



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE

GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS (GESTURH)

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA: INCIDENCIA DE LOS LICORES ANCESTRALES TRADICIONALES DE LA
PROVINCIA DE IMBABURA EN LA MIXOLOGÍA MODERNA ECUATORIANA

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRÓNOMICAS

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

04 GESTIÓN SOSTENIBLE Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES

AUTORA: KARLA ESTEFANÍA SANTILLAN MONTENEGRO

ASESOR: MSC. JUAN CARLOS ANDRADE VILLACRECES

IBARRA, SEPTIEMBRE 2020

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

Ibarra, 11 de septiembre de 2020

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses
ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión de Empresas Turísticas y Gastronómicas (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



(f:)

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C: 1002165213

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

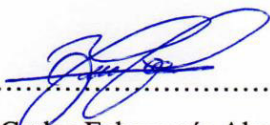
El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f:).....

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses


C.C.: 1002165213



(f:).....

Msc. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 1002081212



(f:).....

Msc. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Santillán Montenegro Karla Estefanía, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la 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 u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 11 de septiembre de 2020

(f):



Santillán Montenegro Karla Estefanía

C.C.: 1004360754

AUTORÍA

Yo, Santillán Montenegro Karla Estefanía, portador de la cédula de ciudadanía N° 1004360754, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):



Santillán Montenegro Karla Estefanía

C.C.: 1004360754

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Santillán Montenegro Karla Estefanía, con CC: 1004360754, autor del trabajo de grado intitulado: INCIDENCIA DE LOS LICORES ANCESTRALES TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE IMBABURA EN LA MIXOLOGÍA MODERNA ECUATORIANA , previo a la obtención del título profesional de Licenciada en administración de Empresas gastronómicas, en la Escuela de Gestión de empresas turísticas y hoteleras (GESTURH)

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Ibarra, 11 de septiembre de 2020

(f.)



Karla Estefanía Santillán Montenegro

C.C. 1004360754

ÍNDICE

CERTIFICA	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
AUTORÍA.....	v
1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE.....	x
2. ABSTRACT	xi
3. INTRODUCCIÓN	12
Objetivo General	13
Objetivos Específicos.....	13
4. ESTADO DE ARTE	14
4.1. Licor Ancestral Concepto	15
4.2. Metodología genérica de la elaboración.....	15
4.3.1. Licores a partir de fermentación.....	16
4.3.2. Licores a partir de Destilación	17
4.3.3. Licor a partir de la maceración.....	17
4.4. Cultura y Tradición Ecuador.....	17
4.5. Fiestas Populares.....	20
4.6. Cantones de la Provincia de Imbabura.....	21
4.6.1. Ibarra	22
4.6.2. Otavalo	22
4.6.3. Urcuquí.....	23
4.6.4. Pimampiro.....	23
4.6.5. Antonio Ante.....	24
4.6.6. Cotacachi.....	24
4.7. Mixología.....	25
4.7.1. Mixología moderna en Ecuador	26
4.8. Utensilios y Cristalería.....	29
4.8.1. Utensilios	29

4.8.2.	Cristalería	31
5.	MATERIALES Y MÉTODOS	33
5.1.	Instrumentos	33
5.1.1.	Información primaria	33
5.1.2.	Información secundaria	35
5.1.3.	Tipos de investigación.....	36
5.2.	Matriz de Relación	37
6.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
6.1.	Resultados	38
6.1.1.	Análisis y Tabulaciones de los encuestados.....	38
6.1.2.	Análisis y resultados entrevistas	50
6.2.	Discusión.....	62
Problema diagnóstico		63
6.3.	Propuesta.....	64
6.3.1.	Objetivo.....	64
6.3.2.	Macro Localización.....	64
6.3.3.	Micro Localización	65
6.3.4.	FODA.....	66
6.3.5.	Estrategias del FODA	67
6.3.6.	Fundamentos de la propuesta	68
6.3.7.	Esquema articulador de la propuesta.....	68
6.3.8.	Recetario	69
7.	CONCLUSIONES	91
8.	RECOMENDACIONES	92
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	94
10.	ANEXOS	97

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Matriz de relación.....	37
Tabla 2: Perfiles profesionales.....	50
Tabla 3: Entrevistado Experto Gastronómico.....	51
Tabla 4: Entrevistado Experto Ciencias Sociales	54
Tabla 5: Entrevistado Bartender Profesional	58
Tabla 6: FODA de la propuesta	66
Tabla 7: Estrategias.....	67
Tabla 8: Video Cantón Ibarra	83
Tabla 9: Cantón Ibarra Guion	84
Tabla 10: Video Cantón Pimampiro	85
Tabla 11: Cantón Pimampiro Guion.....	85
Tabla 12: Video Cantón Urcuquí.....	86
Tabla 13: Cantón Urcuquí Guion.....	87
Tabla 14: Video Cantón Antonio Ante	87
Tabla 15: Cantón Antonio Ante Guion.....	88
Tabla 16: Video Cantón Cotacachi	88
Tabla 17: Cantón Ibarra Guion	89
Tabla 18: Video Cantón Otavalo	89
Tabla 19: Cantón Otavalo Guion.....	90

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1: Género provincia de Imbabura.....	38
Figura 2: Edad provincia de Imbabura	39
Figura 3: Redes sociales	40
Figura 4: Localización encuestados provincia de Imbabura.....	41
Figura 5: Frecuencia de consumo de licores en la provincia de Imbabura.....	42
Figura 6: Importancia de aspectos organolépticos de los licores.....	43
Figura 7: Consumo de licores ancestrales.....	44
Figura 8: Conocimiento de cocteles a base de licores ancestrales.....	45
Figura 9: Interés de los encuestados por aprender más sobre el tema investigado.....	46
Figura 10: Difusión de mixología on-line.....	47
Figura 11: Medio socialización información de los cocteles.....	48
Figura 8: Visita bar con medidas de bioseguridad.....	49
Figura 9: Localización Ecuador	65
Figura 10: Localización Provincia de Imbabura.....	65
Figura 11: Flujograma	68

1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

Ecuador es un país multidiverso, multiétnico, pluricultural poseedor de inmensos patrimonios naturales e identitarios que le hacen único en el mundo. Como parte de esas riquezas se cuentan a una gran variedad de tradiciones y costumbres de su pueblo, una es aquella relacionada a la vasta cantidad de bebidas ancestrales que desde tiempos muy remotos se conocen por medio de la historia de los pueblos; estos brebajes son elaborados mediante fermentaciones y destilados que poseen una alta dosis de cultura, ya que su elaboración se transmite de generación en generación y esta tradición es de sustantiva importancia en las comunidades indígenas del Ecuador. El objetivo principal de este trabajo de investigación fue resaltar la importancia de estos licores como un patrimonio cultural e identitario de la zona norte del país, para que mediante la creación de un recetario se pueda conservar y difundir su valor intangible. Este trabajo de titulación se desarrolló en la provincia de Imbabura dada su diversidad gastronómica y factibilidad para el estudio. Los resultados obtenidos de la investigación mencionada dan cuenta positiva sobre la utilidad y relevancia que tendrá la elaboración de un recetario de cocteles innovadores con base en licores ancestrales.

PALABRAS CLAVE.- Mixología, Licores ancestrales, Imbabura, Cultura, Recetario.

2. ABSTRACT

Ecuador is a multi-diverse, multi-ethnic, multicultural country with immense natural and identity heritage that makes it unique in the world. As part of these riches, there is a great variety of traditions and customs of its people, one of which is related to the vast quantity of ancestral drinks that have been known since ancient times through the history of the people. These drinks are made through fermentation and distillation that have a high dose of culture, since their elaboration is transmitted from generation to generation and this tradition is of substantial importance in the indigenous communities of Ecuador. The main objective of this research work was to highlight the importance of these liquors as a cultural and identity heritage of the northern zone of the country, so that through the creation of a recipe book their intangible value can be preserved and disseminated. This work was developed in the province of Imbabura given its gastronomic diversity and feasibility for the study. The results obtained from the mentioned research give a positive account about the utility and relevance that will have the elaboration of a recipe book of innovative cocktails based on ancestral liquors.

KEY WORDS.- Mixology, Ancestral Liquors, Imbabura, Culture, Recipes.

3. INTRODUCCIÓN

Según la Real Academia Española – RAE se da cuenta que cultura refiere, entre otros, a: “conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico, conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.”, <https://dle.rae.es/cultura>, en este contexto, el presente trabajo resalta, precisamente, la importancia de la cultura que tiene el norte del Ecuador a través de la investigación de sus tradiciones ancestrales como un patrimonio cultural e identitario de la esta zona. En esta oportunidad son los licores ancestrales aquellos referentes históricos y culturales los que ofrecerán interacción entre esas tradiciones y la vida actual de nuestra sociedad.

El presente trabajo de investigación consta de tres capítulos principales. El primero hace referencia de los primeros registros sobre la elaboración de licores en el cual se ha señalado la diferencia entre los licores fermentados y destilados, así mismo, se explicita algunos aportes de la mixología del mundo y del Ecuador, a manera de estado del arte. En segundo capítulo se presenta el diagnóstico realizado sobre la producción de licores en Ecuador haciendo hincapié en los diferentes cantones de Imbabura. En el tercer capítulo se presenta la propuesta derivada del estudio realizado, esta tiene la finalidad de aportar con un producto comunicacional innovador a la mixología que puede realizarse con los licores ancestrales de la región.

La factibilidad de este proyecto de investigación es totalmente positiva ya que cuenta con la materia prima necesaria vista en las diferentes costumbres y tradiciones del pueblo indígena que vive en la provincia de Imbabura; también, existen fuentes bibliográficas que sustentarán teóricamente el objeto de estudio. En el ámbito económico se posee con los recursos para llevarlo a cabo.

Las personas beneficiadas con esta investigación serán, principalmente, la sociedad imbabureña y la ecuatoriana; así como también, aquella de la región andina en donde prevalecen los licores ancestrales de nuestros antepasados indígenas. Se verán beneficiadas, también, las futuras generaciones de investigadores en este campo, toda vez que contarán con un material de apoyo bibliográfico que ayude a mantener la cultura ecuatoriana desde esta perspectiva, sosteniendo así el criterio de utilidad de esta investigación.

Objetivo General

Determinar la incidencia de los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura en la mixología moderna ecuatoriana, mediante una investigación descriptiva que permita el diseño de una propuesta que tribute al desarrollo gastronómico.

Objetivos Específicos

- Elaborar el estado del arte a cerca de los licores ancestrales del Ecuador mediante un análisis concienzudo de las fuentes bibliográficas pertinentes.
- Identificar los licores ancestrales más representativos de los cantones de Imbabura para su aplicación de licor base en la creación de cocteles.
- Impulsar la aplicación de licores ancestrales en la mixología moderna ecuatoriana a través de la creación de un recetario y videos didácticos que atribuya a la conservación del sabor autóctono.

4. ESTADO DE ARTE

Desde la antigüedad, el ser humano ha ido buscando el gusto por la variedad en su paladar. Las bebidas no son la excepción, por lo que se convirtieron en una posibilidad de mezclar ingredientes que las hicieran diferentes unas a las otras. Hasta donde se sabe, las bebidas alcohólicas eran sustancias obtenidas a partir de la experimentación del hombre, las cuales poco a poco fueron creando diversas formas de elaborarlas. (Wells, 2005).

El inicio del licor data de tiempos muy lejanos, basta con recordar el hidromel o aguamiel de los romanos, licor que resultaba de vino cocido y miel, en Ecuador bebidas ancestrales como la chicha o el *canelazo* son algunas de las más antiguas que se identifican. Sin embargo, aunque lleven alcohol y otros ingredientes que alteran el sabor original, no han sido denominadas licores, sino difundidas como bebidas locales.

Según las distintas regiones de Latinoamérica aparecieron diversos tipos de preparados como el tepache, chichas, revoltijos, los *quiebrahuesos* y las mistelas, las cuales tenían como proceso la fermentación a la que se le añadían frutas, finalmente terminaban con azúcar y aguardiente.

Para las culturas ecuatorianas las bebidas alcohólicas se pensaba que curaban los males, los licores fueron asociados a la medicina antigua, a partir de ese momento los licores fueron conocidos como elixires, aceites, entre otros.

4.1. Licor Ancestral Concepto

Un licor según la RAE, es “una bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas” <https://dle.rae.es/licor>, y ancestral hace referencia a la “procedencia de una tradición remota o muy antigua impartida por los antepasados de generación en generación” <https://dle.rae.es/ancestral>, por lo que se puede asumir que un licor ancestral es una bebida elaborada artesanalmente que contiene cierto grado alcohólico y es obtenida a partir de maceración, destilación o fermentación.

Los licores son las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, fermentación o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados o por adiciones de extractos, esencias o aromas autorizados o por la combinación de ambos, coloreados o no, con una generosa proporción de azúcar. Teniendo un contenido alcohólico superior a los 15° llegando a superar los 50° centesimales, diferenciándose de los aguardientes por mayor o menor contenido de azúcares (Romero, 2013).

Entonces, que son las bebidas tradicionales, pues estas son aquellas preparaciones líquidas que son parte de las expresiones culturales de un lugar, logrando construir una identidad, en el Ecuador se forjan a las bebidas como una preparación que no es únicamente líquida, sino puede ser más o menos espesa, elaborada a base de frutas, harinas, granos con o sin fermento, savia o hierbas y flores, entre otras.

4.2. Metodología genérica de la elaboración

La historia de los licores y su elaboración se remonta a tiempos inmemorables. “La destilación era ya una técnica conocida en China alrededor del año 800 a.C. empleándose para obtener alcoholes procedentes del arroz” (Verema, 2012). La mayor parte de personas que han

buscado información sobre este tema llegaron a la conclusión de que los alquimistas y científicos con afanes de crear e investigar en forma empírica fueron los primeros en descubrir estos elixires, primeramente con fines medicinales y curativos. Hoy en día, si bien tienen un uso distinto, cabe examinar el enorme legado de brebajes que se continúan disfrutando a través de los tiempos.

Si bien se entiende que los licores, como tal, comenzaron a elaborarse en la Edad Media, existen escritos referidos a Hipócrates, que narraba el proceso de destilación y fermentación que algunos hombres de la zona producían con determinadas hierbas o plantas. También hay quienes señalan que el proceso de fermentación es atribuible a los egipcios (Wells, 2005).

Toda bebida que contenga alguna cantidad de etanol es considerada una bebida alcohólica, la clasificación de las bebidas alcohólicas son muchas, sin embargo a continuación resaltare las más relevantes para la investigación:

4.3.1. Licores a partir de fermentación

Son aquellas que se obtienen mediante un líquido azucarado -como pueden ser frutas tales como el limón- o algún grano -como es la cebada- y alguna clase de bacteria que transforma el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono, la fermentación alcohólica se lleva a cabo por las levaduras principalmente, el grado alcohólico que se puede obtener mediante este proceso es de 5 a 16 grados, como puede ser la chicha. La mayor parte de las bebidas fermentadas se producen en el carnaval, fiestas religiosas y fiestas de cada parroquia o cantón.

4.3.2. Licores a partir de Destilación

Es la obtención de alcohol etílico mediante la aplicación de calor a un fermento, la destilación consiste en separar las sustancias más volátiles que se evaporen con el calor para así condensarlas después y obtener el alcohol, consiste en la eliminación de agua de la bebida para aumentar la concentración del alcohol, cabe recalcar que mientras más veces se realice la destilación se obtendrá un licor más puro, sin embargo hay el riesgo de perder las características organolépticas de tal licor, el grado alcohólico que pueden llegar a obtener esta entre los 17 y 45 grados, un ejemplo es el agave, obtenido del penco de maguey.

4.3.3. Licor a partir de la maceración

La maceración es un proceso de extracción sólido líquido, por lo general para elaborar un licor se emplea el método de maceración en frío, que consiste en colocar el elemento sólido como pueden ser frutas en un algún recipiente de vidrio, posteriormente se lo cubre de alcohol durante unos días, para así transmitir al líquido las características del producto macerado. Pasado el tiempo necesario, se filtra la preparación para conservar sólo el líquido y separar las sustancias sólidas. Luego se agrega almíbar -agua y azúcar-, se mezcla y se envasa el producto final. Algunos licores hechos de esta manera son el Limoncello, el licor de naranja o como se lo conoce comúnmente Tardón.

4.4. Cultura y Tradición Ecuador

Es fundamental enfatizar sobre algunos constructos que afiancen la cultura, tradiciones, historias, relatos del Ecuador, por lo que, acto seguido se exponen algunos de ellos que existen en el estado de esta cuestión:

Abad (2013) explica que: “El Ecuador es un país de maíz. Dentro de la culinaria nacional abundan los platos y bebidas elaborados con este maravilloso grano, que desde tiempos ancestrales ha sido la base de la alimentación de nuestros pueblos”. Ecuador posee una gran variedad gastronómica que es fruto de la fusión con otras culturas, obteniendo así una mezcla de costumbres y tradiciones creando así un intercambio gastronómico que da como resultado una nueva identidad gastronómica; “entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación” (Romero, 2016).

Es un país multiétnico y pluricultural que posee una alta variedad de costumbres y tradiciones, entre las cuales se destaca la producción de las bebidas y alimentos fermentados, que son realizadas en su gran mayoría de forma artesanal por las mujeres de cada comunidad, tal procedimiento de la elaboración de los fermentos y destilados son conocimientos adquiridos generación tras generación y que se han obtenido mediante la experimentación empírica.

Existe una gran variedad de alimentos fermentados que son producidos de forma artesanal en diferentes regiones, tales son conocidas como las bebidas fermentadas tradicionales del Ecuador. Los alimentos fermentados son aquellos cuyo procesamiento involucra el crecimiento y la actividad de microorganismos, los métodos tradicionales de producción de estos alimentos son sencillos, baratos, no requieren equipo complicado y utilizan materias primas disponibles y de bajo costo (García, Quintero, & Munguía, 1993).

Se denominan bebidas tradicionales aquellas que se producen de manera artesanal para consumo individual o para ser comercializadas. En su mayoría son elaboradas para un grupo o etnia como parte de su cultura y tradición; han llegado a convertirse en productos cotidianos y conocidos a través del tiempo (River, 2014).

“En el Ecuador la gastronomía Ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad” (Coque, 2013). Las bebidas más importantes de Imbabura se deben a su carácter religioso y ancestral como es la chicha y los preparados de frutas o bien llamado hervidos; la chicha de jora es llamada así por su variedad de maíz, endulzada con panela y fermentada con piña; los hervidos son una infusión de frutas más el licor destilado conocido como puntas y endulzado con azúcar o panela.

Una bebida popular que nace de la fermentación es la Chicha de jora, una bebida que se conservan en vasijas de barro las cuales ayudan al proceso de fermentación y de sabor. La Chicha se endulza con azúcar y se bebe para acompañar comidas típicas como son el cuy, conejo, fritadas, entre otras; en la conquista, los españoles se asombraban de la importancia que la chicha tenía en las celebraciones, a la chicha se la denomina como una bebida altamente alcohólica que se originó en la provincia de Chimborazo. El sabor depende de los ingredientes, del grado de fermentación y el nivel de azúcar que coloquen para su elaboración.

Según Tobar, (2017):

Las bebidas tradicionales forman parte del folklore de cada pueblo y cada región en la cual el uso de ingredientes, el respeto al producto, la reincorporación de cultivos, sostenibilidad, y la preparación son el carácter más importante de las bebidas. La tradición de prepararla en ocasiones especiales tales como celebraciones de fiestas de fundación en cada ciudad o pueblo convierten a las bebidas en la tradición más común de cada familia en la que cada generación aprende cuando es el momento de realizarla. En las diversas festividades que existen en todo el país, cada una de ellas tiene por lo menos de una a dos bebidas tradicionales que acompañan a la gastronomía típica de la festividad y por ende el proceso de elaboración (p. 20).

4.5. Fiestas Populares

Una fiesta es un acontecimiento que da lugar a una celebración en donde se puede bailar, comer y beber; las llamadas fiestas populares engloban tradiciones y muestran las características de una cultura, que por lógica son la identidad del lugar, “las fiestas populares tradicionales son dadas por condiciones y factores que interactúan en la vida social de la comunidad y su interés se encuentra concentrado en el espíritu festivo de la población” (Escudero, 2017), por lo que uno de los factores principales de esta investigación es el rescate y la difusión a la sociedad no solo ecuatoriana si no extranjera.

En Ecuador existe una variedad de eventos festivos que representan diversas prácticas culturales referidas a la cultura popular tradicional como la Fiesta del Inti Raymi, solsticio de verano, agradece al dios Inti –Sol-, por la abundancia en las cosechas y a la Pachamama - Madre Tierra-, por cuidar y bendecir cultivos; se celebra el 21 de junio en casi todas las poblaciones indígenas de la serranía. Las provincias que celebran con mayor énfasis son Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua, Cañar, Azuay y Loja (Escudero, 2017).

Las fiestas populares como manifestaciones de la voluntad colectiva y de la experiencia de regocijo común exaltan a la comunidad celebrante y a los elementos constitutivos de su interés colectivo. La fiesta es, entonces, un tipo específico de acción conjunta, pero es mucho más que el pretexto de la congregación, es más que la reunión espontánea de individuos alrededor del licor y la diversión. Es un evento en el que se manifiestan de manera excepcional los diferentes modos de la práctica colectiva. En ella se hacen aprehensibles las lógicas del poder, tanto en la transgresión y la disputa como en la cohesión y la reafirmación de la identidad. Las fiestas populares son eventos privilegiados de la vida en comunidad, y son al mismo tiempo transitivas y reflexivas: la colectividad celebra algo y se celebra a sí misma (Torres, Ullauri, & Lalangui, 2018).

En las fiestas religiosas indígenas del Ecuador sus etnias tienen como parte de su tradición las comidas y libaciones (bebidas), las mismas que son producidas por miembros de sus comunidades para los extensos días de fiesta; este tipo de comidas y bebidas son regularmente parte de su cultura, que fue creada por sus ancestros y que por generaciones han podido perdurar en el tiempo. En la actualidad siguen siendo parte de las festividades indígenas religiosas pero también han pasado a formar parte del abanico cultural y gastronómico de cada región en el país (Rivera, 2014).

4.6. Cantones de la Provincia de Imbabura

Según la Reseña Histórica de la Gobernación Imbabura: El Congreso Grancolombiano reunido en Bogotá creó el 25 de junio de 1824 la provincia de Imbabura con su capital Ibarra, y los cantones Ibarra, Otavalo, Cotacachi y Cayambe. En 1855, Cayambe pasó a formar parte de la provincia de Pichincha con las parroquias, Tabacundo, Cangahua, Tocachi y Malchinguí. Es toda la Jurisdicción muy fértil, abundante de frutos y especialmente de mucho y excelente trigo, de ganados mayores y menores, con óptimos pastos para cebarlos y de alguna caña de azúcar. Tiene varias y grandes fábricas de paños, y otras telas de lana y algodón.

La provincia de Imbabura pertenece a la Sierra Norte de Ecuador, muy popular por sus lagos y actualmente reconocida como Geoparque Mundial de la UNESCO, según la administración del Geoparque Imbabura: “es un territorio debidamente delimitado, que posee un patrimonio geológico notable, donde confluyen lagos y volcanes, páramos, valles, cascadas; es decir, con el resto del patrimonio natural y se fortalece con todo el paisaje cultural y artesanal de su pueblos”. Imbabura tiene 4 599 km cuadrados de superficie, en la cual alberga lagos, lagunas, volcanes y sitios los cuales destaca la presencia de comunidades y culturas propias e la cual se puede reconocer una amplia gama de gastronomía en esta hermosa y diversa provincia, los cantones que se divide esta provincia son:

4.6.1. Ibarra

Ibarra conocida también como la ciudad blanca, es la creadora del norteño que es un aguardiente de caña anisado y es elaborado en la misma ciudad y ha alcanzado una fama nacional.

Fue fundada en el antiguo valle de los caranquis, Ibarra es un lugar famoso por la diversidad del maíz, por ello en la mesa de los ibarreños abunda el tostado, y más variantes de alimentos con base de maíz como son: las humitas, tamales, empanadas de morocho, choclo con queso, etc, (GoRaymi).

La gastronomía de Ibarra es muy privilegiada y se sabe desde la época colonial que los ibarreños son golosos ya que se los reconoce por las nogadas que son el fruto de tocte más dulce de leche o con panela, por los helados de paila, elaborados en pailas de bronce, el arrope de mora que es un jarabe de mora de castilla elaborado a mano por los ibarreños, el delicioso pan de leche acompañado con los helados de crema en caranqui.

4.6.2. Otavalo

Otavalo ha sido declarada como “Capital intercultural de Ecuador” por ser una ciudad con enorme potencial en varios aspectos, poseedor de un encanto paisajístico, riqueza cultural, historia y desarrollo comercial, (Alcaldía de Otavalo).

En Otavalo la muy conocida chicha del Yamor que es una bebida de fermentación con bajo grado alcohólico y proviene de la maceración y fermentación de siete diversos granos de maíz mezclados con frutas y hierbas, entiéndase por maceración a dejar un tiempo en reposo un producto en un líquido y así transmitir las características del líquido al producto.

4.6.3. Urcuquí

Este cantón es muy conocido por los granos ya que existe una amplia producción agrícola en la zona, por lo que la chicha es una de sus bebidas más comunes y bebida estrella, las encargadas de realizar esta bebida son las mujeres, ellas preparan la deliciosa chicha de jora con maíz amarillo, la cual luego la depositan en una olla de barro o pondo, para que se fermente y así poder brindar esta bebida durante las fiestas a todos los invitados y visitantes.

El cordero asado es el plato típico de Urcuquí el cual va acompañado de un delicioso choclo, habas tiernas, mellocos, queso de la comunidad de Piñán, papas con cáscara y un delicioso ají con pepa de zambo molido en piedra, (GAD Urcuquí).

4.6.4. Pimampiro

En este cantón sobresale los exquisitos tamales de dulce, el hornado y las papas asadas, son productores de aguacate, tomate y ají, además producen la cabuya que es un licor que se realiza mediante la destilación del manguely, además también es muy popular la chicha de jora y las mistelas que es una bebida tradicional elaborada con frutas, azúcar y aguardiente.

Pimampiro más conocida como "Tierra del Sol", por ser paraíso terrenal en la provincia de Imbabura, sus montañas, páramos, valles y lagunas brindan una policromía de ensueño que encanta al turista nacional y extranjero, por su belleza natural, permite desarrollar turismo de aventura, (GAD Pimampiro).

4.6.5. Antonio Ante

Es el cantón más pequeño de la provincia, goza de un clima agradable y posee tierras fértiles aptas para el cultivo de cereales y legumbres por lo que se le considera "El granero de Imbabura".

Cantón prospero, heredera de una tradición textil, ubicado en el centro de la provincia y rodeado de hermosos paisajes interandinos, conocida nacionalmente por sus sitios y locales reconocidos por la venta de cuyes y conejos preparados. La gran producción de caña de azúcar permite la existencia de la molienda que es una industria productora de: panela, aguardiente, puro de caña, y deliciosas melcochas, (GAD Municipal Antonio Ante).

Fritadas, cuyes y helados, son los platos típicos que se han destacado en el Cantón por su trayectoria y aceptación en los visitantes que llegan a esta tierra. Los productos agrícolas predominantes de la región: las papas, el choclo en diferentes estados de cosecha para obtener el tradicional tostado o mote. Y para cerrar los deliciosos helados de crema o de frutas, acompañados de: panuchas, rosquetes, mojicones o suspiros que endulzan la visita a este Cantón.

4.6.6. Cotacachi

Cotacachi la reliquia ecológica y cultural de los andes, es el cantón más extenso de la provincia de Imbabura, está ubicado a las faldas del volcán que lleva su mismo nombre, sus habitantes se dedican a la industria del cuero, es decir, a la elaboración y comercialización, (GAD Cotacachi).

Un plato típico de Cotacachi sin lugar a dudas son las carnes coloradas, es una carne de cerdo seca y con aliños, en especial el achiote el cual le da su característico color. También por la producción agrícola del lugar es muy tradicional la chicha de Jora, conocida como la bebida de

los dioses, ya que fue la bebida favorita de la nobleza Inca, y consumida principalmente durante el Inti Raymi.

En resumen toda la provincia de Imbabura está repleta de una gastronomía increíble, materia prima de primera calidad con la que se puede crear y desarrollar recetas exquisitas que llamen la atención al turista, en cada cantón de la provincia de Imbabura se encuentran costumbres y tradiciones similares, sin embargo la única diferencia es la procedencia del producto.

4.7. Mixología

Para empezar, Romero (2013) manifiesta que “la mixología es generalmente aceptada como un término más refinado y un estudio más profundo del arte de mezclar bebidas” (p. 26), el significado de la palabra proviene de la unión de mix: que quiere decir mezclar y logía: que hace referencia a una ciencia o estudio. La mixología se lo conocía antes como coctelería, la mixología es el conocimiento más profundo de las bebidas y su elaboración, es el arte de preparar bebidas mezcladas para la creación de cocteles.

En la Mixología se encuentran mezclas de destilados con hierbas, frutos rojos, algún ingrediente exótico o mezcladores ignorados, logrando así sabores novedosos, es una especialidad de la coctelería y una evolución del bartender, normalmente se tiene la duda de que un mixólogo es lo mismo que un bartender, y no, ya que este último replica los cocteles ya existentes, cosa que requiere precisión y amplios conocimientos, mientras que el mixólogo se encarga de crear bebidas novedosas, los estudia, investiga e innova en sus cocteles, sin miedo a la prueba error que conlleva su creación.

Por otro lado, se llaman cocteles a toda bebida obtenida de la mezcla de dos o más ingredientes, según el International Bartenders Association - IBA el límite máximo es de 5 ingredientes, ya que, si se pasa de este límite puede crear una confusión de sabores y aromas.

Prosiguiendo, la palabra cocteles procede del inglés *cocktail* que significa cola de gallo, el coctel es la mezcla de bebidas alcohólicas o de zumos. Se podría decir que los primeros cocteles latinoamericanos nacieron en México, entre ellos están el piche de pulque, compuestos de almendras, agua de limón, aguardiente y nuez moscada; el *charangua*, que contenía pulque, jarabe, chile ancho y hojas de maíz; el charape hecho a base de pulque, panocha blanca, canela, clavo de olor y anís.

En los últimos tiempos se ha presenciado un auge de la mixología en Latinoamérica, el término se volvió más utilizado en los últimos años, ya que, es usado para referirse a un grado más alto de estudio de mezclar bebidas, y que hace referencia a las acciones diarias de los bartender.

Además se ha evidenciado una creciente tendencia del uso de productos locales en la coctelería o mixología, una de las formas más versátiles es aplicar hierbas, especies o frutas de los alrededores, la creación del coctel es imprimir la personalidad de la persona que lo está elaborando es poder dar otra dimensión a sus creaciones para así presentar al consumidor una bebida única, original y fuera de lo común (Primiceri, 2013).

4.7.1. Mixología moderna en Ecuador

Bebidas ancestrales como la chicha o tradicionales como el *canelazo* son algunas de las más antiguas que identifican al Ecuador. Sin embargo, aunque lleven alcohol y otros ingredientes

que alteran el sabor original, no han sido denominadas cocteles, sino difundidas como bebidas locales, sin embargo, se viene desarrollando técnicas donde se aplican bebidas clásicas de cada lugar, que generalmente se habían olvidado, para transportarlas a la actualidad, evolucionando para promover la innovación.

John Barreno, director del comité de evaluación y capacitación de la Asociación de Bartenders del Ecuador, explica que por esta razón la coctelería nacional no tiene una herencia como la tiene la gastronomía local, “básicamente estamos creando nosotros ahora la coctelería ecuatoriana”, y para ello “estamos ampliando la gama de productos con bebidas”.

Los mixólogos y bartenders utilizan y son influenciados por los cocteles clásicos y conocer las bebidas clásicas es punto clave para la creación de nuevas, ya que los sabores básicos dan lugar a los nuevos. Es de suma importancia darle el valor que se merecen los licores ancestrales, o bebidas tradicionales, ya que está perdiendo espacio en la población, en la nueva generación de ecuatorianos que cada vez saben menos sobre nuestras raíces, la misma que da más acogida a los licores de otros países y esto hace que ésta cultura que es parte de la tradición ecuatoriana este perdiendo valor.

Una particularidad que brinda la mixología moderna es dar un estilo específico y exclusivo, con una vestimenta informal, que identifica al lugar, a diferencia del atuendo clásico observado en un barman tradicional, todo bartender o mixólogo tiene la tarea de suministrar una excelente atención al cliente, por eso surge una tendencia de la coctelería moderna, con la petición del consumidor de tener una mayor variedad, disfrutar del mejor sabor, calidad, y textura.

Las nuevas tendencias en la mixología responden a las demandas por novedades, nuevas experiencias sensoriales y propuestas sorprendentes que el mundo posmoderno demanda, es así que han surgido corrientes como: la mixología molecular, conceptual, orgánica, artesanal, biodinámica, entre otras tendencias que se desarrollarán (Sarmiento, 2019).

La mixología ha adquirido de a poco algunas influencias de la cocina, como son el uso de productos locales, la apuesta por los sabores picantes, maceraciones en casas, en otras palabras, realzar los orígenes y lo tradicional, la barmaid Nagore Arregui afirma que una de las tendencias que marcará la década son los productos kilómetro cero, esto quiere decir, que son aquellos productos que han viajado menos de 100 km hasta llegar a su plato.

A su vez en la actualidad todos las personas amantes de la mixología son los creadores de la mixología moderna que estará en auge, los cocteles serán influenciados ya no solo por los clásicos sino también de por las costumbres, tradiciones y la identidad de cada lugar, aportando así el sabor de lo autóctono, como es el caso de los cocteles saludables, ya que los consumidores se están volviendo más conscientes a la hora de cuidar su salud, por lo que los mixólogos usan alimentos naturales y maceraciones en casa, obviamente sin descuidar las presentaciones en sus cocteles brindando minimalismo y creatividad en ellos; la modernidad de la mixología depende de nosotros los amantes de este bello arte.

4.8. Utensilios y Cristalería

Para poder preparar un buen coctel, se necesita un equipo básico de utensilios para conseguir que un coctel sea perfecto:

4.8.1. Utensilios



Coctelera: es un artículo fundamental para la elaboración de bebidas mezcladas y se compone de dos partes que se ajustan una sobre la otra perfectamente. Se utiliza principalmente para servir bebidas agitadas y/o enfriar algunos ingredientes.

Fuente: (Calabuig, 2013)



espiral.

Colador o gusanillo: Esta se apoya en el mixer o colador y se sujeta mientras se deja caer la mezcla en el vaso, el colador de gusanillo es un utensilio de bar que normalmente se utiliza para impedir que los cubitos de hielo caigan en el vaso de coctel. Consiste en un colador que lleva adherido un resorte en



Jigger: Es una herramienta esencial para dosificar la cantidad de líquido que se desea mezclar. Es un utensilio de dos caras de medición con diferentes medidas en cada lado.

Fuente: (Calabuig, 2013)



Cucharilla de bar: tiene el mango muy largo que permite al barman precisar las medidas y se utiliza para mezclar los ingredientes en el vaso mezclador. En general suele tener una capacidad de 5 cc.



Mortero: Se utiliza para triturar y extraer toda la esencia de las frutas, de las hierbas aromáticas, etc. El mortero puede ser utilizado ya sea en el mismo vaso en que se presentará el cóctel y según sea el caso podría ser reemplazado con una cuchara.

Fuente: (Calabuig, 2013)



Cuchillo de bar: es necesario un chuchillo especialmente diseñado para ello, ya que muchos de estos frutos son blandos. Este cuchillo especial permite cortar los cítricos en rodajas y tiene una hoja bifurcada.



Hielera y pinzas: Son dos instrumentos básicos y complementarios que normalmente son de acero inoxidable, ayuda a tener el hielo y mantener su temperatura lo más posible.

Fuente: (Calabuig, 2013)

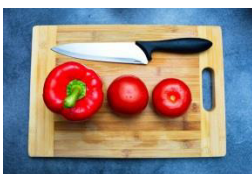


Tabla de picar: Superficie básica y plana para cortar sobre ella, pueden ser frutas y otros elementos sólidos para el mise en place de los cocteles.

4.8.2. Cristalería



Shot: Como su nombre lo dice, se sirven shots, pero también se puede utilizar como una herramienta de medición, puede ser de 1 o 2 oz.



Copa Martini: Disponibles desde 3 a 6 oz, copa de cóctel es un vaso con copa en forma de cono invertido, utilizado principalmente para servir cócteles directos y sin hielo.

Fuente: (Coctelería, 2014)



Copa de vino blanco: Otra cristalería para coctelería común es la copa de vino blanco. La puedes encontrar con un tamaño desde 5 a 10 oz.



Copa de vino tinto: El recipiente es más ancho que el cuenco de una copa de vino blanco, permitiendo que el vino respire.

Fuente: (Coctelería, 2014)



Copa Champagne: El cuenco tiene forma cónica para evitar que las burbujas se escapen, se sirven vinos espumosos o cocteles como la mimosa.



Old fashioned: El tamaño varía desde 5 a 10 oz. Usa diferentes tamaños y complementarlos con mucho hielo.

Fuente: (Coctelería, 2014)



Highball / Collins: Estos vasos son los más versátiles. El tamaño varía desde los 8 a las 12 oz, se pueden hacer cocteles como los cuba libres, mojitos e incluso hasta los gin & tonic.



Copa Margarita: Muy similar a la copa martini, cuenta con un pequeño depósito en el fondo que se ensancha en la abertura. Inicialmente ideada para servir el cóctel margarita, se puede utilizar para el servicio de otros cócteles como el frozen daiquiri.

Fuente: (Coctelería, 2014)

5. MATERIALES Y MÉTODOS

En el siguiente apartado se podrá evidenciar todo lo relacionado con el tipo de estudio, método, metodología e instrumentos para recolectar la información necesaria de este trabajo de investigación.

5.1. Instrumentos

Para la obtención de información y líneas de investigación se tomó en cuenta como parte de la metodología las siguientes herramientas:

5.1.1. Información primaria

Encuestas

La técnica de la encuesta es la más utilizada en la investigación social y cuya finalidad es perfeccionar la medición tratando de llegar a una medición real y objetiva, se la seleccionó para aplicarla al total de la muestra obtenida de población de Imbabura, para esto se realizó cuestionarios específicos mediante Google forms una herramienta de encuestas on-line debido a la emergencia sanitaria debido al virus covid-19 que está viviendo el país, estas encuestas fueron destinadas a personas que consuman bebidas con alcohol, y se usó la siguiente fórmula de población y muestra:

Población / muestra

La fórmula para calcular el tamaño de muestra cuando se conoce el tamaño de la población es la siguiente:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

En donde,

N = tamaño de la población

Z = nivel de confianza,

P = probabilidad de éxito, o proporción esperada

Q = probabilidad de fracaso

D = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción).

		$398244 \times 1,80^2 \times 0,5 \times 0,5$	
$n =$	$\frac{\quad}{\quad}$		
		$6^2 \times (398244 - 1) + 1,80^2 \times 0,5 \times 0,5$	

Dando un total de: 114 encuestas a realizar.

Para la aplicación de encuestas se tomó como muestra a 120 personas que deben llenar un cuestionario, sin embargo se vio pertinente realizar 20 encuestas por cada cantón de la provincia de Imbabura.

Entrevistas

Se considera que la entrevista es una técnica que actualmente es muy utilizada para obtener de ella información sobre: criterios, opiniones, creencias, etc., y que se basa en el diálogo con las personas que pueden propinar o proporcionar información sobre el asunto investigado, se vio conveniente aplicarla a un experto gastronómico, historiador y bartenders profesional con la finalidad de obtener verazmente y de forma directa informaciones específicas y cruciales para

esta investigación, y debido por la seguridad de los entrevistados y el entrevistador se realizó la entrevista por la aplicación WhatsApp.

Observación

Es una técnica de recolección de datos que consiste en observar atentamente el hecho o fenómeno en estudio, en este caso a la elaboración de las bebidas ancestrales, tales como la chicha y un poco de la molienda de la caña de azúcar, cabe mencionar que todo esto se lo realizo antes de la emergencia sanitaria, este tipo de técnica es de mucha utilidad para registrar los hechos observados para analizarlos, interpretarlos y posteriormente elaborar las conclusiones, también tomando en consideración la observación en los lugares donde se realiza venta de bebidas alcohólicas, para ver las técnicas de coctelería que emplean os bartenders; todo esto enmarcado en el acceso directo y permanente que se tiene ante los hechos que ocurren en los distintos establecimientos toda vez que es el lugar de trabajo en el cual me desempeño.

5.1.2. Información secundaria

Esta información está disponible sin cargo, existe incontable cantidad de fuentes de información disponible publicada por organismos públicos y privados, la cual se encuentra disponible en bibliotecas y en Internet. Ésta información, llamada secundaria, permite hacer análisis tanto del volumen del mercado total y de sus segmentos, como poder determinar tendencias eventuales de esos mercados, como es el caso de la modernización en las tenencias de coctelería o mixología. Se puede incluir en esta información de tipo secundario las Tesis de Grado preparadas por estudiantes para obtener sus títulos académicos, las cuales son de dominio público y de las cuales me he guiado para obtener mayor información sobre el campo de licores ancestrales.

5.1.3. Tipos de investigación

Para la recolección de información se utilizó los siguientes tipos de investigación:

Investigación Aplicada: utiliza hallazgos de la investigación pura, buscando mejorar la sociedad, resolviendo sus problemas con un carácter utilitario y un propósito inmediato. Es decir, su propósito o finalidad es mejorar un proceso, un producto o solucionar problemas reales.

Investigación Bibliográfica: recoger y analizar información secundaria contenida en diversas fuentes bibliográficas; es decir, se apoya en las consultas, análisis y crítica de documentos. Esta investigación puede realizarse en forma independiente o como parte constitutiva de otro tipo de investigaciones, teniendo su aplicación más latente en áreas como la filosofía, logia, historia, etc.

Investigación histórica: se apoyan en datos observados y recogidos por segundas personas, pero también puede recurrir a fuentes de información primaria, y, como lo manifiestan, el propósito de la investigación histórica es reconstruir el pasado de la manera más objetiva y exacta posible.

5.2. Matriz de Relación

Tabla 1
Matriz de relación

TEMA	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETO DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS OBTENIDOS
	Elaborar el estado del arte a cerca de los licores ancestrales del Ecuador mediante un análisis concienzudo de las fuentes bibliográficas pertinentes.	Licores Ancestrales	Analítico sintético	Entrevistas aplicadas a las personas Imbabureñas que realicen la producción de los licores.	Libros Tesis Artículos científicos Cuestionario de la entrevista	Estado del arte
Incidencia de los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura en la mixología moderna ecuatoriana	Identificar los licores ancestrales más representativos de los cantones de Imbabura para su aplicación de licor base en la creación de cocteles.	Licores de Imbabura	De campo Analítico-Sintético	Análisis documental	Artículos científicos Libros Entrevistas Encuestas	Métodos y técnicas.
	Impulsar la aplicación de licores ancestrales en la mixología moderna ecuatoriana a través de la creación de un recetario y videos didácticos que atribuya a la conservación del sabor autóctono	Propuesta, recetario, videos didácticos	Analítico-Sintético De campo Inductivo-Deductivo	Observación Ensayo (elaboración de videos didácticos)	Fichas de Observación Libreta de apuntes Guía de guion	Resultados y discusión.

Fuente: Elaboración propia del autor

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1. Resultados

Se entiende por metodología de un proyecto el proceso que sigue para gestionar las actividades siguiendo unos requisitos y pasos, con el fin de encontrar rutas de trabajo optimizadas. La presente investigación aplico los siguientes instrumentos: Encuestas las cuales fueron aplicadas a las personas de la provincia de Imbabura, totalmente en línea por la seguridad de todos; el levantamiento se lo llevo a cabo los días 16 al 21 de julio del 2020 y entrevistas aplicadas a expertos de las área de gastronomía, coctelería y ciencias sociales con el fin de recabar información relevante para la investigación.

6.1.1. Análisis y Tabulaciones de los encuestados

Datos generales: Género

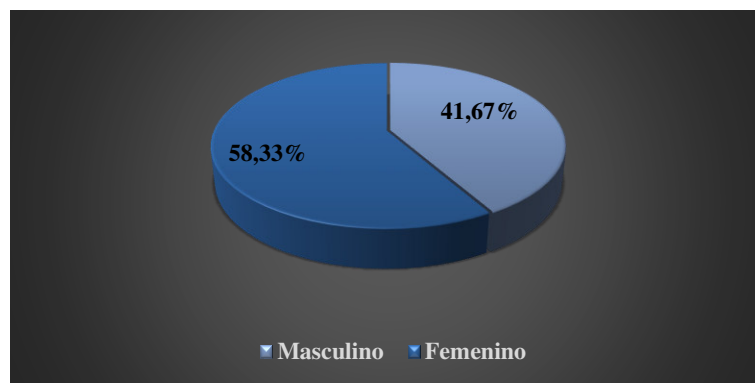


Figura 1: Género provincia de Imbabura
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

La pregunta de género se realizó con el objetivo de entender cuál es el género los diferentes encuestados, mediante el análisis de las respuestas que el encuestado ofrece y la consideración

del género como un parámetro, se puede evaluar cómo el género juega un papel en las elecciones que hace el encuestado o si le ayudará a deducir un patrón.

El sexo masculino es predominante en esta prueba de encuestas realizadas, se observó que en mayor porcentaje las encuestas fueron realizadas por hombres, por lo tanto, existe mayor predisposición de responder las encuestas por parte de ellos, la retroalimentación recibida de un hombre será diferente a la de una mujer.

Datos generales: Edad

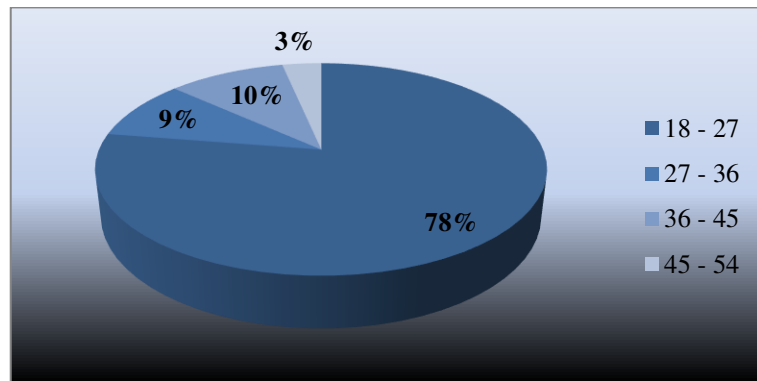


Figura 2: Edad provincia de Imbabura
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Un aspecto básico del análisis de la muestra de la población, es conocer su distribución por edad, el censo de los encuestados es la fuente para obtener el insumo de información en distintos momentos del tiempo, en este caso de a qué grupo o rango de edad nos estamos dirigiendo, podemos observar que la mayoría de encuestados se encuentran en un rango de 18 a 27 años, por lo que el estudio de la variable edad incluida en la encuesta permite caracterizar mejor a los consumidores, identificar situaciones de riesgo y orientar mejor las estrategias que se usaran para poder realizar la propuesta.

Datos generales: Redes sociales que maneja

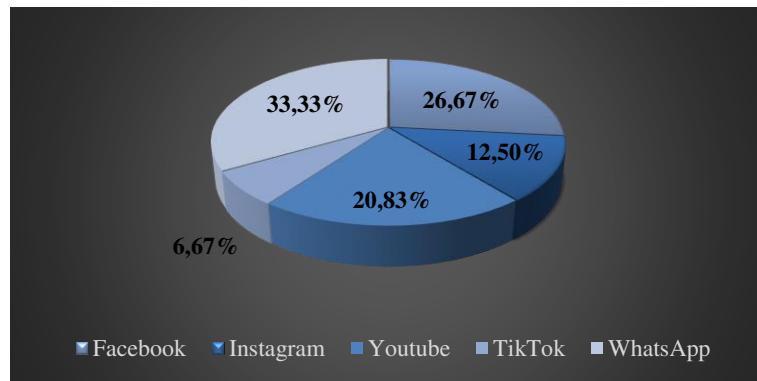


Figura 3: Redes sociales
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Vivimos en una normalidad en donde las personas se relacionan entre sí por redes sociales, estas nuevas tecnologías sirven como una herramienta de comunicación, lo cual ayuda a los emprendedores a interactuar con el consumidor, la finalidad de esta pregunta sobre las redes sociales que manejan las personas encuestadas es para tener el conocimiento de porqué medios se puede promocionar información sobre el tema de esta investigación, se cree de gran impacto que adquiere una persona o emprendedor que interacciona con su cliente mediante redes sociales, además, debido a la crisis actual que estamos viviendo es una manera más segura de proporcionar información a los clientes interesados.

Datos generales: Lugar donde se realizó la encuesta

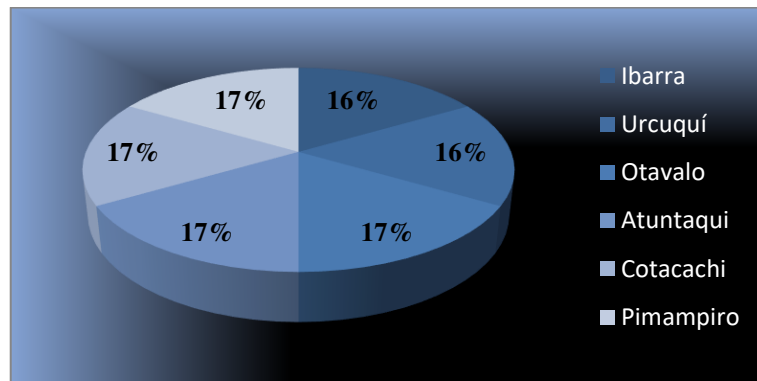


Figura 4: Localización encuestados provincia de Imbabura

Fuente: Encuestas julio de 2020

Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Una encuesta es realmente valiosa cuando es confiable, uno de los factores para lograr esto es el tamaño de la muestra, encontrar a nuestra población ideal, mediante la fórmula de población y muestra, se debió realizar un total de 114 encuestas en todo Imbabura, sin embargo para lograr un numero par al momento de realizar la encuesta se vio prudente aumentar 6 encuestas más dando un total de 120 encuestas en la provincia de Imbabura, además, se dividieron las encuestas de 20 por cada cantón que se conforma la provincia para la veracidad de esta investigación, una muestra es una selección de los encuestados elegidos y que representan a la población total, el tamaño de la muestra es una porción significativa de la población que cumple con las características de la investigación reduciendo los costos y el tiempo.

Pregunta 1: ¿Con qué frecuencia usted consume bebidas alcohólicas?

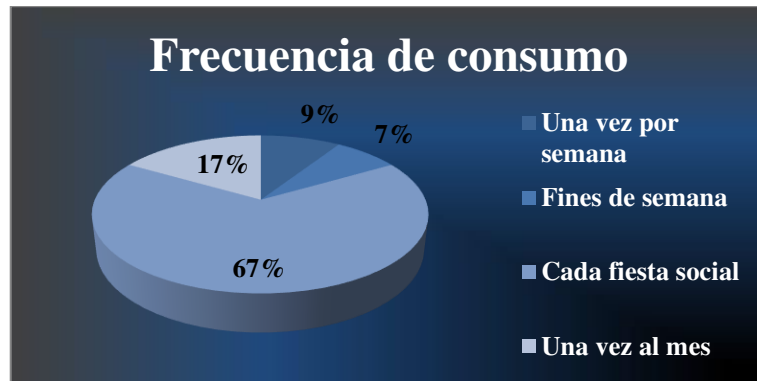


Figura 5: Frecuencia de consumo de licores en la provincia de Imbabura
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Según la OMS el consumo de bebidas alcohólicas en las reuniones sociales es frecuente en muchos lugares del mundo, lo cual en el gráfico propuesto se manifiesta, el consumo de alcohol si bien es cierto no es habitual, si es paulatino y esporádico, con lo cual se demuestra que hay cierta demanda al consumo del licores en la provincia de Imbabura de una manera muy regular, esta respuesta hace relevancia en el interés que puedan tener los encuestados ante el tema que tiene esta investigación, recalcando sobre los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura.

Pregunta 2: ¿Qué es lo más importante en una bebida alcohólica para usted? (Puede seleccionar varias)



Figura 6: Importancia de aspectos organolépticos de los licores
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

No hay ninguna duda que los licores son uno de los ingredientes más versátiles para la coctelería, gracias a estas características se pueden adaptar a los gustos de los clientes, de lo señalado en el gráfico, el imbabureño prefiere un licor de buen sabor en el cual prime la buena calidad pero teniendo un precio accesible, sin dejar de lado su aroma y su presentación, pese a que no tuvo mucha acogida, no obstante, cualquier producto bueno se hace conocido a través de su imagen, pero gracias a la gastronomía que brinda la provincia de Imbabura, los licores ancestrales tradicionales que se realizan en la zona, son un conjunto de todos los elementos ya antes expuestos en la pregunta.

Pregunta 3: ¿Usted ha consumido alguno de estos licores ancestrales: puro de caña, chicha, licor de ovo, mistelas, aguardiente, chahuarmishqui, norteño?

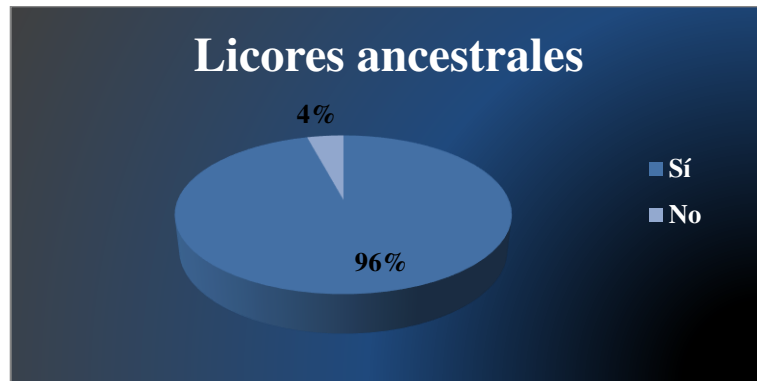


Figura 7: Consumo de licores ancestrales
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Se dice que uno valora lo que conoce, por tanto siempre será imperativo que en los referentes sociales, como familia, escuela, colegio, organizaciones, se dé a conocer la importancia que tiene los licores ancestrales, pero no quiere decir que se conozca el verdadero valor identitario que tengan tales productos, los rasgos de la identidad está tanto en sus tradiciones como en su cultura y tradiciones, etc. Todo este conjunto de razones define el legado de la sociedad y da un sentido de pertenencia, se debe hacer conciencia, sin embargo, en este caso, el conocimiento que tienen los encuestados será fundamental para conseguir la acogida de esta investigación.

Pregunta 4: ¿Tiene conocimiento sobre cocteles que sean elaborados a base de alguno de los licores ya antes mencionados?



Figura 8: Conocimiento de cocteles a base de licores ancestrales
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

La implementación o el uso de los licores ancestrales tradicionales, ayuda a la valoración y empuje gastronómico de estos licores, teniendo así una combinación de buen sabor y alto valor cultural, es importante denotar que la mayoría de los encuestados, no tiene conocimiento sobre algunos productos que se pueden realizar con los licores o bebidas ancestrales, en este caso como base de cocteles, sin embargo, aquí recae la importancia de este tema de investigación, el cual es innovador, y ayuda al rescate cultural de estos licores mediante su uso en la mixología moderna.

Pregunta 5: ¿Le gustaría conocer más acerca de coctelería (mixología) moderna aplicando como base los licores ancestrales?



Figura 9: Interés de los encuestados por aprender más sobre el tema investigado.
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Para la UNESCO, la cultura permite al ser humano la capacidad de reflexión sobre sí mismo: "a través de ella, el hombre discierne valores y busca nuevas significaciones". Lo que hace necesario y urgente crear mecanismos en toda sociedad, para dar a conocer o recordar la información histórica del origen de cada lugar, bajo la premisa y el riesgo de perdernos en un nuevo modelo moderno, del gráfico se desprende, que en gran mayoría la comunidad imbabureña desea conocer más sobre estos licores, en donde prima gran parte de la identidad y por ende, de la cultura la cual debe ser conocida por simple hecho de tener un conocimiento general sobre nuestras bases, la gran mayoría de los encuestados, desea conocer más sobre este mundo del licor ancestral extendido a la nueva modernidad del mundo como es la mixología, dando así la credibilidad de la socialización de dicha investigación.

Pregunta 6: ¿Asistiría a un taller on-line gratuito de difusión de mixología moderna teniendo como tema principal el uso de los licores ancestrales imbabureños?

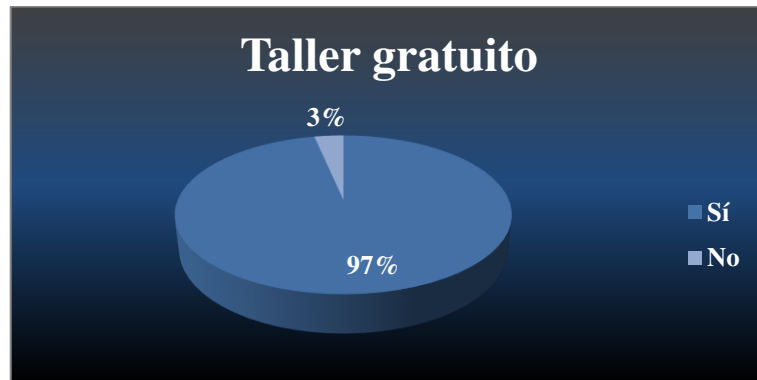


Figura 10: Difusión de mixología on-line
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Los cursos gratuitos son una oportunidad formativa y de difusión para los temas que se quieran tratar, en este caso es una gran oportunidad para llegar a los clientes y abrirles un nuevo camino hacia la mixología y los licores ancestrales, los encuestados dieron a conocer que el tema de mixología les parece algo muy novedoso por lo que quisieran aprender más del tema, lo cual ayuda así a difundir la importancia que se quiere transmitir sobre la preservación de estas bebidas ancestrales.

Pregunta 7: Sería de su agrado tener un material de apoyo digital como videos interactivos y un recetario, que haga referencia a los licores ancestrales/tradicionales como base en la creación de cocteles usando tendencias de mixología moderna. ¿Por qué?

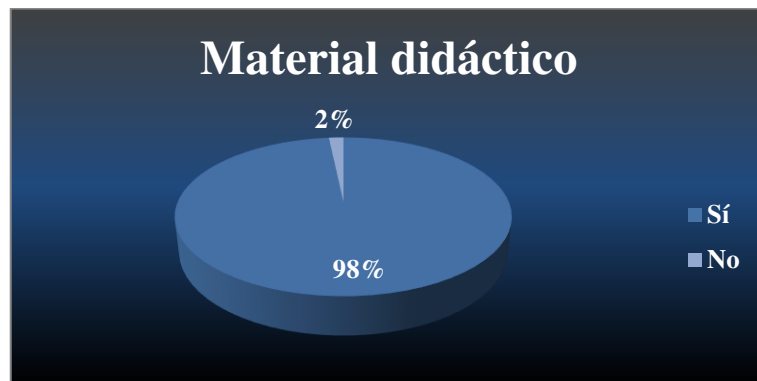


Figura 11: Medio socialización información de los cocteles

Fuente: Encuestas julio de 2020

Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Es cierto que se encuentran en un mundo globalizado por las nuevas tecnologías, y obviamente se necesita material didáctico que reúna medios que faciliten la enseñanza, y debido a la emergencia sanitaria se debe optar por opciones en línea para no interrumpir la enseñanza y brindar la misma calidad de una clase como si fuese presencial, es la gran mayoría de los encuestados que desea ser informado de los licores ancestrales a través del recetario y videos digitales, con lo cual se da fuerza a la propuesta de este trabajo de investigación, este tipo de propuesta brinda legitimidad al estudio realizado mediante un texto escrito y audiovisual.

Pregunta 8: ¿Usted estaría dispuesto a ir a un bar que le garantice todas las medidas de bioseguridad ante la emergencia sanitaria por el COVID-19? ¿Por qué?

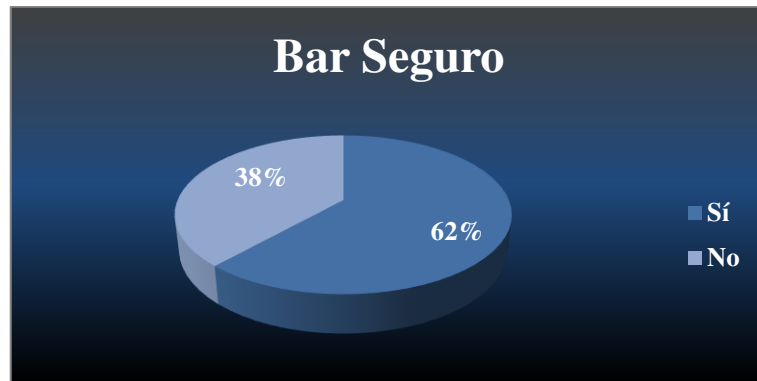


Figura 8: Visita bar con medidas de bioseguridad
Fuente: Encuestas julio de 2020
Autor: Karla Santillán.

Análisis:

Siempre que se quiere introducir un nuevo coctel en los bares, por lo general se da una degustación a los clientes que asisten al establecimiento, se vio pertinente ver el punto de vista de las personas sobre su asistencia a un bar en el tiempo de emergencia sanitaria, lo que se manifestó por parte de todos es que por más que el establecimiento asegure tener las medidas necesarias, no les gustaría asistir a estos lugares por la irresponsabilidad de otros más no del establecimiento en si, además que las personas también desean tener un lugar diferente para poder distraerse ya que en la casa están un poco aburridos pero aun así ven un punto negativo ante este punto, por lo que este trabajo de investigación en su propuesta cuenta con videos didácticos para que las personas puedan realizar todos los cocteles necesarios en sus hogares y así tengan un punto de distracción diferente y lo puedan compartir con sus seres queridos sin perjudicar la salud de nadie.

6.1.2. Análisis y resultados entrevistas

Tabla 2
Perfiles profesionales

Nombre	Perfil Profesional	Cargo Actual	Experiencia en el área
Nicole Andrade Reinoso, Bartender Profesional	<ul style="list-style-type: none"> ✓Licenciada en Comunicación Social ✓Profesional bartender ✓Gerente Administración de bares 	Gerente en la Clásica Food Truck	<ul style="list-style-type: none"> ✓Jefa de barra Júpiter ✓Bartender en Alicia Club ✓Bartender en Mandala ✓Servicio profesional de coctelería en Quito
Stalin Ricardo Torres Rodríguez, Experto gastronómico.	<ul style="list-style-type: none"> ✓Profesional Gastronómico Cocinero de Restaurant tipo II ~ IAG ✓Chef panadero-pastelero ~ GTH ✓Chef de cocina ~ GTH 	Propietario y Administrador de San Vito Ibarra Heladería y Cafetería	<ul style="list-style-type: none"> ✓Chef principal en Brunch Ibarra ✓Ayudante de cocina en Deli Club Buenos Aires
Alexandra Aguirre, Experta en Ciencias Sociales.	<ul style="list-style-type: none"> ✓Licenciada en ciencias de la educación especialidad Estudios Sociales ✓Magister en Ciencias de la educación 	Profesora titular de la Unidad Educativa Ibarra	<ul style="list-style-type: none"> ✓Profesora de bachillerato Profesora en Universidad de Grado y Post-Grado en el área de educación.

Fuente: Entrevistas Julio 2020

Tabla 3*Entrevistado Experto Gastronómico*

Pregunta	Respuesta	Análisis
La gastronomía se está modernizando constantemente, ¿hacia dónde apuntan las nuevas tendencias?	Es verdad que la gastronomía en los últimos años se ha modernizado entre los profesionales, las escuelas de cocina, los restaurantes de vanguardia, incluso en nuestras casas, la tendencia es buscar nuevos sabores, nuevas texturas la combinación de platos y la combinación de técnicas como por ejemplo la cocina molecular utilizar espumas, esferificaciones, el uso de nitrógeno; nos abre el horizonte y nos ayuda a mejorar nuestros platos, entonces esa es nuestra tendencia el mejorar, el buscar nuevos sabores y nuevas texturas	La gastronomía es un elemento imprescindible de la sociedad, cada vez se tiene mayor influencia en la evolución de esta rama, por ello, para mantener su actualidad y atraer el interés de los consumidores, los profesionales deben estar al margen de las tendencias que atrae al público y con cada innovación se transforma la evolución del ámbito gastronómico.
¿Por qué es importante el rescate cultural de la gastronomía ecuatoriana?	El rescate cultural de la gastronomía ecuatoriana es muy importante porque los sabores que manejaban nuestros antepasados las recetas que pasaron de generación en generación son únicas en el mundo porque depende mucho de nuestros productos, de nuestro clima, de nuestra sociedad, de nuestra cultura en sí y son sabores que debemos de exportarlos al mundo ya que son sabores que no deben perderse.	El individuo debe conocer su historia para conservar su identidad, los rasgos de la identidad está tanto en sus tradiciones como en su cultura, la cultura se identifica por ser la unión de costumbres, tradiciones, etc. Todo este conjunto de razones define el legado de la sociedad y da un sentido de pertenencia, debemos de hacer conciencia, que la conservación y rescate cultural de nuestra gastronomía, es responsabilidad de cada uno de nosotros, continuar con las tradiciones nos corresponde a todos.

<p>Considera que es factible rescatar la cultura de los bebidas ancestrales y adecuarla a las nuevas tendencias</p>	<p>Si me parece factible del rescate de las bebidas ancestrales ya que en Ecuador tenemos una amplia variedad en la sierra, en la costa, en la Amazonía de estas bebidas las cuales podrían maridar muy bien con los platos que hoy manejamos en la gastronomía</p>	<p>El rescate de la diversidad de costumbres, hábitos y prácticas que caracterizan a esta región es de suma importancia pues no solo se trata de salvar el sabor de lo ancestral si no, de lograr una cultura general integral y no perder el legado histórico, anécdotas propias de nuestros antepasados en las diferentes bebidas ancestrales y tradicionales, además, nos corresponde multiplicar y salvaguardar en toda su magnitud, teniendo presente las necesidades crecientes de la población, así como los gustos y preferencias específicos de cada cantón de Imbabura.</p>
<p>Según su experiencia gastronómica ¿Cuáles considera usted que son los licores o bebidas más representativos de Imbabura?</p>	<p>Dentro de las bebidas más representativas de Imbabura a mi parecer es la chicha de maíz y sus derivadas, el aguardiente que es un destilado de la caña de azúcar y más representativamente aquí en Ibarra las mistelas por su tradición.</p>	<p>Las bebidas representativas es aquella que representa los gustos particulares de la región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos las bebidas tradicionales contienen ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes.</p>
<p>En la parte culinaria, ¿ha implementado</p>	<p>En el ámbito culinario ha implementado personalmente en un postre una bebida ancestral, esta bebida se llama canario la cual se la hace a partir de leche, yemas, azúcar, canela es como una crema inglesa a la</p>	<p>La implementación o el uso de los licores ancestrales tradicionales, ayuda a la valoración y empuje gastronómico de nuestras bebidas</p>

alguno de los licores o bebidas ancestrales tradicionales?	cual se le añade puntas y esto lo ha implementado en postre.	ancestrales tradicionales, teniendo así una combinación de buen sabor y alto valor cultural.
Cuál es la importancia de las bebidas o licores ancestrales tales como la chicha, el aguardiente de caña, entre otras en la gastronomía imbabureña.	Los platos típicos de la gastronomía imbabureña se ven muy bien acompañados con los licores ancestrales, así sea acompañados o solos estas bebidas deben ser rescatadas y mostradas al mundo, es parte de nuestra cultura, es parte de nuestra identidad.	Su importancia está en la identidad del lugar del cual son, el consumo y su preparación son el reflejo de quién es Imbabura y quienes son los que lo moldean, es un reflejo de la identidad de su pueblo.
Ante la crisis que el país está viviendo ¿Cómo cree permita mejorar el servicio de las empresas gastronómicas?	Ante la crisis que está experimentando el Ecuador las empresas gastronómicas siempre deben estar enfocadas en mejorar el servicio, ver mejores maneras de llegar al cliente, dar variedad en su menú, yo creo que un error que tiene el gastrónomo ecuatoriano es bajar el precio del producto, si tú bajas el precio debes conseguir una materia prima más barata y lo más barato a veces no es lo mejor, así que mejorar el servicio no quiere decir bajar el precio.	La pandemia ha evidenciado la falta de planes de contingencia para prevenir, enfrentar y proteger de las adversidades a la comunidad receptora, a turistas, establecimientos, destinos turísticos, por lo que ha provocado la planificación sostenible de estrategias multidisciplinarias para cubrir las necesidades de cambio ante la crisis.
¿Cuál sería la mejor estrategia para qué los establecimientos	Creo que durante la pandemia la mejor estrategia de un establecimiento gastronómico para seguir funcionando es que cuide a su cliente como cuida a su familia, la manipulación y la preparación	La falta de resiliencia en la gastronomía y el turismo gastronómico exige para su recuperación una opción sostenible y competitiva con una

gastronómicos sigan funcionales ante la pandemia?	de alimentos es muy muy importante así que esa sería una estrategia y la mejor carta de presentación.	profunda transformación social, buena gobernanza y un sistema alimentario sostenible, innovador e inteligente, esto significa que siempre sera rentable, garantizando la sostenibilidad económica de los establecimientos como los bares entre otros.
--	---	---

Fuente: Entrevistas Julio 2020

Tabla 4
Entrevistado Experto Ciencias Sociales

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Cuál es la diferencia entre cultura y tradición?	Bueno cultura es lo que nos identifica a un grupo de personas de los demás, este grupo de personas bien puede llamarse un grupo social de hecho si son dos o más personas se lo denomina grupo social y bien puede llamarse a este grupo un pueblo una nación una ciudad y todo aquellas cualidades que forman parte de este grupo social es lo que se denomina cultura, la tradición forma parte de la cultura son esas costumbres, esas tradiciones que nos hacen diferentes a los demás y la tradición se transmite de generación en generación la diferencia entre cultura y tradición también está en él la cultura puede transmitirse como no puede transmitirse, puede variar inclusive en el	Las tradiciones conforman un conjunto de oportunidades para estrechar vínculos afectivos entre padres e hijos, al recordar nuestras raíces y transmitir el legado de nuestros antepasados, pues son parte de nuestra herencia cultural. Preservar nuestra cultura significa preservar nuestra identidad.

	<p>camino dependiendo de la situación del lugar donde estemos las tradiciones en cambio se transmiten de generación en generación y tienden a mantenerse, es lo que nosotros vemos en nuestros pueblos indígenas de la de la Sierra por ejemplo.</p>	
<p>¿Cómo afecta la globalización a la cultura de un pueblo, en este caso los pueblos imbabureños?</p>	<p>Tomando en cuenta que nuestro país es multiétnico y plurinacional pues tiene varias naciones y varios pueblos, esto de la globalización ha afectado mucho a nuestros pueblos ya que cuando estos pueblos son pequeños de número, entienden con mucha facilidad a cambiar a sufrir influencia de culturas mucho más grandes, ponen en peligro inclusive costumbres y tradiciones que como decía en la definición anterior han perdurado por años y las de mayor influencia hacen que estas vayan desapareciendo lamentablemente inclusive se ve la diversidad cultural se reduce, no se imponen como decía costumbres de países más desarrollados de países más influyentes y aún más con tema de la migración, yo creo que eso ha quedado evidenciado sobre todo cuando nuestros hermanos tienen que emigrar hacia países Grandes como Estados Unidos y como España.</p>	<p>La globalización y el multiculturalismo a creado cuestionamientos y reordenamientos sociales entre lo tradicional y la identidad, pero no solamente hay consecuencias negativas también hay consecuencias positivas por ejemplo en el hecho de la defensa de los Derechos Humanos eso ha permitido que se definan los valores culturales de cada uno de las de los pueblos y se los valores y se los dé a conocer al mundo entero, a través de la globalización hoy ya no somos seres o personas de un solo de una sola nación.</p>
<p>¿Qué son las fiestas populares y qué relevancia tienen dentro de la cultura de un pueblo?</p>	<p>Las fiestas populares tienen su origen en la época de la colonización posterior al descubrimiento de América cuando chocan de alguna manera las costumbres de nuestros nativos y las costumbres de los conquistadores, éstas se relacionan cuando nuestros nativos daban gracias a la Tierra, al sol, a la luna, por lo recibido y chocan con las</p>	<p>La importancia radica también en que son procesos que integran a la sociedad tanto así que nosotros sabemos que nuestros indígenas Ecuatorianos donde quiera que se encuentren en el mundo en estas épocas de festividades en el mes de junio</p>

	<p>fiestas religiosas o las celebraciones religiosas de los españoles, ahí nacen estas fiestas populares, sufre una unión de costumbres y tradiciones de América con Europa, estas fiestas populares desempeñan desde esa época un papel muy importante en lo que es la conservación de las tradiciones y nosotros sabemos que en el Ecuador hay variedad de eventos festivos, donde se representan estas prácticas culturales pero más en los pueblos indígenas de Imbabura por ejemplo el famoso inti raymi y también a la pachamama, estas celebraciones como sabemos son tan importantes que unen, esa relevancia está en poder compartir en poder festejar en poder unirse los diferentes pueblos y celebrar algo que es común.</p>	<p>Julio agosto y septiembre inclusive viajan de donde estén para celebrar estas tradiciones celebrar estas fiestas populares que los identifica que los hace diferentes a las demás culturas.</p>
<p>¿Qué papel juegan los licores o bebidas (chicha, aguardiente de caña, norteño, mistelas) dentro de las fiestas populares imbabureñas?</p>	<p>Bueno hay varias lecturas, que manifiestan que las fiestas populares legitiman de alguna manera el consumo de alcohol, sabemos también por cultura general que la bebida de nuestros nativos de nuestros indígenas siempre ha sido la chicha y el aguardiente de caña, es costumbre tomarlo en la zona norte del país, estas bebidas sin ser en su tiempo bebidas alcohólicas porque se desconocía este término eran bebidas espirituosas, que se las utilizaba para el festejo, para dar gracias a los diferentes dioses, a la naturaleza sobre todo y bebidas como la chicha del yamor en otavalo o la famosa chicha de jora en cotacachi y que a pesar del tiempo y por ser una tradición no ha dejado de estar presente año a año esto entonces es un papel</p>	<p>Una fiesta es un acontecimiento que da lugar a una celebración en donde se puede bailar, comer y beber; las llamadas fiestas populares engloban tradiciones y muestran las características de una cultura, que por lógica son la identidad del lugar, por lo que uno de los factores principales de esta investigación es el rescate y la difusión a la sociedad no solo ecuatoriana si no extranjera.</p>

	<p>importantísimo porque donde no haya la chicha donde no hay el aguardiente de caña donde no está el norteño donde no esté las micelas parece que no hay fiesta y eso para mí forma parte de la cultura no solamente de los imbabureños no solamente de los Ecuatorianos sino algunas otras naciones también.</p>	
<p>¿Cuáles serían las bebidas o licores que más tradición tienen?</p>	<p>Considero que las bebidas tradicionales son la chicha y el aguardiente de caña, estas forman parte de la expresión cultural de los pueblos estas bebidas han tenido igual que todo en el mundo modificaciones en el campo hotelero mezcladas con otros ingredientes han evolucionado la gastronomía para dar inclusive un valor extra, este producto considero yo que las de mayor tradición como dije son la chicha y puro de caña.</p>	<p>El origen del licor data en tiempos muy lejanos, basta con recordar el hidromel o aguamiel de los romanos, licor que resultaba de vino cocido y miel, en Ecuador bebidas ancestrales como la chicha o el canelazo son algunas de las más antiguas que se identifican.</p>
<p>Ante la crisis que el país está viviendo ¿Cómo cree que esto ayude a la cultura general del país?</p>	<p>La crisis económica que vive nuestro país segunda cada vez más la corrupción, ha hecho que la gente tenga que emigrar no solamente recibir a migrantes y lamentablemente con esta migración desaparece nuestra cultura desaparece nuestras costumbres desaparecen nuestras tradiciones o se van modificando no solamente lo que vivimos sólo que tenemos en nuestro pueblo en nuestra ciudad en nuestra nación sino también nuestra manera de pensar nuestra manera de vestir nuestra manera de comportarnos la crisis que vive el Ecuador es grave y en algún momento pienso yo que va acabar con lo poco que nos queda de cultura ecuatoriana.</p>	<p>Debido a la pandemia el país se ha visto en la necesidad de cerrar las fronteras esto es un problema exponencial ya que pone en riesgo la el turismo y la sociedad, la gastronomía y el turismo gastronómico dependen del sistema alimentario y sus cadenas alimentarias de producción, suministros, valor, entre otras, esto ha hecho que los empresarios tomen mejores medidas para la preservación de la salud comunitaria, haciendo nuevos planes de contingencia y preparándolos</p>

mejor para futuras amenazas.

Fuente: Entrevista Julio 2020

Tabla 5
Entrevistado Bartender Profesional

Pregunta	Respuesta	Análisis
¿Qué es un coctel?	Bueno para mí un cóctel es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas que contienen por lo general dos o más tipos de bebidas aunque algunas de ellas pueden no llevar alcohol ahí es donde entra nuestro querido amaretto o también podría ser todos estos tipos de productos que nos ayudan a potencializar y que sepa muchísimo mejor el tipo de bebida que queremos servir.	Un coctel es bebida obtenida de la mezcla de dos o más ingredientes, según el International Bartenders Association - IBA el límite máximo es de 5 ingredientes, ya que, si se pasa de este límite puede crear una confusión de sabores y aromas.
¿Hacia dónde apuntan las nuevas tendencias en la coctelería moderna?	Yo diría que la coctelería moderna tiene algunas tendencias o alternativas hacia la forma de vivir dentro de una pandemia mientras esto siga sucediendo hay que basarse en los fundamentos de que sea saludable y novedoso y sobre todo creativo, el uso de los productos naturales inspirados en el conocimiento de nuestros precursores, además el uso de productos naturales, es así como yo creo que se deben crear diversos tipos de bebidas combinadas con frutas hortalizas plantas aromáticas especies productos lácteos, centrarnos en nuestros productos ancestrales esto nos ayudaría de alguna forma a que No necesariamente se use licores	Las nuevas tendencias en la mixología responden a las demandas por novedades, nuevas experiencias sensoriales y propuestas sorprendentes que el mundo posmoderno demanda, es así que han surgido corrientes como: la mixología molecular, conceptual, orgánica, artesanal, biodinámica, entre otras tendencias que se desarrollarán (Sarmiento, 2019). Lo que se verá en las nuevas tendencias son los productos naturales que sean propios de la zona donde se

	internacionales, hay que tener en cuenta que un coctel debe ser una bebida equilibrada en todos sus aspectos.	realizan los cocteles, además de proporcionar identidad de la zona.
Según su desempeño como bartender ¿Cuáles son las herramientas de trabajo que más usa?	Las herramientas más usadas para mi desempeño en una barra son la coctelera, el gusanillo o colador, un vaso medidor como puede ser el shot o un jigger, muy importante una cuchara larga de coctelería y los dosificadores de botella o más conocidos como picos de botella.	Las herramientas de un bartender son esenciales para el buen desempeño en el trabajo, además de brindar un excelente servicio a su cliente, por lo que debe estar preparado para todos los posibles cocteles que puedan pedir que estén disponibles en la carta del lugar.
Ha trabajado con licores ancestrales tales como chicha, puro de caña, mistelas, o licores tradicionales como el norteño.	Trabajar con licores ancestrales la verdad no, con norteño si he trabajado, de hecho es súper clásico de la provincia de Imbabura, y no solo aquí en Imbabura sino también en Quito es muy pedido sobre todo para hacer shots, pero la verdad que licores ancestrales solo los he consumido en alguna fiesta social o algún tipo de pedido especial, si no la verdad es que no se utiliza mucho.	Es normal que los bartender en Imbabura se vean en la necesidad de usar licores de procedencia extranjera más que los licores tradicionales, esto mayormente se debe a su popularidad, y el poco valor que se les puede dar a las bebidas, sin embargo, se puede lograr esta popularidad así como la del norteño.
¿Qué licor o bebida ancestral podría aplicar en la elaboración de sus cocteles?	Yo creo que la más factible podría ser el norteño como ya lo dije porque es un licor que ya es muy conocido en la provincia de Imbabura y también en Quito que son los lugares que yo he trabajado y también puedo decir que cuando vienen extranjeros les gusta muchísimo pero también diría que es muy factible la chicha porque su espeso que tiene y el contenido es súper fácil mezclar con	La implementación o el uso de los licores ancestrales tradicionales, ayuda a la valoración y empuje gastronómico de nuestras bebidas ancestrales tradicionales, teniendo así una combinación de buen sabor y alto valor cultural, como se puede apreciar, los extranjeros vienen al

	<p>otro tipo de bebidas y queda muy bien, la verdad con otros licores ancestrales tradicionales no tengo mucha idea de cómo podría ir pero con chicha sí.</p>	<p>país a deleitarse con la cultura Imbabureña, y que mejor manera que implementando todos estos licores.</p>
<p>Considera que es factible rescatar la cultura de los bebidas ancestrales y adecuarla a las nuevas tendencias</p>	<p>Claro eso es lo que yo había dicho hace un momento ese dicho es un plus que debemos impulsar el usar las bebidas ancestrales y acoplarlas a las nuevas tendencias porque de paso fomentamos el turismo, el rescate de los Sabores ancestrales, los sabores de nuestra tierra y aparte si está bien mezclado y esta adecuadamente servido eso quiere decir que podría ser un Boom y algo que el Ecuador podría dar a conocer al resto del mundo.</p>	<p>El rescate de la diversidad de costumbres, hábitos y prácticas que caracterizan a esta región es de suma importancia pues no solo se trata de salvar el sabor de lo ancestral si no, de lograr una cultura general integral y no perder el legado histórico, anécdotas propias de nuestros antepasados en las diferentes bebidas ancestrales y tradicionales.</p>
<p>¿Cuál es la importancia de las bebidas o licores ancestrales tales como la chicha, el aguardiente de caña, entre otras en la coctelería imbabureña?</p>	<p>La pandemia nos ha dado como una puerta abierta a reinventarnos, a darle un concepto diferente al ser bartender y sobre todo en concepto diferente a cómo servir, de paso podríamos impulsar a nuestra provincia y al resto de provincias del Ecuador con estos Sabores que tenemos no estos Sabores tales como el aguardiente la chicha y el puro de caña, son sabores ancestrales qué bien mezclados a la gente le va a encantar y de paso pues nos reinventamos.</p>	<p>Su importancia está en la identidad del lugar del cual son, el consumo y su preparación son el reflejo de quién es Imbabura y quienes son los que lo moldean, es un reflejo de la identidad de su pueblo.</p>
<p>Ante la crisis que el país está viviendo ¿Cómo cree que esto ayude a la cotidianidad de las</p>	<p>Claramente durante la pandemia y mientras siga vigente covid-19 en nuestras vidas será un poco complicado que vuelva a ser normal dentro de los bares y es realmente un reto total que la gente quiera acercarse de nuevo y tenga la confianza de poder hacerlo, entonces</p>	<p>La falta de resiliencia en la gastronomía, en este caso la rama de la mixología y también por otro lado del turismo gastronómico exige para su recuperación una opción sostenible y competitiva</p>

empresas de bares?	podríamos servir bebidas de acompañamiento, este tipo de cocteles no son para embriagarse, es una bebida para deleitarse es así que precisamente lo que va viniendo toda la entrevista los licores ancestrales son un punto a seguir, es una ventana abierta que nos deja una posibilidad, puede ser una oportunidad para el Ecuador y sobre todo Imbabura se dé a conocer porque tenemos tantos tipos de sabores ancestrales que son muy poco conocidos pero esto podría ser una oportunidad para sacarlos a la luz.	con una profunda transformación social, buena gobernanza y un sistema alimentario sostenible, innovador e inteligente, esto significa que siempre sera rentable, garantizando la sostenibilidad económica de los establecimientos como los bares entre otros.
¿Cuál cree que sería la mejor estrategia para que los bares sigan atendiendo a sus clientes ante esta pandemia?	Recalco lo expuesto en la anterior pregunta, la mejor estrategia de es servir las licores como una bebida de acompañamiento mientras sigamos en la emergencia, pero podríamos también implementar medidas de bioseguridad y por supuesto agregarle el plus de que no se está sirviendo simplemente una bebida alcohólica.	Como hasta el momento todos los expertos han estado de acuerdo que para poder realizar una buena estrategia es necesario reaventarse y dar algo para deleitar al consumidor, algo para disfrutar, para que se lleve una experiencia, los cócteles son eso, son experiencias, no es solamente probar algo que tenga alcohol y ya sino que realmente sea una explosión de sabores de un lugar en tu boca y que la gente lo ame y pueda hablar de ello.

Fuente: Entrevista Julio 2020

6.2. Discusión

En resumen toda la provincia de Imbabura está repleta de materia prima de primera calidad con la que se puede crear y desarrollar recetas exquisitas en la coctelería que llamen la atención a los turistas y locales, en cada cantón se encuentran costumbres y tradiciones similares, sin embargo, la única diferencia es la procedencia del producto.

Los resultados obtenidos dieron a conocer que el grupo focal de personas masculino y femenino -18 – 27 años-, son las que mayor consumo tienen, no obstante, el consumo de alcohol si bien es cierto no es habitual, si es paulatino y esporádico, con lo cual se demuestra que hay cierta demanda al consumo del licores en la provincia, hace relevancia en el interés que puedan tener los encuestados ante el tema que tiene esta investigación, el estudio resultó visible que en las preferencias imbabureñas destaca que es muy importante para ellos un precio accesible, una presentación agradable, pero sobre todo que tenga un buen sabor.

Del 100% de las personas encuestadas el 97% en su gran mayoría la comunidad imbabureña desea conocer más sobre estos licores, en donde prima gran parte de la identidad y por ende, de la cultura la cual debe ser conocida por simple hecho de tener un conocimiento general sobre nuestras bases, los encuestados desea conocer más sobre este mundo del licor ancestral extendido a la nueva modernidad del mundo como es la mixología, dando así la credibilidad de la socialización de dicha investigación, por lo que esto permite realizar un plan que se enfoque a la promoción de los atributos del producto, enfocado en su tradición e historia mediante la realización del recetario.

Es importante recalcar que la mixología es un elemento imprescindible de la gastronomía y por ende de una sociedad, cada vez se tiene mayor influencia en la evolución de esta rama, por ello, para mantener su actualidad y atraer el interés de los consumidores, los profesionales

deben estar al margen de las tendencias que atrae al público y con cada innovación se transforma la evolución del ámbito gastronómico, los encuestados dieron a conocer que han probado o tiene conocimiento sobre algún licor o bebida ancestral tradicional, sin embargo, se desconoce su uso en otras ramas como es la mixología, esta es una excelente oportunidad de crear el recetario lo cual se fundamenta en puntos clave encontrados en el análisis de datos que son: el gusto por el consumo de bebidas alcohólicas, consumidor enfocado en un coctel a base de licores ancestrales, y el apoyo al contenido digital como son los videos y recetario.

Problema diagnóstico

Los licores ancestrales tradicionales son preparaciones líquidas que hacen referente a las expresiones culturales de un lugar, logrando construir una identidad, son elaboradas de manera artesanal y en caso como el norteño de manera industrial; en un mismo contexto la mixología es el conocimiento más profundo de las bebidas y su elaboración, es el arte de preparar bebidas mezcladas para la creación de cocteles, en la actualidad la mixología sigue tendencias tales como uso de productos locales, ingredientes ignorados y sobre todo la identidad del lugar.

Al finalizar análisis de datos adquiridos por parte de la ciudadanía imbabureña se evidenció los inconvenientes que se detallan a continuación:

- Las personas en general saben de la existencia de licores ancestrales tradicionales pero no conocen estos términos en sí, y no le dan el valor o la importancia que tienen ante la identidad de cada lugar, haciendo hincapié a una pérdida de valor por estos productos.
- Las personas han dejado de consumir lo tradicional y artesanal cambiándolas por la globalización, en este caso prefieren licores importados que consumir lo propio, la modernidad y la ausencia de motivación han contribuido a la perdida de tradiciones, como

es la preparación y consumo de los licores ancestral tradicionales de la provincia de Imbabura.

- Uno de los mayores inconvenientes que se han presentado es falta de documentación sobre el tema de esta investigación, si bien se puede encontrar temas similares sobre el rescate de lo autóctono no hacen énfasis en su uso en la mixología.

Estas son las razones que motivan a realizar esta investigación, cuál es la incidencia de los licores ancestrales tradicionales en la mixología moderna Ecuatoriana, logrando así la valoración de lo autóctono, una investigación que documente información veraz para futuras investigaciones, elaboración y difusión de cocteles novedosos que usen como base los licores ancestrales tradicionales de la provincia.

6.3. Propuesta

6.3.1. Objetivo

Resaltar la importancia de los licores ancestrales como un patrimonio cultural, para que mediante la creación de un recetario se conserve y difunda la importancia de esta exquisita tradición.

6.3.2. Macro Localización

La presente investigación tuvo lugar en América del Sur, Ecuador, sobre la línea ecuatorial, por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios. Limita al norte con Colombia y al sur y al este con Perú. Al oeste limita con el Océano Pacífico. La extensión del país es de 256.370 kilómetros cuadrados. (Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana)



Figura 9: Localización Ecuador
Fuente: Google Maps

6.3.3. Micro Localización

La investigación se realizó en los espacios físicos, de la provincia de Imbabura, ya que la cultura, historia y marca natural de la provincia, es una de las más fértiles y hermosas de toda la República del Ecuador, en la actualidad tiene una extensión aproximada de 4.523 Km², y limita al norte con la provincia de Carchi, al sur con Pichincha, al este con Sucumbíos y al oeste con Esmeraldas, ocupando gran parte de lo que es la hoya de Ibarra. Se la conoce como “La Provincia de los Lagos” por estar salpicada por numerosos y hermosos lagos y lagunas. (Avilés)

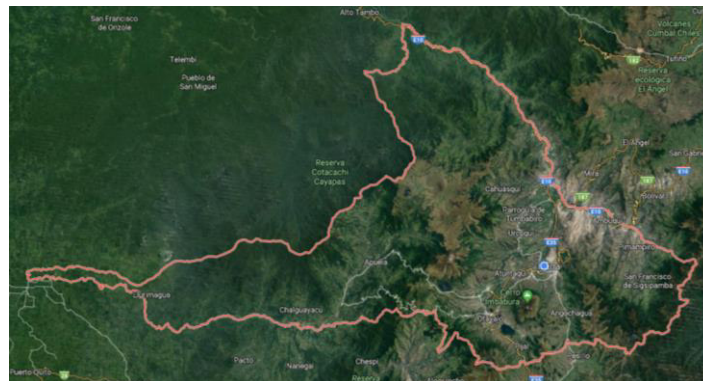


Figura 10: Localización Provincia de Imbabura
Fuente: Google Maps

La provincia de Imbabura se divide en 6 cantones que son: Antonio Ante, Cotacachi, Ibarra, Otavalo, Pimampiro y San Miguel de Urcuquí. La población de Imbabura está muy marcada por diferentes factores demográficos, tiene la diversidad étnica y demográfica más grade del Ecuador.

6.3.4. FODA

Tabla 6

FODA de la propuesta

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Legitimidad en un texto escrito y audiovisual. - Inédito y desarrollo. - Conocimiento sobre los temas tratados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Antecedentes bibliográficos sobre este tipo de producto. - Falta de proyección por parte de bartenders Imbabureños sobre los licores nacionales - Escasez de mixología moderna que se dedique al estudio de lo autóctono.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> - Proyección del valor identitario de los licores ancestrales de Imbabura. - Creación de un emprendimiento. - Materia prima disponible en toda la zona. - Desarrollo de nuevos productos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mixología moderna contemporánea, debido a la alta competencia global. - Globalización (No consumimos lo nuestro) - Nuevas demandas por parte de los consumidores.

Fuente: Propia del autor

6.3.5. Estrategias del FODA

Tabla 7
Estrategias

Fortalezas y Amenaza (FA)	Fortaleza y Oportunidad (FO)
<ul style="list-style-type: none"> - Usar tendencias de la mixología moderna para la valoración de las bebidas ancestrales tradicionales. - Una gran oportunidad que se puede lograr con la globalización es dar a conocer los productos Imbabureños ayudando a su desarrollo y conocimiento para los demás. - Aportará a la oferta sobre la nueva demanda de los consumidores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mediante la creación del recetario se lograra dar un valor identitario de las bebidas ancestrales tradicionales de Imbabura. - Debido a la inédito del este trabajo beneficiará a la creación de emprendimientos y al desarrollo de la materia prima que cuenta la provincia. - El conocimiento del tema aporta veracidad a la propuesta.
Debilidad y Oportunidad (DO)	Debilidad y Amenaza (DA)
<ul style="list-style-type: none"> - Debido a la poca bibliografía sobre este tema, la investigación ayudara a la proyección del valor identitario, y una fuente de consulta para otros investigadores. - Creará además una nueva motivación para los bartenders y mixólogos sobre el estudio a fondo de los licores ancestrales tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> - Al no contar con una fuente bibliográfica se puede perder un documento donde se registre el valor de estos productos. - El desinterés por lo propio puede desencadenar una pérdida de conocimientos, costumbres y tradiciones.

Fuente: Propia del autor

6.3.6. Fundamentos de la propuesta

La presente propuesta tiene como fundamento esencial diseñar un recetario de cocteles que tengan como base licores ancestrales/tradicionales de la provincia de Imbabura para dar la importancia de estos licores como un patrimonio cultural e identitario de la zona norte del país, además de plasmar los conocimientos adquiridos en el transcurso de los semestres aprobados usando todos los temas tratados, las prácticas realizadas y que esto tribute al desarrollo gastronómico.

6.3.7. Esquema articulador de la propuesta



Figura 11: Flujograma
Fuente: Propia del autor

6.3.8. Recetario



Prólogo

La creación de este recetario, tiene como finalidad resaltar el uso de los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura en la mixología moderna ecuatoriana, además de plasmar la importancia de la cultura que tiene el norte del Ecuador a través de la investigación de sus tradiciones ancestrales como un patrimonio cultural e identitario. En esta oportunidad los licores ancestrales son aquellos referentes históricos y culturales los que ofrecerán interacción entre tradiciones y la vida actual de nuestra sociedad. En el presente recetario se aporta la información que será de utilidad para la conservación de conocimientos y creación de nuevos. Este recetario está escrito de forma muy clara y sencilla la cual abre una puerta al universo de la mixología moderna lo cual ayudara a entender esta hermosa ciencia.

Glosario de Términos

- **Agitar:** La técnica estándar de agitación se usa con mayor frecuencia para bebidas donde los zumos, nata, frutas, siropes u otros ingredientes pesados deben unirse al alcohol.
- **Ahumar:** Exponer la bebida o implemento a la acción del humo para conservarlo o para darle un sabor especial.
- **Almíbar:** se trata de una mezcla de agua y azúcar de una consistencia espesa, similar al caramelo líquido. Es por eso que se utiliza en los cócteles para endulzar.
- **Colar:** Hacer pasar un líquido por un colador o filtro para separarlo de las partículas sólidas que pueda contener.
- **Esencia:** Extracto concentrado de los principios que dan olor o sabor a una sustancia.
- **Emulsión:** es una mezcla estable y homogénea de dos líquidos que normalmente no pueden mezclarse
- **Flor comestible:** son aquellas flores que pueden ser consumidas con seguridad. Es posible almacenar las flores comestibles para su uso posterior mediante técnicas tales como secado, congelado o inmersión en aceite.
- **Infusión:** Bebida que se prepara hirviendo o echando en agua muy caliente alguna sustancia vegetal, como hojas, flores, frutos o cortezas de ciertas plantas, y dejándola unos minutos de reposo.
- **Mistela:** una bebida tradicional elaborada con frutas, azúcar y aguardiente.
- **Procesar:** Someter un ingrediente a una transformación, como licuarla.
- **Sirope:** Especie de jarabe que se emplea para endulzar bebidas
- **Sunfo:** es una planta aromática, medicinal localizada en los páramos del Ecuador
- **Tocte:** frutos comestibles semejantes a las nueces.
- **Trocear:** Dividir en partes más pequeñas.
- **Twist:** piel de cítrico que se utiliza para perfumar una copa apretándola con suavidad y que en ocasiones se sirve dentro del cocktail a modo de decoración y para potenciar el sabor.

Glosario de Instrumentos

- **Coctelera:** La coctelera es un artículo fundamental para la elaboración de bebidas mezcladas y se compone de dos partes que se ajustan una sobre la otra perfectamente. Se utiliza principalmente para servir bebidas agitadas y/o enfriar algunos ingredientes.
- **Copa (sin pie ni tallo):** se caracterizan por un cáliz más redondo y ancho, tiene solo la parte del cáliz de una copa de vino tinto normal.
- **Copa Margarita:** Muy similar a la copa martini, cuenta con un pequeño «depósito» en el fondo que se ensancha en la abertura. Inicialmente ideada para servir el cóctel margarita, se puede utilizar para el servicio de otros cócteles como el frozen daiquiri.
- **Copa Martini:** disponibles desde 3 a 6 oz, copa de cóctel es un vaso con fuste con forma de cono invertido, utilizado principalmente para servir cócteles directos y sin hielo.
- **Cucharilla de bar:** Es una cucharilla con el mango muy largo que nos ayuda a precisar las medidas y se utiliza para mezclar los ingredientes en el vaso mezclador. En general suele tener una capacidad de 5 cc.
- **Gotero:** recipiente de cristal de forma esférica. En la boca de la herramienta se sitúa un vertedor para que caiga una cantidad de líquido muy escasa.
- **Gusanillo:** El colador de gusanillo es un utensilio de bar que normalmente se utiliza para impedir que los cubitos de hielo caigan en el vaso de coctel. Consiste en un colador que lleva adherido un resorte en espiral que se debe encajar en un vaso mezclador.
- **Jigger:** Medidor corriente de coctelería, Es una herramienta esencial para dosificar la cantidad de líquido que se desea mezclar. Es un utensilio de dos caras de medición con diferentes medidas en cada lado.
- **Muelle emulsionante:** El mejor método para crear una espuma densa y aterciopelada se usa dentro de la coctelera y siempre sin hielo, su diseño tiene una forma de espiral.

- **Pinza de hielos:** Cuenta con un diseño dentado ondulado en los extremos sujetadores, que junto con su cuerpo ergonómico y de fácil presión del cierre de la pinza, hace muy sencillo la toma de cubos de hielo sin que estos se resbalen
- **Pinza decoración:** es ideal para decorar con fruta u otros ingredientes tus bebidas y cócteles sin tocarlos con las manos.
- **Shot:** vaso utilizado para servir pequeñas cantidades de licor, pero también se puede utilizar como una herramienta de medición.
- **Soplete para coctelería:** Este flameador permite quedar encendido sin necesidad de usar las manos, por lo que podrá usarlo estilo manos libre, ideal para prender azúcar, shot con fuego, ahumar, etc.
- **Vaso long drink:** Vaso alto y estrecho con gran capacidad, utilizado para servir tragos largos.
- **Vaso mezclador:** fabricado en cristal perfecto para elaborar todo tipo de cocteles, su pico vertedor nos permite servir las bebidas fácilmente sin derramarlas.
- **Vaso old-fashioned:** vaso ancho y bajo bautizado con el nombre del famoso cocktail, el tamaño varía desde 5 a 10 oz, usa diferentes tamaños y complementarlos con mucho hielo.

Medidas

- Cantidad necesaria (c/n): hace referencia a la porción de cierto elemento al gusto de la persona que realiza una preparación.
- Copa: Ocho onzas o 240 ml/cc.
- 1 Cucharada: 10 a 15 gramos; 15 mililitros
- 1 Cucharadita: 6 a 8 gramos; 5 mililitros
- Golpe/Dash: También de cantidades moderadas, de seis a ocho gotas del ingrediente.
- Gramos (g): Unidad de masa equivalente a 0,04 onzas.
- 1 Onza (oz): Medida de peso que equivale a 28,70 gramos o mililitros.

- Unidades (u): cantidad física que sirve de referencia para una determinada medición

1. ¿Qué es un licor ancestral?

Un licor según la RAE, es “una bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas”; y ancestral hace referencia a la “procedencia de una tradición remota o muy antigua impartida por los antepasados de generación en generación”, por lo que se puede asumir que un licor ancestral es una bebida elaborada artesanalmente que contiene cierto grado alcohólico y es obtenida a partir de maceración, destilación o fermentación.

2. ¿Qué es un licor tradicional?

Los licores o bebidas tradicionales, son aquellas preparaciones líquidas que son parte de las expresiones culturales de un lugar, logrando construir una identidad, en el Ecuador se conciben a las bebidas como una preparación que no es únicamente líquida, sino que estas puede ser más o menos espesas, elaborada a base de frutas, harinas, granos con o sin fermento, savia o hierbas y flores, entre otras.

3. **Mixología:** el significado de la palabra proviene de la unión de mix: que quiere decir mezclar y logía: que hace referencia a una ciencia o estudio. La mixología se lo conocía antes como coctelería, la mixología es el conocimiento más profundo de las bebidas y su elaboración, es el arte de preparar bebidas mezcladas para la creación de cocteles.

4. Coctel

Un coctel es bebida obtenida de la mezcla de dos o más ingredientes, según el International Bartenders Association - IBA el límite máximo es de 5 ingredientes, ya que, si se pasa de este límite puede crear una confusión de sabores y aromas. La palabra cocteles procede del inglés cocktail que significa cola de gallo, el coctel es la mezcla de bebidas alcohólicas o de zumos.

5. Diferencia entre bartender y mixólogo

5.1. Bartender: Se utiliza para designar al encargado de atender la barra de un bar. Este se relaciona con el público y es responsable de generar un ambiente agradable para los visitantes, debe poseer ciertas habilidades que faciliten su trabajo, como precisión y es importante que conozca en profundidad los tragos comunes y populares, que sea rápido en su elaboración y, en algunos casos, que tenga habilidades para realizar maromas o trucos que hagan de su tarea un espectáculo.

5.2. Mixólogo: cumple un papel más científico. Debe ser un estudioso de las bebidas alcohólicas, sus características y su historia. Se dedica a crear nuevos tragos, mezclar sabores y experimentar de acuerdo con las nuevas tendencias, su misión es incorporar y simplificar técnicas de coctelería. Se enfoca en el arte de la creación basándose en sus conocimientos e imaginación.


En el siguiente apartado se presenta el recetario sobre Mixología Moderna que impulsa la aplicación de licores ancestrales, a través de su uso en cocteles innovadores y videos didácticos que atributan a la conservación del sabor autóctono y sus tradicione

RECETA ESTÁNDAR # 001

NOMBRE DEL COCKTAIL: MAYU

LICOR BASE DEL COCKTAIL: Mistela frutos
tropicales

No-PAX: 1

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	OBSERVACIONES GENERALES	FOTO
30	g.	Crema de aguacate	Un coctel no debe tener más de 5 ingredientes, la crema de aguacate cuenta como solo uno, no suman los productos se usaron para su creación y tampoco la decoración.	
1	oz	Aguardiente de caña		
1	oz	Jarabe de palo santo		
1/2	oz	Zumo de limón		
80	g.	Aguacate (mitad de un aguacate)		
c/n		Hielos		
2	oz	Mistela de frutos tropicales		
2	oz	Zumo de durazno		
1	oz	Jarabe de palo santo		
1	u	Pinzas pequeñas		
1	u	Flor roja comestible		
1	u	Copa tipo margarita		
1	u	Naranja deshidratada		

PROCEDIMIENTO

1. Crema de aguacate: colocar el aguacate, aguardiente de caña, jarabe de palo santo, zumo de limón, procesar y reservar.

2. Colocar hielos en la copa y dejar enfriar.

3. En la coctelera agregar, hielos, mistela, zumo de durazno jarabe de palo santo y shakear.

4. Quitar los hielos de la copa, agregar 2 cucharadas de la crema de aguacate en la base de la copa.

5. Con ayuda del gusanillo cernir la preparación del shaker con mucho cuidado en la copa sin que se mezcle con la crema de aguacate.

6. Decoración: Naranja deshidratada, pinzas pequeñas y flor roja comestible. Colocarlo en el borde de la copa y servir.

COCKTAIL

FRÍA AMBIENTE

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)

1 2 3 4 5 6

GRADO DE DIFICULTAD: Baja



Media



Alta



INSTRUMENTACIÓN

Licuada

Cuchillo

Hielera

Copa tipo margarita

Pinza para hielos

Cucharilla coctelera

Vaso shot o jigger

Coctelera

Gusanillo

76

Elaborado por : Karla Santillán




RECETA ESTÁNDAR # 002

NOMBRE DEL COCKTAIL: IBARREÑITO

LICOR BASE DEL COCKTAIL: Norteño

No-PAX: 1

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	OBSERVACIONES GENERALES	FOTO
c/n		Hielos	Se puede usar sin ningun problema un vaso high ball normal y no el cuadrado, en ese lugar se debe dejar en congelacion el dulce de guayaba por unos 5 min para que no se deforme al momento de montarlo.	
1	u	Dulce de guayaba		
5	u	Flore comestibles amarillas		
5	u	Hojas de menta		
c/n		Tocte troseado		
2	oz	Norteño		
4	oz	Helado de guanábana		
1	oz	Zumo de lima		
1 1/2	oz	Arrope de mora		

PROCEDIMIENTO	COCKTAIL	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1. Colocar hielos en el vaso para enfríar	FRIA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>	1 2 3 4 5 6
2. Cortar el dulce de guayaba de 6 x 0,8 cm y encima de el colocar las flores amarillas, tocte y hojas de menta.	GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
3. En la cocetele agregar hielos, el norteño, helado de guanábana el zumo de lima y shakear.	INSTRUMENTACIÓN	
4. Quitar el exceso de agua del vaso donde se servirá el coctel y agregar el golpe de arrope de mora y mezclar.	Coctelera	Gusanillo
5. Con ayuda del gusanillo colar la preparación de la coctelera en el vaso y para evitar un fuerte golpe de caída en el vaso ayudarse con la cucharilla.	Cuchillo	Vaso High Ball Cuadrado
6. Colocar la decoración de guayaba y servir.	Hielera	
	Pinzas decoración	77
	Pinzas hielos	
	Vaso shot o jigger	
	Cucharilla	
Elaborado por : Karla Santillán		



RECETA ESTÁNDAR #003

NOMBRE DEL COCKTAIL: OBTUSO

LICOR BASE DEL COCKTAIL: Aguardiente

No-PAX: 1

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	OBSERVACIONES GENERALES	FOTO
c/n		Sunfo		
c/n		Hielos		
2	oz	Aguardiente		
1	oz	Infusión de hierba luisa		
2	oz	Jugo de naranja		
1	oz	Almibar de sambo		
3	u	Banana deshidratada		
1	u	Twist de naranja		


PROCEDIMIENTO	COCKTAIL	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1. Colocar el sunfo en un plato que no se queme, y con ayuda de un mini soplete, flamear el sunfo sin quemarlo y colocar boja abajo el vaso y dejarlo ahumar.	FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6
2. En un vaso mezclador agregar hielos, aguardiente, infusión de hierba luisa, jugo de naranja y almibar de zambo.	GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
3. Mezclar todo muy bien hasta que este bien incorporado.	INSTRUMENTACIÓN	
4. Dar vuelta al vaso, colocar de 2 a 3 hielos pequeños y con ayuda del gusanillo colar la preparación del vaso mezclador al vaso ahumado.	Plato madera	Gusanillo
5. Agregar la banana deshidratada y el twist de naranja y servir.	Soplete para coctelería	Cuchillo pequeño
	Vaso old-fashioned	
	Vaso mezclador	
	Cucharilla	
	Pinzas para hielo	
	Pinzas decoración	
Elaborado por : Karla Santillán		78

RECETA ESTÁNDAR #004

NOMBRE DEL COCKTAIL: PACARINA

LICOR BASE DEL COCKTAIL: Chicha del yamor

No-PAX: 1

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	OBSERVACIONES GENERALES	FOTO
c/n		Hielos		
1	oz	Clara de huevo		
1	gota	Esencia de flor silvestre		
1	oz	Zumo de limón		
1	oz	Licor de amaranto		
2	oz	Sirope de mortiño		
5	oz	Chicha de yamor		
2	oz	Aguardiente de caña		
c/n		Flores secas comestibles		

PROCEDIMIENTO

1. Agregar hielo en el vaso y mezclar para enfriarlo.
2. En la coctelera agregar la clara del huevo, el muelle emulsionante y agitar energicamente por 30 seg.
3. Agregar la esencia, un cubo de hielo, limón y el licor de amaranto
4. Quitar los hielos del vaso, agregar el sirope de mortiño y agregar hielos, colar la mezcla de la coctelera encima de los hielos
5. Mezclar la chicha con el aguardiente de caña e integrar esta mezcla al vaso.
6. Colocar las flores secas encima de la espuma, un sorbete reutilizable y servir.

COCKTAIL
FRÍA AMBIENTE

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
 1 2 3 4 5 6

GRADO DE DIFICULTAD: Baja Media Alta

INSTRUMENTACIÓN

Hielera	Sorbete reutilizable	
Vaso long drink		
Pinza de hielos		
Cucharilla		79
Muelle emulsionante		
Coctelera		
Pinzas decoración		

Elaborado por : Karla Santillán



RECETA ESTÁNDAR #005

NOMBRE DEL COCKTAIL: TACOCHI

LICOR BASE DEL COCKTAIL: Chicha de jora

No-PAX: 1

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	OBSERVACIONES GENERALES	FOTO
c/n		Hielos		
1	oz	Puro de caña		
1	oz	Sirope de naranjilla		
1	oz	Licor de café (café de intag)		
5	oz	Chicha de jora		
1	u	Flor comestible morada		
1	u	Pinza pequeña		

PROCEDIMIENTO	COCKTAIL	TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1. Agregar hielos en la coctelera.	FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>	1 2 3 4 5 6
2. Colocar el puro de caña, sirope de naranjilla, el licor de café la chicha de jora, y agitar enérgicamente.	GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>	
3. Agregar hielo a la copa y con ayuda del gusanillo cernir la preparación de la coctelera en la copa.	INSTRUMENTACIÓN	
4. Dar altura al vaso con ayuda de una decoración de flor comestible morada, y servir.	Pinza de hielos	
	Coctelera	
	Copa (sin pie ni tallo)	
	Pinza decoración	
	Jigger	80
	Cucharilla	
Elaborado por : Karla Santillán		

Bibliografía del recetario

Real Academia Española. (s. f.). Recuperado 15 de junio de 2020, de <https://dle.rae.es/cultura>

Diccionario de la lengua española. (s. f.-b). Recuperado 15 de junio de 2020, de <https://dle.rae.es/ancestral?m=form>

Diccionario de la lengua española. (s. f.-a). Recuperado 15 de junio de 2020, de <https://dle.rae.es/licor?m=form>

Coctelería. (2014). Cristalería para coctelería - Cursos de Coctelería. Recuperado 18 de marzo de 2020, de <https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/cristaleria-para-cocteleria/>

Coque Arboleda, M. A. (2013). *La Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua* (Universidad Técnica de Ambato).
Recuperado de http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf

Calabuig, M. (2013). 10 utensilios de coctelería que no te pueden faltar. Recuperado 19 de febrero de 2020, de <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/1096956-10-utensilios-cocteleria-que-no-pueden-faltar>

Mena, M. (2015). *La Mixología y su impacto en el desarrollo del turismo de entretenimiento en la provincia de Tungurahua*. Universidad Técnica de Ambato.

VIDEOS DIDÁCTICOS

El vídeo didáctico es uno de los medios audiovisuales que está adecuadamente empleado para facilitar a los investigadores la transmisión de conocimientos y a los interesados la asimilación de éstos (Bravo Ramos) , es un material de apoyo para un mejor aprendizaje, con un grado alto de utilidad en el proceso de enseñanza y ayudara a alcanzar un grado de motivación.

Tabla 8

Video Cantón Ibarra

Nombre Genérico de los videos: Imbabura en una copa

Nombre del coctel: Ibarreño

Descripción: En este video da a notar la cultura y tradición de Ibarra, el licor ancestral tradicional base de este coctel es el norteño, el cual es un aguardiente anisado, resulta la cultura dulce que tenemos los ibarreños usando productos característicos de la zona, es un tipo de coctel shake, que quiere decir mezclado en la coctelera.

Foto:



Link: https://www.youtube.com/channel/UCR1bIEmlsXIgICiHhoZUGw?view_as=subscriber

Fuente: Propia del autor

Tabla 9
Cantón Ibarra Guion

Intro	Bienvenidos a Imbabura Ecuador, tierra de Lagos, multiétnico y pluricultural que posee una alta variedad de costumbres y tradiciones, entre las cuales se destaca la producción de las bebidas y alimentos.
Saludo	Bienvenidos a Ibarra, y esto es Imbabura en una Copa
Contextualización	<p>El objetivo principal de este canal es resaltar la importancia de los licores tradicionales o ancestrales de la provincia de Imbabura como un patrimonio cultural e identitario, mediante su uso en la coctelería moderna. Cabe resaltar que todos los productos usados en los cocteles son propios de cada cantón en donde se los están realizando, siendo así que cualquiera de ustedes que vea esta serie de video los va a poder realizar en su casa sin ningún problema. Entendiendo el fin del video y mi gusto por la mixología decidí crear cocteles en donde se van reuniendo características de los diferentes cantones de la provincia.</p> <p>El primer coctel que les voy a presentar es Ibarreñito haciendo referencia a mi ciudad natal Ibarra. Mi ciudad blanca a la que siempre se vuelve, capital de la provincia, llena de vida y de historia, esta ciudad es muy conocida porque los ibarreños somos gente golosa. Y obviamente mi ibarreñito tiene como base nuestro norteño, un riquísimo aguardiente semiseco anisado. Para este coctel vamos a necesitar, arrope de mora, hielo triturado, helado de guanábana, norteño, limón, dulce de guayaba, tocte, grosellas y flores amarillas comestibles.</p>
Salida	Aquí pruebo al coctel después de esas tomas épicas, Salud!!!!

Fuente: Propia del autor

Tabla 10*Video Cantón Pimampiro***Nombre Genérico de los videos:** Imbabura en una copa**Nombre del coctel:** Mayu

Descripción: En este video se explica un poco de la cultura de pimampiro, rescatando sabores característicos de la zona, además de usar como licor base las mistelas, las cuales son representativas de la zona, este coctel es una mezcla de shake y stir, que quiere decir enfriar la copa y verter el mezclado después.

Foto:**Link:** https://www.youtube.com/channel/UCRlbiEmlsXIgICiHhoZUGw?view_as=subscriber*Fuente: Propia del autor***Tabla 11***Cantón Pimampiro Guion*

Intro	Tomas de Pimampiro.
Saludo	Bienvenidos nuevamente a Imbabura en una copa, el día de hoy nos encontramos en Pimampiro.
Contextualización	Pimampiro más conocida como "Tierra del Sol", los diferentes pisos climáticos de los ecosistemas naturales que forman su territorio, ofrecen una variedad increíble de gastronomía, brindándonos una amplia gama de productos con los cuales trabajar.

	<p>Pimampiro está rodeado de varios ríos por lo que el coctel que vamos hacer hoy se llama mayu que en kichwa significa río.</p> <p>Para este coctel vamos a usar como base la mistela, que es una bebida prepara tradicionalmente con frutas, azúcar y aguardiente de caña.</p>
Salida	Salud!!!!

Fuente: Propia del autor

Tabla 12

Video Cantón Urququí

Nombre Genérico de los videos: Imbabura en una copa

Nombre del coctel: Obtuso

Descripción: El coctel de este cantón gira en torno a una tierra de incomparable belleza, más conocida como “El Granero” de la provincia de Imbabura, y como licor predominante de la zona tenemos al aguardiente de caña, es un coctel ahumado y usa la técnica de enfriado de coctel o conocido como stir.

Foto:



Link: https://www.youtube.com/channel/UCRlbiEmlsXIgICiHhoZUGw?view_as=subscriber

Fuente: Propia del autor

Tabla 13

Cantón Urcuquí Guion

Intro	Tomas de urcuquí
Saludo	De villa en villa y de viga en viga. Qué más, Bienvenidos nuevamente a Imbabura en una copa, el día de hoy nos encontramos en urcuquí.
Contextualización	Cuenta la leyenda que entre pimampiro, mira y urcuquí existía una red de brujas voladoras, formando así un triángulo de correo entre mensajes y predicciones, basados en esta historia el siguiente coctel que vamos a realizar se llama obtuso. Urcuquí tierra de incomparable belleza, más conocida como “El Granero” de la provincia de Imbabura, y como licor predominante de la zona tenemos al aguardiente de caña el cual es la base de este coctel.
Salida	Presento el coctel, invito a seguir la página y salud!!

Fuente: Propia del autor

Tabla 14

Video Cantón Antonio Ante

Nombre Genérico de los videos: Imbabura en una copa

Nombre del coctel: Textil

Descripción: El coctel de este cantón se llama Textil, haciendo referencia a la herencia de una tradición textil iniciada hace casi un siglo, el licor base de este coctel es el aguardiente de caña ya que en esta zona existe la molienda, es un coctel shake y stir.

Foto:



Link: https://www.youtube.com/channel/UCRIbIEmlsXIgICiHhoZUGw?view_as=subscriber

Fuente: Propia del autor

Tabla 15

Cantón Antonio Ante Guion

Intro	Presento el cantón y darle.
Saludo	Bienvenidos a otro episodio de Imbabura en una copa, el día de hoy nos encontramos en Otavalo
Contextualización	Es el cantón más pequeño de la provincia, goza de un clima agradable y posee tierras fértiles aptas para el cultivo de cereales y legumbres por lo que se le considera "El granero de Imbabura". La gran producción de caña de azúcar en esta zona permite la existencia de la molienda que es una industria productora de: panela, aguardiente, puro de caña, y deliciosas melcochas. El coctel de este cantón se llama Textil, haciendo referencia a la herencia de una tradición textil iniciada hace casi un siglo.
Salida	Presentación del coctel y salud!!!

Fuente: Propia del autor

Tabla 16

Video Cantón Cotacachi

Nombre Genérico de los videos: Imbabura en una copa

Nombre del coctel: Tacochi

Descripción: Cotacachi cuenta con una amplia gama de gastronomía, en la que se destacan sus carnes coloradas y como no su bebida estrella la chicha de jora, como base de este coctel se usara la chicha de jora y debido al bajo grado alcohólico de la chicha vamos a reforzar su grado alcohólico con aguardiente de caña, para este coctel se usó la técnica shake.

Foto:



Link: https://www.youtube.com/channel/UCRlbiEmlsXIgICiHhoZUGw?view_as=subscriber

Fuente: Propia del autor

Tabla 17
Cantón Ibarra Guion

Intro	Tomas de la 10 de agosto.
Saludo	Páseme un pilche de chicha de esa que es bien chumadora.
Contextualización	Cotacachi «Reliquia Ecológica y Cultural de los Andes». Es el cantón más extenso de la provincia de Imbabura. Es un lugar encantador y famoso por el impecable acabado de sus trabajos hechos en cuero y trabajados a mano. El coctel de hoy se llama tacochi que es un anagrama de la palabra cotacachi, como base de este coctele vamos a usar la chicha de jora y debido al bajo grado alcohólico de la chicha vamos a reforzar su grado alcohólico con aguardiente de caña.
Salida	Presentación del coctel y salud!!!

Fuente: Propia del autor

Tabla 18
Video Cantón Otavalo

Nombre Genérico de los videos: Imbabura en una copa

Nombre del coctel: Pacarina

Descripción: Este coctel tiene como base la chicha del Yamor, esta chicha fermentada cuenta con un grado alcohólico bajo por lo que para subir su grado alcohólico se usará aguardiente de caña, es un coctel shake.

Foto:



Link: https://www.youtube.com/channel/UCRlbiEmlsXIgICiHhoZUGw?view_as=subscriber

Fuente: Propia del autor

Tabla 19*Cantón Otavalo Guion*

Intro	Tomas de Otavalo y presentación.
Saludo	Bienvenidos a otro episodio de Imbabura en una copa, el día de hoy nos encontramos en Otavalo
Contextualización	<p>Otavalo es una de las ciudades donde se guardan aún muchas de las raíces de nuestra cultura nacional. La comida tradicional es parte del acervo cultural de Otavalo y su bebida más tradicional es la chicha del yamor.</p> <p>Hace mucho tiempo una joven enamorada pidió al taita Imbabura que le ayudara a conquistar a su ser amado, nombrándola así ñusta del maíz, y siendo la creadora de la chicha del yamor, nuestro próximo coctel se llama pacarina en honor a la joven enamorada.</p> <p>Yamor que es una chicha fermentada con bajo poder alcohólico que se obtiene del fermento de los siete granos del maíz, por lo que para subir su grado alcohólico usaremos aguardiente de caña.</p>
Salida	Ultima despedida que salga del corazón y salud ¡!!

Fuente: Propia del autor

7. CONCLUSIONES

Después de un exhaustivo análisis de datos, se puede concluir que una de las oportunidades más importantes que se encontró para desarrollo de esta investigación es que a nivel provincial, existe una gran cantidad y variedad de productos de excelente calidad, proporcionando así un producto de buen sabor, precio accesible, y de atractiva calidad, lo cual facilita la elaboración de productos de primera calidad.

Las bebidas representativas son aquellas que figuran los gustos particulares de la región o comunidad, siendo así, la bebidas ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura son: Norteño, chicha y el aguardiente o puro de caña. Se puede ver que en la mayoría de los casos las bebidas ancestrales tradicionales contienen ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes, la implementación o el uso de los licores ancestrales tradicionales, ayuda a la valoración y empuje gastronómico de nuestra provincia.

La revalorización de los licores ancestrales tradicionales es la clave para que Imbabura retome sus raíces, y promocióne sus tradiciones para así poder continuar con el proceso de una debida investigación, para un aprendizaje en donde más gente conozca a profundidad acerca de los licores ancestrales tradicionales, lo que atributa a la conservación del sabor autóctono.

Finalmente, la educación es el proceso mediante el cual las personas elevan al máximo nivel sus capacidades, este trabajo de titulación tiene la inmensa posibilidad de lograr un cambio sustantivo en la actitud y formación de los estudiantes o de los interesados en el ámbito de la mixología que hace referente al cuidado y a la preservación de lo autóctono objetivo general de este trabajo.

8. RECOMENDACIONES

Es necesario implementar un cambio en la forma en la que hacemos que las personas reciban nuestra información, para poder cambiar el actuar indiferente de los demás sobre la cultura imbabureña, mediante propuestas atractivas y dinámicas, clases gratuitas las cuales ayudaran a impactar positivamente en los involucrados, educar a los futuros consumidores y/o creadores de cocteles a base de licores ancestrales para que así conozcan los tipos de licores con los que cuenta la provincia y desde ellos mismo puedan apreciar sus usos y aplicaciones.

La Mixología es un elemento clave de la gastronomía y por ende es imprescindible de la sociedad, cada vez se tiene mayor influencia en la evolución de esta rama, por ello recomiendo que para mantener su actualidad y atraer el interés de los consumidores, los profesionales deben estar al margen de las nuevas tendencias que atrae al público y con cada innovación se transforma la evolución del ámbito de la mixología.

Recomiendo al investigador que debe conocer su historia para conservar su identidad, los rasgos de la identidad está tanto en sus tradiciones como en su cultura, la cultura se identifica por ser la unión de costumbres, tradiciones, etc. Todo este conjunto de razones define el legado de la sociedad y da un sentido de pertenencia, se debe hacer conciencia, que la conservación y rescate cultural de nuestra gastronomía, es responsabilidad de cada uno de nosotros, continuar con las tradiciones nos corresponde a todos.

Para futuras investigaciones que se asemeje a este trabajo de investigación, recomiendo que usen un tipo de metodología experimental, ensayo y observación, debido a la falta de antecedentes bibliográficos sobre el tema, mantener una información actualizada para legitimar este estudio y así atraer a personas interesadas y poder promocionar los licores

ancestrales y que esto atribuya a que la gente aprecie la increíble gastronomía con la que cuenta Imbabura.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abad, D. (2013). *Proceso de producción del licor pájaro azul, para convertirlo en producto exportable con estándares de calidad*. Pontificia Universidad Católica Del Ecuador.
- Alcaldía de Otavalo. (s. f.). Historia del cantón. Recuperado 19 de noviembre de 2020, de <https://www.otavalo.gob.ec/otavalo/historia-de-otavalo.html>
- Avilés, E. (s. f.). Enciclopedia Del Ecuador. Recuperado 9 de enero de 2020, de <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/provincia-de-imbabura/>
- Baldeón Tobar, S. A. (2017). *Creación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de Quito*. UDLA.
- Bravo Ramos, J. L. (s. f.). *¿Qué es el vídeo educativo?* Recuperado de <http://www.ice.upm.es/wps/jlbr/Documentacion/QueEsVid.pdf>
- Calabuig, M. (2013). 10 utensilios de coctelería que no te pueden faltar. Recuperado 19 de febrero de 2020, de <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/1096956-10-utensilios-cocteleria-que-no-pueden-faltar>
- Carlos, R. L. (2013). *Elaboración de Macerados y Mistelas con especies vegetales disponibles en la provincia del Azuay* (Universidad de Cuenca). Recuperado de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3697/1/Tesis.pdf>
- Coctelería. (2014). Cristalería para coctelería - Cursos de Coctelería. Recuperado 18 de marzo de 2020, de <https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/cristaleria-para-cocteleria/>
- Coque Arboleda, M. A. (2013). *La Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua* (UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO). Recuperado de http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Diccionario de la lengua española. (s. f.-a). Recuperado 15 de junio de 2020, de <https://dle.rae.es/licor?m=form>
- Diccionario de la lengua española. (s. f.-b). Recuperado 15 de junio de 2020, de <https://dle.rae.es/ancestral?m=form>
- Escudero, C. (2017). *Las Fiestas Populares en el Ecuador: Un factor de interacción comunitaria* (Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil. República del Ecuador.). Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202017000300004
- GAD Cotacachi. (s. f.). Historia. Recuperado 19 de noviembre de 2020, de <http://cotacachi.gob.ec/index.php/turismo/historia>

- GAD Municipal Antonio Ante. (s. f.). Atuntaqui Historia. Recuperado 19 de noviembre de 2020, de <http://www.antonioante.gob.ec/AntonioAnte/index.php/canton/historia>
- GAD Pimampiro. (s. f.). Historia del Cantón. Recuperado 19 de noviembre de 2020, de <https://www.pimampiro.gob.ec/historia.html>
- GAD Urcuquí. (s. f.). Reseña Histórica de Urcuquí. Recuperado 19 de noviembre de 2020, de <https://www.uruqui.gob.ec/resena-historica-de-uruqui/>
- García Garibay, M., Quintero Ramírez, R., & Munguía Canales, A. L. (1993). *Bioteología alimentaria - Google Libros*.
- GoRaymi. (s. f.). Ibarra Turismo. Recuperado 19 de noviembre de 2020, de <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/ibarra/ciudades/ibarra-turismo-a3e69f7be>
- Guerrero Cáceres, C. A. (2012). *Determinación del Contenido de Compuestos Fenólicos Totales y Actividad Antioxidante en Fibra Dietética Extraída de Cultivos Ancestrales Andinos para su Utilización como Suplemento Alimenticio*. (UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO). Recuperado de <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3068/1/BQ34.pdf>
- Imbabura. (s. f.). Recuperado 15 de junio de 2020, de <http://geoparque.imbabura.gob.ec/index.php/geoparque/filosofia/informacion-basica>
- Mena, M. (2015). *La Mixología y su impacto en el desarrollo del turismo de entretenimiento en la provincia de Tungurahua*. Universidad Técnica de Ambato.
- Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana. (s. f.). Recuperado 9 de enero de 2020, de <https://www.cancilleria.gob.ec/bienvenidos-geografia-del-ecuador/>
- OMS. (s. f.). Consumo de bebidas alcohólicas. Recuperado 6 de septiembre de 2020, de https://www.who.int/topics/alcohol_drinking/es/
- Primiceri, A. (2013). *1000 cócteles de todo el mundo*. De Vecchi Ediciones.
- Real Academia Española. (s. f.). Recuperado 15 de junio de 2020, de <https://dle.rae.es/cultura>
- Reseña Histórica – Gobernación Imbabura. (s. f.). Recuperado 29 de octubre de 2019, de <https://gobernacionimbabura.gob.ec/la-institucion/resena-historica/>
- Rivera Paredes, H. L. (2014). *Caracterización Físico-Química y Microbiológica de las bebidas fermentadas elaboradas en la provincia de Tungurahua-Ecuador* (Universidad Tecnológica Equinoccial). Recuperado de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/5115/1/58348_1.pdf
- Romero, C. (2013). *Elaboración de macerados y mistelas con especies vegetales disponibles en la provincia de Azuay*. Universidad de Cuenca.
- Romero Fierro Josué Leonardo. (2016). *Mixología molecular aplicada a cocteles con licores*

representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional (Universidad Técnica de Ambato). Recuperado de http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/25109/1/TESIS_FINAL_JOSUE_ROMERO.pdf

Sarmiento, L. (2019). *Estudio de las tendencias en la coctelería para lograr la innovación en los principales bares tradicionales del centro histórico de Lima*. Universidad San Martín de Porres.

Torres, G., Ullauri, N., & Lalangui, J. (2018). *Las celebraciones andinas y fiestas populares como identidad ancestral del Ecuador* (Universidad Estatal de Milagro. República del Ecuador, Universidad del Azuay. República del Ecuador, Universidad Metropolitana. República del Ecuador). Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000200294

Un poco de historia. (s. f.). Recuperado de www.alcoholinformate.org.mx

UNESCO. (s. f.). UNESCO de Imbabura - Ecuador. Recuperado 15 de junio de 2020, de <https://es.unesco.org/galleries/imbabura-unesco-global-geopark-ecuador>

Verema. (2012). Historia de la destilación. Origen de los licores y destilados. Recuperado 30 de mayo de 2019, de <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/979233-historia-destilacion-origen-licores-destilados>

Wells, J. (2005). *Cócteles y combinados*. Bon Vivant.

10. ANEXOS



ENCUESTA CLIENTE

Saludos cordiales mi nombre es Karla Santillán estudiante egresada de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra y la presente encuesta ha sido diseñada con la finalidad de recabar información sobre los licores ancestrales de la provincia de Imbabura, Ecuador. Los resultados obtenidos serán utilizados con fines académicos. Agradezco su colaboración.

INSTRUCCIONES: Lea cuidadosamente las preguntas y subraye la alternativa que crea conveniente, la presente encuesta es de carácter estrictamente confidencial, de la veracidad de su respuesta depende el éxito de esta investigación.

CUESTIONARIO

Datos Informativos:

- a) Género: M ---- F -----
b) Edad: -----
c) Profesión: ----- e) Ciudad: -----

1. ¿Con qué frecuencia usted consume bebidas alcohólicas?

- Una vez por semana
- Fines de semana
- Cada fiesta social
- Una vez al mes

2. ¿Qué es lo más importante en una bebida alcohólica para usted? (Puede seleccionar varias)

- Sabor
- Presentación (Botella, coctel, etc.)
- Precio
- Aroma
- Calidad

3. ¿Usted ha consumido alguno de estos licores ancestrales: puro de caña, chicha, licor de ovo, mistelas, aguardiente, chahuarmishqui, norteño?

- Sí
- No
- Otro _____

4. ¿Tiene conocimiento sobre cocteles que sean elaborados a base de alguno de los licores ya antes mencionados?

- Sí
- No
- En caso que su respuesta sea “Sí” por favor colocar el nombre del coctel o si se desconoce el nombre colocar los ingredientes que lo componen.

5. ¿Le gustaría conocer más acerca de coctelería (mixología) moderna aplicando como base los licores ancestrales?

- Sí
- No

¿Por Qué? _____

6. ¿Asistiría a un taller on-line gratuito de difusión de mixología moderna teniendo como tema principal el uso de los licores ancestrales imbabureños?

Sí

No

7. Sería de su agrado tener un material de apoyo digital como videos interactivos y un recetario, que haga referencia a los licores ancestrales/tradicionales como base en la creación de cocteles usando tendencias de mixología moderna.

Sí

No

8. ¿Usted estaría dispuesto a ir a un bar que le garantice todas las medidas de bioseguridad ante la emergencia sanitaria por el COVID-19?

Sí

No

¿Por Qué?_____

Gracias por su colaboración



Entrevista para Bartenders

Buenos días/buenas tardes/ buenas noches/ mi nombre es Karla Santillán estudiante egresada de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra y la presente entrevista ha sido diseñada con la finalidad de recabar información sobre los licores ancestrales de la provincia de Imbabura, Ecuador. Los resultados obtenidos serán utilizados con fines académicos. Agradezco su colaboración.

1. Datos del entrevistado:

- Nombre:
- Profesión:
Experiencia

2. Preguntas:

1. De acuerdo a su experiencia, ¿Qué es un coctel?
2. ¿Hacia dónde apuntan las nuevas tendencias en la coctelería moderna?
3. Según su desempeño como bartender ¿Cuáles son las herramientas de trabajo que más usa?
4. Ha trabajado con licores ancestrales tales como chicha, puro de caña, mistelas, o licores tradicionales como el norteño.
5. ¿Qué licor o bebida ancestral podría aplicar en la elaboración de sus cocteles?
6. Considera que es factible rescatar la cultura de los bebidas ancestrales y adecuarla a las nuevas tendencias
7. ¿Cuál es la importancia de las bebidas o licores ancestrales tales como la chicha, el aguardiente de caña, entre otras en la coctelería imbabureña?
8. Ante la crisis que el país está viviendo ¿Cómo cree que esto ayude a la cotidianidad de las empresas de bares?
9. ¿Cuál cree que sería la mejor estrategia para que los bares sigan atendiendo a sus clientes ante esta pandemia?



Entrevista para Experto Gastronómico

Buenos días/buenas tardes/ buenas noches/ mi nombre es Karla Santillán estudiante egresada de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra y la presente entrevista ha sido diseñada con la finalidad de recabar información sobre los licores ancestrales del Ecuador. Los resultados obtenidos serán utilizados con fines académicos. Agradezco su colaboración.

- **Datos del entrevistado:**

- Nombre:
- Experiencia:
- Profesión:

- **Preguntas:**

1. La gastronomía se está modernizando constantemente, ¿hacia dónde apuntan las nuevas tendencias?
2. ¿Por qué es importante el rescate cultural de la gastronomía ecuatoriana?
3. Considera que es factible rescatar la cultura de los bebidas ancestrales y adecuarla a las nuevas tendencias
4. Según su experiencia gastronómica ¿Cuáles considera usted que son los licores o bebidas más representativos de Imbabura?
5. En la parte culinaria, ¿ha implementado alguno de los licores o bebidas ancestrales?
- 6.Cuál es la importancia de las bebidas o licores ancestrales tales como la chicha, el aguardiente de caña, entre otras en la gastronomía imbabureña.
7. Ante la crisis que el país está viviendo ¿Cómo cree permita mejorar el servicio de las empresas gastronómicas?
8. ¿Cuál sería la mejor estrategia para que los establecimientos gastronómicos sigan funcionales ante la pandemia?



Entrevista para Experto Ciencias Sociales

Buenos días/buenas tardes/ buenas noches/ mi nombre es Karla Santillán estudiante egresada de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra y la presente entrevista ha sido diseñada con la finalidad de recabar información sobre los licores ancestrales del Ecuador. Los resultados obtenidos serán utilizados con fines académicos. Agradezco su colaboración.

1. Datos del entrevistado:

- Nombre:
- Experiencia
- Profesión:

2. Preguntas:

1. ¿Cuál es la diferencia entre cultura y tradición?
2. ¿Cómo afecta la globalización a la cultura de un pueblo, en este caso los pueblos imbabureños?
3. ¿Qué son las fiestas populares y qué relevancia tienen dentro de la cultura de un pueblo?
4. ¿Qué papel juegan los licores o bebidas (chicha, aguardiente de caña, norteño, mistelas) dentro de las fiestas populares imbabureñas?
5. ¿Cuáles serían las bebidas o licores que más tradición tienen?
6. Ante la crisis que el país está viviendo ¿Cómo cree que esto ayude a la cultura general del país?



IMBABURA
EN UNA
COPA

MIXOLOGÍA MODERNA

Karla Santillán M.



PROLOGO



La creación de este recetario, tiene como finalidad resaltar el uso de los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura en la mixología moderna ecuatoriana, además de plasmar la importancia de la cultura que tiene el norte del Ecuador a través de la investigación de sus tradiciones ancestrales como un patrimonio cultural e identitario. En esta oportunidad los licores ancestrales son aquellos referentes históricos y culturales los que ofrecerán interacción entre tradiciones y la vida actual de nuestra sociedad. En el presente recetario se aporta la información que será de utilidad para la conservación de conocimientos y creación de nuevos. Este recetario está escrito de forma muy clara y sencilla la cual abre una puerta al universo de la mixología moderna lo cual ayudara a entender esta hermosa ciencia.



GLOSARIO GENERAL

- Agitar:** La técnica estándar de agitación se usa con mayor frecuencia para bebidas donde los zumos, nata, frutas, siropes u otros ingredientes pesados deben unirse al alcohol.
- Ahumar:** Exponer la bebida o implemento a la acción del humo para conservarlo o para darle un sabor especial.
- Almíbar:** Se trata de una mezcla de agua y azúcar de una consistencia espesa, similar al caramelo líquido. Es por eso que se utiliza en los cócteles para endulzar.
- Colar:** Hacer pasar un líquido por un colador o filtro para separarlo de las partículas sólidas que pueda contener.
Extracto concentrado de los principios que dan olor o sabor a una sustancia.
- Esencia:** Es una mezcla estable y homogénea de dos líquidos que normalmente no pueden mezclarse
- Flor comestible:** Son aquellas flores que pueden ser consumidas con seguridad.
Es posible almacenar las flores comestibles para su uso posterior mediante técnicas tales como secado, congelado o inmersión en aceite.
- Infusión:** Bebida que se prepara hirviendo o echando en agua muy caliente alguna sustancia vegetal, como hojas, flores, frutos o cortezas de ciertas plantas, y dejándola unos minutos de reposo.
- Mistela:** Una bebida tradicional elaborada con frutas, azúcar y aguardiente.

GLOSARIO GENERAL

Procesar: Someter un ingrediente a una transformación, como licuarla.

Sirope: Especie de jarabe que se emplea para endulzar bebidas.

Sunfo: Es una planta aromática, medicinal localizada en los páramos del Ecuador.

Tocte: Frutos comestibles semejantes a las nueces.

Trocear: Dividir en partes más pequeñas.

Twist: Piel de cítrico que se utiliza para perfumar una copa apretándola con suavidad y que en ocasiones se sirve dentro del cocktail a modo de decoración y para potenciar el sabor.



GLOSARIO DE INSTRUMENTOS



Coctelera: La coctelera es un artículo fundamental para la elaboración de bebidas mezcladas y se compone de dos partes que se ajustan una sobre la otra perfectamente. Se utiliza principalmente para servir bebidas agitadas y/o enfriar algunos ingredientes.

Copa (sin pie ni tallo): Se caracterizan por un cáliz más redondo y ancho, tiene solo la parte del cáliz de una copa de vino tinto normal.

Copa Margarita: Muy similar a la copa martini, cuenta con un pequeño «depósito» en el fondo que se ensancha en la abertura. Inicialmente ideada para servir el cóctel margarita, se puede utilizar para el servicio de otros cócteles como el frozen daiquiri.

Copa Martini: Disponibles desde 3 a 6 oz, copa de cóctel es un vaso con fuste con forma de cono invertido, utilizado principalmente para servir cócteles directos y sin hielo.

Cucharilla de bar: Es una cucharilla con el mango muy largo que nos ayuda a precisar las medidas y se utiliza para mezclar los ingredientes en el vaso mezclador. En general suele tener una capacidad de 5 cc.

Gotero: Recipiente de cristal de forma esférica. En la boca de la herramienta se sitúa un vertedor para que caiga una cantidad de líquido muy escasa.

Gusanillo: El colador de gusanillo es un utensilio de bar que normalmente se utiliza para impedir que los cubitos de hielo caigan en el vaso de coctel. Consiste en un colador que lleva adherido un resorte en espiral que se debe encajar en un vaso mezclador.

Jigger: Medidor corriente de coctelería, Es una herramienta esencial para dosificar la cantidad de líquido que se desea mezclar. Es un utensilio de dos caras de medición con diferentes medidas en cada lado.



GLOSARIO DE INSTRUMENTOS

Muelle emulsion- El mejor método para crear una espuma densa y aterciopelada se **ante:** usa dentro de la coctelera y siempre sin hielo, su diseño tiene una forma de espiral.

Pinza de hielos: Cuenta con un diseño dentado ondulado en los extremos sujetadores, que junto con su cuerpo ergonómico y de fácil presión del cierre de la pinza, hace muy sencillo la toma de cubos de hielo sin que estos se resbalen

Pinza decoración: Es ideal para decorar con fruta u otros ingredientes tus bebidas y cócteles sin tocarlos con las manos.
Vaso utilizado para servir pequeñas cantidades de licor, pero también se puede utilizar como una herramienta de medición.

Shot: Vaso utilizado para servir pequeñas cantidades de licor, pero también se puede utilizar como una herramienta de medición.

Soplete para coctel- Este flameador permite quedar encendido sin necesidad de usar **ería:** las manos, por lo que podrá usarlo estilo manos libre, ideal para prender azúcar, shot con fuego, ahumar, etc.

Vaso long drink: Vaso alto y estrecho con gran capacidad, utilizado para servir tragos largos.

Vaso mezclador: Fabricado en cristal perfecto para elaborar todo tipo de cocteles, su pico vertedor nos permite servir las bebidas fácilmente sin derramarlas.

Vaso old-fashioned: Vaso ancho y bajo bautizado con el nombre del famoso cocktail, el tamaño varía desde 5 a 10 oz, usa diferentes tamaños y complementarlos con mucho hielo.



MEDIDAS



Cantidad necesaria (c/n): Hace referencia a la porción de cierto elemento al gusto de la persona que realiza una preparación.

Copa: Ocho onzas o 240 ml/cc.

1 Cucharada: 10 a 15 gramos; 15 mililitros

1 Cucharadita: 6 a 8 gramos; 5 mililitros

Golpe/Dash: También de cantidades moderadas, de seis a ocho gotas del ingrediente.

Gramos (g): Unidad de masa equivalente a 0,04 onzas.

1 Onza (oz): Medida de peso que equivale a 28,70 gramos o mililitros.

Unidades (u): Cantidad física que sirve de referencia para una determinada medición



¿QUÉ ES UN LICOR ANCESTRAL?



Un licor según la RAE, es “una bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas”; y ancestral hace referencia a la “procedencia de una tradición remota o muy antigua impartida por los antepasados de generación en generación”, por lo que se puede asumir que un licor ancestral es una bebida elaborada artesanalmente que contiene cierto grado alcohólico y es obtenida a partir de maceración, destilación o fermentación.



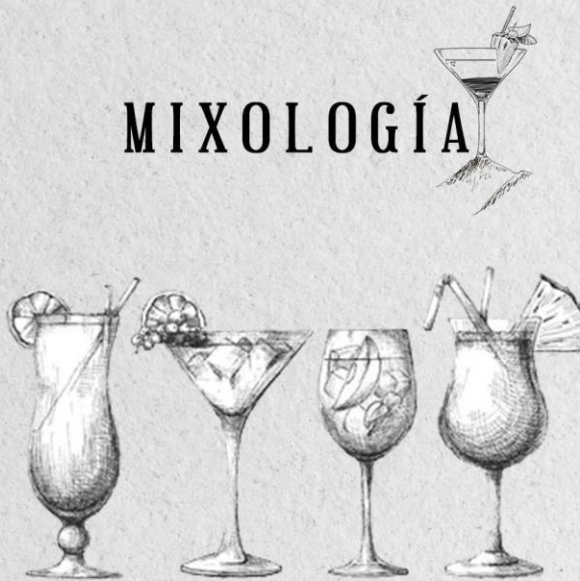
¿QUÉ ES UN LICOR TRADICIONAL?



Los licores o bebidas tradicionales, son aquellas preparaciones líquidas que son parte de las expresiones culturales de un lugar, logrando construir una identidad, en el Ecuador se conciben a las bebidas como una preparación que no es únicamente líquida, sino que estas puede ser más o menos espesas, elaborada a base de frutas, harinas, granos con o sin fermento, savia o hierbas y flores, entre otras.



MIXOLOGÍA



El significado de la palabra proviene de la unión de mix: que quiere decir mezclar y logía: que hace referencia a una ciencia o estudio. La mixología se lo conocía antes como coctelería, la mixología es el conocimiento más profundo de las bebidas y su elaboración, es el arte de preparar bebidas mezcladas para la creación de cocteles.

COCTEL

Un coctel es bebida obtenida de la mezcla de dos o más ingredientes, según el International Bartenders Association - IBA el límite máximo es de 5 ingredientes, ya que, si se pasa de este límite puede crear una confusión de sabores y aromas.

La palabra cocteles procede del inglés cocktail que significa cola de gallo, el coctel es la mezcla de bebidas alcohólicas o de zumos.





DIFERENCIA ENTRE BARTENDER Y MIXÓLOGO

Bartender:

Se utiliza para designar al encargado de atender la barra de un bar. Este se relaciona con el público y es responsable de generar un ambiente agradable para los visitantes, debe poseer ciertas habilidades que faciliten su trabajo, como precisión y es importante que conozca en profundidad los tragos comunes y populares, que sea rápido en su elaboración y, en algunos casos, que tenga habilidades para realizar maromas o trucos que hagan de su tarea un espectáculo.



Mixólogo:

Cumple un papel más científico. Debe ser un estudioso de las bebidas alcohólicas, sus características y su historia. Se dedica a crear nuevos tragos, mezclar sabores y experimentar de acuerdo con las nuevas tendencias, su misión es incorporar y simplificar técnicas de coctelería. Se enfoca en el arte de la creación basándose en sus conocimientos e imaginación.

Tiempo preparación: 6 min
Grado de dificultad: Baja
Porciones: 1 pax

MAYU

(Licor base: Mistela)

CANTÓN PIMAMPIRO



INGREDIENTES:

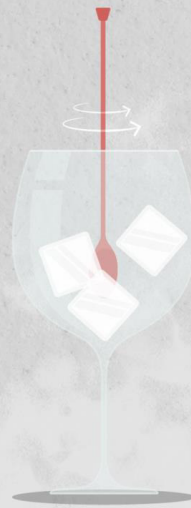
30 g	Crema de aguacate		2 oz	Mistela de frutos tropicales
1 oz	Aguardiente de caña		2 oz	Zumo de durazno
1 oz	Jarabe de palo santo		1 oz	Jarabe de palo santo
1/2 oz	Zumo de limón		1 u	Pinzas pequeñas
c/n	Hielos		1 u	Flor roja comestible
			1 u	Copa tipo margarita
			1 u	Naranja deshidratada

PROCEDIMIENTO:

1. Crema de aguacate: colocar el aguacate, aguardiente de caña, jarabe de palo santo, zumo de limón, procesar y reservar.
2. Colocar hielos en la copa y dejar enfriar.
3. En la coctelera agregar, hielos, mistela, zumo de durazno jarabe de palo santo y shakear.
4. Quitar los hielos de la copa, agregar 2 cucharadas de la crema de aguacate en la base de la copa.
5. Con ayuda del gusanillo colar la preparación del shaker con mucho cuidado en la copa sin que se mezcle con la crema de aguacate.
6. Decoración: Naranja deshidratada, pinzas pequeñas y flor roja comestible. Colocarlo en el borde de la copa y servir.

Instrumentación

Licuadaora
Hielera
Pinza para hielos
Cucharilla coctelera
Vaso shot o jigger
Coctelera
Gusanillo
Cuchillo



Tiempo preparación: 4 min
Grado de dificultad: Baja
Porciones: 1 pax

IBARREÑITO

(Licor base: Norteño)

CANTÓN IMBABURA



INGREDIENTES:

c/n	Hielos
1 u	Dulce de guayaba
5 u	Flore comestibles amarillas
5 u	Hojas de menta
c/n	Tocte troceado
2 oz	Norteño
4 oz	Helado de guanábana
1 oz	Zumo de lima
1 1/2oz	Arrope de mora

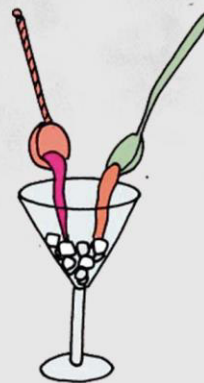


PROCEDIMIENTO:

1. Colocar hielos en el vaso para enfriar
2. Cortar el dulce de guayaba de 6 x 0,8 cm y encima de el colocar las flores amarillas, tocte y hojas de menta.
3. En la cocetele agregar hielos, el norteño, helado de guanábana el zumo de lima y shakear.
4. Quitar el exceso de agua del vaso donde se servirá el coctel y agregar el golpe de arrope de mora y mezclar.
5. Con ayuda del gusanillo colar la preparación de la coctelera en el vaso y para evitar un fuerte golpe de caída en el vaso ayudarse con la cucharilla.
6. Colocar la decoración de guayaba y servir.

Instrumentación

Coctelera
Cuchillo
Hielera
Pinzas decoración
Pinzas hielos
Vaso shot o jigger
Cucharilla



Tiempo preparación: 5 min
Grado de dificultad: Baja
Porciones: 1 pax

OBTUSO

(Licor base: Aguardiente de caña)

CANTÓN URCUQUÍ



INGREDIENTES:

c/n	Sunfo
c/n	Hielos
2 oz	Aguardiente
1 oz	Infusión de hierba luisa
2 oz	Jugo de naranja
1 oz	Almíbar de sambo
3 u	Banana deshidratada
1 u	Twist de naranja



PROCEDIMIENTO:

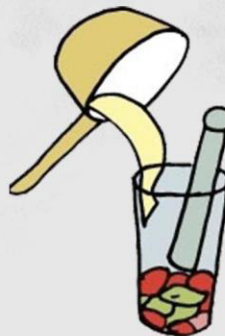
1. Colocar el sunfo en un plato que no se queme, y con ayuda de un mini soplete, flamear el sunfo sin quemarlo y colocar boja abajo el vaso y dejarlo ahumar.



2. En un vaso mezclador agregar hielos, aguardiente, infusión de hierba luisa, jugo de naranja y almíbar de zambo.

3. Mezclar todo muy bien hasta que este bien incorporado.

4. Dar vuelta al vaso, colocar de 2 a 3 hielos pequeños y con ayuda del gusanillo colar la preparación del vaso mezclador al vaso ahumado.



5. Agregar la banana deshidratada y el twist de naranja y servir.



Instrumentación

Plato madera
Soplete para coctelería
Vaso old-fashioned
Vaso mezclador
Cucharilla
Pinzas para hielo
Pinzas decoración

Tiempo preparación: 4 min
Grado de dificultad: Media
Porciones: 1 pax

PACARINA

(Base: Chicha del yamor)

CANTÓN OTAVALO



INGREDIENTES:

c/n	Hielos
1 oz	Clara de huevo
1 gota	Esencia de flor silvestre
1 oz	Zumo de limón
1 oz	Licor de amaranto
2 oz	Sirope de mortiño
5 oz	Chicha de yamor
2 oz	Aguardiente de caña
c/n	Flores secas comestibles

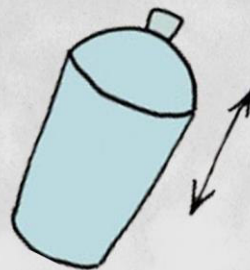


PROCEDIMIENTO:

1. Agregar hielo en el vaso y mezclar para enfriarlo.
2. En la coctelera agregar la clara del huevo, el muelle emulsionante y agitar energicamente por 30 seg.
3. Agregar la esencia, un cubo de hielo, limón y el licor de amaranto
4. Quitar los hielos del vaso, agregar el sirope de mortiño y agregar hielos, colar la mezcla de la coctelera encima de los hielos
5. Mezclar la chicha con el aguardiente de caña e integrar esta mezcla al vaso.
6. Colocar las flores secas encima de la espuma, un sorbete reutilizable y servir.

Instrumentación

Hielera
Vaso long drink
Pinza de hielos
Cucharilla
Muelle emulsionante



Tiempo preparación: 3 min
Grado de dificultad: Baja
Porciones: 1 pax

TACOCHI

(Base: Chicha de jora)

CANTÓN COTACACHI



INGREDIENTES:

- c/n Hielos
- 1 oz Puro de caña
- 1 oz Sirope de naranjilla
- 1 oz Licor de café (café de intag)
- 5 oz Chicha de jora
- 1 u Flor comestible morada
- 1 u Pinza pequeña



PROCEDIMIENTO:

1. Agregar hielos en la coctelera.
2. Colocar el puro de caña, sirope de naranjilla, el licor de café la chicha de jora, y agitar enérgicamente.
3. Agregar hielo a la copa y con ayuda del gusanillo colar la preparación de la coctelera en la copa.
4. Dar altura al vaso con ayuda de una decoración de flor comestible morada, y servir.

Instrumentación

- Pinza de hielos
- Coctelera
- Copa (sin pie ni tallo)
- Pinza decoración
- Jigger
- Cucharilla



Tiempo preparación: 3 min
Grado de dificultad: Baja
Porciones: 1 pax

TEXTIL

(Licor base: Puro de caña)

CANTÓN ANTONIO ANTE



INGREDIENTES:

c/n	Hielos
2 oz	Puro de caña
2 oz	Zumo de uvilla
1 oz	Infusión de ají
1 1/2oz	Sirope de mora
1 u	Naranja deshidratada
1 u	Flor roja comestible



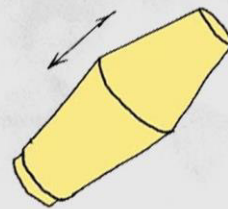
PROCEDIMIENTO:

1. Agregar hielos a la copa, remover y dejar enfriar.
2. Colocar hielos en la coctelera, puro de caña, zumo de uvilla, infusión de ají, y shakear verazmente.
3. Quitar los hielos de la copa y con ayuda del gusanillo colar la preparación de la coctelera en la copa.
4. Agregar el golpe de sirope de mora.
5. Colocar la naranja deshidratada sobre el líquido de la copa y encima de la naranja agregar la flor comestible y servir.



Instrumentación

Copa martini
Pinza de hielos
Coctelera
Gusanillo
Pinzas decoración





**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE IBARRA
“PUCE-SI”**

PLAN DE TITULACIÓN

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE:

Santillán Montenegro Karla Estefanía

ESCUELA: Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH)

CARRERA: Gastronomía

TÍTULO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN:

Incidencia de los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura en la mixología moderna ecuatoriana

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

04 Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales.

FECHA: junio 2019

1. PROBLEMA. –

1.1. Contextualización del problema

En la actualidad, la sociedad ecuatoriana está experimentando una cultura de miedo hacia el consumo del licor artesanal, más conocido como “puntas”, ya que se han presentado graves efectos en la salud de las personas —desde intoxicaciones hasta su muerte— por lo que los pobladores han reducido su consumo y por ende se ha visto afectada la costumbre relacionada al consumo de licor ancestral.

Tomando en cuenta que cultura representa el conjunto de modos de vida, costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc., y que los licores ancestrales, por su parte, son destilaciones que se dan a base de las frutas que se producen en la zona y se viene elaborando de forma artesanal de generación en generación, se puede derivar que, cultura y licores ancestrales refiere a un conjunto de costumbres y conocimientos varios que sirven para obtener el desarrollo de la vida.

Con el paso de los años, la gastronomía en general ha evolucionado y se han desarrollado nuevas técnicas y métodos para las distintas áreas de alimentos y bebidas, por lo que se han visto en la necesidad de innovar y crear nuevas tendencias, como es el caso de la “Alta Cocina”, esto con una variante muy importante que es rescatar el sabor de lo autóctono. En tal razón, este principio se debería acoger, también por la mixología moderna y debería focalizarse en la creación de nuevos productos inspirados en licores ancestrales.

1.2. Formulación del problema

¿Cómo inciden los licores ancestrales de Imbabura en la mixología moderna ecuatoriana?

2. JUSTIFICACIÓN

En la actualidad la cocina ecuatoriana está pasando por un cambio en diferentes aspectos, uno de ellos tiene que ver con la creación de nuevos productos o adaptación de la cocina ancestral. En este sentido, la iniciativa de esta investigación surge por el interés de conocer la incidencia que tienen los licores ancestrales en la mixología moderna.

Este trabajo de investigación es importante ya que procura rescatar el sabor de lo autóctono, asunto de suma importancia para el desarrollo gastronómico del norte de nuestro país. “Los cultivos ancestrales tienen una gran importancia económica, social, ecológica, nutricional, funcional en nuestro país y en el resto de países atravesados por la cordillera de los Andes” (Guerrero Cáceres, 2012), argumento que permite destacar lo valioso de sabores propios de la región y su repercusión en la cultura misma de esta parte del país.

Asimismo, proveer —al consumidor— de nuevas experiencias con sabores autóctonos combinados con los modernos es fundamental para la innovación gastronómica de la región, toda vez que la mixología, en el norte del Ecuador, está recién estableciéndose.

La factibilidad de este proyecto de investigación es totalmente positiva ya que cuenta con la materia prima necesaria vista en las diferentes costumbres y tradiciones del pueblo indígena que vive en la provincia de Imbabura; también existen fuentes bibliográficas que sustentarán teóricamente el objeto de estudio. En el ámbito económico se cuenta con los recursos para llevarlo a cabo.

Las personas beneficiadas con esta investigación no solo será la sociedad Imbabureña y ecuatoriana, sino también aquella de la región andina en donde prevalecen los licores ancestrales de nuestros antepasados indígenas. Se verán beneficiadas, también, las futuras

generaciones de investigadores en este campo, toda vez que contarán con un material de apoyo bibliográfico que ayude a mantener la cultura ecuatoriana desde esta perspectiva.

3. ESTADO DEL ARTE

Se sabe que, desde la más remota antigüedad, el ser humano ha buscado el gusto de la variedad en su paladar. Las bebidas se convirtieron en una posibilidad de mezclar ingredientes que las hiciera diferentes las unas a las otras. En todas esas combinaciones la uva, los fermentos de frutas, las plantas, y las especias tuvieron una importancia destacable para sorprender al paladar (Wells, 2005).

El origen del licor nos habla de tiempos muy lejanos, basta con recordar el hidromel o aguamiel de los romanos, licor que resultaba de vino cocido y miel, en Ecuador bebidas ancestrales como la chicha o el canelazo son algunas de las más antiguas que se identifican. Sin embargo, aunque lleven alcohol y otros ingredientes que alteran el sabor original, no han sido denominadas cocteles, sino difundidas como bebidas locales. “En Ecuador, la gastronomía se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad” (Coque Arboleda, 2013).

La historia de los licores se remonta a tiempos inmemorables. “La destilación era ya una técnica conocida en China alrededor del año 800 a.C. empleándose para obtener alcoholes procedentes del arroz” (Verema, 2012). La mayoría de personas que han investigado sobre este tema no dudan en afirmar que, tanto alquimistas como investigadores con afanes científicos de miles de años atrás los descubrieron, primeramente, con fines medicinales y curativos. Hoy en día, si bien tienen un uso distinto, cabe examinar el enorme legado de brebajes que se continúan disfrutando a través de los tiempos. (*Un poco de historia*, s. f.)

Si bien se estima que los licores, como tal, comenzaron a producirse en la Edad Media, existen escritos referidos a Hipócrates, que ya narraba el proceso de destilación y fermentación que algunos hombres de la zona confeccionaban con determinadas hierbas o plantas. También hay quienes señalan que el proceso de fermentación es atribuible a los egipcios. (Wells, 2005)

Según Baldeón Tobar, (2017):

Las bebidas tradicionales forman parte del folklore de cada pueblo y cada región en la cual el uso de ingredientes, el respeto al producto, la reincorporación de cultivos, sostenibilidad, y la preparación son el carácter más importante de las bebidas. La tradición de prepararla en ocasiones especiales tales como celebraciones de fiestas de fundación en cada ciudad o pueblo convierten a las bebidas en la tradición más común de cada familia en la que cada generación aprende cuando es el momento de realizarla. En las diversas festividades que existen en todo el país, cada una de ellas tiene por lo menos de una a dos bebidas tradicionales que acompañan a la gastronomía típica de la festividad y por ende el proceso de elaboración. (p. 20)

Ecuador posee una gran variedad gastronómica que es fruto de la fusión con otras culturas, obteniendo así una mezcla de costumbres y tradiciones creando así un intercambio gastronómico que da como resultado una nueva identidad gastronómica; “entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación” (Romero Fierro Josué Leonardo, 2016).

Conocer las bebidas clásicas es punto clave para la creación de nuevas, ya que los sabores básicos dan lugar a los nuevos. Es de suma importancia darle el valor que se merece los licores ancestrales, ya que está perdiendo espacio en la población, la misma que da

más acogida a los licores de otros países y esto hace que ésta cultura que es parte de la tradición ecuatoriana este perdiendo valor.

Se llaman cocteles a toda bebida obtenida de la mezcla de dos o más ingredientes, según él IBA (International Bartenders Association): el límite máximo es de 5 ingredientes ya que si se pasa de este límite puede crear una confusión de sabores y aromas (Primiceri, 2013).

Se debe motivar a las personas para que retomen las costumbres y que luchen por sacar adelante la cultura y muestren al mundo entero la deliciosa gastronomía que posee Ecuador. De igual manera hay que inculcar desde temprana edad a los niños el amor por sus raíces, su herencia y su tierra, enseñándoles desde la escuela a valorar y respetar las costumbres.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo General

Determinar la incidencia de los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura en la mixología moderna ecuatoriana, mediante una investigación descriptiva que permita el diseño de una propuesta que tribute al desarrollo gastronómico.

4.2. Objetivos Específicos

- Elaborar el estado del arte a cerca de los licores ancestrales del Ecuador mediante un análisis concienzudo de las fuentes bibliográficas pertinentes.
- Diagnosticar los licores ancestrales más representativos del norte del Ecuador utilizados en el ámbito coctelero.

- Diseñar un recetario de cocteles utilizando como base los licores ancestrales ecuatorianos para la conservación del sabor autóctono.

5. METODOLOGÍA

Para la obtención de información y líneas de investigación se tomará en cuenta como parte de la metodología las siguientes herramientas:

5.1. Información primaria

Encuestas: La técnica de la encuesta es la más utilizada en la investigación social y cuya finalidad es perfeccionar la medición tratando de llegar a una medición real y objetiva, la hemos seleccionado para aplicarla al total de la población de profesionales del sector “La Quinta”, para esto realizamos cuestionarios que son instrumentos de investigación, los mismos que contienen un conjunto de preguntas destinadas a ser contestadas por el investigado, la mayor parte de la información que obtuvimos fue a través de esta técnica.

Entrevistas: Considerando que la entrevista es una técnica que actualmente es muy utilizada para obtener de ella información sobre: criterios, opiniones, creencias, etc., y que se basa en el diálogo con las personas que pueden propinar o proporcionar información sobre el asunto investigado, hemos creído conveniente aplicarla a los gerentes de los distintos establecimientos, con la finalidad de obtener verazmente y de forma directa informaciones específicas y cruciales para nuestro trabajo.

Observación: Es una técnica de recolección de datos que consiste en observar atentamente el hecho o fenómeno en estudio, es de mucha utilidad para registrar los hechos observados para analizarlos, interpretarlos y posteriormente elaborar las conclusiones, todo esto enmarcado en el acceso directo y permanente que se tiene ante los hechos que ocurren en los distintos

establecimientos toda vez que es el lugar de trabajo en el cual se desempeñan profesionalmente.

5.2. Información secundaria

Esta información está disponible sin cargo, existe incontable cantidad de fuentes de información disponible publicada por organismos públicos y privados, la cual se encuentra disponible en bibliotecas y en Internet. Ésta información, llamada secundaria, permite hacer análisis tanto del volumen del mercado total y de sus segmentos, como poder determinar tendencias eventuales de esos mercados. Se puede incluir en esta información de tipo secundario las Tesis de Grado preparadas por estudiantes para obtener sus títulos académicos, las cuales son de dominio público.

5.3. Tipos de investigación

Investigación Aplicada: utiliza hallazgos de la investigación pura, buscando mejorar la sociedad, resolviendo sus problemas con un carácter utilitario y un propósito inmediato. Es decir, su propósito o finalidad es mejorar un proceso, un producto o solucionar problemas reales.

Investigación Bibliográfica: recoger y analizar información secundaria contenida en diversas fuentes bibliográficas; es decir, se apoya en las consultas, análisis y crítica de documentos. Esta investigación puede realizarse en forma independiente o como parte constitutiva de otro tipo de investigaciones, teniendo su aplicación más latente en áreas como la filosofía, logia, historia, etc.

Investigación histórica: se apoyan en datos observados y recogidos por segundas personas, pero también puede recurrir a fuentes de información primaria, y, como lo manifiestan, el propósito de la investigación histórica es reconstruir el pasado de la manera más objetiva y exacta posible.

5.4. Resultados

- Identificar y desarrollar los diferentes términos técnicos, para desarrollar adecuadamente la materia utilizando un glosario técnico gastronómico con un trabajo en equipo con calidad y calidez.
- Aplicar las diferentes técnicas y preparaciones base para elaborar preparaciones de vanguardia internacionales desarrollando la creatividad y uso de productos típicos del Ecuador.
- Combinar armoniosamente técnicas de decoración y montaje de alta cocina a utilizarse con las preparaciones desarrolladas en el transcurso de la investigación y creación de los cocteles, basados en una investigación bibliográfica realizada por el estudiante para estimular su deseo de conocer más y aplicar su creatividad en la presentación del proyecto final.
- Elaborar un recetario de cocteles con base de licores ancestrales de cocina ecuatoriana para plasmar los conocimientos adquiridos en el transcurso de los semestres aprobados usando todos temas tratados y las prácticas realizadas.

5.5. Delimitación espacial

La investigación se desarrollará en la provincia de Imbabura-Ecuador.

6. RECURSOS

Todo el financiamiento del proyecto será proporcionado por el estudiante.

7. PLANIFICACIÓN TEMPORAL

1. Planificación temporal del trabajo de investigación: Plan de tesis													
ACTIVIDAD	SEMANAS ABRIL- MAYO	1		2		3		4		5		6	
	DÍAS	10	12	17	19	24	26	1	3	8	10	15	17
UNIDAD 1													
Estado del arte: una necesidad para cualquier investigación, Mendeley.	X	X											
Revisión de bibliotecas virtuales Construcción del Estado del Arte: Las citas textuales y parafrásticas. Normas APA			X	X									
Construcción del Estado del arte: Las citas textuales y parafrásticas. Normas APA					X	X							
UNIDAD 2													
Materiales y métodos, Directrices para el diseño y directrices para la aplicación de instrumentos de medición.								X					
Materiales y métodos: Lineamientos para la sistematización de datos cualitativos y cuantitativos								X	X	X			
Materiales y métodos: Perspectivas para análisis de datos.											X	X	
ACTIVIDAD TIEMPO	SEMANAS MAYO- JUNIO	7		8		9		10		11		12	
	SEMANAS	22	24	29	31	5	7	12	14				
Materiales y métodos: Preparación de datos para su análisis	X	X											
Resultados de la investigación: Interpretación de datos cualitativos.			X	X									
Resultados de la investigación: Interpretación de datos cualitativos.					X	X							
Desarrollar la parte final del plan de trabajo final de carrera (metodología, recursos, relevancia socio económica [N/A], planificación temporal [cronograma] y referencias								X	X				

8. BIBLIOGRAFÍA

- Baldeón Tobar, S. A. (2017). *Creación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de Quito*. UDLA.
- Guerrero Cáceres, C. A. (2012). *Determinación del contenido de compuestos fenólicos totales y actividad antioxidante en fibra dietética extraída de cultivos ancestrales andinos para su utilización como suplemento alimenticio*. (Universidad Técnica de Ambato). Recuperado de <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3068/1/BQ34.pdf>
- Primiceri, A. (2013). *1000 Cócteles de todo el mundo*. De Vecchi Ediciones.
- Romero Fierro Josué Leonardo. (2016). *Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional* (Universidad Técnica de Ambato). Recuperado de [http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/25109/1/Tesis final Josue Romero.pdf](http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/25109/1/Tesis%20final%20Josue%20Romero.pdf)
- Un poco de historia*. (s. f.). Recuperado de www.alcoholinformate.org.mx
- Verema. (2012). Historia de la destilación. Origen de los licores y destilados. Recuperado 30 de mayo de 2019, de <https://www.verema.com/blog/licores-destilados/979233-historia-destilacion-origen-licores-destilados>
- Wells, J. (2005). *Cócteles y combinados*. Bon Vivant.