

PUCE TEC
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

COCTELES INSPIRADOS EN COMIDAS Y BEBIDAS TÍPICAS DE AMBATO

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de
Tecnóloga Superior en Gestión Culinaria**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autora:

Katherine Nicole Peñafiel Niveló

Director:

Lic. Xavier Geovanny Muela Santamaría

Ambato – Ecuador

Abril 2026

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **KATHERINE NICOLE PEÑAFIEL NIVelo** con cédula de ciudadanía: **1805474283**, autora del trabajo de graduación titulado: "COCTELES INSPIRADOS EN COMIDAS Y BEBIDAS TÍPICAS DE AMBATO" previo a la obtención del título de **TECNÓLOGA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**, en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 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 a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, abril 2026



Katherine Nicole Peñafiel Niveló

CC. 1805474283

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

COCTELES INSPIRADOS EN COMIDAS Y BEBIDAS TÍPICAS DE AMBATO

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autora:

Katherine Nicole Peñafiel Niveló

Xavier Geovanny Muela Santamaría, Lic.

CC. 1802242550

CALIFICADOR

f. 

Mario Xavier Chagñay Ríos, Lic.

CALIFICADOR

f. 

Mario Andrés Galarza Núñez, Lic.

CALIFICADOR

f. 

Christian Andrés Barragán Ramírez, Ing. PhD.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

f. 

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr. Mg.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

f. 
PUCE | AMBATO
PROSECRETARÍA

Ambato – Ecuador

Abril 2026

DEDICATORIA

Dedico este logro primeramente a Dios, por ser mi guía, mi fortaleza y por permitirme culminar esta etapa con éxito. A mi madre, mi ejemplo de lucha y perseverancia; este título es el fruto de tu apoyo constante. A mis hermanos, Sebitas y Dayana, por su compañía y por ser mi motivación diaria. De manera muy especial, a mis abuelitos, por brindarme el apoyo que más necesitaba en los momentos oportunos y por ser mi sustento incondicional.

A mi amiga Marjorie, por confiar en mis capacidades y por creer, junto a mí, que era posible transformar la esencia de un plato tradicional en el arte de una bebida. Gracias por tu apoyo inquebrantable.

Finalmente, dedico este esfuerzo a cada estudiante que sueña con ser chef. Aunque mi primer anhelo fue servir a la sociedad como policía, hoy la vida me permite hacerlo desde el fuego y el sabor. En sus manos, como en las mías, reside una promesa que se forja con esfuerzo y pasión. Que este trabajo sea prueba de que los sueños pueden transformarse, pero la excelencia siempre será nuestra meta.

"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza y poesía". Ferran Adrià.

KATHERINE NICOLE PEÑAFIEL NIVELLO

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato (PUCESA) y a la carrera de Gestión Culinaria, por brindarme los conocimientos y el espacio necesario para desarrollar mi pasión por la gastronomía. También a mi ciudad de Ambato por sus tradiciones, historia y sabores únicos que fueron la de inspiración y el pilar para la creación de este trabajo.

Agradezco a el Mg. Pablo Cepeda, director de este proyecto, por su paciencia, guía y por confiar en esta propuesta de coctelería de identidad desde el primer día.

Agradezco también a cada uno de mis profesores que formaron parte de mi crecimiento académico. Gracias por compartir sus conocimientos, por sus sugerencias y por el apoyo constante que contribuyó a la culminación de este proceso profesional.

KATHERINE NICOLE PEÑAFIEL NIVELLO

RESUMEN

Esta investigación nace de una observación clara: mientras la gastronomía de Ambato es un referente nacional, su coctelería local ha permanecido en la sombra, careciendo de una identidad propia que represente a la región. Por ello, el estudio se centra en la importancia de revalorizar nuestro patrimonio culinario, transformando sabores tradicionales en experiencias líquidas de alta gama que fortalezcan el turismo y el orgullo local. El objetivo general es desarrollar una línea de cócteles de autor inspirados en los platos y bebidas más emblemáticos de Ambato, utilizando la mixología moderna como herramienta para resaltar nuestra herencia cultural.

Bajo un enfoque metodológico descriptivo-explicativo, el trabajo primero analiza las propiedades sensoriales de insumos como el Hornado, los Lllapingachos, La colada morada, La chicha huevona y el Quimbolito, para luego fundamentar su transformación técnica mediante procesos de vanguardia como clarificaciones y esferificaciones. Los resultados obtenidos superaron las expectativas, logrando recetas estandarizadas con niveles de aceptación cercanos al 100% en las pruebas de degustación. En conclusión, el proyecto demuestra ser técnica y culturalmente viable, logrando que la tradición no solo se coma, sino que también se beba, posicionando a estos cócteles como un nuevo "patrimonio líquido" de la ciudad de Ambato.

Palabras clave: coctelería de autor, identidad gastronómica, mixología moderna, Ambato, tradición culinaria, patrimonio líquido.

ABSTRACT

This research arises from a clear observation: while the gastronomy of Ambato is a national benchmark, its local cocktail culture has remained in the shadows, lacking a distinctive identity that represents the region. For this reason, the study focuses on the importance of revaluing our culinary heritage by transforming traditional flavors into high-end liquid experiences that strengthen tourism and local pride. The general objective is to develop a line of signature cocktails inspired by the most emblematic dishes and beverages of Ambato, using modern mixology as a tool to highlight our cultural heritage.

Under a descriptive-explanatory methodological approach, the study first analyzes the sensory properties of ingredients such as Hornado, Llapingachos, Colada Morada, Chicha Huevona, and Quimbolito, and then provides the technical basis for their transformation through cutting-edge processes such as clarifications and spherifications. The results exceeded expectations, achieving standardized recipes with acceptance levels close to 100% in tasting tests. In conclusion, the project proves to be both technically and culturally viable, demonstrating that tradition can not only be eaten, but also drunk, positioning these cocktails as a new “liquid heritage” of the city of Ambato.

Keywords: *signature cocktails, gastronomic identity, modern mixology, Ambato, culinary tradition, liquid heritage.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA	4
1.1. Coctelería de autor	4
1.2. Mixología.....	6
1.3. Coctelería molecular	8
1.4. Comidas y bebidas típicas de Ambato	17
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	24
2.1. Metodología de investigación.....	24
2.2. Población y muestra	25
2.3. Aplicación en recetas no tradicionales	26
CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	32
3.1. Procesamiento y análisis de la información	32
CONCLUSIONES.....	54
RECOMENDACIONES	55
BIBLIOGRAFÍA	56
ANEXOS	63

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana es mucho más que un conjunto de recetas; es un escenario vibrante donde se encuentran la historia, la enorme biodiversidad de nuestra tierra y el legado vivo de sus comunidades. En este mapa de sabores, Ambato no es solo un motor agrícola para el país, sino un verdadero refugio de saberes culinarios que le dan identidad a todo el centro del Ecuador. Sin embargo, al observar cómo ha evolucionado el servicio en nuestros bares y restaurantes, se nota una diferencia marcada entre la fuerza de nuestra cocina tradicional y lo que ofrecemos en la copa.

Esta situación problemática es evidente: mientras que los platos típicos ambateños son respetados y conocidos por todos, la coctelería local se ha quedado atrapada en lo convencional, ofreciendo bebidas industriales o recetas internacionales que no tienen nada que ver con nuestro entorno. Hay un vacío importante donde nuestros ingredientes y bebidas de toda la vida no han logrado dar el salto hacia propuestas modernas, haciendo que la experiencia de quien nos visita se sienta incompleta al no encontrar sabores auténticos en la barra.

Esta falta de innovación que use lo nuestro como base hace que el sector pierda competitividad y que no logremos conectar con un público que hoy, más que nunca, busca originalidad y raíces. Frente a esta desconexión entre el plato y la copa, surge la necesidad de plantear el planteamiento del problema de esta investigación: la falta de una propuesta técnica y creativa de coctelería de autor que sea capaz de llevar el alma de la cocina tradicional ambateña al mundo de la mixología contemporánea.

El problema no es solo que haya poca variedad, sino que falta un trabajo serio de investigación que trate al insumo local con el protagonismo que merece. Si no rescatamos estos sabores con una mirada profesional, corremos el riesgo de que nuestra coctelería termine siendo algo vacío, sin nada que contar sobre nosotros. Por eso, la pregunta que guía este estudio es cómo podemos unir la técnica con la tradición para devolverle a Ambato una propuesta líquida que realmente nos

represente. Para resolver este desafío, el trabajo tiene como objetivo general desarrollar una línea de cócteles de autor inspirados en las comidas y bebidas más queridas de Ambato, usando técnicas de mixología modernas que logren resaltar lo mejor de nuestros productos.

Queremos que las bebidas tradicionales dejen de verse como algo sencillo y pasen a ser productos de alta gama. Para lograrlo, nos hemos trazado objetivos específicos que nos darán orden: primero, construir una base teórica sobre la unión entre coctelería e identidad; luego, diseñar paso a paso las recetas originales inspiradas en nuestra ciudad; y finalmente, validar si estos cócteles funcionan mediante un análisis sensorial que nos diga qué tanto le gustan a la gente. Para que todo este proceso tenga el respaldo académico que se necesita, la investigación se apoya en un enfoque descriptivo-explicativo.

Esto nos permite, primero, detallar muy bien cómo son los sabores y el valor cultural de los productos ambateños, para luego explicar cómo técnicas avanzadas —como las infusiones o las clarificaciones— pueden transformar esos productos en algo totalmente nuevo. No se trata de mezclar por mezclar, sino de explicar la razón técnica de cada paso, asegurando que cada cóctel sea fruto de un estudio consciente y no de la simple casualidad. La idea que se defiende en esta investigación es que, si unimos estratégicamente la identidad gastronómica de Ambato con la coctelería de autor, usando ingredientes de la zona y buena técnica, vamos a crear productos únicos que la gente va a aceptar con entusiasmo.

La coctelería de autor no puede ser algo ajeno a nuestra cultura; al contrario, debe ser una forma de protegerla. Al reinterpretar los sabores que ya conocemos y presentarlos de forma sofisticada, no solo mejoramos la oferta gastronómica, sino que reforzamos ese orgullo de ser ambateños. Esta tesis propone que la verdadera innovación ocurre cuando ponemos la mejor técnica al servicio de nuestra historia. En el desarrollo de este trabajo, veremos cómo la provincia de Tungurahua nos entrega una paleta de sabores increíble, desde sus frutas frescas hasta sus hierbas aromáticas. Aquí nos alejamos de lo común para entrar en un espacio de experimentación, donde el chocolate de Ambato, la colada morada o incluso el

espíritu de nuestra panadería dejan de ser solo alimentos para transformarse en cócteles complejos. El uso del enfoque descriptivo-explicativo asegura que estas reinterpretaciones mantengan el equilibrio perfecto entre sorprender a la vista y ser fieles al sabor original que todos recordamos.

Finalmente, esta introducción es el punto de partida de un estudio que busca ser un aporte real para quienes trabajan en la gastronomía regional. Los siguientes capítulos demostrarán que la coctelería de Ambato tiene todo para evolucionar hacia un modelo de "autor" que respete su legado. Al final, lo que se busca es que los profesionales del área vean en nuestra identidad su mayor fortaleza, cerrando la brecha entre la tradición que nos define y la innovación que el futuro nos pide. Es una invitación a que la gastronomía ambateña brille por completo, ofreciendo una experiencia en la copa que esté, por fin, a la altura de su gran historia.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. Coctelería de autor

La coctelería de autor es una expresión creativa de la mixología que va más allá de las recetas clásicas. Se centra en diseñar bebidas únicas, donde se combinan técnicas innovadoras, ingredientes poco comunes y una presentación cuidada al detalle. Más que preparar un cóctel, este estilo busca reflejar la personalidad del *bartenders* y generar una conexión emocional y cultural entre quien lo disfruta y la bebida (Serrano Marmol, Incorporación de tres ingredientes autóctonos del Ecuador: Ovo, Taxo, Capuli en Mixología, 2025).

La coctelería de autor es una rama de la mixología que busca ir más allá de los límites de la coctelería clásica, mediante la creación de bebidas que combinan innovación, ingredientes poco comunes y una estética personalizada. Este estilo no solo resalta la creatividad del barman, sino también la conexión emocional y cultural que se busca transmitir a través de cada cóctel. La coctelería de autor se presenta como una expresión libre y auténtica, donde cada bebida se convierte en un reflejo de lo que el barman desea comunicar. Es un espacio en el que la tradición da paso a la experimentación con sabores, texturas y diferentes presentaciones, logrando impactar al comensal y generar una experiencia significativa para quien lo prueba. Además, la coctelería de autor se distingue por el enfoque que se da, dando una exigencia para el cliente. Morgenthaler habla sobre la historia y la experiencia que cuenta cada cóctel, desde la primera impresión hasta la presentación final. Esto abarca no solo los ingredientes, sino también la forma de presentar y servir. De esta forma la coctelería de autor se transforma en un arte que ya no solo se trata sobre la bebida en sí, generando recuerdos inolvidables para quienes disfrutas de la bebida (Ruano, 2025).

Definición

La coctelería de autor se caracteriza por la originalidad en sabores, ingredientes y técnicas que no se encuentran en la coctelería tradicional. Los mixólogos exploran

combinaciones poco convencionales, procesos de preparación novedosos y presentación creativa para diferenciar sus bebidas y ofrecer experiencias únicas. Esto convierte a la coctelería en una forma de arte culinario que va más allá del simple preparado de bebidas (Ruano, 2025).

Ingredientes autóctonos en la coctelería de autor

La incorporación de productos locales y tradicionales en la mixología representa una tendencia creciente en la coctelería de autor, que además de enriquecer los perfiles de sabor ofrece beneficios culturales, gastronómicos y económicos. Estudios recientes indican que utilizar insumos autóctonos no solo aporta originalidad a las bebidas, sino que permite resaltar elementos propios de la región, promoviendo la identidad cultural y fortaleciendo la competitividad del sector gastronómico local. Una investigación académica de 2025 sobre el desarrollo de cócteles utilizando ingredientes ecuatorianos como ovo (*Spondias purpurea*), taxo (*Passiflora tripartita*) y capulí (*Prunus salicifolia*) demuestra que estos insumos han sido poco explorados en la mixología pese a su riqueza gastronómica. El estudio concluye que los cócteles que integran estos productos no solo amplían las posibilidades creativas del bartenders, sino que también ayudan a fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana al incorporar sabores tradicionales únicos (Serrano Marmol, Incorporación de tres ingredientes autóctonos del Ecuador: Ovo, taxo y capulí en la mixología, 2025).

Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa (2021) subrayan que la coctelería ecuatoriana tiene un enorme potencial para innovar sin perder su esencia cultural. Su planteamiento es relevante porque reconoce que la originalidad no depende únicamente de técnicas sofisticadas, sino también de la puesta en valor de la identidad local. Este enfoque es especialmente pertinente en un país diverso como Ecuador, donde los ingredientes tradicionales, las frutas andinas y las bebidas emblemáticas pueden convertirse en insumos de alto valor para propuestas cocteleras contemporáneas (Párraga Espinoza & Vinueza Quinatoa, Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana", 2020).

1.2. Mixología

Conceptos fundamentales de la mixología

La mixología no es simplemente mezclar bebidas: es una disciplina que combina arte y ciencia para crear cócteles nuevos, potentes desde lo sensorial, y con una comprensión profunda de los componentes de las bebidas (alcohol, azúcares, ácidos, aromas) y cómo interactúan (Crespo Vega, 2024). La mixología es una disciplina que combina la práctica artística de crear cócteles con un fundamento científico (física, química, análisis sensorial). No se trata solo de mezclar licores: implica comprender las interacciones entre componentes (alcohol, azúcares, ácidos, aromas), calcular proporciones, y diseñar experiencias sensoriales (sabor, aroma, textura, color) (Inchaurraga , 2022).

La información presentada destaca la evolución de la mixología como una práctica profesional que va más allá de simplemente mezclar bebidas. Se considera, con razón, una disciplina híbrida que une el arte y la ciencia. Esta perspectiva moderna reconoce que diseñar un cóctel requiere no solo creatividad estética, sino también un profundo conocimiento de principios químicos, físicos y sensoriales que ayudan a crear experiencias armónicas en sabor, aroma, textura y color. De este modo, la mixología se sitúa a la par de otras áreas gastronómicas que han integrado la investigación científica como base para la innovación. (Mena Carrasco , 2023).

El estudio de Zapata-Barrionuevo y Narváez-Chávez (2025) complementa esta visión al destacar que la mixología puede actuar como un puente entre tradición e innovación. Su aporte enfatiza la idea de que las técnicas modernas no buscan sustituir los saberes tradicionales, sino reinterpretarlos en formatos más atractivos y competitivos para el consumidor actual. (Zapata-Barrionuevo & Narváez-Chávez, 2025).

Figura 1. Cócteles Inspirados en comida Típica de Ambato



Fuente: tomado de (Gomez & Navarro, 2021)

Mixología molecular

La Mixología molecular es una subrama de la mixología que emplea técnicas propias de la gastronomía molecular (como esferificación, espumas, nitrógeno líquido, gelificación para modificar la estructura física de los ingredientes, generar nuevas texturas, y crear experiencias visuales y sensoriales sorprendentes (Gomez & Navarro, 2021). En el estudio “Desarrollo de cócteles con textura modificada mediante técnicas de mixología molecular” (2021), Calvache-Muñoz et al. diseñan cócteles considerando variables fisicoquímicas como pH, sólidos solubles totales y concentración alcohólica para modificar su textura mediante esferificación o gelificación (Calvache -Muñoz y otros, 2021). En la tesis “Aplicación de la mixología molecular ...” de Anchundia Mendoza y Paladines Romero (2021), se explica cómo aplicar estas técnicas a bebidas tradicionales ecuatorianas, para ofrecer cocteles y mocteles innovadores a partir de recetas locales (Anchundia Mendoza & Paladines Romero, 2021).

El estudio de Calvache-Muñoz et al. (2021) es especialmente relevante porque demuestra que la mixología molecular no es un proceso improvisado ni meramente estético; por el contrario, requiere comprender variables fisicoquímicas clave como

el pH, los sólidos solubles totales y la graduación alcohólica (Calvache -Muñoz y otros, 2021). La tesis de Anchundia Mendoza y Paladines Romero (2021) amplía ese panorama al aplicar estas técnicas avanzadas a bebidas tradicionales ecuatorianas. Su aporte es fundamental porque muestra que la mixología molecular puede ser una vía efectiva para revalorizar la cultura gastronómica local. Al transformar bebidas tradicionales en cocteles o mocteles innovadores, no solo se potencia su atractivo comercial, sino que también se conectan saberes ancestrales con tendencias contemporáneas. Esto respalda la idea de que la innovación no necesariamente reemplaza a la tradición, sino que puede fortalecerla cuando se la adapta con respeto y conocimiento (Anchundia Mendoza & Paladines Romero, 2021).

1.3. Coctelería molecular

En Desmitificando la Esferificación, Rodrigo Duarte-Casar y Marlene Rojas Le-Fort realizan una explicación detallada y accesible de la técnica de esferificación, una de las más populares de la cocina molecular. Señalan que, aunque esta técnica es muy llamativa por su aspecto visual entre esferas gelatinosas que “estallan” al morderse, existe una comprensión limitada sobre las variables químicas y físicas que influyen en su éxito (Duarte & Rojas Le-fort, 2022). Los autores describen los componentes básicos de la esferificación: se usa alginato de sodio como hidrocoloide y una fuente de calcio, los cuales reaccionan para formar un gel mediante gelificación iónica. Destacan que para que esta gelificación ocurra correctamente, el pH del líquido debe ser superior a 3,6, por lo que es importante controlar la acidez o usar reguladores cuando la base es muy ácida. Describen los tipos de esferificación más comunes:

- Esferificación directa: donde se dispersa el líquido con alginato en una solución de calcio.
- Esferificación inversa: que es más usada cuando se trata de líquidos muy densos o con mucho calcio y, además, tiene variantes como la esferificación “amoldada” y la “curada” (Duarte & Rojas Le-fort, 2022).

La tesis de Anchundia Mendoza y Paladines Romero (2021) analiza la mixología molecular como una herramienta innovadora aplicada a bebidas tradicionales ecuatorianas, con el objetivo de diversificar y modernizar la oferta de coctelería en los bares de la comuna Montañita. Las autoras describen la coctelería molecular como una ramificación de la gastronomía molecular que utiliza principios fisicoquímicos para transformar ingredientes líquidos en nuevas texturas y presentaciones, manteniendo intactas sus propiedades aromáticas y sensoriales (Anchundia Mendoza & Paladines Romero, 2021).

La aplicación de la mixología molecular permite reinterpretar estos sabores desde un enfoque contemporáneo, ofreciendo productos turísticos más atractivos y competitivos para destinos como Montañita, donde la demanda de experiencias únicas es alta. La investigación concluye que la coctelería molecular tiene un impacto positivo tanto en la diversificación de la oferta gastronómica local como en el fortalecimiento de la identidad ecuatoriana dentro de espacios turísticos. Al fusionar técnicas científicas con ingredientes autóctonos, la mixología molecular se convierte en una estrategia para innovar sin perder el valor cultural, mejorando la percepción del consumidor y potenciando la actividad de los establecimientos de bebidas (Anchundia Mendoza & Paladines Romero, 2021).

Cuadro 1. Comparación entre Mixología y Coctelería molecular

Aspecto	Mixología	Coctelería molecular
Definición	Arte y técnica de crear cócteles equilibrados y creativos.	Especialización que usa ciencia y técnicas fisicoquímicas para transformar bebidas.
Base	Saberes tradicionales + creatividad.	Gastronomía molecular, química de alimentos, física.
Técnicas	Mezclar, agitar, macerar, infundir.	Esferificar, gelificar, nitrógeno líquido, espumas, emulsiones.
Objetivo principal	Equilibrio sensorial y propuesta conceptual.	Innovación sensorial, texturas nuevas y efectos visuales.
Experiencia ofrecida	Tradicional, artesanal o moderna.	Sorprendente, experimental y multisensorial.
Ingredientes	Hierbas, frutas, bitters, destilados.	Permutas químicas (alginatos, lecitina, agar-agar).

Fuente: elaboración propia

Innovación sensorial

La innovación sensorial en mixología es el uso consciente de técnicas para modificar no solo el sabor de los cócteles, sino también su textura (gel, espuma, esferas), aroma, temperatura y apariencia, con el objetivo de crear experiencias multisensoriales (visión, tacto, olfato, gusto) (Zapata-Barrionuevo & Narváez-Chávez, 2025).

En el artículo de Narváez-Chávez y Zapata-Barrionuevo (2025) ya citado, se describe el uso de “espumas, geles, y la incorporación de aditivos alimentarios para cambiar su estructura” y así realzar las cualidades organolépticas de los cocteles . Además, en el mismo trabajo se menciona que la evaluación Delphi (expertos) les permitió ajustar las recetas “basándonos en las consideraciones técnicas y cualitativas ... asegurando su originalidad y calidad sensorial” (experiencia sensorial como parte del proceso de innovación (Zapata-Barrionuevo & Narváez-Chávez, 2025).

La información destaca un aspecto fundamental de la coctelería contemporánea: la innovación sensorial, entendida como la capacidad de transformar un cóctel en una experiencia multisensorial cuidadosamente diseñada. Esta perspectiva supera la visión tradicional centrada únicamente en el sabor y reconoce que el consumidor actual valora estímulos integrales que involucran la vista, el tacto, el olfato y el gusto de manera simultánea (Zapata-Barrionuevo & Narváez-Chávez, 2025). El

planteamiento de Zapata-Barrionuevo y Narváez-Chávez (2025) es especialmente relevante porque señala que modificar elementos como la textura, la temperatura o la apariencia no es un simple recurso estético, sino un proceso técnico deliberado que aporta coherencia y calidad a la propuesta mixológica. En este sentido, la innovación sensorial se convierte en un puente entre la ciencia y el arte, reafirmando que la coctelería contemporánea exige dominio técnico y sensibilidad estética

Identidad cultural en la mixología

El papel de la mixología como un recurso capaz de recuperar, transformar y expresar la identidad cultural de una comunidad, integrando insumos locales, preparaciones tradicionales y métodos modernos de elaboración. En este enfoque, cada cóctel se convierte en un medio para narrar una “historia cultural” (Serrano Marmol, Incorporación de tres ingredientes autóctonos del Ecuador: Ovo, taxo y capulí en la mixología, 2025). Según la *Revista Científica y Tecnológica* de la UPSE (2021), la coctelería tradicional ecuatoriana puede reinventarse respetando “la identidad de las comunidades, garantizando así la cultura local” (Párraga Espinoza & Vinuesa Quinatoa, Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana, 2021). En el proyecto de Anchundia Mendoza y Paladines Romero (2021), se propone que el uso de la mixología molecular en bebidas típicas ecuatorianas "contribuye a rescatar la cultura de nuestro país" y brindar nuevas experiencias a los turistas. (Anchundia Mendoza & Paladines Romero, 2021).

La mixología, más que una simple técnica, se ha convertido en una forma de expresar y compartir la identidad cultural. Mediante la elección de ingredientes autóctonos, la inclusión de bebidas tradicionales y el uso de métodos modernos, los cócteles se transforman en narrativas líquidas que cuentan historias, preservan tradiciones y reflejan la esencia de una región. Desde esta perspectiva, el cóctel no se ve solo como un producto gastronómico, sino como un símbolo cultural que una la memoria, el territorio y la creatividad. (Zapata-Barrionuevo & Narváez-Chávez, 2025).

La Revista Científica y Tecnológica de la UPSE (2021) resalta que la coctelería ecuatoriana tiene un gran potencial para reinventarse sin perder su esencia, siempre que se respeten los elementos que forman parte de la identidad de sus comunidades. Según Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa (2021), es crucial que esta reinterpretación asegure la continuidad cultural y evite que la innovación suprima los significados ancestrales relacionados con los sabores y tradiciones locales. En este sentido, la modernización debe verse como un puente que conecta el pasado con el presente, más que como una ruptura. (Párraga Espinoza & Vinueza Quinatoa, Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana, 2021).

El proyecto de Anchundia Mendoza y Paladines Romero (2021) muestra que aplicar técnicas de mixología molecular a bebidas típicas ecuatorianas no solo ayuda a rescatar la cultura, sino que también enriquece la experiencia del consumidor, especialmente en el contexto turístico. La fusión de saberes tradicionales con herramientas tecnológicas modernas permite crear propuestas innovadoras que generan interés, añaden valor y sitúan la gastronomía local en un contexto más amplio. (Anchundia Mendoza & Paladines Romero, 2021).

Gastronomía y cultura alimentaria de Ambato

La gastronomía de Ambato se presenta como un sistema cultural vivo que combina tradición, memoria y adaptación. Los estudios de Velastegui Sánchez (2022) ofrecen una visión profunda de la cocina de San Bartolomé de Pinllo, revelando que platos como las gallinas de Pinllo y el pan de Pinllo son mucho más que simples recetas; son verdaderas expresiones de identidad construidas a partir de saberes ancestrales que se han transmitido de generación en generación.

Este enfoque enfatiza que la cocina ambateña es una práctica social repleta de simbolismo, donde cada técnica, ingrediente y orden de preparación forman parte de un legado histórico que fortalece el sentido de pertenencia de la comunidad. El autor no solo recolecta recetas, sino también el conocimiento ancestral, incluyendo detalles sobre cómo cocinar, el origen histórico de los platos y los saberes de

quienes han preservado estas tradiciones. (Velasategui Sanchez, 2022). Además, la tesis de López Sánchez (2022) sobre innovación en la cocina de Pinllo revela que existe una tendencia reciente a reinventar platos tradicionales sin perder su esencia. En su trabajo, se realizó una evaluación sensorial con 40 personas para valorar recetas tradicionales y otras versiones innovadas, lo que muestra cómo la cocina tradicional puede adaptarse a nuevas demandas turísticas (Lopez Sanchez, 2022). Estos rasgos demuestran que la gastronomía ambateña no es estática: se apoya en saberes antiguos (como el horneado tradicional del pan de Pinllo o la preparación de la gallina) y, al mismo tiempo, incorpora innovaciones que responden a expectativas modernas y turísticas.

Importancia cultural de sus alimentos y bebidas de Ambato-Ecuador

La alimentación en Ambato trasciende su función nutricional para convertirse en un eje de construcción social, memoria colectiva e identidad territorial. Cada plato, bebida o técnica culinaria constituye un símbolo que conecta a las familias con sus raíces y a la ciudad con su historia agrícola, religiosa y festiva (Combo Jimenez, 2023).

Según Freire Chagcha (2020), en su tesis “Comida local y memoria gustativa: caso de estudio Ambato” desarrollada en la Universidad Técnica de Ambato, los alimentos tradicionales actúan como vehículos de memoria gustativa, es decir, como detonantes sensoriales que reactivan recuerdos asociados a la infancia, celebraciones familiares, afectos y modos de vida.

A través de una ficha sensorial aplicada a diversos participantes, el estudio evidencia que características como el aroma del caldo de gallina, el color del llapingacho o la textura del pan ambateño pueden provocar emociones vinculadas a experiencias personales o comunitarias. Este hallazgo confirma que la gastronomía ambateña no solo alimenta el cuerpo, sino también la identidad emocional y simbólica de sus habitantes (Freire Chagcha, 2020). La tesis de Torres Oñate (2023), desarrollada en la Universidad Técnica del Norte, amplía esta

comprensión desde la perspectiva del patrimonio culinario y el turismo gastronómico.

Su investigación sobre la cocina tradicional de Pinillo destaca que preparaciones icónicas como la gallina asada, el pan de Pinillo y otras recetas transmitidas oralmente poseen un profundo significado cultural. Estas comidas representan la continuidad de saberes ancestrales ligados al trabajo comunitario, la agricultura familiar y la historia local. El análisis de Torres Oñate demuestra que estos alimentos adquieren un valor estratégico en la actividad turística: permiten diseñar experiencias donde los visitantes no solo degustan los platos, sino que participan en procesos vivenciales, como observar la cocción en hornos de leña, conocer el origen de los ingredientes, o escuchar relatos sobre la historia del pan y las tradiciones del barrio. Estos procesos convierten a la gastronomía en un recurso de educación cultural y fortalecen la identidad local al proyectar sus prácticas culinarias hacia públicos externos (Torres Oñate, 2023).

En conjunto, ambas investigaciones evidencian que la gastronomía ambateña:

- Preserva la memoria colectiva, especialmente en tiempos de cambios sociales y migración.
- Refuerza la identidad comunitaria al mantener vivas prácticas culinarias transmitidas entre generaciones.
- Promueve el patrimonio cultural inmaterial, pues conserva técnicas tradicionales, modos de producción y celebraciones festivas como la Fiesta de la Fruta y las Flores.
- Impulsa el turismo cultural y experiencial, articulando la comida con procesos educativos y vivencias auténticas.
- Genera cohesión social, porque los alimentos se comparten en rituales familiares, comunitarios y religiosos (Torres Oñate, 2023).

Insumos emblemáticos de la gastronomía de Ambato

La gastronomía de Ambato se caracteriza por el uso de ingredientes y productos que no solo forman parte de su tradición culinaria, sino que también representan símbolos culturales con un fuerte arraigo territorial. Estos insumos constituyen la base de muchas recetas tradicionales, son elementos de cohesión social y funcionan como marcadores identitarios tanto para habitantes como para visitantes (Cordoba-Vasquez & Gavilaez-Gonzales , 2025).

Las huecas ambateñas, reconocidas por ofrecer comida auténtica en espacios familiares o de tradición popular, constituyen otro pilar fundamental para comprender los insumos emblemáticos del cantón. La investigación de Chávez Fonseca (2024), desarrollada en la Universidad Uniandes, identifica la presencia recurrente de ingredientes autóctonos y productos de alto valor gastronómico en estas preparaciones (Chavez Fonseca, 2024). Entre los insumos más representativos destacan: hornado, quimbolitos, llapingachos y bebidas tradicionales como la chicha huevona y la colada morada, que siguen procesos artesanales transmitidos por generaciones.

La tesis de Chávez Fonseca también incluye la creación de una guía turística y gastronómica de huecas, que resalta la importancia de estos insumos como parte de la identidad culinaria de Ambato. Esta guía busca posicionar a las huecas como espacios de valor patrimonial y turístico, donde el visitante puede acceder a sabores auténticos que no se encuentran en restaurantes comerciales ni cadenas de alimentos (Chavez Fonseca, 2024). El análisis de esta investigación evidencia que la relevancia de los insumos no solo es gastronómica, sino también sociocultural:

- Fortalecen la economía familiar y barrial, ya que muchos productos se producen y comercializan en pequeños negocios.
- Mantienen vivas las recetas tradicionales, permitiendo que los conocimientos culinarios se preserven.
- Atraen turistas, pues la autenticidad de los insumos es uno de los principales valores buscados en el turismo gastronómico experiencial.

- Refuerzan la identidad colectiva, al convertirse en símbolos compartidos de orgullo cultural (Chavez Fonseca, 2024).

Valor cultural y patrimonial de los insumos ambateños

Más allá de su uso culinario, estos insumos representan:

- Patrimonio alimentario vivo, porque sus técnicas y recetas continúan en manos de la comunidad.
- Expresiones materiales e inmateriales, ya que combinan ingredientes, métodos, rituales y significados culturales.
- Testimonios del territorio, reflejando su clima, su agricultura y sus prácticas productivas.
- Fuente de cohesión social, pues se comparten en ferias, fiestas religiosas, mercados y celebraciones familiares (Chávez Fonseca y otros, 2024).

Por ello, los insumos emblemáticos de Ambato son mucho más que ingredientes: son narrativas culturales, memoria comunitaria y recursos estratégicos para el desarrollo turístico (Inga Aguagallo y otros, 2023).

Aplicando este marco al concepto de “insumos emblemáticos” como se mencionó anteriormente, este artículo apoya afirmaciones como:

- Patrimonio alimentario vivo: Las políticas analizadas en el artículo reconocen y regulan la producción tradicional, lo que ayuda a que las técnicas, recetas e insumos ancestrales permanezcan vigentes.
- Expresiones materiales e inmateriales: Este enfoque normativo no solo valora los ingredientes (lo material), sino también los saberes, rituales y la identidad asociados a esos productos (inmaterial).
- Testimonios del territorio: Al describir platos de diferentes regiones y su distribución en el “mapa gastronómico”, el artículo evidencia cómo los insumos representan las particularidades geográficas, climáticas y culturales de cada zona.

- Cohesión social y turística: Las propuestas estratégicas para rutas gastronómicas, ferias y políticas turísticas muestran cómo los alimentos patrimoniales pueden ser usados para reforzar la identidad comunitaria y atraer turismo de experiencia (Inga Aguagallo y otros, 2023).

1.4. Comidas y bebidas típicas de Ambato

Colada morada de Ambato / Atocha

Figura 2. Colada Morada



Fuente: tomado de (Chávez Fonseca y otros, 2024)

Un estudio sobre los aromas y sabores de la colada morada en la parroquia Atocha, Ambato, se centra en las percepciones sensoriales (olor, sabor) de quienes consumen la colada morada en ese sector, lo que es muy útil para un análisis cultural. La colada morada, una de las bebidas más representativas de la Sierra ecuatoriana, adquiere en Ambato una relevancia especial dentro de la oferta culinaria de las huecas tradicionales.

A partir del estudio de Chávez Fonseca, Ortiz Miranda, Tello Velastegui y Gavilanes González (2024), se evidencia que esta bebida no solo es parte de la identidad gastronómica local, sino también un elemento clave en la caracterización cultural que realizan las huecas evaluadas mediante el método neutrosófico. El análisis multicriterio aplicado en el estudio permite reconocer que productos como la colada morada, por su fuerte arraigo histórico y su asociación con prácticas rituales y

familiares, se consideran indicadores de autenticidad culinaria y portadores de patrimonio alimentario (Chavez Fonseca, 2024).

La colada morada, en particular, se aprecia por su complejidad sensorial y mezcla de frutas andinas, hierbas aromáticas y especias— y por su capacidad de generar experiencias culinarias significativas para los comensales. La colada morada no solo es una bebida tradicional consumida en fechas específicas, sino un símbolo de memoria cultural y atractivo gastronómico para residentes y visitantes.

Su presencia en las huecas de Ambato contribuye a la construcción de rutas gastronómicas auténticas y al fortalecimiento del turismo local, reafirmando el papel de la gastronomía como un eje fundamental en la proyección cultural del territorio (Chávez Fonseca y otros, 2024).

La chicha huevona

Figura 3. Chicha Huevona



Fuente: tomado de (Utrera Velázquez & Jiménez Jerez, 2021).

Es una variante regional de la chicha de maíz (chicha de jora) propia de la sierra ecuatoriana especialmente en la zona de Chimborazo/Guano— que incorpora huevo batido y a veces otros ingredientes (azúcar, aguardiente/puntas, piña u otros añadidos), lo que le da textura más espesa y mayor contenido alcohólico; se

consume en fiestas y actos tradicionales y tiene tanto valor alimentario como simbólico en celebraciones locales.

A la chicha base chicha de jora (maíz germinado y fermentado), se le agregan huevos batidos (de ahí el nombre “huevona”), azúcar y a veces licores locales (aguardiente/puntas) o frutas; la mezcla puede consumirse como bebida alcohólica y festiva. Estos procesos mezclan técnicas de fermentación tradicional con adiciones que modifican la textura y sabor, y se registran variaciones locales en recetas e ingredientes (Utrera Velázquez & Jiménez Jerez, 2021).

Varios trabajos recientes (tesis y artículos sobre gastronomía local) señalan que la chicha huevona forma parte del patrimonio alimentario del Cantón Guano y otras localidades de la sierra: aparece en festividades locales (desfiles, ferias) y en estudios etnográficos se la documenta como práctica alimentaria ligada a identidad y ritualidad andina. La chicha de maíz ancestral se propone como atractivo gastronómico local, lo que podría tener valor turístico y cultural. No es solo una bebida sino un símbolo del patrimonio cultural de la comunidad indígena, ya que refleja costumbres, identidad y tradición transmitida por generaciones (Lopez Sarmiento, 2025).

Los quimbolitos

Figura 4. Quimbolitos



Fuente: tomado de (Quinche Salazar, 2021).

Los quimbolitos (también escritos *kimbolitos*) son pequeños pasteles dulces típicos de la sierra ecuatoriana muy populares en Ambato y provincias aledañas—elaborados con harina de maíz (o mezcla de maíz y harina de trigo/maicena), huevos, mantequilla o manteca, azúcar, queso en algunos casos, pasas y aromatizantes (vainilla, ralladura de naranja, anís). La masa se coloca sobre hojas (tradicionalmente hoja de achira o, en variantes, hojas de plátano) y se cocina al vapor; su textura es esponjosa y su sabor ligeramente dulce.

Cuando analizamos su aporte a la cultura encontramos por ejemplo el uso de hojas de achira y la cocción al vapor conectan la preparación del quimbolito con prácticas culinarias andinas ancestrales de “envueltos” (humitas, tamales), manteniendo métodos y saberes locales y en Ambato los quimbolitos forman parte de la oferta festiva y familiar; son elementos identitarios que vinculan celebraciones, mercados y la memoria alimentaria de las comunidades serranas (Quinche Salazar, 2021).

Aunque el artículo de Salazar-Yacelga y Garrido-Patrel (2021) no menciona directamente a los quimbolitos, su análisis permite comprender el contexto más amplio en el que se inscribe

este producto dentro del turismo gastronómico ecuatoriano. Los autores destacan que la pandemia afectó de manera profunda a la cocina tradicional y a los actores locales que dependen de la venta de alimentos típicos. En ese sentido, los quimbolitos —como parte del patrimonio culinario de la Sierra y presentes en la oferta gastronómica de ciudades como Ambato— también se vieron impactados por la disminución de visitantes, el cierre de ferias y la reducción de la actividad turística.

El artículo ayuda a interpretar cómo la gastronomía tradicional no solo es un elemento cultural, sino también un recurso económico que genera empleo y dinamiza territorios. Por lo tanto, aunque no mencionados explícitamente, los quimbolitos pueden entenderse dentro de esa categoría de productos que requieren estrategias de reactivación, promoción y adaptación para mantenerse vigentes después de la pandemia. Esto refuerza la importancia de preservar y fortalecer la

cocina local como parte de la recuperación económica y turística del país (Salazar Yacelga & Garrido-Patrel , 2021)

El Hornado

Figura 5. Hornado



Fuente: tomado de (González De La Torre, 2023)

La tesis de González (2024) destaca al hornado como uno de los pilares más representativos de la identidad culinaria de Ambato, no solo por su presencia histórica en la dieta local, sino también por el papel sociocultural que desempeña en la ciudad. Según el autor, el hornado funciona como un símbolo gastronómico que articula memoria colectiva, tradición y pertenencia territorial, reforzando el sentido de identidad entre los habitantes y diferenciando a Ambato dentro del mapa culinario ecuatoriano.

El hornado ambateño tiene características técnicas y simbólicas que lo hacen único en comparación con otras variantes del país. Su forma de adobar la carne, la cocción lenta en horno de leña y los acompañamientos como el agrio, el mote y el llapingacho crean un estilo culinario distintivo que ha sido transmitido de generación en generación. Esta tradición no solo conserva saberes ancestrales, sino que también refuerza las prácticas comunitarias, especialmente en mercados y ferias.(González De La Torre, 2023).

Desde el punto de vista turístico, la investigación muestra que el hornado es un atractivo cultural de gran valor, ya que impulsa las visitas a mercados tradicionales

y ferias gastronómicas. Su reconocimiento como un plato emblemático ayuda a promover rutas turísticas, crear experiencias culinarias auténticas y fortalecer la imagen de Ambato como un destino gastronómico.

El hornado sirve como un “puente” que conecta la tradición con el desarrollo local, fusionando prácticas culinarias, identidad cultural y oportunidades económicas para la ciudad. En esencia, su contribución a la cultura gastronómica de Ambato es significativa, ya que representa la historia culinaria de la ciudad, refuerza la cohesión social y enriquece el turismo cultural al resaltar su autenticidad y singularidad. (González De La Torre, 2023).

Los Llapingachos

Figura 6. Llapingacho



Fuente: tomado de (Ramos Aguilar, 2025)

La tesis de Ramos Aguilar (2025) resalta que la gastronomía tradicional es fundamental en la experiencia turística en el cantón de Ambato. Dentro de la variedad de platos, el llapingacho ambateño se destaca como uno de los más importantes para construir identidad y satisfacción entre los visitantes. El autor señala que este plato es más que solo una comida típica; es un símbolo cultural profundamente arraigado que transmite historia, tradición y un sentido de pertenencia a quienes lo degustan.

Los turistas ven al llapingacho como un distintivo que diferencia a Ambato de otras ciudades ecuatorianas, gracias a su sabor, su técnica de preparación tradicional y su presencia en mercados, ferias y rutas gastronómicas. Esta visibilidad hace que

la experiencia turística sea más auténtica y significativa, ya que permite a los visitantes conectarse con prácticas culinarias que reflejan el estilo de vida local.

En resumen, Ramos Aguilar concluye que el llapingacho no solo es un ícono culinario, sino también un elemento cultural que refuerza la imagen turística de Ambato. Además, promueve la valoración del patrimonio gastronómico y contribuye directamente a mejorar la experiencia y satisfacción de quienes visitan la ciudad. (Ramos Aguilar, 2025).

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Metodología de investigación

El diseño del estudio combina dos enfoques: descriptivo y explicativo. La parte descriptiva se centra en detallar de manera precisa las características de un fenómeno. En nuestro caso, exploramos las propiedades organolépticas de cócteles que incorporan comidas y bebidas típicas de Ambato, como el Hornado, Llapingacho, Colada morada, Chicha huevona y Quimbolito. Esto incluye analizar los sabores principales y secundarios, la textura del cóctel, los aromas de los ingredientes tradicionales y el retrogusto que ofrece cada bebida. Llevaremos a cabo este análisis con un profundo respeto por los insumos originales y su contexto cultural, asegurando que la reinterpretación no pierda la esencia de cada plato.

Por otro lado, el enfoque explicativo nos permitirá entender las razones detrás de la aceptación y preferencia de los consumidores hacia estos cócteles. Este aspecto nos ayudará a explorar factores como la familiaridad con los sabores tradicionales, la apertura a nuevas propuestas y la conexión emocional con la gastronomía local. Nuestra meta no solo será describir lo que los participantes perciben, sino también profundizar en las razones detrás de esas percepciones, entendiendo la relación cultural y simbólica entre el consumidor y estas bebidas reinterpretadas.

Finalmente, la elaboración de los cócteles se realizará aplicando técnicas tradicionales de mixología junto con procedimientos contemporáneos de mixología moderna y coctelería molecular, cuidando la integridad cultural de los ingredientes originales. Este enfoque permitirá equilibrar innovación y tradición, garantizando cócteles sensorialmente atractivos, pero profundamente vinculados a la gastronomía ambateña. De este modo, la metodología contribuye a desarrollar una propuesta auténtica, culturalmente significativa y adaptada a las expectativas del mercado turístico y gastronómico local.

Cuadro 2. Aplicación del Método 5C de Innovación Mixológica

Etapa del Método 5C	Descripción aplicada al proyecto
Conceptualización	Resignificación de las bebidas y productos emblemáticos de la ciudad de Ambato, integrando elementos de la tradición gastronómica andina en una propuesta de mixología contemporánea.
Propósito Creativo	Crear un cóctel que conserve los aromas y sabores tradicionales, incorporando una presentación moderna, elegante y coherente con la identidad culinaria andina del Ecuador.
Componentes	Base alcohólica propuesta: elaborada a partir de ingredientes tradicionales como colada morada, chicha huevona, llapingacho, quimbolitos y hornado. Combinación: mediante pruebas de compatibilidad sensorial, uso de matriz de sabores, variación de proporciones (ensayos experimentales) y aplicación de técnicas mixológicas como syrup, cordiales, infusión en frío, dry shake, shrub.
Construcción	Desarrollo de una receta estandarizada del cóctel, evaluada a través de un panel sensorial considerando atributos como color, aroma, sabor, textura y postgusto, asegurando equilibrio y aceptabilidad

Fuente: elaboración propia

2.2. Población y muestra

Población

Este estudio se trabajó con los estudiantes de la carrera de Tecnología Superior en Gestión Culinaria de la PUCE TEC sede Ambato. Para asegurar una evaluación de calidad, nos enfocamos específicamente en los alumnos de segundo, tercero y cuarto nivel, ya que ellos cuentan con el perfil ideal para analizar propuestas gastronómicas de este tipo. Al haber aprobado materias clave como Técnicas de Bar y Coctelería y Cocina Ecuatoriana, los estudiantes poseen el criterio técnico necesario para juzgar si logramos trasladar con éxito los sabores de nuestra comida típica a una propuesta de coctelería.

Muestra

Para la validación de la propuesta, se aplicó un muestreo no probabilístico de tipo intencional, seleccionando a 16 estudiantes de la carrera. Esta elección estratégica permitió contar con evaluadores que poseen los conocimientos técnicos necesarios para realizar el análisis sensorial. Su criterio experto fue fundamental para confirmar que cada cóctel mantiene la esencia y los sabores típicos de Ambato desde una perspectiva profesional.

Para asegurar la calidad de la información recolectada de estos 16 participantes, se aplicaron los siguientes criterios de selección

Cuadro 3. Criterios de selección

Criterio	Descripción del Perfil
Formación en Tradición	Estudiantes con dominio en las bases y sabores de la cocina típica ambateña, capaces de reconocer la esencia de cada plato.
Capacidad de Análisis	Alumnos con habilidad técnica para identificar matices en aromas, sabores y texturas mediante el uso de fichas profesionales.
Evaluación Participativa	Compromiso de participación en la degustación dirigida de los cinco cócteles (Hornado, Quimbolito, Chicha Huevona, Llapingacho y Colada Morada).



Fuente: elaboración propia

Si bien el grupo de estudio consta de 16 personas, su verdadero aporte reside en la formación técnica de cada participante. Al tratarse de perfiles especializados, aseguramos que la evaluación del sabor, el aroma y las técnicas aplicadas como en el caso de la colada morada no sea una opinión al azar, sino un respaldo profesional sólido que otorga validez real a la propuesta.

2.3. Aplicación en recetas no tradicionales



La aplicación de este tema en recetas no tradicionales invita a mirar la gastronomía ambateña con nuevos ojos, desde una propuesta creativa e innovadora que respeta y mantiene viva su esencia cultural. Al llevar los sabores, aromas e ingredientes propios de las comidas y bebidas típicas de Ambato al mundo de la coctelería, se crean propuestas originales que se alejan de lo convencional y amplían las formas de aprovechar estos insumos tradicionales. Este enfoque no solo ofrece al consumidor una experiencia sensorial diferente y memorable, sino que también aporta a la revalorización del patrimonio gastronómico local, demostrando que la tradición no está reñida con la innovación y que puede adaptarse con éxito a nuevos formatos culinarios y a las tendencias actuales del sector gastronómico.

Tabla 1. Cóctel Inspirado en el Hornado

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE COCKTAIL	El Último Asado		
CENTRO DE ELABORACIÓN	Cocktail Station		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	1 minuto		
NÚMERO DE PORCIÓN	1		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Licor Pata de Vaca	50	ML	1
Jarabe de mote tostado	15	ML	0,07
Syrup de achiote	10	ML	0,05
Shrub de naranjilla/ Cebolla encurtida y miel	15	ML	0,1
Jarabe salino	5	ML	0,01
Romero	1	GR	0,02
Ají caramelizado	5	GR	0,05
Hielo	60	GR	0,03
TOTAL			1,33
PROCEDIMIENTO			
<p>1. Enfriar la cristalería.</p> <p>2. Colocar el hielo en un Mixing Glass y añadir todos los líquidos refrescar con la cucharilla de bar por 15 seg.</p> <p>3. Colar en la copa fría, decorar con el slice de ají caramelizado y perfumar con el humo de romero.</p> <p>Jarabe de mote tostado: Cocinar 50 g de mote hasta que esté tierno. Colar y trasladar a una sartén de teflón: tostar a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos, removiendo constantemente para evitar que se queme. Añadir 200 g de agua, llevar a ebullición y colar, reservando únicamente el líquido de cocción. Pesar 50 g de este líquido y llevar a fuego medio alto junto con 25 g de azúcar hasta alcanzar un solo hervor.</p> <p>Syrup de achiote: Colocar 50 g de achiote en 100 g de agua. Hervir hasta que el achiote libere su color y aroma. Colar el líquido y añadir 25 g de azúcar. Llevar a fuego medio alto hasta obtener un solo hervor.</p> <p>Shrub de naranjilla/ Cebolla encurtida y miel: En un frasco de vidrio, colocar 100 g de jugo de naranjilla y 50 g de miel. Mezclar hasta integrar completamente. Agregar la cebolla encurtida, cierre el frasco y déjelo reposar durante 24 horas para que se desarrollen los sabores.</p> <p>Jarabe salino: Realizar un jarabe de azúcar de 50 gr de agua, 50 gr de azúcar y agregar 6 gr de sal marina.</p>			



Fuente: elaboración propia

Tabla 2. Cóctel Inspirado en el Quimbolito

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE COCKTAIL	Dulce Raíz Andina		
CENTRO DE ELABORACIÓN	Cocktail Station		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	2 minutos		
NÚMERO DE PORCIÓN	1		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Licor Pata de vaca	40	ML	1
Jarabe de panela	20	ML	0,10
Infusión láctea de trigo	25	ML	0,25
Licor de chocolate blanco	15	ML	0,45
Clara de huevo	30	GR	0,10
Pasas	6	GR	0,14
Flor comestible blanca	0,5	GR	0,1
Hielo	120	GR	0,03
TOTAL			2,17
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfriar la cristalería. 2. Colocar en la coctelera todos los ingredientes líquidos junto con la clara de huevo pasteurizada. 3. Realizar dry shake durante 12-15 seg. 4. Añadir hielo y agitar nuevamente por 10-12 seg. 5. Realizar doble colado, colocar el garnish y servir en la copa fría. <p>Jarabe de panela: Colocar 100 g de agua en una olla y llevar a fuego medio. Agregar 100 g de panela rallada o en trozos y remover hasta su completa disolución. Una vez integrado, subir a fuego medio alto y lleva a un solo hervor.</p> <p>Infusión láctea de trigo: Colocar 500 g de leche en una olla y llevar a fuego bajo. Agregar 30 g de harina de trigo previamente tamizada, incorporándola poco a poco mientras se mezcla constantemente para evitar grumos. Mantenga a fuego bajo durante 20–25 minutos, removiendo de forma continua, hasta que la leche adquiera aroma y sabor a trigo. Retirar del fuego, dejar reposar 10 minutos y pasar por un filtro de café. Enfriar rápidamente y reservar en refrigeración.</p>			



Fuente: elaboración propia

Tabla 3. Cóctel Inspirado en la Chicha Huevona

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE COCKTAIL	Memoria Huevona		
CENTRO DE ELABORACIÓN	Cocktail Station		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	2 minutos		
NÚMERO DE PORCIÓN	1		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Licor Pata de vaca	45	ML	1
Cordial de panela	30	ML	0,08
Infusión clara de maiz	15	ML	0,03
Zumo de naranjilla	15	ML	0,10
Soda Neutra	100	ML	0,12
Hierba Luisa	0,5	GR	0,03
Twist Limón	0,8	GR	0,02
Flor comestible	0,3	GR	0,10
Hielo	120	GR	0,03
TOTAL			1,51
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenar un vaso highball con hielo. 2. Añadir el licor pata de vaca, cordial de panela, infusión y zumo de naranjilla. 3. Homogenizar suavemente con la cucharilla de bar 4. Completar con la soda fría. 5. Colocar el garnish y servir. <p>Cordial de panela: Colocar 200 g de agua en una olla y llevar a fuego medio. Agregar 150 g de panela rallada o en trozos y remover hasta su completa disolución. Agregue especias al gusto (canela, clavo de olor o anís) y mantener a fuego bajo durante 10 a 15 minutos para extraer aromas. Retirar las especias, subir a fuego alto y llevar a un solo hervor. Una vez tibio añadir 40 gr de zumo de limón para la acidificación.</p> <p>Infusión clara de maiz: Colocar 1 litro de agua en una olla y llevar a fuego bajo. Agregar 30 g de harina de maíz previamente tamizada, incorporándola poco a poco mientras se mezcla constantemente para evitar grumos. Mantener a fuego bajo durante 20–25 minutos, removiendo de forma continua, hasta que el agua adquiera aroma y sabor a maíz. Retirar del fuego y dejar reposar 10 minutos. Colar por un filtro de café para obtener una infusión clara. Enfriar rápidamente y reservar en refrigeración.</p>			



Fuente: elaboración propia

Tabla 4. Cóctel Inspirado en el Llapingacho

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE COCKTAIL	Memoria de Mi Tierra		
CENTRO DE ELABORACIÓN	Cocktail Station		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	3 minutos		
NÚMERO DE PORCIÓN	1		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Licor Pajaro azul	45	ML	1,08
Jarabe de maní	10	ML	0,25
Jarabe ligero de papa	10	ML	0,05
Cordial de chorizo	15	ML	0,35
Infusión Sakura con remolacha	20	ML	0,40
Clara de huevo	30	ML	0,10
Hielo	100	GR	0,03
TOTAL			2,26
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfriar la cristalería. 2. Colocar en la coctelera todos los ingredientes líquidos junto con la clara de huevo pasteurizada. 3. Realizar dry shake durante 12-15 seg. 4. Añadir hielo y agitar nuevamente por 10-12 seg. 5. Realizar doble colado y servir en la copa fría. <p>Jarabe de maní: Preparar un jarabe de azúcar. Incorporar 50 g de maní en 100 g del jarabe caliente y mantener a fuego bajo durante 10–15 minutos para la extracción de sabor. Retirar del fuego, dejar enfriar y filtrar finamente antes de su uso.</p> <p>Jarabe ligero de papa: Cocer 50 g de papa en agua hasta que esté completamente tierna. Una vez cocida, macerar la papa en su propio líquido de cocción. Colar y reservar el agua resultante. Pesar 100 g de este líquido y agregar 50 g de azúcar. Llevar a fuego alto hasta alcanzar un solo hervor.</p> <p>Cordial de chorizo: En un recipiente hermético, colocar 100 g de Pájaro Azul junto con 5 g de pimentón, 2 g de comino, 1 g de sal y 20 g de chorizo. Macerar todos los ingredientes hasta integrar. Tapar y dejar reposar durante 24 horas. Transcurrido el tiempo, colar finamente y reservar en refrigeración.</p> <p>Infusión Sakura con remolacha: Hervir 50 g de agua y retirar del fuego. Agrega la infusión de sakura junto con cubos de remolacha. Dejar infusionar hasta que el líquido tome color y aroma. Colar, enfriar y reservar.</p>			

Fuente: elaboración propia

Tabla 5. Cóctel Inspirado en la Colada Morada

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE COCKTAIL	Esfera Andina de Octubre		
CENTRO DE ELABORACIÓN	Cocktail Station		
TIEMPO DE ELABORACIÓN	60 minutos		
NÚMERO DE PORCIÓN	10 Esferas (20 ml c/u)		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Licor Pajaro azul	50	ML	1,08
Triple sec	20	ML	0,73
Jarabe rubí tropical	60	ML	0,60
Jarabe morado especiado	60	ML	0,60
Gluconolactato de sodio	2	GR	0,4
Agua del botellón (baño)	500	ML	0,05
Alginato de sodio	5	GR	1,5
Agua del botellón(enjuague)	200	ML	0,02
TOTAL			4,98
COSTO ESFERA			0,50
PROCEDIMIENTO			
<p>Base del cóctel: Pajaro azul, triple sec, jarabes y gluconolactato mezclar con la batidora de inmersión hasta que no existan grumos.</p> <p>Esfera: Colocar la base del cóctel en el molde de circulos pequeños de pasteleria, y colocar en el ultra congelador durante 30 min.</p> <p>Baño de esferificación: Disolver con la batidora de inmersión el alginato de sodio en el agua 500 ml, dejar reposar 30 min, despues colar la mezcla para evitar grumos y colocar en un pirex.</p> <p>Formar esferas: Una vez congelada la esfera retirar y agregar al liquido de baño de esferificación, una vez listo retirar con una cuchara japonesa y dar el enjuague en el agua 200 ml.</p> <p>Jarabe rubí tropical: Pesar 100 g de mortiño, 50 g de mora, 50 g de fresa, 25 g de piña y 25 g de babaco. Colocar las frutas en una sartén junto con 100 g de agua y realizar una cocción a fuego medio, después realizar una maceración en caliente para potenciar la extracción de color, sabor y aroma. Colar finamente y llevar el extracto obtenido a fuego medio-alto, incorporando azúcar al gusto. Cocinar hasta alcanzar un solo hervor. Retirar y enfriar.</p> <p>Jarabe morado especiado: En un bowl, hidratar 20 g de harina de maíz morado en 100 g de agua fría, mezclando hasta lograr una dispersión homogénea y sin grumos. En una olla, colocar 100 g de agua y agregar las especias aromáticas (clavo de olor, pimienta dulce, anís, canela y hojas de naranja). Realizar una infusión a fuego bajo durante 10–15 minutos. Colar las especias y reincorporar el líquido infundado a fuego medio. Agregar la harina de maíz morado hidratada y cocinar, removiendo constantemente, hasta que el almidón gelatinice y el jarabe alcance la textura deseada. Retirar del fuego y reservar.</p>			

Fuente: elaboración propia

CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Procesamiento y análisis de la información

A continuación se presenta la información resultado de las encuestas aplicadas sobre los productos elaborados para valorar aceptación, calidad y sabor de las propuestas gastronómicas.

1. El Último Asado Cóctel aperitivo inspirado en el Hornado

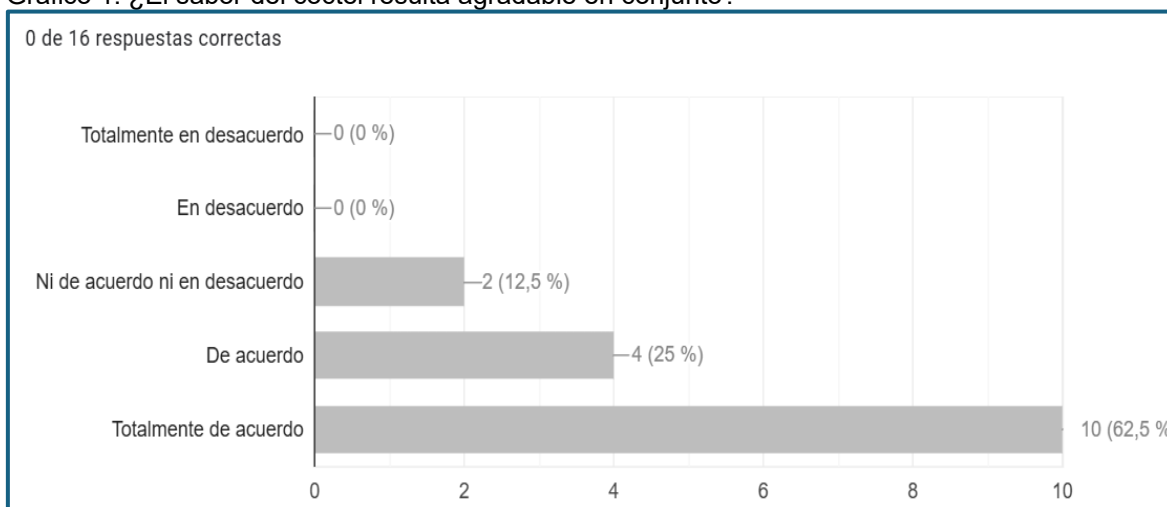
El nombre representa el último punto de cocción lenta de la carne, símbolo del cierre de un banquete. Presenta notas salinas y herbales equilibradas con matices cítricos que estimulan el apetito

Figura 7. El Último Asado Cóctel aperitivo inspirado en el Hornado



Fuente: elaboración propia

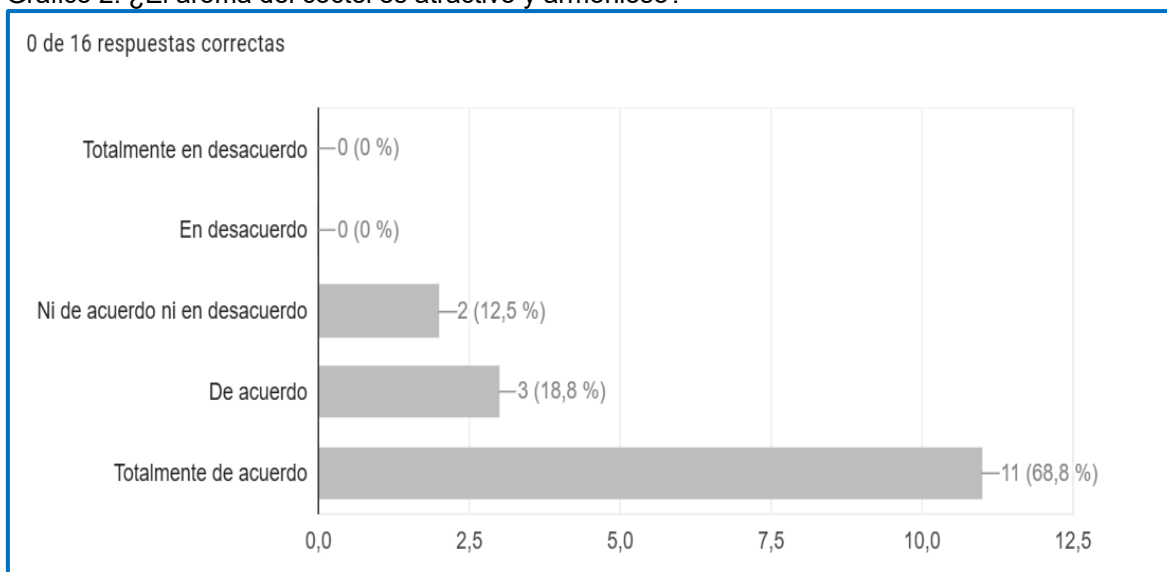
Gráfico 1. ¿El sabor del coctel resulta agradable en conjunto?



Fuente: elaboración propia

Análisis: Los resultados reflejan una aceptación sobresaliente, donde el 87,5% de los evaluadores (sumando los niveles de total acuerdo y acuerdo) validan la armonía del sabor. Este alto índice confirma que la transición de platos tradicionales al formato líquido se logró con equilibrio, respetando la esencia de los ingredientes ambateños sin que el perfil alcohólico opacara la identidad de la propuesta. La ausencia de opiniones negativas (0%) ratifica la solidez técnica de las recetas, consolidándolas como una experiencia sensorial agradable y profesional.

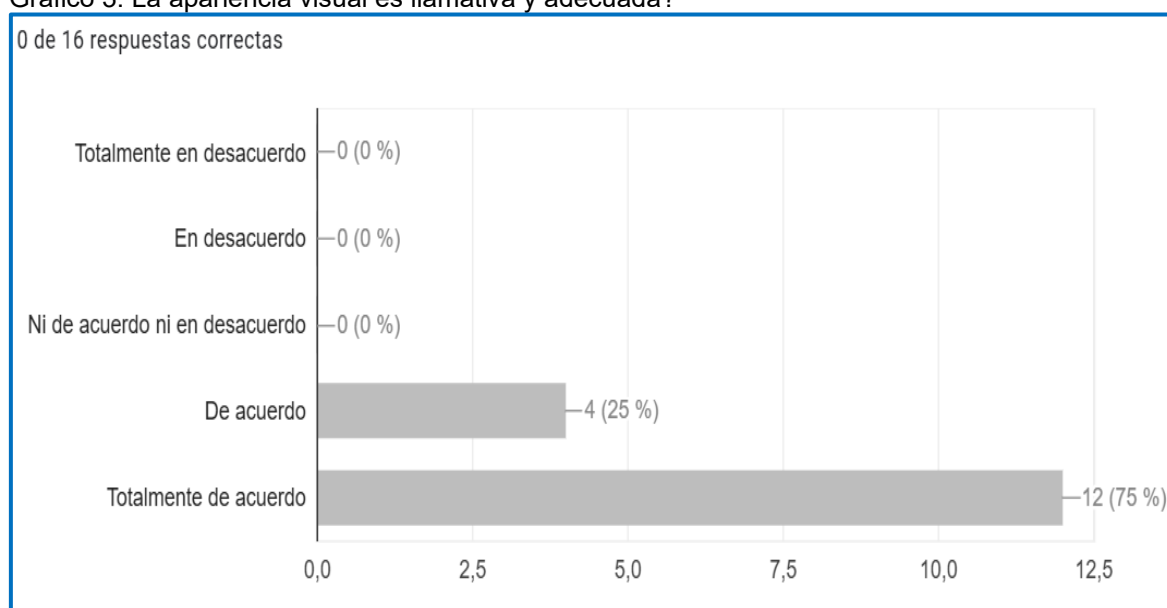
Gráfico 2. ¿El aroma del coctel es atractivo y armonioso?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto al perfil olfativo, el 87,6 % de los encuestados (sumando los niveles de total acuerdo y acuerdo) calificó el aroma como atractivo y armonioso. Es relevante destacar que el 68,8 % mostró una aceptación máxima, lo que evidencia que los ingredientes tradicionales de Ambato conservan su potencia aromática tras el proceso de mixología. La mínima neutralidad y la ausencia total de desacuerdos confirman que la fragancia de los cócteles logra una conexión sensorial inmediata, cumpliendo con las expectativas de una propuesta de autor de alta calidad.

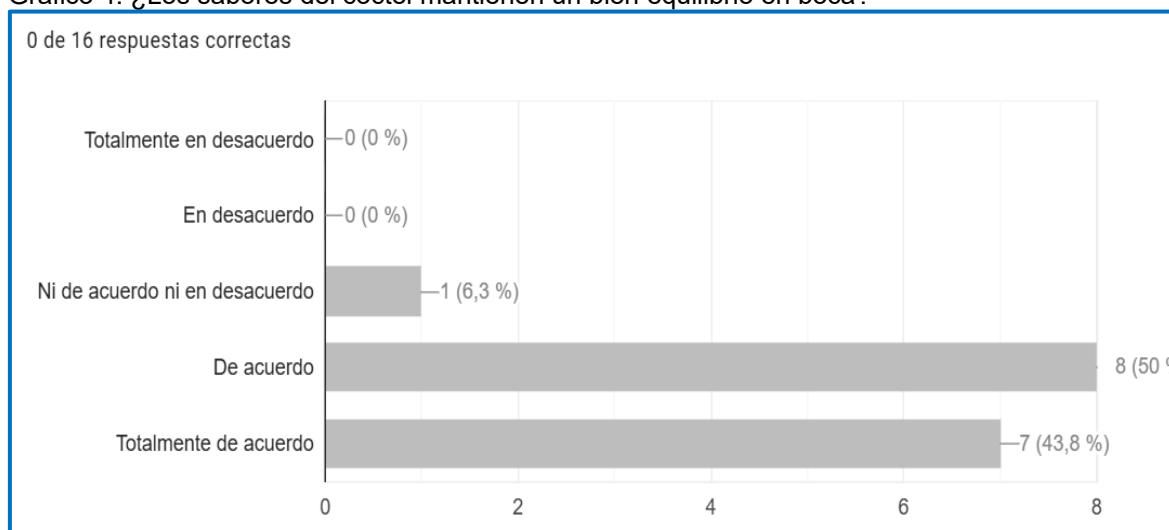
Gráfico 3. La apariencia visual es llamativa y adecuada?



Fuente: elaboración propia

Análisis: La apariencia visual alcanzó un éxito absoluto con el 100 % de valoraciones positivas, donde el 75 % de los evaluadores manifestó estar totalmente de acuerdo con la presentación. Estos datos confirman que el diseño estético y el uso de guarniciones temáticas logran comunicar con éxito la identidad de Ambato. Al no registrarse opiniones neutrales ni negativas, se valida que la propuesta cumple con los más altos estándares visuales de la coctelería de autor, captando la atención del consumidor de manera profesional e inmediata.

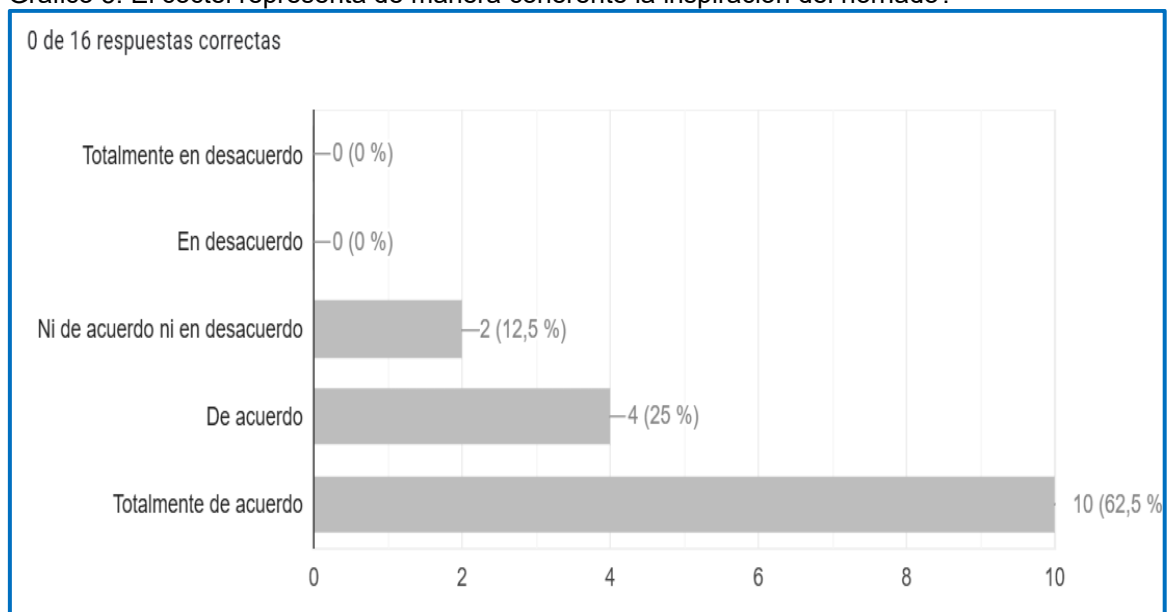
Gráfico 4. ¿Los sabores del cóctel mantienen un bien equilibrio en boca?



Fuente: elaboración propia

Análisis: La evaluación de la coherencia y el equilibrio del cóctel inspirado en el Hornado arrojó resultados sumamente satisfactorios, alcanzando un 93,8 % de aprobación en ambos aspectos. Este porcentaje refleja que la propuesta no solo logra capturar fielmente la esencia y el perfil de sabor del plato tradicional, sino que también presenta una estructura técnica sólida donde el alcohol y los insumos típicos conviven en total armonía.

Gráfico 5. El coctel representa de manera coherente la inspiración del hornado?



Fuente: elaboración propia

Análisis: Al profundizar en la representación del Hornado, los resultados confirman un éxito rotundo en la identidad del producto, alcanzando un 87,5 % de aceptación positiva. Es notable que la mayoría de los evaluadores (62,5 %) se situó en el nivel máximo de conformidad, lo que demuestra que la esencia aromática y gustativa de este plato emblemático fue capturada con una precisión excepcional.

Análisis general

La propuesta inspirada en el Hornado demuestra un éxito técnico y sensorial sobresaliente, con una aceptación que alcanza el 100 % en su apariencia visual y un 87,5 % en sabor y aroma. Estos datos confirman que el diseño estético logra comunicar la identidad de Ambato de forma inmediata, mientras que el perfil organoléptico mantiene un equilibrio profesional donde el alcohol no opaca los ingredientes tradicionales.

El mayor logro de la investigación fue la coherencia entre la inspiración y el resultado líquido, validada por el 93,8 % de los evaluadores. Transformar un plato cárnico en una experiencia equilibrada en boca representa un desafío de autor que se superó con precisión técnica. En conclusión, los resultados ratifican que el cóctel es una representación respetuosa y fluida de nuestra gastronomía, logrando innovar sin perder el alma de la receta original.

1. Dulce Raíz Andina Cóctel digestivo inspirado en el quimbolito tradicional.

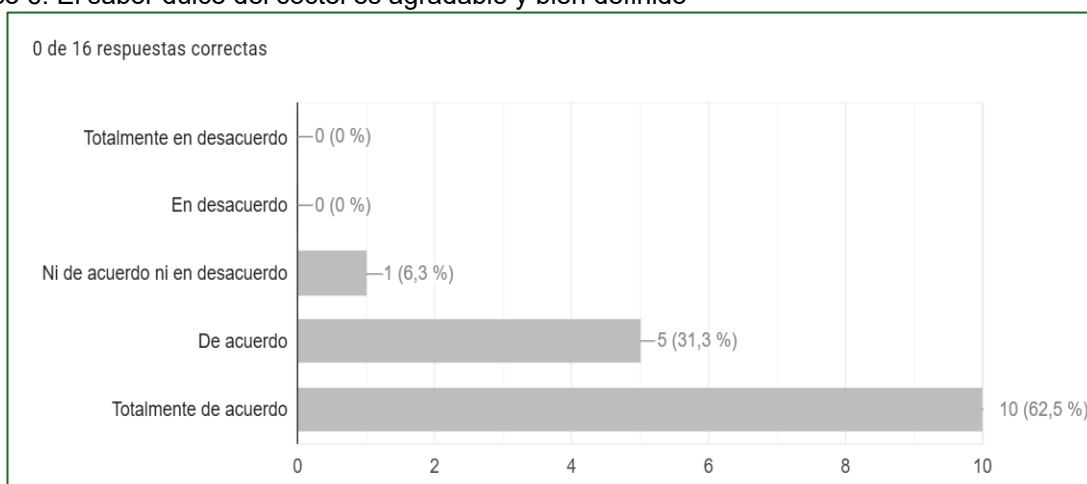
De perfil suave y reconfortante, combina notas dulces y especiadas que resaltan la herencia gastronómica andina.

Figura 8. Dulce Raíz Andina



Fuente: elaboración propia

Gráfico 6. El sabor dulce del coctel es agradable y bien definido

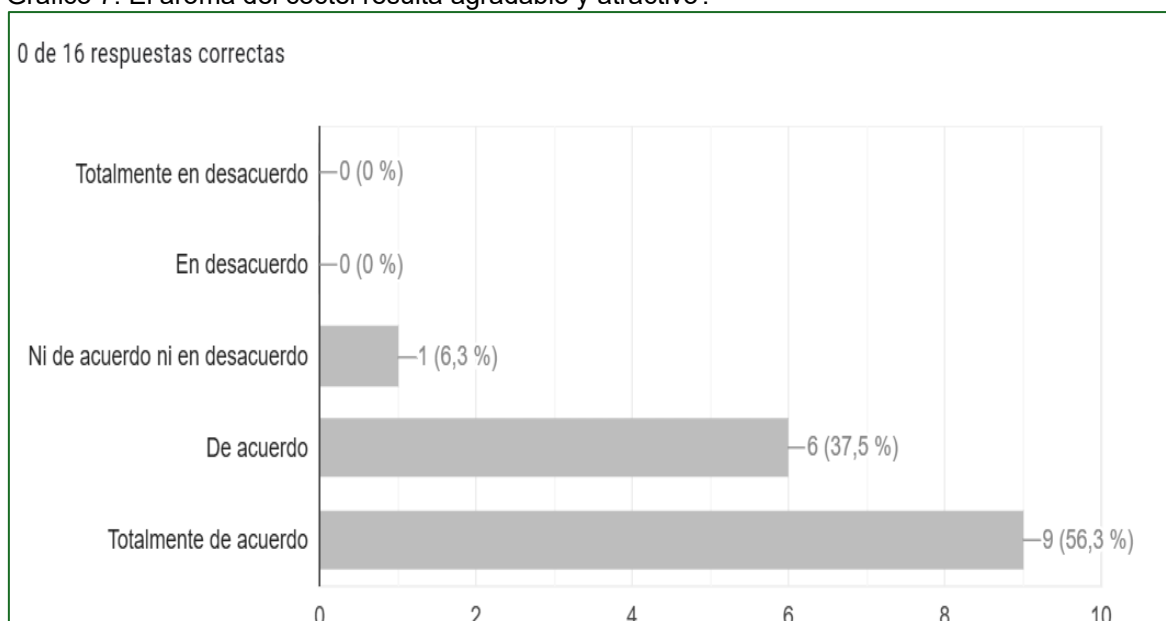


Fuente: elaboración propia

Dulce Raíz Andina

Análisis: En la evaluación del cóctel inspirado en el Quimbolito, el 93,8 % de los participantes validó que el sabor dulce de la bebida es agradable y está bien definido. Es notable que la gran mayoría (62,5 %) mostró una aceptación total, lo que confirma que se logró replicar la delicadeza y el dulzor característico de este envuelto tradicional sin saturar el paladar.

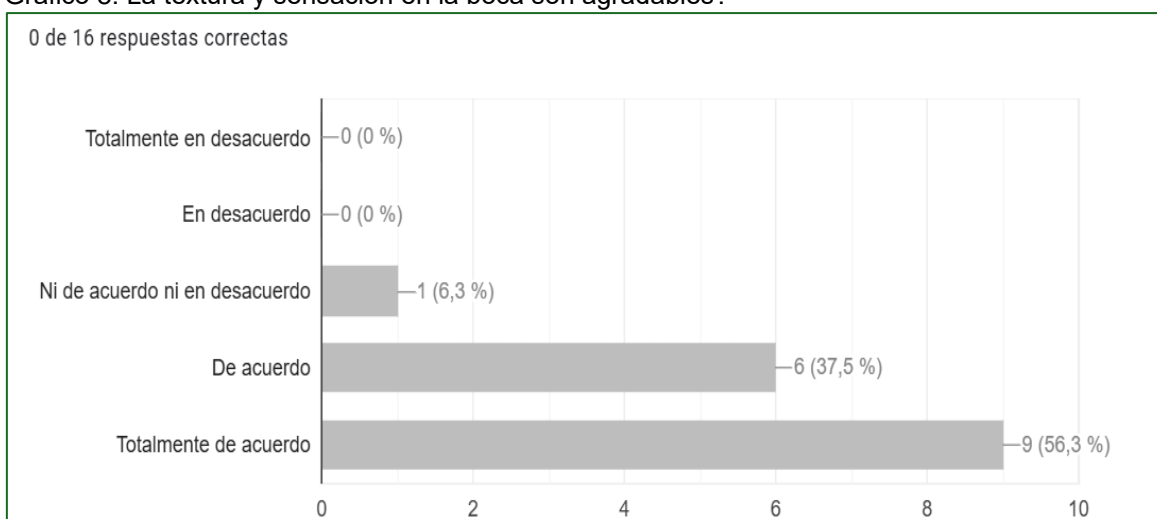
Gráfico 7. El aroma del coctel resulta agradable y atractivo?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto al perfil aromático del cóctel de Quimbolito, el 93,8 % de los encuestados manifestó una opinión favorable, destacando que la fragancia de la bebida resulta sumamente atractiva y agradable. Al ser el aroma la primera carta de presentación sensorial, este resultado confirma que se logró capturar la esencia cálida y envolvente de los ingredientes del quimbolito, trasladando con éxito sus notas olfativas tradicionales al formato de coctelería.

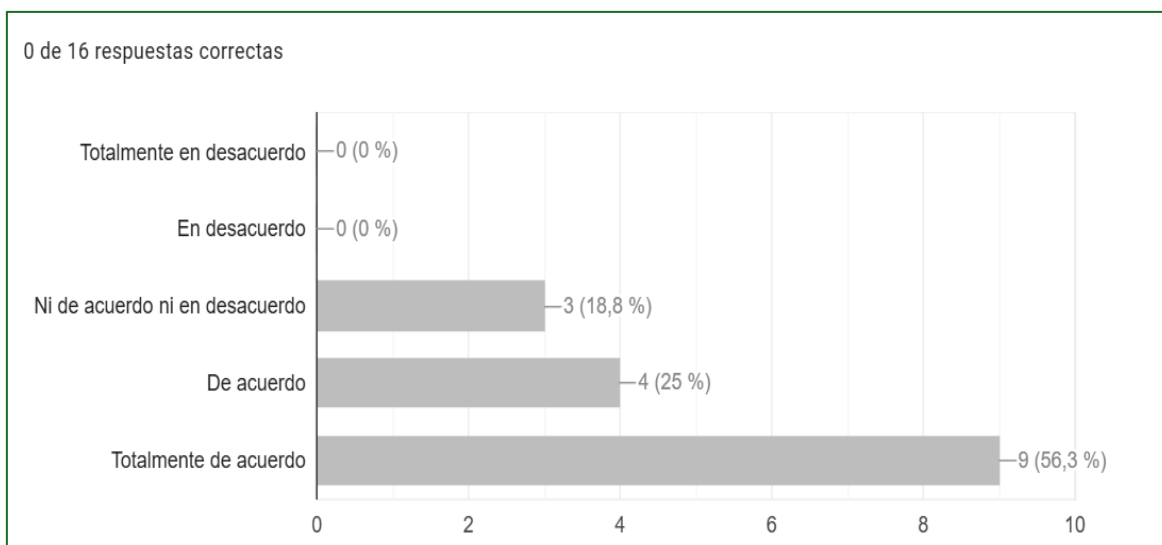
Gráfico 8. La textura y sensación en la boca son agradables?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto a la textura y sensación en boca, el 93,8 % de los evaluadores calificó la experiencia como agradable, sumando los niveles de total acuerdo y acuerdo. Este resultado es fundamental, ya que el Quimbolito se caracteriza por una textura esponjosa y delicada; lograr que esa "sensación" se traslade a un cuerpo líquido suave y placentero confirma un manejo técnico impecable en la elaboración del cóctel.

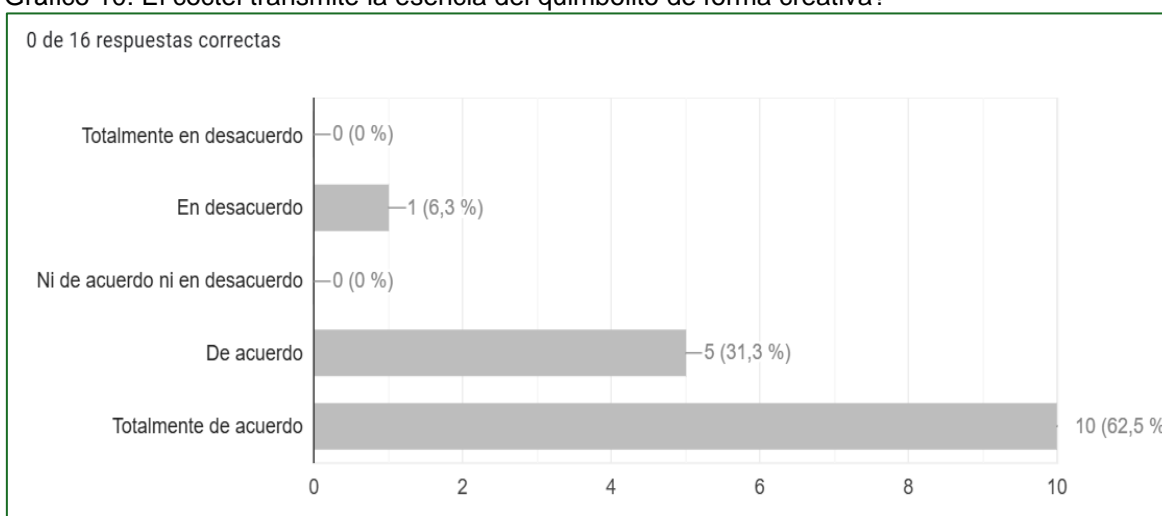
Gráfico 9. El coctel presenta un equilibrio adecuado entre dulzor y otros sabores



Fuente: elaboración propia

Análisis: El equilibrio de sabores es uno de los pilares más críticos al trabajar con una inspiración de repostería como el Quimbolito, y los resultados confirman un desempeño exitoso: el 81,3 % de los evaluadores validó positivamente la armonía entre el dulzor y los demás componentes de la bebida. Al lograr que el 56,3 % de la muestra se sitúe en el nivel máximo de conformidad, se evidencia que la receta no cae en excesos, permitiendo que las notas dulces coexistan con la base alcohólica de forma sofisticada.

Gráfico 10: El coctel transmite la esencia del quimbolito de forma creativa?



Fuente: elaboración propia

Análisis: La evaluación final sobre la capacidad del cóctel para transmitir la esencia del Quimbolito de forma creativa arrojó un 93,8 % de opiniones favorables, confirmando que la propuesta no se limitó a una mezcla convencional, sino que logró una reinterpretación artística y original de este elemento icónico de la gastronomía ambateña. Al conseguir que el 62,5 % de los evaluadores se identifique plenamente con la esencia del producto, se valida que el cóctel funciona como un puente sensorial entre la tradición y la modernidad. Esta creatividad aplicada no solo respetó la raíz del quimbolito, sino que la elevó a una experiencia de autor innovadora, logrando una conexión auténtica con la identidad cultural local a través de un formato contemporáneo y profesional.

Análisis general

El análisis integral del cóctel de Quimbolito refleja un éxito técnico notable, con una aprobación constante del 93,8 % en sabor, aroma y textura. Estos resultados confirman que la propuesta logra traducir la sutileza de la pastelería tradicional de Ambato a un formato líquido profesional, manteniendo la identidad del producto original sin saturar el paladar, gracias a un equilibrio de dulzor validado por el 81,3 % de los evaluadores.

En conclusión, la bebida cumple con el objetivo de ser un puente sensorial entre la tradición y la modernidad. Al ser calificada como una reinterpretación creativa y auténtica por casi la totalidad del panel, se ratifica que el cóctel no solo es una mezcla de alta calidad, sino una experiencia de autor que honra y eleva la herencia cultural local a través de una ejecución sofisticada y armónica.

2. Memoria Huevona Cóctel refrescante inspirado en la chicha huevona.

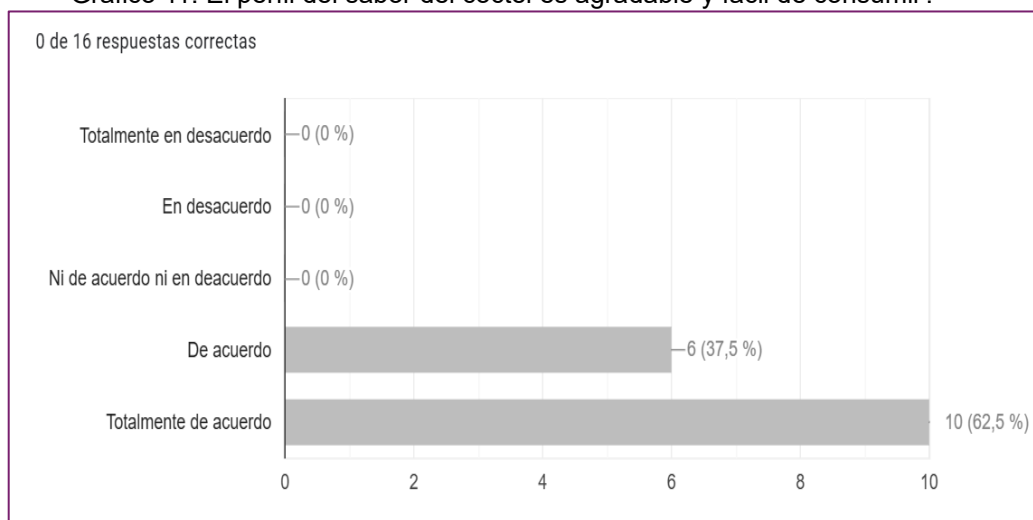
Ligero y equilibrado, con notas dulces y ácidas que evocan celebración, tradición y frescura.

Figura 9. Memoria Huevona



Fuente: elaboración propia

Gráfico 11. El perfil del sabor del coctel es agradable y fácil de consumir?

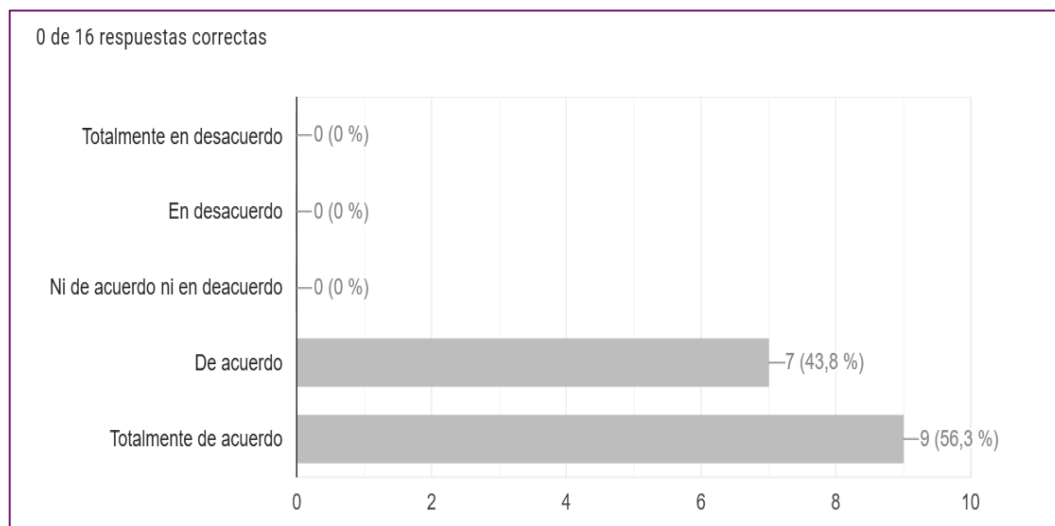


Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto al perfil de sabor del cóctel Memoria Huevona, los resultados reflejan una aceptación absoluta del 100 %, consolidándose como una bebida altamente agradable y fácil de consumir para la totalidad del panel evaluador. Este nivel de aprobación es un indicador técnico clave, ya que demuestra que la

arquitectura de sabores logra una fluidez excepcional en el paladar, permitiendo que el consumidor disfrute de la experiencia sin resistencia alguna.

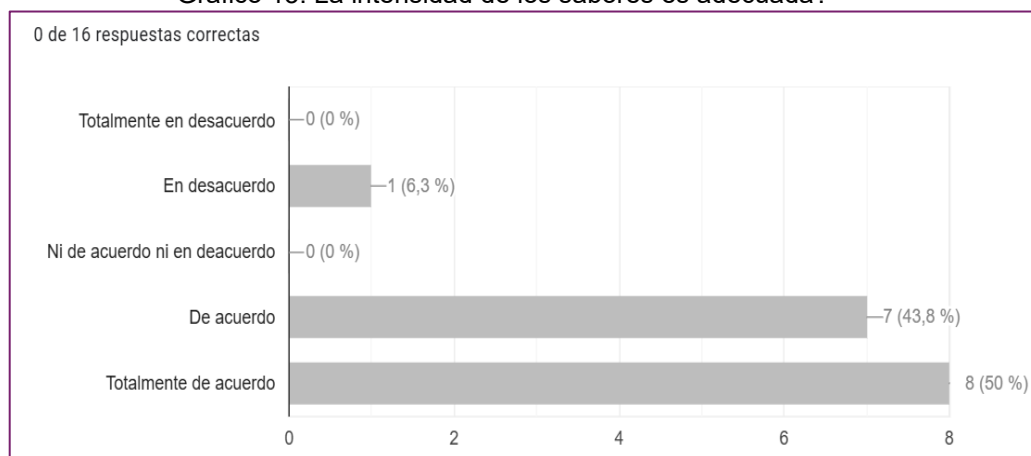
Gráfico 12. El aroma del coctel es consistente con su inspiración tradicional



Fuente: elaboración propia

Análisis: En relación con el aroma del cóctel Memoria Huevona, los resultados reflejan una aceptación absoluta del 100 %, confirmando que la fragancia de la bebida es plenamente consistente con su inspiración tradicional. El hecho de que la totalidad del panel se ubique en valoraciones positivas demuestra una precisión técnica elevada en la selección de insumos, logrando que el perfil olfativo transporte al consumidor de forma inmediata a la esencia del concepto que se busca evocar.

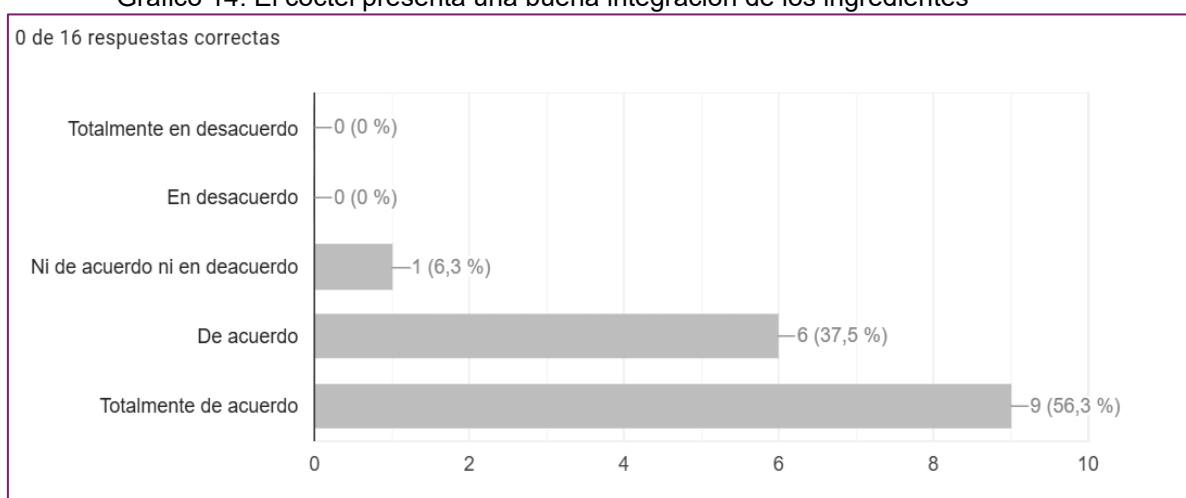
Gráfico 13. La intensidad de los sabores es adecuada?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto a la intensidad de los sabores del cóctel Memoria Huevona, el 93,8 % de los evaluadores validó la propuesta de manera positiva, considerando que la potencia gustativa es la adecuada para este tipo de preparación. Lograr que la mitad del panel (50 %) se encuentre en total acuerdo demuestra un manejo técnico preciso, donde los ingredientes no solo son perceptibles, sino que se presentan con el carácter necesario para dejar una huella en el paladar sin llegar a ser hostigantes.

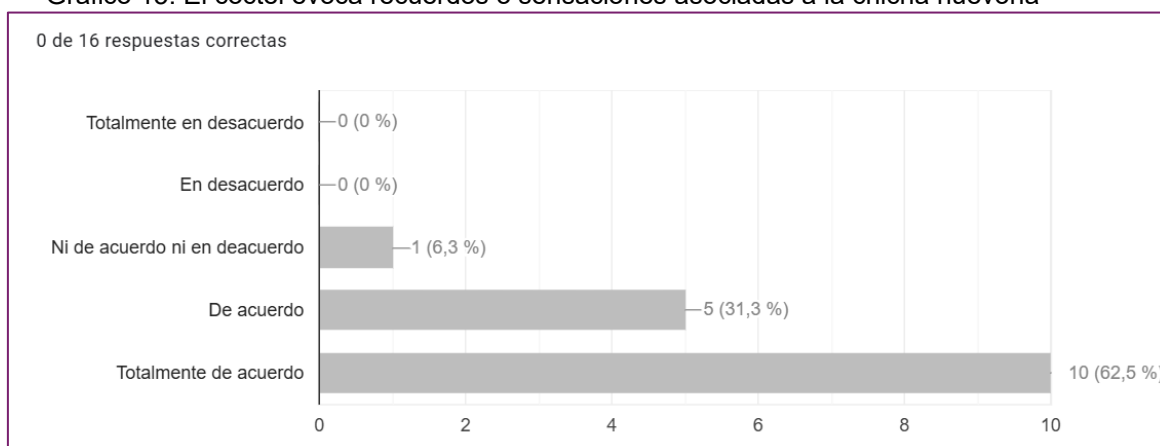
Gráfico 14. El coctel presenta una buena integración de los ingredientes



Fuente: elaboración propia

Análisis: Los resultados estadísticos reflejan una aceptación mayoritaria del 93,8 % respecto a la cohesión de los componentes de la bebida. Este porcentaje se desglosa en un 56,3 % de evaluadores que se manifiestan "Totalmente de acuerdo" y un 37,5 % "De acuerdo", lo que representa a 15 de los 16 participantes. Se registra una posición neutral del 6,3 % (1 persona) y una ausencia total (0 %) de valoraciones en desacuerdo. Estos datos técnicos confirman una estructura líquida uniforme, donde la combinación de insumos tradicionales y alcohólicos alcanza un nivel de balance sobresaliente, garantizando una mezcla homogénea y profesionalmente ejecutada.

Gráfico 15. El coctel evoca recuerdos o sensaciones asociadas a la chicha huevona



Fuente: elaboración propia

Análisis: Los resultados estadísticos confirman que el 93,8 % de los evaluadores reconoce que el cóctel evoca efectivamente las sensaciones de la Chicha Huevona. Este porcentaje se desglosa en un 62,5 % "Totalmente de acuerdo" y un 31,3 % "De acuerdo", sumando 15 de los 16 participantes. Con apenas un 6,3 % de neutralidad y un 0 % en desacuerdo, los datos validan la precisión de la fórmula para transmitir la identidad tradicional del producto original de manera clara y profesional.

Análisis general:

El perfil del cóctel Memoria Huevona destaca por una solidez técnica impecable, alcanzando una aceptación absoluta del 100 % en atributos fundamentales como el sabor agradable y la consistencia aromática. Estos datos confirman que la arquitectura de la bebida no solo es armónica, sino que posee una fluidez excepcional que facilita su consumo y establece un vínculo olfativo inmediato con la tradición. Esta precisión se refuerza con un 93,8 % de aprobación en la intensidad de los sabores y la integración de sus ingredientes, demostrando un balance profesional donde los insumos alcohólicos y tradicionales coexisten sin saturar el paladar.

El éxito del proyecto se consolida al verificar que el 93,8 % de los evaluadores logró identificar la esencia de la Chicha Huevona en la preparación. Esta capacidad de evocación transforma al cóctel en una herramienta de memoria sensorial efectiva,

cumpliendo el objetivo de reinterpretar un ícono gastronómico de Ambato bajo un formato de autor contemporáneo. En definitiva, los resultados ratifican que la propuesta es coherente y capaz de conectar emocionalmente con el consumidor a través de una experiencia líquida auténtica y profesional.

3. Memoria de mi Tierra Cóctel digestivo inspirado en el llapingacho

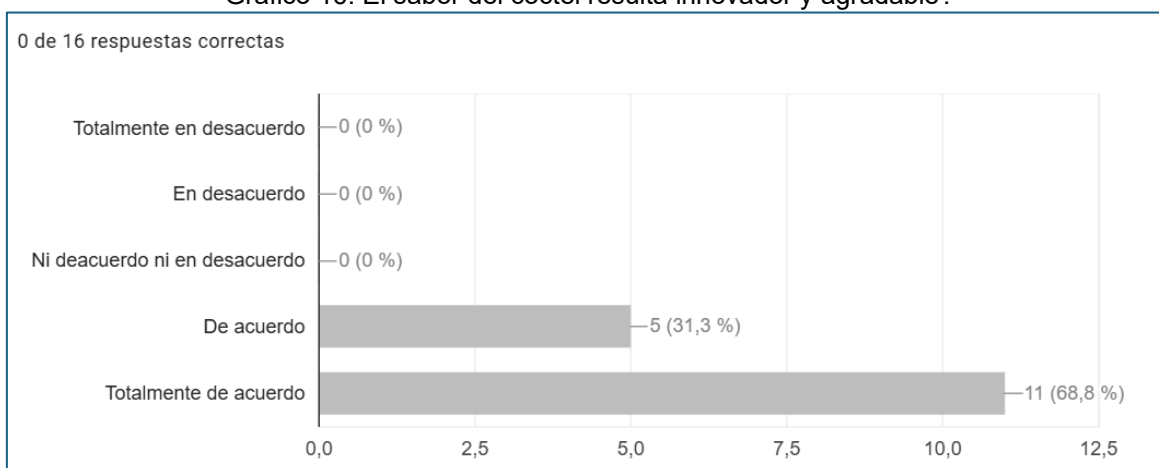
De carácter profundo y reconfortante, con notas suaves que reflejan identidad, territorio y tradición andina.

Figura 10. Memoria de mi Tierra



Fuente: elaboración propia

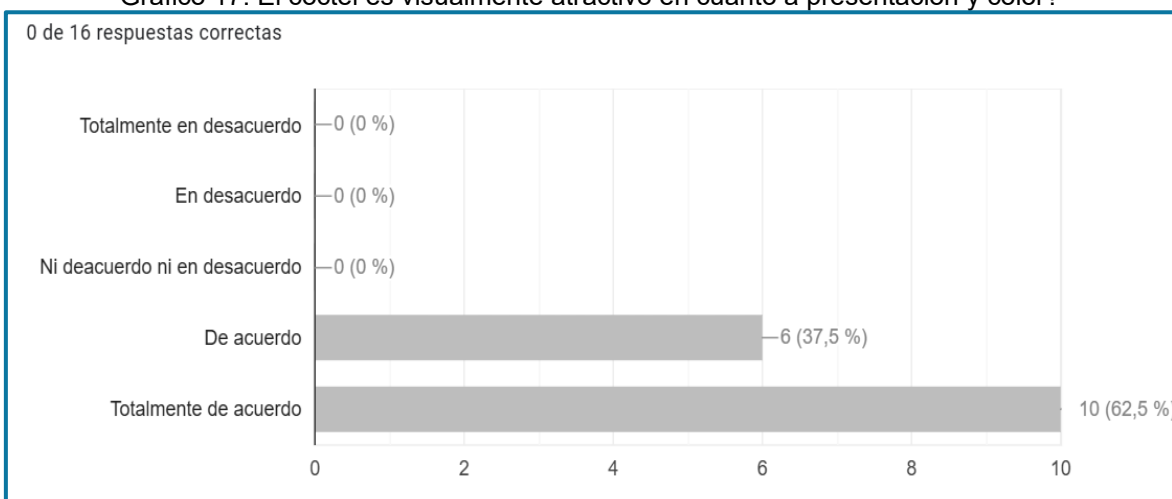
Gráfico 16. El sabor del coctel resulta innovador y agradable?



Fuente: elaboración propia

Análisis: El sabor de Memoria de mi Tierra logró una conexión total con el panel, alcanzando un 100 % de aceptación que valida la calidez y el esfuerzo detrás de esta receta. Con un 68,8 % de personas totalmente convencidas, queda claro que logramos transformar la esencia salina del llapingacho en una experiencia que se siente como un homenaje al paladar ambateño. Este resultado demuestra que la innovación no tiene por qué ser fría; al contrario, es posible crear una propuesta profesional y disruptiva que, al mismo tiempo, sea profundamente agradable y respetuosa con nuestra identidad.

Gráfico 17. El coctel es visualmente atractivo en cuanto a presentación y color?

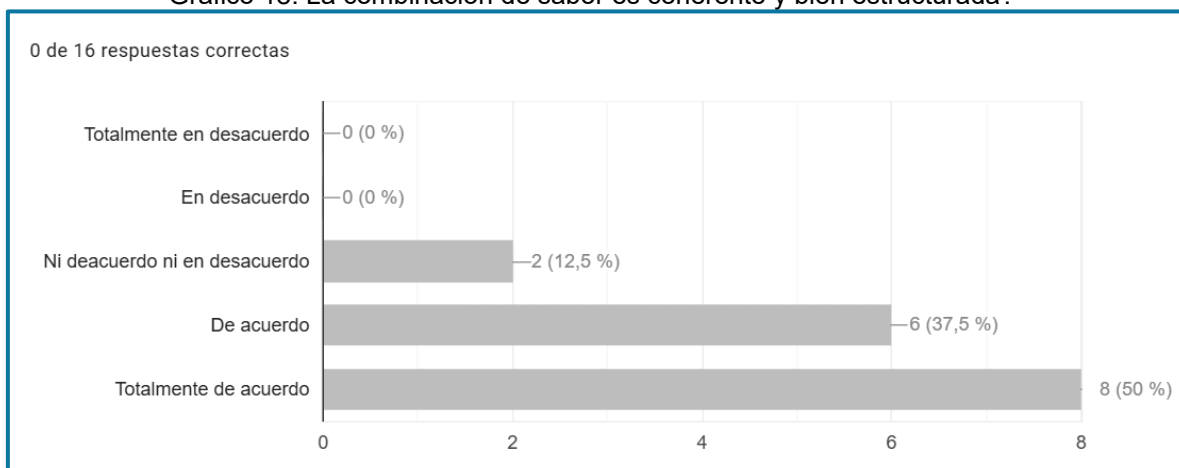


Fuente: elaboración propia

Análisis: La presentación visual del cóctel Memoria de mi Tierra alcanzó un 100 % de aprobación, consolidándose como una propuesta que cautiva desde el primer

contacto visual. Con un 62,5 % de los evaluadores en total acuerdo, los datos confirman que el color y la estética de la bebida logran transmitir la elegancia de una preparación de autor sin perder la esencia rústica del llapingacho que la inspira.

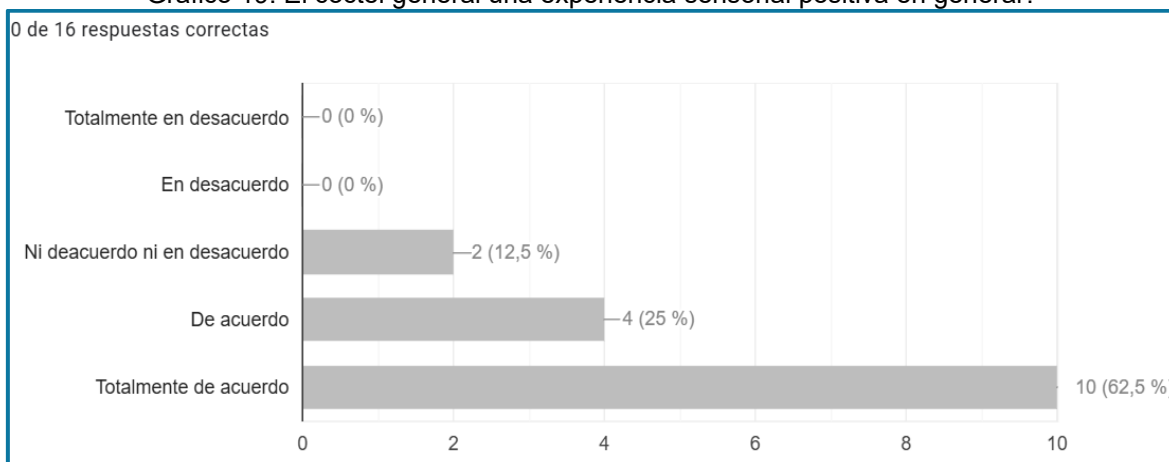
Gráfico 18. La combinación de sabor es coherente y bien estructurada?



Fuente: elaboración propia

Análisis: La estructura y coherencia del cóctel obtuvo una validación positiva del 87,5 %, confirmando que la combinación de sabores tiene una lógica gastronómica clara y bien ejecutada. Que la mitad del panel (50 %) se muestre totalmente convencida es un logro significativo, ya que demuestra que la complejidad de integrar ingredientes inspirados en el llapingacho se resolvió con profesionalismo y equilibrio.

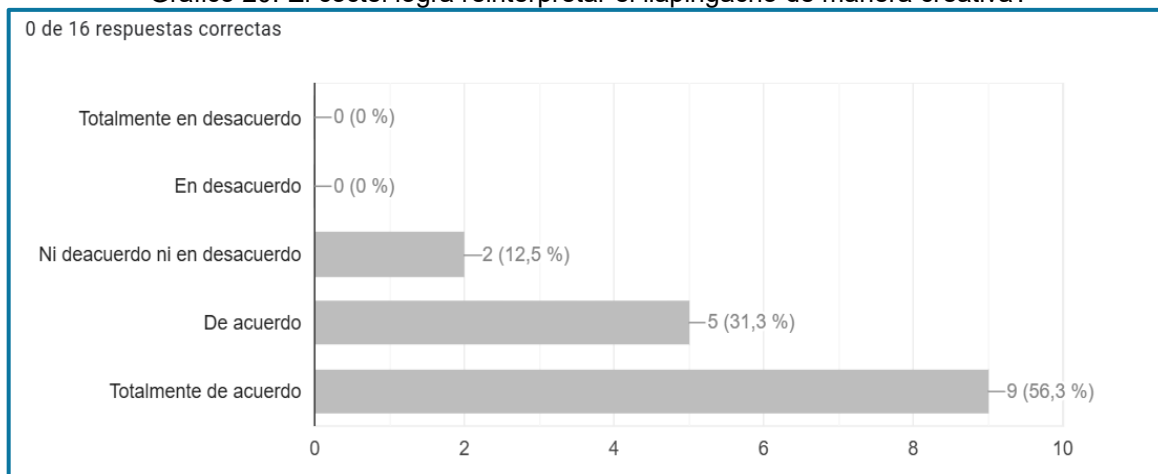
Gráfico 19. El coctel general una experiencia sensorial positiva en general?



Fuente: elaboración propia

Análisis: La experiencia sensorial alcanzó un 87,5 % de aprobación, consolidándose como una vivencia satisfactoria y de gran valor para el consumidor. Que la gran mayoría absoluta (62,5 %) se ubique en el nivel máximo de conformidad demuestra que el cóctel logra su propósito principal: deleitar los sentidos de forma integral.

Gráfico 20: El coctel logra reinterpretar el llapingacho de manera creativa?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto a la capacidad creativa de la propuesta, el 87,6 % de los evaluadores afirma que el cóctel logra reinterpretar con éxito el concepto del llapingacho. Que más de la mitad del panel (56,3 %) respalde la innovación de manera total confirma que la receta no solo es una mezcla de ingredientes, sino una evolución artística de un plato emblemático.

Análisis general

El cóctel Memoria de mi Tierra se posiciona como una propuesta de autor excepcional, logrando un impacto sensorial absoluto con un 100 % de aceptación tanto en su sabor como en su estética visual. Estos resultados confirman que la bebida cautiva desde el primer contacto, transformando la esencia del llapingacho en una experiencia líquida que se percibe como un homenaje cálido y profesional a nuestra gastronomía. La estructura del cóctel demuestra madurez técnica, con un 87,5 % de aprobación en su coherencia y equilibrio, lo que asegura que la

complejidad de sus ingredientes se traduzca en una narrativa lógica y placentera para el paladar.

4. Esfera Andina de Octubre Cóctel de autor inspirado en la colada morada, presentado en esferificación inversa

5.

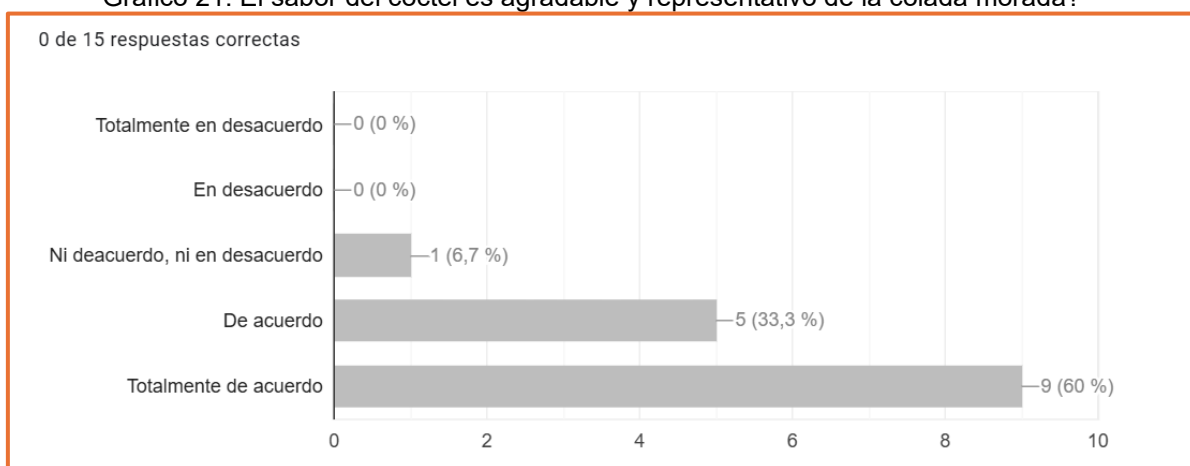
Al estallar en boca libera notas frutales y especiadas que reinterpretan una tradición ancestral.

Figura 11. Esfera Andina de Octubre



Fuente: elaboración propia

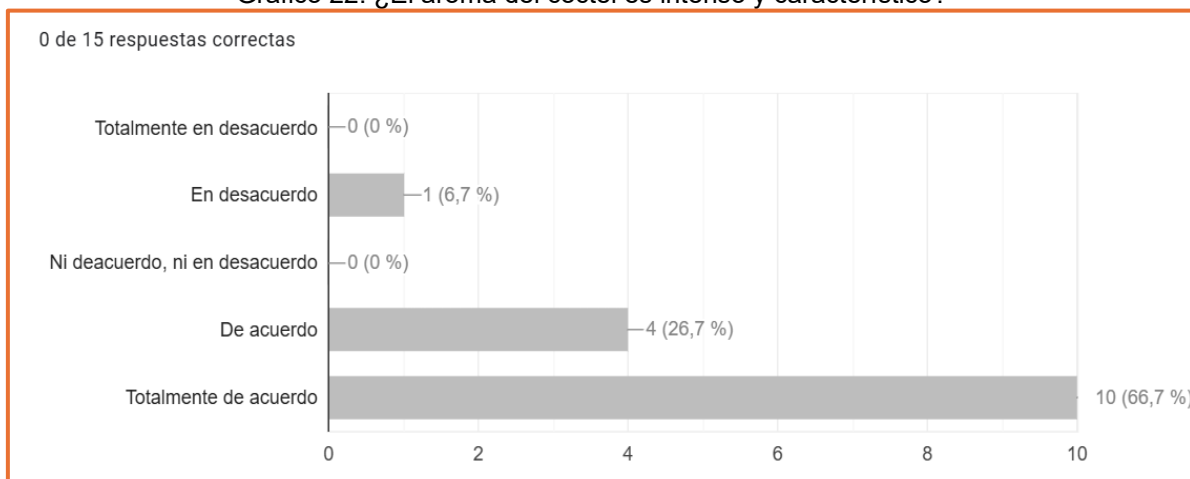
Gráfico 21. El sabor del cóctel es agradable y representativo de la colada morada?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto a la percepción aromática del cóctel, los resultados muestran una aceptación contundente, con un 93,3 % de los participantes manifestando que el aroma es agradable y equilibrado. Este porcentaje se divide en un 60 % que está "Totalmente de acuerdo" y un 33,3 % "De acuerdo". Se registra una mínima posición neutral del 6,7 % y un 0 % en desacuerdo.

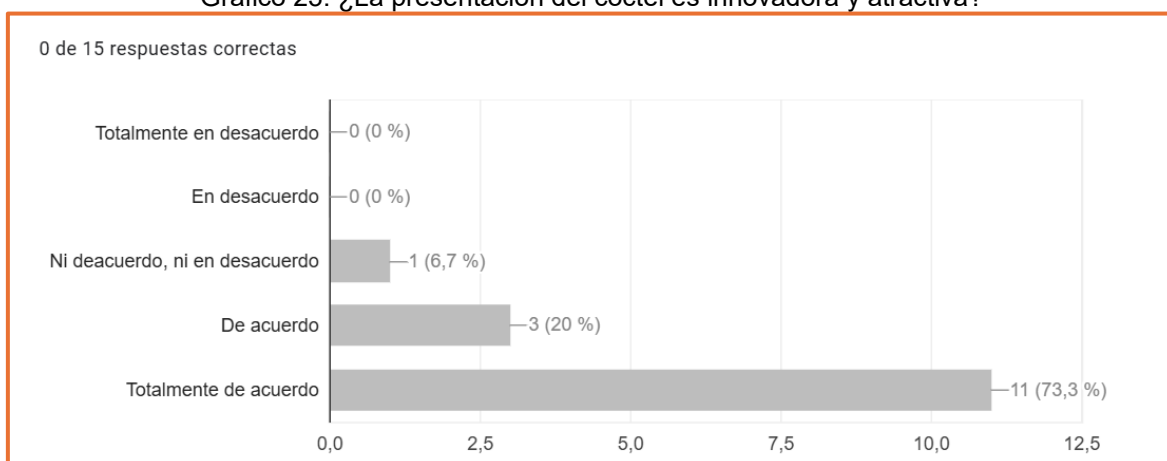
Gráfico 22: ¿El aroma del cóctel es intenso y característico?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En relación con la intensidad y el carácter olfativo de la bebida, los datos revelan un respaldo mayoritario del 93,4 %. Esta cifra se sustenta principalmente en un 66,7 % de evaluadores que validan plenamente la propuesta, sumado a un 26,7 % que también muestra una percepción positiva. Únicamente se presenta un margen mínimo de disconformidad del 6,7 %, sin registrarse posiciones neutrales.

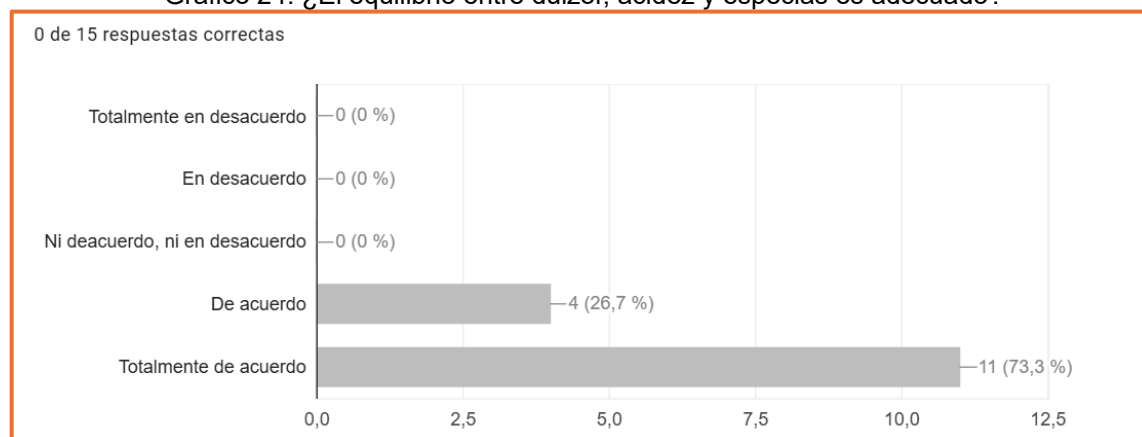
Gráfico 23. ¿La presentación del cóctel es innovadora y atractiva?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto a la propuesta estética del cóctel, los resultados reflejan un éxito contundente con un 93,3 % de aprobación general. La fuerza de este dato reside en que la gran mayoría absoluta, el 73,3 %, valida plenamente la imagen de la bebida, mientras que un 20 % adicional respalda su atractivo. No se registran valoraciones negativas, situando la disconformidad en un 0 %.

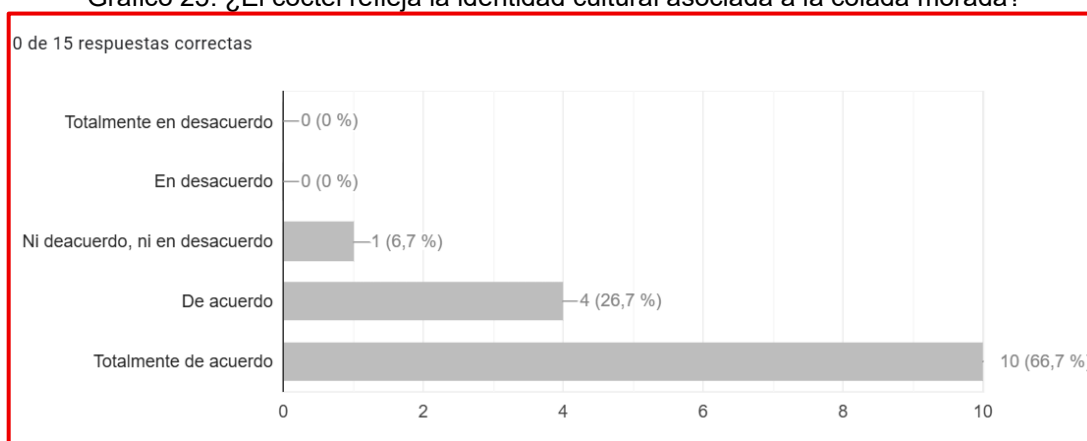
Gráfico 24. ¿El equilibrio entre dulzor, acidez y especias es adecuado?



Fuente: elaboración propia

Análisis: En cuanto al equilibrio de la bebida, los resultados confirman una aceptación del 100 %. Este éxito se fundamenta en que casi las tres cuartas partes del panel, el 73,3 %, valida plenamente el equilibrio entre el dulzor, la acidez y las especias, mientras que el 26,7 % restante también respalda la armonía de la mezcla. No se registraron posiciones neutrales ni valoraciones negativas, Logrando así un equilibrio perfecto de la Colada Morada.

Gráfico 25. ¿El cóctel refleja la identidad cultural asociada a la colada morada?



Fuente: elaboración propia

Análisis: La capacidad del cóctel reflejar la herencia cultural asociada a la colada morada, con resultados que muestran un respaldo mayoritario del 93,4 %. Este valor se construye con un 66,7 % de evaluadores que validan plenamente esta conexión y un 26,7 % que también se muestra a favor. Únicamente se registra una posición neutral del 6,7 %, sin existir opiniones en contra, confirmando que la Esfera Andina de Octubre ha logrado trascender la técnica para convertirse en un símbolo de identidad.

Análisis general

El cóctel Esfera Andina de Octubre se consolida como una pieza de autor excepcional, logrando un equilibrio perfecto entre la técnica moderna y la tradición ancestral. Con un 100 % de aprobación en su balance de dulzor, acidez y especias, la bebida demuestra una ejecución técnica impecable que garantiza una experiencia redonda en el paladar. Este rigor se complementa con un impacto sensorial profundo, donde el 93,3 % de los evaluadores validan tanto su aroma característico, aceptación, reconocimiento en identidad cultural, confirmando que la esencia de la colada morada ha sido encapsulada con éxito y respeto.

CONCLUSIONES

- Se logró sintetizar los fundamentos de la mixología moderna con el patrimonio ambateño, estableciendo que técnicas como la esferificación y el uso de matrices de sabor permiten reinterpretar platos emblemáticos sin perder su esencia identitaria.
- La investigación permitió demostrar la viabilidad de la línea de cócteles de autor, comprobando que la transformación de recetas tradicionales en formatos líquidos mantiene una coherencia sensorial y cultural directa con la ciudad de Ambato.
- Se pudo determinar una aceptación sobresaliente en la PUCESA, con niveles de aprobación entre el 93.75% y el 100%. Los resultados ratifican que la propuesta es apta para su aplicación inmediata en el mercado gastronómico local.

RECOMENDACIONES

- Se sugiere crear un manual técnico que documente cómo se combinan los insumos locales con las bases alcohólicas. Este documento serviría como una guía para quienes quieran investigar más sobre la coctelería que refleja nuestra identidad.
- Es fundamental utilizar recetas estándar para asegurar que el equilibrio de sabores y las técnicas moleculares se mantengan consistentes en un entorno de servicio real.
- Dada la alta aceptación que hemos tenido, sería una gran oportunidad para realizar pruebas piloto en bares y restaurantes de Ambato. Así, podríamos posicionar estos cócteles como productos de alto valor turístico.

BIBLIOGRAFÍA

Alfonsín , G. (2023). *Helado artesanal Fabricación, Comercialización, Know-how y más*. Copyright.

Anchundia Mendoza, A., & Paladines Romero, S. (2021). *Aplicación de la mixología molecular a base de bebidas típicas y tradicionales del Ecuador ofertada en bares en la comuna Montañita*. Universidad de Guayaquil.

Barbosa Piló, F., Carvajal-Barriga, E., Guamán-Burneo, M., Portero-Barahona, P., Matoso Morato , A., Falabella Daher de , L., de Cássia Oliveira , F., & Augusto Rosa, C. (2018). Saccharomyces cerevisiae populations and other yeasts associated with indigenous beers (chicha) of Ecuador. *Brazilian Journal of Microbiology*, 49(4), 808-815.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.bjm.2018.01.002>

Braun, V., & Clarque , V. (2021). *Thematic Analysis: A Practical Guide*. SAGE.

Cáceres, M. (2025). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Revu¿ista de producción Ciencia e Investigación* , 8(53).
<https://doi.org/https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>

Calvache -Muñoz, M., Ramos -Velasco, J., Arboleda -Muñoz, G., Loja -Miño, L., Vargas -Bermúdez, C., & r Potosí -Rodríguez, S. (2021). Desarrollo de cócteles con textura modificada mediante técnicas de mixología molecular. *Mundo FESC*, 11. <https://doi.org/https://doi.org/10.61799/2216-0388.922>

Caicedo Bastidas , J. (2022). La cultura gastronomica del centro historico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *Sinergia*, 13(2), 118-128.
https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.35

Castro Vasquez, M., & Arellano, C. (2024). La teoría fundamentada en la investigación social: experiencia en un estudio sociocultural en salud. *Nóesis*, 33(66). <https://doi.org/https://doi.org/10.20983/noesis.2024.2.1>

Combo Jimenez, J. (2023). *Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato (Tesis)*. Universidad Técnica de Ambato. Universidad Técnica de Amabto. https://repositorio.uta.edu.ec/items/af602647-edb1-40e1-a844-3382344a9cc2?utm_source=chatgpt.com

Cordoba-Vasquez, F., & Gavilaez-Gonzales , E. (2025). Caracterización de la gastronomía típica en el desarrollo de la actividad turística local. *CienciaMatria*, 11(2).

Crespo Vega, G. (2024). *Estudio del chilco (fuchsia magellanica) y su uso dentro de la coctelería en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua*. Universidad Regional Autonoma de los Andes.

Chagua Cierto, A., Chavez celestina , M., Eliascano, D., Guanillo Vasquez, K., & Guacho Flores, M. (2024). *Plan de negocio: “art ice heladería artesanal” para la elaboración y comercialización de helados artesanales en lima moderna para el 2024*. Universidad Tecnológica del Perú. Universidad Tecnológica del Perú.

Chávez Fonseca, L., Ortiz Miranda, J., Tello Velasteguí, A., & Gavilanes González, E. (2024). Method for the gastronomic recommendation of the typical huecas of the city of Ambato, province of Tungurahua. *utrosophic Computing and Machine Learning*, 35. <https://fs.unm.edu/NCML2/index.php/112/article/view/654/1881>

Chavez Fonseca, L. (2024). *Caracterización gastronómica de las huecas típicas de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua*. UNIANDES.

- Duarte , R., & Rojas Le-fort, M. (2022). Desmitificando la Esferificación. *Revista de gastronomía y cocina*, 1(1). <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.70221/rgc.v1i1.16>
- Freire Chagcha, E. (2020). *Comida local y memoria gustativa. caso de estudio: Ambato*. Universidad Técnica de Ambato.
- Gavilanes González., E., Córdova Vásquez., F., Chávez Fonseca, L., & Carrillo Rosero., D. (2024). Análisis de la gastronomía tradicional de Ambato y su contribución al fomento del turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 3(1). <http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/>
- Goff, H. (2018). 65 Years of ice cream science. *Science Direct*, 18(7), 754-756.
- Gomez, J., & Navarro, P. (2021). *Operaciones en bar y cafetería*. IC Editorial. <https://books.google.es/books?id=h-dPEAAAQBAJ&pg=PA225&lpg=PA225>
- González De La Torre, E. (2023). *Aplicación de técnicas de mixología molecular en bebidas tradicionales de Otavalo*. Universidad Católica del Ecuador.
- Good Eishlam, C., & Garza, M. (2024). *Investigando las culturas milenarias de México*. Instituto nacional de Antropología e Historia.
- Guerra, L., Cevallos-Cevallos, J., Weckx, S., & Ruales, J. (2022). Traditional Fermented Foods from Ecuador: A Review with a Focus on Microbial Diversity. *Foods*, 11(3).
- Harfoush, A., Fan, Z., Goddik, L., & Haapala, K. (2024). A Review of Ice Cream Manufacturing Process and System Improvement. *Manufacturing Letters*, 170(181).

- Hernández Reinoso, A. (2024). *La cocina tradicional y la antropología culinaria, caso de estudio: pan de Pinllo*. Universidad Técnica de Ambato.
- Inchaurraga , L. (2022). *Más allá del cóctel: 49 recetas para unos cócteles únicos*. Vergara. [https://doi.org/ISBN: 978-8418620522](https://doi.org/ISBN:978-8418620522)
- Inga Aguagallo, C., Badillo Arévalo, P., Llerena Oñate, K., Silva Jiménez, V., & Guato Pozo, J. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Revista Ciencia Latina*, 7(1). https://doi.org/https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- López Sanchez, F. (2022). *Innovación en la cocina local de San Bartolomé de Pinllo*. Universidad Técnica de Ambato.
- López Sarmiento, L. (2025). *Valoración de la chicha huevona, la fritada y el chorizo como parte del patrimonio alimentario del Cantón Guano*. Escuela Superior Politecnica del Chimborazo.
- Mena Carrasco , M. (2023). *Elaboración de cócteles utilizando licor a base de mortiño (Vaccinium meridionale) para el mejoramiento de la carta de bebidas del restaurante "V" de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua*. Universidad Autonima Regional de los Andes. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/17644>
- Miramontes Anaya, E. (2024). Análisis cualitativo en la investigación. *Revista de investigación educativa de la Rediesh*, 15. https://doi.org/https://doi.org/10.33010/ie_rie_rediech.v15i0.2074
- Mora Sanches, L. (2023). La chicha de jora como patrimonio cultural inmaterial en comunidades indígenas de la Sierra centro del Ecuador. *Revista Etnicidad y Cultura* , 11(1).

- Mora, J., Maestre, S., & Mestre, S. (2018). Helados con ciencia. los fundamentos científicos de la heladería artesanal. *Metdo de verano*, 98(1).
- Mora, M., Romeo- Arroyo, E., Pérez-Elortondo, F., Etaio, I., & Vázquez-Araújo, L. (2024). Decoding Preferences: A Comparative Analysis of Non-Alcoholic and Alcoholic Cocktails through Acceptance and Qualitative Insights. *Polo del conocimiento*, 10(3). <https://doi.org/doi.org/10.3390/>
- Páarraga Espinoza, Y., & Vinueza Quinatoa, M. (2021). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 7(2). <https://doi.org/> DOI: 10.26423/rctu.v7i2.526.
- Párraga Espinoza, Y., & Vinueza Quinatoa, M. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana". *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 1390(7697). <https://doi.org/><https://orcid.org/0000-0001-8570-6616>
- Párraga Espinoza, Y., & Vinueza Quinatoa, M. (2021). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Universidad Estatal de Santa Elena*, 7(2). <https://repositorio.upse.edu.ec/items/5292a950-67cc-4621-9425-c2bd11519396>
- Perez Pachacama , M., & Cuascota Guachamín, J. (2022). Chicha de jora: fermentación, propiedades nutricionales y su rol en la cultura andina ecuatoriana. *Revista de Saberes Andinos*, 8(2).
- Pintor-Jardines , A., Luque-Ramírez , M., Varela, P., Escalona_Buendía, H., & Severiano-Perez, P. (2024). Chasing the chill: Unveiling the dynamic flavors and textures of ice cream formulations. *Journal of Texture Studies*, 1(1), 1-16. <https://doi.org/><https://doi.org/10.1111/jtxs.12862>

- Quinche Salazar, G. (2021). *Apovechamiento de la harina de pulpa y semilla de guaba en la elaboración de quimbolitos*. Universidad Agraria del Ecuador.
- Ramos Aguilar, K. (2025). *La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato*. Universidad Técnica de Amato.
- Reyes, E. (2022). *Metodología de la investigación científica*. Page Publishing Inc.
- Ruano, A. (2025). *Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Escuela Tecnología en Gestión Culinaria.
- Salazar Yacelga, J., & Garrido-Patrel, A. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Dominio de la Ciencias*, 7(4). <https://doi.org/DOI:10.23857/dc.v7i4.2151>
- Serrano Marmol, J. (2025). *Incorporación de tres ingredientes autictonos del Eciador: Ovo, Taxo, Capuli en Mixología*. Pontificia Universidad católica del Ecuador Escuela PUCETEC.
- Serrano Marmol, J. (2025). *Incorporación de tres ingredientes autóctonos del Ecuador: Ovo, taxo y capulí en la mixología*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. https://repositorio.puce.edu.ec/items/7691d379-0924-4282-9f0c-1196a75288d4?utm_source=chatgpt.com
- Tello Velasteguí, A., Franco Pérez, A., & Llundu Michelena, B. (2024). Neutrosophic method for recommending the use of molecular cocktails in the beverage industry in the city of Ambato. 31. <https://fs.unm.edu/NCML2/index.php/112/article/view/487/1385>
- Torres Oñate, C. (2023). *La cocina tradicional popular ambateña como experiencia turística: Caso de estudio parroquia San Bartolomé de Pinllo*. Universidad Técnica del Norte.

- Utrera Velázquez, A., & Jiménez Jerez, K. (2021). Revaluation of corn chicha in the ethnic cuisine of the Salasaka people. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(3). http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202021000300418&script=sci_arttext
- Velastegui Sanchez, S. (2022). *La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato*. Universidad Técnica de Ambato.
- Villareal Puga, J., & Cid García, M. (2022). La Aplicación de Entrevistas Semiestructuradas en Distintas Modalidades Durante el Contexto de la Pandemia. *Revista Hallazgos* 21, 7(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.69890/hallazgos21.v7i1.556>
- Vásquez Ramírez, A., Guanuchi Orellana, M., Cahuana Tapia, R., Vera Teves, R., & Holgado Tisoc, J. (2023). *Metodología de la investigación*. INUDI Perú. <https://doi.org/https://doi.org/10.35622/inudi.b.094>
- Vizcaíno Zúñiga, P., Cedeño Cedeño, R., & Maldonado Palacios, I. (2023). Metodología de la investigación científica: guía práctica. *Ciencia Latina revista Multidisciplinar*, 7(4). https://doi.org/https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i4.7658
- Yerbabuena Torres, C. (2025). *Memoria histórica de los rituales funerarios, del barrio San Francisco Cantón Colta*. Universidad nacional de Chimborazo.
- Zaldivar Moste de Oca, Y., & Montero Bizet, J. (2023). Optimización del proceso productivo de helado artesana. *UNED Research Journal*, 15(1).
- Zapata-Barrionuevo, J., & Narváez-Chávez, N. (2025). Innovation in gastronomic products in the field of mixology through cutting-edge culinary techniques using local products from the Cotacachi canton. *Polo del conocimiento*, 10(3). [https://doi.org/DOI: https://doi.org/10.23857/pc.v10i3.9216](https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.23857/pc.v10i3.9216)

ANEXOS

1. Cuestionario

El Último Asado Cóctel aperitivo inspirado en el Hornado. El nombre representa el último punto de cocción lenta de la carne, símbolo del cierre de un banquete. Presenta notas salinas y herbales equilibradas con matices cítricos que estimulan el apetito.

¿El sabor del cóctel resulta agradable en conjunto?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El aroma del cóctel es atractivo y armonioso?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿La apariencia visual del cóctel es llamativa y adecuada?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿Los sabores del cóctel mantienen un buen equilibrio en boca?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel representa de manera coherente la inspiración en el hornado?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

Dulce Raíz Andina: Cóctel digestivo inspirado en el quimbolito tradicional. De perfil suave y reconfortante, combina notas dulces y especiadas que resaltan la herencia gastronómica andina.

¿El sabor dulce del cóctel es agradable y bien definido?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El aroma del cóctel resulta agradable y atractivo?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿La textura y sensación en la boca del cóctel son agradables?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel presenta un equilibrio adecuado entre dulzor y otros sabores?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel transmite la esencia del quimbolito de forma creativa?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

Memoria Huevona Cóctel refrescante inspirado en la chicha huevona. Ligero y equilibrado, con notas dulces y ácidas que evocan celebración, tradición y frescura.

¿El perfil de sabor del cóctel es agradable y fácil de consumir?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El aroma del cóctel es consistente con su inspiración tradicional?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿La intensidad de los sabores es adecuada?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel presenta una buena integración de sus ingredientes?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel evoca recuerdos o sensaciones asociadas a la chicha huevona?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

Memoria de mi Tierra Cóctel digestivo inspirado en el llapingacho. De carácter profundo y reconfortante, con notas suaves que reflejan identidad, territorio y tradición andina.

¿El sabor del cóctel resulta innovador y agradable?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel es visualmente atractivo en cuanto a presentación y color?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿La combinación de sabores es coherente y bien estructurada?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel genera una experiencia sensorial positiva en general?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel logra reinterpretar el llapingacho de manera creativa?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

Esfera Andina de Octubre Cóctel de autor inspirado en la colada morada, presentado en esferificación inversa. Al estallar en boca libera notas frutales y especiadas que reinterpretan una tradición ancestral.

¿El sabor del cóctel es agradable y representativo de la colada morada?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El aroma del cóctel es intenso y característico?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿La presentación del cóctel es innovadora y atractiva?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El equilibrio entre dulzor, acidez y especias es adecuado?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--	-------------------------------------	--

¿El cóctel refleja la identidad cultural asociada a la colada morada?

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	---	--	-------------------------------------	---

2. Evidencias fotográficas

Se presenta imágenes fotográficas que resumen la actividad en la que se presentaron los resultados de la investigación gastronómica y la degustación de los productos:





