



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA PUCETEC**

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

**INCORPORACIÓN DE TRES INGREDIENTES AUTÓCTONOS DEL ECUADOR:
OVO TAXO Y CAPULÍ EN LA MIXOLOGÍA**

JOEL ALEXANDER SERRANO MÁRMOL

TUTOR: JUAN CARLOS ANDRADE VILLACRESES

**IBARRA – ECUADOR
FEBRERO, 2025**

Ibarra, a 20 de febrero de 2025

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del informe final de Integración Curricular titulado: incorporación de tres ingredientes autóctonos del Ecuador: ovo, taxo, y capulí en la mixología, presentado por el estudiante Joel Alexander Serrano Mármol con cédula de ciudadanía N° 100394828-6, para obtener el Título de Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria.

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

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

Serrano Joel Tesis Turnitin.docx

ORIGINALITY REPORT

3%	3%	0%	1%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.coursehero.com Internet Source	1%
2	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE Student Paper	<1%
3	Submitted to CORPORACIÓN UNIVERSITARIA IBEROAMERICANA Student Paper	<1%
4	style.shockvisual.net Internet Source	<1%
5	issuu.com Internet Source	<1%
6	www.slideshare.net Internet Source	<1%
7	repositorio.puce.edu.ec Internet Source	<1%
8	Submitted to Universidad TecMilenio Student Paper	<1%
9	revista.escolme.edu.co Internet Source	<1%
10	repositorio.utn.edu.ec Internet Source	<1%
11	www.researchgate.net Internet Source	<1%

(f): _____

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

TUTOR DE TRABAJO

C.C.: 100216521-3

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

(f):

Mgs. Andrade Villacreses Juan Carlos

C.C.:100216521-3

(f):.....

Mgs. Soriano Olvera Ronny Kleber

C.C.: 092390674-7

(f):.....

Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia

C.C.: 100268301-7

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

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

Ibarra, 15 de febrero de 2025

(f): _____

Joel Alexander Serrano Mármol

C.C.: 100394828-6

AUTORIA

Yo, *Joel Alexander Serrano Mármol*, portador de la cedula de ciudadanía N° 100394828-6, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Joel Alexander Serrano Mármol

C.C.: 100394828-6

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Quiero dedicar este trabajo a mi Madre, por su apoyo incondicional sin importar nada. A mi Padre, que gracias a él pude seguir mis sueños y estudiar esta carrera. A mis hermanos Johan y Victoria, mis compañeros en las aventuras de mi vida y mis mejores amigos quienes me han impulsado a llegar donde estoy. A mi abuelita, mi segunda madre que me inculcó todos los valores que he aplicado desde que tengo memoria. Al amor de mi vida, Aressu, quien me ha acompañado tanto en buenas como malas, tus latidos son mi fuerza y el anhelo de nuestra vida es mi inspiración.

Y a ti, abuelito, donde quiera que estés, sé que me estás viendo triunfar, gracias a ti lo logré.

A todas estas personas importantes en mi vida, cada segundo de mi carrera los he llevado en mi mente, han sido el impulso que necesitaba para salir adelante, sin ustedes no soy nada, y gracias a ustedes he podido cumplir mi sueño.

Índice General de Contenidos

CERTIFICACIÓN TUTOR	II
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	III
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	IV
AUTORIA.....	V
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS.....	VI
I. RESUMEN	XIII
II. ABSTRACT	XIV
III. INTRODUCCIÓN.....	1
IV. MARCO TEÓRICO	3
4.1. ESTADO DEL ARTE.....	3
4.2. ESTUDIOS INTERNACIONALES	3
4.3. ESTUDIOS NACIONALES.....	4
4.4. ESTUDIOS LOCALES	4
4.5. MARCO CONCEPTUAL	5
4.5.1. Coctelería.....	5
4.5.2. Coctelería de autor.....	5
4.5.3. Ovo (<i>Spondias purpurea</i>)	6
4.5.4. Taxo (<i>Passiflora tripartita</i>)	7
4.5.5. Capulí (<i>Prunus Salicifolia</i>)	7
4.5.6. Ingredientes Autóctonos.....	8
4.5.7. Productos Ecuatorianos y su Valor Gastronómico.....	8
4.5.8. Coctelería como Disciplina Gastronómica	8
4.5.9. Innovación en la Mixología	9
4.6. Marco legal	9
4.6.1. Bebida alcohólica (3.1.4).....	9
4.6.2. Bebida alcohólica destilada o bebida espirituosa (3.1.4.1)	10
V. Metodología.....	10
5.1. Tipo de investigación	11
5.2. Enfoque mixto.....	11
5.2.1. Enfoque Cuantitativo.....	11
5.2.2. Enfoque Cualitativo	12
5.3. Alcance.....	12
5.3.1. Alcance descriptivo	12
5.3.2. Alcance explicativo.....	12
5.4. Métodos.....	12
5.4.1. Método Inductivo-Deductivo	13
5.4.2. Método Analítico-Sintético.....	13

5.4.3.	Método Experimental	13
5.5.	Técnicas	13
5.5.1.	Documental.....	13
5.5.2.	Evaluación Sensorial.....	13
5.6.	Instrumentos.....	13
5.6.1.	Encuestas	13
5.6.2.	Guion de entrevista	13
5.6.3.	Ficha de evaluación sensorial	14
5.6.4.	Material audiovisual	14
5.7.	Cálculo de la muestra	14
VI.	Resultados.....	15
6.1.	Tabulación de las encuestas.....	16
6.1.1.	¿Cuál es su grupo de edad?	16
6.1.2.	¿Con qué género se identifica?.....	16
6.1.3.	¿Cuál es su nivel de educación?.....	17
6.1.4.	¿Con qué frecuencia consume cócteles?.....	17
6.1.5.	¿Dónde suele consumir cócteles?.....	17
6.1.6.	¿Prefiere cócteles elaborados con frutas locales o ingredientes exóticos? 18	
6.1.7.	¿Ha probado cócteles elaborados con alguno de estos ingredientes?	18
6.1.8.	¿Qué tan atractivo le resulta un cóctel elaborado con ovo, taxo o capulí? 19	
6.1.9.	¿Qué atributos valora más en un cóctel con ingredientes locales?	19
6.1.10.	¿Estaría dispuesto(a) a pagar más por un cóctel elaborado con ingredientes autóctonos?	20
6.1.11.	¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por un cóctel elaborado con ovo, taxo o capulí?.....	20
6.1.12.	¿Qué tan probable es que elija un cóctel con ingredientes autóctonos frente a uno tradicional?.....	21
6.1.13.	¿Qué tan importante es para usted que un cóctel refleje la identidad cultural de su región?	21
6.1.14.	¿Estaría interesado(a) en asistir a eventos o catas de coctelería con ingredientes autóctonos?	22
6.2.	Análisis general de las encuestas	22
6.3.	Resultados de las entrevistas	23
6.3.1.	Datos de los entrevistados	23
6.3.2.	Guion de entrevista	23
6.3.3.	Transcripción de las entrevistas	25
6.4.	Análisis general de las entrevistas	33
VII.	Propuesta	34
7.1.	Cócteles con ovo	35

7.1.1.	Tayta Chari	35
7.1.2.	Killa	36
7.2.	Cócteles con taxo	37
7.2.1.	Dulce amanecer	37
7.2.2.	Naranjilla Boreal.....	37
7.3.	Cócteles con capulí.....	38
7.3.1.	Inti wayra.....	38
	Ingredientes:	38
7.3.2.	Aroma de los andes	39
7.4.	Evaluación de los cócteles.....	40
7.4.1.	Fichas de evaluación.....	40
7.4.2.	Interpretación de las evaluaciones	49
VIII.	Conclusiones	57
IX.	Recomendaciones	58
X.	Bibliografía.....	60
XI.	Anexos	63

Índice de figuras

Figura 1: Calculo de la Muestra.....	14
Figura 2: Formula del tamaño de la muestra	14
Figura 3: Aplicación de la fórmula	15
Figura 4: Formula del tamaño de la muestra corregida	15
Figura 5: Resultado del tamaño de la muestra	15
Figura 6: Edad.....	16
Figura 7: Género	16
Figura 8: Nivel de Educación.....	17
Figura 9: Frecuencia de consumo	17
Figura 10: Lugar de consumo.....	17
Figura 11: Preferencia de consumo.....	18
Figura 12: Consumo de ciertos ingredientes	18
Figura 13: Interés en cocteles con ingredientes autóctonos	19
Figura 14: Atributos valorados en un cóctel.....	19
Figura 15: Disposición a pagar más	20
Figura 16: Precio de un cóctel.....	20
Figura 17: Probabilidad de elegir un cóctel con ingredientes autóctonos.....	21
Figura 17: Identidad cultural de un cóctel	21
Figura 18: Interés en catas de coctelería.....	22
Figura 19: Tayta Chari.....	36
Figura 20: Killa	36
Figura 21: Dulce amanecer	37
Figura 22: Naranjilla boreal	38
Figura 23: Inti wayra.....	39
Figura 24: Aroma de los andes	40
Figura 25: Ficha de evaluación.....	40
Figura 26: Ficha uno primer degustador.....	41
Figura 27: Ficha dos primer degustador	42
Figura 28: Ficha uno segundo degustador	43
Figura 29: Ficha dos segundo degustador	44
Figura 30: Ficha uno tercer degustador.....	45
Figura 31: Ficha dos tercer degustador	46
Figura 32: Ficha uno cuarto degustador	47
Figura 33: Ficha dos cuarto degustador	48
Figura 34 Receta estándar Tayta Chari.....	51
Figura 35 Receta estándar Killa	52

Figura 36 Receta estándar Dulce Amanecer	53
Figura 37 Receta Estándar Naranja Boreal.....	54
Figura 38 Receta estándar Inti Wayra	55
Figura 39 Receta estándar Aroma de los Andes	56
Figura 40: Pesaje para el licor de taxo	63
Figura 41: Medición del Vodka para el licor de taxo	64
Figura 42: Elaboración de cocteles de capulí en la degustación	64
Figura 43: Presentación del cóctel Killa durante la degustación	65
Figura 44: Elaboración del cóctel Inti Wayra durante la degustación	65
Figura 45: Degustadores	66

Índice de tablas

Tabla 1: Datos de los entrevistados23

1 RESUMEN

El presente estudio se enmarca en la creciente tendencia de revalorización de los ingredientes autóctonos en la mixología ecuatoriana, con el propósito de innovar en la coctelería de autor a través del uso del ovo (*Spondias purpurea*), taxo (*Passiflora tripartita*) y capulí (*Prunus salicifolia*). A pesar de la riqueza gastronómica del Ecuador, estos insumos han sido poco explorados en la mixología debido a la falta de conocimiento sobre sus propiedades y su limitada presencia en el mercado. El objetivo general fue desarrollar y evaluar una propuesta de cócteles de autor con estos ingredientes, destacando su valor gastronómico y cultural. La investigación adoptó un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos. Se diseñaron seis cócteles mediante pruebas experimentales aplicando principios de armonización de sabores y técnicas como maceración e infusionado. La evaluación sensorial se realizó con expertos en mixología y consumidores, utilizando encuestas estructuradas y entrevistas para determinar la aceptación de las propuestas. Los resultados indicaron que los cócteles elaborados con licor de taxo fueron los más apreciados debido a su perfil aromático y equilibrio. Sin embargo, en el caso de los cócteles con licor de ovo y capulí, se identificaron desafíos en la percepción de sus notas distintivas, requiriendo ajustes en la selección de ingredientes modificadores. También se resaltó la importancia de mejorar la presentación visual para reforzar la identidad de cada cóctel. Se concluye que la integración de estos ingredientes en la mixología de autor es viable y aporta valor a la identidad gastronómica ecuatoriana, siempre que se apliquen técnicas adecuadas para equilibrar los sabores y se optimicen las combinaciones con ingredientes complementarios.

Palabras clave: Mixología, Ingredientes autóctonos, Coctelería de autor, Evaluación sensorial, Identidad gastronómica

2 ABSTRACT

The present study aligns with the growing trend of revaluing native ingredients in Ecuadorian mixology, aiming to innovate in signature cocktails through the use of ovo (*Spondias purpurea*), taxo (*Passiflora tripartita*), and capulí (*Prunus salicifolia*). Despite Ecuador's rich gastronomic heritage, these ingredients have been little explored in mixology due to a lack of knowledge about their properties and their limited availability in the market.

The general objective was to develop and evaluate a proposal for signature cocktails featuring these ingredients, highlighting their gastronomic and cultural value. The research adopted a mixed-method approach, combining both quantitative and qualitative methods. Six cocktails were designed through experimental trials, applying flavor harmonization principles and techniques such as maceration and infusion.

Sensory evaluation was conducted with mixology experts and consumers, using structured surveys and interviews to assess the acceptance of the proposed cocktails. The results indicated that cocktails made with taxo liqueur were the most appreciated due to their aromatic profile and balance. However, in the case of cocktails made with ovo and capulí liqueurs, challenges were identified regarding the perception of their distinctive notes, requiring adjustments in the selection of modifying ingredients. Additionally, the importance of enhancing visual presentation was highlighted to reinforce the identity of each cocktail.

It is concluded that the integration of these ingredients into signature mixology is viable and contributes to Ecuadorian gastronomic identity, provided that appropriate techniques are applied to balance flavors and optimize combinations with complementary ingredients.

Key words: Mixology, Native ingredients, Signature cocktails, Sensory evaluation, Gastronomic identity

3 INTRODUCCIÓN

La mixología ha evolucionado significativamente en los últimos años, consolidándose como una disciplina que no solo busca la creación de cócteles innovadores, sino que también rescata la identidad gastronómica de cada región. En Ecuador, la diversidad de ingredientes autóctonos representa una oportunidad para la innovación en coctelería, integrando productos como el ovo (*Spondias purpurea*), taxo (*Passiflora tripartita*) y capulí (*Prunus salicifolia*) en nuevas propuestas de bebidas. Sin embargo, a pesar de la riqueza gastronómica del país, estos ingredientes han sido poco explorados en la mixología comercial y artesanal, lo que limita su reconocimiento y aprovechamiento dentro del sector.

Actualmente, la coctelería en Ecuador prioriza el uso de insumos convencionales o importados, dejando de lado ingredientes autóctonos que podrían aportar nuevas experiencias sensoriales. Esta falta de inclusión responde a diversos factores, como el desconocimiento sobre sus propiedades organolépticas y la ausencia de recetas que los incorporen de manera equilibrada. Como resultado, surge la necesidad de explorar cómo la incorporación del ovo, taxo y capulí en la mixología puede contribuir a la creación de cócteles innovadores y representativos de la identidad ecuatoriana, posicionando estos insumos dentro del mercado gastronómico.

El presente estudio es relevante porque promueve la innovación en la coctelería ecuatoriana mediante el uso de ingredientes autóctonos, contribuyendo a su revalorización y fomentando su inclusión en bares y restaurantes. Además, proporciona una base técnica para la formulación de cócteles, identificando combinaciones óptimas que resalten las características de estos productos locales. A nivel cultural, esta investigación fortalece la identidad gastronómica ecuatoriana al rescatar insumos tradicionales dentro de un contexto moderno.

El objetivo general de este estudio es desarrollar y evaluar una propuesta de cócteles de autor elaborados con ovo, taxo y capulí, con el fin de revalorizar los ingredientes autóctonos en la mixología ecuatoriana. Para ello, se plantean objetivos específicos como analizar las propiedades organolépticas de estos ingredientes, evaluar su integración en la coctelería mediante técnicas adecuadas, diseñar y formular seis cócteles con estos insumos, y validar su aceptación sensorial a través de pruebas con expertos y consumidores.

La investigación adoptó un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos. Se realizaron pruebas experimentales bajo el método de prueba y error, utilizando técnicas de maceración e infusionado para extraer el perfil aromático y de sabor de cada ingrediente. Posteriormente, se llevaron a cabo encuestas estructuradas y entrevistas con expertos en mixología y consumidores para evaluar la aceptación de los cócteles diseñados.

La importancia de esta investigación radica en su aporte a la mixología ecuatoriana, al proponer cócteles innovadores que integran ingredientes autóctonos como el ovo, taxo y capulí. La revalorización de estos insumos no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también fortalece la identidad cultural y el desarrollo del sector turístico y gastronómico del país. Según Jara Palomeque (2023), la mixología de autor no solo busca la combinación de sabores, sino también generar experiencias sensoriales únicas que vinculen a los consumidores con el territorio y su riqueza natural. En este sentido, la incorporación de productos locales en la coctelería permite revalorizar ingredientes poco aprovechados, fomentar el consumo de productos nacionales y generar diferenciación en la oferta gastronómica. Además, la investigación busca proporcionar una base científica y técnica para la optimización de recetas con insumos autóctonos, tomando en cuenta principios de balance de sabores, estructura del cóctel y percepción sensorial del consumidor. Con ello, no solo se impulsa la creatividad en la mixología ecuatoriana, sino que también se promueve la generación de productos innovadores capaces de posicionarse en el mercado y contribuir al fortalecimiento de la oferta gastronómica del país.

Los resultados indicaron que los cócteles elaborados con licor de taxo fueron los más aceptados, debido a su perfil aromático y su capacidad para equilibrarse con otros ingredientes. Sin embargo, los cócteles con licor de ovo y capulí presentaron desafíos en la percepción de sus notas distintivas, lo que llevó a realizar ajustes en la proporción de los modificadores para resaltar mejor sus características. Además, se destacó la importancia de una presentación atractiva, ya que influye significativamente en la percepción sensorial del consumidor. Estos hallazgos demuestran que la incorporación de ingredientes autóctonos en la mixología es viable y representa una alternativa innovadora para fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana.

El presente trabajo está organizado en cinco apartados: el primero el Marco Teórico. El segundo la Metodología. El tercero los Resultados y propuesta. En el cuarto y último se

encuentran las conclusiones y recomendaciones

4 MARCO TEÓRICO

4.1. ESTADO DEL ARTE

La incorporación de ingredientes autóctonos en la gastronomía y la mixología ha ganado relevancia en los últimos años a nivel internacional, especialmente en el marco de la sostenibilidad y la búsqueda de identidad cultural en el consumo de alimentos y bebidas. A continuación, se exploran las contribuciones de diversos autores en el campo de la mixología y la gastronomía autóctona, con un enfoque particular en los ingredientes nativos de Ecuador, como el ovo, taxo y capulí, que poseen características organolépticas únicas y un alto potencial para ser incorporados en la mixología.

4.2. ESTUDIOS INTERNACIONALES

Bennett & Rollo. (2020). En su artículo sobre el uso de ingredientes locales en la coctelería, los autores destacan que “la inclusión de frutos autóctonos permite no solo una diferenciación en el sabor, sino una conexión emocional y cultural con el consumidor”.

“Los sabores y aromas de los frutos locales son un recurso invaluable para desarrollar cócteles que evocan la esencia de cada región” (Martínez & Fernández, 2019, p. 55). Estos autores enfatizan que el uso de frutos autóctonos en bebidas alcohólicas puede mejorar la percepción de autenticidad y originalidad, lo que atrae tanto a turistas como a locales.

“La implementación de ingredientes nativos en el diseño de cócteles impulsa la creación de una experiencia sensorial que va más allá del sabor, abarcando elementos visuales y culturales únicos” (Harrington & Hammond, 2021, p. 203). Argumentan que este enfoque puede diversificar la oferta de bebidas en el sector de alimentos y bebidas y contribuir al turismo gastronómico.

Wang, X., & Li, Q. (2022). Su investigación en mixología sostenible resalta cómo “el uso de ingredientes nativos en la mixología es un factor clave en la reducción de la huella de carbono en la cadena de suministro” (Wang & Li, 2022, p. 90). Estos autores señalan que los ingredientes autóctonos reducen la dependencia de insumos importados y fortalecen la economía local.

Johnson, M., & Watson, S. (2018). En su trabajo sobre el valor cultural de los ingredientes locales en la gastronomía, Johnson y Watson afirman que “los ingredientes nativos no solo representan la biodiversidad de una región, sino que además encapsulan su historia y tradiciones” (Johnson & Watson, 2018, p. 67). Para ellos, incorporar ingredientes autóctonos en la mixología es una manera de preservar el patrimonio cultural de cada región.

4.3. ESTUDIOS NACIONALES

Ramírez & Palacios (2020) En su estudio sobre gastronomía ecuatoriana, abordan la importancia de rescatar ingredientes locales, mencionando que “la diversidad de frutos ecuatorianos representa una oportunidad para crear cócteles que destaquen la riqueza natural del país” (p. 27)

Vera, L., & Ortega, M. (2019). Vera y Ortega exploran el uso del capulí en preparaciones tradicionales y proponen su incorporación en cócteles como una estrategia para destacar sabores autóctonos en la gastronomía ecuatoriana, sugiriendo que el capulí posee características que pueden ser explotadas en coctelería.

Gutiérrez, P., & Silva, J. (2021). Este estudio analiza el taxo como ingrediente versátil en gastronomía y su potencial en la coctelería, indicando que “la acidez y el aroma del taxo lo convierten en un recurso invaluable para la mixología ecuatoriana” (Gutiérrez & Silva, 2021, p. 35).

Almeida, D., & Maldonado, R. (2022). En su investigación sobre frutas ecuatorianas, Almeida y Maldonado sugieren que el ovo tiene un sabor distintivo y un potencial aromático que lo hace adecuado para su inclusión en cócteles contemporáneos.

Estrella, S., & Morales, J. (2023). Estos autores evalúan la percepción de los consumidores ecuatorianos frente a bebidas hechas con ingredientes autóctonos, concluyendo que “la aceptación de bebidas con sabores locales es cada vez mayor, especialmente entre consumidores jóvenes” (Estrella & Morales, 2023, p. 54).

4.4. ESTUDIOS LOCALES

Crespo, A. (2021). Un estudio realizado en Quito sobre la aceptación de cócteles con ingredientes locales mostró que el 70% de los encuestados estarían dispuestos a probar bebidas elaboradas con frutos autóctonos como el capulí, considerando que estos

ingredientes representan la identidad local.

Ministerio de Turismo del Ecuador (2020). El Ministerio de Turismo destaca que el uso de ingredientes autóctonos como el ovo y el taxo en la oferta gastronómica de Quito es una oportunidad de diferenciación turística, promoviendo así el turismo gastronómico y el consumo de productos locales.

Gómez, R., & Yáñez, C. (2023). En su investigación sobre mixología local, Gómez y Yáñez encontraron que “la incorporación de ingredientes autóctonos en bares y restaurantes de Quito es una tendencia creciente que responde a la demanda por experiencias auténticas y culturales” (p. 23).

4.5. MARCO CONCEPTUAL

4.5.1. Coctelería

La mixología es considerada tanto un arte como una ciencia que involucra la preparación de bebidas mediante la combinación creativa de ingredientes líquidos y sólidos. Este concepto trasciende la preparación de cócteles tradicionales al incorporar técnicas innovadoras, análisis sensorial y la integración de conceptos culturales y gastronómicos (Gaspar Lao, 2018). Según Torres Oñate (2017), la mixología abarca el estudio profundo de los ingredientes, sus interacciones químicas y sus capacidades para generar experiencias multisensoriales. Es por ello que se considera una disciplina que conecta aspectos técnicos, artísticos y narrativos, permitiendo a los mixólogos contar historias a través de sus creaciones.

Además, la mixología moderna incluye tendencias como la mixología molecular, que utiliza herramientas científicas para transformar texturas y crear efectos visuales únicos, ampliando las fronteras de la coctelería tradicional (Chocano, 2010). Este enfoque destaca la importancia del equilibrio entre dulzura, acidez y amargor, mientras promueve el uso de insumos autóctonos como una forma de fortalecer la identidad gastronómica local y regional (Gaspar Lao, 2018). La mixología no solo busca el placer del paladar, sino también generar una conexión emocional y cultural con el consumidor, posicionándola como un factor clave en el desarrollo de la gastronomía contemporánea y el turismo.

4.5.2. Coctelería de autor

La coctelería de autor se define como una rama de la mixología que busca trascender los límites de la coctelería clásica mediante la creación de bebidas únicas que combinan técnicas innovadoras, ingredientes poco convencionales y una estética personalizada. Este estilo no solo enfatiza la creatividad del bartender, sino también la conexión emocional y cultural entre el consumidor y el cóctel. Según Quichimbo Loja y Romero Pérez (2023), la coctelería de autor surge como una expresión artística que permite a los bartenders plasmar su identidad y creatividad en cada preparación, utilizando insumos locales y técnicas avanzadas. Esta disciplina no solo se enfoca en la creación de sabores únicos, sino también en la experiencia sensorial completa, donde elementos como la vajilla, la presentación y los aromas desempeñan un papel crucial (Jara Palomeque, 2023).

Además, la coctelería de autor se distingue por su capacidad para adaptar tradiciones locales y globales, integrando insumos autóctonos en propuestas modernas que reflejan la identidad cultural de un lugar. Alarcón Quinapanta (2017) subraya que este enfoque no solo enriquece la experiencia del cliente, sino que también promueve la sostenibilidad y la innovación en la industria gastronómica.

4.5.3. Ovo (*Spondias purpurea*)

El ovo (*Spondias purpurea*), también conocido como jocote, es un fruto tropical originario de América Latina, ampliamente distribuido en países como Ecuador, México y Colombia. Se caracteriza por su sabor agridulce, su alta acidez y su versatilidad culinaria, lo que lo convierte en un ingrediente ideal para diversas preparaciones, incluyendo bebidas y postres (Manosalvas & Carvajal, 2018). Esta fruta, perteneciente a la familia Anacardiaceae, tiene un alto contenido de vitamina C, antioxidantes y compuestos fenólicos, lo que la hace atractiva tanto en términos nutricionales como funcionales (Ferrer & Ruenes-Morales, 2022).

Desde el punto de vista gastronómico, el ovo se utiliza en jugos, salsas y, más recientemente, en la mixología de autor. Su perfil organoléptico lo convierte en un excelente elemento para combinar con licores y otros modificantes en la preparación de cócteles, aportando un equilibrio entre dulzura y acidez. Además, investigaciones recientes destacan su potencial como un recurso sostenible y culturalmente significativo en la cocina contemporánea (Ferrer & Ruenes-Morales, 2022).

4.5.4. Taxo (*Passiflora tripartita*)

El taxo (*Passiflora tripartita*), también conocido como curuba, es una fruta originaria de los Andes que se encuentra principalmente en países como Ecuador, Colombia y Perú. Este fruto se distingue por su forma alargada, piel amarilla o verde y un interior lleno de pulpa dulce, ácida y aromática, característica de las pasifloras. Según Oñate Pico (2022), el taxo se valora tanto por su perfil organoléptico como por sus propiedades nutricionales, ya que es rico en vitamina C, antioxidantes y compuestos fenólicos.

Tradicionalmente, el taxo se utiliza en la preparación de jugos, postres y mermeladas debido a su sabor distintivo. Más recientemente, su aplicación en mixología ha ganado popularidad, donde su dulzura natural y aroma lo convierten en un ingrediente ideal para cócteles. Su versatilidad permite que se combine con otros sabores frutales y cítricos, resaltando en creaciones modernas de coctelería. Además, investigaciones destacan su potencial en la industria alimentaria y cosmética por sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias (Orozco Montero, 2013).

4.5.5. Capulí (*Prunus Salicifolia*)

El capulí (*Prunus salicifolia*), también conocido como cereza andina o capulí negro, es un fruto originario de América Latina ampliamente distribuido en Ecuador, Colombia, Perú y México. Se distingue por su tamaño pequeño, su cáscara delgada de color rojo oscuro o morado y su pulpa jugosa, con un perfil de sabor que combina notas dulces, ácidas y ligeramente amargas. Su versatilidad lo hace ideal para la elaboración de mermeladas, jugos, postres y bebidas fermentadas, además de ser utilizado en la mixología moderna (Vicuña Aguaiza, 2019).

Desde un punto de vista nutricional, el capulí es rico en antioxidantes, vitamina C y compuestos fenólicos, los cuales han demostrado tener efectos antiinflamatorios y beneficios para la salud cardiovascular (Cabanillas & de Taboada, 2023). Además, su consumo se ha asociado con propiedades antibacterianas y sedativas, lo que refuerza su valor como un alimento funcional en diversas aplicaciones gastronómicas.

En el ámbito de la mixología, el capulí se ha incorporado en la creación de cócteles innovadores debido a su equilibrio entre dulzura y acidez. Su perfil organoléptico lo hace ideal para combinar con destilados como ron, ginebra y whisky, además de ingredientes

herbales y especiados que potencian sus matices. En Ecuador, su uso en bebidas artesanales está en crecimiento, destacando su potencial como un insumo autóctono que refuerza la identidad gastronómica local (Vicuña Aguaiza, 2019).

4.5.6. Ingredientes Autóctonos

La definición de ingredientes autóctonos hace referencia a aquellos productos alimenticios originarios de una región específica, que forman parte de su biodiversidad y tradiciones culinarias. Según Pedraza (2022), estos ingredientes se caracterizan por estar profundamente ligados a las prácticas culturales y gastronómicas locales, siendo utilizados históricamente por las comunidades en platos tradicionales. González García (2016) añade que la puesta en valor de estos insumos no solo refuerza la identidad cultural, sino que también fomenta la sostenibilidad y la innovación en la gastronomía contemporánea.

En el contexto de la mixología, los ingredientes autóctonos son apreciados por sus sabores únicos y versatilidad, lo que los convierte en elementos clave para diferenciar propuestas de coctelería de autor y fortalecer la conexión cultural con el consumidor. Rivera et al. (2020) enfatizan que la utilización de estos ingredientes no solo promueve la conservación de la biodiversidad, sino que también apoya a los productores locales, generando un impacto positivo en las economías rurales.

4.5.7. Productos Ecuatorianos y su Valor Gastronómico

Los ingredientes tradicionales como el ovo, el taxo y el capulí reflejan la biodiversidad y riqueza cultural de Ecuador. Estas frutas ancestrales tienen un alto potencial gastronómico debido a sus perfiles organolépticos únicos. Balladares Quispe (2017) afirma que "la recuperación de frutas ancestrales como el capulí permite preservar tradiciones culinarias mientras se fomenta la innovación en su aplicación gastronómica" (p. 12). Revelo Vásquez (2019) complementa esta idea al señalar que "el taxo, conocido por su aroma tropical, se utiliza tanto en bebidas tradicionales como en cócteles innovadores, ampliando su valor comercial" (p. 15). Estas características hacen de estos productos una base ideal para promover la identidad cultural ecuatoriana.

4.5.8. Coctelería como Disciplina Gastronómica

La coctelería no es solo una actividad creativa, sino también una disciplina técnica

que combina sabores, técnicas y narrativas culturales. Balladares Quispe (2017) destaca que el uso de frutas locales en bebidas permite conectar a los consumidores con las raíces culturales, generando una experiencia gastronómica completa. Reyes Borja (2017) refuerza esta perspectiva al proponer la inclusión de productos ecuatorianos en mistelas y cócteles, afirmando que "la utilización de ingredientes autóctonos no solo enriquece las preparaciones, sino que también promueve su aceptación en mercados internacionales" (p. 23).

4.5.9. Innovación en la Mixología

La innovación en la mixología ecuatoriana se centra en la reinterpretación de ingredientes tradicionales para crear experiencias únicas. Reyes Borja (2017) señala que "el uso del capulí y el taxo en infusiones, jarabes y macerados permite a los mixólogos desarrollar perfiles de sabor novedosos y exclusivos" (p. 19). Revelo Vásquez (2019) coincide, destacando cómo estos productos, al ser combinados con técnicas modernas, ofrecen a la coctelería ecuatoriana un lugar destacado en el ámbito global. Así, se fomenta el turismo gastronómico y la exportación de productos locales transformados.

4.6. Marco legal

El marco legal de esta investigación se fundamenta en las normativas que regulan la producción, composición y clasificación de bebidas alcohólicas en Ecuador, específicamente el **INEN 338:2021-11**, que define los estándares para este tipo de productos. Estas normas son esenciales para garantizar que las bebidas propuestas cumplan con los requisitos legales y de calidad necesarios para su comercialización y consumo.

4.6.1. Bebida alcohólica (3.1.4)

De acuerdo con el **INEN 338:2021-11**, una bebida alcohólica se define como aquella que contiene etanol (alcohol etílico) en su composición y es apta para el consumo humano. Se obtiene mediante procesos como la destilación, redestilación, maceración o mezcla con otros ingredientes y aditivos alimentarios. Este concepto es clave en la investigación, ya que los cócteles desarrollados con ingredientes autóctonos ecuatorianos, como ovo, taxo y capulí, incluyen licores que deben cumplir con esta definición.

Esta definición asegura que el alcohol utilizado en los cócteles es producido bajo condiciones seguras y reguladas, protegiendo la salud del consumidor y garantizando la calidad del producto final. Asimismo, el proceso de maceración, que forma parte de las

técnicas empleadas en la mixología de autor, está contemplado como uno de los métodos aceptados para la elaboración de bebidas alcohólicas.

4.6.2. Bebida alcohólica destilada o bebida espirituosa (3.1.4.1)

La normativa establece que una bebida alcohólica destilada o bebida espirituosa contiene una elevada proporción de etanol y se obtiene a través de procesos como destilación o rectificación de mostos fermentados, maceración o mezcla con otras bebidas espirituosas y alcohol etílico, con la posibilidad de incluir diversos ingredientes y aditivos alimentarios.

En el contexto de esta investigación, los licores de ovo, taxo y capulí pueden considerarse bebidas espirituosas si se elaboran mediante los procesos descritos. Este punto resulta crucial, ya que permite integrar estas bebidas en los cócteles como base alcohólica, respetando las regulaciones que rigen su producción y composición. La inclusión de ingredientes locales en las bebidas espirituosas contribuye a la innovación y diversificación de la oferta en el mercado nacional, en cumplimiento de las normativas del INEN.

La incorporación de estas disposiciones legales no solo asegura que el proyecto respete las normativas vigentes en Ecuador, sino que también promueve la creación de productos éticamente responsables y sostenibles. Además, al alinearse con el **INEN 338:2021-11**, se fomenta la profesionalización de la mixología local y el uso de insumos autóctonos bajo parámetros que priorizan la seguridad alimentaria y la calidad.

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

5 Metodología

La presente investigación adoptó un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos para obtener una visión integral sobre la incorporación del **ovo**, taxo y capulí en la mixología ecuatoriana. Se empleó el método inductivo-deductivo para identificar patrones en el uso de estos ingredientes en la gastronomía y, con base en estos

hallazgos, formular hipótesis sobre sus aplicaciones en la coctelería. Posteriormente, se aplicó el método analítico-sintético, lo que permitió descomponer las características organolépticas y funcionales de los insumos para evaluar su influencia en la percepción sensorial de los cócteles, y sintetizar nuevas combinaciones equilibradas. Asimismo, el método experimental fue clave para validar los cócteles desarrollados mediante pruebas sensoriales con expertos y consumidores, permitiendo analizar su aceptación en términos de sabor, textura, aroma y presentación. La aplicación de un enfoque mixto fue fundamental para complementar los datos cuantitativos obtenidos en las encuestas con la perspectiva cualitativa de bartenders expertos, a través de entrevistas. La elección de este enfoque y estos métodos específicos permitió garantizar la rigurosidad de la investigación, al proporcionar datos medibles sobre la aceptación del producto en el mercado y, al mismo tiempo, una comprensión profunda de la influencia de los ingredientes autóctonos en la mixología desde la perspectiva de expertos del sector gastronómico. De esta manera, la metodología empleada en el estudio permitió desarrollar una propuesta innovadora de cócteles, optimizando la percepción sensorial de los licores base a través de ajustes en la combinación de sabores y presentación visual.

5.1. Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo aplicada, ya que se enfoca exclusivamente en el desarrollo de recetas innovadoras de cócteles que incorporan ingredientes autóctonos del Ecuador: ovo, taxo y capulí. Este enfoque permite vincular los conocimientos teóricos sobre la mixología y los ingredientes locales con su aplicación práctica, a través de técnicas experimentales orientadas al diseño de combinaciones únicas de sabores. El objetivo principal es crear cócteles que resalten las propiedades organolépticas de estos frutos, promoviendo su uso en la mixología ecuatoriana y fomentando su posicionamiento en el sector gastronómico como ingredientes emblemáticos.

5.2. Enfoque mixto

5.2.1. Enfoque Cuantitativo

El enfoque cuantitativo permitió validar características específicas de los ingredientes mediante la observación de datos numéricos provenientes de pruebas sensoriales realizadas por bartenders en diferentes regiones del país. Las evaluaciones

incluyeron aspectos como intensidad de sabor, balance entre acidez y dulzura, y versatilidad en cócteles. Los resultados se representaron en tablas y gráficos, lo que permitió identificar patrones y correlaciones útiles para el diseño de las recetas.

5.2.2. Enfoque Cualitativo

El enfoque cualitativo complementó el estudio mediante entrevistas a bartenders con experiencia en mixología. A través de estas entrevistas se recopilaron opiniones y sugerencias clave sobre la funcionalidad de los ingredientes autóctonos, técnicas de preparación, y combinaciones de sabores que podrían potenciar las propiedades del ovo, taxo y capulí. Estas narrativas enriquecieron el desarrollo de las recetas al aportar perspectivas prácticas y creativas directamente del campo.

5.3. Alcance

5.3.1. Alcance descriptivo

El alcance descriptivo se centró en caracterizar las propiedades organolépticas de los ingredientes ovo, taxo y capulí, detallando su sabor, aroma, textura y compatibilidad con diferentes técnicas de mixología. Se identificaron combinaciones óptimas con otros insumos como licores, jarabes y elementos decorativos para maximizar su impacto en los cócteles. Este análisis descriptivo permitió documentar las particularidades de cada ingrediente y definir los perfiles sensoriales que guiarían la creación de recetas innovadoras.

5.3.2. Alcance explicativo

El alcance explicativo buscó entender cómo las características químicas y físicas de los ingredientes influyen en el sabor, textura y estabilidad de los cócteles. Se analizó cómo los niveles de acidez del taxo, la dulzura natural del capulí y las notas agridulces del ovo interactúan con otros componentes líquidos y sólidos. Asimismo, se estudiaron las reacciones organolépticas que se producen al someter estos ingredientes a técnicas como maceración, infusión y agitado. Este análisis permitió fundamentar las decisiones de diseño en las recetas propuestas.

5.4. Métodos

5.4.1. Método Inductivo-Deductivo

Se utilizó este método para observar prácticas tradicionales de preparación de bebidas en el Ecuador y extraer patrones comunes en el uso de ovo, taxo y capulí. Posteriormente, estas observaciones se transformaron en hipótesis sobre su potencial mixológico, que fueron probadas y ajustadas mediante la experimentación.

5.4.2. Método Analítico-Sintético

El análisis detallado de cada ingrediente permitió evaluar su aporte individual a las características organolépticas de los cócteles. Luego, mediante la síntesis, se crearon combinaciones que integran armónicamente los sabores y texturas de ovo, taxo y capulí en recetas finales.

5.4.3. Método Experimental

El método experimental fue esencial para validar las recetas desarrolladas. Se realizaron pruebas en laboratorios y bares, donde los cócteles fueron preparados y evaluados por bartenders expertos, quienes midieron aspectos como balance de sabores, presentación y aceptación sensorial.

5.5. Técnicas

5.5.1. Documental

Se revisaron estudios previos y recetas internacionales con ingredientes similares para identificar tendencias globales en mixología y adaptarlas al contexto ecuatoriano.

5.5.2. Evaluación Sensorial

Se aplicaron fichas de evaluación sensorial a bartenders expertos, quienes calificaron cada receta en términos de sabor, aroma, textura, balance y presentación.

5.6. Instrumentos

5.6.1. Encuestas

Se usaron para recopilar datos acerca de las preferencias de los consumidores de coctelería en Imbabura

5.6.2. Guion de entrevista

Utilizado para recopilar información de bartenders sobre el uso de ovo, taxo y capulí

en la mixología.

5.6.3. Ficha de evaluación sensorial

Diseñada para registrar las observaciones de los expertos en relación con las características de los cócteles.

5.6.4. Material audiovisual

Fotografías y videos para documentar las técnicas de preparación y presentación de los cócteles.

5.7. Cálculo de la muestra

El universo de estudio fue de 111.085 que corresponde a la PEA de Ibarra. Al aplicar la fórmula de población finita se encontró que la muestra es 165 personas (GAD Ibarra, 2020).

Figura 1: Calculo de la Muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10% ▾

Nivel de confianza: 99% ▾

Tamaño de Poblacion: 111085

Calcular

Margen: 10%

Nivel de confianza: 99%

Poblacion: 111085

Tamaño de muestra: 165

La fórmula utilizada para el cálculo es:

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

Figura 2: Formula del tamaño de la muestra

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

Donde:

- $Z=2.576$: Valor asociado al 99% de nivel de confianza.

- $p=0.5$: Proporción esperada de éxito.
- $q=1-p=0.5$: Proporción de fracaso.
- $E=0.1$: Margen de error permitido (10%).

Sustituimos los valores:

Figura 3: Aplicación de la fórmula

$$n = \frac{2.576^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5}{0.1^2}$$

$$n = 165.89$$

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

Figura 4: Formula del tamaño de la muestra corregida

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

Donde:

- $n=165.89$: Tamaño de muestra sin corrección.
- $N=111085$: Tamaño de la población.

Sustituimos los valores:

Figura 5: Resultado del tamaño de la muestra

$$n_f = \frac{165.89}{1 + \frac{165.89-1}{111085}}$$

$$n_f = \frac{165.89}{1.001484} = 165.65$$

El tamaño de muestra ajustado es 166 (aproximadamente).

6 Resultados

Los resultados de la investigación se presentan de forma clara y estructurada, permitiendo una comprensión integral de la aceptación y percepción de los cócteles elaborados con ovo, taxo y capulí en la ciudad de Ibarra. La información recolectada a través de las encuestas se muestra mediante gráficos visualmente accesibles, los cuales permiten identificar tendencias, preferencias y patrones de consumo de los participantes. Por otro lado, los datos obtenidos de las entrevistas con expertos en coctelería se presentan a través de

narrativas descriptivas, destacando las opiniones, experiencias y sugerencias clave de los profesionales del sector. Esta combinación de enfoques cuantitativos y cualitativos ofrece una perspectiva completa y profunda sobre la incorporación de ingredientes autóctonos en la mixología, facilitando la interpretación de los hallazgos y su aplicación práctica en futuras estrategias de innovación y desarrollo.

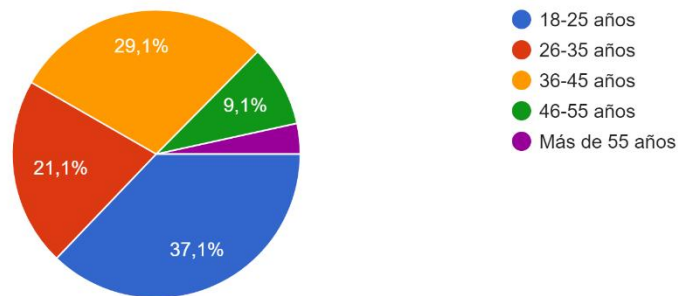
6.1. Tabulación de las encuestas

6.1.1. ¿Cuál es su grupo de edad?

Figura 6: Edad

¿Cuál es su grupo de edad?

175 respuestas

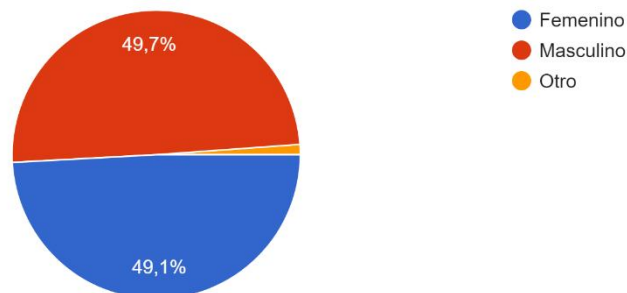


6.1.2. ¿Con qué género se identifica?

Figura 7: Género

¿Con qué género se identifica?

175 respuestas

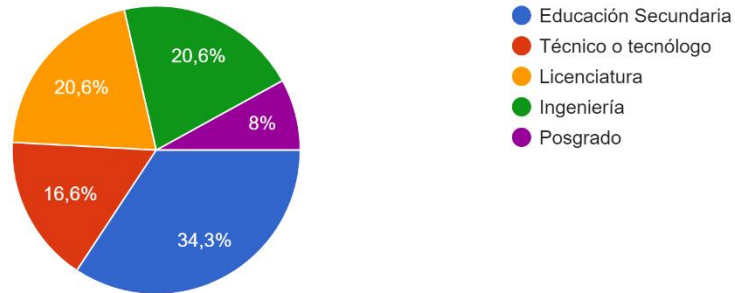


6.1.3. ¿Cuál es su nivel de educación?

Figura 8: Nivel de Educación

¿Cuál es su nivel de educación?

175 respuestas



6.1.4. ¿Con qué frecuencia consume cócteles?

Figura 9: Frecuencia de consumo

¿Con qué frecuencia consume cócteles?

175 respuestas

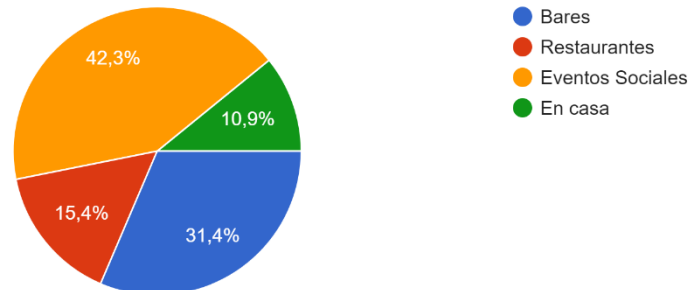


6.1.5. ¿Dónde suele consumir cócteles?

Figura 10: Lugar de consumo

¿Dónde suele consumir cócteles?

175 respuestas

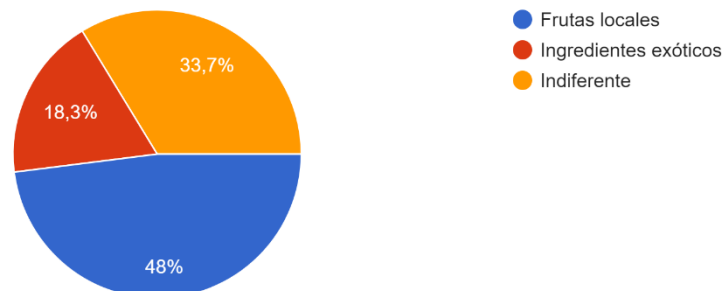


6.1.6. ¿Prefiere cócteles elaborados con frutas locales o ingredientes exóticos?

Figura 11: Preferencia de consumo

¿Prefiere cócteles elaborados con frutas locales o ingredientes exóticos?

175 respuestas

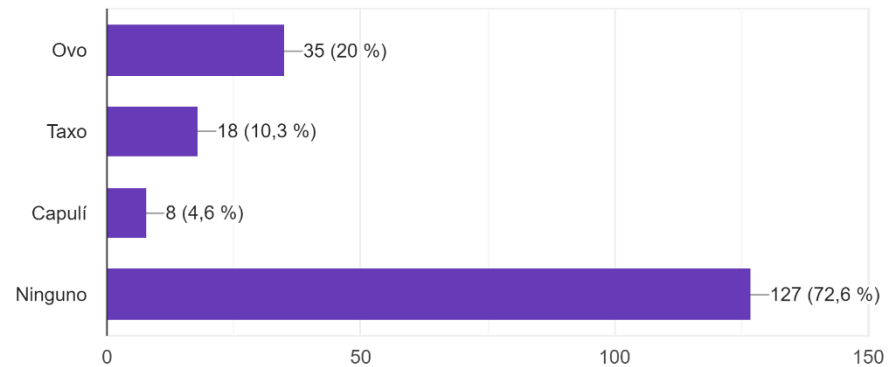


6.1.7. ¿Ha probado cócteles elaborados con alguno de estos ingredientes?

Figura 12: Consumo de ciertos ingredientes

¿Ha probado cócteles elaborados con alguno de estos ingredientes? Seleccione.

175 respuestas

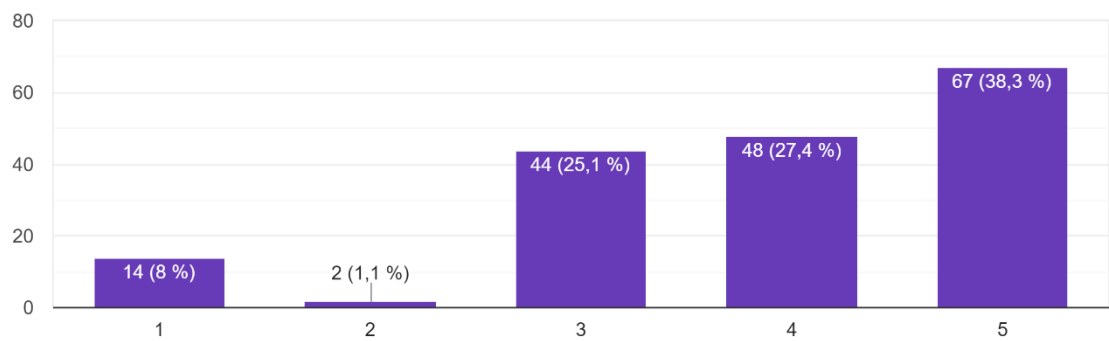


6.1.8. ¿Qué tan atractivo le resulta un cóctel elaborado con ovo, taxo o capulí?

Figura 13: Interés en cocteles con ingredientes autóctonos

¿Qué tan atractivo le resulta un cóctel elaborado con ovo, taxo o capulí? Escala de 1 a 5, donde 1 es "Nada atractivo" y 5 es "Muy atractivo".

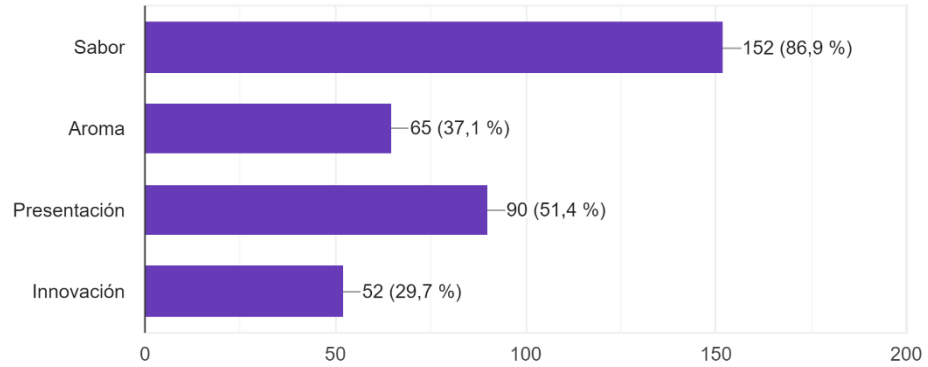
175 respuestas



6.1.9. ¿Qué atributos valora más en un cóctel con ingredientes locales?

Figura 14: Atributos valorados en un cóctel

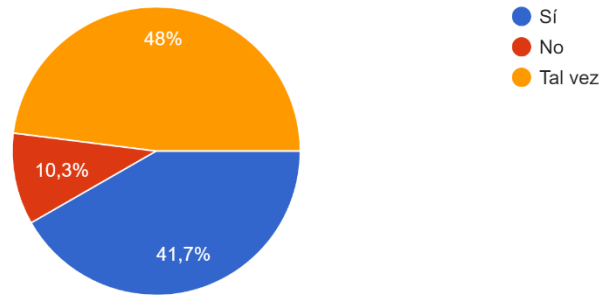
¿Qué atributos valora más en un cóctel con ingredientes locales? (Puede seleccionar más de uno)
175 respuestas



6.1.10. ¿Estaría dispuesto(a) a pagar más por un cóctel elaborado con ingredientes autóctonos?

Figura 15: Disposición a pagar más

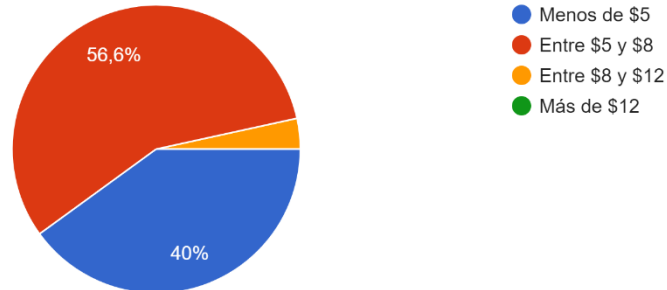
¿Estaría dispuesto(a) a pagar más por un cóctel elaborado con ingredientes autóctonos?
175 respuestas



6.1.11. ¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por un cóctel elaborado con ovo, taxo o capulí?

Figura 16: Precio de un cóctel

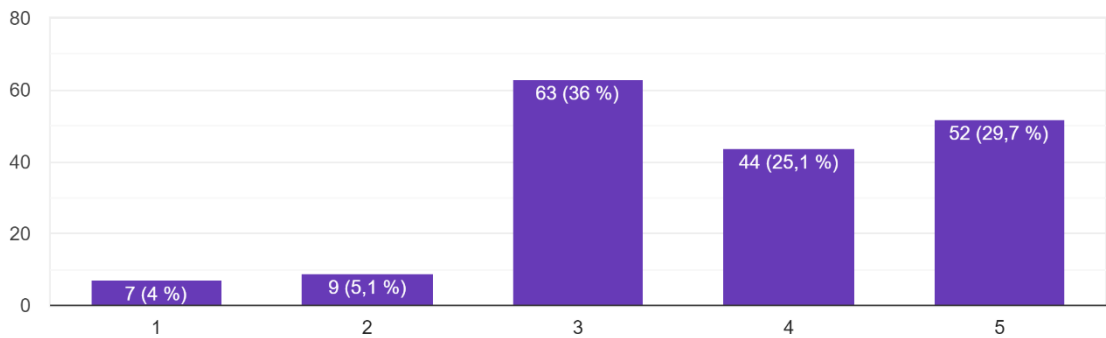
¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por un cóctel elaborado con ovo, taxo o capulí?
175 respuestas



6.1.12. ¿Qué tan probable es que elija un cóctel con ingredientes autóctonos frente a uno tradicional?

Figura 17: Probabilidad de elegir un cóctel con ingredientes autóctonos

¿Qué tan probable es que elija un cóctel con ingredientes autóctonos frente a uno tradicional? Escala de 1 a 5, donde 1 es "Muy improbable" y 5 es "Muy probable".
175 respuestas

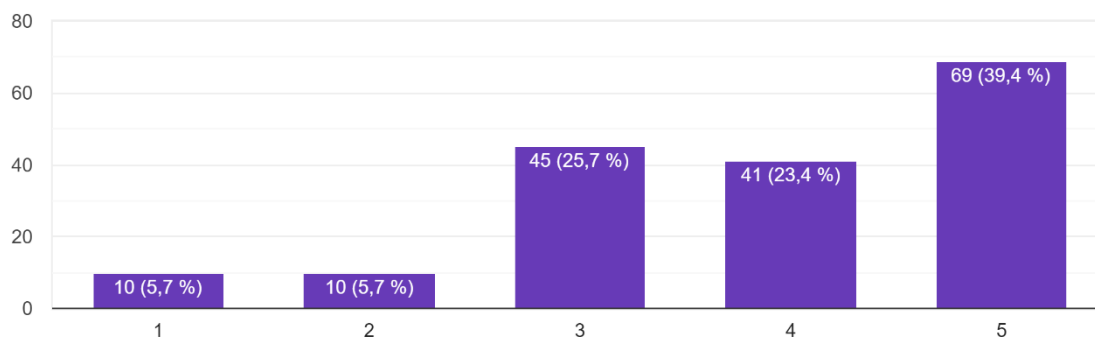


6.1.13. ¿Qué tan importante es para usted que un cóctel refleje la identidad cultural de su región?

Figura 17: Identidad cultural de un cóctel

¿Qué tan importante es para usted que un cóctel refleje la identidad cultural de su región? Escala de 1 a 5, donde 1 es "Nada importante" y 5 es "Muy importante".

175 respuestas

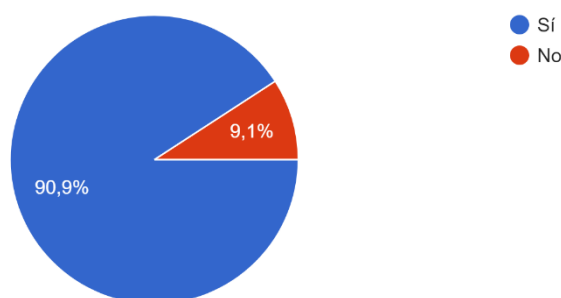


6.1.14. ¿Estaría interesado(a) en asistir a eventos o catas de coctelería con ingredientes autóctonos?

Figura 18: Interés en catas de coctelería

¿Estaría interesado(a) en asistir a eventos o catas de coctelería con ingredientes autóctonos?

175 respuestas



6.2. Análisis general de las encuestas

El análisis de las 175 encuestas revela que los encuestados presentan una distribución de edades liderada por el grupo de 18 a 25 años (37,1%), seguido por los de 36 a 45 años (29,1%). En términos de género, hubo una participación equitativa con 49,1% femenino y 49,7% masculino. La mayoría cuenta con educación secundaria (34,3%), mientras que un 41,2% posee estudios superiores (licenciatura o ingeniería). En cuanto al consumo de cócteles, el 80% lo hace ocasionalmente, preferentemente en eventos sociales (42,3%).

Aunque el 48% prefiere cócteles con frutas locales, solo un 27,9% ha probado opciones con ovo, taxo o capulí, indicando una baja exposición a estos ingredientes. Sin embargo, el 65,7% calificó como atractivo o muy atractivo un cóctel con estos insumos, destacando el sabor como el atributo más valorado (86,9%). Respecto al precio, el 56,6% estaría dispuesto a pagar entre 5 y 8 dólares, reflejando interés moderado condicionado al costo. Finalmente, el 90,9% expresó interés en asistir a eventos o catas relacionadas, lo que subraya el potencial de estas bebidas en términos de aceptación y promoción cultural.

6.3. Resultados de las entrevistas

6.3.1. Datos de los entrevistados

Tabla 1: Datos de los entrevistados

Código	Nombre Entrevistado	Datos del Entrevistado	Fecha Entrevista
E1	Nelson Oviedo	Bartender/ Mixólogo	20/12/2024
E2	Gabriel Jara	Bartender	22/12/2024
E3	Lenin Gamboy	Bartender/ Manager	03/01/2025
E4	Álvaro Calero	Bartender/ Mixólogo	05/01/2025

6.3.2. Guion de entrevista

- ¿Podría contarme un poco sobre su experiencia en el campo de la coctelería?
 - ¿Cuántos años lleva trabajando en esta profesión?
 - ¿En qué tipos de establecimientos ha trabajado (bares, restaurantes, hoteles, etc.)?
- Desde su perspectiva, ¿cómo ha evolucionado la coctelería en Ibarra en los últimos años?

Uso de Ingredientes Autóctonos.

- ¿Ha utilizado ingredientes autóctonos como el ovo, taxo o capulí en la elaboración de cócteles? - Si es así, ¿qué resultados ha obtenido en términos de sabor, aroma y presentación? - Si no, ¿por qué cree que no se utilizan con frecuencia?

4. ¿Qué características destacaría de estos ingredientes en comparación con otros insumos más convencionales?
5. En su opinión, ¿qué potencial tienen estos ingredientes para diferenciar la coctelería local de la competencia?

Aceptación y Percepción del Cliente

6. ¿Cómo reaccionan los clientes ante cócteles elaborados con ingredientes autóctonos?
- ¿Han mostrado interés o curiosidad? - ¿Qué comentarios suelen hacer sobre el sabor o la presentación?
7. ¿Cree que existe una demanda creciente por parte de los consumidores para probar bebidas con ingredientes locales?

Innovación y desarrollo en la Mixología

8. ¿Considera que el uso de ingredientes autóctonos puede contribuir a la innovación en la coctelería de Ibarra? - ¿Qué tipo de innovaciones podría sugerir para potenciar su uso?
9. ¿Qué desafíos enfrentan los bartenders al incorporar ingredientes como el ovo, taxo o capulí en sus preparaciones?

Sostenibilidad y Turismo Gastronómico

10. Desde su perspectiva, ¿cómo podría la coctelería con ingredientes locales contribuir al turismo gastronómico en Ibarra? - ¿Cree que esta tendencia puede ser un atractivo para turistas nacionales e internacionales?
11. ¿Qué papel juega la sostenibilidad en la elección de ingredientes para la coctelería en su establecimiento?

Futuro de la coctelería en Ibarra

12. ¿Cómo imagina el futuro de la coctelería en Ibarra en los próximos cinco años? - ¿Cree que habrá un mayor enfoque en la utilización de ingredientes locales? - ¿Qué estrategias recomendaría para promover el uso de estos productos?
13. ¿Le gustaría agregar algún comentario o sugerencia sobre cómo potenciar la coctelería con identidad local en Ibarra?

6.3.3. Transcripción de las entrevistas

Entrevistado #1 Nelson Oviedo

Introducción

1. ¿Podría contarme un poco sobre su experiencia en el campo de la coctelería?

- ¿Cuántos años lleva trabajando en esta profesión?

20 años

- ¿En qué tipos de establecimientos ha trabajado (bares, restaurantes, hoteles, etc.)?

Bares, discotecas, hostales, eventos, restaurantes, gastrobar, PUB.

2. Desde su perspectiva, ¿cómo ha evolucionado la coctelería en Ibarra en los últimos años?

En general la coctelería ha evolucionado, como lo es coctelería molecular, artesanal, Tiki, entre otros. En Ecuador se mantiene la coctelería clásica por ello no se ha profundizado, más que en ciertos lugares donde se ha visto que se acopla fácilmente.

Uso de Ingredientes Autóctonos.

3. ¿Ha utilizado ingredientes autóctonos como el ovo, taxo o capulí en la elaboración de cócteles? - Si es así, ¿qué resultados ha obtenido en términos de sabor, aroma y presentación? - Si no, ¿por qué cree que no se utilizan con frecuencia?

Si, lo he usado. En el sabor dependiendo la mezcla, al ser productos ácidos combina muy bien con pisco, vodka o licor de hierbas. En el aroma no es muy notorio por lo cual se percibe muy levemente. En la presentación varía mucho si es tradicional o de vanguardia, según la imagen

que se quiera mostrar.

4. ¿Qué características destacarías de estos ingredientes en comparación con otros insumos más convencionales?

Que son productos de temporada y se los utiliza en determinado tiempo.

5. En su opinión, ¿qué potencial tienen estos ingredientes para diferenciar la coctelería local de la competencia?

Tiene un 80% porque tiene características representativas que hacen destacar al producto.

Aceptación y Percepción del Cliente

6. ¿Cómo reaccionan los clientes ante cócteles elaborados con ingredientes autóctonos?
- ¿Han mostrado interés o curiosidad? - ¿Qué comentarios suelen hacer sobre el sabor o la presentación?

A primera impresión es algo novedoso, lo cual se debe a la curiosidad del Cliente por algo nuevo o diferente.

7. ¿Cree que existe una demanda creciente por parte de los consumidores para probar bebidas con ingredientes locales?

Si, más para el turista, el extranjero. Esto es debido a que buscan conocer la cultura.

Innovación y desarrollo en la Mixología

8. ¿Considera que el uso de ingredientes autóctonos puede contribuir a la innovación en la coctelería de Ibarra? - ¿Qué tipo de innovaciones podría sugerir para potenciar su uso?

Actualmente en muchas provincias ya se usa esta nueva tendencia de coctelería de autor, molecular, como deshidratados, raíces, deconstrucción. Lo cual se maneja ya en restaurantes de alto nivel.

Sugiero lo que es marinajes con los productos locales. Por ejemplo, el taxo con el pisco haciendo esferificación.

9. ¿Qué desafíos enfrentan los bartenders al incorporar ingredientes como el ovo, taxo o capulí en sus preparaciones?

Como llegar al cliente, llevando un nivel equilibrado del producto que predomine su sabor, aroma y calidad.

Sostenibilidad y Turismo Gastronómico

10. Desde su perspectiva, ¿cómo podría la coctelería con ingredientes locales contribuir al turismo gastronómico en Ibarra? - ¿Cree que esta tendencia puede ser un atractivo para turistas nacionales e internacionales?

En mi experiencia te puedo decir que el turista nacional o extranjero está en la búsqueda de probar algo diferente a lo habitual, es decir algo novedoso que no esté a la mano de toda persona.

11. ¿Qué papel juega la sostenibilidad en la elección de ingredientes para la coctelería en su establecimiento?

Son productos de cosecha los cuales por ende no dañan el ambiente y son más puros evitando el uso de productos químicos.

Futuro de la coctelería en Ibarra

12. ¿Cómo imagina el futuro de la coctelería en Ibarra en los próximos cinco años? - ¿Cree que habrá un mayor enfoque en la utilización de ingredientes locales? - ¿Qué estrategias recomendaría para promover el uso de estos productos?

Avanza a paso lento, pero adaptándose a los cambios y tendencias. Si puede que exista mayor uso de productos locales. El marketing, el uso de redes sociales.

13. ¿Le gustaría agregar algún comentario o sugerencia sobre cómo potenciar la coctelería con identidad local en Ibarra?

El implementar talleres y capacitaciones.

Entrevistado #2 Gabriel Jara

Introducción

1. ¿Podría contarme un poco sobre su experiencia en el campo de la coctelería?

- ¿Cuántos años lleva trabajando en esta profesión?

18 años

- ¿En qué tipos de establecimientos ha trabajado (bares, restaurantes, hoteles, etc.)?

Bar - La Cava, Bar-Discotek Gasoline Club, Bar-Discotek Tekila rock, Bar-San Valentín, Restaurant - Mar y Tierra

2. Desde su perspectiva, ¿cómo ha evolucionado la coctelería en Ibarra en los últimos años?

Su evolución e innovación ha sido de manera creciente, pero de manera moderada en el tiempo, no se emplean técnicas o tendencias como a nivel europeo.

Uso de Ingredientes Autóctonos.

3. ¿Ha utilizado ingredientes autóctonos como el ovo, taxo o capulí en la elaboración de cócteles? - Si es así, ¿qué resultados ha obtenido en términos de sabor, aroma y presentación? - Si no, ¿por qué cree que no se utilizan con frecuencia?

Si, el higo y uvilla son algunos de los ingredientes empleados en la elaboración de sabores y aromas bases para la preparación de mis recetas.

4. ¿Qué características destacaría de estos ingredientes en comparación con otros insumos más convencionales?

Sabor, Aroma, y caramelización

5. En su opinión, ¿qué potencial tienen estos ingredientes para diferenciar la coctelería local de la competencia?

De gran impacto y crecimiento al ser ingredientes propios de la localidad y de grandes características en sabor, presentación y aroma

Aceptación y Percepción del Cliente

6. ¿Cómo reaccionan los clientes ante cócteles elaborados con ingredientes autóctonos?
- ¿Han mostrado interés o curiosidad? - ¿Qué comentarios suelen hacer sobre el sabor o la presentación?

Primero se interesan por el ingrediente, saber si origen y cualidades, al momento de mirarlo aprecian su presentación y al catar su sabor distinguen su aroma y sabor característico.

Dependiendo el tipo de bebida su reacción es indicar si es muy dulce o no para su paladar

7. ¿Cree que existe una demanda creciente por parte de los consumidores para probar bebidas con ingredientes locales?

Al momento no existe

Innovación y desarrollo en la Mixología

8. ¿Considera que el uso de ingredientes autóctonos puede contribuir a la innovación en la coctelería de Ibarra? - ¿Qué tipo de innovaciones podría sugerir para potenciar su uso?

Si, es necesario y de gran interés de crecimiento poder innovar en sabores, aroma y más ingredientes, se puede sugerir el análisis y estudio de productos locales, frutas o ingredientes que aporten sabores y aromas diferentes en procesos de elaboración de licores, vinos, métodos de cultivo, cosecha, fermentación, maceración, etc

9. ¿Qué desafíos enfrentan los bartenders al incorporar ingredientes como el ovo, taxo o capulí en sus preparaciones?

El desafío más grande es conocer el producto para de esa manera obtener el ingrediente adecuado de cada elemento, su punto exacto de sabor, almíbar o fermentación.

Sostenibilidad y Turismo Gastronómico

10. Desde su perspectiva, ¿cómo podría la coctelería con ingredientes locales contribuir al turismo gastronómico en Ibarra? - ¿Cree que esta tendencia puede ser un atractivo

para turistas nacionales e internacionales?

Al utilizar productos locales o diversos se convierte en un atractivo para propios y extraños

11. ¿Qué papel juega la sostenibilidad en la elección de ingredientes para la coctelería en su establecimiento?

Es fundamental ya que se convierte en una especialidad de la casa

Futuro de la coctelería en Ibarra

12. ¿Cómo imagina el futuro de la coctelería en Ibarra en los próximos cinco años? - ¿Cree que habrá un mayor enfoque en la utilización de ingredientes locales? - ¿Qué estrategias recomendaría para promover el uso de estos productos?

Espero que la Coctelería sea mucho más diversa, utilizando variedades y mezclando tendencias

13. ¿Le gustaría agregar algún comentario o sugerencia sobre cómo potenciar la coctelería con identidad local en Ibarra?

Ninguna.

Entrevistado #3 Lenin Gamboy

Introducción

1. ¿Podría contarme un poco sobre su experiencia en el campo de la coctelería?

Mi nombre es Lenin Renato Gamboy Benalcazar llevo en este medio y esta profesión 10 años, esta experiencia me ha servido para crecer en muchos ambitos... Empecé como bartender server unos meses, pero por el estudio llegué a ocupar puestos como bartender manager, capitán de servicio, y administrar varios lugares de los más reconocidos del país.

- ¿Cuántos años lleva trabajando en esta profesión?

10 años

- ¿En qué tipos de establecimientos ha trabajado (bares, restaurantes, hoteles, etc.)?

He trabajado en bares, restaurantes, hoteles, eventos de gran magnitud, cruceros, lodges, cervecerías.

2. Desde su perspectiva, ¿cómo ha evolucionado la coctelería en Ibarra en los últimos años?

Ha evolucionado con la creación de nuevas perspectivas de negocio, y la evolución de la coctelería siendo ahora molecular, usando espumas y cosas que antes no se veían.

Uso de Ingredientes Autóctonos.

3. ¿Ha utilizado ingredientes autóctonos como el ovo, taxo o capulí en la elaboración de cócteles? - Si es así, ¿qué resultados ha obtenido en términos de sabor, aroma y presentación? - Si no, ¿por qué cree que no se utilizan con frecuencia?

Todo depende del lugar en el cual se trabaja... He usado muchos ingredientes autóctonos en la creación de licores y cocteles. El Ecuador es un país súper diverso y con eso se puede explotar súper bien en todo aspecto.

4. ¿Qué características destacaría de estos ingredientes en comparación con otros insumos más convencionales?

El usar productos autóctonos sirve más al vender una experiencia nacional.

Los productores extranjeros al vender una experiencia clásica o de vanguardia.

5. En su opinión, ¿qué potencial tienen estos ingredientes para diferenciar la coctelería local de la competencia?

Si se sabe cómo utilizar estos productos llegan a ser mejor que cualquier otro producto importado.

Aceptación y Percepción del Cliente

6. ¿Cómo reaccionan los clientes ante cócteles elaborados con ingredientes autóctonos? - ¿Han mostrado interés o curiosidad? - ¿Qué comentarios suelen hacer sobre el sabor o la presentación?

Muchos clientes quedan sorprendidos y más al ser público extranjero ya que en sus países los costos de elaboración subirían. Mucho por ende el pvp sería bastante alto.

7. ¿Cree que existe una demanda creciente por parte de los consumidores para probar bebidas con ingredientes locales?

Antes de llegar a esto hay que hacer un estudio de mercado con límites de edades.

Innovación y desarrollo en la Mixología

8. ¿Considera que el uso de ingredientes autóctonos puede contribuir a la innovación en la coctelería de Ibarra? - ¿Qué tipo de innovaciones podría sugerir para potenciar su uso?

Sugiero crear licores y cocteles con frutas y especias aromáticas.

9. ¿Qué desafíos enfrentan los bartenders al incorporar ingredientes como el ovo, taxo o capulí en sus preparaciones?

El principal desafío es el tiempo de uso del producto como tal. A menos que se use

preservantes y para eso se tiene que hacer un estudio previo.

Sostenibilidad y Turismo Gastronómico

10. Desde su perspectiva, ¿cómo podría la coctelería con ingredientes locales contribuir al turismo gastronómico en Ibarra? - ¿Cree que esta tendencia puede ser un atractivo para turistas nacionales e internacionales?

Claramente es un atractivo enfocado principalmente en público extranjero, está de más decir que el público nacional no valora esas cosas.

11. ¿Qué papel juega la sostenibilidad en la elección de ingredientes para la coctelería en su establecimiento?

Al usar productos como el agua de lluvia o productos directamente del productor.

Reducimos niveles de co2 y de gases invernaderos.

Futuro de la coctelería en Ibarra

12. ¿Cómo imagina el futuro de la coctelería en Ibarra en los próximos cinco años? - ¿Cree que habrá un mayor enfoque en la utilización de ingredientes locales? - ¿Qué estrategias recomendaría para promover el uso de estos productos?

Cómo todo es innovación recomiendo hacer estudio de mercado, saber a qué público va enfocado el negocio y después de eso analizar las estrategias a utilizar.

13. ¿Le gustaría agregar algún comentario o sugerencia sobre cómo potenciar la coctelería con identidad local en Ibarra?

Ninguno

Entrevistado #3 Álvaro Calero

Introducción

1. ¿Podría contarme un poco sobre su experiencia en el campo de la coctelería?

- ¿Cuántos años lleva trabajando en esta profesión?

18 años

- ¿En qué tipos de establecimientos ha trabajado (bares, restaurantes, hoteles, etc.)?

Bares, discotecas, restaurantes

2. Desde su perspectiva, ¿cómo ha evolucionado la coctelería en Ibarra en los últimos años?

En Ibarra no tengo idea, pero en Quito bastante bien

Uso de Ingredientes Autóctonos

3. ¿Ha utilizado ingredientes autóctonos como el ovo, taxo o capulí en la elaboración de cócteles? - Si es así, ¿qué resultados ha obtenido en términos de sabor, aroma y presentación? - Si no, ¿por qué cree que no se utilizan con frecuencia?

No, Por facilidad de preparación

4. ¿Qué características destacaría de estos ingredientes en comparación con otros insumos más convencionales?

Por su sabor y novedad

5. En su opinión, ¿qué potencial tienen estos ingredientes para diferenciar la coctelería local de la competencia?

Sabores únicos

Aceptación y Percepción del Cliente

6. ¿Cómo reaccionan los clientes ante cócteles elaborados con ingredientes autóctonos? - ¿Han mostrado interés o curiosidad? - ¿Qué comentarios suelen hacer sobre el sabor o la presentación?

Sorprendidos y ansiosos por probar

7. ¿Cree que existe una demanda creciente por parte de los consumidores para probar bebidas con ingredientes locales?

Depende del lugar donde se preparen los cócteles

Innovación y Desarrollo en la Mixología

8. ¿Considera que el uso de ingredientes autóctonos puede contribuir a la innovación en la coctelería de Ibarra? - ¿Qué tipo de innovaciones podría sugerir para potenciar su uso?

Espumas, clarificados, etc.

9. ¿Qué desafíos enfrentan los bartenders al incorporar ingredientes como el ovo, taxo o capulí en sus preparaciones?

En realidad, es muy desafiante en cuanto al sabor y presentación del producto final

Sostenibilidad y Turismo Gastronómico

10. Desde su perspectiva, ¿cómo podría la coctelería con ingredientes locales contribuir al turismo gastronómico en Ibarra? - ¿Cree que esta tendencia puede ser un atractivo para turistas nacionales e internacionales?

A muchos turistas les gusta probar algo nuevo en cada viaje de este modo contribuiría tanto como al turista agrade el producto

Claro que sí ya que muchos de ellos si no es todos recomendarían probarlos

11. ¿Qué papel juega la sostenibilidad en la elección de ingredientes para la coctelería en su establecimiento?

Mas producción y más trabajo para los productores

Futuro de la Coctelería en Ibarra

12. ¿Cómo imagina el futuro de la coctelería en Ibarra en los próximos cinco años? - ¿Cree que habrá un mayor enfoque en la utilización de ingredientes locales? - ¿Qué estrategias recomendaría para promover el uso de estos productos?

Dar a conocer más a los bartenders locales mediante promociones o cursos

13. ¿Le gustaría agregar algún comentario o sugerencia sobre cómo potenciar la coctelería con identidad local en Ibarra?

Se debería manejar más redes sociales ya que esto ayuda mucho al reconocimiento del turismo local y extranjero

6.4. Análisis general de las entrevistas

Los entrevistados coincidieron en que la coctelería en Ibarra ha evolucionado, aunque de manera moderada, siendo más evidente en lugares que adoptan tendencias como la coctelería molecular y de autor (E1, E2). Sin embargo, también señalaron que, en comparación con ciudades como Quito, la evolución en Ibarra se ha dado a un ritmo más lento (E4). En general, todos los entrevistados reconocieron que la incorporación de ingredientes autóctonos como el ovo, taxo y capulí tiene un alto potencial para diferenciar la oferta local, aunque no siempre se emplean debido a desafíos relacionados con su disponibilidad y manejo (E1, E3, E4).

En cuanto a la aceptación del cliente, los entrevistados observaron que los consumidores, especialmente los turistas, suelen mostrar curiosidad y aprecio hacia cócteles elaborados con ingredientes locales, calificándolos como novedosos y representativos de la región (E1, E3). Sin embargo, algunos indicaron que la demanda de estas bebidas aún no es significativa entre los clientes locales (E2). En términos de atributos, se destacó que estos ingredientes poseen sabores únicos que, si se utilizan correctamente, pueden competir incluso con productos importados (E3, E4).

La innovación fue identificada como un aspecto crucial, y los entrevistados sugirieron técnicas como la esferificación, el uso de espumas y la incorporación de hierbas

aromáticas y frutas en licores y jarabes (E1, E2, E4). No obstante, los bartenders enfrentan desafíos al utilizar estos ingredientes, como su estacionalidad y la falta de conocimiento técnico sobre su preparación y conservación (E3, E4).

En cuanto al turismo gastronómico, todos coincidieron en que la coctelería con ingredientes locales tiene un atractivo significativo para los turistas nacionales e internacionales, quienes buscan experiencias auténticas y diferenciadas (E1, E3). La sostenibilidad también fue mencionada como un valor agregado, destacando la importancia de trabajar con productores locales y minimizar el impacto ambiental (E2, E4).

Finalmente, los entrevistados proyectaron un futuro prometedor para la coctelería en Ibarra si se fomenta la capacitación, el marketing y el uso de redes sociales para dar visibilidad a los bartenders locales y sus propuestas (E1, E4). Algunos recomendaron estrategias como talleres y cursos para mejorar el conocimiento técnico sobre ingredientes locales y su aplicación (E1, E3).

7 Propuesta

El presente proyecto se basa en la creación y desarrollo de seis cócteles de autor utilizando licores de taxo, capulí y ovo, con el propósito de resaltar la riqueza gastronómica ecuatoriana y aportar valor a los ingredientes autóctonos en la mixología contemporánea. La combinación de estos insumos con técnicas innovadoras permite generar propuestas únicas que representan la identidad del país a través de la coctelería.

La adquisición de los licores de ovo y capulí se realizó mediante un proveedor artesanal ecuatoriano, Chari Vercoutere, propietario de *El Gong Epicentro Cultural*, un espacio dedicado a la producción de bebidas autóctonas con identidad regional. En cuanto al licor de taxo, fue elaborado de manera artesanal a través del proceso de maceración, sumergiendo 250 gramos de pulpa de taxo en 750 ml de vodka con 38% de alcohol. Se utilizó vodka como base debido a su perfil neutro, lo que permite resaltar de manera intensa los aromas y sabores del taxo. Después de dos semanas de maceración, el licor se completó con jarabe simple (100 ml por cada 400 ml de licor macerado), obteniendo así un licor aromático, cítrico y ligeramente dulce.

Para la creación de los cócteles, se aplicó el método de prueba y error, realizando

múltiples ajustes en las proporciones y combinaciones de ingredientes hasta obtener una armonía de sabores adecuada. Este proceso se fundamentó en teorías de combinación de sabores y armonización en la mixología, siguiendo principios descritos en estudios recientes como los de Rodríguez y Pérez (2024), quienes resaltan la importancia del equilibrio entre dulzura, acidez y amargor en la coctelería moderna. Asimismo, se tomaron en cuenta aspectos clave de la experiencia del usuario en la presentación de los cócteles, en línea con las investigaciones de Jara Palomeque (2023) sobre el diseño de vajilla y percepción sensorial en coctelería de autor.

Tras la fase de experimentación, se lograron seis cócteles finales, cada uno con un perfil sensorial único que resalta las características del taxo, capulí y ovo en combinación con otros ingredientes seleccionados. Sin embargo, dos recetas fueron descartadas debido a desequilibrios en el sabor y falta de cohesión en la experiencia sensorial. Este proceso de selección riguroso asegura que las propuestas finales sean innovadoras, equilibradas y representativas del potencial de los ingredientes autóctonos en la mixología.

7.1. Cócteles con ovo

7.1.1. Tayta Chari

Ingredientes:

- 2 oz de licor de ovo
- 1 oz de licor de jengibre
- 1 oz de jarabe
- 1 oz de jugo de limón

Copa: vaso corto (Old Fashioned)

Decoración: Rodaja de naranja deshidratada

El jengibre y el limón crean un balance entre dulzura y acidez, resaltando el perfil frutal del licor de ovo. Según Tello Velasteguí et al. (2024), las combinaciones de cítricos y especias son clave en coctelería de autor, ya que, generan experiencias sensoriales únicas. El vaso corto (Old Fashioned) permite mantener el equilibrio del cóctel, evitando la dilución excesiva del hielo y concentrando los aromas volátiles.

Figura 19: Tayta Chari



7.1.2. Killa

Ingredientes:

- 2 oz de licor de ovo
- 1 oz de café caliente
- 1 oz de jarabe simple
- Crema batida
- 1 pizca de canela en polvo

Copa: Irish Coffe

Decoración: Espolvorear canela sobre la espuma y decorar con una astilla de canela en el borde.

El licor de ovo, al ser suave y ligeramente dulce, combina de manera ideal con el café frío, realzando sus notas terrosas y amaderadas (Aucapiña Coronel & Samaniego Delgado, 2018). La canela en polvo potencia el perfil especiado, mientras que la miel o el jarabe de panela aportan cuerpo y balance al cóctel. La elección de la copa Irish Coffee permite conservar la temperatura y mejorar la percepción aromática, algo fundamental en bebidas con café (Montaguano Asimbaya, 2012).

Figura 20: Killa



7.2. Cócteles con taxo

7.2.1. Dulce amanecer

Ingredientes:

- 2 oz de licor de taxo
- 2 oz de leche de coco
- 1 oz de jarabe simple

Copa: Copa Huracán

Decoración: Ralladura de coco y una flor comestible

El taxo, con su perfil ácido y aromático, encuentra equilibrio en la cremosidad y ligera dulzura de la leche de coco. La copa Huracán es ideal para cócteles tropicales, resaltando su volumen y presentación exótica.

Figura 21: Dulce amanecer

7.2.2. Naranja Boreal

Ingredientes:

- 2 oz de licor de taxo
- 1 oz de jarabe simple
- 3 hielos de pulpa de naranja

Copa: Vaso Old Fashioned

Decoración: Tres gotas de amargo de angostura unidas

La naranjilla, con su acidez natural, complementa el carácter cítrico del taxo, creando una mezcla armónica (Aucapiña Coronel & Samaniego Delgado, 2018). El uso del vaso old fashioned enfatiza la elegancia del cóctel y mantiene su estructura sin diluirse rápidamente.

Figura 22: Naranjilla boreal



7.3. Cócteles con capulí

7.3.1. Inti wayra

Ingredientes:

- 1 oz de jarabe simple
- 1 oz de licor de cacao
- 2 oz de licor de capulí
- 2 oz de crema de leche

Copa: Copa Martini

Decoración: Escarchado con jarabe de chocolate y granizado de chocolate

El licor de cacao aporta notas profundas y amargas, equilibradas por la suavidad de la crema de leche y el licor de coco. Según Guedes Duardes (2023), las combinaciones entre chocolate

y lácteos generan un perfil aterciopelado ideal para cócteles cremosos. La copa Martini eleva la presentación y evita la dilución, conservando la textura sedosa del cóctel.

Figura 23: Inti wayra



7.3.2. Aroma de los andes

Ingredientes:

- 2 oz de licor de capulí
- 1 oz de menta
- 0.5 oz de jarabe simple
- Completar con quintuples

Copa: Vaso Highball

Decoración: Hoja de menta fresca y rodaja de limón o naranja.

El capulí, con su equilibrio entre dulzura y acidez, se complementa con la frescura de la menta y la efervescencia del quintuples. La elección del vaso Highball permite mantener la frescura del cóctel y resaltar la burbujeante ligereza de la mezcla (Montaguano Asimbaya, 2012).

Figura 24: Aroma de los andes



7.4. Evaluación de los cócteles

Para determinar el éxito de los cócteles se diseñó una evaluación basada en la escala de Likert, la cual permite calificar y valorar los cócteles en base de los siguientes aspectos: Presentación, Color, Aroma, Sabor y Tenor alcohólico

Figura 25: Ficha de evaluación

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

Esta evaluación se aplicó a 4 degustadores, Docentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra. Los cuales fueron convocados a una degustación para la aplicación de esta evaluación que permite determinar el éxito y aceptación de los cócteles desarrollados

7.4.1. Fichas de evaluación

Primer Degustador:

Figura 26: Ficha uno primer degustador

CALIFICADOR: *Mgs. Patricia Salas*

Cóctel 1: ovo *Taita Cherry*

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			X				X					X					X							

OBSERVACIONES

Predomina el sabor del jengibre; no opacar el sabor del OVO

Recomendación:

Cóctel 2: ovo *Mish Coffe*

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
		X					X					X					X						X	

OBSERVACIONES

Predomina el sabor del café; recomendación no opacar el sabor del OVO; demasiado amargo

Cóctel 3: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
		X						✓					✓					✓						

OBSERVACIONES

Predomina el sabor del coco; recomendación incluir 1/2 oz. zumo de taxo.

Figura 27: Ficha dos primer degustador

Cóctel 4: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			✓					✓					✓					✓						

OBSERVACIONES

Predomina el sabor de la naranja ; Recomendación ciudad
 1/2 oz - como del sabor principal (taxo).

Cóctel 5: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
				✓				✓					✓					✓						

OBSERVACIONES

Predomina el sabor del café, tal vez remplazarlo con clonaz

Cóctel 6: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			✓					✓					✓					✓						✓

OBSERVACIONES

muy dulce.

Segundo Degustador:

Figura 28: Ficha uno segundo degustador

CALIFICADOR: JUAN CARLOS ANDRADE VICENTE

Cóctel 1: ovo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
X							X						X					X						

Tayta Charys.

OBSERVACIONES

Buen sabor se resaca mucho garuñosa en el coctel / Mejorar la presentación. Me gusta presencia de garuñosa.

Cóctel 2: ovo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
		X					X						X		X					X				

OBSERVACIONES

Reduñicos sabor de café / No se siente presencia de favor.

Cóctel 3: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
	X						X						X					X						X

OBSERVACIONES

Mejorar la garuñosa y presentación. Buen sabor.

Figura 29: Ficha dos segundo degustador

Cóctel 4: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			✓		✓									✓				✓						✓

OBSERVACIONES

- No probaré el Taxo y puse un poco de azúcar de cada
 minutos con colorante / algo de azúcar.

Cóctel 5: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			✓					✓		✓					✓									✓

OBSERVACIONES

Reentufiar el fobos. Realizar un momento antes
 de retirar el coctel.

Cóctel 6: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			✓					✓		✓					✓									✓

OBSERVACIONES

- Mejoró el sabor por la cantidad de azúcar.
 que tiene el coctel.

- Debemos probar el nombre a cada coctail.
- Regular el uso de fobos lo pague.
- Mejorar presentación de coctel.

Dubraut

Tercer Degustador:

Figura 30: Ficha uno tercer degustador

CALIFICADOR: *Conrado P. B.*

Cóctel 1: ovo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
✓							✓					✓					✓						✓	

OBSERVACIONES

.....

.....

Cóctel 2: ovo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
		✓					✓					✓					✓						✓	

OBSERVACIONES

.....

.....

Cóctel 3: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
		✓					✓					✓					✓						✓	

OBSERVACIONES

.....

.....

Figura 31: Ficha dos tercer degustador

Cóctel 4: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
				/					/					/					/					/

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Cóctel 5: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
				/					/					/					/					/

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Cóctel 6: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			/						/					/					/					/

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

Cuarto Degustador:

Figura 32: Ficha uno cuarto degustador

CALIFICADOR: Mgs. Ronny Soriano D.

Cóctel 1: ovo Taita Shoy

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
	✓							✓				✓					✓							✓

OBSERVACIONES

Menos gengibre + más ovo y decoración o harmonización.

Cóctel 2: ovo (café) iris café.

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
			✓					✓					✓				✓							✓

OBSERVACIONES

Mejorar el uso de la crema en la presentación y poner un gusto de un café. ¿c. y el ovo?

Cóctel 3: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	
		✓						✓					✓					✓						

OBSERVACIONES

Aplicar bien la técnica de presentación y decoración de los cóctels
 igualmente subir un poco más de tasa.

Figura 33: Ficha dos cuarto degustador

Cóctel 4: Taxo

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico			
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4
			✓						✓					✓				✓					✓

OBSERVACIONES

Se siente más la narizilla.

Cóctel 5: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico			
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4
				✓					✓					✓				✓					

OBSERVACIONES

Cóctel 6: Capulí

Presentación					Color					Aroma					Sabor					Tenor Alcohólico			
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4
	✓			✓				✓					✓					✓					

OBSERVACIONES

7.4.2. Interpretación de las evaluaciones

La evaluación realizada por los docentes de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra permitió identificar áreas de mejora en los cócteles diseñados, enfocándose tanto en la percepción de los sabores como en la presentación visual de cada propuesta. Los calificadores coincidieron en que la principal falencia general de los cócteles radica en la falta de protagonismo de los licores base (ovo, taxo y capulí), los cuales en varios casos fueron opacados por los ingredientes modificadores. Además, se destacó la necesidad de perfeccionar la presentación y garnitura de los cócteles, ya que estos elementos juegan un papel crucial en la experiencia sensorial y en la percepción del consumidor.

En cuanto al primer cóctel, se identificaron dos aspectos fundamentales a mejorar: la presentación y la intensidad del sabor del jengibre. Los calificadores concordaron en que la decoración era poco llamativa y no resaltaba la estética de la bebida, lo que afectaba su atractivo visual. Asimismo, el licor de jengibre mostró un dominio excesivo en la mezcla, enmascarando las características sutiles del licor de ovo y alterando el equilibrio general del cóctel. Se recomienda ajustar la proporción del jengibre o sustituirlo por un ingrediente que complemente mejor el perfil del licor base sin restarle protagonismo.

Respecto al segundo cóctel, se señaló que la concentración del café generaba un amargor excesivo que opacaba el sabor del licor de ovo. Aunque la combinación fue bien recibida en términos de estructura, los calificadores sugieren reducir la intensidad del café o emplear una extracción más suave, como un cold brew menos concentrado, para permitir una mejor apreciación de las notas del licor base sin sacrificar el balance de la bebida.

El tercer cóctel fue uno de los más aceptados por los evaluadores, quienes apreciaron su armonía de sabores y su concepto bien definido. Sin embargo, se identificó que el sabor del licor de taxo no se percibía con la intensidad deseada, quedando relegado ante otros componentes de la mezcla. Se recomienda ajustar la proporción del licor de taxo o reducir la presencia de los ingredientes que podrían estar atenuando su perfil aromático. Además, se sugirió mejorar la presentación del cóctel mediante una decoración más trabajada, que refuerce la identidad del cóctel y lo haga más atractivo visualmente.

El cuarto cóctel, al igual que el tercero, fue bien recibido por los degustadores, quienes destacaron su equilibrio general. No obstante, se observó la necesidad de dar mayor

protagonismo al licor de taxo dentro de la mezcla. Se recomienda reevaluar la selección de ingredientes modificadores, buscando opciones que realcen las notas del taxo sin sobrecargar el perfil del cóctel. También se enfatizó la importancia de una presentación más sofisticada, que refuerce el concepto del cóctel y resalte sus cualidades sensoriales.

Para el quinto cóctel, los evaluadores señalaron que el sabor del cacao resultaba demasiado invasivo, afectando la armonía general de la bebida. Algunos calificadores sugirieron reducir la proporción del cacao o incluso reemplazarlo por un ingrediente con notas más suaves, como el durazno, que podría aportar un dulzor más equilibrado sin restarle profundidad al cóctel. Este ajuste permitiría una mejor integración de los sabores y una mayor apreciación de la base alcohólica.

Finalmente, en el sexto cóctel, los calificadores identificaron dificultades en la regulación de los sabores y los tonos amargos del licor de capulí, lo que resultó en una combinación algo discordante. Se sugirió trabajar con sabores complementarios más sutiles y dulces, que puedan suavizar la percepción del amargor y generar un perfil más equilibrado. Adicionalmente, se destacó la importancia de explorar alternativas en la garnitura, buscando elementos decorativos que no solo mejoren la estética del cóctel, sino que también aporten un matiz de sabor que complemente la mezcla.

En general, la evaluación permitió concluir que el principal desafío en el diseño de los cócteles radica en encontrar el equilibrio adecuado entre los ingredientes, asegurando que los licores base mantengan su protagonismo en la mezcla y que los modificadores complementen sin opacar sus características esenciales. Asimismo, se resaltó la importancia de una presentación visualmente atractiva, que refuerce la identidad de cada cóctel y mejore la experiencia del consumidor. Estos hallazgos serán clave para realizar ajustes y optimizar las recetas, garantizando una propuesta final más refinada y alineada con los principios de la mixología de autor.

Se aplicaron las correcciones sugeridas en las recetas estándar, ajustando las proporciones de los ingredientes para mejorar el equilibrio de sabores y garantizar que los licores base mantuvieran su protagonismo en cada cóctel. Además, se incorporó el cálculo detallado de costos por ingrediente y por receta, permitiendo establecer un análisis preciso del valor de cada preparación.

Figura 34 Receta estándar Tayta Chari

RECETA ESTANDAR COCKTAILS


RECETA ESTÁNDAR # 1					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Tayta Chari				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de Ovo	
				No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
4 a 5	cubos	hielo			
2	oz	Licor de ovo	\$ 0.01	\$ 0.80	
0.75	oz	Licor de jengibre	\$ 0.01	\$ 0.30	
1	oz	Jarabe simple	\$ 0.01	\$ 0.20	
1	oz	Zumo de limón	\$ 0.01	\$ 0.10	
			Cartera Total:	\$ 1.40	
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		
Se coloca el hielo, Licor de ovo, licor de jengibre, jarabe simple, zumo de limón y se agita hasta empañar la copa, finalmente colamos y servimos en un vaso corto con hielo y una rodaja de naranja deshidratada			FRIÁ <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENT <input type="checkbox"/>		
			TIEMPO PREPARACION (minutos): 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>		
DECORACIÓN			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
Rodaja de naranja deshidrata			INSTRUMENTACIÓN		
			coctelera gusanillo jigger Vaso corto		
Tutor: Msc. Juan Carlos Andrade			Alumno: Joel Serrano		

Figura 35 Receta estándar Killa

RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 2					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Killa			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de Ovo		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
2	oz	Licor de ovo	\$ 0.01	\$ 0.80	
1	oz	Café americano caliente	\$ 0.01	\$ 0.06	
1	oz	Jarabe simple	\$ 0.01	\$ 0.20	
0.5	oz	Amaretto	\$ 0.01	\$ 0.16	
S/c	S/c	Crema Batida	\$ 0.02	\$ 0.22	
S/c	S/c	Canela en polvo	\$ 0.03	\$ 0.03	
			Carta total	\$ 1.47	
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
Colocamos todos los ingredientes en un vaso mezclador y removemos. Servimos en la copa Irish Coffe y decoramos con la crema batida y la canela.			FRÍA <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		1 2 3 4 6
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Medi <input type="radio"/> A <input type="radio"/>		
DECORACIÓN			INSTRUMENTACIÓN		
Crema Batida en capa y canela en polvo			Vaso Mezclador		
			Jigger		
			Cucharilla de bar		
			Copa Irish Coffe		
Tutor: Msc. Juan Carlos Andrade			Alumno: Joel Serrano		

Figura 36 Receta estándar Dulce Amanecer

RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 3

NOMBRE DEL COCKTAIL: Dulce Amanecer			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de Taxo		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
4 a 5	cubos	hielo			
3	oz	Licor de Taxo	\$ 0.01	\$ 0.80	
1.5	oz	Leche de coco	\$ 0.01	\$ 0.38	
1	oz	Jarabe simple	\$ 0.01	\$ 0.20	
		Costo Total	\$	1.38	
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		
Colocar el hielo en la coctelera, el licor de Taxo, la leche de coco y el jarabe simple, agitar energicamente, colar y servir en una copa huracán previamente escarchada con ralladura de coco.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 6
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alt <input type="radio"/>		
DECORACIÓN			INSTRUMENTACIÓN		
Escarchar con ralladura de coco y una flor comestible encima			coctelera		
			gusanillo		
			jigger		
			Copa huracán		
Tutor: Msc. Juan Carlos Andrade			Alumno: Joel Serrano		

Figura 38 Receta estándar Inti Wayra

RECETA ESTANDAR COCKTAILS


RECETA ESTÁNDAR # 5					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Inti Wayra			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de capuli		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
4 a 5	cubos	hielo			
2	oz	Licor de Capuli	\$ 0.01	\$ 0.80	
1	oz	Licor de Cacao	\$ 0.01	\$ 0.36	
2	oz	Crema de leche	\$ 0.01	\$ 0.41	
S/c	S/C	Granizado de chocolate	\$ 0.01	\$ 0.05	
S/c	S/C	Jarabe de chocolate	\$ 0.01	\$ 0.07	
			Carta Total	\$ 1.69	
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
Agregar todos los ingredientes a la coctelera y agitar energicamente, escarchar la copa martini con granizado de chocolate utilizando jarabe de chocolate como pegamento, colar el coctel y servir			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		1 2 3 4 6
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
DECORACIÓN			INSTRUMENTACIÓN		
Escarchado con granizado de chocolate			Coctelera		
			gusanillo		
			jigger		
			Copa Martini		
Tutor: Msc. Juan Carlos Andrade			Alumno: Joel Serrano		

Figura 39 Receta estándar Aroma de los Andes

RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 6							
NOMBRE DEL COCKTAIL: Aroma de los Andes				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de capuli			
				No-PAX: 1			
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO		
4 a 5	cubos	hielo					
2	oz	Licor de Capulí	\$ 0.01	\$ 0.80			
1	oz	Licor de Menta	\$ 0.01	\$ 0.32			
S/c	S/C	Soda de mora	\$ 0.01	\$ 0.07			
				Carta total	\$ 1.19		
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL				
Agregar el hielo en el vaso high ball, despues agregar el licor capuli y el licor de menta y refrescar. Finalmente completar con soda de mora y de corar con ojas de menta			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>				
			TIEMPO PREPARACIÓN (minutar) <table style="display: inline-table; border: none;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">4</td> <td style="border: 1px solid black; width: 20px; text-align: center;">6</td> </tr> </table>			1	2
1	2	3	4	6			
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> A <input type="radio"/>				
DECORACIÓN			INSTRUMENTACIÓN				
Hojas de menta			Cucharilla de bar				
			Jigger				
			Vaso High Ball				
Tutor: Msc. Juan Carlos Andrade			Alumno: Joel Serrano				

8 Conclusiones

La investigación permitió identificar que el ovo, taxo y capulí poseen características organolépticas únicas que pueden ser aprovechadas en la mixología de autor. Se determinó que el ovo presenta un sabor sutil y una ligera dulzura que requiere ser potenciado con ingredientes que no lo opaquen. El taxo, por su parte, tiene un perfil ácido y altamente aromático que lo hace versátil para la combinación con sabores tropicales y especiados. Finalmente, el capulí, con su equilibrio entre dulzura y acidez, aporta profundidad a los cócteles, aunque su amargor debe ser cuidadosamente regulado para evitar que domine la mezcla.

El análisis de las técnicas de coctelería más adecuadas para la integración de estos ingredientes evidenció que la maceración es ideal para extraer los aromas y sabores naturales del taxo y el capulí, mientras que el infusionado con otros insumos permite equilibrar la suavidad del ovo sin perder su identidad. Además, se comprobó que la selección de insumos complementarios, como cítricos, especias y licores neutros, es determinante para resaltar el perfil sensorial de cada licor. En este sentido, el proceso de experimentación permitió evidenciar que ciertas combinaciones potenciaban los sabores deseados, mientras que otras opacaban la esencia de los ingredientes autóctonos, lo que llevó a ajustes en las recetas finales.

El diseño y formulación de los seis cócteles de autor permitió validar que la incorporación de ingredientes autóctonos ecuatorianos es viable en la mixología contemporánea. Cada receta fue sometida a un proceso de prueba y error, en el que se ajustaron las proporciones y se seleccionaron los modificadores adecuados para preservar el protagonismo de los licores base. Sin embargo, durante la evaluación, se evidenció que algunos ingredientes secundarios, como el cacao y el café, tienden a dominar la mezcla, lo que obligó a realizar ajustes en sus concentraciones o buscar alternativas más equilibradas.

La evaluación sensorial realizada con bartenders y consumidores permitió identificar los principales aciertos y oportunidades de mejora en las recetas propuestas. Se destacó que los cócteles elaborados con licor de taxo fueron los mejor valorados debido a su perfil aromático y su equilibrio con los ingredientes complementarios. No obstante, en el caso de los cócteles con licor de ovo y capulí, se identificaron dificultades para resaltar sus notas distintivas, lo que llevó a recomendaciones para optimizar su estructura. Asimismo, la presentación visual de los cócteles fue un aspecto señalado como mejorable, lo que refuerza

la importancia de una garnitura atractiva que complemente la experiencia sensorial.

Los ajustes realizados en función de los resultados de la evaluación sensorial permitieron mejorar significativamente la armonía de sabores en los cócteles finales. Se logró optimizar la percepción de los licores base, regulando la intensidad de los modificadores y mejorando la estructura de los cócteles para que cada ingrediente mantuviera su identidad en la mezcla. Estos ajustes fueron clave para garantizar que la propuesta final no solo fuera innovadora, sino también representativa de la identidad gastronómica ecuatoriana.

El análisis de las 160 encuestas aplicadas a la Población Económicamente Activa (PEA) de Ibarra evidenció una mayor aceptación de los cócteles elaborados con licor de taxo, mientras que las recetas con licor de ovo y capulí presentaron desafíos en la percepción de sus sabores característicos. Respecto a la edad de los encuestados, el 38,1% tenía entre 18 y 25 años, seguido de un 28,7% entre 26 y 35 años, 20,6% de 36 a 45 años, 10% de 46 a 55 años y un 2,5% mayor de 55 años, lo que indica una mayor apertura a la innovación en los grupos jóvenes, quienes mostraron mayor disposición a probar cócteles con ingredientes autóctonos. En cuanto al género, la participación fue equitativa, con 50% de mujeres, 48,8% hombres y 1,2% de otro género, lo que permitió obtener una percepción diversa en la aceptación de los cócteles y su relación con los sabores autóctonos. Estos hallazgos servirán como base para futuras investigaciones y la optimización de los cócteles, con el objetivo de consolidar propuestas que resalten la identidad gastronómica ecuatoriana y contribuyan a la diversificación del mercado coctelero en Ibarra.

Finalmente, se concluye que la incorporación de ovo, taxo y capulí en la mixología de autor contribuye a la creación de cócteles innovadores que resaltan la identidad ecuatoriana, siempre que se apliquen técnicas adecuadas para equilibrar los sabores y se realicen ajustes precisos en la selección de ingredientes modificadores. La investigación demuestra que estos insumos autóctonos tienen un alto potencial en la coctelería, pero su integración requiere un enfoque técnico que permita aprovechar sus características sin que sean opacadas por otros elementos de la receta. Además, la inclusión de estos ingredientes en la mixología representa una oportunidad para fortalecer la oferta gastronómica del país, promoviendo su uso en bares y restaurantes a nivel nacional e internacional.

9 Recomendaciones

Para la academia, se recomienda fomentar el estudio de ingredientes autóctonos en la mixología a través de investigaciones aplicadas que permitan ampliar el conocimiento sobre sus propiedades organolépticas y sus aplicaciones en la gastronomía y coctelería. Además, es fundamental que las universidades y escuelas de hostelería incorporen en sus programas de estudio asignaturas o módulos enfocados en la revalorización de los productos ecuatorianos en la mixología, con el objetivo de generar innovación en la industria.

A las autoridades y organismos reguladores se recomienda desarrollar estrategias para promover el uso de ingredientes autóctonos en la industria gastronómica y coctelera. Esto puede incluir incentivos para productores locales, certificaciones de calidad para bebidas elaboradas con insumos tradicionales y la creación de eventos o ferias donde se expongan nuevas propuestas de coctelería con identidad ecuatoriana. Asimismo, se sugiere establecer normativas que faciliten la comercialización de licores artesanales elaborados con ingredientes autóctonos, garantizando su calidad y seguridad para el consumo.

Para el público en general, se recomienda incentivar el consumo de cócteles elaborados con insumos autóctonos, priorizando bares y restaurantes que trabajen con productos nacionales. Además, es importante fomentar la curiosidad y el conocimiento sobre los ingredientes locales, explorando nuevas experiencias gastronómicas que rescaten la identidad ecuatoriana. La cultura de la mixología puede ser una herramienta para fortalecer el turismo gastronómico y generar una apreciación más profunda por la biodiversidad del país.

En relación con la optimización de los sabores en los cócteles, se recomienda a la academia continuar con investigaciones experimentales sobre la mejor forma de equilibrar ingredientes autóctonos en la mixología. Es importante realizar pruebas con diferentes técnicas de maceración, infusión y fermentación para encontrar métodos que resalten el perfil sensorial del ovo, taxo y capulí sin ser opacados por otros ingredientes.

A las autoridades se recomienda incentivar el desarrollo de cursos y capacitaciones dirigidos a bartenders y profesionales del sector gastronómico sobre el uso de ingredientes autóctonos en la coctelería. También se sugiere la creación de alianzas con pequeños productores para garantizar la disponibilidad de estos insumos en el mercado, facilitando su acceso a bares y restaurantes interesados en incorporarlos en su oferta.

Para el público en general, se recomienda experimentar con ingredientes autóctonos en la preparación de cócteles caseros, promoviendo una mayor valoración de los productos

nacionales. Además, es importante apoyar emprendimientos locales que trabajan con insumos ecuatorianos, contribuyendo a la sostenibilidad del sector gastronómico y agrícola.

En cuanto a la presentación de los cócteles, se recomienda a la academia desarrollar líneas de investigación enfocadas en la importancia de la estética en la mixología, explorando la relación entre percepción visual y experiencia sensorial. También se sugiere fomentar la experimentación en la decoración de cócteles como parte del proceso de innovación gastronómica.

A las autoridades, se recomienda generar espacios de exhibición y competencia donde bartenders puedan presentar creaciones con ingredientes autóctonos, promoviendo la creatividad y el desarrollo de nuevas propuestas que destaquen tanto por su sabor como por su presentación. Esto contribuiría a consolidar una identidad visual en la coctelería ecuatoriana y posicionar el país como un referente en mixología de autor.

Para el público en general, se recomienda prestar mayor atención a la experiencia sensorial completa al consumir un cóctel, valorando no solo el sabor, sino también la estética y el concepto detrás de la bebida. Esto incentivará la demanda de cócteles mejor elaborados y reforzará la importancia de la creatividad en la mixología.

En respuesta a la conclusión final sobre el impacto de la incorporación de ovo, taxo y capulí en la mixología ecuatoriana, se recomienda a la academia continuar con estudios que profundicen en la combinación de estos ingredientes con otros licores y modificadores, con el fin de seguir innovando en la oferta de cócteles de autor.

A las autoridades, se recomienda diseñar políticas públicas que apoyen la comercialización de productos locales dentro de la industria de bebidas, facilitando la certificación y distribución de licores elaborados con ingredientes ecuatorianos. Esto permitiría a bartenders y emprendedores acceder a insumos de calidad y ampliar su oferta.

Para el público en general, se recomienda generar mayor conciencia sobre la importancia de consumir productos nacionales y promover experiencias gastronómicas que resalten la biodiversidad del Ecuador. El consumo de cócteles elaborados con ingredientes autóctonos no solo representa una experiencia sensorial única, sino que también contribuye al desarrollo de la gastronomía y al reconocimiento de la identidad cultural del país.

10 Bibliografía

Párraga Espinoza, Y., & Vinuesa Quinatoa, M. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica Y Tecnológica UPSE*, 7(2), 52-57. <https://doi.org/10.26423/rctu.v7i2.526>

Montaguano Asimbaya, M., M. (2012). *Investigación de Bebidas Tradicionales Ecuatorianas* [Tesis tecnológica, Universidad de las Américas]. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3651/1/UDLA-EC-TTAB-2012-02%28S%29.pdf>

Romero Fierro, J. L. R. F. (2016). *MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES REPRESENTATIVOS DEL ECUADOR Y SU APORTE A LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA NACIONAL* [Tesis de grado, UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO]. <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/2017a06f-644e-4c44-8eba-7c4b9fb83442/content>

Revelo Vasquez, R., V. (2019). *ESTUDIO DE LAS BEBIDAS CON PRODUCTOS LOCALES EN LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DE TUNGURAHUA* [Tesis de ingeniería, Universidad Regional Autónoma de los Andes]. <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9865/1/PIUAESC007-2019.pdf>

Balladares Quiste, A., B. (2017). *RECUPERACIÓN DE LAS FRUTAS ANCESTRALES PARA SU USO EN LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. [Tesis de ingeniería, Universidad Regional Autónoma de los Andes]. <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/7347/1/PIUAESC028-2017.pdf>

Reyes Borja, K., R. (2016). *CREACION DE UNA LINEA DE MISTELAS ARTESANALES CON SABOR A ROSERO QUITIÑO, ISHPINGO Y GUAYUSA, HORCHATA Y COLADA MORADA* [Tesis de licenciatura, Universidad de las Américas]. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/7404/1/UDLA-EC-TLG-2017-42.pdf>

Quichimbo Loja, K., Q., & Romero Pérez, S., R. (2023). *Elaboración de bebidas fermentadas a base de tuna (Opuntia Ficus-Indica L) y su aplicación en coctelería de autor* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Cuenca]. <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/45cd373d-abc8-4ea5-8b71-0dec8b55e914/content>

Jara Palomeque, J., J. (2023). *DISEÑO DE VAJILLA PARA COCTELERÍA DE AUTOR, ENFOCADA EN LA EXPERIENCIA DE USUARIO. RESTAURANTE SAUJA*

BISTRO S.A.S [Tesis de licenciatura]. Universidad del Azuay.

Chocano A. (n.d.). *LA MIXOLOGIA y GASTRONOMIA EN TENDENCIA MOLECULAR*.

https://www.academia.edu/36591445/LA_MIXOLOGIA_Y_GASTRONOMIA_EN_TENDENCIA_MOLECULAR

CARDENAS PEDRAZA, V., C. (2022). *LA FEIJOA PARA BEBIDAS ALCOHOLICAS AUTOCTONAS TRABAJO DE GRADO MODALIDAD DE OPCIÓN DE GRADO* [Tesis de tecnología]. Fundación Universitaria San Mateo.

Riveros Fajardo, H., R. (2017). *Diseño de un plan de negocios para la creación de un bar especializado en coctelería con énfasis en una oferta con ingredientes nacionales novedosos y autóctonos* [Trabajo de grado, Universidad Externado de Colombia]. <https://bdigital.uexternado.edu.co/server/api/core/bitstreams/40dfa2c6-a62d-45a7-9668-a28823534c00/content>

Suastegui-Baylon, Lizette, Maldonado Astudillo, Yanik Ixchel, Román Montes de Oca, Erika, Pérez Arias, Gloria Alicia, Jiménez Hernández, Javier, Juárez López, Porfirio, Avonce Vergara, Nelson, López Martínez, Víctor, & Alia Tejacal, Iran. (2024). Estudio etnobotánico de ciruela mexicana (*Spondias purpurea* L.) en la región centro del Estado de Guerrero. *Botanical Sciences*, 102(4), 1184-1200. Epub 29 de octubre de 2024. <https://doi.org/10.17129/botsci.3501>

Oñate Pico, J. M. (2022). Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (*Selenicereus undatus*) y taxo (*Passiflora tripartita*): Nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina. *Repositorio Universidad de Cuenca*. <http://repositorio.iniap.gob.ec:8080/bitstream/41000/5342/1/iniapsc381.pdf>

Rojas Romaní, D., Calixto-Cotos, M. R., & Suca Apaza, F. (2021). Aprovechamiento de los residuos del fruto de *Passiflora tripartita*. *Scientia Agropecuaria*, 12(3), 445-453.

Oñate Pico, J. M. (2022). *Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (Selenicereus undatus) y taxo (Passiflora tripartita): Nuevos usos culinarios para una propuesta de cocina*. Repositorio Universidad de Cuenca. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstreams/6fd65ede-a4e3-420e-a7f9-49af2d8f0b28/download>

VICUÑA AGUAIZA, A., V. (2019). *ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ARTESANAL DE BAJA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA A BASE DE LA MIEL DE ABEJA*

(*APIS MELLÍFERA*) Y FRUTA CAPULÍ (*PRUNUS SALICIFOLIA*)” [Trabajo de titulación, ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO].
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11828/1/84T00636.pdf>

Aucapiña Coronel, A., A., & Samaniego Delgado, E., S. (2018). *Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica* [Trabajo de titulación]. Universidad de Cuenca.

Guedes Duardes, A., G. (2023). *La coctelería trinitaria en las entidades de la sucursal extrahotelera palmares sancti spíritus*. [Trabajo de Diploma, Universidad de Sancti Spíritus].

<https://dspace.uniss.edu.cu/bitstream/handle/123456789/9133/Dariel%20Guedes%20Duardes.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Tello Velasteguí, A. I., Franco Pérez, A. F., & Michelena, B. J. L. (2024). *Método neutrosófico para la recomendación del uso de coctelería molecular en la industria de bebidas de la ciudad de Ambato*.
<http://fs.unm.edu/NCML2/index.php/112/article/download/487/1385>

11 Anexos

Figura 40: Pesaje para el licor de taxo



Figura 41: Medición del Vodka para el licor de taxo



Figura 42: Elaboración de cocteles de capulí en la degustación



Figura 43: Presentación del cóctel Killa durante la degustación



Figura 44: Elaboración del cóctel Inti Wayra durante la degustación



Figura 45: Degustadores



Firma del Estudiante

Firma del Docente Tutor

**Firma de Aprobación
Coordinador PUCE TEC Ibarra**