



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE GESTIÓN TURÍSTICAS Y HOTELERAS

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO: REVALORIZACIÓN DEL
TAXO A TRAVÉS DE UNA GAMA DE CÓCTELES**

ALAIN JOSUÉ CÓRDOVA NAVARRETE

TUTOR: JUAN CARLOS ANDRADE VILLACRESES

IBARRA – ECUADOR

JULIO, 2024

Ibarra, 18 de Junio del 2024

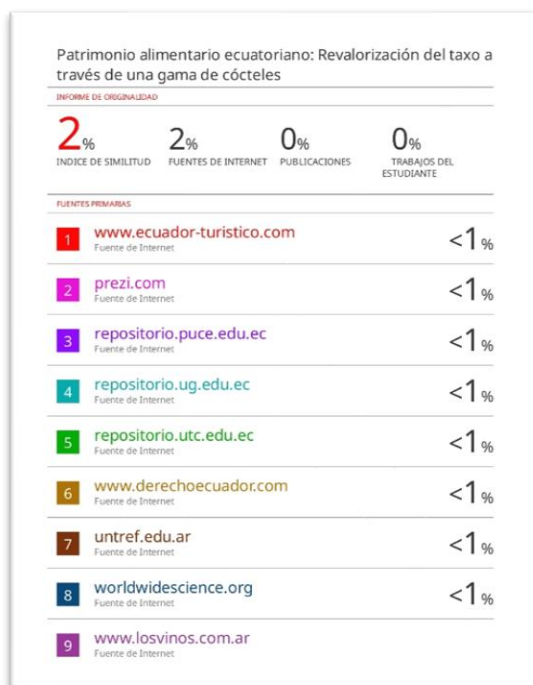
CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de integración curricular titulado:

Patrimonio alimentario ecuatoriano: Revalorización del taxo a través de una gama de cócteles, presentado por el estudiante Alain Josué Córdova Navarrete con cédula de ciudadanía N° 1004816920, para obtener el Título de Licenciado en Gastronomía.

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.



(f): _____
Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 1002165213

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

(f):

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C.: 1002165213

(f):.....

Mba. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

C.C.: 1001933462

(f):.....

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Alain Josué Córdova Navarrete*, 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, 30 de Julio del 2024

(f): _____

Alain Josué Córdova Navarrete

C.C.: 1004816920

AUTORIA

Yo, *Alain Josué Córdova Navarrete*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1004816920, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Alain Josué Córdova Navarrete

C.C.: 1004816920

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a mi madre, quien siempre ha estado a mi lado, apoyándome en los momentos buenos y malos. A ella, que ha sacado adelante a mis hermanos y a mí con su amor incondicional, le agradezco profundamente, aunque nunca me alcanzará la vida para retribuir todo lo que ha hecho por nosotros.

A mi familia, por su empuje constante, sus consejos, su apoyo y su tiempo. Esta tesis, como mencioné, es un tributo a ustedes, y por ello me tomé la libertad de crear un cóctel especial para cada uno. Los amo mucho.

A mis amigos, que siempre han estado ahí, probando desde mis primeras prácticas hasta hoy todas mis locuras en la cocina. En especial, a tres de ellos les elaboré un cóctel: Marthyn, mi amigo de toda la vida; Wiliam, quien ha sido un mentor durante toda mi carrera, ayudándome a ser mejor; y Mayita, mi fiel confidente y consejera.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por la oportunidad que me brindo de poder estudiar esta carrera en la cual he desarrollado muchas habilidades para poder brindar el mejor servicio a la comunidad

A mi familia por su apoyo en los momentos más críticos donde me supieron apoyar y corregir para ser una mejor persona y ahora un mejor profesional

A mis entrevistados Wilmer Panama, Anderson Vela, Mario Dávila, Roberto Portilla y Luis Guerra por sus aportes para la elaboración de cocteles sin su ayuda invaluable no hubiera podido ser posible la realización de este proyecto

Finalmente, quiero expresar mi más profundo agradecimiento a mis docentes, quienes no solo me han brindado conocimientos y experiencia, sino que también han sido amigos invaluable a lo largo de este camino. Les quedaré eternamente agradecido por su dedicación y apoyo incondicional.

En especial, deseo reconocer y agradecer a la Mgs. Dennis Victoria Ortiz Cumbal, quien ha sido una guía constante en la elaboración de este proyecto. Su apoyo ha sido fundamental desde el inicio hasta el final de este proceso, acompañándome en cada etapa y brindándome su respaldo en los momentos de adversidad. Su compromiso y paciencia han sido invaluable para mí, y por ello le estaré siempre agradecido. Gracias a todos por ser una fuente de inspiración y por ayudarme a alcanzar mis objetivos. Su influencia ha sido determinante en mi formación y en la culminación exitosa de este proyecto.

ÍNDICE

| | |
|---|------------|
| CERTIFICACIÓN TUTOR..... | ii |
| PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL | iii |
| ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS..... | iv |
| AUTORIA | v |
| DEDICATORIA | vi |
| AGRADECIMIENTOS | vii |
| 1. RESUMEN..... | 1 |
| 2. ABSTRACT | 2 |
| 3. INTRODUCCIÓN..... | 3 |
| 4. ESTADO DEL ARTE | 6 |
| 4.1 Investigaciones internacionales | 6 |
| 4.2 Investigaciones nacionales..... | 8 |
| 4.3 Investigaciones locales | 10 |
| 4.4 Marco conceptual..... | 11 |
| 4.4.1 Patrimonio Alimentario | 11 |
| 4.4.2 Patrimonio Alimentario ecuatoriano | 14 |
| 4.4.3 Frutas del patrimonio alimentario ecuatoriano | 16 |
| 4.4.4 Taxo, curuba parcha o tumbo..... | 16 |
| 4.4.5 Revalorización del patrimonio | 20 |
| 4.4.6 Bebidas base..... | 21 |
| 4.4.6.1 Aguardiente..... | 22 |
| 4.4.6.2 Vodka | 23 |
| 4.4.6.3 Ron..... | 24 |
| 4.4.7 Bebidas Tradicionales | 26 |
| 4.4.8 Bebidas Tradicionales ecuatorianas | 27 |
| 4.4.8.1 Chicha de Jora..... | 28 |
| 4.4.8.2 Chaguarmishqui / Tzawarmishki | 30 |
| 4.4.9 Mixología..... | 31 |
| 4.5 Marco Legal..... | 34 |
| 5 MATERIALES Y MÉTODOS..... | 37 |

| | | |
|----------|--|-----------|
| 5.1 | Alcance y enfoque de la investigación | 37 |
| 5.2 | Tipos de investigación | 38 |
| 5.3 | Métodos | 38 |
| 5.3.1 | Método deductivo | 38 |
| 5.3.2 | Método analítico | 39 |
| 5.3.3 | Método Experimental..... | 39 |
| 5.4 | Técnicas | 40 |
| 5.4.1 | Documental | 40 |
| 5.4.2 | Entrevista | 40 |
| 5.4.3 | Encuesta mediante degustación | 40 |
| 5.4.4 | Observación | 41 |
| 5.5 | Instrumentos | 41 |
| 5.6 | Cálculo de la muestra..... | 42 |
| 5.7 | Procedimiento..... | 42 |
| | Fase 1: Diseño de los instrumentos..... | 42 |
| | Fase 2: Recopilación de la investigación | 43 |
| | Fase 3: Análisis de la fase de degustación | 43 |
| 5.8 | Matriz metodológica..... | 45 |
| 6 | RESULTADOS Y DISCUSIÓN. - | 47 |
| 6.1 | Resultados de las entrevistas | 47 |
| 6.1.1 | Datos de los entrevistados..... | 47 |
| 6.1.2 | Guion de entrevista | 47 |
| 6.1.3 | Transcripción de las entrevistas | 49 |
| 6.1.4 | Análisis de las entrevistas | 70 |
| 6.2 | Resultados Encuestas mediante ficha de degustación | 79 |
| 6.2.1 | Datos de los encuestados | 79 |
| 6.2.2 | Tabulación Ficha de degustación..... | 80 |
| 6.2.2.1 | Análisis Coctel Adry | 84 |
| 6.2.2.2 | Análisis Coctel Sporty Splash..... | 89 |
| 6.2.2.3 | Análisis Coctel Pink Art | 94 |
| 6.2.2.4 | Análisis Coctel Dj's Sweet Shmphony | 99 |
| 6.2.2.5 | Análisis Coctel Wise Blue | 104 |

| | | |
|-----------|--|------------|
| 6.2.2.6 | Análisis Coctel Jefa Taxochocolateada..... | 109 |
| 6.2.2.7 | Análisis Coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón..... | 113 |
| 6.2.2.8 | Análisis Coctel Clásico Abrazo de Taxo | 118 |
| 6.2.2.9 | Análisis Coctel Shark Route | 123 |
| 6.2.2.10 | Análisis Cóctel MJ | 128 |
| 6.2.2.11 | Análisis Coctel No será de tomar un traguito? | 133 |
| 6.2.2.12 | Análisis Coctel Graduation Cheers | 138 |
| 6.2.2.13 | Análisis Coctel Taxo Love Potion | 143 |
| 6.2.2.14 | Análisis Coctel Coffe Shawarmiski | 148 |
| 6.2.2.15 | Análisis Coctel Puerto Montt..... | 153 |
| 6.3 | Discusión | 154 |
| 6.4 | Propuesta | 157 |
| 6.4.1 | Macro localización..... | 157 |
| 6.4.2 | Micro localización..... | 158 |
| 6.4.3 | Cantón Ibarra | 158 |
| 6.4.4 | Recetario | 160 |
| 7 | CONCLUSIONES | 185 |
| 9 | REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 188 |
| 10 | ANEXOS | 193 |
| 10.1 | Categorización de datos cualitativos | 193 |
| 10.2 | Guion de preguntas entrevistas..... | 222 |
| 10.3 | Recetas estándar..... | 224 |
| 10.4 | Fichas de Degustación | 233 |
| 10.5 | Fotos de la degustación..... | 238 |
| 10.6 | QR Recetario | 239 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|-----|
| Tabla 1 <i>Matriz metodológica</i> | 45 |
| Tabla 2 <i>Datos de los entrevistados</i> | 47 |
| Tabla 3 <i>Datos de los Encuestados</i> | 79 |
| Tabla 4 <i>Opinión del taxo en el mercado de cocteles</i> | 193 |
| Tabla 5 <i>Combinación de taxo con bebidas base</i> | 195 |
| Tabla 6 <i>Experiencia previa con estas combinaciones</i> | 197 |
| Tabla 7 <i>Coherencia y consistencia en calidad</i> | 199 |
| Tabla 8 <i>Técnicas para integrar el taxo</i> | 202 |
| Tabla 9 <i>Realzar el sabor del taxo</i> | 205 |
| Tabla 10 <i>Mejores licores base con taxo</i> | 207 |
| Tabla 11 <i>Atracción de un público amplio y diverso</i> | 210 |
| Tabla 12 <i>Presentación y servicio de cócteles con taxo</i> | 214 |
| Tabla 13 <i>Impacto en la mixología local</i> | 218 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 <i>Color Coctel Adry</i> | 80 |
| Figura 2 <i>Limpidez Coctel Adry</i> | 81 |
| Figura 3 <i>Decoración Coctel Adry</i> | 81 |
| Figura 4 <i>Aroma Coctel Adry</i> | 82 |
| Figura 5 <i>Intensidad Coctel Adry</i> | 82 |
| Figura 6 <i>Textura Coctel Adry</i> | 83 |
| Figura 7 <i>Concentración Coctel Adry</i> | 83 |
| Figura 8 <i>Equilibrio Coctel Adry</i> | 84 |
| Figura 9 <i>Color Coctel Sporty Splash</i> | 85 |
| Figura 10 <i>Limpidez Coctel Sporty Splash</i> | 85 |
| Figura 11 <i>Decoración Coctel Sporty Splash</i> | 86 |
| Figura 12 <i>Aroma Coctel Sporty Splash</i> | 86 |
| Figura 13 <i>Intensidad Coctel Sporty Splash</i> | 87 |
| Figura 14 <i>Textura Coctel Sporty Splash</i> | 87 |
| Figura 15 <i>Concentración Coctel Sporty Splash</i> | 88 |
| Figura 16 <i>Equilibrio Coctel Sporty Splash</i> | 88 |
| Figura 17 <i>Color Coctel Pink Art</i> | 90 |
| Figura 18 <i>Limpidez Coctel Pink Art</i> | 90 |
| Figura 19 <i>Decoración Coctel Pink Art</i> | 91 |
| Figura 20 <i>Aroma Coctel Pink Art</i> | 91 |
| Figura 21 <i>Intensidad Coctel Pink Art</i> | 92 |
| Figura 22 <i>Textura Coctel Pink Art</i> | 92 |
| Figura 23 <i>Concentración Coctel Pink Art</i> | 93 |

| | | |
|-----------|--|-----|
| Figura 24 | <i>Equilibrio Coctel Pink Art</i> | 93 |
| Figura 25 | <i>Color coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 95 |
| Figura 26 | <i>Limpidez coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 95 |
| Figura 27 | <i>Decoración coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 96 |
| Figura 28 | <i>Aroma coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 96 |
| Figura 29 | <i>Intensidad coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 97 |
| Figura 30 | <i>Textura coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 97 |
| Figura 31 | <i>Concentración coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 98 |
| Figura 32 | <i>Equilibrio coctel Dj's Sweet Shmphony</i> | 98 |
| Figura 33 | <i>Color coctel Wise Blue</i> | 100 |
| Figura 34 | <i>Limpidez coctel Wise Blue</i> | 100 |
| Figura 35 | <i>Decoración coctel Wise Blue</i> | 101 |
| Figura 36 | <i>Aroma coctel Wise Blue</i> | 101 |
| Figura 37 | <i>Intensidad coctel Wise Blue</i> | 102 |
| Figura 38 | <i>Textura coctel Wise Blue</i> | 102 |
| Figura 39 | <i>Color coctel Wise Blue</i> | 103 |
| Figura 40 | <i>Equilibrio coctel Wise Blue</i> | 103 |
| Figura 41 | <i>Color coctel Jefa Taxococolateada</i> | 105 |
| Figura 42 | <i>Limpidez coctel Jefa Taxococolateada</i> | 105 |
| Figura 43 | <i>Decoración coctel Jefa Taxococolateada</i> | 106 |
| Figura 44 | <i>Aroma coctel Jefa Taxococolateada</i> | 106 |
| Figura 45 | <i>Intensidad coctel Jefa Taxococolateada</i> | 107 |
| Figura 46 | <i>Textura coctel Jefa Taxococolateada</i> | 107 |
| Figura 47 | <i>Concentración coctel Jefa Taxococolateada</i> | 108 |

| | | |
|-----------|---|-----|
| Figura 48 | <i>Equilibrio coctel Jefa Taxococolateada</i> | 108 |
| Figura 49 | <i>Color coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 110 |
| Figura 50 | <i>Limpidez coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 110 |
| Figura 51 | <i>Decoración coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 111 |
| Figura 52 | <i>Aroma coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 111 |
| Figura 53 | <i>Intensidad coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 112 |
| Figura 54 | <i>Textura coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 112 |
| Figura 55 | <i>Concentración coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 113 |
| Figura 56 | <i>Equilibrio coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón</i> | 113 |
| Figura 57 | <i>Color coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 114 |
| Figura 58 | <i>Limpidez coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 115 |
| Figura 59 | <i>Decoración coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 115 |
| Figura 60 | <i>Aroma coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 116 |
| Figura 61 | <i>Intensidad coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 116 |
| Figura 62 | <i>Textura coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 117 |
| Figura 63 | <i>Concentración coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 117 |
| Figura 64 | <i>Equilibrio coctel Clásico abrazo de Taxo</i> | 118 |
| Figura 65 | <i>Color coctel Shark Route</i> | 119 |
| Figura 66 | <i>Limpidez coctel Shark Route</i> | 120 |
| Figura 67 | <i>Decoración coctel Shark Route</i> | 120 |
| Figura 68 | <i>Aroma coctel Shark Route</i> | 121 |
| Figura 69 | <i>Intensidad coctel Shark Route</i> | 121 |
| Figura 70 | <i>Textura coctel Shark Route</i> | 122 |
| Figura 71 | <i>Concentración coctel Shark Route</i> | 122 |

| | | |
|-----------|---|-----|
| Figura 72 | <i>Equilibrio coctel Shark Route</i> | 123 |
| Figura 73 | <i>Color coctel MJ</i> | 124 |
| Figura 74 | <i>Limpidez coctel MJ</i> | 125 |
| Figura 75 | <i>Decoración coctel MJ</i> | 125 |
| Figura 76 | <i>Aroma coctel MJ</i> | 126 |
| Figura 77 | <i>Intensidad coctel MJ</i> | 126 |
| Figura 78 | <i>Textura coctel MJ</i> | 127 |
| Figura 79 | <i>Concentración coctel MJ</i> | 127 |
| Figura 80 | <i>Equilibrio coctel MJ</i> | 128 |
| Figura 81 | <i>Color coctel No será de tomar un traguito?</i> | 129 |
| Figura 82 | <i>Limpidez coctel No será de tomar un traguito?</i> | 130 |
| Figura 83 | <i>Decoración coctel No será de tomar un traguito?</i> | 130 |
| Figura 84 | <i>Aroma coctel No será de tomar un traguito?</i> | 131 |
| Figura 85 | <i>Intensidad coctel No será de tomar un traguito?</i> | 131 |
| Figura 86 | <i>Textura coctel No será de tomar un traguito?</i> | 132 |
| Figura 87 | <i>Concentración coctel No será de tomar un traguito?</i> | 132 |
| Figura 88 | <i>Equilibrio coctel No será de tomar un traguito?</i> | 133 |
| Figura 89 | <i>Color coctel Graduation Cheers</i> | 134 |
| Figura 90 | <i>Limpidez coctel Graduation Cheers</i> | 134 |
| Figura 91 | <i>Decoración coctel Graduation Cheers</i> | 135 |
| Figura 92 | <i>Aroma coctel Graduation Cheers</i> | 135 |
| Figura 93 | <i>Intensidad coctel Graduation Cheers</i> | 136 |
| Figura 94 | <i>Textura coctel Graduation Cheers</i> | 136 |
| Figura 95 | <i>Concentración coctel Graduation Cheers</i> | 137 |

| | | |
|------------|---|-----|
| Figura 96 | <i>Equilibrio coctel Graduation Cheers</i> | 137 |
| Figura 97 | <i>Color coctel Taxo Love Potion</i> | 139 |
| Figura 98 | <i>Limpidez coctel Taxo Love Potion</i> | 139 |
| Figura 99 | <i>Decoración coctel Taxo Love Potion</i> | 140 |
| Figura 100 | <i>Aroma coctel Taxo Love Potion</i> | 140 |
| Figura 101 | <i>Intensidad coctel Taxo Love Potion</i> | 141 |
| Figura 102 | <i>Textura coctel Taxo Love Potion</i> | 141 |
| Figura 103 | <i>Concentración coctel Taxo Love Potion</i> | 142 |
| Figura 104 | <i>Equilibrio coctel Taxo Love Potion</i> | 142 |
| Figura 105 | <i>Color coctel Coffe Shawarmiski</i> | 144 |
| Figura 106 | <i>Limpidez coctel Coffe Shawarmiski</i> | 144 |
| Figura 107 | <i>Decoración coctel Coffe Shawarmiski</i> | 145 |
| Figura 108 | <i>Aroma coctel Coffe Shawarmiski</i> | 145 |
| Figura 109 | <i>Intensidad coctel Coffe Shawarmiski</i> | 146 |
| Figura 110 | <i>Textura coctel Coffe Shawarmiski</i> | 146 |
| Figura 111 | <i>Concentración coctel Coffe Shawarmiski</i> | 147 |
| Figura 112 | <i>Equilibrio coctel Coffe Shawarmiski</i> | 147 |
| Figura 113 | <i>Color coctel Puerto Montt</i> | 149 |
| Figura 114 | <i>Limpidez coctel Puerto Montt</i> | 149 |
| Figura 115 | <i>Decoración coctel Puerto Montt</i> | 150 |
| Figura 116 | <i>Aroma coctel Puerto Montt</i> | 150 |
| Figura 117 | <i>Intensidad coctel Puerto Montt</i> | 151 |
| Figura 118 | <i>Textura coctel Puerto Montt</i> | 151 |
| Figura 119 | <i>Concentración coctel Puerto Montt</i> | 152 |

| | |
|--|-----|
| Figura 120 <i>Equilibrio coctel Puerto Montt</i> | 152 |
| Figura 121 <i>Mapa de Ecuador</i> | 157 |
| Figura 122 <i>Mapa de Ibarra</i> | 158 |

1. RESUMEN

Este documento tiene como objetivo revalorizar el taxo como parte del patrimonio alimentario del Ecuador mediante la creación de una gama de cócteles que diversifica su uso, con implicaciones positivas para su comercialización y cultivo, beneficiando a productores locales. El estudio adopta un enfoque mixto y una investigación experimental. Los datos cualitativos se obtuvieron a través de entrevistas semiestructuradas con diez preguntas abiertas dirigidas a cinco expertos en mixología y gestión de bares. Los datos cuantitativos se recopilieron mediante 20 fichas de degustación, realizadas por 20 personas del público local de la ciudad de Ibarra, evaluando aspectos como color, limpidez, decoración, aroma, intensidad, textura, concentración y equilibrio. Los resultados llevaron a la creación de un recetario con 15 recetas de cócteles con taxo, demostrando cómo los ingredientes locales pueden reinterpretarse y presentarse de manera moderna en el ámbito de la coctelería. Además, este recetario busca inspirar a otros a explorar y experimentar con el taxo no solo en la preparación de bebidas y cócteles, sino también en diversas aplicaciones gastronómicas. En conclusión, el recetario no solo evidencia el potencial del taxo en la mixología, sino que también promueve su uso y apreciación tanto a nivel local como internacional. Este trabajo subraya la importancia de la innovación en la gastronomía ecuatoriana y el valor de los productos autóctonos.

Palabras clave: taxo, recetario, patrimonio alimentario, mixología

2. ABSTRACT

This document aims to revalue the taxo as part of Ecuador's food heritage by creating a range of cocktails that diversifies its use, with positive implications for its marketing and cultivation, benefiting local producers. The study adopts a mixed approach and experimental research. Qualitative data were obtained through semi-structured interviews with ten open questions addressed to five experts in mixology and bar management. The quantitative data was collected through 20 tasting sheets, made by 20 people from the local public of the city of Ibarra, evaluating aspects such as color, clarity, decoration, aroma, intensity, texture, concentration and balance. The results led to the creation of a recipe book with 15 cocktail recipes with taxo, demonstrating how local ingredients can be reinterpreted and presented in a modern way in the field of cocktails. In addition, this recipe book seeks to inspire others to explore and experiment with the taxo not only in the preparation of drinks and cocktails, but also in various gastronomic applications. In conclusion, the recipe book not only demonstrates the potential of the taxo in mixology, but also promotes its use and appreciation both locally and internationally. This work highlights the importance of innovation in Ecuadorian gastronomy and the value of native products.

Keywords: taxo, recipe book, food heritage, mixology

3. INTRODUCCIÓN

El taxo, fruto autóctono de los Andes, brinda una experiencia sensorial singular. Su cáscara, en transición de verde a amarillo durante la maduración, emite un intrigante aroma que combina notas cítricas y dulces, preludivando un sabor intenso con matices de dulzura y acidez. Además de su complejidad gustativa, el taxo se distingue por su riqueza nutricional, caracterizada por un alto contenido de agua, así como por la presencia significativa de minerales como calcio, fósforo e hierro, junto con vitaminas esenciales.

En el ámbito gastronómico ecuatoriano, el taxo es altamente valorado en diversas regiones, entre las cuales destacan Imbabura, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Azuay, Cañar y Loja. Estas comunidades han integrado el taxo no solo en su dieta diaria en su estado crudo, sino que también han explorado su potencial en la elaboración de jugos, batidos y helados. Por ejemplo, en Ibarra, el taxo constituye un ingrediente fundamental en la preparación de los prestigiosos "helados de paila", mientras que en Salcedo se distinguen por los renombrados "helados de Salcedo", ambos destacando el uso predominante de este fruto como componente esencial en sus recetas tradicionales.

Sin embargo, la problemática principal radica en la escasez de investigaciones y experimentación que aborden el potencial culinario del taxo. Esta falta de exploración impone limitaciones significativas, tanto a nivel de la oferta gastronómica como en la experiencia del consumidor. La ausencia de estudios y experimentación adecuada, junto con el limitado conocimiento de las propiedades del taxo y su potencial en la mixología, obstaculiza la plena apreciación y aprovechamiento de este fruto en la cocina y la mixología.

El objetivo delineado es rescatar el valor del taxo mediante la elaboración de nuevas recetas de cócteles en la ciudad de Ibarra. Para ello, se establecen tres objetivos específicos: a) Investigar las propiedades del taxo y las características de las bebidas base empleadas en mixología. b) Crear quince recetas innovadoras de cócteles que integren el taxo con licores base seleccionados, incorporando las contribuciones de los expertos en mixología entrevistados. c) Llevar a cabo

una degustación para evaluar la acogida y preferencias del público local, analizando el impacto de la revalorización del taxo en su percepción gastronómica. En este contexto, la investigación plantea la siguiente interrogante: ¿Cuáles son las oportunidades de combinación del taxo con diversos licores base en la mixología para concebir recetas novedosas de cócteles, y de qué manera estas creaciones afectan la percepción gastronómica de la comunidad local?

La metodología empleada en esta investigación se caracteriza por su enfoque mixto, que abarca la recopilación y análisis de datos cualitativos y cuantitativos. Se elaboró un guion de entrevista compuesto por 10 preguntas dirigidas a un grupo de cinco expertos con amplia trayectoria en mixología y gestión de bares. Estas entrevistas se llevaron a cabo de manera presencial, coordinadas previamente mediante citas programadas. Se obtuvo el consentimiento de los entrevistados para grabar los encuentros en formato de audio, y la duración promedio de cada entrevista fue de aproximadamente 15 minutos por persona.

Además, dado que no se llevó a cabo un cálculo formal de la muestra, se optó por utilizar un método de muestreo no probabilístico por conveniencia. En esta etapa, se distribuyeron fichas de degustación entre 20 participantes, quienes evaluaron 15 cócteles especialmente elaborados para el estudio. Durante esta evaluación, se consideraron diversos parámetros, tales como color, limpidez, decoración, aroma, intensidad, textura, concentración y equilibrio. Cabe destacar que la recopilación de datos se realizó de forma presencial, donde los participantes completaron las fichas de degustación impresas.

Entre los resultados más destacados, cabe mencionar que las entrevistas realizadas fueron fundamentales para recopilar información relevante para la elaboración de los cócteles. Se obtuvieron datos clave, como la elaboración de un sirope y una crema de taxo, la producción de licor de taxo y la combinación con otros cítricos como el limón, así como la mezcla con crema de cacao y el equilibrio adecuado de los cócteles. Además, se destacó el uso de hierbas aromáticas como el cedrón, entre otras observaciones clave para la formulación de estas bebidas. Asimismo, las encuestas de degustación mostraron una notable aceptación entre el público local y proporcionaron valiosos comentarios que enriquecieron la investigación.

Esta investigación se estructura en cuatro secciones principales. La primera aborda el estado del arte, donde se examinan estudios previos relevantes que han influido en este trabajo. La segunda detalla los materiales y métodos utilizados, incluyendo el diseño de la investigación, los instrumentos y el cálculo de la muestra. En la tercera sección, se presentan los resultados obtenidos tanto de las entrevistas como de la encuesta mediante fichas de degustación, y se incluye la discusión, que implica una triangulación entre el estado del arte, las entrevistas y las aportaciones del autor, así como la propuesta formulada. Finalmente, en la cuarta sección, se exponen las conclusiones y recomendaciones derivadas de la investigación, junto con sugerencias para investigaciones futuras.

4. ESTADO DEL ARTE

Esta revisión bibliográfica se enfoca en la elaboración de cócteles utilizando frutas autóctonas de Latinoamérica, particularmente destacando la importancia del taxo en el contexto del patrimonio alimentario ecuatoriano. A través del análisis de estudios internacionales, nacionales y locales, se ha evidenciado un creciente interés en enriquecer las bebidas alcohólicas con ingredientes locales, lo que no solo fortalece la identidad cultural, sino que también contribuye al desarrollo sostenible. Los estudios analizados fueron obtenidos mediante búsquedas en Google Académico, Redalyc, repositorios de universidades, entre otros recursos académicos relevantes. El periodo de tiempo durante el cual se llevó a cabo esta investigación abarcó desde septiembre de 2023 hasta junio de 2024.

4.1 Investigaciones internacionales

La riqueza de la biodiversidad cultural en los países latinoamericanos, junto con su arraigada tradición culinaria, proporciona una perspectiva invaluable para comprender el uso de ingredientes autóctonos en la mixología. En el caso particular de Perú, destaca la influencia de las frutas autóctonas en la creación de coctelería, ya que desempeña un papel fundamental en la promoción del turismo gastronómico. Como señala Marrufo (2019), esta tendencia no solo busca valorar y rescatar el uso de frutas autóctonas en la coctelería peruana, sino también resaltar los distintos tipos de cócteles y las técnicas de preparación que contribuyen a enriquecer esta forma de arte. Esta tendencia resalta la importancia de valorar y revitalizar estos ingredientes, enriqueciendo así esta forma de arte culinario.

El uso de frutas autóctonas que son elementos clave para valorar el patrimonio, agrega un valor distintivo a la experiencia de aquellos que disfrutan de la coctelería. Riveros (2020) plantea opciones innovadoras y únicas en el mercado, al mismo tiempo que promueve el consumo y la apreciación de una amplia gama de productos autóctonos de Colombia, que incluyen licores, frutas y especias. La incorporación de estas frutas autóctonas en la coctelería no solo diversifica el mercado, sino que también resalta la importancia de valorar y preservar los productos locales, contribuyendo así al fortalecimiento de la identidad cultural y al desarrollo sostenible del país.

Otro aspecto importante a considerar es el apoyo a la producción local de los productos autóctonos, como lo propone Acevedo (2022) que busca promover la divulgación de las frutas autóctonas, con el objetivo de ampliar el conocimiento más allá de los productos convencionales ofrecidos en los mercados locales. De esta manera, se busca también respaldar a los campesinos, evitando las pérdidas asociadas a la falta de uso, consumo y aprovechamiento de las frutas. El apoyo a la producción local de frutas autóctonas no solo enriquece la gastronomía, sino que también beneficia económicamente a las comunidades locales, promoviendo así la sostenibilidad y el uso eficiente de los recursos naturales.

Por otra parte, Cárdenas (2022) se centró en la creación de un cóctel tradicional que tiene como ingrediente principal la feijoa. Su principal objetivo consistió en:

Investigar una fruta típica de la región de la sabana de Bogotá para ser partícipe de una bebida tradicional tipo coctel. Se tuvo en cuenta también que este ingrediente debía tener un componente innovador. Por esto se eligió a la feijoa, *Acca sellowiana*, como ingrediente principal. (p. 7)

La inclusión de productos autóctonos en la mixología contribuye a la revalorización de los ingredientes locales y a la promoción de la sostenibilidad en la industria alimentaria, fortaleciendo así los lazos entre la gastronomía y el patrimonio cultural de la región.

En su estudio sobre la producción de licores, Castiblanco (2023) resalta la importancia de integrar ingredientes autóctonos, afirmando que “Incorporar ingredientes autóctonos en la producción de licor no solo agrega un valor cultural y patrimonial, sino que también establece una conexión emocional con los consumidores que pueden identificarse con la tradición y la historia detrás” (p. 39) Al valorar y utilizar ingredientes autóctonos en la producción de licores, se destaca la riqueza y singularidad de la herencia cultural de una región específica. Los consumidores no solo experimentan sabores únicos, sino que también se sumergen en las historias y tradiciones que han dado forma a esos productos a lo largo del tiempo.

4.2 Investigaciones nacionales

La coctelería tradicional no es simplemente la mezcla de ingredientes, es un arte arraigado en la identidad cultural de un pueblo. Como afirman Párraga & Vinuesa (2020), “Para expresarla relación entre la coctelería tradicional y la identidad cultural es importante conocer el patrimonio culinario de los pueblos que reflejan los conocimientos ancestrales y prácticas culturales” (p. 53) Esta investigación resalta la profunda conexión entre la coctelería y la herencia cultural, subrayando la importancia de comprender las raíces históricas y las tradiciones culinarias que la sustentan.

En su estudio sobre mixología en la región andina, Carrillo (2020) resalta la importancia de la creatividad en la creación de cócteles. Según Carrillo, la creación de nuevas combinaciones que surgen de la imaginación de los entusiastas de la mixología no solo es una manifestación de creatividad, sino también una poderosa estrategia para promover la diversidad de frutas presentes en la región andina. Esta capacidad de innovación no solo refleja el ingenio de los mixólogos, sino que también contribuye significativamente a la promoción y valorización de los recursos naturales y culturales de esta región.

En Ecuador, se ha observado un creciente interés en añadir valor a las bebidas alcohólicas mediante el uso de materias primas locales, como lo destaca Sarango (2022), se deben “potenciar materias primas locales en bebidas alcohólicas maceradas a base de frutas y hierbas para fomentar su uso y consumo en el área de la coctelería” (p. 24). Este enfoque resalta el impulso creciente en Ecuador hacia la utilización de materias primas locales en la coctelería, como una forma de revalorizar el patrimonio alimentario del país y resaltar la riqueza de los recursos naturales. Además, busca no solo añadir valor a las bebidas alcohólicas, sino también fortalecer la identidad cultural y contribuir al desarrollo sostenible de la región.

La creciente atención hacia la valorización y aprovechamiento de los recursos naturales locales en Ecuador, particularmente en el ámbito de la mixología y la coctelería, es evidente. En línea con esta tendencia, Monserrate & Ramírez (2022) señalan que "En Ecuador existe la necesidad de poder desarrollar diferentes alternativas que permitan aprovechar los recursos naturales, en especial aquellos que se caracterizan por su desconocimiento ante la población" (p. 3). Este enfoque subraya la importancia de explorar y aprovechar de manera responsable los recursos naturales ecuatorianos y su patrimonio alimentario, enfatizando la urgencia de desarrollar estrategias que fomenten su uso consciente y sostenible.

Erreyes (2023) investiga el potencial del aprovechamiento de leguminosas en la creación de bebidas alcohólicas con el objetivo de diversificar la oferta de cócteles disponibles, este enfoque no solo busca enriquecer la oferta gastronómica, sino que también tiene un impacto significativo en la preservación y revitalización de las tradiciones culinarias locales. Al centrarse en prácticas arraigadas en la cultura regional, el estudio representa un paso importante hacia la diversificación de la oferta gastronómica local, destacando el compromiso continuo con la preservación y revitalización de las tradiciones culinarias.

4.3 Investigaciones locales

El desarrollo de la mixología en el ámbito local no solo representa el esfuerzo constante por satisfacer las preferencias de los consumidores, sino también el compromiso de preservar y valorar las tradiciones culinarias que forman parte de la identidad regional. En este contexto, se destaca el valor del mortiño como fruta ancestral de Imbabura en Ecuador, según lo señalado por Antamba (2020)

El presente proyecto se lo realiza para buscar la forma de satisfacer a los consumidores, precisar la idea general de la creación de los cocteles tradicionales y de analizar factores implicados en la elaboración de una bebida funcional a base de mortiño y otros componentes (jarabe, leche, crema, etc.) en Ecuador. (p. 16)

Dicha investigación no solo representa un esfuerzo por atender las demandas de los consumidores locales, sino que también tiene como objetivo destacar la importancia cultural e histórica del mortiño en la región de Imbabura. De esta manera, contribuye significativamente a la preservación de la herencia culinaria y al fortalecimiento de la identidad local.

El rescate y la promoción de los frutos andinos se han vuelto aspectos esenciales en la gastronomía, no solo por su valor nutricional, sino también por su profundo significado cultural e histórico en la identidad de las comunidades. A pesar de que tanto el mortiño como la uvilla han sido tradicionalmente utilizados en la elaboración de mermeladas y en la conocida bebida colada morada, su consumo ha experimentado un declive debido a la pérdida de productos autóctonos y la importación de bebidas alcohólicas. Suarez (2020) destaca que

El rescate y difusión de frutos andinos es una parte esencial en la gastronomía de los países, representan parte de la cultura e identidad de un pueblo; estas constituyen costumbres y tradiciones que propician la puesta en valor materia prima local y permiten utilizarlos en recetas platos y de bebidas. (p. 17)

El estudio resalta la importancia de revalorizar y promover el consumo de frutos andinos como la "Uvilla y Mortiño" en la coctelería ecuatoriana, no solo como una forma de preservar tradiciones y costumbres, sino también como un medio para impulsar el uso consciente y sostenible de los recursos locales en la gastronomía contemporánea.

Al investigar las profundamente enraizadas tradiciones del norte de Ecuador, se subraya la significativa importancia cultural e identitaria de esta región. Se centra en la influencia de los licores ancestrales tradicionales de la provincia de Imbabura en la mixología contemporánea ecuatoriana, según lo destacado por Santillán (2020). Los licores ancestrales no solo constituyen referentes históricos y culturales, sino que también establecen una conexión tangible entre las tradiciones del pasado y la dinámica vida contemporánea de la sociedad. Estos esfuerzos no solo contribuyen a la valorización y preservación de las tradiciones culinarias y culturales locales, sino que también complementan los trabajos anteriores orientados a revalorizar los recursos naturales y promover la identidad cultural a través de la mixología.

4.4 Marco conceptual

4.4.1 Patrimonio Alimentario

La riqueza de nuestras culturas no se encuentra únicamente en las reliquias del pasado, sino también en la viva expresión de tradiciones y usos contemporáneos que definen la identidad de diversos grupos culturales. Según la UNESCO (2017), “El patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.” (párr. 4). Esta perspectiva nos invita a explorar y apreciar la interconexión entre las raíces históricas y las expresiones culturales modernas, evidenciando así un panorama enriquecido por la continuidad de la tradición y la adaptación a los tiempos presentes.

En la consideración de la riqueza cultural, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) (2018) afirma que “Está conformado por aquellas manifestaciones y expresiones culturales cuyos saberes, conocimientos, técnicas y prácticas han sido transmitidos oralmente de generación en generación” (párr. 1). Esta declaración no solo revela la magnitud de nuestro legado cultural, sino que también resalta la importancia de la transmisión oral en la preservación y la continuidad de nuestra identidad cultural a lo largo del tiempo.

Se explora el concepto de patrimonio alimentario, que engloba tanto aspectos tangibles, como ingredientes y técnicas culinarias, como intangibles, como tradiciones y significados culturales, que conforman las diversas culturas alimentarias. Bak-Geller et al (2019) sostiene que “El patrimonio alimentario comprende el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común” (p. 19). Esta visión integral guía la redefinición de la arraigada percepción en la gastronomía local. Al concebir el patrimonio alimentario como algo compartido, la investigación busca revitalizar estos elementos, fomentando una apreciación renovada y promoviendo la incorporación de productos locales en la gastronomía.

La interrelación entre la gastronomía y el territorio se erige como un vínculo de suma importancia que trasciende el ámbito culinario, ejerciendo una influencia significativa en la configuración de identidades y en la cohesión comunitaria. Aguilera (2019) enfatiza que “El patrimonio alimentario suele estar fuertemente asociado a un territorio, entendido como una construcción sociohistórica determinante en la constitución de las identidades sociales y la unidad regional” (p. 111). Este planteamiento aporta una perspectiva histórica y social al concepto de patrimonio alimentario, indicando que la gastronomía no solo constituye una manifestación cultural, sino también un reflejo de la evolución y desarrollo de las comunidades a lo largo de la historia.

El patrimonio alimentario va más allá de platos y bebidas; es la amalgama de procesos y connotaciones culturales que aseguran la perdurabilidad de alimentos y recetas. Desde la labor

del productor hasta el consumo, este concepto encapsula la cotidianidad del buen comer de un grupo social, según destaca Aguagallo et al. (2023):

El patrimonio alimentario no solo trata un plato o una bebida servida al comensal, es el conglomerado de procesos y connotaciones culturales que llevaron a que el alimento perdure en el tiempo y la receta siga transmitiéndose de generación en generación, engloba la labor diaria del productor y el cultivo, la comercialización, manipulación alimentaria, servicio y consumo, es decir la cotidianidad del buen comer de un grupo social. (p. 4948)

La riqueza de estas tradiciones culinarias no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre la identidad cultural de un grupo, asegurando que las recetas perduren en el tiempo como un valioso legado transmitido de generación en generación. Este legado gastronómico no solo es un testimonio de la maestría culinaria, sino también un vínculo inquebrantable que une a las personas a través de la experiencia compartida de sabores arraigados en la memoria colectiva.

Este enfoque subraya la imperante necesidad de resguardar y preservar los elementos fundamentales relacionados con la alimentación, no únicamente como una acción de reconocimiento y valorización, sino también como un medio efectivo para impulsar su transmisión a lo largo de las generaciones. En este contexto, Aedo (2023) destaca la importancia de:

Entender el patrimonio alimentario como herencia quiere decir que los aspectos relacionados con la alimentación que nos aportan identidad, ya sea por su forma de producción, elaboración u otras, merecen ser resguardados y conservados de alguna forma, como una manera de valorarlos y así promover su transmisión a lo largo del tiempo. (p. 10)

Este compromiso asegura que la esencia única de nuestra herencia alimentaria no solo perdure, sino que también evolucione con el tiempo, adaptándose a las dinámicas cambiantes de la

sociedad y permitiendo que cada bocado sea una manifestación viva y significativa de nuestra identidad cultural.

4.4.2 Patrimonio Alimentario ecuatoriano

En el complejo entramado cultural y gastronómico de Ecuador, las costumbres y tradiciones se entrelazan de manera única, dando origen a un Patrimonio Alimentario de significativa importancia simbólica. Este país, con su diversidad geográfica y cultural, resguarda una riqueza culinaria que trasciende el simple acto de alimentarse, constituyendo un reflejo vibrante de la identidad y herencia arraigada en sus habitantes. Tal como resalta Armijos et al. (2022):

Ecuador es un país con diversidad cultural y gastronómico conformado por costumbres y tradiciones, es así que el Patrimonio Alimentario contiene una importancia simbólica. De tal manera que el Patrimonio Natural Alimentario está ligado a los productos originarios de la zona, que es la base como productos primarios, es decir los ingredientes principales con los que se prepara los alimentos. (p. 381)

Este legado, fundamentado en la esencia de productos primarios y enriquecido por la travesía histórica y las prácticas culinarias arraigadas, perdura como el fiel guardián de la identidad ecuatoriana. Ecuador, a través de su Patrimonio Alimentario, se revela como un relato culinario en constante evolución, donde la conexión entre los ingredientes autóctonos y las tradiciones se entrelaza para mantener viva la esencia cultural y emocional de sus habitantes.

En Ecuador, se revela un cautivador legado culinario que se despliega a lo largo y ancho de su territorio, abarcando con meticulosidad la heterogeneidad de la Costa, la Sierra, la Amazonía y las Islas Galápagos. Este fenómeno gastronómico no solo destaca la riqueza y diversidad geográfica del país, sino que también refleja la inherente conexión entre la geografía y la tradición culinaria arraigada en cada región. Dentro de esta perspectiva Chango, (2022) da a conocer que:

Ecuador posee un Patrimonio Alimentario en todo el territorio (Costa, Sierra, Amazonía e Insular), por ende, la gastronomía que es parte de la identidad de un pueblo permite garantizar una alimentación nutritiva, sana y culturalmente idónea para los ecuatorianos recayendo en el buen vivir de cada ciudadano. (p. 6)

Este análisis no solo destapa la magnitud de la herencia gastronómica ecuatoriana, sino también su poderoso papel como un nexo unificador que fortalece el tejido cultural y emocional del país. La gastronomía emerge como un puente significativo entre las generaciones presentes y futuras, sirviendo como un vínculo vital que trasciende el mero acto de alimentarse.

Es por eso que el ecuatoriano valora profundamente su gastronomía local, ya que, según lo afirmado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013): “La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural” (p. 3). Esta apreciación arraigada en la historia y la diversidad culinaria refleja la percepción de la gastronomía como un componente esencial de la herencia cultural del país. La consideración de la gastronomía como un legado cultural destaca la importancia de preservar y promover estas tradiciones culinarias, reconociendo su papel fundamental en la identidad y el patrimonio cultural del Ecuador.

Adentrándonos en el complejo tejido del patrimonio cultural alimentario, descubrimos que su propósito va más allá de la simple ingesta diaria, transformándose en un caleidoscopio de sabores, aromas e historias que fortalecen y potencian la riqueza de todo aquello que consumimos. Este entendimiento encuentra respaldo en las afirmaciones de Gallegos & Santana (2018): “El patrimonio cultural alimentario tiene como objetivo fortalecer y potenciar la riqueza de todo lo que consumen las personas” (p. 12). Esta perspectiva nos insta a apreciar cada alimento como un testimonio de la diversidad cultural que enriquece nuestras vidas y a reconocer la importancia de preservar las prácticas alimentarias que contribuyen a moldear nuestra identidad.

4.4.3 Frutas del patrimonio alimentario ecuatoriano

Las frutas han sido elementos fundamentales en la gastronomía de diversas culturas, aportando no solo su sabor dulce característico, sino también una amplia gama de nutrientes y versatilidad en la cocina. Según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2015), “La fruta, en términos gastronómicos, es el producto alimenticio comestible que se obtiene de plantas o árboles y que se caracteriza por ser generalmente de sabor dulce” (párr. 1) Esta definición resalta la importancia de las frutas no solo por su sabor, sino también por su valor nutricional y su versatilidad en la cocina. Esta perspectiva nos invita a apreciar y valorar la diversidad y riqueza que las frutas aportan a nuestra alimentación y cultura culinaria.

En el contexto del patrimonio alimentario ecuatoriano, es esencial reconocer la diversidad y riqueza de las frutas que forman parte de nuestra herencia cultural. Estas frutas, como el capulí, el tomate de árbol, la uvilla, el plátano y el taxo, han desempeñado roles significativos en la gastronomía, la cultura y la nutrición del país a lo largo de la historia. El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) destaca la importancia de estas frutas dentro del marco del proyecto 'Patrimonio Alimentario', que busca revalorizar y difundir la gastronomía ecuatoriana, poniendo énfasis en la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte integral de nuestra identidad cultural. Aunque todas estas frutas son relevantes, el enfoque principal de la siguiente sección será el taxo, una fruta que merece especial atención debido a su potencial y versatilidad en la gastronomía y cultura ecuatoriana.

4.4.4 Taxo, curuba parcha o tumbo

En el corazón de la exuberante naturaleza, el taxo, una trepadora de 6 a 13 metros, despliega hojas aserradas y abobadas con tres lóbulos, enriquecidas por vellosidades. Durante su floración, presenta flores pequeñas pero impactantes, con pétalos que transitan del rojo al rosado,

convirtiéndolo en una joya botánica cautivadora. Esta afirmación está respaldada por Reategui & Infante (2022) quienes exponen que:

Es una planta que mide aproximadamente entre 6 a 13 metros, es trepadora, aprovecha de la vegetación de los árboles a su alrededor para extenderse al enredarse vigorosamente entre ellos, presenta hojas con bordes característicos de tipo aserrado, la forma de las hojas es abobada con tres lóbulos, la hoja presenta vellosidades, las flores son pequeñas, pero presentan pétalos llamativos de colores que van desde el rojo al rosado. (p. 9)

En su imponente presencia y delicada complejidad, el taxo emerge como un testimonio vivo de la riqueza botánica que prospera en la exuberancia de la naturaleza. Su elegancia natural, desde sus hojas aserradas y abobadas hasta sus impactantes flores, refleja la armonía intrínseca entre la flora y su entorno. Así, el taxo no solo encarna la majestuosidad de la trepadora de 6 a 13 metros, sino que también simboliza la extraordinaria diversidad y belleza que caracterizan a nuestro entorno natural.

El Taxo (*Passiflora mollissima*), una deliciosa fruta andina cultivada en toda la región, es conocida por distintos nombres según el país, como nos comparte Mantilla (2019): “La curuba (*Passiflora mollissima*) es también conocida popularmente como taxo, parcha o tumbo” (p.3) Este fenómeno de variación lingüística no solo resalta la riqueza cultural, sino que también subraya la amplia distribución de esta fruta en la región andina. Así, el taxo se convierte en un ingrediente apreciado en diversas tradiciones culinarias locales, contribuyendo a enriquecer los paladares con su singular sabor.

El taxo, una intrigante especie culinaria clasificada dentro de la familia de las Passifloráceas, resalta como un componente significativo de la rica diversidad que caracteriza a este grupo en el ámbito gastronómico. Con una amplia distribución, mayoritariamente en América. Según Mantilla (2019) “Está clasificada dentro de la familia de las Passifloráceas, la cual está formada por 400 especies que están agrupadas en 11 géneros siendo la mayoría nativas de América” (p. 3) Su presencia predominante en este continente no solo destaca su importancia botánica, sino

que también resalta la conexión profunda entre esta especie y las tradiciones gastronómicas arraigadas en la rica historia de América.

El taxo, una fruta de raíces aparentemente colombianas, se erige como un tesoro culinario que ha trascendido fronteras para establecerse en las diversas regiones andinas. Según García (2020), el taxo tiene su origen aparente en Colombia y se ha extendido hacia las demás regiones andinas. Se destaca que esta fruta ha sido consumida por los primeros pobladores de toda Latinoamérica, consolidándose como parte de la dieta de las comunidades originarias en la región. Desde sus orígenes, el taxo ha protagonizado la mesa de los primeros pobladores, integrándose de manera sustancial en la dieta de las comunidades originarias de la región.

La capacidad del taxo para adaptarse al clima monzónico, marcado por ciclos alternantes de lluvias y sequías, constituye un rasgo distintivo que imprime una singular robustez a su desarrollo. En un escenario climático que presenta fluctuaciones extremas, el taxo demuestra una sorprendente capacidad para ajustar sus procesos fisiológicos y responder de manera eficiente a las variaciones ambientales. Por su parte Gutierrez (2020) comenta que “Es una planta de zonas altas y frías; se desarrolla bien entre los 2000 a 3000 msnm, y se adapta al clima monzónico, con temporadas alternantes y secas” (p. 6), lo que agrega un matiz intrigante a su estudio botánico y resalta su valiosa contribución a la biodiversidad de regiones específicas.

En lo que respecta a sus propiedades organolépticas, nos sumergimos en la experiencia sensorial única que ofrece el taxo. Este fruto nativo de los Andes destaca por su cáscara que transforma su color de verde a un amarillo intenso al madurar. Su aroma, una intrigante mezcla cítrica y dulce, anticipa un sabor intenso con notas de dulzura y acidez, donde incluso la cáscara se presenta como una deliciosa opción comestible. La suavidad de su textura exterior crea un contraste armonioso con la pulpa húmeda y las pequeñas esferas líquidas que se encuentran en su interior (Oñate, 2022). Esta detallada descripción del taxo invita a explorar más allá de su apariencia, sumergiéndonos en un universo de matices que deleitan los sentidos y conectan con la riqueza culinaria de los Andes.

Explorar la composición nutricional del taxo revela un auténtico tesoro para la salud, destacando como un recurso invaluable para promover el bienestar y la vitalidad. La variedad de propiedades nutritivas del taxo incluye una elevada concentración de agua y una riqueza mineral notable, que abarca elementos como calcio, fósforo y hierro, junto con vitaminas A, B1, B2, B3 y C. Su contenido de azúcar es bajo, solo un 6% (Murrieta & Villamarín, 2021). Más que una simple delicia para el paladar, el taxo se presenta como una opción nutricionalmente enriquecedora, contribuyendo al tapiz de la biodiversidad andina.

En cuanto a sus usos dentro de la gastronomía ecuatoriana, el taxo emerge como un tesoro culinario especialmente apreciado por los habitantes de Imbabura, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Azuay, Cañar y Loja. Estas regiones no solo han incorporado el taxo en su dieta cotidiana en su forma cruda, sino que también han explorado creativamente su potencial en la preparación de jugos y helados. Tal y como lo evidencia el Ministerio de Cultura y patrimonio (2013) mencionado que

Los habitantes de Imbabura, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Azuay, Cañar y Loja consumen el taxo crudo. También se lo utiliza en la preparación de jugos y helados. En Ibarra (Imbabura) el taxo es uno de los ingredientes que sirven para realizar los conocidos "helados de paila", y en Salcedo (Cotopaxi), los famosos "helados de Salcedo. (p. 3)

Más allá de ser una fruta apreciada, el taxo se convierte en un elemento distintivo que contribuye a la identidad gastronómica de la región. En este sentido, el taxo se erige como un ejemplo destacado de la capacidad de la gastronomía para aprovechar y exaltar los recursos autóctonos, enriqueciendo así la experiencia gastronómica ecuatoriana.

4.4.5 Revalorización del patrimonio

Desde una perspectiva socioespacial, el concepto de revalorización se centra en cómo los objetos y espacios adquieren valor en función del uso que las personas les dan. Sinche (2022) sostiene que La revalorización implica examinar la noción de "valor", que se define por las características de un objeto. El valor se comprende en función de la utilidad de un objeto o espacio, considerando el uso que las personas le otorgan. Este uso debe ser significativo, práctico, variado y, ante todo, satisfacer las necesidades. En este análisis, se destaca la importancia de considerar la percepción subjetiva y la experiencia individual al atribuir valor a cualquier elemento, ya que la apreciación y utilidad pueden variar en función de las distintas perspectivas y contextos.

Por ende, cobra una relevancia fundamental otorgar el debido reconocimiento y aprecio al legado de nuestros antepasados. Este precepto queda respaldado por Guerrero et al. (2021), quienes sostienen que “Se debe revalorizar el legado que dejan los antepasados y no permitir que se desvanezca lo que por derecho les pertenece” (p.336), al reconocer y apreciar de manera apropiada esta herencia, se establece un vínculo que conecta el pasado con el presente, proporcionando una base sólida para la construcción de una identidad colectiva arraigada en la comprensión de nuestras raíces. Este proceso, por ende, contribuye de manera significativa al fortalecimiento de la continuidad cultural y al enriquecimiento de la comprensión histórica de nuestra sociedad.

En el afán de salvaguardar la integridad cultural y consolidar el lazo identitario de una comunidad, la revalorización de las tradiciones se erige como un elemento ineludible. En este contexto, la afirmación de Villareal (2023), que postula que "Revalorizar las tradiciones es una forma de mantener viva la memoria colectiva y fortalecer la identidad cultural de la comunidad" (p.16), constituye un faro orientador que destaca la importancia intrínseca de este proceso. Este escrito se adentrará en la exploración de las implicaciones y relevancia de la revalorización de

las tradiciones como un medio efectivo para preservar la memoria colectiva y enriquecer la identidad cultural de una sociedad.

En el ámbito gastronómico, la revaloración y resignificación de las cocinas tradicionales emergen como imperativos fundamentales. Este proceso no solo implica una revisión crítica de las prácticas culinarias arraigadas en la tradición, sino también enfatiza la importancia de fomentar el consumo de alimentos locales. Tal como sostiene Londoño et al. (2021), “La revaloración y resignificación de las cocinas tradicionales es una labor de todos donde se busca principalmente reconocer, transmitir y salvaguardar las cocinas tradicionales y la producción y el consumo tradicional de alimentos en el país” (p. 3). Este enfoque integral busca preservar la riqueza gastronómica, contribuyendo a fortalecer la identidad cultural y a promover la sostenibilidad alimentaria a nivel nacional.

En la perspectiva de fortalecer y difundir la riqueza gastronómica nacional, se contempla la viabilidad de llevar a cabo una revalorización de los productos autóctonos. Este proceso, más allá del simple reconocimiento, conlleva la exaltación de los genuinos sabores y elementos locales mediante la implementación de estrategias innovadoras. De acuerdo con la afirmación de Jara (2023), la realización de esta revalorización es factible al adoptar enfoques novedosos que integren de manera efectiva los saberes culturales y culinarios. Este enfoque destaca la relevancia de incorporar productos tradicionales no solo como un acto de reconocimiento, sino también como un medio para resaltar los auténticos sabores y elementos locales, asegurando así la preservación de la tradición a lo largo del tiempo.

4.4.6 Bebidas base

Las bebidas base desempeñan un papel crucial en la mixología, siendo el elemento principal que define el carácter y la fuerza alcohólica de un cóctel. Según CO & CO Academia (2022) “la bebida base se refiere a una bebida alcohólica y se convierte en el sabor predominante del coctel y la que define su perfil y fuerza alcohólica” (párr. 2) esta definición subraya la importancia de seleccionar cuidadosamente la bebida base al crear cócteles, ya que determina en gran medida

el perfil aromático y el impacto alcohólico de la mezcla final. La elección adecuada de una bebida base puede realzar y equilibrar los sabores de los ingredientes complementarios, resultando en un cóctel armonioso y bien estructurado.

La elección de la bebida base en la mixología no solo define el carácter y la fuerza alcohólica de un cóctel, sino que también constituye su esencia y personalidad distintiva. Según Rebón (2021) “Se trata de la esencia del cóctel, habitualmente se trata de un destilado, o la mezcla de varios, de alto grado. La base es la que determina la personalidad del cóctel” (párr. 4). Esta afirmación resalta la importancia de seleccionar cuidadosamente la bebida base, ya que su elección influirá significativamente en el perfil aromático, el impacto alcohólico y la identidad única de la mezcla final. Así, la bebida base se convierte en un elemento fundamental para crear cócteles equilibrados y memorables.

4.4.6.1 Aguardiente

El aguardiente de caña se presenta como un licor destilado que puede obtenerse tanto a partir de subproductos de la industria azucarera como directamente del jugo de la caña de azúcar. Parrales et al. (2022) respalda esta afirmación al señalar que “El aguardiente de caña es una bebida destilada que se obtiene de los jugos y melados de la caña de azúcar previamente fermentados” (p. 147). Este proceso diversificado de obtención no solo asegura la riqueza y variedad de esta popular bebida destilada, sino que también resalta la complejidad y singularidad de sus perfiles de sabor, enriqueciendo así la experiencia sensorial para los consumidores.

Este proceso multifacético no solo garantiza la diversidad y riqueza de esta bebida destilada, sino que también destaca la complejidad y singularidad de sus perfiles de sabor. Desde las variantes más robustas hasta las más suaves, el aguardiente ofrece una gama única de matices que enriquecen la experiencia sensorial de los consumidores. Ya sea disfrutado solo, en cócteles

creativos o como parte de tradiciones culturales, el aguardiente de caña continúa siendo un testimonio de la maestría artesanal y la rica herencia que se destila en cada sorbo.

El consumo moderado de aguardiente no solo se vincula con momentos placenteros y de convivencia, sino que también revela notables beneficios para la salud. Múltiples investigaciones respaldan la idea de que ingerir esta bebida de manera controlada puede desempeñar un papel preventivo en diversas enfermedades, siendo las cardiovasculares las más destacadas. Gutierrez et al. (2020) respaldan esta afirmación al señalar que, “El beber aguardiente de manera moderada, ayuda a prevenir diversas enfermedades entre ellas las cardiovasculares, que aportan beneficios antiinflamatorios y ayudan con la prevención de problemas gástricos, entre otros” (p. 6). Los beneficios asociados, como la prevención de enfermedades cardiovasculares y el respaldo antiinflamatorio, subrayan que el disfrute controlado de esta bebida puede ser parte de un enfoque holístico para el cuidado de la salud.

4.4.6.2 Vodka

El vodka, una bebida destilada de origen ruso, tiene una larga historia que se remonta a siglos atrás. Este licor transparente y neutro se produce a través de un proceso de fermentación y destilación de granos y plantas con alto contenido de almidón, como el trigo, centeno o patatas. Castillo & Mas (2020) lo definen como:

Una bebida destilada obtenida a través de la fermentación de granos y plantas ricas en almidón. Su creación se atribuye a Rusia a principios del siglo XVIII. Su uso inicial fue médico ya que se utilizaba para desinfectar debido a su composición casi única de agua y etanol. Normalmente el contenido de alcohol del vodka se encuentra entre 37% y 50% del volumen, siendo 40% la proporción más común. (p. 24)

Este destilado ha evolucionado desde sus orígenes medicinales para convertirse en una bebida emblemática, apreciada por su versatilidad en la mixología y su presencia en la escena global de licores.

El nivel de alcohol en el vodka desempeña un papel crucial en su popularidad y percepción en todo el mundo. Con un contenido alcohólico que generalmente oscila entre el 37% y el 50% del volumen, siendo el 40% la proporción más común, el vodka destaca por su potencia. Este aspecto ha influido en las prácticas culturales asociadas con su consumo. En algunas regiones, la preferencia por vodkas de mayor graduación se asocia con una experiencia más intensa y una sensación de calidez al beberlo, mientras que, en otras, se valora la suavidad y la accesibilidad de las variedades menos alcohólicas.

Desde una perspectiva global, el vodka se erige como la bebida alcohólica más aclamada y consumida en todo el mundo. Su popularidad trasciende fronteras, siendo apreciado por su versatilidad en cócteles y su presencia destacada en la escena de licores, convirtiéndolo en un elemento central de celebraciones y encuentros sociales a nivel internacional. Así lo evidencian Anaya & Mantero (2019) al afirmar que:

El vodka en la actualidad es la bebida alcohólica más popular del mundo. Incluso resulta imposible hacer estimaciones sobre cuánto de vodka se produce y se consume, puesto que existen numerosas marcas. La demanda crece a medida que las personas comienzan a darse cuenta de que no todos son iguales y de que el vodka puede servirse no sólo como base para un coctel, sino también como un aguardiente que debería servirse solo y ligeramente helado, de modo que pueda apreciarse todo su carácter y calidad. (p. 1)

Su posición como la bebida alcohólica más solicitada se ve respaldada por la creciente demanda, impulsada por la apreciación de sus matices y la preferencia por disfrutarlo de manera pura. En cada botella de vodka, se destila no solo una bebida, sino una experiencia que cautiva paladares y celebra la calidad en su forma más pura.

4.4.6.3 Ron

En el fascinante mundo de las bebidas espirituosas, el ron emerge como una joya destilada, elaborada a partir de la caña de azúcar o su jugo, utilizando diversos métodos según las

tradiciones y ubicaciones geográficas. De acuerdo con Gómez y Espinosa (2021), el ron se define como “la bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación de la caña de azúcar” (p. 54). Este destilado, con raíces en tradiciones diversas, refleja no solo un proceso de producción, sino también una rica herencia cultural. Su versatilidad lo posiciona como el licor principal, adaptable a cócteles, mezclas con refrescos, agua mineral, on the rocks o, en el caso de calidades superiores, disfrutado puro.

La exclusividad en la producción del ron, arraigada profundamente en la caña de azúcar, no solo le confiere una versatilidad única que se adapta a diversas formas de disfrute, sino que cada sorbo revela una complejidad de matices aromáticos y gustativos, proporcionando una experiencia sensorial única. Más allá de ser simplemente una bebida, el ron encapsula en cada gota la rica tradición y la diversidad cultural intrínseca a su lugar de origen, convirtiendo cada botella en un portador de historias, costumbres y sabores que han evolucionado a lo largo del tiempo. Este destilado único de la caña de azúcar se convierte así en un puente entre el pasado y el presente.

En la exploración sensorial del ron fresco, el aroma despierta la memoria de la materia prima empleada en su destilación, revelando la esencia única que proviene de la cuidadosa selección de ingredientes y procesos. Según señalan García et al. (2022), “En el ron fresco, como en la mayoría de las bebidas alcohólicas destiladas, el aroma recuerda a la materia prima utilizada” (p. 28). Este aspecto adquiere relevancia al considerar que los aromas del ron se fundamentan principalmente en las características del proceso de envejecimiento y las barricas de madera donde este tiene lugar. La importancia recae en la armonía y la ausencia de defectos en los aromas y fragancias, que se traducen en una experiencia sensorial rica y equilibrada.

En última instancia, los aromas cautivadores del ron no solo son un testimonio de la maestría artesanal involucrada en su producción, sino también un viaje sensorial que conecta con la rica herencia cultural y tradicional de esta bebida espirituosa. Al explorar el *bouquet* de aromas que emanan del ron fresco, se establece un puente entre el pasado y el presente, permitiendo a los degustadores sumergirse en la historia que cada botella lleva consigo. Así, cada experiencia

sensorial con el ron se convierte en un tributo a la destreza de los productores y a la diversidad de matices que hacen de esta bebida un verdadero tesoro de la destilería.

4.4.7 Bebidas Tradicionales

Las bebidas tradicionales de una región son el resultado de una combinación única de factores geográficos, culturales e históricos que han evolucionado con el tiempo. Estas bebidas no solo representan sabores y técnicas culinarias específicas, sino que también son portadoras de historias, tradiciones y significados culturales profundos. Según Ramírez & Alemán (2019)

Las bebidas tradicionales como cualquier otra receta típica de un lugar han sido creadas y han ido cambiando y adaptando con el paso del tiempo, gracias a los alimentos que se dan en su lugar de procedencia y al ingenio y necesidad de las personas que allí habitan; por esta razón, son consideradas dinámicas. (p. 27)

Esta perspectiva nos permite entender las bebidas tradicionales no como entidades estáticas, sino como expresiones dinámicas de la cultura y la historia de un lugar. Su evolución y adaptación continuas reflejan la creatividad, la innovación y las necesidades cambiantes de las comunidades a lo largo del tiempo, enriqueciendo así el patrimonio gastronómico y cultural de cada región.

Las bebidas tradicionales son esencias líquidas que encapsulan la esencia cultural de una comunidad, actuando como testimonios vivos de sus raíces, valores y experiencias compartidas a lo largo del tiempo. Estas bebidas, además de satisfacer la necesidad humana básica de hidratación, sirven como vehículos de transmisión de conocimientos ancestrales, prácticas culinarias tradicionales y rituales sociales y religiosos que han sido transmitidos de generación en generación. Según Maldonado (2017)

Las bebidas tradicionales son aquellas preparaciones líquidas que son parte de la expresión cultural de un pueblo que ha logrado construir una identidad. Estas bebidas parten de la necesidad humana de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que la complementan con otros ingredientes que por lo general han sido parte de una evolución gastronómica, en la que después consta incluso el valor alcohólico debido a la fermentación, incorporando a estas bebidas como festivas o para rituales por su efecto de embriaguez. (párr. 1)

Esta perspectiva resalta la importancia de las bebidas tradicionales como expresiones dinámicas de la cultura y la identidad de un pueblo. No solo reflejan su evolución histórica y los recursos naturales de su entorno, sino que también revelan la creatividad culinaria de sus habitantes y su capacidad para adaptarse y transformarse a lo largo del tiempo.

4.4.8 Bebidas Tradicionales ecuatorianas

Las bebidas tradicionales ecuatorianas reflejan la rica diversidad cultural y geográfica del país, actuando como símbolos vivos de su identidad y patrimonio. Estas bebidas, que varían en sabor, ingredientes y preparación, son consumidas a lo largo y ancho de las cuatro regiones del país, cada una aportando su propia singularidad y tradición al panorama de la bebida nacional. Prolipa (2020) destaca que

En la actualidad el país, pequeño en su extensión, con poco más de 17 millones de habitantes, posee una amplia variedad de tragos o bebidas típicas, que pueden o no tener alcohol, y que además son consumidas en sus cuatro regiones. La mayoría de estas bebidas tienen un profundo significado cultural, el cual representa su razón de ser. (párr. 3)

Lo que subraya la importancia de las bebidas tradicionales ecuatorianas como portadoras de significados culturales profundos, que reflejan la identidad, las tradiciones y las historias de las

comunidades que las crean y consumen. Además, resalta la diversidad y la inclusividad de estas bebidas, que pueden ser disfrutadas por personas de todas las edades y en diferentes contextos sociales y culturales.

La diversidad y la versatilidad de las bebidas en Ecuador trascienden las convenciones tradicionales, ofreciendo una gama amplia de preparaciones que van más allá de simples líquidos. Maldonado (2017) señala que:

En el Ecuador se conciben a las bebidas como una preparación que no es únicamente líquida, sino puede ser más o menos espesa, elaborada a base de frutas, harinas, granos con o sin fermento, savia o hierbas y flores aromáticas como la tisana o el agua de pitimas, entre otras (párr. 1)

Esta perspectiva amplía la comprensión de las bebidas ecuatorianas, destacando su capacidad para incorporar una amplia variedad de ingredientes y técnicas de preparación. Esta diversidad refleja la adaptabilidad y la innovación de las tradiciones culinarias ecuatorianas, que continúan evolucionando y adaptándose a lo largo del tiempo.

4.4.8.1 Chicha de Jora

La chicha de jora es una ancestral bebida andina, fermentada a partir de maíz, que no solo destaca por su sabor único, sino que también posee profundos significados culturales y rituales en comunidades de los Andes. Según De la Cruz (2019):

La chicha de jora una bebida artesanal realizada a través del maíz fermentado, esta bebida se ha realizado desde épocas milenarias, de igual forma es considerada como un licor sagrado desde la cosmovisión andina, a su vez este líquido es imprescindible en actos como mingas comunitarias, rituales, eventos culturales y ceremonias. La bebida es elaborada con el fin de agradecimiento a la Pacha Mama (Madre Tierra) por las cosechas recibidas, semilla por la cual está realizada la bebida. (p. 31)

Más que una bebida, es un testamento cultural que, con cada sorbo, rinde homenaje a la conexión sagrada con la tierra y la tradición andina.

En el contexto de la rica diversidad cultural de los Andes, la chicha de jora se presenta como una reliquia ancestral que trasciende su mero estatus de bebida. Arraigada en las tradiciones milenarias de las comunidades andinas, la chicha de jora se erige como el pilar esencial que sustenta diversas variantes de chicha, desplegadas a lo largo y ancho del país. Este análisis no solo aborda el perfil sensorial refrescante de la bebida, sino también su función fundamental en la vida diaria y las festividades de las comunidades andinas. Según las observaciones de Utrera y Jiménez (2021):

Es importante señalar que la chicha de Jora como tal es la base de las demás variantes de chicha que se elaboran en diferentes regiones del país, pero el término de elaboración puede ser hervido y/o fermentado, consumida siempre como bebida refrescante. Su grado de alcohol se obtiene según los elaboradores por el tiempo de fermentación que deseen dar considerando que los azúcares naturales del maíz durante este proceso se convierten en alcohol. (p. 424)

En consecuencia, la chicha de jora no se limita a ser una mera bebida refrescante, sino que constituye un lienzo en el que se plasman narrativas de tradición, arraigo a la tierra y celebración comunitaria. Cada variante que emerge, cada matiz en su perfil de sabor, representa un tributo a la diversidad y la opulencia cultural que emana de los Andes. Propongámonos, por ende, brindar en honor a la chicha de jora, reconociendo su versatilidad y su integración en la identidad de un país que encuentra en cada sorbo una celebración de sus raíces.

En el núcleo mismo del ancestral Inti Raymi, la festividad andina que rinde homenaje al solsticio de invierno, la chicha de jora desempeña un papel central. Esta celebración va más allá del mero agradecimiento a Inti (Sol) y Pachamama (Madre Tierra) por la abundancia en las cosechas. Según Villareal (2023) La chicha de jora, durante el Inti Raymi, no solo se prepara y consume, sino que su participación en las festividades ha trascendido, convirtiéndose en un

elemento esencial de las celebraciones. Esto destaca la importancia de preservar las prácticas culturales autóctonas y resalta el valor arraigado en la tradición. Este fenómeno resalta la necesidad crucial de preservar las prácticas culturales autóctonas y subraya el valor arraigado en la tradición.

4.4.8.2 Chaguarmishqui / Tzawarmishki

Chaguarmishqui, una denominación que resuena en la arraigada tradición de la Sierra ecuatoriana como una de sus bebidas más emblemáticas. Aunque este elixir ha sido testigo de generaciones anteriores, su conocimiento parece experimentar una disminución, especialmente entre las nuevas generaciones. Este fenómeno se ilustra claramente en (Diario La Hora, 2022) donde se destaca que:

Chaguarmishqui es el nombre de una de las bebidas más tradicionales de la Sierra ecuatoriana, tal vez pocos o quizás muchos conocen de este líquido natural, aunque se podría apostar a que las nuevas generaciones, de este brebaje, casi nada saben. (párr. 1)

Aunque es una de las bebidas más tradicionales de la región, su comprensión parece desvanecerse en la contemporaneidad. Esta desconexión resalta la importancia de preservar el legado cultural asociado con Chaguarmishqui en la Sierra ecuatoriana.

En este contexto de pérdida progresiva de conocimiento sobre Chaguarmishqui, se vuelve fundamental explorar iniciativas que rescaten y difundan la riqueza cultural asociada con esta tradicional bebida. La colaboración con expertos locales, comunidades indígenas y organizaciones culturales podría contribuir a preservar y revitalizar el conocimiento, fomentando un sentido de identidad y aprecio por las tradiciones ancestrales entre las nuevas generaciones.

Desde una perspectiva etimológica, el término indígena "Chaguarmishqui" emerge como una amalgama intrínseca de dos elementos de notable importancia, revelando así una conexión profunda con la riqueza cultural y lingüística arraigada en la Sierra ecuatoriana. De acuerdo con

Correa (2019) “El chaguarmishqui palabra indígena que traducido en español quiere decir chaguar que es "penco", y mishqui que es "dulce", por lo que se trata de un DULCE DE PENCO” (p. 2). Esta bebida ancestral, no solo define su sabor, sino que en cada sorbo encapsula la esencia cultural de la Sierra ecuatoriana, fusionando lengua y tradición de manera única.

Es una bebida emblemática de Ecuador que tiene sus raíces en una planta conocida como cabuya o agave azul. Esta bebida no solo es un reflejo de las tradiciones culinarias del país, sino que también encierra secretos y sabores que evocan las raíces profundas de la cultura ecuatoriana. Según Diario La Hora (2022), “Esta bebida proviene de una planta llamada de cabuya o agave azul, y que lleva consigo secretos y sabores que remembran las raíces mismas de la cultura.” (párr. 2). Esta descripción resalta la importancia como una bebida que no solo satisface el paladar, sino que también actúa como un puente hacia el pasado, conectando a las generaciones actuales con las tradiciones y la herencia cultural de Ecuador.

La versatilidad del Chaguarmishqui se manifiesta en su uso cotidiano como endulzante natural en coladas elaboradas con arroz o cebada. Este carácter añade un toque distintivo a estas preparaciones, proporcionando no solo dulzura sino también un sabor que evoca las tradiciones arraigadas en la Sierra ecuatoriana. La conexión entre este elixir y las costumbres diarias resalta su papel no solo como una bebida, sino como un elemento esencial en la gastronomía.

4.4.9 Mixología

Al haber delineado previamente el concepto de patrimonio alimentario y su conexión con el taxo, un tesoro culinario ecuatoriano, así como haber abordado brevemente licores ancestrales como la chicha y Chaguarmishqui, esenciales en la tradición local, y licores nacionales como el aguardiente, junto con representantes internacionales como el vodka y el ron, cerramos el círculo al introducirnos en el fascinante mundo de la mixología. Esta disciplina se erige como el vínculo

entre la rica herencia gastronómica del Ecuador y la creación de cocteles que buscan revalorizar el taxo como un auténtico patrimonio alimentario.

En el transcurso de esta indagación mixológica, se busca no solo realzar los matices del taxo, sino también consolidarlo como un elemento distintivo y versátil en la creación de experiencias sensoriales que honren la diversidad cultural y culinaria de Ecuador. En este contexto, Sierra (2020) sostiene que "La cultura de los cócteles y la mixología en el mundo están en su momento de auge, con *bartenders* experimentando cada vez más sabores y recurriendo a diferentes tecnologías e instrumentos para satisfacer los sentidos" (p. 21). Esta afirmación respalda la iniciativa, destacando la pertinencia y oportunidad de la misión, subrayando la creciente importancia de la mixología a nivel global y el valioso aporte que el taxo puede ofrecer en este dinámico escenario de la cultura de las bebidas.

En este contexto, es crucial explorar a fondo las posibilidades que ofrece la mixología para destacar la identidad única del taxo. La versatilidad de este fruto, arraigado en la tradición alimentaria ecuatoriana, se convierte en una materia prima valiosa para la creación de innovadores cócteles. La combinación de sus matices aromáticos y su sabor distintivo puede transformarse en una experiencia sensorial única que refleje no solo la riqueza natural del país, sino también la habilidad creativa de los mixólogos en la escena internacional.

En el intrigante ámbito de la mixología, se distingue un enfoque minucioso en los aspectos visuales, estéticos y exóticos, transformando así la experiencia de consumo en un deleite para los sentidos. Considerando lo anterior, Arce & Zamora (2021) ofrecen una perspicaz definición que subraya que "La mixología abarca las formas de preparación y presentación de un cóctel, enfocándose en el aspecto visual, estético y exótico que abarca dar forma y presentar al consumidor un cóctel" (p. 20). Esta concepción detallada de la mixología resalta su contribución significativa al arte de la preparación de cócteles, convirtiendo cada experiencia de consumo en una amalgama de estímulos sensoriales.

En el ámbito de la mixología, se distingue un enfoque meticuloso en los aspectos visuales, estéticos y exóticos, transformando así la experiencia de consumo en un deleite para los sentidos. La mixología va más allá de la simple preparación de bebidas, convirtiéndose en una manifestación artística donde cada cóctel se presenta como una obra maestra sensorial. Este abordaje integral implica una cuidadosa consideración de colores, texturas y presentación, buscando crear experiencias visuales y gustativas memorables.

Considerando lo anterior, donde la mixología se encuentra en un momento de auge, caracterizado por una creciente experimentación y una destacada importancia en las formas de preparación y presentación de los cócteles, es relevante señalar la perspectiva compartida por Párraga y Vinuesa (2020) que comentan que “Es fundamental hacer más investigación para profundizar en el maravilloso mundo de la coctelería con identidad alcanzando que se popularice entre los bartenders del país la mixología tradicional ecuatoriana y construir una identidad con rescate patrimonial” (p. 55). Este enfoque no solo potencia la creatividad en el ámbito de las bebidas, sino que también abraza la misión de rescatar y celebrar el patrimonio cultural asociado a esta práctica.

Este enfoque, que va más allá de potenciar la creatividad en el ámbito de las bebidas, también se erige como un defensor activo del rescate y la celebración del patrimonio cultural vinculado a la mixología. La misión de rescatar las tradiciones y prácticas ancestrales asociadas con la preparación de bebidas destiladas se convierte así en un propósito esencial. Al abrazar esta visión, la mixología se posiciona como un puente entre el pasado y el presente, contribuyendo no solo a la evolución de la coctelería, sino también a la preservación y valorización de las expresiones culturales locales.

En el contexto ecuatoriano, la coctelería ha experimentado un notable auge, impulsado por la creciente demanda de bebidas de calidad y la presencia de una nueva generación de mixólogos altamente capacitados. De allí, pues, que Cevallos & Zambrano (2023) sostengan que “La coctelería en Ecuador ha experimentado un auge en los últimos años, gracias a la creciente demanda de bebidas de calidad y la llegada de una nueva generación de mixólogos y bartenders

altamente capacitados” (p. 3). Este fenómeno refleja una evolución significativa en la escena de las bebidas en Ecuador, marcando un período de innovación y excelencia en la preparación de cócteles que se alinea con las demandas contemporáneas de los consumidores.

La llegada de una nueva generación de mixólogos altamente capacitados ha transformado la elaboración de cócteles en una forma de arte, donde cada creación se convierte en una obra maestra sensorial. Este renacimiento no solo responde a las necesidades contemporáneas de los consumidores, sino que también refleja una búsqueda de innovación y excelencia en la preparación de bebidas, estableciendo a Ecuador como un referente de creatividad y destreza en la escena mundial de la coctelería.

4.5 Marco Legal

La Constitución del Ecuador de 2008 establece como deberes primordiales del Estado la salvaguarda y preservación del valioso patrimonio natural y cultural que enriquece nuestra nación, según lo dispuesto en el Artículo 21 de dicha Constitución:

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. (p. 15)

La investigación sobre el patrimonio alimentario ecuatoriano, particularmente enfocada en el estudio del taxo y su revalorización a través de cócteles, se enmarca en la preservación y promoción de la identidad cultural. Al destacar productos alimentarios tradicionales como el taxo, la investigación contribuye a la comprensión y preservación de la memoria histórica de las culturas ecuatorianas, según se menciona en el artículo. Asimismo, al difundir prácticas

culinarias vinculadas al taxo mediante cócteles, se promueve la libertad estética y el acceso a expresiones culturales diversas, como se destaca en el mismo texto.

Por otra parte, la investigación se inserta en el marco de la Ley Orgánica de Cultura, específicamente en su Capítulo Único, Artículo 5, el cual aborda la Protección de los Saberes Ancestrales y el Diálogo Intercultural. Donde se menciona:

Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios. (p. 5)

La legislación vigente garantiza el reconocimiento de cosmovisiones locales, abarcando la preservación de prácticas asociadas al taxo y la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial. Al enfocarse en la diversidad de cócteles, la investigación no solo contribuye a la protección de formas de organización social y modos de vida vinculados a este elemento, sino que también desempeña un papel crucial al conferir un reconocimiento más amplio al taxo en el contexto cultural y gastronómico ecuatoriano.

Finalmente, se encuentra el texto proveniente de la Constitución de la República del Ecuador y la Ley Orgánica de la Función Legislativa, así como el Código Orgánico de la Economía Social del Conocimiento, la Creatividad y la Innovación. En el Artículo 5 de este último se aborda el tema del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales, aquel que detalla que lo mismo:

Comprende el conjunto coordinado y correlacionado de normas, políticas, instrumentos, procesos, instituciones, entidades e individuos que participan en la economía social de los conocimientos, la creatividad y la innovación, para generar ciencia, tecnología, innovación, así como rescatar y potenciar los conocimientos tradicionales como elementos fundamentales para generar valor y riqueza para la sociedad. (Código

Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, 2016,
p. 6)

Con relación a la investigación, al resaltar la creatividad e innovación en la creación de cócteles a base de taxo, se alinea con los principios fundamentales, aportando así a la aplicación práctica de la ley. Además, se subraya la relevancia de preservar y potenciar los conocimientos tradicionales, buscando generar valor y riqueza. Este enfoque contribuye a otorgar un reconocimiento especial al taxo, que forma parte integral del patrimonio alimentario del Ecuador.

5 MATERIALES Y MÉTODOS

El presente apartado expone el marco metodológico diseñado para alcanzar los objetivos específicos números dos y tres de este estudio, los cuales se centran en dos aspectos fundamentales: primero, el desarrollo de cócteles innovadores que fusionen de manera creativa el taxo con una selección de licores, con base en las aportaciones de cinco entrevistados expertos en mixología; y segundo, la realización de una cata de los cócteles elaborados para evaluar la aceptación y las preferencias del público local, con el fin de analizar el impacto de la revalorización del taxo en la percepción gastronómica de la comunidad ibarreña. El ámbito geográfico de la investigación se circunscribe a la ciudad de Ibarra, mientras que el marco temporal abarca los meses comprendidos entre marzo y mayo del año 2024.

5.1 Alcance y enfoque de la investigación

El alcance de esta investigación abarcó el desarrollo de cócteles innovadores que integraran de manera creativa el taxo con licores seleccionados, con el fin de revalorizar el patrimonio alimentario ecuatoriano y enriquecer la escena gastronómica local en la ciudad de Ibarra. Para ello, se utilizaron fuentes secundarias para obtener información sobre el taxo, las bebidas base, el concepto de patrimonio alimentario y los procesos de revalorización. El estudio se llevó a cabo mediante una investigación aplicada, que incluyó la recopilación de aportes de cinco entrevistados expertos en mixología y la realización de una degustación de los cócteles desarrollados para evaluar su aceptación y preferencias entre el público local.

El estudio tiene un enfoque mixto, por un lado, en la fase cuantitativa, se evaluó la aceptación de cócteles mediante una ficha de degustación. La parte cualitativa se centró en comprender propiedades del taxo y características de licores, además de elaborar recetas e interpretar la experiencia del público durante la degustación.

5.2 Tipos de investigación

Investigación aplicada

En el ámbito de la revalorización del patrimonio alimentario ecuatoriano a través de la mixología, se destaca la relevancia de la investigación aplicada. Según Ortega (2023) “La investigación aplicada se define como una forma no sistemática de abordar problemas o cuestiones específicas, ya sean individuales, grupales o sociales. Esta metodología se caracteriza por su enfoque directo en la búsqueda de soluciones” (párr. 3). Esta definición adquiere una significativa pertinencia en el contexto de este estudio, el cual se enfoca en el desarrollo de cócteles innovadores que incorporan el taxo, un elemento emblemático del patrimonio alimentario ecuatoriano.

5.3 Métodos

5.3.1 Método deductivo

Se empleará el Método Deductivo como una herramienta clave para extraer conclusiones fundamentales a partir de las ideas y conceptos desarrollados a lo largo del estudio. Este enfoque se basa en la lógica deductiva, partiendo de principios generales para llegar a conclusiones específicas. Antes de aplicar este método, se llevará a cabo un análisis detallado de la información recopilada, asegurando una comprensión profunda y contextualizada de los resultados esperados. El Método Deductivo permitirá inferir conclusiones coherentes y sólidamente fundamentadas, derivadas de la interacción del taxo con una variedad de licores base en la creación de cócteles innovadores.

5.3.2 Método analítico

Este método permitió descomponer el fenómeno complejo de la revalorización del taxo a través de cócteles en partes más manejables, facilitando así la comprensión detallada de los elementos clave involucrados. El análisis se llevó a cabo de manera sistemática, desglosando los ingredientes individuales, examinando las recetas desarrolladas y evaluando minuciosamente las respuestas del público durante las degustaciones. Este enfoque analítico proporcionó una comprensión profunda de la interacción entre el taxo y los diversos licores base (chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka, ron), así como permitió identificar patrones, tendencias y factores específicos que contribuyeron a la aceptación o rechazo de cada cóctel.

Este método también permitió extraer aquellas posibles conclusiones y resultados de las ideas planteadas a lo largo de la investigación, por lo que se llevó a cabo un análisis previo para conocer el resultado.

5.3.3 Método Experimental

Este método implica la manipulación controlada de variables, centrándose en el desarrollo de quince recetas innovadoras que combinan el taxo con diversos licores base, como chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron. La experimentación creativa durante la elaboración de los cócteles permitió observar directamente los resultados, evaluando la aceptación y preferencias del público local durante las degustaciones. La aplicación del método experimental proporcionó datos cuantificables esenciales para medir la efectividad de la propuesta, permitiendo ajustes y refinamientos en función de la retroalimentación recopilada.

5.4 Técnicas

5.4.1 Documental

La presente investigación se valió de la técnica documental con el propósito de recopilar y analizar una extensa gama de fuentes secundarias escritas vinculadas al taxo. Este análisis abordó la relevancia del taxo como componente integral del patrimonio alimentario del Ecuador, indagando específicamente en sus propiedades organolépticas y características distintivas. Asimismo, se buscó obtener información detallada acerca de los licores destinados a la elaboración de bebidas, tales como chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron. Además, se procuró adquirir conocimientos sobre las bases mixológicas fundamentales para la confección de cócteles, enfocándose en lograr una ejecución precisa, armoniosa y equilibrada.

5.4.2 Entrevista

Se procedió a la aplicación de una entrevista, dirigida de manera específica a un grupo de cinco expertos con amplia experiencia en el ámbito de la mixología y la gestión de bares. El propósito fundamental de esta encuesta radicó en ampliar y enriquecer la información previamente recopilada, buscando así obtener recomendaciones y sugerencias que pudieran resultar altamente provechosas para mejorar y perfeccionar el proceso de elaboración de cócteles.

5.4.3 Encuesta mediante degustación

En esta sección, se llevó a cabo una encuesta mediante una degustación a 20 personas, focalizándonos en la evaluación de diversas fases sensoriales específicas de los cócteles analizados. La fase visual fue sometida a análisis, considerando aspectos como el color, la limpidez y la presentación estética propia de los cócteles. En la fase olfativa, se prestó atención

al aroma distintivo de cada mezcla, así como a su intensidad perceptible. La fase gustativa fue evaluada teniendo en cuenta la textura, la concentración y el equilibrio de los elementos constituyentes de los cócteles. Es importante señalar que, en cada sección, se proporcionó un espacio específico para que los participantes registraran observaciones detalladas correspondientes a cada aspecto evaluado, permitiendo así una evaluación minuciosa de la experiencia sensorial asociada a la degustación de estos cócteles.

5.4.4 Observación

La técnica de observación se empleó durante la degustación previamente mencionada, enfocándose en las reacciones de los participantes. Se realizó una observación directa y sistemática en un bar especializado, registrando las respuestas sensoriales de los participantes durante la degustación. Esta observación cualitativa permitió identificar patrones y comportamientos que enriquecieron el análisis de las fases sensoriales y la aceptación de los cócteles, complementando la información obtenida mediante técnicas documentales, entrevistas y encuestas de degustación.

5.5 Instrumentos

- Fuentes secundarias
- Guía de entrevista
- Ficha de degustación
- Teléfono celular.

5.6 Cálculo de la muestra

En este estudio, no se realizó un cálculo formal de la muestra, razón por la cual se decidió emplear un método de muestreo no probabilístico por conveniencia. Según Ortega (2018), el muestreo por conveniencia es un método de selección de muestras que no es probabilístico ni aleatorio, y se basa en la accesibilidad, la disponibilidad de las personas para participar en la muestra en un periodo de tiempo específico, o cualquier otra condición práctica relacionada con un elemento en particular. Para llevar a cabo esta fase, se distribuyeron fichas de degustación entre 20 participantes, quienes evaluaron 15 cócteles elaborados específicamente para el estudio, considerando parámetros como color, limpidez, decoración, aroma, intensidad, textura, concentración y equilibrio.

5.7 Procedimiento

Ante los desafíos identificados en esta investigación, que se centran en la escasez de estudios y experimentación sobre el uso del taxo como elemento del patrimonio alimentario ecuatoriano, particularmente en el ámbito de la mixología, se observa una limitación en la diversidad de cócteles innovadores disponibles. Esta carencia no solo restringe la capacidad de los consumidores para apreciar plenamente las posibilidades del taxo en combinación con diversos licores, sino que también conduce a una propuesta de cócteles que se encuentra en un estado de estancamiento y falta de exploración. Para abordar estas limitaciones y explorar el potencial del taxo en la mixología, se ha diseñado la siguiente metodología:

Fase 1: Diseño de los instrumentos

Se creó un guion de entrevista con 10 preguntas abiertas centradas en la mixología y el uso del taxo como ingrediente principal, dirigidas a expertos en el campo, y se aplicó a 5 profesionales

especializados en mixología y coctelería. Dos preguntas destacadas fueron: la primera para comprender la percepción general sobre el taxo en el mercado de cócteles y su posible impacto en la industria de la mixología, y la cuarta para abordar la importancia de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles. Además, se diseñó una ficha de degustación que funcionó como una encuesta para evaluar la aceptación de los cócteles elaborados con taxo y diversas bebidas base. En esta ficha, se evaluaron aspectos como el color, la limpidez, la decoración, el aroma, la intensidad, la textura, la concentración y el equilibrio. Esta ficha fue aplicada a 20 personas que participaron en la degustación de los diferentes cócteles.

Fase 2: Recopilación de la investigación

Los instrumentos previamente mencionados fueron validados por un docente universitario de Gastronomía de la PUCE Ibarra. Las entrevistas se elaboraron en Word y su aplicación fue de manera presencial con citas previamente programadas. Las encuestas mediante ficha de degustación se aplicaron a 20 residentes de la ciudad de Ibarra en el Restaurante Bulevard. Antes de la evaluación, se proporcionó a cada participante información detallada sobre los aspectos a evaluar: color, limpidez, decoración, aroma, intensidad, textura, concentración y equilibrio. Cada cóctel se presentó inicialmente al público, seguido de su elaboración meticulosa utilizando la cristalería adecuada y la decoración correspondiente. Posteriormente, se realizó la degustación de cada cóctel en vasos de 90 cc. Este proceso se repitió sucesivamente con cada uno de los 15 cócteles hasta completar la degustación.

Fase 3: Análisis de la fase de degustación

Durante esta fase, se recolectaron las opiniones de los participantes utilizando una escala de evaluación que abarcaba los términos: Excelente, Muy Bueno, Bueno y Aceptable. Asimismo,

se les dio la oportunidad de proporcionar comentarios adicionales sobre cada aspecto evaluado. A partir de los datos recopilados de los 20 participantes para cada uno de los 15 cócteles, se elaboró un análisis detallado que incluía la distribución de los porcentajes para cada término de evaluación, así como los comentarios específicos proporcionados por los participantes en las categorías de Color, Limpidez, Decoración, Aroma, Intensidad, Textura, Concentración y Equilibrio.

5.8 Matriz metodológica

Tabla 1

Matriz metodológica

| Objetivos | Unidad de Análisis | Metodología | Técnica | Instrumentos |
|--|--|------------------------------------|----------------|---------------------------------|
| Realizar una investigación bibliográfica que abarque las propiedades y características del taxo, las características de las bebidas base empleados: chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron y bases en cuanto a mixología para comprender las posibilidades de combinación y resaltar las cualidades únicas de cada ingrediente. | Investigación bibliográfica sobre el taxo, chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron y a mixología | Fase 1: Recopilación bibliográfica | Documental | Fuentes secundarias |
| Desarrollar quince recetas innovadoras de cócteles que fusionen de manera creativa el taxo con los licores base seleccionados, tomando en consideración y aplicando los aportes proporcionados por los cinco entrevistados expertos en mixología. | Desarrollo de cócteles innovadores que integren de forma creativa el taxo con bebidas base seleccionadas, basándose en los aportes de cinco entrevistados expertos en mixología. | Fase 2: Creación de Cocteles | Entrevista | Cuestionario Receta estándar |

Realizar una degustación de los cócteles desarrollados, evaluando la aceptación y las preferencias del público local para medir el impacto de la revalorización del taxo en la percepción gastronómica de la comunidad.

Establecimiento de estrategias

Fase 3: Degustación y Encuesta validación de cocteles

Ficha de degustación

Elaborado por: Autor

6 RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -

En esta sección, se exponen los resultados tanto cualitativos como cuantitativos obtenidos durante la investigación. Los datos cualitativos se presentan a través de una narrativa basada en los testimonios de los 5 entrevistados, los cuales son posteriormente analizados de forma general. Por otro lado, en cuanto a los resultados cuantitativos, se considera la muestra de estudio compuesta por 20 encuestas de degustación realizadas en el Restaurante Bulevard de la ciudad de Ibarra. Para visualizar los datos recopilados, se emplean gráficas de pastel, seguidas de un análisis general de los resultados.

6.1 Resultados de las entrevistas

6.1.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

| Código | Nombres y Apellidos | Ocupación |
|---------------|----------------------------|--|
| E. 1 | Wilmer Panama | Propietaria del bar “Chayka Cocktails” |
| E. 2 | Anderson Vela | Barman de la cafetería “Atik’s” |
| E. 3 | Roberto Portilla | Propietario de la discoteca “Ego Lounge” |
| E. 4 | Mario Dávila | Experto en mixología |
| E. 5 | Luis Guerra | Barman de la hostería “Puerto Lago” |

6.1.2 Guion de entrevista

Preguntas a profesionales especializados en mixología y coctelería

1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?
2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?
3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?
5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?
6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?
7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?
8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios o oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?
9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial? Por ejemplo, ¿Considera que el uso de taxo deshidratado como *garnish*, o alguna otra forma de decoración con taxo, podría ser efectivo? Además, ¿piensa que servirlos en una cristalería diferente o en otro tipo de recipiente podría añadir valor a la experiencia?
10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

6.1.3 Transcripción de las entrevistas

E.1: Wilmer Panamá

P1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?

Es importante destacar que el taxo es un producto que no siempre está disponible debido a sus temporadas específicas. En mi lugar de trabajo, aprovechamos las temporadas de taxo para promocionar cócteles especiales, como una oferta de 3x2 en cocteles con taxo. Además del taxo, también utilizamos otros frutos andinos como el mortiño y la uvilla para enriquecer y diversificar nuestra oferta de cócteles con ingredientes locales.

P2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?

Considero que el vodka y el ron son excelentes opciones para combinar con el taxo. Podrías utilizar estos licores como base para crear macerados o cremas que potencien el sabor del taxo. Estos macerados o cremas pueden servir como un licor complementario que enriquezca las bebidas base que has mencionado, permitiendo así desarrollar combinaciones innovadoras y atractivas para los clientes.

P3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

Sí, he utilizado ingredientes locales como el mortiño y la uvilla para resaltar las frutas andinas en mis cócteles. Aunque estas frutas tienen un uso más limitado en comparación con otras frutas más tradicionales en la coctelería, he logrado crear combinaciones interesantes que destacan el sabor único y autóctono de estos ingredientes.

P4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?

Para mantener la coherencia y consistencia en los cócteles, considero que sería efectivo utilizar técnicas como el "half and half" o elaborar un "ginger beer" con taxo. Además, con el vodka, sugiero realizar un macerado. Por cada onza de taxo, se podrían usar dos onzas de

vodka. Este macerado se dejaría reposar en un lugar oscuro durante unas dos semanas. Posteriormente, este infusionado de taxo podría ser utilizado como un "splash" para perfumar los cócteles o incluso como un licor de taxo base para mantener la calidad y consistencia en las preparaciones.

P5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?

Me parece intrigante la idea de utilizar un sirope de taxo. Además, se me ocurre una técnica adicional que podría ser interesante: elaborar un caramelo de taxo para usarlo como garnish. Esta técnica consistiría en utilizar la pulpa de taxo para crear una esfera o hilos de caramelo que se añadirían como decoración al cóctel. Para presentar este cóctel de manera atractiva a los clientes, se podría compartir una historia o experiencia relacionada con el sabor y aroma del taxo. Por ejemplo, mencionar cómo este ingrediente evoca recuerdos de la niñez o de preparaciones tradicionales, creando así una conexión emocional y vendiendo no solo el cóctel, sino también una experiencia única al consumidor.

P6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

Una técnica que considero efectiva para realzar el sabor del taxo es la elaboración de un coulis de taxo. Este coulis puede ser utilizado de varias maneras en la mixología. Por ejemplo, podría ser la decoración principal de un cóctel frappé, aportando no solo color sino también intensidad de sabor. Alternativamente, el coulis de taxo podría ser vertido delicadamente dentro de la copa como una elegante decoración que añade un toque distintivo al cóctel, complementando y realzando el perfil de sabor del taxo en la bebida.

P7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?

En mi opinión, el vodka y el aguardiente son opciones bastante versátiles que pueden complementar bien el sabor del taxo en un cóctel. Sin embargo, mi recomendación principal

sería utilizar gin. El gin tiene una versatilidad excepcional y se adapta maravillosamente a una amplia gama de sabores, lo que lo convierte en una excelente opción para realzar y complementar el perfil de sabor del taxo en la mixología.

P8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios u oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?

La combinación de licores base con el taxo puede ser una propuesta innovadora y atractiva para un público diverso. Actualmente, es raro encontrar cócteles que incluyan taxo en su preparación, lo que podría generar curiosidad y atracción hacia esta propuesta única. Al presentar un cóctel con taxo, se abre la oportunidad de contar la historia detrás de este fruto, destacando su origen orgánico y cómo fue cultivado, lo que añade un valor adicional a la experiencia del consumidor.

En mi experiencia, al interactuar con clientes extranjeros, muchos de ellos muestran interés en probar ingredientes locales y experimentar con sabores auténticos de la región. Al ofrecerles un cóctel con taxo, se genera una sensación de intriga y descubrimiento, incentivándolos a probar algo nuevo y diferente. Esto no solo enriquece su experiencia culinaria, sino que también promueve la valoración y aprecio por los productos locales y la cultura gastronómica del lugar.

P9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial? Por ejemplo, ¿Considera que el uso de taxo deshidratado como garnish, o alguna otra forma de decoración con taxo, podría ser efectivo? Además, ¿piensa que servirlos en una cristalería diferente o en otro tipo de recipiente podría añadir valor a la experiencia?

Para potenciar el impacto visual y sensorial de los cócteles con taxo, te sugiero algunas ideas creativas. Utiliza la corteza de la cascara del taxo para crear pequeñas copitas naturales, cortando la punta del taxo, separando la pulpa y utilizando la cáscara como un pequeño recipiente para servir una porción adicional del fruto. Experimenta con siropes de taxo fusionados con otros ingredientes aromáticos como lavanda o ataco para añadir complejidad

y profundidad al sabor del cóctel. Para la decoración, puedes incorporar rondeles de taxo deshidratados, que no solo aportan estética sino también sabor. Además, considera la posibilidad de utilizar flores de taxo y otras flores comestibles frescas para añadir un toque final y aromático al cóctel. En cuanto a la cristalería, te recomendaría vasos tipo long drink o copas balón, que permiten apreciar la belleza y los colores del cóctel, ofreciendo una experiencia de degustación más elegante y sofisticada.

P10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

Considero que la incorporación del taxo en la mixología local podría tener un impacto significativo en la promoción del patrimonio alimentario del Ecuador y en la identidad cultural de la región. Actualmente, hay una escasa representación de cocteles elaborados con productos andinos o locales. Sin embargo, al saber cómo prepararlos adecuadamente y al realzar el sabor del taxo, este fruto puede convertirse en el protagonista de cocteles únicos y distintivos. Aunque el taxo en sí puede no tener un sabor muy pronunciado, al combinarlo con ingredientes como el amaretto o el espíritu del Ecuador, se puede lograr una bebida más dulce y con mayor presencia. Esto no solo añadiría valor al taxo como fruta, sino que también destacaría la importancia de los productos locales en la gastronomía y mixología. Además, al promover el uso de productos locales, se estaría apoyando a los campesinos y agricultores locales, dándoles la relevancia y reconocimiento que merecen en la producción de estos ingredientes tradicionales y sostenibles.

E2: Anderson Vela

P1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?

Considero que el taxo es una opción innovadora para el mercado de cócteles. Tradicionalmente, no se suelen utilizar productos locales en la elaboración de cócteles. Sin embargo, la tendencia actual se inclina hacia la creación de cócteles de autor que incorporan ingredientes nuevos e innovadores, ya sean naturales, deshidratados o incluso productos químicos. En mi opinión, esta incorporación de productos locales como el taxo es beneficiosa y enriquecedora para la industria.

P2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?

Para combinar el taxo con estas bebidas base, es esencial llevar a cabo un proceso de experimentación detallado. Se busca alcanzar un equilibrio perfecto entre el carácter del espíritu de la bebida base y otros elementos complementarios, como siropes, zumos y cremas. A través de esta experimentación, se adquiere un entendimiento más profundo de cómo interactúan y se complementan los sabores, permitiendo obtener una visión amplia y enriquecedora de las posibilidades que ofrecen las bebidas base mencionadas.

P3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

Sí, definitivamente. He experimentado con éxito al combinar bebidas base con ingredientes locales en la elaboración de cócteles. Un ejemplo es la utilización de la pulpa de granadilla para crear un cóctel de verano. Este cóctel ha tenido una excelente acogida, especialmente cuando lo introducimos en Atiks. La combinación de bebidas base con ingredientes autóctonos ha demostrado ser una estrategia efectiva para innovar en nuestra oferta y atraer a los clientes.

P4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?

Para garantizar una coherencia y calidad óptimas en los cócteles, emplearía la técnica de "shakeo" en lugar de simplemente enfriar la copa. Esta técnica asegura una mezcla uniforme de todos los ingredientes, lo que resulta en un sabor equilibrado y consistente en cada cóctel. Además, contribuye a lograr una textura homogénea y atractiva en la bebida final. Para mantener la coherencia en mis creaciones, me baso en consejos y técnicas respaldados por prácticas estándar y recetas tradicionales de la coctelería. Esta combinación de técnica y tradición garantiza que cada cóctel que elabore sea preciso, coherente y de alta calidad.

P5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación

de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?

Con las técnicas que me has planteado para la mistela, sugiero darle una textura cremosa, lo que puede lograrse mediante una cuidadosa manipulación y mezcla de los ingredientes. Respecto a la chicha de jora, es viable reemplazar la piña por taxo, aprovechando la similaridad en su acidez para mantener el equilibrio de la chicha y en cuanto al sirope de taxo, recomiendo una reducción 1 a 1, combinando partes iguales de zumo de taxo y azúcar, esta mezcla no solo proporcionará un buen cuerpo y consistencia al cóctel, sino que también añadirá un aroma distintivo que realzará la experiencia sensorial.

P6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

Para realzar y complementar el sabor del taxo en los cócteles, recomendaría combinar su perfil cítrico con otros cítricos complementarios, como el zumo de naranja, piña, uvilla o maracuyá. Esta combinación no solo potenciará el sabor del taxo, sino que también añadirá capas adicionales de complejidad y frescura al cóctel, ofreciendo una experiencia más rica y equilibrada al paladar.

P7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?

Considero que el vodka es una excelente opción para complementar el sabor del taxo. Su perfil de sabor neutro e inodoro permite que el taxo destaque sin ser eclipsado por otros ingredientes. Esta versatilidad del vodka facilita su combinación con una amplia gama de sabores, lo que es crucial para tu investigación, donde se busca que el taxo sea el protagonista principal. El vodka no solo realza el perfil de sabor del taxo, sino que también permite que sus características naturales se mantengan en el primer plano del cóctel.

P8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios o oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?

Organizar un evento exclusivo para presentar estos cócteles como "cócteles de autor" sería una excelente estrategia para atraer a un público más amplio. Muchas personas aún no están familiarizadas con los productos andinos, como el taxo. A través de estas iniciativas, se puede fomentar un mayor conocimiento y aprecio por estos ingredientes locales. Además, alentando a los bartenders a expresar su esencia y creatividad a través de las mezclas, se puede ofrecer una experiencia única y personalizada a los consumidores. Esto no solo enriquece la gastronomía y la mixología locales, sino que también ofrece una alternativa refrescante a la coctelería tradicional, permitiendo a los bartenders transmitir su personalidad y pasión en cada cóctel que preparan.

P9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial? Por ejemplo, ¿Considera que el uso de taxo deshidratado como garnish, o alguna otra forma de decoración con taxo, podría ser efectivo? Además, ¿piensa que servirlos en una cristalería diferente o en otro tipo de recipiente podría añadir valor a la experiencia?

El uso de cristalería innovadora siempre resulta atractivo y puede añadir un elemento distintivo a los cócteles de autor. La presentación y el servicio del cóctel son fundamentales para la experiencia del cliente, y una copa o vaso único puede potenciar el impacto visual del cóctel. El diseño de la cristalería también puede realzar la percepción del sabor y la experiencia de consumo, destacando los sabores y aromas del cóctel. En cuanto al garnish, los elementos deshidratados están en tendencia en el mundo de la coctelería. Una opción adicional podría ser caramelizar el taxo y luego sopletearlo para obtener un toque diferente y sofisticado, añadiendo así un valor agregado y estructura al cóctel.

P10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

La inclusión del taxo en la mixología local podría tener un impacto significativo en la promoción del patrimonio alimentario del Ecuador. Al resaltar un producto tradicionalmente subestimado en la gastronomía, se abrirían nuevas oportunidades para su uso y

reconocimiento. Esto no solo enriquecería la identidad cultural de la región, sino que también promovería la sostenibilidad al fomentar el consumo de productos locales, incentivando a su vez prácticas agrícolas más sostenibles y valorando la biodiversidad única de la región.

E3: Roberto Portilla

P1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?

El taxo, siendo un producto autóctono nuestro, ofrece diversas posibilidades para ser utilizado en coctelería. Se puede emplear, por ejemplo, un jarabe de taxo o la pulpa de esta fruta como un ingrediente cítrico, similar a cómo se utiliza el maracuyá o el limón. A pesar de su potencial, el taxo no ha sido ampliamente utilizado en coctelería debido a su limitada popularidad fuera de nuestra región. No obstante, internamente, cuenta con múltiples cualidades y beneficios que puede aportar a la mixología.

P2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?

La principal consideración que tendría al mezclar el taxo con estas bebidas base sería equilibrar su nivel de acidez. Es crucial encontrar un balance para que la acidez natural del taxo no domine ni altere el sabor general y el equilibrio del cóctel.

P3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

Aunque no he trabajado directamente con el taxo, sí he experimentado con frutas que tienen niveles similares de acidez, como el maracuyá, el limón y la guayaba. He creado micheladas y caipirinhas con estos sabores, y los resultados han sido muy positivos. Existe un segmento de personas que disfruta de la acidez en las bebidas, siempre y cuando se logre un equilibrio adecuado para que ningún sabor predomine sobre los demás y se mantenga la armonía del cóctel.

P4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?

Para mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles, aplicaría una receta estándar en la elaboración. Buscaría el equilibrio perfecto entre todos los componentes para garantizar que cada cóctel sea equilibrado y cumpla con las expectativas de sabor y calidad.

P5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?

Para integrar efectivamente el taxo en estas bebidas, consideraría la elaboración de la chicha de jora tradicional. Antiguamente, la chicha se dejaba fermentar naturalmente, y aunque resultaba ser un coctel fuerte, el taxo podría complementar esta fermentación. He experimentado con este proceso, ajustando el tiempo de fermentación para lograr un equilibrio adecuado. Es esencial controlar el tiempo de fermentación para evitar que el coctel sea demasiado fuerte y lograr así una armonización perfecta entre los sabores.

P6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

Considero que la mejor manera de realzar el sabor del taxo en la mixología sería mediante la elaboración de un jarabe de taxo. Este jarabe podría sustituir a productos convencionales como la granadina o el curazao en la elaboración de cócteles. Al incorporar el jarabe de taxo, se aportaría un nivel de dulzura que equilibraría el sabor y reduciría la acidez natural del taxo, ofreciendo así una experiencia de sabor más armoniosa en el cóctel.

P7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?

Considero que sería necesario realizar pruebas experimentales para determinar cuál licor se complementa mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida. No podría asegurar que un licor predomine sobre otro, ya que todo dependerá del equilibrio en las proporciones que se utilicen. Sin embargo, creo que la chicha, si se fermenta adecuadamente en el tiempo

correcto, podría ser una excelente opción. Además, la mistela podría ser otra alternativa interesante, pero es esencial saber cómo jugar con los sabores para lograr una combinación armoniosa.

P8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios o oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?

Considero que la introducción de una combinación innovadora como el taxo en la mixología podría atraer a un público diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas. Al tratarse de un producto poco conocido y no muy explotado en el ámbito de la coctelería, su inclusión podría generar curiosidad y atracción. Si logramos encontrar el equilibrio perfecto en la mezcla de licores y componentes, proporcionando un valor agregado en términos de sabor y originalidad, creo que podría ser muy atractivo para los consumidores que buscan algo nuevo y diferente en sus bebidas.

P9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial? Por ejemplo, ¿Considera que el uso de taxo deshidratado como garnish, o alguna otra forma de decoración con taxo, podría ser efectivo? Además, ¿piensa que servirlos en una cristalería diferente o en otro tipo de recipiente podría añadir valor a la experiencia?

Claro, una idea interesante sería utilizar la cáscara del taxo, cortándola en la parte superior para que funcione como un recipiente para servir shots de nuestra preparación. Debido a su estructura hermética y grosor, la cáscara del taxo es ideal para esta presentación. Además, se podría aprovechar la cáscara deshidratada del taxo como decoración o incluso para macerar en la bebida. Es importante destacar que los tallos huecos de la planta de taxo podrían utilizarse como pipetas, ofreciendo una alternativa sostenible a los sorbetes convencionales. En resumen, podemos integrar diferentes partes de la planta del taxo, desde la cáscara hasta la pulpa y el capuchón, para potenciar tanto el impacto visual como sensorial de nuestros cócteles.

P10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

Considero que la incorporación del taxo en la mixología local tendría un impacto significativo en la promoción y revalorización del patrimonio alimentario del Ecuador. Al rescatar y poner en valor una fruta poco reconocida en el consumo diario, estaríamos destacando su riqueza nutricional y sus múltiples beneficios para la salud. Además, el taxo es una fruta accesible en términos de coste, lo que facilitaría su inclusión en la coctelería sin incrementar significativamente los costos. Esta iniciativa podría incentivar a más personas a dedicarse a la producción del taxo, aprovechando su capacidad para florecer de forma constante una vez que la planta madura. En términos de sostenibilidad, el uso de productos locales como el taxo promovería prácticas agrícolas más sostenibles y fomentaría una conexión más profunda con la identidad cultural y culinaria de la región.

E4: Mario Dávila

P1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?

En mi perspectiva, el taxo posee un potencial significativo en el ámbito de la mixología. Aunque no lo considero como un producto que pueda dominar el mercado debido a las variadas preferencias de los consumidores, indudablemente representa una alternativa valiosa que aporta un sabor distintivo y auténtico a los cócteles. Su perfil de sabor único puede añadir una capa de complejidad y originalidad, permitiendo a los bartenders experimentar y crear combinaciones innovadoras que cautiven a un segmento específico de aficionados a la coctelería.

P2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?

Al combinar el taxo con diversas bebidas base, es esencial tener un profundo conocimiento de las características individuales de cada licor, incluyendo su textura, aroma y perfil de

sabor. Además, es crucial comprender la preparación previa del taxo para asegurar que, al mezclarlo, se logre un equilibrio armonioso entre los ingredientes o, en su defecto, potenciar y resaltar el sabor distintivo del taxo. Esta consideración garantizará que el resultado final sea un cóctel bien equilibrado.

P3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

Aunque no he trabajado directamente con el taxo, he experimentado con productos similares como la granadilla de hueso o granadilla negra. Estos ingredientes, dada su semejanza con el maracuyá, han demostrado ser excelentes compañeros para licores potentes como el aguardiente de caña, ya que logran enmascarar el olor característico del mismo, ofreciendo así un equilibrio de sabores y una experiencia gustativa enriquecedora.

P4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?

Antes de abordar la coherencia y consistencia en la coctelería, sería crucial entender tu perspectiva sobre estos términos. La coherencia se refiere a la uniformidad y armonía en los sabores y presentación de un cóctel a lo largo del tiempo y a través de diferentes preparaciones. Mientras que la consistencia implica que un cóctel, una vez definido su perfil de sabor y textura, mantenga esas características en cada preparación.

Una vez establecido un equilibrio en la elaboración de un cóctel con el taxo como ingrediente principal, ese estándar debería servir como referencia para cualquier variación o adaptación que se quiera realizar. Es esencial mantener una meticulosa atención a los detalles, desde las proporciones de los ingredientes hasta la técnica de preparación, para garantizar que cada cóctel mantenga la calidad y el perfil deseado.

P5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?

Desde la perspectiva de un químico, las posibilidades son amplias. Sin embargo, en el ámbito de la coctelería, la innovación es constante y las técnicas pueden variar según la creatividad del bartender y las preferencias del consumidor. Una técnica que podría ser efectiva es la creación de un sirope de taxo, que permitiría incorporar el sabor característico del taxo de manera uniforme en los cócteles. Además, la mistela con taxo podría aportar una textura y profundidad de sabor únicas. La adaptación de la chicha de jora con taxo en lugar de piña también podría ser una opción interesante para explorar.

Más allá de estas técnicas, es esencial experimentar con diferentes métodos de maceración, infusiones y combinaciones de ingredientes para descubrir nuevas formas de realzar y complementar el sabor del taxo en los cócteles. Siempre es importante recordar que el éxito de un cóctel radica en encontrar un equilibrio que resuene con las preferencias del comensal.

P6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

Para realzar y complementar el sabor del taxo en la mixología, considero que la elección del tipo de licor base es crucial. Por ejemplo, con el chaguarmishki, un licor que suele tener un perfil más cremoso y dulce, podríamos crear una mezcla que resalte la textura suave y las notas cítricas del taxo. Por otro lado, con el vodka, que es más neutro y permite destacar los sabores de los ingredientes con los que se combina, podríamos optar por una preparación más ligera que permita que el sabor del taxo brille por sí solo. Adaptar la intensidad y la complejidad de la mezcla según el licor base elegido nos permitirá crear cócteles equilibrados y armoniosos que realcen las cualidades únicas del taxo.

P7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?

En mi opinión, el licor base que mejor se complementaría con el taxo sería el aguardiente de caña puro, también conocido como aguardiente de caña puntas. Este tipo de licor, con su sabor fuerte y distintivo, puede realzar las notas cítricas y refrescantes del taxo. Para crear una combinación armoniosa, propondría preparar un concentrado de taxo y combinarlo con el aguardiente previamente enfriado sobre hielo. Añadir un toque de limón y cedrón podría aportar complejidad y frescura a la mezcla. Finalmente, incorporar el taxo al final del proceso

de mezcla, agitando suavemente para evitar su oxidación, permitirá mantener intactas las características y el sabor auténtico de esta fruta en el cóctel.

P8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios o oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?

Considero que la combinación de estos licores base con el taxo tiene un gran potencial para atraer a un público más amplio y diverso. En la actualidad, la búsqueda de experiencias culinarias únicas y la experimentación con sabores no convencionales están en auge. Introducir el taxo en la mixología puede ofrecer una experiencia novedosa y atractiva para aquellos consumidores que buscan algo diferente y auténtico.

Los beneficios de esta combinación son múltiples. Primero, el taxo, al ser una fruta con propiedades y sabores únicos, puede aportar un toque distintivo y característico a los cócteles, diferenciándolos de las opciones tradicionales. Esto puede ser especialmente atractivo para los consumidores que disfrutan explorando nuevos sabores y texturas.

Además, la versatilidad de los licores base permite adaptar la receta según los gustos y preferencias de los diferentes tipos de consumidores. Desde cócteles más fuertes y robustos hasta opciones más suaves y refrescantes, la variedad de combinaciones posibles ofrece oportunidades para captar la atención de un público diverso y mantener su interés a lo largo del tiempo.

P9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo para potenciar su impacto visual y sensorial? ¿Considera que el uso de taxo deshidratado como garnish o alguna otra forma de decoración con taxo podría ser efectivo? Además, ¿piensa que servirlos en una cristalería diferente o en otro tipo de recipiente podría añadir valor a la experiencia?

Aunque no he utilizado el taxo directamente en cócteles, considero que su incorporación como garnish deshidratado puede ofrecer un atractivo visual único, realzando la presentación del cóctel. Esta fruta, dada su naturaleza y color, puede ser una adición llamativa y distintiva. En cuanto a la cristalería, optar por diseños elegantes y acordes al estilo del cóctel puede

elevant la experiencia del consumidor, añadiendo un toque de sofisticación y exclusividad al servicio.

P10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

La incorporación del taxo en la mixología local no solo puede enriquecer la oferta de cócteles, sino también promover y valorar el patrimonio alimentario del Ecuador. Al utilizar ingredientes locales como el taxo, se realza la identidad cultural de la región, ofreciendo a los consumidores una experiencia auténtica y única. Además, esta práctica fomenta la sostenibilidad al apoyar la producción local y reducir la dependencia de productos importados, fortaleciendo así la economía y el desarrollo sostenible de la región.

E5: Luis Guerra

P1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?

Aprecio tu interés en explorar sabores innovadores en el mundo de los cócteles, tanto a nivel local como global. Es relevante señalar que el taxo es una fruta menos reconocida en el mercado de bebidas, lo que presenta una oportunidad única para ofrecer algo distinto a los sabores más tradicionales como limón, mango o frutilla que ya son populares entre los ecuatorianos. Generalmente, el taxo se asocia más con helados que con cócteles.

Desde esta perspectiva, veo un potencial interesante para desarrollar cócteles con texturas cremosas, toques ácidos y astringentes, con un contenido alcohólico moderado. Esto se alinea con las tendencias actuales de coctelería que buscan ofrecer opciones con menor graduación alcohólica. Además, combinar el taxo con otras frutas podría resultar en sabores innovadores que aún no se han explorado en la coctelería tradicional.

P2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?

Al trabajar con bebidas ancestrales como la chicha o el chaguarmishki, es esencial abordarlas con el debido respeto y consideración, dada su rica historia y significado cultural en Ecuador. En estos casos, el taxo no debería ser el protagonista, sino más bien un complemento que realce y aporte matices al sabor de la bebida ancestral. Además, es importante que el cóctel refleje la cosmovisión y tradición de estas bebidas, dándoles un nombre que resalte su herencia ancestral más que el ingrediente del taxo.

Por otro lado, al combinar el taxo con licores como vodka, aguardiente o ron, se abre un amplio abanico de posibilidades para crear cócteles de diversos estilos, desde aperitivos refrescantes hasta bebidas más robustas. En este contexto, el taxo puede actuar como un elemento versátil que aporta un toque ácido y astringente, sin ser el sabor dominante. Por ejemplo, al mezclarlo con vodka, se podría complementar con un toque de miel o arrope de mora para equilibrar la acidez y añadir dulzura.

Además, la presentación del cóctel también juega un papel crucial en la experiencia sensorial. Utilizar hielo con frutas incorporadas puede añadir un elemento visual y gustativo interesante, permitiendo una experiencia más completa y variada al consumir el cóctel.

P3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

El taxo ha sido para mí una fruta fascinante y versátil en el ámbito de la mixología. He tenido la oportunidad de utilizar el taxo en competencias panamericanas, donde su carácter único ha sorprendido y cautivado a los jueces de cata internacionales. A pesar de su relativo desconocimiento fuera de Ecuador, el taxo ha sido un ingrediente clave en la creación de cócteles innovadores y distintivos.

Al experimentar con el taxo, he logrado desarrollar cócteles que destacan tanto visual como gustativamente. Su capacidad para complementar una amplia gama de bases alcohólicas, ya sean licores, cremas o vinos, me ha permitido jugar con una variedad de perfiles de sabor, texturas y aromas. La versatilidad del taxo es particularmente notable en cócteles aperitivos, donde su carácter seco, ácido y ligeramente amargo se integra de manera armoniosa.

Además, he descubierto que el taxo se complementa excepcionalmente bien con el café, especialmente en combinación con espirituosos nobles como el ron o el gin. Esta sinergia crea cócteles refrescantes y complejos que realzan las notas distintivas de cada ingrediente.

P4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?

La coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles son fundamentales y se logran a través de varios pasos clave. En primer lugar, es esencial asegurar la calidad de la materia prima. En lugar de recurrir a grandes marcas de supermercados, es preferible establecer conexiones con proveedores locales de zonas autóctonas donde se cultive el taxo. Esto no solo garantiza un producto fresco y de alta calidad, sino que también promueve el turismo interno y fortalece la economía local, evitando la monopolización del mercado por grandes corporaciones que pueden alterar los productos con químicos o conservantes.

Es importante reconocer y valorar la riqueza de los productos locales que Ecuador ofrece, como el taxo, y promover su consumo interno. Optar por ingredientes orgánicos no solo añade un valor intrínseco al producto final, sino que también asegura una trazabilidad y autenticidad en el sabor que es difícil de replicar con productos procesados.

En cuanto a la base alcohólica, ya sea vodka, gin, whisky o cualquier otro, es crucial seleccionar una de alta calidad que complemente y resalte los sabores del taxo. Para ilustrar, consideremos un clásico como el Whisky Sour, que combina whisky con un componente ácido y un endulzante. En este caso, el taxo podría integrarse como el ingrediente ácido, complementado con un endulzante natural como la miel de maple. La incorporación de la clara de huevo y unas gotas de angostura pueden añadir complejidad y equilibrio al cóctel.

P5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?

Integrar el taxo en cócteles requiere creatividad y técnica para resaltar su sabor único y equilibrarlo con las bebidas base. Una técnica interesante es la fermentación natural, donde

podemos sustituir la piña en una chicha de jora por taxo. Las levaduras presentes en el taxo, aunque menos intensas que las de la piña, permiten una fermentación más lenta pero igualmente efectiva. Para este proceso, se necesita agua, azúcares naturales presentes en el taxo y levadura, y el tiempo de fermentación puede variar entre 12 y 15 días.

Otra opción es elaborar jarabes de taxo, que se obtienen al extraer el jugo puro del taxo. Para un litro de jarabe, se necesitarían aproximadamente diez kilos de taxo. Es crucial ajustar la receta para evitar que el jarabe sea demasiado dulce y enmascarar el sabor del taxo. Puede variarse el tipo de azúcar o incluso utilizar una mezcla de agua y miel para obtener un perfil de sabor más equilibrado.

Además, se pueden realizar macerados utilizando taxo y una base alcohólica neutra como vodka o aguardiente. Este proceso implica colocar el taxo y la bebida alcohólica en un recipiente, enterrarlo a una profundidad constante de aproximadamente dos a tres metros durante 12 días para mantener una temperatura constante. Esto permite que el alcohol absorba los sabores y aromas del taxo de manera más eficiente.

Finalmente, experimentar con combinaciones de taxo y hierbas como romero o cedrón en macerados puede generar cócteles más complejos y sofisticados. Tras un período de maceración de 12 a 15 días, el resultado es una base alcohólica aromatizada que puede ser mezclada con agua con gas y limón para crear un cóctel.

P6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

Para realzar y complementar el sabor del taxo en la mixología, es esencial comprender las características únicas de esta fruta. El taxo tiene un perfil agrídulce y astringente que puede ser potenciado con la elección adecuada de licores base. Por ejemplo, el ron blanco podría aportar una dulzura sutil que equilibra la acidez del taxo, mientras que el vodka, al ser neutro, permite que el sabor del taxo sea el protagonista.

Además, es vital considerar técnicas como la elaboración de siropes o macerados de taxo para concentrar su sabor. Estas preparaciones pueden añadir profundidad y complejidad al cóctel. No solo se trata de mezclar ingredientes, sino de entender cómo cada componente interactúa entre sí para crear una experiencia sensorial única.

P7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?

El ron y el vodka son licores que se complementan muy bien con el taxo debido a su versatilidad y capacidad para realzar los sabores de esta fruta. En el caso del ron, su perfil puede variar significativamente dependiendo de su añejamiento. Un ron blanco o joven tiende a ser más ácido, mientras que un ron añejo ofrece notas más dulces. Esto permite una gran variedad de combinaciones y posibilidades en la mixología.

Un ejemplo clásico es el mojito con ron dorado y taxo, una combinación sencilla pero efectiva que resalta las cualidades del taxo y aporta complejidad al cóctel. Al utilizar un ron añejo, se añaden notas dulces que equilibran la acidez del taxo, creando un cóctel armonioso y refrescante.

Es importante mencionar que la creatividad en la mixología no se trata simplemente de crear nuevas recetas, sino de adaptar y transformar cócteles clásicos utilizando ingredientes locales y técnicas innovadoras. Al utilizar muletillas de cocteles conocidos y comprender su estructura, como en el caso del mojito, se pueden crear nuevas versiones que incorporan el taxo de manera única y deliciosa. Esto permite experimentar y explorar diferentes perfiles de sabores, texturas y aromas, ofreciendo una experiencia de degustación única.

P8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios o oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?

Es esencial reconocer la importancia de equilibrar lo clásico con la innovación al desarrollar un menú de cócteles. Al ofrecer variantes de cócteles tradicionales junto con nuevas interpretaciones que incorporan el taxo, se puede atraer a una amplia gama de consumidores con diferentes preferencias y niveles de aventura culinaria.

La combinación de licores base como el ron y el vodka con el taxo ofrece una oportunidad única para atraer a un público más amplio y diverso interesado en explorar nuevas experiencias culinarias. Al integrar el taxo en cócteles clásicos como el mojito o la margarita,

se pueden crear variantes innovadoras que sorprendan y cautiven a los consumidores, ofreciendo una experiencia de degustación única.

Un ejemplo destacado es la Frozen Margarita de Taxo, donde se fusiona el helado de taxo con tequila y triple sec, complementado con un toque adicional de limón y servido con hielo triturado. Esta reinterpretación fresca y deliciosa de la margarita clásica no solo ofrece una alternativa innovadora para aquellos que buscan sabores nuevos y emocionantes, sino que también capitaliza las preferencias estacionales, especialmente durante los meses de verano.

Además, es crucial entender y anticipar las tendencias del mercado y las preferencias del público objetivo para adaptar y desarrollar cócteles que resuenen con sus gustos actuales. Esto implica salir a explorar bares, observar las tendencias emergentes y escuchar activamente las necesidades y expectativas de los clientes.

Al incorporar ingredientes locales como el taxo en combinación con licores base populares y tendencias actuales, se pueden diseñar cócteles únicos y atractivos que no solo cumplen con las expectativas del cliente, sino que también reflejan y promueven la rica cultura culinaria y los sabores auténticos de la región. Esta estrategia ofrece beneficios significativos en términos de diferenciación, innovación y creación de experiencias culinarias memorables que capturan y retienen la atención de una amplia variedad de consumidores, impulsando así el éxito y la popularidad de los cócteles desarrollados.

P9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial?

La presentación de un cóctel es crucial para cautivar y sorprender a los clientes desde el primer momento. Una cristalería única y estéticamente agradable puede hacer una gran diferencia. Optar por recipientes que sean diferentes a lo convencional puede añadir un toque de originalidad y distinción a tus cócteles. Además, es importante considerar la profundidad, altura y color en la presentación para crear un impacto visual más fuerte.

En cuanto a la decoración, el taxo deshidratado puede ser una excelente opción como garnish, añadiendo una textura crujiente y un sabor concentrado de la fruta. También se

pueden utilizar flores comestibles, semillas de taxo deshidratadas o escarchadas, e incluso frutas tropicales locales para complementar y enriquecer la presentación del cóctel.

Además, considera el tipo de cóctel que estás sirviendo. ¿Es un cóctel largo, un cóctel corto o un shot? Cada tipo de cóctel puede requerir una presentación diferente para maximizar su impacto.

Es esencial recordar que, al diseñar un cóctel con taxo, es importante conocer y resaltar sus características de sabor. El taxo tiene un sabor ácido y astringente que puede ayudar a abrir el apetito, por lo que puede ser ideal para un aperitivo. Además, considera acompañar el cóctel con un pequeño bocado que complemente y potencie los sabores del cóctel, ofreciendo así una experiencia sensorial completa y equilibrada.

P10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

La inclusión del taxo en la mixología local puede tener un impacto significativo en varios aspectos clave para Ecuador. Desde una perspectiva económica, al trabajar directamente con productores locales, se promueve el crecimiento económico interno y se fomenta una mayor distribución de la riqueza. Esto se traduce en una mayor sostenibilidad al impulsar la producción orgánica y reducir la dependencia de importaciones.

Culturalmente, al incorporar ingredientes tradicionales como el taxo en la mixología, se realza la identidad gastronómica y cultural de Ecuador. Esto no solo refuerza el orgullo nacional, sino que también promueve el reconocimiento internacional de la diversidad y riqueza culinaria del país.

Además, al utilizar productos locales en la mixología, se fomenta una mayor conciencia ambiental y sostenibilidad. Las cáscaras, semillas y flores del taxo pueden ser reutilizadas como decoraciones o incluso como recipientes para servir, lo que reduce el desperdicio y promueve prácticas más ecológicas.

Es crucial también invertir en la formación y capacitación de bartenders y profesionales del sector gastronómico sobre el uso y beneficios del taxo. Esto se puede lograr a través de

programas de capacitación financiados por organismos gubernamentales y empresas privadas, con el objetivo de aumentar la conciencia y apreciación del valor de los productos locales.

Por último, la promoción activa a través de redes sociales, podcasts y campañas publicitarias puede amplificar el alcance de esta iniciativa, educando al público sobre la importancia del patrimonio alimentario y la sostenibilidad. Esto puede crear un ciclo virtuoso en el que los consumidores, productores y profesionales del sector gastronómico se beneficien mutuamente, fortaleciendo así la identidad cultural, la economía local y la sostenibilidad en Ecuador.

6.1.4 Análisis de las entrevistas

P1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?

Todos los entrevistados reconocen el potencial del taxo en la mixología. Aunque algunos lo ven como una alternativa más que como un dominante en el mercado, su valor como ingrediente es reconocido universalmente.

E.1 destaca la necesidad de aprovechar las temporadas de taxo para promociones especiales, combinando el taxo con otros frutos andinos para diversificar la oferta. **E.3** sugiere usar el taxo en forma de jarabe o pulpa, resaltando su potencial cítrico similar al maracuyá o limón. **E.5** propone la combinación del taxo con texturas cremosas y toques ácidos, sugiriendo que puede ser utilizado para crear sabores innovadores en la coctelería.

E.2 y **E.5** coinciden en que la incorporación de productos locales como el taxo es beneficiosa y enriquecedora para la industria de la coctelería. **E.4** y **E.5** hacen hincapié en el sabor único del taxo que puede añadir complejidad y originalidad a los cócteles, aportando una experiencia distinta a los consumidores.

Aunque el taxo tiene un potencial significativo **E.3** y **E.4** mencionan los desafíos asociados con su limitada popularidad fuera de la región y las variadas preferencias de los consumidores. **E.5** ve una oportunidad única para ofrecer algo distinto a los sabores tradicionales, alineándose con las tendencias actuales de coctelería que buscan opciones con menor graduación alcohólica.

P2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?

Todos los entrevistados reconocen la versatilidad del taxo al combinarlo con diferentes licores y bebidas base, desde vodka y ron hasta chicha y chaguarmishki. Esto demuestra el potencial del taxo para adaptarse a diversas combinaciones y estilos de cócteles.

E.1 y **E.2** resaltan la importancia de llevar a cabo un proceso de experimentación detallado para encontrar un equilibrio perfecto entre el taxo y la bebida base. Esto implica probar diferentes combinaciones, como macerados, cremas, siropes y zumos, para descubrir cómo se complementan y potencian los sabores. **E.3** y **E.4** hacen hincapié en la necesidad de equilibrar la acidez del taxo con las características individuales de cada licor y bebida base. Esto requiere un conocimiento profundo de los perfiles de sabor y las texturas de los ingredientes, así como una comprensión de la preparación previa del taxo para lograr un cóctel bien equilibrado.

E.5 destaca la importancia de abordar con respeto y consideración las bebidas ancestrales como la chicha y el chaguarmishki. En estos casos, el taxo debe actuar como un complemento que realce y aporte matices al sabor de la bebida ancestral, en lugar de ser el protagonista. Además, sugiere que el cóctel refleje la cosmovisión y tradición de estas bebidas, dándoles un nombre que resalte su herencia ancestral.

E.5 menciona la importancia de la presentación del cóctel en la experiencia sensorial. Utilizar hielo con frutas incorporadas puede añadir un elemento visual y gustativo interesante, permitiendo una experiencia más completa y variada al consumir el cóctel.

P3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

E.1 y **E.2** tienen experiencia previa trabajando con ingredientes locales, como el mortiño y la uvilla, y la pulpa de granadilla, respectivamente. Ambos han logrado crear cócteles innovadores que resaltan el sabor único y autóctono de estos ingredientes. Además, **E.2**

destaca que la combinación de bebidas base con ingredientes autóctonos ha sido una estrategia efectiva para innovar en la oferta y atraer a los clientes.

E.3 y **E.4** mencionan que aunque no han trabajado directamente con el taxo, han experimentado con frutas que tienen niveles similares de acidez, como el maracuyá, el limón y la guayaba, así como la granadilla de hueso o granadilla negra. Ambos han obtenido resultados positivos al crear cócteles con estos sabores, resaltando la importancia de lograr un equilibrio adecuado entre los sabores para mantener la armonía del cóctel.

E.5 tiene una experiencia directa y profunda con el taxo en el ámbito de la mixología. Ha utilizado el taxo en competencias panamericanas, donde su carácter único ha sorprendido y cautivado a los jueces de cata internacionales. **E.5** destaca la versatilidad del taxo para complementar una amplia gama de bases alcohólicas y jugar con una variedad de perfiles de sabor, texturas y aromas. Además, **E.5** resalta que el taxo se complementa excepcionalmente bien con el café, especialmente en combinación con espirituosos nobles como el ron o el gin, creando cócteles refrescantes y complejos que realzan las notas distintivas de cada ingrediente.

P4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?

E.1 propone utilizar técnicas como el "half and half" o elaborar un "ginger beer" con taxo. Además, sugiere realizar un macerado con vodka, donde por cada onza de taxo se podrían usar dos onzas de vodka. Este macerado se dejaría reposar en un lugar oscuro durante unas dos semanas, y luego se podría utilizar como un "splash" para perfumar los cócteles o como un licor de taxo base. **E.2** menciona emplear la técnica de "shakeo" en lugar de simplemente enfriar la copa. Esta técnica asegura una mezcla uniforme de todos los ingredientes, resultando en un sabor equilibrado y consistente en cada cóctel. Además, se basa en consejos y técnicas respaldados por prácticas estándar y recetas tradicionales de la coctelería.

E.3 aplicaría una receta estándar en la elaboración, buscando el equilibrio perfecto entre todos los componentes para garantizar que cada cóctel sea equilibrado y cumpla con las expectativas de sabor y calidad. **E.4** destaca la importancia de entender y definir los términos "coherencia" y "consistencia". La coherencia se refiere a la uniformidad y armonía en los sabores y presentación de un cóctel a lo largo del tiempo y a través de diferentes

preparaciones, mientras que la consistencia implica que un cóctel mantenga esas características en cada preparación una vez definido su perfil de sabor y textura.

E.5 enfatiza la importancia de asegurar la calidad de la materia prima y optar por ingredientes orgánicos provenientes de proveedores locales de zonas autóctonas donde se cultive el taxo. Esto no solo garantiza un producto fresco y de alta calidad, sino que también promueve el turismo interno y fortalece la economía local. Además, destaca la importancia de seleccionar una base alcohólica de alta calidad que complemente y resalte los sabores del taxo. Propone un ejemplo con el Whisky Sour, donde el taxo podría integrarse como el ingrediente ácido, complementado con un endulzante natural como la miel de maple.

P5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?

E.1 sugiere la elaboración de un caramelo de taxo para usarlo como garnish, creando así una conexión emocional y ofreciendo una experiencia única al consumidor. **E.2** recomienda una reducción 1 a 1 de zumo de taxo y azúcar para obtener un sirope que aporte cuerpo, consistencia y un aroma distintivo al cóctel.

E.2 sugiere darle una textura cremosa a la mistela mediante una cuidadosa manipulación y mezcla de los ingredientes. **E.4** menciona que la mistela con taxo podría aportar una textura y profundidad de sabor únicas.

E.2 y **E.5** sugieren reemplazar la piña por taxo en la elaboración de la chicha de jora, aprovechando la similaridad en su acidez y ajustando el tiempo de fermentación para lograr un equilibrio adecuado. **E.3** destaca la importancia de controlar el tiempo de fermentación al adaptar la chicha de jora con taxo para evitar que el cóctel sea demasiado fuerte y lograr una armonización perfecta entre los sabores.

E.3 y **E.5** proponen la fermentación natural del taxo, sustituyendo la piña en una chicha de jora y utilizando las levaduras presentes en el taxo para una fermentación más lenta pero igualmente efectiva.

E.5 sugiere realizar macerados utilizando taxo y una base alcohólica neutra como vodka o aguardiente. Este proceso implica colocar el taxo y la bebida alcohólica en un recipiente enterrado a una profundidad constante durante 12 días para permitir que el alcohol absorba los sabores y aromas del taxo de manera más eficiente. **E.5** también sugiere experimentar con combinaciones de taxo y hierbas como romero o cedrón en macerados para generar cócteles más complejos y sofisticados.

P6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

E.1 sugiere la elaboración de un coulis de taxo para decorar cócteles frappé o como una elegante decoración dentro de la copa, añadiendo intensidad de sabor y complementando el perfil de sabor del taxo.

E.2 recomienda combinar el perfil cítrico del taxo con otros cítricos complementarios como el zumo de naranja, piña, uvilla o maracuyá para potenciar el sabor del taxo y añadir complejidad y frescura al cóctel.

E.3 propone la elaboración de un jarabe de taxo que podría sustituir a productos convencionales como la granadina o el curazao, aportando dulzura y equilibrando el sabor y la acidez natural del taxo en el cóctel.

E.4 destaca la importancia de elegir el tipo de licor base adecuado para realzar y complementar el sabor del taxo. Por ejemplo, con chaguarmishki sugiere crear una mezcla que resalte la textura suave y las notas cítricas del taxo, mientras que con el vodka sugiere una preparación más ligera que permita que el sabor del taxo brille por sí solo.

E.5 enfatiza la importancia de comprender las características únicas del taxo, su perfil agridulce y astringente, y sugiere la elección adecuada de licores base como el ron blanco o el vodka para potenciar el sabor del taxo. Además, sugiere técnicas como la elaboración de siropes o macerados de taxo para concentrar su sabor y añadir profundidad y complejidad al cóctel.

P7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?

E.1 destaca el gin como una excelente opción para complementar el sabor del taxo debido a su versatilidad y capacidad para adaptarse a una amplia gama de sabores, permitiendo que el taxo destaque en el cóctel. **E.2** considera el vodka como una excelente opción debido a su perfil de sabor neutro e inodoro que permite que el taxo sea el protagonista principal en el cóctel, realzando su perfil de sabor y manteniendo sus características naturales en el primer plano. **E.4** sugiere el aguardiente de caña puro, también conocido como aguardiente de caña puntas, como el licor base que mejor se complementaría con el taxo debido a su sabor fuerte y distintivo que puede realzar las notas cítricas y refrescantes del taxo. Propone la preparación de un concentrado de taxo y su combinación con el aguardiente previamente enfriado sobre hielo, añadiendo un toque de limón y cedrón para aportar complejidad y frescura a la mezcla.

E.5 destaca el ron y el vodka como licores que se complementan muy bien con el taxo debido a su versatilidad y capacidad para realzar los sabores de esta fruta. En el caso del ron, sugiere que un ron blanco o joven tiende a ser más ácido, mientras que un ron añejo ofrece notas más dulces, permitiendo una gran variedad de combinaciones y posibilidades en la mixología. Propone el mojito con ron dorado y taxo como un ejemplo clásico que resalta las cualidades del taxo y aporta complejidad al cóctel, añadiendo notas dulces que equilibran la acidez del taxo y crean un cóctel armonioso y refrescante.

E.3 sugiere la realización de pruebas experimentales para determinar cuál licor se complementa mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida. Propone la chicha y la mistela como posibles alternativas, destacando la importancia de lograr una combinación armoniosa mediante el equilibrio en las proporciones utilizadas.

P8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios u oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?

E.1 destaca que la combinación de licores base con el taxo puede generar curiosidad y atracción hacia esta propuesta única, lo que enriquece la experiencia culinaria del

consumidor y promueve la valoración y aprecio por los productos locales y la cultura gastronómica del lugar. **E.3** menciona que la introducción del taxo en la mixología puede generar curiosidad y atracción debido a su originalidad, siendo atractivo para los consumidores que buscan algo nuevo y diferente en sus bebidas. **E.4** señala que la búsqueda de experiencias culinarias únicas y la experimentación con sabores no convencionales están en auge, y que introducir el taxo en la mixología puede ofrecer una experiencia novedosa y atractiva para aquellos consumidores que buscan algo diferente y auténtico.

E.2 propone organizar un evento exclusivo para presentar estos cócteles como "cócteles de autor", lo que permite fomentar un mayor conocimiento y aprecio por estos ingredientes locales, y alentando a los bartenders a expresar su esencia y creatividad a través de las mezclas, se puede ofrecer una experiencia única y personalizada a los consumidores.

E.4 destaca la versatilidad de los licores base para adaptar la receta según los gustos y preferencias de los diferentes tipos de consumidores, ofreciendo una variedad de combinaciones posibles que captan la atención de un público diverso. **E.5** resalta la importancia de equilibrar lo clásico con la innovación al desarrollar un menú de cócteles, ofreciendo variantes de cócteles tradicionales junto con nuevas interpretaciones que incorporan el taxo para atraer a una amplia gama de consumidores con diferentes preferencias y niveles de aventura culinaria.

E.5 presenta ejemplos como la Frozen Margarita de Taxo, donde se fusiona el helado de taxo con tequila y triple sec, complementado con un toque adicional de limón y servido con hielo triturado, como una reinterpretación fresca y deliciosa de la margarita clásica que ofrece una alternativa innovadora para aquellos que buscan sabores nuevos y emocionantes.

E.5 subraya la importancia de entender y anticipar las tendencias del mercado y las preferencias del público objetivo para adaptar y desarrollar cócteles que resuenen con sus gustos actuales, lo que implica salir a explorar bares, observar las tendencias emergentes y escuchar activamente las necesidades y expectativas de los clientes.

9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial?

E.1 Utilizar la corteza de la cascara del taxo como pequeñas copitas naturales para servir una porción adicional del fruto.

-Experimentar con siropes de taxo fusionados con otros ingredientes aromáticos como lavanda o ataco para añadir complejidad y profundidad al sabor del cóctel.

- Incorporar rondelos de taxo deshidratados como decoración.

- Utilizar flores de taxo y otras flores comestibles frescas para añadir un toque final y aromático al cóctel.

- Servir en vasos tipo long drink o copas balón para apreciar la belleza y los colores del cóctel.

E.2 Utilizar cristalería innovadora y única para añadir un elemento distintivo a los cócteles.

- Caramelizar el taxo y luego sopletearlo para obtener un toque diferente y sofisticado.

- Optar por elementos deshidratados como garnish para potenciar el impacto visual y sensorial del cóctel.

E.3 Utilizar la cáscara del taxo como un recipiente para servir shots de la preparación.

- Aprovechar la cáscara deshidratada del taxo como decoración o para macerar en la bebida.

- Utilizar tallos huecos de la planta de taxo como pipetas, ofreciendo una alternativa sostenible a los sorbetes convencionales.

E.4 Utilizar el taxo deshidratado como garnish para ofrecer un atractivo visual único.

- Optar por diseños elegantes y acordes al estilo del cóctel en la cristalería para elevar la experiencia del consumidor.

E.5 Seleccionar una cristalería única y estéticamente agradable para añadir un toque de originalidad y distinción a los cócteles.

- Utilizar taxo deshidratado como garnish para añadir una textura crujiente y un sabor concentrado de la fruta.

- Incorporar flores comestibles, semillas de taxo deshidratadas o escarchadas, e incluso frutas tropicales locales para complementar y enriquecer la presentación del cóctel.

- Considerar el tipo de cóctel (largo, corto o shot) para determinar la presentación más adecuada y maximizar su impacto visual.

10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

E.1 Realzaría el sabor del taxo, convirtiéndolo en el protagonista de cocteles únicos y distintivos, destacaría la importancia de los productos locales en la gastronomía y mixología y apoyaría a los campesinos y agricultores locales, promoviendo prácticas agrícolas tradicionales y sostenibles.

E.2 Abriría nuevas oportunidades para el uso y reconocimiento del taxo en la gastronomía, enriquecería la identidad cultural de la región y fomentaría la sostenibilidad al promover el consumo de productos locales y prácticas agrícolas sostenibles.

E.3 rescataría y pondría en valor una fruta poco reconocida, destacando su riqueza nutricional y beneficios para la salud, facilitaría su inclusión en la coctelería sin incrementar significativamente los costos y promovería prácticas agrícolas más sostenibles y una conexión más profunda con la identidad cultural y culinaria de la región.

E.4 Promovería y valoraría el patrimonio alimentario del Ecuador al utilizar ingredientes locales como el taxo, realzaría la identidad cultural de la región, ofreciendo a los

consumidores una experiencia auténtica y única y fomentaría la sostenibilidad al apoyar la producción local y reducir la dependencia de productos importados.

E.5 Promovería el crecimiento económico interno al trabajar directamente con productores locales, enriquecería la identidad gastronómica y cultural de Ecuador, promoviendo el reconocimiento internacional de su diversidad y riqueza culinaria. Fomentaría una mayor conciencia ambiental y sostenibilidad al utilizar productos locales en la mixología y crearía un ciclo virtuoso entre consumidores, productores y profesionales del sector gastronómico, fortaleciendo la identidad cultural, la economía local y la sostenibilidad en Ecuador.

6.2 Resultados Encuestas mediante ficha de degustación

6.2.1 Datos de los encuestados

Tabla 3

Datos de los Encuestados

| Nombres y Apellidos | Fecha de degustación |
|----------------------------|-----------------------------|
| Juan Córdova | 11/05/2024 |
| Martin Andrade | 11/05/2024 |
| Jostin Romo | 11/05/2024 |
| Mateo Martínez | 11/05/2024 |
| Miriam Vega | 11/05/2024 |
| Indira Córdova | 11/05/2024 |
| Lizbeth Almeida | 11/05/2024 |
| Jorge Vega | 11/05/2024 |
| Doménica Gonzales | 11/05/2024 |
| Guadalupe Salazar | 11/05/2024 |
| Alexandra Echeverria | 11/05/2024 |
| Andrés Navarrete | 11/05/2024 |

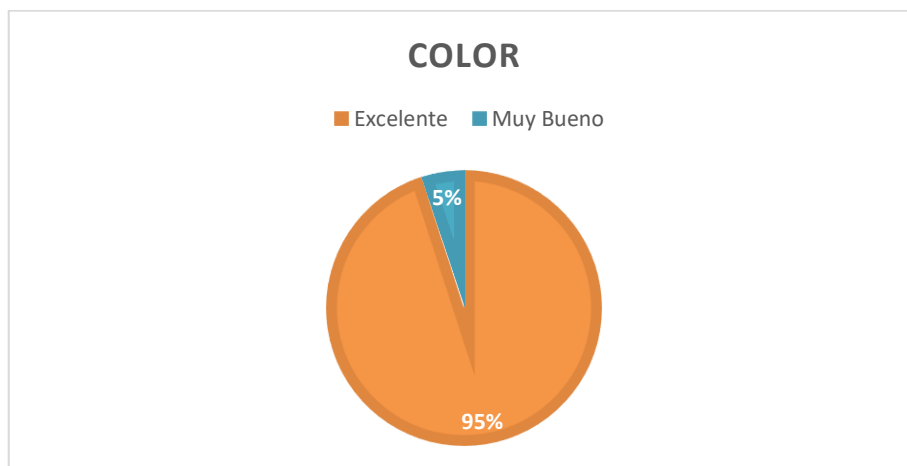
| | |
|-----------------------|------------|
| Karina Estévez | 11/05/2024 |
| Juan Carlos Navarrete | 11/05/2024 |
| Juan Carlos Estévez | 11/05/2024 |
| Ibeth Reinoso | 11/05/2024 |
| Diego Córdova | 11/05/2024 |
| Abraham Andrade | 11/05/2024 |
| María José Páez | 11/05/2024 |
| Pamela Jácome | 11/05/2024 |

6.2.2 Tabulación Ficha de degustación

Coctel Adry

Figura 1

Color Coctel Adry

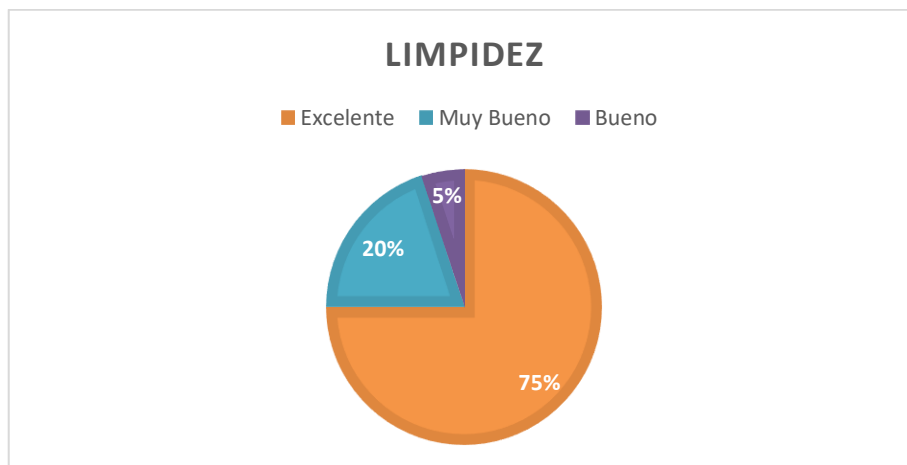


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 2

Limpidez Coctel Adry

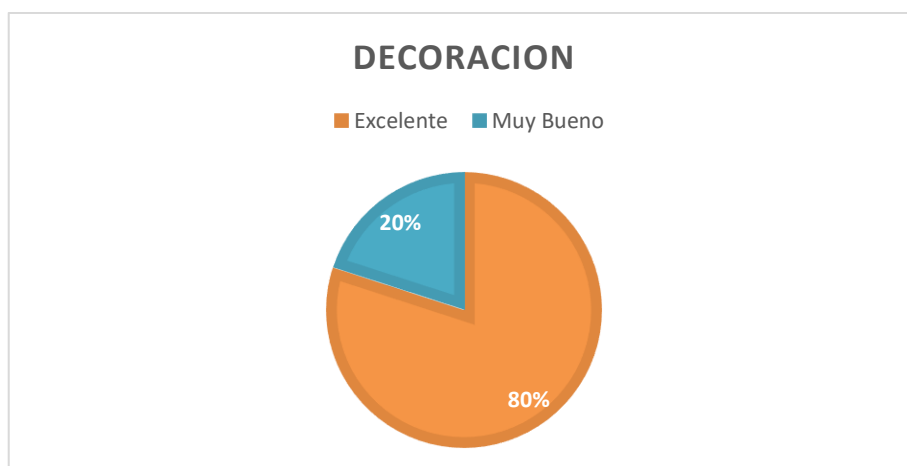


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 3

Decoración Coctel Adry

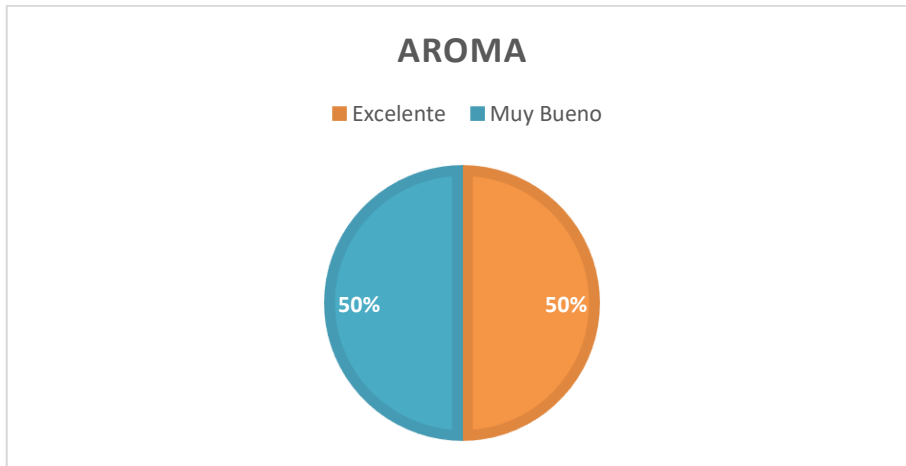


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 4

Aroma Coctel Adry

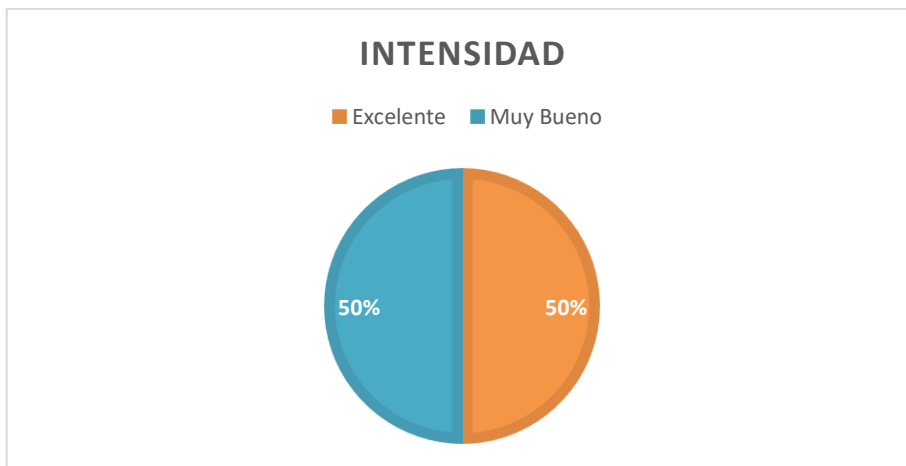


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 5

Intensidad Coctel Adry

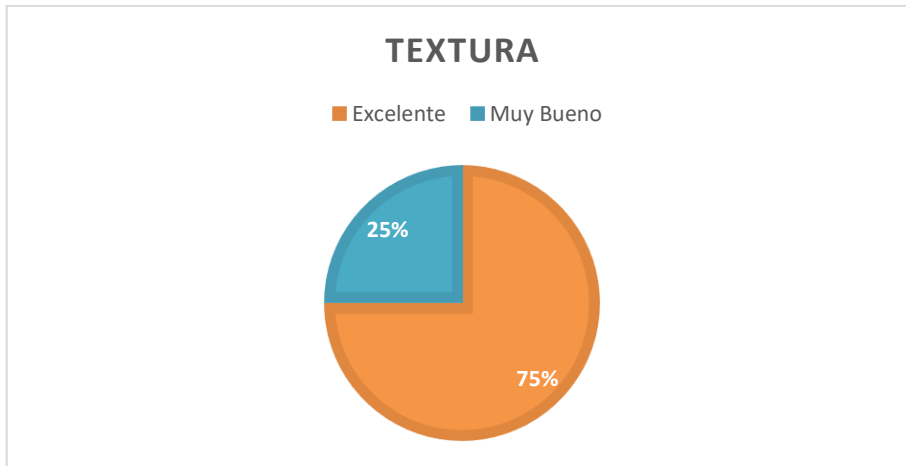


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 6

Textura Coctel Adry

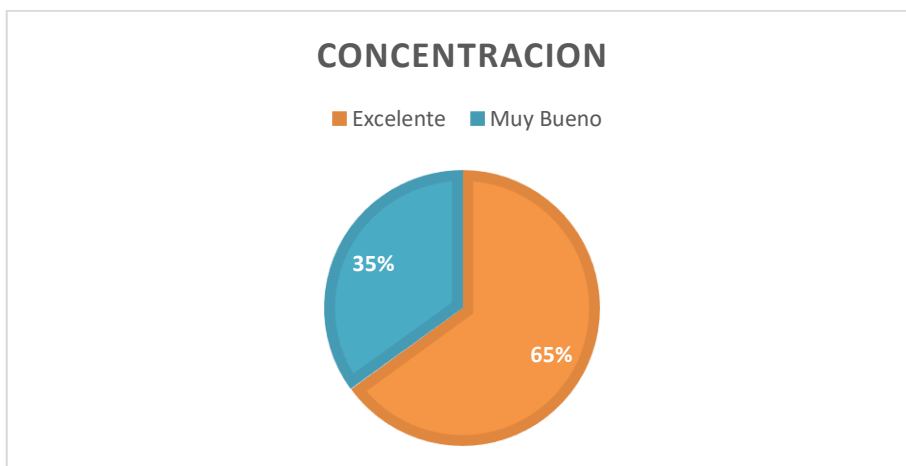


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 7

Concentración Coctel Adry

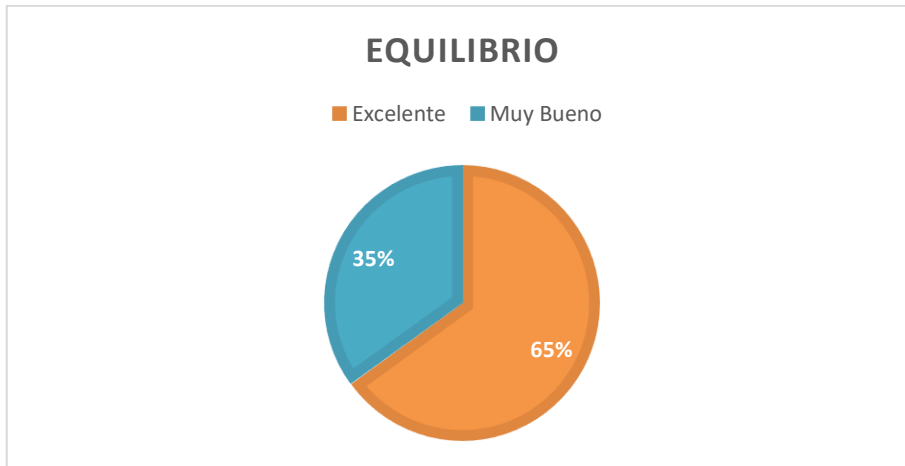


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 8

Equilibrio Coctel Adry



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.1 Análisis Coctel Adry

El Coctel "Adry" recibió altas calificaciones en la fase visual, destacándose por su excelente color, limpieza y decoración. Estos aspectos visuales proporcionaron una primera impresión positiva para los participantes.

En la fase olfativa, el aroma del cóctel fue evaluado como mayoritariamente excelente y muy bueno, lo que sugiere una experiencia aromática satisfactoria para la mayoría de los comensales. La intensidad del aroma también fue bien recibida, contribuyendo a la percepción general del cóctel.

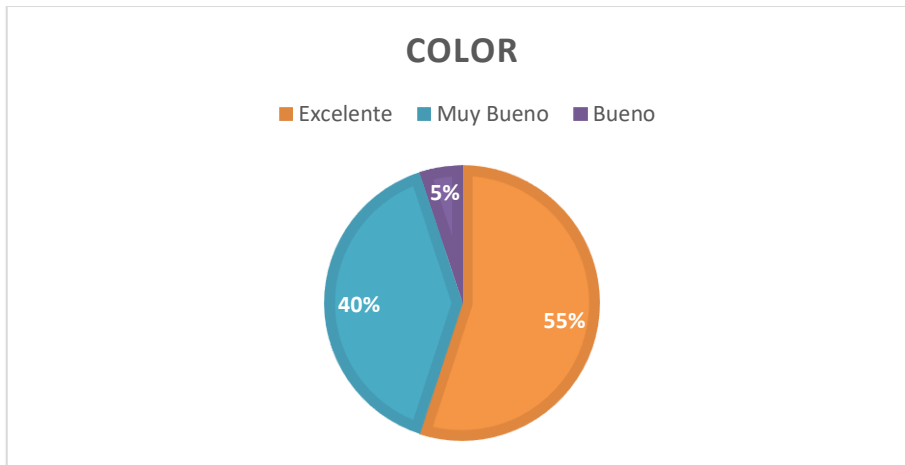
En la fase gustativa, la textura del cóctel fue altamente elogiada, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente. La cremosidad fue un aspecto destacado, brindando una experiencia sensorial agradable y distintiva.

La concentración y el equilibrio de sabores fueron evaluados positivamente en general, aunque hubo algunas observaciones sobre la predominancia del sabor del taxo. A pesar de esto, muchos participantes encontraron el sabor del taxo agradable y bien integrado en el cóctel, lo que sugiere una recepción positiva en términos generales.

Coctel Sporty Splash

Figura 9

Color Coctel Sporty Splash

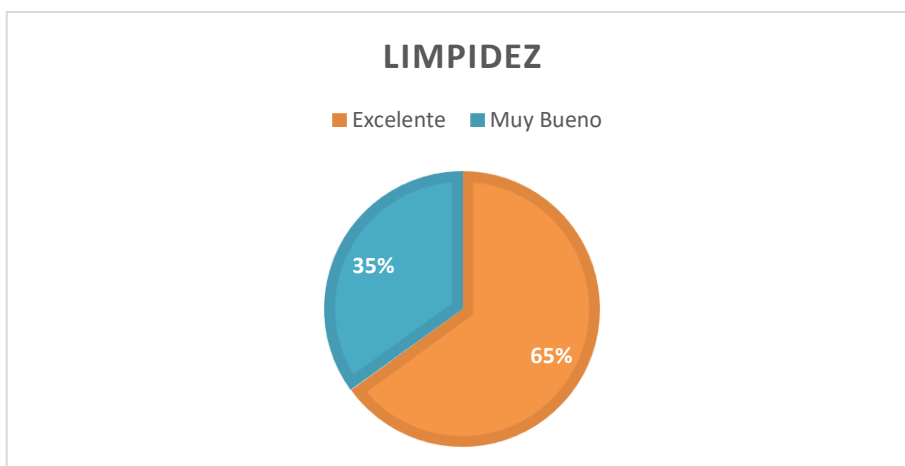


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 10

Limpidez Coctel Sporty Splash



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 11

Decoración Coctel Sporty Splash

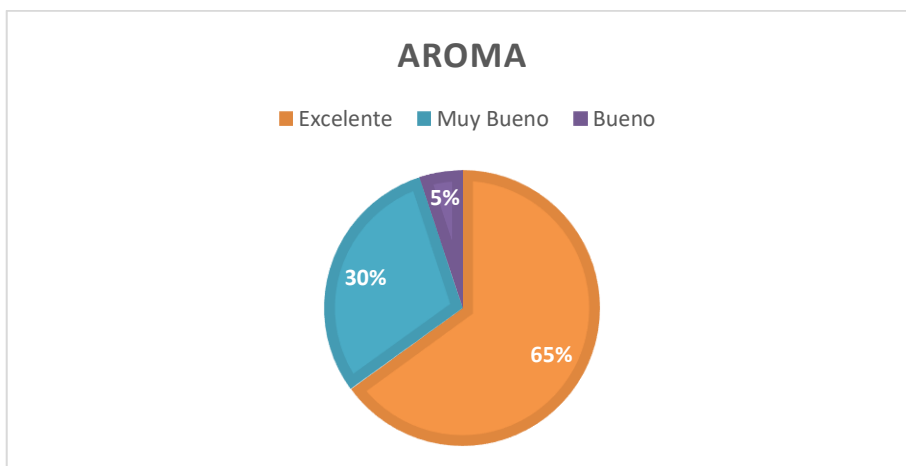


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 12

Aroma Coctel Sporty Splash

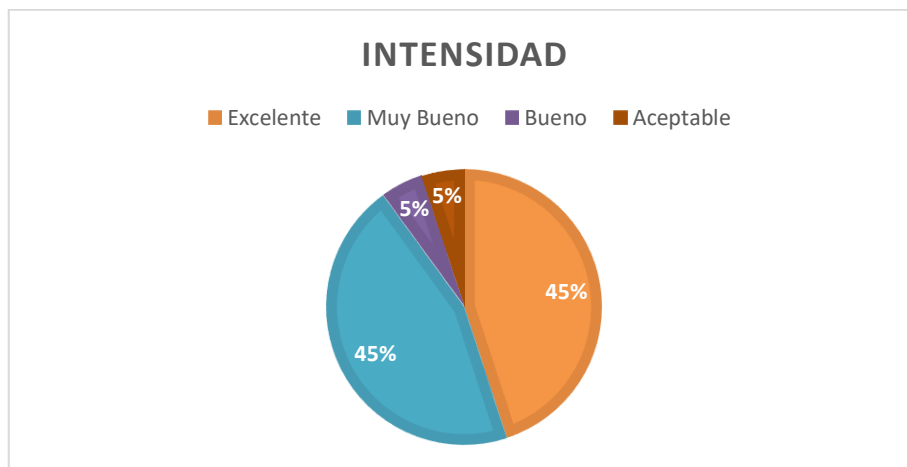


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 13

Intensidad Coctel Sporty Splash

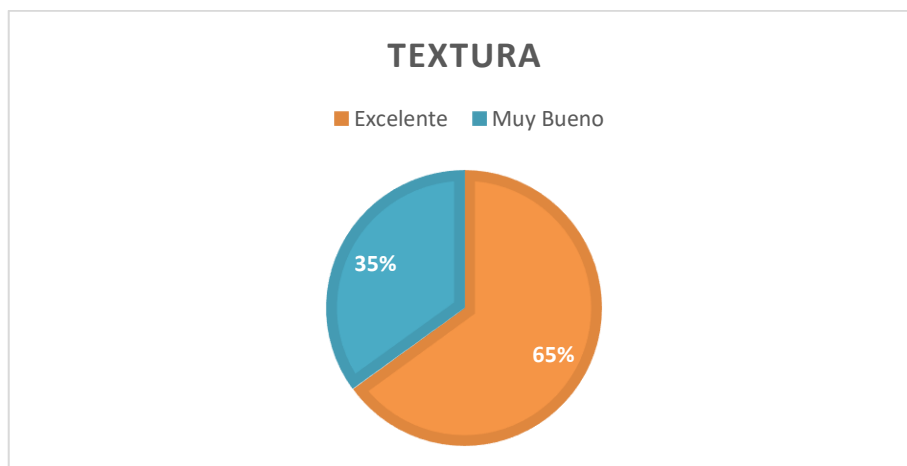


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 14

Textura Coctel Sporty Splash

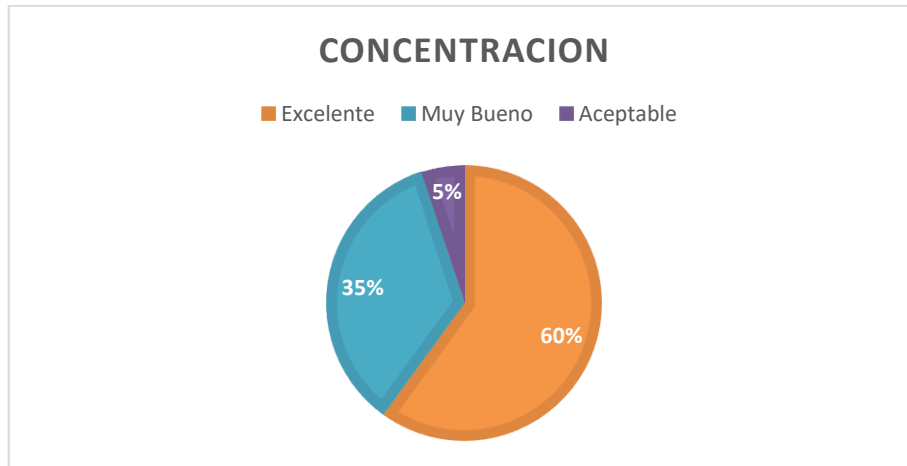


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 15

Concentración Coctel Sporty Splash

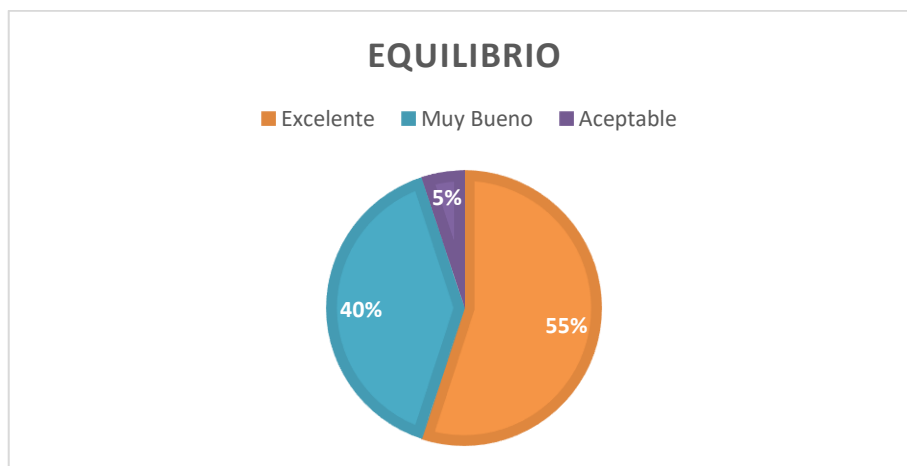


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 16

Equilibrio Coctel Sporty Splash



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.2 Análisis Coctel Sporty Splash

En cuanto a la fase visual, el Coctel "Sporty Splash" obtuvo calificaciones variadas. El color fue mayormente evaluado como excelente, con un porcentaje considerable también calificado como muy bueno, lo que indica una presentación visual atractiva para la mayoría de los comensales. La limpieza del cóctel fue principalmente calificada como excelente, lo que contribuyó a una impresión visual positiva. Aunque la decoración recibió una calificación del 100% como excelente, se sugiere adicionalmente decorar con una hoja de menta o hierbabuena para resaltar aún más la presentación visual y agregar un toque de frescura.

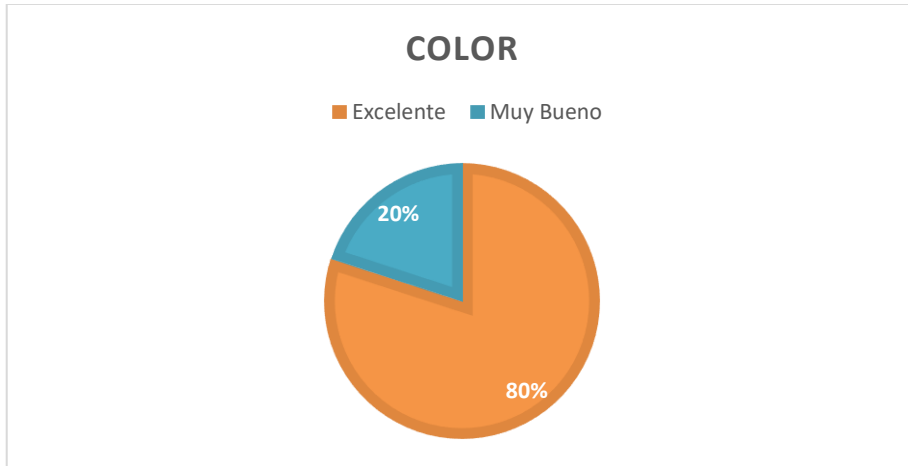
En la fase olfativa, el aroma del cóctel fue predominantemente calificado como excelente, con una minoría calificándolo como muy bueno. Esto indica una experiencia aromática satisfactoria en general para la mayoría de los participantes. La intensidad del aroma fue evaluada equitativamente como excelente y muy buena, lo que contribuyó a la percepción general del cóctel.

En la fase gustativa, la textura del cóctel fue mayoritariamente calificada como excelente, lo que sugiere una experiencia sensorial agradable y satisfactoria para la mayoría de los comensales. La concentración fue en su mayoría calificada como excelente, con una minoría calificándola como muy buena. Sin embargo, algunos participantes expresaron que prevalecía el sabor a vodka, lo que opacaba los demás sabores del cóctel. Se sugirió aumentar la cantidad de Blue Curazao para equilibrar los sabores.

Coctel Pink Art

Figura 17

Color Coctel Pink Art

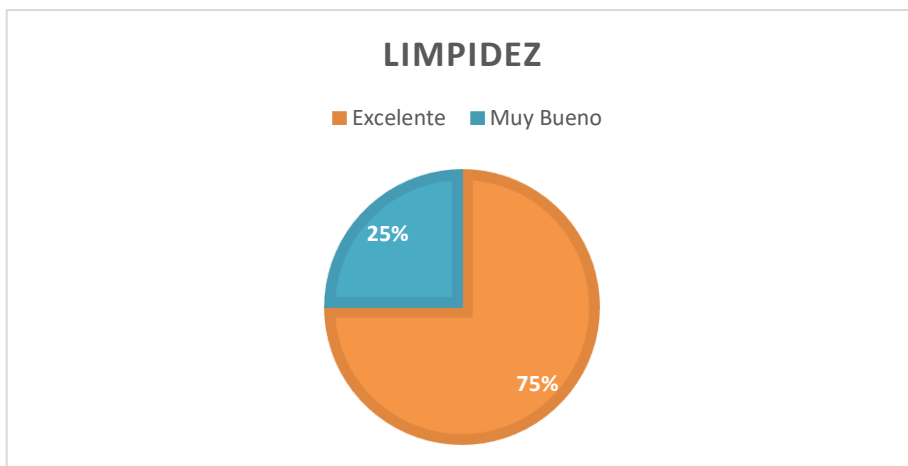


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 18

Limpidez Coctel Pink Art



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 19

Decoración Coctel Pink Art

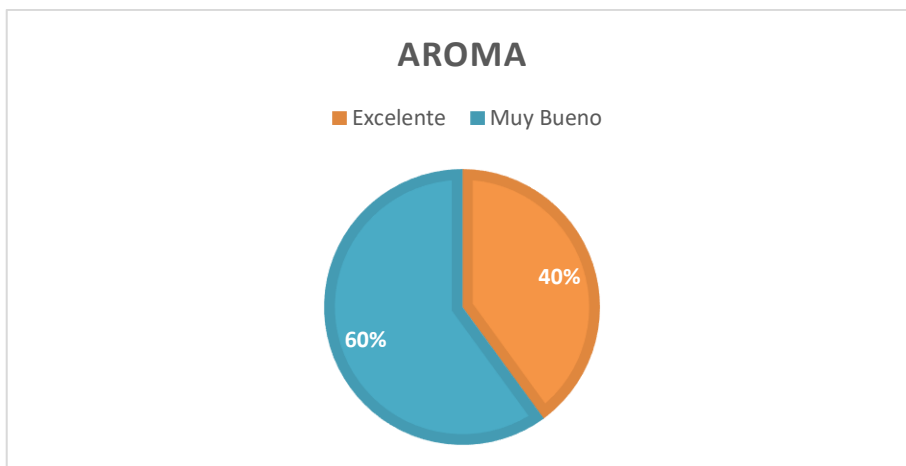


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 20

Aroma Coctel Pink Art

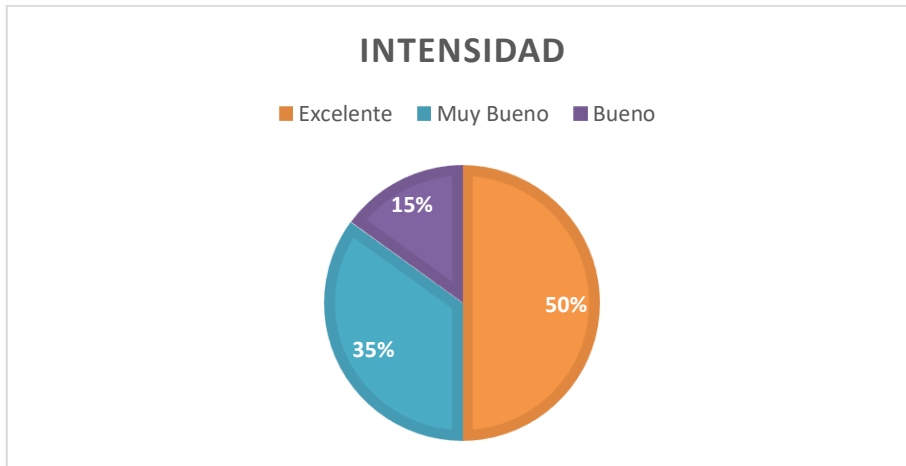


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 21

Intensidad Coctel Pink Art

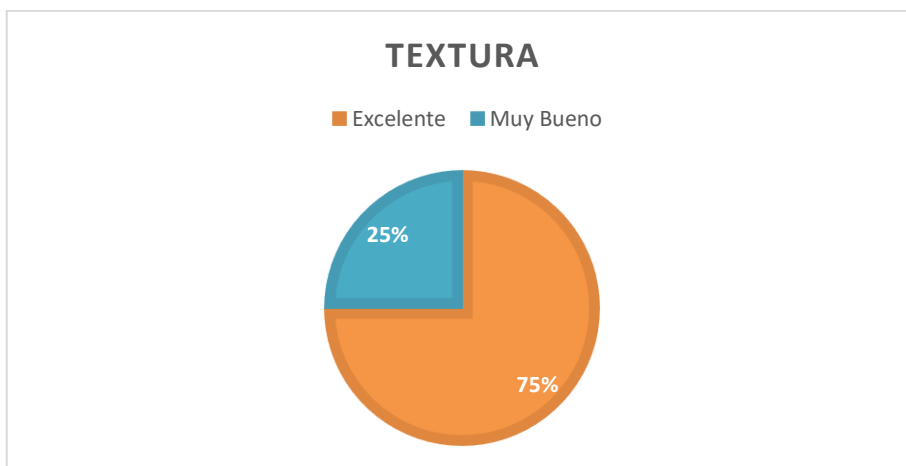


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 22

Textura Coctel Pink Art

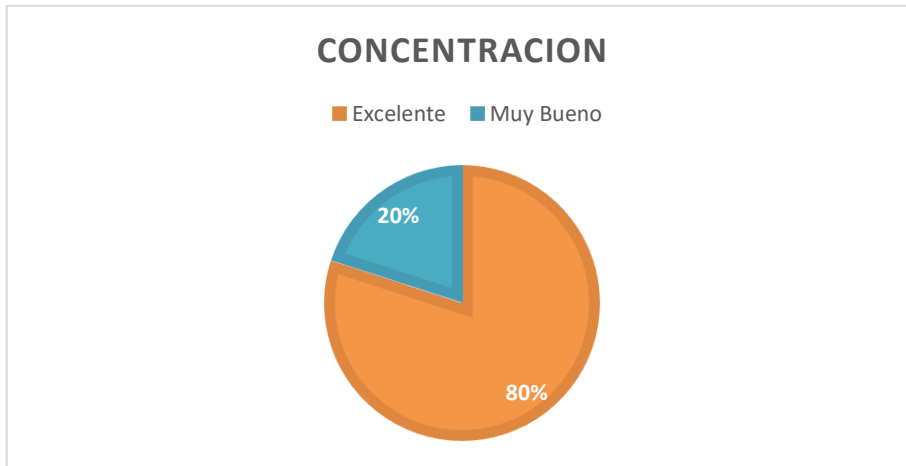


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 23

Concentración Coctel Pink Art

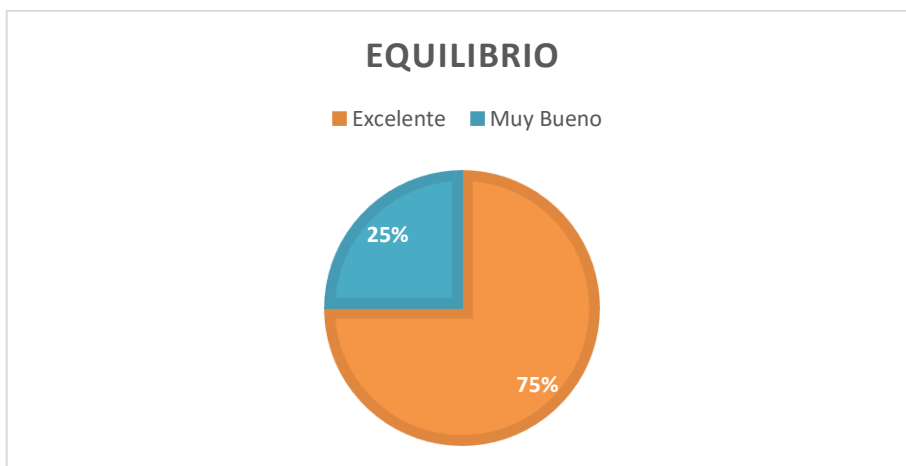


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 24

Equilibrio Coctel Pink Art



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.3 Análisis Coctel Pink Art

En cuanto a la fase visual, el Coctel "Pink Art" recibió calificaciones predominantemente altas. El color fue mayormente evaluado como excelente, lo que sugiere una presentación visual muy atractiva y llamativa para la mayoría de los comensales. La limpieza del cóctel también fue bien recibida, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente. En cuanto a la decoración, aunque la mayoría la calificó como excelente, se sugirió cambiar las cerezas por las gomitas y la sombrilla para mejorar aún más la presentación visual y darle un toque más acorde al nombre del cóctel.

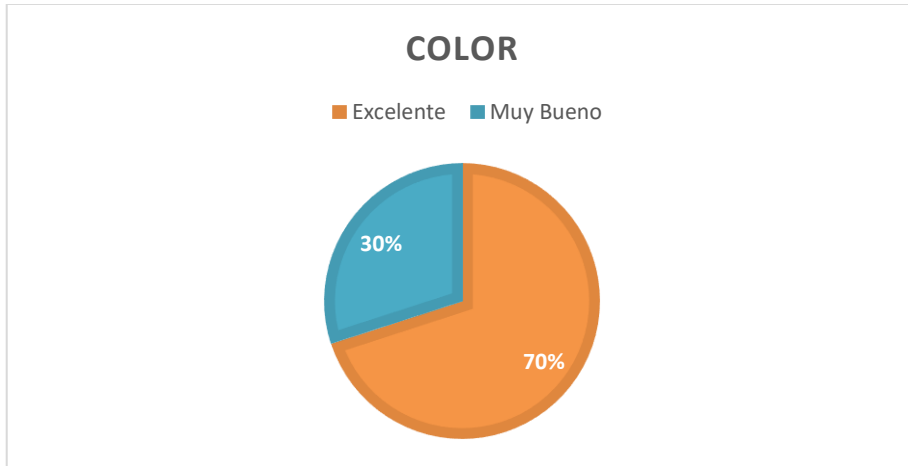
En la fase olfativa, el aroma del cóctel fue principalmente calificado como muy bueno, con una minoría calificándolo como excelente. Esto sugiere una experiencia aromática satisfactoria para la mayoría de los participantes, aunque con algunos puntos de mejora en términos de intensidad. La intensidad del aroma fue evaluada de manera variada, con un porcentaje considerable calificándola como excelente y muy buena.

En la fase gustativa, la textura del cóctel fue mayoritariamente calificada como excelente, lo que indica una experiencia sensorial agradable y satisfactoria para la mayoría de los comensales. La concentración y el equilibrio de sabores fueron bien recibidos, con la mayoría de los participantes calificándolos como excelente.

Coctel Dj's Sweet Shmphony

Figura 25

Color coctel Dj's Sweet Shmphony

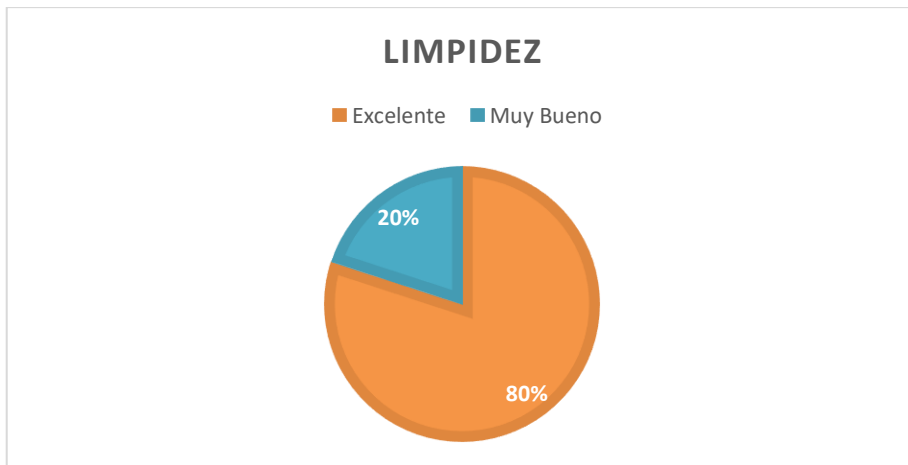


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 26

Limpidez coctel Dj's Sweet Shmphony

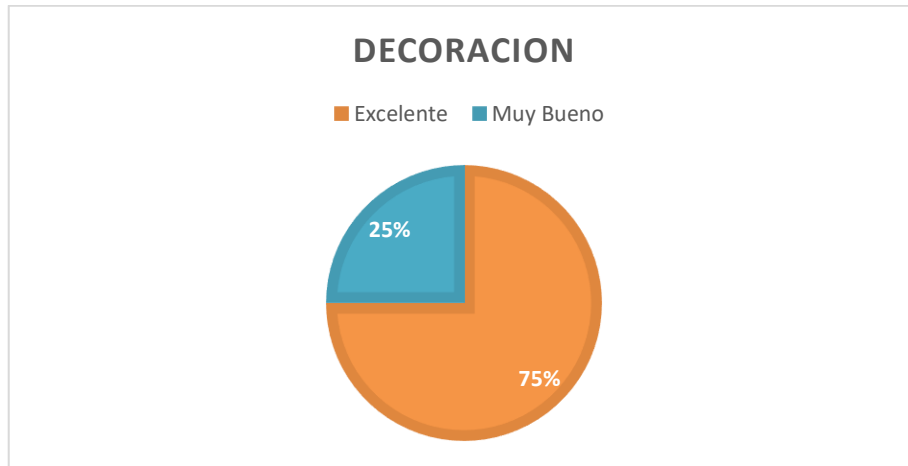


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 27

Decoración coctel Dj's Sweet Shmphony

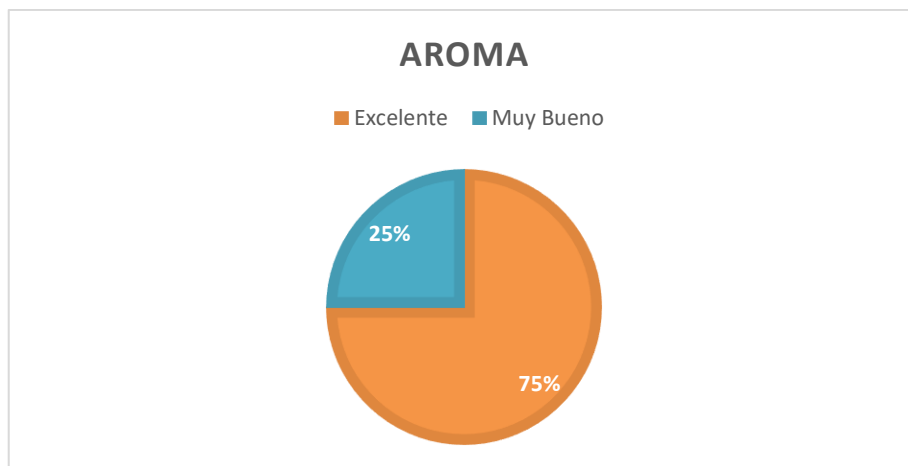


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 28

Aroma coctel Dj's Sweet Shmphony

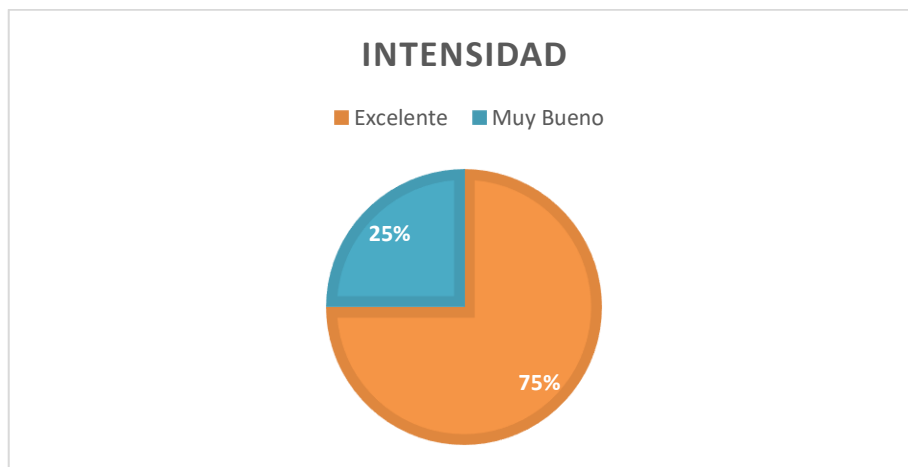


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 29

Intensidad coctel Dj's Sweet Shmphony

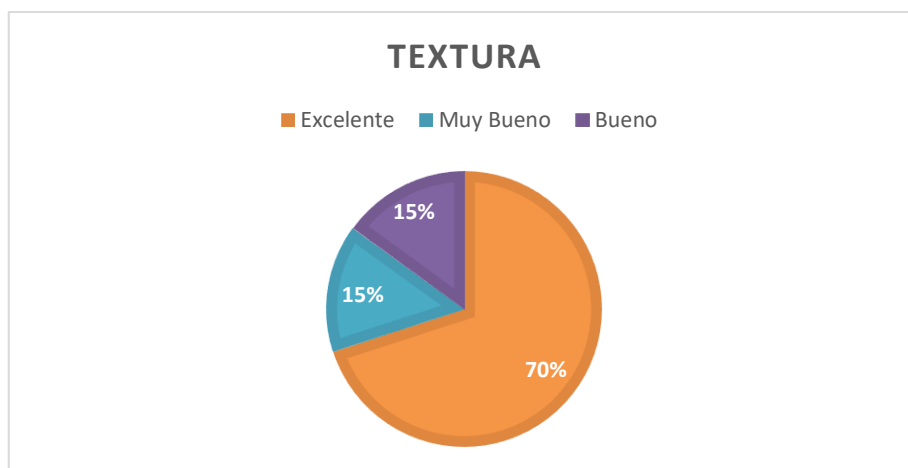


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 30

Textura coctel Dj's Sweet Shmphony

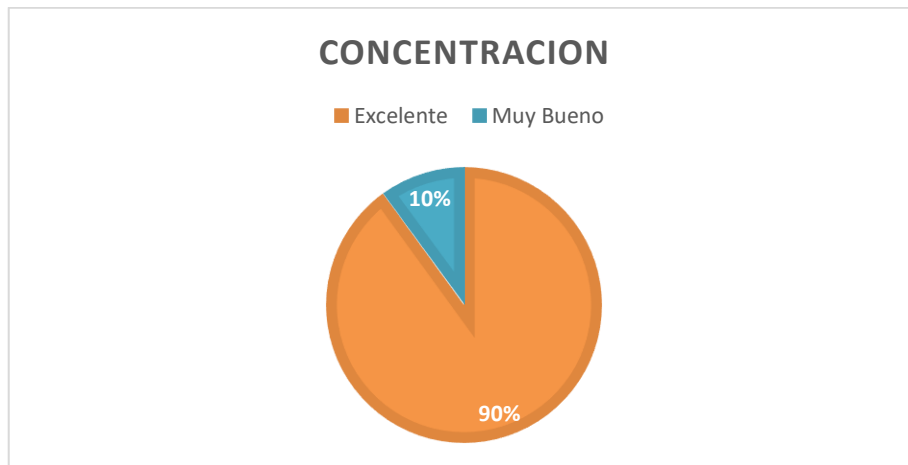


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 31

Concentración coctel Dj's Sweet Shmphony

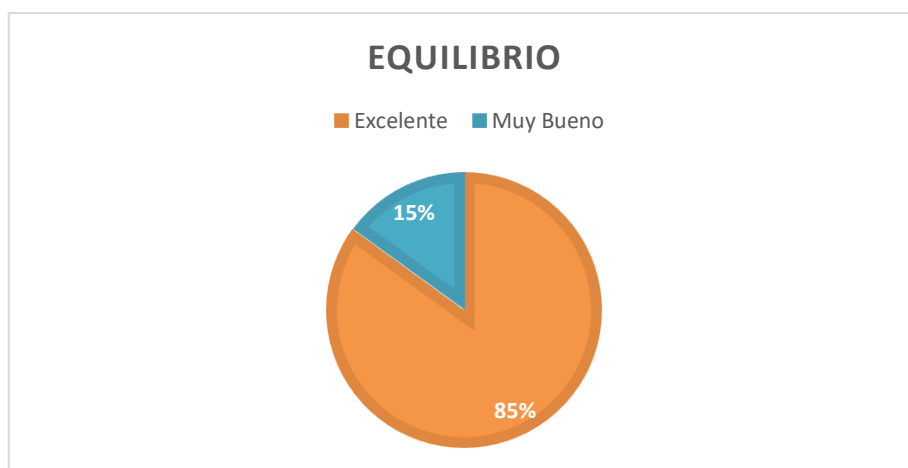


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 32

Equilibrio coctel Dj's Sweet Shmphony



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.4 Análisis Coctel Dj's Sweet Shmphony

En cuanto a la fase visual, el Coctel "Dj's Sweet Symphony" recibió calificaciones mayoritariamente altas. El color fue principalmente evaluado como excelente, lo que sugiere una presentación visual atractiva y llamativa para la mayoría de los comensales. La limpieza del cóctel también fue bien recibida, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente. En cuanto a la decoración, la mayoría la calificó como excelente, lo que indica una presentación visual satisfactoria.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad del mismo fueron calificados mayoritariamente como excelente, lo que sugiere una experiencia aromática muy satisfactoria para la mayoría de los participantes. Esto indica que el cóctel tiene una presencia aromática fuerte y agradable.

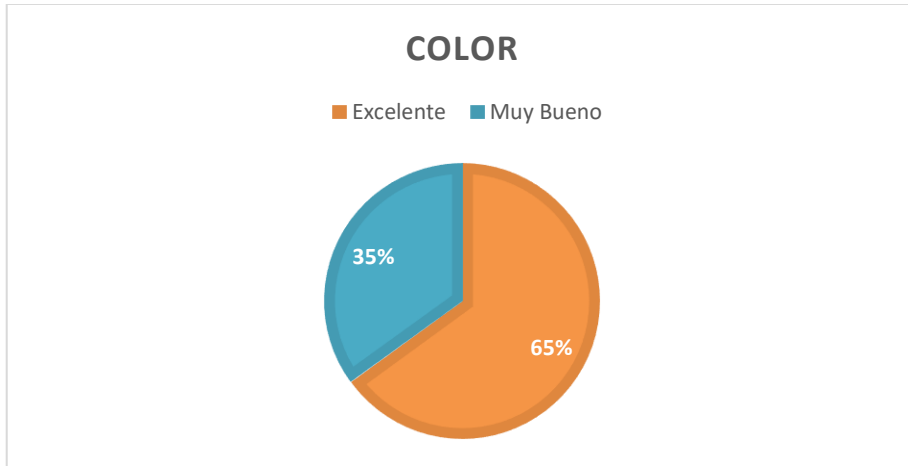
En la fase gustativa, la textura del cóctel fue mayoritariamente calificada como excelente, lo que sugiere una experiencia sensorial satisfactoria en términos de boca. La concentración y el equilibrio de sabores también fueron bien recibidos, con la mayoría de los participantes calificándolos como excelente.

Las sugerencias de espolvorear un poco de café en polvo tamizado para mejorar la presentación visual fueron bien recibidas. Además, los comentarios positivos sobre el sabor del cóctel indican que fue una experiencia deliciosa para los comensales.

Coctel Wise Blue

Figura 33

Color coctel Wise Blue

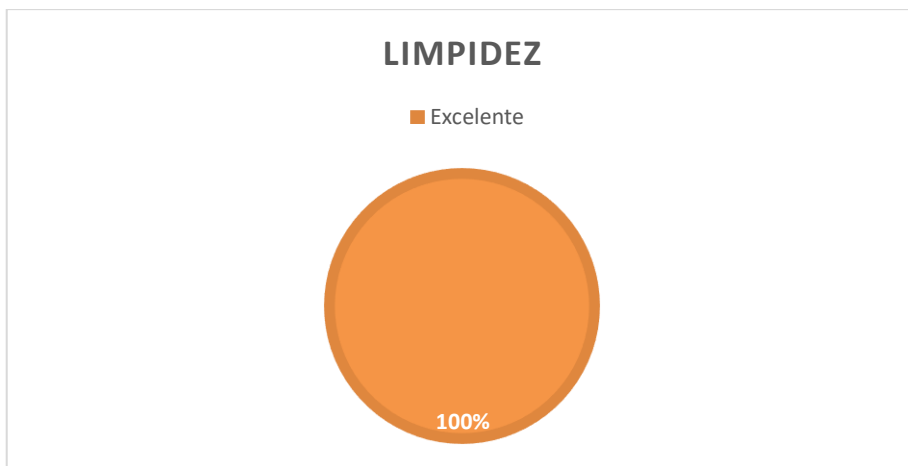


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 34

Limpidez coctel Wise Blue



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 35

Decoración coctel Wise Blue

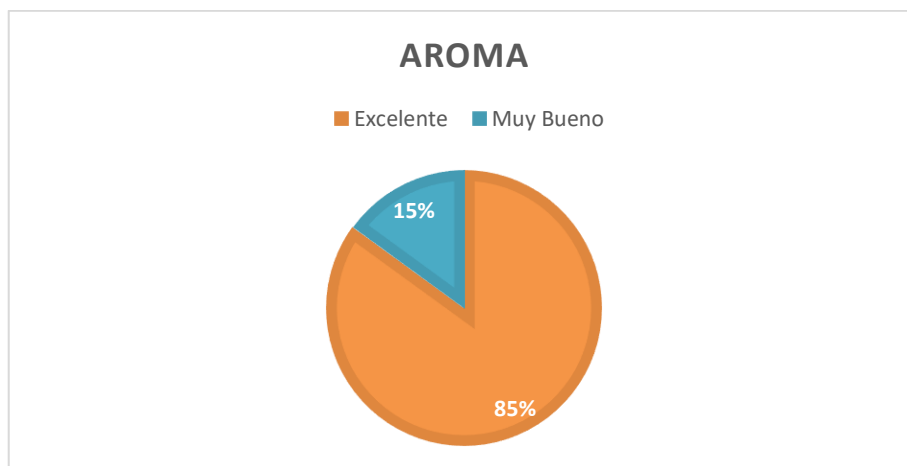


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 36

Aroma coctel Wise Blue

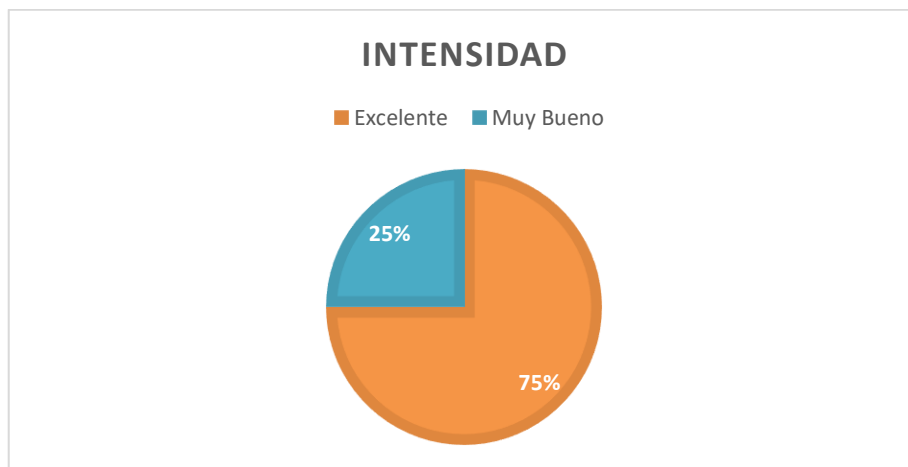


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 37

Intensidad coctel Wise Blue



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 38

Textura coctel Wise Blue

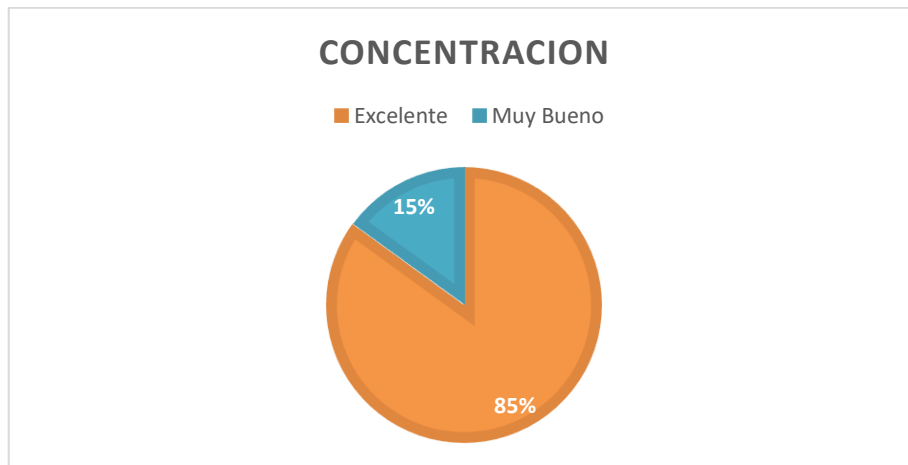


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 39

Color coctel Wise Blue

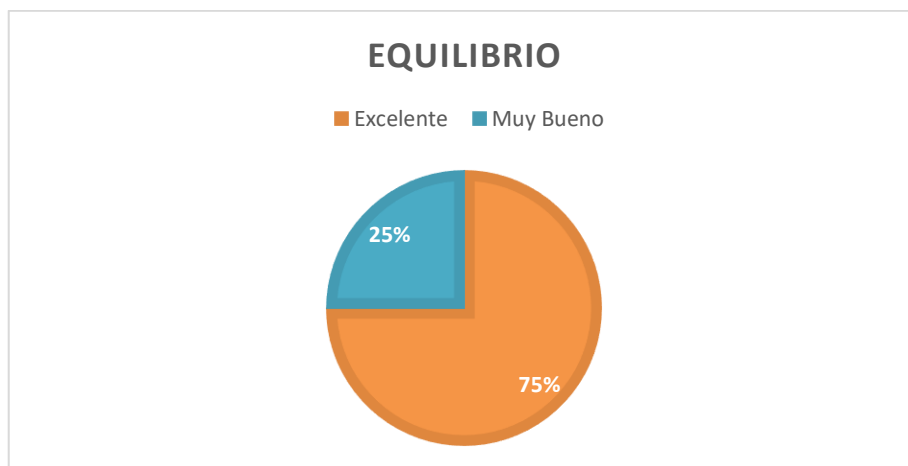


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 40

Equilibrio coctel Wise Blue



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.5 Análisis Coctel Wise Blue

En cuanto a la fase visual, el Coctel "Wise Blue" recibió calificaciones mayoritariamente altas. El color fue evaluado como principalmente excelente, lo que sugiere una presentación visual atractiva y agradable para la mayoría de los comensales. La limpieza del cóctel también fue calificada como excelente por todos los participantes. En cuanto a la decoración, la mayoría la calificó como excelente, lo que indica una presentación visual satisfactoria.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad del mismo fueron calificados mayoritariamente como excelente, lo que sugiere una experiencia aromática muy satisfactoria para la mayoría de los participantes. Esto indica que el cóctel tiene una presencia aromática fuerte y agradable.

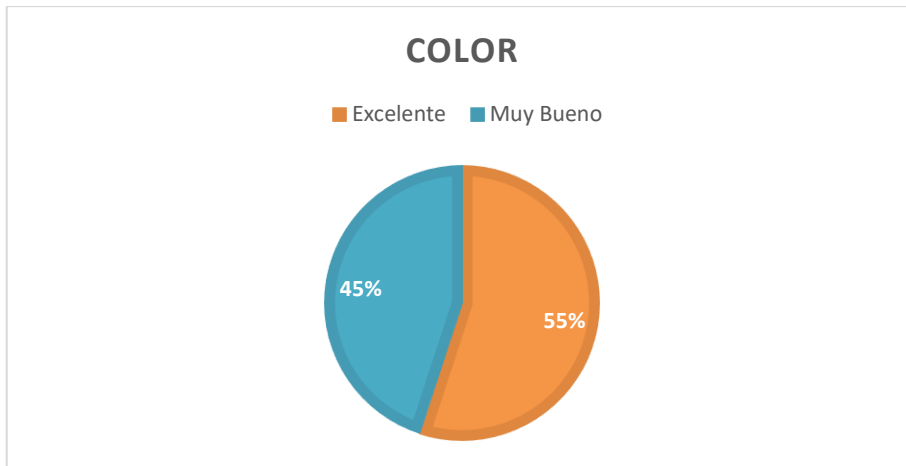
En la fase gustativa, la textura del cóctel fue calificada como excelente por todos los participantes, lo que sugiere una experiencia sensorial muy satisfactoria en términos de boca. La concentración y el equilibrio de sabores también fueron bien recibidos, con la mayoría de los participantes calificándolos como excelente.

Las sugerencias para decoración, como utilizar un medio rondel de naranja incrustado con una cereza, fueron bien recibidas y podrían mejorar aún más la presentación visual del cóctel. Aunque a un encuestado no le gustó el Twist de limón, la mayoría de los participantes disfrutaron de la experiencia refrescante del cóctel.

Coctel Jefa Taxochocolateada

Figura 41

Color coctel Jefa Taxococolateada

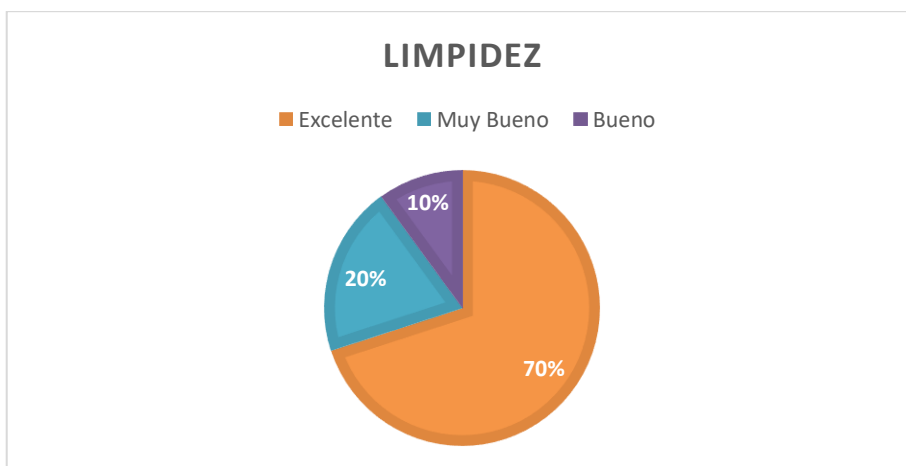


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 42

Limpidez coctel Jefa Taxococolateada

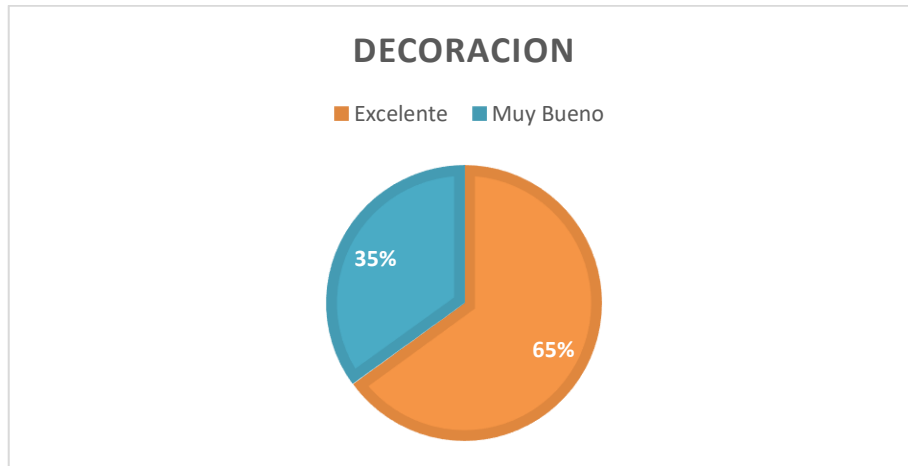


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 43

Decoración coctel Jefa Taxococolateada

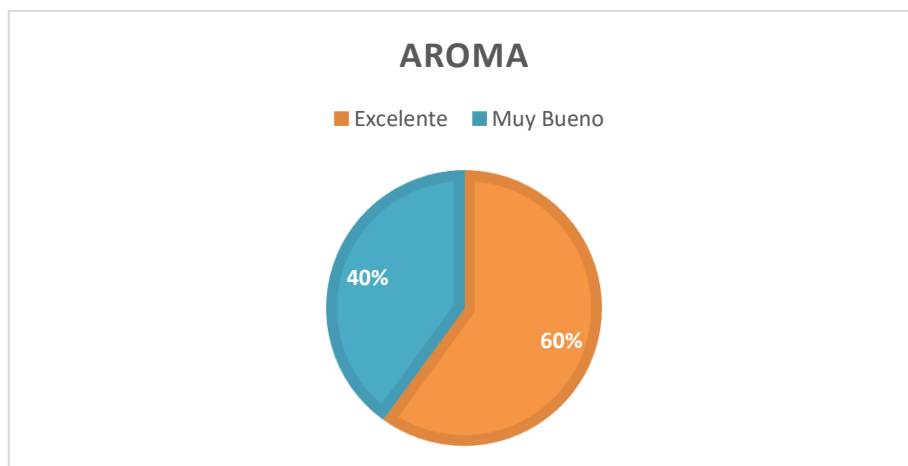


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 44

Aroma coctel Jefa Taxococolateada

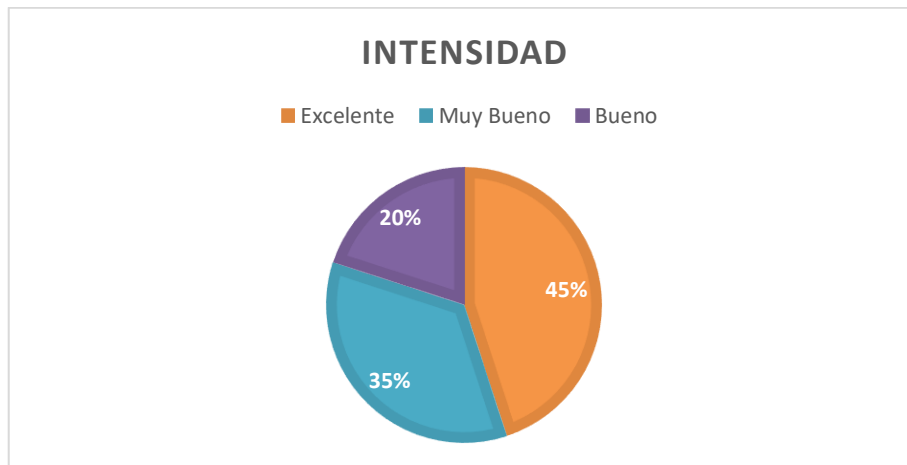


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 45

Intensidad coctel Jefa Taxococolateada

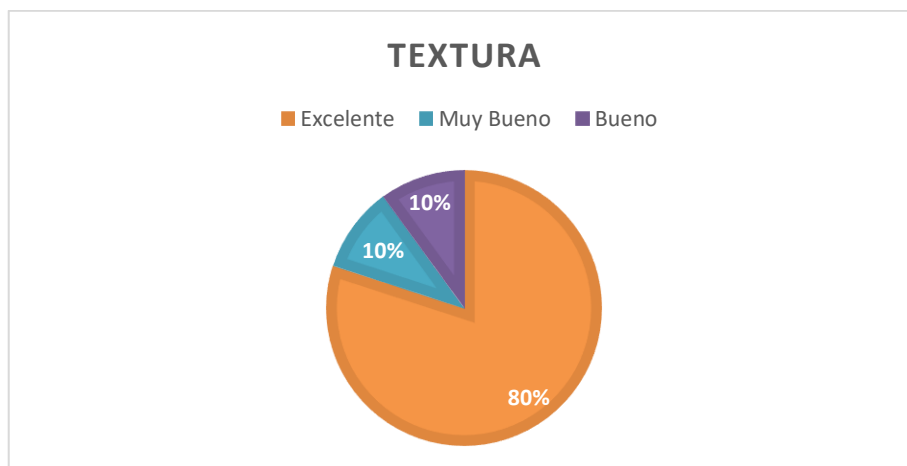


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 46

Textura coctel Jefa Taxococolateada

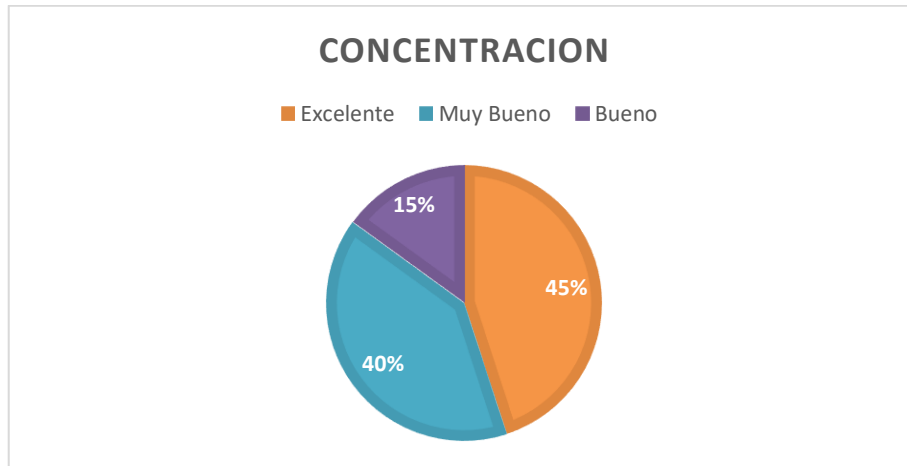


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 47

Concentración coctel Jefa Taxocolateada

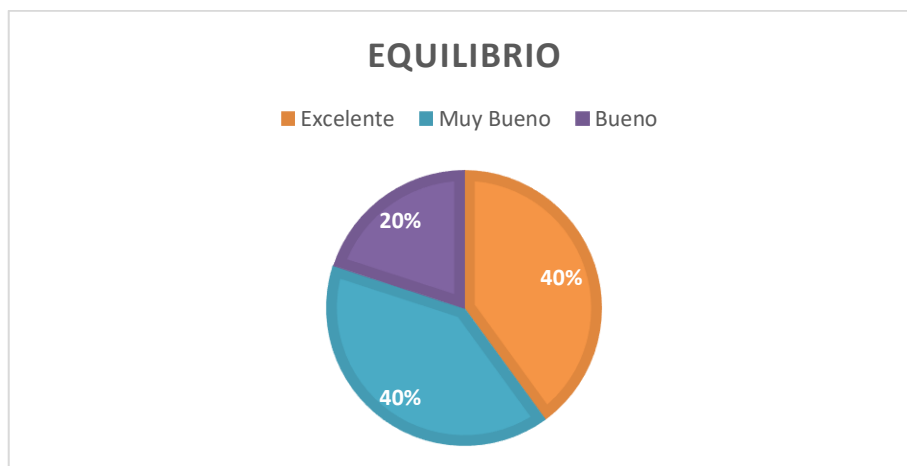


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 48

Equilibrio coctel Jefa Taxocolateada



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.6 Análisis Coctel Jefa Taxochocolateada

En cuanto a la fase visual, el Coctel "Jefa Taxochocolateada" recibió calificaciones variadas. El color fue evaluado principalmente como muy bueno, con un porcentaje considerable también calificándolo como excelente. Esto sugiere que la presentación visual del cóctel fue generalmente atractiva, aunque podría haber espacio para mejorar en términos de color para algunos comensales. La limpieza fue calificada mayoritariamente como excelente, lo que indica una presentación limpia y ordenada. En cuanto a la decoración, la mayoría la calificó como excelente, lo que sugiere una presentación visual satisfactoria.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad del mismo fueron calificados como principalmente excelente y muy bueno, respectivamente. Esto indica que el cóctel tiene una presencia aromática fuerte y agradable, aunque hubo algunas opiniones mixtas sobre la intensidad del aroma.

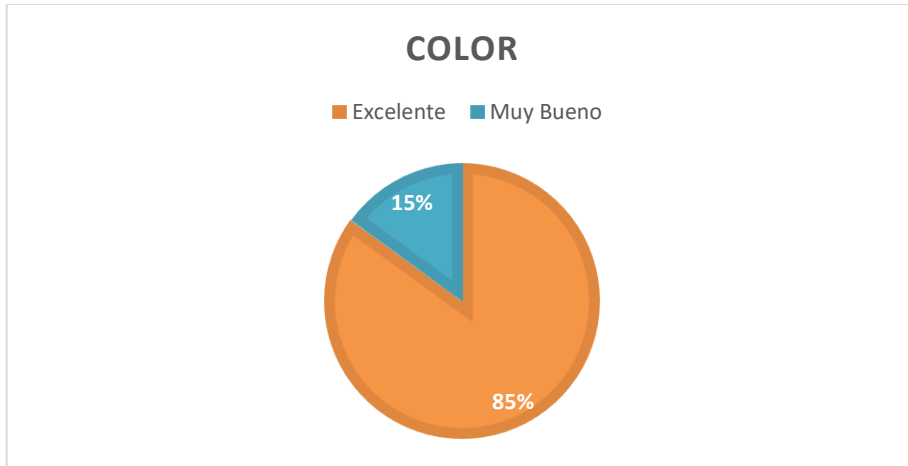
En la fase gustativa, la textura del cóctel recibió calificaciones variadas, con la mayoría calificándola como muy buena. La concentración y el equilibrio de sabores también fueron calificados mayoritariamente como muy buenos, aunque hubo algunas opiniones mixtas.

Los comentarios sugieren la posibilidad de utilizar caramelo o sirope de Taxo como variantes para mejorar el sabor del cóctel, lo que podría aportar una nueva dimensión de sabor y complementar la experiencia general del mismo.

Coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

Figura 49

Color coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

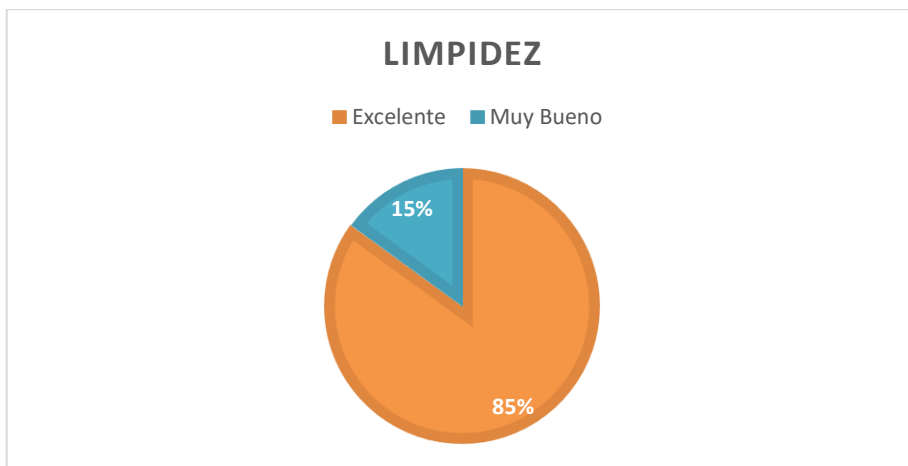


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 50

Limpidez coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 51

Decoración coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

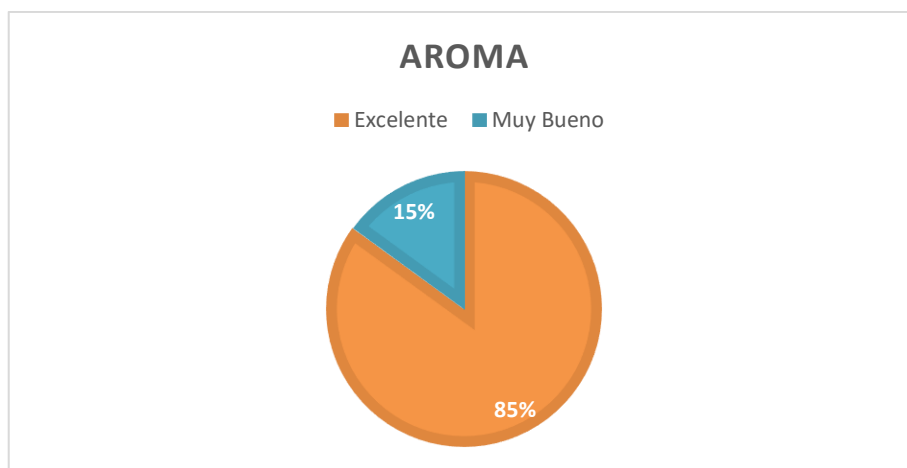


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 52

Aroma coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

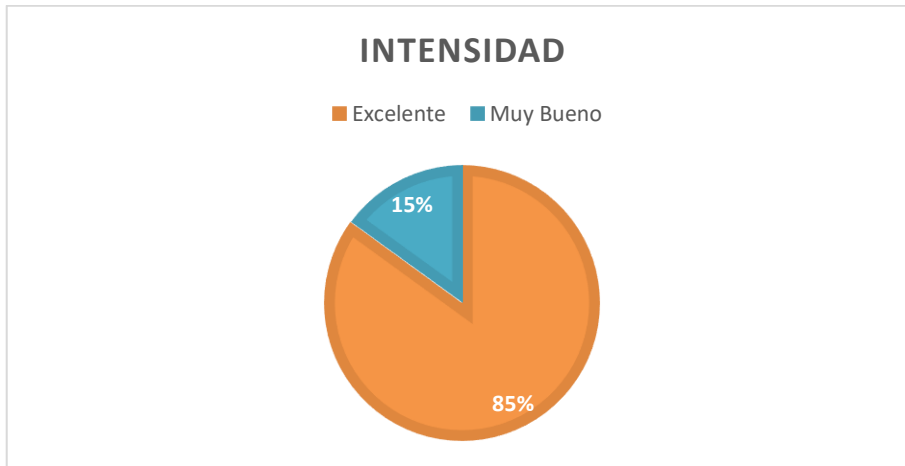


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 53

Intensidad coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

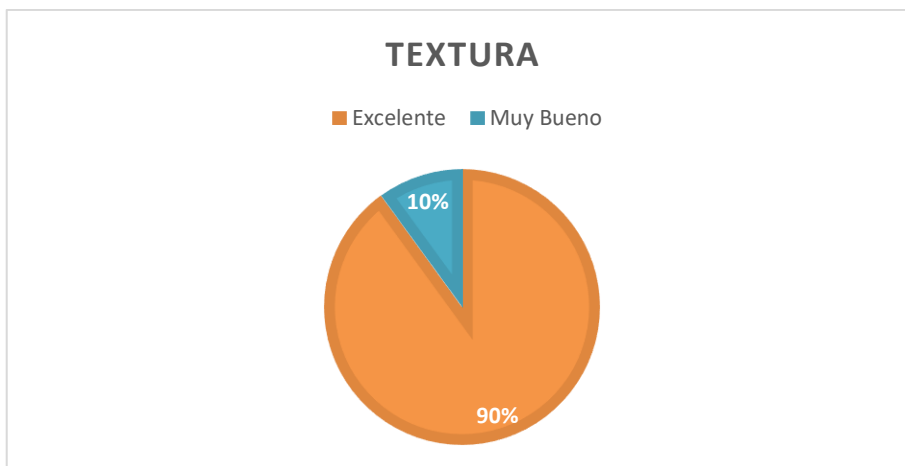


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 54

Textura coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

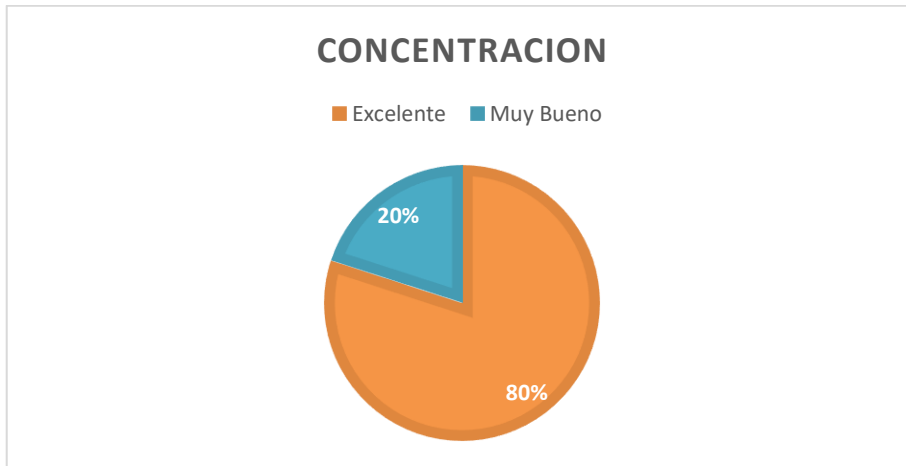


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 55

Concentración coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

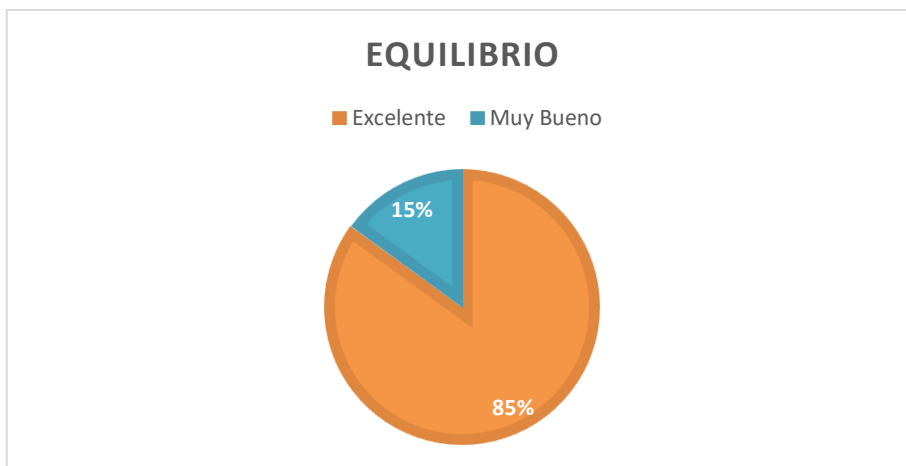


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 56

Equilibrio coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.7 Análisis Coctel Recuerdos de una tarde bajo un cedrón

En cuanto a la fase visual, el Coctel "Recuerdos de una Tarde Bajo un Cedrón" recibió altas calificaciones en todos los aspectos evaluados. Tanto el color como la limpieza fueron

calificados mayoritariamente como excelentes, lo que sugiere una presentación visual atractiva y limpia. La decoración también recibió calificaciones muy altas, principalmente como excelente, lo que indica una presentación cuidadosamente elaborada y estéticamente agradable.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad del mismo fueron calificados mayoritariamente como excelente, lo que sugiere una experiencia aromática muy satisfactoria. Esto indica que el cóctel tiene una presencia aromática fuerte y agradable, lo que contribuye positivamente a la percepción general del mismo.

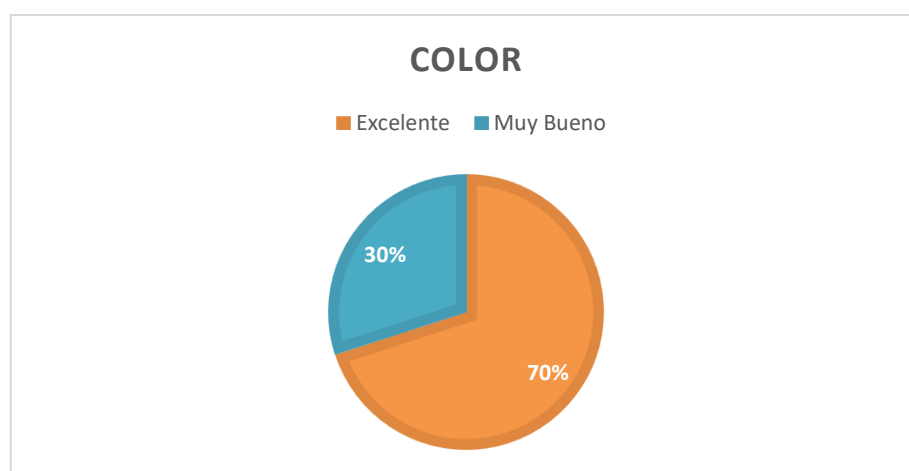
En la fase gustativa, la textura del cóctel fue altamente elogiada, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente. La concentración y el equilibrio de sabores también recibieron calificaciones muy altas, lo que sugiere una experiencia gustativa equilibrada y satisfactoria.

Los comentarios destacaron la decoración impecable del cóctel y sugirieron utilizar hojas de cedrón más frescas y machacarlas un poco más para intensificar el aroma. También se sugirió reducir ligeramente la cantidad de Sprite para equilibrar mejor los sabores del cóctel.

Coctel Clásico Abrazo de Taxo

Figura 57

Color coctel Clásico abrazo de Taxo

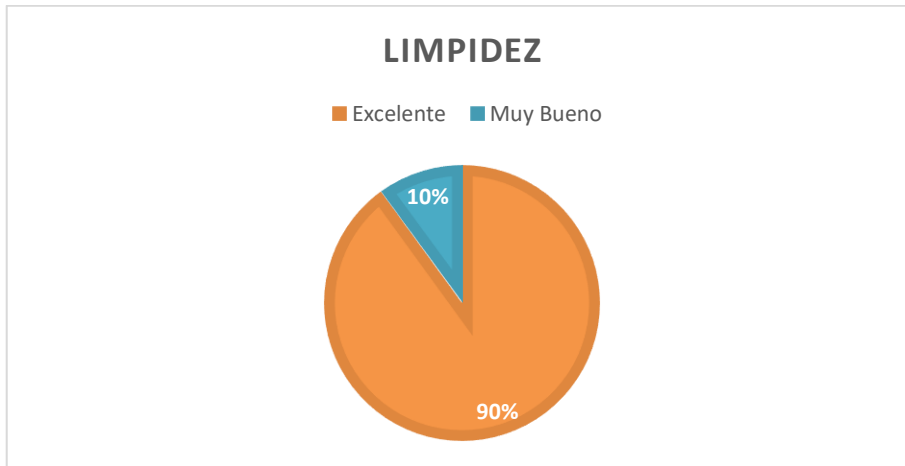


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 58

Limpidez coctel Clásico abrazo de Taxo

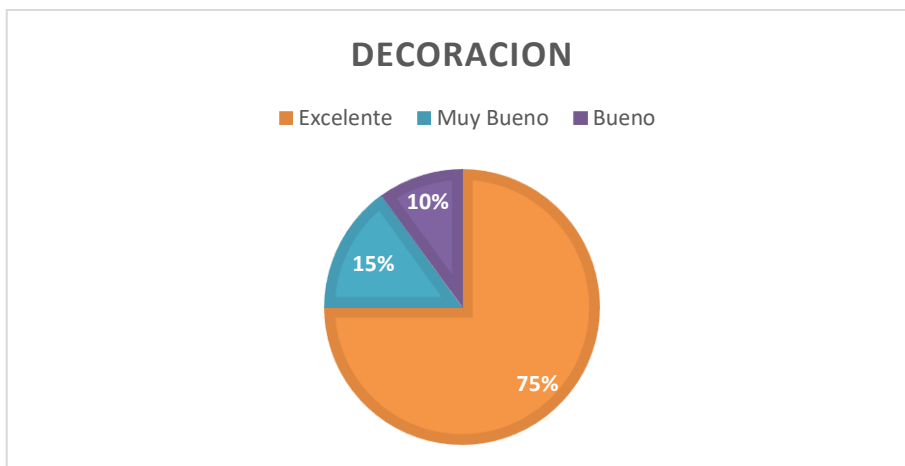


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 59

Decoración coctel Clásico abrazo de Taxo

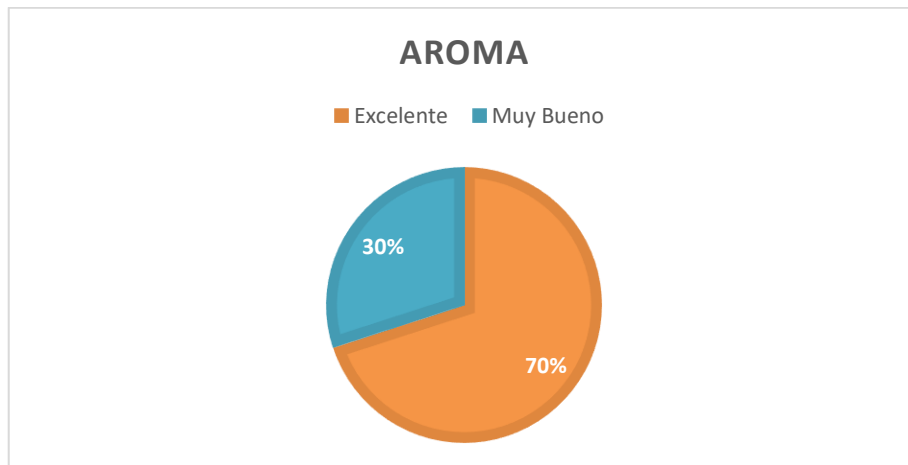


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 60

Aroma coctel Clásico abrazo de Taxo

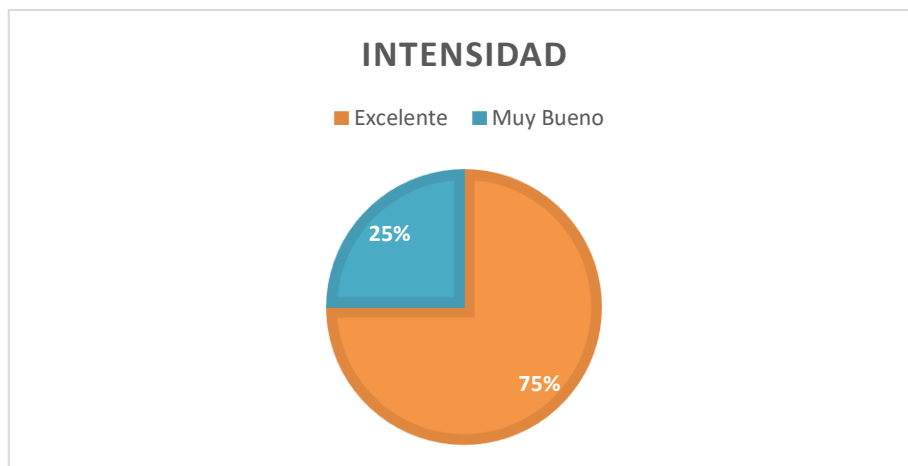


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 61

Intensidad coctel Clásico abrazo de Taxo

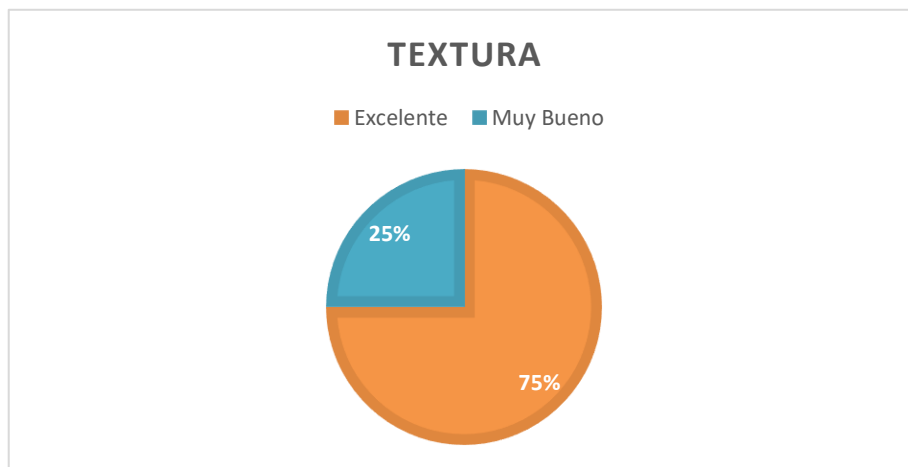


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 62

Textura coctel Clásico abrazo de Taxo

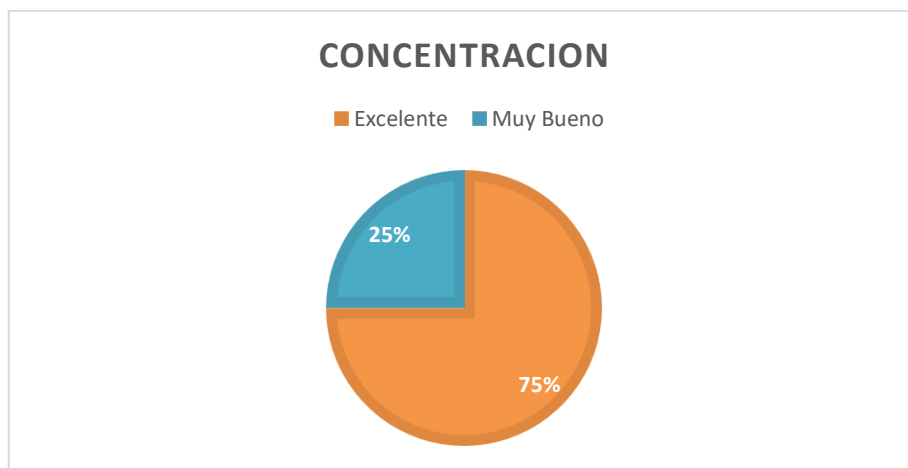


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 63

Concentración coctel Clásico abrazo de Taxo

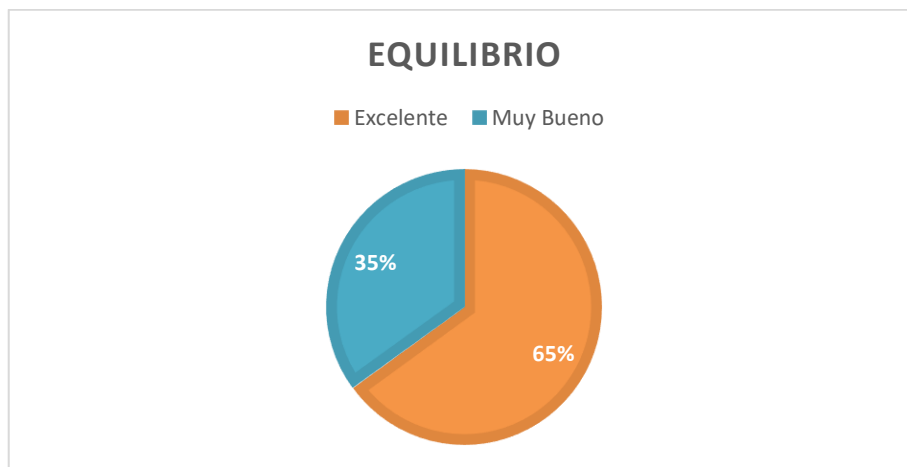


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 64

Equilibrio coctel Clásico abrazo de Taxo



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.8 Análisis Coctel Clásico Abrazo de Taxo

El Coctel "Clásico Abrazo de Taxo" recibió calificaciones mayoritariamente altas en todas las fases de la degustación, aunque hubo algunas áreas que podrían mejorarse.

En cuanto a la fase visual, el color del cóctel fue calificado principalmente como excelente, lo que sugiere una presentación visual atractiva. La limpieza también recibió altas calificaciones, lo que indica una preparación cuidadosa y una presentación limpia. Sin embargo, la decoración fue calificada en su mayoría como excelente y muy buena, pero algunos participantes sugirieron que podría ser más elaborada para reflejar mejor la naturaleza clásica del cóctel.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad del mismo fueron calificados mayoritariamente como excelente y muy bueno, respectivamente. Esto sugiere una experiencia aromática satisfactoria, aunque algunos participantes podrían desear un aroma más intenso para realzar la experiencia sensorial.

En cuanto a la fase gustativa, la textura, la concentración y el equilibrio de sabores fueron calificados mayoritariamente como excelente y muy bueno, lo que sugiere una experiencia

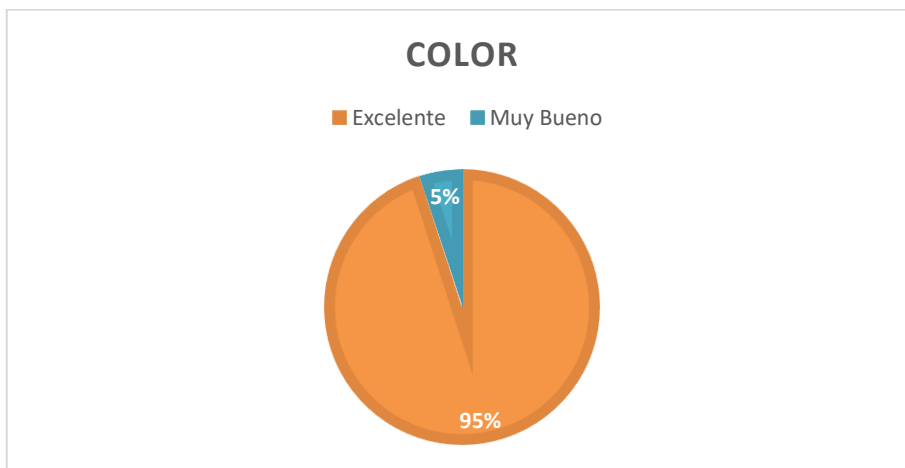
gustativa equilibrada y satisfactoria. Sin embargo, algunos participantes sugirieron aumentar la intensidad alcohólica del licor de taxo para realzar el sabor general del cóctel.

Los comentarios destacaron la simplicidad de la decoración y sugirieron escarchar la copa con azúcar de colores para añadir un toque visual más llamativo. También se sugirió aumentar la intensidad alcohólica del licor de taxo para mejorar el sabor general del cóctel.

Coctel Shark Route

Figura 65

Color coctel Shark Route

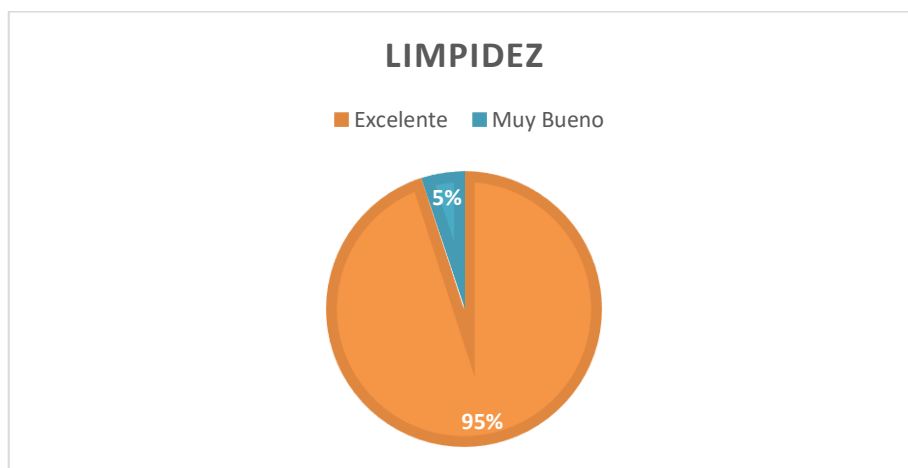


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 66

Limpidez coctel Shark Route

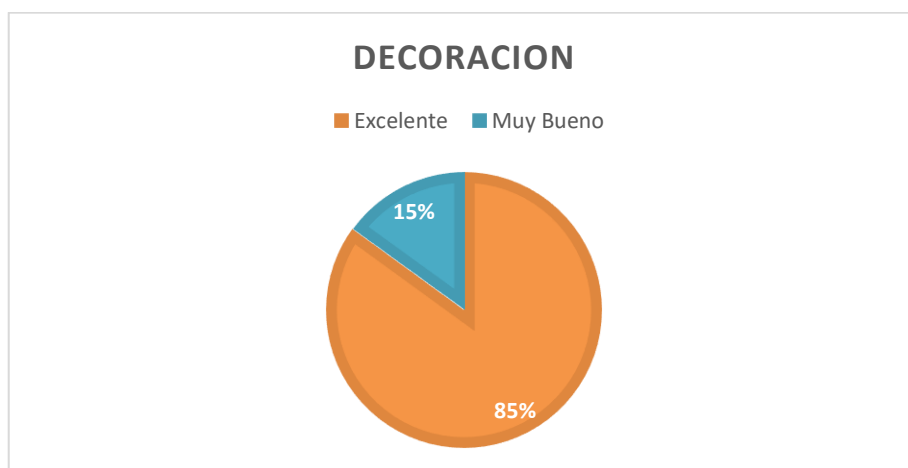


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 67

Decoración coctel Shark Route

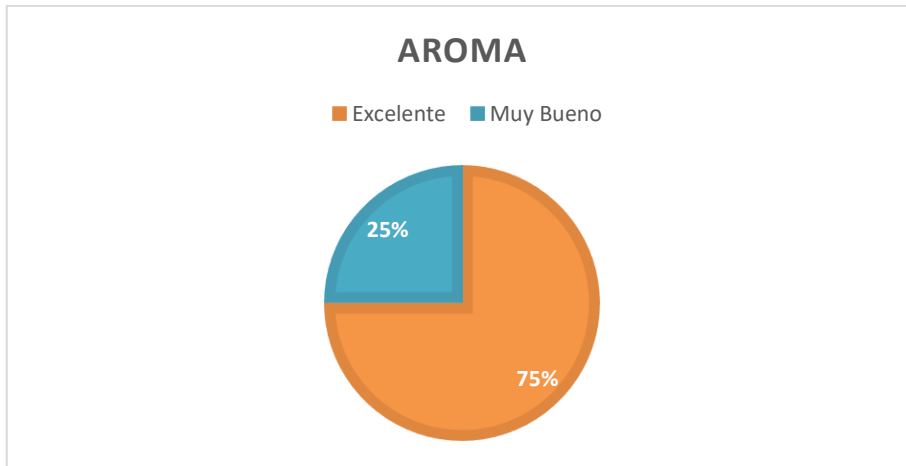


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 68

Aroma coctel Shark Route

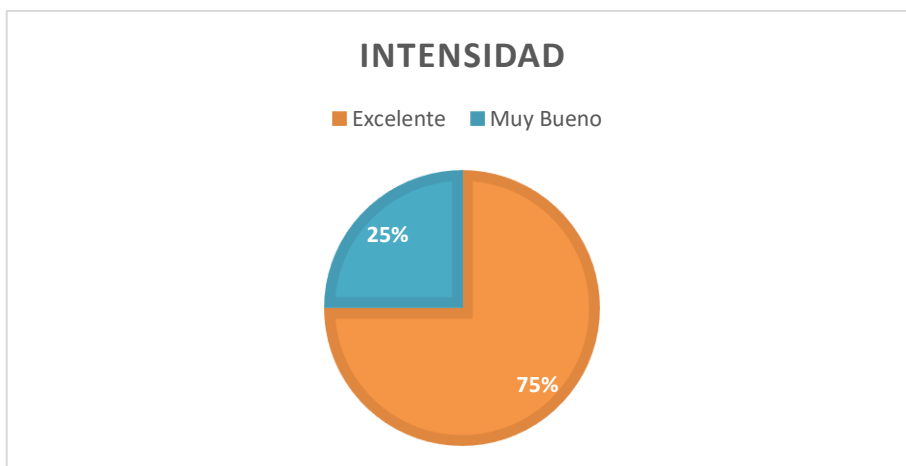


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 69

Intensidad coctel Shark Route

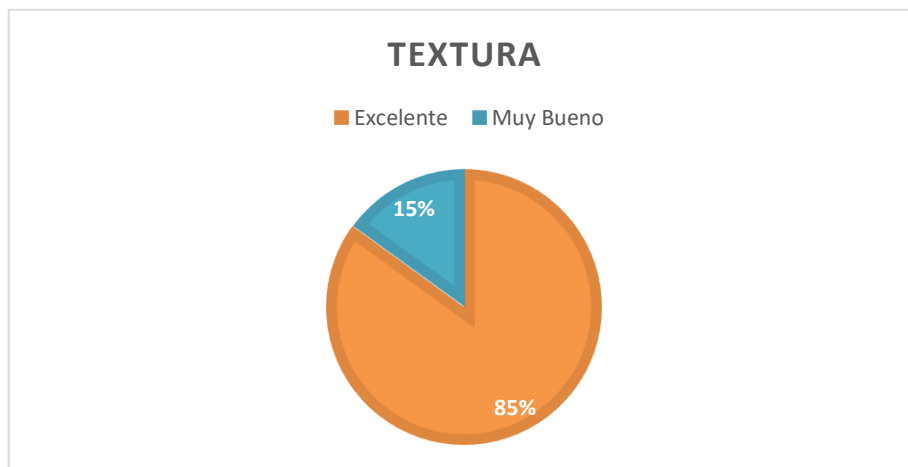


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 70

Textura coctel Shark Route

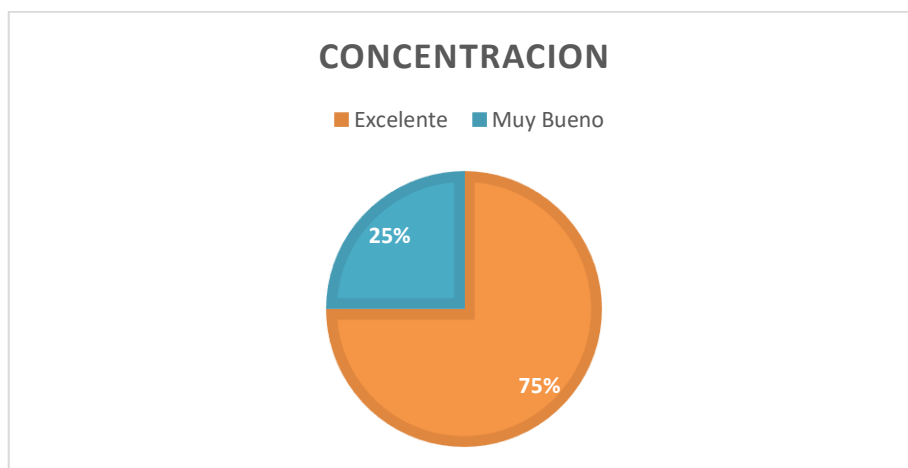


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 71

Concentración coctel Shark Route

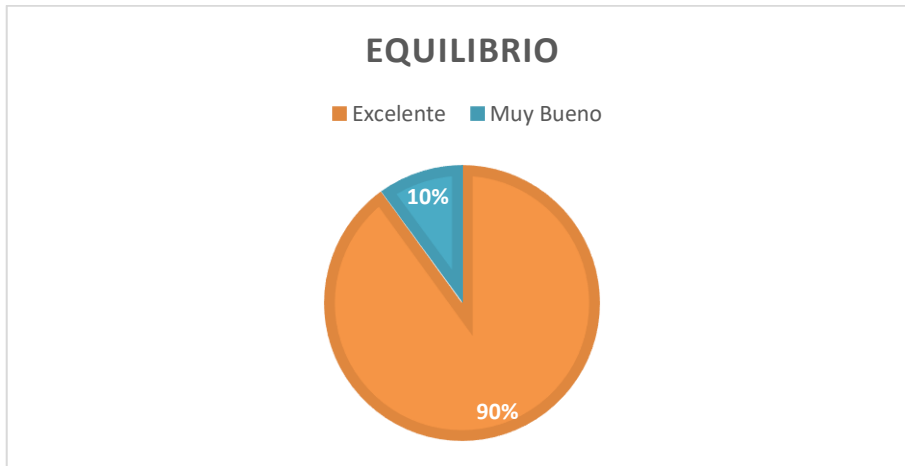


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 72

Equilibrio coctel Shark Route



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.9 Análisis Coctel Shark Route

El Coctel "Shark Route" recibió calificaciones altas en todas las fases de la degustación, con una destacada atención en la fase visual y un equilibrio general en la experiencia gustativa.

En la fase visual, tanto el color como la limpieza del cóctel fueron calificados mayoritariamente como excelente, lo que sugiere una presentación visual atractiva y una preparación cuidadosa. La decoración también recibió altas calificaciones, aunque algunos participantes sugirieron que podría mejorarse con un escarchado blanco para realzar aún más su atractivo visual.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad fueron calificados como excelente y muy bueno, respectivamente. Esto sugiere una experiencia aromática satisfactoria, aunque algunos participantes podrían desear una intensidad aromática ligeramente mayor para realzar la experiencia sensorial.

En cuanto a la fase gustativa, la textura del cóctel fue calificada principalmente como excelente, lo que indica una experiencia gustativa agradable y bien equilibrada. La

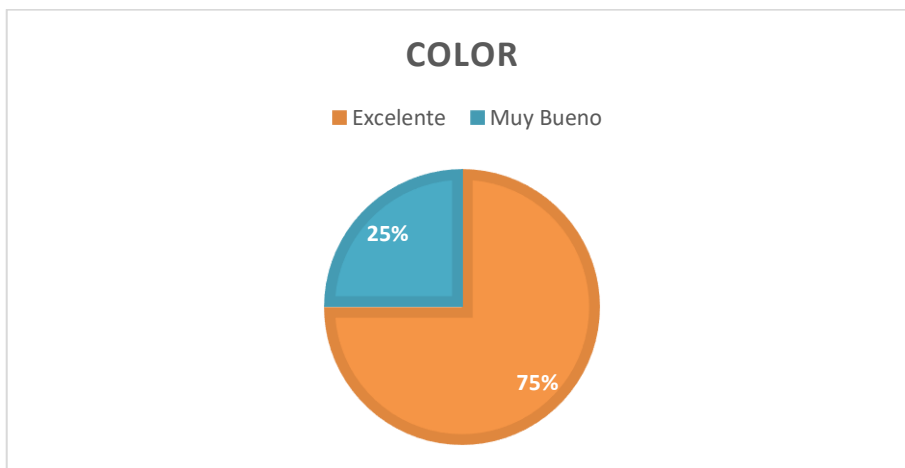
concentración y el equilibrio de sabores también recibieron altas calificaciones, lo que sugiere una mezcla armoniosa de ingredientes.

Los comentarios destacaron la sugerencia de mejorar la decoración con un escarchado blanco, lo que podría realzar la presentación visual del cóctel y hacerlo aún más atractivo para los comensales.

Coctel MJ

Figura 73

Color coctel MJ

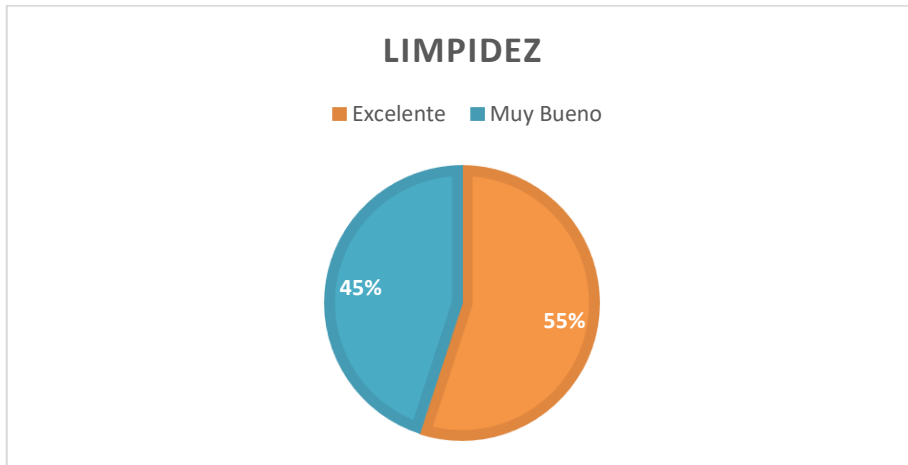


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 74

Limpidez coctel MJ



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 75

Decoración coctel MJ

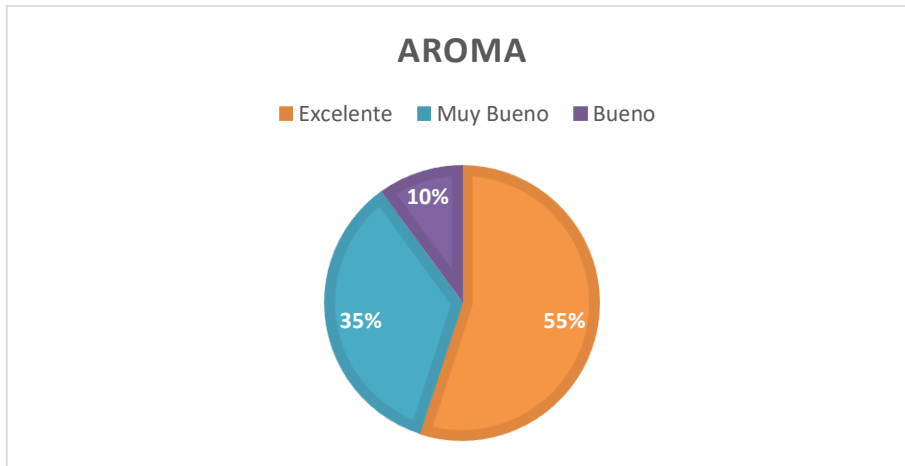


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 76

Aroma coctel MJ

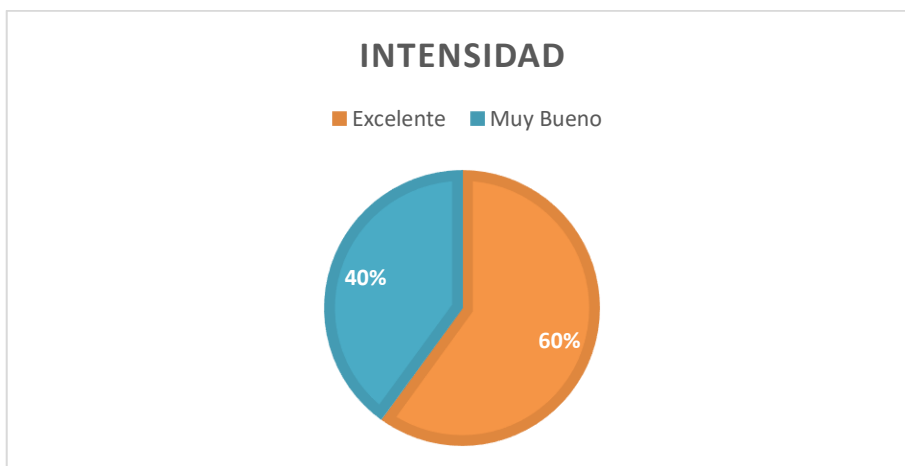


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 77

Intensidad coctel MJ

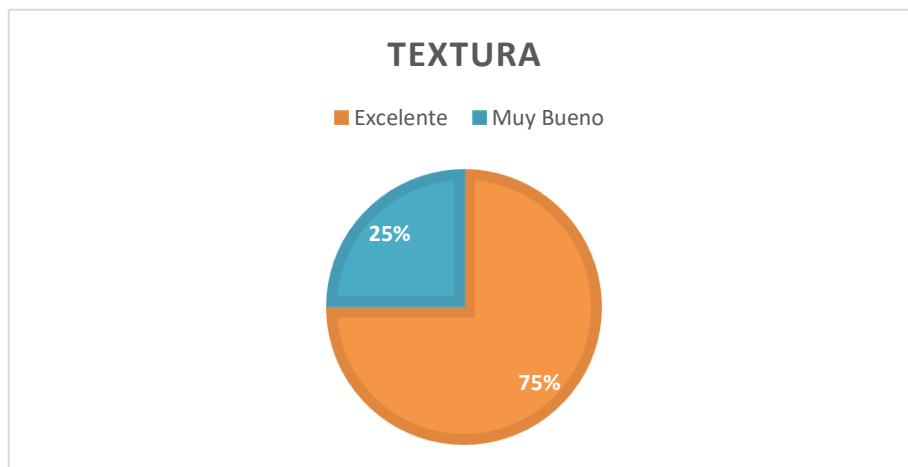


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 78

Textura coctel MJ

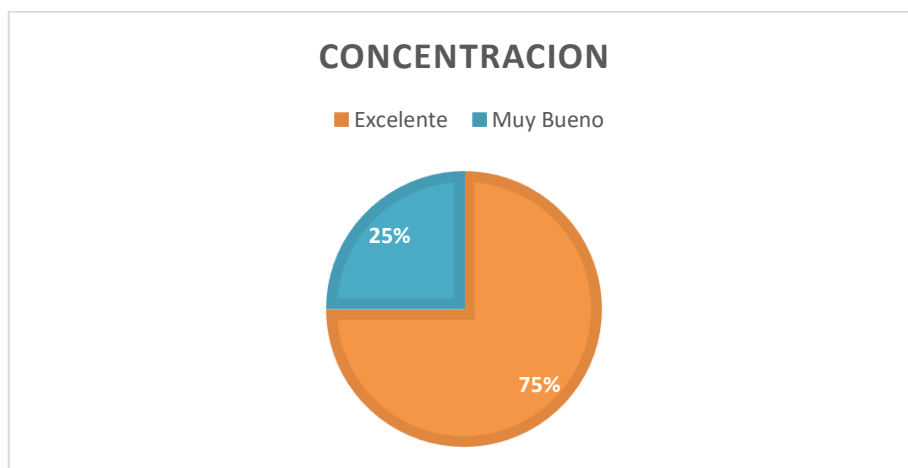


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 79

Concentración coctel MJ

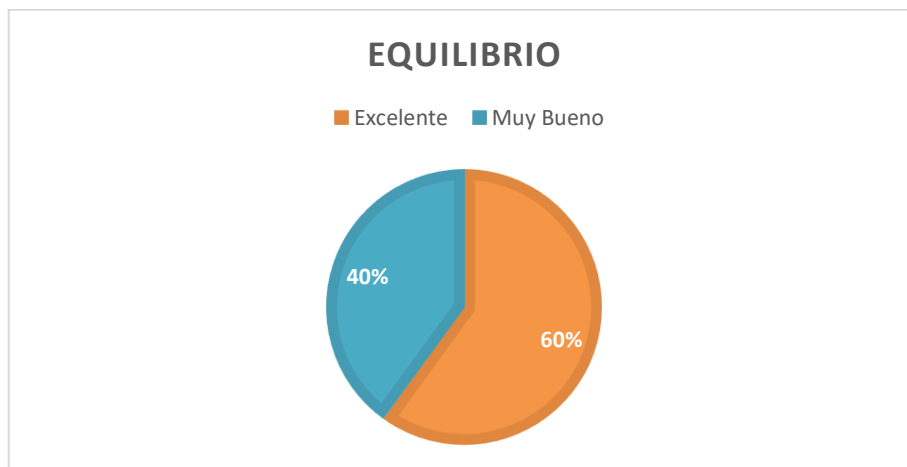


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 80

Equilibrio coctel MJ



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.10 Análisis Cóctel MJ

El Cóctel "MJ" recibió calificaciones variadas en las diferentes fases de la degustación, con una atención particular en la decoración y el sabor.

En la fase visual, el color del cóctel fue mayoritariamente calificado como excelente, lo que sugiere una presentación visual atractiva y llamativa. Sin embargo, la limpieza del cóctel recibió calificaciones mixtas, con una mayoría calificándola como muy buena. La decoración fue el aspecto más destacado en esta fase, con la mitad de los participantes calificándola como excelente y la otra mitad como muy buena, lo que indica una apreciación general de la presentación visual del cóctel, especialmente el contraste entre el color del cóctel negro y el escarchado y coral rojo.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad recibieron calificaciones mixtas, con una mayoría calificándolos como muy buenos. Algunos participantes expresaron que el olor de la chicha no era del agrado de todos, pero en general, el aroma fue percibido como aceptable.

En cuanto a la fase gustativa, la textura del cóctel fue calificada mayoritariamente como excelente, lo que sugiere una experiencia gustativa agradable y bien equilibrada. La

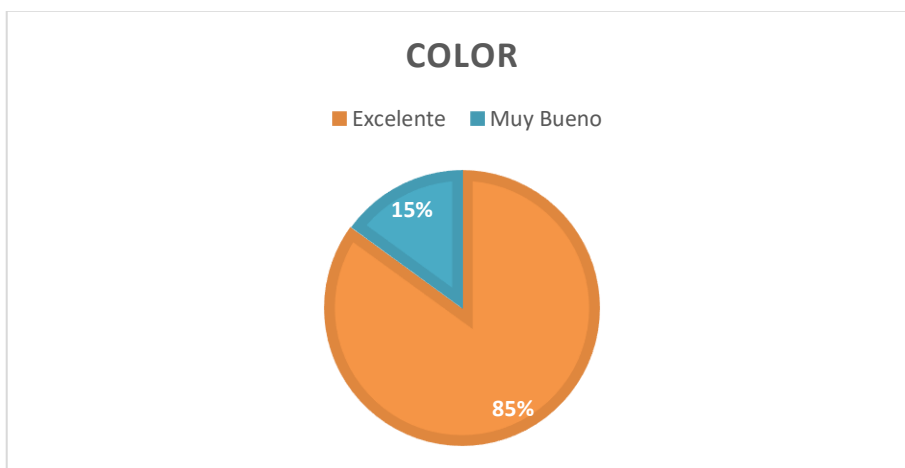
concentración y el equilibrio de sabores también recibieron calificaciones positivas, con una mayoría calificándolos como muy buenos.

El Coctel "MJ" recibió críticas variadas en las diferentes fases de la degustación, con una presentación visual destacada y una experiencia gustativa generalmente positiva. Aunque hubo opiniones mixtas sobre el aroma, la mayoría de los participantes quedaron satisfechos con el sabor del cóctel.

Coctel No será de tomar un traguito?

Figura 81

Color coctel No será de tomar un traguito?

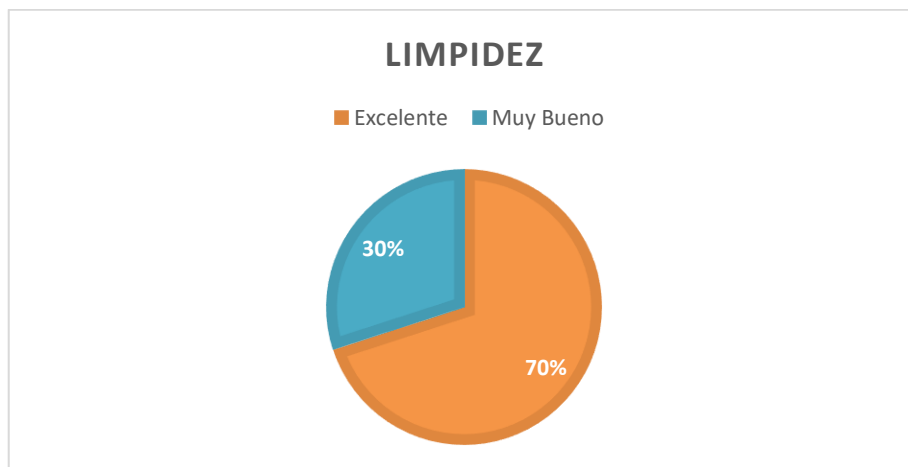


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 82

Limpidez coctel No será de tomar un traguito?

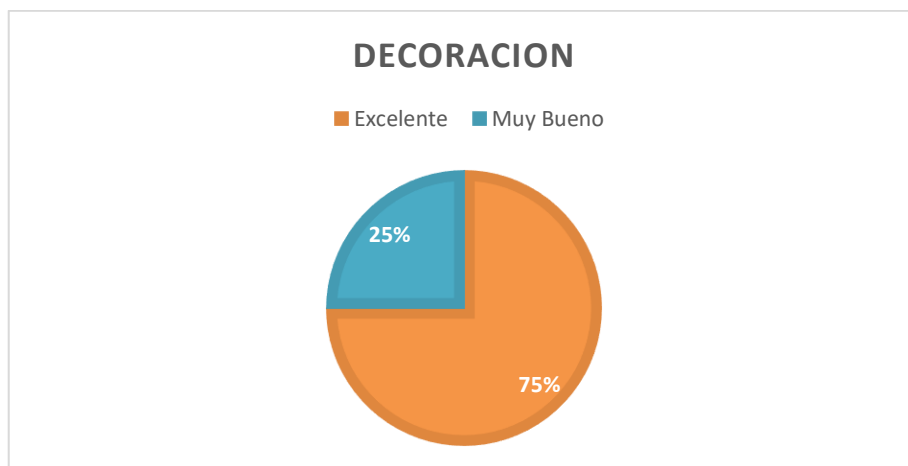


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 83

Decoración coctel No será de tomar un traguito?

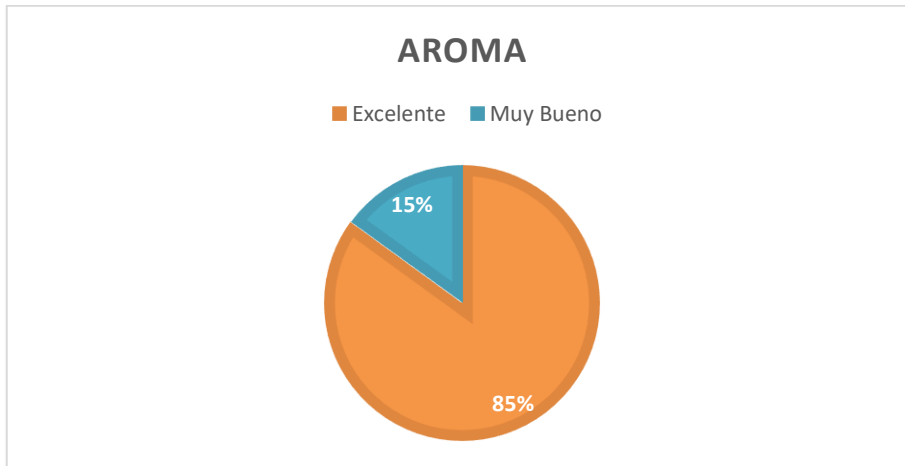


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 84

Aroma coctel No será de tomar un traguito?

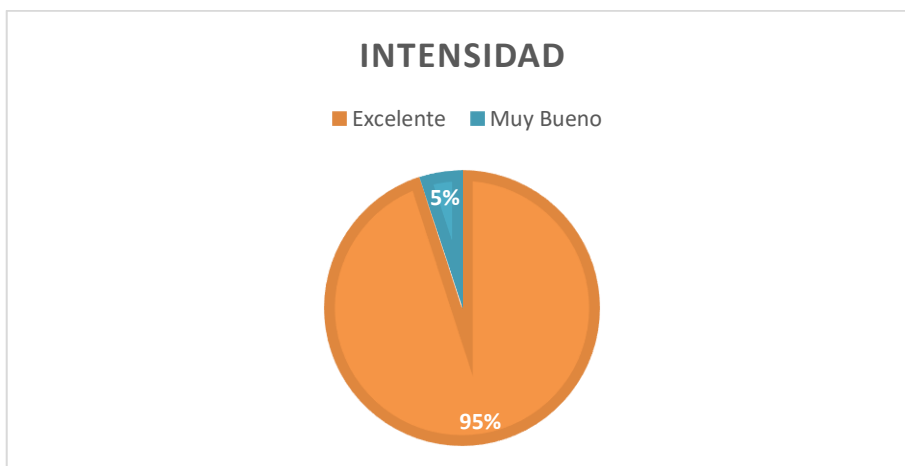


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 85

Intensidad coctel No será de tomar un traguito?

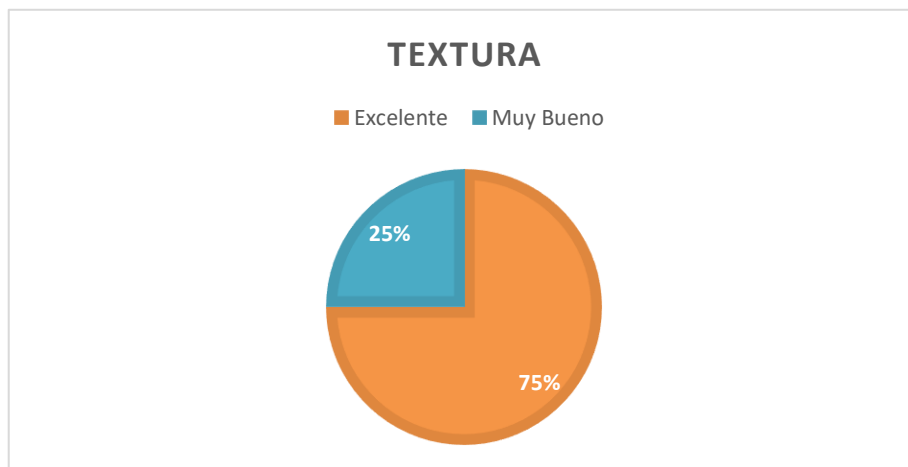


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 86

Textura coctel No será de tomar un traguito?

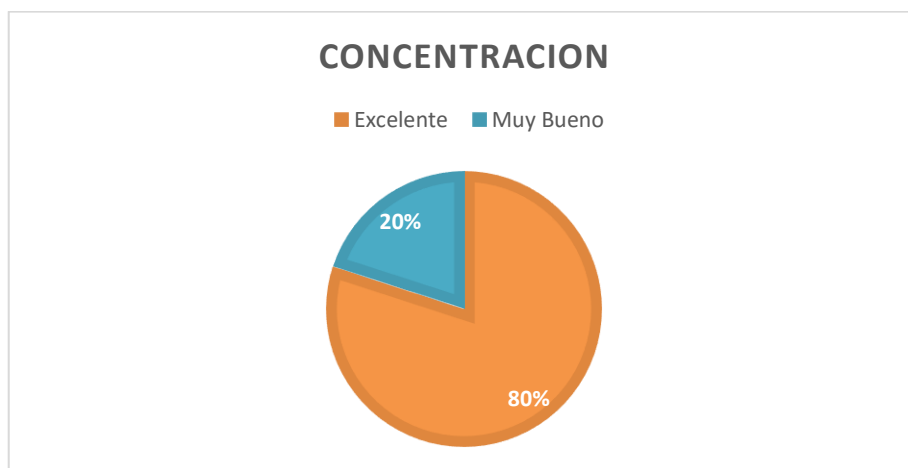


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 87

Concentración coctel No será de tomar un traguito?

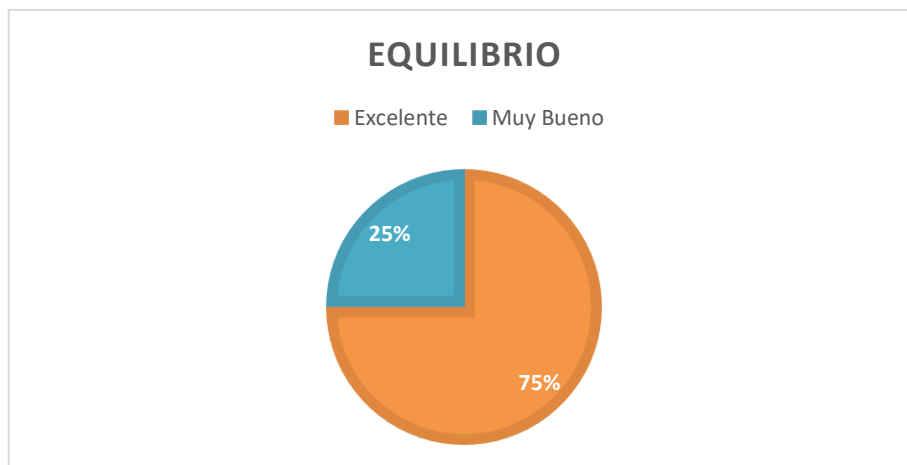


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 88

Equilibrio coctel No será de tomar un traguito?



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.11 Análisis Coctel No será de tomar un traguito?

El Coctel "No será de tomar un traguito" recibió críticas mayormente positivas en todas las fases de la degustación, destacándose por su aroma y su intensidad.

En la fase visual, el color del cóctel fue calificado mayoritariamente como excelente, lo que sugiere una presentación visual atractiva y agradable para los comensales. La limpieza y la decoración también recibieron calificaciones positivas, con la mayoría de los participantes calificándolas como muy buenas o excelentes.

En la fase olfativa, tanto el aroma como la intensidad fueron altamente elogiados, con la mayoría de los participantes calificándolos como excelentes. Esto sugiere que el cóctel tiene un aroma distintivo y fuerte que añade a la experiencia sensorial general.

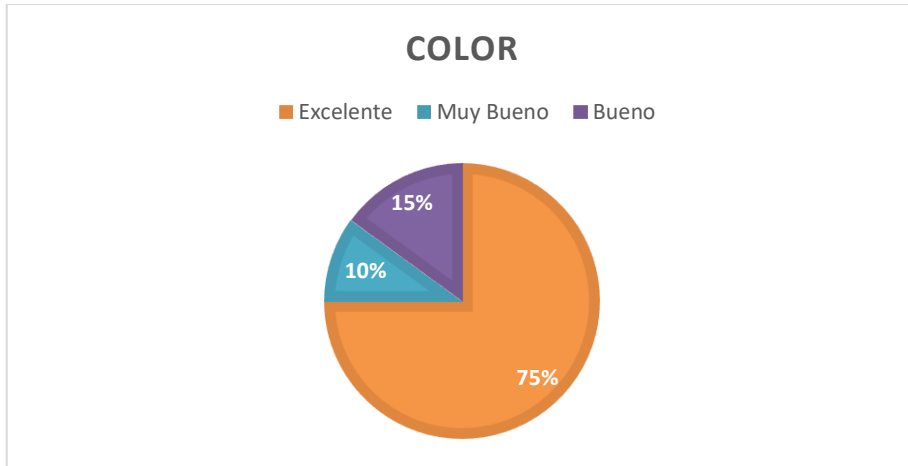
En cuanto a la fase gustativa, la textura, la concentración y el equilibrio de sabores fueron calificados mayormente como excelentes o muy buenos, lo que indica una experiencia gustativa satisfactoria y bien equilibrada para la mayoría de los comensales.

La mezcla equilibrada entre el taxo y la chicha, junto con el toque de naranja proporcionado por el curazao, fue apreciada por los participantes.

Coctel Graduation Cheers

Figura 89

Color coctel Graduation Cheers

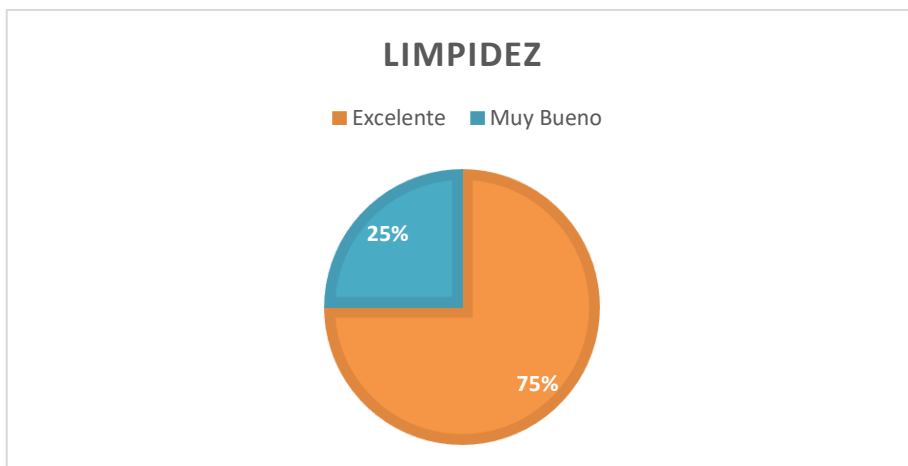


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 90

Limpidez coctel Graduation Cheers



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 91

Decoración coctel Graduation Cheers

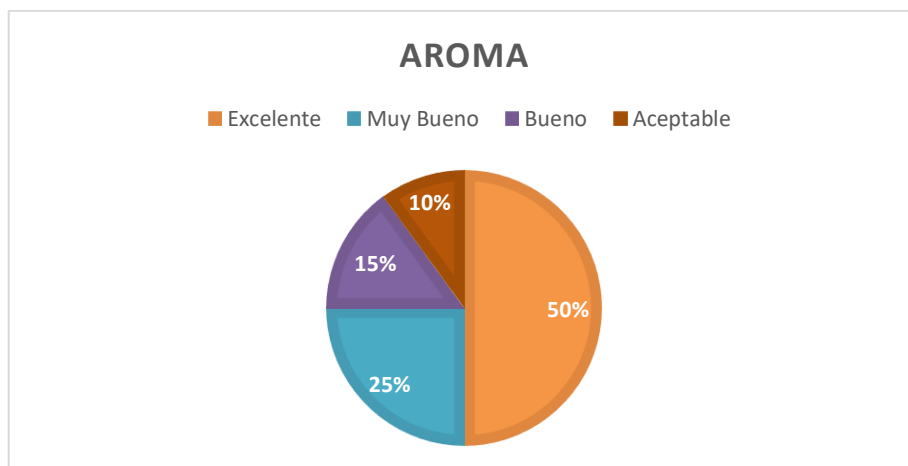


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 92

Aroma coctel Graduation Cheers

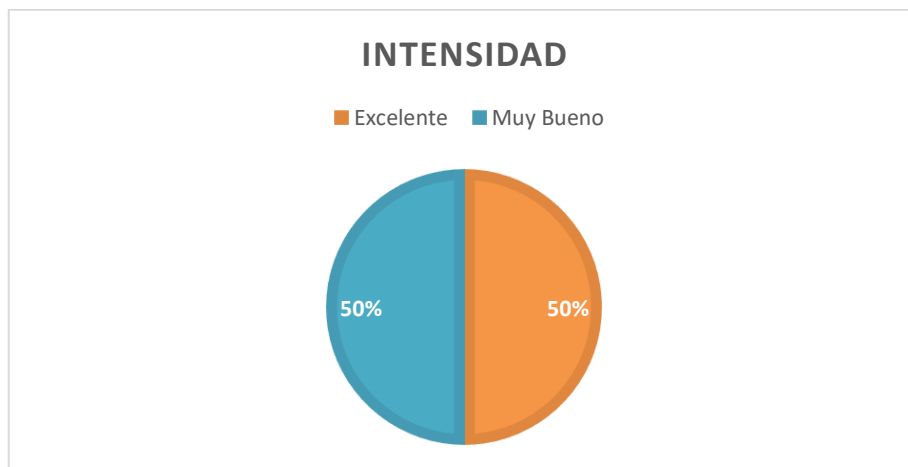


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 93

Intensidad coctel Graduation Cheers

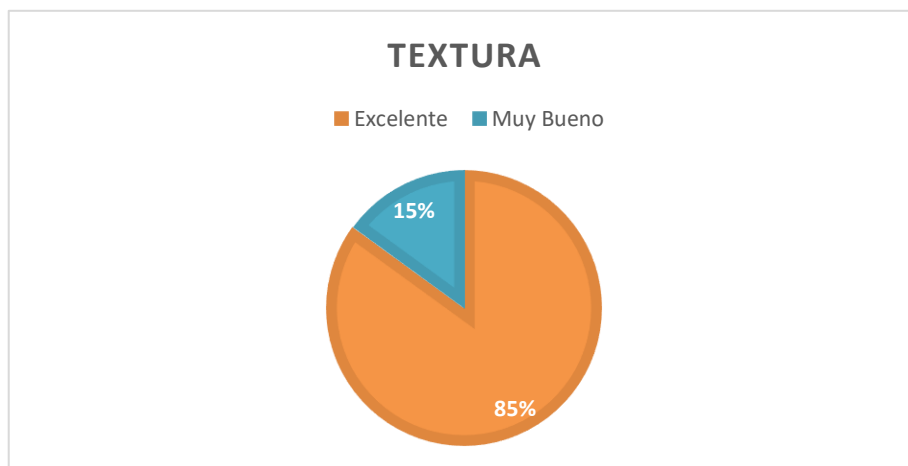


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 94

Textura coctel Graduation Cheers

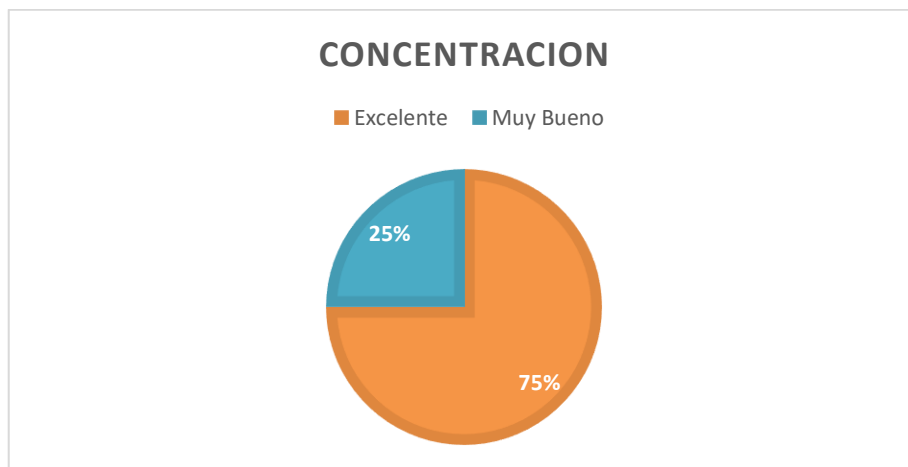


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 95

Concentración coctel Graduation Cheers

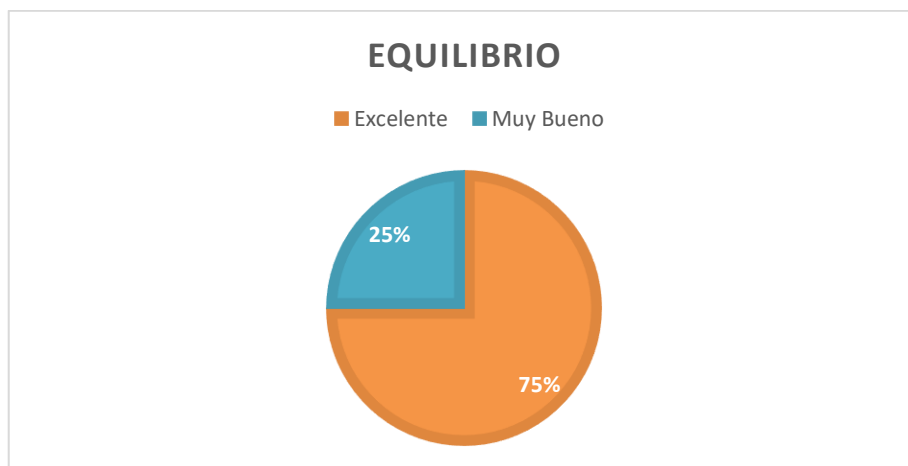


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 96

Equilibrio coctel Graduation Cheers



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.12 Análisis Coctel Graduation Cheers

El Coctel "Graduation Cheers" recibió críticas variadas en las diferentes fases de la degustación, con aspectos positivos y áreas de mejora identificadas por los participantes.

En la fase visual, el color del cóctel fue calificado mayormente como excelente y muy bueno, lo que sugiere una presentación visual atractiva y satisfactoria para la mayoría de los comensales. La limpieza también recibió calificaciones positivas, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente o muy buena. Sin embargo, la decoración fue menos consistente, con opiniones divididas entre excelente y muy buena.

En la fase olfativa, el aroma fue calificado de manera variada, con algunos participantes encontrándolo excelente, otros muy bueno y algunos aceptable. Esto indica una experiencia olfativa mixta para los comensales. La intensidad del aroma recibió calificaciones más positivas, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente o muy buena.

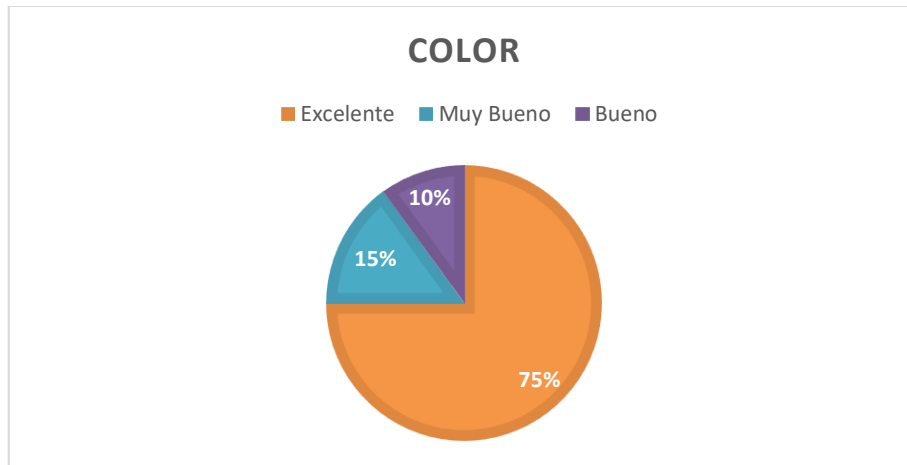
En cuanto a la fase gustativa, la textura, la concentración y el equilibrio de sabores fueron calificados mayormente como excelentes o muy buenos, lo que sugiere una experiencia gustativa satisfactoria para la mayoría de los comensales.

Mientras que la presentación visual y la experiencia gustativa fueron generalmente positivas, el aroma generó opiniones más diversas. Se sugiere realzar la decoración con cerezas para mejorar la presentación visual y considerar ajustes en el aroma para una experiencia más consistente entre los comensales.

Coctel Taxo Love Potion

Figura 97

Color coctel Taxo Love Potion

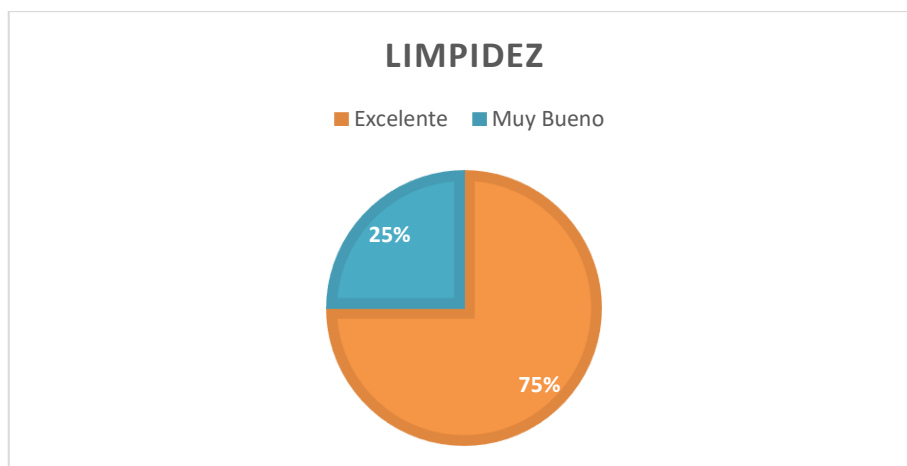


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 98

Limpidez coctel Taxo Love Potion



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 99

Decoración coctel Taxo Love Potion

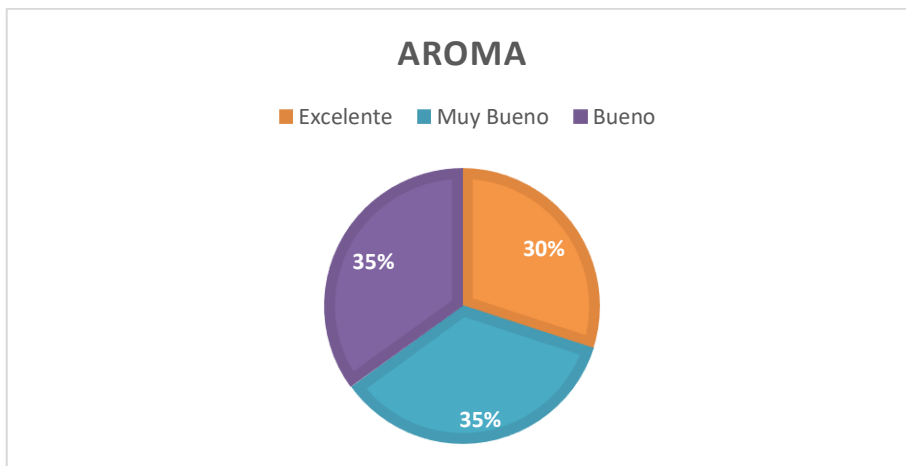


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 100

Aroma coctel Taxo Love Potion

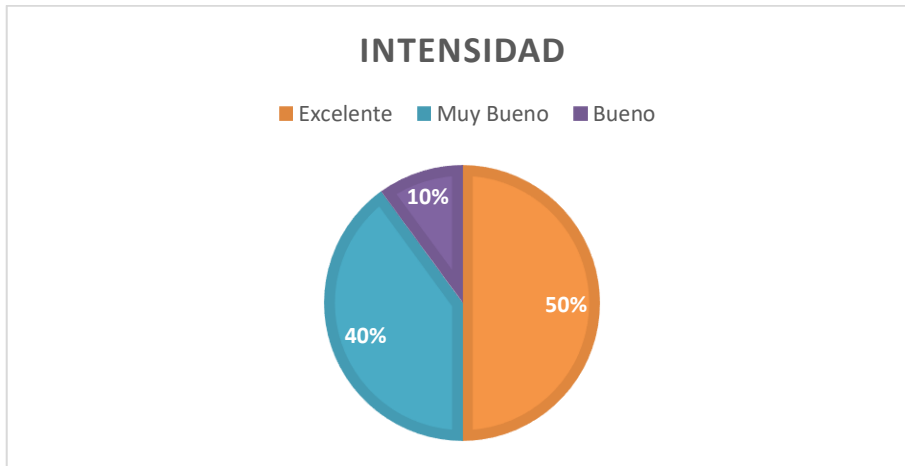


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 101

Intensidad coctel Taxo Love Potion

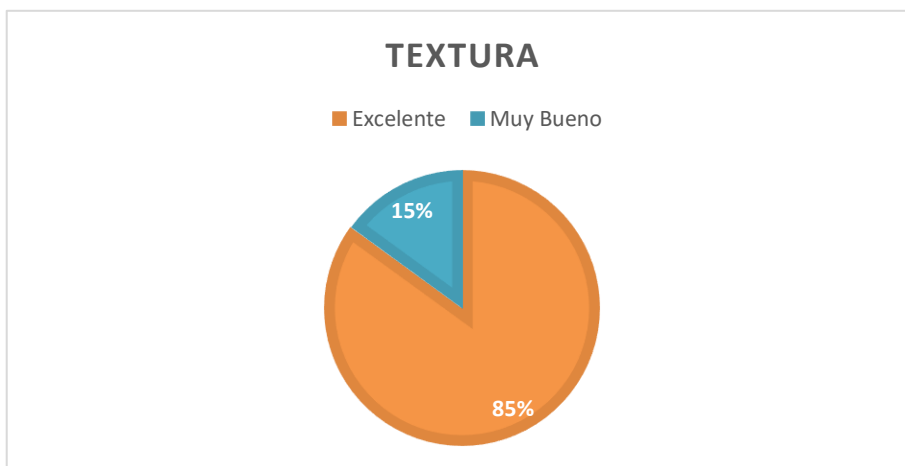


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 102

Textura coctel Taxo Love Potion

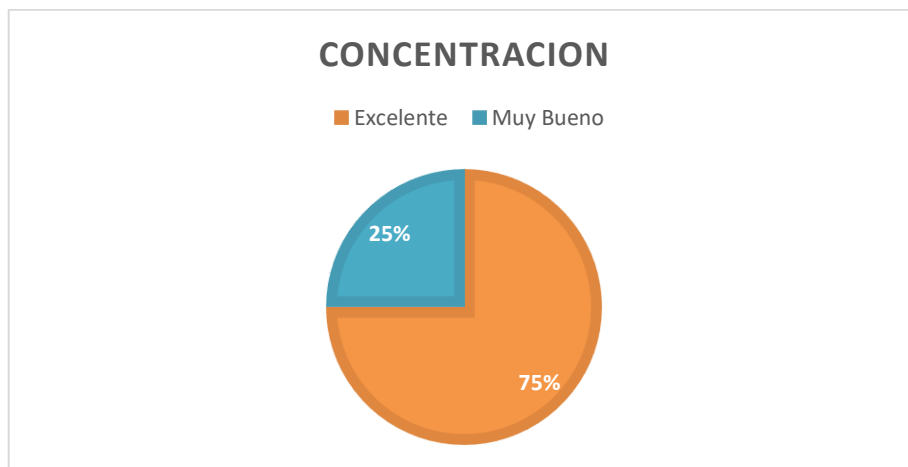


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 103

Concentración coctel Taxo Love Potion

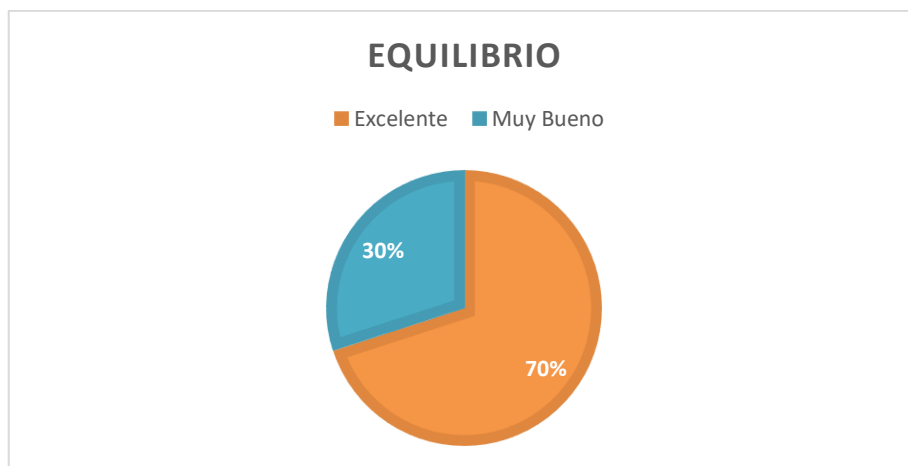


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 104

Equilibrio coctel Taxo Love Potion



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.13 Análisis Coctel Taxo Love Potion

El Coctel "Taxo Love Potion" recibió críticas variadas en las diferentes fases de la degustación, con aspectos positivos y áreas de mejora identificadas por los participantes.

En la fase visual, el color del cóctel fue calificado mayormente como excelente y muy bueno, lo que sugiere una presentación visual atractiva y satisfactoria para la mayoría de los comensales. La limpieza también recibió calificaciones positivas, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente o muy buena. Sin embargo, la decoración fue menos consistente, con opiniones divididas entre excelente y muy buena.

En la fase olfativa, el aroma fue calificado de manera variada, con algunos participantes encontrándolo excelente, otros muy bueno, bueno y algunos aceptable. Esto indica una experiencia olfativa mixta para los comensales. La intensidad del aroma recibió calificaciones positivas en su mayoría, aunque hubo algunos comentarios sobre la necesidad de mejorar la intensidad.

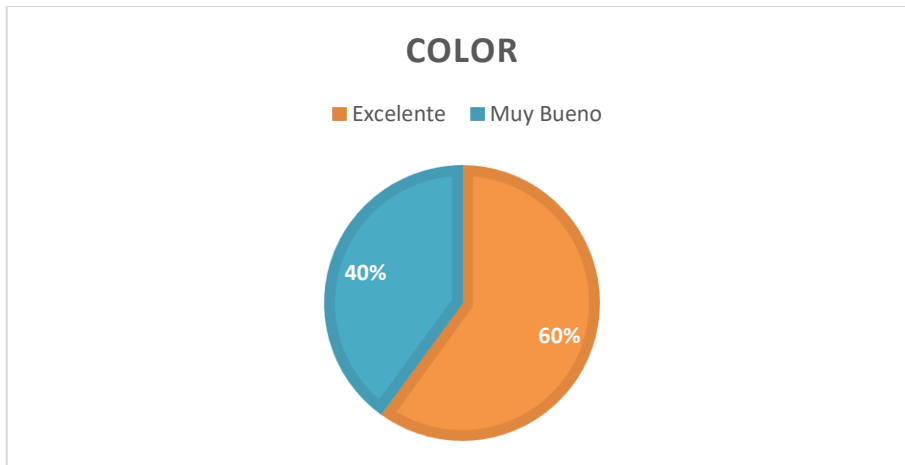
En cuanto a la fase gustativa, la textura, la concentración y el equilibrio de sabores fueron calificados mayormente como excelentes o muy buenos, lo que sugiere una experiencia gustativa satisfactoria para la mayoría de los comensales.

Mientras que la presentación visual y la experiencia gustativa fueron generalmente positivas, el aroma generó opiniones más diversas. Se sugiere realzar la decoración con una hoja de hierba buena o menta, así como una uvilla para mejorar la presentación visual. Además, se puede considerar ajustar el aroma del Shawarmishki para una experiencia más consistente entre los comensales.

Coctel Coffe Shawarmiski

Figura 105

Color coctel Coffe Shawarmiski

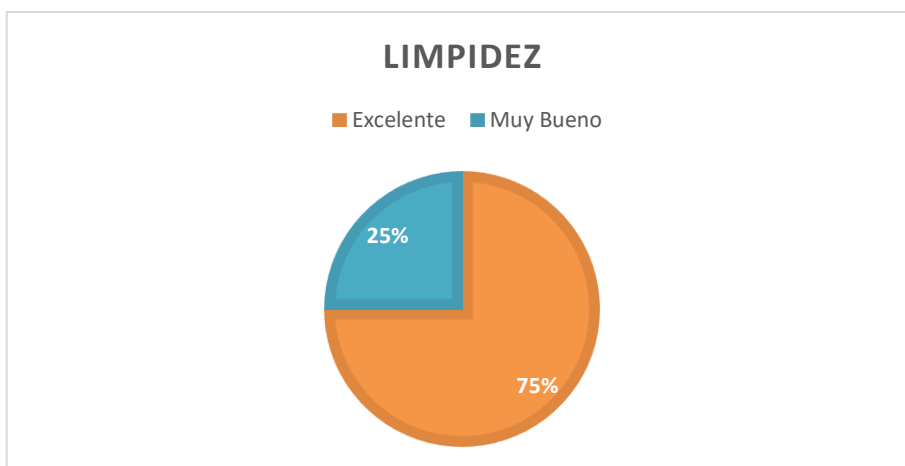


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 106

Limpidez coctel Coffe Shawarmiski

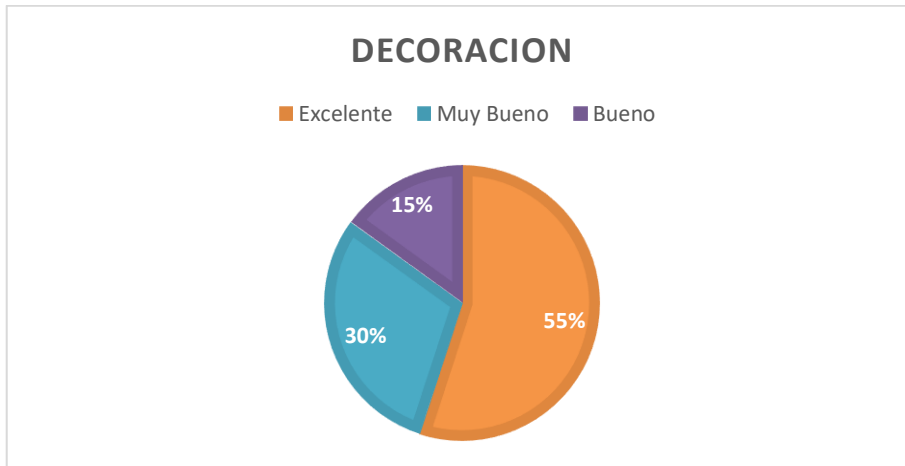


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 107

Decoración coctel Coffe Shawarmiski

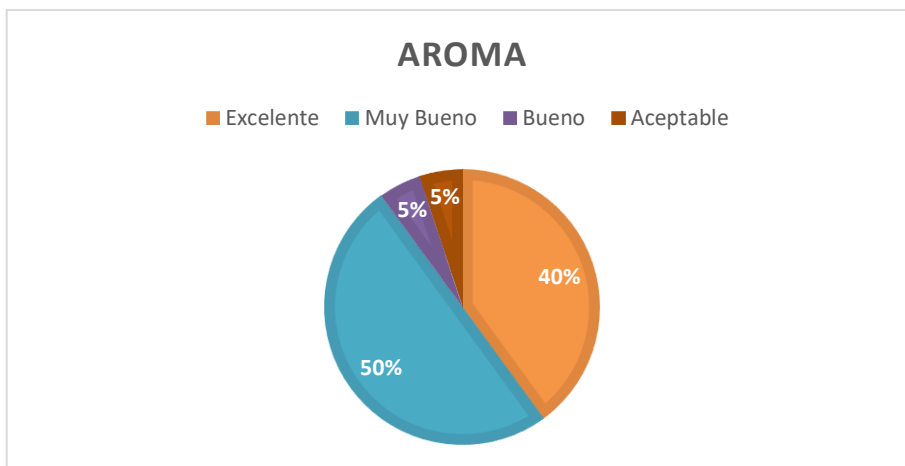


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 108

Aroma coctel Coffe Shawarmiski

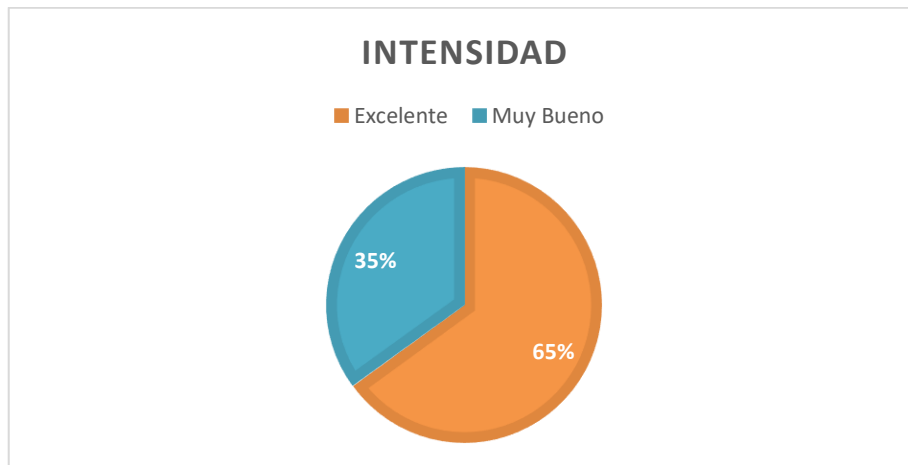


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 109

Intensidad coctel Coffe Shawarmiski

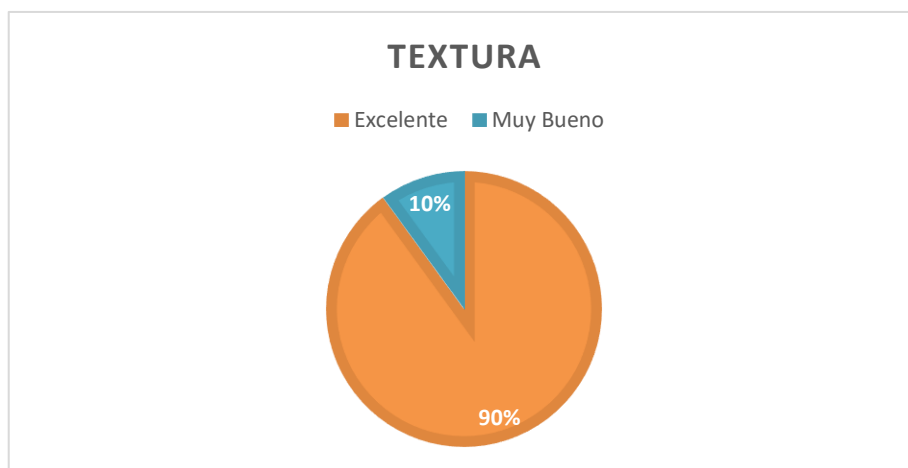


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 110

Textura coctel Coffe Shawarmiski

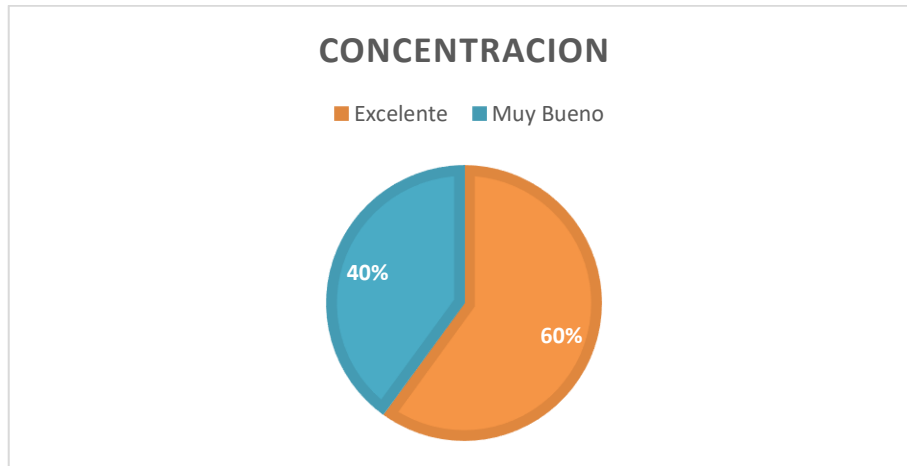


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 111

Concentración coctel Coffe Shawarmiski

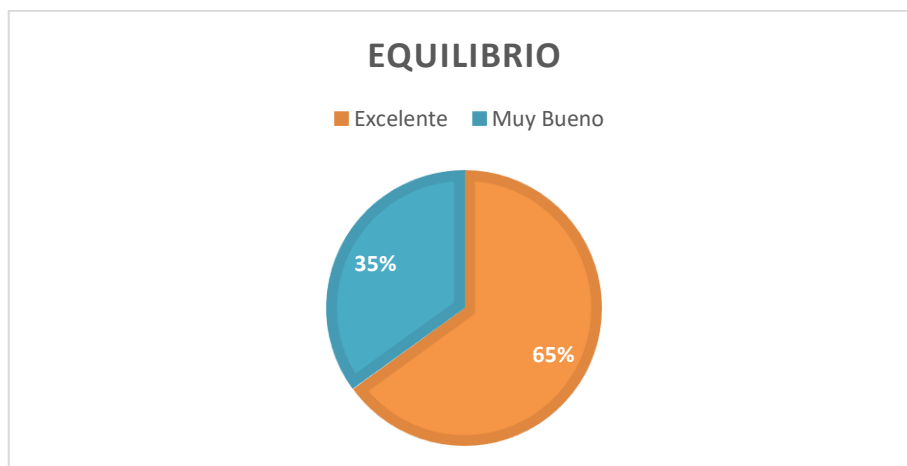


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 112

Equilibrio coctel Coffe Shawarmiski



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.14 Análisis Coctel Coffe Shawarmiski

El Coctel "Shawarmishki Taxo Sunrise" recibió críticas mixtas en las diferentes fases de la degustación, con aspectos positivos y áreas de mejora identificadas por los participantes.

En la fase visual, el color del cóctel fue calificado mayormente como excelente y muy bueno, lo que sugiere una presentación visual atractiva y satisfactoria para la mayoría de los comensales. La limpieza también recibió calificaciones positivas, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente o muy buena. Sin embargo, la decoración recibió calificaciones más variadas, con opiniones divididas entre excelente y muy buena.

En la fase olfativa, el aroma fue calificado de manera variada, con algunos participantes encontrándolo excelente, otros muy bueno, y algunos aceptable. Esto indica una experiencia olfativa mixta para los comensales. Aunque la mayoría encontró el aroma satisfactorio, es importante tener en cuenta que a una minoría no le agradó el aroma del café.

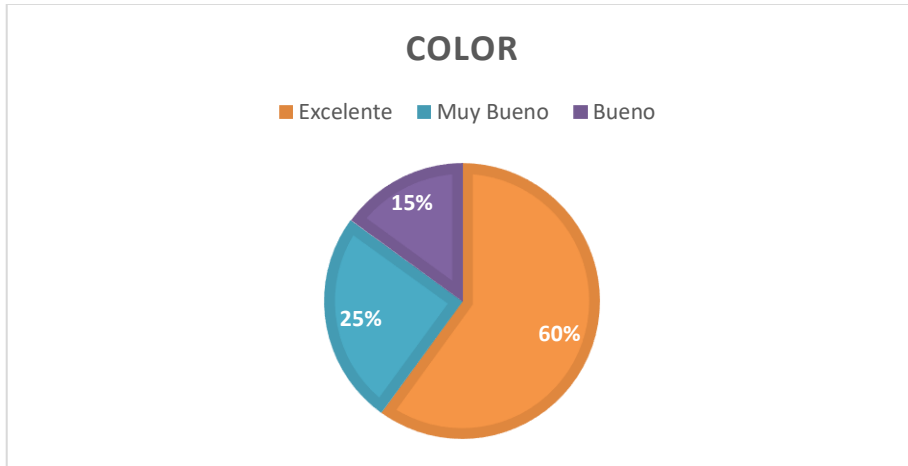
En cuanto a la fase gustativa, la textura, la concentración y el equilibrio de sabores fueron calificados mayormente como excelentes o muy buenos, lo que sugiere una experiencia gustativa satisfactoria para la mayoría de los comensales.

Mientras que la presentación visual y la experiencia gustativa fueron generalmente positivas, el aroma generó opiniones más diversas. Se sugiere realzar la decoración con polvo de canela para mejorar el aroma y considerar ajustes en el sabor del café para satisfacer mejor las preferencias de los comensales.

Coctel Puerto Montt

Figura 113

Color coctel Puerto Montt

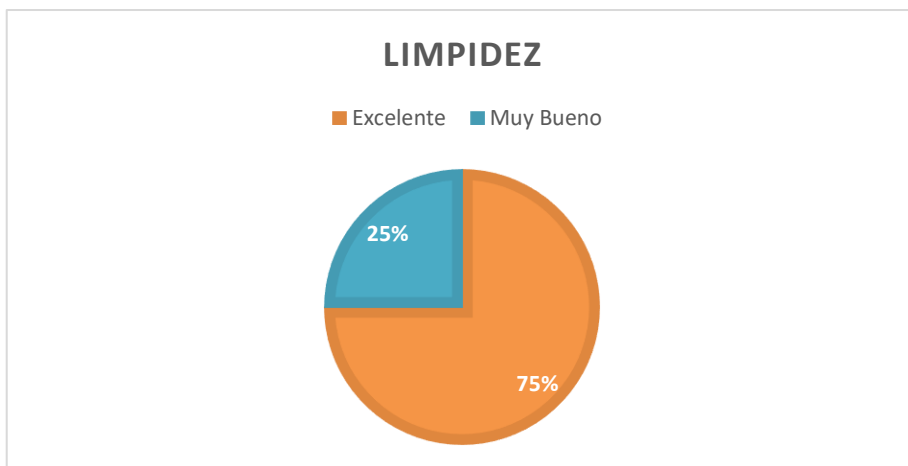


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 114

Limpidez coctel Puerto Montt

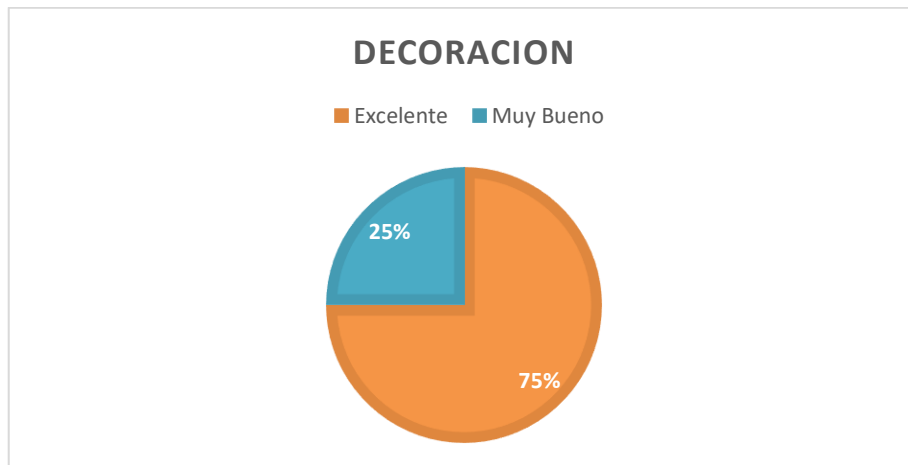


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 115

Decoración coctel Puerto Montt

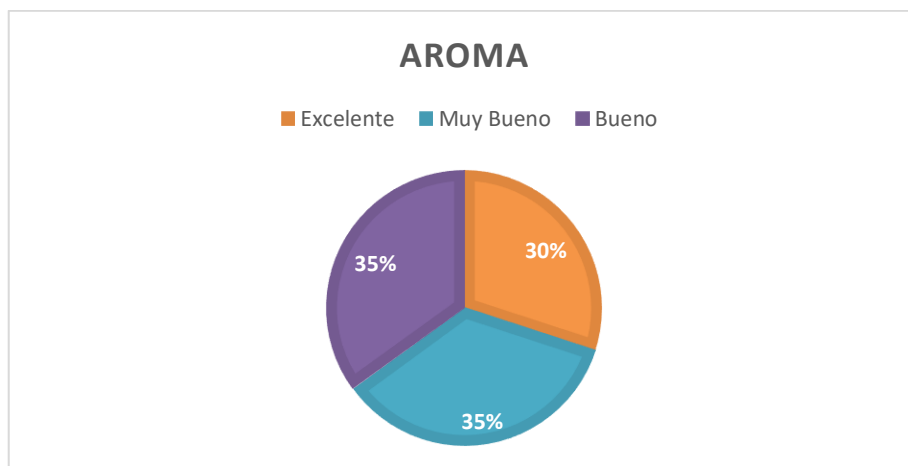


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 116

Aroma coctel Puerto Montt

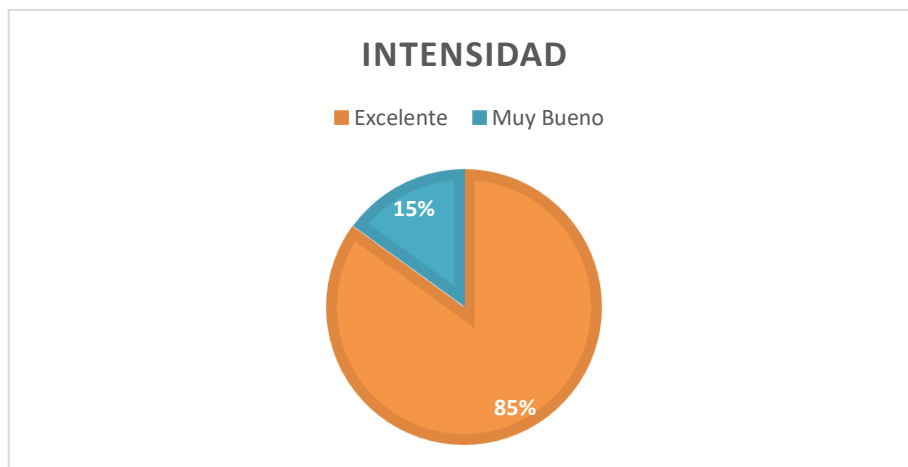


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 117

Intensidad coctel Puerto Montt

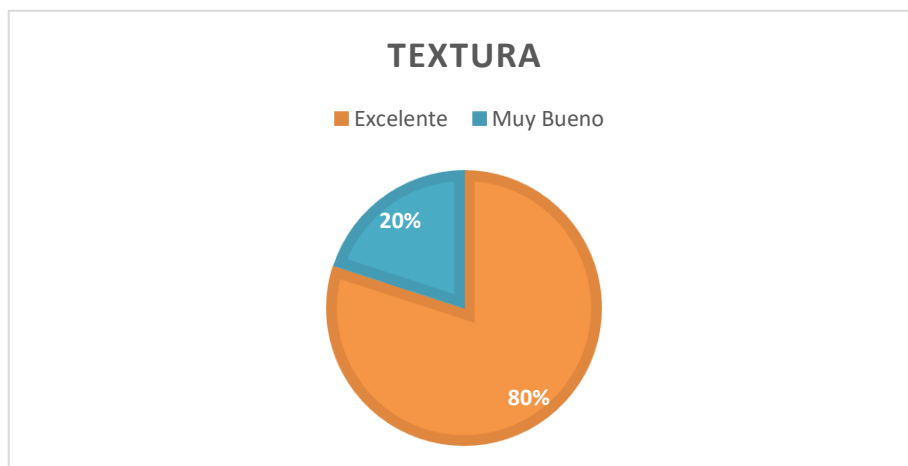


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 118

Textura coctel Puerto Montt

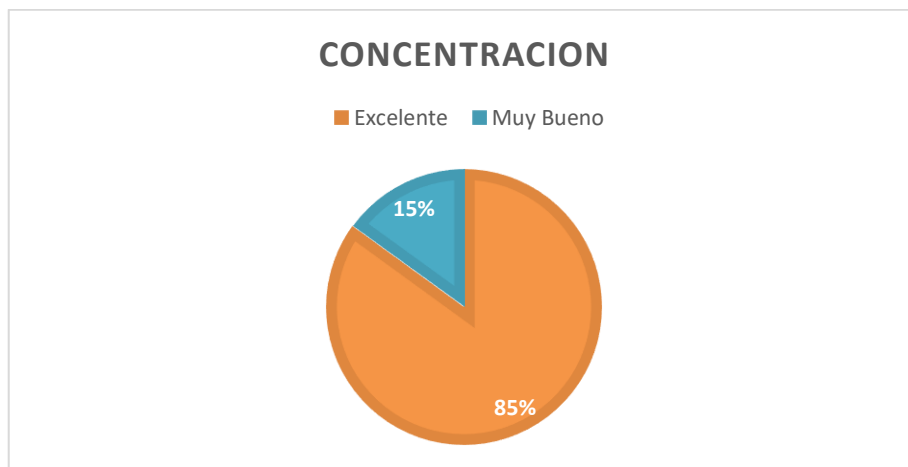


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 119

Concentración coctel Puerto Montt

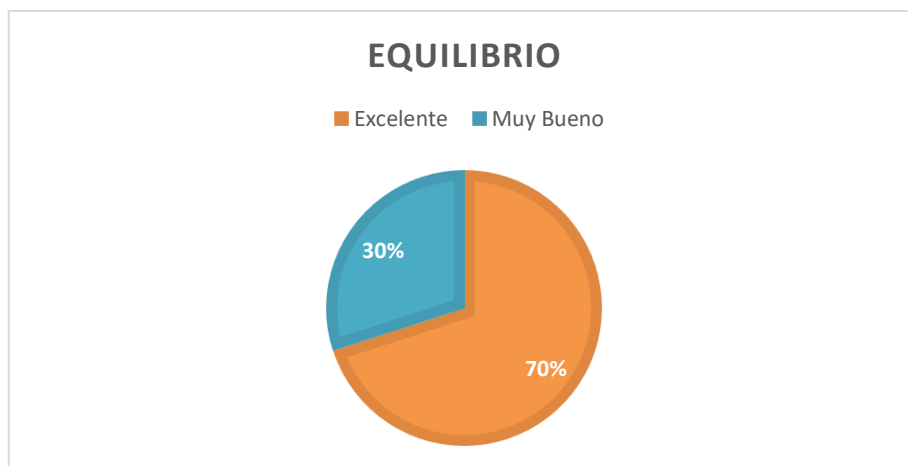


Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

Figura 120

Equilibrio coctel Puerto Montt



Fuente. Resultado de la Degustación

Elaborado por: Autor de investigación

6.2.2.15 Análisis Coctel Puerto Montt

El Coctel "Puerto Montt" recibió críticas principalmente positivas en las diferentes fases de la degustación, con algunos aspectos destacados y sugerencias de mejora por parte de los participantes.

En la fase visual, el color del cóctel fue calificado mayormente como excelente y muy bueno, lo que sugiere una presentación visual atractiva y satisfactoria para la mayoría de los comensales. La limpieza también recibió calificaciones positivas, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente o muy buena. La decoración fue bien recibida en general, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente o muy buena.

En la fase olfativa, el aroma recibió calificaciones variadas, con algunos participantes encontrándolo excelente, otros muy bueno, y algunos bueno. Sin embargo, la intensidad del aroma fue altamente elogiada, con la mayoría de los participantes calificándola como excelente. Esto sugiere una experiencia olfativa satisfactoria en términos de intensidad, aunque hubo opiniones mixtas sobre el aroma en sí.

En cuanto a la fase gustativa, la textura, la concentración y el equilibrio de sabores fueron calificados mayormente como excelentes o muy buenos, lo que sugiere una experiencia gustativa satisfactoria para la mayoría de los comensales.

Mientras que la presentación visual, la intensidad del aroma y la experiencia gustativa fueron generalmente bien recibidas, se sugiere realzar la decoración escarchando con azúcar color naranja para mejorar aún más la experiencia visual del cóctel.

6.3 Discusión

A pesar de formar parte del patrimonio alimentario del Ecuador, el taxo no ha sido plenamente aprovechado en el ámbito gastronómico, lo que limita la diversidad de productos y reduce su versatilidad en diferentes preparaciones. Específicamente en el campo de la mixología, la falta de innovación y la preferencia por frutas convencionales han contribuido a perpetuar la subestimación del taxo como un ingrediente valioso dentro del patrimonio alimentario ecuatoriano. La problemática identificada se centra principalmente en la escasez de investigaciones y experimentación sobre el uso del taxo. Esta falta de exploración impide que los consumidores puedan disfrutar plenamente del potencial del taxo en combinación con diversos licores, lo que resulta en una oferta de cócteles estancada y poco explorada.

En este contexto, el presente trabajo se propone elaborar un total de 15 recetas innovadoras de cócteles utilizando el taxo y productos derivados de este, tales como cremas, licores o siropes. El objetivo principal es revalorizar el patrimonio alimentario del Ecuador, aprovechando la versatilidad y el potencial gastronómico del taxo en combinación con una amplia variedad de bebidas base. Estas bebidas incluirán opciones tradicionales como la chicha y el chaguarmishki, así como licores populares como el aguardiente, el vodka y el ron. La diversidad de las bebidas base seleccionadas permitirá explorar una gama amplia de sabores y experiencias sensoriales, contribuyendo así a ampliar el reconocimiento y la apreciación del taxo como un ingrediente culinario valioso y distintivo de la gastronomía ecuatoriana.

Marrufo (2019) destaca que la tendencia actual en la coctelería peruana busca no solo valorar y rescatar el uso de frutas autóctonas, sino también resaltar los distintos tipos de cócteles y las técnicas de preparación que enriquecen esta forma de arte. bajo este mismo criterio Wilmer Panama comparte su experiencia en la incorporación de ingredientes locales en sus cócteles mencionando que ha utilizado frutas andinas como el mortiño y la uvilla para resaltar los sabores autóctonos en sus creaciones. Aunque estas frutas tienen un uso más limitado en comparación con otras frutas más tradicionales en la coctelería, ha logrado crear combinaciones interesantes que destacan el sabor único y autóctono de estos ingredientes.

En el contexto del uso de frutas autóctonas como elementos clave para valorar el patrimonio y agregar un valor distintivo a la experiencia de la coctelería, Riveros (2020) plantea opciones innovadoras y únicas en el mercado. Al mismo tiempo, promueve el consumo y la apreciación de una amplia gama de productos autóctonos de Colombia, que incluyen licores, frutas y especias. En consonancia con esta perspectiva, Anderson Vela comparte su experiencia exitosa al combinar bebidas base con ingredientes locales en la elaboración de cócteles. Un ejemplo es la utilización de la pulpa de granadilla para crear un cóctel de verano que ha tenido una excelente acogida, especialmente cuando se introdujo en Atiks. Vela destaca que la combinación de bebidas base con ingredientes autóctonos ha demostrado ser una estrategia efectiva para innovar en la oferta y atraer a los clientes.

Según Castiblanco (2023) “Incorporar ingredientes autóctonos en la producción de licor no solo agrega un valor cultural y patrimonial, sino que también establece una conexión emocional con los consumidores que pueden identificarse con la tradición y la historia detrás” (p. 39); bajo esta perspectiva, Roberto Portilla argumenta que el taxo, siendo un producto poco conocido y poco explorado en el ámbito de la coctelería, podría despertar la curiosidad y el interés de los consumidores. Portilla sugiere que, si se logra encontrar el equilibrio perfecto en la mezcla de licores y componentes, ofreciendo un valor añadido en términos de sabor y originalidad, el taxo podría resultar muy atractivo para aquellos consumidores en busca de nuevas y distintivas experiencias en sus bebidas.

En el contexto de la relación entre la coctelería tradicional y la identidad cultural, según Párraga & Vinueza (2020), “Para expresar la relación entre la coctelería tradicional y la identidad cultural es importante conocer el patrimonio culinario de los pueblos que reflejan los conocimientos ancestrales y prácticas culturales” (p. 53). En consonancia con esta perspectiva, Luis Guerra enfatiza la importancia de abordar con respeto y consideración las bebidas ancestrales como la chicha o el shawarmishki, dada su rica historia y significado cultural en Ecuador. En su opinión, el taxo no debería ser el protagonista en estas bebidas, sino más bien un complemento que realce y aporte matices al sabor. Además, Guerra destaca la importancia de que el cóctel refleje la cosmovisión y tradición de estas bebidas, sugiriendo que el nombre del cóctel resalte su herencia ancestral más que el ingrediente del taxo.

En cuanto a la importancia de la creatividad en la creación de cócteles, Carrillo (2020) destaca que la elaboración de nuevas combinaciones surgidas de la imaginación de los

entusiastas de la mixología no solo es una manifestación de creatividad, sino también una poderosa estrategia para promover la diversidad de frutas presentes en la región andina. En línea con esta afirmación, Anderson Vela enfatiza la necesidad de llevar a cabo un proceso de experimentación detallado al combinar el taxo con bebidas base. Vela explica que se busca alcanzar un equilibrio perfecto entre el carácter del espíritu de la bebida base y otros elementos complementarios, como siropes, zumos y cremas. A través de esta experimentación, se adquiere un entendimiento más profundo de cómo interactúan y se complementan los sabores.

Dentro del ámbito de potenciar materias primas locales Sarango (2022), menciona que se deben “potenciar materias primas locales en bebidas alcohólicas maceradas a base de frutas y hierbas para fomentar su uso y consumo en el área de la coctelería” (p. 24). En concordancia con este aspecto, Mario Dávila enfatiza la necesidad de experimentar con diferentes métodos de maceración, infusiones y combinaciones de ingredientes para descubrir nuevas formas de realzar y complementar el sabor del taxo en los cócteles. Dávila recalca que el éxito de un cóctel radica en encontrar un equilibrio que resuene con las preferencias del comensal.

Monserate & Ramírez (2022) señalan que "En Ecuador existe la necesidad de poder desarrollar diferentes alternativas que permitan aprovechar los recursos naturales, en especial aquellos que se caracterizan por su desconocimiento ante la población" (p. 3). Siguiendo esta línea, Luis Guerra destaca la importancia de invertir en la formación y capacitación de bartenders y profesionales del sector gastronómico sobre el uso y beneficios del taxo. Propone que esto se logre a través de programas de capacitación financiados por organismos gubernamentales y empresas privadas, con el objetivo de aumentar la conciencia y apreciación del valor de los productos locales.

En el marco de la investigación sobre el potencial del aprovechamiento de leguminosas en la creación de bebidas alcohólicas, Erreyes (2023) destaca el objetivo de diversificar la oferta de cócteles disponibles. Este enfoque no solo busca enriquecer la oferta gastronómica, sino que también tiene un impacto significativo en la preservación y revitalización de las tradiciones culinarias locales. En línea con esta investigación, Roberto Portilla señala que el taxo, siendo un producto autóctono, ofrece diversas posibilidades para ser utilizado en coctelería. A pesar de su potencial, el taxo no ha sido ampliamente utilizado en coctelería

debido a su limitada popularidad fuera de la región. Sin embargo, internamente, cuenta con múltiples cualidades y beneficios que puede aportar a la mixología.

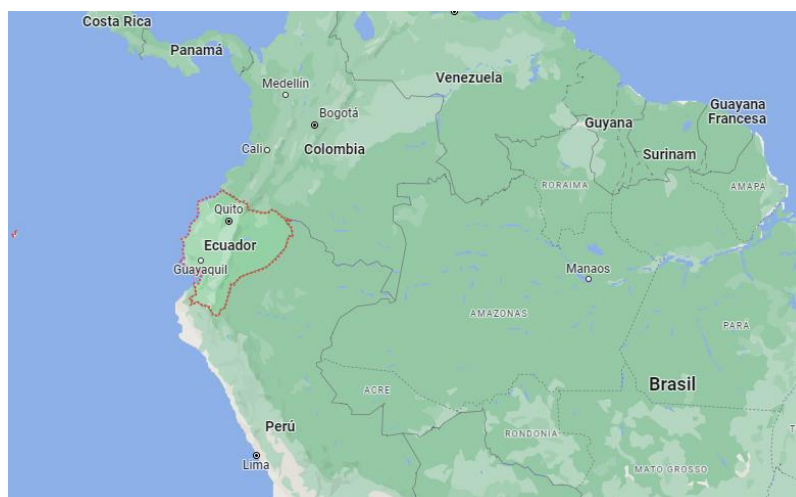
6.4 Propuesta

Este trabajo se propuso como objetivo general desarrollar una gama de cócteles con taxo utilizando una variedad de bebidas base que incluyen chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron, mediante la experimentación y la combinación de ingredientes, con el propósito de revalorizar el taxo mediante una oferta innovadora en mixología, enriqueciendo la escena gastronómica local y promoviendo su apreciación como elemento esencial del patrimonio alimentario ecuatoriano.

6.4.1 Macro localización

Figura 121

Mapa de Ecuador

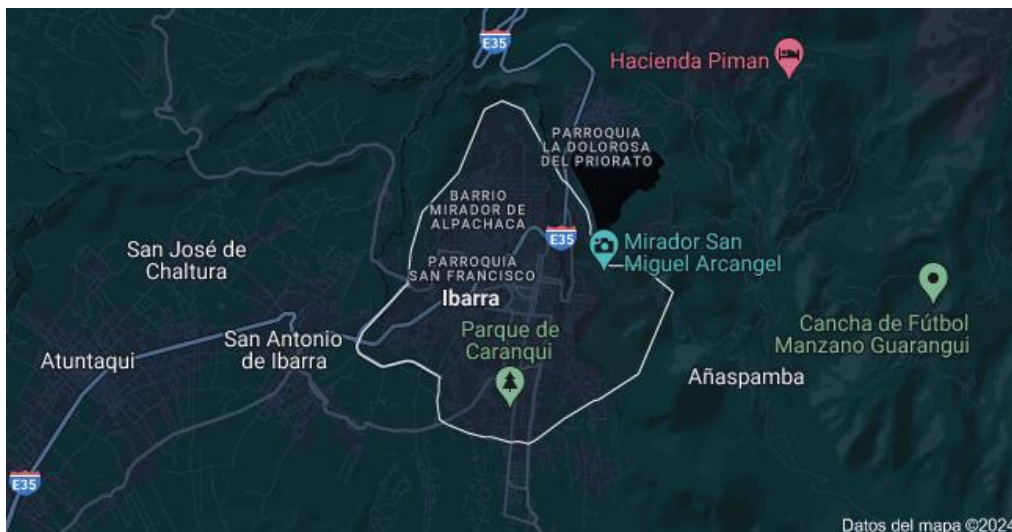


La presente investigación se desarrolla en la ciudad de Ibarra, capital de la provincia de Imbabura, ubicada en el norte de Ecuador. Conocida como la 'Ciudad Blanca' debido a sus hermosas edificaciones coloniales.

6.4.2 Micro localización

Figura 122

Mapa de Ibarra



La investigación se centra en Ibarra, una ciudad ubicada al norte de Ecuador, en el altiplano andino.

6.4.3 Cantón Ibarra

Ibarra, conocida como la 'Ciudad Blanca', es una encantadora localidad situada en el norte de Ecuador y funge como la capital de la provincia de Imbabura. Su apodo proviene de la distintiva arquitectura de sus edificaciones, construidas principalmente con piedra y cal, lo que le otorga un carácter pintoresco y único. Enmarcada por paisajes montañosos que incluyen el imponente volcán Imbabura y el sereno lago San Pablo, Ibarra ofrece un entorno natural impresionante.

Culturalmente, Ibarra es un crisol de tradiciones y folclore, donde el mestizaje entre las culturas indígenas y coloniales ha dado lugar a una rica herencia de festividades, danzas y celebraciones. La música y la danza ocupan un lugar destacado en la vida cultural de la ciudad, complementadas por una gastronomía vibrante que refleja la diversidad y la tradición de la región.

En cuanto a su gastronomía, Ibarra es conocida por sus preparaciones tradicionales que deleitan a propios y visitantes. Entre las delicias más destacadas se encuentran las 'Nogadas', dulces elaborados con panela y tocte, que se pueden encontrar en los kioscos ubicados en la parte baja del antiguo cuartel militar, frente al Parque La Merced. El 'Arrope de mora', una golosina ibarreña elaborada con jugo de mora, es otro bocadillo que se puede disfrutar en diversos puntos de venta en la ciudad. Las 'Empanadas de Morocho' son otro tesoro culinario de Ibarra, que se pueden degustar en reconocidos sitios como “Doña Marinita” y “Empanadas tradicionales de Ibarra”, acompañadas del tradicional ají de chocho.

Además, la cercana población de Caranqui aporta al legado gastronómico de Ibarra con el 'Pan de leche de Caranqui', un delicioso bocadillo que ha ganado reconocimiento nacional e internacional. Y para refrescarse, los 'Helados de paila' son una especialidad de la ciudad, con sabores tradicionales como guanábana, taxo y mora, cuya receta fue inventada por Rosalía Suarez de Ibarra y transmitida a sus herederos.

Además de su riqueza cultural y gastronómica, Ibarra se destaca como un importante centro educativo y comercial en la región norte de Ecuador. Su estratégica ubicación cercana a la frontera con Colombia y su desarrollo económico la convierten en un punto clave para el comercio y la conectividad regional.

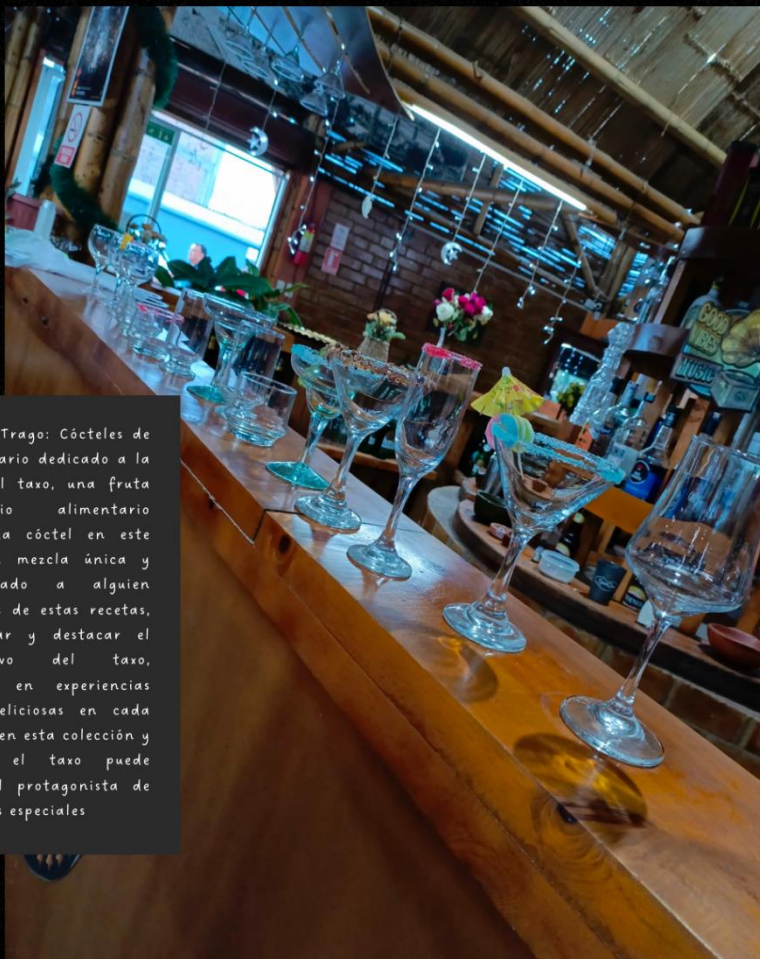
Este proyecto de investigación tiene como objetivo revalorizar el taxo mediante una oferta innovadora en mixología en Ibarra, enriqueciendo la escena gastronómica local y promoviendo su apreciación como elemento esencial del patrimonio alimentario ecuatoriano. Para lograrlo, se desarrolló un recetario con 15 recetas innovadoras de cócteles que fusionan el taxo con licores base como aguardiente, vodka y ron, y licores tradicionales como chicha y chaguarmishki, basado en entrevistas a expertos en mixología de la región. Además, se realizó una degustación de los cócteles desarrollados para evaluar la aceptación y las preferencias del público local, midiendo así el impacto de esta revalorización en la percepción gastronómica de la comunidad.

6.4.4 Recetario

En el contexto de la rica biodiversidad ecuatoriana, el taxo se destaca como un fruto emblemático, ofreciendo una paleta de sabores únicos que reflejan la esencia del país. “Recuerdos en un Trago: Cócteles de Taxo” es una invitación a descubrir la innovación en la mixología, donde este fruto se convierte en el protagonista de cocteles novedosos que despiertan el paladar y enriquecen la escena gastronómica local. Al explorar la combinación del taxo con licores como aguardiente, vodka y ron, así como con las tradicionales chicha y chaguarmishki, se evidencia cómo este ingrediente no solo aporta sabor, sino también un valor añadido al ser adquirido directamente a productores locales. Este recetario promueve la apreciación del taxo como elemento esencial del patrimonio alimentario ecuatoriano, resaltando su importancia cultural y su potencial para innovar en la coctelería contemporánea.

RECUERDOS EN UN TRAGO: CÓCTELES DE TAXO

Recuerdos en un Trago: Cócteles de Taxo" es un recetario dedicado a la revalorización del taxo, una fruta del patrimonio alimentario ecuatoriano. Cada cóctel en este recetario es una mezcla única y personal, dedicado a alguien especial. A través de estas recetas, buscamos celebrar y destacar el sabor distintivo del taxo, transformándolo en experiencias memorables y deliciosas en cada trago. Sumérgete en esta colección y descubre cómo el taxo puede convertirse en el protagonista de tus momentos más especiales



JOSUE CORDOVA

2 0 2 4

PRESENTACIÓN



"RECUERDOS EN UN TRAGO: CÓCTELES DE TAXO" ES UN RECETARIO DEDICADO A LA REVALORIZACIÓN DEL TAXO, UNA FRUTA EMBLEMÁTICA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO. LA INSPIRACIÓN PRINCIPAL DE ESTE RECETARIO RADICA EN LAS PERSONAS IMPORTANTES EN MI VIDA, CADA CÓCTEL ES UNA MEZCLA ÚNICA Y PERSONAL, DEDICADA A ALGUIEN ESPECIAL QUE HA SIDO FUNDAMENTAL EN MI FORMACIÓN COMO LICENCIADO EN GASTRONOMÍA.

EL OBJETIVO DE ESTE RECETARIO ES MOSTRAR QUE EL TAXO, CON SUS NOTAS CÍTRICAS Y SU VERSATILIDAD, PUEDE SER EXPLOTADO GASTRONÓMICAMENTE DE MANERAS INNOVADORAS Y DELICIOSAS. LAS CARACTERÍSTICAS DEL TAXO LO HACEN ESPECIALMENTE ADECUADO PARA CÓCTELES, YA QUE SE COMPLEMENTA TANTO CON TEXTURAS CREMOSAS COMO CON OTROS CÍTRICOS, OFRECIENDO UNA PALETA DE SABORES ÚNICA QUE PUEDE TRANSFORMAR CUALQUIER TRAGO EN UNA EXPERIENCIA MEMORABLE.

CADA CÓCTEL DE ESTE RECETARIO ES UN HOMENAJE A LAS PERSONAS QUE ME HAN APOYADO A LO LARGO DE MI CARRERA. SELECCIONÉ A ESTAS PERSONAS PORQUE HAN SIDO FUNDAMENTALES EN MI PROCESO DE FORMACIÓN Y QUERÍA AGRADECERLES DE UNA MANERA CREATIVA Y SIGNIFICATIVA. EL DESARROLLO DE LAS RECETAS FUE UN PROCESO BONITO Y SATISFACTORIO, DONDE PUDE APRECIAR LA VERSATILIDAD DEL TAXO Y ENFRENTAR DESAFÍOS, COMO LA FRAGILIDAD DEL TAXO PARA USARLO COMO GARNISH.

ESPERO QUE LOS LECTORES DISFRUTEN DE ESTA PROPUESTA INNOVADORA, DESCUBRIENDO NUEVAS FORMAS DE UTILIZAR EL TAXO Y APRECIANDO SU POTENCIAL EN LA MIXOLOGÍA. ESTE RECETARIO NO SOLO APORTA NUEVOS USOS DEL TAXO DENTRO DE LA GASTRONOMÍA, SINO QUE TAMBIÉN CONTRIBUYE A LA REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO, PROMOViendo EL RECONOCIMIENTO Y EL APRECIO DE LOS INGREDIENTES AUTÓCTONOS EN LA CULTURA CULINARIA.

HISTORIA DE LOS COCTELES



COCTEL ADRY

EL CÓCTEL ADRY ES UN TRIBUTO ESPECIAL A MI MADRE, CUYO SEGUNDO NOMBRE INSPIRA ESTA MEZCLA ÚNICA. ESTE TRAGO EVOCA LOS RECUERDOS DE MI INFANCIA, ESPECÍFICAMENTE EL BATIDO DE TAXO QUE MI MADRE SOLÍA PREPARAR CON TANTO CARIÑO. LA COMBINACIÓN DE LECHE CONDENSADA Y LECHE CREA UNA TEXTURA CREMOSA Y SUAVE, MIENTRAS QUE EL RON BLANCO AÑADE UN TOQUE DE ELEGANCIA. EL ZUMO DE TAXO APORTA ESE SABOR CÍTRICO Y DISTINTIVO QUE CARACTERIZA A ESTE CÓCTEL. LA DECORACIÓN ES UN HOMENAJE A SU APODO, "LA MUJER DEL MAR," CON PEQUEÑAS ESPADAS DECORATIVAS SOSTENIENDO GOMITAS EN FORMA DE COLA DE SIRENA, REFLEJANDO SU AMOR POR EL OCÉANO Y SU ESPÍRITU LIBRE.

COCTEL SPORTY SPLASH

EL CÓCTEL SPORTY SPLASH ESTÁ DEDICADO A MI HERMANO MENOR, JOAN. EL NOMBRE DE ESTE CÓCTEL NACE DE LA COMBINACIÓN DE "SPORTY," QUE REFLEJA SU HABILIDAD EN TODOS LOS DEPORTES, Y "SPLASH," QUE DESTACA LA FRESCURA Y VITALIDAD DE LA BEBIDA. ESTA MEZCLA VIBRANTE Y REFRESCANTE COMBINA LA DULZURA Y ACIDEZ DE LA CREMA Y EL SIROPE DE TAXO CON EL SABOR EXÓTICO DEL CURAÇAO AZUL Y LA FUERZA DEL VODKA. CADA INGREDIENTE HA SIDO CUIDADOSAMENTE SELECCIONADO PARA REPRESENTAR LA ENERGÍA Y EL ESPÍRITU DEPORTIVO DE JOAN. LA DECORACIÓN ES UN HOMENAJE A SUS LOGROS, CON TRES GOMITAS EN FORMA DE ARO SIMBOLIZANDO LOS TRES CAMPEONATOS DE FÚTBOL QUE GANÓ EN EL AÑO DE LA CREACIÓN DE ESTE CÓCTEL. LA SOMBRILLA AMARILLA AÑADE UN TOQUE DE ALEGRÍA Y CELEBRACIÓN, PERFECTO PARA DESTACAR EL CARÁCTER FESTIVO Y REFRESCANTE DEL SPORTY SPLASH.

COCTEL PINK ART

EL CÓCTEL PINK ART ES UNA OBRA MAESTRA DEDICADA A MI HERMANA JULY, CUYA CREATIVIDAD Y TALENTO ARTÍSTICO INSPIRAN ESTA MEZCLA ÚNICA. EL NOMBRE "PINK ART" REFLEJA SU ACTITUD DULCE Y SU PASIÓN POR EL ARTE, DESTACANDO EL COLOR ROSA QUE SIMBOLIZA SU ESENCIA. LA COMBINACIÓN DE CREMA Y SIROPE DE TAXO, JUNTO CON LA GRANADINA, CREA UNA MEZCLA DE SABORES DULCES Y FRUTALES QUE SE COMPLEMENTAN PERFECTAMENTE CON EL VODKA, AÑADIENDO UN TOQUE DE SOFISTICACIÓN. LA DECORACIÓN DEL CÓCTEL ES UN TRIBUTO A SU GRAN CORAZÓN, REPRESENTADO POR UNA GOMITA BLANCA EN FORMA DE CORAZÓN, Y UNA SOMBRILLA ROSA QUE AÑADE UN TOQUE DE ELEGANCIA Y FANTASÍA.

HISTORIA DE LOS COCTELES



COCTEL DJ' S SWEET SYMPHONY

EL CÓCTEL DJ'S SWEET SYMPHONY ESTÁ DEDICADO A MI HERMANO INTERMEDIO, JUAN, CUYA PASIÓN POR LA MÚSICA Y SU HABILIDAD COMO DJ INSPIRAN ESTA MEZCLA ARMONIOSA. LA COMBINACIÓN DE CREMA DE CACAO, AMARETTO Y LICOR DE TAXO CREA UNA SINFONÍA DE SABORES DULCES Y COMPLEJOS, COMPLEMENTADA CON LA SUAVIDAD Y EL SABOR ÚNICO DEL HELADO DE CARANQUI DE TAXO. LA DECORACIÓN DEL CÓCTEL REFLEJA SU AMOR POR LA MÚSICA Y SU ESTILO ÚNICO, CON UN BORDE DE COPA ESCARCHADO CON DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE CON MANÍ, AÑADIENDO TEXTURA Y UN TOQUE GOURMET A ESTA EXPERIENCIA SENSORIAL.

COCTEL WISE BLUE

EL CÓCTEL WISE BLUE ESTÁ DEDICADO A MI TÍO JUANKA, QUIEN SE DESTACA POR SU SABIDURÍA Y CONSEJOS DE VIDA INVALUABLE. LA COMBINACIÓN DE RON, SIROPE DE TAXO Y CURAÇAO CREA UNA MEZCLA EQUILIBRADA DE SABORES TROPICALES Y CÍTRICOS, REALZADA POR EL TOQUE REFRESCANTE DEL ZUMO DE LIMÓN. ESTE CÓCTEL NO SOLO CELEBRA SU SABIDURÍA, SINO QUE TAMBIÉN CAPTURA SU DINÁMICO Y SU CAPACIDAD PARA IMPARTIR CONSEJOS CON SABIDURÍA. LA DECORACIÓN CON UN TWIST DE LIMÓN EN EL BORDE DE LA COPA AÑADE UN TOQUE VISUAL ELEGANTE Y UN AROMA CÍTRICO QUE COMPLEMENTA PERFECTAMENTE LOS SABORES DEL CÓCTEL.

COCTEL JEFA TAXOCHOCOLATEADA

EL CÓCTEL JEFA TAXOCHOCOLATEADA CELEBRA A MI TÍA INDY, QUIEN HA SIDO UNA LÍDER Y FIGURA INSPIRADORA EN MI VIDA Y EN SU ÁMBITO LABORAL. EL NOMBRE "JEFA" ES UNA MANERA CARIÑOSA DE RECONOCER SU POSICIÓN DE LIDERAZGO Y SU INFLUENCIA POSITIVA. LA COMBINACIÓN DE VODKA, CREMA DE CACAO, ZUMO DE TAXO Y MIEL CREA UNA MEZCLA INDULGENTE Y DELICIOSA, CON NOTAS DULCES Y TROPICALES QUE CAPTURAN LA ESENCIA ÚNICA DEL TAXO Y EL CHOCOLATE. LA CREMA DE CACAO APORTA RICOS SABORES CHOCOLATOSOS QUE SE COMPLEMENTAN PERFECTAMENTE CON LA FRESCURA Y ACIDEZ DEL ZUMO DE TAXO, MIENTRAS QUE LA MIEL AÑADE UNA DULZURA NATURAL QUE EQUILIBRA EL CONJUNTO. LA DECORACIÓN CON UN CORAL DE CAFÉ NO SOLO AÑADE UN TOQUE VISUAL ATRACTIVO, SINO QUE TAMBIÉN INTENSIFICA LOS SABORES DEL CÓCTEL, CREANDO UNA EXPERIENCIA SENSORIAL COMPLETA Y MEMORABLE.

HISTORIA DE LOS COCTELES

COCTEL RECUERDOS DE UNA TARDE BAJO UN CEDRÓN

EL CÓCTEL RECUERDOS DE UNA TARDE BAJO UN CEDRÓN ESTÁ DEDICADO A MI ABUELITA LUPITA, EN HONOR A LAS TARDES TAN BONITAS QUE COMPARTÍAMOS EN SU CASA, DONDE ELLA TENÍA CEDRÓN. ESTE CÓCTEL ESTÁ PREPARADO CON LAS HOJAS DE ESE CEDRÓN, EVOCANDO RECUERDOS DE ESOS MOMENTOS ESPECIALES JUNTOS. LA COMBINACIÓN REFRESCANTE DE ZUMO DE TAXO, JUGO DE LIMÓN Y RON BLANCO SE EQUILIBRA CON EL DULZOR DEL AZÚCAR Y LA EFERVESCENCIA DEL SPRITE. LAS HOJAS FRESCAS DE CEDRÓN AÑADEN UN TOQUE HERBAL Y AROMÁTICO QUE REALZA TANTO EL SABOR COMO EL AROMA NATURAL DEL CÓCTEL. LA DECORACIÓN CON UN RONDEL DE LIMÓN EN EL BORDE DEL VASO NO SOLO REALZA LA PRESENTACIÓN, SINO QUE TAMBIÉN INTENSIFICA EL AROMA CÍTRICO DEL CÓCTEL, TRANSPORTÁNDOTE DIRECTAMENTE A ESAS TARDES INOLVIDABLES BAJO EL CEDRÓN EN CASA DE MI ABUELITA.

COCTEL CLÁSICO ABRAZO DE TAXO

EL CÓCTEL CLÁSICO ABRAZO DE TAXO ESTÁ DEDICADO A MI ABUELITA TERE, RECORDANDO QUE, AUNQUE LOS MOMENTOS PUEDAN SER DIFÍCILES, EL APOYO Y LA UNIDAD FAMILIAR SIEMPRE ESTÁN PRESENTES, COMO UN ABRAZO QUE MOTIVA A SEGUIR ADELANTE. LA COMBINACIÓN DE ZUMO DE LIMÓN, ZUMO DE TAXO, MIEL DE ABEJA Y LICOR DE TAXO CREA UNA MEZCLA EQUILIBRADA Y REFRESCANTE, CON NOTAS CÍTRICAS Y TROPICALES QUE CAPTURAN LA ESENCIA ÚNICA DEL TAXO. LA MIEL DE ABEJA AÑADE UN TOQUE DULCE NATURAL QUE ARMONIZA PERFECTAMENTE CON LOS DEMÁS INGREDIENTES. LA DECORACIÓN CON UN RONDEL DE LIMÓN EN EL BORDE DEL VASO NO SOLO REALZA LA PRESENTACIÓN VISUAL DEL CÓCTEL, SINO QUE TAMBIÉN INTENSIFICA EL AROMA CÍTRICO, CREANDO UNA EXPERIENCIA SENSORIAL COMPLETA Y GRATIFICANTE.

COCTEL SHARK ROUT

EL CÓCTEL SHARK ROUT ES UNA REPRESENTACIÓN DEL VIAJE DE MI TÍO ANDRÉS A TRAVÉS DE DIFERENTES CAMINOS PARA MEJORAR Y CRECER EN LA VIDA. CADA CAPA Y CADA INGREDIENTE DEL CÓCTEL SIMBOLIZA UNA ETAPA DE SU VIDA Y SU CARRERA, REFLEJANDO SU DETERMINACIÓN Y DEDICACIÓN. LA COMBINACIÓN DE LICOR DE TAXO, SIROPE DE TAXO Y CURAÇAO CREA UNA MEZCLA REFRESCANTE Y TROPICAL, CON NOTAS DULCES Y CÍTRICAS QUE CAPTURAN LA ESENCIA ÚNICA DEL TAXO. LA ADICIÓN DE SPRITE AÑADE EFERVESCENCIA Y UN TOQUE LIGERO AL CÓCTEL. LA DECORACIÓN CON GOMITAS DE TIBURÓN EN LA COPA NO SOLO AÑADE UN ELEMENTO DIVERTIDO Y TEMÁTICO, SINO QUE TAMBIÉN COMPLEMENTA LA HISTORIA DEL CÓCTEL, DESTACANDO LA FUERZA Y LA PERSEVERANCIA DE ANDRÉS EN SU CAMINO HACIA EL ÉXITO.

HISTORIA DE LOS COCTELES



COCTEL MJ

EL CÓCTEL MJ ESTÁ DEDICADO A MI AMIGA MAJITO, CON LA CHICHA COMO BASE DEL CÓCTEL. EL COLOR NEGRO DEL AMARETTO REPRESENTA SU COLOR FAVORITO, MIENTRAS QUE LOS TOQUES ROJOS EN LA DECORACIÓN REFLEJAN EL COLOR PARTICULAR DE SU CABELLO. LA COMBINACIÓN DE CHICHA, SIROPE DE TAXO Y ZUMO DE TAXO OFRECE UNA MEZCLA SABROSA Y TROPICAL, RESALTANDO EL SABOR ÚNICO DEL TAXO. EL AMARETTO CON COLORANTE NEGRO AÑADE PROFUNDIDAD AL CÓCTEL, COMPLEMENTANDO LOS SABORES PRINCIPALES DE MANERA ARMONIOSA. LA DECORACIÓN CON ESCARCHADO ROJO Y CORAL ROJO NO SOLO REALZA LA PRESENTACIÓN VISUAL, SINO QUE TAMBIÉN AÑADE UN TOQUE DE ELEGANCIA Y TEMÁTICA AL CÓCTEL.

COCTEL NO SERÁ DE TOMAR UN TRAGUITO?

EL CÓCTEL NO SERÁ DE TOMAR UN TRAGUITO? ESTÁ DEDICADO A MI MEJOR AMIGO MARTHYN, CON QUIEN COMPARTÍ MIL Y UNA ANÉCDOTAS DURANTE NUESTROS DÍAS DE COLEGIO. EL NOMBRE DEL CÓCTEL HACE REFERENCIA A UNA TÍPICA FRASE USADA PARA INVITAR A TOMAR UN TRAGO JUNTOS, REFLEJANDO NUESTRA AMISTAD Y LAS EXPERIENCIAS COMPARTIDAS. LA COMBINACIÓN DE BLUE CURAÇAO, CHICHA, SIROPE DE TAXO Y ZUMO DE TAXO CREA UNA MEZCLA REFRESCANTE Y TROPICAL, CON UN COLOR VERDOSO QUE LLAMA LA ATENCIÓN Y REPRESENTA LA FRESCURA DEL CÓCTEL. LA CHICHA COMO BASE AÑADE UN TOQUE TRADICIONAL Y AUTÉNTICO, MIENTRAS QUE EL SIROPE DE TAXO Y EL ZUMO DE TAXO REALZAN EL SABOR TROPICAL Y DULCE DEL TAXO. LA DECORACIÓN CON CORAL AZUL NO SOLO AÑADE UN TOQUE ELEGANTE Y TEMÁTICO AL CÓCTEL, SINO QUE TAMBIÉN COMPLEMENTA LA VIBRANTE PERSONALIDAD DE MARTHYN Y NUESTRAS MEMORIAS COMPARTIDAS.

COCTEL GRADUATION CHEERS

EL CÓCTEL GRADUATION CHEERS ESTÁ DEDICADO A MI COMPAÑERO DE CARRERA WILIAM, QUIEN HA SIDO UN MENTOR Y ME HA ENSEÑADO MUCHAS COSAS A LO LARGO DE NUESTRA TRAYECTORIA ACADÉMICA. EL NOMBRE DEL CÓCTEL REPRESENTA UN BRINDIS POR LA GRADUACIÓN, CELEBRANDO LOS LOGROS ALCANZADOS Y LOS MOMENTOS COMPARTIDOS DURANTE NUESTROS ESTUDIOS. LA COMBINACIÓN DE GRANADINA, CHICHA, SIROPE DE TAXO Y ZUMO DE TAXO CREA UNA MEZCLA TROPICAL Y DULCE, RESALTANDO EL SABOR DISTINTIVO DEL TAXO Y LA CHICHA. LA GRANADINA AÑADE UN TOQUE DE DULZURA Y COLOR AL CÓCTEL, MIENTRAS QUE EL SIROPE DE TAXO Y EL ZUMO DE TAXO APORTAN SABORES TROPICALES Y REFRESCANTES. LA DECORACIÓN CON CORAL ROJO NO SOLO REALZA LA PRESENTACIÓN VISUAL DEL CÓCTEL, SINO QUE TAMBIÉN AÑADE UN TOQUE ELEGANTE Y TEMÁTICO, SIMBOLIZANDO LA PASIÓN Y EL COMPROMISO QUE WILIAM HA DEMOSTRADO EN SU CARRERA ACADÉMICA.

HISTORIA DE LOS COCTELES



COCTEL TAXO LOVE POTION

EL CÓCTEL TAXO LOVE POTION ESTÁ DEDICADO A TODOS LOS AMORES PASADOS Y FUTUROS, SIENDO UNA POCIÓN DE AMOR EN SÍ MISMO. LA COMBINACIÓN DEL LICOR DE TAXO CON LA INFUSIÓN DE TÉ DE FRUTOS ROJOS Y EL SIROPE DE TAXO CREA UNA MEZCLA SABROSA Y AROMÁTICA, CON UN COLOR ROJIZO QUE SIMBOLIZA EL AMOR Y LA PASIÓN. LA DECORACIÓN CON UN CORAZÓN HECHO DE PIEL DE NARANJA NO SOLO AÑADE UN TOQUE ROMÁNTICO AL CÓCTEL, SINO QUE TAMBIÉN LO HACE VISUALMENTE ATRACTIVO Y EVOCADOR.

COCTEL COFFE SHAWARMISKI

EL CÓCTEL COFFE SHAWARMISKI ESTÁ DEDICADO A LOS AMANTES DEL CAFÉ, OFRECIENDO UNA COMBINACIÓN SOFISTICADA DE SABORES. EL LICOR DE TAXO SE MEZCLA CON SHAWARMISKI FRÍO Y CAFÉ FRÍO, CREANDO UNA EXPERIENCIA ÚNICA QUE COMBINA LO TROPICAL DEL TAXO CON LA PROFUNDIDAD Y EL AROMA DEL CAFÉ. LA DECORACIÓN CON UNA RAMA DE CANELA NO SOLO REALZA LA PRESENTACIÓN VISUAL DEL CÓCTEL, SINO QUE TAMBIÉN AÑADE UN AROMA SUTIL Y DELICIOSO AL DISFRUTAR DE CADA SORBO.

COCTEL PUERTO MONTT

EL CÓCTEL PUERTO MONTT ESTÁ DEDICADO A MI PAPÁ DIEGO. INSPIRADO EN LA CANCIÓN DEL MISMO NOMBRE DE LOS IRACUNDOS, ESTE CÓCTEL ES SIMPLE PERO DELICIOSO, REFLEJANDO LA ELEGANCIA Y SOFISTICACIÓN QUE CARACTERIZAN A MI PADRE. EL LICOR DE TAXO SE COMBINA CON RONDELES DE TAXO EN ALMÍBAR Y SHAWARMISKI, CREANDO UNA MEZCLA QUE CAPTURA LA ESENCIA TROPICAL DEL TAXO CON UN TOQUE DULCE Y REFRESCANTE. LA DECORACIÓN CON RONDELES DE TAXO EN ALMÍBAR NO SOLO REALZA LA PRESENTACIÓN VISUAL DEL CÓCTEL, SINO QUE TAMBIÉN AÑADE UN SABOR ADICIONAL QUE COMPLEMENTA PERFECTAMENTE LA MEZCLA. PUERTO MONTT ES MÁS QUE UN CÓCTEL; ES UN HOMENAJE A LOS GUSTOS MUSICALES Y A LA PERSONA ESPECIAL QUE ES MI PADRE, EVOCANDO RECUERDOS Y CELEBRANDO MOMENTOS COMPARTIDOS AL RITMO DE UNA MELODÍA QUERIDA.

BASES DE TAXO

LICOR DE TAXO

INGREDIENTES:

- 100 ML ZUMO DE TAXO
- 250 ML ZHUMIR SECO EXTRA SUAVE
- 175 ML JARABE SIMPLE
- 10 ML ESCENCIA DE VAINILLA



PROCEDIMIENTO:

INFUSIÓN: MEZCLA EL ZUMO DE TAXO CON EL ZHUMIR SECO EXTRA SUAVE EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO. DEJA INFUSIONAR EN UN LUGAR OSCURO DURANTE 5 DÍAS. ASEGÚRATE DE AGITAR LA MEZCLA DIARIAMENTE.

PRIMER FILTRADO: DESPUÉS DE LOS 5 DÍAS, REALIZA UN DOBLE FILTRADO UTILIZANDO PRIMERO UN COLADOR DE TELA Y LUEGO UNO DE MALLA FINA PARA ELIMINAR CUALQUIER RESIDUO SÓLIDO.

SEGUNDO FILTRADO: REALIZA UN SEGUNDO FILTRADO UTILIZANDO UN FILTRO DE PAPEL PARA ASEGURAR LA MÁXIMA PUREZA DEL LICOR.

PESADO Y MEZCLA: PESA EL LICOR DE TAXO RESULTANTE. AGREGA JARABE SIMPLE EN UNA CANTIDAD EQUIVALENTE A LA MITAD DEL PESO DEL LICOR FILTRADO.

AROMATIZACIÓN: INCORPORA 10 ML DE ESENCIA DE VAINILLA A LA MEZCLA Y REVUELVE BIEN.

ALMACENAMIENTO: TRANSFIERE EL LICOR A UNA BOTELLA LIMPIA Y SELLA BIEN. DEJA REPOSAR EN UN LUGAR OSCURO DURANTE AL MENOS 24 HORAS ANTES DE CONSUMIR PARA QUE LOS SABORES SE INTEGREN COMPLETAMENTE.

CREMA DE TAXO

INGREDIENTES:

- 170 ML LECHE EVAPORADA
- 125 ML LECHE CONDENSADA
- 75 ML ZUMO DE TAXO
- 180 ML WHISKY

PROCEDIMIENTO:

MEZCLA: COLOCA TODOS LOS INGREDIENTES (LECHE EVAPORADA, LECHE CONDENSADA, ZUMO DE TAXO Y WHISKY) EN UNA LICUADORA.

LICUAR: LICUA A VELOCIDAD MEDIA-ALTA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA Y SUAVE.

REFRIGERAR: TRANSFIERE LA CREMA DE TAXO A UNA BOTELLA O RECIPIENTE HERMÉTICO Y REFRIGERA DURANTE AL MENOS 2 HORAS ANTES DE SERVIR PARA QUE LOS SABORES SE INTEGREN BIEN Y LA CREMA SE ENFRÍE ADECUADAMENTE.



SIROPE DE TAXO

INGREDIENTES:

- 150 G AZUCAR
- 150 ML ZUMO DE TAXO

PROCEDIMIENTO:

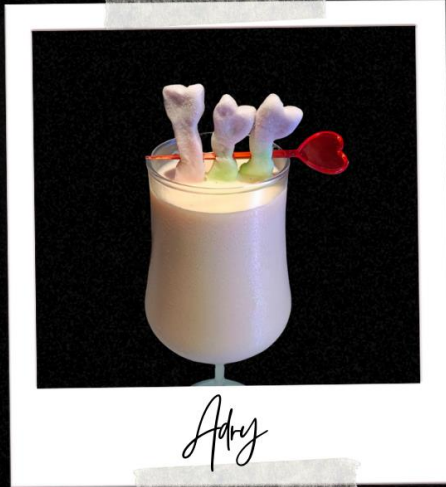
PREPARACIÓN: EN UNA OLLA MEDIANA, COMBINA LA PULPA DE TAXO Y EL AZÚCAR.

COCCIÓN: LLEVA A EBULLICIÓN A FUEGO MEDIO, REMOVIENDO CONSTANTEMENTE.

REDUCCIÓN: REDUCE A FUEGO BAJO Y COCINA, REMOVIENDO OCASIONALMENTE, HASTA QUE LA MEZCLA ESPESE LIGERAMENTE (10-15 MINUTOS).

ENFRIAMIENTO: RETIRA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR A TEMPERATURA AMBIENTE.





RECETA #001

.....

*Cóctel
Adry*

**COPA
HURACAN**

INGREDIENTES:

.....

- 8 U CUBO DE HIELO
- 4 OZ LECHE CONDENSADA
- 2 OZ LECHE
- 2 OZ RON BLANCO
- 2,5 OZ ZUMO DE TAXO

PROCEDIMIENTO:

.....

EN UNA LICUADORA, AGREGA LOS 8 CUBOS DE HIELO.
VIERTE 4 OZ DE LECHE CONDENSADA Y 2 OZ DE LECHE EVAPORADA EN LA LICUADORA.
INCORPORA 2 OZ DE RON BLANCO A LA MEZCLA.
AGREGA LOS 2,5 OZ DE ZUMO DE TAXO A LA LICUADORA.
LICÚA LA MEZCLA HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA SUAVE Y HOMOGÉNEA.
VIERTE LA MEZCLA EN UNA COPA.

DECORACION

.....

DECORA CON 3 GOMITAS EN FORMA DE COLA DE SIRENA INCRUSTADA UNA PEQUEÑA ESPADA DECORATIVA.



RECETA #002

.....

Cóctel Sporty Splash

COPA
MARTINI

INGREDIENTES:

.....

- 1 OZ DE CREMA DE TAXO
- 1 OZ SIROPE TAXO
- 1 OZ DE CURAÇAO AZUL
- 1 1/2 OZ DE VODKA
- HIELO

PROCEDIMIENTO:

.....

EN UNA LICUADORA, AGREGA EL HIELO.

VIERTE 1 OZ DE CREMA DE TAXO Y 1 OZ DE SIROPE DE TAXO EN LA LICUADORA.

AÑADE 1 OZ DE CURAÇAO AZUL Y 1 1/2 OZ DE VODKA A LA MEZCLA.

LICUAR: LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA OBTENER UNA TEXTURA FROZEN.

VIERTE LA MEZCLA EN UNA COPA PREVIAMENTE DECORADA.

DECORACION

.....

ESCARCHA EL BORDE DE LA COPA CON CURAÇAO AZUL Y AZUCAR DECORA CON UNA SOMBRILLA AMARILLA Y 3 GOMITAS EN FORMA DE ARO.



RECETA #003

Coctel Pink Art

COPA
FLAUTA

INGREDIENTES:

- 1 OZ DE CREMA DE TAXO
- 1 OZ SIROPE TAXO
- 1 OZ DE GRANADINA
- 1 1/2 OZ DE VODKA
- HIELO

PROCEDIMIENTO:

EN UNA LICUADORA, AGREGA EL HIELO.
VIERTE 1 OZ DE CREMA DE TAXO Y 1 OZ DE SIROPE DE TAXO EN LA LICUADORA.
AÑADE 1 OZ DE GRANADINA Y 1 1/2 OZ DE VODKA A LA MEZCLA.
LICUAR: LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA OBTENER UNA TEXTURA FROZEN.
VIERTE LA MEZCLA EN UNA COPA PREVIAMENTE DECORADA.

DECORACION

ESCARCHA EL BORDE DE LA COPA CON GRANADINA Y AZUCAR
DECORA CON UNA SOMBRILLA ROSA Y UNA GOMITA BLANCA DE CORAZON



RECETA #004

.....

*DJ's Sweet
Symphony*

COPA
MARTINI

INGREDIENTES:

.....

- 2 OZ DE CREMA DE CACAO
- 1 OZ AMARETTO
- 1OZ LICOR DE TAXO
- 1 HELADO DE CARANQUI DE TAXO

PROCEDIMIENTO:

.....

EN UNA LICUADORA, AGREGA 2 OZ DE CREMA DE CACAO.
AÑADE 1 OZ DE AMARETTO, 1 OZ DE LICOR DE TAXO Y EL HELADO DE CARANQUI DE TAXO.
LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA Y SUAVE.
VIERTE LA MEZCLA EN UNA COPA PREVIAMENTE DECORADA.

DECORACION

.....

ESCARCHA EL BORDE DE LA COPA
CON DULCE DE LECHE Y
CHOCOLATE CON MANÍ FINAMENTE
PICADO.



RECETA #005

Cóctel Wise Blue

COPA
MARGARITA

INGREDIENTES:

- HILO SUFICIENTE
- 1/2 OZ ZUMO DE LIMÓN
- 2 OZ DE RON
- 2 OZ DE SIROPE DE TAXO
- 1/2 OZ CURAÇAO

PROCEDIMIENTO:

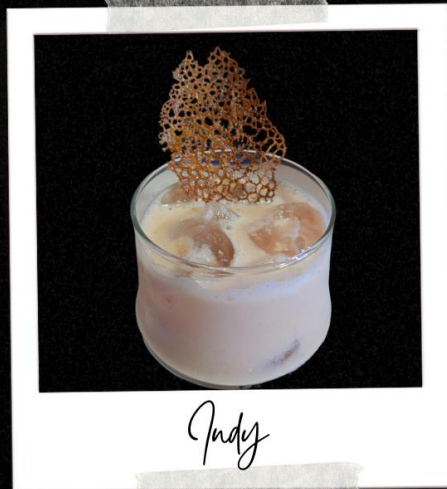
EN UNA LICUADORA, AÑADE HIELO SUFICIENTE PARA LOGRAR UNA TEXTURA FROZEN.

AGREGA 1/2 OZ DE ZUMO DE LIMÓN, 2 OZ DE RON, 2 OZ DE SIROPE DE TAXO Y 1/2 OZ DE CURAÇAO AZUL A LA LICUADORA.

LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA OBTENER UNA TEXTURA FROZEN, ASEGURÁNDOSE DE QUE LA MEZCLA SEA HOMOGÉNEA Y SUAVE. VIERTE LA MEZCLA EN UNA COPA PREVIAMENTE ENFRIADA.

DECORACION

DECORA EL CÓCTEL CON UN TWIST DE LIMÓN EN EL BORDE DE LA COPA PARA DARLE UN TOQUE VISUAL ELEGANTE Y UN AROMA CÍTRICO ADICIONAL.



RECETA #006

.....

Indy Taxochocolateada

COPA
OLD FASHIONED

INGREDIENTES:

.....

- 1/2 DE VODKA
- 1 1/2 CREMA DE CACAO
- 1OZ ZUMO DE TAXO
- 1/2 OZ DE MIEL

PROCEDIMIENTO:

.....

ELLENA UNA COCTELERA CON HIELO.

AGREGA 1/2 OZ DE VODKA, 1 1/2 OZ DE CREMA DE CACAO, 1 OZ DE ZUMO DE TAXO Y 1/2 OZ DE MIEL A LA COCTELERA.

AGITA VIGOROSAMENTE DURANTE UNOS 15-20 SEGUNDOS HASTA QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN BIEN MEZCLADOS Y FRÍOS.

CUELA LA MEZCLA EN UNA COPA CON HIELO PARA MANTENER LA BEBIDA FRÍA Y EVITAR QUE SE CORTE.

DECORACION

.....

DECORA EL CÓCTEL CON UN CORAL DE CAFÉ PARA AÑADIR UN TOQUE VISUAL ATRACTIVO Y

COMPLEMENTAR LOS SABORES DEL CÓCTEL.



RECETA #007

*Recuerdos de una
Tarde bajo un cedrón*

COPA
LONG DRINK

INGREDIENTES:

- 2 OZ ZUMO DE TAXO
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 5 HIELOS
- 1 OZ LIMÓN
- 2 OZ RON BLANCO
- 3 HOJAS DE CEDRÓN
- SPRITE

PROCEDIMIENTO:

PREMEZCLA: EN UNA LICUADORA, COMBINA EL ZUMO DE TAXO, EL AZÚCAR Y LOS CUBOS DE HIELO. LICUA HASTA OBTENER UNA MEZCLA SUAVE Y UNIFORME.

PREPARACIÓN DEL VASO: EN UN VASO ALTO, COLOCA LAS HOJAS DE CEDRÓN Y APLÁSTALAS SUAVEMENTE CON UN MORTERO O UNA CUCHARA PARA LIBERAR SUS ACEITES ESENCIALES.

AÑADE EL JUGO DE LIMÓN Y EL RON BLANCO AL VASO, SOBRE LAS HOJAS DE CEDRÓN.

VIERTE LA PREMEZCLA DE TAXO, AZÚCAR Y HIELO EN EL VASO.

LLENA EL VASO CON SPRITE HASTA ALCANZAR EL BORDE. REMUEVE SUAVEMENTE PARA MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES.

DECORACION

DECORA EL BORDE DEL VASO CON UN RONDEL DE LIMÓN PARA REALZAR EL AROMA Y LA PRESENTACIÓN.

AGREGA UNAS HOJAS FRESCAS DE CEDRÓN COMO GUARNICIÓN PARA RESALTAR EL SABOR Y EL AROMA NATURAL DEL CÓCTEL.



RECETA #008

Clásico Abrazo de Taxo

**COPA
MARGARITA**

INGREDIENTES:

- 1 1/2 OZ ZUMO DE LIMÓN
- 3 OZ ZUMO TAXO
- 1 OZ MIEL ABEJA
- 2 OZ LICOR DE TAXO
- HIELO

PROCEDIMIENTO:

EN UN SHAKER, AÑADE EL ZUMO DE LIMÓN, EL ZUMO DE TAXO, LA MIEL DE ABEJA Y EL LICOR DE TAXO.
AGREGA HIELO AL SHAKER.
AGITA ENÉRGICAMENTE DURANTE UNOS SEGUNDOS PARA MEZCLAR Y ENFRIAR LOS INGREDIENTES.
CUELA LA MEZCLA EN UN VASO PREVIAMENTE PREPARADO CON HIELO FRESCO.

DECORACION

DECORA EL BORDE DEL VASO CON UN RONDEL DE LIMÓN PARA REALZAR EL AROMA Y LA PRESENTACIÓN.



RECETA #009

Coctel Shark Route

COPA
LONG DRINK

INGREDIENTES:

- 2 OZ LICOR TAXO
- 1 OZ SIROPE DE TAXO
- 1 OZ CURAZO
- SPRITE

PROCEDIMIENTO:

ENFRIAR LA COPA COLOCANDO HILOS Y GOMITAS DE TIBURÓN INTERCALADAS.

AÑADIR LOS INGREDIENTES EN EL SIGUIENTE ORDEN:

VERTER EL SIROPE DE TAXO EN LA COPA UTILIZANDO UNA SPOOM BAR PARA CREAR UN EFECTO DECORATIVO.

AGREGAR EL LICOR DE TAXO.

INCORPORAR EL CURAZAO.

COMPLETAR CON SPRITE.

DECORACION

ADORNAR LA COPA CON GOMITAS DE TIBURÓN PARA AÑADIR UN TOQUE DIVERTIDO Y TEMÁTICO AL COCTEL.



RECETA #010

Coctel
Wj

COPA
OLD FASHIONED

INGREDIENTES:

- 1 OZ AMARETTO (CON COLORANTE NEGRO)
- 2 OZ CHICHA
- 2 OZ SIROPE DE TAXO
- 2 OZ ZUMO TAXO

PROCEDIMIENTO:

ENFRIAR LA COPA Y RETIRAR LOS HIELOS.

EN UN VASO PREVIAMENTE HELADO, AÑADIR EL AMARETTO (CON COLORANTE NEGRO).

INCORPORAR LA CHICHA, EL ZUMO DE TAXO Y EL SIROPE DE TAXO.

AÑADIR LOS HIELOS AL VASO.

INTEGRAR TODOS LOS INGREDIENTES UTILIZANDO UNA SPOON BAR PARA ASEGURAR UNA MEZCLA UNIFORME.

DECORACION

ESCARCHADO ROJO EN EL BORDE DE LA COPA PARA AGREGAR UN TOQUE DE COLOR Y CONTRASTE. ADORNAR CON CORAL ROJO PARA DARLE UN TOQUE ELEGANTE Y TEMÁTICO AL COCTEL.



RECETA #011

.....

*No será de tomar un
traguito?*

COPA
OLD FASHIONED

INGREDIENTES:

.....

- 1 OZ BLUE CURAÇAO
- 2 OZ CHICHA
- 2 OZ SIROPE DE TAXO
- 2 OZ ZUMO TAXO

DECORACION

.....

ADORNAR CON CORAL AZUL PARA
DARLE UN TOQUE ELEGANTE Y
TEMÁTICO AL COCTEL.

PROCEDIMIENTO:

.....

ENFRIAR LA COPA Y RETIRAR LOS HIELOS.
EN UN VASO PREVIAMENTE HELADO, AÑADIR EL CURAÇAO.
INCORPORAR LA CHICHA, EL ZUMO DE TAXO Y EL SIROPE DE TAXO.
AÑADIR LOS HIELOS AL VASO.
INTEGRAR TODOS LOS INGREDIENTES UTILIZANDO UNA SPOOM BAR
PARA ASEGURAR UNA MEZCLA UNIFORME.



RECETA #012

Coctel Graduation Cheers

COPA
OLD FASHIONED

INGREDIENTES:

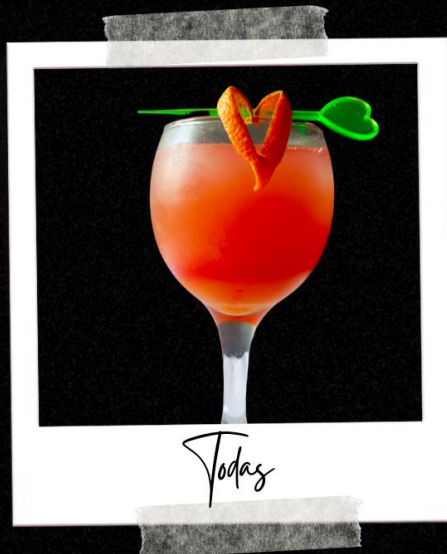
- 1 OZ GRANADINA
- 2 OZ CHICHA
- 2 OZ SIROPE DE TAXO
- 2 OZ ZUMO TAXO

DECORACION

ADORNAR CON CORAL ROJO PARA
DARLE UN TOQUE ELEGANTE Y
TEMÁTICO AL COCTEL.

PROCEDIMIENTO:

ENFRIAR LA COPA Y RETIRAR LOS HIELOS.
EN UN VASO PREVIAMENTE HELADO, AÑADIR LA GRANADINA.
INCORPORAR LA CHICHA, EL ZUMO DE TAXO Y EL SIROPE DE TAXO.
AÑADIR LOS HIELOS AL VASO.
INTEGRAR TODOS LOS INGREDIENTES UTILIZANDO UNA SPOOM BAR
PARA ASEGURAR UNA MEZCLA UNIFORME.



RECETA #013

Cóctel
Taxo love potion

COPA
VINO BLANCO

INGREDIENTES:

- 2 OZ LICOR DE TAXO
- 2 SOBRES DE INFUSIÓN DE TÉ DE FRUTOS ROJOS
- 1 OZ SIROPE TAXO
- SHAWARMISKI

PROCEDIMIENTO:

EN UN VASO, VERTER EL LICOR DE TAXO.
INCORPORAR LOS SOBRES DE INFUSIÓN DE TÉ DE FRUTOS ROJOS EN EL VASO Y REMOVER CON UNA CUCHARA DE BAR (SPOOM BAR).
DEJAR REPOSAR DURANTE UN MINUTO PARA QUE LOS SABORES SE INTEGREN.
RETIRAR LOS SOBRES DE INFUSIÓN DE TÉ DE FRUTOS ROJOS.
AGREGAR 1 OZ DE SIROPE DE TAXO AL VASO.
AÑADIR HIELO AL GUSTO.
COMPLETAR CON SHAWARMISKI, AGREGANDO LA CANTIDAD DESEADA PARA DARLE UN TOQUE ESPECIAL AL CÓCTEL.

DECORACION

ADORNAR EL CÓCTEL CON UN CORAZÓN HECHO CON PIEL DE NARANJA PARA AÑADIR UN TOQUE ROMÁNTICO Y VISUALMENTE ATRACTIVO.



RECETA #014

.....

Coctel Coffe Shawarmiski

COPA
VINO BLANCO

INGREDIENTES:

.....

- 2 OZ LICOR DE TAXO
- 4 OZ DE SHAWARMISKI (FRÍO)
- 1 OZ CAFÉ FRÍO

PROCEDIMIENTO:

.....

ENFRIAR LA COPA PREVIAMENTE EN EL CONGELADOR O CON HIELO Y AGUA DURANTE UNOS MINUTOS PARA GARANTIZAR UNA EXPERIENCIA REFRESCANTE.

SERVIR LOS INGREDIENTES EN EL ORDEN INDICADO EN LA COPA ENFRIADA.

COMENZAR CON 2 OZ DE LICOR DE TAXO.

AGREGAR 4 OZ DE SHAWARMISKI FRÍO PARA APORTAR UNA DULZURA SUAVE Y REFRESCANTE.

INCORPORAR 1 OZ DE CAFÉ FRÍO PARA DARLE UN SABOR INTENSO Y UN TOQUE DE AMARGOR EQUILIBRADO.

DECORACION

.....

DECORAR EL CÓCTEL CON UNA ELEGANTE RAMA DE CANELA, QUE REALZARÁ VISUALMENTE LA PRESENTACIÓN Y APORTARÁ UN AROMA SUTIL Y DELICIOSO AL DISFRUTAR DEL CÓCTEL.



RECETA #015

Coctel Puerto Montt

COPA
VINO BLANCO

INGREDIENTES:

- 5 OZ LICOR DE TAXO
- 6 RONDELES DE TAXO EN ALMIBAR
- SHAWARMISKI

DECORACION

RONDELES DE TAXO EN ALMIBAR

PROCEDIMIENTO:

ENFRIAR LA COPA CON HIELO Y MANTENERLOS PARA ASEGURAR UNA TEMPERATURA FRESCA DURANTE LA PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL CÓCTEL.

VERTER 5 OZ DE LICOR DE TAXO EN LA COPA ENFRIADA.

COMPLEMENTAR CON SHAWARMISKI, AGREGANDO LA CANTIDAD SUFICIENTE PARA EQUILIBRAR EL SABOR Y APORTAR UNA DULZURA REFRESCANTE.

UTILIZAR 6 RONDELLES DE TAXO EN ALMÍBAR COMO DECORACIÓN Y PARTE DEL CÓCTEL. PUEDEN COLOCARSE EN EL BORDE DE LA COPA O DIRECTAMENTE DENTRO DEL CÓCTEL PARA AÑADIR UN TOQUE VISUAL Y SABROSO.

AGITAR SUAVEMENTE SI ES NECESARIO PARA MEZCLAR LOS INGREDIENTES.



JOSUE CORDOVA

2 0 2 4

7 CONCLUSIONES

- Frente a la evidencia recopilada, una investigación documental ha sentado las bases teóricas que abarcan las propiedades y características del taxo, así como las particularidades de las bebidas base utilizadas en mixología, como chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron, mediante el análisis del estado del arte. Lo más significativo de este proceso fue la recolección de información detallada sobre las cualidades distintivas de cada ingrediente.
- De este modo, se elaboraron quince recetas innovadoras de cócteles que fusionaron de manera creativa el taxo con los licores base seleccionados, integrando los aportes proporcionados por los cinco entrevistados expertos en mixología. Durante el proceso de experimentación, resultó crucial realizar un análisis de las entrevistas para extraer los aportes de cada uno de los entrevistados.
- Basándose en las teorías anteriores, se decidió validar los cócteles desarrollados mediante una degustación para evaluar la aceptación y las preferencias del público local. En este proceso de validación, lo más relevante fue medir el impacto de la revalorización del taxo en la percepción gastronómica de la comunidad.
- El proceso de revalorización del taxo a través de la creación de cócteles innovadores no solo contribuye a la diversificación de la oferta gastronómica local, sino que también promueve el reconocimiento y aprecio de los ingredientes autóctonos en la cultura culinaria, fomentando así la identidad y el orgullo cultural de la comunidad.
- Finalmente, tras los argumentos que se han mencionado se elaboró un recetario con el objetivo de inspirar a futuros investigadores en el campo de la mixología y la gastronomía, destacando las diversas formas creativas en las que el taxo puede ser integrado en cócteles. Este recetario no solo representa una contribución al conocimiento existente sobre el uso del taxo, sino que también sirve como una herramienta práctica para aquellos interesados en explorar su potencial en la cocina y la mixología.

- En respuesta a la pregunta: ¿Cómo se pueden destacar las propiedades del taxo al combinarlo con los licores base mencionados, considerando aspectos de mixología?, se realizó una investigación documental que analizó las propiedades del taxo y las particularidades de chicha, chaguarmishki, aguardiente, vodka y ron. Este análisis detallado permitió resaltar las cualidades distintivas del taxo al combinarlo con estos licores, maximizando su potencial en cada mezcla.
- En respuesta a la pregunta: ¿Cómo integrar creativamente el taxo y los licores base en 15 recetas de cócteles, incorporando sugerencias de expertos en mixología?, se desarrollaron quince recetas innovadoras que fusionaron el taxo con los licores base, incorporando aportes de cinco expertos en mixología. El análisis de sus sugerencias fue crucial para crear combinaciones únicas y equilibradas que realzan las características del taxo.
- En respuesta a la pregunta: ¿Cómo influye la presencia del taxo en la aceptación y preferencias del público local, contribuyendo a la revalorización gastronómica de este ingrediente?, se validaron los cócteles mediante una degustación para evaluar la aceptación del público local. Los resultados mostraron una aceptación positiva, promoviendo la diversificación de la oferta gastronómica y el reconocimiento de ingredientes autóctonos, fomentando así la identidad y el orgullo cultural de la comunidad.

8 RECOMENDACIONES

- Fomentar la difusión y promoción de las recetas de cócteles elaboradas con taxo, tanto a nivel local como nacional, a través de eventos gastronómicos, ferias culinarias y plataformas digitales. Esto permitirá ampliar el alcance de las creaciones y aumentar su visibilidad entre un público más amplio.
- Establecer alianzas estratégicas con bares, restaurantes y empresas de la industria alimentaria para la incorporación de los cócteles de taxo en sus menús y cartas de bebidas. Esto facilitará su acceso al público y contribuirá a su comercialización y posicionamiento en el mercado.
- Continuar con la investigación y experimentación en el campo de la mixología utilizando el taxo como ingrediente principal, explorando nuevas combinaciones y técnicas de preparación. Esto permitirá seguir innovando y desarrollando nuevas propuestas culinarias que destaquen las cualidades únicas de este fruto.
- Educar y sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de valorar y preservar los ingredientes autóctonos como el taxo, promoviendo su consumo responsable y sostenible. Esto puede realizarse a través de campañas de concientización, talleres de cocina y actividades educativas en escuelas y centros comunitarios.
- Establecer programas de capacitación y formación para bartenders y chefs locales, brindándoles herramientas y conocimientos para aprovechar al máximo el potencial del taxo en la mixología y la gastronomía. Esto contribuirá a fortalecer el talento local y enriquecer la oferta culinaria de la región.

9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AEDO, I. (2023). Nutrición científica y patrimonio alimentario en Chile contribuciones para un encuentro interdisciplinar en torno a las algas en el centro sur de Chile. Obtenido de <http://repositorio.udec.cl/handle/11594/11232>
- Aguilera, D. I. (2019). Patrimonialización de la alimentación, producción de un. Curicó: Universidad Católica del Maule, Chile. Obtenido de <https://www.scielo.cl/pdf/sophiaaust/n23/0719-5605-sophiaaus-23-107.pdf>
- Anaya, Y., & Mantero, G. (2019). Obtención de una bebida alcohólica tipo vodka a partir de almidones de tres variedades de papa (*solanumtuberosum*) por vía enzimática. Obtenido de <https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/5461/TAI00159A57.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arce, A., & Zamora, L. (2021). Estudio de viabilidad para la creación de un establecimiento tipobar, para la elaboración y venta de cócteles de frutas a base de viche en el distrito de Buenaventura. Obtenido de <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/server/api/core/bitstreams/c11245c8-1d83-485e-8d6e-62dd9f67c4c1/content>
- Armijos Ango, S. A., Benavides Zura, N. L., Rodas Vinuesa, D. A., & Guamán Chicaiza, C. P. (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. Obtenido de <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/496/549>
- Castillo, A., & Mas, A. (2020). Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta productora de vodka a base de papa amarilla (*solanum phureja*). Obtenido de https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/12756/Castillo_Estudio-prefactibilidad-instalacion.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Chango, M. (2022). "Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Pangua de la provincia de Cotopaxi". Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/9923/1/PC-002552.pdf>
- Co&Co. (12 de Julio de 2022). Principios de la coctelería clásica. Obtenido de <https://coycoacademia.com/principios-de-la-cocteleria-clasica/>
- Correa, B. (2019). Chaguarmishqui y sus diversas aplicaciones en la Gastronomía. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10432/1/UDLA-EC-TTAB-2019-01.pdf>

- Cruz, S. d. (2019). Inteligencia de mercados para la exportación de la chicha de jora de la organización andina de mujeres ubicada en Cotacachi-Imbabura, Ecuador. Obtenido de <https://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/482/1/FINAL%20TESIS%20CHICHA%20DE%20JORA.pdf>
- Diario La Hora. (2022). Chaguarmishqui, el encanto natural de la bebida ancestral. Obtenido de <https://www.lahora.com.ec/tungurahua/chaguarmishqui-el-encanto-natural-de-la-bebida-ancestral/>
- Gallegos, a., & Santana, m. (2018). Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/15941/1/UPS-QT13113.pdf>
- García, B., Pérez, O., Zumalacárregui, L., Blanco, I., & López, s. E. (2022). Determinación de parámetros críticos y análisis exploratorio de datos del proceso de añejamiento de ron. Obtenido de <https://www.scielo.sa.cr/pdf/tem/v33n4/0379-3982-tem-33-04-26.pdf>
- García, M. (2020). Estudio comparativo de la fruta marañón (*Anacardium occidentale*) y taxo (*Passiflora*). Obtenido de <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/61f1e430-7216-4fd3-b4c5-110e083d19ce/content>
- Gobierno de México. (4 de Agosto de 2023). La fruta, salud y sabor que se disfruta. Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-fruta-salud-y-sabor-que-se-disfruta>
- Gómez, L., & Espinosa, B. (2021). Plan de Mercadeo 2022 para el posicionamiento de la marca de bebida alcohólica. Obtenido de <https://repositorio.unibe.edu.do/jspui/bitstream/123456789/877/1/PF%2019-0046%2019-0364.pdf>
- Guerrero, E., Pilaquina, P., & Guerrero, V. (2021). La revalorización de la identidad cultural: Un análisis retrospectivo de las principales culturas del Ecuador. Obtenido de http://www.indteca.com/ojs/index.php/Revista_Scientific/article/view/530
- Gutiérrez, I., López, D., Negrete, C., Robles, C., & Ore, A. (2020). Elaboración de aguardiente de caña de azúcar macerado en bambú. Obtenido de <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/e64ebd3c-cded-4aa7-8495-5388c5bfcd8b/content>
- Gutiérrez, I. (2020). Elaboración de néctar de tumbo (*Passiflora mollissima*). Obtenido de <https://repositorio.unica.edu.pe/server/api/core/bitstreams/5059f6c7-57af-4387-b4f8-e8ca2a392b71/content>

- Inga Aguagallo, C. F. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. Obtenido de https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- INPC. (2018). Patrimonio Inmaterial. Obtenido de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/arbolResultNivell.jsf>
- Jara, X. (2023). Revalorización de la charcutería tradicional ecuatoriana. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/43158/1/Trabajo-de-Titulación.pdf>
- Londoño, Y., Rodas, A., & Correa, L. (2021). Revalorización gastronómica del tomate de árbol solanum betaceum en la cocina tradicional antioqueña. Obtenido de <https://www.colmayor.edu.co/wp-content/uploads/2021/12/13.-LondoñoMejía-y-Rodas-PRE.pdf>
- Maldonado, D. (9 de Agosto de 2017). Bebidas tradicionales, una expresión cultural. Obtenido de <https://www.urko.rest/blogurko/bebidastradicionales>
- MANTILLA, M. (2019). Evaluación fisicoquímica y postcosecha de la curuba (passiflora mollissima) producida en silos (norte de Santander). Obtenido de http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/4763/1/Mantilla_2019_TG.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario Fasciculo 1. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Cultura y patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario fascículo 5. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/12/5-PATROMINO-1.pdf>
- Murrieta, A., & Villamarín, C. (2021). Composición química y actividad antioxidante de passiflora . Obtenido de <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/24fab38d-a069-44a0-8fcd-4e8b7694e9f1/content>
- Oñate, M. (2022). Análisis de las características organolépticas de la pitahaya (Selenicereus. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/40343/4/Trabajo-de-titulación.pdf>
- Ortega, C. (9 de Diciembre de 2022). Investigación aplicada: Definición, tipos y ejemplos. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-aplicada/>

- Párraga, Y., & Vinueza, A. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. Obtenido de <https://pdfs.semanticscholar.org/d589/f700a5202b9ca5e54335b1a4fbcb94ca5e8.pdf>
- Parrales, E., Villamar, D., & Guaranda, L. (2022). Caracterización económica de los productores de aguardiente de la comuna Agua Fría, Cantón Junín. Jipijapa: Saberes del Conocimiento. Obtenido de: <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/1637>
- PROLIPA. (7 de Julio de 2020). Bebidas Tradicionales del Ecuador. Obtenido de <https://www.prolipa.com.ec/blog/2020/07/07/unidad-2-tele-estudio-9/>
- REATEGUI, L., & INFANTE, A. (2022). Actividad diurética del extracto hidroalcohólico de las hojas de passiflora tripartita (tumbo) por inducción experimental en ratas albinas (holtzman). Obtenido de <https://repositorio.uma.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12970/1104/TESIS%20FERIA-REATEGUI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Rebon, A. (30 de Noviembre de 2021). Conoce las principales claves de la coctelería. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocteleria/claves-cocteleria>
- Ríos, M., & Alemán, S. (8 de Febrero de 2019). LAS BEBIDAS TRADICIONALES DEL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE Y SU VINCULACIÓN CON EL TURISMO. Obtenido de <https://bdigital.uexternado.edu.co/server/api/core/bitstreams/d25e48d1-cd62-4547-971f-4f3654e6eed4/content>
- Bak-Geller Corona, R. M.-É. (2019). PATRIMONIOS ALIMENTARIOS. San Luis Potosi: El Colegio de San Luis. Obtenido de https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers20-04/010078486.pdf
- Sierra, V. (2020). Diseño de cocteles de vanguardia a partir de aguardiente y arazá. Obtenido de <http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/bitstream/123456789/197/1/%281%29%20DISEÑO%20DE%20COCTELES%20DE%20VANGUARDIA%20A%20PARTIR%20DE%20AGUARDIENTE%20Y%20ARAZÁ.pdf>
- Sinche, d. (2022). Revalorización del suelo a través de la multifuncion “complejo multifuncional la magdalena”. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/21292>
- UNESCO. (2017). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003#>

Utrera, I., & Jiménez, M. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo SALASAKA. TUNGURAHUA, ECUADOR. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v13n3/2218-3620-rus-13-03-418.pdf>

Villareal, M. J. (2023). Revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón.

10 ANEXOS

10.1 Categorización de datos cualitativos

Tabla 4

Pregunta 1: ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|--------|---|---|-------------------------------------|---|
| E.1 | <p>Es importante destacar que el taxo es un producto que no siempre está disponible debido a sus temporadas específicas. En mi lugar de trabajo, aprovechamos las temporadas de taxo para promocionar cócteles especiales, como una oferta de 3x2 en cocteles con taxo.</p> <p>Además del taxo, también utilizamos otros frutos andinos como el mortiño y la uvilla para enriquecer y diversificar nuestra oferta de cócteles con ingredientes locales.</p> | Opinión sobre el taxo en el mercado de cócteles | Disponibilidad Utilización | El entrevistado destaca la importancia de aprovechar las temporadas de taxo para promociones especiales en cócteles, y menciona la inclusión de otros frutos andinos como el mortiño y la uvilla. |
| E. 2 | <p>Considero que el taxo es una opción innovadora para el mercado de cócteles. Tradicionalmente, no se suelen utilizar productos locales en la elaboración de cócteles. Sin embargo, la tendencia actual se inclina hacia la creación de cócteles de autor que incorporan ingredientes nuevos e innovadores, ya sean naturales, deshidratados o incluso productos químicos. En mi opinión, esta incorporación de productos locales como el taxo es beneficiosa y enriquecedora para la industria.</p> | Opinión sobre el taxo en el mercado de cócteles | Innovación Tendencia en cócteles | El entrevistado ve al taxo como una opción innovadora en coctelería, en línea con la tendencia de utilizar ingredientes nuevos e innovadores, naturales o deshidratados. |
| E. 3 | <p>El taxo, siendo un producto autóctono nuestro, ofrece diversas posibilidades para ser utilizado en coctelería. Se puede</p> | Potencial del taxo en coctelería | Uso y aplicaciones en cocteles | El taxo se ve como un ingrediente cítrico prometedor en coctelería, |

| | | | | |
|------|---|---|---|---|
| | <p>emplear, por ejemplo, un jarabe de taxo o la pulpa de esta fruta como un ingrediente cítrico, similar a cómo se utiliza el maracuyá o el limón.</p> <p>A pesar de su potencial, el taxo no ha sido ampliamente utilizado en coctelería debido a su limitada popularidad fuera de nuestra región. No obstante, internamente, cuenta con múltiples cualidades y beneficios que puede aportar a la mixología</p> | | | <p>aunque su uso está limitado por su popularidad fuera de la región.</p> |
| E. 4 | <p>En mi perspectiva, el taxo posee un potencial significativo en el ámbito de la mixología. Aunque no lo considero como un producto que pueda dominar el mercado debido a las variadas preferencias de los consumidores, indudablemente representa una alternativa valiosa que aporta un sabor distintivo y auténtico a los cócteles. Su perfil de sabor único puede añadir una capa de complejidad y originalidad, permitiendo a los bartenders experimentar y crear combinaciones innovadoras que cautiven a un segmento específico de aficionados a la coctelería.</p> | <p>Valor del taxo en coctelería</p> | <p>Aporte al sabor</p> <p>Complejidad de cócteles</p> | <p>El entrevistado reconoce el potencial del taxo para aportar un sabor único y auténtico a los cócteles, aunque no lo ve como un dominante en el mercado debido a las preferencias variadas de los consumidores.</p> |
| E. 5 | <p>Aprecio tu interés en explorar sabores innovadores en el mundo de los cócteles, tanto a nivel local como global. Es relevante señalar que el taxo es una fruta menos reconocida en el mercado de bebidas, lo que presenta una oportunidad única para ofrecer algo distinto a los sabores más tradicionales como limón, mango o frutilla que ya son populares entre los ecuatorianos. Generalmente, el taxo se asocia más con helados que con cócteles. Desde esta perspectiva, veo un potencial interesante para desarrollar cócteles con texturas cremosas, toques ácidos y astringentes, con</p> | <p>Oportunidad de innovación con taxo en coctelería</p> | <p>Diversificación de sabores</p> <p>Texturas en cócteles</p> | <p>El taxo ofrece una oportunidad única para introducir sabores distintivos en la coctelería, alineándose con tendencias actuales de menor graduación alcohólica y combinaciones innovadoras.</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | <p>un contenido alcohólico moderado. Esto se alinea con las tendencias actuales de coctelería que buscan ofrecer opciones con menor graduación alcohólica. Además, combinar el taxo con otras frutas podría resultar en sabores innovadores que aún no se han explorado en la coctelería tradicional.</p> | | | |
|--|---|--|--|--|

Tabla 5

Pregunta 2: ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, shawarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|---------------|---|---|--------------------------------------|--|
| E.1 | <p>Considero que el vodka y el ron son excelentes opciones para combinar con el taxo. Podrías utilizar estos licores como base para crear macerados o cremas que potencien el sabor del taxo. Estos macerados o cremas pueden servir como un licor complementario que enriquezca las bebidas base que has mencionado, permitiendo así desarrollar combinaciones innovadoras y atractivas para los clientes.</p> | Combinación de taxo con licores base | Opciones de macerados y cremas | <p>El vodka y el ron se destacan como bases ideales para macerados o cremas que potencian el sabor del taxo, ofreciendo nuevas y atractivas combinaciones en la mixología.</p> |
| E. 2 | <p>Para combinar el taxo con estas bebidas base, es esencial llevar a cabo un proceso de experimentación detallado. Se busca alcanzar un equilibrio perfecto entre el carácter del espíritu de la bebida base y otros elementos complementarios, como siropes, zumos y cremas. A través de esta experimentación, se adquiere un entendimiento más profundo de cómo interactúan y se complementan los sabores, permitiendo obtener una visión amplia y</p> | Experimentación en combinación de taxo y licores base | Equilibrio de sabores y complementos | <p>La combinación de taxo con las bebidas base requiere de una experimentación meticulosa para lograr un equilibrio perfecto, incorporando siropes, zumos y cremas para enriquecer y ampliar las posibilidades de sabor.</p> |

| | | | | |
|------|--|--|--|---|
| | enriquecedora de las posibilidades que ofrecen las bebidas base mencionadas. | | | |
| E. 3 | La principal consideración que tendría al mezclar el taxo con estas bebidas base sería equilibrar su nivel de acidez. Es crucial encontrar un balance para que la acidez natural del taxo no domine ni altere el sabor general y el equilibrio del cóctel. | Equilibrio de acidez en combinación de taxo y licores base | Control de sabores y acidez | El principal desafío al combinar taxo con las bebidas base radica en equilibrar su acidez natural para que no prevalezca sobre el sabor general y el equilibrio del cóctel. |
| E. 4 | Al combinar el taxo con diversas bebidas base, es esencial tener un profundo conocimiento de las características individuales de cada licor, incluyendo su textura, aroma y perfil de sabor. Además, es crucial comprender la preparación previa del taxo para asegurar que, al mezclarlo, se logre un equilibrio armonioso entre los ingredientes o, en su defecto, potenciar y resaltar el sabor distintivo del taxo. Esta consideración garantizará que el resultado final sea un cóctel bien equilibrado. | Conocimiento y preparación de ingredientes en mixología | Armonización de sabores y texturas | La clave para combinar taxo con diferentes bebidas base reside en comprender profundamente las características individuales de cada licor y la preparación del taxo. Esto permite alcanzar un equilibrio armonioso entre los ingredientes o destacar el sabor único del taxo, asegurando un cóctel bien equilibrado al final. |
| E. 5 | Al trabajar con bebidas ancestrales como la chicha o el chaguarmishki, es esencial abordarlas con el debido respeto y consideración, dada su rica historia y significado cultural en Ecuador. En estos casos, el taxo no debería ser el protagonista, sino más bien un complemento que realce y aporte matices al sabor de la bebida ancestral. Además, es importante que el cóctel refleje la cosmovisión y tradición de estas bebidas, dándoles un nombre que resalte su herencia ancestral más que el ingrediente del taxo. Por otro lado, al | Respeto y tradición en mixología | Equilibrio de sabores Presentación del cóctel | La combinación del taxo con bebidas ancestrales como la chicha o el chaguarmishki requiere un enfoque que respete su significado cultural y tradición. En estos casos, el taxo debe actuar como un complemento que realce el sabor de la bebida ancestral, sin dominar. Por otro lado, al combinarlo con licores |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | <p>combinar el taxo con licores como vodka, aguardiente o ron, se abre un amplio abanico de posibilidades para crear cócteles de diversos estilos, desde aperitivos refrescantes hasta bebidas más robustas. En este contexto, el taxo puede actuar como un elemento versátil que aporta un toque ácido y astringente, sin ser el sabor dominante. Por ejemplo, al mezclarlo con vodka, se podría complementar con un toque de miel o arrope de mora para equilibrar la acidez y añadir dulzura. Además, la presentación del cóctel también juega un papel crucial en la experiencia sensorial. Utilizar hielo con frutas incorporadas puede añadir un elemento visual y gustativo interesante, permitiendo una experiencia más completa y variada al consumir el cóctel.</p> | | | <p>como vodka, aguardiente o ron, se abre un abanico de posibilidades para crear cócteles versátiles. El taxo puede añadir un toque ácido y astringente, equilibrado con otros ingredientes como miel o arrope de mora. Además, la presentación del cóctel, con elementos visuales como hielo con frutas, enriquece la experiencia sensorial del consumidor.</p> |
|--|---|--|--|--|

Tabla 6

Pregunta 3: ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|--------|--|--------------------------------------|--|--|
| E.1 | <p>Sí, he utilizado ingredientes locales como el mortiño y la uvilla para resaltar las frutas andinas en mis cócteles. Aunque estas frutas tienen un uso más limitado en comparación con otras frutas más tradicionales en la coctelería, he logrado crear combinaciones interesantes que destacan el sabor único y autóctono de estos ingredientes.</p> | Experiencia con ingredientes locales | Destaque de frutas andinas en cócteles | El entrevistado ha incorporado el mortiño y la uvilla en sus cócteles, logrando resaltar sus sabores autóctonos en combinaciones interesantes. |
| E. 2 | <p>Sí, definitivamente. He experimentado con éxito al combinar bebidas base con ingredientes locales en la elaboración de cócteles. Un ejemplo es la utilización de la</p> | Éxito en experimentación | Uso de granadilla en cócteles | El entrevistado ha obtenido resultados positivos al combinar bebidas base con |

| | | | | |
|------|--|--|---|---|
| | pulpa de granadilla para crear un cóctel de verano. Este cóctel ha tenido una excelente acogida, especialmente cuando lo introdujimos en Atiks. La combinación de bebidas base con ingredientes autóctonos ha demostrado ser una estrategia efectiva para innovar en nuestra oferta y atraer a los clientes. | | | ingredientes locales, como la granadilla, logrando cócteles innovadores que han sido bien recibidos por los clientes. |
| E. 3 | Aunque no he trabajado directamente con el taxo, sí he experimentado con frutas que tienen niveles similares de acidez, como el maracuyá, el limón y la guayaba. He creado micheladas y caipirinhas con estos sabores, y los resultados han sido muy positivos. Existe un segmento de personas que disfruta de la acidez en las bebidas, siempre y cuando se logre un equilibrio adecuado para que ningún sabor predomine sobre los demás y se mantenga la armonía del cóctel. | Experimentación con frutas ácidas | Uso de maracuyá, limón y guayaba en cócteles | Aunque no ha utilizado taxo directamente, el entrevistado ha experimentado con frutas de acidez similar, obteniendo cócteles equilibrados y bien recibidos por un segmento de clientes que aprecia sabores ácidos en las bebidas. |
| E. 4 | Aunque no he trabajado directamente con el taxo, he experimentado con productos similares como la granadilla de hueso o granadilla negra. Estos ingredientes, dada su semejanza con el maracuyá, han demostrado ser excelentes compañeros para licores potentes como el aguardiente de caña, ya que logran enmascarar el olor característico del mismo, ofreciendo así un equilibrio de sabores y una experiencia gustativa enriquecedora. | Experimentación con frutas similares al taxo | Uso de granadilla de hueso o granadilla negra en cócteles | Aunque no ha trabajado con taxo directamente, el entrevistado ha experimentado con frutas similares, logrando equilibrar sabores y enmascarar características específicas de licores potentes, resultando en una experiencia gustativa enriquecedora. |
| E. 5 | El taxo ha sido para mí una fruta fascinante y versátil en el ámbito de la mixología. He tenido la oportunidad de utilizar el taxo en competencias panamericanas, donde su carácter único ha sorprendido y cautivado a los jueces de cata internacionales. A pesar de su relativo desconocimiento fuera de | Experiencia con taxo en competencias internacionales | Utilización del taxo en cócteles innovadores | El entrevistado ha empleado el taxo en competencias panamericanas, resaltando su carácter único y su capacidad para complementar diversas |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | <p>Ecuador, el taxo ha sido un ingrediente clave en la creación de cócteles innovadores y distintivos. Al experimentar con el taxo, he logrado desarrollar cócteles que destacan tanto visual como gustativamente. Su capacidad para complementar una amplia gama de bases alcohólicas, ya sean licores, cremas o vinos, me ha permitido jugar con una variedad de perfiles de sabor, texturas y aromas. La versatilidad del taxo es particularmente notable en cócteles aperitivos, donde su carácter seco, ácido y ligeramente amargo se integra de manera armoniosa. Además, he descubierto que el taxo se complementa excepcionalmente bien con el café, especialmente en combinación con espirituosos nobles como el ron o el gin. Esta sinergia crea cócteles refrescantes y complejos que realzan las notas distintivas de cada ingrediente.</p> | | | <p>bases alcohólicas. Destaca la versatilidad del taxo en cócteles aperitivos y su complementariedad con el café, especialmente con espirituosos como el ron o el gin, creando cócteles refrescantes y complejos.</p> |
|--|---|--|--|---|

Tabla 7

Pregunta 4: En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|---------------|--|-----------------------------------|---------------------------------|---|
| E.1 | <p>Para mantener la coherencia y consistencia en los cócteles, considero que sería efectivo utilizar técnicas como el "half and half" o elaborar un "ginger beer" con taxo. Además, con el vodka, sugiero realizar un macerado. Por cada onza de taxo, se podrían usar dos onzas de vodka. Este macerado se dejaría reposar en un lugar oscuro durante unas dos semanas. Posteriormente, este infundido de taxo podría ser utilizado como un "splash" para perfumar los cócteles o incluso como un licor de taxo</p> | Mantener consistencia en cócteles | Técnicas y procesos de macerado | <p>El entrevistado propone técnicas específicas para mantener la consistencia en los cócteles, como el "half and half", elaboración de "ginger beer" con taxo, y macerado de taxo con vodka. Estas técnicas buscan estandarizar la calidad y sabor de los cócteles mediante</p> |

| | | | | |
|------|---|--------------------------|--|--|
| | base para mantener la calidad y consistencia en las preparaciones. | | | procesos de preparación controlados. |
| E. 2 | Para garantizar una coherencia y calidad óptimas en los cócteles, emplearía la técnica de "shakeo" en lugar de simplemente enfriar la copa. Esta técnica asegura una mezcla uniforme de todos los ingredientes, lo que resulta en un sabor equilibrado y consistente en cada cóctel. Además, contribuye a lograr una textura homogénea y atractiva en la bebida final. Para mantener la coherencia en mis creaciones, me baso en consejos y técnicas respaldados por prácticas estándar y recetas tradicionales de la coctelería. Esta combinación de técnica y tradición garantiza que cada cóctel que elabore sea preciso, coherente y de alta calidad. | Consistencia en cócteles | Técnicas de preparación Tradición | El entrevistado destaca la importancia de la técnica de "shakeo" para asegurar una mezcla uniforme y equilibrada de los ingredientes. Además, se apoya en prácticas estándar y recetas tradicionales de la coctelería para mantener la consistencia y calidad en sus creaciones. Estas prácticas combinadas buscan garantizar un cóctel preciso y coherente en cada preparación. |
| E. 3 | Para mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles, aplicaría una receta estándar en la elaboración. Buscaría el equilibrio perfecto entre todos los componentes para garantizar que cada cóctel sea equilibrado y cumpla con las expectativas de sabor y calidad. | Consistencia en cócteles | Receta estándar Equilibrio de componentes | El entrevistado destaca la aplicación de una receta estándar como clave para mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles. |
| E. 4 | Antes de abordar la coherencia y consistencia en la coctelería, sería crucial entender tu perspectiva sobre estos términos. La coherencia se refiere a la uniformidad y armonía en los sabores y presentación de un cóctel a lo largo del tiempo y a través de diferentes preparaciones. Mientras que la consistencia implica que un cóctel, una vez definido su perfil de sabor y textura, mantenga esas características en cada preparación. | Definición de términos | Coherencia y consistencia | El entrevistado establece una distinción clara entre coherencia y consistencia, enfatizando la importancia de ambos términos para mantener la calidad en la coctelería. |

| | | | | |
|------|---|---------------------------|---|---|
| E. 5 | <p>La coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles son fundamentales y se logran a través de varios pasos clave. En primer lugar, es esencial asegurar la calidad de la materia prima. En lugar de recurrir a grandes marcas de supermercados, es preferible establecer conexiones con proveedores locales de zonas autóctonas donde se cultive el taxo. Esto no solo garantiza un producto fresco y de alta calidad, sino que también promueve el turismo interno y fortalece la economía local, evitando la monopolización del mercado por grandes corporaciones que pueden alterar los productos con químicos o conservantes. Es importante reconocer y valorar la riqueza de los productos locales que Ecuador ofrece, como el taxo, y promover su consumo interno. Optar por ingredientes orgánicos no solo añade un valor intrínseco al producto final, sino que también asegura una trazabilidad y autenticidad en el sabor que es difícil de replicar con productos procesados. En cuanto a la base alcohólica, ya sea vodka, gin, whisky o cualquier otro, es crucial seleccionar una de alta calidad que complemente y resalte los sabores del taxo. Para ilustrar, consideremos un clásico como el Whisky Sour, que combina whisky con un componente ácido y un endulzante. En este caso, el taxo podría integrarse como el ingrediente ácido, complementado con un endulzante natural como la miel de maple. La incorporación de la clara de huevo y unas gotas de angostura pueden añadir complejidad y equilibrio al cóctel.</p> | Calidad en la elaboración | Selección de ingredientes y proveedores | <p>El entrevistado resalta la importancia de la calidad en la materia prima y la colaboración con proveedores locales para asegurar la autenticidad y frescura de los ingredientes. Además, destaca la promoción del consumo interno de productos locales como el taxo y la elección de alcoholes de alta calidad que complementen sus sabores. Presenta un enfoque integral que considera tanto la calidad de los ingredientes como la sostenibilidad y la autenticidad en la preparación de los cócteles.</p> |
|------|---|---------------------------|---|---|

Tabla 8

Pregunta 5: ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|---------------|---|---|--|---|
| E.1 | Me parece intrigante la idea de utilizar un sirope de taxo. Además, se me ocurre una técnica adicional que podría ser interesante: elaborar un caramelo de taxo para usarlo como garnish. Esta técnica consistiría en utilizar la pulpa de taxo para crear una esfera o hilos de caramelo que se añadirían como decoración al cóctel. Para presentar este cóctel de manera atractiva a los clientes, se podría compartir una historia o experiencia relacionada con el sabor y aroma del taxo. Por ejemplo, mencionar cómo este ingrediente evoca recuerdos de la niñez o de preparaciones tradicionales, creando así una conexión emocional y vendiendo no solo el cóctel, sino también una experiencia única al consumidor. | Técnicas de integración de ingredientes | Innovación en presentación Conexión emocional | El entrevistado sugiere usar sirope y caramelo de taxo para añadir complejidad y atractivo visual a los cócteles, enfatizando la importancia de crear una conexión emocional con el consumidor a través de historias y experiencias relacionadas con el taxo. |
| E. 2 | Con las técnicas que me has planteado para la mistela, sugiero darle una textura cremosa, lo que puede lograrse mediante una cuidadosa manipulación y mezcla de los ingredientes. Respecto a la chicha de jora, es viable reemplazar la piña por taxo, aprovechando la similaridad en su acidez para mantener el equilibrio de la chicha y en cuanto al sirope de taxo, recomiendo una reducción 1 a 1, combinando partes iguales de zumo de taxo y azúcar, esta mezcla no | Técnicas de integración de ingredientes | Textura Sustitución de ingredientes | El entrevistado propone técnicas específicas como la cremosidad para la mistela, sustitución de piña por taxo en la chicha de jora, y una reducción 1 a 1 para el sirope de taxo, destacando el objetivo de mantener el equilibrio y realzar la experiencia sensorial del cóctel. |

| | | | | |
|------|---|---|---|---|
| | solo proporcionará un buen cuerpo y consistencia al cóctel, sino que también añadirá un aroma distintivo que realzará la experiencia sensorial. | | | |
| E. 3 | Para integrar efectivamente el taxo en estas bebidas, consideraría la elaboración de la chicha de jora tradicional. Antiguamente, la chicha se dejaba fermentar naturalmente, y aunque resultaba ser un coctel fuerte, el taxo podría complementar esta fermentación. He experimentado con este proceso, ajustando el tiempo de fermentación para lograr un equilibrio adecuado. Es esencial controlar el tiempo de fermentación para evitar que el coctel sea demasiado fuerte y lograr así una armonización perfecta entre los sabores. | Técnicas de integración de ingredientes | Fermentación Equilibrio de sabores | El entrevistado destaca la importancia de ajustar el tiempo de fermentación en la chicha de jora para lograr un equilibrio entre la fuerza del cóctel y el sabor del taxo, enfatizando la armonización de sabores como clave en la preparación. |
| E. 4 | Desde la perspectiva de un químico, las posibilidades son amplias. Sin embargo, en el ámbito de la coctelería, la innovación es constante y las técnicas pueden variar según la creatividad del bartender y las preferencias del consumidor. Una técnica que podría ser efectiva es la creación de un sirope de taxo, que permitiría incorporar el sabor característico del taxo de manera uniforme en los cócteles. Además, la mistela con taxo podría aportar una textura y profundidad de sabor únicas. La adaptación de la chicha de jora con taxo en lugar de piña también podría ser una opción interesante para explorar. Más allá de estas técnicas, es esencial experimentar con diferentes métodos de maceración, infusiones y combinaciones de ingredientes para descubrir nuevas formas de realzar y complementar el sabor del taxo en los cócteles. Siempre es importante recordar | Técnicas de integración de ingredientes | Innovación Experimentación en coctelería | El entrevistado subraya la importancia de la innovación en coctelería, proponiendo técnicas como el sirope de taxo y la mistela, y destacando la experimentación con métodos de maceración e infusiones para potenciar el sabor del taxo en los cócteles. |

| | | | | |
|------|---|---|---|---|
| | que el éxito de un cóctel radica en encontrar un equilibrio que resuene con las preferencias del comensal. | | | |
| E. 5 | <p>Integrar el taxo en cócteles requiere creatividad y técnica para resaltar su sabor único y equilibrarlo con las bebidas base. Una técnica interesante es la fermentación natural, donde podemos sustituir la piña en una chicha de jora por taxo. Las levaduras presentes en el taxo, aunque menos intensas que las de la piña, permiten una fermentación más lenta pero igualmente efectiva. Para este proceso, se necesita agua, azúcares naturales presentes en el taxo y levadura, y el tiempo de fermentación puede variar entre 12 y 15 días. Otra opción es elaborar jarabes de taxo, que se obtienen al extraer el jugo puro del taxo. Para un litro de jarabe, se necesitarían aproximadamente diez kilos de taxo. Es crucial ajustar la receta para evitar que el jarabe sea demasiado dulce y enmascarar el sabor del taxo. Puede variarse el tipo de azúcar o incluso utilizar una mezcla de agua y miel para obtener un perfil de sabor más equilibrado. Además, se pueden realizar macerados utilizando taxo y una base alcohólica neutra como vodka o aguardiente. Este proceso implica colocar el taxo y la bebida alcohólica en un recipiente, enterrarlo a una profundidad constante de aproximadamente dos a tres metros durante 12 días para mantener una temperatura constante. Esto permite que el alcohol absorba los sabores y aromas del taxo de manera más eficiente. Finalmente, experimentar con combinaciones de taxo y hierbas como romero o cedrón en</p> | Técnicas de integración de ingredientes | <p>Fermentación</p> <p>Jarabes</p> <p>Macerados</p> | El entrevistado detalla diversas técnicas para integrar el taxo en cócteles, incluyendo la fermentación natural para reemplazar la piña en chicha de jora, la elaboración de jarabes de taxo y macerados con bases alcohólicas neutras. Destaca la importancia de ajustar las recetas para mantener el equilibrio de sabores y aromas, sugiriendo incluso combinaciones con hierbas para añadir complejidad a los cócteles. |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | macerados puede generar cócteles más complejos y sofisticados. Tras un período de maceración de 12 a 15 días, el resultado es una base alcohólica aromatizada que puede ser mezclada con agua con gas y limón para crear un cóctel. | | | |
|--|---|--|--|--|

Tabla 9

Pregunta 6: ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|---------------|---|-----------------------------|---------------------------------|--|
| E.1 | Una técnica que considero efectiva para realzar el sabor del taxo es la elaboración de un coulis de taxo. Este coulis puede ser utilizado de varias maneras en la mixología. Por ejemplo, podría ser la decoración principal de un cóctel frappé, aportando no solo color sino también intensidad de sabor. Alternativamente, el coulis de taxo podría ser vertido delicadamente dentro de la copa como una elegante decoración que añade un toque distintivo al cóctel, complementando y realzando el perfil de sabor del taxo en la bebida. | Técnicas de realce de sabor | Uso de coulis de taxo | El entrevistado sugiere el uso de un coulis de taxo como técnica principal para realzar el sabor del taxo en cócteles. Este coulis puede ser utilizado tanto como decoración principal en cócteles frappé, aportando color e intensidad, como vertido delicadamente para añadir un toque distintivo y complementar el perfil de sabor del taxo en la bebida. |
| E. 2 | Para realzar y complementar el sabor del taxo en los cócteles, recomendaría combinar su perfil cítrico con otros cítricos complementarios, como el zumo de naranja, piña, uvilla o maracuyá. Esta combinación no solo potenciará el sabor del taxo, sino que también añadirá capas adicionales de complejidad y frescura al cóctel, ofreciendo | Combinación de sabores | Uso de cítricos complementarios | El entrevistado propone combinar el perfil cítrico del taxo con otros cítricos como naranja, piña, uvilla o maracuyá para realzar y complementar su sabor en cócteles. |

| | | | | |
|------|--|--------------------------------|--|--|
| | una experiencia más rica y equilibrada al paladar. | | | |
| E. 3 | Considero que la mejor manera de realzar el sabor del taxo en la mixología sería mediante la elaboración de un jarabe de taxo. Este jarabe podría sustituir a productos convencionales como la granadina o el curazao en la elaboración de cócteles. Al incorporar el jarabe de taxo, se aportaría un nivel de dulzura que equilibraría el sabor y reduciría la acidez natural del taxo, ofreciendo así una experiencia de sabor más armoniosa en el cóctel. | Endulzantes y Jarabes | Jarabe de taxo como sustituto | El entrevistado sugiere usar jarabe de taxo como método principal para realzar el sabor del taxo en cócteles. Este jarabe, al reemplazar productos convencionales como la granadina o el curazao, aportaría dulzura que balancearía el sabor ácido del taxo. |
| E. 4 | Para realzar y complementar el sabor del taxo en la mixología, considero que la elección del tipo de licor base es crucial. Por ejemplo, con el chaguarmishki, un licor que suele tener un perfil más cremoso y dulce, podríamos crear una mezcla que resalte la textura suave y las notas cítricas del taxo. Por otro lado, con el vodka, que es más neutro y permite destacar los sabores de los ingredientes con los que se combina, podríamos optar por una preparación más ligera que permita que el sabor del taxo brille por sí solo. Adaptar la intensidad y la complejidad de la mezcla según el licor base elegido nos permitirá crear cócteles equilibrados y armoniosos que realcen las cualidades únicas del taxo | Selección de Licor Base | Adaptación al licor elegido | El entrevistado enfatiza la importancia de seleccionar el licor base adecuado para realzar el sabor del taxo en cócteles. Propone que con licores cremosos y dulces como el chaguarmishki, se resalte la textura y notas cítricas del taxo. Mientras que, con licores neutros como el vodka, se opte por preparaciones más ligeras que permitan que el sabor del taxo sea el protagonista. |
| E. 5 | Para realzar y complementar el sabor del taxo en la mixología, es esencial comprender las características únicas de esta fruta. El taxo tiene un perfil agridulce y astringente que puede ser potenciado con la elección adecuada de licores base. Por ejemplo, el ron blanco podría aportar una | Selección y Técnicas de Mezcla | Potenciación del perfil del taxo Técnicas de concentración de sabor | El entrevistado destaca la importancia de comprender las características únicas del taxo para realzar su sabor en la mixología. Sugiere que el ron blanco puede |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | <p>dulzura sutil que equilibra la acidez del taxo, mientras que el vodka, al ser neutro, permite que el sabor del taxo sea el protagonista. Además, es vital considerar técnicas como la elaboración de siropes o macerados de taxo para concentrar su sabor. Estas preparaciones pueden añadir profundidad y complejidad al cóctel. No solo se trata de mezclar ingredientes, sino de entender cómo cada componente interactúa entre sí para crear una experiencia sensorial única.</p> | | | <p>equilibrar la acidez del taxo con su dulzura, mientras que el vodka permite que el sabor del taxo predomine. Además, menciona técnicas como la elaboración de siropes o macerados de taxo para concentrar su sabor, añadiendo profundidad y complejidad al cóctel.</p> |
|--|--|--|--|---|

Tabla 10

Pregunta 7: ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|--------|---|---|---|---|
| E.1 | <p>En mi opinión, el vodka y el aguardiente son opciones bastante versátiles que pueden complementar bien el sabor del taxo en un cóctel. Sin embargo, mi recomendación principal sería utilizar gin. El gin tiene una versatilidad excepcional y se adapta maravillosamente a una amplia gama de sabores, lo que lo convierte en una excelente opción para realzar y complementar el perfil de sabor del taxo en la mixología.</p> | <p>Selección de Licores Base en Mixología</p> | <p>Complementariedad de licores con el sabor del taxo</p> | <p>El entrevistado considera que el vodka y el aguardiente son versátiles y pueden complementar bien el sabor del taxo en un cóctel. No obstante, su recomendación principal es el gin, debido a su versatilidad excepcional y capacidad para adaptarse a una amplia gama de sabores.</p> |
| E. 2 | <p>Considero que el vodka es una excelente opción para complementar el sabor del taxo. Su perfil de sabor neutro e inodoro permite que el taxo destaque sin ser eclipsado por otros ingredientes. Esta</p> | <p>Selección de Licores Base en Mixología</p> | <p>Complementariedad de licores con el sabor del taxo</p> | <p>El entrevistado destaca el vodka como una excelente opción para complementar el sabor del taxo. Argumenta que</p> |

| | | | | |
|------|--|---|---|---|
| | <p>versatilidad del vodka facilita su combinación con una amplia gama de sabores, lo que es crucial para tu investigación, donde se busca que el taxo sea el protagonista principal. El vodka no solo realza el perfil de sabor del taxo, sino que también permite que sus características naturales se mantengan en el primer plano del cóctel.</p> | | | <p>su perfil de sabor neutro e inodoro permite que el taxo destaque, evitando ser eclipsado por otros ingredientes. La versatilidad del vodka facilita su combinación con una amplia gama de sabores, lo que resulta crucial para la investigación, donde el objetivo es que el taxo sea el protagonista principal.</p> |
| E. 3 | <p>Considero que sería necesario realizar pruebas experimentales para determinar cuál licor se complementa mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida. No podría asegurar que un licor predomine sobre otro, ya que todo dependerá del equilibrio en las proporciones que se utilicen. Sin embargo, creo que la chicha, si se fermenta adecuadamente en el tiempo correcto, podría ser una excelente opción. Además, la mistela podría ser otra alternativa interesante, pero es esencial saber cómo jugar con los sabores para lograr una combinación armoniosa.</p> | <p>Selección de Licores Base en Mixología</p> | <p>Necesidad de pruebas experimentales para determinar la complementariedad con el taxo</p> | <p>El entrevistado sugiere que para determinar qué licor se complementa mejor con el taxo, sería necesario realizar pruebas experimentales. No se compromete con la superioridad de un licor sobre otro, ya que considera que todo depende del equilibrio en las proporciones utilizadas. Menciona que la chicha, si se fermenta adecuadamente en el tiempo correcto, podría ser una excelente opción. Además, destaca la mistela como otra alternativa interesante, subrayando la importancia de saber cómo jugar con los sabores para lograr una combinación armoniosa.</p> |

| | | | | |
|------|--|--|--|--|
| E. 4 | <p>En mi opinión, el licor base que mejor se complementaría con el taxo sería el aguardiente de caña puro, también conocido como aguardiente de caña puntas. Este tipo de licor, con su sabor fuerte y distintivo, puede realzar las notas cítricas y refrescantes del taxo. Para crear una combinación armoniosa, propondría preparar un concentrado de taxo y combinarlo con el aguardiente previamente enfriado sobre hielo. Añadir un toque de limón y cedrón podría aportar complejidad y frescura a la mezcla. Finalmente, incorporar el taxo al final del proceso de mezcla, agitando suavemente para evitar su oxidación, permitirá mantener intactas las características y el sabor auténtico de esta fruta en el cóctel.</p> | Selección de Licores Base en Mixología | Recomendación de Aguardiente de Caña Puro como Complemento al Taxo | <p>El entrevistado sugiere que el aguardiente de caña puro sería el licor base que mejor se complementaría con el taxo. Destaca el sabor fuerte y distintivo del aguardiente, que puede realzar las notas cítricas y refrescantes del taxo. Propone una preparación específica que implica un concentrado de taxo combinado con aguardiente enfriado sobre hielo, complementado con toques de limón y cedrón para añadir complejidad y frescura. Finalmente, subraya la importancia de incorporar el taxo al final del proceso de mezcla para mantener intactas sus características y sabor auténtico.</p> |
| E. 5 | <p>El ron y el vodka son licores que se complementan muy bien con el taxo debido a su versatilidad y capacidad para realzar los sabores de esta fruta. En el caso del ron, su perfil puede variar significativamente dependiendo de su añejamiento. Un ron blanco o joven tiende a ser más ácido, mientras que un ron añejo ofrece notas más dulces. Esto permite una gran variedad de combinaciones y posibilidades en la mixología. Un ejemplo clásico es el mojito con ron dorado y taxo, una combinación</p> | Selección de Licores Base en Mixología | Versatilidad del Ron y Vodka como Complementos al Taxo | <p>El entrevistado destaca la versatilidad del ron y el vodka como licores que se complementan bien con el taxo, debido a su capacidad para realzar sus sabores. Se enfoca en las distintas características del ron según su añejamiento, resaltando cómo un ron blanco o joven puede ser</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | <p>sencilla pero efectiva que resalta las cualidades del taxo y aporta complejidad al cóctel. Al utilizar un ron añejo, se añaden notas dulces que equilibran la acidez del taxo, creando un cóctel armonioso y refrescante. Es importante mencionar que la creatividad en la mixología no se trata simplemente de crear nuevas recetas, sino de adaptar y transformar cócteles clásicos utilizando ingredientes locales y técnicas innovadoras. Al utilizar muletillas de cocteles conocidos y comprender su estructura, como en el caso del mojito, se pueden crear nuevas versiones que incorporan el taxo de manera única y deliciosa. Esto permite experimentar y explorar diferentes perfiles de sabores, texturas y aromas, ofreciendo una experiencia de degustación única.</p> | | | <p>más ácido, mientras que un ron añejo añade notas dulces. Propone el mojito con ron dorado y taxo como un ejemplo clásico que resalta las cualidades del taxo y aporta complejidad al cóctel. Finalmente, subraya la importancia de la creatividad en la mixología para adaptar y transformar cócteles clásicos utilizando ingredientes locales y técnicas innovadoras, lo que permite experimentar y ofrecer experiencias de degustación únicas.</p> |
|--|---|--|--|---|

Tabla 11

Pregunta 8: ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios u oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|--------|---|-------------------------------------|--|--|
| E.1 | <p>La combinación de licores base con el taxo puede ser una propuesta innovadora y atractiva para un público diverso. Actualmente, es raro encontrar cócteles que incluyan taxo en su preparación, lo que podría generar curiosidad y atracción hacia esta propuesta única. Al presentar un cóctel con taxo, se abre la oportunidad de contar la historia detrás de este fruto, destacando su</p> | <p>Atracción de Público Diverso</p> | <p>Innovación y Valor Añadido del Taxo en la Mixología</p> | <p>La combinación de licores con taxo puede atraer a un público diverso debido a su rareza y curiosidad. Ofrecer un cóctel con taxo puede generar interés y una sensación de descubrimiento en</p> |

| | | | | |
|------|---|-------------------------------------|--|--|
| | <p>origen orgánico y cómo fue cultivado, lo que añade un valor adicional a la experiencia del consumidor. En mi experiencia, al interactuar con clientes extranjeros, muchos de ellos muestran interés en probar ingredientes locales y experimentar con sabores auténticos de la región. Al ofrecerles un cóctel con taxo, se genera una sensación de intriga y descubrimiento, incentivándolos a probar algo nuevo y diferente. Esto no solo enriquece su experiencia culinaria, sino que también promueve la valoración y aprecio por los productos locales y la cultura gastronómica del lugar.</p> | | | <p>clientes, enriqueciendo su experiencia culinaria y promoviendo la valoración de productos locales.</p> |
| E. 2 | <p>Organizar un evento exclusivo para presentar estos cócteles como "cócteles de autor" sería una excelente estrategia para atraer a un público más amplio. Muchas personas aún no están familiarizadas con los productos andinos, como el taxo. A través de estas iniciativas, se puede fomentar un mayor conocimiento y aprecio por estos ingredientes locales. Además, alentando a los bartenders a expresar su esencia y creatividad a través de las mezclas, se puede ofrecer una experiencia única y personalizada a los consumidores. Esto no solo enriquece la gastronomía y la mixología locales, sino que también ofrece una alternativa refrescante a la coctelería tradicional, permitiendo a los bartenders transmitir su personalidad y pasión en cada cóctel que preparan.</p> | <p>Atracción de Público Diverso</p> | <p>Combinación de licores con ingredientes locales</p> | <p>Organizar eventos exclusivos para presentar cócteles con taxo como "cócteles de autor" puede atraer a un público diverso y promover el conocimiento de productos locales. Estas iniciativas enriquecen la gastronomía local y ofrecen una experiencia única, permitiendo a los bartenders expresar su creatividad y pasión.</p> |
| E. 3 | <p>Considero que la introducción de una combinación innovadora como el taxo en la mixología podría atraer a un público diverso interesado en probar experiencias</p> | <p>Atracción de Público Diverso</p> | <p>Innovación en coctelería con ingredientes locales</p> | <p>La combinación de licores base con ingredientes locales como el taxo presenta una</p> |

| | | | | |
|------|---|-------------------------------------|--|---|
| | <p>culinarias únicas. Al tratarse de un producto poco conocido y no muy explotado en el ámbito de la coctelería, su inclusión podría generar curiosidad y atracción. Si logramos encontrar el equilibrio perfecto en la mezcla de licores y componentes, proporcionando un valor agregado en términos de sabor y originalidad, creo que podría ser muy atractivo para los consumidores que buscan algo nuevo y diferente en sus bebidas.</p> | | | <p>oportunidad interesante para revitalizar y diversificar la oferta en el ámbito de la mixología. Al incorporar ingredientes autóctonos en la coctelería, no solo se enriquece la propuesta culinaria, sino que también se abre un espacio para la educación y la valoración de los productos locales.</p> |
| E. 4 | <p>Considero que la combinación de estos licores base con el taxo tiene un gran potencial para atraer a un público más amplio y diverso. En la actualidad, la búsqueda de experiencias culinarias únicas y la experimentación con sabores no convencionales están en auge. Introducir el taxo en la mixología puede ofrecer una experiencia novedosa y atractiva para aquellos consumidores que buscan algo diferente y auténtico. Los beneficios de esta combinación son múltiples. Primero, el taxo, al ser una fruta con propiedades y sabores únicos, puede aportar un toque distintivo y característico a los cócteles, diferenciándolos de las opciones tradicionales. Esto puede ser especialmente atractivo para los consumidores que disfrutan explorando nuevos sabores y texturas. Además, la versatilidad de los licores base permite adaptar la receta según los gustos y preferencias de los diferentes tipos de consumidores. Desde cócteles más fuertes y robustos hasta opciones más suaves y refrescantes, la variedad de</p> | <p>Atracción de Público Diverso</p> | <p>Innovación en coctelería con ingredientes locales</p> | <p>La inclusión del taxo en la mixología puede captar la atención de consumidores buscando experiencias culinarias únicas. Su sabor distintivo ofrece una alternativa innovadora que se diferencia de las opciones tradicionales, mientras que la versatilidad de los licores base permite adaptarse a diferentes preferencias, ampliando así el atractivo de la propuesta para un público diverso.</p> |

| | | | | |
|------|---|--|--|--|
| | combinaciones posibles ofrece oportunidades para captar la atención de un público diverso y mantener su interés a lo largo del tiempo. | | | |
| E. 5 | Es esencial reconocer la importancia de equilibrar lo clásico con la innovación al desarrollar un menú de cócteles. Al ofrecer variantes de cócteles tradicionales junto con nuevas interpretaciones que incorporan el taxo, se puede atraer a una amplia gama de consumidores con diferentes preferencias y niveles de aventura culinaria. La combinación de licores base como el ron y el vodka con el taxo ofrece una oportunidad única para atraer a un público más amplio y diverso interesado en explorar nuevas experiencias culinarias. Al integrar el taxo en cócteles clásicos como el mojito o la margarita, se pueden crear variantes innovadoras que sorprendan y cautiven a los consumidores, ofreciendo una experiencia de degustación única. Un ejemplo destacado es la Frozen Margarita de Taxo, donde se fusiona el helado de taxo con tequila y triple sec, complementado con un toque adicional de limón y servido con hielo triturado. Esta reinterpretación fresca y deliciosa de la margarita clásica no solo ofrece una alternativa innovadora para aquellos que buscan sabores nuevos y emocionantes, sino que también capitaliza las preferencias estacionales, especialmente durante los meses de verano. Además, es crucial entender y anticipar las tendencias del mercado y las preferencias del público objetivo para adaptar y desarrollar cócteles que resuenen con sus gustos actuales. Esto implica salir a explorar bares, observar las | | Innovación en cócteles Adaptación a tendencias de mercado | La combinación de ingredientes tradicionales con innovadores, como el taxo en cócteles clásicos, amplía el atractivo para un público diverso. Al adaptar cócteles populares con ingredientes locales y tendencias actuales, se crea una propuesta diferenciada y auténtica que resuena con las preferencias actuales, impulsando la popularidad y la experiencia culinaria única ofrecida. |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | <p>tendencias emergentes y escuchar activamente las necesidades y expectativas de los clientes. Al incorporar ingredientes locales como el taxo en combinación con licores base populares y tendencias actuales, se pueden diseñar cócteles únicos y atractivos que no solo cumplen con las expectativas del cliente, sino que también reflejan y promueven la rica cultura culinaria y los sabores auténticos de la región. Esta estrategia ofrece beneficios significativos en términos de diferenciación, innovación y creación de experiencias culinarias memorables que capturan y retienen la atención de una amplia variedad de consumidores, impulsando así el éxito y la popularidad de los cócteles desarrollados.</p> | | | |
|--|--|--|--|--|

Tabla 12

Pregunta 9: ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial? Por ejemplo, ¿Considera que el uso de taxo deshidratado como garnish, o alguna otra forma de decoración con taxo, podría ser efectivo? Además, ¿piensa que servirlos en una cristalería diferente o en otro tipo de recipiente podría añadir valor a la experiencia?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|--------|---|---|--|---|
| E.1 | <p>Para potenciar el impacto visual y sensorial de los cócteles con taxo, te sugiero algunas ideas creativas. Utiliza la corteza de la cascara del taxo para crear pequeñas copitas naturales, cortando la punta del taxo, separando la pulpa y utilizando la cáscara como un pequeño recipiente para servir una porción adicional del fruto. Experimenta</p> | <p>Presentación Experiencia sensorial</p> | <p>Innovación en presentación de cócteles con ingredientes locales</p> | <p>Las recomendaciones propuestas destacan la importancia de la presentación en la experiencia de degustación. Utilizar elementos naturales como la cáscara de taxo y</p> |

| | | | | |
|------|--|---|---|--|
| | <p>con siropes de taxo fusionados con otros ingredientes aromáticos como lavanda o ataco para añadir complejidad y profundidad al sabor del cóctel. Para la decoración, puedes incorporar rondes de taxo deshidratados, que no solo aportan estética sino también sabor. Además, considera la posibilidad de utilizar flores de taxo y otras flores comestibles frescas para añadir un toque final y aromático al cóctel. En cuanto a la cristalería, te recomendaría vasos tipo long drink o copas balón, que permiten apreciar la belleza y los colores del cóctel, ofreciendo una experiencia de degustación más elegante y sofisticada.</p> | | | <p>combinar siropes de taxo con ingredientes aromáticos añade un toque distintivo y auténtico. La incorporación de elementos deshidratados y flores comestibles no solo mejora la estética del cóctel, sino que también refuerza la conexión con el ingrediente principal, el taxo. La elección de la cristalería adecuada, como vasos long drink o copas balón, complementa la presentación, resaltando los colores y la composición del cóctel para una experiencia más sofisticada.</p> |
| E. 2 | <p>El uso de cristalería innovadora siempre resulta atractivo y puede añadir un elemento distintivo a los cócteles de autor. La presentación y el servicio del cóctel son fundamentales para la experiencia del cliente, y una copa o vaso único puede potenciar el impacto visual del cóctel. El diseño de la cristalería también puede realzar la percepción del sabor y la experiencia de consumo, destacando los sabores y aromas del cóctel. En cuanto al garnish, los elementos deshidratados están en tendencia en el mundo de la coctelería. Una opción adicional podría ser caramelizar el taxo y luego sopletearlo para obtener un</p> | <p>Presentación Experiencia sensorial</p> | <p>Innovación en cristalería y garnish en cócteles de autor</p> | <p>La sugerencia de utilizar cristalería innovadora resalta la importancia de la presentación en la percepción del cóctel. Un diseño único puede elevar el impacto visual y mejorar la experiencia de degustación, potenciando tanto los sabores como los aromas del cóctel. Además, la propuesta de emplear elementos deshidratados y la técnica de caramelizar el taxo</p> |

| | | | | |
|------|--|-------------------------------------|---|--|
| | toque diferente y sofisticado, añadiendo así un valor agregado y estructura al cóctel. | | | aportan originalidad y sofisticación al cóctel, ofreciendo una experiencia más compleja y atractiva para el consumidor. |
| E. 3 | Claro, una idea interesante sería utilizar la cáscara del taxo, cortándola en la parte superior para que funcione como un recipiente para servir shots de nuestra preparación. Debido a su estructura hermética y grosor, la cáscara del taxo es ideal para esta presentación. Además, se podría aprovechar la cáscara deshidratada del taxo como decoración o incluso para macerar en la bebida. Es importante destacar que los tallos huecos de la planta de taxo podrían utilizarse como pipetas, ofreciendo una alternativa sostenible a los sorbetes convencionales. En resumen, podemos integrar diferentes partes de la planta del taxo, desde la cáscara hasta la pulpa y el capuchón, para potenciar tanto el impacto visual como sensorial de nuestros cócteles. | Presentación creativa y sostenible | Utilización integral de la planta del taxo en la presentación de cócteles | La propuesta de utilizar diferentes partes de la planta del taxo para la presentación de los cócteles es innovadora y sostenible. La cáscara del taxo como recipiente y la utilización de la cáscara deshidratada como decoración o elemento de maceración no solo aportan un impacto visual llamativo, sino que también realzan el carácter auténtico del cóctel. La idea de emplear los tallos huecos como pipetas sostenibles añade un valor adicional, promoviendo prácticas eco-amigables en la coctelería. |
| E. 4 | Aunque no he utilizado el taxo directamente en cócteles, considero que su incorporación como garnish deshidratado puede ofrecer un atractivo visual único, realzando la presentación del cóctel. Esta fruta, dada su naturaleza y color, puede ser una adición llamativa y distintiva. En cuanto a la cristalería, optar por diseños elegantes y acordes al estilo del cóctel puede elevar la experiencia del consumidor, añadiendo un | Presentación estética y sofisticada | Uso de taxo deshidratado como garnish Elección de cristalería | La sugerencia de utilizar el taxo deshidratado como garnish es una propuesta simple pero efectiva para añadir un toque visual distintivo a los cócteles. La elección de un diseño de cristalería elegante y acorde al estilo del cóctel puede |

| | | | | |
|------|---|--|---|--|
| | toque de sofisticación y exclusividad al servicio. | | | complementar y realzar la presentación, proporcionando una experiencia más sofisticada y exclusiva para el consumidor. |
| E. 5 | <p>La presentación de un cóctel es crucial para cautivar y sorprender a los clientes desde el primer momento. Una cristalería única y estéticamente agradable puede hacer una gran diferencia. Optar por recipientes que sean diferentes a lo convencional puede añadir un toque de originalidad y distinción a tus cócteles. Además, es importante considerar la profundidad, altura y color en la presentación para crear un impacto visual más fuerte. En cuanto a la decoración, el taxo deshidratado puede ser una excelente opción como garnish, añadiendo una textura crujiente y un sabor concentrado de la fruta. También se pueden utilizar flores comestibles, semillas de taxo deshidratadas o escarchadas, e incluso frutas tropicales locales para complementar y enriquecer la presentación del cóctel. Además, considera el tipo de cóctel que estás sirviendo. ¿Es un cóctel largo, un cóctel corto o un shot? Cada tipo de cóctel puede requerir una presentación diferente para maximizar su impacto. Es esencial recordar que, al diseñar un cóctel con taxo, es importante conocer y resaltar sus características de sabor. El taxo tiene un sabor ácido y astringente que puede ayudar a abrir el apetito, por lo que puede ser ideal para un aperitivo. Además, considera acompañar el cóctel con un pequeño bocado que complemente y potencie los sabores del</p> | <p>Presentación</p> <p>Experiencia sensorial</p> | <p>Elección de cristalería</p> <p>Garnish y acompañamientos</p> | <p>La presentación de un cóctel es un aspecto esencial que puede influir significativamente en la percepción del consumidor. La sugerencia de utilizar cristalería única y estéticamente agradable, junto con el uso de taxo deshidratado como garnish, demuestra una atención al detalle que puede hacer que los cócteles se destaquen y atraigan la atención de los clientes. Además, la consideración de las características de sabor del taxo y su potencial como aperitivo, junto con la recomendación de acompañar el cóctel con un pequeño bocado complementario, añade una capa adicional de complejidad y equilibrio a la experiencia sensorial del consumidor.</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | cóctel, ofreciendo así una experiencia sensorial completa y equilibrada. | | | |
|--|--|--|--|--|

Tabla 13

Pregunta 10: ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?

| Código | Respuestas | Categoría | Sub. categoría | Comentario del Investigador |
|---------------|---|--|--|--|
| E.1 | Considero que la incorporación del taxo en la mixología local podría tener un impacto significativo en la promoción del patrimonio alimentario del Ecuador y en la identidad cultural de la región. Actualmente, hay una escasa representación de cocteles elaborados con productos andinos o locales. Sin embargo, al saber cómo prepararlos adecuadamente y al realzar el sabor del taxo, este fruto puede convertirse en el protagonista de cocteles únicos y distintivos. Aunque el taxo en sí puede no tener un sabor muy pronunciado, al combinarlo con ingredientes como el amaretto o el espíritu del Ecuador, se puede lograr una bebida más dulce y con mayor presencia. Esto no solo añadiría valor al taxo como fruta, sino que también destacaría la importancia de los productos locales en la gastronomía y mixología. Además, al promover el uso de productos locales, se estaría apoyando a los campesinos y agricultores locales, dándoles la relevancia y reconocimiento que merecen | Promoción del patrimonio alimentario Sostenibilidad | Impacto cultural Identidad regional | La inclusión del taxo en la mixología local no solo puede enriquecer la oferta gastronómica, sino que también puede jugar un papel crucial en la promoción y preservación del patrimonio alimentario del Ecuador. Al destacar ingredientes autóctonos como el taxo en cócteles, se puede reforzar la identidad cultural de la región, ofreciendo a los consumidores una experiencia única y auténtica. Además, esta práctica fomenta la sostenibilidad al priorizar el uso de productos locales, lo que puede tener un impacto positivo en la economía local y en el reconocimiento de los |

| | | | | |
|------|--|--|--|---|
| | en la producción de estos ingredientes tradicionales y sostenibles. | | | agricultores y campesinos que cultivan estos ingredientes tradicionales. |
| E. 2 | La inclusión del taxo en la mixología local podría tener un impacto significativo en la promoción del patrimonio alimentario del Ecuador. Al resaltar un producto tradicionalmente subestimado en la gastronomía, se abrirían nuevas oportunidades para su uso y reconocimiento. Esto no solo enriquecería la identidad cultural de la región, sino que también promovería la sostenibilidad al fomentar el consumo de productos locales, incentivando a su vez prácticas agrícolas más sostenibles y valorando la biodiversidad única de la región. | Promoción del patrimonio alimentario Sostenibilidad | Valorización de productos tradicionales Prácticas agrícolas | La inclusión del taxo en la mixología local puede actuar como un catalizador para la valorización de productos tradicionales en la gastronomía ecuatoriana. Al poner en el centro de atención un ingrediente subestimado, se crea una plataforma para su reconocimiento y valorización, lo que fortalece el patrimonio alimentario del país. Esta práctica no solo enriquece la identidad cultural de la región, sino que también impulsa la sostenibilidad al favorecer el consumo de productos locales. |
| E. 3 | Considero que la incorporación del taxo en la mixología local tendría un impacto significativo en la promoción y revalorización del patrimonio alimentario del Ecuador. Al rescatar y poner en valor una fruta poco reconocida en el consumo diario, estaríamos destacando su riqueza nutricional y sus múltiples beneficios para la salud. Además, el taxo es una fruta accesible en términos de coste, lo que facilitaría su inclusión en la coctelería sin | Promoción del patrimonio alimentario Sostenibilidad | Valorización de productos tradicionales Sostenibilidad agrícola | La integración del taxo en la mixología ecuatoriana podría ser una estrategia efectiva para la revalorización del patrimonio alimentario local. Al destacar una fruta menos conocida, se resalta su valor nutricional y los beneficios para la salud, |

| | | | | |
|------|--|---|---|---|
| | <p>incrementar significativamente los costos. Esta iniciativa podría incentivar a más personas a dedicarse a la producción del taxo, aprovechando su capacidad para florecer de forma constante una vez que la planta madura. En términos de sostenibilidad, el uso de productos locales como el taxo promovería prácticas agrícolas más sostenibles y fomentaría una conexión más profunda con la identidad cultural y culinaria de la región.</p> | | | <p>promoviendo así su consumo y producción. Dado que el taxo es una fruta accesible en términos de coste, su inclusión en la coctelería podría ser viable económicamente, incentivando a más agricultores a dedicarse a su cultivo.</p> |
| E. 4 | <p>La incorporación del taxo en la mixología local no solo puede enriquecer la oferta de cócteles, sino también promover y valorar el patrimonio alimentario del Ecuador. Al utilizar ingredientes locales como el taxo, se realza la identidad cultural de la región, ofreciendo a los consumidores una experiencia auténtica y única. Además, esta práctica fomenta la sostenibilidad al apoyar la producción local y reducir la dependencia de productos importados, fortaleciendo así la economía y el desarrollo sostenible de la región.</p> | <p>Promoción del patrimonio alimentario</p> <p>Sostenibilidad</p> | <p>Fortalecimiento de la identidad cultural</p> <p>Economía local</p> | <p>La inclusión del taxo en la mixología ecuatoriana podría ser un catalizador para la valorización del patrimonio alimentario local y la identidad cultural. Al emplear ingredientes autóctonos como el taxo, se ofrece a los consumidores una experiencia genuina y distintiva.</p> |
| E. 5 | <p>La inclusión del taxo en la mixología local puede tener un impacto significativo en varios aspectos clave para Ecuador. Desde una perspectiva económica, al trabajar directamente con productores locales, se promueve el crecimiento económico interno y se fomenta una mayor distribución de la riqueza. Esto se traduce en una mayor sostenibilidad al impulsar la producción orgánica y reducir la dependencia de importaciones. Culturalmente, al incorporar ingredientes tradicionales como el taxo en la mixología, se realza la identidad gastronómica y cultural de Ecuador. Esto no</p> | <p>Promoción del patrimonio alimentario</p> <p>Sostenibilidad</p> | <p>Impacto económico, cultural y ambiental de la incorporación del taxo en la mixología</p> | <p>La inclusión del taxo en la mixología ecuatoriana puede potenciar la economía local al trabajar con productores locales y reducir la dependencia de importaciones. A nivel cultural, enriquecería la identidad gastronómica del país y promovería prácticas sostenibles al reutilizar sus componentes. Es esencial capacitar a profesionales</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>solo refuerza el orgullo nacional, sino que también promueve el reconocimiento internacional de la diversidad y riqueza culinaria del país. Además, al utilizar productos locales en la mixología, se fomenta una mayor conciencia ambiental y sostenibilidad. Las cáscaras, semillas y flores del taxo pueden ser reutilizadas como decoraciones o incluso como recipientes para servir, lo que reduce el desperdicio y promueve prácticas más ecológicas. Es crucial también invertir en la formación y capacitación de bartenders y profesionales del sector gastronómico sobre el uso y beneficios del taxo. Esto se puede lograr a través de programas de capacitación financiados por organismos gubernamentales y empresas privadas, con el objetivo de aumentar la conciencia y apreciación del valor de los productos locales. Por último, la promoción activa a través de redes sociales, podcasts y campañas publicitarias puede amplificar el alcance de esta iniciativa, educando al público sobre la importancia del patrimonio alimentario y la sostenibilidad. Esto puede crear un ciclo virtuoso en el que los consumidores, productores y profesionales del sector gastronómico se beneficien mutuamente, fortaleciendo así la identidad cultural, la economía local y la sostenibilidad en Ecuador.</p> | | | <p>del sector sobre el uso del taxo y promoverlo activamente para ampliar su reconocimiento y valor en la sociedad.</p> |
|---|--|--|---|

10.2 Guion de preguntas entrevistas



Instrumentos:

Entrevista

Entrevista semiestructurada para la investigación: Patrimonio Alimentario Ecuatoriano - Revalorización del taxo a través de una gama de cócteles

Introducción:

- Saludo y presentación del entrevistador
- Agradecimiento al entrevistado por su participación
- Explicación de la naturaleza y el propósito de la investigación

Objetivo que cumple la entrevista: *Objetivo 2:* Desarrollar quince recetas innovadoras de cócteles que fusionen de manera creativa el taxo con los licores base seleccionados, tomando en consideración y aplicando los aportes proporcionados por los cinco entrevistados expertos en mixología.


Preguntas de entrevista:

1. ¿Qué opina sobre el taxo como producto principal en el mercado de cócteles?
2. ¿Qué consideraciones especiales tomaría al combinar el taxo con bebidas base como la chicha, shawarmishki, aguardiente, vodka y ron en la creación de cócteles innovadores?
3. ¿Tiene experiencia previa trabajando con estas bebidas base en combinación con ingredientes locales como el taxo? ¿Qué resultados ha obtenido?
4. En base a los licores mencionados, ¿cómo se aseguraría de mantener la coherencia y consistencia en la calidad de los cócteles creados?
5. ¿Existen técnicas específicas que sugiere para integrar de manera efectiva el taxo con estas bebidas base y crear cócteles equilibrados y deliciosos, como por ejemplo la creación de un sirope de taxo, la elaboración de una mistela con taxo o la adaptación de la chicha de jora utilizando taxo en lugar de piña? ¿Podría mencionar alguna otra técnica que considere relevante?
6. ¿Cuál cree que sería la mejor manera de realzar y complementar el sabor del taxo al utilizar estas bebidas base en la mixología?

7. ¿Cuáles de estos licores base cree que se complementan mejor con el taxo en términos de sabores y perfil de bebida?
8. ¿Cómo cree que la combinación de estos licores base con el taxo podría influir en la atracción de un público más amplio y diverso interesado en probar experiencias culinarias únicas? ¿Qué beneficios o oportunidades ve en esta combinación para captar la atención de diferentes tipos de consumidores?
9. ¿Podría ofrecer recomendaciones específicas sobre la presentación o forma de servir los cócteles que incluyen taxo y estas bebidas base para potenciar su impacto visual y sensorial? Por ejemplo, ¿Considera que el uso de taxo deshidratado como garnish, o alguna otra forma de decoración con taxo, podría ser efectivo? Además, ¿piensa que servirlos en una cristalería diferente o en otro tipo de recipiente podría añadir valor a la experiencia?
10. ¿Cuál cree que podría ser el impacto potencial de la incorporación del taxo, como parte del patrimonio alimentario del Ecuador, y estas bebidas base en la mixología local en términos de promoción del patrimonio alimentario, la identidad cultural de la región y la sostenibilidad al utilizar productos locales?


10.3 Recetas estándar

| RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO | | | | | | |
|--|-------------------------|----------------------|---|-------------------------|--|-----------|
| RECETA ESTÁNDAR # 1 | | | | | | |
| NOMBRE DEL LICOR: LICOR DE TAXO | | | | LICOR BASE: Aguardiente | | No-PAX: 1 |
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | |
| 100 ml | Zumo de Taxo | | | |  | |
| 250 ml | Zhumir Seco Extra suave | | | | | |
| 175 ml | Jarabe Simple | | | | | |
| 10 ml | Esencia de Vainilla | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | | | | |
| <p>Infusión: Mezcla el zumo de taxo con el Zhumir Seco Extra Suave en un recipiente hermético. Deja infundir en un lugar oscuro durante 5 días. Asegúrate de agitar la mezcla diariamente.</p> <p>Primer filtrado: Después de los 5 días, realiza un doble filtrado utilizando primero un colador de tela y luego uno de malla fina para eliminar cualquier residuo sólido.</p> <p>Segundo filtrado: Realiza un segundo filtrado utilizando un filtro de papel para asegurar la máxima pureza del licor.</p> <p>Pesado y mezcla: Pesa el licor de taxo resultante. Agrega jarabe simple en una cantidad equivalente a la mitad del peso del licor filtrado.</p> <p>Aromatización: Incorpora 10 ml de esencia de vainilla a la mezcla y revuelve bien.</p> <p>Almacenamiento: Transfiere el licor a una botella limpia y sella bien. Deja reposar en un lugar oscuro durante al menos 24 horas antes de consumir para que los sabores se integren completamente.</p> <p>Elaborado por : Josue Cordova</p> | | | FRÍA <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input checked="" type="checkbox"/> | | TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 6 | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | INSTRUMENTACIÓN | |
| | | Recipiente hermetico | | | | |
| | | Colador de Tela | | | | |
| | | Colador malla Fina | | | | |
| | | Spoom bar | | | | |
| | | Embudo | | | | |

| RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO | | | | | | |
|--|------------------|----------------------|---|--------------------|--|-----------|
| RECETA ESTÁNDAR # 2 | | | | | | |
| NOMBRE DE LA CREMA: CREMADE TAXO | | | | LICOR BASE: Whisky | | No-PAX: 1 |
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | |
| 170 ml | Leche evaporada | | | |  | |
| 125 ml | Leche condensada | | | | | |
| 75 ml | Zumo de Taxo | | | | | |
| 180 ml | Whisky | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | | | | |
| <p>Mezcla: Coloca todos los ingredientes (leche evaporada, leche condensada, zumo de taxo y whisky) en una licuadora.</p> <p>Licuar: Licua a velocidad media-alta hasta obtener una mezcla homogénea y suave.</p> <p>Refrigerar: Transfiere la crema de taxo a una botella o recipiente hermético y refrigera durante al menos 2 horas antes de servir para que los sabores se integren bien y la crema se enfríe adecuadamente.</p> <p>Servir: Sirve la crema de taxo bien fría. Agita bien antes de servir si ha estado almacenada por un tiempo.</p> <p>Elaborado por : Josue Cordova</p> | | | FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/> | | TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 6 | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | INSTRUMENTACIÓN | |
| | | Licuadora | | | | |
| | | Recipiente hermetico | | | | |

RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 3

| NOMBRE DE LA CREMA: CREMADE TAXO | | | | No-PAX: 1 | | | | | | |
|---|------------------|---|--|-------------|--|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | | | | | |
| 150 g | Azucar | | | |  | | | | | |
| 150 ml | Zumo de Taxo | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>6</td> </tr> </table> GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | | | | | | |
| Preparación: En una olla mediana, combina la pulpa de taxo y el azúcar. Cocción: Lleva la mezcla a ebullición a fuego medio, removiendo constantemente para evitar que el azúcar se quemé. Reducción: Una vez que la mezcla llegue a ebullición, reduce el fuego a bajo y continúa cocinando, removiendo ocasionalmente, hasta que el azúcar se disuelva completamente y la mezcla espese ligeramente. Esto debería tomar entre 10 y 15 minutos. Enfriamiento: Retira la olla del fuego y deja enfriar el sirope a temperatura ambiente. Almacenamiento: Vierte el sirope de taxo en un frasco o botella limpia y hermética. Almacena en el refrigerador y úsalo según sea necesario. | | | INSTRUMENTACIÓN Cacerola Cuchara de Palo Docificador | | | | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | | | | | |

RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 1

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Adry | | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ron blanco | | No-PAX: 1 | | | | | | | |
|--|------------------|------------------|---|-------------------------------------|--|-----------|----------|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | | | | | | | | |
| 8 | Unidad | Cubo de hielo | | |  | | | | | | | | |
| 4 | oz | Leche condensada | | | | | | | | | | | |
| 2 | oz | Leche | | | | | | | | | | | |
| 2 | oz | Ron Blanco | | | | | | | | | | | |
| 2,5 | oz | Zumo de taxo | | | | | | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL <table border="1"> <tr> <td>FRÍA</td><td>AMBIENTE</td> </tr> </table> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> </table> GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | FRÍA | AMBIENTE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| FRÍA | AMBIENTE | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | |
| En una licuadora, agrega los 8 cubos de hielo. Vierte 4 oz de leche condensada y 2 oz de leche evaporada en la licuadora. Incorpora 2 oz de ron blanco a la mezcla. Agrega los 75 g de pulpa de taxo a la licuadora. Licúa la mezcla hasta obtener una consistencia suave y homogénea. Vierte la mezcla en una copa. Decoración: Decora con 3 gomitas en forma de cola de sirena incrustada una pequeña espada decorativa. | | | INSTRUMENTACIÓN Licuadora Copa Huracan Spoom bar Decoraciones Jigger | | | | | | | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | | | | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 2

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Sparty Splash | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Vodka | | No-PAX: 1 | | | | |
|--|------------------|--|---|-------------|--|--|-----------|--|--------------|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | | | | |
| 1,5 oz | Vodka | | | |  | | | | |
| 1 oz | Curacao | | | | | | | | |
| 1 oz | Crema de taxo | | | | | | | | |
| 1 oz | Sirope de taxo | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | | | | | |
| <p>En una licuadora, agrega el hielo. Vierte 1 oz de crema de taxo y 1 oz de sirope de taxo en la licuadora. Añade 1 oz de curacao azul y 1 1/2 oz de vodka a la mezcla. Licuar: Licúa todos los ingredientes hasta obtener una textura frozen. Vierte la mezcla en una copa previamente decorada. Decoración: Escarcha el borde de la copa con curacao azul y azucar Decora con una sombrilla amarilla y 3 gomitas en forma de aro.</p> | | | FRIÁ <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> | | TIEMPO PREPARACION (minutos) 1 2 3 4 5 6 | | | | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | INSTRUMENTACIÓN | | | | |
| | | | Licuadora | | Copa Martini | | Spoon bar | | Decoraciones |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 3

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Pink Art | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Vodka | | No-PAX: 1 | | | | |
|--|------------------|--|---|-------------|--|--|-----------|--|--------------|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | | | | |
| 1,5 oz | Vodka | | | |  | | | | |
| 1 oz | Granadina | | | | | | | | |
| 1 oz | Crema de taxo | | | | | | | | |
| 1 oz | Sirope de taxo | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | | | | | |
| <p>En una licuadora, agrega el hielo. Vierte 1 oz de crema de taxo y 1 oz de sirope de taxo en la licuadora. Añade 1 oz de Granadina y 1 1/2 oz de vodka a la mezcla. Licuar: Licúa todos los ingredientes hasta obtener una textura frozen. Vierte la mezcla en una copa previamente decorada. Decoración: Escarcha el borde de la copa con granadina y azucar Decora con una sombrilla rosa y una gomita blanca de corazon</p> | | | FRIÁ <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input checked="" type="checkbox"/> | | TIEMPO PREPARACION (minutos) 1 2 3 4 5 6 | | | | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | INSTRUMENTACIÓN | | | | |
| | | | Licuadora | | Copa Flauta | | Spoon bar | | Decoraciones |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 4

| NOMBRE DEL COCKTAIL: DJ's Sweet Symphony | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de Taxo | | No-PAX: 1 | | | | | | |
|---|----------------------------|--|---|-------------|--|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | | | | | | |
| 2 oz | Crema de cacao | | | |  | | | | | | |
| 1 oz | Amaretto | | | | | | | | | | |
| 1 oz | Licor de taxo | | | | | | | | | | |
| 1 u | Helado de Caranqui de taxo | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | | | | | | | |
| <p>En una licuadora, agrega 2 oz de crema de cacao. Añade 1 oz de amaretto, 1 oz de licor de taxo y el helado de Caranqui de taxo. Licúa todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y suave. Vierte la mezcla en una copa previamente decorada. Decoración: Escarchado: Escarcha el borde de la copa con dulce de leche y chocolate con maní finamente picado.</p> | | | FRIÁ <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> | | | | | | | | |
| | | | TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </table> | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
| GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | | | | | | | | | |
| INSTRUMENTACIÓN | | | | | | | | | | | |
| | | | Licuadora | | | | | | | | |
| | | | Copa Martini | | | | | | | | |
| | | | Spoon bar | | | | | | | | |
| | | | Decoraciones | | | | | | | | |
| | | | Jigger | | | | | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 5

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Wise Blue | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ron Blanco | | No-PAX: 1 | | | | | | |
|---|------------------|--|---|-------------|--|---|---|---|---|---|---|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | | | | | | |
| 6 u | Hielo | | | |  | | | | | | |
| 0,5 oz | Zumo de limón | | | | | | | | | | |
| 2 oz | Ron blanco | | | | | | | | | | |
| 2 oz | Sirope de taxo | | | | | | | | | | |
| 0,5 oz | Curacao | | | | | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | | | | | | | |
| <p>En una licuadora, añade hielo suficiente para lograr una textura frozen. Agrega 1/2 oz de zumo de limón, 2 oz de ron, 2 oz de sirope de taxo y 1/2 oz de curacao azul a la licuadora. Licúa todos los ingredientes hasta obtener una textura frozen, asegurándote de que la mezcla sea homogénea y suave. Vierte la mezcla en una copa previamente enfriada. Decoración: Twist de Limón: Decora el cóctel con un twist de limón en el borde de la copa para darle un toque visual elegante y un aroma cítrico adicional.</p> | | | FRIÁ <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> | | | | | | | | |
| | | | TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </table> | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | |
| GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | | | | | | | | | |
| INSTRUMENTACIÓN | | | | | | | | | | | |
| | | | Licuadora | | | | | | | | |
| | | | Copa Margarita | | | | | | | | |
| | | | Spoon bar | | | | | | | | |
| | | | Decoraciones | | | | | | | | |
| | | | Jigger | | | | | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | | | | | | |

RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 6

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Jefa Taxochocolateada | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Vodka | | No-PAX: 1 |
|--|------------------|--|---|-------------|--|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO |
| 0,5 u | Vodka | | | |  |
| 1,5 oz | Crema de cacao | | | | |
| 1 oz | Zumo de taxo | | | | |
| 0,5 oz | Miel | | | | |
| | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | |
| Llena una coctelera con hielo. Agrega 1/2 oz de vodka, 1 1/2 oz de crema de cacao, 1 oz de zumo de taxo y 1/2 oz de miel a la coctelera. Agita vigorosamente durante unos 15-20 segundos hasta que los ingredientes estén bien mezclados y fríos. Cuela la mezcla en una copa con hielo para mantener la bebida fría y evitar que se corte. Decoración: Decora el cóctel con un coral de café para añadir un toque visual atractivo y complementar los sabores del cóctel. | | | FRIÁ <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) | | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | |
| | | | INSTRUMENTACIÓN | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | Coctelera Copa Old Fashioned Colador gusanillo Decoraciones Jigger | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 7

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Recuerdos de una tarde bajo un cedron | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ron Blanco | | No-PAX: 1 |
|--|----------------------|--|---|-------------|--|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO |
| 2 oz | Zumo de taxo | | | |  |
| 2 u | Cucharadas de azúcar | | | | |
| 5 u | Hielos | | | | |
| 1 oz | Limon | | | | |
| 2 oz | Ron blanco | | | | |
| 3 u | Hojas de cedrón | | | | |
| | Sprite | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | |
| Premezcla: En una licuadora, combina el zumo de taxo, el azúcar y los cubos de hielo. Licua hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Preparación del Vaso: En un vaso alto, coloca las hojas de cedrón y aplástalas suavemente con un mortero o una cuchara para liberar sus aceites esenciales. Añade el jugo de limón y el ron blanco al vaso, sobre las hojas de cedrón. Vierte la premezcla de taxo, azúcar y hielo en el vaso. Llena el vaso con Sprite hasta alcanzar el borde. Remueve suavemente para mezclar todos los ingredientes. Decoración: Decora el borde del vaso con un rondel de limón para realzar el aroma y la presentación. Agrega unas hojas frescas de cedrón como guarnición para resaltar el sabor | | | FRIÁ <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) | | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | |
| | | | INSTRUMENTACIÓN | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | Licuadora Copa Long Drink Macerador Decoraciones Jigger Spoon Bar | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 8

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Clasico Abrazo de Taxo | | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de Taxo | | No-PAX: 1 |
|---|------------------|---|------------|---|--|------------------|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | |
| 1,5 oz | Zumo de limón | | | |  | |
| 3 oz | Zumo Taxo | | | | | |
| 1 oz | Miel abeja | | | | | |
| 2 oz | Licor de taxo | | | | | |
| 4 u | Hielo | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | COCKTAIL | | TIEMPO PREPARACION (minutos) | | |
| <p>En un shaker, añade el zumo de limón, el zumo de Taxo, la miel de abeja y el licor de Taxo. Agrega hielo al shaker. Agita enérgicamente durante unos segundos para mezclar y enfriar los ingredientes. Cuela la mezcla en un vaso previamente preparado con hielo fresco. Decoración: Decora el borde del vaso con un rondel de limón para realzar el aroma y la presentación.</p> | | FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> | | 1 2 3 4 5 6 | | |
| | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | INSTRUMENTACIÓN | | |
| | | Coctelera Copa Margarita Spoom bar Decoraciones Jigger | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | |

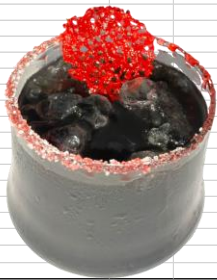
RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 9

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Shark Route | | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de Taxo | | No-PAX: 1 |
|---|------------------|---|------------|---|--|------------------|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | |
| 1,5 oz | Licor taxo | | | |  | |
| 3 oz | Sirope de Taxo | | | | | |
| 1 oz | Curazo | | | | | |
| | Sprite | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | COCKTAIL | | TIEMPO PREPARACION (minutos) | | |
| <p>Enfriar la copa colocando hilos y gomitas de tiburón intercaladas. Añadir los ingredientes en el siguiente orden: Verter el sirope de Taxo en la copa utilizando una spoom bar para crear un efecto decorativo. Agregar el licor de Taxo. Incorporar el curazao. Completar con Sprite. Decoración: Adornar la copa con gomitas de tiburón para añadir un toque divertido y temático al coctel.</p> | | FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> | | 1 2 3 4 5 6 | | |
| | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | INSTRUMENTACIÓN | | |
| | | Copa Long Drink Spoom bar Decoraciones Jigger | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 10

| NOMBRE DEL COCKTAIL: MJ | | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Chicha | | No-PAX: 1 |
|---|------------------|--|---|---------------------------------|--|-----------|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | |
| 1 oz | Curazao | | | |  | |
| 2 oz | Chicha | | | | | |
| 2 oz | Sirope de taxo | | | | | |
| 2 oz | Zumo Taxo | | | | | |
| | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | TIEMPO PREPARACION (minutos) | |
| Enfriar la copa y retirar los hielos. En un vaso previamente helado, añadir el Amaretto (con colorante negro). Incorporar la chicha, el zumo de taxo y el sirope de taxo. Añadir los hielos al vaso. Integrar todos los ingredientes utilizando una spoon bar para asegurar una mezcla uniforme. Decoración: Escarchado rojo en el borde de la copa para agregar un toque de color y contraste. Adornar con coral rojo para darle un toque elegante y temático al coctel. | | | FRIÁ <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> | | 1 2 3 4 5 6 | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | |
| | | | INSTRUMENTACIÓN | | | |
| | | | Copa Old Fashioned | | | |
| | | | Spoon bar | | | |
| | | | Decoraciones | | | |
| | | | Jigger | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 11

| NOMBRE DEL COCKTAIL: No Sera de Tomar un Traguito? | | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Chicha | | No-PAX: 1 |
|--|------------------|--|---|---------------------------------|--|-----------|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO | |
| 1 oz | Curazao | | | |  | |
| 2 oz | Chicha | | | | | |
| 2 oz | Sirope de taxo | | | | | |
| 2 oz | Zumo Taxo | | | | | |
| | | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | COCKTAIL | | TIEMPO PREPARACION (minutos) | |
| Enfriar la copa y retirar los hielos. En un vaso previamente helado, añadir el Curazao. Incorporar la chicha, el zumo de taxo y el sirope de taxo. Añadir los hielos al vaso. Integrar todos los ingredientes utilizando una spoon bar para asegurar una mezcla uniforme. Decoración: Adornar con coral azul para darle un toque elegante y temático al coctel. | | | FRIÁ <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input checked="" type="checkbox"/> | | 1 2 3 4 5 6 | |
| | | | GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | |
| | | | INSTRUMENTACIÓN | | | |
| | | | Copa Old Fashioned | | | |
| | | | Spoon bar | | | |
| | | | Decoraciones | | | |
| | | | Jigger | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | | |

RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 12

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Graduation Cheers | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Chicha | | No-PAX: 1 |
|--|------------------|--|---------------------------------|-------------|--|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO |
| 1 oz | Granadina | | | |  |
| 2 oz | Chicha | | | | |
| 2 oz | Sirope de taxo | | | | |
| 2 oz | Zumo Taxo | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | | | |
| Enfriar la copa y retirar los hielos. En un vaso previamente helado, añadir la Granadina. Incorporar la chicha, el zumo de taxo y el sirope de taxo. Añadir los hielos al vaso. Integrar todos los ingredientes utilizando una spoon bar para asegurar una mezcla uniforme. Decoración: Adornar con coral rojo para darle un toque elegante y temático al coctel. | | | | | |
| COCKTAIL <input checked="" type="checkbox"/> FRÍA <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 5 6 GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | | | |
| INSTRUMENTACIÓN | | | | | |
| Copa Old Fashioned | | | | | |
| Spoon bar | | | | | |
| Decoraciones | | | | | |
| Jigger | | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 13

| NOMBRE DEL COCKTAIL: Taxo Love Potion | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Shawamiski | | No-PAX: 1 |
|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|-------------|--|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO |
| 2 oz | Licor de taxo | | | |  |
| 2 u | Sobres de infusión de té frutos rojos | | | | |
| 1 oz | 1 oz sirope taxo | | | | |
| | Shawamiski | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | | | |
| En un vaso, verter el licor de taxo. Incorporar los sobres de infusión de té de frutos rojos en el vaso y remover con una cuchara de bar (spoon bar). Dejar reposar durante un minuto para que los sabores se integren. Retirar los sobres de infusión de té de frutos rojos. Agregar 1 oz de sirope de taxo al vaso. Añadir hielo al gusto. Completar con Shawamiski, agregando la cantidad deseada para darle un toque especial al cóctel. Mezclar suavemente para integrar todos los ingredientes. Decoración: Adornar el cóctel con un corazón hecho con piel de naranja para añadir un toque romántico y visualmente atractivo. | | | | | |
| COCKTAIL <input checked="" type="checkbox"/> FRÍA <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 5 6 GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/> | | | | | |
| INSTRUMENTACIÓN | | | | | |
| Copa Vino Blanco | | | | | |
| Spoon bar | | | | | |
| Decoraciones | | | | | |
| Jigger | | | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO

RECETA ESTÁNDAR # 14


| NOMBRE DEL COCKTAIL: Coffe Shawarmiski | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Shawarmiski | | No-PAX: 1 |
|---|--------------------|---|---|-------------|--|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO |
| 2 oz | Licor de taxo | | | |  |
| 4 oz | Shawarmiski (frio) | | | | |
| 1 oz | Café frio | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | <p>Enfriar la copa previamente en el congelador o con hielo y agua durante unos minutos para garantizar una experiencia refrescante. Servir los ingredientes en el orden indicado en la copa enfriada. Comenzar con 2 oz de licor de taxo. Agregar 4 oz de Shawarmiski frío para aportar una dulzura suave y refrescante. Incorporar 1 oz de café frío para darle un sabor intenso y un toque de amargor equilibrado. Decoración: Decorar el cóctel con una elegante rama de canela, que realzará visualmente la presentación y aportará un aroma sutil y delicioso al disfrutar del cóctel.</p> | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | <p align="center">COCKTAIL</p> FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> <p align="center">TIEMPO PREPARACION (minutos)</p> 1 2 3 4 5 6 <p align="center">GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/></p> <p align="center">INSTRUMENTACIÓN</p> Copa Vino Blanco _____ Spoom bar _____ Decoraciones _____ Jigger _____ | | | |


RECETA ESTANDAR COCKTAILS CON TAXO


RECETA ESTÁNDAR # 15


| NOMBRE DEL COCKTAIL: Puerto Montt | | | LICOR BASE DEL COCKTAIL: Shawarmiski | | No-PAX: 1 |
|--|-----------------------------|--|---|-------------|--|
| CANTIDAD | Unidad de Medida | | Costo Uni. | Costo Total | FOTO |
| 5 oz | Licor de taxo | | | |  |
| 6 u | Rondeles de Taxo en Almibar | | | | |
| | Shawarmiski (frio) | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | <p>Enfriar la copa con hielo y mantenerlos para asegurar una temperatura fresca durante la preparación y presentación del cóctel. Verter 5 oz de licor de taxo en la copa enfriada. Complementar con Shawarmiski, agregando la cantidad suficiente para equilibrar el sabor y aportar una dulzura refrescante. Utilizar 6 rondelles de taxo en almibar como decoración y parte del cóctel. Pueden colocarse en el borde de la copa o directamente dentro del cóctel para añadir un toque visual y sabroso. Agitar suavemente si es necesario para mezclar los ingredientes. Decoración: Rondelles de Taxo en Almibar</p> | | | |
| Elaborado por : Josue Cordova | | <p align="center">COCKTAIL</p> FRÍA <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> <p align="center">TIEMPO PREPARACION (minutos)</p> 1 2 3 4 5 6 <p align="center">GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/></p> <p align="center">INSTRUMENTACIÓN</p> Copa Vino Blanco _____ Spoom bar _____ Decoraciones _____ Jigger _____ | | | |


10.4 Fichas de Degustación

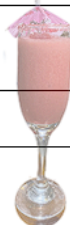
| | | | |
|---|---------------|--|---|
|  Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos | IBARRA | ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH" | CARRERA: |
| | | | Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/> |


| Cata de coctel # 001 | | | | | | |
|--------------------------------|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|---|
| Nombre del coctel: <u>Adry</u> | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable |  |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |


| | | | |
|--|---------------|--|---|
|  Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos | IBARRA | ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH" | CARRERA: |
| | | | Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/> |


| Cata de coctel # 002 | | | | | | |
|---|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|---|
| Nombre del coctel: <u>Sporty Splash</u> | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable |  |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| | | | |
|---|---------------|--|---|
|  Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos | IBARRA | ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH" | CARRERA: |
| | | | Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/> |

| Cata de coctel # 003 | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|---|
| Nombre del coctel: <u>Pink Art</u> | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable |  |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 004 | | | | | |
|--|---------------|-----------|-------|-----------|---|
| Nombre del coctel: <u>DJs Sweet Symphony</u> | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | |  |
| | Limpidez | | | | |
| | Decoración | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | |
| | Intensidad | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | |
| | Concentración | | | | |
| | Equilibrio | | | | |
| Catado por: | | | | | |
| Fecha: | | | | | |

| Cata de coctel # 005 | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|-----------|-------|-----------|---|
| Nombre del coctel: <u>Wise Blue</u> | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | |  |
| | Limpidez | | | | |
| | Decoración | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | |
| | Intensidad | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | |
| | Concentración | | | | |
| | Equilibrio | | | | |
| Catado por: | | | | | |
| Fecha: | | | | | |

| Cata de coctel # 006 | | | | | |
|---|---------------|-----------|-------|-----------|---|
| Nombre del coctel: <u>Jefa Taxochocolateada</u> | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | |  |
| | Limpidez | | | | |
| | Decoración | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | |
| | Intensidad | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | |
| | Concentración | | | | |
| | Equilibrio | | | | |
| Catado por: | | | | | |
| Fecha: | | | | | |

| Cata de coctel # 007 | | | | | | |
|--|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: Recuerdos de una tarde bajo un cedrón | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 008 | | | | | | |
|---|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: Clásico Abrazo de Taxo | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 009 | | | | | | |
|--------------------------------|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: Shark Route | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 010 | | | | | | |
|-----------------------|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: MJ | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 011 | | | | | | |
|---|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: ¿No será de tomar un traguito? | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 012 | | | | | | |
|---|---------------|-----------|-----------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: <u>Graduation Cheers</u> | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 013 | | | | | | |
|--|---------------|-----------|--------------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: Taxo Love Potion | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 014 | | | | | | |
|--|---------------|-----------|--------------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: Coffe Shawamiski | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

| Cata de coctel # 015 | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|-----------|--------------|-------|-----------|-------------|
| Nombre del coctel: Puerto Montt | | Excelente | Muy Bueno | Bueno | Aceptable | Comentarios |
| Fase visual | Color | | | | | |
| | Limpidez | | | | | |
| | Decoración | | | | | |
| Fase olfativa | Aroma | | | | | |
| | Intensidad | | | | | |
| Fase gustativa | Textura | | | | | |
| | Concentración | | | | | |
| | Equilibrio | | | | | |
| Catado por: | | | | | | |
| Fecha: | | | | | | |

10.5 Fotos de la degustación



10.6 QR Recetario

