



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**

**ESCUELA PUCETEC**

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

**PREPARACIÓN DE TRES CÓCTELES USANDO UVILLA, MUCÍLAGO DE  
CACAO Y AJÍ**

**DAVID ALEJANDRO TORO FÉLIX**

**TUTOR: JUAN CARLOS ANDRADE VILLACRESES**

**IBARRA - ECUADOR**

**FEBRERO, 2025**

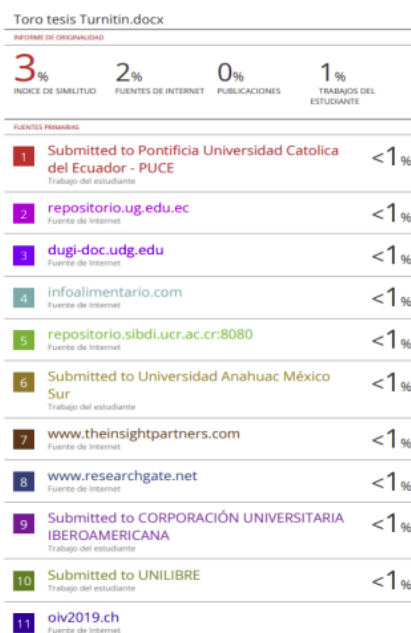
Ibarra, a 20 de febrero de 2025

## CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del informe final de Integración Curricular titulado: preparación de tres cocteles usando uvilla, mucílago de cacao y ají, presentado por el estudiante David Alejandro Toro Félix con cédula de ciudadanía N° 100475004-6, para obtener el Título de Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria.

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

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



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. Andrade Villacreses Juan Carlos

C.C.: 1002165213

(f): .....

Mgs. Soriano Olvera Ronny Kleber

C.C.: 0923906747

(f): .....

Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia

C.C.: 1002683017

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS**

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

Ibarra, 15 de febrero de 2025

**(f):** .....

*Toro Félix David Alejandro*

**C.C.: 1004750046**

## **AUTORIA**

Yo, *Toro Félix David Alejandro*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1004750046, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f): .....

*Toro Félix David Alejandro*

C.C.: 1004750046

## **DEDICATORIA**

Este trabajo va dedicado a Dios, quien con su guía y bendiciones me ha permitido recorrer este camino y alcanzar esta meta. A mis padres, cuyo amor incondicional y apoyo constante han sido la base de cada uno de mis logros. A mi abuelita, uno de los pilares fundamentales de mi vida, por su sabiduría y enseñanzas que me han forjado como persona. A mis amigos, quienes con su compañía, alegría y aliento han hecho este camino más llevadero y significativo. Gracias por estar siempre a mi lado, por creer en mí y por motivarme a seguir adelante. Sin ustedes, este proyecto no habría sido posible. Este logro es también suyo, pues cada palabra y cada esfuerzo reflejan el amor y la inspiración que me han brindado. Con gratitud y cariño, les dedico este capítulo de mi vida.

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios por darme la fuerza, la paciencia y las oportunidades para alcanzar esta meta. A mis padres, por su amor incondicional y por ser mi mayor ejemplo de esfuerzo y perseverancia. A mi abuelita, quien con su sabiduría y cariño ha sido un pilar fundamental en mi vida, enseñándome el valor de la humildad y la gratitud. A mis amigos, por su compañía, sus palabras de aliento y por recordarme siempre que los desafíos son más llevaderos cuando se comparten. A mis profesores, por su dedicación y por transmitir su conocimiento con pasión. Y en especial, a mi tutor de este trabajo de investigación, por su paciencia y guía a lo largo de este proceso, ayudándome a perfeccionar cada detalle de este trabajo. A todos ustedes, gracias por ser parte de este camino y de este logro.

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

<b>CERTIFICACIÓN TUTOR .....</b>	<b>ii</b>
<b>PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL .....</b>	<b>iii</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS .....</b>	<b>iv</b>
<b>AUTORIA.....</b>	<b>v</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTOS.....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....</b>	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS .....</b>	<b>xi</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS. ....</b>	<b>xii</b>
<b>1. RESUMEN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>2. ABSTRACT.....</b>	<b>xv</b>
<b>3. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>4. MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>4</b>
4.1. Estado del Arte.....	4
4.1.1. Estudios Internacionales .....	4
4.1.2. Estudios Nacionales .....	6
4.1.3. Estudios locales (Imbabura).....	8
4.2. Marco conceptual.....	9
4.2.1. Coctelería .....	9
4.2.2. Mixología.....	15
4.2.3. Coctel .....	16
4.2.4. Técnicas utilizadas en la coctelería.....	20
4.2.5. Cata .....	22
4.2.6. Productos Ecuatorianos.....	24
4.3. Marco legal .....	28
<b>5. METODOLOGÍA .....</b>	<b>30</b>
5.1. Tipo de investigación.....	30
5.2. Enfoque.....	31
5.2.1. Enfoque cuantitativo .....	31
5.2.2. Enfoque cualitativo .....	31

5.3.	Alcance .....	32
5.3.1.	Alcance exploratorio.....	32
5.3.2.	Alcance descriptivo.....	32
5.3.3.	Alcance explicativo.....	33
5.3.4.	Alcance Aplicativo .....	33
5.4.	Métodos .....	33
5.4.1.	Método Inductivo-Deductivo.....	34
5.4.2.	Método Analítico-Sintético.....	34
5.4.3.	Método Experimental .....	34
5.5.	Técnicas .....	35
5.5.1.	Encuesta.....	35
5.5.2.	Entrevista .....	35
5.5.3.	Observación indirecta .....	36
5.6.	Instrumentos.....	37
5.7.	Cálculo de la muestra.....	37
<b>6.</b>	<b>RESULTADOS .....</b>	<b>40</b>
6.1.	Tabulación de las encuestas .....	40
6.1.1.	Datos generales .....	40
6.1.2.	Cuestionario .....	42
6.2.	Análisis general de las encuestas .....	46
6.3.	Resultados de las entrevistas.....	47
6.3.1.	Datos de los entrevistados.....	47
6.3.2.	Guion de entrevista .....	47
6.3.3.	Transcripción de las entrevistas .....	48
6.3.4.	Interpretación de las entrevistas.....	67
6.4.	Análisis de las fichas de evaluación sensorial .....	68
6.4.1.	Modelo de ficha de evaluación sensorial.....	69
6.4.2.	Transcripción de las fichas de evaluación sensorial.....	70
6.4.3.	Interpretación de las fichas de evaluación sensorial.....	72
6.5.	Propuesta.....	73
6.5.1.	Introducción de la propuesta.....	73

6.5.2.	Desarrollo de los cocteles .....	74
6.5.2.3.	Cocteles de mucílago de cacao .....	82
6.5.3.	Viabilidad y aplicación en el mercado.....	87
6.5.4.	Sostenibilidad y aprovechamiento de ingredientes.....	88
<b>7.</b>	<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>90</b>
<b>8.</b>	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>91</b>
<b>9.</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>92</b>
<b>10.</b>	<b>ANEXOS.....</b>	<b>96</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> <i>Datos de los entrevistados</i> .....	47
<b>Tabla 2</b> <i>Datos de las personas que degustaron</i> .....	69
<b>Tabla 3</b> <i>Calificaciones obtenidas en la degustación de los cocteles realizados con una escala de uno a cinco</i> .....	70

## ÍNDICE DE FIGURAS.

<b>Figura 1</b> Cálculo de la muestra .....	37
<b>Figura 2</b> Edad de los encuestados .....	40
<b>Figura 3</b> Género de los encuestados .....	41
<b>Figura 4</b> Nivel educativo de los encuestados.....	41
<b>Figura 5</b> Frecuencia de consumo de cócteles .....	42
<b>Figura 6</b> Consumo de las frutas en bebidas .....	42
<b>Figura 7</b> Consumo de las frutas en bebidas .....	43
<b>Figura 8</b> Valoración de las características de un coctel.....	43
<b>Figura 9</b> Probabilidad de probar el coctel.....	44
<b>Figura 10</b> Expectativa de degustación del coctel.....	44
<b>Figura 11</b> Probabilidad de comprar el coctel .....	45
<b>Figura 12</b> Preferencia del lugar para el consumo de coctel .....	45
<b>Figura 13</b> Elaboración del Uvillazo .....	76
<b>Figura 14</b> Prototipo del coctel Uvillazo.....	76
<b>Figura 15</b> Elaboración del coctel Golden sour .....	78
<b>Figura 16</b> Prototipo del coctel Golden sour.....	78
<b>Figura 17</b> Prototipo de la garnitura del coctel Hot spicy .....	80
<b>Figura 18</b> Prototipo del coctel Hot spicy .....	80
<b>Figura 19</b> Preparación del coctel Indix .....	82
<b>Figura 20</b> Prototipo del coctel Indix .....	82
<b>Figura 21</b> Preparación del coctel Raíces amazónicas .....	84
<b>Figura 22</b> Prototipo de una copa para el coctel Raíces amazónicas .....	84
<b>Figura 23</b> Preparación del coctel Theo sour .....	86
<b>Figura 24</b> Prototipo del coctel Theo sour .....	86
<b>Figura 25</b> Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 1 a 5.....	96
<b>Figura 26</b> Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 6 a 9.....	97
<b>Figura 27</b> Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 10 a 12 con firma de aprobación... 98	
<b>Figura 28</b> Modelo de la entrevista aprobada, sección 1 a 2.....	99
<b>Figura 29</b> Modelo de la entrevista aprobada, sección 3 a 4.....	100
<b>Figura 30</b> Modelo de la entrevista aprobada, sección 5 a 6 con la firma de aprobación..	101

<b>Figura 31</b> Modelo de la ficha de evaluación sensorial aprobada con la firma .....	102
<b>Figura 32</b> Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Dayané Arroyo para el coctel Uvillazo.....	103
<b>Figura 33</b> Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Dayané Arroyo para el coctel Golden sour.....	104
<b>Figura 34</b> Ficha de evaluación sensorial realizada por la PhD. Lorena Arellano para el coctel Hot spicy .....	105
<b>Figura 35</b> Ficha de evaluación sensorial realizada por la PhD. Lorena Arellano para el coctel Indix .....	106
<b>Figura 36</b> Ficha de evaluación sensorial realizada por el Tnlgo. Alexis Cevallos para el coctel Raíces Amazónicas .....	107
<b>Figura 37</b> Ficha de evaluación sensorial realizada por el Tnlgo. Alexis Cevallos para el coctel Theo sour.....	108
<b>Figura 38</b> Ají panca deshidratado usado para la elaboración del amargo .....	109
<b>Figura 39</b> Maceración de vodka con mucílago de cacao con semillas durante un mes....	110
<b>Figura 40</b> Día de la evaluación sensorial de los cocteles con el Tnlgo. Alexis Cevallos, la PhD. Lorena Arellano y la Mgs. Dayané Arroyo .....	111
<b>Figura 41</b> Preparación del coctel Uvillazo.....	111
<b>Figura 42</b> Presentación del coctel Uvillazo .....	112
<b>Figura 43</b> Presentación del coctel Golden sour .....	113
<b>Figura 44</b> Presentación del coctel Hot Spicy .....	114
<b>Figura 45</b> Presentación del coctel Indix.....	115
<b>Figura 46</b> Preparación del coctel Raíces Amazónicas .....	116
<b>Figura 47</b> Presentación del coctel Raíces Amazónicas.....	117
<b>Figura 48</b> Presentación del coctel Theo sour .....	118

## 1. RESUMEN

La investigación "Preparación de tres cócteles usando uvilla, mucílago de cacao y ají" aborda la problemática de la baja integración de ingredientes autóctonos en la coctelería, limitando la innovación y el aprovechamiento de productos locales con alto valor nutricional y cultural. La investigación se justificó por la necesidad de diversificar la oferta gastronómica, promover la sostenibilidad y fortalecer la identidad cultural ecuatoriana. El objetivo general de este trabajo fue desarrollar y evaluar cócteles innovadores utilizando estos ingredientes, resaltando su potencial en la mixología. La metodología empleada fue de enfoque mixto, utilizando entrevistas, encuestas y catas sensoriales para recopilar datos cualitativos y cuantitativos. Se desarrollaron tres recetas de cócteles, cada una destacando un ingrediente: uvilla, mucílago de cacao y ají. Los encuestados preferían consumir estos cócteles en eventos especiales, bares y restaurantes. Además, las entrevistas revelaron que los expertos consideran estos ingredientes como versátiles y prometedores, aunque requieren estrategias de promoción y educación para superar las barreras culturales, especialmente en el caso del ají. Entre los resultados más relevantes, se identificó que la uvilla y el mucílago de cacao generaron altas expectativas y aceptación entre los consumidores, mientras que el ají presentó mayor polarización, con respuestas neutrales y rechazo moderado. En conclusión, la investigación demostró que la uvilla y el mucílago de cacao son altamente viables para su inclusión en coctelería, gracias a su aceptación y atractivo sensorial. El ají, aunque desafiante, posee potencial para captar a consumidores curiosos si se desarrollan propuestas creativas.

**Palabras clave:** Coctelería, ingredientes locales, innovación gastronómica, productos autóctonos, mixología

## 2. ABSTRACT

The research study "Preparation of three cocktails using uvilla, cocoa mucilage, and chili pepper" addresses the limited integration of indigenous ingredients in mixology, which restricts innovation and the use of local products with high nutritional and cultural value. This study was justified by the need to diversify the gastronomic offer, promote sustainability, and strengthen Ecuadorian cultural identity. The general objective was to develop and evaluate innovative cocktails incorporating these ingredients, highlighting their potential in modern mixology. A mixed-methods approach was employed, using interviews, surveys, and sensory tasting sessions to collect both qualitative and quantitative data. Three cocktail recipes were developed, each featuring one main ingredient: uvilla, cocoa mucilage, or chili pepper. Survey results indicated that consumers preferred these cocktails in special events, bars, and restaurants. Furthermore, interviews with experts revealed that these ingredients are perceived as versatile and promising, though promotional and educational strategies are needed to overcome cultural barriers, particularly in the case of chili pepper. The most relevant findings showed that uvilla and cocoa mucilage received high acceptance and positive expectations from consumers, whereas chili pepper presented a more polarized perception, with neutral responses and moderate rejection. In conclusion, the study demonstrated that uvilla and cocoa mucilage are highly viable for inclusion in mixology due to their strong acceptance and sensory appeal. Meanwhile, chili pepper, though challenging, holds potential to attract curious consumers if incorporated through creative and well-designed cocktail proposals.

**Keywords:** Mixology, uvilla, cocoa mucilage, chili pepper, sensory evaluation, innovative cocktails.

### 3. INTRODUCCIÓN

La uvilla, el mucílago de cacao y el ají son ingredientes autóctonos que poseen propiedades organolépticas y culturales únicas, representando el vasto patrimonio gastronómico de Ecuador. Su uso en la coctelería no solo permite resaltar su potencial culinario, sino también promover su valorización en la industria alimentaria. Sin embargo, a pesar de su disponibilidad y riqueza sensorial, estos ingredientes han sido poco explorados en preparaciones innovadoras como la mixología de autor, lo que refleja la falta de integración de productos locales en propuestas gastronómicas modernas. Este trabajo propone romper estas barreras al utilizar la uvilla, el mucílago de cacao y el ají como base para la creación de tres cócteles que destaquen tanto su identidad como su versatilidad.

El problema principal radica en la limitada aplicación de ingredientes locales en la coctelería, lo que limita tanto la diversificación del mercado como la valorización de productos autóctonos. Si bien Ecuador es conocido por su riqueza agrícola, la industria gastronómica a menudo prioriza ingredientes importados, dejando de lado los beneficios que los productos locales podrían aportar. Esto no solo afecta la innovación en la mixología, sino que también dificulta el desarrollo económico de comunidades productoras. La falta de conocimiento sobre las propiedades sensoriales y nutricionales de estos insumos genera una brecha que esta investigación busca cerrar mediante su incorporación en cocteles de autor.

Esta investigación es relevante porque responde a la necesidad de diversificar la oferta gastronómica y promover la sostenibilidad mediante el uso de ingredientes locales. Además, busca resaltar la identidad cultural ecuatoriana a través de la mixología, una tendencia creciente en la gastronomía global. El proyecto también beneficia a los agricultores locales al incentivar el uso de productos autóctonos en mercados especializados. Desde una perspectiva científica, el estudio contribuye al conocimiento sobre las propiedades sensoriales y la adecuación de la uvilla, el mucílago de cacao y el ají en preparaciones líquidas.

Esta investigación también tiene un impacto significativo en el ámbito académico, ya que contribuye al desarrollo de estudios en torno a la coctelería innovadora y la valorización de ingredientes autóctonos en la gastronomía. En el contexto de la educación superior, el estudio proporciona una base para futuras investigaciones en áreas como la mixología

sostenible, la revalorización de productos locales y la aplicación de técnicas de coctelería de autor. Además, los resultados obtenidos pueden servir como referencia para instituciones académicas que deseen integrar en sus planes de estudio metodologías de innovación gastronómica aplicadas a la coctelería. La generación de conocimiento en este campo fortalece la formación de profesionales en gastronomía y mixología, fomentando el uso de insumos locales dentro de propuestas creativas y diferenciadas.

Desde una perspectiva gastronómica, el presente trabajo aporta valor a la industria al ofrecer alternativas de bebidas que incorporan ingredientes locales poco explorados en la mixología. La creación de estos cócteles no solo enriquece la oferta gastronómica nacional, sino que también impulsa el reconocimiento de Ecuador como un país con una cultura de coctelería propia, basada en sus productos autóctonos. La incorporación de la uvilla, el mucílago de cacao y el ají en la mixología de autor permite diversificar la carta de bebidas en bares y restaurantes, ofreciendo opciones con identidad cultural y perfil sensorial diferenciado. Al mismo tiempo, esta iniciativa fomenta la creatividad de bartenders y chefs, promoviendo la experimentación con sabores autóctonos en la coctelería contemporánea.

Por otro lado, la aplicación de técnicas innovadoras en la preparación de los cócteles demuestra la versatilidad de los ingredientes locales en el diseño de bebidas sofisticadas. La investigación también responde a las tendencias globales que buscan experiencias sensoriales únicas y sostenibles en el consumo gastronómico. En este sentido, la propuesta de cócteles desarrollada en este estudio puede servir de inspiración para establecimientos gastronómicos que deseen implementar alternativas creativas y sostenibles en sus cartas de bebidas, fortaleciendo la identidad culinaria ecuatoriana a través de la mixología.

El objetivo general del estudio fue desarrollar y evaluar tres recetas de cócteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y ají como ingredientes principales, aplicando técnicas de coctelería de autor. Los objetivos específicos incluyeron identificar las propiedades sensoriales y nutricionales de cada ingrediente, diseñar recetas que resalten sus características únicas y evaluar la aceptación del consumidor mediante pruebas de cata. Estos objetivos permitieron abordar de manera integral tanto la innovación en la coctelería como la percepción del público objetivo.

La metodología utilizada fue de enfoque mixto, combinando herramientas cualitativas y cuantitativas. Se realizaron entrevistas con expertos en mixología para identificar técnicas adecuadas, encuestas para evaluar la percepción inicial de los ingredientes y catas sensoriales para medir la aceptación de los cócteles desarrollados. Cada receta se diseñó para resaltar las características individuales de los ingredientes, utilizando métodos como el macerado para el ají, la infusión para el mucílago de cacao y la presentación creativa para la uvilla. Estos métodos aseguraron un análisis integral que vincula las características de los insumos con su potencial en la coctelería de autor.

Las evaluaciones de los cocteles "Uvillazo", "Golden Sour", "Hot Spicy", "Indix", "Raíces Amazónicas" y "Theo Sour" reflejan opiniones diversas sobre su presentación, aroma, sabor y tenor alcohólico. El "Uvillazo" recibió sugerencias para mejorar su decoración y temperatura, aunque se valoraron positivamente su aroma y sabor. El "Golden Sour" fue elogiado por su presentación minimalista y su excelente aroma y sabor, con una recomendación para aumentar ligeramente el tenor alcohólico. El "Hot Spicy" destacó por su presentación y aroma, pero se mencionaron ajustes en el balance de sabores. El "Indix" mostró contrastes en las evaluaciones, con sugerencias para mejorar la decoración y el aroma, aunque su sabor fue bien recibido. "Raíces Amazónicas" fue unánimemente elogiado por su alta calidad en todos los aspectos, destacando su sostenibilidad e innovación en el uso del cacao. Por último, el "Theo Sour" recibió calificaciones máximas en la mayoría de los criterios, siendo destacado por su decoración y consistencia, aunque se sugirió un ligero aumento en el tenor alcohólico para mejorar su impacto.

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

## **4. MARCO TEÓRICO**

### **4.1. Estado del Arte**

El presente apartado se abordan estudios sobre la aplicación de uvilla, mucílago de cacao y ají, en coctelería.

#### **4.1.1. Estudios Internacionales**

Kumar y Prakash (2020) estudiaron las características funcionales de la uvilla para elaborar bebidas preparadas para el consumo. En su estudio, los investigadores subrayaron que la elevada presencia de vitamina C y compuestos bioactivos en la uvilla la hacen una excelente alternativa para la producción de bebidas funcionales. Este punto es especialmente significativo en un escenario donde los consumidores buscan opciones más sanas y nutritivas. Además, su singular perfil de sabor posibilita su mezcla con una diversidad de ingredientes tropicales y alcohólicos, lo que no solo brinda ventajas para la salud, sino que también brinda experiencias sensoriales revolucionarias. Este análisis subraya la capacidad de la uvilla para elaborar cócteles nutritivos y sostenibles, lo que podría generar nuevas posibilidades en el mercado de bebidas.

Una investigación reciente analizó la adición de endulzantes bajos en calorías en zumos de uvilla (*Physalis peruviana*) con el objetivo de mejorar las características sensoriales y físico-químicas. Arcos et al. (2024) notaron que la uvilla tiene un equilibrio innato entre la acidez y la dulzura, lo que la convierte en perfecta para cócteles y bebidas sin gas. De acuerdo con los escritores, los endulzantes no solo preservan la calidad sensorial del producto, sino que también potencian su factibilidad en el ámbito comercial. Esto sitúa a la uvilla como un componente cautivador en la coctelería reciente.

Carrillo-Perdomo y Aller (2023) llevaron a cabo un análisis detallado sobre la aceptación sensorial de productos derivados de uvilla en los mercados globales. Su estudio abarca tanto bebidas con alcohol como sin él, resaltando que el gusto exótico y las características antioxidantes de la uvilla la hacen un componente valorado para consumidores rigurosos. Esta perspectiva subraya la importancia de la uvilla en la coctelería de alta gama, donde la excelencia y la singularidad son esenciales. Los escritores también debaten sobre cómo se puede emplear la uvilla para generar experiencias singulares en la combinación de bebidas,

lo que podría captar la atención de un público más extenso. La adopción de estos productos en los mercados globales indica un interés en aumento por ingredientes que no solo son deliciosos, sino que también brindan ventajas para la salud.

Vergara-Mendoza y colaboradores (2022) estudiaron la aplicación del mucílago de cacao como componente en bebidas fermentadas. Investigaron que su estructura abundante en azúcares simples promueve procesos de fermentación regulados, creando bebidas con características organolépticas singulares y perfiles sensoriales complejos. Los escritores determinan que el mucílago puede ser empleado como fundamento para la creación de nuevas clases de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, generando así un espectro de oportunidades para la innovación en el sector de las bebidas. Este método subraya la adaptabilidad del mucílago para elaborar cócteles novedosos, facilitando a los mixólogos la experimentación con diferentes texturas y gustos. El estudio también propone que la utilización de mucílago de cacao puede favorecer la sostenibilidad en la elaboración de bebidas, al utilizar un subproducto que de otro modo podría ser desechado.

Oussou y colaboradores (2022) estudiaron la capacidad del mucílago de cacao para usos en la gastronomía y la coctelería. Descubrieron que este subproducto potencia la textura y el perfil aromático de las bebidas a través de una fermentación regulada, lo cual podría mejorar la experiencia del consumidor. De acuerdo con los científicos, la valorización del mucílago no solo disminuye el derroche, sino que también añade un valor extra a los productos, aspecto crucial en un mundo donde la sostenibilidad se aprecia cada vez más. Este análisis enfatiza la importancia del mucílago en la sostenibilidad de la alimentación, insinuando que su aplicación podría ser una táctica eficaz para reducir el efecto ambiental de la industria de las bebidas. El estudio también genera nuevas posibilidades para la elaboración de cócteles que resulten tanto innovadores como responsables.

Mian et al. (2022) examinaron las características fisicoquímicas y funcionales del mucílago de cacao conservado bajo condiciones reguladas, poniendo especial atención en su posible aplicación en la industria de alimentos y bebidas. Los escritores sostienen que la aplicación del mucílago puede convertir la experiencia sensorial en bebidas a través del balance entre dulzura y acidez, aspecto crucial para la elaboración de cócteles equilibrados. Este análisis también enfatizó la relevancia de su sostenibilidad, dado que utiliza un desecho comúnmente

desechado, favoreciendo así la economía circular. El énfasis en la valorización de subproductos como el mucílago satisface las necesidades de los consumidores de alternativas más naturales y respetuosas con el medio ambiente, en particular en la coctelería de autor. El estudio indica que incorporar mucílago de cacao en la producción de bebidas no solo puede incrementar la calidad del producto final, sino que también puede captar la atención de un segmento de mercado que aprecia la sostenibilidad y la innovación. Esto podría provocar una transformación en la visión de los subproductos en el sector, fomentando un uso más consciente y responsable de los recursos existentes.

#### **4.1.2. Estudios Nacionales**

Fuerez (2023) estudió la evolución de productos agroindustriales basados en uvilla, enfocándose en la elaboración de bebidas alcohólicas y cocteles. En su estudio, se descubrió que la uvilla deshidratada tiene un gran reconocimiento en el mercado, debido a su sabor intenso y sus características antioxidantes. Este análisis resalta que la uvilla es particularmente apropiada para la creación de cocteles, gracias a su singular perfil organoléptico y su capacidad funcional. Adicionalmente, se subraya la manera en que este fruto puede potenciar la mixología contemporánea al proporcionar notas complejas de dulzura y acidez. El estudio enfatiza la relevancia de la uvilla en la innovación de bebidas, fomentando su aplicación en recetas que brindan un valor añadido significativo y sostenibilidad. En este marco, se propone que la uvilla no solo es un componente, sino un componente crucial para el progreso de la coctelería moderna.

Simbaña (2019) estudió la adaptabilidad de la uvilla, destacando su incorporación en la gastronomía de alta gama, además de en cocteles y licores vanguardistas. En su investigación, se sostiene que los variados climas de Ecuador propician el cultivo de la uvilla, lo que posibilita su empleo en preparaciones innovadoras que van desde la alta cocina hasta la mixología. Este estudio resalta la manera en que la uvilla, con su balanceado perfil de acidez y dulzura, puede potenciar tanto los platos culinarios como las bebidas, estableciéndose como un componente indispensable en la gastronomía contemporánea. Adicionalmente, se señala que la uvilla ha hallado reconocimiento en mercados globales, donde es apreciada por su calidad y su habilidad para diversificar las alternativas de consumo. El estudio resalta la relevancia de la uvilla como un recurso preciado que puede

impulsar la innovación en la gastronomía y la coctelería, fomentando la abundancia de la biodiversidad en Ecuador.

González y colaboradores (2020) crearon una crema de licor con aroma de uvilla, destacando su capacidad como elemento revolucionario en la mixología de Ecuador. Este análisis se enfocó en desarrollar un producto capaz de incorporarse eficazmente en cocteles y otras bebidas alcohólicas, proporcionando nuevas alternativas para la coctelería de autor. De acuerdo con los escritores, el licor de uvilla fusiona notas únicas de frutas con una textura suave, lo que lo hace una alternativa perfecta para la coctelería moderna. Además, el estudio destaca la manera en que la uvilla puede diversificar el mercado de bebidas de alta calidad al proporcionar propiedades organolépticas únicas. Este método subraya la adaptabilidad de este fruto para generar productos derivados que tienen un valor añadido elevado. Este enfoque subraya la adaptabilidad de este fruto para generar productos derivados que tienen un valor añadido elevado. En este contexto, el estudio propone que la uvilla no es simplemente un componente, sino un componente esencial para la innovación en la mixología de Ecuador.

Colcha (2020) exploró la aplicación de la uvilla en la elaboración de vinos y bebidas fermentadas en Guaranda, Ecuador, resaltando su capacidad en el campo de la mixología. El proyecto investigó la manera en que estos productos pueden incorporarse en la coctelería para proporcionar experiencias sensoriales innovadoras y de excelente calidad. De acuerdo con el escritor, el vino de uvilla exhibe un perfil aromático refinado que puede destacar en cocteles de lujo. Este estudio subraya la habilidad de la uvilla de añadir notas complejas a las bebidas, reforzando su función en la innovación de preparaciones de autor. Además, se enfatiza la adaptabilidad de este fruto como un componente esencial en la elaboración de bebidas de alta gama. El estudio indica que la uvilla podría ser un recurso valioso para los mixólogos que desean potenciar sus elaboraciones con sabores auténticos y característicos, fomentando de esta manera la abundancia de la cultura gastronómica de Ecuador.

Lligüin (2024) estudió la incorporación del ají criollo (*Capsicum annuum*) en la coctelería, resaltando su rol primordial en los macerados con alcohol. El estudio reveló que el ají, al mezclarse con alcoholes básicos como el vodka o el ron, genera perfiles de sabor singulares que destacan su picor distintivo. De acuerdo con el escritor, el ají criollo facilita la

diversificación de la propuesta de cocteles con recetas que destacan la cocina local. Este estudio destaca la innovación en la mixología mediante ingredientes locales, insinuando que el ají puede ser un componente esencial para la elaboración de cocteles que representen la identidad cultural de la zona. El estudio también propone que la aplicación del ají en la coctelería no solo potencia el gusto, sino que también fomenta la apreciación de productos autóctonos, favoreciendo de esta manera el crecimiento sostenible de la industria.

Balseca (2013) exploró la maceración de ají con alcohol ingerible, centrándose en su aplicación para generar bases aromáticas novedosas en la mixología. Los hallazgos mostraron que, al macerarse correctamente, el ají proporciona notas complejas de picor y frescura, potenciando las propiedades sensoriales de las bebidas. De acuerdo con el escritor, el extracto de ají potencia la calidad organoléptica de los cocteles y proporciona un carácter único a los preparados. Este análisis resalta la habilidad del ají para potenciar las bebidas de autor, brindando unicidad y profundidad en el gusto. Además, subraya su capacidad como componente esencial en la mixología contemporánea, fomentando la innovación en la industria. El estudio indica que el ají va más allá de ser un mero condimento, es un recurso valioso capaz de cambiar la experiencia de la coctelería, proporcionando a los consumidores un vínculo más íntimo con la cultura y los gustos autóctonos.

#### **4.1.3. Estudios locales (Imbabura)**

Suárez (2020) exploró la recuperación de la uvilla a través de su inclusión en métodos de coctelería tradicional en Ibarra, Ecuador, con la finalidad de resaltar sus particularidades únicas y su capacidad en el sector de las bebidas. La investigación se enfocó en la elaboración de un recetario que promueva la utilización de la uvilla en la creación de bebidas novedosas, destacando su balance entre la acidez y la dulzura. De acuerdo con el escritor, la uvilla proporciona un balance entre acidez y dulzura, lo que la hace un componente atractivo para la mezcla tradicional. Este proyecto enfatiza la importancia de la uvilla como un componente esencial en la mixología, al mismo tiempo que fomenta su apreciación cultural y culinaria en la zona. Adicionalmente, la labor subraya la manera en que ingredientes autóctonos pueden incorporarse en la alta coctelería, favoreciendo la generación de experiencias sensoriales singulares que representan la identidad del área. El estudio también propone que la inclusión de la uvilla en los cocteles puede no solo potenciar el gusto, sino

también promover una mayor valoración de los productos locales y su aplicación en la cocina moderna. Esta perspectiva no solo favorece a los mixólogos, sino que también puede fomentar el turismo gastronómico, al captar a turistas que desean descubrir la abundancia de la biodiversidad de Ecuador mediante sus bebidas.

## **4.2. Marco conceptual**

### **4.2.1. Coctelería**

La coctelería es una disciplina que va más allá de la mera combinación de bebidas, simbolizando una mezcla entre la ciencia, la creatividad y la hospitalidad. Según Tony Abou-Ganim, un destacado mixólogo, la coctelería representa un medio de expresión cultural que manifiesta la historia y las costumbres de una sociedad (The Modern Mixologist, 2010). Esta disciplina incluye componentes de química, al analizar la relación entre distintos alcoholes, zumos y componentes aromáticos, además de elementos de psicología del consumidor y diseño sensorial. Por su parte, DeGroof explora más a fondo este concepto al sostener que cada cóctel narra una historia y provoca una emoción específica en quien lo degusta (The Craft of the Coctel, 2002).

El progreso de la coctelería contemporánea ha propiciado la adopción de métodos gastronómicos de vanguardia, como la coctelería molecular y la utilización de ingredientes fermentados, ampliando las fronteras tradicionales de este arte. Los especialistas actuales subrayan la relevancia del balance en las creaciones, en las que cada componente debe enriquecer al otro sin sobrepasarlo, generando una experiencia armoniosa y recordable. Actualmente, la tendencia se orienta hacia la sostenibilidad y la utilización de productos locales, como resalta el mixólogo Alex Kratena al señalar que el porvenir de la coctelería reside en la vinculación con nuestro medio ambiente y en la disminución de nuestra huella. El servicio y la presentación son esenciales, dado que la experiencia del cóctel se inicia desde el instante en que el cliente lo visualiza hasta su último sorbo.

#### **4.2.1.1. Importancia de la coctelería**

La coctelería es una disciplina que trasciende la mera combinación de ingredientes, transformándose en un arte que manifiesta la cultura y la inventiva de los que la ejercen. Su

relevancia se basa en la habilidad de generar experiencias inolvidables para los clientes, en las que cada cóctel se muestra como una creación artística que fomenta la interacción social. Es crucial prestar atención al detalle en la elaboración y presentación de las bebidas, pues no solo se pretende complacer el gusto, sino también brindar una experiencia sensorial y visual única. Esta perspectiva ha provocado un resurgimiento en la valoración de la coctelería, resaltando su función en la conmemoración de instantes únicos y en la generación de vínculos entre las personas (Abou-Ganim, 2010).

Además, la coctelería juega un papel fundamental en la cocina contemporánea, enriqueciendo la experiencia gastronómica en restaurantes y bares. La incorporación de cócteles artesanales en los menús no solo potencia la variedad de bebidas, sino que también brinda a los chefs y mixólogos la oportunidad de trabajar conjuntamente en la elaboración de maridajes creativos. Este énfasis en la excelencia y la innovación ha provocado un incremento en la necesidad de cócteles bien hechos, en los que cada bebida se transforma en una manifestación de la cultura local y la historia que subyace a los ingredientes empleados. Por ende, la coctelería se transforma en un medio para la exploración de sabores y tradiciones, potenciando la experiencia culinaria en general (DeGroff, 2002).

La coctelería ejerce un efecto considerable en la cultura y la economía de la región. Los bares y restaurantes especializados en cócteles hechos a mano atraen tanto a visitantes como a residentes, promoviendo un sentimiento de comunidad y festejo. Este fenómeno social se refleja en acontecimientos como competencias de cócteles y festivales de mixología, donde los aficionados pueden indagar en nuevas tendencias y gustos. El aumento en la popularidad de la coctelería no solo favorece a las empresas, sino que también fomenta la enseñanza acerca de la historia y el método que respalda cada bebida, garantizando que este tipo de arte siga progresando y siendo valorado en el futuro (KitchenVS, 2023).

#### **4.2.1.2. Evolución de la coctelería.**

Desde sus inicios, la coctelería ha sufrido una significativa transformación, relacionada con el mestizaje cultural y la experimentación con destilados. De acuerdo con Sesmero Carrasco (2020), el término "cóctel" se deriva de la fusión de palabras en inglés y francés que se traducen como "cola de gallo", lo que evidencia la variedad de factores que influyeron en su evolución. Con el paso del tiempo, la mixología se ha transformado de una práctica empírica

en una disciplina organizada, con métodos específicos y un énfasis en la calidad de los ingredientes. En un principio, la coctelería estaba restringida a combinaciones sencillas, pero con el crecimiento de la industria de las bebidas y la globalización, los bartenders empezaron a innovar con nuevas mezclas y formatos. Este proceso de cambio ha posibilitado que la coctelería se transforme en una manifestación artística y culinaria de reconocimiento global (Sesmero Carrasco, 2020).

El siglo XX representó un hito en el progreso de la coctelería, marcado por sucesos históricos como la Ley Seca en Estados Unidos y la propagación de la cultura del cóctel en Europa. En el periodo de prohibición, los bartenders probaron con nuevas combinaciones para cubrir la baja calidad de los alcoholes existentes, lo cual fomentó la creatividad y originó numerosas recetas emblemáticas. Luego, la Exposición Universal de París en 1900 estableció la coctelería como una moda a nivel mundial, fomentando la elegancia en la elaboración y exhibición de las bebidas. Desde la década de 1960 y 1970, con el resurgimiento económico y la expansión de la vida nocturna, los cócteles empezaron a ser un componente clave en la propuesta de bares y restaurantes de alta gama. En este escenario, la normalización de recetas y el uso de métodos como la mixología molecular han propulsado la coctelería hacia un grado más técnico y especializado (Sesmero Carrasco, 2020).

Hoy en día, la coctelería no únicamente refleja la creatividad y habilidad técnica, sino que también se adecúa a las tendencias de consumo consciente y sostenibilidad. El uso de ingredientes frescos y locales, junto con la disminución del derroche de materiales, ha ganado importancia en la industria. Adicionalmente, la mixología moderna ha integrado elementos de la gastronomía, facilitando la mezcla de destilados con productos no tradicionales, como especias, infusiones y fermentados. De acuerdo con Sesmero Carrasco (2020), el desarrollo de la coctelería ha propiciado una variedad de estilos, que van desde la coctelería tradicional hasta ideas más innovadoras que intentan cautivar al consumidor. En este contexto, el porvenir de la mixología se orienta hacia una personalización más amplia de las bebidas, ajustándose a los gustos personales y descubriendo nuevas modalidades de interacción sensorial con el consumidor.

#### **4.2.1.3. Propiedades sensoriales de los ingredientes**

Las características sensoriales de los alimentos, características identificadas mediante los sentidos, juegan un papel fundamental en la elección y valoración de estos (Anzaldúa-Morales, 1994). El aspecto, el aroma, el olor, el gusto y las características texturales son factores esenciales que impactan en nuestra percepción y experiencia con la alimentación. El aspecto, que incluye todas las características perceptibles, es crucial en la decisión de compra, dado que la primera impresión visual crea una vinculación instantánea con el producto (Hutchings, 1977) La mezcla de características ópticas, estructura física y presentación aporta a la percepción del producto, otorgándole identidad y calidad.

El aroma, detectado por medio de la nariz, implica la identificación de componentes volátiles liberados por los alimentos (Anzaldúa-Morales, 1994). La fuerza y la duración del aroma son atributos relevantes, aunque la adaptación a los olores a lo largo del tiempo puede influir en la percepción de otras características (da Silva Boavida, 2001). El "sabor", vinculado al gusto y al aroma, es crucial en la evaluación sensorial, en la que se identifican los cinco gustos fundamentales (dulce, salado, ácido, amargo y umami) en el lenguaje. Los compuestos olfativos que se detectan a través de la nariz y la vía retronasal, aportan al aroma del alimento.

La textura, entendida como la característica sensorial identificada por el tacto, la vista y el oído al deformar el alimento, se expresa mediante características mecánicas, geométricas y de composición (Anzaldúa-Morales, 1994; Kramer, 1964; Larmond, 1976). Los rasgos mecánicos señalan la reacción del alimento frente a la deformación, en cambio, los rasgos geométricos están vinculados con la forma y dirección de las partículas. Las características de composición indican la existencia de elementos como la humedad o la grasa. La valoración sensorial de la textura debe tener en cuenta diversas fases, dado que las características de la textura cambian en diferentes instantes (Bourne, 1982).

#### **4.2.1.4. Sostenibilidad en la coctelería**

Según la "Guía Nacional de Buenas Prácticas Ambientales" (s.f.), la sostenibilidad en la coctelería concuerda con el concepto global de desarrollo sustentable, con el objetivo de cubrir las demandas presentes sin poner en riesgo a las generaciones venideras. En este

escenario, es esencial incorporar prácticas ambientales, sociales y económicas en bares y pubs para progresar hacia un modelo de ciudad sustentable. Esto conlleva la implementación de normas de sostenibilidad en todo el ciclo de vida del negocio, desde la administración de recursos hasta la reducción de desechos y la formación del equipo.

La administración de desechos es un elemento clave de la sostenibilidad en la industria de la coctelería (Guía Nacional de Buenas Prácticas Ambientales, s.f.). Los bares y pubs producen una gran cantidad de desechos orgánicos y reciclables, lo que los hace protagonistas esenciales en la puesta en marcha de una administración completa de desechos. El paradigma emergente en este campo se fundamenta en la economía circular, que aspira a maximizar la utilización de los recursos, disminuir la producción de desechos y preservar el valor de los productos en la economía por el periodo más largo posible, mediante las tres R: disminuir, reutilizar y reciclar.

La reducción de residuos en su origen constituye el primer nivel en la escala de manejo de residuos (Guía Nacional de Buenas Prácticas Ambientales, s.f.). Esto conlleva la administración del inventario de materias primas, seleccionando las que requieren menos empaquetado o en grandes cantidades, la alteración de procesos internos, la creación de menús que empleen todos los ingredientes, y la comunicación acerca del uso lógico de recursos como las servilletas. Además, es necesario eludir el consumo de productos desechables, en particular plásticos de uso único, y elegir productos frescos en vez de los enlatados o las conservas.

#### **4.2.1.5. Ingredientes autóctonos en la coctelería**

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

La incorporación de ingredientes locales en la mezcla posibilita descubrir nuevas vivencias sensoriales y fomentar la inventiva de los bartenders. Hernández García (2008) resalta que estos componentes proporcionan atributos singulares en cuanto a sabor, aroma y textura, lo que simplifica la creación de cócteles únicos. Además, su uso ayuda a revalorar productos que frecuentemente han sido infravalorados en la alta cocina. La inclinación hacia la sostenibilidad y la innovación en el sector de la coctelería ha propiciado un incremento en el interés por métodos como la maceración y fermentación de ingredientes locales, ampliando las oportunidades para elaborar bebidas sofisticadas y culturalmente significativas.

La influencia de la coctelería elaborada con ingredientes locales va más allá de la esfera culinaria, transformándose en un instrumento de promoción cultural. Hernández García (2008) argumenta que la inclusión de productos clásicos en la mixología posibilita que los consumidores se vinculen con sus orígenes y descubran nuevos toques en el arte de la coctelería. Esta perspectiva no solo promueve la distinción de la propuesta en bares y restaurantes, sino que también robustece la identidad gastronómica de cada nación. Así, la utilización de ingredientes autóctonos no solo simboliza una moda en la mixología contemporánea, sino también un compromiso con la conservación de la cultura culinaria.

#### **4.2.1.6. Innovación en la coctelería latinoamericana**

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

El surgimiento de corrientes como la coctelería conceptual y la mixología molecular ha facilitado la reinterpretación de los bares tradicionales sin sacrificar su esencia. Sarmiento Cahuás (2019) argumenta que el uso de métodos sofisticados, como la esferificación y la infusión en el vacío, ha propiciado la elaboración de cócteles más elaborados y cautivadores

para los comensales. Además, la formación y renovación continua de los bartenders ha sido fundamental para la puesta en marcha de estas innovaciones. Así, la coctelería de América Latina ha conseguido balancear lo tradicional con lo contemporáneo, presentando una propuesta que no solo enfatiza los gustos locales, sino que también compite en el mercado internacional.

En América Latina, la coctelería ha experimentado una evolución no solo en cuanto a técnicas y productos, sino también en su repercusión cultural y social. Sarmiento Cahuás (2019) subraya que los bares han evolucionado de ser meramente sitios de consumo a transformarse en sitios de exploración culinaria, donde se rescatan costumbres e historias mediante cada consumición. Este suceso ha facilitado que la coctelería se establezca como una manifestación artística y un componente esencial en la identidad culinaria de la zona. La innovación en este ámbito no solo potencia la variedad culinaria, sino que también impulsa el turismo y la economía local, transformando la coctelería en un eje central del progreso gastronómico en América Latina.

#### **4.2.2. Mixología**

La mixología, una disciplina en crecimiento propulsada por el interés creciente en experiencias de bebidas novedosas, se caracteriza como el análisis del arte de combinar bebidas. El concepto, que proviene de "mix" y "logos" (ciencia), encapsula la esencia de fusionar destilados con hierbas, frutas y otros componentes, con el objetivo de elaborar cócteles innovadores (Chocano, 2008). Históricamente, la elaboración de bebidas se originó en la Edad Media en tabernas, donde el vino era el componente principal. Con el paso del tiempo, estos espacios se transformaron en bares, proporcionando una diversidad de bebidas alcohólicas, algunas puras y otras combinadas, intensificando de esta manera el interés por descubrir nuevos sabores y experiencias.

La mixología no se restringe únicamente a bares, sino que ha cobrado relevancia en restaurantes y lugares de diversión, fomentando la innovación en bebidas tradicionales para cubrir las demandas de los consumidores (Clark Mendivil et al., 2007). En México, este acto se percibe como un medio para mantener tradiciones e identidad, con bebidas como el tequila y el mezcal, que el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI) reconoce como denominaciones de procedencia. El término mixología, proveniente de la fusión de "Mix"

(mezclar) y "Logos" (ciencia), de acuerdo con Chocano (2008), busca analizar las combinaciones de destilados con hierbas, frutos rojos o componentes exóticos con el fin de elaborar e innovar cócteles.

En la mixología, se diferencian las tres categorías: la tradicional, la molecular y la conceptual. Aunque la mixología convencional aspira a innovar y elaborar cócteles únicos, la mixología molecular se centra en incorporar sabores y texturas innovadoras a las bebidas convencionales para potenciar la experiencia del consumidor (Gaspar Lao, 2018). Por otro lado, la mixología conceptual se enfoca en examinar y entender detalladamente cada elemento de un cóctel, desde los ingredientes hasta los materiales empleados en su elaboración, identificando el papel crucial de cada elemento. Por ende, un mixólogo tiene la tarea de gestionar la barra, administrar los inventarios y brindar un servicio óptimo al cliente. Además, tiene la tarea de elaborar nuevas bebidas, formar al personal y garantizar la calidad de los ingredientes (Gaspar Lao, 2018).

#### **4.2.3. Coctel**

Desde sus comienzos, la coctelería ha experimentado una evolución considerable, transformándose en un arte que persigue el balance ideal entre diferentes ingredientes. De acuerdo con Tupac Kirby, escritor de "El secreto está en la mezcla", la coctelería va más allá de simplemente elaborar bebidas, sino que busca generar una experiencia integral para el consumidor. Este enfoque holístico requiere tener en cuenta el entorno del bar, la música, la luz y la interacción con el bartender, factores que afectan la impresión del cóctel y la satisfacción del cliente (Kirby, 2023).

Además, la calidad de los ingredientes es fundamental en la coctelería moderna. Kirby enfatiza que cada componente de un cóctel debe ser seleccionado cuidadosamente para resaltar sus características individuales y, al mismo tiempo, contribuir a la mezcla general. Este principio de "menos es más" se traduce en la búsqueda de destilados y productos de alta calidad que permitan al consumidor disfrutar de sabores auténticos y bien equilibrados (Kirby, 2023). La atención al detalle en la preparación y presentación de los cócteles también juega un papel crucial en la experiencia del cliente.

El rol del bartender ha cambiado, pasando de ser un simple servidor de bebidas a convertirse en un creador de experiencias. Kirby menciona que el bartender debe ser un conocedor de su oficio, capaz de interactuar con los clientes y guiarlos en su elección de cócteles. Esta conexión humana es esencial para establecer confianza y mejorar la experiencia de consumo. En este sentido, la coctelería se convierte en un arte que no solo se disfruta a través del paladar, sino también a través de la interacción social y el ambiente que se crea en torno a ella (Kirby, 2023).

#### **4.2.3.1. Partes de un cóctel**

Los cócteles son una combinación de diferentes ingredientes que se unen para crear una bebida equilibrada y sabrosa. Según el autor David Embury en su obra "The Fine Art of Mixing Drinks", un cóctel típico se compone de tres partes fundamentales: la base, el modificador y el saborizante. La base generalmente consiste en un destilado, como el ron o la ginebra, que proporciona el cuerpo principal de la bebida. Esta elección es crucial, ya que establece el perfil de sabor general del cóctel y determina su fuerza alcohólica (Embury, 2023).

El modificador, que puede ser un licor o un vino, se añade para enriquecer el sabor del cóctel y aportar complejidad. Embury destaca que los modificadores son esenciales para equilibrar la bebida, ya que pueden suavizar la intensidad del destilado base y añadir matices adicionales. Por ejemplo, un vermut puede complementar la ginebra en un Martini, creando una mezcla armoniosa que resalta las características de ambos ingredientes (Embury, 2023). Esta parte del cóctel es fundamental para lograr un equilibrio entre los sabores y evitar que uno de los componentes domine.

Los saborizantes, que incluyen jugos, jarabes y amargos, son los que aportan el toque final a la bebida. Embury menciona que estos ingredientes son responsables de la frescura y la complejidad del cóctel, permitiendo al bartender experimentar con diferentes combinaciones para crear nuevas y emocionantes recetas. La elección de los saborizantes puede transformar un cóctel clásico en una versión innovadora, lo que demuestra la versatilidad y el arte detrás de la coctelería (Embury, 2023). En resumen, entender las partes de un cóctel es esencial para cualquier bartender que desee dominar su oficio y ofrecer experiencias memorables a sus clientes.

#### **4.2.3.2. Dosificación de un cóctel**

La dosificación es un aspecto fundamental en la preparación de cócteles, ya que determina la calidad y el sabor final de la bebida. Según el autor Gary Regan en su libro "The Joy of Mixology", una dosificación precisa asegura que cada ingrediente se combine en las proporciones correctas, lo que resulta en un equilibrio perfecto de sabores. La falta de atención a las medidas puede llevar a cócteles desbalanceados, donde un sabor puede dominar a los demás, arruinando la experiencia del consumidor (Regan, 2023). Por lo tanto, los bartenders deben ser meticulosos al medir cada componente de la receta.

Además, la dosificación no solo afecta el sabor, sino también la consistencia y la presentación del cóctel. Regan enfatiza que un cóctel bien dosificado no solo es agradable al paladar, sino que también debe tener una apariencia atractiva. La proporción adecuada de ingredientes líquidos y sólidos, así como la técnica de mezcla, son esenciales para lograr la textura y el aspecto deseado. Un cóctel que no se dosifica correctamente puede resultar en una bebida aguada o demasiado espesa, lo que afecta negativamente la percepción del cliente (Regan, 2023).

La dosificación también juega un papel crucial en la gestión de costos y el control de inventario en un bar. Regan menciona que al seguir recetas estandarizadas y medir con precisión, los bartenders pueden minimizar el desperdicio de ingredientes y maximizar la rentabilidad. Esto es especialmente importante en un entorno comercial, donde cada cóctel debe ser rentable y contribuir al éxito del negocio. En resumen, la dosificación es un arte que requiere práctica y atención al detalle, y es esencial para cualquier bartender que aspire a ofrecer cócteles de alta calidad (Regan, 2023).

#### **4.2.3.3. Cocteles de autor**

La coctelería de autor se ha convertido en una forma de arte en la que los bartenders utilizan su creatividad para desarrollar cócteles únicos y personalizados. Según el autor Jeffrey Morgenthaler en su libro "The Bar Book", esta tendencia permite a los mixólogos experimentar con sabores, texturas y presentaciones, creando bebidas que no solo son deliciosas, sino también visualmente impactantes. La coctelería de autor se aleja de las

recetas tradicionales, permitiendo a los bartenders expresar su estilo personal y su visión a través de cada cóctel (Morgenthaler, 2023).

Además, la coctelería de autor fomenta la innovación en la industria, ya que los bartenders buscan constantemente nuevos ingredientes y técnicas para sorprender a sus clientes. Morgenthaler destaca que esta búsqueda de la originalidad puede incluir el uso de ingredientes locales, infusiones caseras y técnicas de preparación poco convencionales. Esta creatividad no solo enriquece la experiencia del consumidor, sino que también eleva la profesión de bartender, convirtiéndola en una disciplina respetada y valorada (Morgenthaler, 2023). La coctelería de autor, por lo tanto, se convierte en un vehículo para la autoexpresión y la conexión con los clientes.

La coctelería de autor también se caracteriza por su enfoque en la experiencia del cliente. Morgenthaler menciona que cada cóctel debe contar una historia y ofrecer una experiencia sensorial completa, desde el primer sorbo hasta la presentación final. Esto implica no solo la calidad de los ingredientes, sino también la atención al detalle en la presentación y el servicio. En este sentido, la coctelería de autor se convierte en una forma de arte que va más allá de la bebida misma, creando momentos memorables para quienes disfrutan de estas creaciones (Morgenthaler, 2023).

#### **4.2.3.4. Preparación de cócteles con ingredientes autóctonos**

La preparación de cócteles utilizando ingredientes autóctonos se ha convertido en una tendencia creciente en la coctelería moderna, destacando la riqueza de sabores locales y la diversidad cultural. Según el autor David Wondrich en su libro "Imbibe!", el uso de ingredientes nativos no solo resalta la identidad de una región, sino que también permite a los bartenders crear bebidas que cuentan una historia única. Al incorporar frutas, hierbas y licores locales, los mixólogos pueden ofrecer a los clientes una experiencia auténtica que refleja la cultura y el patrimonio de su entorno (Wondrich, 2023).

Además, la utilización de ingredientes autóctonos fomenta la sostenibilidad y el apoyo a la economía local. Wondrich enfatiza que, al elegir productos de la región, los bartenders no solo reducen la huella de carbono asociada con el transporte de ingredientes, sino que también contribuyen al desarrollo de los agricultores y productores locales. Esta conexión

con la comunidad no solo beneficia a la economía, sino que también enriquece la experiencia del cliente, quien puede disfrutar de cócteles que son verdaderamente representativos de la zona (Wondrich, 2023). La coctelería se convierte así en un medio para promover la cultura y la sostenibilidad.

La preparación de cócteles con ingredientes autóctonos también invita a la experimentación y la innovación. Wondrich menciona que los bartenders pueden jugar con sabores y técnicas tradicionales, adaptándolos a las preferencias contemporáneas. Esta creatividad no solo resulta en cócteles únicos, sino que también permite a los mixólogos explorar nuevas combinaciones y presentaciones. Al hacerlo, se abre un mundo de posibilidades que no solo deleita el paladar, sino que también educa a los consumidores sobre la riqueza de los ingredientes locales y su potencial en la coctelería (Wondrich, 2023).

#### **4.2.4. Técnicas utilizadas en la coctelería**

La coctelería es un arte que requiere el dominio de diversas técnicas para la elaboración de bebidas. Según el documento de Mario Elías Arroyo López (2022), el agitado es una de las técnicas más comunes, especialmente cuando se utilizan ingredientes como huevos o jugos de frutas. Esta técnica se realiza en una coctelera, donde los ingredientes se mezclan y enfrían simultáneamente. La correcta aplicación de esta técnica no solo asegura una mezcla homogénea, sino que también contribuye a la presentación final del cóctel, lo que es crucial en un entorno de restaurante-bar.

Otra técnica importante es el mezclado, que se puede llevar a cabo con una varilla de vidrio o metal en un vaso mezclador. Esta técnica es ideal para cócteles que no requieren agitación intensa, permitiendo que los sabores se integren de manera más sutil. Además, el uso de la licuadora es fundamental en la coctelería moderna, ya que permite obtener texturas específicas y consistencias deseadas en las bebidas. Arroyo López (2022) menciona que el cuidado en la elección de la técnica adecuada es esencial, ya que cada cóctel tiene características únicas que determinan el método de preparación más apropiado.

El flambeado y el macerado son técnicas que requieren un mayor nivel de habilidad y precaución. El flambeado, que implica el uso de fuego, debe ser realizado con cuidado debido a las variaciones en el contenido de alcohol de los ingredientes. Por otro lado, el

macerado permite extraer esencias de frutas y hierbas, enriqueciendo el sabor del cóctel. La elección de la técnica adecuada no solo afecta el sabor, sino también la presentación y la experiencia del cliente (Arroyo López, 2022). En resumen, el conocimiento y la práctica de estas técnicas son fundamentales para cualquier bartender que aspire a crear cócteles de alta calidad.

#### **2.2.4.1. Técnicas de infusión y maceración**

Las técnicas de infusión y maceración son fundamentales en la elaboración de licores y cócteles, ya que permiten extraer sabores y aromas de ingredientes naturales. Según el documento de Rafael Romero Martín (2017), la infusión implica calentar un líquido, generalmente alcohol, y sumergir en él ingredientes como hierbas, frutas o especias. Este proceso permite que los compuestos aromáticos se liberen en el líquido, creando una bebida con un perfil de sabor más complejo. La temperatura y el tiempo de infusión son factores críticos que determinan la intensidad del sabor final, lo que requiere un control cuidadoso por parte del bartender.

Por otro lado, la maceración es un proceso que se basa en la combinación de ingredientes sólidos con un líquido, permitiendo que los sabores se integren de manera más profunda. Romero Martín (2017) explica que, en esta técnica, los ingredientes se dejan reposar en el líquido durante un período prolongado, lo que facilita la extracción de aceites esenciales y sabores. Este método es especialmente útil para preparar licores de frutas, donde se busca resaltar la frescura y la dulzura de los ingredientes. La maceración puede durar desde unas pocas horas hasta varias semanas, dependiendo del tipo de ingrediente y el resultado deseado.

Ambas técnicas requieren un conocimiento profundo de los ingredientes y su comportamiento en el líquido. La elección entre infusión y maceración dependerá del tipo de bebida que se desee crear y de las características específicas que se busquen resaltar. Romero Martín (2017) destaca que, al dominar estas técnicas, los bartenders pueden innovar y ofrecer cócteles únicos que sorprendan a los clientes. En consecuencia, la habilidad para aplicar correctamente la infusión y la maceración se convierte en un aspecto esencial del arte de la coctelería.

#### **4.2.5. Cata**

La cata de vinos es una práctica que va más allá de simplemente degustar una bebida; es un proceso que involucra la evaluación sensorial de un vino a través de sus características visuales, olfativas y gustativas. Según la Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.), este proceso permite a los catadores apreciar la complejidad y la diversidad de los vinos, así como identificar sus cualidades y defectos. La cata se inicia con un análisis visual, donde se observa el color, la claridad y la viscosidad del vino, lo que puede ofrecer pistas sobre su edad y su composición. Este primer paso es crucial, ya que establece las expectativas para las fases posteriores de la cata.

En la fase olfativa, el catador se enfoca en los aromas que emanan del vino. Este aspecto es fundamental, ya que los aromas pueden revelar información sobre la variedad de uva utilizada, el proceso de vinificación y el envejecimiento en barrica. La Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.) destaca que los aromas se clasifican en primarios, secundarios y terciarios, cada uno aportando diferentes matices al vino. La identificación de estos aromas requiere práctica y un buen sentido del olfato, lo que permite al catador desarrollar su capacidad para reconocer y describir las complejidades del vino.

La fase gustativa es donde se completa la experiencia de la cata. Aquí, el catador evalúa el sabor, la textura y la persistencia del vino en el paladar. La Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.) enfatiza la importancia de equilibrar los sabores, como la acidez, el dulzor y el amargor, para determinar la calidad del vino. Además, la cata no solo se trata de la evaluación individual de cada vino, sino también de la comparación entre diferentes muestras, lo que enriquece la experiencia y el conocimiento del catador. A través de este proceso, se fomenta una apreciación más profunda del vino y se promueve una cultura enológica más rica y variada.

##### **4.2.5.1. Procedimientos de la cata**

El procedimiento de la cata de vinos es un proceso metódico que permite a los catadores evaluar y apreciar las características de un vino. Según la Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.), la cata se inicia con la selección de un ambiente adecuado, donde la iluminación y la temperatura sean controladas para evitar influencias externas. Este entorno debe ser

tranquilo y libre de olores que puedan interferir con la percepción de los aromas del vino. La elección de copas adecuadas también es fundamental, ya que estas deben ser de cristal transparente y con una forma que favorezca la concentración de los aromas.

El primer paso en el procedimiento de cata es la observación visual del vino. En esta fase, el catador examina el color, la claridad y la viscosidad del vino en la copa. La Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.) señala que el color puede variar según la variedad de uva y el proceso de vinificación, proporcionando pistas sobre la edad y el tipo de vino. La viscosidad, o "piernas" del vino, también se observa al inclinar la copa, lo que puede indicar el contenido de alcohol y glicerol. Esta fase visual es crucial, ya que establece las expectativas para las siguientes etapas de la cata.

Una vez completada la observación visual, el catador procede a la fase olfativa. En esta etapa, se busca identificar los aromas que emanan del vino. La Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.) destaca que los aromas se clasifican en primarios, secundarios y terciarios, cada uno aportando diferentes matices al vino. Para realizar esta evaluación, el catador debe agitar suavemente la copa para liberar los aromas y luego acercar la nariz a la copa para inhalar. Esta fase requiere atención y práctica, ya que la capacidad de identificar y describir los aromas es fundamental para una cata efectiva.

La fase gustativa es el siguiente paso en el procedimiento de cata. Durante esta etapa, el catador toma un sorbo de vino y lo deja recorrer toda la boca para evaluar su sabor, textura y persistencia. Según la Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.), es importante prestar atención a la acidez, el dulzor y el amargor, ya que estos elementos deben estar equilibrados para determinar la calidad del vino. La textura del vino, que puede ser suave, tánica o astringente, también se evalúa en esta fase. La experiencia gustativa es esencial para comprender la complejidad del vino y su potencial de envejecimiento.

El procedimiento de cata concluye con la evaluación final y la reflexión sobre la experiencia. En esta etapa, el catador considera la impresión general del vino, así como su equilibrio y armonía. La Escuela de Hostelería de Melilla (s.f.) enfatiza que la cata no solo se trata de la evaluación individual de un vino, sino también de la comparación con otros vinos. Esta reflexión permite al catador desarrollar un entendimiento más profundo de las características del vino y su lugar en el contexto de la enología. A través de este proceso, se fomenta una

apreciación más rica y variada del vino, contribuyendo al desarrollo de una cultura enológica más amplia.

#### **4.2.6. Productos Ecuatorianos**

La coctelería ecuatoriana se caracteriza por su rica diversidad de productos locales que reflejan la pluriculturalidad del país. Según Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa (2020), Ecuador, al ser un país megadiverso, ofrece una amplia gama de ingredientes que pueden ser utilizados en la elaboración de cócteles innovadores. Entre estos productos se encuentran las bebidas ancestrales como la chicha de jora y el aguardiente de caña, que no solo son parte de la tradición, sino que también aportan un sabor único a las mezclas. La utilización de estos ingredientes locales no solo enriquece la coctelería, sino que también ayuda a preservar la identidad cultural de las comunidades ecuatorianas.

Además, la coctelería en Ecuador se beneficia de la variedad de frutas y hierbas que crecen en sus diferentes regiones. Las frutas tropicales, como la naranjilla y la guanábana, son frecuentemente incorporadas en cócteles, aportando frescura y un toque distintivo. Según el estudio de Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa (2020), la combinación de estos productos con licores tradicionales permite crear bebidas que no solo son refrescantes, sino que también cuentan con un trasfondo cultural significativo. Esta fusión de sabores y tradiciones resalta la importancia de la coctelería como una forma de expresión cultural y un medio para promover el patrimonio ecuatoriano.

La innovación en la coctelería ecuatoriana no solo se basa en la mezcla de ingredientes, sino también en la reinterpretación de recetas tradicionales. Los bartenders están comenzando a explorar nuevas formas de presentar cócteles que incorporan elementos de la cultura local, lo que les permite ofrecer experiencias únicas a los consumidores. Este enfoque no solo fomenta el uso de productos ecuatorianos, sino que también contribuye a la sostenibilidad de las prácticas agrícolas locales. Así, la coctelería se convierte en un vehículo para la promoción de la identidad cultural y el desarrollo económico de las comunidades, tal como lo sugieren Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa (2020).

#### **4.2.6.1. Uvilla (*Physalis peruviana*)**

La uvilla, conocida científicamente como *Physalis peruviana*, es una fruta que destaca por sus características organolépticas únicas, las cuales la convierten en un ingrediente ideal para la coctelería. Según Trillos et al. (2008), esta fruta presenta un sabor agridulce que combina notas de dulzura y acidez, lo que la hace versátil para diversas preparaciones. Su textura jugosa y su aroma fresco aportan una experiencia sensorial agradable, lo que la convierte en una opción atractiva para la elaboración de cócteles refrescantes. La uvilla no solo enriquece el perfil de sabor de las bebidas, sino que también añade un toque visual gracias a su color amarillo brillante, lo que la hace aún más deseable en la presentación de cócteles.

Además de su sabor, la uvilla es rica en nutrientes y compuestos bioactivos que pueden beneficiar la salud. Según el estudio de Trillos et al. (2008), esta fruta es una fuente importante de vitaminas A, C y del complejo B, así como de minerales como el hierro y el fósforo. Estas propiedades no solo la hacen atractiva desde el punto de vista nutricional, sino que también la posicionan como un ingrediente funcional en la coctelería. Al incorporar uvilla en cócteles, los bartenders pueden ofrecer a los consumidores una opción que no solo es deliciosa, sino que también aporta beneficios para la salud, lo que puede ser un factor diferenciador en un mercado cada vez más consciente de la alimentación saludable.

La versatilidad de la uvilla se manifiesta en su capacidad para combinarse con otros ingredientes, lo que permite la creación de cócteles innovadores. Trillos et al. (2008) destacan que la uvilla se puede mezclar con licores, jugos de frutas y hierbas frescas, lo que resulta en combinaciones de sabores únicas y refrescantes. Esta fruta puede ser utilizada en cócteles clásicos, así como en creaciones modernas, lo que la convierte en un ingrediente esencial para los mixólogos que buscan experimentar con nuevos perfiles de sabor. La uvilla, por lo tanto, no solo enriquece la coctelería ecuatoriana, sino que también promueve la utilización de productos locales, contribuyendo a la sostenibilidad y a la valorización de la biodiversidad del país.

#### **4.2.6.2. Cacao (*Theobroma cacao*)**

El cacao, conocido científicamente como *Theobroma cacao*, tiene una rica historia que se remonta a las antiguas civilizaciones de Mesoamérica, donde fue considerado un alimento

sagrado. Según Lanaud et al. (2016), se ha documentado que el uso del cacao se remonta a aproximadamente 2000 años antes de Cristo, siendo valorado no solo por su sabor, sino también por sus propiedades energéticas y rituales. Las culturas precolombinas, como los mayas y aztecas, utilizaban el cacao en ceremonias religiosas y como moneda de cambio, lo que refleja su importancia en la vida social y económica de estas sociedades. Esta larga tradición ha llevado al cacao a ser un símbolo de riqueza y prestigio a lo largo de la historia.

En la actualidad, el cacao se cultiva en diversas regiones del mundo, siendo Ecuador uno de los principales productores de variedades de alta calidad. Según Lanaud et al. (2016), el país es conocido por su cacao Nacional, que se distingue por su aroma y sabor excepcionales. Las características organolépticas del cacao son fundamentales para la elaboración de chocolate de alta calidad, ya que su perfil de sabor puede variar significativamente según la variedad y las condiciones de cultivo. El cacao Nacional, en particular, es apreciado por su finura y complejidad, lo que lo convierte en un ingrediente deseado por los chocolateros de todo el mundo.

Además de su valor gastronómico, el cacao también posee propiedades nutricionales y beneficios para la salud. Lanaud et al. (2016) destacan que el cacao es rico en antioxidantes, flavonoides y minerales, lo que lo convierte en un alimento funcional que puede contribuir al bienestar general. Estos compuestos bioactivos han sido objeto de numerosos estudios que sugieren que el consumo de cacao puede tener efectos positivos en la salud cardiovascular y en la mejora del estado de ánimo. Así, el cacao no solo es un ingrediente esencial en la industria del chocolate, sino que también representa un legado cultural y un recurso valioso para la salud y la nutrición.

#### **4.2.6.2.1. Mucílago de cacao**

El mucílago de cacao, que rodea las semillas del fruto del cacao, es un subproducto que ha ganado atención por sus características organolépticas únicas. Según Vallejo et al. (2016), este mucílago presenta un sabor agridulce y una textura viscosa que lo hacen interesante para diversas aplicaciones en la industria alimentaria. Su aroma es fresco y afrutado, lo que contribuye a la percepción sensorial de los productos en los que se incorpora. Estas propiedades hacen que el mucílago de cacao no solo sea un residuo de la producción de

chocolate, sino un ingrediente potencialmente valioso en la elaboración de bebidas innovadoras.

El uso del mucílago de cacao en la producción de bebidas puede ofrecer una alternativa saludable y nutritiva. Vallejo et al. (2016) destacan que este mucílago contiene azúcares naturales, pectina y compuestos fenólicos, lo que le confiere propiedades funcionales. Al ser rico en nutrientes, el mucílago puede ser utilizado para enriquecer jugos, néctares y cócteles, aportando no solo sabor, sino también beneficios para la salud. Su capacidad para mejorar la textura y la viscosidad de las bebidas lo convierte en un ingrediente atractivo para los productores que buscan innovar en sus ofertas.

La incorporación del mucílago de cacao en bebidas también puede contribuir a la sostenibilidad de la industria del cacao. Al aprovechar este subproducto, se reduce el desperdicio y se promueve un uso más integral de la planta de cacao. Vallejo et al. (2016) sugieren que el desarrollo de productos a base de mucílago puede abrir nuevas oportunidades de mercado, especialmente en el contexto de un creciente interés por los productos naturales y funcionales. Así, el mucílago de cacao no solo representa una opción deliciosa y nutritiva, sino que también puede ser un motor para la innovación y la sostenibilidad en la industria alimentaria.

#### **4.2.6.3. Ají (*Capsicum spp.*)**

El ají, conocido como el "rey de los condimentos" en la gastronomía andina, es una fruta que ha sido parte integral de la cultura alimentaria de América desde tiempos prehispánicos. Su origen se remonta a las antiguas civilizaciones de la región andina, donde se cultivaba y utilizaba no solo como condimento, sino también en rituales y prácticas medicinales. Según Arellano (2017), "el ají es un sobreviviente que ha sido capaz de enamorar a cocineros de la época preincaica hasta los chefs más vanguardistas del siglo XXI" (p. 54). Esta versatilidad y relevancia cultural han permitido que el ají mantenga su lugar en la mesa de los ecuatorianos, convirtiéndose en un símbolo de identidad gastronómica.

La importancia del ají se extiende más allá de su uso culinario; es un elemento que representa la diversidad cultural de los pueblos andinos. A lo largo de la historia, el ají ha sido un componente esencial en la dieta de muchas comunidades, contribuyendo a la construcción

de su identidad cultural. Como menciona Ulloa (2006), "el ají, después del maíz, ocupa el primer lugar como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cuantas se hallaron en esta tierra" (p. 53). Este reconocimiento resalta no solo su valor como ingrediente, sino también su papel en la cohesión social y la transmisión de tradiciones culinarias.

El ají ha evolucionado en su uso y preparación, adaptándose a las influencias de diferentes culturas a lo largo de los siglos. Con la llegada de los españoles, el ají comenzó a incorporarse en la cocina colonial, aunque su aceptación inicial fue lenta. Sin embargo, con el tiempo, se ha convertido en un elemento indispensable en la gastronomía ecuatoriana, presente en platos típicos y en la vida cotidiana de los habitantes. Arellano (2017) enfatiza que "las investigaciones referentes al ají deben tener el sentido de rescate, difusión y puesta en valor como rey de los condimentos andinos" (p. 54)., lo que sugiere una necesidad de revitalizar su uso y reconocimiento en la actualidad.

El ají no solo es un ingrediente que realza el sabor de los alimentos, sino que también se ha diversificado en su presentación y uso, encontrándose en diversas preparaciones y bebidas. Su inclusión en recetas modernas y tradicionales refleja su adaptabilidad y su capacidad para conectar generaciones. La promoción del ají como patrimonio alimentario es esencial para fomentar el turismo gastronómico en Ecuador y para educar a las nuevas generaciones sobre su valor cultural. Como indica Unigarro (2010), "el ají es un componente significativo del patrimonio alimentario de los Andes" (p. 53)., lo que subraya la necesidad de reconocer y preservar este legado para el futuro.

### **4.3. Marco legal**

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

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

que poseen denominación de origen, tales como el tequila, el whisky escocés, el pisco y el cognac.

Los cocteles o bebidas mixtas o aperitivos no deben tener sabores (saborizantes) o aromas (aromatizantes) de bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas que tengan norma específica (ron, whisky, vodka, aguardiente, gin, brandy, vino y todas las demás), incluidas las que tienen una denominación de origen (tequila, whisky escocés, pisco, cognac, etc.). (Norma INEN 2802, 2015, p. 2)

La aplicación de la Norma INEN 2802 refleja un enfoque regulatorio que busca preservar la identidad de las bebidas alcohólicas tradicionales y proteger su valor cultural y comercial. Al limitar el uso de sabores y aromas característicos de bebidas con denominación de origen o con normas específicas, se fomenta la innovación dentro del sector de cocteles y bebidas mixtas, incentivando la creación de perfiles sensoriales únicos y diferenciados. Esto también contribuye a evitar posibles confusiones en los consumidores, quienes pueden identificar más fácilmente las características genuinas de cada tipo de bebida en el mercado.

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

## **5. METODOLOGÍA**

La metodología de esta investigación fue de enfoque mixto, integrando métodos cualitativos y cuantitativos para abordar el diseño y análisis de tres cócteles innovadores que incorporaron uvilla, mucílago de cacao y ají. En el enfoque cualitativo, se realizaron entrevistas semiestructuradas con expertos en mixología y consumidores, con el objetivo de explorar las percepciones, preferencias y experiencias sensoriales relacionadas con estos ingredientes. Paralelamente, en el enfoque cuantitativo, se llevaron a cabo encuestas, junto con análisis estadísticos para evaluar la aceptación sensorial de los cócteles desarrollados mediante escalas numéricas. Este enfoque mixto permitió combinar las percepciones subjetivas con datos empíricos, asegurando tanto la innovación como la replicabilidad de las recetas. Además, se diseñó un protocolo experimental para estandarizar las proporciones y técnicas de preparación, garantizando resultados consistentes. La integración de ambos enfoques buscó proporcionar un análisis integral que destacara el potencial de los ingredientes locales en la mixología de autor.

### **5.1. Tipo de investigación**

Esta investigación fue de tipo aplicada porque su propósito principal fue generar un resultado práctico y útil mediante el desarrollo de tres cócteles innovadores que integraron uvilla, mucílago de cacao y ají como ingredientes autóctonos. A través de esta investigación, no solo se buscó profundizar en el conocimiento sobre las propiedades organolépticas y funcionales de estos ingredientes, sino también aplicarlo directamente en la creación de productos tangibles que pudieran implementarse en la industria de alimentos y bebidas. Además, la investigación estuvo orientada a resolver problemas específicos, como la falta de valorización de estos insumos en la mixología, promoviendo al mismo tiempo la sostenibilidad y la identidad gastronómica de Ecuador. Este enfoque práctico tuvo como objetivo beneficiar tanto a mixólogos como a agricultores locales, impulsando la innovación en la coctelería de autor. Por lo tanto, la tesis trascendió lo teórico al enfocarse en aplicaciones concretas con impacto real en el ámbito gastronómico.

## **5.2. Enfoque**

El tema tuvo un enfoque mixto porque combinó las fortalezas del análisis cualitativo y cuantitativo para proporcionar una visión integral del diseño de los cócteles. Por un lado, el enfoque cualitativo permitió comprender las percepciones y emociones de los consumidores sobre los ingredientes utilizados, mientras que el enfoque cuantitativo respaldó estas observaciones con datos objetivos y verificables. Por ejemplo, se pudieron interpretar las preferencias sensoriales de los consumidores y luego validar estas percepciones con pruebas numéricas. La integración de ambos enfoques permitió no solo innovar en las recetas de coctelería, sino también garantizar su reproducibilidad y aceptación. Esto facilitó la toma de decisiones basadas en evidencia tanto científica como cultural, optimizando el balance entre creatividad y rigor científico en el desarrollo de productos que resaltaron la identidad local.

### **5.2.1. Enfoque cuantitativo**

El enfoque cuantitativo se centró en medir y analizar datos objetivos sobre las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los cócteles que incorporaron uvilla, mucílago de cacao y ají. A través de técnicas, se obtuvieron datos numéricos que permitieron evaluar la influencia de las proporciones y técnicas de preparación en las bebidas. Además, se utilizaron escalas sensoriales, y se aplicaron herramientas estadísticas para determinar la aceptación de las recetas entre diferentes grupos de consumidores. Este enfoque garantizó resultados replicables y estandarizados, permitiendo optimizar las recetas en base a datos empíricos. Al cuantificar las propiedades de los cócteles, se aseguró una fundamentación científica que respaldó las decisiones en su desarrollo, asegurando la calidad del producto final.

### **5.2.2. Enfoque cualitativo**

El enfoque cuantitativo se centró en medir y analizar datos objetivos sobre las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los cócteles que incorporaron uvilla, mucílago de cacao y ají. A través de técnicas, se obtuvieron datos numéricos que permitieron evaluar la influencia de las proporciones y técnicas de preparación en las bebidas. Además, se utilizaron escalas sensoriales, y se aplicaron herramientas estadísticas para determinar la aceptación de las

recetas entre diferentes grupos de consumidores. Este enfoque garantizó resultados replicables y estandarizados, permitiendo optimizar las recetas en base a datos empíricos. Al cuantificar las propiedades de los cócteles, se aseguró una fundamentación científica que respaldó las decisiones en su desarrollo, asegurando la calidad del producto final.

### **5.3. Alcance**

El alcance de la metodología en el estudio de coctelería con uvilla, mucílago de cacao y ají fue considerado descriptivo, explicativo, exploratorio y aplicativo.

#### **5.3.1. Alcance exploratorio**

En su alcance exploratorio, esta investigación se centró en indagar las posibilidades y características de ingredientes poco convencionales en la coctelería, como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají. Dado que estos ingredientes no solían emplearse en combinaciones de bebidas alcohólicas, el estudio exploró sus propiedades organolépticas y su potencial para desarrollar perfiles de sabor únicos en cócteles. Este enfoque permitió identificar oportunidades innovadoras y evaluar si estos ingredientes, al ser combinados, ofrecieron sabores o experiencias sensoriales nuevas, destacando sus posibles aplicaciones dentro de la mixología y la gastronomía experimental.

#### **5.3.2. Alcance descriptivo**

Este estudio se enfocó en detallar las características de la uvilla, el mucílago de cacao y el ají cuando se emplearon en la preparación de cócteles. Desde un enfoque descriptivo, se analizaron las propiedades organolépticas de cada ingrediente, como sabor, aroma, textura y color, así como su integración y compatibilidad en diferentes mezclas. Además, se describió el proceso de preparación de cada cóctel, proporcionando una caracterización completa de la combinación de estos ingredientes con licores y otros componentes. El estudio, así, permitió documentar y catalogar cada cóctel en términos de sus características específicas y su potencial para satisfacer las preferencias de sabor en el mercado de bebidas innovadoras.

### **5.3.3. Alcance explicativo**

Con un enfoque explicativo, la investigación buscó comprender las interacciones entre la uvilla, el mucílago de cacao y el ají dentro de la coctelería, explicando cómo cada uno influyó en el perfil final de cada bebida. Se exploraron los efectos de las combinaciones en términos de equilibrio de sabores (dulce, ácido, picante) y cómo estos influyeron en la percepción sensorial de los consumidores. Además, el estudio se propuso explicar los posibles factores que contribuyeron al éxito o aceptación de cada cóctel, permitiendo comprender el papel de cada ingrediente en el desarrollo de bebidas innovadoras y cómo su inclusión aportó valor diferenciador a la coctelería local y gourmet.

### **5.3.4. Alcance Aplicativo**

El alcance aplicativo se centró en la creación y validación de tres cócteles innovadores que integraron estos ingredientes, con el objetivo de desarrollar productos que pudieran ser implementados en la industria de alimentos y bebidas. Este enfoque práctico buscó generar recetas funcionales que resaltarán las cualidades de los insumos locales, promoviendo su valorización en la mixología de autor. Además, se pretendió que las técnicas y combinaciones propuestas pudieran ser utilizadas por mixólogos y bartenders, impulsando la identidad gastronómica ecuatoriana.

## **5.4. Métodos**

La combinación de los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y experimental fue esencial para abordar esta investigación desde diferentes perspectivas. El método inductivo-deductivo permitió identificar patrones específicos y aplicarlos a principios generales, mientras que el analítico-sintético descompuso y reconfiguró los elementos esenciales del proceso de creación. Por otro lado, el método experimental aportó rigor empírico, validando las hipótesis y asegurando resultados medibles y replicables. Juntos, estos métodos ofrecieron un enfoque integral que abarcó desde la exploración inicial hasta la validación práctica, garantizando que los cócteles diseñados fueran innovadores, funcionales y científicamente respaldados.

#### **5.4.1. Método Inductivo-Deductivo**

El método inductivo-deductivo se utilizó en esta investigación para establecer conexiones entre observaciones específicas y principios generales en la creación de los cócteles. A través de la inducción, se analizaron las propiedades organolépticas y químicas de la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, identificando patrones que influyeron en su comportamiento dentro de las recetas. Posteriormente, se empleó la deducción para aplicar estas observaciones a las técnicas de coctelería, formulando hipótesis sobre proporciones y combinaciones ideales. Este enfoque permitió validar científicamente las decisiones tomadas durante el diseño de los cócteles, asegurando una transición lógica entre el análisis empírico y las conclusiones generales aplicadas.

#### **5.4.2. Método Analítico-Sintético**

El método analítico-sintético se centró en descomponer los elementos esenciales del proceso de preparación de los cócteles y luego integrarlos en un producto coherente. Primero, se realizó un análisis detallado de los ingredientes por separado, evaluando sus propiedades como sabor, textura y aroma. Después, se sintetizaron estos elementos, combinándolos de manera equilibrada para desarrollar recetas innovadoras que resaltaran el potencial de los ingredientes locales. Este enfoque permitió entender cómo cada componente contribuyó al resultado final y garantizó que las mezclas fueran armoniosas y funcionales, maximizando la calidad y aceptación de los cócteles diseñados.

#### **5.4.3. Método Experimental**

El método experimental se aplicó en esta investigación al realizar pruebas controladas para desarrollar y optimizar las recetas de los cócteles. A través de experimentos sistemáticos, se evaluaron variables como proporciones, técnicas de mezcla y las reacciones químicas y sensoriales entre los ingredientes. Los resultados fueron medidos y analizados utilizando escalas sensoriales y métodos estadísticos, asegurando que las recetas finales fueran replicables y basadas en datos empíricos. Este enfoque permitió comprobar hipótesis formuladas durante el proceso y garantizó la validez de los hallazgos, aportando rigor científico al desarrollo de los cócteles.

## **5.5. Técnicas**

La investigación utilizó las tres técnicas (encuesta, entrevista y observación indirecta) porque juntas proporcionaron una visión integral y multidimensional del problema. Mientras la encuesta aportó datos cuantitativos sobre la aceptación general de los cócteles, la entrevista permitió profundizar en opiniones cualitativas que explicaron las preferencias de los participantes. Por su parte, la observación indirecta complementó estos métodos al registrar comportamientos espontáneos y no verbalizados durante la interacción con los cócteles. La combinación de estas técnicas aseguró que tanto las percepciones subjetivas como los datos objetivos fueran considerados, proporcionando un enfoque equilibrado y completo para validar las conclusiones de la investigación.

### **5.5.1. Encuesta**

La investigación utilizó la técnica de encuesta porque permitió recopilar datos estructurados y cuantificables sobre las percepciones, preferencias y niveles de aceptación de los cócteles desarrollados. A través de cuestionarios con escalas de valoración, los participantes evaluaron atributos como sabor, textura, aroma y equilibrio general de los cócteles. Esta técnica fue especialmente útil para analizar patrones de consumo y tendencias en un grupo más amplio de consumidores, proporcionando datos estadísticos que respaldaron la aceptación sensorial de las recetas. Además, permitió medir de forma objetiva las respuestas de los participantes, facilitando un análisis comparativo de los diferentes diseños de los cócteles.

La recolección de datos se llevó a cabo en diferentes etapas, asegurando que cada técnica utilizada aportara información complementaria para un análisis integral. En primer lugar, la encuesta se diseñó con preguntas estructuradas y escalas de valoración para medir la aceptación y percepción sensorial de los cócteles. Fue aplicada a una muestra representativa de la Población Económicamente Activa (PEA) de Ibarra mediante formularios digitales, garantizando la recopilación eficiente de datos cuantificables.

### **5.5.2. Entrevista**

La técnica de entrevista se utilizó porque permitió profundizar en las opiniones y experiencias de expertos en mixología, chefs y consumidores clave. A través de entrevistas semiestructuradas, se recopilaron datos cualitativos sobre las percepciones y sugerencias relacionadas con los ingredientes (uvilla, mucílago de cacao y ají) y su integración en coctelería. Esta técnica ayudó a obtener información detallada sobre las expectativas y las impresiones subjetivas que no pudieron capturarse mediante encuestas. Además, las entrevistas permitieron explorar aspectos culturales y emocionales asociados con los ingredientes locales, contribuyendo a un entendimiento más profundo del contexto gastronómico de la investigación.

Las entrevistas semiestructuradas fueron dirigidas a expertos en mixología y gastronomía con el fin de explorar su opinión sobre el uso de uvilla, mucílago de cacao y ají en la coctelería. Se realizaron de manera presencial y virtual, permitiendo profundizar en criterios especializados sobre la viabilidad de estos ingredientes en cócteles innovadores. Se empleó un guion de preguntas abiertas que facilitó la obtención de respuestas detalladas sobre experiencias sensoriales, tendencias en coctelería y posibilidades de comercialización.

### **5.5.3. Observación indirecta**

La observación indirecta fue utilizada porque permitió analizar el comportamiento de los consumidores al interactuar con los cócteles sin intervenir directamente en su experiencia. Por ejemplo, se pudieron registrar reacciones faciales, gestos y comportamientos al degustar las bebidas en un entorno controlado, como una cata. Esta técnica proporcionó datos complementarios que ayudaron a validar los resultados obtenidos en encuestas y entrevistas, identificando aspectos que los participantes podrían no haber verbalizado. La observación indirecta fue especialmente útil para comprender cómo los consumidores percibieron los cócteles en la práctica y cómo respondieron a sus características organolépticas.

La observación indirecta se aplicó a través del uso de fichas de evaluación sensorial, donde los participantes registraron sus percepciones sobre los cócteles sin intervención del investigador. Estas fichas permitieron obtener datos precisos sobre atributos como apariencia, aroma, textura, sabor y equilibrio general, asegurando una medición objetiva y estandarizada. La aplicación de esta técnica se realizó durante las sesiones de cata,

garantizando que la evaluación sensorial fuera estructurada y reflejara con fidelidad la experiencia del consumidor.

### 5.6. Instrumentos

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

### 5.7. Cálculo de la muestra

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

**Figura 1**

*Cálculo de la muestra*



### Calculadora de Muestras

Margen de error:

Nivel de confianza:

Tamaño de Poblacion:

**Margen: 10%**

**Nivel de confianza: 99%**

**Poblacion: 111085**

**Tamaño de muestra: 165**

La fórmula utilizada para el cálculo es:

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

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

Donde:

- $Z=2.576$ : Valor asociado al 99% de nivel de confianza.
- $p=0.5$ : Proporción esperada de éxito.
- $q=1-p=0.5$ : Proporción de fracaso.
- $E=0.1$ : Margen de error permitido (10%).

Sustituimos los valores:

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

$$n = 165.89$$

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

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

Donde:

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

Sustituimos los valores:

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

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

El tamaño de muestra ajustado es 166 (aproximadamente).

## 6. RESULTADOS

Los resultados de la investigación se presentan de manera diferenciada para los enfoques cuantitativo y cualitativo, lo que permite una interpretación integral de los hallazgos. Los datos cuantitativos, obtenidos a través de encuestas y fichas de evaluación sensorial, se analizan estadísticamente y se muestran mediante gráficos que ilustran aspectos como la aceptación general, las preferencias de los participantes y las características organolépticas destacadas de los cócteles. Por otro lado, los resultados cualitativos, recopilados mediante entrevistas y observación indirecta, se presentan en forma de narrativa, destacando las percepciones, comentarios y sugerencias de expertos en mixología y consumidores clave.

### 6.1. Tabulación de las encuestas

#### 6.1.1. Datos generales

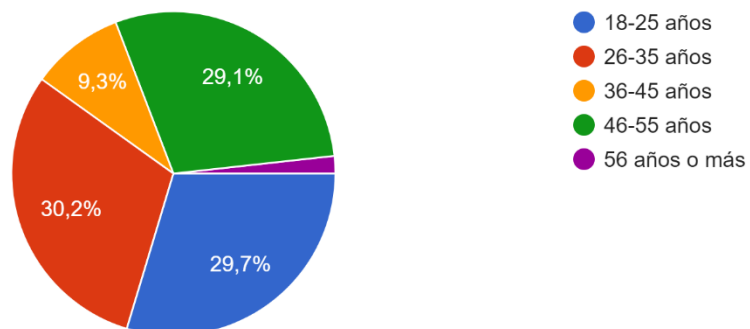
##### 6.1.1.1. Edad

**Figura 2**

*Edad de los encuestados*

Edad

172 respuestas

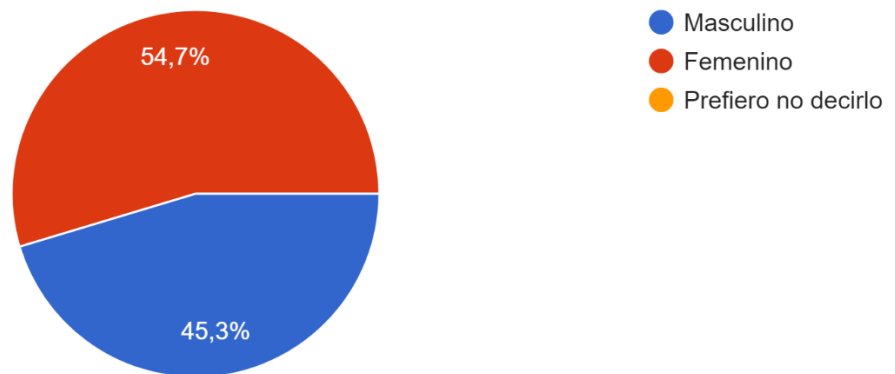


### 6.1.1.2. Género

**Figura 3**  
*Género de los encuestados*

Género

172 respuestas

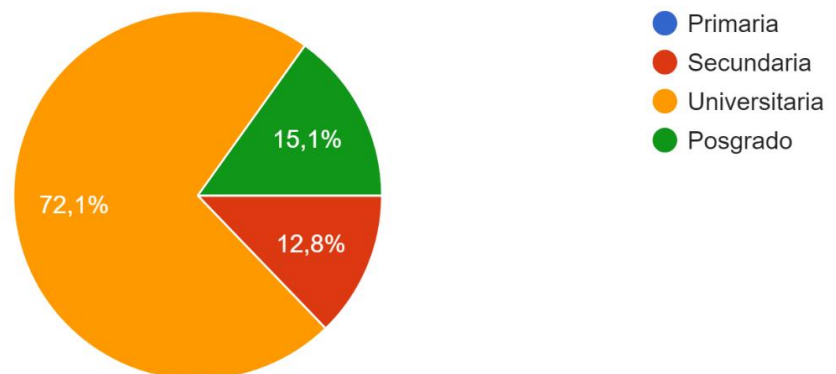


### 6.1.1.3. Nivel educativo

**Figura 4**  
*Nivel educativo de los encuestados*

Nivel educativo

172 respuestas



## 6.1.2. Cuestionario

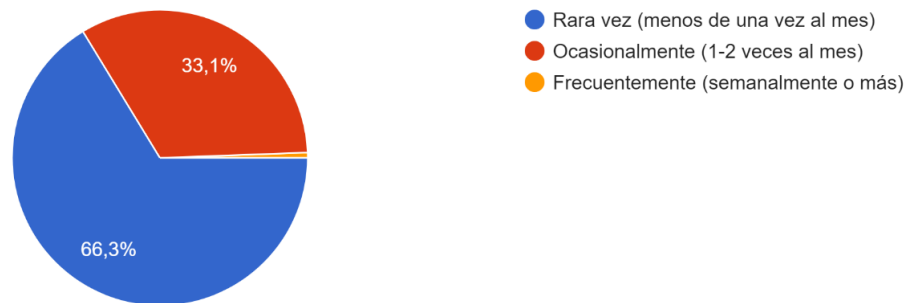
### 6.1.2.1. Frecuencia de consumo de cocteles

**Figura 5**

*Frecuencia de consumo de cócteles*

Frecuencia de consumo de cócteles

172 respuestas

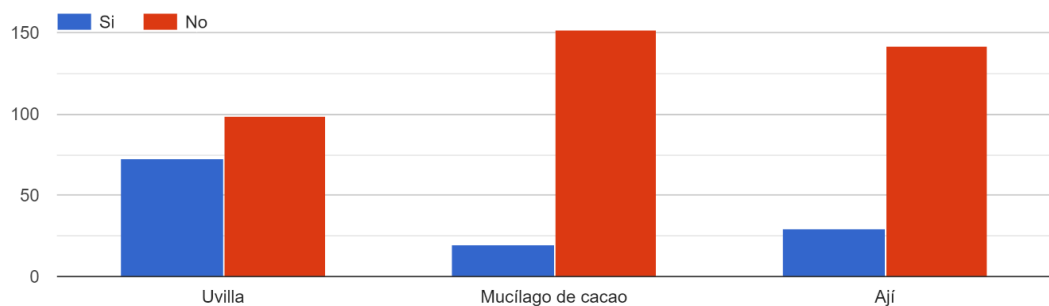


### 6.1.2.2. ¿Conoce o ha probado los siguientes ingredientes en bebidas? (Seleccione una respuesta por ingrediente)

**Figura 6**

*Consumo de las frutas en bebidas*

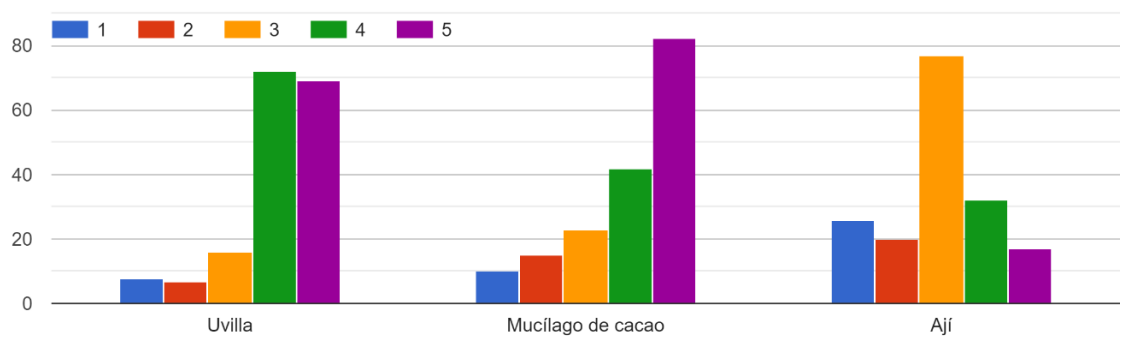
¿Conoce o ha probado los siguientes ingredientes en bebidas? (Seleccione una respuesta por ingrediente)



**6.1.2.3. ¿Qué tan atractivo le parece un cóctel con cada uno de estos ingredientes?  
(Escala de 1 a 5, donde 1 es nada atractivo y 5 es muy atractivo)**

**Figura 7**  
*Consumo de las frutas en bebidas*

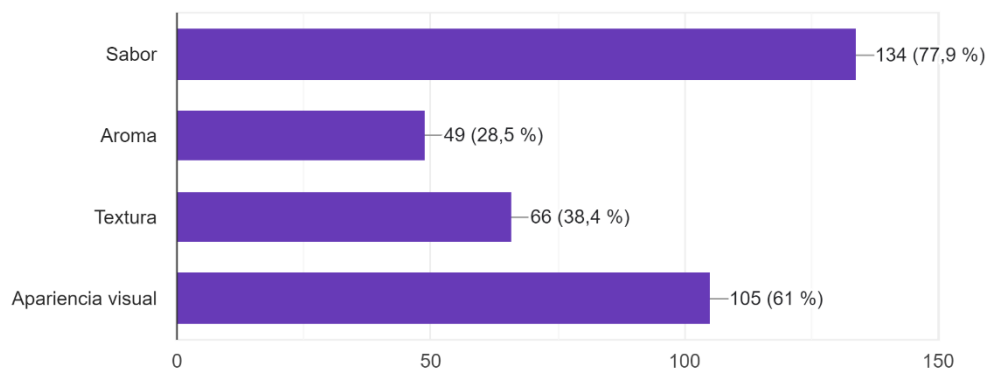
¿Qué tan atractivo le parece un cóctel con cada uno de estos ingredientes? (Escala de 1 a 5, donde 1 es nada atractivo y 5 es muy atractivo)



**6.1.2.4. ¿Qué características sensoriales valora más en un cóctel? (Seleccione hasta dos opciones)**

**Figura 8**  
*Valoración de las características de un coctel*

¿Qué características sensoriales valora más en un cóctel? (Seleccione hasta dos opciones)  
172 respuestas

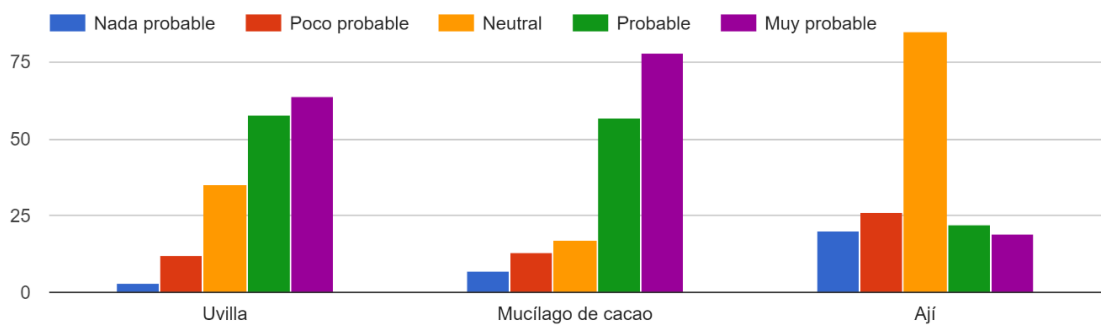


### 6.1.2.5. ¿Qué tan probable es que pruebe un cóctel hecho con los siguientes ingredientes?

**Figura 9**

*Probabilidad de probar el coctel*

¿Qué tan probable es que pruebe un cóctel hecho con los siguientes ingredientes?

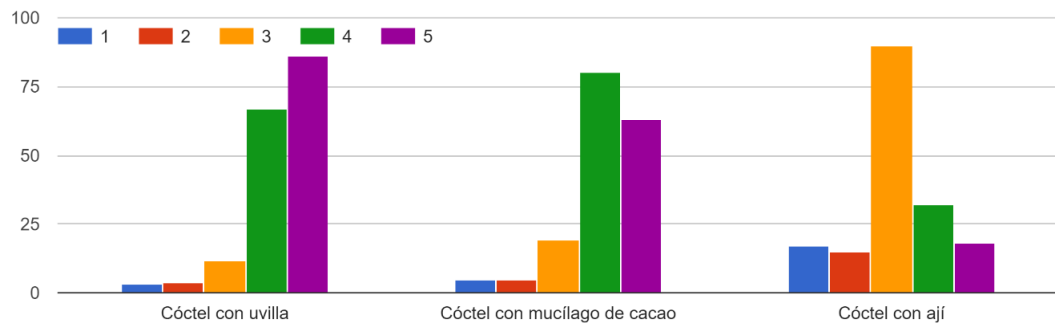


### 6.1.2.6. ¿Qué tanto espera disfrutar la combinación de sabores de los siguientes cócteles? (1 = No espero disfrutarlo, 5 = Espero disfrutarlo mucho)

**Figura 10**

*Expectativa de degustación del coctel*

¿Qué tanto espera disfrutar la combinación de sabores de los siguientes cócteles? (1 = No espero disfrutarlo, 5 = Espero disfrutarlo mucho)

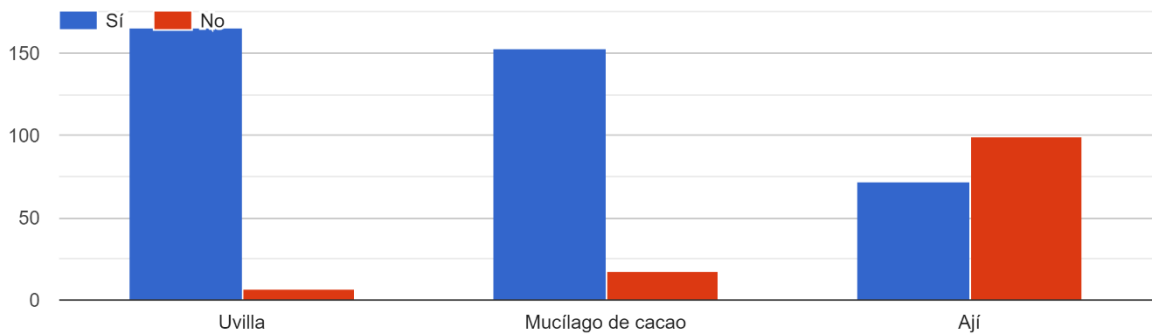


### 6.1.2.7. ¿Estaría dispuesto a comprar un cóctel elaborado con estos ingredientes locales?

**Figura 11**

Probabilidad de comprar el coctel

¿Estaría dispuesto a comprar un cóctel elaborado con estos ingredientes locales?



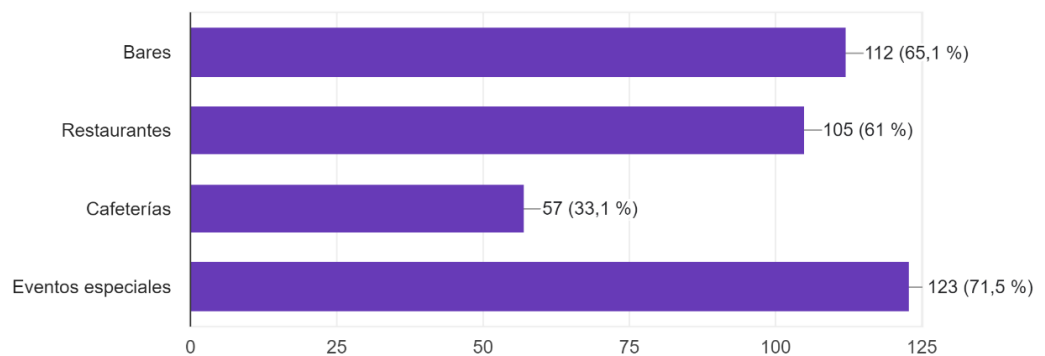
### 6.1.2.8. ¿En qué tipo de establecimiento preferiría consumir estos cócteles? (Seleccione una o más opciones)

**Figura 12**

*Preferencia del lugar para el consumo de coctel*

¿En qué tipo de establecimiento preferiría consumir estos cócteles? (Seleccione una o más opciones)

172 respuestas



## 6.2. Análisis general de las encuestas

El análisis general de las 172 encuestas aplicadas a la Población Económicamente Activa (PEA) de Ibarra reveló importantes hallazgos sobre las características demográficas, hábitos de consumo y preferencias relacionadas con cócteles elaborados con ingredientes locales como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají. La mayoría de los encuestados pertenecía al grupo de 26 a 35 años (30,2%), con predominio del género femenino (54,7%) y un alto nivel educativo, destacando el 72,1% con estudios universitarios. La frecuencia de consumo de cócteles fue baja, ya que el 66,3% indicó consumirlos rara vez, pero se evidenció una alta apertura hacia innovaciones en coctelería. La uvilla y el mucílago de cacao sobresalieron como los ingredientes más atractivos, con altas expectativas de disfrute (88,6% y 83,1% de respuestas positivas, respectivamente), mientras que el ají generó una mayor neutralidad y polarización en su aceptación (52,3% calificó neutral su disfrute). La disposición a comprar cócteles fue muy alta para la uvilla (95,9%) y el mucílago (89,1%), aunque el ají mostró menor aceptación (41,9%). En cuanto a los lugares de consumo, los encuestados prefirieron eventos especiales (71,5%), bares (65,1%) y restaurantes (61%), mientras que las cafeterías (33,1%) fueron menos populares. Los resultados reflejan una gran oportunidad para desarrollar propuestas innovadoras centradas en ingredientes locales, con énfasis en la uvilla y el mucílago, mientras que el ají requiere estrategias específicas para mejorar su aceptación. Estos datos destacan el potencial de la coctelería de autor como una herramienta para fortalecer la identidad cultural y gastronómica de la región.

### 6.3. Resultados de las entrevistas

#### 6.3.1. Datos de los entrevistados

**Tabla 1**

*Datos de los entrevistados*

<b>Código</b>	<b>Fecha de entrevista</b>	<b>Nombre del Entrevistado</b>	<b>Datos relevantes del entrevistado</b>
E1	14/12/2024	Fernando Montenegro	Administrador del restaurante “La Catrina”
E2	14/12/2024	Cristian Paul Pérez	Dueño del restaurante “Amor a la mexicana”  Ingeniero en Administración de Empresas Gastronómicas de la Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra.
E3	14/12/2024	Eduardo Núñez	Especializado en comida mexicana tradicional. Administrador del restaurante “El Rincón de Moisés”  Se dedica a los negocios de bares y discotecas.
E4	16/12/2024	Andrés Almeida	Coctelero desde los 16 años Dueño del restaurante “Sky Bistro bar”  Se dedica a la hostelería.  Ocho años más o menos trabajando en cocina, en bares, en restaurantes en Estados Unidos.

#### 6.3.2. Guion de entrevista

1. ¿Podría contarme brevemente sobre su experiencia en el ámbito de la coctelería, gastronomía o emprendimiento?
2. ¿Qué relación ha tenido con proyectos de innovación gastronómica o desarrollo de productos locales?
3. ¿Qué opinión tiene sobre la utilización de ingredientes locales, como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, en la coctelería?

4. ¿Conoce las propiedades sensoriales y nutricionales de la uvilla, el mucílago de cacao o el ají? Si es así, ¿podría mencionarlas?
5. ¿Qué cree que aporta cada uno de estos ingredientes a un cóctel en términos de sabor, aroma y textura?
6. ¿Qué considera necesario para que un cóctel se considere innovador?
7. ¿Qué técnicas de coctelería de autor recomendaría aplicar al trabajar con ingredientes como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají?
8. ¿Qué desafíos cree que existen al incorporar ingredientes no tradicionales como el ají en cócteles?
9. ¿Cómo percibe la aceptación de los consumidores hacia cócteles que incluyen ingredientes poco comunes o locales?
10. ¿Qué factores considera clave para que un cóctel con uvilla, mucílago de cacao o ají sea exitoso en el mercado local?
11. ¿Cree que existe una tendencia o demanda creciente hacia la coctelería con ingredientes autóctonos? ¿Por qué?
12. ¿Qué impacto cree que podría tener la promoción de cócteles con ingredientes locales en la economía y cultura gastronómica de Ibarra?
13. ¿Qué estrategias recomendaría para posicionar estos cócteles en el mercado, considerando la identidad local?
14. ¿Qué recomendaciones daría para mejorar o enriquecer la propuesta de cócteles elaborados con uvilla, mucílago de cacao y ají?
15. ¿Hay algún otro aspecto que considere importante mencionar respecto al uso de estos ingredientes en la coctelería?

### **6.3.3. Transcripción de las entrevistas**

#### **6.3.3.1. Entrevista #1 Fernando Montenegro**

- ¿A qué se dedica?

Yo soy abogado y soy administrador de aquí de La Catrina.

- ¿Podría contarme brevemente sobre su experiencia en el ámbito de la coctelería, gastronomía o emprendimiento?

Bueno, nosotros aquí, como grupo Catrina estamos de 5 años aquí en el mercado. Nosotros nos basamos netamente en un menú Tex-Mex y comida americana, nosotros ofrecemos cócteles de autor porque somos nosotros en la gastronomía es directamente en una fusión de comida mexicana y comida americana porque netamente no es solo mexicana porque se diferencia mucha especialidad en lo que es dirigida nuestra comida y mientras tanto los cocteles son creados por mi socio y nosotros vendemos esos cocteles que la base son margaritas, gin y mojitos.

- ¿Qué relación ha tenido con proyectos de innovación gastronómica o desarrollo de productos locales?

Bueno, nosotros nos manejamos como productos locales el tequila, es el tequila calaca que es un tequila de producción ecuatoriana, específicamente estos son de Ambato, entonces nosotros manejamos sus productos, de igual manera nosotros consumimos locales como las frutas que son fresas, moras, los arándanos que también nosotros tenemos un productor aquí, eso, tratamos de mantenernos con productos frescos y productos de calidad para así tener un servicio de calidad.

- ¿Qué opinión tiene sobre la utilización de ingredientes locales, como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, en la coctelería?

Bueno semejante al ají tengo los jalapeños, pero más la uvilla y el otro producto que mencionaste no, el jalapeño puede ser el que más se asemeje.

- ¿Conoce las propiedades sensoriales y nutricionales de la uvilla, el mucílago de cacao o el ají? Si es así, ¿podría mencionarlas?

No, no las conozco.

- ¿Qué cree que aporta cada uno de estos ingredientes a un cóctel en términos de sabor, aroma y textura?

Bueno yo creo que serían cocteles sumamente potenciados debido a que sus sabores son intensos como el cacao, la uvilla y el ají son productos bastante potencia entonces me imagino que salen los cocteles con una intensidad alta y muy buenos.

- ¿Qué considera necesario para que un cóctel se considere innovador?

Bueno la presentación es lo que nosotros tratamos de manejar e innovar con una presentación que sea novedoso que siempre todo como se dice todo el rato con los ojos y a la gente le llama mucho la atención la manera en la que nosotros presentamos nuestros productos, y también tratar de mantener un sabor único igual a la gente le engancha a seguir viniendo acá.

- ¿Qué técnicas de coctelería de autor recomendaría aplicar al trabajar con ingredientes como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají?

No sabría que decirte porque no he utilizado esos productos.

- ¿Qué desafíos cree que existen al incorporar ingredientes no tradicionales como el ají en cócteles?

Bueno, yo creo que el desafío principal sería el limitante o esa que la gente no tal vez al escuchar un cóctel de ají es como que un poquito se va a limitar o va a tener esa sensación de que no va a ser tan agradable, entonces el principal desafío es hacer conocer a la gente y que prueben y que les guste y que vuelvan a pedir ese coctel.

- ¿Cómo percibe la aceptación de los consumidores hacia cócteles que incluyen ingredientes poco comunes o locales?

Bueno eso es lo que te decía, es que la gente va a tomarlo de una manera un poquito se va a limitar a pedir el coctel, pero ya después con la prueba del coctel se va a decidir si es que va a seguir consumiendo o no.

- ¿Qué factores considera clave para que un cóctel con uvilla, mucílago de cacao o ají sea exitoso en el mercado local?

Bueno yo creo que principalmente debería ser bueno en sabor, para que sea aceptado debe ser un coctel novedoso, bien presentado, tratar de ver con qué licor se lo incorpora, si es que es con tequila, con ron, vodka; y tratar de con cual licor se lo puede combinar y así tratar de tener una buena combinación.

- ¿Cree que existe una tendencia o demanda creciente hacia la coctelería con ingredientes autóctonos? ¿Por qué?

Sí, yo creo que sí, porque a la gente le gusta lo novedoso, tú en un lugar que tú vayas siempre te va a llamar la atención los productos, los ingredientes que tu utilices, mientras más novedosos sean y que en otros lugares no tengan la experiencia de trabajarse con otros productos y que a la gente le llame la atención, eso es lo principal que se debe manejar.

- ¿Qué impacto cree que podría tener la promoción de cócteles con ingredientes locales en la economía y cultura gastronómica de Ibarra?

Es un alto impacto debido a que aquí en Ibarra antes no manejaba restaurantes o establecimientos que te ofrecen coctelería de autor o primordialmente que te ofrezcan cocteles, antes solo tenías los otros bares que te ofrecían cerveza y un límite de cocteles, pero ya teniendo cosas más novedosas a la gente le va a llamar la atención más y va a mejorar la economía y de igual manera va a haber más restaurantes que van a ofertar la misma opción.

- ¿Qué estrategias recomendaría para posicionar estos cócteles en el mercado, considerando la identidad local?

Las principales estrategias que nosotros manejamos son promociones, promocionar en redes sociales, promociones igual de aquí del establecimiento, y esas son las principales estrategias que se pueden mencionar.

- ¿Qué recomendaciones daría para mejorar o enriquecer la propuesta de cócteles elaborados con uvilla, mucílago de cacao y ají?

Bueno, más que todo dar a conocer los productos porque son productos, la verdad que yo no les tengo muy en cuenta en la coctelería, pero sería una buena opción para tratar de innovar y dar a conocer nuevas cosas, porque siempre es bueno innovar.

- ¿Hay algún otro aspecto que considere importante mencionar respecto al uso de estos ingredientes en la coctelería?

No, no tengo ningún aspecto más

- ¿Hay algo más que le gustaría agregar sobre el tema?

Bueno que la gente no se centre tanto en solo escuchar su nombre o tal vez puede limitarse a consumir productos o bebidas como estamos hablando cocteles debido a su experiencia o pensamiento que tienen con los productos que tienen que puede ser, no sé, como el ají, nosotros tenemos aquí el jalapeño margarita y ese coctel nos sale muy poco, pero a la vez a las personas que les gusta el picante les gusta pedirse, pero en cambio para otras personas es un poquito que se frenan ya que, imagínate yo solo haciéndole ese coctel a mí ya me da ganas de toser y hay gente que se lo toma de una, y que traten de darle la oportunidad a los productos y así que van a experimentar cosas nuevas.

### **6.3.3.2. Entrevista #2 Cristian Paul Pérez**

- ¿A qué se dedica?

Bueno, yo soy ingeniero en Administración de Empresas de la Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra y me he especializado en comida mexicana tradicional. Tengo 33 años. Desde que me gradué, pues yo me he dedicado a solo a la cocina y a la enseñanza que me gusta mucho y ahora ya tengo mi propio local, que se llama Amor a la mexicana, nosotros hemos cumplido el 3 de noviembre un año.

- ¿Podría contarme brevemente sobre su experiencia en el ámbito de la coctelería, gastronomía o emprendimiento?

Bueno, yo decidí primero estudiar gastronomía porque es algo que me apasiona mucho. El tema de lo que es la comida la gastronomía me parece un tema muy interesante porque siento que ese tema une muchos países pueden ir a todo el mundo por medio de la comida, todo va de la mano tanto como es gastronomía como turismo incluso la hotelería y dentro de muchas especialidades existe lo que es la coctelería, y la coctelería va mucho de la mano de lo que es la comida, puede haber maridajes entre coctelería, entre vinos, incluso se marida con cerveza, se puede maridar con vinos entonces yo creo que es algo muy interesante todo lo que es el tema relacionado con los alimentos.

- ¿Qué relación ha tenido con proyectos de innovación gastronómica o desarrollo de productos locales?

Bueno, dentro de la universidad mismo nosotros hemos tenido varias materias en donde nos pedían producir lo que son productos a base de alimentos, si yo me acuerdo uno que hice en la universidad, creo que estaba en tercer semestre que hice una como producto final fue pimientos asados rojos enlatados para parrilladas fue uno de los primeros emprendimientos que yo hice y bueno, ahora como dueño del restaurante lo que yo puedo lo que me he dedicado últimamente no, no es solo la cocina mexicana tradicional como tal. Si no que estoy innovando en cuanto a los menús de cenas o de eventos y los estoy desarrollando entre la comida gastronómica mexicana y la gastronomía ecuatoriana, entonces estoy desarrollando fusión entre esas dos cocinas.

- ¿Qué opinión tiene sobre la utilización de ingredientes locales, como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, en la coctelería?

Ok, creo que son productos sublimes todos tienen mejor, o sea, cada uno tiene su sabor y su intensidad super superpuesta dentro del producto. Nosotros hemos utilizado cacao, hemos utilizado café que hemos utilizado uvilla también en nuestra coctelería y en diferentes preparaciones, creo que son productos que pueden aportar bastante sabor a lo que es la coctelería dentro de un establecimiento.

- ¿Conoce las propiedades sensoriales y nutricionales de la uvilla, el mucílago de cacao o el ají? Si es así, ¿podría mencionarlas?

Bueno, características sensoriales y nutricionales, bueno no nutricionales no me la sé porque para saber las nutricionales debería haber un libro y ponerme a leer sobre el producto como tal sensoriales, yo creo que los las características esenciales dependen mucho de las personas como a mí la uvilla, puede ser un fruto que no me guste porque me parece muy ácido como puede ser que otro pueda pero otra persona puede decir que sí que la uvilla es un fruto súper dulce y lo puedo mezclar con sal, lo puedo mezclar con azúcar nosotros por ejemplo aquí tenemos una parte de un plato que nosotros desarrollamos que utilizamos la uvilla mezclada con Tajín, que el Tajín es un ají un poquito suave Mexicano, entonces, eso te digo las características sensoriales yo creo que depende mucho de la persona y de la persona que se

haga el estudio porque no todos van a poder decirte que ese mismo producto les gustó no les gustó.

- ¿Qué cree que aporta cada uno de estos ingredientes a un cóctel en términos de sabor, aroma y textura?

Bueno, como dije creo que cada uno de sus productos aporta demasiado sabor, nos permite tener un sinnúmero de experiencias dentro de lo que es el paso ya servido al cliente creo que esos toques o el utilizar ese producto permite que el cóctel suba de nivel, tenga una experiencia mucho mejor ante el cliente porque son productos, primero netamente aquí es una materia prima que se encuentra mucho en el mercado y puede permitirnos realizar diferentes tipos de preparaciones pueden ser un cóctel, solo de esa fruta como podemos mezclar estos sabores incluso hacer espumas hacer gelificaciones, esferificaciones que estos productos nos permiten hacer yo creo que darían un plus a la coctelería de algún establecimiento.

- ¿Qué considera necesario para que un cóctel se considere innovador?

Yo creo que va de la mano del que lo va a crear. Creo que la persona que crea el cóctel, el bartender o incluso hay personas que no han necesitado estudiar la coctelería como para poder desarrollar diferentes recetas en cuanto a la coctelería yo creo que siempre tiene que ser un tema diferenciador el buscar que eso no haya o que no lo hayan preparado e irnos de la mano en el que yo puedo ofrecerte en ti como cliente un cóctel nuevo, un cóctel que te permita decir esto es algo nuevo, esto es algo que quiero volver a experimentar y en base a eso poder seguir desarrollando un recetario tal vez para poder venderlo a no sé a las personas que estén interesadas en poner coctelería dentro de sus establecimientos.

- ¿Qué técnicas de coctelería de autor recomendaría aplicar al trabajar con ingredientes como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají?

Bueno, como sabes hay muchas técnicas de coctelería tenemos solo servir en un vaso con hielo, tenemos también lo que es licuados, tenemos lo que es el desarrollo ahora que hacen por ejemplo de esferas con hielo, hacen macerados; yo creo que me iría por el macerado, creo que macerar una fruta o macerar un producto, te permite desarrollar mucho más el

producto como tal, ¿no? O sea, un macerado de uvillas tenerlo por bastante tiempo producir ese mismo alcohol que te puede ofertar ese producto y mezclarlo con otras cosas mezclarlo y jugar con esas experiencias creo que sería algo muy interesante de hacerlo.

- ¿Qué desafíos cree que existen al incorporar ingredientes no tradicionales como el ají en cócteles?

Yo creo que todo esto se trata de innovar, se trata de tener diferentes matices o sobre todo el poder experimentar y saber ok puedo desarrollar esto y puedo puede quedarme bien, me puede quedar mal entonces yo creo que el innovar y el meter nuevos productos creo que es lo mejor que nosotros podemos hacer como creadores de ciertas cosas el ají como tal si tú dices, ok, este cóctel viene aquí mucha gente te puede decir no mejor no, no lo quiero probar pero el momento en el que tú has desarrollado bien ese producto lo has estudiado, lo es probado muchas veces y tú crees que eso puede llegar a ciertas personas, siempre va a haber alguien atrevido que lo va a degustar y va a poder recomendar y decir prueba, prueba, prueba, y vas a tener el producto final bien hecho.

- ¿Cómo percibe la aceptación de los consumidores hacia cócteles que incluyen ingredientes poco comunes o locales?

Te puedo hablar como el sector en donde estamos ubicados como la ciudad de Ibarra sí, aquí la gente todavía no está muy emocionada por probar algo nuevo siendo sincero. Yo siento que la gente todavía está acostumbrada a los sabores que ya conocen y cuando se les presenta algo nuevo lo huyen y lo dicen no es que mejor no, yo ya conozco, cómo se toma esto o cómo preparo esto y prefiero no hacerlo entonces yo creo que sí es un reto muy importante el inculcar a la gente de que tenemos que salir del molde de la gastronomía de la coctelería, que ya conocemos como es una Cuba Libre tradicional cuando yo puedo realizar tal vez una Cuba libre con un toque picante a base del ají, como el ejemplo que me estás dando y yo creo que eso podría, bien estudiado y bien potenciado, y buscar la manera de vender lo que es lo más importante creo que de poco en poco podemos cambiar la mentalidad de la gente.

- ¿Qué factores considera clave para que un cóctel con uvilla, mucílago de cacao o ají sea exitoso en el mercado local?

Yo creo que la forma de vender, yo que creo que la forma de ponerlo en el mercado debe ser una forma muy inteligente, al hacer un estudio de mercado, puede darte muchos datos puede decirte que sí que tal vez del sector, sí te va a ayudar y todo, pero a la final no es la realidad. Lo que nosotros hacemos dentro del papel y lo que escribimos es una cosa muy diferente a lo que onda, nosotros ya tenemos el producto y lo estamos entregando al cliente, entonces aparte del estudio de mercado, creo que el buscar un Focus Group el hacerles probar el que esa gente vaya hablando de poco en poco sobre el nuevo producto que has creado y creo que esa sería una herramienta y otra las redes sociales, yo creo que sin las redes sociales ahorita es muy complicado salir y si tú tienes un marketing muy bueno en cuanto a redes sociales y en donde vas a hablar sobre el producto y das información, no solo lo vendes como ok, te presento este cóctel. Si yo te lo digo, te presento y por qué deberías probarlo, por qué deberías pedirlo, por qué deberías prepararlo y exponer el por qué él tiene este producto y recuerden que este producto es nacional, lo tenemos aquí como materia prima y desarrolla más tus sentidos es un ejemplo que te puedo decir de una forma de venderlo, creo que ese serían las herramientas que se necesitarán para llegar.

- ¿Cree que existe una tendencia o demanda creciente hacia la coctelería con ingredientes autóctonos? ¿Por qué?

Si, eso sí, así como te puedo decir de que hay gente que no te va a probar nada, hay gente que sí quiere, hay gente que sí está dispuesta a probar nuevas cosas, en la utilización yo por lo que yo he podido ver y por lo que he tenido la oportunidad de ver a diferentes restaurantes, lo que yo veo es que se están desarrollando nueva coctelería en base a los tragos que nosotros realizamos dentro del país, por ejemplo, la utilización del norteño, utilización de Zhumir, utilización de trópico seco, hay veces que tú escuchas esos tragos dicen, ah, pues esos tragos y ya ¿para qué? Pero luego te digo yo te puedo preparar, no sé un cóctel a base de norteño que el norteño se lo vende aquí en Ibarra o se lo fabrica aquí en el norte del país y te puedo sacar esa idea de que el norteño tal vez no te guste, pero desarrollarte lo de otra forma, yo creo que eso es lo que puede llamar la atención y que la gente le está llamando la atención y

si mezclamos ese tipo de tragos, ese tipo de base con frutas o con productos locales, creo que tendrías una explosión de sabor, es totalmente.

- ¿Qué impacto cree que podría tener la promoción de cócteles con ingredientes locales en la economía y cultura gastronómica de Ibarra?

Yo creo que puede ser un impacto muy bueno, el quitarnos la idea de que tal vez Ibarra es una ciudad un poquito pequeña y que no están los emprendedores están yéndose a la segura, creo que la ofertará algo nuevo algo que puedas venderlo y algo que llame la atención, creo que sería muy muy bueno, si puedes empezar, no sé, ofertándolo para que la gente lo pruebe dándole degustación en algún lado, por ejemplo, no sé, vas a un restaurante y donde el dueño y le dices ok le traigo este cóctel a base de uvilla, me gustaría que usted los pruebe o hágalos probar a sus clientes y luego podemos ver cómo ofertar ese producto creo esa sería una muy buena herramienta que lo puedes hacer sí, ¿por qué? Porque tienes que darte a conocer de alguna manera como te digo las redes sociales incluyen bastante, pero mientras yo vea el cóctel y no lo pruebe o dónde lo pueda localizar se complica un poco, pero si te empiezas de la manera en la que yo te digo, no sé, en un restaurante puedes pedir, me puedes prestar una mesa y me pongo un stand pequeño y la gente que entra te invito a que te guste, te invito, por eso existen las ferias existen los las universidades que también te dan como Casa Abierta creo que eso sería en buenas formas de poder llegar a la gente con un nuevo producto y sobre todo con este, yo creo que es la idea de desarrollar coctelería a base de frutos de a base de del ají, de la uvilla, del mucílago del cacao, creo que es algo muy interesante, para mí son sabores, que sí me gustaría.

- ¿Qué estrategias recomendaría para posicionar estos cócteles en el mercado, considerando la identidad local?

Me adelanté a la pregunta, vuelvo y te repito, yo creo que el modus de poder llegar a la gente mediante una degustación, nosotros tenemos productos, yo como emprendedor gastronómico te puedo decir que si yo no hago probar mi producto no lo saco, porque si la gente me conoce, dice ok, el Paul tiene un restaurante de comida mexicana, pero puede ser comida mexicana como en otros restaurantes, yo puedo decirte, no, mi comida mexicana es muy diferente a otros restaurantes, yo respeto la receta tradicional, respeto a los productos

mexicanos tradicionales entonces el sabor que vas a probar aquí es muy diferente, eso mismo es lo que tienes que hacer tú con un nuevo producto y sobre todo hablar de un nuevo producto la degustación, el organizar, no sé una reunión con gente que sepas que puede aportarte información porque eso es lo primordial, tú puedes hacer probar a 20 personas, 50 personas, pero solo unas 10 de todas esas personas siento que te podrían aportar algo de información, mucha gente te va a decir, ah, sí, rico está; no, no me gustó, pero ahí tienes que buscar la gente que te pueda dar en te pueda dar una retroalimentación y te puedo decir si este cóctel me gusta porque, porque tiene esto, tiene este otro, me supo a esto, le combinaría con esto con no sé qué, entonces también hay que buscar la gente que sí puede apartar información en base a tu producto.

- ¿Qué recomendaciones daría para mejorar o enriquecer la propuesta de cócteles elaborados con uvilla, mucílago de cacao y ají?

Pensarle bien la idea, o sea tu idea ya está desarrollada, me gusta tu idea; a mí me atrae el poder probar algo más; sí, el ir a un restaurante o un bar donde yo pueda pedir un cóctel, siempre voy a encontrar una carta básica, dónde está, no sé el cuba, el tequila sunrise, está margaritas; pero si yo voy a un restaurante y encuentro una carta donde haya estas nuevas propuestas, esto llama mucho la atención, entonces como yo te yo te recomiendo el desarrollo de la idea está hecha y está muy bien lo que hay que buscar es cómo llegar a la gente y poder hacer degustar a la gente para que puedas decir sí perfecto, estas recetas con uvilla, la utilización de la uvilla, del ají, en estos cócteles me quedaría muy bien, yo te puedo comprar la idea, así creo que es la gente que deberías buscar, esa sería mi recomendación, gente que te aporte con información y que te diga esto haz esto no te sirve esto sí, a veces las respuestas son muy dolorosas, que te pueden decir, no, ¿en qué estabas pensando?, o, ¿por qué hiciste eso?; como puede gente que te diga, yo apuesto por tu idea, ¿dime qué hacemos cómo la desarrollamos, cómo llegamos al mercado? punto final.

- ¿Hay algún otro aspecto que considere importante mencionar respecto al uso de estos ingredientes en la coctelería?

No, creo que el probar y probar es lo más importante del con estos productos, son productos fuertes, son productos que te van a aportar intensidad dentro de la coctelería y la coctelería

todo depende también del licor, que uses como puede quedar, no sé la utilización de un ron blanco con uvilla o con ají, que yo ya lo imaginé, por ejemplo, a que te pueda quedar con un aguardiente o que te pueda quedar con un vodka, que tal vez el mismo sabor, no te lo va a dar entonces el hacer prueba y error, creo que es lo más importante dentro de la elaboración de un producto.

- ¿Hay algo más que le gustaría agregar sobre el tema?

Yo creo que, como te dije, la idea es muy buena es una idea es una propuesta muy interesante, que son propuestas arriesgadas, eso sí te puedo decir es una propuesta arriesgada, como te digo, hay gente que te puede decir sí, estuvo súper bueno, como de gente que te va a decir, no mijito cambia de idea, cambia de eso, pero yo creo que si tienes la manera y el tiempo y sobre todo la dedicación de desarrollar el producto como tal creo que sería algo muy interesante de probar.

### **6.3.3.3. Entrevista #3 Eduardo Núñez**

- ¿A qué se dedica?

Me dedico a los negocios de bares y discotecas.

- ¿Podría contarme brevemente sobre su experiencia en el ámbito de la coctelería, gastronomía o emprendimiento?

Yo ya llevo 18 años, bueno 18 años con este negocio (El Rincón de Moisés), pero ya en el mundo de la coctelería desde dos años anteriores, casi desde los 16 años como mi papá que tenía la primera cafetería snack bar que teníamos hace más de 20 años y hace 18 años yo cogí la posta de este negocio y desde ahí, acá hemos venido haciendo ciertos, cambios ciertas mejoras innovando en productos tanto en cócteles como en comida, en los platos y esa es mi experiencia en eso.

- ¿Qué relación ha tenido con proyectos de innovación gastronómica o desarrollo de productos locales?

Sí, bueno, locales, locales no muchos, porque más nuestro restaurante se basa en comida americana y en cócteles, clásicos que normalmente y lo moderno que tenemos entonces no hay como que un cóctel con algo local, pero siempre estamos como que innovando con productos nuevos para presentarles a los clientes.

- ¿Qué opinión tiene sobre la utilización de ingredientes locales, como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, en la coctelería?

Sí me parece que es una buena idea, son buenos ingredientes, realmente no he tenido el contacto con proveedores de ese tipo de productos de aquí locales como un licor de uvilla, pero si las frutas si les he usado, la uvilla al menos se usa para decorar, pero no es como que haya un cóctel de uvilla, por ejemplo, si estuviera un licor o macerado de uvilla, el ají muy poco lo uso para las mezclas ya que no es un restaurante mexicano donde se podría usar un poco más, pero sí me parece que es una buena combinación en algunos.

- ¿Conoce las propiedades sensoriales y nutricionales de la uvilla, el mucílago de cacao o el ají? Si es así, ¿podría mencionarlas?

No, realmente no.

- ¿Qué cree que aporta cada uno de estos ingredientes a un cóctel en términos de sabor, aroma y textura?

Cual ¿la uvilla?, el mucílago no sé qué sea, pero la uvilla sí, sí le da el color, le da sabor su amarguito, y pues el ají el picante que es inigualable

- ¿Qué considera necesario para que un cóctel se considere innovador?

Bueno lo que debe ser ahora al momento es que sea llamativo en presencia que tenga una buena decoración, que se le pueda dar una presencia distinta, no solamente el portavaso y un vaso simple, sino depende mucho, no solo del sabor, sino de cómo presenta de cóctel, ahora se ha visto mucho que hay cócteles presentados de forma original que llaman mucho la

atención, aunque su sabor no sea muy bueno, pero sí considero yo que, o sea eso que tenga una buena presentación al cliente en la mesa no solamente el vaso simple, sino con algo de decoración o alguna temática que tenga relación con el espacio.

- ¿Qué técnicas de coctelería de autor recomendaría aplicar al trabajar con ingredientes como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají?

Como digo se puede hacer muchos macerados con la uvilla, tal vez hacer un mojito de uvilla ciertas cosas que ahora la facilidad de licores como el gin tonic y el ron o el vodka, hace que cojan muchos los sabores y eso daría un mejor sabor un mejor real a los cócteles.

- ¿Qué desafíos cree que existen al incorporar ingredientes no tradicionales como el ají en cócteles?

Bueno, desafíos hay muchos, pero una de las cosas que podría complicar es el tema del picante, no a todos les gusta el picante, tendría que ser en niveles o en etapas de picor para que para la gente le pueda gustar, pero no sé, nunca he usado, lo único que sí he hecho es un sirope de jalapeño para un cóctel que tengo, pero de ahí con el ají tal vez se puede hacer lo mismo, pero no, no lo he probado.

- ¿Cómo percibe la aceptación de los consumidores hacia cócteles que incluyen ingredientes poco comunes o locales?

Es complicado, a la gente, al menos en este en este mercado local de Ibarra, ponerle productos que no son muy conocidos la gente no tiene mucha acogida, todo depende de su sabor para que alguien y la presentación como digo para tenga una buena aceptación.

- ¿Qué factores considera clave para que un cóctel con uvilla, mucílago de cacao o ají sea exitoso en el mercado local?

Vuelvo y repito, lo que te comenté todo está en la presentación, si tú presentas algo llamativo de seguro vas a tener una buena aceptación, no únicamente el sabor, sino la presentación del cóctel en sí, como le entrega del cliente, sea con una bola de humo, sea en una cajita distinta, todo eso llama mucho la atención para que pegue.

- ¿Cree que existe una tendencia o demanda creciente hacia la coctelería con ingredientes autóctonos? ¿Por qué?

Creciente, creciente, pues de forma local como me preguntes aquí, pues no hay mucho, de forma mundial sí podría ser, pero aquí local como que no hay muchos bares que se especializan en una buena coctelería en los locales, no muchos de los bares, no encuentras un buen cóctel, sino es a lo que quiere hacer el bartender y muy pocos, tienen estándares de recetas que este, o sea, recetas estandarizadas que tengan las medidas correctas de un cóctel para que sea bueno.

- ¿Qué impacto cree que podría tener la promoción de cócteles con ingredientes locales en la economía y cultura gastronómica de Ibarra?

Todo impulso es bueno, para la ciudad, para los negocios que impulsan o que promuevan este tipo de bebidas siempre y cuando estén al alcance de los ibarreños.

- ¿Qué estrategias recomendaría para posicionar estos cócteles en el mercado, considerando la identidad local?

Pues como te decía, yo creo que es importante la presentación y como Ibarra es la Ciudad Blanca, tal vez tener algo que representa la ciudad como el cóctel, o sea, Tierra Blanca o algo, así que le dé esa denominación al cóctel que haga que se sientan identificados con eso en la en la en el coctel.

- ¿Qué recomendaciones daría para mejorar o enriquecer la propuesta de cócteles elaborados con uvilla, mucílago de cacao y ají?

Pues son las degustaciones siempre ayudan, si alguien que ya sea haya elaborado ciertas bebidas o cócteles con eso, o quien esté en la necesidad de promover este tipo de frutas en las bebidas o en los cócteles debería impulsar eso e iniciando una introducción en los bares en los restaurantes promocionando los productos para que así se puedan utilizar esos licores o esos brebajes en los cocteles.

- ¿Hay algún otro aspecto que considere importante mencionar respecto al uso de estos ingredientes en la coctelería?

No.

- ¿Hay algo más que le gustaría agregar sobre el tema?

Sí que siempre es bueno innovar y tratar de presentar productos locales para que se puedan promover de diferente forma en este caso como en la coctelería, pero siempre es bueno tratar de llegar a los puntos importantes a los puntos más conocidos de la ciudad para que de esa forma se puedan motivar y que pueda incentivar ese concepto.

#### **6.3.3.4. Entrevista #4 Andrés Almeida**

- ¿A qué se dedica?

Me dedico a lo que es la hostelería, lo que sería los restaurantes, bares y esa cuestión, actualmente trabajo en el restaurante Sky Bistro bar.

- ¿Podría contarme brevemente sobre su experiencia en el ámbito de la coctelería, gastronomía o emprendimiento?

Bueno, yo tengo ocho años más o menos trabajando en cocina, en bares, en restaurantes en Estados Unidos recién abrí mi emprendimiento hace seis meses en la ciudad de Ibarra el restaurante Sky Bistro bar que tenemos un poco de todo de comida un chance europea y también coctelería de autor y cócteles clásicos internacionales.

- ¿Qué relación ha tenido con proyectos de innovación gastronómica o desarrollo de productos locales?

Y la verdad es que cuando llegué acá empecé a investigar un poco sobre algunos productos locales, estaba haciendo unos cocteles con jugo de tuna, con jugo de mortiño, hacía unos siraps que son unos jarabes de azúcar combinadas con algunas especias, con hierbas como son el cedrón y otras hierbas que solo se producen aquí en el Ecuador.

- ¿Qué opinión tiene sobre la utilización de ingredientes locales, como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, en la coctelería?

Me parece muy importante la utilización de productos locales, porque así de esta manera podemos hacer conocer el mundo todo lo que es nuestra diversidad gastronómica aquí en el Ecuador mediante los cócteles.

- ¿Conoce las propiedades sensoriales y nutricionales de la uvilla, el mucílago de cacao o el ají? Si es así, ¿podría mencionarlas?

No estoy muy al tanto de las propiedades, sensoriales y nutricionales de la uvilla, del mucílago y el ají, pero siempre yo había tenido un montón de colegas y habíamos hecho coctelería con otros tipos de ajís, como son el jalapeño, el chile serrano, hacíamos de siraps con unos chiles mexicanos que se llaman chile morita, chile pasilla, que dan ahí unas combinaciones super chéveres.

- ¿Qué cree que aporta cada uno de estos ingredientes a un cóctel en términos de sabor, aroma y textura?

Para mí me gusta trabajar bastante, bueno, yo amo la comida picante y me gusta trabajar mucho con sabores dulces, amargos, un poco picantes, también ahí entraría muy bien el ají, igual podríamos hacer un cóctel combinado con un jarabe de uvilla, podríamos hacer un licor infundado con el mucílago y también meterle un poquito de picante y nos va a quedar espectacular.

- ¿Qué considera necesario para que un cóctel se considere innovador?

Básicamente originalidad, tratar de inventar, no tener miedo a experimentar con los sabores con las texturas, tener una buena presentación, no sé, jugar ahí un poco con las cosas que tenemos aquí también.

- ¿Qué técnicas de coctelería de autor recomendaría aplicar al trabajar con ingredientes como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají?

Así como te había dicho anteriormente, yo lo que podría hacer es pues podría hacer un puré o un zumo de la uvilla, podría también hacer un jarabe de la uvilla para hacer en la coctelería, el mucílago actualmente, tengo un macerado que es hecho con mucílago de cacao y es espectacular, es súper, súper rico y el ají también, o sea, yo la he usado, le he disecado, le he hecho polvo para ponerle como adorno en el rim, en el en el anillo del vaso y que puedan probar ahí también un poco mezclado con el azúcar y queda súper, súper rico.

- ¿Qué desafíos cree que existen al incorporar ingredientes no tradicionales como el ají en cócteles?

Los desafíos siempre van a ser súper grandes al menos aquí en la ciudad de Ibarra que la gente tiene un poco de miedo a probarlo lo nuevo entonces, yo creo que solo hay que atreverse, intentar, ofrecer, y al principio regalar muestras, porque si no arreglamos muestras nunca nos van a aceptar un producto.

- ¿Cómo percibe la aceptación de los consumidores hacia cócteles que incluyen ingredientes poco comunes o locales?

Yo creo que la gente es un poco escéptica al principio, pero si tienen la adecuada información y la sociabilización puede ser un boom y puede llegar fácilmente a la gente cuando son productos extraños, a veces la gente tiene miedo, pero si tú le das una buena explicación y le das algún buen motivo porque queda probar el producto lo va a hacer.

- ¿Qué factores considera clave para que un cóctel con uvilla, mucílago de cacao o ají sea exitoso en el mercado local?

Básicamente que sea un equilibrio de sabores que sea un poco ácido, que sea un poco dulce, y también le vamos a dar ese toque picantito con el ají, para que ahí tenga un balance de sabores y pueda funcionar bien.

- ¿Cree que existe una tendencia o demanda creciente hacia la coctelería con ingredientes autóctonos? ¿Por qué?

Existe una tendencia ahorita, demanda o está de moda hacer cócteles con diferentes productos autóctonos y locales que tenemos aquí en el Ecuador y en la provincia, tengo algunos amigos que tienen bares en Guayaquil, uno de ellos el Juliana que ganó un premio hace dos años por su carta innovadora tenía el mejor cóctel innovador en el mundo el anterior hace 2 años en 2022.

- ¿Qué impacto cree que podría tener la promoción de cócteles con ingredientes locales en la economía y cultura gastronómica de Ibarra?

El impacto va a ser súper positivo como les decía antes, mientras tengamos una buena sociabilización del producto y así de esta manera le podamos hacer probar degustar a la gente para que pueda cambiar de opinión y no solo tenga un estigma de que este producto solo sirve para esto él aquí solo es para hacer salsa de ají picante y vea que estos productos se pueden utilizar para muchas más cosas.

- ¿Qué estrategias recomendaría para posicionar estos cócteles en el mercado, considerando la identidad local?

Yo pienso que a veces la gente por usar productos naturales o por usar cierto tipo de licores exagera y pone precios elevadísimos, y yo pienso que establecer un precio al principio regular bajo sería lo ideal para empezar y empezar a difundir y hacerse conocer y luego poco a poco ya se puede ir cambiando esas cosas y cuando una vez cuando ya tengas al cliente en tu bolsillo, vas a poder cambiar de precio, hacer esas cosas.

- ¿Qué recomendaciones daría para mejorar o enriquecer la propuesta de cócteles elaborados con uvilla, mucílago de cacao y ají?

Que se atrevan a experimentar, o sea que prueben de todo, traten de ser así como les dije antes, siropes, hagan disecados para con el ají, que intenten diferentes tipos de textura, lo que vayas a probar el cóctel, la presentación, pues incluir ahí burbujas alguna cosa innovadora hojas cosas autóctonas de aquí de la región.

- ¿Hay algún otro aspecto que considere importante mencionar respecto al uso de estos ingredientes en la coctelería?

Así como les digo, o sea, a veces de cosas locas salen cosas muy muy chéveres e innovadoras, así que hay que atreverse un poco y dejarse esos tabús de esos miedos y empezar a experimentar y así vamos a obtener cosas chéveres que nos van a ayudar a seguir y a promover los ingredientes locales de nuestra cultura de esa manera también.

- ¿Hay algo más que le gustaría agregar sobre el tema?

No.

#### **6.3.4. Interpretación de las entrevistas**

El análisis cruzado de las entrevistas realizadas a cuatro actores de la industria gastronómica de Ibarra (E1, E2, E3 y E4) permitió identificar convergencias y divergencias en sus percepciones sobre la coctelería con ingredientes locales como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají.

Respecto a la utilización de ingredientes locales en coctelería, todos los entrevistados coincidieron en que es una idea innovadora y prometedora. E1 destacó que estos ingredientes aportan intensidad de sabor y potencial en los cócteles, mientras que E2 consideró que tienen propiedades sublimes y permiten elevar la experiencia sensorial. E3 valoró el color, sabor y amargor de la uvilla, así como el carácter único del picante del ají, aunque admitió no estar familiarizado con el mucílago de cacao. Por su parte, E4 subrayó la importancia de utilizar estos ingredientes para promover la diversidad gastronómica del Ecuador, enfatizando que pueden ser utilizados de forma creativa para atraer a los consumidores.

En cuanto a los desafíos de incorporar ingredientes no tradicionales como el ají, E1 y E4 señalaron que los consumidores locales podrían mostrarse escépticos o reticentes a probar algo nuevo. E3 mencionó que el picante podría ser un factor limitante y sugirió controlar los niveles de intensidad para adaptarse a los diferentes paladares. E2 agregó que, aunque puede haber resistencia inicial, la clave radica en la educación del consumidor y en la correcta presentación del producto.

Sobre las técnicas recomendadas en coctelería de autor, hubo consenso en el uso de métodos que potencien las propiedades de los ingredientes. E2 y E3 recomendaron el macerado, especialmente para la uvilla, mientras que E4 propuso técnicas como siropes, disecados y el uso de ají en los bordes de los vasos para aportar un toque picante. E1, aunque no tiene experiencia directa con estos ingredientes, resaltó la importancia de la presentación como un elemento clave de innovación

En relación con la aceptación de los consumidores, los entrevistados coincidieron en que la innovación con ingredientes locales tiene potencial, pero requiere estrategias para superar el escepticismo inicial. E1 y E3 enfatizaron la importancia de la presentación y la calidad del sabor para atraer a los clientes. E2 consideró que el desarrollo de un producto bien elaborado y probado podría generar curiosidad y aceptación, mientras que E4 destacó que la sociabilización del producto mediante degustaciones sería esencial para cambiar la percepción de los consumidores.

Por último, en términos de estrategias para posicionar estos cócteles en el mercado, todos coincidieron en la importancia de la promoción y la identidad local. E1 y E3 propusieron enfoques creativos en la presentación, vinculándola con la cultura local. E2 y E4 recomendaron el uso de degustaciones y campañas en redes sociales para familiarizar a los consumidores con los ingredientes y destacar su origen ecuatoriano.

#### **6.4. Análisis de las fichas de evaluación sensorial**

La validación se realizó el viernes 24 de enero de 2025, con la presencia de tres personas relacionadas con el ámbito gastronómico de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a los cuales se les entregó una ficha de evaluación sensorial con el objetivo de obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas, entre estas, la presentación, aroma, sabor y tenor alcohólico.

En la siguiente tabla se presentan los nombres y la fecha de la degustación realizada para validar

**Tabla 2**

Datos de las personas que degustaron

<b>Código</b>	<b>Fecha de la degustación</b>	<b>Nombre de la persona</b>
D1	24/01/2025	PhD. Lorena Arellano
D2	24/01/2025	Mgs. Dayané Arroyo
D3	24/01/2025	Tnlgo. Alexis Cevallos

**6.4.1. Modelo de ficha de evaluación sensorial.****Ficha de evaluación sensorial**

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y ají.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre del Evaluador:</b>	

<b>Información general del coctel</b>	
<b>Nombre del coctel:</b>	

**¿Qué evaluar?**

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El coctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El coctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.



<b>PhD. Lorena Arellano</b>	Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	4	5	5	5	5
	Aroma	5	5	5	5	5	5
	Sabor	5	5	5	5	5	5
	Tenor alcohólico	5	5	5	5	5	5
<b>Mg. Dayané Arroyo</b>	Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	3	4	4	4	5	4
	Aroma	4	5	4	4	4	4
	Sabor	5	5	4	4	4	4
	Tenor alcohólico	4	5	4	5	4	5
<b>Tnlgo. Alexis Cevallos</b>	Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	2	5	5	3	5	5
	Aroma	4	5	5	1	5	5
	Sabor	5	5	4	5	5	5
	Tenor alcohólico	4	4	4	4	5	4

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

En cuanto a la presentación, se identificó la necesidad de mejorar la decoración en algunos cócteles. Para Uvillazo, se recomendó escarchar la copa, agregar garnituras y mejorar la decoración con el uso de la fruta con cáscara. En Golden Sour, se sugirió el uso de un twist de limón y una copa tipo cóctel. Para Indix, se recomendó el uso de garnituras brillantes o matizantes. En general, la incorporación de elementos decorativos adicionales como hierbas, cáscaras y escarchados podría mejorar la percepción visual de los cócteles.

Respecto al aroma, la mayoría de los cócteles obtuvo calificaciones altas. Sin embargo, Indix presentó dificultades, ya que el aroma no se percibía hasta remover el cóctel. En contraste, Hot Spicy fue elogiado por su excelente aroma a ají, y Raíces Amazónicas destacó por desprender notas aromáticas desde la cáscara. Se sugiere optimizar la intensidad y liberación del aroma en aquellos cócteles que lo requieran, ya sea mediante técnicas de maceración o presentación en cristalería adecuada.

En términos de sabor, los comentarios fueron en su mayoría positivos, destacando el equilibrio entre dulzura y acidez en Raíces Amazónicas y la potencia de sabores en Theo Sour. Sin embargo, en Hot Spicy, se sugirió considerar el estado de madurez del ají para equilibrar mejor los sabores dulces y ácidos. En Golden Sour, la acidez de la uvilla fue bien valorada, y en Uvillazo se resaltó la presencia de especias.

Sobre el tenor alcohólico, algunos evaluadores recomendaron aumentarlo en ciertos cócteles, como Uvillazo y Golden Sour, con el objetivo de intensificar su carácter. En Hot Spicy e Indix, se sugirió aumentar media onza para resaltar mejor el picor y la sensación alcohólica en boca.

#### **6.4.3. Interpretación de las fichas de evaluación sensorial.**

Los resultados de las evaluaciones realizadas por D1, D2 y D3 muestran que el coctel "Uvillazo" presenta opiniones variadas respecto a su presentación. Mientras D1 y D2 sugieren mejorar la decoración mediante el uso de garnituras, D3 considera que requiere cambios más significativos, como escarchar la copa y revisar la temperatura. En cuanto a aroma y sabor, las tres evaluaciones coinciden en destacar cualidades positivas, con D1 otorgando calificaciones máximas y D2 y D3 señalando espacio para mejorar en aroma. En el tenor alcohólico, D1 otorgó la máxima puntuación, mientras D2 y D3 sugieren ligeros ajustes.

En el coctel "Golden Sour", las evaluaciones de D1 y D3 coinciden en valorar positivamente la presentación, destacando un diseño minimalista y el uso del cristal apropiado, mientras que D2 menciona la posibilidad de agregar detalles decorativos como un twist de limón. El aroma y el sabor fueron considerados excelentes por los tres evaluadores. No obstante, D3 recomienda un ligero aumento del tenor alcohólico para mejorar la experiencia.

Para el coctel "Hot Spicy", D1 destacó su excelente presentación y aroma, señalando que el ají se percibe claramente. D2 y D3 también coincidieron en calificar positivamente la presentación, pero mencionaron áreas de mejora en el balance de sabores. En cuanto al tenor alcohólico, D1 otorgó una calificación máxima, mientras D2 y D3 sugieren incrementos moderados.

El coctel "Indix" muestra contrastes significativos en las evaluaciones. D1 y D2 lo calificaron alto en presentación, aunque sugirieron el uso de garnituras apropiadas. Por otro lado, D3 encontró que la decoración podría mejorarse mediante elementos más llamativos como hierbas o papel de oro. En aroma, mientras D1 y D2 dieron calificaciones altas, D3 señaló que no se percibe adecuadamente. Sin embargo, el sabor fue ampliamente reconocido como equilibrado y agradable.

"Raíces Amazónicas" se destacó por unanimidad entre los evaluadores. D1, D2 y D3 coincidieron en que la presentación, el aroma, el sabor y el tenor alcohólico fueron de alta calidad, resaltando especialmente la sostenibilidad del coctel y el uso innovador de todos los componentes del cacao.

Finalmente, el coctel "Theo Sour" recibió calificaciones máximas en la mayoría de los criterios, siendo elogiado por su decoración, el uso del mucílago y su consistencia. D1 y D2 destacaron el aroma y sabor equilibrado, mientras que D3 sugirió un aumento ligero en el tenor alcohólico para realzar aún más su impacto.

## **6.5. Propuesta**

### **6.5.1. Introducción de la propuesta**

La presente propuesta tiene como objetivo la creación de tres cócteles innovadores que incorporen ingredientes autóctonos del Ecuador: uvilla, mucílago de cacao y ají. Estos ingredientes, poco utilizados en la mixología tradicional, poseen características sensoriales y nutricionales únicas que los hacen ideales para la coctelería de autor. La iniciativa busca no solo diversificar la oferta de bebidas en el sector gastronómico, sino también promover el uso de productos locales en preparaciones de alto valor agregado. La integración de estos insumos permite explorar nuevas combinaciones de sabores, aprovechando la identidad ecuatoriana para desarrollar bebidas con una impronta cultural fuerte.

El desarrollo de esta propuesta responde a la necesidad de innovar en la mixología mediante el aprovechamiento de ingredientes naturales con propiedades diferenciadas. La uvilla, por su acidez equilibrada y notas frutales, el mucílago de cacao, por su dulzura y textura cremosa, y el ají, por su capacidad de aportar un picor controlado, ofrecen una oportunidad para expandir las posibilidades de la coctelería en Ecuador. A través de la experimentación con técnicas avanzadas, se busca potenciar estos ingredientes y demostrar su versatilidad en bebidas alcohólicas. Este enfoque promueve la creatividad en la mixología y fomenta el consumo de productos autóctonos.

Además, la propuesta tiene un impacto en la sostenibilidad y la economía local, ya que incentiva el uso de subproductos agrícolas como el mucílago de cacao, que tradicionalmente se desperdicia. De esta manera, se contribuye a la reducción del impacto ambiental y se genera un mayor valor para los agricultores y productores locales. Con esta iniciativa, se busca no solo crear cócteles atractivos y sensorialmente equilibrados, sino también fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana en el ámbito de la coctelería de autor.

### **6.5.2. Desarrollo de los cócteles**

Los cócteles diseñados en esta propuesta fueron el resultado de una serie de pruebas sensoriales y técnicas aplicadas para maximizar el potencial de cada ingrediente principal. La uvilla, el mucílago de cacao y el ají fueron seleccionados por sus perfiles organolépticos únicos, que permiten la creación de bebidas innovadoras con una identidad ecuatoriana marcada. En el desarrollo de las recetas, se realizaron diversos ensayos para ajustar proporciones y métodos de preparación hasta lograr un equilibrio entre dulzura, acidez y textura. Cada cóctel fue diseñado para resaltar las características propias del ingrediente base, garantizando una experiencia sensorial diferenciada.

Además, para potenciar los sabores y mejorar la integración de los ingredientes, se aplicaron técnicas como la maceración y la infusión prolongada. En el caso del mucílago de cacao, se realizaron maceraciones con vodka y con la semilla del cacao, lo que permitió obtener notas más complejas y una textura aterciopelada. El ají, por su parte, fue trabajado en forma de jarabe, permitiendo controlar su intensidad y distribuir su picor de manera homogénea en las preparaciones. La uvilla, con su acidez característica, fue combinada con destilados que equilibraran su perfil, logrando cócteles frescos y vibrantes.

Cada bebida fue evaluada a través de pruebas de degustación con consumidores y expertos en mixología, quienes calificaron atributos como sabor, aroma, textura y presentación. Se realizaron ajustes en los ingredientes y en las técnicas empleadas para asegurar que cada cóctel reflejara la esencia de la coctelería de autor. Además, la cristalería y los elementos decorativos fueron seleccionados estratégicamente para resaltar la identidad de cada preparación. A continuación, se describen en detalle los seis cócteles desarrollados, agrupados según el ingrediente principal.

### **6.5.2.1. Cocteles con uvilla.**

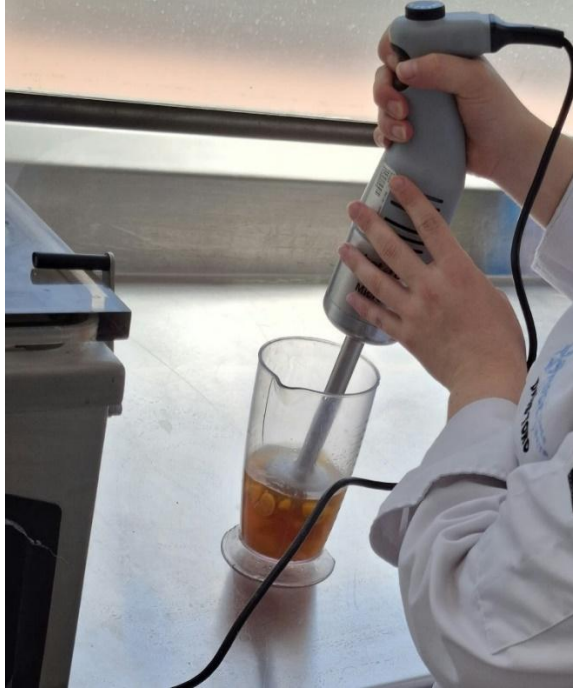
#### **6.5.2.1.1. Uvillazo**

El cóctel Uvillazo se inspiró en el tradicional naranjillazo ecuatoriano, aprovechando las similitudes en la acidez y frescura entre la naranjilla y la uvilla. La preparación comenzó con la elaboración de una infusión de especias, utilizando canela, pimienta dulce, anís estrellado y panela, cocinada a fuego lento para extraer sus aromas. Posteriormente, se incorporó la uvilla cortada en cuartos y se dejó cocinar, permitiendo que su sabor se integrara en la infusión. Este proceso ayudó a resaltar la dulzura natural de la fruta y suavizar su acidez.

Tras la cocción, la mezcla fue licuada y colada para obtener un líquido homogéneo con una textura ligeramente espesa. Para darle un carácter alcohólico distintivo, se añadió aguardiente de caña, cuyo perfil rústico complementó la intensidad del cóctel. Se optó por servir la bebida caliente, lo que realzó los aromas especiados y frutales de la infusión. La cristalería seleccionada fue una copa Irish coffee, ideal para mantener la temperatura y ofrecer una presentación sofisticada.

En términos sensoriales, Uvillazo presentó un balance entre acidez y dulzura, con notas cálidas de especias que complementaron la frescura de la uvilla. La textura del cóctel fue ligeramente densa, proporcionando una experiencia envolvente en boca. Se sugirió la incorporación de una garnitura de uvilla caramelizada o un escarchado de panela para reforzar la identidad de la bebida y mejorar su impacto visual.

**Figura 13**  
*Elaboración del Uvillazo*



**Figura 14**  
*Prototipo del coctel Uvillazo*



#### **6.5.2.1.2. Golden sour**

Golden Sour fue desarrollado tomando como referencia el clásico Pisco Sour, adaptando la receta para integrar la uvilla como ingrediente principal. La preparación inició con la licuación de la fruta junto con brandy y jarabe de goma, creando una base con cuerpo y dulzura equilibrada. Este proceso permitió extraer la esencia de la uvilla sin alterar su frescura. Posteriormente, la mezcla fue colada para eliminar residuos sólidos y obtener un líquido uniforme.

En una coctelera, la base de uvilla fue combinada con zumo de limón y clara de huevo, ingredientes clave para generar la espuma característica de los cócteles sour. La mezcla fue shakeada vigorosamente durante 15 segundos para lograr una integración homogénea y aportar aireación a la bebida. Se sirvió en un vaso old fashion previamente enfriado, asegurando que la temperatura de servicio resaltara sus atributos sensoriales.

El resultado fue un cóctel de cuerpo ligero y textura sedosa, con una acidez balanceada por la dulzura del jarabe de goma. El aroma frutal de la uvilla se intensificó gracias al brandy, que aportó notas cálidas y ligeramente amaderadas. Se añadió un toque de amargo en la superficie para contrastar los sabores y enriquecer el perfil sensorial de la bebida.

**Figura 15**  
*Elaboración del coctel Golden sour*



**Figura 16**  
*Prototipo del coctel Golden sour*



#### **6.5.2.2. Cocteles con ají.**

#### **6.5.2.2.1. Hot spicy**

El cóctel Hot spicy se diseñó para ofrecer una experiencia sensorial intensa mediante la combinación de mango maduro y ají, logrando un balance entre dulzura y picor. Se inició enfriando un vaso long drink con hielos, asegurando que la temperatura de servicio realzara los sabores. En una batidora, se mezcló una onza y media de vodka con 75 gramos de mango Tommy Atkins, buscando obtener una base frutal densa y aromática. A esta mezcla se añadió una onza de jarabe de goma y media onza de jarabe de ají, permitiendo integrar el dulzor con el picor característico del ingrediente principal.

Una vez lista la premezcla, se vertió en el vaso con hielo, agregando media onza de zumo de limón para equilibrar la dulzura del mango con una nota cítrica refrescante. Para realzar la apariencia del cóctel, se incorporó un golpe de granadina, que aportó un degradado de colores llamativo. Finalmente, se añadieron tres onzas de la premezcla junto con un golpe de Sprite y se complementó con agua mineral con gas (Güitig), generando una textura burbujeante que potenció la percepción de frescura. La cristalería elegida permitió destacar la estética vibrante del cóctel.

En cuanto al perfil sensorial, Hot spicy presentó una dulzura inicial proveniente del mango, seguida de la acidez del limón y un picor progresivo del ají, ofreciendo una experiencia compleja y bien equilibrada. La carbonatación del Sprite y la Güitig contribuyeron a suavizar la intensidad del picante, haciendo que el cóctel fuera más accesible para los consumidores. Para la decoración, se utilizó un twist de cáscara de mango, aportando un detalle visual atractivo y reforzando la presencia de la fruta en la presentación.

**Figura 17**  
*Prototipo de la garnitura del coctel Hot spicy*



**Figura 18**  
*Prototipo del coctel Hot spicy*



#### 6.5.2.2.2. Indix

El cóctel Indix se inspiró en los tradicionales dulces mexicanos de tamarindo y ají, combinando sabores ácidos, dulces y picantes en una bebida innovadora. Para su preparación, se inició enfriando un vaso old fashion con hielo, asegurando que el cóctel se mantuviera a una temperatura adecuada al momento de servir. A continuación, en una licuadora se mezcló una onza de brandy con una onza de arropo de tamarindo, buscando lograr una base intensa y bien equilibrada. Para incorporar el picor de manera controlada, se añadió media onza de jarabe de ají, integrándolo con los demás ingredientes.

Una vez licuada la premezcla, se vertió en el vaso con hielos, asegurando que la textura del cóctel se mantuviera fluida y agradable al paladar. Para equilibrar la intensidad del tamarindo y el ají, se añadió la misma cantidad de Sprite que de la mezcla base, suavizando los sabores sin opacar la esencia de los ingredientes principales. Posteriormente, se complementó con un toque de agua mineral con gas (Güitig), aportando una ligera efervescencia que realzó las notas ácidas y dulces de la bebida. Este contraste de ingredientes generó un cóctel dinámico y versátil.

A nivel sensorial, Indix presentó un perfil agridulce con un picor gradual que se intensificaba en el retrogusto. La combinación del tamarindo con el ají creó una sensación cálida en boca, equilibrada por la frescura de la carbonatación. La degradación de colores en el vaso, con tonos oscuros en la base y más claros en la parte superior, hizo que el cóctel fuera visualmente atractivo. Se optó por una decoración minimalista, utilizando un sorbete pequeño para no restarle protagonismo al diseño natural del cóctel.

**Figura 19**  
*Preparación del coctel Indix*



**Figura 20**  
*Prototipo del coctel Indix*



### 6.5.2.3. Cocteles de mucílago de cacao.

### **6.5.2.3.1. Raíces amazónicas**

El cóctel Raíces Amazónicas se concibió como una propuesta completamente sostenible, en la que se aprovechó el cacao en su totalidad. Desde su conceptualización, se buscó que cada parte del fruto tuviera un uso funcional dentro de la preparación, maximizando su valor gastronómico. Para ello, se separó el mucílago de cacao de las semillas y la cáscara, utilizándola posteriormente como recipiente natural para servir la bebida. Este enfoque permitió no solo reducir el desperdicio, sino también aportar una identidad visual distintiva que reforzara la conexión con los ingredientes autóctonos.

El proceso de elaboración comenzó con la extracción del mucílago de cacao, el cual se colocó en una coctelera junto con hielos, tres onzas de brandy y dos onzas de jarabe de goma. La mezcla fue shakeada enérgicamente durante 12 segundos para lograr una integración homogénea y resaltar las propiedades cremosas del mucílago. Este paso resultó clave para potenciar la textura sedosa de la bebida y equilibrar su dulzura natural. La cristalería, en este caso la propia cáscara del cacao, reforzó el concepto sostenible del cóctel, ofreciendo una presentación única y alineada con su identidad amazónica.

A nivel sensorial, Raíces Amazónicas presentó un perfil suave y envolvente, con notas dulces predominantes del mucílago y el jarabe de goma, complementadas por la calidez del brandy. La bebida ofreció una textura aterciopelada, mientras que el aroma sutil del cacao proporcionó una experiencia sensorial completa. Se recomendó servir con hielo en la cáscara para mantener su temperatura y realzar su frescura. Como toque final, se decoró con una sombrilla, resaltando el contraste entre la rusticidad del recipiente y la sofisticación del cóctel.

**Figura 21**  
*Preparación del coctel Raíces amazónicas*



**Figura 22**  
*Prototipo de una copa para el coctel Raíces amazónicas*



#### **6.5.2.3.2. Theo sour**

El cóctel Theo Sour fue desarrollado como una interpretación ecuatoriana del clásico Whiskey Sour, incorporando mucílago de cacao como base para generar una textura aterciopelada y un sabor naturalmente dulce. Se inició enfriando un vaso old fashion con hielo para garantizar que la bebida se mantuviera a una temperatura ideal. A continuación, se tomó la otra mitad del mucílago de cacao con su semilla y se colocó en una coctelera junto con media onza de zumo de limón, dos onzas de brandy y una onza de jarabe de goma. La combinación de estos ingredientes permitió equilibrar dulzura y acidez, logrando una mezcla armoniosa.

Para potenciar la textura característica de los sour, se agregó la yema de un huevo, aportando cuerpo y cremosidad a la bebida. Se shakeó vigorosamente durante 15 segundos, asegurando la correcta emulsión de los ingredientes y generando una espuma estable. Este proceso fue clave para diferenciar Theo Sour de otros cócteles con mucílago de cacao, destacando su versatilidad en la coctelería clásica. Posteriormente, la premezcla se vertió en el vaso enfriado con hielo, proporcionando una presentación elegante y sofisticada.

A nivel sensorial, Theo Sour resaltó por su textura suave y cremosa, con una acidez moderada que equilibró la dulzura del mucílago y el jarabe de goma. La presencia del brandy aportó notas aromáticas profundas, mientras que la emulsión de la yema de huevo intensificó la sensación en boca. Para la decoración, se utilizó amargo sobre la espuma, generando contrastes visuales y aromáticos que enriquecieron la experiencia del consumidor. Se añadió un sorbete pequeño para una presentación más pulida y acorde a la identidad del cóctel.

**Figura 23**  
*Preparación del coctel Theo sour*



**Figura 24**  
*Prototipo del coctel Theo sour*



**6.5.2.3.3. Resultados sobre el uso de mucílago de cacao en coctelería.**

La capacidad de absorción de líquidos del mucílago de cacao es un aspecto fundamental en la elaboración de cócteles, como se evidencia en las recetas de "Raíces Amazónicas" y "Theo Sour". Este mucílago, al ser un material viscoso y gelatinoso, tiene la habilidad de retener y absorber líquidos en cantidades significativas, lo que contribuye a la textura y consistencia de las bebidas. En el cóctel "Raíces Amazónicas", la mezcla de mucílago con brandy y jarabe de goma no solo resalta su dulzura natural, sino que también potencia la textura sedosa de la bebida, creando una experiencia envolvente para el paladar. De manera similar, en "Theo Sour", la incorporación de mucílago junto con la yema de huevo genera una emulsión que proporciona una suavidad y cremosidad excepcionales, equilibrando la dulzura y la acidez de los ingredientes. Esta capacidad de absorción no solo mejora la experiencia sensorial, sino que también permite a los mixólogos experimentar con diferentes combinaciones, aprovechando al máximo las propiedades del mucílago de cacao en la coctelería.

### **6.5.3. Viabilidad y aplicación en el mercado**

Los cócteles desarrollados en esta investigación presentan un alto potencial de aceptación en el mercado, especialmente en bares, restaurantes y eventos especiales. La uvilla y el mucílago de cacao, debido a su sabor equilibrado y familiaridad, han demostrado ser ingredientes versátiles con una gran predisposición de consumo. Por otro lado, el ají, aunque más desafiante para algunos consumidores, ofrece una propuesta innovadora y diferenciadora que puede atraer a un nicho de mercado más aventurero. La clave para su comercialización radica en una correcta segmentación del público y estrategias de posicionamiento que destaquen la identidad y el valor de los ingredientes autóctonos.

Para lograr una comercialización efectiva, es fundamental desarrollar campañas de marketing que resalten la historia y la procedencia de los ingredientes. La mixología actual no solo se enfoca en el sabor, sino también en la experiencia del consumidor, por lo que contar con una narrativa que enmarque cada cóctel en un contexto cultural y gastronómico fortalecerá su atractivo. La colaboración con bares de autor y restaurantes que valoren la innovación puede ser una estrategia clave para introducir estos productos en el mercado.

Asimismo, la capacitación de bartenders y chefs en el uso de estos ingredientes permitirá una mayor difusión y adopción de estas recetas en la industria gastronómica.

El mercado de la coctelería premium y de autor ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, lo que representa una oportunidad ideal para introducir estos cócteles. La tendencia de consumir productos con identidad local y origen sostenible ha cobrado fuerza entre los consumidores, quienes buscan opciones innovadoras y responsables. Además, la posibilidad de ofrecer estos cócteles en eventos temáticos o festivales gastronómicos permitirá evaluar su aceptación en diferentes contextos y adaptar las recetas según las preferencias del público.

También, para garantizar la viabilidad comercial de estos cócteles, es importante considerar la disponibilidad constante de los ingredientes y su costo de producción. La uvilla y el ají tienen una producción accesible en varias regiones del país, mientras que el mucílago de cacao, aunque subutilizado, puede convertirse en un recurso más aprovechado por la industria. La integración de estos cócteles en menús de temporada o en ediciones especiales permitirá introducirlos paulatinamente en el mercado, generando interés y curiosidad entre los consumidores.

#### **6.5.4. Sostenibilidad y aprovechamiento de ingredientes**

El enfoque sostenible en la creación de estos cócteles representa un valor agregado que la diferencia dentro de la industria de la mixología. Uno de los aspectos más innovadores es el uso del mucílago de cacao, un subproducto que generalmente se desperdicia en la producción de chocolate. Su incorporación en coctelería no solo permite aprovechar al máximo el fruto del cacao, sino que también promueve prácticas de economía circular dentro del sector agroindustrial. De esta manera, se fomenta una mayor conciencia sobre el uso integral de los recursos naturales.

El ají y la uvilla también presentan ventajas desde una perspectiva de sostenibilidad. Al ser cultivos locales con una producción estable en Ecuador, su integración en la mixología favorece el consumo de productos de proximidad, reduciendo la huella de carbono asociada a la importación de ingredientes foráneos. Además, la revalorización de estos productos en la coctelería impulsa el desarrollo de los pequeños productores, generando oportunidades

económicas en comunidades agrícolas. Esto contribuye a fortalecer el mercado interno y promover el uso responsable de los ingredientes autóctonos.

Otra estrategia sostenible aplicada en estos cócteles es la minimización del desperdicio durante su elaboración. En el caso de Raíces Amazónicas, la cáscara del cacao fue utilizada como cristalería natural, evitando el uso de materiales plásticos o desechables. Asimismo, la aplicación de técnicas como la maceración y la infusión permitió extraer el máximo sabor de los ingredientes sin generar residuos innecesarios. La implementación de estos enfoques en bares y restaurantes podría incentivar una cultura de aprovechamiento integral en la industria gastronómica.

Para consolidar la sostenibilidad de estos cócteles a largo plazo, es recomendable establecer alianzas con productores locales y fomentar prácticas de comercio justo. La promoción de estos ingredientes en la mixología puede contribuir a un mayor reconocimiento de su valor en el mercado, generando una demanda constante que beneficie tanto a la industria coctelera como a los agricultores. Además, la educación del consumidor sobre el impacto positivo de elegir productos sostenibles fortalecerá la aceptación de estos cócteles, posicionándolos como opciones innovadoras y responsables dentro de la coctelería de autor.

## 7. CONCLUSIONES

- El análisis de las propiedades sensoriales y nutricionales de la uvilla, el mucílago de cacao y el ají evidenció que estos ingredientes poseen un perfil organoléptico único. La uvilla destacó por su balance entre acidez y dulzura, el mucílago de cacao por su textura cremosa y dulzura natural, y el ají por su capacidad de aportar un picor distintivo que puede potenciar sabores en los cócteles. Estas características confirman su viabilidad para la creación de bebidas innovadoras y con identidad local.
- El desarrollo de tres recetas de cócteles individuales con cada ingrediente permitió aplicar técnicas de coctelería de autor como el macerado, la infusión y la presentación creativa. Estos métodos potenciaron las propiedades sensoriales de cada ingrediente, logrando combinaciones equilibradas y atractivas. Las recetas demostraron que la uvilla, el mucílago de cacao y el ají pueden ser utilizados de manera independiente, respetando su autenticidad y características únicas.
- La evaluación de la aceptación del consumidor reveló que los cócteles con uvilla y mucílago de cacao obtuvieron alta aceptación debido a sus sabores agradables y familiaridad. Por otro lado, el cóctel con ají mostró una polarización en la percepción del público, reflejando tanto curiosidad como escepticismo hacia su picor. Esto sugiere que la educación del consumidor y la promoción de este ingrediente podrían incrementar su aceptación en el futuro.
- En respuesta a las preguntas de investigación, se concluyó que la uvilla, el mucílago de cacao y el ají poseen propiedades sensoriales y beneficios nutricionales que los posicionan como ingredientes valiosos en la coctelería de autor. Las combinaciones desarrolladas demostraron que es posible crear cócteles innovadores mediante la explotación de las características individuales de estos ingredientes. Finalmente, la aceptación del consumidor indicó un fuerte interés por los productos locales, con un notable entusiasmo por la uvilla y el mucílago de cacao, y un potencial emergente para el ají, siempre y cuando se diseñen estrategias para superar las barreras culturales hacia este ingrediente.

## 8. RECOMENDACIONES

- Que la academia fomente investigaciones adicionales sobre las propiedades organolépticas y funcionales de ingredientes locales como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, ampliando el conocimiento científico que respalde su inclusión en productos gastronómicos y coctelería de autor.
- A las autoridades locales, diseñar programas de promoción y capacitación dirigidos a agricultores y productores, incentivando el cultivo y aprovechamiento sostenible de estos ingredientes para fortalecer su cadena de valor y su integración en mercados especializados.
- Para los profesionales de la gastronomía y mixología, explorar técnicas avanzadas que potencien las características únicas de cada ingrediente, como el uso de presentaciones innovadoras y maridajes que resalten su identidad cultural y sensorial.
- Al público en general abrirse a la experiencia de probar productos elaborados con ingredientes locales, reconociendo su aporte a la economía local y su potencial para ofrecer sabores auténticos e innovadores que reflejen la riqueza del territorio.
- A las instituciones educativas y de formación técnica desarrollar, programas de divulgación y talleres prácticos que involucren tanto a consumidores como a profesionales, promoviendo una apreciación más amplia y consciente de los ingredientes autóctonos en la gastronomía y coctelería.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

- Abou-Ganim, T. (2010). *The modern mixologist: contemporary classic coctels* (M. E. Faulkner, Ed.). Surrey Books.
- Arcos, L. P. A., Toapanta, M. F. V., Pacheco, T., & Teneda-Llerena, W. F. (2023, junio). *Effect of Low-calorie Sweeteners on Sensory, Physicochemical, and Quality Attributes of Goldenberry (Physalis peruviana L.) Juice*. Researchgate.net. [https://www.researchgate.net/publication/370941542\\_Effect\\_of\\_low-calorie\\_sweeteners\\_on\\_sensory\\_physicochemical\\_and\\_quality\\_attributes\\_of\\_goldenberry\\_Physalis\\_peruviana\\_L\\_juice](https://www.researchgate.net/publication/370941542_Effect_of_low-calorie_sweeteners_on_sensory_physicochemical_and_quality_attributes_of_goldenberry_Physalis_peruviana_L_juice)
- Arellano, S. (2017). El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso. Universidad de Girona, Máster Tesis
- Arroyo, M. (2022). *Técnicas Clásicas*. Edu.mx. <https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/20370/cocteleria.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Balseca, D. (2013). *UTILIZACIÓN DEL EXTRACTO DEL AJÍ (CAPSICUM FRUTESCENS) EN EL ÁREA DE MIXIOLOGÍA, DE LA ESPOCH 2013*. Espoch.edu.ec. <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/9666/1/84T00252.pdf>
- Batool, A. I., Naveed, N. H., Rehman, M. F. ur, Anwar, F., Khan, R., & Saari, N. (2024, marzo). *Functional food and Nutra-pharmaceutical potential of goldenberry*. Researchgate.net. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-15433-1.00023-6>
- Calculadora de Muestras*. (s/f). Corporacionaem.com. Recuperado el 10 de febrero de 2025, de [https://www.corporacionaem.com/tools/calc\\_muestras.php](https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php)
- Carrasco, J. (s/f). *Coctelería*. Editorialelearning.com. Recuperado el 9 de febrero de 2025, de [https://www.editorialelearning.com/catalogo/media/iverve/uploadpdf/1526027602\\_0098\\_demo.pdf](https://www.editorialelearning.com/catalogo/media/iverve/uploadpdf/1526027602_0098_demo.pdf)
- Carrillo-Perdomo, E., Aller, A., Cruz-Quintana, S. M., Giampieri, F., & Alvarez-Suarez, J. M. (2015, junio). *Andean berries from Ecuador: A review on Botany, Agronomy, Chemistry and Health Potential*. Iospress.com. <https://content.iospress.com/articles/journal-of-berry-research/jbr093>
- Colcha Estrada, J. S. (2020, enero). *Proyecto de creación de una empresa para la producción de vino de uvilla en la ciudad de Guaranda provincia de Bolívar*. Espoch.edu.ec. <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/14011>
- DeGroff, D. (2003). *The craft of the coctel: everything you need to know to make 500 of the world's best drinks and host legendary coctel parties* (G. Erml, Ed.). Proof Publishing.

- Diageo Bar Academy. (s/f). *BARTENDERS 101: HERRAMIENTAS, TÉCNICAS Y CÓCTELES*. Diageocms.com. Recuperado el 10 de febrero de 2025, de <https://media.diageocms.com/media/nznhipnw/bartenders-101-herramientas-y-cócteles-ebook.pdf>
- DIRECCION DE PLANIFICACION Y DESARROLLO TERRITORIAL. (2020). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN IBARRA*. Ibarra.gob.ec. [https://www.ibarra.gob.ec/site/docs/estrategico/PDYOT\\_2020.pdf](https://www.ibarra.gob.ec/site/docs/estrategico/PDYOT_2020.pdf)
- Escuela de Hostelería de Melilla. (2013). *las JORNADAS de CATA de VINOS HISPANO-MARROQUÍES*. Promesa.net. <https://www.promesa.net/uploads/nuevas-descargas/201601201052-cata-y-enologia.pdf>
- Fundación Humana. (2019). *MANUAL DE CULTIVO DE UVILLA (Physalis peruviana L.)*. Humana-ecuador.org. [https://humana-ecuador.org/wp-content/uploads/2021/09/Manual-de-Uvilla\\_Final.pdf](https://humana-ecuador.org/wp-content/uploads/2021/09/Manual-de-Uvilla_Final.pdf)
- Fundación Universitaria San Mateo. (s/f-a). *EL ARTE DE LA COCTELERÍA DE AUTOR*. Sanmateovirtual.edu.co. Recuperado el 10 de febrero de 2025, de [https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/COCTELERIA/Unidad\\_4/Act\\_3/Recurso/UV\\_GR\\_PAF\\_%20COCTEL%20\\_U04\\_2142\\_V01/UV\\_GR\\_PAF\\_%20COCTEL%20\\_U04\\_2142\\_V01.pdf](https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/COCTELERIA/Unidad_4/Act_3/Recurso/UV_GR_PAF_%20COCTEL%20_U04_2142_V01/UV_GR_PAF_%20COCTEL%20_U04_2142_V01.pdf)
- Fundación Universitaria San Mateo. (s/f-b). *LICORES*. Sanmateovirtual.edu.co. Recuperado el 10 de febrero de 2025, de [https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/COCTELERIA/UNIDAD\\_UNO/ACTIVIDAD\\_INTEGRADORA/RECURSO/UV\\_GR\\_DOE\\_COCTEL%20\\_U01\\_2125\\_V01/UV\\_GR\\_DOE\\_COCTEL%20\\_U01\\_2125\\_V01.pdf](https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/COCTELERIA/UNIDAD_UNO/ACTIVIDAD_INTEGRADORA/RECURSO/UV_GR_DOE_COCTEL%20_U01_2125_V01/UV_GR_DOE_COCTEL%20_U01_2125_V01.pdf)
- Fundación Universitaria San Mateo. (s/f-c). *MEDIDAS EN LA COCTELERÍA ¿CÓMO REALIZARLAS?* Sanmateovirtual.edu.co. Recuperado el 10 de febrero de 2025, de [https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/MIXOLOGIA/UNI2/Act\\_Int/Recurso/UV\\_GR\\_DOE\\_MMIXO\\_U02\\_2017\\_V01/UV\\_GR\\_DOE\\_MMIXO\\_U02\\_2017\\_V01.pdf](https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/MIXOLOGIA/UNI2/Act_Int/Recurso/UV_GR_DOE_MMIXO_U02_2017_V01/UV_GR_DOE_MMIXO_U02_2017_V01.pdf)
- Hemalatha, R., Kumar, A., Prakash, O., Supriya, A., Chauhan, A. S., & Kudachikar, V. B. (2018). Development and quality evaluation of ready to serve (RTS) beverage from Cape gooseberry (*Physalis peruviana* L.). *Beverages*, 4(2), 42. <https://doi.org/10.3390/beverages4020042>
- Hernández, J. (2008). *CÓCTELES PARA TODOS*. Wordpress.com. <https://todorecurso.wordpress.com/wp-content/uploads/2010/04/cocteles-para-todos.pdf>
- INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN. (2008). *JUGOS, PULPAS, CONCENTRADOS, NECTARES, BEBIDAS DE FRUTAS Y VEGETALES*.

*REQUISITOS*. Studocu.com. <https://www.studocu.com/ec/document/universidad-de-guayaquil/analisis-de-alimentos/nte-inen-2337/10741008>

- INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN. (2015). *BEBIDAS ALCOHÓLICAS. COCTELES O BEBIDAS ALCOHÓLICAS MIXTAS Y LOS APERITIVOS. REQUISITOS*. Infoalimentario.com. [https://infoalimentario.com/wp-content/uploads/2023/02/pc\\_nte\\_inen\\_2802\\_enm1.pdf](https://infoalimentario.com/wp-content/uploads/2023/02/pc_nte_inen_2802_enm1.pdf)
- Kirby, T. (s/f). *Cóctel. El secreto está en la mezcla*. Oberonlibros.com. Recuperado el 10 de febrero de 2025, de [https://www.oberonlibros.com/primer\\_capitulo/coctel-el-secreto-esta-en-la-mezcla.pdf](https://www.oberonlibros.com/primer_capitulo/coctel-el-secreto-esta-en-la-mezcla.pdf)
- KitchenVS. (2023, marzo 23). *The future of mixology: Exploring the latest trends and techniques in coctel making*. Medium. <https://medium.com/@kitchenvs/the-future-of-mixology-exploring-the-latest-trends-and-techniques-in-coctel-making-c44a8e035485>
- Lanaud, C., Solórzano, R. L., Zarrillo, S., & Valdez, F. (2016). *Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador*. Ird.fr. [https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/divers19-08/010076407.pdf](https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers19-08/010076407.pdf)
- Mejía López, A. H., & Fuevez Pillaluisa, A. Y. (2023, noviembre). *Aprovechamiento de la uvilla (Physalis peruviana L.) para el desarrollo de productos agroindustriales*. Unach.edu.ec. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11792>
- Mian, T. M.-A. S., Camara, F., Coulibaly, W. H., & Beugré, G. A. M. (2022). Assessment of physicochemical, biochemical and functional properties of mucilage cocoa juice during storage at room temperature. *Trends Journal of Sciences Research*, 10–26. <https://doi.org/10.31586/ojfn.2022.186>
- Párraga, Y., & Vinuesa, M. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 7(2), 52–57. <https://doi.org/10.26423/rctu.v7i2.526>
- Paspuel, D. J., Guerrero, Lady, González, C., & Cisneros, A. (2020). Crema de licor sabor a uvilla (*Physalis peruviana*). *Alimentos Ciencia e Ingeniería*, 27(2), 56–62. <https://doi.org/10.31243/aci.v27i2.932>
- Pillajo, J. G. S. (2019). *La uvilla en la alta cocina*. Udla.edu.ec. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/11097>
- Sarmiento, L. (2019). *ESTUDIO DE LAS TENDENCIAS EN LA COCTELERÍA PARA LOGRAR LA INNOVACIÓN EN LOS PRINCIPALES BARES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE LIMA, 2018*. Usmp.edu.pe. [https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5226/SARMIENTO\\_CL.pdf;jsessionid=779B6B69F6BA516B311A5599777618B4?sequence=1](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5226/SARMIENTO_CL.pdf;jsessionid=779B6B69F6BA516B311A5599777618B4?sequence=1)

- Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable. (s/f). *GUÍA NACIONAL DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES*. Gob.ar. Recuperado el 9 de febrero de 2025, de [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual\\_baressust\\_digital\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual_baressust_digital_1.pdf)
- Suárez, J. (2020). *RESCATE Y DIFUSIÓN DE LA UVILLA (PHYSALIS PERUVIANA) Y MORTIÑO (VACCINIUM MERIDIONALE) APLICANDO LAS TÉCNICAS DE COCTELERÍA CLÁSICA EN LA CIUDAD DE IBARRA*. Puce.edu.ec. <https://repositorio.puce.edu.ec/items/0a7702d6-916c-41ac-8444-0f6ba010e33f>
- Vallejo, C., Díaz, R., Morales, W., Soria, R., Vera, J., & Baren, C. (2016). *UTILIZACIÓN DEL MUCÍLAGO DE CACAO, TIPO NACIONAL Y TRINITARIO, EN LA OBTENCIÓN DE JALEA*. Unirioja.es. <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/9138709.pdf>
- Velázquez, L. (s/f). *Mixología*. Scribd. Recuperado el 10 de febrero de 2025, de <https://es.scribd.com/document/530478755/Mixologia>
- Vergara-Mendoza, M., Martínez, G. R., Blanco-Tirado, C., & Combariza, M. Y. (2022). *Mass Balance and Compositional Analysis of Biomass Outputs from Cacao Fruits*. <https://doi.org/10.3390/molecules27123717>

## 10. ANEXOS

### Figura 25

*Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 1 a 5*

#### **Modelo de encuesta**

##### **Pontificia Universidad Católica del Ecuador**

**Objetivo:** Conocer la percepción, aceptación y expectativas de los consumidores sobre tres cócteles diferentes elaborados con uvilla, mucílago de cacao y aji.

La presente encuesta ha sido diseñada por un estudiante de gastronomía. El propósito es recoger información sobre: Uso de la uvilla, mucílago de cacao y aji en coctelería.

Agradezco su colaboración.

#### **1) Edad:**

- 18-25 años
- 26-35 años
- 36-45 años
- 46-55 años
- 56 años o más

#### **2) Género:**

- Masculino
- Femenino
- Prefiero no decirlo

#### **3) Nivel educativo:**

- Primaria
- Secundaria
- Universitaria
- Posgrado

#### **4) Frecuencia de consumo de cócteles:**

- Rara vez (menos de una vez al mes)
- Ocasionalmente (1-2 veces al mes)
- Frecuentemente (semanalmente o más)

#### **5) ¿Conoce o ha probado los siguientes ingredientes en bebidas? (Seleccione una respuesta por ingrediente)**

- **Uvilla:**
  - Sí
  - No
- **Mucílago de cacao:**
  - Sí

**Figura 26**

*Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 6 a 9*

- No
- **Ají:**
  - Si
  - No
- 6) **¿Qué tan atractivo le parece un cóctel con cada uno de estos ingredientes?**  
(Escala de 1 a 5, donde 1 es nada atractivo y 5 es muy atractivo)
  - **Uvilla:**
    - 1 2 3 4 5
  - **Mucilago de cacao:**
    - 1 2 3 4 5
  - **Ají:**
    - 1 2 3 4 5
- 8) **¿Qué características sensoriales valora más en un cóctel? (Seleccione hasta dos opciones)**
  - Sabor
  - Aroma
  - Textura
  - Apariencia visual
- 9) **¿Qué tan probable es que pruebe un cóctel hecho con los siguientes ingredientes?**
  - **Uvilla:**
    - Muy probable
    - Probable
    - Neutral
    - Poco probable
    - Nada probable
  - **Mucilago de cacao:**
    - Muy probable
    - Probable
    - Neutral
    - Poco probable
    - Nada probable
  - **Ají:**
    - Muy probable

**Figura 27**

*Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 10 a 12 con firma de aprobación*

- Probable
  - Neutral
  - Poco probable
  - Nada probable
- 10) ¿Qué tanto espera disfrutar la combinación de sabores de los siguientes cócteles? (1 = No espero disfrutarlo, 5 = Espero disfrutarlo mucho)**
- Cóctel con uvilla:
    - 1 2 3 4 5
  - Cóctel con mucilago de cacao:
    - 1 2 3 4 5
  - Cóctel con aji:
    - 1 2 3 4 5
- 11) ¿Estaría dispuesto a comprar un cóctel elaborado con estos ingredientes locales?**
- **Uvilla:**
    - Si
    - No
    - Tal vez
  - **Mucilago de cacao:**
    - Si
    - No
    - Tal vez
  - **Ají:**
    - Si
    - No
    - Tal vez
- 12) ¿En qué tipo de establecimiento preferiría consumir estos cócteles? (Seleccione una o más opciones)**
- Bares
  - Restaurantes
  - Cafeterías
  - Eventos especiales
  - Otro



5/12/2024

**Figura 28**

*Modelo de la entrevista aprobada, sección 1 a 2*

**Modelo de entrevista**

**Población objetivo:** Docentes universitarios, expertos en coctelería, empresarios y emprendedores de Ibarra.

**Objetivo:** Recopilar información cualitativa sobre las percepciones, conocimientos y opiniones respecto al uso de ingredientes locales en la creación de cócteles innovadores.

**Nombre:**

**¿A qué se dedica?:**

---

**Sección 1: Contexto general del entrevistado**

1. **¿Podría contarme brevemente sobre su experiencia en el ámbito de la coctelería, gastronomía o emprendimiento?**
  
2. **¿Qué relación ha tenido con proyectos de innovación gastronómica o desarrollo de productos locales?**

---

**Sección 2: Conocimiento sobre ingredientes locales**

3. **¿Qué opinión tiene sobre la utilización de ingredientes locales, como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají, en la coctelería?**
  
4. **¿Conoce las propiedades sensoriales y nutricionales de la uvilla, el mucílago de cacao o el ají? Si es así, ¿podría mencionarlas?**
  
5. **¿Qué cree que aporta cada uno de estos ingredientes a un cóctel en términos de sabor, aroma y textura?**

**Figura 29**

*Modelo de la entrevista aprobada, sección 3 a 4*

---

**Sección 3: Innovación en coctelería**

6. **¿Qué considera necesario para que un cóctel se considere innovador?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
7. **¿Qué técnicas de coctelería de autor recomendaría aplicar al trabajar con ingredientes como la uvilla, el mucílago de cacao y el ají?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
8. **¿Qué desafíos cree que existen al incorporar ingredientes no tradicionales como el ají en cócteles?**

---

**Sección 4: Percepción de mercado y consumidor**

9. **¿Cómo percibe la aceptación de los consumidores hacia cócteles que incluyen ingredientes poco comunes o locales?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
10. **¿Qué factores considera clave para que un cóctel con uvilla, mucílago de cacao o ají sea exitoso en el mercado local?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
11. **¿Cree que existe una tendencia o demanda creciente hacia la coctelería con ingredientes autóctonos? ¿Por qué?**

**Figura 30**

*Modelo de la entrevista aprobada, sección 5 a 6 con la firma de aprobación*

---

**Sección 5: Potencial económico y cultural**

12. **¿Qué impacto cree que podría tener la promoción de cócteles con ingredientes locales en la economía y cultura gastronómica de Ibarra?**

13. **¿Qué estrategias recomendaría para posicionar estos cócteles en el mercado, considerando la identidad local?**

---

**Sección 6: Evaluación final y sugerencias**


14. **¿Qué recomendaciones daría para mejorar o enriquecer la propuesta de cócteles elaborados con uvilla, mucílago de cacao y ají?**

15. **¿Hay algún otro aspecto que considere importante mencionar respecto al uso de estos ingredientes en la coctelería?**

---

**Cierre de la entrevista**

- **Agradecemos su tiempo y valiosa contribución a esta investigación. ¿Hay algo más que le gustaría agregar sobre este tema?**



S.12.2024.

**Figura 31**

Modelo de la ficha de evaluación sensorial aprobada con la firma



**Ficha de evaluación sensorial**

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y ají.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

<b>Fecha:</b>	
<b>Nombre del Evaluador:</b>	

<b>Información general del coctel</b>	
<b>Nombre del coctel:</b>	
<b>Tipo de coctel:</b>	

**¿Qué evaluar?**

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

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

**Aspectos sensoriales**

<b>Criterio</b>	<b>Calificación (1-5)</b>	<b>Comentarios detallados/ sugerencias y/o mejoras</b>
<b>Presentación (decoración, color, cristal utilizado)</b>		
<b>Aroma</b>		
<b>Sabor</b>		
<b>Tenor alcohólico</b>		

Firma del Evaluador: \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*  
 7/01/2025

**Figura 32**

*Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Dayané Arroyo para el coctel Uvillazo*

**Ficha de evaluación sensorial**

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y ají.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

<b>Fecha:</b>	24/01/25
<b>Nombre del Evaluador:</b>	Dayané Arroyo

<b>Información general del coctel</b>	
<b>Nombre del coctel:</b>	Uvillazo

**¿Qué evaluar?**

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

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

**Aspectos sensoriales**

<b>Criterio</b>	<b>Calificación (1-5)</b>	<b>Comentarios detallados/ sugerencias y/o mejoras</b>
<b>Presentación (decoración, color, cristal utilizado)</b>	3	Utilizar decoración y guarniciones para mejorar la presentación
<b>Aroma</b>	4	
<b>Sabor</b>	5	
<b>Tenor alcohólico</b>	4	

**Firma del Evaluador:** \_\_\_\_\_

**Figura 33**

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Dayané Arroyo para el coctel Golden sour

**Ficha de evaluación sensorial**

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y ají.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

<b>Fecha:</b>	24/01/20
<b>Nombre del Evaluador:</b>	Dayané Arroyo

<b>Información general del coctel</b>	
<b>Nombre del coctel:</b>	Golden sour

**¿Qué evaluar?**

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

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

**Aspectos sensoriales**

<b>Criterio</b>	<b>Calificación (1-5)</b>	<b>Comentarios detallados/ sugerencias y/o mejoras</b>
<b>Presentación (decoración, color, cristal utilizado)</b>	4	
<b>Aroma</b>	5	
<b>Sabor</b>	5	
<b>Tenor alcohólico</b>	5	

Firma del Evaluador: \_\_\_\_\_

**Figura 34**

*Ficha de evaluación sensorial realizada por la PhD. Lorena Arellano para el coctel Hot spicy*

**Ficha de evaluación sensorial**

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y ají.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

<b>Fecha:</b>	24/01/2025.
<b>Nombre del Evaluador:</b>	Lorena Arellano

<b>Información general del coctel</b>	
<b>Nombre del coctel:</b>	Hot Spicy

**¿Qué evaluar?**

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

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

**Aspectos sensoriales**

<b>Criterio</b>	<b>Calificación (1-5)</b>	<b>Comentarios detallados/ sugerencias y/o mejoras</b>
<b>Presentación (decoración, color, cristal utilizado)</b>	5	
<b>Aroma</b>	5	Excelente!! el ají se siente. y se
<b>Sabor</b>	5	wele
<b>Tenor alcohólico</b>	5	

**Firma del Evaluador:** \_\_\_\_\_

Figura 35

Ficha de evaluación sensorial realizada por la PhD. Lorena Arellano para el coctel Indix



#### Ficha de evaluación sensorial

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucilago de cacao y ají.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

Fecha:	24/01/2025
Nombre del Evaluador:	Lorena Arellano.

Información general del coctel	
Nombre del coctel:	Indix

#### ¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

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

#### Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Comentarios detallados/ sugerencias y/o mejoras
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	5	Colocar garnituras apropiadas.
Aroma	5	
Sabor	5	
Tenor alcohólico	5	

Firma del Evaluador: \_\_\_\_\_

### Figura 36

Ficha de evaluación sensorial realizada por el Tnlgo. Alexis Cevallos para el coctel Raíces Amazónicas



#### Ficha de evaluación sensorial

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y aji.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

Fecha:	24 de Enero del 2025
Nombre del Evaluador:	Alexis Cevallos.

Información general del coctel	
Nombre del coctel:	Raíces Amazónicas

#### ¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

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

#### Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Comentarios detallados/ sugerencias y/o mejoras
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	5	Excelente uso de todo el producto para elaborar el coctel, sostenible al 100%. uso de la cascara, musilago y semilla.
Aroma	5	Excelente aroma que se desprende de la cascara.
Sabor	5	Un sabor equilibrado, muy buena combinación el ácido del musilago.
Tenor alcohólico	5	Buen tenor alcohólico.

Firma del Evaluador: 

**Figura 37**

Ficha de evaluación sensorial realizada por el Tnlgo. Alexis Cevallos para el coctel Theo sour

**Ficha de evaluación sensorial**

**Tema:** Preparación de cocteles utilizando uvilla, mucílago de cacao y ají.

**Objetivo:** Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con en el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptabilidad de los cocteles según sus características organolépticas.

**Importante:** Los datos recopilados serán de exclusivo uso académico

<b>Fecha:</b>	24 de Enero del 2025
<b>Nombre del Evaluador:</b>	Alexis Cevallos

<b>Información general del coctel</b>	
<b>Nombre del coctel:</b>	Cacao sour - Theo Sour

**¿Qué evaluar?**

La evaluación consiste en calificar las características del coctel (presentación, aroma, sabor y decoración) presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

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

**Aspectos sensoriales**

<b>Criterio</b>	<b>Calificación (1-5)</b>	<b>Comentarios detallados/ sugerencias y/o mejoras</b>
<b>Presentación (decoración, color, cristal utilizado)</b>	5	Buena decoración, amargo. innovador Buen uso del mucílago. Buena consistencia Bastante espuma en el sour.
<b>Aroma</b>	5	Buenos aromas al mucílago y brandy
<b>Sabor</b>	5	Excelente sabor potente en boca equilibrado y muy refrescante
<b>Tenor alcohólico</b>	4.	Podría aumentarse pero está excelente.

Firma del Evaluador:

**Figura 38**

*Ají panca deshidratado usado para la elaboración del amargo*



**Figura 39**

*Maceración de vodka con mucílago de cacao con semillas durante un mes*



**Figura 40**

*Día de la evaluación sensorial de los cocteles con el Tnlgo. Alexis Cevallos, la PhD. Lorena Arellano y la Mgs. Dayané Arroyo*

**Figura 41**

*Preparación del coctel Uvillazo*



**Figura 42**  
*Presentación del coctel Uvillazo*



**Figura 43**  
*Presentación del coctel Golden sour*



**Figura 44**  
*Presentación del coctel Hot Spicy*



**Figura 45**  
*Presentación del coctel Indix*



**Figura 46**  
*Preparación del coctel Raíces Amazónicas*



**Figura 47**  
*Presentación del coctel Raíces Amazónicas*



**Figura 48**

*Presentación del coctel Theo sour*

