



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA.

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR/TITULACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN GESTIÓN CULINARIA

DISEÑO DE COCTELES DE AUTOR INSPIRADOS EN FESTIVIDADES
ANDINAS CON TÉCNICAS CLÁSICAS DE COCTELERÍA.

LEVI ALONSO CRIOLLO VELÁSQUEZ

TUTOR: JUAN CARLOS ANDRADE VILLACRECES

IBARRA – ECUADOR

Agosto, 2025

Ibarra, 15 de agosto de 2025

CERTIFICACIÓN TUTOR

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

Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería, presentado por el estudiante Levi Alonso Criollo Velásquez con cédula de ciudadanía N°1004989479, 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.

Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería.

INDICADOR DE ORIGINALIDAD

8%	7%	1%	5%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

REFERENCIAS PRIMARIAS

1	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE Trabajo del estudiante	3%
2	repositorio.puce.edu.ec Fuente de Internet	1%
3	dspace.unach.edu.ec Fuente de Internet	1%
4	observatorio.uartes.edu.ec Fuente de Internet	1%
5	repositorio.ug.edu.ec Fuente de Internet	<1%
6	proyeccionessaraguro.blogspot.com Fuente de Internet	<1%
7	dspace.esPOCH.edu.ec Fuente de Internet	<1%
8	dspace.ueb.edu.ec Fuente de Internet	<1%
9	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1%
10	repositorio.ucsg.edu.ec Fuente de Internet	<1%
11	repositorio.utc.edu.ec Fuente de Internet	

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses
Firmado digitalmente por Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses
Fecha: 2025.08.15 16:38:07 -05'00'

(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:

**Msc. Juan
Carlos
Andrade
Villacreses** Firmado digitalmente por Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses
Fecha: 2025.08.15 16:38:23 -05'00'

(f):

Mgs. Andrade Villacreses Juan Carlos

C.C.: 1002165213

**MsC.
Patricia
Saltos G.** Firmado digitalmente por MsC. Patricia Saltos G.
Fecha: 2025.09.11 08:19:30

(f):.....

Msc. Saltos Gordillo Silvana Patricia

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Levi Alonso Criollo Velásquez*, 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,

**Leví Alonso
Criollo
Velásquez**
(f): _____

Firmado digitalmente por
Leví Alonso Criollo
Velásquez
Fecha: 2025.08.15
16:46:49 -05'00'

Leví Alonso Criollo Velásquez

C.C.: 1004989479

AUTORIA

Yo, *Levi Alonso Criollo Velásquez*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1004989479, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

Firmado
digitalmente por
**Levi Alonso
Criollo
Velásquez**
Fecha: 2025.08.15
16:47:30 -0500
(f):.....

Levi Alonso Criollo Velásquez

C.C.: 1004989479

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia por ser el pilar mas importante de mi vida, por darme su cariño y apoyo incondicional sin importar los problemas. Que han sabido acompañarme con paciencia y comprensión, incluso en momentos difíciles, que han sabido acompañarme en cada etapa, alentándome a no rendirme. Aunque aún hay camino por recorrer deseo que sigamos compartiendo juntos cada desafío y cada triunfo,

A mis maestros, quienes con su conocimiento, entrega y ejemplo han contribuido a mi formación personal y personal, gracias por aconsejarme con sabiduría, por motivarme a dar lo mejor de mí y por inspirarme a seguir aprendiendo y mejorando cada día

AGRADECIMIENTOS

Agradezco en primer lugar a Dios por darme la vida y las oportunidades necesarias para llegar hasta aquí, así como por brindarme la fe para superar cada obstáculo en el camino.

A mi familia por su apoyo constante, por sus palabras de aliento y por creer en mi, su amor ha sido el motor que me han impulsado a alcanzar cada meta propuesta,

A mis maestros por su compromiso y paciencia en mi formación, gracias por cada enseñanza, consejo y corrección que han sido fundamentales para mi crecimiento personal.

A mis amigos que son como mi familia, por las horas compartidas, el trabajo en equipo, las risas y el apoyo en momentos difíciles, ustedes han sido el pilar para mi crecimiento dentro de mi formación.

ÍNDICE

Contenido

CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	i
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	ii
AUTORIA	iii
ÍNDICE DE TABLA	viii
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
1. RESUMEN	x
2. ABSTRACT	xi
3. INTRODUCCIÓN	1
4. MARCO TEÓRICO	3
4.1. Estado del arte	3
4.1.1. Estudios internacionales	3
4.1.2. Estudios nacionales	4
4.1.3. Estudios nacionales	5
4.1.4. Enfoques teóricos y metodológicos usados por otros autores	6
4.1.5. Coincidencias y diferencias.....	6
4.1.6. Vacíos de conocimientos.....	7
4.2. Marco conceptual	7
4.2.1. Pawkar Raymi	7
4.2.2. Inti Raymi.....	9
4.2.3. Killa Raymi	10
4.2.4. Kapak Raymi.....	11
4.2.5. Gastronomía ritual.....	11
4.2.6. Coctelería clásica.....	12
4.2.7. Técnicas de coctelería clásica	13
4.2.8. Coctelería de autor	14
4.2.9. Degustación.....	15
4.3. Marco legal.....	16
5. METODOLOGÍA	17
5.1. Tipo de investigación	17
5.2. Enfoque Metodológico	18

5.2.1.	Enfoque Cuantitativo.....	18
5.2.2.	Enfoque Cualitativo.....	18
5.3.	Alcance de la investigación.....	18
5.3.1.	Alcance aplicativo	18
5.3.2.	Alcance explicativo	18
5.4.	Métodos de investigación.....	19
5.4.1.	Método inductivo-deductivo	19
5.4.2.	Método analítico-sintético.....	19
5.4.3.	Método cuasi experimental	20
5.5.	Técnicas de recolección de datos	20
5.5.1.	Fichas sensoriales	20
5.5.2.	Encuestas.....	20
5.5.3.	Entrevistas	20
5.6.	Población y muestra	21
6.	Resultados	23
6.1.	Tabulación de encuestas.....	23
6.1.1.	Cuestionario	23
6.2.	Análisis general de las encuestas.....	29
6.3.	Resultados de las entrevistas.....	30
6.3.1.	Datos de los entrevistados	30
6.3.2.	Guion de la entrevista.....	30
6.3.3.	Transcripción de las entrevistas	32
6.3.4.	Análisis general de las entrevistas.....	38
6.4.	Análisis de evaluación sensorial.....	39
6.4.1.	Modelo de la ficha de evaluación sensorial.....	40
6.4.2.	Transcripción de fichas de evaluación sensorial	40
6.4.3.	Interpretación de las fichas de degustación	42
6.5.	Propuesta	43
6.5.1.	Introducción	43
6.5.2.	Desarrollo de los cocteles.....	44
7.	CONCLUSIONES.....	51
8.	RECOMENDACIONES	52
9.	REFERENCIAS	54
10.	ANEXOS	61

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 <i>Datos de los entrevistados</i>	30
Tabla 2 <i>Datos de los degustadores</i>	40
Tabla 3 <i>Transcripción de resultados de la degustación</i>	41

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Cálculo de la muestra</i>	21
Figura 2 <i>Edad</i>	23
Figura 3 <i>Un cóctel</i>	23
Figura 4 <i>Consumo frecuente de cócteles</i>	24
Figura 5 <i>Preferencia de coctelería</i>	24
Figura 6 <i>Cóctel con ingredientes tradicionales andinos</i>	25
Figura 7 <i>Ingredientes andinos en bebida o comida</i>	25
Figura 8 <i>Festividades</i>	26
Figura 9 <i>Cóctel inspirado en una festividad cultural ecuatoriana</i>	26
Figura 10 <i>Forma de preparación</i>	27
Figura 11 <i>Chicha fermentada en coctelería</i>	27
Figura 12 <i>Técnicas clásicas con sabores ancestrales</i>	28
Figura 13 <i>Influencia cultural en la coctelería</i>	28
Figura 14 <i>Lugar de experiencia en coctelería</i>	29
Figura 15 <i>Elaboración del coctel Hatun Pawkar</i>	45
Figura 16 <i>Cóctel Hatun Pawkar</i>	46
Figura 17 <i>Cóctel Jatun Kawsay</i>	47
Figura 18 <i>Maceración de uvilla</i>	49
Figura 19 <i>Cóctel Warmi Killa</i>	49
Figura 20 <i>Capa de jugo de fresa</i>	51
Figura 21 <i>Cóctel Colores del renacer</i>	51

1. RESUMEN

El presente proyecto propone el diseño de cócteles de autor inspirados en las festividades andinas del calendario Raymi¹, mediante la aplicación de técnicas clásicas de coctelería. La iniciativa surge como respuesta a la falta de propuestas gastronómicas que representen el simbolismo cultural de celebraciones como el Pawkar Raymi, Inti Raymi, Kolla Raymi y Kapak Raymi, especialmente en el contexto de Otavalo. La relevancia del proyecto radica en su potencial para rescatar saberes ancestrales y revalorizar ingredientes autóctonos, articulando identidad, innovación y experiencia sensorial en un solo producto. Se adopta una metodología de enfoque mixto que combina herramientas cuantitativas y cualitativas. Se utilizaron encuestas para medir percepción y aceptación, entrevistas semiestructurados dirigidas a expertos en coctelería y gastronomía, y validaciones sensoriales mediante fichas técnicas. La población involucrada incluye consumidores locales, bartenders, chefs y actores del sector gastronómico. Las fuentes consultadas fueron tesis, artículos científicos y libros especializados, que respaldan tanto los fundamentos técnicos como el enfoque simbólico-cultural del proyecto. Se espera como resultado el desarrollo de cocteles de autor, con fichas estandarizadas que incluyan relato simbólico, ingredientes representativos y técnica aplicada. Asimismo, se busca determinar su aceptabilidad sensorial y viabilidad de implementación en carta de bares y restaurantes. Como conclusión anticipada, se prevé que el proyecto contribuya a fortalecer la identidad gastronómica andina, genere propuestas viables para el mercado local y ofrezca nuevas oportunidades para emprendedores del sector culinario y hotelero en el Ecuador.

¹ Raymi palabra en kichwa que significa fiesta en español

2. ABSTRACT

This project aims to design signature cocktails inspired by the traditional Andean festivities of the Raymi² calendar, applying classical mixology techniques. The initiative emerges in response to the absence of culturally rooted beverage proposals within Ecuador's gastronomic offer, particularly in Otavalo, where ancestral knowledge and symbolic celebrations such as Pawkar Raymi, Inti Raymi, Kolla Raymi, and Kapak Raymi remain underrepresented. The project seeks to revalue native ingredients and cultural expressions through innovative liquid creations that integrate identity, tradition, and sensory experience. A mixed-method research approach was adopted, combining quantitative techniques—such as consumer surveys to evaluate sensory acceptance—and qualitative tools, including semi-structured interviews with culinary and mixology experts. Sensory validation was performed using standardized technical data sheets. The academic sources consulted included scientific articles, theses, and specialized literature in gastronomy and Andean culture. The expected outcomes include the creation and development of four signature cocktails, each reflecting the symbolism, colors, and ingredients of a specific festivity, with validated sensory profiles and cultural narratives. It is anticipated that the cocktails will be positively received in terms of flavor, aesthetic presentation, and cultural significance. The project is expected to demonstrate that these creations can be successfully integrated into the menus of local restaurants, bars, and hotels. Additionally, it aims to contribute to the cultural appreciation of traditional Andean ingredients and provide a model for culinary innovation that supports gastronomic entrepreneurship and strengthens Ecuador's regional identity through contemporary mixology.

² Raymi is a Kichwa word that means party in Spanish.

3. INTRODUCCIÓN

Las festividades andinas, Pawkar ³Raymi, Inti ⁴Raymi, Killa ⁵Raymi y Kapak ⁶Raymi, constituyen uno de los pilares de la cosmovisión y vida comunitaria de los pueblos kichwa-otavaleños. Más que simples celebraciones, estas fechas marcan los ciclos agrícolas y espirituales, fortaleciendo la identidad cultural y transmitiendo de generación en generación, valores, saberes y simbolismos. Estos se expresan a través de rituales, danzas, vestimentas y, de manera especial, mediante la gastronómicas. En este contexto, bebidas tradicionales como la chicha de jora trascienden su valor para convertirse en un lenguaje de conexión con la tierra y con la memoria colectiva, portadora de historias y significados que merecen ser preservados, reinterpretados y proyectados hacia el presente.

En la actualidad, el panorama gastronómico de Otavalo, pese a su riqueza cultural, presenta una escasa oferta de coctelería de autor vinculada a las tradiciones locales. La ausencia de propuestas innovadoras que integren técnicas clásicas con ingredientes autóctonos ha limitado el potencial de generar experiencias sensoriales que conjuguen lo ancestral con lo contemporáneo. Esta carencia implica no solo la pérdida de oportunidades turísticas y comerciales, sino también la subutilización de productos identitarios como el mortiño, la uvilla, el eucalipto o la chicha de jora, capaces de narrar un relato cultural único.

Ante esta necesidad, el presente proyecto tiene como objetivo general diseñar cuatro cócteles de autor inspirados en las festividades Raymi, empleando técnicas clásicas de coctelería como el agitado, macerado, construcción directa y capas. Para materializar esta propuesta se plantean como objetivos específicos: investigar el significado cultural, espiritual y agrícola de las festividades Pawkar Raymi, Inti Raymi, Killa Raymi y Kapak Raymi en el

³ Pawkar referenciando a la diversidad de colores

⁴ Inti referenciando al sol en traducción al español

⁵ Killa referenciando a la luna, traducción al español

⁶ Kapak referenciando a la riqueza, traducción al español

contexto de Otavalo; analizar las técnicas de coctelería clásica aplicables; diseñar y elaborar cuatro cocteles de autor, cada uno inspirados en una de las festividades, considerando sus colores, sabores, ciclos y significados; elaborar una ficha técnica estandarizada para cada cóctel, que incluya receta, nombre simbólico de cada propuesta, concepto cultural; y evaluar la interpretación y simbolismo de cada propuesta mediante pruebas sensoriales, determinando así su viabilidad.

Metodológicamente, el estudio se sustenta en un enfoque mixto que combina técnicas de investigación cuantitativas y cualitativas, aplicando métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y experimental. Para la validación de las recetas, se realizaron encuestas a consumidores, entrevistas a expertos en gastronomía y coctelería, y evaluaciones sensoriales con fichas técnicas estandarizadas, garantizando tanto la pertinencia cultural como la calidad sensorial de los productos.

Este documento invita al lector a descubrir cómo la coctelería de autor puede convertirse en un vehículo para rescatar y proyectar el patrimonio andino, demostrando que las técnicas clásicas, al combinarse con ingredientes y relatos ancestrales, pueden dar lugar a propuestas gastronómicas únicas que integran valor cultural, precisión técnica y creatividad contemporánea. Su estructura se organiza en cuatro apartados; el primero desarrolla el marco teórico, comenzando con un estado del arte que evidencia la ausencia de propuestas de coctelería asociadas a las festividades andinas, seguido de un marco conceptual en el que se abordan los Raymis, los tipos de coctelería, la gastronomía ritual y otros ejes temáticos relevantes. El segundo apartado expone el marco metodológico aplicado. El tercero presenta los resultados obtenidos tanto de forma cuantitativa como cualitativa, e incluye el desarrollo de la propuesta de los cuatro cócteles de autor. Finalmente, el cuarto apartado recoge las conclusiones y recomendaciones derivadas del estudio.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Estado del arte

4.1.1. Estudios internacionales

Varios estudios internacionales tratan sobre la coctelería desde una perspectiva que no solamente es sobre las técnicas si no que abarcan el tema cultural.

Uno de estos estudios nos presenta como en diversas celebraciones tradicionales, los cocteles no solamente incorporan significados si no rituales propios de la identidad cultural, permitiendo destacar la combinación de ingredientes locales actuando como una expresión de valores ancestrales, (Centurión-Hidalgo, 2021) Esta visión nos da a comprender lo simbólico que llega a ser una creación de bebidas los cuales llegan a transmitir estos elementos patrimoniales.

Dentro del ámbito técnico, actualmente se describe ampliamente la evolución de la coctelería, pero siempre se ha destacado el uso de técnicas como el agitado, mezclado, y machacado que a pesar de ser tradicionales siempre son las más conocidas. (Scoolinary, 2021) Estas prácticas forman un pilar para la coctelería de autor actualmente, ya que prioriza lo sensorial y la experiencia que el consumidor adquiere al momento de realizar las bebidas.

De la misma forma las guías que podemos encontrar sobre técnicas resaltan la importancia sobre que un bar tender cuente con una propuesta en la que refleje su estilo y creatividad, dando la unión con sus bebidas en un sentido cultural (Makro, 2025) Estas herramientas serán necesarias para realizar el diseño de los cocteles que representen festividades ancestrales.

Asimismo, se han desarrollado propuestas las cuales vinculan el diseño de bebidas con base a las raíces de las comunidades indígenas, en el cual se integran ingredientes autóctonos

y visiones simbólicas al momento del proceso de la creación de la bebida (Carranza et al., 2021) Estas experiencias refuerzan la idea de que los cocteles pueden desarrollarse desde un enfoque cultural, las cuales estén conectadas con las festividades tradicionales para fortalecer sus prácticas, los cuales no solo ayudan a la conservación de técnicas si no a los insumos tradicionales, promoviendo su rescate y uso.

4.1.2. Estudios nacionales

Dentro del nivel nacional, se han desarrollado estudios los cuales proponen cocteles innovadores a partir de bebidas tradicionales ecuatorianas, como la chicha o el guarapo. Estas propuestas integran técnicas de coctelería clásica, aportando una base sólida para el diseño de cada bebida los cuales conecten con el patrimonio (Peñañiel, 2022).

La coctelería tradicional ecuatoriana ha sido objetivo de estudios para rescatar la identidad, pero a pesar de eso existen falencias dentro de la forma. El uso de la coctelería con ingredientes culturales innovando en la preparación ha dado una nueva visión para esta forma de rescate, y es que fortalecemos lo tradicional con lo moderno, además que la coctelería dentro del Ecuador cuenta con un gran potencial innovador (Párraga y Vinueza, 2020)

Además de esto se han realizado análisis de las celebraciones andinas en el Ecuador como parte de una expresión de identidad formando parte del imaginario colectivo (Torres et al., 2018). Y aunque estas no tengan una relación concreta con las bebidas, estos estudios argumentan el enfoque simbólico y cultural al cual trata de llegar la investigación.

De la misma forma se identifican enfoques los cuales dan un reconocimiento y un valor simbólico a los ingredientes nativos, no solamente tratarlos como materia prima sino como una representación diferente. Esta visión nos da a fortalecer la idea de que una coctelería no es solamente técnica, si no que puede llegar a ser simbólica (Pupiales y Verdugo, 2017).

Asimismo, se han realizado trabajos que valoran el uso de ingredientes locales como símbolo de identidad, dando una propuesta para la inclusión en bebidas como una vía de revalorización para las tradiciones andinas. Aunque la mayoría de estas investigaciones dan un enfoque nutricional, nos permite reconocer el potencial de lo ancestral dentro de un enfoque innovador con productos líquidos con un significado simbólico, tal cual se busca dentro de los cocteles que están inspirados en las festividades (Torres et al., 2018).

4.1.3. Estudios nacionales

Dentro del ámbito local, Otavalo ha documentado creatividad en la cultura kichwa-otavaleña en diferentes formas, ya sean como la música, el tejido y las festividades. Estos estudios dan un papel simbólico, desde los colores hasta los ritos nos permiten pensar en cocteles como representaciones de dichos elementos (Pupiales y Verdugo, 2017).

Asimismo, fuentes turísticas han descrito las festividades Raymi que se celebran, aunque estas fuentes no son académicas, sus contenidos nos permiten identificar elementos como colores, rituales y hasta sus emociones con los ingredientes simbólicos que pueden dar conceptos cocteleros (En Otavalo.com, 2020)

Otros estudios abordan temas de tradiciones gastronómicas y festivas de Otavalo, dando a conocer la importancia de los alimentos y bebidas dentro de las transmisiones culturales. Dentro de este aspecto es crucial para fundamentar la narrativa de los cocteles con el contexto de festividades (ComunicaTech.com, 2025).

En la ciudad de Otavalo, se aprecia la búsqueda de oferta gastronómica además de los platos típicos que se ofrecen, a pesar de que la gastronomía de la ciudad de Otavalo es fundamental, la falta de oferta gastronómica nueva es un punto muy débil que cuenta actualmente (Gonzales, 2023)

Investigaciones recientes exploran la innovación en la mixología dentro del ámbito local, destacando la aplicación de técnicas en productos, combinando productos autóctonos de Cotacachi, permitiendo fortalecer la identidad cultural y generar nuevas oportunidades para el uso de los ingredientes (Zapata-Barrionuevo et al., 2025)

4.1.4. Enfoques teóricos y metodológicos usados por otros autores

Los estudios emplean variedades de enfoques los cuales combinan lo cultural con lo técnico, dentro de la parte teórica, existen perspectivas como el enfoque cultural, el cual interpreta las festividades andinas como expresiones de identidad dentro de la comunidad, el enfoque gastronómico el cual propone innovar a partir de técnicas clásicas de coctelería combinada con ingredientes tradicionales

En la parte de la metodología destaca la metodología cualitativa el cual se basó dentro de la observación y análisis documental, comprendiendo lo simbólico de las practicas que están en torno a las festividades. Además de que también estuvo presente la metodología experimental, aplicando en investigaciones como la de Peñafiel Llanos, el cual era fundamental para desarrollar y evaluar cocteles de autor.

4.1.5. Coincidencias y diferencias

Los estudios que llegamos a observar coinciden en reconocer el valor de las festividades andinas, además de la importancia de usar técnicas tradicionales en la creación de las bebidas.

Sin embargo, se identifican diferencias, mientras que los estudios internacionales dan importancia a lo técnico y simbólico de forma separada, los nacionales y locales, buscan más el contexto de aplicar los conocimientos de una forma general dentro de la coctelería. Y ninguna de las investigaciones revisadas da un vínculo directo con las festividades andinas con técnicas de coctelería clásica, dando a entender que existe un vacío.

4.1.6. Vacíos de conocimientos

No existen investigaciones que vinculen a las festividades andinas de Otavalo con diseños de cocteles de autor

Inexistencia de propuestas para la integración de técnicas de coctelería con elementos rituales, simbólicos o estéticos provenientes de la cultura Kichwa-otavaleña

Carencia de estudios que evalúen la aceptación de bebidas que estén culturalmente inspiradas.

Falta de desarrollo en modelos para cocteles con experiencias sensoriales capaces de transmitir identidad cultural

4.2. Marco conceptual

4.2.1. Pawkar Raymi

El Pawkar Raymi, también conocido como la fiesta del florecimiento se celebra en la ciudad de Otavalo, provincia de Imbabura, entre los meses de enero y marzo, con su punto de mayor auge como festividad se alcanza el 21 de marzo. Esta festividad, denominada también como Sisa Pacha⁷ (El nuevo Ecuador, 2025)

Marca simbólicamente un renacer, reafirmando la conexión entre lo agrícola y lo espiritual. Tiene su origen en comunidades kichwa-Otavalo como Peguche y Agato, donde se rinde homenaje para marcar el inicio del florecimiento del maíz, uno de los alimentos andinos emblemáticos que dan sus primeros brotes en este periodo (Bravo et al., 2019). El florecimiento del maíz no solamente representa fertilidad, representa la cultura, el maíz ha sido base

⁷ Sisa pacha palabra en kichwa referente a la época de florecimiento.

fundamental usada de alimentos y para ceremonias, celebrando el alimento como símbolo de identidad.

Una de las ceremonias principales es la Tumarina o Tumari Pukllay, en la cual las mujeres recogen agua de vertientes consideradas sagradas y recolectan flores para untar y perfumar a familiares y vecinos, expresando buenos deseos mediante gestos de purificación y armonía comunitaria (La Hora, 2018). Este gesto de bendecir a los demás con flores y agua no solo es simbólico, representa los valores comunitarios y la conexión que mantienen.

Esta ceremonia también incorpora festividades como el runakay, Evento que exalta la cultura y vestimenta tradicional, acompañado de actividades deportivas, la música autóctona y la elección de la Ñusta del florecimiento. (Cartografía Cultrual Otavalo, 2025) Representando una forma de reafirmación cultural y liderazgo, dando una nueva forma de ver el orgullo étnico y la belleza simbólica en la cultura.

En contextos migratorios, como en Chile, el Pawkar Raymi ha sido adaptado como una manifestación de reencuentro cultural con la comunidad, confirmando que las raíces persisten, se transforma aun fuera del territorio natal. (Bravo Muñoz et al., 2019), la ración no elimina las raíces, siempre se transforma y se adaptan, funcionan como un puente que conecta las comunidades con la identidad ancestral.

Durante los últimos años el Pawkar Raymi se han fortalecido dentro de la identidad de los pueblos agregando un valor cultural, la sabiduría por parte de las comunidades al saber que hacer y por qué se fundamenta en la práctica. Esta festividad representa no solo la fertilidad sino correspondiendo a un contexto de abundancia con el florecimiento, señalando la abundancia de las cosechas. (Díaz et al., 2016)

4.2.2. *Inti Raymi*

El Inti Raymi, o Fiesta del sol, se celebra en junio y es una de las festividades más representativas en la ciudad de Otavalo. Con música, danza, conjuntos autóctonos se reúnen ofreciendo actuaciones reflejando la cultura y riqueza musical, incluyendo baños ceremoniales, las famosas toma de plazas mediante danzas (Benítez, 2016). Es una representación viva, donde el cuerpo a través de la danza, se convierte en una conexión espiritual, dando gratitud hacia la naturaleza. Expresando la gratitud y respeto hacia la Pachamama (Kowii, 2019) no solamente es una celebración es un momento en de renovar la parte espiritual y la conexión cultural, fortaleciendo lazos con nuevas generaciones, transmitiendo las tradiciones ancestrales de padres a hijos. La cultura se perpetúa mediante la vivencia directa y la participación.

Buítron (2025) describe

El Inti Raymi, Hatun Puncha o fiesta del sol es el “tiempo grande”, el “tiempo mayor”, que se celebra con flautas, guitarras, rondines, danzas, la pamba mesa, loas y ramas; entre trajes bordados con bellas flores que contrastan con los entornos de las comunidades desde las cuales nace esta cosmovisión andina. Pero sobre todo con un profundo significado de agradecimiento a la Tierra, la “Pacha Mama”, al agua y al fuego, como una oportunidad de encuentro y resurgimiento del ser.

La riqueza del Inti Raymi como trajes bordados, danzas y flores no solamente son decorativas, son significados profundos, cada elemento formando parte de un símbolo de gratitud, armonía con lo ancestral y conexión con lo sagrado. Dentro de esto se agradece, pero también se limpia, se renueva y se cura, la gratitud se transforma en una acción espiritual, dando un compromiso con el entorno natural y con la identidad colectiva.

Dentro del Ecuador el maíz es una planta ancestral y sagrada la cual expresa la riqueza agrícola, la chicha una bebida cuya base de preparación es el maíz, y se usa dentro de rituales

(Marín y Guambi, 2025). El maíz no solo cumple con una función de alimentar, sino que es un identitario de la localidad, cada una de las preparaciones representa una festividad en la que las personas transmiten desde sus conocimiento, valores e identidad mediante cada preparación, enriqueciendo nuevamente la actualidad.

4.2.3. *Killa Raymi*

El Killa Raymi También conocida como Kulla Raymi o fiesta de la luna, se celebra el 21 y 23 de septiembre, a pesar de no ser difundida de mayor manera como el inti Raymi, el nombre deriva del quechua “Killa” que significa “luna” y mantiene un vínculo con las mujeres, representando el símbolo de fertilidad y vida, la celebración de esta festividad forma parte de un ciclo ritual actuando conjunto el calendario solar y lunar. (Moreno, 2012). El

Las ofrendas de semillas y granos son un representante de la vida, bendicen los cimientos antes de ser sembrados, en un acto que simboliza esperanza para las futuras cosechas y dar la continuidad a la nueva vida, considerada como la fiesta de la feminidad por la luna, dando a esta festividad como un ciclo de siembra, dando además un tributo a las mujeres como dadora de vida (Proyecciones saraguro, 2023). Da un sentido profundo de conexiones, un símbolo ancestral de fertilidad en las que se les atribuye como cuidadoras de las semillas.

Según Portaluppi (2024), las

Ceremonias y rituales: Se realizan ofrendas a la Pachamama, agradeciendo por la fertilidad de la tierra, pidiendo por un buen inicio del ciclo agrícola y una buena cosecha. Las ofrendas incluyen alimentos, granos, hojas de coca, chicha y otros productos de la tierra. Danzas y música tradicional: Las comunidades celebran con danzas que simbolizan la renovación de la vida y el ciclo agrícola.

las ofrendas representando la gratitud y las danzas expresan agradecimiento y renovación del ciclo de la vida, cada una de los alimentos usados como las danzas y música son símbolos que cada comunidad realiza.

4.2.4. *Kapak Raymi*

El Kapak Raymi es la última celebración que se encuentra en el calendario andino. Conmemorada el 21 de diciembre como el nacimiento del sol. Esta festividad marca un nuevo ciclo, conmemorando la integración y la convivencia del hombre con la naturaleza. Se rinde homenaje a la continuación de la vida, marcando el momento en que los jóvenes eran investidos como adultos debido a que es un acto del paso de la niñez a la vida adolescente, mientras que los jóvenes pasan a la adultez (Nuevos Aprendizajes, 2024). Este ritual entrega responsabilidad, un reconocimiento de que ser adulto significa cuidar, respetar y sostener a los demás desde un lugar consiente.

Según Proyecciones Saraguro (2023)

KAPAK = Líder, jefe, Autoridad, son algunas de las acepciones que se utilizan para definir a esta importante celebración andina. Mientras tanto, RAYMI = Fiesta, Celebración, Conmemoración, Ritualidad. En consecuencia, para este pueblo, KAPAK RAYMI, sería una celebración al surgimiento de los nuevos Líderes o Autoridades comunitarias de los pueblos originarios.

Enfatizando el liderazgo no como poder, la autoridad emerge desde la sabiduría, el respeto a la tierra y la capacidad de guiar desde la experiencia colectiva. Integrar las prácticas de siembra, convivencia con la naturaleza, reflejando la identidad comunitaria, representa a la vez un momento de fortalecimiento del liderazgo ancestral, en el que se honra el respeto a la tierra con el conocimiento heredado.

4.2.5. *Gastronomía ritual*

La gastronomía ritual hace referencia a la preparación y el consumo de alimentos en cada contexto ceremonial, donde la comida pasa de ser nutritiva, a ser un lenguaje que forma parte de una expresión de identidad. En las culturas indígenas andinas, los alimentos y bebidas forman parte fundamental en rituales, conectando las comunidades. Ingredientes como flores, plantas medicinales, granos y frutos son sagrados, se representan como un regalo de la naturaleza, dando gracias y compartiendo en festividades (Torres, 2018).

Un producto de gastronomía que es emblemático es la chicha de jora, representado como una bebida sagrada. (Marín y Guambi, 2025) mencionan que “La chicha es una bebida emblemática con elementos místicos culturales con presencia en las festividades anuales de mayor importancia” (p. 2). Durante las fiestas de los Raymis, la chicha es una preparación que se realiza colectivamente, servidas en rituales como un brindis, conservando el acto festivo de “tomar” chicha en la comunidad.

La idea de gastronomía ritual, destaca como las técnicas tradicionales, ingredientes y utensilios, memorias, la forma en cómo se sirven. (Robalino Vallejo et al., 2019). Este tipo de practicas no solo resguardan la herencia gastronómica de una comunidad, sino que también fortalecen el sentido de unidad y arraigo, ya que cada preparación se convierte en un momento para compartir, transmitir conocimientos y mantener vivo el significado cultural detrás de cada receta, los utensilios y técnicas no solo son una función práctica, sino que también representan un vínculo con los antepasados y con el territorio del que emergen los insumos.

4.2.6. Coctelería clásica

La coctelería es un arte de mezclar bebidas, el termino cocktails aparece definido en 1806, descrito como un licor estimulante (Mones, 2019, p. 2), a mediados del siglo XIX se empezó a popularizar el concepto coctel como una mezcla creativa de licores, jugos de frutos entre otros ingredientes, agregando ciertos espectáculos en la preparación. (BARTALENT

LAB, 2025). Esta evolución refleja como la coctelería ha pasado de ser un servicio complementario a convertirse en un elemento central de la experiencia gastronómica, cada bebida puede pasarse no solamente técnica sino también una intención de contar una historia, resaltar una identidad y transmitir una memoria cultural, despertando en el consumidor tanto sensaciones como una conexión emocional.

Actualmente la coctelería se considera una disciplina combinando conocimiento desde química, historia, agregando prácticas sensoriales, permitiendo diseñar bebidas con un proceso creativo, dando el inicio de cocteles de autor, generando combinaciones nuevas, inspiradas en conceptos y narrativas que no son casuales, estas son respaldadas con técnicas clásicas y contemporáneas. Hoy el coctel es entendido como una nueva experiencia, evitando restricciones e innovando y construyéndose sobre una base que puede ser un legado histórico (BARTALENT LAB, 2025). La coctelería es una forma de expresión cultural y artística donde cada bebida no solamente estimula sentidos, sino que se comunica un relato, una identidad y memoria.

4.2.7. Técnicas de coctelería clásica

4.2.7.1. Construcción directa al vaso (Build).

La técnica de construcción directa consiste en preparar el cóctel directamente en el mismo caso en el que se servirá, esta técnica puede tener la cuchara mezcladora como ayuda dependiendo el coctel, usado normalmente para mantener las características de los ingredientes. (Tapia, 2023, p. 29). No solamente aporta practicidad, sino que también permite que el cliente aprecie la preparación en tiempo real, generando un componente visual que enriquece la experiencia, su uso puede mantener intacta la esencia de cada ingrediente

4.2.7.2. Agitado (Shaking)

(Toranzo Rodríguez et al., 2024, p. 7) “La técnica de agitado es esencial para mezclar y enfriar los ingredientes del coctel” una de las técnicas más conocidas y versátiles de la coctelería clásica, colocar los ingredientes junto con hielo, consiguiendo que los sabores lleguen a mezclarse adecuadamente, en algunos como el pisco sour generando su característica espuma. Mas allá de la técnica el agitado agrega un valor agregado al coctel por la estética de uso, convirtiéndolo en un gesto que puede transmitir elegancia y profesionalismo.

4.2.7.3. Macerado

El macerado es una técnica fundamental dentro de la coctelería clásica que se usa para extraer los sabores, la esencia y hasta los aceites ciertos ingredientes, aplastar los ingredientes dará un nuevo sabor al coctel llegando a ser aplicado con un mortero o muddler, tanto para frutas y hierbas aromáticas (Mársico, 2021). El resultado es una integración profunda de los sabores en la mezcla, aporta no solamente sabor, aporta complejidad, frescura y una autenticidad a cada coctel, no solamente mejorando la bebida, si no permitiendo resaltar la identidad de los productos.

4.2.7.4. Capas (Layering)

Esta técnica considera desde el sabor hasta las densidades de cada uno de los productos, desde cada licor, los destilados a usar, cremas, jugos, entre otros. Se sirve desde el más denso hasta el menos con ayuda de la cuchara mezcladora sirviendo poco a poco cada producto (López, 2022). Su atractivo visual es limpio y estable, ofreciendo una experiencia en la que el consumidor puede probar diferentes sabores, texturas y aromas al beber.

4.2.8. Coctelería de autor

La coctelería de autor es una rama de mixología que va más allá de lo tradicional, busca enfocarse en la creación de nuevas bebidas, que sean personalizadas, además de agregar ingredientes únicos o poco usados con una presentación que lo distinga de lo tradicional. No buscamos solamente la creatividad del bartender, además podemos agregar un vínculo ya sea emocional o cultural con los consumidores a través de cada coctel de autor (Mármol, 2025)

Según (Quichimbo y Romero, 2023) la coctelería de autor es una expresión en donde los cocteles son únicos y exclusivos de cada bartender, caracterizado por buscar atraer y sorprender la atención de cada cliente (p. 43). No solamente se enfoca en crear sabores únicos también se busca en ofrecer una experiencia única para cada comensal.

Félix (2025) menciona que, la relevancia del balance en las creaciones en las que cada componente debe enriquecer al otro sin sobrepasarlo, generando una experiencia armoniosa y recordable (p. 19). Además, en la coctelería la incorporación de ingredientes no convencionales y una estética nueva dan a resaltar la creatividad del bartender.

4.2.9. Degustación

Según menciona Quillupangui Rosero (2022) “La tradición y cultura de los Otavalos, abre las puertas a un mundo gastronómico muy amplio que se debe poner en valor, explorar y explotar todos los aspectos que se involucran en la degustación directa” (pp, 76-77). Este enfoque menciona que no solamente se aprecian sabores y aromas del producto, sino también se tiene que entender el contexto, ya sea en la parte ritual o simbólico de cada festividad. Se recomienda la degustación de un coctel, utilizar un vaso de shot con una capacidad entre una y dos onzas, principalmente si es que se trata de algunas bebidas a probar, con la finalidad de que el paladar no se sature de sabores. Esto último sugerido por Banegas y Sigua (2022) por el hecho de que es crucial cuando se prueban varias bebidas, podemos permitir que cada apreciación sea profunda, reconociendo sabores y aromas del producto.

4.3. Marco legal

El presente proyecto se fundamenta en el marco jurídico nacional vigente, en lo establecido por la Constitución de la Republica del Ecuador 2008)“Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones” Con esto podemos respaldar el objetivo central del proyecto, el cual busca visibilizar y reinterpretar, desde la coctelería de autor, basándose en las expresiones andinas que están vivas en la identidad cultural de Otavalo.

Complementariamente, la Constitución de la Republica del Ecuador (2008) el art. 25.- menciona que todas las personas tienen derecho a “gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales” respaldando el uso de prácticas tradicionales, como la elaboración de cocteles inspirados en festividades andinas mediante técnicas clásicas de coctelería, respetando lo ancestral. Esto representa una oportunidad para revalorizar y visibilizar la riqueza cultural del país a través de propuestas innovadoras.

Con este aspecto la LEY ORGÁNICA DE PREVENCIÓN INTEGRAL FENÓMENO SOCIO ECONÓMICO DROGAS (2015) señala en el artículo 5 literal e, que las personas tienen derecho a la “libertad de creación. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones artísticas y culturales tienen derecho a gozar de independencia y autonomía para ejercer los derechos, crear, poner en circulación sus creaciones artísticas y manifestaciones culturales” validando la práctica de coctelería para una expresión cultural.

Asimismo, el CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN (2016), menciona en el artículo 3, “Promover el desarrollo de la ciencia, tecnología, la innovación y la creatividad para satisfacer

necesidades y efectivizar el ejercicio de derechos de la persona, pueblos y de la naturaleza” (p, 4). Dando a la creación de cocteles innovadores la base de los procesos crea creativos y culturales del conocimiento ancestral.

Por otra parte, lo establecido en la NORMA INTERNACIONAL ISO 22000 (2018 “la inocuidad de los alimentos se asegura mediante los esfuerzos combinados de todas las partes en la cadena alimentaria” (p. 8), indicando el enfoque de selección y manipulación de ingredientes dentro del proceso de creación, este siendo esencial en la coctelería, ya que la calidad de la bebida no solamente depende del equilibrio de sabores y de la técnica empleada.

5. METODOLOGÍA

El presente trabajo se orienta a diseñar cocteles de autor los cuales representan las festividades andinas del calendario Raymi, estas a través del uso de productos locales, conjunto al uso de técnicas clásicas de coctelería. La metodología que se ha estructurado se articuló con el enfoque cuantitativo, procedimientos experimentales y técnicas propias para la investigación gastronómica.

5.1. Tipo de investigación

La presente investigación usa un estudio aplicado, buscando desarrollar productos que se integren en la coctelería usando ingredientes tradicionales con técnicas clásicas, a partir de la reinterpretación simbólica de cada una de las festividades. Llegando a generar propuestas que sean viables desde lo técnico, y a la vez promuevan la identidad cultural mediante otro enfoque.

5.2. Enfoque Metodológico

Se adopta un enfoque mixto que combina el uso de herramientas de análisis cuantitativo y cualitativo, esta perspectiva permite comprender la valoración sensorial que el consumidor adapta con los elementos culturales que se presentan, los cuales influyen con su percepción.

5.2.1. Enfoque Cuantitativo

El estudio contiene un enfoque cuantitativo, dado que se busca medir la aceptación, preferencias y percepción sensorial de las propuestas de cocteles, a través del análisis estadístico de encuestas aplicadas a posibles consumidores y la utilización de fichas sensoriales para obtener datos. Este enfoque permite obtener resultados de una manera objetiva, mediante técnicas estadísticas descriptivas.

5.2.2. Enfoque Cualitativo

El enfoque cualitativo complemento el estudio, implementando la observación indirecta, a través del análisis de registros usando fichas sensoriales las cuales recopilan información sobre las combinaciones de ingredientes, técnicas usadas y el valor cultural.

5.3. Alcance de la investigación

5.3.1. Alcance aplicativo

El presente proyecto tiene un alcance aplicativo, desarrollar una propuesta tangible de coctelería de autor inspirada en festividades andinas del calendario Raymi, utilizando técnicas clásicas de coctelería y productos autóctonos. Se evidencio con la elaboración de cuatro cocteles con identidad cultural, los cuales fueron validados mediante pruebas sensoriales y retroalimentación de expertos y consumidores.

5.3.2. Alcance explicativo

Buscando analizar cómo los elementos simbólicos, visuales y sensoriales que conforman los cocteles influyen en los consumidores, comprendiendo de qué manera la representación de las festividades pueden generar vínculos emocionales en quienes degustan los cocteles. Además de la forma de examinar como la selección de ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales afecta en la construcción de la experiencia de quien lo consume, convirtiéndose en una forma de vínculo cultural, este enfoque permite explorar

5.4. Métodos de investigación

5.4.1. Método inductivo-deductivo

Se parte de una investigación de los conocimientos culturales, los ingredientes simbólicos y técnicas clásicas para luego aplicarla en la base del diseño de cada coctel, a partir de estos conocimientos se identificaron ingredientes representativos de cada celebración. Posteriormente se aplicaron estos hallazgos al diseño de cada bebida, seleccionando técnicas de coctelería clásica más adecuada. Permitiendo transmitir el conocimiento cultural y general a la fórmula específica de cada coctel.

5.4.2. Método analítico-sintético

Se desglosan los conocimientos sensoriales, culturales y técnicos de cada propuesta e integrar una fórmula funcional y coherente. Esos elementos se integran para generar una propuesta coherente y funcional. Examinando cada componente, para permitir entender cómo afecta en la percepción de las personas. Luego se integraron los conocimientos obtenidos para construir los cocteles que unen técnica, tradición. Facilitando la elaboración de las bebidas con el sentido cultural gastronómico.

5.4.3. Método cuasi experimental

La investigación adopto un método cuasi experimental, ya que se diseñaron y evaluaron prototipos de cocteles en un entorno controlado, pero sin manipulación aleatoria de todos los factores propios de un experimento, se trabajo con un grupo de personas degustadoras y expertos a quienes se le presentaron las preparaciones desarrolladas. Las variables evaluadas fueron sabor, textura, presentación, tenor alcohólico, cristalería y capacidad evocada. Permitió observar el impacto de la aplicación de técnicas clásicas y el uso de ingredientes autóctonos en la percepción sensorial y simbólica de los cocteles, validando así su viabilidad cultural, técnica y comercial

5.5. Técnicas de recolección de datos

5.5.1. Fichas sensoriales

Instrumentos estandarizados para recolectar datos de una manera sintética las características de los productos, evaluando la calidad de los cocteles de autor diseñados, a fin de validar la aceptación, mediante criterios técnicos, en sesiones de degustación.

5.5.2. Encuestas

Se usaron como técnica de recolección de información, permitiendo conocer la percepción del público objetivo sobre la viabilidad aplicabilidad y atractivo cultural de la propuesta. Usando preguntas semiestructuradas, aplicadas de forma virtual. Los datos obtenidos fueron tabulados para su posterior análisis.

5.5.3. Entrevistas

La técnica de entrevista fue aplicada como una herramienta cualitativa clave para profundizar en las percepciones, conocimientos y experiencias de profesionales, a través de las


entrevistas semiestructuradas, se recopiló información sobre la interpretación de los ingredientes, así como la viabilidad dentro de preparaciones.

Esta permite acceder a perspectivas con argumentos técnicos sobre el uso de técnicas de coctelería clásica. Las entrevistas fueron dirigidas a chefs, bartenders, mixólogos y docentes. Utilizando un guion de preguntas que facilitan la obtención de opiniones. Los resultados permiten contrastar las decisiones de diseño del proyecto con un criterio experto, contribuye a validar la coherencia cultural, técnica y sensorial de las propuestas.

5.6. Población y muestra

Figura 1

Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error:

Nivel de confianza:

Tamaño de Poblacion:

Margen: 10%
Nivel de confianza: 95%
Poblacion: 41002

Tamaño de muestra: 96

Ecuacion Estadística para Proporciones poblacionales

n= Tamaño de la muestra
 Z= Nivel de confianza deseado
 p= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)
 q= Proporción de la población sin la característica deseada (fracaso)
 e= Nivel de error dispuesto a cometer
 N= Tamaño de la población

$$n = \frac{z^2(p \cdot q)}{e^2 + \frac{z^2(p \cdot q)}{N}}$$

Tomado de AEM (2024). Calculadora de muestras.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

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

Donde:

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

- $Z=1.96$: Valor asociado al 95% 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

$$n = \frac{1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}{0.1^2}$$

$$n = 96.04$$

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

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

Donde:

- $n=96.04$: Tamaño de muestra sin corrección.
- $N=41002$: Tamaño de la población

Sustituimos los valores:

$$nf = \frac{96.04}{1 + \frac{96.04 - 1}{41002}}$$

$$nf = \frac{96.04}{1.002317} = 95.81$$

El tamaño de muestra ajustado es 96 (aproximadamente)

6. Resultados

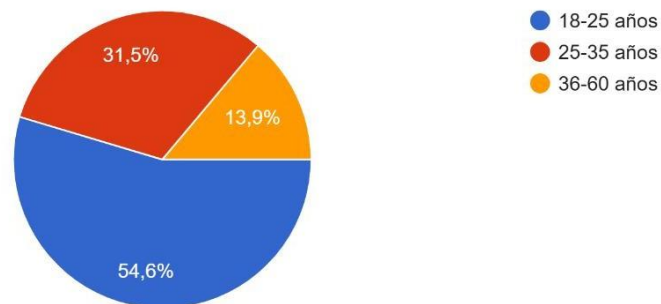
6.1. Tabulación de encuestas

6.1.1. Cuestionario

6.1.1.1. Edad

Figura 2
Edad

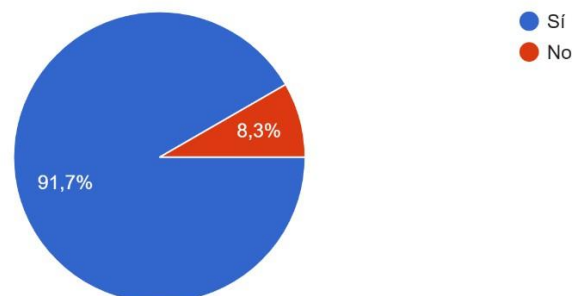
Edad
108 respuestas



6.1.1.2. ¿Sabe usted lo que es un cóctel?

Figura 3
Un cóctel

¿Sabe usted lo que es un cóctel?
108 respuestas



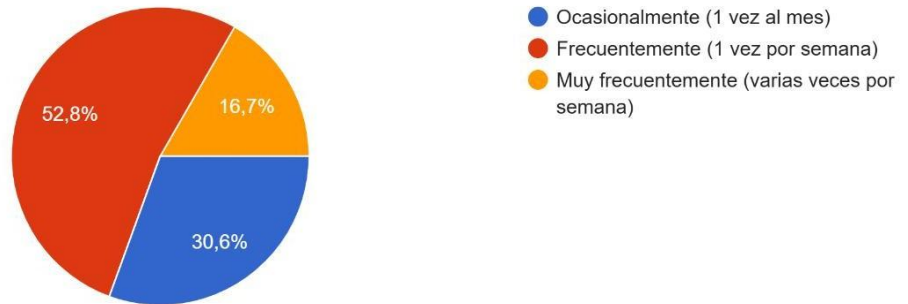
6.1.1.3. ¿Con que frecuencia consume cócteles?

Figura 4

Consumo frecuente de cócteles

¿Con qué frecuencia consume cócteles?

108 respuestas



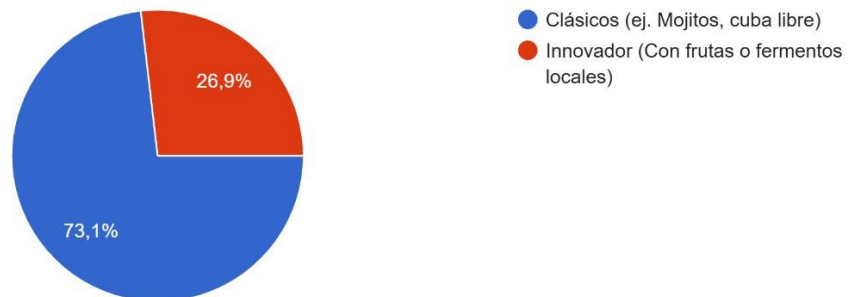
6.1.1.4. Al momento de consumir un cóctel, ¿usted lo prefiere de coctelería clásica o con materia prima innovadora?

Figura 5

Preferencia de coctelería

Al momento de consumir un cóctel, ¿usted lo prefiere de coctelería clásica o con materia prima innovadora?

108 respuestas



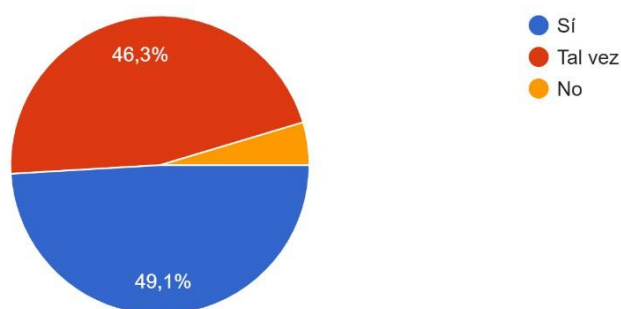
6.1.1.5. ¿Estaría dispuesto(a) a probar un cóctel que contenga ingredientes tradicionales andinos como mortiño, chicha de jora o eucalipto?

Figura 6

Cóctel con ingredientes tradicionales andinos

¿Estaría dispuesto(a) a probar un cóctel que contenga ingredientes tradicionales andinos como mortiño, chicha de jora o eucalipto?

108 respuestas



6.1.1.6. ¿Ha probado antes alguno de estos ingredientes en bebidas o comidas?

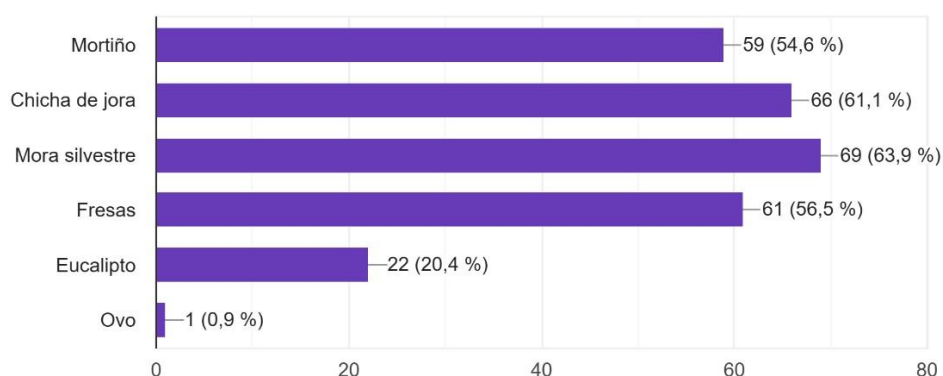
(Puede marcar varios)

Figura 7

Ingredientes andinos en bebida o comida

¿Ha probado antes alguno de estos ingredientes en bebidas o comidas? (Puede marcar varios)

108 respuestas

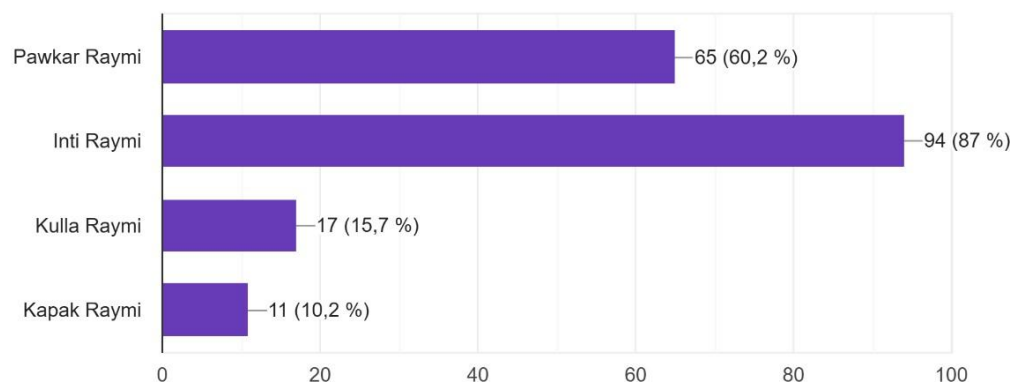


6.1.1.7. ¿Conoce alguna festividad como...? (Puede marcar varios)

Figura 8
Festividades

¿Conoce alguna festividad como...?(Puede marcar varios)

108 respuestas

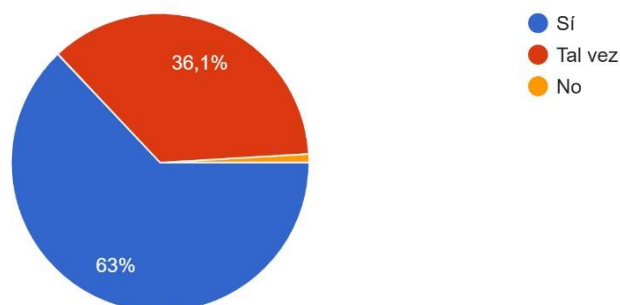


6.1.1.8. ¿Le parecería interesante que un cóctel esté inspirado en una festividad cultural ecuatoriana?

Figura 9
Cóctel inspirado en una festividad cultural ecuatoriana

¿Le parecería interesante que un cóctel esté inspirado en una festividad cultural ecuatoriana?

108 respuestas



6.1.1.9. ¿Cuál de estas formas de preparación le resulta más atractiva?

Figura 10
Forma de preparación

¿Cuál de estas formas de preparación le resulta más atractiva?

108 respuestas

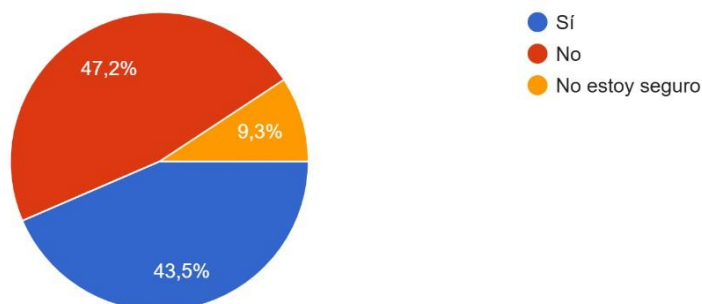


6.1.1.10. ¿Ha probado cócteles que incluyan fermentados tradicionales como la chicha?

Figura 11
Chicha fermentada en coctelería

¿Ha probado cócteles que incluyan fermentados tradicionales como la chicha?

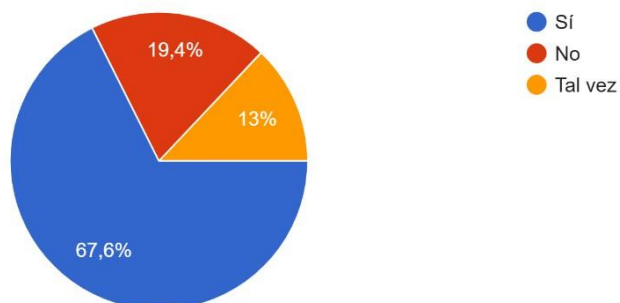
108 respuestas



6.1.1.11. ¿Le genera curiosidad la mezcla entre técnicas clásicas de coctelería con sabores ancestrales?

Figura 12*Técnicas clásicas con sabores ancestrales*

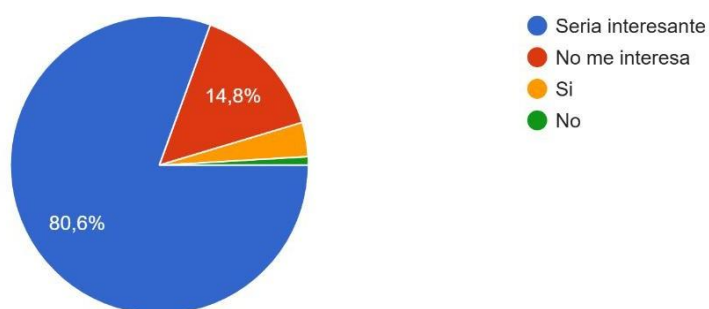
¿Le genera curiosidad la mezcla entre técnicas clásicas de coctelería con sabores ancestrales?
108 respuestas



6.1.1.12. ¿Qué opinas acerca de la influencia cultural de un coctel al momento de decidir probarlo?

Figura 13*Influencia cultural en la coctelería*

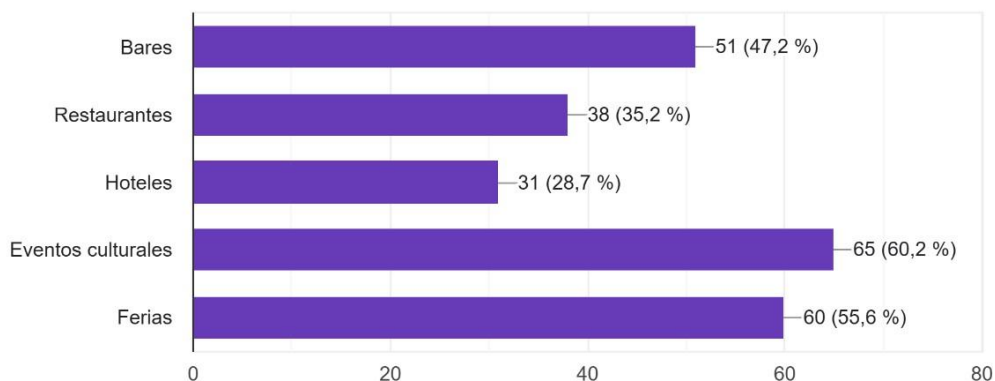
¿Qué opinas acerca de la influencia cultural de un coctel al momento de decidir probarlo?
108 respuestas



**6.1.1.13. ¿En qué tipo de lugares le gustaría encontrar este tipo de cócteles?
(Puede escoger varios)**

Figura 14
Lugar de experiencia en coctelería

¿En qué tipo de lugares le gustaría encontrar este tipo de cócteles? (Puede escoger varios)
108 respuestas



6.2. Análisis general de las encuestas

El análisis de encuesta a los consumidores de Otavalo revela un público joven que se presenta como un segmento ideal para la innovación en el sector de bebidas, aunque su conocimiento sobre coctelería es moderado, demuestran un gran interés por lo nuevo. De hecho, la gran mayoría de ellos está dispuesto a probar cócteles elaborados con ingredientes andinos, como el mortiño, la chicha de jora y el eucalipto. Esto sugiere que la identidad cultural es un valor para este grupo de personas, que busca más que una bebida, quiere una historia, su interés se extiende a la forma en la que se preparan las bebidas.

A pesar de que la chicha de jora es un ingrediente atractivo para muchos, una gran parte de los encuestados nunca la ha probado, esto más que una barrera es una oportunidad para educar al consumidor y acercarlo a sus propias tradiciones, la conexión cultural es un factor en la compra de los encuestados, Esto valida la idea de que una propuesta de coctelería puede diferenciarse al contar una historia detrás de cada sorbo. La viabilidad comercial de esta idea

es muy alta: la mayoría de los encuestados considera que un concepto de cócteles andinos tendría éxito en bares, restaurantes y eventos locales,

6.3. Resultados de las entrevistas.

6.3.1. Datos de los entrevistados

Tabla 1

Datos de los entrevistados

Código	Fecha de entrevista	Nombre de entrevistados	Datos del entrevistado
E1	12/07/2025	Camilo Paspuezan	Administrador de Inti Huasi
E2	19/07/2025	Johan Patiño	Bartender de The red pub
E3	19/07/2025	Manuel López	Administrador de Tuparina Wasi

6.3.2. Guion de la entrevista

6.3.2.1. Entrevista para chefs y bartenders

1. ¿Cuenta actualmente con una carta de cócteles?
2. ¿Qué significado tiene para usted la coctelería como disciplina dentro del mundo gastronómico?
3. ¿Qué opinión le merece la idea de crear cócteles de autor inspirados en festividades andinas como el Inti Raymi, Kolla Raymi, Pawkar Raymi o Kapak Raymi?
4. ¿Qué valoración le da al uso de ingredientes tradicionales andinos (como mortiño, chicha de jora, uvilla) dentro de la coctelería?
5. ¿Desde su experiencia, qué ingredientes autóctonos tienen mayor potencial coctelero y por qué?
6. ¿Cómo percibe actualmente el uso de técnicas clásicas de coctelería como el agitado, la maceración, el servicio en capas o la construcción directa al vaso?

7. ¿Considera que estas técnicas pueden aportar valor a una propuesta contemporánea de coctelería de autor? ¿Por qué?
8. ¿Ha aplicado usted estas técnicas en propuestas con ingredientes locales o temáticas culturales? ¿Podría mencionar algún ejemplo?
9. ¿Qué tan viable ve desarrollar una propuesta coctelera inspirada en festividades andinas usando únicamente técnicas clásicas?
10. ¿Cree que este tipo de coctelería tendría aceptación por parte del público nacional o extranjero?
11. ¿Qué tan posible considera implementar esta propuesta en cartas de bares, restaurantes, hoteles o eventos temáticos?
12. . ¿Qué recomendaciones daría usted a un estudiante que desea desarrollar cocteles de autor con identidad ecuatoriana desde una visión cultural?

6.3.2.2. Entrevista para emprendedores

1. ¿Ofrece actualmente bebidas alcohólicas o cócteles en su menú?
2. ¿Los clientes suelen consumir bebidas o cocteles?
3. ¿Qué importancia le da usted a la identidad cultural en los productos que ofrece en su negocio?
4. ¿Conoce alguna festividad andina como Inti Raymi, Pawkar Raymi, Kolla Raymi o Kapak Raymi? ¿Cree que podría inspirar a generar nuevas propuestas gastronómicas?
5. ¿Considera que el cliente ecuatoriano o extranjero valoraría una bebida con historia y raíces culturales?
6. ¿Cree que ofrecer una experiencia basada en cultura andina puede diferenciar positivamente su negocio frente a la competencia actual? ¿Por qué?

7. ¿Ha utilizado en su negocio ingredientes ecuatorianos tradicionales como mortiño, chicha de jora, uvilla? ¿Cómo ha sido la aceptación?
8. ¿Qué tan viable le parecería incorporar técnicas de coctelería clásica actualmente?
9. ¿Qué tan viable considera implementar una línea de cócteles de autor inspirados en festividades andinas en la carta de su establecimiento?
10. ¿Qué beneficios comerciales cree que podría aportar este tipo de propuesta?
11. ¿Qué barreras logísticas, de insumos o de aceptación percibe como posibles desafíos?
12. ¿Qué sugerencias daría usted para lograr que una propuesta de coctelería cultural sea rentable, atractiva y viable para el mercado?

6.3.3. Transcripción de las entrevistas

6.3.3.1. Entrevista 1: Camilo Paspuezan administrador del restaurante Inti

Huasi

1. ¿Cuenta actualmente con una carta de cócteles?

Si, contamos con una pequeña carta enfocada en cocteles muy consumidos, disponemos del Margarita, Negroni, Mojitos y más variedad

2. ¿Qué significado tiene para usted la coctelería como disciplina dentro del mundo gastronómico?

Siento que es una forma de expresar sensaciones, no solo es técnica ni una disciplina obligatoria, si no que podemos contar una historia, transmitir emociones o contar una historia.

- 3. ¿Qué opinión le merece la idea de crear cócteles de autor inspirados en festividades andinas como el Inti Raymi, Kolla Raymi, Pawkar Raymi o Kapak Raymi?**

Suena a una propuesta muy profunda, ya que de hecho ni siquiera yo conozco algunos de los que mencionas, entonces a través de la coctelería podemos transmitir estos significados.

- 4. ¿Qué valoración le da al uso de ingredientes tradicionales andinos (como mortiño, chicha de jora, uvilla) dentro de la coctelería?**

El valor de estos ingredientes es inmenso, estos productos no solo aportan sabor, sino que dan una historia con profundidad.

- 5. ¿Desde su experiencia, qué ingredientes autóctonos tienen mayor potencial coctelero y por qué?**

El mortiño, la uvilla son productos que son versátiles, combinan por su dulzor y acides, dando carácter, la chicha de jora es simbólico dentro de Otavalo, no solamente es una bebida, sino que es un símbolo de las festividades.

- 6. ¿Cómo percibe actualmente el uso de técnicas clásicas de coctelería como el agitado, la maceración, el servicio en capas o la construcción directa al vaso?**

Siguen vigentes y es que son bases de la coctelería, no solamente son simples técnicas cada técnica bien aplicada dan precisión al momento de preparar y una estética especial a cada bebida.

- 7. ¿Considera que estas técnicas pueden aportar valor a una propuesta de coctelería de autor? ¿Por qué?**

Claro que sí, las técnicas clásicas permiten controlar muchos aspectos dentro del coctel, integrarlas con productos locales aumentarían el valor de estas bebidas nuevas.

8. ¿Ha aplicado usted estas técnicas en propuestas con ingredientes locales o temáticas culturales?

Solamente el agitado y el machacado son las uncias técnicas que se usa en nuestra carta de cocteles, pero sería bueno adaptar más técnicas que pueden ser vistosas en el restaurante.

9. ¿Qué tan viable ve desarrollar una propuesta coctelera inspirada en festividades andinas usando únicamente técnicas clásicas?

Muy viable en mi visión, siento que el tema en el que trabajas da un nuevo enfoque a las festividades, el usar cada técnica y producto para interpretar cada ritual se me hace increíble.

10. ¿Cree que este tipo de coctelería tendría aceptación por parte del público nacional o extranjero?

Claro que sí, el extranjero busca algo nuevo y autentico, y el público local llegaría a valorarlo, siento que encontraría un buen público en cualquier bar.

11. ¿Qué tan posible considera implementar esta propuesta en cartas de bares, restaurantes, hoteles o eventos temáticos?

Si se presenta con una narrativa interesante podría entrar en cualquier carta de bar, en un evento temático sería maravilloso poder encontrar este tipo de propuestas.

12. . ¿Qué recomendaciones daría usted a un estudiante que desea desarrollar cocteles de autor con identidad ecuatoriana desde una visión cultural?

Respetar los ingredientes, mantener el vínculo con la festividad ya sea en los ingredientes o en la forma de presentar.

6.3.3.2. Entrevista 2: Jhoan Patiño Bartender.

1. ¿Cuenta actualmente con una carta de cócteles?

Si, no es tan amplia, pero tenemos variedad.

2. ¿Qué significado tiene para usted la coctelería como disciplina dentro del mundo gastronómico?

Yo lo siento como una forma de demostrar creatividad, más que una disciplina que hay que seguir.

3. ¿Qué opinión le merece la idea de crear cócteles de autor inspirados en festividades andinas como el Inti Raymi, Kolla Raymi, Pawkar Raymi o Kapak Raymi?

Me parece interesante, aunque dentro de lo local no sé si sea aceptada completamente, pero si nos vamos fuera o si se dirige a turistas sería muy bien recibido.

4. ¿Qué valoración le da al uso de ingredientes tradicionales andinos (como mortiño, chicha de jora, uvilla) dentro de la coctelería?

Son ingredientes que los valoro mucho, son como tesoros, no siempre se pueden encontrar entonces es algo que valoro mucho cuando esta de temporada.

5. ¿Desde su experiencia, qué ingredientes autóctonos tienen mayor potencial coctelero y por qué?

La uvilla es perfecta para mezclar, dándote ideas también puedes usar babaco como ingrediente. Puedes ampliar más los sabores.

6. ¿Cómo percibe actualmente el uso de técnicas clásicas de coctelería como el agitado, la maceración, el servicio en capas o la construcción directa al vaso?

Son técnicas que uso casi diario, menos el de capas, pero saber cómo y cuándo tienen que ser aplicadas es complicado, actualmente lo considero como una base de todo coctel moderno y aun puede usarse actualmente por su atractivo.

7. ¿Considera que estas técnicas pueden aportar valor a una propuesta de coctelería de autor? ¿Por qué?

Si. Porque son técnicas que te dan libertad, además de que usar estas técnicas en esta propuesta dar una visión seria impresionante.

8. ¿Ha aplicado usted estas técnicas en propuestas con ingredientes locales o temáticas culturales?

La mayoría, no usamos las capas, siento que sería tedioso al momento de que tenga muchas ordenes, pero las de agitado es la que más uso, el machacado en el mojito clásico

9. ¿Qué tan viable ve desarrollar una propuesta coctelera inspirada en festividades andinas usando únicamente técnicas clásicas?

Lo veo factible, pero siempre investigando, no es solamente mezclar si no buscar un propósito claro que una la festividad

10. ¿Cree que este tipo de coctelería tendría aceptación por parte del público nacional o extranjero?

Si, si explicas la historia las personas que visiten el lugar donde vendas llegarían a valorarlo no solamente por el sabor sino por el impacto que da la festividad.

11. ¿Qué tan posible considera implementar esta propuesta en cartas de bares, restaurantes, hoteles o eventos temáticos?

La siento como necesaria en Otavalo, de hecho, siento que llegaría a promover al turista a conocer más sobre la cultura y lo que hay tras cada uno de los cocteles.

12. . ¿Qué recomendaciones daría usted a un estudiante que desea desarrollar cocteles de autor con identidad ecuatoriana desde una visión cultural?

Cuidar las proporciones, el balance de sabores es muy importante, en tu tema especialmente llegar a transmitir la tradición.

6.3.3.3. Entrevista 3: Administrador de Tuparina Huasi

1. ¿Ofrece actualmente bebidas alcohólicas o cócteles en su menú?

Si contamos con una muy pequeña variedad.

2. ¿Los clientes suelen consumir bebidas o cocteles?

Si la mayoría que nos visita prefieren cocteles conocidos.

3. ¿Qué importancia le da usted a la identidad cultural en los productos que ofrece en su negocio?

Siento que no solo se trata de ofrecer los platos en si con los ingredientes, sino de dar una experiencia que dé a conocer de donde salió el producto, saber de las raíces.

4. ¿Conoce alguna festividad andina como Inti Raymi, Pawkar Raymi, Kolla Raymi o Kapak Raymi? ¿Cree que podría inspirar a generar nuevas propuestas gastronómicas?

Solo conozco 2 de las que me dices, la verdad siento que sería una buena idea por que se daría a conocer más las festividades que ni siquiera los que viven en Otavalo llegan a conocer.

5. ¿Considera que el cliente ecuatoriano o extranjero valoraría una bebida con historia y raíces culturales?

Si, demasiado, la mayoría siempre buscara algo nuevo, algo diferente a lo que han probado hasta ahora, serian productos los cuales conecten bien con personas que se interesen en saber más de las raíces.

6. ¿Cree que ofrecer una experiencia basada en cultura andina puede diferenciar positivamente su negocio frente a la competencia actual? ¿Por qué?

Claro, la competencia no siempre trata de diferenciarse, dar ese nuevo tema al negocio sería un plus muy grande.

7. ¿Ha utilizado en su negocio ingredientes ecuatorianos tradicionales como mortiño, chicha de jora, uvilla? ¿Cómo ha sido la aceptación?

La chicha ha sido muy bien aceptada, no uso mucho la uvilla o el mortiño. Pero sería interesante ver como lo aceptan en algún plato o bebida

8. ¿Qué tan viable le parecería incorporar técnicas de coctelería clásica actualmente?

Siento que actualmente no sería viable, desde lo que veo la mayoría está interesada por técnicas nuevas.

9. ¿Qué tan viable considera implementar una línea de cócteles de autor inspirados en festividades andinas en la carta de su establecimiento?

Muy bueno, la propuesta estaría bien combinada con el estilo del restaurante

10. ¿Qué beneficios comerciales cree que podría aportar este tipo de propuesta?

Aumentar una diferencia con la competencia, dar a conocer la marca por trabajar con identidades locales, atraer turistas y un nuevo público.

11. ¿Qué barreras, de insumos o de aceptación percibe como posibles desafíos?

Conseguir los productos puede ser costoso si es que esta fuera de temporada.

12. ¿Qué sugerencias daría usted para lograr que una propuesta de coctelería cultural sea rentable, atractiva y viable para el mercado?

El valor agregado también debería ser un extra en el precio por que es una experiencia nueva que se ofrece.

6.3.4. *Análisis general de las entrevistas*

Las tres entrevistas ofrecen una visión sobre el potencial de los cócteles de autor con identidad cultural, destacando las oportunidades como los desafíos. Se observa un consenso en la importancia de la narrativa cultural. El administrador E3, por ejemplo, enfatiza que la experiencia astronómica debe ir más allá del plato o la bebida, y que debe conectar con las raíces. Esta idea resuena con la perspectiva de que la cultura y las tradiciones son el "alma" detrás de cada cóctel. Para el entrevistado E2, la clave no es solo crear una bebida sabrosa,

sino transmitir una historia que capture la tradición ecuatoriana. Esta conexión cultural es vista como un diferenciador fundamental, capaz de posicionar a un negocio por encima de su competencia.

A pesar de que el mercado actual se inclina por cócteles conocidos, existe un gran interés en lo novedoso y diferente. Se percibe que tanto los clientes nacionales como los extranjeros valoran una propuesta con historia y raíces, lo que abre una ventana de oportunidad para una coctelería cultural. El entrevistador E3 considera que una línea de cócteles inspirada en festividades andinas sería una excelente adición a su menú, atrayendo a turistas y a un nuevo público. La viabilidad de esta propuesta se ve reforzada por la aceptación de ingredientes locales como la chicha de jora.

Para que una propuesta de coctelería cultural sea exitosa, se deben abordar ciertos desafíos. La disponibilidad estacional de los ingredientes puede ser una barrera en cuanto a costos. Además, aunque se reconoce el valor de las técnicas de coctelería clásica, el mercado actual parece preferir técnicas más modernas. Esto sugiere la necesidad de un enfoque híbrido: fusionar ingredientes tradicionales con técnicas innovadoras para crear algo realmente único.

6.4. Análisis de evaluación sensorial

La evaluación sensorial se realizó en las instalaciones de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra, contando con la participación de un panel sensorial compuesto por tres integrantes, esta evaluación forma parte del proyecto de investigación sobre coctelería de autor inspiradas en festividades andinas.

El objetivo de esta evaluación fue determinar la aceptación sensorial y validar técnicamente cada uno de los cócteles propuestos. A cada participante se le entregó una ficha para calificar variables como sabor, textura, presentación, tenor alcohólico, cristalería y

capacidad para evocar claramente una festividad andina. La evaluación se realizó mediante una escala de Likert del 1 al 5.

En la tabla se presentan los nombres y la fecha de degustación realizada:

Tabla 2
Datos de los degustadores

Fecha de degustación	Nombre de la persona
28/7/2025	Mgs. Gonzalo Rubio
28/7/2025	Lic. Maritza Carlosama
28/7/2025	Srta. Alexandra Pijal

6.4.1. Modelo de la ficha de evaluación sensorial.

La ficha de evaluación sensorial utilizada en el proyecto de Diseño de cócteles de autor inspirados en festividades andinas presenta una estructura diseñada para registrar percepciones objetivas sobre aspectos clave de los cocteles evaluados. Las variables sensoriales incluyen sabor, textura, presentación visual, tenor alcohólico. Cada una de estas fueron calificada mediante una escala de Likert del 1 al 5, siendo 1 equivalente a muy malo y 5 a excelente. El propósito de aplicar esta ficha fue determinar con precisión el nivel de aceptación sensorial, identificar áreas de mejora y asegurar la coherencia de técnica, sabor y representación cultural.

6.4.2. Transcripción de fichas de evaluación sensorial

Tabla 3*Transcripción de resultados de la degustación*

Evaluadores	Criterio	Hatun Pawkar	Jatun Kawsay	Warmi killa	Colores del renacer
Lic. Maritza Carlosama	Presentación	4	2	4	4
	Textura	5	5	5	5
	Sabor	5	4	5	5
	Tenor Alcohólico	5	4	5	5
	Cristalería o Recipiente	5	5	5	X
	Evoca una festividad o símbolo andino de forma coherente y sensible	x	x	x	4
Mgs. Gonzalo Rubio	Presentación	5	3	5	4
	Textura	5	5	5	4
	Sabor	5	3	5	4
	Tenor Alcohólico	5	3	5	5
	Cristalería o Recipiente	5	4	5	x
	Evoca una festividad o símbolo andino de forma coherente y sensible	x	x	x	5
St. Alexandra Pijal	Presentación	4	3	5	5
	Textura	5	5	4	5
	Sabor	5	5	5	5
	Tenor Alcohólico	5	4	5	5
	Cristalería o Recipiente	5	5	5	x
	Evoca una festividad o símbolo andino de forma coherente y sensible	x	x	x	5

En cuanto a los comentarios, sugerencias y mejoras proporcionada por los evaluadores reflejan aspectos clave sobre la presentación, sabor y textura de cada coctel.

Respecto a la presentación visual, se identificaron oportunidades específicas de mejora en todos los cocteles evaluados. Para el coctel Hatun Pawkar, se recomendó decorar de forma más vistosa para aumentar el atractivo visual. En Jatun Kawsay se sugirió mejorar la presentación generar y añadir decoración adicional para incrementar su atractivo estético. En el caso de Warmi Killa, se enfocó exclusivamente en mejorar la presentación visual del coctel.

En cuanto al sabor, para el coctel Jatun Kawsay se recomendó aumentar el nivel del dulzor con el fin de equilibrar mejor los sabores de la bebida. Además, se observaron aspectos técnicos específicos, donde se indicó la necesidad de cuidar la técnica de maceración, puesto que la textura y el tamaño de las uvillas generan dificultad al taponar el sorbete al momento del consumo

Estas recomendaciones reflejan aspectos que, al ser aplicados, podrían incrementar la aceptación general, la calidad sensorial y el potencial de implementación de cada coctel diseñado

6.4.3. Interpretación de las fichas de degustación

El análisis de los resultados obtenidos a partir de las fichas de evaluación sensorial evidencia una valoración positiva de los cocteles, especialmente en las características de textura, sabor y tenor alcohólico, las cuales obtuvieron puntuaciones altas por parte de los degustadores. En particular, la textura alcanzó un puntaje de 5/5 en la mayoría de muestras, sugiriendo una adecuada técnica en la combinación y equilibrio de ingredientes. El sabor y tenor alcohólico también destacaron por su armonía y potencia, reflejando un correcto manejo de las proporciones y la selección de insumos. Por otro lado, la presentación mostro puntuaciones entre 2 y 5, indicando áreas de oportunidad de mejora en el aspecto estético y visual del producto.

En cuanto a los comentarios el coctel Hatun Pawkar recibió buenas calificaciones en sabor y textura, pero se recomendó mejorar su presentación decorativa para resaltar visualmente. Jatun Kawsay presento la calificación más baja en la presentación 2/5, y se sugirió trabajar en la decoración para hacerla más atractiva. El cóctel Warmi Killa fue bien valorado en casi todos los aspectos, pero se indicó que puede mejorarse en su dulzor y presentación visual. Por su parte el coctel Colores del renacer fue uno de los mejores evaluados, destacando

en textura, sabor y evocación simbólica, aunque en el caso de la maceración de la uvilla se observó un inconveniente, la fruta en sí taponaba el sorbete, afectando la experiencia del consumidor.

Reflejando que, si bien los cócteles cumplen con los estándares técnicos y sensoriales, aún existen elementos visuales que requieren fortalecimiento para consolidar la propuesta y la experiencia de consumo. Llegando al punto de revisar las preparaciones, reforzando los elementos usados, optimizar los procesos técnicos específicos como la maceración, con el fin de perfeccionar la propuesta y cumplir con los objetivos del proyecto.

6.5. Propuesta

6.5.1. Introducción

La presente propuesta tiene como finalidad diseñar y validar una serie de preparaciones que integren ingredientes tradicionales, en particular la chicha de jora, las uvillas, fresas, moras silvestres y el eucalipto, como eje simbólico y sensorial de cócteles de autor inspirados en festividades ancestrales del calendario Raymi.


La elección de estos insumos responde a su profundo arraigo cultural en comunidades indígenas, donde forman parte de rituales, ofrendas y prácticas que han perdurado en el tiempo. Aunque su presencia dentro de la oferta gastronómica actual es limitada, en parte debido a la falta de propuestas innovadoras que los resignifiquen desde una visión actual.

Ante esta realidad, se plantea la necesidad de diseñar bebidas que, sin alterar la esencia simbólica de los ingredientes, logren adaptarse a los gustos de consumidores, usando técnicas clásicas de la coctelería. La propuesta busca no solo promover el consumo de productos locales, sino también fortalecer la identidad culinaria a través de creaciones que vinculen lo ancestral.

Se desarrollaron cuatro cocteles de autor, cada uno representando una de las festividades principales del calendario andino, cada preparación es una obra que evoca elementos visuales, aromáticos y gustativos propios de cada celebración. Estas bebidas fueron hechas bajo criterios de un equilibrio sensorial, empleando técnicas como el agitado, macerado, construcción directa y en capas. Las recetas incluyen ingredientes cuidadosamente seleccionados, procedimientos estandarizados, y características organolépticas, esta propuesta busca demostrar que es posible crear productos culturales y sensoriales atractivos que enriquezcan la oferta gastronómica local.

6.5.2. Desarrollo de los cocteles

6.5.2.1. Coctel Hatun Pawkar

RECETA ESTANDAR COCKTAILS					
RECETA ESTÁNDAR # 1					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Hatun Pawkar				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Chicha de jora	
				No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
1 g		Eucalipto	0,03	0,03	
2 g		Hierba buena	0,01	0,03	
2.5 oz		Chicha de jora	0,18	0,44	
1.5 oz		Zumo de naranja	0,05	0,07	
1.5 oz		Zumo de piña	0,10	0,15	
1 oz		Zumo de limon	0,04	0,04	
0.5 oz		Jarabe de goma	0,01	0,00	
100 g		Hielos	0,00	0,13	
			Costo total	0,88	
			Costo por porción	0,88	
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		
1. En un vaso old fashion activamos el eucalipto y la hierba buena en la palma y agregamos al vaso. 2. Agregar de 4 hielos, incluimos la chicha de jora, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de limon, un poco de jarabe de goma			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		
			TIEMPO PREPARACIÓN [minutos] 1 2 3 4 5 6		
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Med <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			Vaso old fashion		
			Cucharilla mezcladora		
			Pinzas de hielo		
			Medidor de onzas		
Elaborado por : Levi Alonso Criollo Velásquez.					

El coctel Hatun Pawkar se inspiró en la festividad del Pawkar Raymi, también conocida como la fiesta del florecimiento, celebrada en marzo en comunidades de la sierra ecuatoriana.

Buscando representar el renacer de la naturaleza a través de una composición que evoca frescura y un equilibrio natural. La preparación parte de una base de chicha de jora, fermentado tradicional el cual simboliza la conexión con la tierra, conectándolo con productos herbales.

Se inicio con la elaboración activando las hojas de hierba buena y eucalipto, aportando notas refrescantes, evocando a las practicas rituales de limpieza espiritual. Posteriormente se incorporan hielos, zumo de naranja, zumo de piña, seleccionados por su acidez suave y perfil aromático, equilibrando la rusticidad de la chicha y complementando su fermentación. Para suavizar la mezcla se añadió jarabe de goma. Servido en un vaso old fashion.

Este coctel se caracteriza por un balance entre la acidez y la frescura, con un final ligeramente complejo, derivado de la chicha. La textura es fluida y refrescante. Esta propuesta busca no solo ofrecer una experiencia gustativa, sino también transmitir el simbolismo de renovación espiritual.

Figura 15

Elaboración del coctel Hatun Pawkar



Una representación de la fiesta del sol, celebración más emblemática del calendario, honrado como una fuente de vida, energía y renovación, marca un momento de gratitud hacia la naturaleza por los frutos, busca transmitir en sabores y aromas la fuerza que emana el sol.

La preparación toma de base a la chicha de jora, fermentado ancestral en ceremonias, consumido como ofrenda el símbolo de conexión con la Pachamama, a esta se une el jugo de mora silvestre, cuyo color intenso representa la fuerza, el zumo de limón aporta acidez y frescura, mientras que el jarabe de goma equilibra los sabores creando toques distintos de dulzura y suavidad. Todos los ingredientes se integran en la coctelera y se agita por 15 segundos, favoreciendo la textura fluida.

Ofrece una experiencia, una acides con notas frutales, buscando ser más que una bebida una celebración líquida del ciclo solar, la gratitud.

Figura 17
Cóctel Jatun Kawsay



Figura 18
Maceración de uvilla



Figura 19
Cóctel Warmi Killa



Figura 20
Capa de jugo de fresa



Figura 21
Cóctel Colores del renacer



7. CONCLUSIONES.

- Las festividades andinas Pawkar Raymi, Inti Raymi, Kulla Raymi y Kapak Raymi poseen un valor cultural, espiritual y agrícola que puede ser interpretado y transmitido de manera efectiva a través de la coctelería de autor.
- Las técnicas clásicas de coctelería agitado, macerado, construcción directa y capas son plenamente aplicables en la elaboración de cócteles con identidad cultural, manteniendo precisión técnica y atractivo sensorial.
- El diseño de cuatro cócteles inspirados en cada festividad logró integrar ingredientes autóctonos como chicha de jora, mortiño, uvilla y eucalipto, fortaleciendo la conexión con las raíces locales.
- Las fichas técnicas estandarizadas aportaron organización y coherencia, detallando receta, concepto cultural, presentación y técnica, lo que facilita su replicabilidad y control de calidad.
- Las evaluaciones sensoriales mostraron alta aceptación en sabor, textura y tenor alcohólico, validando la viabilidad técnica y comercial de la propuesta.
- Se identificaron áreas de mejora en la presentación visual y en la ejecución de procesos como la maceración, especialmente para evitar inconvenientes en la experiencia de consumo.
- El proyecto demuestra que la coctelería de autor, aplicada con respeto a la tradición y combinada con técnicas clásicas, puede convertirse en un vehículo de rescate cultural y una oportunidad comercial para la gastronomía local.

8. RECOMENDACIONES

- Profundizar en la investigación cultural y simbólica de cada festividad para ampliar el repertorio de cócteles con identidad andina.
- Mantener el uso de técnicas clásicas, mejorando detalles estéticos que incrementen el atractivo visual y refuercen la temática cultural.
- Optimizar procesos técnicos como la maceración de frutas para evitar problemas en la textura y mejorar la experiencia del consumidor.
- Asegurar un abastecimiento constante de ingredientes autóctonos mediante alianzas con productores locales, garantizando frescura y disponibilidad.
- Incluir la narrativa cultural en la presentación y servicio de los cócteles, fortaleciendo el vínculo emocional con el cliente.
- Promocionar los cócteles en bares, restaurantes y eventos temáticos, aprovechando el turismo cultural como mercado potencial.
- Realizar capacitaciones periódicas a bartenders y personal de servicio para asegurar la correcta ejecución técnica y el respeto al concepto cultural del proyecto.

9. REFERENCIAS

BARTALENT LAB. (2025). Los orígenes de la coctelería: un arte con más historia de lo que creemos:

<https://www.bartalentlab.com/mixologia/noticias/17205#:~:text=estrictamente%20digestivos,padre%20de%20la%20mixolog%C3%ADa%20americana>

Benítez, A. &. (2016). El turismo comunitario como estrategia para la visibilización y revalorización de la memoria musical de los pueblos kichwa de Imbabura-Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 70-87.

Bravo Muñoz, C., Vergara del Solar, J. I., & Ordóñez Charpentier, A. (10 de 9 de 2019). El Pawkar Raymi como afirmación de la identidad étnica en la migración: el caso de los migrantes kichwa-Otavalo en Santiago de Chile. *Estudios Atacameños arqueología y antropología surandinas*, 21.

Buíttron, E. (22 de 9 de 2025). *Inti Raymi, una fiesta entre el ritual y la política de Ecuador. ¿Qué sucede con la lengua ancestral kichwa?* Observatorio de Políticas y Economía de la Cultura: <https://observatorio.uartes.edu.ec/2024/08/08/inti-raymi-una-fiesta-entre-el-ritual-y-la-politica-de-ecuador-que-sucede-con-la-lengua-ancestral-kichwa/>

Carranza Patiño, H. M., Tubay Moreira, M. F., Espinoza Briones, B. H., & Chang Muñoz, W. L. (30 de 6 de 2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *CICOTUR*, 10.

Cartografía Cultural Otavalo. (2025). PAWKAR RAYMI:

https://www.otavalo.gob.ec/gestoresculturales/pawkar-raymi/?utm_source=

CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN. (2016). CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E

INNOVACIÓN. <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/2018/10/Codigo-Organico-de-la-Economia-Social-de-los-Conocimientos-Creatividad-e-Innovacion.pdf>

ComunicaTech.com. (22 de 4 de 2025). <https://www.comunicatech.com/costumbres-y-tradiciones-otavalo/32873>

Constitución de la Republica del Ecuador. (20 de 10 de 2008). Constitución de la Republica del Ecuador. *Art 21.* https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf

Díaz Arcos, D., Avendaño, D.-P., Hinojosa Becerra, M., & Marín Gutiérrez, I. (2016). El Pawkar Raymi, la celebración del nuevo tiempo. En *El Pawkar Raymi, la celebración del nuevo tiempo* (págs. 88, 90). Cannabis magazine.

Dora Centurión-Hidalgo, J. E.-M.-M.-C. (5 de 2021). Comidas y bebidas en celebraciones y ritos. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 17.

El nuevo Ecuador. (2025). Ministerio de Cultura y Patrimonio:

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/once-cosas-que-deberias-conocer-sobre-el-pawcar-raymi/>

En Otavalo.com. (En Otavalo.com de 3 de 2020). Las Tradiciones de Otavalo: Un viaje por las Festividades Andinas: <https://www.en-otavalo.com/explorando-las-tradiciones-de-otavalo-un-viaje-por-las-festividades-andinas/>

Félix, D. A. (2025). *Preparación de tres cócteles usando Uvilla, Mucílago de cacao y ají.*

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR, Ibarra, Ibarra, Ecuador.

Gabriela Torres Jara, N. U. (2 de 2018). LAS CELEBRACIONES ANDINAS Y FIESTAS POPULARES COMO IDENTIDAD ANCESTRAL DEL ECUADOR. *Universidad y sociedad*, 5.

Gonzales de la Torre, E. M. (2023). *Aplicación de técnicas de mixología molecular en bebidas tradicionales de Otavalo*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, Ibarra, Ecuador.

Jean Pier Zapata-Barrionuevo, N. N.-C.-R.-C. (31 de 3 de 2025). Innovación de productos gastronómicos en el campo de la mixología a través de. *Polo del conocimiento*, Vol. 10, No 3, 2.

Kowii, A. (2019). *La fiesta sagrada de los Kichwa Runa*. Universidad Andina Simon Bolivar, Quito.

La Hora. (12 de 2 de 2018). Tumarina, la celebración mas importante del Pawkar Raymi: <https://www.lahora.com.ec/imbaburacarchi/Tumarina-la-ceremonia-mas-importante-del-Pawkar-Raymi-20180212-0046.html>

Ley de Economía Popular y Solidaria. (2012). <https://www.seps.gob.ec/wp-content/uploads/Reglamento-General-de-la-Ley-Organica-de-Economia-Popular-y-Solidaria.pdf>

LEY ORGÁNICA DE PREVENCIÓN INTEGRAL FENÓMENO SOCIO ECONÓMICO DROGAS. (2015). Art 5,. *LEY ORGÁNICA DE PREVENCIÓN INTEGRAL FENÓMENO SOCIO ECONÓMICO DROGAS*. https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/01/Ley-Organica-de-Prevencion-Integral-del-Fenomeno-Socio-Economico-de-las-drogas-y-de-regulacion-y-control-del-uso-de-sustancias-catalogadas-sujetas-a-fiscalizacion_Ley-0.pdf

López, M. E. (2022). *Técnicas clásicas UA*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

Makro. (2025). *Makro España*. Makro: <https://www.makro.es/inspiracion-asesoramiento/consejos/guia-cocteleria-profesional>

Marín Parra, I. M., & Guambi Espinosa, R. D. (2025). Connotaciones gastronómicas del maíz: ritualidad, cosmovisión andina y. *Polo del conocimiento*, 21.

Mármol, J. A. (2025). *Incorporación de tres ingredientes autóctonos del Ecuador: Ovo Taxo y Capulí en la Mixología*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra.

Mársico, T. M. (2021). *Coctelería para todos*.

Mones, M. (2019). *Coctelería*. Coctelería clásica:

<https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/cocteleria-clasica/#:~:text=Fue%20por%20el%20siglo%20XIX,The%20Balance>

Moreno QUISAGUANO, E. D. (2012). *Análisis de las manifestaciones culturales que caracterizan a los cuatro raymicunas en el cantón otavalo y cotacachi en la provincia de imbabura*. Universidad Técnica del Norte, Ibarra.

NORMA INTERNACIONAL ISO 22000. (2018). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. <https://iestpcabana.edu.pe/wp-content/uploads/2021/11/NORMA-ISO-22000.pdf>

Nuevos Aprendizajes. (18 de 11 de 2024). El kapak Raymi es una fiesta tradicional celebrada en Ecuador: <https://nuevosaprendizajes.info/el-kapak-raymi-es-una-fiesta-tradicional-celebrada-en-ecuador/>

Párraga Espinoza, Y., & Vinuesa Quinatoa, M. A. (21 de 12 de 2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 52-57.

Peñañiel Llanos, J. O. (2022). "Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana". U. Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.

<https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/df6ffba2-6ef6-484c-afc4-98cdb67cf36c/content>

Portaluppi, L. (20 de 9 de 2024). *Kolla Raymi Ceremonias Mayores*. Cempualli:

<https://cempualli.com/es/kolla-raymi/>

Proyecciones saraguro. (21 de 9 de 2023). Saraguro y su cultura:

<https://proyeccionessaraguro.blogspot.com/2017/09/kulla-raymi-o-kuyay-raymi.html#:~:text=Como%20en%20otras%20celebraciones%20similares%2C,de%20lideres%2C%20dirigentes%20y%20autoridades>

Proyecciones Saraguro. (12 de 2023). Saraguro y su cultura:

<https://proyeccionessaraguro.blogspot.com/2017/01/el-kapak-raymi-una-celebracion.html>

Pupiales Rueda, B. E., & Verdugo Ponce, Á. M. (9 de 5 de 2017). Cultura y creatividad en la región de Otavalo (Ecuador). *Cuadernos de Arte de la Universidad de Granada*, 153-172.

Quichimbo Loja, K. P., & Romero Pérez, S. d. (2023). *Elaboración de bebidas fermentadas a base de tuna (Opuntia Ficus-Indica L) y su aplicación en coctelería de autor*.

Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.

Quillupangui Rosero, K. D. (2022). *Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra, Ecuador.

Robalino Vallejo, J. A., Moreno Guerra, A. M., & Villacis Galarza, J. C. (03 de 12 de 2019).

Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador. *Ciencias económicas y empresariales*, 35.

Scoolinary. (20 de 8 de 2021). *Scoolinary BLOG*. <https://blog.scoolinary.com/la-evolucion-de-la-cocteleria-en-los-ultimos-50-anos>

Tapia, D. F. (2023). Aplicación de técnicas de coctelería con base en chichas de quínoa, arroz, maíz, yuca y caña de azúcar. *Aplicación de técnicas de coctelería con base en chichas de quínoa, arroz, maíz, yuca y caña de azúcar*. Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador. <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f63eed37-a092-4e85-beb5-951c25cc2b89/content>

Toranzo Rodríguez, L., López Pérez, J. L., & Domínguez Rivero, M. A. (2024). *La mixología en el Turismo. Eldelicioso coctel Mary Pickford*. Opuntia Brava.

Torres Jara, G., Ullauri, N., & Lalangui, J. (01 de 03 de 2018). Las celebraciones andinas y fiestas populares como identidad ancestral del Ecuador. *Universidad y sociedad*, 5.

Torres Jara, G., Ullauri, N., & Lalangui, J. (2 de 2018). LAS CELEBRACIONES ANDINAS Y FIESTAS POPULARES COMO IDENTIDAD ANCESTRAL DEL ECUADOR. *Universidad y Sociedad*, 289-293. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v10n2/2218-3620-rus-10-02-294.pdf>

Valdivieso, A., Siluk, C., & Michelin, C. (2022). Análisis Prospectivo Estratégico del Sector Textil Productivo Ecuatoriano para Incrementar la Competitividad en las Exportaciones. *SIGMA*, 13. <https://doi.org/https://doi.org/10.24133/sigma.v9i02.2827>

10. ANEXOS

Anexo 1 Encuestas

12/8/25, 3:50 a.m. Encuesta sobre la aceptación de cócteles de autor inspirados en festividades andinas elaborados con técnicas clásicas de co...

Encuesta sobre la aceptación de cócteles de autor inspirados en festividades andinas elaborados con técnicas clásicas de coctelería

Objetivo: Recopilar información del público en general sobre su percepción, curiosidad y disposición hacia el consumo de cócteles de autor que integren ingredientes tradicionales andinos y estén inspirados en festividades culturales ecuatorianas, elaborados mediante técnicas clásicas de coctelería. Esta encuesta permitirá evaluar la aceptación y viabilidad sensorial, simbólica y comercial de una propuesta coctelera con identidad nacional.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. Edad *

Marca solo un óvalo.

- 18-25 años
 25-35 años
 36-60 años

2. ¿Sabe usted lo que es un cóctel?*

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No

3. ¿Con qué frecuencia consume cócteles? *

Marca solo un óvalo.

- Ocasionalmente (1 vez al mes)
 Frecuentemente (1 vez por semana)
 Muy frecuentemente (varias veces por semana)

4. Al momento de consumir un cóctel, ¿usted lo prefiere de coctelería clásica o con materia prima innovadora? *

Marca solo un óvalo.

- Clásicos (ej. Mojitos, cuba libre)
 Innovador (Con frutas o fermentos locales)

5. ¿Estaría dispuesto(a) a probar un cóctel que contenga ingredientes tradicionales andinos como mortiño, chicha de jora o eucalipto? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 Tal vez
 No

6. ¿Ha probado antes alguno de estos ingredientes en bebidas o comidas? (Puede marcar varios) *

Selecciona todos los que correspondan.

- Morotiño
 Chicha de jora
 Mora silvestre
 Fresas
 Eucalipto
 Otro: _____

7. ¿Conoce alguna festividad como...?(Puede marcar varios) *

Selecciona todos los que correspondan.

- Pawkar Raymi
 Inti Raymi
 Kulla Raymi
 Kapak Raymi

8. ¿Le parecería interesante que un cóctel esté inspirado en una festividad cultural *
ecuatoriana?

Marca solo un óvalo.

- Sí
 Tal vez
 No

9. ¿Cuál de estas formas de preparación le resulta más atractiva?*

Marca solo un óvalo.

- Agitado (batido con hielo para integrar y enfriar)
 Capas (los ingredientes se sirven sin mezclar, generando colores visibles)
 Directo al vaso
 Machacado (frutas o hierbas se trituran en el vaso para extraer sabor)

10. ¿Ha probado cócteles que incluyan fermentados tradicionales como la
chicha? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No
 No estoy seguro

11. ¿Le genera curiosidad la mezcla entre técnicas clásicas de coctelería con
sabores ancestrales? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No
 Tal vez

12/8/25, 3:50 a.m. Encuesta sobre la aceptación de cócteles de autor inspirados en festividades andinas elaborados con técnicas clásicas de co...

12. ¿Qué opinas acerca de la influencia cultural de un coctel al momento de decidir probarlo *

Marca solo un óvalo.

- Seria interesante
 No me interesa

13. ¿En qué tipo de lugares le gustaría encontrar este tipo de cócteles? (Puede escoger varios) *

Selecciona todos los que correspondan.

- Bares
 Restaurantes
 Hoteles
 Eventos culturales
 Ferias

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Anexo 2 Fichas Sensoriales

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería.

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cocteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2020
Nombre del Evaluador	

Información General

Nombre de la preparación	Warmi Killa
Técnica Utilizada	Macerado
Inspiración cultural	Kolla Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)	Observaciones del evaluador
Presentación	1 2 3 4 5	
Textura	1 2 3 4 5	
Sabor	1 2 3 4 5	
Tenor alcohólico	1 2 3 4 5	
Cristalería o recipiente	1 2 3 4 5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	

Firma del evaluador: _____

Ficha de Degustación

Tema: "Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería".

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cocteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2020
Evaluador	

Información General

Nombre de la preparación	Colores del renacer
Técnica Utilizada	Capas
Inspiración cultural	Kapak Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)	Observaciones del evaluador
Presentación	1 2 3 4 5	
Textura	1 2 3 4 5	
Sabor	1 2 3 4 5	
Tenor alcohólico	1 2 3 4 5	
Evoca una festividad o símbolo andino de forma coherente y sensible	1 2 3 4 5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	

Firma del evaluador: _____

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cócteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Monica Corbama

Información General

Nombre de la preparación	Warmi Killa
Técnica Utilizada	Macerado
Inspiración cultural	Kolla Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
	1	2	3	4	5	
Presentación				<u>4</u>		
Textura					<u>5</u>	
Sabor					<u>5</u>	Felicidades excelente Trabajo.
Tenor alcohólico					<u>5</u>	
Cristalería o recipiente					<u>5</u>	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	Mejorar la presentación, con decoraciones.

Firma del evaluador: 

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Diseño de cócteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cócteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	<i>Marta Carlosoma</i>

Información General	
Nombre de la preparación	Jatun kawsay
Técnica Utilizada	Agitado
Inspiración cultural	Inty Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
	1	2	3	4	5	
Presentación		<u>2</u>				<i>Falta decoración predecible, falta creatividad.</i>
Textura					<u>5</u>	
Sabor				<u>4</u>		<i>Aumentar el dulzor.</i>
Tenor alcohólico				<u>4</u>		
Cristalería o recipiente					<u>5</u>	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	

Firma del evaluador: *Marta Carlosoma*

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cócteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Maitza Palomares

Información General	
Nombre del coctel	Hatun Pawkar
Técnica Utilizada	Construcción directa al vaso
Inspiración cultural	Pawkar Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
	1	2	3	4	5	
Presentación				<u>4</u>		
Textura					<u>5</u>	
Sabor					<u>5</u>	
Tenor alcohólico					<u>5</u>	
Cristalería o recipiente					<u>5</u>	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	Decorar el coctel para que se más vistoso.

Firma del evaluador: _____

Maitza Palomares

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Diseño de cócteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cócteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Gonzalo Rubio

Información General

Nombre de la preparación	Jatun kawsay
Técnica Utilizada	Agitado
Inspiración cultural	Inty Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
Presentación	1	2	3	4	5	
Textura	1	2	3	4	5	
Sabor	1	2	3	4	5	
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	
Cristalería o recipiente	1	2	3	4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	Buen manejo de la barra

Firma del evaluador:

Gonzalo Rubio

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cócteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Gonzalo Rubio

Información General

Nombre de la preparación	Warmi Killa
Técnica Utilizada	Macerado
Inspiración cultural	Kolla Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
Presentación	1	2	3	4	5	
Textura	1	2	3	4	5	
Sabor	1	2	3	4	5	
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	
Cristalería o recipiente	1	2	3	4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	Muy bien

Firma del evaluador: _____

Ficha de Degustación

Tema: "Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cocteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Evalúador	Gonzalo Rubio

Información General

Nombre de la preparación	Colores del renacer
Técnica Utilizada	Capas
Inspiración cultural	Kapak Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
Presentación	1	2	3	4	5	
Textura	1	2	3	4	5	
Sabor	1	2	3	4	5	
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	
Evoca una festividad o símbolo andino de forma coherente y sensible	1	2	3	4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	

Firma del evaluador:

Gonzalo Rubio

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Diseño de cócteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de costelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cócteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Alexander Rys

Información General

Nombre de la preparación	Warmi Killa
Técnica Utilizada	Macerado
Inspiración cultural	Kolla Raymi


Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
Presentación	1	2	3	4	5	
Textura	1	2	3	4	5	Cuando la maceración para el whisky que se hace el sábado, está excelente, solo excelente
Sabor	1	2	3	4	5	
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	
Cristalería o recipiente	1	2	3	4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	

Firma del evaluador: 

Ficha de Degustación

Tema: "Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería."

Objetivo de la ficha: Recolectar la apreciación de personas conectadas al ámbito gastronómico con el fin de evaluar el nivel de aceptación de los cócteles en función de sus cualidades organolépticas.

Fecha	28/07/2025
Evaluador	Alexandria Pujal

Información General

Nombre de la preparación	Colores del renacer
Técnica Utilizada	Capas
Inspiración cultural	Kapak Raymi

Escala de evaluación:

1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

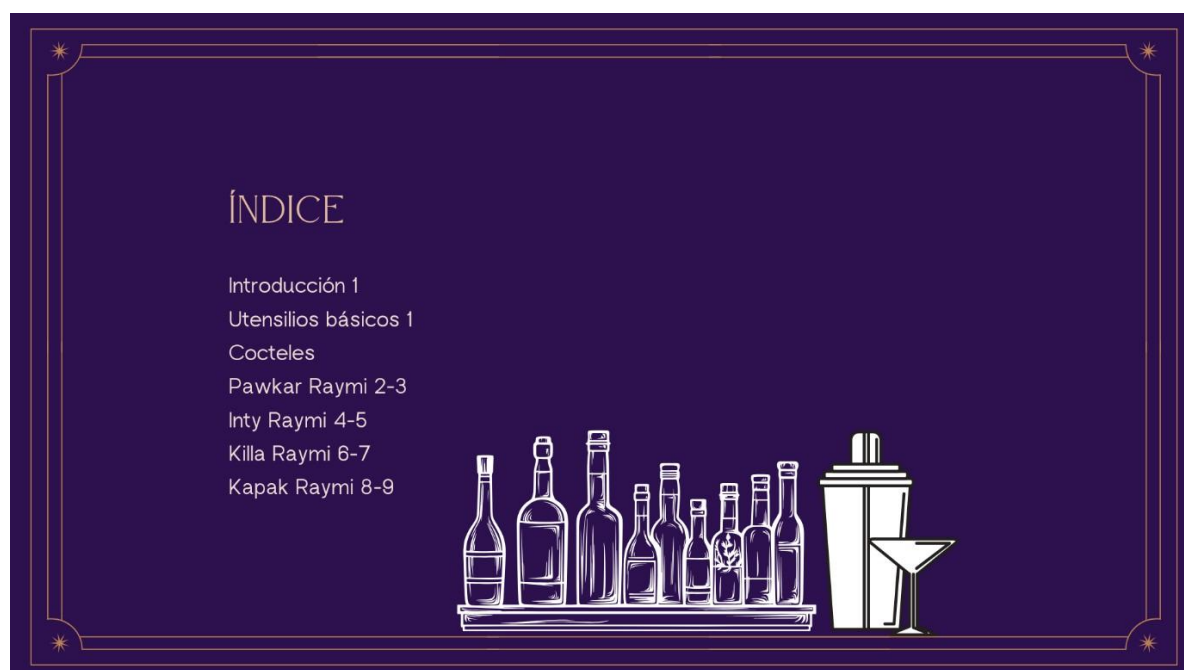
Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
Presentación	1	2	3	4	5	
Textura	1	2	3	4	5	
Sabor	1	2	3	4	5	
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	
Evoca una festividad o símbolo andino de forma coherente y sensible	1	2	3	4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación U Observaciones	

Firma del evaluador:  _____

Anexo 3 Recetario de cocteles



INTRODUCTION

Desde el bullicio de los bares de principios del siglo XX hasta las elegantes barras contemporáneas, los cócteles clásicos han sido un símbolo de sofisticación, creatividad y tradición. Cada receta cuenta una historia, una combinación precisa de sabores que ha perdurado en el tiempo gracias a su equilibrio y carácter único. Lejos de ser solo una mezcla de licores, la coctelería de autor busca sorprender, emocionar y conectar con quienes disfrutan cada sorbo, dando vida a creaciones que respetan la esencia del cóctel, pero que llevan el sello distintivo del bartender.

UTENSILIOS BÁSICOS



- Coctelera (Shaker): Herramienta para agitar y mezclar ingredientes con hielo, logrando enfriar y homogeneizar la bebida.



- Cuchara de bar: Con mango largo para remover y medir pequeñas cantidades de líquidos.



- Colador (Strainer): Filtra hielo y sólidos después de agitar o mezclar.



- Medidor (Jigger): Permite medir volúmenes exactos (generalmente 15 ml y 30 ml).



- Macerador (Muddler): Para triturar frutas, hierbas y especias y liberar sus aromas.

“PAWKAR RAYMI



Hatun Pawkar

Contexto cultural

El gran inicio, Hatun: Grande o Gran, Pawkar: Florecimiento o inicio

Inspirado en el Pawkar Raymi, festividad andina que celebra el florecimiento y la gratitud a la Pachamama. Sus ingredientes evocan purificación (eucalipto, hierba buena), tradición (chicha de jora) y abundancia (jugos tropicales y cítricos).

Ingredientes

- 1 hoja de eucalipto
- 2 hojas de hierba buena
- 2,5 oz de chicha de jora
- 1,5 oz de Zumo de naranja
- 1,5 oz de Zumo de piña
- 1 oz de zumo de limón
- 0,5 de jarabe de goma
- Hielos

Preparación

- En un vaso Old Fashion activamos el eucalipto y la hierba buena en la palma y agregamos al vaso
- Agregamos 4 hielos, incluimos la chicha de jora, zumo de naranja, zumo de limón, zumo de piña y el jarabe de goma,
- Con la cuchara mezcladora revolvemos y servimos

PAWKAR RAYMI



Kallari punlla

Contexto cultural

Representa el inicio de un nuevo ciclo y la esperanza que acompaña a las primeras luces del día en las festividades andinas. El eucalipto simboliza purificación, la chicha de jora la unión comunitaria, el zumo de uvilla la riqueza frutal de los Andes, y el aguardiente la fuerza necesaria para emprender nuevas jornadas.

Ingredientesml

- ½ oz de jarabe de goma
- 2oz de zumo de uvillas
- 2 ½ de chicha de jora
- 1 ½ de aguardiente neutro
- 2 hojas de eucalipto
- Hielos para llenar el vaso

Preparación

- Agregamos directamente a la vaso, eucalipto previamente activado, hielos (3 a 4)
- Agregamos el jarabe de goma, zumo de uvillas, la chicha de jora, el aguardiente

INTI RAYMI



Jalun Kawsay

Contexto cultural

Inspirado en el Inty Raymi, la ancestral Fiesta del Sol, este cóctel combina la tradición de la chicha de jora con la intensidad frutal de la mora, el frescor del limón y la suavidad del jarabe de goma. Una creación que celebra la energía solar, la unión de la comunidad y la abundancia que renace en cada ciclo agrícola andino.

Ingredientes

- 1,5 oz Chicha de jora
- 0,5 oz Zumo de limón
- 0,5 oz Jarabe de goma
- 1,0 oz Zumo de mora
- 100 g Hielos

Preparación

- En una coctelera, agregar la chicha de jora, el zumo de limón, el jarabe de goma y el zumo de mora.
- Añadir 4 cubos de hielo y agitar vigorosamente hasta que la coctelera se empañe.
- Servir directamente en copa champañera.

INTI RAYMI



Tushuy

Contexto cultural

El cóctel Tushuy está inspirado en la festividad del Inti Raymi, la celebración ancestral del sol en la cultura andina, donde la alegría y el baile son elementos centrales para honrar la energía vital y la abundancia de la Pachamama. En quechua, Tushuy significa "bailar", acción que representa la unión de la comunidad y el agradecimiento a la tierra mediante la música y el movimiento

Ingredientes

- 1.5 oz jugo de fresa
- 0.5 oz zumo de limón
- 1 oz aguardiente de puntas
- 1.5 oz zumo de uvillas
- 0.5 de chicha de jora
- Hielos
- 1 dash de jarabe de goma

Preparación

- En una coctelera, agregar la chicha de jora, el zumo de limón, el jarabe de goma y el zumo de fresa, el zumo de uvillas
- Añadir 4 cubos de hielo y agitar vigorosamente hasta que la coctelera se empañe.
- Servir directamente en un vaso old fashion con 4 hielos

KILLA RAYMI



Warmi Killa

Contexto cultural

El cóctel Warmi Killa está inspirado en el Killa Raymi, la celebración tradicional andina que honra a la luna, símbolo de feminidad, fertilidad y renovación en las culturas ancestrales. El nombre Warmi Killa significa "mujer luna" en quechua, representando la fuerza y sabiduría femenina que guía los ciclos de la naturaleza y la comunidad.

Ingredientes

- 2 hojas de eucalipto
- 60g de uvillas
- 1.5 oz de aguardiente puntas
- 0.5 oz jarabe de goma
- 1 oz de zumo de fresa
- 0.5 oz de zumo de limon
- Hielos
- Gaseosa para complementar

Preparación

- En un vaso old fashion maceramos uvillas con un aguardiente de puntas, en la palma de la mano activamos el eucalipto y agregamos al vaso.
- Agregar de 4 hielos, incluimos zumo de fresa, zumo de limon, jarabe de goma revolvemos y complementamos con gaseosa sprite

KILLA RAYMI



Warmi Killa

Contexto cultural

Nina Killa —Luna de Fuego— del Killa Raymi, la fiesta que honra a la luna y a la fuerza femenina que fecunda la tierra. Las moras, dulces y profundas como la noche; el eucalipto, fresco como el viento de los Andes; la chicha de jora, memoria líquida de los ancestros; y las puntas, fuego destilado de la caña.

Ingredientes

- 2 hojas de eucalipto
- 60g de uvillas
- 1.5 oz de aguardiente puntas
- 0.5 oz jarabe de goma
- 1 oz de zumo de fresa
- 0.5 oz de zumo de limon
- Hielos
- Gaseosa para complementar

Preparación

- En un vaso old fashion maceramos Moras con un aguardiente de puntas, en la palma de la mano activamos el eucalipto y agregamos al vaso.
- Agregar de 4 hielos, incluimos zumo de fresa, zumo de limon, jarabe de goma revolvemos y complementamos con gaseosa sprite

KAPAK RAYMI



Colores del renacer

Contexto cultural

En el Kapak Raymi, la tierra y el sol se abrazan para anunciar un nuevo ciclo. El vino de mortiño, oscuro como la memoria ancestral, se funde con la frescura del limón y la dulzura que une al pueblo. Sobre él, el rojo vivo de la fresa despierta la pasión, y en la cima, el aguardiente de puntas arde como la chispa del renacer. Tres capas, tres pasos, un solo brindis

Ingredientes

- 1.8 oz de vino de mortiño
- 0.25 oz de aguardiente
- 0.25 oz de jarabe de goma
- 1.8 oz de zumo de fresa
- 0.5 oz de zumo de limon
- En un shot agregamos jarabe de goma, zumo de limon, y vino de mortiño
- Para la segunda capa, con ayuda de la cucharilla mescladora, agregamos poco a poco el zumo de fresa, cuidando que no se mezclen ambos líquidos
- Para la ultima capa se agrega aguardiente y presentamos

KAPAK RAYMI



Un nuevo inicio

Contexto cultural

En el Kapak Raymi, la vida despierta. La fresa abre el camino con su dulzura, la chicha de jora sostiene el alma con su memoria, y la uvilla ilumina con destellos de sol. El aguardiente enciende la chispa, mientras el limón refresca la senda. En capas, como la historia misma, este cóctel es un brindis por todo lo que comienza.

Ingredientes

- 1.5 oz de zumo de fresa
- 0.5 de zumo de uvillas
- 0.25 de zumo de limon
- 0.75 oz de aguardiente
- 1 oz de chicha de jora

- En un shot agregamos zumo de fresa.
- Para la segunda capa, con ayuda de la cucharilla mescladora, agregamos poco a poco el zumo de uvillas, zumo de limon, la chicha de jora y por ultimo el aguardiente