



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESCUELA TECNOLOGÍA EN GESTIÓN CULINARIA

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

**“DESARROLLO DE UNA PROPUESTA DE COCTELERÍA DE AUTOR EN
BASE A LICORES ECUATORIANOS CON EL USO DE TÉCNICAS
MOLECULARES”**

ARIEL SEBASTIAN ROGEL RUANO

TUTOR: Juan Carlos Andrade

IBARRA – ECUADOR

ABRIL, 2025

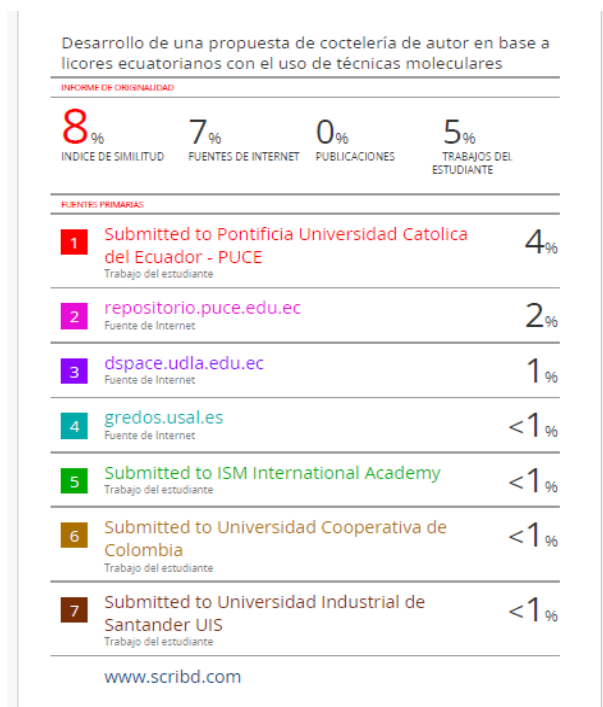
Ibarra, 15 de agosto de 2025

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares, presentado por el estuante Ariel Sebastián Rogel Ruano con cedula de ciudadanía N°1726386863, para obtener el título de Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria

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

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



(f): _____

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

TUTOR DE TRABAJO

C.C.: 1002165213

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

(f):

Mgs. Andrade Villacreses Juan Carlos

C.C.: 1002165213

(f):.....

Msc. Soriano Olvera Ronny Kleber

C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Ariel Sebastian Rogel Ruano*, 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, _____

(f): _____

Ariel Sebastian Rogel Ruano

C.C.: 1726386863

AUTORIA

Yo, *Ariel Sebastian Rogel Ruano*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1726386863, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Ariel Sebastian Rogel Ruano

C.C: 1726386863

DEDICATORIA

Este trabajo primeramente a Dios, quien me a guiado y me a permitido recorrer este camino, alcanzando una meta mas en la vida. A mis padre y tíos, quienes que apoyaron constantemente han sido una solida base de cada paso que dio. A mi abuelita, uno de los pilares mas fundamentales y la razón por las que sigue esta carrera, quien con su enseñanza, paciencia y amor me ha forjado como la persona que me he convertido. A mis mejores amigos (Los Mashencos, Danny y Dennis) quienes, con su alegría y apoyo, me ayudaron en mi camino hasta donde he llegado. Gracias a todos por siempre estar a mi lado en lo que venga por creer en mi y motivarme para cada ves de más de mí. Y mis profesores que más que unos profesores fueron amigos que estuvieron apoyándome y reflejando sus enseñanzas a través de mí. Con gratitud y cariño, les dedico esta fase de mi vida.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres por darme fuerzas, el apoyo y la oportunidad de alcanzar y cerrar un capítulo más en mi vida. A mi abuelita, quien desde donde sea que este espero que este orgullosa de la persona que ella formo. A mis amigos Charys, Aaron, Alex y Levi quienes influyeron en mi vida, no solo universitario sino personal. A Danny y Dennis quienes son como mis hermanos apoyándome y meterle ánimos y ganas a todo lo que haga. A mi novia Joselyn Ayala quien llego en un punto de mi vida difícil y con su alegría y optimismo me ayudo a creer en mí y seguir siento la mejor versión de mí. A mis profesores, por su paciencia, transmitiéndome su conocimiento con pasión. Y especial a mi tutor Juan Carlos Andrade quien me ha ayudado y guiado en este largo proceso, transmitiendo la pasión por la coctelería. A todos ustedes, les agradezco por ser parte de mí, por apoyarme en este camino y lograr completar esta meta

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORIA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTOS	vii
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDO.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
ÍNDICE DE TABLA	xi
1. Resumen	xiv
2. ABSTRACT	xv
3. INTRODUCCIÓN.....	1
4. Marco teórico.....	3
4.1. Estado del arte	3
4.1.1. Investigaciones Internacionales.....	3
4.1.2. Investigaciones nacionales.....	4
4.1.3. Investigaciones locales.....	6
4.2. Marco Conceptual.....	7
4.2.1. Origen de la Palabra coctel	7
4.2.2. Coctelería	8
4.2.3. Mixología.....	9
4.2.4. Coctelería de autor	9
4.3. Técnicas de coctelería molecular.....	10
4.3.1. Esferificación	10
4.3.2. Gelificación.....	10
4.3.3. Espumas	10
4.3.4. Ahumado.....	11
4.4. Licores	11
4.4.1. Tardón Mireño	11
4.4.2. Pájaro azul.....	11
4.4.3. Zhumir	12
4.4.4. Pimampower	12
4.5. Marco legal	12
5. Metodología.....	14

5.1. Tipo de estudios.....	14
5.2. Enfoque Mixto.....	14
5.2.1. Enfoque Cuantitativo	14
5.2.2. Enfoque Cualitativo.....	15
5.3. Alcance.....	15
5.3.1. Alcance descriptivo	¡Error! Marcador no definido.
5.3.2. Alcance Explicativo.....	15
5.3.3. Alcance aplicativo	15
5.4. Métodos de investigación.....	16
5.4.1. Método Cualitativo	16
5.4.2. Método experimental	16
5.4.3. Método inductivo-deductivo	17
5.5. Técnicas.....	17
5.5.1. Encuestas	17
5.5.2. Observación Indirecta	17
5.6. Instrumentos.....	18
5.7. Población y muestra.....	19
6. RESULTADOS	20
6.1. Tabulación de las encuestas	21
6.1.2. Datos generales.....	21
6.2. Análisis general de las encuetas	27
6.3. Guion de la entrevista.....	28
6.3.1. Preguntas para barthender y Administrador Gastronómico	28
6.3.2. Preguntas para emprendedor gastronómico.....	29
6.4. Trascrición de las entrevistas.....	30
6.4.1. Entrevista #1 David cañar	30
1. ¿A qué se dedica?	30
6.4.2. Entrevista #2 Jean Galván	33
6.4.3. Entrevista #3 María Nicolalde.....	36
6.5. Interpretación de las entrevistas	39
6.6. Análisis de las fichas de evaluación sensorial	40
6.6.1. Modelo de ficha de evaluación sensorial.....	41
Transcripción de las fichas de evaluación sensorial.....	43
.....	43
6.6.2. Interpretación de las fichas de evaluación sensorial	43
6.6.3. Introducción de la propuesta.....	44

6.6.4. Desarrollo de cocteles.....	44
7. CONCLUSIONES	58
8. RECOMENDACIONES.....	59
9. REFERENCIAS.....	¡Error! Marcador no definido.
10. ANEXOS.....	62

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 <i>Datos de los entrevistados</i>	28
Tabla 2 <i>Datos del jurado de degustación</i>	40
Tabla 3 <i>Calificaciones obtenidas en la degustación de los cócteles</i>	43

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Cálculo de la muestra</i>	19
Figura 2 <i>Edad</i>	21
Figura 3 <i>Ocasiones de consumo de cócteles</i>	22
Figura 4 <i>Tenor alcohólico</i>	22
Figura 5 <i>Valoración de las características de un cóctel</i>	23
Figura 6 <i>Características valoras de un cóctel</i>	23
Figura 7 <i>Reconocimiento de licores ecuatorianos en cócteles</i>	24
Figura 8 <i>Reconocimiento de licores ecuatorianos en cócteles</i>	24
Figura 9 <i>Interés de nuevas técnicas aplicadas en coctelería innovadora</i>	25
Figura 10 <i>Conocimiento de técnicas moleculares en la coctelería</i>	25
Figura 11 <i>Tipos de técnicas aplicadas</i>	26
Figura 12 <i>Precio a pagar por los cocteles con técnica moleculares</i>	26
Figura 13 <i>Establecimiento de preferencia para consumir cócteles</i>	27
Figura 14 <i>Mezcla de la preparación de la gelatina</i>	46
Figura 15 <i>Gelatina sin sabor activada en la mezcla</i>	47
Figura 16 <i>Prototipo de la frunna</i>	47
Figura 17 <i>Ahumado de copa</i>	49
Figura 18 <i>Elaboración del cóctel éxtasis</i>	50
Figura 19 <i>Prototipo del coctel éxtasis</i>	50
Figura 20 <i>Mezcla del alginato de sodio</i>	51
Figura 21 <i>Mezcla del cóctel</i>	52
Figura 22 <i>Creación de la esferificación</i>	52
Figura 23 <i>Baño de alginato</i>	53
Figura 24 <i>Agua limpia</i>	53

Figura 25 <i>Prototipo final</i>	54
Figura 26 <i>Prueba con la espuma de zhumir</i>	55
Figura 27 <i>Prueba de espesor de espuma</i>	56
Figura 28 <i>Espuma de Zhumir con buena textura</i>	56
Figura 29 <i>Licor de chocolate</i>	57
Figura 30 <i>Prototipo final</i>	58

1. RESUMEN

El presente proyecto de titulación aborda una propuesta de coctelería de autor mediante la utilización de licores ecuatorianos, aplicando diferentes técnicas de coctelería molecular para que se conviertan en instrumentos de innovación en el ámbito de la mixología nacional. En Ecuador existe el consumo de diferentes licores tradicionales y populares como el Zhumir, Pájaro Azul, Tardón Mireño y Pimampower, que, a pesar de ser representativos en el patrimonio cultural gastronómico, su presencia en la coctelería contemporánea es limitada. Esta investigación busca diseñar una propuesta de coctelería de autor, resaltando el uso de cuatro licores ecuatorianos a través de cocteles creativos, aplicando técnicas de coctelería molecular ; el estudio adopto un enfoque mixto, incorporando métodos tanto cualitativos como cuantitativos que se aplicaron por medio de encuestas dirigidas a la población económicamente activa en el cantón Otavalo para evaluar la aceptación de la creación de cuatro cócteles de autor y conocer a profundidad sus preferencias sobre nuevas bebidas con los licores ecuatorianos. Los prototipos se realizaron con prácticas experimentales en laboratorio, empleando técnicas moleculares como esferificación, gelificación, espumas y ahumado, estas prácticas permitieron explorar las propiedades físico-químicas de los licores, diseñando una propuesta de coctelería creativa que destaca por su innovación y potencial en el aspecto gastronómico. Los resultados evidencian que la incorporación de técnicas moleculares con los licores tradicionales no solo incrementa su atractivo visual al transformar sus características organolépticas, sino que, también fortaleciendo significativamente la identidad gastronómica del país, posicionando los licores ecuatorianos como una propuesta que impulsa la creatividad en la mixología ecuatoriana.

Palabras clave: Coctelería molecular, licores ecuatorianos, mixología de autor, innovación gastronómica.

2. ABSTRACT

This degree project presents a proposal for signature cocktails using Ecuadorian liquors, applying different molecular mixology techniques to turn them into tools of innovation in national mixology. In Ecuador, there are traditional and popular liquors such as Zhumir, Pájaro Azul, Tardón Mireño, and Pimampower. Although these drinks are part of the country's cultural and gastronomic heritage, they have a limited presence in modern cocktail culture. This research seeks to design a signature cocktail proposal, highlighting the use of four Ecuadorian liquors through creative cocktails, applying molecular cocktail techniques. The study used a mixed-methods approach, with both qualitative and quantitative methods. Surveys were applied to the economically active population in the Otavalo cantón to evaluate the acceptance of four signature cocktails and to better understand their preferences for new drinks made with Ecuadorian liquors. The cocktail prototypes were developed through experimental lab practices, using molecular techniques such as spherification, gelification, foams, and smoking. These techniques helped explore the physical and chemical properties of the liquors, leading to a creative cocktail proposal that stands out for its innovation and potential in the gastronomic field. The results show that the use of molecular techniques with traditional liquors not only increases their visual appeal by transforming their organoleptic characteristics, but also strengthens the country's gastronomic identity, thus positioning Ecuadorian liquors as a creative and innovative option in national mixology.

Keywords: Ecuadorian liquors, molecular mixology, creative cocktails, innovation, gastronomy, tradition

3. INTRODUCCIÓN

Ecuador cuenta con una rica tradición de licores emblemáticos como Zhumir, Pájaro Azul, Tardón Mireño y Pimampower, los cuales constituyen un patrimonio cultural y gastronómico de gran valor. Estos destilados reflejan la diversidad de regiones, sabores y técnicas ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación. No obstante, su incorporación en la coctelería contemporánea es limitada, y en muchos establecimientos, tanto nacionales como internacionales, estos licores aún no ocupan un lugar destacado en la oferta de bebidas. Esta situación representa una oportunidad para revalorizar los productos locales, integrando tradición y creatividad en propuestas innovadoras de mixología.

La problemática central radica en la escasa presencia de los licores ecuatorianos dentro de la coctelería de autor, a pesar de su reconocido valor cultural y gastronómico. Según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Editor, 2020), un 41% de la población ecuatoriana reconoce el consumo de estos destilados, evidenciando su popularidad, aunque su uso en cocteles modernos sigue siendo marginal. Esta carencia limita la capacidad del sector gastronómico de desarrollar experiencias únicas que conecten al consumidor con la identidad cultural del país a través de la bebida, y restringe la proyección internacional de la coctelería ecuatoriana.

El presente proyecto tiene como objetivo general diseñar una propuesta de coctelería de autor basada en cuatro licores nacionales, empleando técnicas de coctelería molecular. La innovación radica en transformar los licores tradicionales en experiencias sensoriales únicas, aplicando métodos científicos de mixología que permiten modificar texturas, aromas y presentaciones sin perder la esencia de cada producto. Así, se busca generar un recetario que combine técnica, creatividad y cultura, aportando al reconocimiento y valorización de los licores ecuatorianos en un contexto contemporáneo.

Para el desarrollo de este trabajo se empleó una metodología aplicada y experimental, que incluyó investigación documental sobre la historia y tradición de los licores seleccionados, selección de ingredientes autóctonos, diseño y experimentación con técnicas moleculares como esferificación, gelificación, carbonatación y emulsificación, y validación sensorial mediante paneles de degustación. Este enfoque permitió garantizar la viabilidad técnica y la aceptación del consumidor, mientras se preserva la identidad y autenticidad de los destilados utilizados.

El proyecto busca destacar cómo la coctelería molecular puede ser un vehículo para rescatar y proyectar la cultura ecuatoriana, ofreciendo a los consumidores una experiencia innovadora que une ciencia, creatividad y tradición. Asimismo, permite visibilizar la riqueza de los licores nacionales y fortalecer la oferta gastronómica local, contribuyendo a posicionar la coctelería ecuatoriana como un referente tanto a nivel nacional como internacional. Este documento invita al lector a explorar un proceso en el que la técnica y la cultura convergen, transformando cada cóctel en una narrativa sensorial y cultural única.

4. RELACIÓN CON LOS ODS

ODS 4: EDUCACION DE CALIDAD – Lograr avances en objetivos de estudio.

ODS 8: TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONOMICO –Promover el crecimiento económico en trabajo decente para todos

ODS12: PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE - incentivar el uso de productos locales y el rescate de saberes tradicionales.

OBJETIVOS GENERAL:

Diseñar una propuesta de coctelería de autor haciendo uso cuatro licores nacionales ecuatorianos y aplicando técnicas de coctelería molecular, para revalorizar los sabores únicos de estos destilados.

OBEJETIVOS ESPECIFICOS:

Investigar el origen, tradición de los licores seleccionados, con el propósito de integrarlo en coctelería molecular.

Diseñar un recetario de cocteles en base a licores ecuatorianos, mediante procesos innovadores de mixología molecular.

Validar cuatro cocteles en base a licores ecuatorianos a través de una degustación con la participación de docentes gastronómicos expertos.

5. MARCO TEÓRICO

4.1. Estado del arte

4.1.1. Investigaciones Internacionales

La coctelería molecular ha despertado un gran interés en el mundo de las barras al combinar la innovación y creatividad con una precisión científica. Técnicas como la esferificación, gelificación, espumas y el uso de nitrógenos líquido. Estas técnicas no solo permiten cambiar las texturas de un coctel, sino que modificar lo visual y aromáticos (CoyCo, 2024) Si bien se la coctelería molecular no es algo nuevo, si bien la coctelería molecular no es algo moderno, podemos agregarle una nueva visión, mezclando productos locales obteniendo así una nueva experiencia

En la cocina molecular se incorpora elementos químicos como el nitrógeno líquido ha sido fundamental para el desarrollo de técnicas innovadoras que mejoren tanto la calidad como las propiedades organolépticas de las preparaciones. Este tipo de técnicas originalmente se utiliza dentro de la cocina para lograr mejorar las preparaciones y dar un toque sofisticado, estas técnicas han sido incorporadas en la coctelería, aportando un valor añadido a las bebidas. De este modo surge la coctelería molecular como una rama de la cocina científica.

Las técnicas moleculares han permitido incorporar ingredientes autóctonos latinoamericanos fusionando así los productos que se tiene en el país aprovechando la biodiversidad incorporando frutas, hierbas y licores y así brindar una experiencia sensorial a través de una bebida (Madrid, 2022). Una característica de Ecuador es su alta riqueza y diversidad de ingredientes autóctonos, que se utilizó en técnicas moleculares para crear combinaciones de sabores diferentes a lo acostumbrado.

Al implementar métodos como la esferificación, el uso de sifones para espumas o técnicas visuales como la esferificación, la coctelería molecular ha potenciado el desarrollo de cocteles que no solo se perciben con el gusto, sino también desde un punto visual y olfativo. Estas técnicas, aplicadas a ingredientes nativos, crea una conexión profunda con la cultura de origen, ampliando el impacto del coctel, yendo más allá de una experiencia sensorial (Harrington & Hammond, 2021).

Manuela Gallo, De la escuela de Ingeniería de Diseño de Productos, de la Universidad Eafit, desarrollo una investigación centrada en el diseño de un plan de venta móvil de cocteles moleculares. Aunque su estudio no se centra principalmente entre público joven. Desarrollo una investigación llamada “Desarrollo de un plan de mercadeo y venta móvil de cocteles moleculares” (Gallo, 2010, p. 76). A pesar de que no específicamente sea una gastronomía es una idea hace que sea más llamativo este tema y las personas se interese más por la coctelería molecular.

4.1.2. Investigaciones nacionales

Los cambios constantes en el panorama gastronómico han creado una nueva forma de presentación y conceptualización de las bebidas. En Ecuador, este proceso ocurre diario en el mundo son de vital importancia, esto ayudando a la contribución hacia la creación de nuevos

productos y una nueva forma de presentar las bebidas, que han avanzado de ser mezclas a la incorporación de técnicas moleculares.

Después de la creación de la Gastronomía molecular fue el turno de implementarlo en las bebidas más concretamente en la mixología, Herves this comenta sobre la coctelería molecular se refiere a la implementación de prácticas que se puso a prueba con los descubrimientos que tuvo en la Gastronomía Molecular. (Fierro, 2016, pág. 18)

La Gastronomía Molecular se ha sido una disciplina que estudia reacciones químicas involucradas en la transformación de los alimentos, desde su origen hasta su preparación. Esta rama científica ha sido importante para comprender mejor los comportamientos físico-químicas de los ingredientes, optimizando su textura aroma y su presentación. Su traslado al mundo de la coctelería ha sido un cambio radical en la elaboración de bebidas, ofreciendo nuevas formas de interpretar la tradición a través de estructuras y métodos innovadores que permiten obtener cocteles más llamativos para el consumidor. (Universidad Nacional del Litoral - Facultad de Ingeniería Química, 2008).

La cocina molecular incentivo en la ciudad de Ambato la elaboración y creación de cocteles con licores ecuatorianos para la obtener una práctica única e innovadora, para los diferentes comensales, logrando una nueva experiencia, aprovechando al máximo generando nuevas prácticas y dando el uso máximo a este concepto a cada una de las nuevas experiencias creativa Mena (2015). Cada una de las técnicas que se implementan en esta investigación se intentan aprovecharlas al máximo, fusionándolas con productos locales como lo son los destilados ecuatorianos creando así una nueva preparación con propiedades organolépticas únicas de los licores.

La mixología ecuatoriana ha encontrado en las técnicas moleculares un camino para rescatar diferentes bebidas tradicionales que, si bien siguen presentes en lo imaginativo,

requieren nuevas estrategias para mantenerse valedero. Según Benalcázar (2017) al aplicar Una estrategia que no solo enriquece el valor de los cocteles desde lo sensorial, sino que capta la atención de turistas y consumidores que busquen nuevas experiencias y que estén interesados en descubrir sabores distintos a los habituales. El resultado es una experiencia única que resalta la esencia del producto y lo proyecta hacia un nuevo público objetivo

Actualmente la mixología ha trascendido el simple arte de mezclar bebidas alcohólicas, hoy en día es reconocida como una disciplina donde la creatividad y una técnica precisa han permitido evolucionar el acto de la preparación de un coctel, donde cada elemento tiene un concepto, una narrativa o una función, de la elección precisa sobre los ingredientes que se mezclaran Euroinnova (2023) señala que la coctelería es el arte de la relación de las bebidas con otros elementos que sean comestibles como fruta, hierbas o helados. Creando una preparación líquida que el barthender convierte en una creación equilibra con un buen sabor, color, textura y emoción que él quiera demostrar a través de la preparación.

4.1.3. Investigaciones locales

Una gran parte de los destilados ecuatorianos son provenientes de la caña de azúcar, como es el caso de diversos aguardientes elaborados artesanalmente. Estas bebidas, que puede alcanzar un tenor alcohólico pueden variar desde tener 28% hasta 65% dependiendo mucho de la fermentación de las fritas con el alto contenido de sacarosa, especialmente el ingrediente principal la caña, lo que permite la generación de etanol y agua. (Mataix, J 2006) estas características hacen que los destilados que se dan en Ecuador conserven una fuerza cultural y un potencial significativo para el aprovechamiento de la coctelería contemporánea

En una investigación realizada por Alberto (2022)

Una de las bebidas más representativas del norte de Ecuador es el Tardón Mireño es una bebida que representativa en la cultura y tradición de Mira, Provincia de Carchi,

considerada como una de las bebidas con más patrimonio cultural (...) Elaborado a base de jugo de naranja y alcohol de puro de caña con una concentración del 70% y el 30% respectivo, además la incorporación de endulzantes naturales y otros ingredientes para la armonización de los sabores del alcohol sin perder su grado de concentración (p. 23)

El Zhumir, es un aguardiente de caña que ha conseguido colocarse como una de los licores más representativos del Ecuador. Su producción inicia en el siglo XVIII, cuando se elaboraba de forma artesanal en Ecuador. Con el tiempo, su fabricación se ha elaborado sin perder el proceso tradicional, lo que garantiza su permanencia y la aceptación tanto a nivel nacional como internacional. Su perfil sensorial lo hace una base flexible para combinaciones creativas e innovadoras dentro de la coctelería de autor. (OnData, 2024)

4.2. Marco Conceptual

4.2.1. Origen de la Palabra Cóctel

La palabra cóctel tiene distintos orígenes, aunque la versión mas conocida es la que proviene de la palabra en ingles cock tail que traducido al español significa cola de gallo, haciendo referencia al aspecto colorido y llamativo de ciertas preparaciones. Este origen refleja sobre como los cócteles han buscado atraer visualmente como como al paladar.

Un coctel es una bebida que mezcla diferentes licores, azúcar, agua y otros ingredientes. Antes de ser llamado como cóctel tenía diferentes sinónimos. Los primeros “cocteles” se elaboraban con brandy (Aguardiente) y Ginebra, esta última muy usada en preparaciones clásicas como el famoso Martini o el Collins, creados alrededor de 1800. El término “coctel” aparece por primera vez en 1803 en el libro titulado “El campesino del gabinete” en una conversación entre personajes: “Bebió un vaso de coctel-excelente para la cabeza...Según el Doc. Encontramos Burnham-pareció muy prudente- bebió otro vaso de coctel. Eventualmente, el 13 de mayo de 1806, The Balance and Columbian

Repository, en Hudson, New York, se definió al coctel como un licor estimulando compuesto por cualquier tipo de bebida alcohólica, mezclado con azúcar, agua y amargos. (Iñigo, 2023, p 1)

La palabra coctel tiene algunos orígenes, pero mantiene un concepto central: una bebida que mezclan licores y otros ingredientes para crear una preparación única en sabor, aromática y de presentación única. Más allá de ser una combinación de bebidas, los cocteles representan la creatividad, técnicas y expresión cultural.

4.2.2. Coctelería

La coctelería es un arte que se trata de la mezcla tanto de bebidas alcohólicas como no alcohólicas para así lograr la armonía y el equilibrio de una experiencia sensorial. Nos remontamos al siglo XII a.C donde los griegos mezclaban bebidas, usando su imaginación con sus vinos con hierbas o plantas aromáticas. El auge de los cocteles sucedió en Estados Unidos a partir del año 1920, actualmente la coctelería resurgida por todo el mundo ofreciendo nuevos sabores, nuevas experiencias y el uso de nuevas técnicas. Con el fin de no solo satisfacer el paladar, sino también el espíritu. (Uribe Hernández, 2018) La coctelería es una fusión entre la imaginación y técnica, donde cada preparación se convierte en una obra de arte líquida que refleja el ingenio del bartender y la riqueza cultural que lo inspira. No se trata solo del equilibrio de sabores: es un viaje de aromas, colores y texturas, despertando recuerdos y forjando nuevos recuerdos. En esto nace una unión con la ciencia y el arte, donde el coctel representa el resultado de un proceso técnico y práctico.

La coctelería es una ciencia que no solo se trata únicamente de la combinación de bebidas, van más allá representando una combinación entre la creatividad, la ciencia y hospitalidad, Según Tony AbouGanim, una figura destacada del mundo de la coctelería, esta se presenta como un medio de expresión cultural que narra la historia y las costumbres de una sociedad (Ganim, 2010)

4.2.3. Mixología

La mixología es un arte y estudio de la mezcla de bebidas, cuyo objetivo es entender las bases de un coctel. Su origen, sus ingredientes y lo uno de los puntos más importantes las propiedades organolépticas como sabor, aroma, textura, color, densidad y niveles de alcohol. Como señala Ruiz (2015). Implica la emoción de investigar el origen y las bases de cada coctel, analizando las propiedades organolépticas de sus ingredientes, llegando a un equilibrio y aromaría en cada bebida

La identidad de la mixología consiste en lograr el equilibrio y aroma entre sabor, aroma, textura y color, para así crear bebidas que estimulan los sentidos llegando a ser sensorial hacia el consumidor. La Mixología a diferencia de la coctelería, es la distinción del profesionalismo en la preparación de cocteles, aplicando técnicas y conceptos en la preparación en la elaboración de bebidas y su combinación. (Oñate, 2020)

A demás, la mixología moderna integra técnicas como la mixología molecular donde se utilizan productos químicos para crear nuevas texturas y efectos visuales únicos, ampliando los límites de la coctelería tradicional (Chocano, 2010). La incorporación de la mixología molecular ha llevado a la coctelería a un nivel más elevado, donde la creatividad y las técnicas científicas se unen. No solo trata de sorprender visualmente, sino ofrecer una experiencia reinterpretando sabores conocidos en formas y texturas diferentes desafiando lo tradicional.

4.2.4. Coctelería de autor

La coctelería de autor es una rama de la mixología que busca evolucionar los límites de los cocteles clásica creando bebidas que combinan innovaciones, ingredientes poco comunes y una estética personalizada. Este tipo de estilo no solo resalta la creatividad del barman, sino la conexión emocional y cultural que quiere transmitir en base del coctel. Según Quichimbo et al. (2023). Esto hace que la coctelería de autor se presente de una forma libre y autentica, donde

cada bebida se convierte en un reflejo sobre lo que el barman quiere explicar en su bebida. Es un espacio donde la tradición da paso a experimentar con los sabores, texturas y diferente presentación que impacten al comensal conectando con quien lo prueba.

Además, la coctelería de autor se distingue por el enfoque que se da, dando una exigencia para el cliente. Morgenthaler habla sobre la historia y la experiencia que cuenta cada coctel, desde la primera impresión hasta la presentación final. Esto abarca no solo los ingredientes, sino también la forma de presentar y servir. De esta forma la coctelería de autor se transforma en un arte que ya no solo se trata sobre la bebida en sí, generando recuerdos inolvidables para quienes disfrutas de la bebida (Morgenthaler, 2023)

4.3. Técnicas de coctelería molecular

4.3.1. Esferificación

Esta es una técnica la cual se utiliza el alginato de sodio y lactato de calcio para crear unas perlas. Estas personas tienen una membrana fina en su exterior y mantiene el líquido en su interior (Pacheco, 2024)

4.3.2. Gelificación

El proceso de formar un gel se denomina como gelificación. Los geles son sistemas mezclas de dos fases: Uno que es el sólido y que presenta la estructura y soporte y por el otro el líquido. Aunque tengan una densidad muy similar a los líquidos, tienen una estructura más sólida. (Acevedo, 2010)

4.3.3. Espumas

La espuma juega un papel crucial en la coctelería molecular. Transformando un líquido a una textura mucho más densa y firme, juega un papel crucial en la coctelería molecular, llamando la atención con texturas aireadas en los cocteles. (Carrasco, 2022)

4.3.4. Ahumado

Se utiliza el humo en cocteria como un ingrediente más del coctel, este aporta en mezcla entre los aromas ahumados, como el cedrón roble, canela etc. (Pacheco, 2024)

4.4. Licores

4.4.1. Tardón Mireño

Una de las bebidas tradicionales del cantón de Mira ubicada en la provincia del Carchi, es el Tardón Mireño. Su nombre surge por el efecto que causa beber dicha bebida, al ingerirla esta no “tarda” en causar el efecto de embriagues, una bebida que se obtiene de la mezcla del aguardiente y el zumo de frutas cítricas, como la naranja las hojas de esta, hierbaluisa y azúcares. Obtenido un licor con un tenor alcohólico de 17% es reconocido porque se sirve en la fiesta de la Madre Santísima de la Claridad (Llanos, 2022, p. 36).

4.4.2. Pájaro azul

Desde Guaranda una de las bebidas típicas las cuales se elaboran a partir de dos destilaciones. El proceso de la elaboración de esta bebida es a base de caña de azúcar es transportada al trapiche (Molino) para obtener la pulpa del juego, para pasar de un jugo a una bebida alcohólica este, se utiliza la técnica de fermentar para extraer este licor, el proceso dura aproximadamente ocho días con una temperatura entre 20 a 25 grados centígrados (a temperatura ambiente). Al finalizar aquel proceso se lleva al cardero donde el líquido empieza un proceso de destilación y rectificación, este pasa por dos destilados (Llanos 2022, p. 36).

Primer destilado: El líquido se fermenta y los azúcares se encuentran en ebullición para producir el alcohol. Los aromas se dirigen por un brazo refrigerante para producir el licor.

Segunda destilación: El segundo proceso de destilación se pasa a la maceración de este licor con elementos aromáticos como la hierbaluisa, piña, hojas de mandarina, panela y anís.

4.4.3. Zhumir

El Zhumir o conocido como el pecho suco nace en el año 1780 cuando la hacienda Pirincay Grande empieza a preparar el licor de una manera artesanal. Con el pasar del tiempo su producción se fue combinando con la caña de azúcar para elaborar aguardientes con el Pauteño y Ron Cholita. En 1996 se crea la destilería Zhumir uno de los aguardientes tomo todo Morlaco ¹(Carlos, 2019).

4.4.4. Pimampower²

El Pimampower es un licor proveniente del Cantón de Pimampiro, este es un licor de mandarina que inicia amulando las frutas, verificando la calidad y cantidad de este. Después se higienizan con agua potable y solución hipoclorídica, previamente se prepara las especias para obtener un aromático concentrado, junto con la mandarina se cocina usualmente en marmita controlado la temperatura y nivel de azúcar. Finalmente, el licor se envasa en una botella pasteurizada (Carolina, 2025)

4.5. Marco legal

El presente proyecto está sustentado junto con el marco jurídico nacional vigente, conforme a lo declarado en la Constitución de la Republica del Ecuador y en leyes orgánicas vinculadas a la salud público, la cultura, innovación, la economía del conocimiento, así mismo en las normas técnicas aplicables al procesamiento de alimentos y bebidas

En primero lugar, La Ley Orgánica De Cultura (2016) en el artículo 5, reconoce el derecho hacia las personas y colectivos a la “libertad de creación” poniendo en prácticas las diferentes creaciones y formaciones artísticas y manifestaciones culturales (Asamblea Nacional Del Ecuador, 2016 p,4). Este principio respalda a la práctica sobre la coctelería que

¹ Morlaco termino coloquial que significa cuencano (ciudadano de Cuenca-Ecuador)

² Macerado de mandarina y especias con licor propio de la zona de Pimampiro, provincia de Imbabura

se ha convertido en una forma de expresión cultural, permitiendo la revalorización de productos locales a través de técnicas creativas e innovadoras

Desde un enfoque técnico sanitario. La Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados (ARCSA-DE-067-2015-GGG) establece en el artículo 1 sobre “La presente norma técnica sanitaria establece que las condiciones higiénicas, sanitarias y requisitos que se deberán cumplir lo procesos de fabricación [...] de los alimentos para el consumo alimenticio para el uso humano (Ministerio de Salud, 2016, p. 1). Esto respalda la incorporación de protocolos de calidad (BPM) Buenas prácticas de manufactura y control de ingredientes que se encuentren en un buen estado, que el procedimiento sea seguro y con buena higiene. Garantizando que la experiencia confiable y profesional para quien lo prueba

A nivel legal de innovación, La Ley Orgánica de la Economía Social de los Conocimiento, Creatividad e Innovación (2016) establece como uno de sus fines: “Promover el desarrollo de la ciencia, la tecnología, la innovación y la creatividad para satisfacer necesidades y favorece el cumplimiento de los derechos de las personas, de los pueblos y la naturaleza (Asamblea Nacional Del Ecuador, 2016, p.3) La propuesta de integrar técnicas moléculas en las coctelería ecuatoriana cumple con el propósito al conectar saberes ancestrales con métodos científicos contemporáneos, generando una experiencia única que no solo resalta la riqueza de los ingredientes locales, sino que impulsa la creatividad.

Finalmente, el proyecto se alinea con los estándares internacionales establecidos en la Norma ISO 22000:2018, que establece: “La inocuidad de los alimentos se asegura mediante los esfuerzos combinados de todas las partes en la cadena alimentaria” (Organización Internacional de Normalización [ISO], 2018 p. 8). Esta norma sustenta la importancia del control de peligros y la gestión de riesgos en la elaboración de cocteles, garantizando así su calidad y seguridad alimentaria. Esto implica un seguimiento estricto en el origen de cada uno

de los ingredientes que se va a utilizar, aplicando los principios, se protege la salud del consumidor y crea una la confianza en el producto final

6. METODOLOGÍA

5.1. Tipo de estudios

En el presente estudio se utilizó una investigación aplicada y cuasi experimental, por lo que no solo se da a conocer diferentes técnicas moleculares en la coctelería si no distintas preparaciones que se dan a partir de destilados ecuatorianos, creando recetas y explorando su adaptabilidad al momento de mezclarlos con diferentes modificaciones como frutas y plantas aromáticas (menta, hierbabuena, hierbaluisa, etc.).

Esto permite conocer más sobre los licores que se tiene en Ecuador y la aplicación de diferentes técnicas moleculares siendo un tema no tan cotizado pero muy atractivo para el uso de la mixología, mostrando diseños únicos y vanguardistas para las presentaciones; la relevancia que se le da a este tema es para profundizar el mayor conocimiento sobre los licores que son consumidos con normalidad con una visión diferente. Así mismo comprender y conocer las técnicas que se van a aplicar en cada licor, pues si bien no es algo nuevo en el mundo de la coctelería, puede dar un giro con la materia prima ecuatoriana.

En los licores que se consumen en el Ecuador, de esta forma podemos diversificar su uso mediante la aplicación de la ciencia, utilizando como recurso las técnicas moleculares, con lo cual puede facilitar la diversificación del producto manteniéndolo en el tiempo y haciendo del mismo un atractivo gastronómico y fomentando una oferta única empleando materia prima ecuatoriana.

5.2. Enfoque Mixto

5.2.1. Enfoque Cuantitativo

El enfoque cuantitativo se aplicó una mediante el uso de encuestas que fueron dirigidas a la población el sector de Otavalo, recopilando y evaluando datos numéricos, los cuales ofrecen información objetiva y cuantificante. Este enfoque ayuda a medir de manera precisa características como sabor, textura, equilibrio e innovación. Los resultados obtenidos se presentaron en gráficos y tablas. A partir de estos datos estadísticos, la aplicación y el interés hacia los licores ecuatorianos con técnicas moleculares.

5.2.2. Enfoque Cualitativo

El enfoque cualitativo tiene como objetivo examinar a fondo las vivencias, percepciones y conocimientos de especialistas en el ámbito gastronómico y de mixología, para lograr esto, se llevó a cabo capacitaciones y tutorías con docentes expertos en el tema, quienes proporcionaron sus conocimientos y técnicas con el uso de los productos tradicionales, ayudando a enriquecer el análisis teórico y a comprender el uso de los licores nacionales.

5.3. Alcance

5.3.1. Alcance Explicativo

El alcance explicativo busco analizar como la incorporación de coctelería molecular puede influir en la creación de cocteles de autor que utilicen licores ecuatorianos. Se busco entender como las propiedades físico-químico de los ingredientes que son sometidos a los procesos moleculares influyen a la textura, sabor y equilibrio del coctel creado. Asimismo, se evaluaron las relaciones entre los licores y técnicas como el pájaro azul, Zhumir, Tardón Mireño y Pimampower. Este análisis hizo admisible las decisiones de formulación, determinando proporciones ideales y respuestas organolépticas deseadas. Se logro entender desde un punto de vista científico cómo se comportan esos productos sobre determinadas condiciones de preparación.

5.3.2. Alcance aplicativo

El alcance aplicativo se enfocó en la creación de cuatro cocteles de autor, integrando licores nacionales mediante técnicas contemporáneas de coctelería, Estas recetas fueron desarrolladas en esta propuesta que busca motivar a profesionales en la coctelería a incluir licores ecuatorianos en sus preparaciones, mostrando como puede realizarse sus sabores y las cualidades de las técnicas de coctelería molecular El objetivo principal fue destacar la identidad culinaria ecuatoriana a través de combinaciones y presentaciones creativas.

5.4. Métodos de investigación

Cuando se habla de métodos de investigación, se hace referencia al conjunto de técnicas, procedimientos y herramientas que se aplican para la orientación del estudio, con el fin de obtener resultados válidos y verificables; durante esta investigación se emplean diversos métodos que permiten abordar el fenómeno desde distintos enfoques, integrando tanto aspectos teóricos como prácticos, permitiendo así un análisis más completo de la temática, facilitando la recolección, interpretación y validación de la información. Cada método cumple una función específica que contribuye a alcanzar los objetivos propuestos.

5.4.1. Método analítico-sintético

Se empleó un enfoque analítico-sintético para desglosar los conocimientos sensoriales, culturales y técnicos de los licores ecuatorianos y sus posibles combinaciones en cocteles de autor. Cada componente se examinó para comprender su influencia en la percepción del consumidor, integrando luego los hallazgos para construir recetas coherentes y funcionales que unieran técnicas, tradiciones y valor cultural.

5.4.2. Método cuasi experimental

El enfoque cuasi experimental se caracteriza por pruebas sistemáticas orientadas a examinar una relación variante. En el presente estudio, se evaluó la efectividad y el nivel de aceptación de las diferentes técnicas de coctelería molecular aplicadas en la creación de

cocteles de autor a partir de licores nacionales. Para esto, se llevó a cabo la aplicación de una ficha sensorial con grupos de personal especializado en gastronomía, quienes analizaron características como el sabor, el aroma, la textura y la presentación.

5.4.3. Método inductivo-deductivo

El método inductivo-deductivo hace posible examinar un fenómeno desde dos perspectivas que se complementan: comenzando con la observación de ejemplos específicos hacia conclusiones generales (inductivo), y de principios generales a casos particulares (deductivo). En este estudio, se puede ver el enfoque inductivo al analizar diferentes experiencias prácticas en coctelería molecular y al investigar cócteles clásicos preparados con licores tradicionales; de estas observaciones se derivan patrones y conceptos que se pueden aplicar. Mientras que, a través del deductivo, se desarrollan propuestas concretas de cócteles de autor, utilizando los principios identificados para innovar en las recetas.

5.5. Técnicas

5.5.1. Encuestas

La presente investigación utiliza la técnica de la encuesta, ya que permitió obtener datos claros sobre las opiniones, gustos y niveles de aceptación de los cocteles propuestos. Mediante un formulario digital, donde los encuestados valoran aspectos como el sabor, textura o el equilibrio de las bebidas. Además, brinda información objetiva y comparable entre las distintas recetas. La encuesta fue aplicada a una muestra representativa de la Población Económicamente Activa (PEA) de Otavalo, asegurando así una recolección de datos más precisa y eficaz.

5.5.2. Observación Indirecta

La observación indirecta se utilizó porque permitió analizar (como los consumidores interactuaban con los diferentes cocteles sin interferir en su experiencia. Por ejemplo, se pudieron registrar reacciones, gestos y comportamientos de los jurados al degustar las bebidas en un ambiente especializado, como una cata. Esta técnica recopiló una base de datos que ayudaron a confirmar los resultados obtenidos en encuestas y entrevistas. La observación indirecta fue clave para entender como los consumidores perciben los cocteles y como responde a sus propiedades organolépticas.

La observación indirecta también se utilizó en el uso de las fichas de evaluación sensorial, donde cada uno de los jurados registraron sus impresiones sobre los cocteles sin participación del consumidor. Esta ficha permitió obtener datos claros sobre los atributos

como apariencia, aroma, textura, sabor y equilibrio general. La aplicación de estas técnicas se realizó mediante la degustación garantizando que la evaluación sensorial fuera estructurada en base a la experiencia del consumidor

5.5.3 Entrevista

La técnica de entrevista, se utilizó como una herramienta para obtener información directa, detallada y contextualizada sobre las opiniones y experiencias de los encuestados. Su principal función es profundizar la aceptación y sugerencias de los entrevistados. Este procedimiento facilitó la obtención de datos de contenido, sino que también posibilitó la identificación de tendencias y áreas de mejora para la propuesta final.

5.6. Instrumentos

Cuestionario

Guion de entrevista

Ficha sensorial

Laptop

Teléfono celular

5.7. Población y muestra

La población objetivo de esta investigación estuvo constituida por personas interesadas en la coctelería de autor y técnicas moleculares, residentes del cantón Otavalo. La Población Económica Activa (PEA) está compuesta por 41.002 personas

Figura 1

Cálculo de la muestra



Asesoría Económica & Marketing
Copyright 2009

Calculadora de Muestras

Margen de error: 10% ▼
 Nivel de confianza: 99% ▼
 Tamaño de Poblacion: 41002
 Calcular

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

Tamaño de muestra: 96

Tomado de AEM (2024). Calculadora de muestra

https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestra.php

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

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

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%)

Sustitución de 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 ajustado 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

Sustitución de valores:

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

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

El tamaño de la muestra ajustado es 96 (Aproximadamente)

7. RESULTADOS

Los resultados sobre la presente investigación se presentan de una manera distintiva en función a los enfoques cuantitativo y cualitativo, permitiendo una versión más completa sobre la interpretación y viabilidad de las propuestas de coctelería de autor basado en los licores ecuatorianos y las diferentes técnicas moleculares aplicadas, los datos cuantitativos obteniendo a través de encuestas estructuradas y fichas sensoriales a un determinado grupo de

consumidores. Los datos obtenidos fueron analizados estadísticamente y se presentan mediante gráficos que explican el nivel de aceptación general de los cocteles, así como las características organolépticas de cada coctel. Por otro lado, los resultados cualitativos, entrevistas y observación indirecta destacando puntos de vista y sugerencias sobre la innovación y el potencial cultural y comercial en la propuesta de mixología.

6.1. Tabulación de las encuestas

6.1.2. Datos generales

Figura 2
Edad

1. Edad
99 respuestas

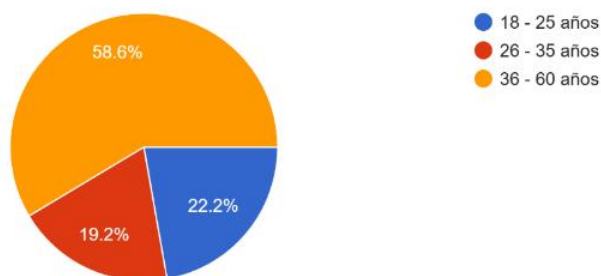


Figura 3
Ocasiones de consumo de cócteles

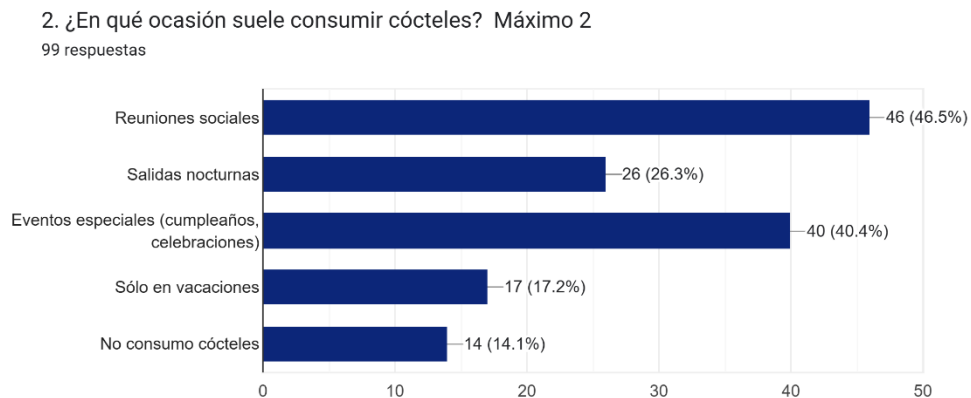


Figura 4
Tenor alcohólico

3. ¿Prefiere que los cócteles tengan un nivel de alcohol?
99 respuestas

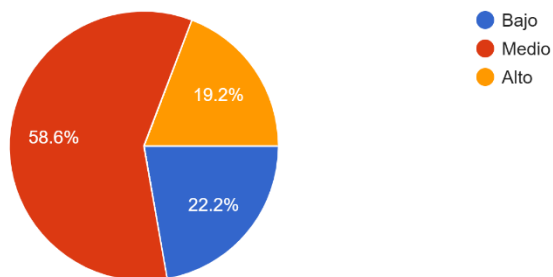


Figura 5
Valoración de las características de un cóctel

4. ¿Qué tipo de sabores prefiere en un cóctel?
99 respuestas

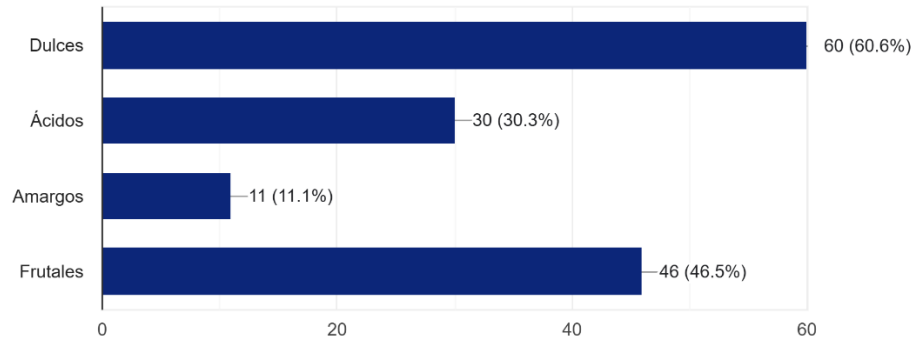


Figura 6
Características valoras de un cóctel

5. ¿Qué características valoras más en un cóctel? (Puedes elegir hasta 3)
99 respuestas

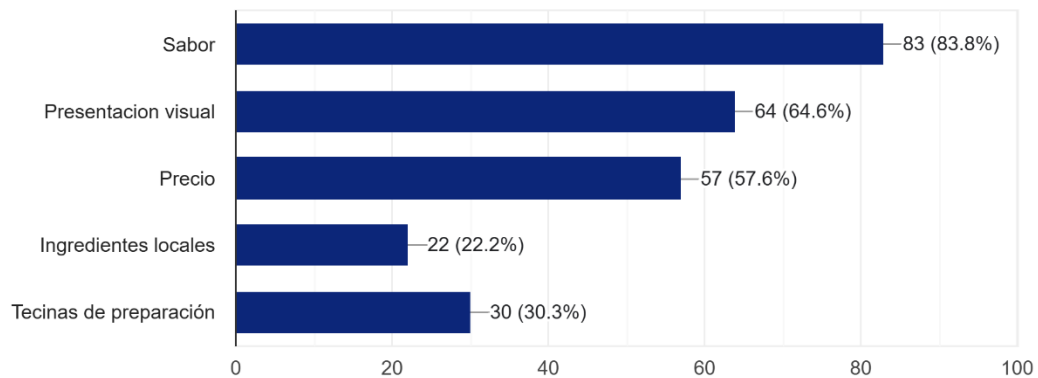


Figura 7
Reconocimiento de licores ecuatorianos en cócteles

6. ¿Ha probado alguna vez un cóctel elaborado con licores ecuatorianos?
99 respuestas

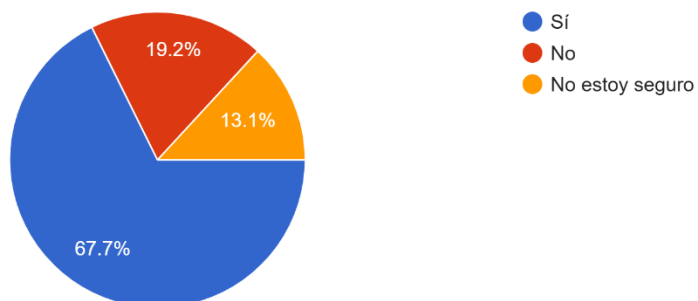


Figura 8
Reconocimiento de licores ecuatorianos en cócteles

7. ¿Qué licores ecuatorianos conoce o ha probado?
99 respuestas

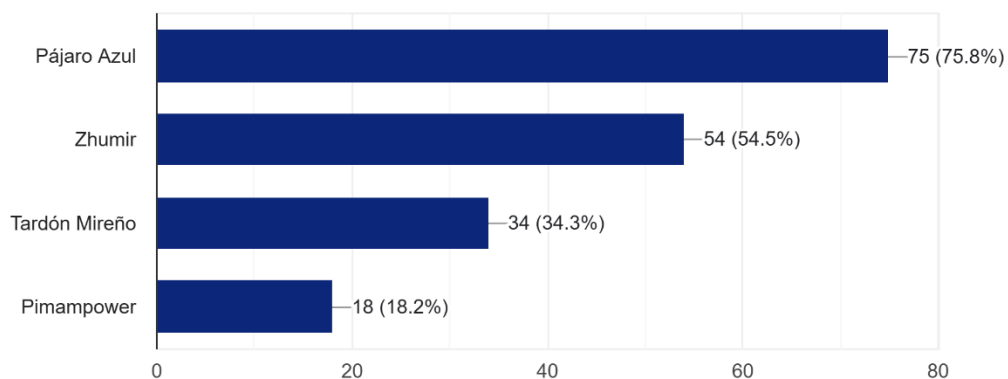
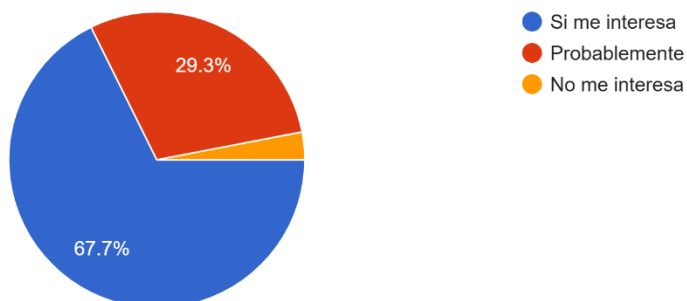


Figura 9*Interés de nuevas técnicas aplicadas en coctelería innovadora*

8. ¿Le interesaría probar cócteles que utilicen licores ecuatorianos en combinaciones innovadoras?
99 respuestas

**Figura 10***Conocimiento de técnicas moleculares en la coctelería*

9. ¿Conoce o ha escuchado sobre la coctelería molecular?
99 respuestas

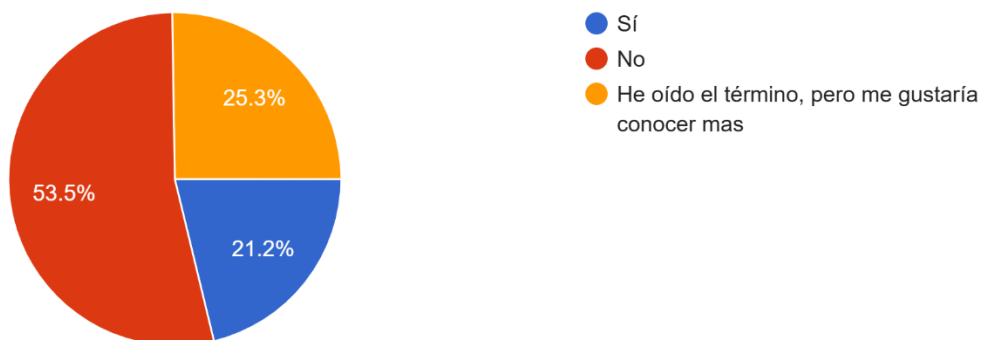


Figura 11

Tipos de técnicas aplicadas

10. ¿Cuáles de estas técnicas le llamarían más la atención en un cóctel?

99 respuestas

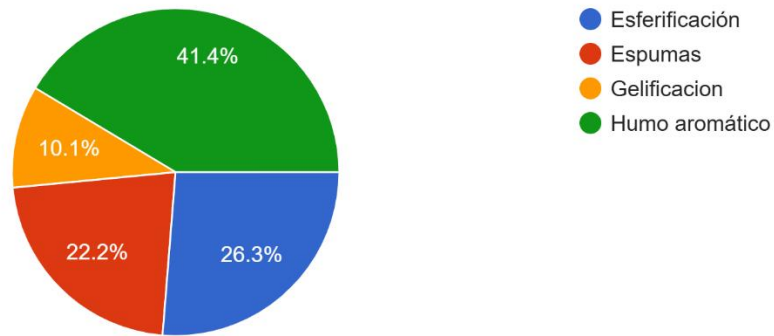


Figura 12

Precio a pagar por los cocteles con técnica moleculares

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un cóctel innovador con identidad ecuatoriana y técnicas moleculares? Escoja 2

99 respuestas

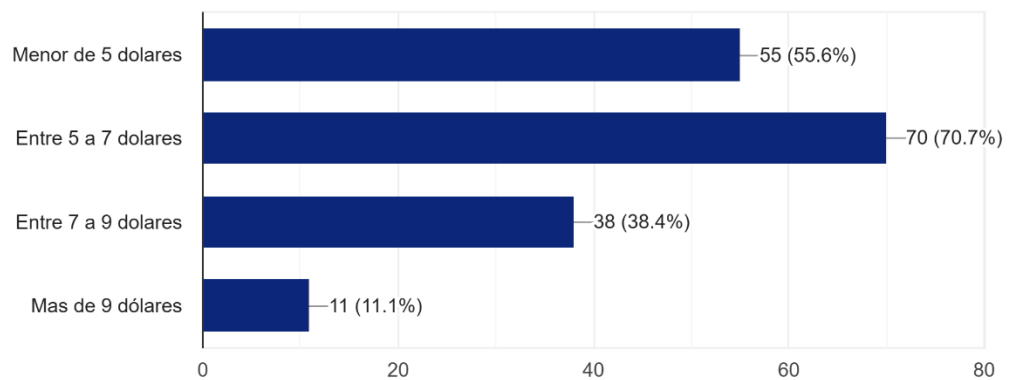
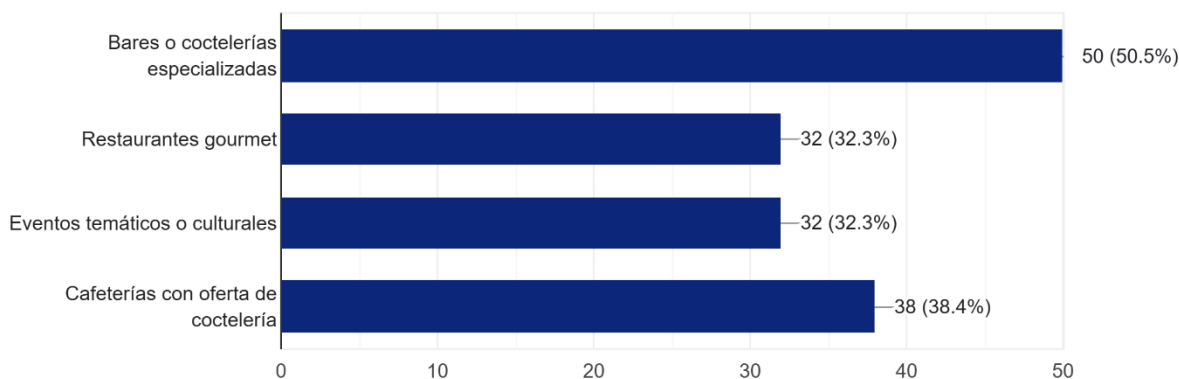


Figura 13

Establecimiento de preferencia para consumir cócteles

12. ¿En qué tipo de establecimiento preferiría consumir un cóctel de autor con técnicas moleculares?

99 respuestas



6.2. Análisis general de las encuestas

La encuesta realizada a 99 participantes, en su mayoría con una edad entre 36 a 60 años, demuestra que el consumo de cocteles se debe principalmente en un contexto social y de entretenimiento, especialmente en reuniones o salidas nocturnas. La elección en cuanto al tenor alcohólico es moderada, que permita disfrutar la bebida sin ser demasiado fuerte o excesivamente suave, y hacia sabores dulces considerando las notas frutales, posiblemente hechas a base de ingredientes tropicales. Entre las características más destacadas es el sabor y la presentación, muestras que el precio pasa a ser segundo plano, lo que nos abre un margen para propuestas de valor estético y visual. Cuando se trata de licores ecuatorianas, el Pájaro Azul es el más reconocido a nivel nacional, seguido por el Zhumir, lo que representa una oportunidad para colocar variedades de cocteles menos conocidas. Aunque el conocimiento de los cocteles moleculares es limitado, el que más llamó la atención fue el humo aromático genera más interés que la mayoría de técnicas predispuestas y la mayoría de los encuestados pagarían

entre 5 a 7 dólares por ser algo nuevo y llamativo y se prefiere consumir en bares o coctelerías especializadas debido al distintivo que son lugares donde se vendería estos licores

Tabla 1

Datos de los entrevistados

Código	Fecha de la entrevista	Nombre del entrevistado	Datos relevantes del entrevistado
E1	3/07/2025	David Cañar	Coctelero con 5 años de experiencia Trabajador de 1977 Roof
E2	3/07/2025	Jean Galván	Administrador del restaurante 1977 Roof Bar restaurante
E3	3/07/2025	María Nicolalde	Emprendedora gastronómica en Guayllabamba

6.3. Guion de la entrevista

En este caso se hizo 2 tipos de encuestas hacia las personas de 1977 Roof y otro hacia la emprendedora gastronómica por el hecho de que los 3 pueden como no tener el mismo conocimiento sobre el tema a tratar de los cocteles con técnicas moleculares.

6.3.1. Preguntas para barthender y Administrador Gastronómico

1. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando como barthender o mixólogo?
2. ¿Qué estilos de coctelería maneja habitualmente en su trabajo? Explicar mas
3. ¿Ha utilizado licores ecuatorianos en la preparación de cócteles? ¿Cuáles?
4. ¿Qué tan receptivos considera que son los clientes frente a cócteles elaborados con licores nacionales?
5. ¿Conoce o ha aplicado técnicas de coctelería molecular en su establecimiento?

6. ¿Cuál de estas técnicas considera más atractiva para sorprender al cliente: esferificación, espumas, gelificación o humo aromático?
7. En su experiencia, ¿qué valora más el cliente en un cóctel: sabor, presentación, innovación, precio?
8. ¿Cree que un cóctel con licores ecuatorianos y técnicas moleculares tendría buena aceptación en el mercado local?
9. ¿Cuáles son los principales retos o limitaciones para incorporar coctelería molecular en un bar?
10. ¿Qué tipo de sabores o ingredientes nacionales cree que funcionan mejor en cócteles de autor?
11. ¿Considera que los licores ecuatorianos tienen potencial para destacar en la coctelería internacional? ¿Por qué?
12. ¿Qué consejo le daría a un estudiante que busca crear cócteles de autor con identidad ecuatoriana?

6.3.2. Preguntas para emprendedor gastronómico

1. ¿Hace cuánto tiempo tiene su negocio gastronómico?
2. ¿Conoce que es un coctel?
3. ¿Qué tipo de bebidas alcohólicas están en su oferta gastronómica en sus establecimientos?
4. ¿Los clientes de sus establecimientos suelen pedir cócteles o bebidas preparadas?
5. ¿Ha utilizado licores ecuatorianos (como Tardón Mireño, Pájaro azul, ¿Zhumir) en sus bebidas?
6. Si existieran cócteles modernos elaborados con licores ecuatorianos, ¿cree que llamarían la atención de su clientela?

7. ¿Qué es más importante para usted al ofrecer una bebida: ¿el sabor, la presentación o el precio?
8. ¿Estaría dispuesto a incluir cócteles diferentes o llamativos si ayudan a atraer más clientes? ¿Por qué?
9. Si le ofrecieran la oportunidad de incluir cócteles innovadores en su negocio, ¿le interesaría aprender más sobre cómo ofrecerlos a sus clientes?
10. ¿Cree que ofrecer cócteles diferentes o creativos podría ayudar a que su negocio atraiga más clientes?
11. ¿Cree que los clientes pagarían un poco más por una bebida que ofrezca una experiencia diferente?
12. ¿Qué recomendación le daría a un estudiante que desea crear cócteles con identidad ecuatoriana para que tengan éxito en el mercado?

6.4. Transcripción de las entrevistas

6.4.1. Entrevista #1 David cañar

1. ¿A qué se dedica?

Soy el barthender de aquí del Roof

2. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando como barthender o mixólogo?

En este establecimiento más o menos 3 años, pero como barthender un poco más de 5 años

3. ¿Qué estilos de coctelería maneja habitualmente en su trabajo? ¿contemporánea o clásica?

Siempre he trabajado con la coctelería clásica porque es la base de todo bartender. Me gusta porque puedo poner mi toque personal en cada trago y ver la cara de la gente cuando les entrego la bebida, Pero he visto cosas de la coctelería contemporánea en tik tok

4. ¿Ha utilizado licores ecuatorianos en la preparación de cócteles? ¿Cuáles?

Si, el que más he utilizado es el Zhumir por su adaptabilidad que tiene con lo que se le mezcla frutas o hierbas aromáticas, o el pájaro Azul también le trabajo porque a veces llegan turistas y tiene que probar lo nuestro lo que tenemos en este lugar

5. ¿Qué tan receptivos considera que son los clientes frente a cócteles elaborados con licores nacionales?

Bueno, depende del cliente, pero cuando ofrecemos bebidas con tragos de Ecuador la gente como que no le parecía porque están acostumbrados a lo normal, que la margarita, o el gin tonic, pero la cosa es cambiar ese chip que la gente tiene y prueben algo nuevo. Algunos incluso piensan que no está hecho con licores de Ecuador

6. ¿Conoce o ha aplicado técnicas de coctelería molecular en su establecimiento?

He experimentado con algunas técnicas moleculares, y en si fue toda una experiencia, primero se te hace raro poner algunos polvos en las bebidas las persona pensaban que iba a hacerles algo, pero luego les explicaba pero no lo aplicamos aquí por el tema económico o la falta de aprobación del público no lo ventemos mucho aquí solo si son evento especiales se les da la opción de las esferas porque es lo más llamativo y el ahumado que también me gusta hacer por el toque del humo saliendo de la copa, cuando lo hago se ve la cara de sorpresa de los clientes

7. ¿Cuál de estas técnicas considera más atractiva para sorprender al cliente: esferificación, espumas, gelificación o humo aromático?

Como te comenté el humo aromático es el que más sorprende a los clientes, por el impacto visual que da un coctel, normalmente no se esperan ver el vaso lleno de humo y que además tenga ese olor de ahumado

8. En su experiencia, ¿qué valora más el cliente en un cóctel: sabor, presentación, innovación, precio?

Si tuviera que poner en orden, primero iría el sabor porque no importa que tan bien se va el coctel, sino sabe bien el cliente no va a pedirlo de nuevo y esto hace que se quite esa bebida de la carta, después me voy por la presentación un trago bien presentado vende, es como la cocina el producto entra por los ojos, en lo innovador si es algo nuevo tienes que aprender a vender el coctel la conocida labia tienes que aplicar aquí y el precio, que a pesar de que siempre es lo más importante, cuando se busca algo especial no tiene que costar se tiene que adaptar al bolsillo de cada persona

9. ¿Cree que un cóctel con licores ecuatorianos y técnicas moleculares tendría buena aceptación en el mercado local?

Puede que si, por la novelería que este tendría por lo que es un producto nuevo y la gente busca algo nuevo ya no solo el típico coctel como la margarita, que, si las consumen, pero con licores ecuatorianos sería una propuesta más llamativa, se me ocurre un Martini, pero con Zhumir

10. ¿Cuáles son los principales retos o limitaciones para incorporar coctelería molecular en un bar?

El reto principal sería el costo adicional que se va a tener, también el tiempo que sería aprender y perfeccionar la técnica y hacer pruebas respectivas para ver cómo se adapta a los productos que utilizamos

11. ¿Qué tipo de sabores o ingredientes nacionales cree que funcionan mejor en cócteles de autor?

En mi experiencia, los sabores que más se consumen son los frutales y los ingredientes son los típicos el limón, frutos rojos, maracuyá que son bien recibidos por la gente

12. ¿Considera que los licores ecuatorianos tienen potencial para destacar en la coctelería internacional? ¿Por qué?

Los licores ecuatorianos tienen mucho potencial para en la coctelería internacional, ya que los licores que tenemos son sabores únicos que no se encuentran en otros países. Si se trabaja en una buena presentación y sabor puede sorprender a nivel internacional

13. ¿Qué consejo le daría a un estudiante que busca crear cócteles de autor con identidad ecuatoriana?

Que conozca bien lo nuestro, antes de crear un coctel de autor, tiene que explorar los sabores. Experimentar y crear un coctel con un equilibrio en el sabor y que no se impaciente porque es fallar y ajustar hasta que salga el producto

6.4.2. Entrevista #2 Jean Galván

1. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando como bartender o mixólogo?

Trabaje durante un año y medio en un bar restaurante, como bartender y actualmente trabajo en la administración y gerencia de un restaurante, sin embargo, con la experiencia

previa por mi puesto anterior y diferentes cursos que he realizado de forma constante, me ha permitido encargarme y ayudar en la zona de la barra del actual establecimiento, ya que ofrecemos en el menú un apartado de cócteles y otras bebidas alcohólicas

2. ¿Qué estilos de coctelería maneja habitualmente en su trabajo? ¿contemporánea o clásica?

Usualmente manejamos coctelería clásica o tradicional, es decir, combinaciones que nacen de bebidas y licores simples y básicos; así como también la coctelería de autor, dándole un toque personal a los cócteles

3. ¿Ha utilizado licores ecuatorianos en la preparación de cócteles? ¿Cuáles?

Si, solemos usar licores nacionales como el Zhumir seco, Ron San Miguel y Pájaro azul para realizar cócteles clásicos y diferentes combinaciones con ellos como Daiquiri, caipiriña, Cosmopolitan, Cuba libre, entre otros.

4. ¿Qué tan receptivos considera que son los clientes frente a cócteles elaborados con licores nacionales?

De hecho, los clientes casi ni se dan por enterados que se usan licores ecuatorianos, buscan un sabor familiar a lo que buscan, siempre tienen una buena acogida.

5. ¿Conoce o ha aplicado técnicas de coctelería molecular en su establecimiento?

No aplicamos técnicas moleculares, lo hemos considerado como un plus para darle una mejor experiencia al cliente, sin embargo, requiere de capacitación para aprender cómo fusionarlas a los cócteles que ofrecemos y también requiere de tiempo y dinero para su experimentación y aplicación.

6. ¿Cuál de estas técnicas considera más atractiva para sorprender al cliente: esferificación, espumas, gelificación o humo aromático?

Me parece que una técnica que llama mucho la atención es la esferificación porque sería una sorpresa para el cliente porque estaríamos jugando con sus sentidos y con una manera diferente de probar un cóctel

7. En su experiencia, ¿qué valora más el cliente en un cóctel: sabor, presentación, innovación, precio?

Considero que depende mucho del tipo de establecimiento y del contexto, usualmente nuestros cócteles se venden más en la noche porque contamos con una zona específica de bar y no es un espacio tan familiar, por lo que al cliente busca un buen sabor

8. ¿Cree que un cóctel con licores ecuatorianos y técnicas moleculares tendría buena aceptación en el mercado local?

Creo que sí, tendrían buena aceptación siempre y cuando dé se una especie de storytelling al momento de servirlo, como pequeño y rápido dato para que el cliente sepa de dónde viene y que mejor si el licor viene de un emprendimiento y negocio local

9. ¿Cuáles son los principales retos o limitaciones para incorporar coctelería molecular en un bar?

Como ya lo había mencionado antes un factor importante que puede ser un limitante es la capacitación al personal a estas nuevas técnicas y tendencias, el dinero y el tiempo que se invertiría en la experimentación y compra de insumos.

10. ¿Qué tipo de sabores o ingredientes nacionales cree que funcionan mejor en cócteles de autor?

Creo que se podría implementar mucho más las frutas nacionales, tanto como para elaborar el cóctel como para usarlas de garnitura, sabores dulces y combinaciones entre dos o varias frutas pueden resultar muy útiles para sacar nuevos productos al mercado.

11. ¿Considera que los licores ecuatorianos tienen potencial para destacar en la coctelería internacional? ¿Por qué?

Creo que sí, nuestros licores son muy buenos y no solo sirven para coctelería de autor, sino que serían elementos que fácilmente pueden reemplazar a licores internacionales que son usados en diferentes preparaciones

12. ¿Qué consejo le daría a un estudiante que busca crear cócteles de autor con identidad ecuatoriana?

El mejor consejo que le puedo dar es que nunca deje de experimentar, sé que hacerlo requiere de inversión de tiempo y dinero, pero si se propone este proyecto no hay que dejar de intentarlo y recopilar todos los resultados en bitácoras para tenerlo todo documentado, nunca dejar de intentarlo

6.4.3. Entrevista #3 María Nicolalde

1. ¿Hace cuánto tiempo tiene su negocio gastronómico?

Bueno mi esposo y yo tenemos un bar & discoteca desde hace cinco años, es un negocio familiar, administrado entre ambos

2. ¿Conoce que es un coctel?

Si, es una combinación de bebidas alcohólicas junto con otros ingredientes

3. ¿Qué tipo de bebidas alcohólicas están en su oferta gastronómica en sus establecimientos?

Además de ofertan cócteles, también tenemos una amplia variedad de bebidas alcohólicas en nuestra carta en diferentes variedades y presentaciones, ofrecemos cervezas, vinos, whisky, ron, vodka, brandy, tequila, destilados de caña,

4. ¿Los clientes de sus establecimientos suelen pedir cócteles o bebidas preparadas?

Nuestro público bastante joven así que podría decir que en su gran mayoría nuestros clientes piden cócteles y bebidas preparadas.

5. ¿Ha utilizado licores ecuatorianos (como Tardón Mireño, Pájaro azul, ¿Zhumir) en sus bebidas?

El Zhumir es el licor que hemos sumado a nuestra carta, ya que viene de algunos sabores y es bastante consumido dentro del público joven, así que si lo hemos utilizado en nuestros cócteles también.

6. Si existieran cócteles modernos elaborados con licores ecuatorianos, ¿cree que llamarían la atención de su clientela?

Quizás, honestamente en nuestro establecimiento buscan una presentación visual buena de los cócteles y más que nada un buen ambiente. No se interesan mucho por los ingredientes con los que se elaboran.

7. ¿Qué es más importante para usted al ofrecer una bebida: ¿el sabor, la presentación o el precio?

Definitivamente la presentación y el sabor, buscamos que nuestros cócteles agraden a nuestros clientes, que les guste su sabor y que sean atractivos visualmente

8. ¿Estaría dispuesto a incluir cócteles diferentes o llamativos si ayudan a atraer más clientes? ¿Por qué?

Claro, los cócteles nuevos pero que llamen la atención siempre serán una buena opción, siempre que tengan un buen sabor y sean atractivos, ya que, a los jóvenes de ahora les gusta mucho publicar que hacen, dónde están y que consumen en sus redes sociales y eso juega un factor muy importante para nosotros al querer atraer más clientes.

9. Si le ofrecieran la oportunidad de incluir cócteles innovadores en su negocio, ¿le interesaría aprender más sobre cómo ofrecerlos a sus clientes?

Si, me parece algo muy interesante, no está por demás capacitar a nuestro equipo en lo que quizás pueden ser nuevas tendencias que atraigan a más públicos, creo que sería una muy buena inversión a largo plazo.

10. ¿Cree que ofrecer cócteles diferentes o creativos podría ayudar a que su negocio atraiga más clientes?

Por su puesto, ofertar nuevos e innovadores productos junto a una buena estrategia de marketing y publicidad en redes sociales puede lograr que nuestro público objetivo se expanda.

11. ¿Cree que los clientes pagarían un poco más por una bebida que ofrezca una experiencia diferente?

Quizás, bueno las tarifas de consumo dentro de mi establecimiento nunca han significado un problema, de hecho, incluir una experiencia más dinámica o un show en la barra puede atraer mucho la atención y se pagaría por la experiencia inmersiva que ofertaríamos.

12. ¿Qué recomendación le daría a un estudiante que desea crear cócteles con identidad ecuatoriana para que tengan éxito en el mercado?

Mi más grande recomendación es que pierda el miedo a experimentar y a equivocarse, si tiene la oportunidad de aprender y ganar experiencia en negocios gastronómicos que vaya, aproveche todo ese conocimiento y de ideas, a veces como propietarios nos estancamos y no buscamos innovar, pero las mentes más jóvenes tienen grandes ideas que nosotros podemos ayudar a que se hagan realidad

6.5. Interpretación de las entrevistas

El análisis que se realizaron a tres actores en la industria gastronómica de Otavalo permitió identificar la unión y separación en sus percepciones sobre la coctelería de autor con técnicas moleculares.

Las entrevistas revelan una percepción muy común sobre la importancia del sabor y la presentación en el área de la coctelería, además de una actitud positiva hacia la innovación. Tanto los barthender como la dueña de un bar están de acuerdo con el hecho de que los licores ecuatorianos tienen un gran potencial a nivel internacional, aunque su aceptación al público todavía depende de cómo se venda el producto. Los tres entrevistados han trabajado con licores y todos destacaron el Zhumir por su versatilidad y su popularidad entre los jóvenes. También se nota cierta desinformación por parte de los clientes hacia lo nacional, lo que presenta un reto que superar con buenas estrategias de presentación como menciona Jean Galván

en la coctelería molecular, hay un interés, pero también se identifica limitaciones claras: una falta de capacitación, un costo de implementación y la inseguridad sobre cómo será recibido por el público. Aunque las técnicas como la esferificación y el uso de humo aromático generan curiosidad y entusiasmo por su atractivo visual, lo que alinea con la búsqueda de algo nuevo una nueva experiencia

En general, los entrevistados creen que los cocteles innovadores y como una identidad ecuatoriana podría ser muy bien recibidos si se comunica y se vende de una manera llamativa y atractiva, ofreciendo una experiencia única. Finalmente, todos coinciden en que la experimentación, el conocimiento de los licores nacionales y la perseverancia son claves para que los estudiantes pueden desarrollar propuestas en coctelería de autor con el toque ecuatoriano.

6.6. Análisis de las fichas de evaluación sensorial

La validación se realizó el lunes 28 de julio de 2025, con la presencia de cuatro personas relacionadas con el ámbito gastronómico de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a los cuales se les entrego una ficha de evaluación sensorial con el objetivo de obtener la valoración de personas que estén relacionadas con la gastronomía para determinar el nivel de aceptación de los cocteles según las características organolépticas entre estas, las presentación, aroma, sabor y tenor alcohólico

En la siguiente table se presenta los nombres y la fecha de la degustación realizadas para validar

Tabla 2
Datos del jurado de degustación

Código	Fecha de la degustación	Nombre de las personas
--------	-------------------------	------------------------

J1	28/07/2025	Mgs. Gonzalo Rubio
J2	28/07/2025	Mgs, Ronny Soriano
J3	28/07/2025	Lic. Maritza Carlosama
J4	28/07/2025	Estudiante. Joselyn Jaramillo

6.6.1. Modelo de ficha de evaluación sensorial

Ficha de evaluación sensorial

Tema: “Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares”

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

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	

¿Qué evaluar?

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

Información General

Nombre de la preparación	
Técnica Utilizada	Espuma

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	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador: _____

Transcripción de las fichas de evaluación sensorial

Tabla 3

Calificaciones obtenidas en la degustación de los cócteles

Expertos evaluadores	Criterio	Frunna	Extasis	Zesty	Amoratta
Mgs. Gonzalo Rubio	Presetacion (decoracion, color, cristal utilizado)	3	3	5	4
	Aroma	4	2	5	4
	Sabor	4	2	5	4
	Tenor alcohólico	3	3	5	5
Mgs. Ronny Soriano	Presetacion (decoracion, color, cristal utilizado)	1	2	4	4
	Aroma	2	2	4	4
	Sabor	3	3	5	3
	Tenor alcohólico	2	3	4	3
Lic. Maritza Carlosama	Presetacion (decoracion, color, cristal utilizado)	4	5	5	3
	Aroma	4	5	5	4
	Sabor	3	5	5	5
	Tenor alcohólico	4	4	5	3
Srt. Joselyn Jaramillo	Presetacion (decoracion, color, cristal utilizado)	5	5	5	5
	Aroma	4	5	5	4
	Sabor	5	5	5	5
	Tenor alcohólico	4	4	5	4

6.6.2. Interpretación de las fichas de evaluación sensorial

Analizando los resultados de la ficha sensorial, en base a la evaluación de cuatro cocteles: Frunna, Éxtasis, Zesty y Amoratta, evaluando puntos como la presentación, aroma, sabor y el tenor alcohólico. La información recopilada en base a la ficha sensorial se observó

una aceptación positiva hacia las técnicas moleculares que lograron un punto de equilibrio entre lo visual y organoléptico, destacando principalmente con una puntuación casi perfecta el coctel denominado Zesty el cual fue una esferificación con el licor del Tardón Mireño, se tuvo una propuesta sobre la mejora de la presentación, que si bien la técnica molecular está bien empleada puede que visualmente no sea tan llamativa, otra de las combinaciones que llamó la atención a los degustadores fue el coctel Amoratta el cual consistían en un licor de chocolate casero con una espuma de Zhumir en sifón, en esta técnica se tuvo una falla con la carga de nitrógeno la cual se colocó antes de tiempo resultando en una falta de homogenización de la espuma. Por otro lado, el coctel Frunna y Éxtasis fueron de los cocteles que, si bien mostraron un desempeño sensorial sólido, algunas valoraciones y observaciones que se dieron fue la presentación ya que, al hablar de coctelería, estas preparaciones irían en cristalería y con una garnitura adecuada. y una característica a corregir fue mejorar el sabor, ya que en el coctel Amoratta se trabajó con un ingrediente como lo es el borojó el cual su sabor es algo fuerte y puede llevar a ser algo invasivo en el coctel.

6.6.3. Introducción de la propuesta

El presente proyecto busca diseñar una propuesta nueva en el mundo de la coctelería de autor basada en licores tradicionales ecuatorianas como Zhumir, Pájaro Azul, Tardón Mireño y Pimampower, incorporando técnicas moleculares para potenciar las propiedades organolépticas y crear bebidas únicas. El desarrollo incorpora la caracterización sensorial y química en los licores, el diseño de cocteles utilizando técnicas como la esferificación o gelificación, y la validación a través de pruebas con expertos en gastronomía. Como iniciativa se pretende diversificar la oferta de bebidas alcohólicas nacionales, fortalece la identidad cultural y crear nuevas oportunidades para productores y barthenders.

6.6.4. Desarrollo de cocteles

Los cocteles que se diseñaron en esta propuesta fueron el resultado de una serie de pruebas sensoriales, maximizando el potencial de cada licor nacional. El Zhumir, pájaro azul, tardón Mireño y Pimampower fueron elegidos por las propiedades organolépticas que tienen cada uno de estos, que permiten crear cocteles innovadores con diferentes técnicas moleculares con una identidad ecuatoriana. En la creación de las recetas se utilizaron diversos ensayos y tutoriales para ajustar las proporciones y métodos de preparación hasta lograr un equilibrio entre la acides, dulzor y la textura. Cada uno de estas bebidas fueron diseñadas para resaltar los sabores de cada licor.

A demás para potenciar los sabores y mejorar la incorporación de los licores, se aplicó técnicas moleculares como la esferificación, ahumado, gelatina y la espuma. En el caso del Pimampower se utilizaron frutas cítricas y jarabe de goma para aportar dulzor, lo que permite probar la acides necesaria y el licor. El pájaro azul por su parte se utilizó para combinarlo con el borrojó y notas ahumadas con canela para que no solo tenga un sabor diferente a lo normal y notas de canela al beberlo. Con el Zhumir debido a su adaptabilidad se lo combino con un licor de chocolate (el cual se hace con vodka y chocolate) y la espuma se usó la crema de leche como base para que así se forme la crema junto con un poco de jarabe de goma para el dulzor y cremosidad al coctel y por último el Tardón Mireño con el coctel estrella que fue la esferificación con frutas dulces como la piña y acidas como la toronja y el uso de química con el lactato de calcio y el alginato de sodio para poder crear la esfera

Cada bebida fue evaluada a través de pruebas de degustación con consumidores y un jurado que sabe del tema de la mixología, quienes puntuaron los atributos como el sabor, aroma y textura. Se realizaron ajustes en las cantidades de licor y en las técnicas que se utilizó en cada coctel. Además de la cristalera y las garnituras o decoraciones que se eligieron para realzar la presentación del coctel.

6.6.4.1. Coctel con Pimampower: Frunna

La técnica gelificación se inspiró en un postre de capas como si fuera un sándwich, mezclando el relleno cremoso y dulce con la acides el licor del Pimampower. La preparación comienza hidratando la gelatina sin sabor, después se la activa con agua caliente y se la coloca en una mezcla de jugo de toronja y juego de piña, mezclando muy bien hasta que todo este homogenizado, una vez esta mezcla colocar el licor poco a poco y remover, con la mezcla ya hecha, se la coloca en una bandeja plana para así poder sacar la gelatina que sea delgada y suave por una noche en la refrigeradora. Para el relleno colocar en la crema de leche jugo de piña y sirope de maple para darle dulzor. Al emplatar colocar una capa de gelatina, encima una de relleno, y por último una de gelatina y decorar con oro comestible.

En términos sensoriales. Frunna presento un sabor normal, pero con una falta de mejora de presentación, la textura de la gelatina fue muy bien homogenizada y con el sabor del licor impregnado en la preparación

Figura 14

Mezcla de la preparación de la gelatina



Figura 15
Gelatina sin sabor activada en la mezcla



Figura 16
Prototipo de la frunna



6.6.4.2. Coctel con Pájaro Azul: Éxtasis

Este es un coctel fue desarrollado tomando de referencia del libro de coctelería moderna en la página 60 se utilizó el tamarindo para hacer una margarita, lo que intente fue tomar una fruta que no sea utilizada en la coctelería y fue algo complicado ya que el tufo del borojón es muy fuerte y muy invasivo, pero con el consejo de un de los chefs de la Universidad Católica se hizo una reducción con el borojón para que así el sabor tan fuerte desaparezca y sea más parecido al tamarindo, con esto se hizo una margarita de borojón, primero se escarcho la copa con sal para después ahumar el coctel con canela, después en una coctelera se añade el pájaro azul, la pulpa del borojón el jarabe de goma y por último el zumo de limón, para que el coctel se disfrute mejor se lo hace frio por esto se coloca tres a cuatro hielos junto con la mezcla, utilizamos una técnica de coctelería clásica la cual es el hard shake para mezclar todo, se coloca en la copa y se sirve

El resultado fue que el coctel tiene un fuerte sabor a borojón y el aroma a canela combina bien con el sabor del coctel, pero no se tuvo un control al 100% por ende el coctel no tuvo la mejor aceptación

Figura 17
Ahumado de copa



Figura 18
Elaboración del cóctel éxtasis



Figura 19
Prototipo del coctel éxtasis



6.6.4.3. Coctel con Tardón Mireño

Para este coctel se inspiró en las bebidas con burbujas explosivas, pero en este coctel dándole un toque de alcohol con el licor el cual es el un destilado de caña con cascaras de naranja para la maceración.

Para la creación de esta esfera se utilizó dos componentes químicos que son el alginato de sodio que sirve como un espesante y gelificantes y el lactato de calcio este sirve como aditivo alimentario fortificando bebidas. Para la preparación de las esferas se mezcló el zumo de piña, el jarabe de goma, jugo de toronja y el Tardón Mireño mezclando todo, se añade 2,5 gr de lactato de calcio hasta que se disuelvan por completo el lactato colocar en un molde de esferas y congelar , en un bowl con agua (obligatoriamente tiene que ser sin cloro) y colocar 1 gr de alginato de sodio y tener un bowl con agua limpia, retirar las esferas congeladas y bañarlas en el agua de alginato hasta que se forme una capa de gelatina, para que después bañarla en un bowl con agua limpia

Figura 20

Mezcla del alginato de sodio



Figura 21
Mezcla del cóctel



Figura 22
Creación de la esferificación



Figura 23
Baño de alginato



Figura 24
Agua limpia



Figura 25
Prototipo final



6.6.4.4. Coctel con Zhumir: Amoratta

Este es un coctel con una base de licor de chocolate casero el cual esta hecho con chocolate en tableta, agua y vodka. El prototipo se baso en un café con crema en la parte de arriba pero colocando un toque mas guiada a la mixologia

Para hacer el licor de chocolate se calienta agua sin que llegue a punto de ebullicion y colocar el chocolate y derretirlo suavemente una vez derretido se deja enfriar y se mezcla con vodka, al final se pasa por un colador de malla fina para evitar restos de trosos de chocolate para evitar grumos en la bebida, para la espuma se coloca en un sifon; crema de leche, jarabe de goma y el licor decesado en este caso zhumir reservar la mezcla en refrigeracion por una hora, al final colocar la carga de nitrogeno en el sifon y batir boca abajo por 8 minutos hasta que salga una mezlca homgenea. Servir el licor de chocolate en un shot y colocar encima la espuma de zhumir

Figura 26

Prueba con la espuma de Zhumir



Figura 27
Prueba de espesor de espuma



Figura
Espuma de Zhumir con buena textura

28



Figura 29
Licor de chocolate



Figura 30
Prototipo final



8. CONCLUSIONES

- La investigación del origen y la tradición de los licores seleccionados permitió incorporarlos en la coctelería molecular de manera que cada uno de los cocteles conserve su identidad cultural, combinando innovaciones técnicas con el valor patrimonial de los licores ecuatorianos
- Diseño del recetario permitió desarrollar cocteles que combinan técnicas de coctelería molecular con la esencia de los destilados ecuatorianos, generando propuestas innovadoras que integran creatividad, técnicas y patrimonio cultural
- La validación mediante degustación profesional confirmó la aceptación sensorial y técnicas de los cocteles, garantizado que las recetas sean coherentes, equilibradas y representativas del valor cultural.

9. RECOMENDACIONES

- Continuar explorando y documentado la historia y tradición de los licores ecuatorianos para garantizar futuras propuestas de coctelería molecular y mantengan su identidad cultural
- Ampliar el desarrollo de recetarios innovadores, incorporando nuevas técnicas de Mixología molecular y variaciones de presentación que permitan diversificar las ofertas de cocteles nacionales
- Implementar evaluaciones sensoriales periódicas con expertos y consumidores para validar continuamente la aceptación, calidad y equilibrio de cocteles, asegurando la coherencia entre técnicas, sabor y valor cultural

10. Referencias

- Alberto, G. F. (2022). DISEÑO DE UN SISTEMA AUTOMÁTICO DE MEZCLADO Y OPTIMIZACION DEL SISTEMA DE LLENADO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCION DEL LICOR TARDÓN MIREÑO. *DISEÑO DE UN SISTEMA AUTOMÁTICO DE MEZCLADO Y OPTIMIZACIÓN DEL SISTEMA DE LLENADO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE LICOR TARDÓN MIREÑO*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE INGENIERIS EN CIENCIAS APLICADAS ESCUELA DE INGENIERIA EN MECATRONICA, IBARRA. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/12597/2/04%20MEC%20429%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Benalcázar, V. (2017). GUÍA MIXOLÓGICA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES PARA EL TURISMO EN EL CANTÓN AMBATO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA. *GUÍA MIXOLÓGICA DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES PARA EL TURISMO EN EL CANTÓN AMBATO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES , Ambato.
- Carlos, J. (03 de Noviembre de 2019). Zhumir, marca que nacio en Paute pero se volvio bandera cuencana. *EL UNIVERSO*, pág. <https://www.pressreader.com/>.
- Carolina, I. P. (2025). “Apertura de mercados internacionales y estrategias de comercialización del licor artesanal PIMAMPOWER. *“Apertura de mercados internacionales y estrategias de comercialización del licor artesanal PIMAMPOWER*. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI, Carchi.
- CoyCo. (2024). *COyCOacademia*. Obtenido de COyCOacademia: <https://coycoacademia.com/cocteleria-molecular-la-ciencia-detras-de-la-barra/>
- Editor, W. (28 de Agosto de 2020). *revistaindustrias*. Obtenido de revistaindustrias.com/el-mercado-de-bebidas-alcoholicas-en-ecuador/?utm_source=chatgpt.com
- Fierro, J. L. (2016). MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES. *“MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, AMBATO. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/2017a06f-644e-4c44-8eba-7c4b9fb83442/content>
- Freire, A. M. (Abril de 2025). *Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnóloga Superior en Gestión Culinaria*. Obtenido de Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnóloga Superior en Gestión Culinaria .
- Gallo, M. (2010). Desarrollo de un plan de mercadeo y diseño de un punto de venta móvil para cocteles moleculares. *UNIVERSIDAD EAFIT* . UNIVERSIDAD EAFIT , MEDELLÍN. Obtenido de <https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/da9f87a9-2d41-4681-ad06-5c2001eb4b5c/content>

- Ganim, A. (2010). *THE MODERN MIXOLOGIST*. Chicago: Agate imprint.
- gfgf. (s.f.).
- Iñigo, M. (s.f.). *TENDENCIA MOLECULAR*. Obtenido de TENDENCIA MOLECULAR: https://www.academia.edu/28974352/TENDENCIA_MOLECULAR_x_Ango
- Llanos, J. O. (2022). Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana. *Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana*". UCUENCA, Cuenca.
- Llanos, J. O. (2022). *Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana*". Cuenca.
- Llanos, J. O. (s.f.). *Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la sierra ecuatoriana*. UCUENCA, CUENCA. Obtenido de <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/df6ffba2-6ef6-484c-afc4-98cdb67cf36c/content>
- Llanos, J. O. (s.f.). Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana. *Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la sierra ecuatoriana*. UCUENCA, CUENCA.
- Madrid, E. d. (6 de Abril de 2022). *escuelacocteleria*. Obtenido de *escuelacocteleria*: <https://www.escuelacocteleria.es/la-cocteleria-molecular-que-es-y-cuales-son-sus-tecnicas/>
- Mena. (2015). LA MIXOLOGÍA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DEL TURISMO DE ENTRETENIMIENTO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA. *LA MIXOLOGÍA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DEL ENTRETENIMIENTO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Ambato.
- OnData. (24 de Enero de 2024). *OnData*. Obtenido de OnData: <https://www.ondata.com.ec/zhumir-la-historia-de-una-leyenda/>
- Pacheco, M. (2024). *CURSO COMPLETO DE MEZCLA CON CIENTOS DE RECETAS DE CÓCTELES*. Marcel Pacheco. Obtenido de *CURSO COMPLETO DE MEZCLA CON CIENTOS DE RECETAS DE CÓCTELES*. (n.d.). (n.p.): Gavea.
- Uribe Hernández, M. P. (2018). *COCTELERÍA MOLECULAR*. (Lexus, Ed.) Lima , Republica dominicana: Lexus Editores.

12. ANEXOS

Anexo 1 Encuesta

13/8/25, 10:16

Encuesta: Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares

Encuesta: Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares

Recolectar información sobre el conocimiento, preferencias y aceptación del público hacia cócteles con licores ecuatorianos y técnicas moleculares.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. 1. Edad *

Marca solo un óvalo.

- 18 - 25 años
- 26 - 35 años
- 36 - 60 años

2. 2. ¿En qué ocasión suele consumir cócteles? Máximo 2 *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Reuniones sociales
- Salidas nocturnas
- Eventos especiales (cumpleaños, celebraciones)
- Sólo en vacaciones
- No consumo cócteles

3. ¿Prefiere que los cócteles tengan un nivel de alcohol? *

Marca solo un óvalo.

- Bajo
 Medio
 Alto

4. ¿Qué tipo de sabores prefiere en un cóctel? *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Dulces
 Ácidos
 Amargos
 Frutales

5. ¿Qué características valoras más en un cóctel? (Puedes elegir hasta 3) *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Sabor
 Presentación visual
 Precio
 Ingredientes locales
 Técnicas de preparación

13/8/25, 10:16

Encuesta: Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares

6. ¿Ha probado alguna vez un cóctel elaborado con licores ecuatorianos? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No
 No estoy seguro

7. ¿Qué licores ecuatorianos conoce o ha probado? *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Pájaro Azul
 Zhumir
 Tardón Mireño
 Pimampower

8. ¿Le interesaría probar cócteles que utilicen licores ecuatorianos en combinaciones innovadoras? *

Marca solo un óvalo.

- Si me interesa
 Probablemente
 No me interesa

9. ¿Conoce o ha escuchado sobre la coctelería molecular? *

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No
 He oído el término, pero me gustaría conocer mas

13/8/25, 10:16

Encuesta: Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares

10. 10. ¿Cuáles de estas técnicas le llamarían más la atención en un cóctel? *

Marca solo un óvalo.

- Esferificación
- Espumas
- Gelificación
- Humo aromático

11. 11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un cóctel innovador con identidad ecuatoriana y técnicas moleculares? Escoja 2 *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Menor de 5 dolares
- Entre 5 a 7 dolares
- Entre 7 a 9 dolares
- Mas de 9 dólares

12. 12. ¿En qué tipo de establecimiento preferiría consumir un cóctel de autor con técnicas moleculares? *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- Bares o coctelerías especializadas
- Restaurantes gourmet
- Eventos temáticos o culturales
- Cafeterías con oferta de coctelería

Google no creó ni aprobó este contenido.

Google Formularios

Anexo #2 Ficha sensoriales

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: “Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares”

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	

Información General	
Nombre de la preparación	
Técnica Utilizada	

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						
Textura						
Sabor						
Tenor alcohólico						

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de cóctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Gonzalo Rubio

Información General	
Nombre de la preparación	
Técnica Utilizada	Espuma

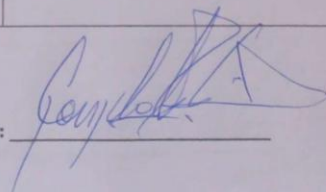
Escala de evaluación:

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				4	5	
Textura				4	5	
Sabor				4	5	
Tenor alcohólico				4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador: 

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Gonzalo Rubio

Información General	
Nombre de la preparación	Amorita Borago
Técnica Utilizada	Ahumado

Escala de evaluación:

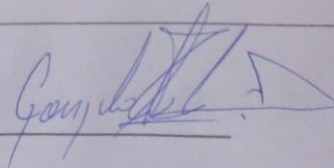
1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

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	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador:



Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Gonzalo Rubio

Información General	
Nombre de la preparación	
Técnica Utilizada	Esferificación

Escala de evaluación:

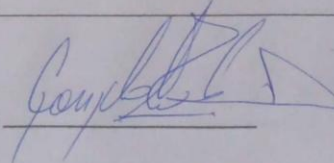
1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

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

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador:



Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Gonzalo Rubio

Información General	
Nombre de la preparación	Fruita Piña
Técnica Utilizada	Gelatina

Escala de evaluación:

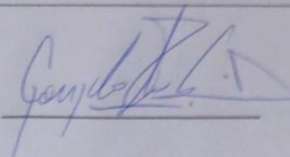
1 = Muy deficiente | 2 = Deficiente | 3 = Aceptable | 4 = Bueno | 5 = Excelente

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	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador:



Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Rony Sosaño D.

Información General	
Nombre de la preparación	Frappé
Técnica Utilizada	Espuma

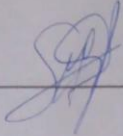
Escala de evaluación:

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				(4)		Agrupar la presentación de la crema
Textura				(4)		
Sabor			(3)			
Tenor alcohólico			(3)			

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Usar un mejor tamaño de Aftlar o de queso de montaña el sifón en la elaboración de la crema

Firma del evaluador: 

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Romy Soiano D.

Información General	
Nombre de la preparación	Frío Frijoles
Técnica Utilizada	Ahumado

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	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Probar hacerlo tipo lady oase con el uso crema de leche y un estorche de Anicos.

Firma del evaluador: _____

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Romy Soriano D.

Información General	
Nombre de la preparación	Esfera del dragón
Técnica Utilizada	Esterificación

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	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Mejorar su decoración

Firma del evaluador: _____

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Ronny Soriano D.

Información General	
Nombre de la preparación	Gelapower
Técnica Utilizada	Gelatina

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		①				
Textura	1	②	3	4	5	
Sabor	1	2	③	4	5	
Tenor alcohólico	1	②	3	4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	debe ser presentado en un shot.

Firma del evaluador: _____

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Joselyn Jaramillo

Información General	
Nombre de la preparación	Amosatto
Técnica Utilizada	Espuma

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	Coajó la espuma por la gelatina
Sabor	1	2	3	4	5	
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	Muy Alto

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador: Joselyn Jaramillo

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Josefyn Jaramillo

Información General	
Nombre de la preparación	Exosis
Técnica Utilizada	Abumado

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	No se siente el "tubo" del horrajo
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	Bastante alto

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	logrado y buena combinación

Firma del evaluador: Josefyn Jaramillo

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Joselyn Jaramilla

Información General	
Nombre de la preparación	Zesty
Técnica Utilizada	Esferificación

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					(5)	
Textura					(5)	
Sabor					(5)	
Tenor alcohólico					(5)	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Muy bien lograda la esferificación 😊

Firma del evaluador:

Joselyn Jaramilla

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Joselyn Jaramillo

Información General	
Nombre de la preparación	Fruma
Técnica Utilizada	Gelatina

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	juoven cremoso
Sabor	1	2	3	4	5	
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Homogenizar los bordes de la gelatina Mejorar la altura del relleno Buena idea visual

Firma del evaluador: Joselyn Jaramillo

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Maria Luisa

Información General	
Nombre de la preparación	Amaralito
Técnica Utilizada	Espuma

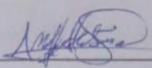
Escala de evaluación:

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	Mejorar la presentación.
Textura	1	2	3	4	5	Presente espuma.
Sabor	1	2	3	4	5	Excelente licor de chocolate.
Tenor alcohólico	1	2	3	4	5	Alto.

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	<p>Evitar los shots.</p> <p>Evitar el licor.</p> <p>Mejorar la presentación.</p> <p>Cuidar el uso de la gelatina y la temperatura.</p>

Firma del evaluador: 

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Maritza Callesama

Información General	
Nombre de la preparación	ix/los/s
Técnica Utilizada	Ahumado

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	El sabor alcohólico es alto

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Perorar el coctel pero que sea más atractivo.

Firma del evaluador: 

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Horacio Carlosemen

Información General	
Nombre de la preparación	Zesty
Técnica Utilizada	Esferificación

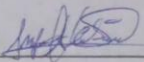
Escala de evaluación:

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					5	
Textura					5	
Sabor					5	Escalote bajo
Tenor alcohólico					5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador:  _____

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Horitzo Carlosama

Información General	
Nombre de la preparación	Gelatinas - Frijoles
Técnica Utilizada	Gelatina

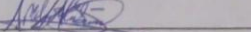
Escala de evaluación:

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						
Textura				4		
Sabor			3			Se presentan notas amargas.
Tenor alcohólico				4		

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Se puede mejorar la presentación coloreandola en un recipiente más apto. en salsera etc -

Firma del evaluador: 

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Horacio Carlosemen

Información General	
Nombre de la preparación	Zesty
Técnica Utilizada	Esferificación

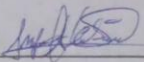
Escala de evaluación:

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					5	
Textura					5	
Sabor					5	Escalote bajo
Tenor alcohólico					5	

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	

Firma del evaluador:  _____

Ficha de Evaluación Taller de Degustación

Tema: "Desarrollo de una propuesta de coctelería de autor en base a licores ecuatorianos con el uso de técnicas moleculares"

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de personas que estén relacionadas con el ámbito gastronómico para determinar el grado de aceptación de los cocteles según sus características organolépticas

Fecha	28/07/2025
Nombre del Evaluador	Horizo Carlosama

Información General	
Nombre de la preparación	Gelatinas - Frijoles
Técnica Utilizada	Gelatina

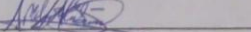
Escala de evaluación:

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						
Textura				4		
Sabor			3			Se presentan notas amargas.
Tenor alcohólico				4		

Sugerencias y Consejos

Criterio	Comentario
Recomendación	Se puede mejorar la presentación colorandola en un recipiente más apto. en salsera etc -

Firma del evaluador: 

Anexo #3 Recetario



Cócteles y sus Técnicas



FRUNNA

Cóctel presentado en forma de gelatina rellena. Se aplicó la técnica de gelificación para lograr la textura sólida.



ZESTY

Cóctel elaborado mediante la técnica de esferificación, donde se encapsula el líquido en una esfera comestible.



EXTASIS

Versión aromática de una margarita. Se utilizó la técnica de ahumado con canela para la copa y se complementó con escarchado de sal y rodaja de limón.



AMORATTA

Cóctel tipo shot con licor de chocolate elaborado desde cero. Se aplicó la técnica de espumado usando crema de leche y zhumir.



COCTEL #1

Frunna

INGREDIENTES

- 2 oz Pimampower
- ½ oz Zumó de toronja
- ½ oz Jarabe de goma
- 10 gr Gelatina sin sabor
- 1 oz Sirope de maple
- 4 oz Jugo de piña
- 3 ½ oz Crema de leche

TECNICA MOLECULAR

- Gelatina

PROCEDIMIENTO

1. Hidratar la gelatina sin sabor y activarla
2. Aparte mezclar el licor, zumo de toronja y jarabe de goma
3. Colocar la gelatina en la mezcla y dejar en el congelador por 30 minutos
4. Batir la crema de leche que este fria, añadir 2 oz de jugo de piña, 4 gramos de gelatina sin sabor y una oz de sirope de maple



5 PAX

PIMAMPOWER



COCTEL #2

Zesty

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Tardon Mireño
- 1 ½ oz Jugo de Piña
- ½ oz Jarabe de goma
- 1 ½ oz Jugo de Toronja
- 2.5 gr Lactato de Calcio
- 1 gr Alginato de Sodio

TECNICA MOLECULAR

- Esferificacion

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl colocar el jugo de piña, toronja y jarabe goma y mezclar; colocar el Tardon Mireño y remover.
2. Peser el lactato de calcio y disolverla en la mezcla
3. Verter en moldes circulares y llevar al congelador por 30 min.
4. Mezclar en agua embotellada el alginato de sodio
5. Desmoldar la mezcla congelada y colocar en el agua preparada
6. Remover con una cucharilla suavemente para no romper las esferas
7. En un bowl con agua limpia colocar las esferas y bañarlas suavemente
8. Servir en una cucharilla china



5 PAX

TARDON MIREÑO

COCTEL #3

Extasis

INGREDIENTES

- 1 ½ oz Pájaro Azul
- 2 oz Pulpa de Borojó
- ½ oz Jarabe de Goma
- 1 oz Zumo de Limón
- 5 gr Sal
- 1 u Rama de canela

TECNICA MOLECULAR

- Ahumado

PROCEDIMIENTO

1. Cortar un limón y con una porción frotar el borde de la copa.
2. Escarchar con sal una copa tipo margarita.
3. En un coctelera colocar pajaro azul, la pulpa de borojó, jarabe de goma, zumo de limo y 3 a 4 hielos.
4. Agitar por 12 a 15 segundos.
5. Ahumar la copa y colocar la mezcla en la copa y decorarla con una rodaja de limón



5 PAX

PAJARO AZUL

COCTEL #4

Amoratta

INGREDIENTES

- 4 oz Zhumir
- 120 ml Crema de Leche
- 2.5 gr Gelatina sin Sabor
- 1 u Carga de Nitrogeno
- 3 oz Licor de chocolate casero

TECNICA MOLECULAR

- Espuma

PROCEDIMIENTO

1. En una bowl colocar la gelatina e hidratarla.
2. Activar la gelatina y mezclarla con la crema de leche y el jarabe de goma
3. Colocar el licor de chocolate mezclar y reposar en la nevera por 30 a 40 minutos.
4. Colocar la mezcla en un sifon, batir y enfriar por 8 a 10 minutos
5. Servir en un shot el licor de chocolate y agregando la carga colocar la espuma de zhumir



5 PAX

ZHUMIR