

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

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

**DESARROLLO DE SEIS CÓCTELES DE AUTOR A BASE DE GUANÁBANA Y
LIMÓN MANDARINA COMO PROPUESTA DE VALORIZACIÓN
GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS REPRESENTATIVOS DE LA
PARROQUIA LITA, IBARRA**

HUGO DANIEL AYALA CUARÁN

TUTOR: JUAN CARLOS ANDRADE VILLACRESES

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2026

Ibarra, 10 de julio de 2026

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo Integración Curricular titulado: **DESARROLLO DE SEIS CÓCTELES DE AUTOR A BASE DE GUANÁBANA Y LIMÓN MANDARINA COMO PROPUESTA DE VALORIZACIÓN GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS REPRESENTATIVOS DE LA PARROQUIA LITA, IBARRA**, presentado por el estudiante Hugo Daniel Ayala Cuarán con cédula de ciudadanía N° 1004037519, para obtener el Título de Licenciado en Gastronomía.

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

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

Mgs. Juan Carlos Andrade
Firmado digitalmente por Mgs. Juan Carlos Andrade
Fecha: 2026.08.06 14:51:11 -05'00'

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

DESARROLLO DE SEIS CÓCTELES DE AUTOR A BASE DE GUANÁBANA Y LIMÓN MANDARINA COM PROPUESTA DE VALORIZACIÓN GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS REPRESENTATIVOS DE LA LITA, IBARRA			
Resumen de estadísticas			
3%	3%	1%	1%
Índice de similitud	Puntos de intersección	Publicaciones	Trabajo del estudio
Cuentas nuevas			
1	Submitted to Pontificia Universidad Católica del Ecuador - PUCE		
	Trabajo del estudiante		
2	repositorio.puce.edu.ec		
	Fuente de Internet		
3	Submitted to UTEC Universidad de Ingeniería & Tecnología (NO TOCAR)		
	Trabajo del estudiante		
4	www.researchgate.net		
	Fuente de Internet		
5	repositorio.utm.ac.cr		
	Fuente de Internet		
6	mae.posgrado.ita.uas.edu.mx		
	Fuente de Internet		
7	xdoc.mx		
	Fuente de Internet		
8	cumbreagriaecuador.wordpress.com		
	Fuente de Internet		
9	creativecommons.org		
	Fuente de Internet		
10	repositorio.ucs.edu.ec		
	Fuente de Internet		
11	Pablo Ricardo Mendoza, Frank Luis Mila Maldonado, Karla Ayerim Yanez Yanez. "Desafí Latinoamericanos de la soberanía alimentaria desde un enfoque constitucional", Ius Humani. Law Journal, 2023		
	Publicación		
12	vdocuments.com.br		
	Fuente de Internet		
13	rdu.unc.edu.ar		
	Fuente de Internet		

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

**Mgs. Juan
Carlos
Andrade**

Firmado digitalmente por Mgs. Juan
Carlos Andrade
Fecha: 2026.08.06 14:51:28 -05'00'

(f):

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

Docente tutor

C.C.: 1002165213

**Mgs.
Ronny
Soriano**

Firmado
digitalmente por
Mgs. Ronny Soriano
Fecha: 2026.08.06
14:52:05 -05'00'

(f):

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

Lector 1

C.C.: 0923906747

**Mgs. Juan
C.
Echeverría**

Firmado
digitalmente por
Mgs. Juan C.
Echeverría
Fecha: 2026.08.06
14:52:37 -05'00'

(f):

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

Lector 2

C.C.: 1002081212

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Ayala Cuarán Hugo Daniel*, 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, 05 agosto 2026

**Hugo
Ayala**  Firmado
digitalmente por
Hugo Ayala
Fecha: 2026.08.06
14:57:51 -05'00'

(f): Hugo Daniel Ayala Cuarán

C.C.: 1004037519

AUTORÍA

Yo, *Hugo Daniel Ayala Cuarán*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1004037519 declaro que la presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

**Hugo
Ayala** Firmado
digitalmente por
Hugo Ayala
Fecha: 2026.08.06
14:58:06 -05'00'

(f):.....

Hugo Daniel Ayala Cuarán

C.C.: 1004037519

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Agradezco profundamente a todas las personas que me acompañaron durante este proceso, especialmente a quienes estuvieron presentes en los momentos de cansancio, incertidumbre y dificultad. Cada palabra de ánimo, consejo y gesto de apoyo me ayudó a continuar cuando el camino parecía más complicado.

A las manos gastadas de mi madre que se quedaron sin huellas y llenas de marcas de tanto trabajar por mí. Gracias por cada sacrificio, por sostenerme incluso cuando tú también estabas cansada y por enseñarme, con tu ejemplo, que las metas se alcanzan con esfuerzo, valentía y perseverancia. Este logro también es tuyo.

También quiero agradecerme a mí mismo, porque fui yo quien tuvo que levantarse después de cada tropiezo, continuar cuando sentía que ya no podía y confiar en mis capacidades aun cuando compañeros e incluso docentes dudaron de mí. En lugar de rendirme, convertí aquellas dudas en una razón más para demostrarme que sí era capaz.

Este trabajo representa muchas horas de esfuerzo, sacrificio y constancia. pero cada dificultad me permitió crecer y valorar aún más este momento. Hoy puedo mirar hacia atrás con orgullo y decir que, a pesar de los obstáculos, **lo logré.**

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA.....	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	x
1. RESUMEN. –.....	xi
2. ABSTRACT. –.....	xi
3. INTRODUCCION. –	1
4. MARCO TEORICO. –	4
4.1 Estado del arte	4
4.1.1 Estudios internacionales.....	4
4.1.2 Estudios Nacionales.....	6
4.1.3 Estudios locales	7
4.2 Marco conceptual.....	9
4.3 Marco legal	11
5. METODOLOGÍA. –.....	13
5.1. Enfoque de la investigación	13
5.2. Alcance de la investigación.....	14
5.3. Diseño de la investigación	14
5.4 Métodos de investigación	14
5.5. Técnicas de investigación	15
5.6. Instrumentos de investigación.....	16
5.7. Población y muestra	16
5.8. Fases de aplicación metodológica.....	18
5.8.1. Fase 1. Revisión bibliográfica	18
5.8.2. Fase 2. Diagnóstico mediante encuestas y entrevistas.....	18
5.8.3. Fase 3. Desarrollo experimental de los cócteles.....	18
5.8.4. Fase 4. Validación sensorial mediante degustación	19

5.8.5.	<i>Fase 5. Sistematización de resultados y propuesta final</i>	19
6.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -	20
6.1.	Tabulación de las encuestas.	20
6.2.	Resultados de las entrevistas	28
6.2.1.	<i>Datos de los entrevistados</i>	28
6.2.3.	<i>Transcripción de las entrevistas</i>	29
6.2.4.	<i>Categorización de los datos de las entrevistas</i>	29
6.2.5.	<i>Resumen de las entrevistas</i>	33
6.3.	DISCUSION	34
6.4.	propuesta	38
6.4.1.	<i>Descripción general de la propuesta</i>	39
6.4.2.	<i>Aporte de la propuesta</i>	44
6.4.3.	<i>Validación de la propuesta por expertos</i>	44
6.4.4.	<i>Validación sensorial de los cócteles elaborados</i>	44
6.4.5.	<i>Resultados cuantitativos del proceso de validación</i>	45
6.4.6.	<i>Resultados por cóctel</i>	45
6.4.7.	<i>Resultados individuales del panel evaluador</i>	48
6.4.8.	<i>Resultados cualitativos de las observaciones</i>	49
	GLOSARIO	49
7.	CONCLUSIONES. -	52
8.	RECOMENDACIONES. -	54
9	ANEXOS. -	55
10.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Datos de los entrevistados	28
Tabla 2 Categorización de Cocteles.....	30
Tabla 3 Propuesta Técnica.....	40

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cálculo de la muestra	17
Figura 2 Sexo	20
Figura 3 Edad.....	21
Figura 4 Cálculo de la muestra	21
Figura 5 Actividad Principal.....	22
Figura 6 Residencia actual	22
Figura 7 Conocimiento de la Guanábana y el limón mandarina.....	23
Figura 8 Consumo de guanábana y limón mandarina.....	23
Figura 9 Representación Gastronómica	24
Figura 10 Cocteles con Frutas Locales	24
Figura 11 Cocteles de Autor	25
Figura 12 Características importantes en un coctel de autor	25
Figura 13 Importancia territorial.....	26
Figura 14 Nivel de aceptación	26

1. RESUMEN. –

La presente investigación tuvo como objetivo desarrollar seis cócteles de autor a base de guanábana y limón mandarina como propuesta de valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra. La metodología tuvo un enfoque mixto, alcance explicativo-propositivo y diseño cuasi-experimental; se aplicaron encuestas a 162 participantes, entrevistas a cuatro informantes clave y una validación sensorial con seis expertos gastronómicos. Los resultados evidenciaron que el 80,9 % de los encuestados conoce la guanábana y el limón mandarina como productos presentes en Lita, el 77,8 % considera que representan gastronómicamente a la parroquia y el 86,4 % calificó como interesante o muy interesante la elaboración de cócteles de autor con estos ingredientes. Las entrevistas confirmaron que los productos locales fortalecen la identidad gastronómica, dinamizan emprendimientos y pueden vincularse con el turismo, aunque requieren control técnico en proporciones, conservación y presentación. Como resultado experimental, se formularon seis cócteles de autor con técnicas como esferificación inversa, mezcla integrada, estratificación, *shakeado* y *frozen*. La validación sensorial mostró una aceptación favorable, con un promedio general de 4,49 sobre 5; el cóctel C6 obtuvo la mayor valoración con 4,92, seguido del C5 con 4,83 y C3 con 4,75. Se concluye que la guanábana y el limón mandarina pueden transformarse en bebidas innovadoras con identidad territorial, valor sensorial y potencial gastronómico para fortalecer la valorización de los productos representativos de Lita.

Palabras clave: coctelería de autor, guanábana, limón mandarina, valorización gastronómica, Lita.

2. ABSTRACT. –

This research aimed to develop six signature cocktails based on soursop and mandarin lime as a proposal for the gastronomic valorization of representative products from Lita parish, Ibarra. The methodology followed a mixed approach, an explanatory-propositional scope, and a quasi-experimental design; surveys were applied to 162 participants, interviews were conducted with four key informants, and a sensory validation was carried out with six gastronomy experts. The results showed that 80.9% of respondents know soursop and mandarin lime as products found in Lita, 77.8% consider that they gastronomically represent the parish, and 86.4% rated the idea of creating signature cocktails with these ingredients as interesting or very interesting. The interviews confirmed that local products strengthen gastronomic identity, promote entrepreneurship, and can be linked to tourism, although they require technical control in proportions, preservation, and presentation. As an experimental result, six signature cocktails were formulated using techniques such as reverse spherification, integrated mixing, layering, shaking, and frozen preparation. The sensory validation showed favorable acceptance, with an overall average of 4.49 out of 5; cocktail C6 received the highest score with 4.92, followed by C5 with 4.83 and C3 with 4.75. It is concluded that soursop and mandarin lime can be transformed into innovative beverages with territorial identity, sensory value, and gastronomic potential to strengthen the valorization of representative products from Lita.

Keywords: signature cocktails, soursop, mandarin lime, gastronomic valorization, Lita.

3. INTRODUCCION. –

El presente trabajo de investigación se centró en el desarrollo de seis cócteles de autor a base de guanábana (*Annona muricata*) y limón mandarina (*Citrus × limonia*), como una propuesta de valorización gastronómica de productos representativos de la parroquia Lita, perteneciente al cantón Ibarra. La investigación buscó demostrar que los recursos frutales locales pueden transformarse en bebidas innovadoras con identidad territorial, aplicando criterios técnicos de coctelería, formulación, equilibrio organoléptico, presentación y validación sensorial. De esta manera, el estudio no se limitó a la creación de bebidas, sino que propuso una alternativa gastronómica capaz de vincular la producción local con la creatividad culinaria y el aprovechamiento responsable de los recursos naturales.

La motivación para realizar esta investigación surgió de la necesidad de rescatar y aprovechar productos frutales propios de Lita que, pese a su valor gastronómico, suelen utilizarse de manera tradicional o con escasa transformación técnica. La guanábana y el limón mandarina poseen características sensoriales atractivas, como dulzor, acidez, aroma, frescura y versatilidad, cualidades que permiten su aplicación en la coctelería de autor. Por ello, el estudio respondió al interés de generar una propuesta práctica, creativa y vinculada con el territorio, que permita dar mayor visibilidad a estos productos y contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica local desde una perspectiva académica y experimental.

La parroquia Lita se caracteriza por su riqueza agrícola, frutal y natural, lo que la convierte en un territorio con potencial para el desarrollo de propuestas gastronómicas basadas en productos locales. Sin embargo, el aprovechamiento de sus frutas representativas dentro de preparaciones innovadoras aún es limitado, especialmente en el campo de las bebidas de autor. En este contexto, la investigación planteó la posibilidad de transformar la guanábana y el limón mandarina en ingredientes principales de cócteles diseñados técnicamente, con el fin de aportar valor agregado a la producción local. Esta contextualización permitió ubicar el estudio dentro de una realidad territorial específica, donde la gastronomía puede funcionar como medio de expresión cultural, innovación y desarrollo.

El trabajo se articuló con la línea de investigación 04 Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales, y con la sublínea Seguridad y soberanía alimentaria de la PUCE Ibarra. Esta relación se evidenció en el uso de productos agrícolas representativos de una

parroquia rural, aprovechados mediante una propuesta gastronómica que buscó generar valor sin desvincularse del territorio. La investigación se alineó con la gestión sostenible porque promovió el uso responsable de materias primas locales, y con la soberanía alimentaria porque reconoció la importancia de emplear productos propios de la zona en nuevas formas de consumo. Así, el estudio integró creatividad, identidad alimentaria y aprovechamiento de recursos naturales.

En la investigación se estableció como variable independiente el desarrollo de seis cócteles de autor a base de guanábana y limón mandarina, debido a que esta propuesta constituyó la acción principal aplicada durante el proceso experimental. Como variable dependiente se consideró la valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, ya que esta dependió del diseño, formulación, presentación y aceptación sensorial de las bebidas elaboradas. La relación entre ambas variables permitió comprender que la creación técnica de los cócteles podía influir en la forma en que los productos locales eran percibidos, aprovechados y proyectados dentro del ámbito gastronómico.

El problema de investigación se fundamentó en el bajo aprovechamiento gastronómico innovador de la guanábana y el limón mandarina dentro de propuestas de coctelería de autor vinculadas con la parroquia Lita. Aunque estos productos poseen cualidades sensoriales adecuadas para la elaboración de bebidas, no se cuenta con suficientes propuestas técnicas que los transformen en preparaciones estandarizadas, atractivas y validadas sensorialmente. A partir de esta situación, se planteó la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera el desarrollo de seis cócteles de autor a base de guanábana (*Annona muricata*) y limón mandarina (*Citrus × limonia*) puede contribuir a la valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra?

La justificación del estudio se sostuvo en la importancia de aprovechar productos locales mediante propuestas gastronómicas con identidad, técnica e innovación. La investigación resultó relevante porque permitió generar una alternativa de uso para la guanábana y el limón mandarina más allá del consumo tradicional, aportando al reconocimiento de los recursos frutales de Lita. Asimismo, benefició directamente al ámbito académico gastronómico, a los posibles consumidores y a los actores vinculados con la producción, turismo y alimentos y bebidas. De forma indirecta, la propuesta pudo aportar a emprendimientos, bares, restaurantes y espacios turísticos interesados en incorporar bebidas con valor territorial dentro de su oferta.

El objetivo general de la investigación fue desarrollar seis cócteles de autor a base de guanábana (*Annona muricata*) y limón mandarina (*Citrus × limonia*) como propuesta de valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra. Para cumplirlo, se plantearon tres objetivos específicos: analizar fundamentos teóricos y bibliográficos relacionados con la guanábana, el limón mandarina, la coctelería de autor y la valorización gastronómica de productos territoriales; formular seis propuestas de cócteles de autor mediante pruebas experimentales de elaboración, equilibrio organoléptico y estandarización técnica; y evaluar la aceptación sensorial de los cócteles elaborados mediante una degustación dirigida a un panel de validación.

El documento se organizó de manera progresiva para dar coherencia al desarrollo de la investigación. En primer lugar, se presentó el estado del arte, donde se revisaron estudios internacionales, nacionales y locales relacionados con bebidas, productos territoriales, coctelería e innovación gastronómica. Posteriormente, se desarrolló el marco conceptual, en el que se definieron los conceptos clave del estudio, y el marco legal, que sustentó la investigación desde la normativa correspondiente. Luego, se expuso la metodología aplicada, seguida de los resultados y discusión, donde se analizaron los datos obtenidos. Finalmente, se presentó la propuesta de los seis cócteles de autor, junto con las conclusiones y recomendaciones derivadas del proceso investigativo.

4. MARCO TEORICO. –

El presente marco teórico reúne los fundamentos científicos, conceptuales y legales que sustentan la investigación sobre el desarrollo de seis cócteles de autor a base de guanábana (*Annona muricata*) y limón mandarina (*Citrus × limonia*) como propuesta de valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra. En este apartado se analizan estudios previos relacionados con bebidas innovadoras, coctelería de autor, productos locales, identidad gastronómica y evaluación sensorial, con el fin de establecer una base académica para el desarrollo de la propuesta. Asimismo, se definen los conceptos principales que orientan el estudio, tales como valorización gastronómica, producto local, coctelería de autor, guanábana, limón mandarina y validación sensorial. Finalmente, se incorpora el marco legal correspondiente, el cual permite relacionar la investigación con la normativa ecuatoriana sobre soberanía alimentaria, salud, alimentos y bebidas e inocuidad. De esta manera, el marco teórico permite comprender la importancia de transformar productos frutales locales en propuestas gastronómicas innovadoras, técnicas y vinculadas con el territorio.

4.1 Estado del arte

El presente estado del arte reúne antecedentes investigativos relacionados con el desarrollo de bebidas innovadoras, el uso gastronómico de frutas tropicales, la coctelería de autor y la valorización de productos locales. La revisión se organizó en estudios internacionales, nacionales y locales, con el fin de identificar aportes científicos y académicos que permitan sustentar la propuesta de seis cócteles elaborados con guanábana (*Annona muricata*) y limón mandarina (*Citrus × limonia*). Estos antecedentes permiten reconocer cómo diferentes investigaciones han abordado la transformación de productos frutales en bebidas, preparaciones gastronómicas y propuestas con identidad territorial. De esta manera, el estado del arte sirve como base para comprender el potencial técnico, sensorial y cultural de los productos representativos de la parroquia Lita dentro de una propuesta de coctelería de autor.

4.1.1 Estudios internacionales

Fernández-Huazo et al. desarrollaron una bebida funcional a base de guanábana, inulina y suero, evaluando sus propiedades fisicoquímicas, funcionales y sensoriales. El estudio resulta importante porque demuestra que la guanábana puede emplearse como base para bebidas innovadoras, no solo como fruta fresca o pulpa tradicional. Además, el trabajo

evidencia que este fruto posee potencial para formular productos con valor agregado y buena aceptación sensorial. Para la presente tesis, este antecedente aporta una base técnica sobre el uso de *Annona muricata* en bebidas, lo cual se relaciona directamente con el desarrollo de cócteles de autor a partir de productos frutales locales (Fernández-Huazo et al., 2024).

López-Giraldo et al. estudiaron la elaboración de bebidas espirituosas a partir de guanábana, considerando condiciones de destilación, compuestos volátiles y simulación del proceso. Los autores señalan que “existe una falta de información sobre las condiciones operativas de destilación y los compuestos volátiles” (p. 289; traducción propia), lo que evidencia un vacío técnico en el aprovechamiento de esta fruta para bebidas alcohólicas. Este antecedente es útil porque se aproxima al campo de la coctelería desde la transformación líquida de la guanábana. Para la tesis, permite justificar la necesidad de explorar nuevas aplicaciones gastronómicas de esta fruta mediante formulaciones controladas y sensorialmente aceptables (López-Giraldo et al., 2024).

Nolasco-González et al. formularon una bebida potencialmente funcional a partir de pulpa y extracto de hojas de *Annona muricata*. Su investigación se enfocó en caracterizar una bebida sensorialmente aceptable y con presencia de compuestos bioactivos. Este estudio se relaciona con el tema de tesis porque aborda la formulación de bebidas con guanábana desde una perspectiva técnica, considerando proporciones, aceptación y composición. Aunque no se trata de coctelería, sí aporta criterios para comprender cómo la guanábana puede integrarse en productos líquidos con valor funcional y gastronómico, lo cual fortalece la base experimental del proyecto (Nolasco-González et al., 2023).

Bazán-Plasencia et al. desarrollaron una bebida cítrica mediante diseño de mezclas, evaluando aceptabilidad sensorial, polifenoles totales y vitamina C. Los autores indican que “el desarrollo de bebidas con potencial funcional y máxima aceptabilidad sensorial son prioridades para la industria alimentaria” (p. 1; traducción propia). Este antecedente es relevante porque trabaja con jugo de limón como componente ácido dentro de una formulación de bebida, aspecto cercano al uso del limón mandarina en la presente investigación. Además, el estudio demuestra la importancia de equilibrar acidez, dulzor y compuestos bioactivos para lograr una bebida aceptada por consumidores, criterio clave en el diseño de cócteles de autor (Bazán-Plasencia et al., 2025).

Pardo et al. analizaron sensorialmente el jugo de Aliza, un híbrido de pomelo y mandarina, comparándolo con jugos cítricos de consumo común. El estudio es pertinente porque aborda

un cítrico híbrido con características aromáticas y sensoriales diferenciadas, situación comparable al interés gastronómico del limón mandarina. Los resultados muestran que los perfiles de dulzor, acidez, amargor y aroma influyen en la preferencia del consumidor. Para la tesis, este antecedente aporta una mirada útil sobre la evaluación sensorial de bebidas cítricas, especialmente al momento de validar atributos como frescura, equilibrio, aroma y aceptación general en los cócteles (Pardo et al., 2021).

4.1.2 Estudios Nacionales

Peñafiel elaboró cócteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra ecuatoriana, con el propósito de diversificar su uso en locales gastronómicos. Este antecedente es uno de los más cercanos al tema de tesis, porque vincula coctelería, identidad territorial e innovación en bebidas. El estudio demuestra que las bebidas tradicionales pueden transformarse en propuestas contemporáneas sin perder su relación con la cultura local. Para la presente investigación, este trabajo permite fundamentar que los productos representativos de un territorio, como la guanábana y el limón mandarina de Lita, pueden ser reinterpretados mediante coctelería de autor y convertirse en una propuesta gastronómica diferenciada (Peñafiel, 2022).

Arroyo desarrolló una línea de cócteles a base de chawarmishqui, una bebida tradicional de la Sierra ecuatoriana. En su investigación se afirma que “el sabor característico de Chawarmishqui es altamente compatible con la mezcla de ciertos ingredientes para preparar cocteles que destaquen la cultura ecuatoriana” (p. 5). Este antecedente es relevante porque demuestra que un producto tradicional puede adaptarse a formulaciones de coctelería mediante pruebas y validación. Para la tesis, este estudio respalda la posibilidad de trabajar ingredientes locales con valor cultural y sensorial, transformándolos en bebidas de autor que comuniquen identidad gastronómica y amplíen las formas de consumo del producto original (Arroyo, 2024).

Rogel propuso una línea de cócteles a base de morete, fruta representativa de la Amazonía ecuatoriana, con enfoque en identidad cultural, aceptación sensorial y uso responsable de ingredientes autóctonos. El estudio guarda relación con la tesis porque parte de un producto local poco explotado y lo transforma en una propuesta líquida innovadora. Además, considera entrevistas, degustación y análisis de aceptación, herramientas útiles para validar bebidas de autor. Este antecedente permite sostener que la coctelería puede ser una vía de

valorización gastronómica, especialmente cuando se trabaja con frutas representativas de un territorio y se busca fortalecer su reconocimiento en el mercado (Rogel, 2025).

Peñañiel diseñó cócteles inspirados en comidas y bebidas típicas de Ambato, utilizando la mixología moderna para resaltar la herencia cultural local. La autora sostiene que “la coctelería local ha permanecido en la sombra, careciendo de una identidad propia que represente a la región” (p. 5). Este estudio es importante porque plantea la necesidad de que las bebidas también expresen identidad territorial, no solo los platos tradicionales. En relación con la tesis, permite comprender que la guanábana y el limón mandarina pueden convertirse en símbolos líquidos de Lita, mediante cócteles con narrativa, técnica y aceptación sensorial (Peñañiel, 2026).

Albuja desarrolló una línea de bebidas *soft* con esferificaciones de coctelería, aplicando técnicas de mixología molecular para innovar en el mercado ambateño. Su estudio aporta una perspectiva metodológica sobre la importancia de la textura, la presentación visual y el perfil sensorial en bebidas contemporáneas. Aunque no trabaja específicamente con guanábana ni limón mandarina, sí demuestra que la coctelería actual puede incorporar técnicas creativas para mejorar la experiencia del consumidor. Para la tesis, este antecedente resulta útil porque permite considerar alternativas de presentación, estandarización y diferenciación sensorial en los seis cócteles de autor propuestos (Albuja, 2025).

4.1.3 Estudios locales

Criollo (2025) realizó un estudio sobre cócteles de autor inspirados en festividades andinas del calendario Raymi, aplicando técnicas clásicas de coctelería en el contexto de Otavalo, Imbabura. El autor señala que el proyecto busca “rescatar saberes ancestrales y revalorizar ingredientes autóctonos, articulando identidad, innovación y experiencia sensorial en un solo producto” (Criollo, 2025, p. 11). Este antecedente es altamente pertinente porque se desarrolla en la misma provincia y vincula coctelería con identidad cultural. Para la tesis, permite fundamentar que los cócteles de autor pueden convertirse en un medio para representar simbólicamente un territorio y sus productos locales.

Tobar renovó la receta del ceviche de flor de banano en la parroquia Lita, cantón Ibarra, mediante ingredientes innovadores, técnicas culinarias y prácticas sostenibles. Este antecedente es fundamental porque se desarrolla directamente en Lita, el mismo territorio de la presente investigación. Aunque el estudio no trata sobre coctelería, demuestra que la gastronomía local de la parroquia puede ser renovada sin perder su identidad. Además,

incluye pruebas de aceptación, lo cual se relaciona con la validación sensorial de los cócteles. Para la tesis, este trabajo respalda la posibilidad de valorizar productos y preparaciones de Lita desde una mirada técnica, creativa y territorial (Tobar, 2024).

Córdova y Córdova analizaron la utilización del chaguarmishqui en restaurantes del sector El Carmen de Ibarra, provincia de Imbabura. Los autores indican que “el rescatar las tradiciones ancestrales, como es la bebida chaguarmishqui ayudará en la mejora de producción del penco” (p. 14). Este estudio se relaciona con la tesis porque aborda una bebida tradicional desde el aprovechamiento gastronómico y la propuesta de nuevas preparaciones. Además, utiliza un enfoque mixto y cuasi experimental, similar al tipo de investigación que puede emplearse para formular y validar cócteles. Su aporte principal es demostrar que los productos locales pueden recuperarse mediante propuestas culinarias aplicadas (Córdova & Córdova, 2022).

Gonzáles investigó la aplicación de técnicas de mixología molecular en bebidas tradicionales de Otavalo. El trabajo resulta relevante porque combina bebidas patrimoniales, técnicas contemporáneas y percepción del consumidor dentro de la provincia de Imbabura. Además, plantea instrumentos como encuestas, entrevistas y fichas de observación para estudiar la aceptación de bebidas innovadoras. Este antecedente se vincula directamente con la tesis porque demuestra que la mixología puede ser utilizada como herramienta de rescate, difusión y modernización de bebidas tradicionales. Para el proyecto de cócteles con guanábana y limón mandarina, aporta una base metodológica útil para la fase experimental y de validación sensorial (Gonzáles, 2023).

Chávez recuperó el uso del paico en platillos de la gastronomía imbabureña mediante un recetario gastronómico. El autor explica que el estudio se enfocó en “recuperar el uso del paico mediante la creación de un recetario gastronómico” (p. 1). Aunque se centra en preparaciones sólidas, su aporte es importante porque demuestra una ruta de valorización de productos locales mediante investigación bibliográfica, trabajo de campo y experimentación culinaria. Para la tesis, este antecedente permite reforzar la idea de que los productos representativos de Imbabura pueden ser reinterpretados técnicamente para ampliar su uso gastronómico y fortalecer su presencia en propuestas actuales (Chávez, 2023).

4.2 Marco conceptual

La presente investigación se fundamenta en la relación entre gastronomía, territorio e innovación en bebidas. La gastronomía no debe entenderse únicamente como preparación de alimentos y bebidas, sino como una expresión cultural capaz de comunicar la identidad de un lugar. En este sentido, la valorización gastronómica consiste en reconocer el potencial de un producto local y transformarlo en una propuesta con valor cultural, sensorial y económico. Bessièrre (1998) explica que los alimentos tradicionales y la cocina local pueden actuar como atractivos turísticos en espacios rurales, debido a su vínculo con la identidad y el patrimonio alimentario. Esta idea permite comprender que la guanábana y el limón mandarina de Lita pueden convertirse en recursos gastronómicos con significado territorial.

El concepto de experiencia gastronómica también resulta central para el estudio, porque los seis cócteles propuestos no se limitan a mezclar ingredientes, sino a construir una experiencia sensorial vinculada con la parroquia Lita. Richards señala que “la gastronomía ha pasado de ser una preocupación periférica para los destinos a convertirse en una de las principales razones de visita” (2015, p. 5; traducción propia). Desde esta perspectiva, la coctelería de autor puede ser una herramienta para transformar frutas representativas en bebidas con narrativa, identidad y diferenciación. Por ello, la investigación relaciona producto local, creatividad gastronómica y percepción del consumidor como partes de un mismo proceso.

Los productos locales son aquellos que se asocian con un territorio específico y que, por sus características productivas, culturales o simbólicas, pueden representar una zona determinada. Sims (2009) sostiene que los alimentos locales fortalecen la experiencia turística porque conectan al consumidor con la región, su cultura y su patrimonio. En este caso, la guanábana y el limón mandarina se consideran productos representativos de Lita por su presencia en el entorno frutal de la parroquia y por sus posibilidades de uso en bebidas. Esta relación permite que la investigación no solo trabaje con ingredientes, sino con recursos que pueden aportar autenticidad a una propuesta gastronómica.

La coctelería se entiende como el campo técnico y creativo dedicado a la elaboración de bebidas mezcladas mediante el equilibrio entre base líquida, modificadores, aromas, acidez, dulzor, textura y presentación. Wondrich explica que el cóctel surgió como una bebida compuesta por “espíritus, azúcar, bitters y agua o hielo” (2021, párr. 2; traducción propia),

aunque actualmente el concepto se ha ampliado hacia propuestas más creativas. En esta tesis, el término cóctel de autor se emplea para referirse a bebidas diseñadas con intención gastronómica propia, en las que la guanábana y el limón mandarina no funcionan como simples saborizantes, sino como ejes principales de identidad, equilibrio y construcción sensorial.

La guanábana, identificada científicamente como *Annona muricata*, es un fruto tropical de pulpa aromática, dulce y ligeramente ácida, cualidades que la convierten en una materia prima adecuada para bebidas. Nolasco-González et al. (2023) desarrollaron una bebida a partir de pulpa y extracto de hojas de *Annona muricata*, demostrando que esta fruta puede emplearse en formulaciones líquidas con evaluación fisicoquímica y sensorial. Para la investigación, este antecedente permite relacionar la guanábana con la formulación experimental de cócteles, especialmente por su aporte de cuerpo, dulzor, aroma y textura. Así, el fruto se integra como ingrediente base dentro de una propuesta de innovación gastronómica.

El limón mandarina, asociado botánicamente con *Citrus × limonia*, aporta acidez, aroma cítrico y frescura, elementos necesarios para equilibrar bebidas de autor. La colección de cítricos de la Universidad de California, Riverside, registra esta especie como *Citrus limonia* Osbeck y la vincula con el grupo de limas Rangpur, conocidas por su perfil ácido y semejanza con frutos mandarinos. En el contexto de esta tesis, el limón mandarina cumple una función técnica dentro de la formulación, ya que permite regular la acidez, realzar aromas y equilibrar la dulzura de la guanábana. Por tanto, ambos productos se complementan sensorialmente dentro del diseño de los seis cócteles.

La evaluación sensorial es otro concepto clave porque permitirá validar la aceptación de los cócteles elaborados. Lawless y Heymann definen la evaluación sensorial como una disciplina científica utilizada para “evocar, medir, analizar e interpretar” respuestas percibidas por los sentidos (2010, p. 2; traducción propia). En esta investigación, la degustación funcionará como un proceso de validación mediante el cual se analizarán atributos como color, aroma, sabor, acidez, dulzor, equilibrio, textura, presentación y aceptación general. De esta manera, la formulación experimental se conecta con la percepción del consumidor, permitiendo determinar si los cócteles cumplen con criterios técnicos y gastronómicos.

4.3 Marco legal

El marco legal de esta investigación parte del derecho a la alimentación y de la soberanía alimentaria reconocidos en la normativa ecuatoriana. La Constitución de la República del Ecuador establece que las personas tienen derecho al acceso a alimentos “sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” (2008, art. 13). Esta disposición se relaciona directamente con la tesis, porque el desarrollo de cócteles con guanábana y limón mandarina busca aprovechar productos locales de Lita desde una perspectiva gastronómica, cultural y territorial.

La Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria refuerza la importancia de promover alimentos culturalmente apropiados y producidos a nivel local. Esta ley reconoce que la soberanía alimentaria constituye un mecanismo para que el Estado cumpla con su obligación de garantizar “la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados” (Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, 2009, art. 1). En el caso de la presente investigación, su aplicación se evidencia en el uso de frutas representativas de una parroquia rural, no solo como materia prima, sino como elementos capaces de fortalecer la identidad alimentaria local. Así, la propuesta de coctelería de autor se alinea con el aprovechamiento responsable de recursos agrícolas del territorio.

La Ley Orgánica de Salud también es pertinente, especialmente porque la investigación trabaja con bebidas que pueden ser alcohólicas o no alcohólicas. Esta norma declara como problema de salud pública “el consumo excesivo de bebidas alcohólicas” (Ley Orgánica de Salud, 2006, art. 38), por lo que el desarrollo de los cócteles debe considerar criterios de consumo responsable, inocuidad, higiene y control en la elaboración. En consecuencia, la propuesta no solo debe enfocarse en la creatividad de las bebidas, sino también en una preparación segura, responsable y adecuada para procesos de degustación académica.

El Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas establece que el servicio de alimentos y bebidas comprende actividades gastronómicas, bares y similares relacionadas con la “producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo” (Ministerio de Turismo, 2018, p. 2). Esta normativa se relaciona con la tesis porque los cócteles de autor podrían incorporarse en bares, restaurantes, hosterías o emprendimientos gastronómicos como parte de una oferta turística local. Además, el reglamento exige condiciones de calidad,

higiene, información clara al consumidor y cumplimiento de disposiciones sanitarias, aspectos que deben considerarse en la formulación, presentación y validación de los cócteles.

Finalmente, la normativa sanitaria de la ARCSA regula los alimentos procesados, plantas procesadoras, establecimientos de distribución, comercialización y alimentación colectiva.

Esta norma es importante porque establece condiciones de calidad, seguridad e inocuidad para productos destinados al consumo humano. En el caso de esta investigación, aunque los cócteles se elaboren con fines académicos y de validación sensorial, deben cumplir buenas prácticas de manipulación, higiene de utensilios, control de materias primas y adecuada conservación de pulpas, jugos o insumos utilizados. Por ello, el componente experimental debe desarrollarse bajo criterios técnicos que garanticen seguridad alimentaria durante la degustación.

5. METODOLOGÍA. –

La metodología de la presente investigación permitió establecer el proceso que se siguió para desarrollar seis cócteles de autor a base de guanábana y limón mandarina como propuesta de valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra. Para ello, se organizó una ruta de trabajo que integró la revisión bibliográfica, el diagnóstico mediante encuestas y entrevistas, la formulación experimental de las bebidas y la validación sensorial mediante degustación.

Este apartado describe el tipo, enfoque, alcance y diseño de la investigación, así como los métodos, técnicas e instrumentos empleados para la recolección y análisis de la información. Además, se detalla la población y muestra consideradas en el estudio, junto con las fases metodológicas que guiaron el desarrollo de la propuesta. Así, la metodología permitió vincular la teoría con la práctica gastronómica, garantizando que los cócteles elaborados respondieran a criterios de identidad territorial, equilibrio organoléptico, presentación y aceptación sensorial.

5.1. Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación fue mixto, porque integró datos cualitativos y cuantitativos. La parte cualitativa se desarrolló mediante entrevistas dirigidas a profesionales o conocedores del área gastronómica, con el propósito de obtener criterios sobre el uso de productos locales, coctelería de autor, identidad territorial y posibilidades de valorización gastronómica. Esta información permitió fortalecer la interpretación del problema y orientar el diseño de las bebidas.

La parte cuantitativa se aplicó mediante encuestas y fichas de validación sensorial. Las encuestas permitieron conocer percepciones generales sobre el consumo de cócteles, el interés por bebidas elaboradas con productos locales y la aceptación inicial de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales. Posteriormente, las fichas de validación fueron utilizadas durante la degustación de los cócteles para valorar atributos como color, aroma, sabor, acidez, dulzor, equilibrio, presentación y aceptación general.

5.2. Alcance de la investigación

El alcance fue explicativo-propositivo. Fue explicativo porque permitió comprender de qué manera la guanábana y el limón mandarina podían emplearse técnicamente en la elaboración de cócteles de autor, considerando sus características sensoriales, su relación con el territorio y su potencial gastronómico. Además, se explicó cómo el equilibrio entre dulzor, acidez, aroma, textura y presentación influyó en la aceptación de las bebidas.

Fue propositivo porque el resultado final de la investigación consistió en una propuesta gastronómica concreta: seis cócteles de autor elaborados con productos representativos de la parroquia Lita. Esta propuesta buscó aportar a la valorización gastronómica local mediante preparaciones estandarizadas, fichas técnicas y criterios de validación sensorial.

5.3. Diseño de la investigación

El diseño de la investigación fue cuasi-experimental, porque se realizaron pruebas de formulación y degustación sin asignación aleatoria estricta de los participantes. En este diseño se manipularon variables gastronómicas como proporción de guanábana, cantidad de limón mandarina, nivel de dulzor, acidez, tipo de base líquida, técnica de preparación, decoración y presentación final.

La fase cuasi-experimental se aplicó mediante ensayos sucesivos de preparación. Primero se elaboraron prototipos iniciales de los cócteles; luego se ajustaron las cantidades de los ingredientes según el equilibrio organoléptico observado; finalmente se seleccionaron las seis formulaciones con mejores características de sabor, aroma, color, textura y presentación. Estas bebidas fueron sometidas a una degustación para validar su aceptación.

5.4 Métodos de investigación

Se utilizó el método bibliográfico, porque se revisaron estudios, artículos, libros, normativas y trabajos de titulación relacionados con productos locales, guanábana, cítricos, coctelería, evaluación sensorial y valorización gastronómica. Esta fase permitió construir la base teórica del estudio y justificar la pertinencia del uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales.

Se aplicó el método analítico-sintético, ya que la información recopilada fue analizada por partes, considerando conceptos como coctelería de autor, producto local, identidad

gastronómica, formulación de bebidas y aceptación sensorial. Posteriormente, estos elementos fueron integrados para construir una propuesta coherente de cócteles vinculados con la parroquia Lita.

Se empleó el método inductivo, porque a partir de la observación de las características particulares de la guanábana y el limón mandarina se establecieron criterios generales para su uso en coctelería. Es decir, se partió de pruebas concretas de sabor, acidez, aroma y textura para determinar cómo estos productos podían funcionar dentro de una propuesta de bebidas de autor.

También se utilizó el método experimental, porque se desarrollaron pruebas prácticas de formulación. En esta fase se modificaron proporciones, técnicas y combinaciones hasta obtener seis cócteles con características sensoriales equilibradas. Este método permitió comprobar, desde la práctica gastronómica, la viabilidad de emplear los productos seleccionados en bebidas innovadoras.

5.5. Técnicas de investigación

La primera técnica aplicada fue la revisión bibliográfica, mediante la cual se recopilaron antecedentes internacionales, nacionales y locales relacionados con bebidas, productos territoriales, coctelería y evaluación sensorial. Esta técnica permitió sustentar teóricamente la investigación y orientar la fase experimental.

La segunda técnica fue la encuesta, aplicada a consumidores o posibles consumidores de bebidas de autor. Su finalidad fue conocer preferencias, frecuencia de consumo, interés por productos locales y nivel de aceptación hacia cócteles elaborados con guanábana y limón mandarina.

La tercera técnica fue la entrevista, dirigida a profesionales, docentes o expertos vinculados con la gastronomía, la coctelería o el turismo local. Esta técnica permitió recoger opiniones especializadas sobre el valor de los productos de Lita, la pertinencia de la propuesta y los aspectos técnicos que debían considerarse en el desarrollo de los cócteles.

La cuarta técnica fue la degustación sensorial, aplicada durante la validación de los seis cócteles. A través de esta técnica, los participantes evaluaron las bebidas mediante una ficha de validación, considerando atributos visuales, olfativos, gustativos y de aceptación general.

5.6.Instrumentos de investigación

Para la revisión bibliográfica se utilizó una matriz documental, en la cual se organizaron los estudios consultados según autor, año, objetivo, metodología, resultados principales y relación con la investigación. Este instrumento permitió ordenar la información utilizada en el estado del arte y el marco teórico.

Para la encuesta se empleó un cuestionario estructurado con preguntas cerradas de opción múltiple y escala de valoración. Este instrumento permitió obtener datos cuantificables sobre preferencias de consumo, conocimiento de los productos locales y disposición a probar cócteles elaborados con guanábana y limón mandarina.

Para las entrevistas se utilizó una guía de entrevista semiestructurada, compuesta por preguntas abiertas relacionadas con coctelería de autor, valorización de productos locales, identidad gastronómica y potencial turístico de la propuesta. Este instrumento permitió obtener respuestas más amplias y criterios técnicos de los informantes.

Para la fase experimental se utilizaron fichas técnicas de formulación, en las cuales se registraron ingredientes, cantidades, procedimiento, técnica de preparación, cristalería, decoración, rendimiento, costos aproximados y observaciones sensoriales de cada cóctel. Estas fichas facilitaron la estandarización de las seis bebidas.

Para la degustación se aplicó una ficha de validación sensorial, diseñada con una escala de valoración para evaluar color, aroma, sabor, dulzor, acidez, equilibrio, presentación y aceptación general. Este instrumento permitió determinar cuáles fueron las características mejor valoradas de cada cóctel y validar la propuesta final.

5.7.Población y muestra

La población objeto de estudio estuvo constituida por 1.850 personas, correspondientes a la población económicamente activa de la parroquia Lita, cantón Ibarra. A partir de esta población se determinó una muestra de 152 participantes, quienes fueron considerados para la aplicación de los instrumentos de investigación. Esta muestra permitió obtener información relevante sobre la percepción, aceptación y valoración de los cócteles de autor elaborados con guanábana y limón mandarina, productos representativos del territorio.

Figura1
Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10% ▾
 Nivel de confianza: 99% ▾
 Tamaño de Poblacion: 5000
 Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 5000
Tamaño de muestra: 160

Asesoría Económica & Marketing [AEM] (2026). Calculadora de muestras .
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

La muestra para entrevistados y evaluadores fue no probabilística por conveniencia, debido a que los participantes fueron seleccionados según su disponibilidad, relación con el área gastronómica y disposición para participar en la encuesta, entrevista o degustación. Este tipo de muestra resultó adecuado porque la investigación tuvo un carácter aplicado, experimental y de validación gastronómica, más que un propósito estadístico de generalización poblacional.

Para la aplicación de instrumentos se consideraron tres grupos: 162 participantes para encuestas, 4 informantes clave para entrevistas y 6 panelistas para la degustación sensorial.

5.8.Fases de aplicación metodológica

5.8.1. Fase 1. Revisión bibliográfica

En la primera fase se realizó la búsqueda, selección y análisis de fuentes bibliográficas relacionadas con la guanábana, la limón mandarina, la coctelería de autor, la valorización gastronómica de productos locales y la evaluación sensorial. Esta fase permitió construir el sustento teórico de la investigación y reconocer antecedentes internacionales, nacionales y locales que respaldaron la propuesta.

La información obtenida se organizó en una matriz documental, lo cual facilitó la identificación de autores, enfoques metodológicos, resultados y aportes relevantes. A partir de esta revisión, se establecieron los criterios que guiaron el diseño experimental de los cócteles.

5.8.2. Fase 2. Diagnóstico mediante encuestas y entrevistas

En la segunda fase se aplicaron encuestas a consumidores potenciales con el fin de conocer sus preferencias frente a bebidas de autor, su interés por productos locales y su disposición a consumir cócteles elaborados con guanábana y limón mandarina. Los datos obtenidos permitieron identificar tendencias de aceptación inicial y orientar el perfil de las bebidas.

De manera complementaria, se realizaron entrevistas a informantes clave del área gastronómica. Estas entrevistas permitieron recoger criterios técnicos sobre la pertinencia de utilizar productos locales en coctelería, la importancia de la identidad territorial y las características que debían considerarse para que los cócteles fueran atractivos y viables.

5.8.3. Fase 3. Desarrollo experimental de los cócteles

En la tercera fase se formularon seis cócteles de autor a base de guanábana y limón mandarina. Para ello, se realizaron pruebas de mezcla, ajuste de proporciones, equilibrio de acidez y dulzor, selección de bases líquidas, técnicas de preparación, decoración y presentación.

Durante esta fase se registraron los resultados en fichas técnicas, lo que permitió estandarizar cada bebida. Las formulaciones fueron ajustadas hasta obtener propuestas equilibradas en sabor, aroma, textura, color y presentación. Esta fase respondió directamente al objetivo específico relacionado con la formulación experimental de los seis cócteles.

5.8.4. Fase 4. Validación sensorial mediante degustación

En la cuarta fase se realizó una degustación dirigida a un panel de validación. Los participantes probaron los seis cócteles y completaron una ficha sensorial en la que evaluaron atributos como color, aroma, sabor, dulzor, acidez, equilibrio, presentación y aceptación general.

Los resultados de la validación permitieron determinar el nivel de aceptación de cada cóctel y reconocer las fortalezas o aspectos a mejorar de las formulaciones. Esta fase respondió al objetivo específico de evaluar la aceptación sensorial de los cócteles elaborados y permitió validar la propuesta gastronómica final.

5.8.5. Fase 5. Sistematización de resultados y propuesta final

Finalmente, se sistematizó la información obtenida en la revisión bibliográfica, encuestas, entrevistas, pruebas experimentales y fichas de validación. Con estos resultados se consolidó la propuesta final de seis cócteles de autor a base de guanábana y limón mandarina.

La propuesta final incluyó la descripción de cada cóctel, su ficha técnica, ingredientes, procedimiento, presentación y resultados de aceptación sensorial. De esta manera, la metodología permitió cumplir con el objetivo general de desarrollar seis cócteles de autor como una alternativa de valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -

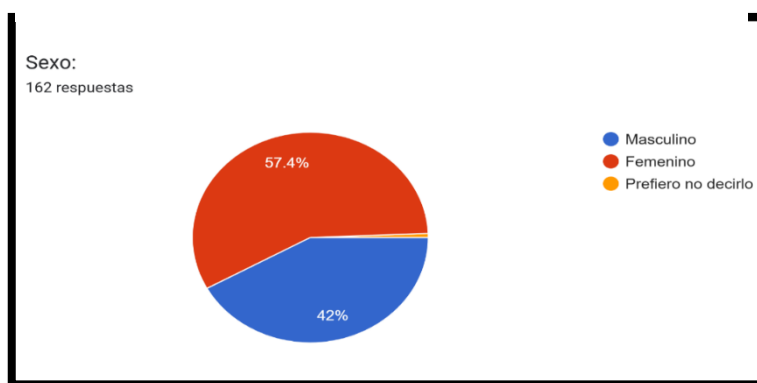
En este apartado se presenta la tabulación de las encuestas aplicadas como parte del proceso de investigación. El instrumento permitió recopilar información sobre datos demográficos, conocimiento de la guanábana y el limón mandarina, percepción de representatividad gastronómica de la parroquia Lita y expectativa previa frente a una propuesta de cócteles de autor. Para el análisis se trabajó con 162 respuestas válidas registradas en el formulario, luego de depurar dos registros que no correspondían al cuestionario definitivo. Los resultados se exponen de manera descriptiva, sin establecer todavía conclusiones, debido a que su interpretación será desarrollada posteriormente en el apartado de discusión.

6.1. Tabulación de las encuestas.

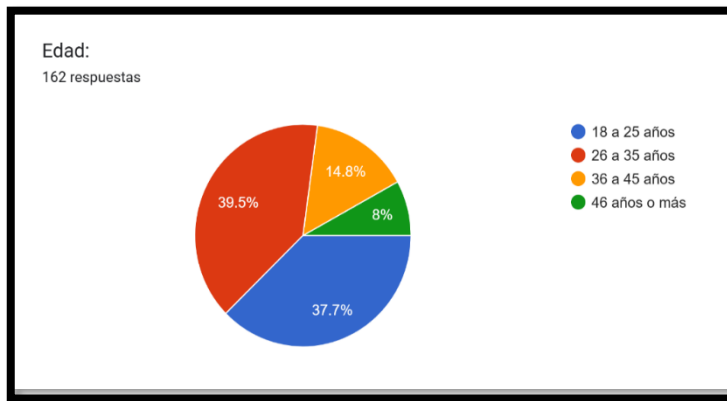
Datos generales

A) Sexo

Figura 2
Sexo



La distribución por sexo muestra una mayor participación femenina, seguida por la participación masculina. Este dato permite reconocer la composición general de las personas encuestadas antes de analizar las percepciones sobre los productos y la propuesta gastronómica.

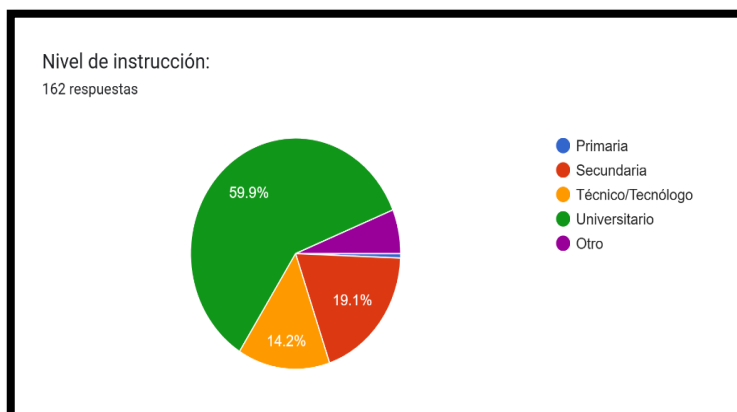
Figura 3*Figura 3 Edad*

La mayor parte de los participantes se concentró entre los rangos de 18 a 25 años y 26 a 35 años. Esta información ayuda a ubicar el perfil etario predominante de quienes respondieron la encuesta.

B) Nivel de instrucción:

Figura 4

Nivel de instrucción:

*Figura 4 Cálculo de la muestra*

En cuanto al nivel de instrucción, se observa una presencia mayoritaria de personas con formación universitaria, seguida por participantes con educación secundaria y técnica o tecnológica. Este dato aporta contexto sobre el perfil académico de los encuestados.

C) ¿Cuál es su actividad principal?

Figura 5

Actividad Principal

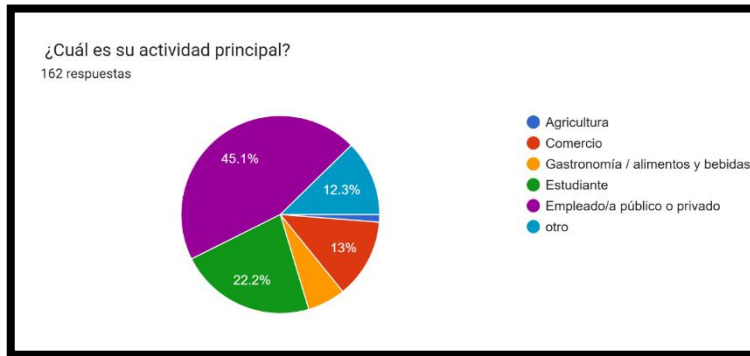


Figura 5 Actividad Principal

La actividad principal con mayor frecuencia corresponde a empleados públicos o privados, seguida por estudiantes y personas dedicadas al comercio. Esta distribución permite identificar los sectores ocupacionales que participaron en la encuesta.

P1. ¿Reside actualmente en la parroquia Lita?

Figura 6

Residencia actual

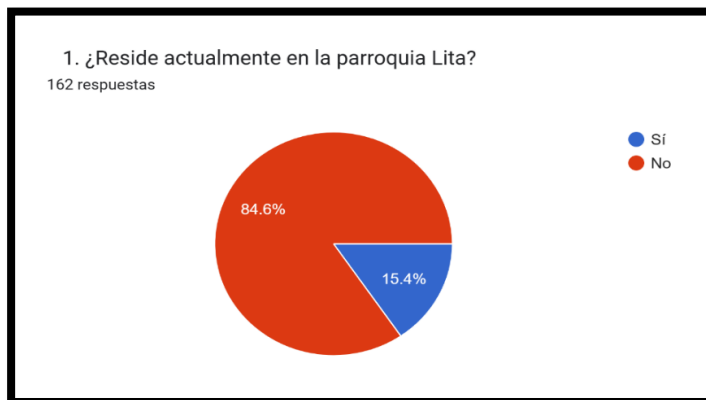


Figura 6 Residencia actual

Los resultados muestran la proporción de participantes que indicaron residir o no actualmente en la parroquia Lita. Esta información es importante para contextualizar el vínculo territorial de las respuestas obtenidas.

P2 ¿Conoce usted la guanábana y el limón mandarina como productos presentes en la parroquia Lita?

Figura 7

Conocimiento de la Guanábana y el limón mandarina

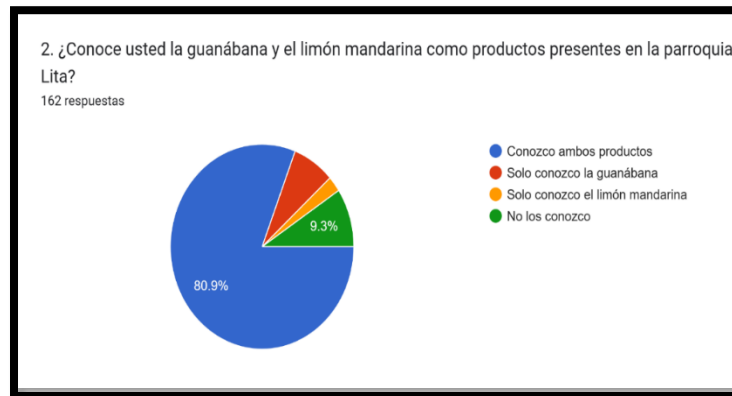


Figura 7 Conocimiento de la Guanábana y el limón mandarina

La mayoría de los encuestados manifestó conocer ambos productos, mientras que un grupo menor indicó conocer solo uno de ellos o no conocerlos. Este resultado permite observar el nivel de familiaridad previa con las materias primas de la propuesta.

P3 ¿Con qué frecuencia consume guanábana o limón mandarina?

Figura 8

Consumo de guanábana y limón mandarina

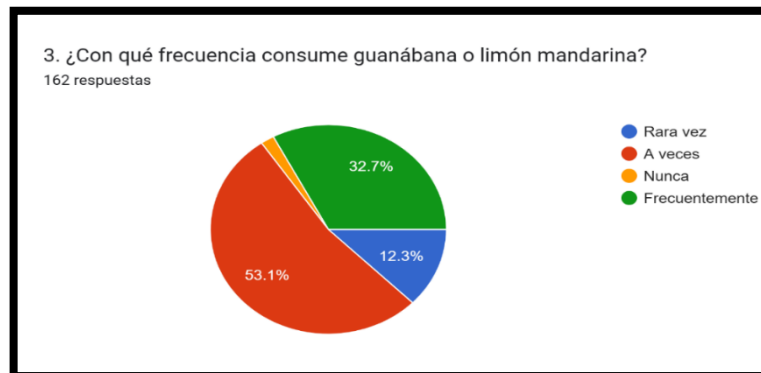


Figura 8 Consumo de guanábana y limón mandarina

La frecuencia de consumo se concentró principalmente en las opciones “a veces” y “frecuentemente”. Este comportamiento muestra que los productos forman parte del consumo de varios participantes, aunque no necesariamente de manera permanente.

P4 ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina representan gastronómicamente a la parroquia Lita?

Figura 9

Representación Gastronómica

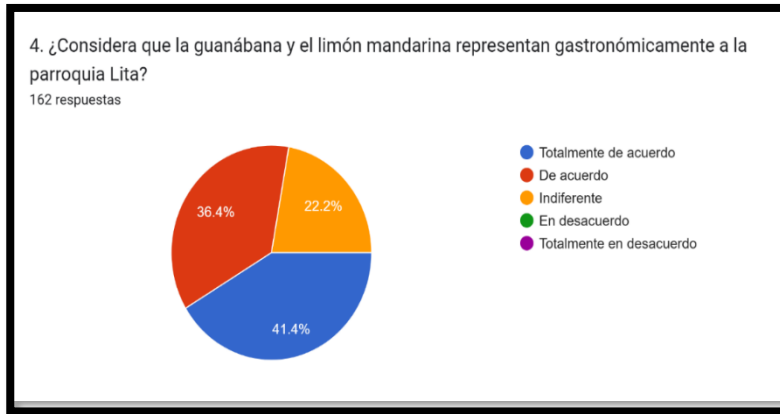


Figura 9 Representación Gastronómica

Las respuestas se ubicaron principalmente entre “de acuerdo” y “totalmente de acuerdo”. Este resultado refleja una percepción favorable sobre la relación de la guanábana y el limón mandarina con la identidad gastronómica de Lita.

P5 ¿Ha probado anteriormente cócteles elaborados con frutas locales?

Figura 10

Cocteles con Frutas Locales

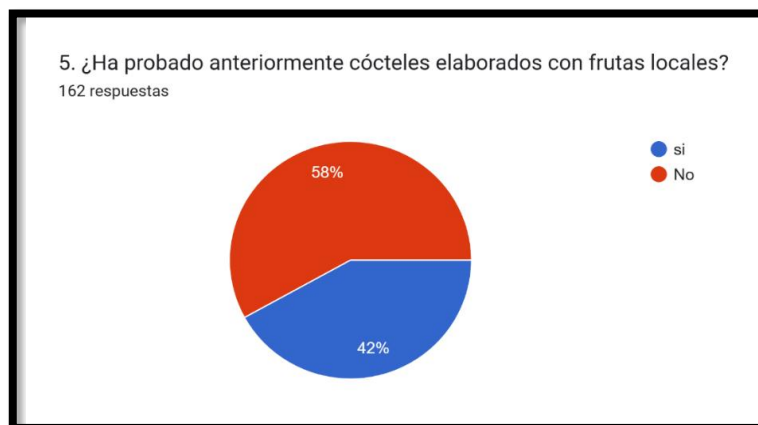


Figura 10 Cocteles con Frutas Locales

En esta pregunta, una parte importante de los participantes señaló no haber probado cócteles elaborados con frutas locales. Este dato permite reconocer el grado de experiencia previa frente a propuestas similares.

P6 ¿Qué tan interesante le parece la idea de elaborar cócteles de autor con guanábana y limón mandarina?

Figura 11

Cocteles de Autor

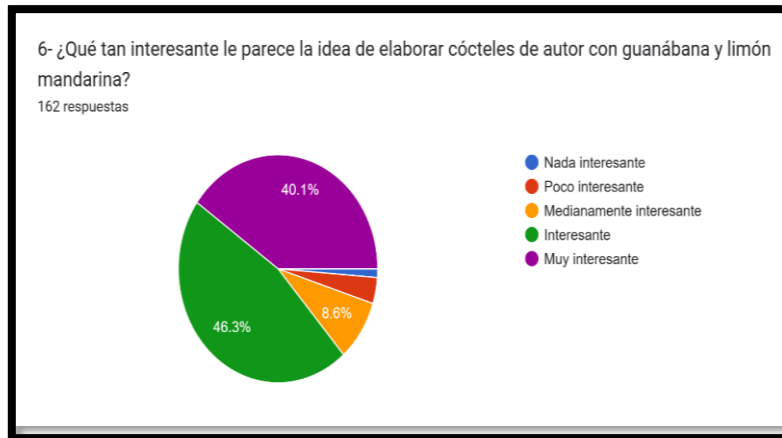


Figura 11 Cocteles de Autor

El interés hacia la propuesta se concentró en las categorías “interesante” y “muy interesante”. Esta tendencia muestra una percepción previa favorable hacia la idea de desarrollar cócteles de autor con estos productos.

P7 ¿Qué característica considera más importante en un cóctel de autor?

Figura 12

Características importantes en un coctel de autor

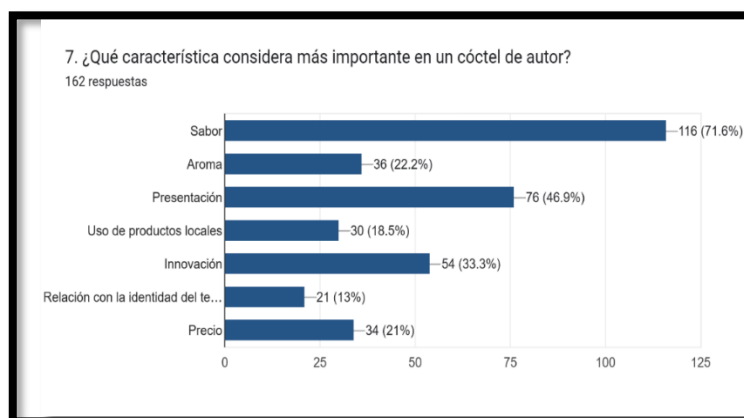


Figura 12 Características importantes en un coctel de autor

Al tratarse de una pregunta de selección múltiple, las frecuencias representan menciones. El sabor fue el aspecto más señalado, seguido por la presentación y la innovación, elementos que orientan los criterios que los participantes esperan encontrar en un cóctel de autor.

P8 ¿Qué aspecto considera más importante para que un cóctel represente a la parroquia Lita?

Figura 13

Importancia territorial

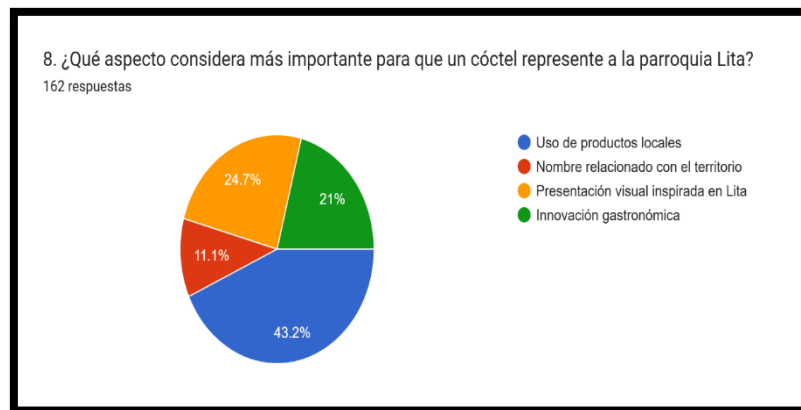


Figura 13 Importancia territorial

El uso de productos locales fue el aspecto más mencionado para representar a la parroquia Lita, seguido por la presentación visual inspirada en el territorio y la innovación gastronómica. Estos elementos permiten identificar componentes simbólicos importantes para la propuesta.

P9. Antes de probarlos, ¿qué nivel de aceptación y expectativa tendría usted hacia cócteles elaborados con productos representativos de Lita?

Figura 14

Nivel de aceptación

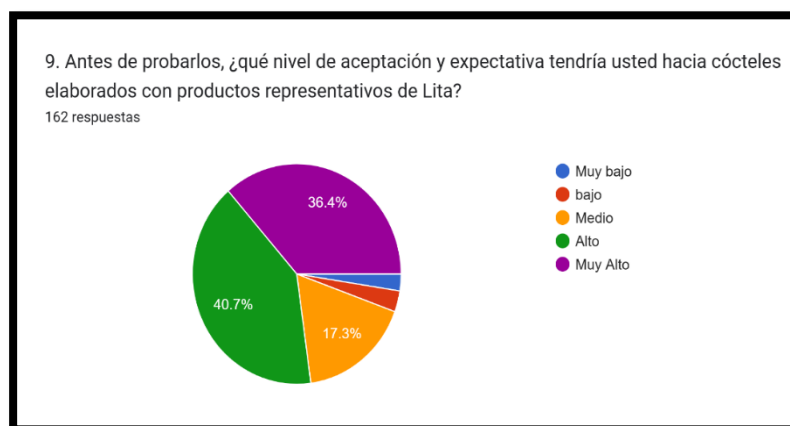


Figura 14 Nivel de aceptación

La expectativa previa se concentró principalmente en los niveles alto y muy alto. Este resultado muestra una disposición inicial favorable hacia la propuesta antes de realizar la degustación de los cócteles.

6.1.1. Resumen de las encuestas

De manera general, las encuestas permitieron identificar un perfil de participantes con predominio de personas jóvenes y adultas jóvenes, principalmente en los rangos de 18 a 25 años, con el 37,7 %, y 26 a 35 años, con el 39,5 %. Asimismo, se observó una mayor participación femenina, con el 57,4 %, y una presencia mayoritaria de personas con formación universitaria, con el 59,9 %. En cuanto a la actividad principal, predominaron los empleados públicos o privados, con el 45,1 %, seguidos por estudiantes, con el 22,2 %, y personas dedicadas al comercio, con el 13,0 %. En relación con los productos locales, se observó un conocimiento amplio de la guanábana y el limón mandarina, ya que el 80,9 % manifestó conocer ambos productos, así como una percepción mayormente favorable sobre su posible representatividad gastronómica para la parroquia Lita, debido a que el 77,8 % indicó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con esta relación. La frecuencia de consumo se ubicó sobre todo en niveles intermedios, con el 53,1 % en la opción “a veces” y el 32,7 % en “frecuentemente”, lo que indica que los productos son reconocidos y consumidos por una parte importante de los encuestados, aunque con distintos grados de habitualidad.

Respecto a la propuesta de coctelería de autor, los datos muestran interés y expectativa previa positiva. El 86,4 % de los participantes consideró interesante o muy interesante la idea de elaborar cócteles de autor con guanábana y limón mandarina, mientras que el 77,1 % manifestó una expectativa alta o muy alta antes de probarlos. La mayoría de participantes valoró principalmente el sabor, con el 71,6 % de menciones, la presentación, con el 46,9 %, la innovación, con el 33,3 %, y el uso de productos locales, con el 18,5 %, como elementos relevantes para un cóctel. Además, el uso de materias primas del territorio fue señalado como el aspecto más importante para que una bebida represente a Lita, con el 43,2 %, seguido por la presentación visual inspirada en el territorio, con el 24,7 %, y la innovación gastronómica, con el 21,0 %. Estos resultados ofrecen una base descriptiva para continuar con la discusión del estudio y contrastar la percepción obtenida en las encuestas con los fundamentos teóricos, la información de entrevistas y la validación sensorial de la propuesta.

6.2. Resultados de las entrevistas

En este apartado se presentan los resultados obtenidos a partir de las entrevistas semiestructuradas aplicadas a informantes clave vinculados con el área gastronómica y de alimentos y bebidas. La finalidad de este instrumento fue recopilar criterios técnicos y territoriales sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina en la elaboración de cócteles de autor, así como conocer la percepción de los entrevistados sobre la identidad gastronómica de Lita, la viabilidad de la propuesta y sus posibles beneficios para productores, emprendimientos y establecimientos gastronómicos. Para proteger la identidad de los participantes y organizar mejor la información, se utilizaron códigos de identificación: E1, E2, E3 y E4.

6.2.1. Datos de los entrevistados

Tabla 1

Datos de los entrevistados

Tabla 1 Datos de los entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	ocupación	Fecha de la entrevista
E1	Carlos Cortez	Gerente propietario del establecimiento el Gran Chalet	09-06-2026
E2	José Aragón	Chef del establecimiento Fortaleza Bridge Garden	09-06-2026
E3	Ronald Steven Jepez	Barman del establecimiento Santa Rosa By Club	09-06-2026
E4	José Sánchez	Administrador y propietario del establecimiento Dejabú	09-06-2026

Nota. Elaborado por el autor en base a las entrevistas aplicadas

6.2.2. Guion de entrevista

1. Desde su experiencia, ¿Considera que los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio?
2. ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina pueden representar gastronómicamente a la parroquia Lita? ¿Por qué?
3. ¿Qué opinión tiene sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales en bebidas de autor?

4. ¿Qué aspectos técnicos deberían considerarse para lograr cócteles equilibrados con guanábana y limón mandarina?
5. ¿Qué riesgos observa en esta propuesta de coctelería de autor?
6. ¿De qué manera podría beneficiar a productores, emprendedores gastronómicos, bares, restaurantes, hosterías o actores turísticos?
7. ¿Qué recomendaciones finales aportaría para fortalecer esta propuesta de coctelería de autor con productos representativos de Lita?

6.2.3. Transcripción de las entrevistas

Ver anexo 4 (página 59)

6.2.4. Categorización de los datos de las entrevistas

La información obtenida en las entrevistas fue organizada mediante una categorización temática. Para proteger la identidad de los participantes, se utilizaron códigos en lugar de nombres personales: E1, E2, E3 y E4. Las categorías se construyeron a partir de los temas recurrentes en las respuestas y se relacionaron con los objetivos de la investigación, especialmente con la identidad gastronómica, el uso de productos locales, la formulación de cócteles y la valorización de la parroquia Lita.

Lo dicho anteriormente, se presenta en la tabla No. 3

Tabla 2*Categorización**Tabla 2 Categorización de Cócteles*

Categoría	Código temático	Entrevistados	Síntesis de respuestas	Relación con la investigación
Identidad gastronómica y productos locales	C1. Identidad territorial	E1, E2, E3, E4	Los entrevistados consideraron que los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio. Se mencionó que la comida y la bebida no solo representan consumo, sino también cultura, economía, turismo y relación con la comunidad.	Se relaciona con la variable dependiente de la investigación: la valorización gastronómica de productos representativos de Lita.
Representatividad de la guanábana y el limón mandarina	C2. Productos representativos	E1, E2, E3, E4	La mayoría señaló que la guanábana y el limón mandarina pueden representar gastronómicamente a Lita, especialmente porque son productos asociados con la zona. Algunos participantes indicaron que conocen su procedencia por mercados o proveedores locales.	Permite justificar el uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales de la propuesta de cócteles de autor.
Uso de frutas locales en bebidas de autor	C3. Innovación en bebidas	E1, E2, E3, E4	Los entrevistados identificaron potencial en el uso de guanábana y limón mandarina para bebidas. El limón mandarina fue relacionado con frescura, acidez y bebidas cítricas; la guanábana fue asociada con dulzor, textura, postres, batidos y posibles cócteles novedosos.	Se vincula con el objetivo de formular seis cócteles de autor mediante pruebas experimentales.
Equilibrio técnico de los cócteles	C4. Equilibrio sensorial	E1, E2, E3, E4	Se mencionó la importancia de equilibrar alcohol, fruta, dulzor, acidez y textura. Algunos entrevistados señalaron que el limón puede funcionar como equilibrante del alcohol, mientras que la guanábana puede aportar cuerpo y textura sedosa. También se recomendó cuidar las proporciones.	Aporta criterios técnicos para la fase experimental, especialmente en la formulación y estandarización de recetas.
Riesgos de la propuesta	C5. Riesgos técnicos y de aceptación	E1, E2, E4	Los principales riesgos mencionados fueron la baja costumbre de consumir coctelería de autor en Ibarra, la preferencia por cócteles clásicos, el manejo de proporciones, la conservación de la guanábana, su rápida oxidación y el tiempo de preparación por la presencia de semillas.	Permite identificar aspectos que deben cuidarse antes de presentar la propuesta final de cócteles.

Categoría	Código temático	Entrevistados	Síntesis de respuestas	Relación con la investigación
Aceptación del consumidor	C6. Preferencia del mercado	E1, E3, E4	Algunos entrevistados indicaron que el consumidor local puede mostrar duda frente a bebidas completamente nuevas. Sin embargo, también reconocieron que las propuestas innovadoras pueden funcionar si se relacionan con sabores conocidos o si se realizan pruebas previas.	Ayuda a comprender la necesidad de validar los cócteles mediante degustación antes de plantearlos como propuesta gastronómica.
Beneficio para productores y emprendimientos	C7. Dinamización económica	E1, E2, E3, E4	Se señaló que el uso de estos productos podría ampliar la oferta de bebidas, generar nuevos sabores, beneficiar a productores locales, fortalecer restaurantes, bares y emprendimientos, y dar mayor visibilidad a la producción agrícola de la zona.	Se relaciona con la justificación del estudio, especialmente con los beneficiarios directos e indirectos.
Relación entre gastronomía y turismo	C8. Proyección turística	E1, E3, E4	Los entrevistados vincularon la propuesta con el turismo, la identidad del sector y la posibilidad de dar a conocer productos ecuatorianos a visitantes locales y extranjeros. También se mencionó que el producto podría fortalecer la imagen gastronómica del territorio.	Respalda la idea de que los cócteles pueden funcionar como una propuesta con valor cultural y turístico.
Recomendaciones para la propuesta	C9. Fortalecimiento del proyecto	E1, E2, E3, E4	Las recomendaciones se centraron en realizar pruebas, estudiar mejor los productos, analizar métodos de conservación, probar combinaciones con diferentes alcoholes, trabajar con productores locales y socializar la propuesta en establecimientos gastronómicos.	Orienta la elaboración de la propuesta final y la fase experimental de los seis cócteles.

Nota. Elaborado por el autor

La categorización de las entrevistas permitió ordenar la información obtenida en función de los temas más importantes para la investigación. En primer lugar, se identificó que los entrevistados relacionan los productos locales con la identidad gastronómica, ya que consideran que los ingredientes de un territorio no solo sirven para preparar alimentos o bebidas, sino también para representar cultura, economía, turismo y formas de consumo propias de una comunidad. Esta información aporta al estudio porque refuerza la idea de que la guanábana y el limón mandarina pueden ser utilizados como elementos de valorización gastronómica de Lita.

En cuanto a la representatividad de la guanábana y el limón mandarina, los entrevistados señalaron que estos productos sí pueden asociarse con la parroquia Lita, aunque algunos aclararon que sería necesario fortalecer la información sobre su producción y procedencia. Este dato es importante porque la investigación no busca elaborar cócteles de manera aislada, sino demostrar que las bebidas pueden tener una conexión con el territorio. Por eso, la categoría de productos representativos permite sustentar la selección de estas frutas como base de la propuesta.

Respecto al uso de frutas locales en bebidas de autor, las respuestas mostraron una percepción positiva. El limón mandarina fue relacionado principalmente con frescura, acidez y bebidas cítricas, mientras que la guanábana fue asociada con dulzor, textura y cuerpo. Sin embargo, también se mencionó que la guanábana no es un ingrediente común en coctelería, lo cual representa una oportunidad de innovación. Esta información se relaciona directamente con la fase experimental, porque orienta el tipo de combinaciones que podrían funcionar en los seis cócteles.

En la parte técnica, los entrevistados destacaron la necesidad de equilibrar las proporciones entre fruta, alcohol, dulzor y acidez. Se mencionó que el limón puede ayudar a equilibrar el alcohol, mientras que la guanábana puede aportar textura y suavidad. También se sugirió realizar pruebas con diferentes bases alcohólicas, como ron o gin, y analizar métodos de conservación debido a la oxidación de la guanábana. Estos aportes son útiles para la formulación y estandarización de las recetas.

Finalmente, las entrevistas permitieron reconocer posibles riesgos y beneficios de la propuesta. Entre los riesgos se mencionaron la poca costumbre de consumir coctelería de autor en Ibarra, la preferencia por bebidas clásicas, la conservación de la guanábana y el

control de porciones. En cambio, entre los beneficios se identificó la posibilidad de ampliar la oferta gastronómica, apoyar a productores locales, fortalecer emprendimientos y vincular la gastronomía con el turismo. En conjunto, estos resultados aportan información clave para orientar la propuesta final de cócteles sin adelantar todavía la discusión ni las conclusiones.

Nota. Elaboración propia a partir de las entrevistas codificadas como E1, E2, E3 y E4.

6.2.5. Resumen de las entrevistas

La categorización de las entrevistas permitió ordenar la información obtenida en función de los temas más importantes para la investigación. En primer lugar, se identificó que E1, E2, E3 y E4 relacionaron los productos locales con la identidad gastronómica, ya que consideraron que los ingredientes de un territorio no solo sirven para preparar alimentos o bebidas, sino también para representar cultura, economía, turismo y formas de consumo propias de una comunidad. Esta información aporta al estudio porque refuerza la idea de que la guanábana y el limón mandarina pueden ser utilizados como elementos de valorización gastronómica de Lita.

En cuanto a la representatividad de la guanábana y el limón mandarina, E1, E2, E3 y E4 señalaron que estos productos sí pueden asociarse con la parroquia Lita, aunque E1 aclaró que sería necesario fortalecer la información sobre su producción y procedencia para que el consumidor reconozca mejor su vínculo con el territorio. Este dato es importante porque la investigación no busca elaborar cócteles de manera aislada, sino demostrar que las bebidas pueden tener una conexión con la parroquia Lita. Por eso, la categoría de productos representativos permite sustentar la selección de estas frutas como base de la propuesta.

Respecto al uso de frutas locales en bebidas de autor, las respuestas de E1, E2, E3 y E4 mostraron una percepción positiva. E2 y E3 relacionaron el limón mandarina principalmente con frescura, acidez y bebidas cítricas, mientras que E1, E3 y E4 asociaron la guanábana con dulzor, textura, cuerpo y suavidad. Sin embargo, también se mencionó que la guanábana no es un ingrediente común en coctelería, lo cual representa una oportunidad de innovación. Esta información se relaciona directamente con la fase experimental, porque orienta el tipo de combinaciones que podrían funcionar en los seis cócteles.

En la parte técnica, E1, E2, E3 y E4 destacaron la necesidad de equilibrar las proporciones entre fruta, alcohol, dulzor y acidez. E1 mencionó que el limón puede ayudar a equilibrar el alcohol, mientras que la guanábana puede aportar textura y suavidad. E2 recomendó cuidar

las proporciones entre fruta y alcohol, E3 resaltó la importancia de potenciar el sabor del fruto y E4 sugirió analizar métodos de conservación debido a la oxidación de la guanábana y a la presencia de semillas. Estos aportes son útiles para la formulación y estandarización de las recetas.

De esa manera, las entrevistas permitieron reconocer posibles riesgos y beneficios de la propuesta. Entre los riesgos, E1, E2 y E4 mencionaron la poca costumbre de consumir coctelería de autor en Ibarra, la preferencia por bebidas clásicas, la conservación de la guanábana y el control de porciones. En cambio, entre los beneficios, E1, E2, E3 y E4 identificaron la posibilidad de ampliar la oferta gastronómica, apoyar a productores locales, fortalecer emprendimientos y vincular la gastronomía con el turismo. En conjunto, estos resultados aportan información clave para orientar la propuesta final de cócteles sin adelantar todavía la discusión ni las conclusiones.

6.3. Discusión

Los resultados obtenidos permiten discutir la relación entre la valorización gastronómica, el uso de productos locales y la aceptación previa de una propuesta de coctelería de autor con identidad territorial. Desde el marco teórico, Bessière (1998) sostiene que los alimentos tradicionales y la cocina local pueden convertirse en atractivos turísticos cuando se vinculan con la identidad y el patrimonio alimentario. Esta idea se relaciona con los datos de la encuesta, donde el 77,8 % de los participantes indicó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo en que la guanábana y el limón mandarina representan gastronómicamente a la parroquia Lita. De manera similar, en las entrevistas, E1, E2, E3 y E4 coincidieron en que los productos locales fortalecen la identidad gastronómica, debido a que conectan la producción, la cultura, el turismo y la economía del territorio.

En cuanto al conocimiento de los productos, el 80,9 % de los encuestados manifestó conocer tanto la guanábana como el limón mandarina como productos presentes en la parroquia Lita. Este resultado se relaciona con lo planteado por Sims (2009), quien explica que los alimentos locales fortalecen la experiencia gastronómica porque conectan al consumidor con la región, su cultura y su patrimonio. La información obtenida en las entrevistas también respalda esta relación, ya que E2 y E4 señalaron que estos productos pueden representar a Lita porque se asocian con la zona y con su producción agrícola. Sin embargo, E1 indicó que, aunque conoce productos provenientes de Lita, sería importante fortalecer la información sobre su

representatividad específica, lo que muestra la necesidad de reforzar el vínculo entre producto, territorio y propuesta gastronómica.

Respecto al consumo, el 53,1 % de los participantes señaló consumir guanábana o limón mandarina “a veces”, mientras que el 32,7 % indicó consumirlos “frecuentemente”. En conjunto, estos datos muestran que el 85,8 % de los encuestados mantiene algún nivel de consumo regular o intermedio de estos productos. Este resultado es importante porque evidencia que las materias primas seleccionadas no son ajenas para la población encuestada, sino que ya forman parte de sus prácticas de consumo. En el marco conceptual, la guanábana se reconoce como una fruta con pulpa aromática, dulce y ligeramente ácida, adecuada para formulaciones líquidas, mientras que Nolasco-González et al. (2023) demostraron su aplicación en bebidas con evaluación fisicoquímica y sensorial. Esta información se complementa con los criterios de E1, E3 y E4, quienes relacionaron la guanábana con dulzor, textura, cuerpo y suavidad en bebidas.

La aceptación previa hacia la propuesta también fue favorable. Antes de la degustación, el 40,7 % de los encuestados manifestó una expectativa alta y el 36,4 % una expectativa muy alta hacia cócteles elaborados con productos representativos de Lita; es decir, el 77,1 % mostró una disposición positiva frente a la propuesta. Este resultado se relaciona con Richards (2015), quien plantea que la gastronomía ha pasado a convertirse en una razón importante de visita y experiencia dentro de los destinos. En este sentido, la coctelería de autor no se entiende únicamente como una bebida, sino como una experiencia que puede comunicar territorio, identidad y creatividad. Las entrevistas refuerzan este punto, ya que E3 consideró que la propuesta podría potenciar productos ecuatorianos y E1 señaló que la bebida debe permitir al consumidor conocer el proceso que existe detrás del producto local.

La percepción de interés también confirma la pertinencia de la propuesta. El 46,3 % de los encuestados calificó la idea de elaborar cócteles de autor con guanábana y limón mandarina como interesante, mientras que el 40,1 % la consideró muy interesante. En total, el 86,4 % presentó una valoración positiva. Esta tendencia coincide con Wondrich (2021), quien explica que el cóctel ha evolucionado desde una bebida compuesta por elementos básicos hacia propuestas más creativas. En la investigación, esta creatividad se expresa en el uso de productos locales como ejes de identidad y no solo como saborizantes. En las entrevistas, E2 afirmó que el limón mandarina puede funcionar en bebidas frías y cócteles, mientras que

E3 propuso posibilidades como bebidas cítricas o incluso un mojito de guanábana, lo que evidencia apertura hacia la innovación.

En relación con las características esperadas en un cóctel de autor, el sabor fue el criterio más mencionado por los encuestados, con el 71,6 % de las menciones, seguido por la presentación con el 46,9 % y la innovación con el 33,3 %. Estos resultados se relacionan directamente con la definición de coctelería planteada en el marco conceptual, donde se entiende como un campo técnico y creativo basado en el equilibrio entre base líquida, aromas, acidez, dulzor, textura y presentación. Además, Lawless y Heymann (2010) señalan que la evaluación sensorial permite evocar, medir, analizar e interpretar las respuestas percibidas por los sentidos. Por ello, los resultados de la encuesta justifican que la fase experimental y la posterior degustación deban valorar atributos como sabor, aroma, equilibrio, presentación y aceptación general, tal como también recomendaron E1, E2, E3 y E4.

El aspecto territorial también aparece como un punto relevante dentro de la discusión. Para el 43,2 % de los encuestados, el uso de productos locales es el principal elemento para que un cóctel represente a la parroquia Lita; seguido por la presentación visual inspirada en Lita con el 24,7 %, la innovación gastronómica con el 21 % y el nombre relacionado con el territorio con el 11,1 %. Estos datos dialogan con Sims (2009), quien afirma que los alimentos locales aportan autenticidad al conectar al consumidor con el lugar de origen. En las entrevistas, E1 destacó que la gastronomía se relaciona con lo social y cultural, mientras que E4 sostuvo que utilizar productos de la zona permite fortalecer la industria, el mercado, la economía y el turismo. Por tanto, la identidad de los cócteles no dependería únicamente de sus ingredientes, sino también de su nombre, presentación, narrativa y relación con el territorio.

Un dato importante es que el 58 % de los encuestados indicó no haber probado anteriormente cócteles elaborados con frutas locales, mientras que el 42 % sí lo había hecho. Esta información muestra que existe una experiencia previa limitada frente a propuestas similares, lo que puede interpretarse como una oportunidad y, al mismo tiempo, como un reto. Desde el marco teórico, Richards (2015) permite entender que las experiencias gastronómicas diferenciadas pueden contribuir a posicionar un destino o producto; sin embargo, las entrevistas muestran que esta innovación debe manejarse con cuidado. E1 advirtió que en Ibarra los consumidores suelen preferir cócteles clásicos y pueden mostrar

duda ante bebidas totalmente nuevas. E4 también recomendó realizar análisis de mercado, pruebas de combinación y métodos de conservación antes de presentar la propuesta de manera definitiva.

En la parte técnica, las entrevistas aportaron elementos que complementan los resultados de la encuesta y el marco conceptual. E1 señaló que el limón puede funcionar como equilibrante del alcohol y que la guanábana puede aportar textura sedosa; E2 recomendó cuidar las proporciones entre fruta y alcohol; E3 destacó la necesidad de potenciar el sabor del fruto; y E4 insistió en analizar la conservación de la guanábana, debido a su rápida oxidación y a la presencia de semillas. Estos criterios se relacionan con el planteamiento de Lawless y Heymann (2010), debido a que la validación sensorial permitirá comprobar si las formulaciones logran equilibrio entre aroma, sabor, dulzor, acidez, textura y presentación. Por ello, la discusión evidencia que la aceptación de los cócteles dependerá tanto de su identidad territorial como de su correcta formulación técnica.

Finalmente, la triangulación entre teoría, encuestas y entrevistas permite observar que la propuesta posee coherencia gastronómica y territorial. La teoría respalda que los productos locales pueden comunicar identidad, autenticidad y experiencia; las encuestas muestran conocimiento amplio de la guanábana y el limón mandarina, interés positivo del 86,4 % hacia la propuesta y expectativa alta o muy alta del 77,1 %; y las entrevistas confirman que los productos pueden aportar a la innovación, al fortalecimiento de emprendimientos y a la dinamización de productores locales. No obstante, también se identifican aspectos que deben ser cuidados en la propuesta final, como la conservación de la guanábana, el equilibrio dulce-ácido, la intensidad del alcohol, la presentación visual y la familiaridad del consumidor con la coctelería de autor. De esta manera, los resultados discutidos permiten sostener que el desarrollo de seis cócteles de autor puede contribuir a la valorización gastronómica de la parroquia Lita, siempre que la propuesta mantenga coherencia entre técnica, identidad y aceptación sensorial.

6.4. propuesta

La presente propuesta da cumplimiento al objetivo específico número tres: formular seis propuestas de cócteles de autor mediante pruebas experimentales de elaboración, equilibrio organoléptico y estandarización técnica. La propuesta se denomina “Sabores de Lita en copa: seis cócteles de autor con identidad territorial” y consta de la preparación de seis cócteles elaborados con productos representativos de la parroquia Lita, ubicada en el cantón Ibarra.

La parroquia Lita posee una identidad vinculada con su entorno rural, su riqueza natural y su producción agrícola. Su territorio se caracteriza por la presencia de productos frutales y agrícolas que forman parte de las prácticas de consumo local y de la relación cotidiana entre la comunidad y su entorno. En este contexto, la guanábana y el limón mandarina se consideran productos con potencial gastronómico, debido a sus características sensoriales, como aroma, frescura, acidez, dulzor y versatilidad. Estos elementos permiten que sean aprovechados en nuevas preparaciones, especialmente en bebidas de autor.

Desde el punto de vista cultural, la propuesta busca relacionar la coctelería con la identidad territorial de Lita. Esto significa que los cócteles no se plantean únicamente como bebidas alcohólicas, sino como una forma de representar el territorio mediante ingredientes, sabores, colores, técnicas y presentación. La guanábana aporta cuerpo, dulzor y textura cremosa, mientras que el limón mandarina aporta acidez, frescura y equilibrio. A estos ingredientes principales se incorporan productos complementarios como hierba luisa, naranjilla, café y frutos rojos, los cuales ayudan a construir perfiles sensoriales diferenciados sin perder la intención de resaltar los productos principales de la investigación.

La agricultura y la producción frutal de Lita son elementos importantes para esta propuesta, porque permiten comprender que los productos locales pueden pasar de un consumo tradicional a una aplicación gastronómica más innovadora. En este sentido, la coctelería de autor se convierte en una herramienta para dar valor agregado a las materias primas del territorio, fortalecer su reconocimiento y abrir nuevas posibilidades de uso en bares, restaurantes, emprendimientos gastronómicos, degustaciones académicas y espacios turísticos.

A partir de este contexto, se desarrollaron seis cócteles codificados como C1, C2, C3, C4, C5 y C6. Cada preparación fue diseñada considerando el producto principal, la base alcohólica, la técnica de elaboración, el equilibrio organoléptico y la presentación final. La

codificación permite organizar la propuesta de manera técnica y facilita su evaluación durante el proceso de degustación sensorial.

6.4.1. Descripción general de la propuesta

La propuesta está conformada por seis cócteles de autor elaborados con guanábana y limón mandarina como ingredientes principales. Cada cóctel incorpora una técnica específica de preparación, con el fin de generar bebidas diferenciadas en sabor, textura, color, aroma y presentación. Las técnicas aplicadas fueron esferificación inversa, licuado o mezcla integrada, estratificación, separación de colores, *shakeado* y *frozen*.

La selección de las bases alcohólicas respondió a la necesidad de lograr equilibrio sensorial y complementar el perfil de cada fruta. Para ello, se utilizaron Caña Manabita, triple seco, vino Cabernet, destilado de café y Tardón Mireño¹. Estas bases permitieron trabajar distintos perfiles de bebida: tropical, cítrico-cremoso, frutal, cítrico-tostado, *sour* y *frozen*.

¹ El tardón mireño es una bebida alcohólica tradicional del cantón Mira en la provincia del Carchi, Ecuador. Se preparar principalmente con jugo de naranja, aguardiente o destilado de caña.

Tabla 3

Propuesta técnica de cócteles de autor con productos representativos de Lita

Tabla 3 Propuesta Técnica

Código	Nombre del cóctel	Producto base	Ingredientes complementarios	Base alcohólica	Técnica aplicada	Descripción de la propuesta
C1	Perlas de Lita	Guanábana	Hierba luisa	Caña Manabita	Esferificación inversa	Bebida de autor que utiliza la guanábana como ingrediente principal, resaltando su textura cremosa y sabor dulce. La hierba luisa aporta un perfil aromático herbal, mientras que la esferificación inversa permite presentar el producto de una manera innovadora y sensorialmente atractiva.
C2	Dulce Mandarina de Lita	Limón mandarina	Leche condensada	Triple seco	Mezcla integrada	Cóctel de perfil cítrico-cremoso que combina la acidez del limón mandarina con la suavidad de la leche condensada. La técnica de mezcla integrada permite obtener una bebida homogénea, equilibrada y de textura agradable, pensada para resaltar la frescura del producto local.
C3	Atardecer Lita	de Guanábana	Frutos rojos	Vino Cabernet	Estratificación y separación de colores	Preparación frutal que une el dulzor de la guanábana con la acidez y color de los frutos rojos. El vino Cabernet aporta profundidad aromática y permite crear una presentación visual diferenciada mediante capas, reforzando el carácter de autor de la bebida.
C4	Café entre Montañas	Limón mandarina	Shot de café	Destilado de café	Estratificación	Cóctel que integra el perfil cítrico del limón mandarina con notas tostadas del café. La estratificación permite diferenciar visualmente los componentes y generar una experiencia sensorial basada en el contraste entre frescura, acidez y aromas intensos.
C5	Sour Mandarina del Valle	Limón mandarina	Clara de huevo	Triple seco	<i>Shakeado</i>	Bebida tipo sour elaborada a partir del limón mandarina como eje principal. La clara de huevo aporta espuma y textura, mientras que el <i>shakeado</i> permite integrar los ingredientes y lograr una bebida fresca, equilibrada y con buena presentación.

C6	Fresco de Lita	Tropical	Guanábana y limón mandarina	Naranja	Tardón Mireño	Frozen	Cóctel <i>frozen</i> de carácter tropical que combina guanábana, limón mandarina y naranja. La técnica <i>frozen</i> permite obtener una bebida refrescante, con textura semicongelada y equilibrio entre dulzor y acidez, incorporando además una base alcohólica con identidad regional.
-----------	-------------------	----------	-----------------------------------	---------	------------------	--------	--

Nota. Elaboración propia a partir de las pruebas experimentales de formulación, equilibrio organoléptico y estandarización técnica de los seis cócteles de autor propuestos para la valorización gastronómica de productos representativos de la parroquia Lita.

C1. Cóctel de guanábana con hierba luisa

El cóctel C1 fue elaborado a base de guanábana, hierba luisa y Caña Manabita. La técnica principal aplicada fue la esferificación inversa, con el propósito de presentar la guanábana de una manera más innovadora y sensorial. La guanábana aporta dulzor, cuerpo y textura, mientras que la hierba luisa complementa la bebida con notas aromáticas y herbales. La Caña Manabita aporta intensidad alcohólica y carácter a la preparación.

Este cóctel se clasifica como un cóctel de autor con técnica vanguardista, debido a que incorpora una técnica asociada a la cocina molecular y a la coctelería contemporánea. Su finalidad es generar una experiencia diferente en boca, donde la presentación y la textura tengan un papel importante dentro de la degustación.

C2. Cóctel de limón mandarina con leche condensada

El cóctel C2 corresponde a una bebida elaborada con limón mandarina, leche condensada y triple seco. Su técnica principal fue el licuado o mezcla integrada, buscando unir la acidez del limón mandarina con la cremosidad y dulzor de la leche condensada. El triple seco refuerza el perfil cítrico de la bebida y aporta equilibrio alcohólico.

Este cóctel se clasifica como un cóctel cítrico-cremoso de autor, porque combina un ingrediente ácido con un componente dulce y cremoso. Su propósito es ofrecer una bebida fresca, suave y equilibrada, donde el limón mandarina se mantenga como protagonista sensorial.

C3. Cóctel de guanábana con frutos rojos y vino Cabernet

El cóctel C3 fue desarrollado con guanábana, frutos rojos y vino Cabernet. La técnica aplicada fue la estratificación y separación de colores, con el fin de generar contraste visual entre los ingredientes. La guanábana aporta cuerpo y dulzor, los frutos rojos contribuyen con color y acidez, mientras que el vino Cabernet aporta profundidad, notas frutales y una presentación más elegante.

Este cóctel se clasifica como un cóctel frutal estratificado, debido a que su composición busca resaltar tanto el sabor como la presentación visual. La separación de colores permite que la bebida tenga un mayor atractivo estético y refuerce la idea de coctelería de autor.

C4. Cóctel de limón mandarina con destilado de café y shot de café

El cóctel C4 se formuló con limón mandarina, destilado de café y shot de café. La técnica principal fue la estratificación, con el objetivo de diferenciar visual y sensorialmente los componentes de la bebida. En esta preparación, el limón mandarina aporta acidez y frescura, mientras que el café proporciona notas tostadas, amargas y aromáticas.

Este cóctel se clasifica como un cóctel cítrico-tostado de autor, porque combina dos perfiles sensoriales contrastantes: lo cítrico y lo tostado. La propuesta busca demostrar que el limón mandarina puede integrarse con ingredientes de mayor intensidad aromática, generando una bebida diferente dentro del conjunto de cócteles.

C5. Cóctel de limón mandarina con clara de huevo

El cóctel C5 fue elaborado con limón mandarina, clara de huevo y triple seco. La técnica principal utilizada fue el shakeado, ya que esta permite integrar los ingredientes, enfriar la bebida y generar espuma mediante la acción de la clara de huevo. El limón mandarina aporta acidez y frescura, mientras que el triple seco fortalece el perfil cítrico de la preparación.

Este cóctel se clasifica como un sour cítrico de autor, debido a que mantiene una estructura basada en acidez, dulzor, base alcohólica y textura espumosa. Su finalidad es presentar una bebida fresca, elegante y equilibrada, en la que la textura también forme parte de la experiencia sensorial.

C6. Frozen de naranjilla, guanábana y limón mandarina

El cóctel C6 fue desarrollado como un frozen de naranjilla, guanábana y limón mandarina, utilizando como base alcohólica el Tardón Mireño. La técnica principal fue el frozen, que permite obtener una bebida fría, refrescante y de textura semicongelada. La naranjilla aporta acidez tropical, la guanábana brinda cuerpo y dulzor, y el limón mandarina refuerza la frescura de la bebida.

Este cóctel se clasifica como un frozen tropical de autor, porque integra frutas de perfil ácido y dulce en una preparación refrescante. Además, el uso de Tardón Mireño aporta una conexión regional, fortaleciendo la intención de vincular la propuesta con sabores del norte ecuatoriano.

6.4.2. *Aporte de la propuesta*

La propuesta de los seis cócteles de autor permite demostrar que la guanábana y el limón mandarina pueden ser utilizados más allá de su consumo tradicional. A través de técnicas de coctelería, estos productos se transforman en bebidas con identidad, presentación y valor agregado. Además, la incorporación de productos complementarios permite ampliar las posibilidades sensoriales de cada preparación sin desplazar el protagonismo de las frutas principales.

En este sentido, la propuesta aporta a la valorización gastronómica de Lita porque relaciona producto local, técnica, creatividad e identidad territorial. Los cócteles desarrollados pueden ser considerados una alternativa para eventos académicos, degustaciones, emprendimientos gastronómicos, bares, restaurantes o espacios turísticos interesados en incluir bebidas con narrativa territorial dentro de su oferta.

Para cerrar este apartado, se puede afirmar que esta propuesta evidencia que la coctelería de autor puede funcionar como una herramienta para comunicar el valor de los productos locales, fortalecer la identidad gastronómica y generar nuevas formas de aprovechamiento de la producción frutal de la parroquia Lita.

6.4.3. *Validación de la propuesta por expertos*

Este apartado da respuesta al objetivo específico número 4. evaluar la aceptación sensorial de los cócteles elaborados mediante una degustación dirigida a un panel de validación.

6.4.4. *Validación sensorial de los cócteles elaborados*

Cumpliendo con el cuarto objetivo específico, evaluar la aceptación sensorial de los cócteles elaborados mediante una degustación dirigida a un panel de validación, se realizó el proceso de evaluación con la participación de seis expertos gastrónomos. Para este proceso se utilizaron fichas de degustación aplicadas a los seis cócteles codificados como C1, C2, C3, C4, C5 y C6.

La evaluación se realizó mediante una escala de 1 a 5, donde 1 corresponde a muy deficiente, 2 a deficiente, 3 a aceptable, 4 a bueno y 5 a excelente. Los criterios valorados fueron: presentación, textura, sabor y tenor alcohólico. Además, los jurados registraron observaciones, recomendaciones y comentarios que permitieron complementar los resultados numéricos con apreciaciones cualitativas.

6.4.5. Resultados cuantitativos del proceso de validación

De manera general, los resultados evidenciaron una aceptación sensorial favorable hacia los cócteles elaborados. Se registraron 144 calificaciones individuales, correspondientes a seis jurados, seis cócteles y cuatro criterios de evaluación. El promedio general obtenido fue de 4,49 sobre 5, lo que ubica la propuesta entre las categorías de bueno y excelente.

En cuanto a la distribución de las calificaciones, el 61,8 % correspondió a la categoría excelente, el 26,4 % a la categoría bueno, el 10,4 % a la categoría aceptable y solo el 1,4 % a la categoría deficiente. No se registraron calificaciones en la categoría de muy deficiente. Esto demuestra que la mayoría de valoraciones fueron positivas y que la propuesta tuvo una buena aceptación por parte del panel evaluador.

Por criterios, la presentación obtuvo un promedio de 4,61, la textura alcanzó 4,56, el sabor registró 4,28 y el tenor alcohólico obtuvo 4,50. Estos resultados muestran que la presentación y la textura fueron los aspectos mejor valorados, mientras que el sabor, aunque se mantuvo en una valoración positiva, fue el criterio donde se identificaron mayores recomendaciones de mejora.

6.4.6. Resultados por cóctel

C6



El cóctel C6 obtuvo el promedio más alto, con 4,92 sobre 5, destacándose como el cóctel con mayor aceptación sensorial del proceso. Los jurados lo calificaron principalmente con puntuaciones de 5 en presentación, textura y sabor, y sus comentarios fueron positivos, utilizando expresiones como “excelente” y “el mejor de todos”.

C5

El cóctel C5 alcanzó un promedio de 4,83 sobre 5, ubicándose también dentro de una aceptación excelente. Fue valorado especialmente por su textura y equilibrio general. Entre las recomendaciones se mencionó la posibilidad de reforzar la presencia de la guanábana y mejorar algunos elementos visuales de la presentación.

C3

El cóctel C3 obtuvo un promedio de 4,75 sobre 5, lo que evidencia una valoración muy positiva. Los jurados destacaron su presentación, textura, sabor y tenor alcohólico. Las observaciones fueron mínimas y se relacionaron principalmente con detalles de presentación o acompañamiento para no opacar los aromas principales.

C4

El cóctel C4 presentó un promedio de 4,54 sobre 5, manteniéndose dentro de una valoración positiva. Fue reconocido por su presentación y combinación de sabores; sin embargo, algunos jurados sugirieron ajustar la acidez, el tenor alcohólico o incorporar algún elemento que mejore la armonía de la bebida.

C1

El cóctel C1 alcanzó un promedio de 4,08 sobre 5. Aunque fue valorado positivamente en presentación y textura, varios comentarios señalaron la necesidad de ajustar el sabor, el nivel de dulzor, la acidez y el equilibrio alcohólico. Esto indica que el cóctel fue aceptado, pero requiere mejoras puntuales para lograr mayor armonía sensorial.

C2

El cóctel C2 obtuvo un promedio de 3,79 sobre 5, siendo el cóctel con menor puntuación dentro del grupo evaluado. A pesar de ello, se mantuvo entre aceptable y bueno. Las principales observaciones se relacionaron con la presentación, la integración de ingredientes, la textura y el tipo de servicio. Por ello, este cóctel requiere mayor ajuste técnico para mejorar su aceptación final.

6.4.7. Resultados individuales del panel evaluador

A nivel individual, el Jurado 1 otorgó una valoración general alta, con un promedio aproximado de 4,88 sobre 5, destacando comentarios positivos sobre presentación, sabor y trabajo realizado.

El Jurado 2 obtuvo un promedio general de 4,50 sobre 5. Sus observaciones se enfocaron principalmente en mejorar el sabor, el servicio y algunos aspectos del tenor alcohólico en ciertos cócteles.

El Jurado 3 registró un promedio de 4,04 sobre 5. Este jurado realizó observaciones más críticas, especialmente en relación con la combinación de ingredientes, el dulzor, el predominio de ciertos sabores y la necesidad de ajustar algunas formulaciones.

El Jurado 4 presentó un promedio de 4,46 sobre 5. Sus comentarios destacaron cócteles muy bien logrados, pero también sugirieron mejoras en mezcla, presentación y equilibrio de algunos componentes.

El Jurado 5 obtuvo un promedio de 4,58 sobre 5, con valoraciones favorables en la mayoría de los cócteles. Sus recomendaciones se orientaron al control de cantidades, especialmente en ingredientes cítricos, dulzor y elementos de presentación.

El Jurado 6 registró un promedio de 4,46 sobre 5. Sus observaciones se enfocaron en mejorar la acidez, el uso de *garnish*, el servicio y la representatividad de algunos ingredientes principales.

6.4.8. Resultados cualitativos de las observaciones

Desde el análisis cualitativo, los comentarios del panel permitieron identificar fortalezas y aspectos de mejora. Entre las fortalezas más mencionadas estuvieron la buena presentación, la textura agradable, la combinación de sabores, el uso creativo de técnicas y la aceptación general de varios cócteles.

También se identificaron recomendaciones importantes. En algunos cócteles se sugirió aumentar el dulzor, controlar la acidez, ajustar el tenor alcohólico, mejorar la integración de ingredientes, cambiar o mejorar el tipo de servicio y reforzar la presencia de productos principales como la guanábana. Estas observaciones son relevantes porque permiten perfeccionar la propuesta antes de una posible aplicación en eventos gastronómicos, bares, restaurantes o espacios turísticos.

En conjunto, la validación permitió confirmar que los cócteles desarrollados tuvieron una aceptación sensorial positiva por parte del panel de expertos. Los resultados cuantitativos muestran promedios favorables, mientras que los comentarios cualitativos aportan criterios técnicos para mejorar la formulación, presentación y equilibrio de algunas bebidas.

GLOSARIO

Aceptación sensorial: Nivel de agrado que una persona expresa después de probar una bebida, considerando aspectos como sabor, aroma, textura, presentación y equilibrio.

Base alcohólica: Bebida con alcohol utilizada como componente principal o complementario en un cóctel. En la propuesta se emplearon bases como Caña Manabita, triple seco, vino Cabernet, destilado de café y Tardón Mireño.

Cóctel de autor: Bebida creada con una propuesta propia, donde se combinan ingredientes, técnicas, presentación e identidad territorial para generar una experiencia diferente.

Coctelería contemporánea: Forma actual de elaborar cócteles mediante el uso de técnicas modernas, ingredientes locales, presentaciones creativas y combinaciones innovadoras.

Criterios técnicos: Aspectos que se toman en cuenta para preparar correctamente una bebida, como cantidades, técnica de elaboración, equilibrio de sabores, cristalería, decoración y servicio.

Cuasi-experimental: Diseño de investigación en el que se realizan pruebas prácticas o experimentales, pero sin controlar todos los factores de manera estricta como en un laboratorio.

Degustación sensorial: Actividad en la que un grupo de personas prueba un producto para evaluar sus características mediante los sentidos.

Dinamización económica: Proceso mediante el cual una propuesta puede generar movimiento económico, beneficiando a productores, emprendimientos, bares, restaurantes o espacios turísticos.

Equilibrio organoléptico: Armonía entre las características que se perciben con los sentidos, como sabor, aroma, acidez, dulzor, textura y presentación.

Esferificación inversa: Técnica de cocina molecular que permite formar pequeñas esferas líquidas o semilíquidas, dando una presentación innovadora y una sensación diferente en boca.

Estandarización técnica: Proceso mediante el cual se definen ingredientes, cantidades, procedimiento y presentación para que una preparación pueda repetirse de la misma manera.

Estratificación: Técnica de coctelería que permite colocar líquidos en capas dentro de un vaso o copa, creando una presentación visual atractiva.

Ficha de validación sensorial: Instrumento utilizado para que los evaluadores califiquen una bebida según criterios como presentación, textura, sabor y tenor alcohólico.

Frozen: Técnica de preparación de bebidas frías o semicongeladas, generalmente elaboradas con hielo, frutas y una base líquida.

Guanábana: Fruta tropical de pulpa blanca, dulce, aromática y cremosa, utilizada en la investigación como ingrediente principal para elaborar cócteles de autor.

Identidad gastronómica: Conjunto de alimentos, bebidas, sabores, productos y prácticas culinarias que representan culturalmente a un territorio.

Identidad territorial: Relación que existe entre un producto, preparación o propuesta gastronómica con el lugar de donde proviene.

Informantes clave: Personas seleccionadas por su experiencia o conocimiento en un tema específico. En esta investigación, fueron profesionales relacionados con gastronomía, coctelería, alimentos y bebidas.

Limón mandarina: Fruto cítrico utilizado en la investigación por su acidez, aroma y frescura, características que ayudan a equilibrar bebidas de autor.

Mixología molecular: Aplicación de técnicas modernas o científicas en la elaboración de bebidas, con el fin de modificar texturas, formas o presentaciones.

Panel de validación: Grupo de expertos que evalúa una propuesta o producto para determinar su calidad, aceptación y aspectos que pueden mejorar.

Producto local: Ingrediente o alimento relacionado con un territorio específico, ya sea por su producción, consumo, tradición o valor cultural.

Producto representativo: Producto que puede identificar o simbolizar a un lugar por su presencia, uso o relación con la comunidad.

Shakeado: Técnica de coctelería que consiste en agitar los ingredientes en una coctelera para mezclarlos, enfriarlos y generar textura.

Sour: Tipo de cóctel que combina una base alcohólica con un componente ácido, un elemento dulce y, en algunos casos, clara de huevo para aportar espuma.

Tardón Mireño: Bebida alcohólica tradicional del norte ecuatoriano, utilizada en la propuesta como base para uno de los cócteles.

Tenor alcohólico: Nivel o intensidad de alcohol que se percibe en una bebida.

Textura: Sensación que produce una bebida en la boca, por ejemplo, cremosa, ligera, espumosa, líquida o semicongelada.

Valorización gastronómica: Proceso mediante el cual un producto local adquiere mayor importancia al transformarse en una propuesta culinaria o de bebidas con identidad, técnica y valor agregado.

7. CONCLUSIONES. -

- a revisión teórica permitió comprender que la coctelería de autor no solo consiste en crear bebidas novedosas, sino también en aprovechar productos locales para darles mayor valor gastronómico. En este sentido, la guanábana y el limón mandarina demostraron ser ingredientes adecuados para la elaboración de cócteles, debido a sus características de dulzor, acidez, aroma, frescura, textura y versatilidad.
- Los resultados de las encuestas reflejaron una respuesta favorable hacia la propuesta, ya que el 80,9 % de los participantes manifestó conocer la guanábana y el limón mandarina como productos presentes en Lita, mientras que el 77,8 % consideró que estos representan gastronómicamente a la parroquia. Además, el 86,4 % calificó como interesante o muy interesante la elaboración de cócteles de autor con estos ingredientes, lo que demuestra que existe aceptación e interés por nuevas formas de aprovechar estos productos.
- Las entrevistas permitieron reconocer que los productos locales tienen un papel importante en la identidad gastronómica de un territorio. Los informantes clave relacionaron la guanábana y el limón mandarina con la producción agrícola, la cultura, el turismo y la economía local. También señalaron que, para lograr una buena propuesta, es necesario cuidar aspectos técnicos como el equilibrio entre fruta, alcohol, dulzor y acidez, así como la conservación de la guanábana, la presentación y la aceptación del consumidor.
- La fase experimental permitió desarrollar seis cócteles de autor con técnicas diferentes, como esferificación inversa, mezcla integrada, estratificación, shakeado y frozen. Cada cóctel fue diseñado tomando en cuenta el producto base, la técnica de elaboración, la base alcohólica, la presentación y el equilibrio organoléptico, lo que permitió construir una propuesta vinculada con los productos representativos de la parroquia Lita.
- La validación sensorial evidenció que la propuesta tuvo una aceptación positiva por parte del panel de expertos, con un promedio general de 4,49 sobre 5, ubicando a los cócteles entre las categorías de bueno y excelente. Los cócteles con mejor valoración fueron C6, con 4,92; C5, con 4,83; y C3, con 4,75. Sin embargo, los cócteles C1, C2 y C4 requieren ajustes en sabor, acidez, dulzor, tenor alcohólico, integración de ingredientes, textura y presentación para mejorar su equilibrio final.

- En conclusión, el desarrollo de los seis cócteles de autor demostró que la guanábana y el limón mandarina pueden transformarse en bebidas innovadoras con identidad territorial y valor gastronómico. La propuesta aporta a la valorización de productos representativos de Lita y puede fortalecerse aún más mediante la estandarización técnica y la aplicación de las mejoras sugeridas por el panel evaluador durante la degustación.

8. RECOMENDACIONES. –

- Se recomienda fortalecer el sustento teórico de futuras propuestas de coctelería de autor mediante estudios actualizados sobre productos locales, identidad gastronómica, análisis sensorial y turismo gastronómico.
- Se recomienda promover el uso de la guanábana y el limón mandarina en preparaciones gastronómicas innovadoras, con el fin de ampliar su reconocimiento como productos representativos de la parroquia Lita.
- Se recomienda realizar pruebas previas de formulación antes de presentar los cócteles al consumidor final, especialmente en aspectos como acidez, dulzor, textura, tenor alcohólico y conservación de la guanábana.
- Se recomienda estandarizar las recetas mediante fichas técnicas completas que incluyan cantidades, procedimiento, técnica aplicada, cristalería, decoración, costo aproximado y observaciones sensoriales.
- Se recomienda mejorar los cócteles con menor valoración sensorial, especialmente aquellos que recibieron observaciones sobre integración de ingredientes, presentación, equilibrio alcohólico y tipo de servicio.
- Se recomienda socializar la propuesta en espacios académicos, bares, restaurantes, emprendimientos gastronómicos y eventos turísticos, para evaluar su aceptación en escenarios reales de consumo.

9 ANEXOS. –

ANEXO 1 (Cuestionario validado)

CUESTIONARIO

instrumento de encuesta aplicado

Título del instrumento:

Encuesta sobre la aceptación de cócteles de autor elaborados con guanábana y limón mandarina como propuesta de valorización gastronómica de productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra.

Objetivo del instrumento:

Recopilar información sobre los datos generales de los participantes, el conocimiento y consumo de la guanábana y el limón mandarina, la percepción de representatividad gastronómica de estos productos y la expectativa hacia la elaboración de cócteles de autor vinculados con la parroquia Lita.

Instrucciones:

La presente encuesta forma parte de un trabajo de integración curricular de la carrera de Gastronomía. La información recolectada será utilizada únicamente con fines académicos. Lea detenidamente cada pregunta y seleccione la opción que considere más adecuada. Sus respuestas serán tratadas de manera confidencial.

Datos generales

A) Sexo

- Masculino
- Femenino
- Prefiero no decir

B) Edad

- 18 a 25 años
- 26 a 35 años
- 36 a 45 años
- 46 años o más

C) Nivel de instrucción

- Primaria

- Secundaria
- Técnico/Tecnólogo
- Universitario
- Otro

D) ¿Cuál es su actividad principal?

- Agricultura
- Comercio
- Gastronomía / alimentos y bebidas
- Estudiante
- Empleado público o privado
- Otro

Preguntas de la encuesta

P1. ¿Reside actualmente en la parroquia Lita?

- Sí
- No

P2. ¿Conoce usted la guanábana y el limón mandarina como productos presentes en la parroquia Lita?

- Conozco ambos productos
- Solo conozco la guanábana
- Solo conozco el limón mandarina
- No los conozco

P3. ¿Con qué frecuencia consume guanábana o limón mandarina?

- Rara vez
- A veces
- Nunca
- Frecuentemente

P4. ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina representan gastronómicamente a la parroquia Lita?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indiferente

- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

P5. ¿Ha probado anteriormente cócteles elaborados con frutas locales?

- Sí
- No

P6. ¿Qué tan interesante le parece la idea de elaborar cócteles de autor con guanábana y limón mandarina?

- Nada interesante
- Poco interesante
- Medianamente interesante
- Interesante
- Muy interesante

P7. ¿Qué característica considera más importante en un cóctel de autor?

Puede seleccionar más de una opción.

- Sabor
- Aroma
- Presentación
- Uso de productos locales
- Innovación
- Relación con la identidad del territorio
- Precio

P8. ¿Qué aspecto considera más importante para que un cóctel represente a la parroquia Lita?

- Uso de productos locales
- Nombre relacionado con el territorio
- Presentación visual inspirada en Lita
- Innovación gastronómica

P9. Antes de probarlos, ¿qué nivel de aceptación y expectativa tendría usted hacia cócteles elaborados con productos representativos de Lita?

- Muy bajo
- Bajo

- Medio
- Alto
- Muy alto

Nota. Instrumento elaborado por el autor para recopilar información sobre el conocimiento, consumo, percepción y expectativa de los participantes frente a la propuesta de cócteles de autor elaborados con guanábana y limón mandarina como productos representativos de la parroquia Lita.

ANEXO 2 Guion de entrevista validado

GUION DE ENTREVISTA

Título del instrumento:

Guion de entrevista sobre el uso de guanábana y limón mandarina en cócteles de autor como propuesta de valorización gastronómica de productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra.

Objetivo del instrumento:

Recopilar criterios técnicos y territoriales de informantes clave vinculados con el área gastronómica, alimentos y bebidas, sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina en la elaboración de cócteles de autor, así como su relación con la identidad gastronómica, la innovación, el turismo y la valorización de productos locales.

Instrucciones:

La presente entrevista forma parte de un trabajo de integración curricular de la carrera de Gastronomía. La información obtenida será utilizada únicamente con fines académicos. Las respuestas permitirán fortalecer la propuesta de seis cócteles de autor elaborados con productos representativos de la parroquia Lita.

Datos del entrevistado

Nombre del entrevistado:

Ocupación o cargo:

Establecimiento o institución:

Fecha de la entrevista:

Código del entrevistado:

Preguntas de la entrevista

1. Desde su experiencia, ¿considera que los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio?
2. ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina pueden representar gastronómicamente a la parroquia Lita? ¿Por qué?

3. ¿Qué opinión tiene sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales en bebidas de autor?
4. ¿Qué aspectos técnicos deberían considerarse para lograr cócteles equilibrados con guanábana y limón mandarina?
5. ¿Qué riesgos observa en esta propuesta de coctelería de autor?
6. ¿De qué manera podría beneficiar a productores, emprendedores gastronómicos, bares, restaurantes, hosterías o actores turísticos?
7. ¿Qué recomendaciones finales aportaría para fortalecer esta propuesta de coctelería de autor con productos representativos de Lita?

Nota. Guion de entrevista semiestructurada elaborado por el autor para recopilar criterios técnicos y territoriales de informantes clave sobre la propuesta de cócteles de autor a base de guanábana y limón mandarina como productos representativos de la parroquia Lita.

ANEXO 3 Transcripción de las entrevistas

Entrevista E1

Nombre del entrevistado: Carlos Cortez

Ocupación o cargo: Gerente propietario

Establecimiento: El Gran Chalet

Fecha de la entrevista: 09-06-2026

Código del entrevistado: E1

1. Desde su experiencia, ¿considera que los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio?

Sí, los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio, porque permiten representar la cultura, la economía y la relación de la comunidad con su entorno. La comida y la bebida no solo se relacionan con el consumo, sino también con la forma en que un lugar se da a conocer.

2. ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina pueden representar gastronómicamente a la parroquia Lita? ¿Por qué?

Sí, pueden representar gastronómicamente a Lita, especialmente porque son productos asociados con la zona. Sin embargo, es importante fortalecer la información sobre su producción y procedencia, para que el consumidor pueda reconocer mejor el vínculo de estos productos con la parroquia.

3. ¿Qué opinión tiene sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales en bebidas de autor?

Me parece una propuesta interesante, porque permite aprovechar productos locales en bebidas diferentes. La guanábana aporta dulzor, textura, cuerpo y suavidad, mientras que el

limón mandarina puede aportar frescura y acidez. Estos elementos pueden ayudar a crear bebidas novedosas.

4. ¿Qué aspectos técnicos deberían considerarse para lograr cócteles equilibrados con guanábana y limón mandarina?

Se debe cuidar el equilibrio entre fruta, alcohol, dulzor y acidez. El limón mandarina puede ayudar a equilibrar la intensidad alcohólica, mientras que la guanábana puede aportar una textura más sedosa. También es importante manejar correctamente las proporciones para que ningún ingrediente opaque al otro.

5. ¿Qué riesgos observa en esta propuesta de coctelería de autor?

Uno de los riesgos es que en Ibarra no existe una costumbre fuerte de consumir coctelería de autor, ya que muchas personas prefieren cócteles clásicos. También se debe cuidar el manejo de las proporciones, la conservación de la guanábana y el equilibrio del sabor final.

6. ¿De qué manera podría beneficiar a productores, emprendedores gastronómicos, bares, restaurantes, hosterías o actores turísticos?

La propuesta podría beneficiar a productores locales y emprendimientos porque permite dar mayor visibilidad a los productos de la zona. También puede ampliar la oferta de bares, restaurantes y espacios turísticos mediante bebidas con identidad territorial.

7. ¿Qué recomendaciones finales aportaría para fortalecer esta propuesta de coctelería de autor con productos representativos de Lita?

Se recomienda realizar pruebas previas, estudiar mejor los productos, cuidar la conservación de la guanábana y trabajar con productores locales. También es importante socializar la propuesta para que el consumidor conozca el valor de los productos utilizados.

Entrevista E2

Nombre del entrevistado: José Aragón

Ocupación o cargo: Chef

Establecimiento: Fortaleza Bridge Garden

Fecha de la entrevista: 09-06-2026

Código del entrevistado: E2

1. Desde su experiencia, ¿considera que los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio?

Sí, los productos locales fortalecen la identidad gastronómica porque permiten relacionar la gastronomía con la cultura y la producción de un territorio. A través de ellos se puede mostrar la riqueza de una zona y dar mayor valor a sus ingredientes.

2. ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina pueden representar gastronómicamente a la parroquia Lita? ¿Por qué?

Sí, la guanábana y el limón mandarina pueden representar a Lita porque se asocian con la producción agrícola de la zona. Su uso en bebidas puede ayudar a resaltar productos propios del territorio y darles una aplicación diferente.

3. ¿Qué opinión tiene sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales en bebidas de autor?

Es una propuesta positiva e innovadora. El limón mandarina se relaciona con frescura, acidez y bebidas cítricas, por lo que puede funcionar bien en cócteles fríos. La guanábana también puede aportar un sabor diferente y una textura agradable.

4. ¿Qué aspectos técnicos deberían considerarse para lograr cócteles equilibrados con guanábana y limón mandarina?

Es importante cuidar las proporciones entre fruta y alcohol. También se debe controlar el dulzor, la acidez y la textura, para que la bebida sea equilibrada y agradable al consumidor.

5. ¿Qué riesgos observa en esta propuesta de coctelería de autor?

Uno de los riesgos es que el consumidor local puede estar más acostumbrado a bebidas tradicionales o cócteles clásicos. Por eso, la propuesta debe manejarse con cuidado, mediante pruebas de formulación y control de sabores.

6. ¿De qué manera podría beneficiar a productores, emprendedores gastronómicos, bares, restaurantes, hosterías o actores turísticos?

Puede beneficiar porque permite ampliar la oferta gastronómica y generar nuevas formas de uso para los productos locales. Además, puede apoyar a productores y emprendimientos que trabajen con frutas de la zona.

7. ¿Qué recomendaciones finales aportaría para fortalecer esta propuesta de coctelería de autor con productos representativos de Lita?

Se recomienda realizar pruebas de formulación, cuidar las cantidades de fruta y alcohol, y trabajar con productores locales para fortalecer la relación entre la bebida y el territorio.

Entrevista E3

Nombre del entrevistado: Ronald Steven Jepez

Ocupación o cargo: Barman

Establecimiento: Santa Rosa By Club

Fecha de la entrevista: 09-06-2026

Código del entrevistado: E3

1. Desde su experiencia, ¿considera que los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio?

Sí, los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica porque permiten crear propuestas diferentes, relacionadas con la cultura, la producción y la experiencia del consumidor.

2. ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina pueden representar gastronómicamente a la parroquia Lita? ¿Por qué?

Sí, pueden representar a Lita, especialmente si se comunican como productos propios de la zona. Al utilizarlos en coctelería, se puede dar a conocer mejor su valor gastronómico y su relación con el territorio.

3. ¿Qué opinión tiene sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales en bebidas de autor?

La propuesta es interesante porque permite innovar. El limón mandarina puede utilizarse en bebidas cítricas por su frescura y acidez, mientras que la guanábana puede funcionar en preparaciones novedosas por su dulzor, textura y cuerpo.

4. ¿Qué aspectos técnicos deberían considerarse para lograr cócteles equilibrados con guanábana y limón mandarina?

Se debe potenciar el sabor del fruto y evitar que el alcohol domine la bebida. También es importante cuidar el equilibrio entre acidez, dulzor, textura y presentación.

5. ¿Qué riesgos observa en esta propuesta de coctelería de autor?

El principal riesgo es que algunas personas puedan mostrar duda frente a bebidas completamente nuevas. Sin embargo, las propuestas innovadoras pueden funcionar si se relacionan con sabores conocidos y si se realizan pruebas previas.

6. ¿De qué manera podría beneficiar a productores, emprendedores gastronómicos, bares, restaurantes, hosterías o actores turísticos?

Puede beneficiar porque permite crear nuevas bebidas, ampliar la oferta de los establecimientos y dar a conocer productos ecuatorianos a consumidores locales y extranjeros. También puede fortalecer la relación entre gastronomía y turismo.

7. ¿Qué recomendaciones finales aportaría para fortalecer esta propuesta de coctelería de autor con productos representativos de Lita?

Se recomienda probar diferentes combinaciones, cuidar el sabor principal de la fruta y socializar la propuesta en establecimientos gastronómicos para conocer la respuesta del consumidor.

Entrevista E4

Nombre del entrevistado: José Sánchez

Ocupación o cargo: Administrador y propietario

Establecimiento: Dejabú

Fecha de la entrevista: 09-06-2026

Código del entrevistado: E4

1. Desde su experiencia, ¿considera que los productos locales ayudan a fortalecer la identidad gastronómica de un territorio?

Sí, los productos locales fortalecen la identidad gastronómica porque conectan la producción, la economía, la cultura y el turismo. Además, permiten que una zona sea reconocida por sus ingredientes y preparaciones.

2. ¿Considera que la guanábana y el limón mandarina pueden representar gastronómicamente a la parroquia Lita? ¿Por qué?

Sí, estos productos pueden asociarse con Lita porque se relacionan con la producción agrícola de la zona. Su uso en bebidas puede ayudar a fortalecer el reconocimiento gastronómico del territorio.

3. ¿Qué opinión tiene sobre el uso de la guanábana y el limón mandarina como ingredientes principales en bebidas de autor?

Es una propuesta viable e innovadora. La guanábana puede aportar dulzor, textura, cuerpo y suavidad, mientras que el limón mandarina puede aportar frescura y equilibrio en la bebida.

4. ¿Qué aspectos técnicos deberían considerarse para lograr cócteles equilibrados con guanábana y limón mandarina?

Se debe analizar la conservación de la guanábana, porque se oxida con facilidad y presenta semillas. También es importante cuidar el tiempo de preparación, las proporciones, la presentación final y el equilibrio entre los ingredientes.

5. ¿Qué riesgos observa en esta propuesta de coctelería de autor?

Los riesgos principales son la conservación de la guanábana, el control de porciones, la aceptación del consumidor y la preferencia por cócteles clásicos. Por eso, se deben realizar pruebas antes de presentar la propuesta final.

6. ¿De qué manera podría beneficiar a productores, emprendedores gastronómicos, bares, restaurantes, hosterías o actores turísticos?

La propuesta puede beneficiar a productores locales, bares, restaurantes y emprendimientos porque permite crear nuevos sabores y dar mayor visibilidad a la producción agrícola. También puede aportar a la imagen gastronómica y turística del territorio.

7. ¿Qué recomendaciones finales aportaría para fortalecer esta propuesta de coctelería de autor con productos representativos de Lita?

Se recomienda realizar análisis de mercado, probar combinaciones con diferentes alcoholes, estudiar métodos de conservación y trabajar con productores locales para fortalecer la propuesta.

Nota. Transcripción organizada a partir de las entrevistas aplicadas a los informantes clave E1, E2, E3 y E4. La información fue estructurada según el guion de entrevista y los criterios utilizados en la categorización cualitativa de los resultados.

Ficha de evaluación taller de degustación

Tema: “Desarrollo de seis cócteles de autor a base de guanábana y limón mandarina como propuesta de valorización gastronómica de los productos representativos de la parroquia Lita, Ibarra”

Objetivo de la ficha: Obtener la valoración de los cócteles de autor codificados del C1 al C6, considerando sus características sensoriales, técnica aplicada, identidad territorial y aceptación general.

Fecha	
Nombre del Evaluador	

Información General	
Nombre de la preparación	C1
Técnica Utilizada	

Escala de evaluación:

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

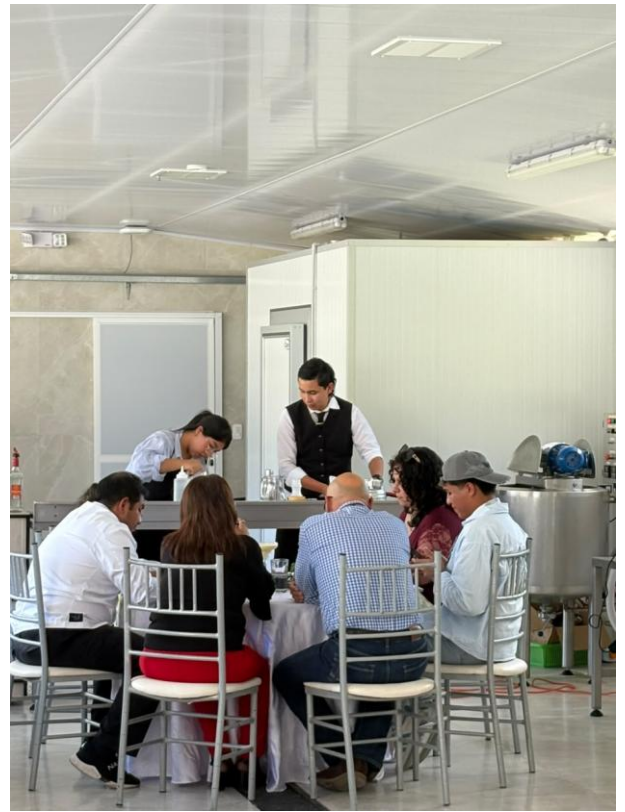
Criterios a calificar	Calificación (1 a 5)					Observaciones del evaluador
Presentación	1	2	3	4	5	

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	

ANEXO 5. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LA DEGUSTACIÓN SENSORIAL



ANEXO 6. AFICHE TÉCNICO DEL CÓCTEL C1

C1. Cóctel de guanábana y hierba luisa

Cóctel de autor con identidad territorial

1. Fotografía del cóctel

2. Receta

- ◆ Pulpa de guanábana
- ◆ Infusión de hierba luisa
- ◆ Caña Manabita
- ◆ Alginato
- ◆ Calcio
- ◆ Espuma ligera

3. Técnica aplicada

Técnica de esferificación inversa. Se preparó una base de guanábana con infusión de hierba luisa y se formaron esferas de textura delicada mediante el uso de calcio y un baño con alginato. La preparación se presentó en cucharas de bocado, acompañada de espuma ligera, para generar una experiencia sensorial innovadora y una presentación de coctelería contemporánea.

4. Clasificación

Cóctel de autor con técnica vanguardista

5. Descripción

Propuesta de coctelería que resalta la cremosidad natural de la guanábana y el perfil aromático de la hierba luisa. La esferificación aporta innovación visual y sensorial, mientras que la caña manabita complementa la identidad del cóctel. Su formato en cucharas de degustación refuerza el carácter experimental y gastronómico de la preparación.

Anexo de tesis – Elaboración propia

ANEXO 7. AFICHE TÉCNICO DEL CÓCTEL C2



C2. Cóctel de limón mandarina, leche condensada y coco

Cóctel de autor con identidad territorial

1. Fotografía del cóctel



2. Receta

- ◆ Limón mandarina
- ◆ Leche condensada
- ◆ Coco rallado
- ◆ Triple seco
- ◆ Hielo

3. Técnica aplicada

Técnica de licuado o mezcla integrada. Se combinan el limón mandarina, la leche condensada, el triple seco y el hielo hasta obtener una bebida homogénea, cremosa y fresca. El coco rallado complementa la preparación con textura y un perfil tropical, aportando mayor complejidad sensorial y una presentación atractiva.

4. Clasificación

Cóctel cítrico-cremoso de autor

5. Descripción

Cóctel de autor que integra la acidez y frescura del limón mandarina con la suavidad de la leche condensada y el aporte aromático del coco. Su perfil sensorial es cremoso, refrescante y equilibrado, destacando la identidad territorial del producto principal y su potencial gastronómico.

Anexo de tesis – Elaboración propia




ANEXO 8. AFICHE TÉCNICO DEL CÓCTEL C3

C3. Cóctel de guanábana y frutos rojos

Cóctel frutal estratificado

1. Fotografía del cóctel

2. Receta

- ◆ Guanábana
- ◆ Frutos rojos
- ◆ Vino Cabernet
- ◆ Leche

3. Técnica aplicada

Estratificación y separación de colores. Primero se prepara la base de guanábana para aportar cuerpo y cremosidad. Luego se incorpora la mezcla de frutos rojos y vino Cabernet de manera cuidadosa para formar capas visibles y lograr contraste visual. La técnica busca mantener la diferenciación de tonalidades y resaltar la presentación del cóctel.

4. Clasificación

Cóctel frutal estratificado

5. Descripción

Cóctel de autor elaborado con guanábana, frutos rojos y vino Cabernet. La bebida combina dulzor, acidez, cremosidad y contraste visual, generando una propuesta sensorial y estética acorde con la valorización gastronómica de productos locales.

Anexo de tesis – Elaboración propia

ANEXO 9. AFICHE TÉCNICO DEL CÓCTEL C4

C4. Cóctel de café y limón mandarina

Cóctel de autor con identidad territorial

1. Fotografía del cóctel

2. Receta

- ◆ Limón mandarina
- ◆ Destilado de café
- ◆ Shot de café
- ◆ Café granulado
- ◆ Hielo

3. Técnica aplicada

Técnica de estratificación. Se prepara primero la base cítrica de limón mandarina y, posteriormente, se añade con cuidado el componente de café sobre una cuchara para lograr capas visibles y diferenciadas. Esta técnica resalta el contraste de sabores, densidades y colores, aportando atractivo visual y equilibrio sensorial.

4. Clasificación

Cóctel cítrico-tostado de autor

5. Descripción

Cóctel de autor que combina la frescura y acidez del limón mandarina con las notas tostadas y aromáticas del café. Esta integración genera contraste, equilibrio y una experiencia sensorial atractiva, resaltando la identidad territorial y el valor de sus ingredientes.

ANEXO 10. AFICHE TÉCNICO DEL CÓCTEL C5



C5. Cóctel de huevo

Sour de limón mandarina con clara de huevo

1. Fotografía del cóctel





2. Receta

- ◆ Limón mandarina
- ◆ Naranja
- ◆ Clara de huevo
- ◆ Triple seco (2 oz)
- ◆ Hielo
- ◆ *Decoración:* rodaja deshidratada de naranja



3. Técnica aplicada

Chequeado o shakeado tipo sour. Primero se realiza un agitado en seco para emulsionar la clara de huevo y generar espuma. Luego se agrega hielo y se repite el agitado para enfriar, integrar los ingredientes y obtener una textura cremosa y equilibrada.



4. Clasificación

Sour cítrico de autor



5. Descripción

Cóctel de perfil cítrico y textura espumosa, elaborado a base de limón mandarina, clara de huevo y triple seco. La bebida resalta frescura, equilibrio y una presentación sensorial acorde con la propuesta gastronómica de la tesis.



Anexo de tesis – Elaboración propia

ANEXO 11. AFICHE TÉCNICO DEL CÓCTEL C6



C6. Frozen de naranjilla, guanábana y limón mandarina

Cóctel de autor con identidad territorial

1. Fotografía del cóctel



2. Receta

- ◆ Naranjilla
- ◆ Guanábana
- ◆ Limón mandarina
- ◆ Helado de vainilla
- ◆ Tardón Mireño
- ◆ Hielo

3. Técnica aplicada

Técnica frozen. Se licúan la naranjilla, la guanábana y el limón mandarina con hielo, helado de vainilla y Tardón Mireño, hasta obtener una bebida homogénea, cremosa y de textura semicongelada. Esta técnica permite integrar los sabores frutales y resaltar una experiencia refrescante, suave y tropical.

4. Clasificación

Frozen tropical de autor

5. Descripción

Cóctel elaborado con naranjilla, guanábana y limón mandarina, donde la fruta aporta frescura, acidez equilibrada y textura cremosa. El Tardón Mireño brinda carácter a la bebida y refuerza su identidad territorial. La técnica frozen convierte la preparación en una propuesta refrescante, agradable y visualmente atractiva.

Anexo de tesis – Elaboración propia

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -

- Albuja Freire, A. M. (2025). Línea de bebidas soft con esferificaciones de coctelería [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/items/d3dee860-3383-42d8-93d0-16f314583da4>
- Arroyo Coba, O. P. (2024). Línea de cocteles a base de chawarmishqui [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/bitstreams/6828b792-985a-40da-9b8a-8d77179a20ae/download>
- Bazán-Plasencia, J., Mejía-Vásquez, A., Bracamonte, G. H., Ponce-Ramírez, J. A., Ortecho-Llanos, R., Hurtado-Soria, B. Z., Villanueva, E., & Aguirre, E. (2025). Development of a citrus drink using mixture design: Sensory evaluation, total polyphenols and vitamin C. *Beverages*, 11(2), 51. <https://doi.org/10.3390/beverages11020051>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Britannica. (2026). Soursop. *Encyclopaedia Britannica*. <https://www.britannica.com/plant/soursop>
- Chávez Ramos, R. I. (2023). Aplicación del paico (*Chenopodium ambrosioides*) en platillos de la gastronomía imbabureña a través de un recetario [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/items/5caf2ad5-71ed-4763-ab87-1dcf4c94e8d4>
- CONAGOPARE Imbabura. (s.f.). GAD Lita. <https://conagopareimbabura.gob.ec/parroquias/detalle/gad-lita/>
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). Registro Oficial No. 449. <https://www.fao.org/right-to-food-around-the-globe/countries/ecu/es/>
- Córdova Acosta, J. A., & Córdova Egas, B. A. (2022). Utilización y aprovechamiento del chaguarmishqui en la gastronomía de los restaurantes del sector del Carmen de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/79443fa2-ba30-4af6-9443-761f6b0eed9/content>
- Criollo Velásquez, L. A. (2025). Diseño de cocteles de autor inspirados en festividades andinas con técnicas clásicas de coctelería [Trabajo de titulación, Pontificia

- Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE.
<https://repositorio.puce.edu.ec/items/b647005f-4ffe-42d7-bd99-4684d874a1ff>
- Fernández-Huazo, S., Ruiz-López, I. I., Ochoa-Velasco, C. E., & Hernández-Carranza, P. (2024). Development and characterization of functional beverage based on soursop (*Annona muricata* L.), inulin, and whey powders. *Applied Food Research*, 4(2), 100472. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100472>
- GAD Parroquial Rural de Lita. (2023). Atractivos turísticos. <https://lita.gob.ec/attractivos-turisticos/>
- González De La Torre, E. M. (2023). Aplicación de técnicas de mixología molecular en bebidas tradicionales de Otavalo [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE.
<https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/44846>
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
https://books.google.com.ec/books?id=biL_mAEACAAJ
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2.^a ed.). Springer. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4419-6488-5>
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2.^a ed.). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5>
- Ley Orgánica de Salud. (2006). Registro Oficial Suplemento No. 423.
<https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf>
- Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (2009). Registro Oficial Suplemento No. 583. <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019-04/LEY%20ORG%C3%81NICA%20DEL%20R%C3%89GIMEN%20DE%20LA%20SOBERAN%C3%8DA%20ALIMENTARIA%20-%20LORSA.pdf>
- Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (2009). Registro Oficial Suplemento No. 583. <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019-04/LEY%20ORG%C3%81NICA%20DEL%20R%C3%89GIMEN%20DE%20LA%20SOBERAN%C3%8DA%20ALIMENTARIA%20-%20LORSA.pdf>
- López-Giraldo, L. J., Guerrero-Amaya, H., Álvarez, J. A., Bedoya, J. H., & Sánchez, L. S. (2024). Comprehensive evaluation of soursop spirit drinks: Distillation conditions, volatiles compounds and process simulation. *Chemical Engineering Transactions*, 109, 289–294. <https://doi.org/10.3303/CET24109049>
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2006). *Sensory evaluation techniques* (4.^a ed.). CRC Press.
<https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.1201/b16452/sensory-evaluation-techniques-morten-meilgaard-thomas-carr-thomas-carr>

- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento turístico de alimentos y bebidas. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/10/2023-Reglamento-de-Alimentos-y-Bebidas.pdf>
- Naciones Unidas. (s.f.). Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns. <https://sdgs.un.org/goals/goal12>
- Naciones Unidas. (s.f.). Goal 2: End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture. <https://sdgs.un.org/goals/goal2>
- Naciones Unidas. (s.f.). Goal 8: Promote sustained, inclusive and sustainable economic growth, full and productive employment and decent work for all. <https://sdgs.un.org/goals/goal8>
- Nolasco-González, Y., García-Magaña, M. L., León-Fernández, A. E., Monribot-Villanueva, J. L., Guerrero-Analco, J. A., & Montalvo-González, E. (2023). Formulación y análisis fitoquímico de una bebida potencialmente funcional al combinar extracto de hojas y pulpa de *Annona muricata* (Annonaceae). *Acta Botánica Mexicana*, 130, e2185. <https://doi.org/10.21829/abm130.2023.2185>
- Nolasco-González, Y., García-Magaña, M. L., León-Fernández, A. E., Monribot-Villanueva, J. L., Guerrero-Analco, J. A., & Montalvo-González, E. (2023). Formulación y análisis fitoquímico de una bebida potencialmente funcional obtenida de la combinación de un extracto de hojas y pulpa de *Annona muricata* (Annonaceae). *Acta Botánica Mexicana*, 130, e2185. <https://doi.org/10.21829/abm130.2023.2185>
- Pardo, H., Owoyemi, A., Benjamin, O., Goldenberg, L., Yaniv, Y., Doron-Faigenboim, A., Carmi, N., & Porat, R. (2021). Sensory analysis of a new citrus juice made from ‘Aliza’ fruit: A new pomelo × mandarin hybrid. *Journal of Food Science and Nutrition Research*, 4(1), 1–11. <https://doi.org/10.26502/jfsnr.2642-11000058>
- Peñafiel Llanos, J. O. (2022). Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra ecuatoriana [Trabajo de titulación, Universidad de Cuenca]. Repositorio Universidad de Cuenca. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/26dd0f0e-eed6-4168-a0fe-d18570ba08c2>
- Peñafiel Niveló, K. N. (2026). Cocteles inspirados en comidas y bebidas típicas de Ambato [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/items/d5995d67-0bd1-4dfa-8b3c-3ba4cea91677>
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? En A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 3–20). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203218617-7>
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5–17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>

- Rogel Chiriboga, C. K. (2025). Línea de cocteles a base de morete [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE.
<https://repositorio.puce.edu.ec/items/dbb9bdd5-e3f4-42f7-a0fc-876ad32063ce>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336.
<https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). *Sensory evaluation practices* (3.^a ed.). Elsevier Academic Press.
https://books.google.com/books/about/Sensory_Evaluation_Practices.html?id=iQ2cbxbi1qsC
- Tobar Pantoja, C. R. (2024). Renovación de la receta del ceviche de flor de banano en la parroquia Lita del cantón Ibarra de la provincia de Imbabura [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. Repositorio PUCE.
<https://repositorio.puce.edu.ec/items/e2418b6a-b079-46c1-bce0-e983006e8d71>
- UCR Citrus Variety Collection. (s.f.). Baishashui Rangpur lime: Citrus limonia Osbeck. University of California, Riverside. <https://citrusvariety.ucr.edu/crc4129>
- Universidad de California, Riverside. (s.f.). Philippine red Rangpur lime: Citrus limonia Osbeck. Givaudan Citrus Variety Collection. <https://citrusvariety.ucr.edu/crc2318>
- Wondrich, D. (2021). Cocktail. En *The Oxford Companion to Spirits & Cocktails*. Oxford University Press. <https://www.spiritsanddistilling.com/dictionary/acref-9780199311132-e-287>