

PUCE TEC
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

**LÍNEA DE COCTELES INSPIRADO EN LAS AVES RESIDENTES EN LAS ISLAS
GALÁPAGOS**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo
Superior en Gestión Culinaria**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Christopher Andrés Castro Medina

Director:

Lic. Pablo Ricardo Cepeda Cevallos

Ambato – Ecuador

Abril 2024

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo, **CHRISTOPHER ANDRÉS CASTRO MEDINA**, con cédula de ciudadanía, **1804855136**, autor del trabajo de graduación intitulado: "LÍNEA DE COCTELES INSPIRADO EN LAS AVES RESIDENTES EN LAS ISLAS GALÁPAGOS", previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA EN PUCE TEC.**

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENECYT en formato digital una copia de referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del su sitio web de la biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Ambato, abril 2024



Christopher Andrés Castro Medina

1804855136

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

LÍNEA DE COCTELES INSPIRADO EN LAS AVES RESIDENTES EN LAS ISLAS GALÁPAGOS

Línea de Investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES.

Autor:

Christopher Andrés Castro Medina

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic.

CC. 1804222048

CALIFICADOR

f 

Xavier Geovanny Muela Santamaría, Tnglo.

CALIFICADOR

f 

Diego Sebastián Viera Pérez, Ing. Mg.

CALIFICADOR

f 

Daniel Marcelo Acurio Maldonado, Ing. Mg.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

f 

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

f 

Ambato – Ecuador

Abril 2024

DEDICATORIA

Sin duda, mi madre ha sido un pilar fundamental en mi camino hacia el éxito. Su apoyo incondicional, su confianza en mis capacidades y su amor constante me han dado la fuerza para superar los obstáculos y alcanzar mis metas.

Mi madre es un tesoro invaluable, su dedicación, sacrificio y amor maternal me han brindado la seguridad y el impulso que necesitaba para llegar donde estoy hoy. Que este proyecto sea un homenaje a su invaluable presencia en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Empecemos por Dios, sin duda, su gracia nos da la fuerza para seguir adelante en cualquier circunstancia. Mis padres, pilares invaluable, su apoyo incondicional me han traído hasta donde estoy hoy. Mis hermanos, compañeros de camino, siempre presentes como un apoyo fundamental en mi vida, y mis profesores, faros de conocimiento que me enseñaron a dar lo mejor de mí.

Cada uno de ellos ha dejado una huella imborrable en mi camino. Que mi agradecimiento se traduzca en acciones que honren su apoyo y me impulsen a seguir creciendo y cosechar éxitos.

RESUMEN

La falta de conocimiento sobre las aves endémicas de las Islas Galápagos es una preocupación que amenaza la conservación de la biodiversidad de la región y limita las experiencias turísticas genuinas. Este proyecto tiene como objetivo central, la creación de una innovadora línea de cócteles temáticos inspirada en las aves locales, con la idea de brindar una experiencia de mixología única, a la par de aumentar el interés turístico en la zona, al combinar la creatividad en la elaboración de cócteles con la riqueza natural de Galápagos, se pretende satisfacer los gustos de los visitantes y promover el patrimonio único de las islas.

Para obtener la información necesaria para el desarrollo del proyecto, se llevó a cabo una investigación exhaustiva de las características físicas y comportamentales de las aves más conocidas de las Islas Galápagos, a través de la observación, así como una selección cuidadosa de licores y cristalería para complementar sus perfiles. Los principales resultados muestran la riqueza de la biodiversidad galapagueña y la posibilidad de que se integre en experiencias sensoriales a través de la mixología.

Palabras claves: coctelería, mixología, aves, galápagos, endémico.

ABSTRACT

The lack of knowledge about the endemic birds of the Galapagos Islands is a concern that threatens the conservation of the region's biodiversity and limits genuine tourism experiences. This project has as its central objective the creation of an innovative line of themed cocktails inspired by local birds, with the idea of providing a unique mixology experience, while increasing tourism interest in the area by combining creativity in the preparation of cocktails with the natural wealth of Galapagos, to satisfy the tastes of visitors and promote the unique heritage of the islands.

To obtain the necessary information for the development of the project, an exhaustive investigation of the physical and behavioral characteristics of the most well-known birds of the Galapagos Islands was carried out through observation, as well as a careful selection of liquors and glassware to complement their profiles. The main results show the richness of Galapagos biodiversity and the possibility of integrating it into sensory experiences through mixology.

Keywords: *cocktails, mixology, birds, Galapagos, endemic.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA.....	3
1.1. Las islas Galápagos.....	3
1.2. Aves endémicas.....	4
1.3. Coctelería.....	7
1.4. La naturaleza como inspiración	9
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	14
2.1. Tipo de Investigación y enfoque de investigación	14
2.2. Grupo de estudio (población y muestra).....	15
2.3. Técnica e instrumentos	18
2.4. Procesamiento y análisis de la información.....	21
CAPÍTULO III. PROPUESTA	30
3.1. Análisis situacional	30
3.2. Determinación de necesidades y oportunidades.....	31
3.3. Diseño del proyecto.....	33
3.4. Simulación / aplicación / implementación del proyecto.....	44
CONCLUSIONES.....	47
RECOMENDACIONES	48
BIBLIOGRAFÍA	50

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Análisis de las Aves Endémicas	16
Cuadro 2. Especificaciones de la Cristalería	17
Cuadro 3. Características de los Licores.....	18
Cuadro 4. Cuadro de Observación - Características de la Aves	22
Cuadro 5. Análisis de la Cristalería respecto a las aves.....	24
Cuadro 6. Descripción de la Composición de las Bebidas en Relación a las Aves	26

INTRODUCCIÓN

Las islas Galápagos son conocidas por su biodiversidad excepcional, lamentablemente, tanto turistas como la población local desconocen sobre la variedad endémica de aves del archipiélago. Debido a esta falta de conocimiento no se aplican las medidas adecuadas para la preservación de estas especies, lo cual representa una amenaza directa para su conservación ya que no se comprende la importancia de su rol en el ecosistema. Frente a esta situación problemática se han determinado múltiples riesgos para las aves, entre ellos, la pérdida de hábitat e introducción de especies invasoras, por esta razón el presente proyecto, como respuesta a esta problemática, no solo busca cerrar esta brecha de conocimiento, sino que también ofrece una experiencia sensorial única a través de la mixología. De esta manera, contribuye a la conciencia y preservación de la riqueza natural de las Islas Galápagos.

Para abordar este tema, el estudio actual tiene como objetivo general sugerir una variedad de cócteles que se inspiren en las aves que viven en las Galápagos, con el fin de aumentar su comprensión y apreciación, en donde se propone determinar las características físicas de las aves, empleando licores que se adapten a sus características; y producir cócteles para despertar el interés turístico en las islas. El objetivo de esta investigación es ofrecer una forma innovadora de aprender sobre la riqueza de aves endémicas a través de una experiencia sensorial de coctelería. Estos cócteles temáticos únicos tienen como objetivo aumentar la conciencia sobre la biodiversidad de las Galápagos y fomentar el turismo responsable.

Objetivos

Objetivo general

Proponer una línea de cocteles inspirada en las aves residentes de las islas Galápagos.

Objetivos específicos

1. Identificar las características físicas de las aves residentes en las islas Galápagos.
2. Determinar tipos de licores adaptables a las características de las aves residentes en las islas Galápagos.
3. Elaborar una línea de cocteles inspirada en las aves residentes de las islas Galápagos para despertar el interés turístico en visitar las islas.

Justificación

La propuesta de generar una línea de cocteles con base en la diversidad de las aves endémicas de Galápagos, es justificada a través de la necesidad de generar alternativas innovadoras que contribuyan a la educación, la sensibilización y la promoción de acciones concretas para la conservación de este patrimonio natural único. A través de este proyecto se busca plasmar en preparaciones gourmet las particularidades de especies como pingüino de Galápagos, piquero de patas azules y rojas, piquero de nazca, entre otros, con la finalidad de fomentar la investigación científica de sus cualidades organolépticas y la creatividad al traducirlas en propuestas mixológicas autorales. Esta coctelería temática es una forma única de turismo experiencial que fomenta el avistamiento responsable de aves y la cooperación entre actores locales en la protección de la biodiversidad.

CAPÍTULO I: ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

El presente marco teórico tiene como objetivo profundizar en los componentes que sustentan esta propuesta para la creación de una línea de cócteles inspirada en las aves que viven en las islas Galápagos. Para lograr esto, se ha profundizado en conceptos fundamentales sobre las características geográficas y ecosistémicas de este archipiélago, que son responsables de la variedad de avifauna que allí habita. Además, se ha abordado elementos fundamentales de la coctelería actual, con un enfoque en las tendencias de preparaciones orgánicas y sensoriales. Finalmente, se han descrito los métodos empleados para realizar cócteles, así como sugerencias para el diseño de presentaciones que se inspiren en estas aves insulares únicas. De esta manera, se crea una base teórica específica para la elaboración de la propuesta.

1.1. Las islas Galápagos

La región Insular del Ecuador, también conocidas como Islas Galápagos, se encuentran situadas en el Océano Pacífico frente a la costa de ecuatorial, estas ofrecen un ecosistema excepcional y de gran relevancia científica. Al visitar las islas en 1835, Charles Darwin creó sus teorías evolutivas en base a la variabilidad de las especies endémicas (Lanteri, 2001). El aislamiento geográfico y las condiciones ambientales excepcionales de las Galápagos son las que explican su diversidad biológica.

En complemento, Oswald, (2009), afirma que estas islas volcánicas albergan una amplia gama de especies, incluidas aves como el pinzón de Darwin y el cormorán no volador, las Galápagos son un lugar único que ha sido designado como Reserva de la Biosfera y Patrimonio de la Humanidad, destacando su importancia para la investigación biológica y la conservación. En base a esto es posible entender la importancia cultural y natural que las islas representan tanto a nivel nacional como internacional.

Numerosos estudios científicos han examinado este grupo de islas, abordando temas desde la ecología hasta la evolución. Los estudios realizados por Grant y Grant (2007) sobre la evolución de los pinzones de Darwin han proporcionado conocimientos importantes sobre la evolución en condiciones insulares. Además, la singularidad de las aves de las Galápagos, con adaptaciones únicas a su entorno, ofrece una oportunidad única para explorar la interconexión entre la fauna local y la cultura. Esto se evidencia en la investigación actual centrada en la creación de una línea de cócteles inspirada en estas aves emblemáticas.

Flora y fauna

El archipiélago de las Islas Galápagos es famoso por su contribución a la teoría de la evolución y cuenta con una fascinante variedad de flora y fauna adaptada a sus condiciones ambientales únicas. El *Scalesia*, un árbol que varía en forma y tamaño según la isla es una de las especies endémicas de la flora de las Galápagos, además, la flora incluye cactus gigantes y variedades de manglares que han desarrollado su supervivencia en suelos volcánicos y condiciones climáticas extremas (Patzelt y Echeverría, 1996). Cabe destacar que dentro de las Islas existen diferentes biomas y por tanto, de Isla a Isla la flora varía de forma drástica.

En cuanto a la fauna, las islas albergan especies icónicas como las tortugas gigantes, cuyas subespecies han evolucionado de manera distintiva en cada isla. El papel de las aves es importante; algunos de los representantes más famosos incluyen cormoranes no voladores, alcatraces y piqueros de patas azules (Salas, 2016). La interacción única entre la flora y la fauna de las Galápagos constituye un punto de estudio científico y destaca la importancia de preservar este ecosistema insular único en el mundo.

1.2. Aves endémicas

A continuación, se detalla sobre las aves endémicas de las Islas Galápagos, como se mencionó anteriormente, cada animal de las Islas desarrolla un rol esencial para la rica biodiversidad del archipiélago. Estas especies, que se desarrollaron en un

entorno aislado durante millones de años, son testigos vivientes de procesos evolutivos extraordinarios. En el presente proyecto, se ha tomado como inspiración con las siguientes aves: pingüino de Galápagos, piquero de patas azules y de patas rojas, albatros, cormorán no volador, gavián de Galápagos y el pájaro brujo de Galápagos.

La primera ave propuesta es el pingüino de Galápagos, el único representante de su especie en el hemisferio norte, adaptado a las condiciones ecuatoriales. Respecto a esta especie, Ñacato y Moretta, (2020), declara; este pingüino se ha adaptado a las aguas cálidas de las Islas Galápagos, es pequeño y tiene plumaje negro con manchas blancas en la cara, su estructura física y los hábitos de buceo profundo reflejan una evolución única, lo que le permite aprovechar al máximo los recursos alimenticios disponibles en su entorno marino, mide entre 50-55 centímetros y pesa alrededor de 2 a 5 kilogramos. La presencia de él en las Islas Galápagos resalta la singularidad de las adaptaciones evolutivas en entornos marinos tropicales.

Los piqueros, ya sean de patas azules o enmascarados, son aves marinas que se lanzan desde alturas impresionantes para atrapar peces, su envergadura circunda el metro o metro y medio, su peso varía entre 1.5 a 2.5 kilogramos. El comportamiento único de las islas y su importancia en la cadena alimentaria marina destacan la rica biodiversidad de las aguas que las rodean (de Vries, 2009).

Sobre el piquero de patas rojas, su distintivo principal reside en su plumaje oscuro y patas de un color rojo intenso. Entre sus características principales se encuentran, sus alas alargadas, que le permiten realizar vuelos planos sobre el agua durante la búsqueda de presas, un pico puntiagudo único, que es adecuado para la pesca en vuelo, su envergadura se encuentra entre 1.5 a 2 metros, por otra parte, su peso circunda los 2 a 3 kilos (Bravo, 2020). Lo que demuestra adaptaciones específicas de las especies de acuerdo con el ecosistema.

El albatros de Galápagos, es un ave de gran envergadura y habilidad para volar, entre sus habilidades Loyola, (2018), destaca su capacidad para realizar vuelos

largos sobre los océanos en busca de alimento, destacando la eficiencia de sus alas y su capacidad para aprovechar las corrientes de aire, estas habilidades son gracias a su envergadura de ala a ala, que va desde los 2.2 hasta los 2.5 metros, pesa entre 3 a 4.5 kilogramos.

Por otra parte, un ejemplo impresionante de la adaptación al entorno marino es el cormorán no volador, que es único en su especie. Estas aves han desarrollado habilidades de buceo excepcionales para conseguir su alimento al perder su capacidad de vuelo, tiene una altura aproximada de 70 centímetros y pesa alrededor de 1.5 a 2.5 kilos (Loyola, 2018). Su presencia en las Galápagos demuestra cómo las especies evolucionan para maximizar los recursos de su hábitat.

Sobre el gavián de Galápagos, de Vries, (2009), detalla, que esta especie, ha evolucionado para convertirse en un depredador especializado que se alimenta principalmente de aves, es un ave pequeña, siendo su longitud corporal entre 46 a 51 centímetros, su envergadura se sitúa entre los 78 a 94 centímetros. Su presencia enfatiza la interconexión y adaptación únicas a nichos ecológicos específicos de estas islas.

Finalmente, se describe a breves rasgos al pájaro brujo de las islas, esta especie endémica, se caracteriza por su color rojo, además es un ave pequeña, mide alrededor de 35 y 38 centímetros y pesa alrededor de 100 a 150 gramos, habita en la zona húmeda-boscosa de Santa Cruz e Isabela, su alimentación consta del néctar de plantas nativas como la scalesia, opuntia y crotón (Aránega, et. al, 2005). La preservación de esta ave, depende del cuidado adecuado de los bosques de opuntia, necesarios para su supervivencia.

En pocas palabras, las aves que viven en las Islas Galápagos son fuentes inagotables de inspiración para la creación de una experiencia sensorial única en el mundo de la coctelería. Cada especie, con sus características y adaptaciones únicas, ofrece una amplia gama de sabores, colores y texturas que pueden ser reflejadas de manera creativa en una variedad de cócteles. Al explorar las

conexiones entre la biodiversidad galapagueña y la mixología, no solo se resalta la belleza natural de estas aves, sino también la posibilidad de traducir sus historias evolutivas en experiencias culinarias y sensoriales para los amantes de la coctelería, lo que establece un vínculo entre la conservación, la ciencia y la creatividad gastronómica.

1.3. Coctelería

El mundo de la coctelería es un escenario emocionante y creativo donde la historia de la mezcla de bebidas se entrelaza con la evolución cultural y gastronómica a lo largo del tiempo. Este componente crucial de la investigación se adentra en el fascinante mundo de la coctelería, explorando sus orígenes históricos, las influencias de figuras importantes y las transformaciones que la han convertido en algo más que una simple preparación de bebidas alcohólicas. En este apartado se pretende revelar los hilos conductores que han tejido la rica trama de esta disciplina, desde los primeros vestigios en civilizaciones antiguas hasta la consolidación de la coctelería moderna en el siglo XIX.

En esta narrativa, Según Mainer, (2005), la Prohibición en Estados Unidos es un punto de inflexión, un período crítico que marcó el surgimiento de *speakeasies* y la resiliencia de cócteles clásicos. Este recorrido histórico sirve como base para comprender cómo la coctelería contemporánea se convierte en un puente entre la tradición y la innovación. Uniendo sus orígenes con la inspiración única de las Islas Galápagos, lo que permite el desarrollo de esta línea de cócteles única.

La coctelería es el arte de combinar diferentes ingredientes alcohólicos para producir una bebida con un equilibrio, aroma y sabor únicos. Esta práctica se originó en Estados Unidos cuando las tabernas comenzaron a experimentar con la combinación de destilados, jarabes, frutas y especias a finales del siglo XVIII (Gallego, 2006). Sin embargo, los cócteles con identidad propia como Sour, Fizz y Swizzle no se popularizaron hasta mediados del siglo XIX, durante la fiebre del oro en California, gracias a la innovación de *bartenders* expertos como el "Profesor" Jerry Thomas (Wondrich, 2010).

En 1880, el barman Martin Cuneo en el Pendennis Club de Louisville inventó el cóctel más famoso de la historia, el "*Old Fashioned*". La creación de fórmulas como el "Manhattan", el "Sidecar" y el "Daiquiri" en los años posteriores marcaron la "Era Dorada" de la coctelería (Inchaurreaga, 2022). Desde entonces, esta tendencia se extendió desde Estados Unidos y Europa hacia todo el mundo, acompañada por los avances en destilación que proporcionaban nuevos recursos para las recetas.

La coctelería contemporánea, con más de 200 años de evolución, ha alcanzado un alto nivel de sofisticación e innovación constante, como se ha expuesto en las siguientes secciones. Sin embargo, sin las raíces históricas que establecieron su arte y ciencia, combinando sabores, colores y texturas para el disfrute sensorial, este campo no hubiera alcanzado su destacado lugar en la cultura y la industria de la hospitalidad global hoy en día.

Principios de mixología

Es fundamental comprender y aplicar los principios fundamentales de la mixología en el marco teórico de este proyecto de investigación centrado en la creación de una línea de cócteles inspirada en las aves de las Islas Galápagos. Estos principios sirven como pautas fundamentales que afectan la calidad, la presentación y la experiencia sensorial de cada cóctel que se crea. La proporción precisa de ingredientes es importante porque determina el equilibrio de sabores y la complejidad del cóctel. Se buscan proporciones que capturen la esencia distintiva de las aves galapagueñas, asegurando que cada elemento contribuya de manera equilibrada a la experiencia mundial.

La mixología moderna se basa en una serie de principios que todo *bartender* profesional debe comprender para crear cócteles equilibrados, armoniosos y que resalten la esencia de los ingredientes utilizados. Como plantea Gaspar (2018), "el uso de alcoholes, licores y otros componentes de primera calidad, preferiblemente artesanales, es crucial para realzar los matices de sabores y aromas en la preparación final" (p.44). En resumen, los principios fundamentales de la mixología

moderna van más allá de la simple mezcla de ingredientes y guían a los bartenders hacia la creación de cócteles equilibrados y armoniosos.

Además, es importante mantener un equilibrio adecuado entre los cinco sabores básicos: dulce, ácido, salado, amargo y umami; así como diferencias en las temperaturas, texturas y sensaciones táctiles que generen experiencias interesantes al paladar. tal como explica Chocano (2010): "la complejidad y armonía sensorial de un coctel está dada por la mezcla equilibrada de todos sus elementos tangibles e intangibles" (p. 43). En pocas palabras, la esencia de la mixología, se encuentra en la habilidad de mantener un equilibrio preciso entre los cinco sabores básicos y tener en cuenta las variaciones en temperaturas, texturas y sensaciones táctiles para brindar experiencias de paladar cautivadoras.

Las técnicas de mezcla, que permiten crear intrigantes complejidades de destilados, licores, vinos o cervezas, entre otros ingredientes, mediante procesos como infusiones con frutas o especias, clarificación con alginatos, cremaciones con mantequilla o aceites, son otro principio relevante como plantea Hobsbawm (2016): "la innovación en procesos de extracción, transformación e integración es lo que permite llevar un cóctel al siguiente nivel" (p.105). A partir de esto, es posible afirmar que la esencia de esta materia se encuentra en el equilibrio y enigmas posibles de realizar a través de combinaciones precisas.

Finalmente, Gaspar (2018) afirma que tanto el diseño de la presentación como la historia o la inspiración detrás de una receta se han convertido en componentes cruciales en la coctelería contemporánea, creando una identidad que envuelve conceptualmente al cóctel. Estos principios, en su conjunto, son la base del enfoque actual de la mixología.

1.4. La naturaleza como inspiración

Así como otras áreas avanzan, la coctelería se innova día a día, ahora es más común buscar en la naturaleza elementos con la finalidad de crear experiencias sensoriales únicas a través de sus cócteles. Como afirma Blue (2010) "observar la

biodiversidad de ecosistemas específicos permite entender combinaciones innatas de aromas y sabores que pueden complementarse armoniosamente en una preparación mixológica” (p. 27). Este método, enriquecido por la variedad de flora y fauna, despierta una nueva dimensión sensorial en cada sorbo, transformando la coctelería en una expresión artística que captura la esencia misma de la naturaleza.

Desde el uso de frutas exóticas, flores comestibles e incluso ingredientes animales como el ámbar gris, hasta la extracción de esencias de plantas, cortezas y raíces mediante destilados o *bitters* artesanales como explica Casar, Vallejo e Iza, (2018): “técnicas más sofisticadas nos permiten hoy capturar la esencia de la naturaleza de forma más pura para resaltar todo su potencial en la experiencia gustativa” (p. 95). En el mundo de la mixología moderna, la mezcla de ingredientes extraordinarios con métodos de extracción avanzados redefine la creación de cócteles, brindando una plataforma para la innovación y la expresión artística.

Además, cada región geográfica proporciona materias primas distintivas que pueden ayudar a producir cocteles con denominación de origen, aprovechando el entorno natural de áreas particulares. En palabras de Ulloa (2006): “América del Sur posee una biodiversidad infinita aún por explorar en la coctelería, lo que representa una tremenda oportunidad para rescatar sabores autóctonos de selvas, bosques y costas con resultados magistrales” (p. 78). Esta perspectiva no solo destaca la variedad de sabores autóctonos que se pueden rescatar de las selvas, bosques y costas, sino que también destaca la capacidad magistral de combinar la creatividad mixológica con la riqueza natural de las áreas.

A lo largo de la historia, los procesos de fermentación, destilación e infusión se han utilizado para producir bebidas alcohólicas a partir de materias primas provenientes de elementos naturales como frutas, granos, raíces, hierbas y flores (Cortes y Roldán, 2021). Además de estos métodos tradicionales, la tecnología actual ha permitido el desarrollo de nuevas técnicas para incorporar ingredientes orgánicos en la coctelería moderna.

Otro elemento importante en la creación de cócteles, según Valdez y Jara, (2023), se extiende incluso a la elección cuidadosa de los envases. La utilización de envases que son permeables a la luz solar no solo es una medida práctica, sino también una estrategia deliberada para mejorar la calidad y la velocidad de las infusiones utilizadas para hacer cócteles. Un paso continuo de oxígeno es posible con esta técnica, lo que mejora la extracción de sabores y aromas de ingredientes como flores, frutos deshidratados, especias y cortezas.

En general, en los últimos años, la naturaleza como fuente inagotable de inspiración sensorial ha sido una tendencia importante en la mixología de vanguardia. Este método no solo redefine la creación de cócteles, sino que también destaca el papel de la naturaleza como una fuente inagotable de creatividad y experiencias sensoriales en la mixología moderna.

Relación entre la naturaleza y creación de bebidas

La naturaleza se revela como una fuente inagotable de inspiración para la innovación en el arte de la coctelería, debido a su diversidad de ecosistemas tropicales y subtropicales, así como a la variabilidad de microclimas en regiones montañosas o costeras. Como señala Marrufo (2019), este amplio espectro de entornos naturales proporciona a los bartenders materias primas únicas que despiertan su creatividad, lo que facilita el proceso de conceptualizar y materializar nuevas preparaciones. La elección de ingredientes y la capacidad de transmitir la esencia de estos entornos a través de cada sorbo están influenciados por la conexión con estos ecosistemas, lo que crea una experiencia sensorial que va más allá de lo convencional.

Como señala Pato (2020), la gama de ingredientes naturales utilizados en la mixología contemporánea es amplia y sorprendente. Cada ingrediente, desde frutos exóticos como la pitahaya o el maracuyá hasta flores comestibles como las orquídeas o los jazmines, contribuye a la creación de cócteles de manera única. Ingredientes más inusuales, como cortezas, raíces con un sabor especial como la canela o el jengibre, se convierten en herramientas para la creación de matices

sorprendentes. A partir de esto, los bartenders pueden explorar y expresar la riqueza de la naturaleza en cada bebida gracias a la combinación de ingredientes.

En un enfoque general, Caballero (2014) destaca que profundizar en las complejidades gustativas y aromáticas de los regalos naturales inspira creatividad e innovación en la creación de cócteles de autor. Este proceso de inmersión implica una conexión más profunda con la esencia misma de la naturaleza, no solo la selección de ingredientes. Los bartenders se convierten en artesanos de la coctelería al abrazar las sutilezas de los sabores y aromas naturales, traduciendo las experiencias sensoriales en fórmulas únicas que cuentan historias a través de cada sorbo, esta no se limita a la selección de ingredientes, sino también a la capacidad de convertir la esencia de la naturaleza en creaciones que cautivan los sentidos, narrando historias en cada bebida.

Ejemplos de cocteles inspirados en elementos naturales

La mixología conceptual, es concebida como una rama gastronómica, donde los cócteles se erigen como expresiones sensoriales que van más allá de simples mezclas de ingredientes. Aquí, es posible evidenciar la creatividad de los bartenders, quienes buscan combinar sabores y capturar las esencias, en este caso de diversos paisajes naturales. Cada creación cuidadosamente elaborada se convierte en una obra de arte líquida que lleva al bebedor a lugares lejanos, generando sentimientos y experiencias vivas. En este apartado se ha tomado como referencia tres ambientes naturales: los exuberantes bosques tropicales, los bosques nublados y el desierto.

El "*Rainforest Martini*" se erige como una oda a los exuberantes bosques tropicales lluviosos, buscando no solo utilizar ingredientes, sino capturar la esencia misma de este ecosistema. La mezcla ingeniosa de destilados de frutas exóticas, como guanábana y lulo, junto con las notas herbáceas de albahaca y los toques cítricos, se convierte en una experiencia sensorial inigualable (Ulloa, 2015). Este cóctel no solo es una combinación de sabores, sino un viaje a través de los sonidos y colores

de los bosques tropicales, llevando al degustador a una inmersión sensorial que evoca la riqueza y vitalidad de este entorno natural.

En contraste, el "*Moody Forest*" se inspira en la mística y los aromas intensos de los antiguos bosques nublados. La ginebra infusionada con musgo, hojas de higuera y notas ahumadas de cuero crea un cóctel que va más allá de la mezcla de ingredientes; es una creación que transporta a quien lo prueba a una atmósfera crepuscular, llena de misterio y encanto (González, 2022). Este cóctel no solo juega con los sabores, sino que teje una narrativa a través de los elementos sensoriales, llevando a los comensales a explorar la magia y la profundidad de los bosques nublados en cada sorbo.

El "*Desert Rose*" cierra la tríada de cócteles, buscando emular la belleza efímera del delicado rocío en el desierto. Este cóctel sofisticado fusiona gin con infusiones de flor de Jamaica, lavanda y fruta de la pasión, acentuado con un sorbete de yogurt y pétalos de rosas cristalizados (Arriciaga, et. al., 2022). Más que una simple mezcla, es una obra maestra sensorial que invita a los sentidos a explorar la serenidad y la belleza del desierto. Cada sorbo no solo es una experiencia gustativa, sino un paseo por las dunas y los aromas sutiles que caracterizan a estos paisajes áridos.

En resumen, estos cócteles trascienden la categoría de simples bebidas; es posible interpretarlas como manifestaciones artísticas que toman inspiración de paisajes naturales para ofrecer no solo una experiencia gustativa, sino una inmersión completa en la esencia y el carácter de estos entornos naturales.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Para explorar en profundidad las dimensiones sensoriales y creativas de la mixología conceptual, este estudio emplea una metodología cualitativa, centrada en la observación de las aves endémicas de Galápagos, que han sido previamente seleccionadas, a la par, se llevará a cabo un estudio descriptivo enfocado en la observación de estas aves para recopilar datos visuales sobre sus características para desarrollar los métodos, ingredientes y presentaciones utilizados en cócteles conceptuales, por otra parte, se emplea el método SCAMPER, con la finalidad de fomentar la creatividad en la conceptualización de cócteles, siendo fundamental en este caso la observación directa como recurso para la creación de los cocteles.

2.1. Tipo de Investigación y enfoque de investigación

El enfoque principal de este estudio es la investigación cualitativa porque busca explorar en profundidad los aspectos sensoriales, creativos y culturales relacionados con la creación de una línea de cócteles inspirada en las aves de las Islas Galápagos. Este enfoque se alinea con la definición de Denzin y Lincoln (2012), quienes definen la investigación cualitativa como un enfoque interpretativo y reflexivo que busca comprender los fenómenos en su contexto natural, capturando la complejidad de las experiencias humanas. Las percepciones, las decisiones y las experiencias relacionadas con la conceptualización y elaboración de cócteles temáticos han realizado a través de la adaptación de cocteles clásicos, donde, algunos de los propuestos, son recetas inéditas. Este método brinda una comprensión amplia y rica en matices de los procesos creativos.

La propuesta de cócteles temáticos se analiza de manera detallada utilizando un enfoque descriptivo en simultáneo. Creswell y Creswell (2003) afirman que el estudio descriptivo se enfoca en la recopilación y presentación sistemática de datos con el fin de proporcionar un retrato preciso de un fenómeno o circunstancia específica en este caso, se propone una revisión completa de la literatura sobre mixología relacionada con el tema y con el objetivo de recopilar datos detallados sobre técnicas, ingredientes y presentaciones. Este método proporciona una base

sólida para la conceptualización y el desarrollo de la línea de cócteles, lo que asegura de que la propuesta no solo sea innovadora, sino que también cumpla con las preferencias y expectativas de la audiencia objetivo.

Los métodos teóricos, como la revisión de literatura y los marcos conceptuales, brindan una base sólida para la investigación cualitativa. La revisión de la literatura sobre mixología, la cultura de las Islas Galápagos y las experiencias temáticas en la industria de la coctelería ayuda a comprender los elementos clave que deben considerarse en la conceptualización de cócteles de autor (Morales, 2023). Estos enfoques teóricos brindan una base de conocimiento para contextualizar las respectivas experiencias de *bartenders* y catadores, lo que brinda una comprensión más profunda de las prácticas actuales de la mixología temática y cómo estas pueden influir en la creación de una propuesta única.

La investigación descriptiva requiere métodos prácticos como la observación y la recopilación de datos. Una perspectiva práctica se puede obtener mediante la observación directa en establecimientos similares y la recopilación de información detallada sobre las técnicas y presentaciones utilizadas en los cócteles temáticos existentes (Torres, 2017). Estos enfoques prácticos ayudan a identificar patrones, tendencias y preferencias del mercado, proporcionando datos precisos sobre lo que ha tenido éxito y cómo se ha utilizado anteriormente en la mixología. La combinación de enfoques teóricos y prácticos en la investigación cualitativa y descriptiva garantiza una comprensión completa y aplicable. Esto establece las bases para la conceptualización y el desarrollo exitosos de la línea de cócteles inspirada en las aves de las Islas Galápagos.

2.2. Grupo de estudio (población y muestra)

El Grupo de Estudio es un apartado esencial para el desarrollo de este proyecto en el marco de esta investigación orientada a la creación de una línea de cócteles inspirada en las aves que habitan en las Islas Galápagos. La población y muestra de este grupo se encuentra formado por tres elementos clave que facilitan el

desarrollo de la propuesta: las aves que viven en las Islas Galápagos, un tipo específico de cristalería y la variedad de licores utilizados.

Cuadro 1. Análisis de las Aves Endémicas

Aves endémicas Galapagueñas	Características	Comportamiento
Pingüino de Galápagos	Ave pequeña, de color negro con manchas blancas. Habita en aguas costeras rocosas. Se alimenta de peces y crustáceos.	Ágil para nadar, es capaz de realizar incursiones submarinas en busca de alimento.
Piquero de Patas Azules	Ave de tamaño mediano, patas y pico de color azul intenso, habita en acantilados y plataformas rocosas, se alimenta de peces, calamares y crustáceos pequeños.	Se zambulle desde el aire para pescar.
Piquero de Patas Rojas	Ave mediana, color rojo intenso en patas y pico, habita en acantilados y plataformas rocosas, misma alimentación que el patas azules.	Sus rituales de cortejo son elaborados, realiza danzas y ofrendas a la pareja.
Albatro	Ave de tamaño grande, color blanco y negro, habita en islas e isletas, se alimenta de peces y calamares.	Realiza vuelos prolongados sobre el océano, sus comportamientos de apareo, son complejos.
Cormorán no Volador	Ave pequeña de color negro con destellos, habita en zonas rocosas y costeras, su alimentación consta de peces y presas pequeñas.	Se sumerge y bucea en busca de peces, usa sus alas para propulsarse bajo el agua.
Gavilán de Galápagos	Ave de tamaño mediano, de plumaje oscuro, habita en distintos lugares, incluido el bosque seco, se alimenta de otras aves, lagartijas y pequeños mamíferos	Vuela rápidamente, es agresiva, esta ave es capaz de adaptarse a distintos hábitats.
Pájaro Brujo de Galápagos	Ave pequeña, de plumaje oscuro con pico largo, habita en las costas y zonas rocosas, su alimentación se basa en peces y otros organismos marinos pequeños.	En los rituales de apareamiento destaca por su pico largo y peculiar comportamiento.

Fuente: *Elaboración propia*

La idea de realizar cócteles con base creativa en las aves endémicas de las Islas Galápagos demuestra una conexión intrínseca entre la biodiversidad única del archipiélago y la experiencia sensorial que brinda. Cada cóctel temático depende de las características visuales y comportamentales únicas de cada ave seleccionada, desde el majestuoso albatros hasta el pintoresco pájaro brujo. Por ejemplo, la adaptación del Cormorán no Volador refleja la diversidad evolutiva de las especies de Galápagos, lo que influye en la decisión sobre la presentación y la mezcla.

Cuadro 2. *Especificaciones de la Cristalería*

Cristalería	Capacidad	Forma y Diseño	Uso Recomendado
Copa Pilsner	Varía	Alargada de base ancha.	Cervezas tipo Pilsner o ligeras.
Copa Coñaquera	300 a 400 ml	Boca ancha, cuerpo redondeado	Coñacs, licores añejados, que requieran tragos cortos.
Copa Martinera	150 a 200 ml	Forma cónica con tallo.	Martinis y cocteles agitados.
Old Fashion	180 a 300 ml	Vaso bajo y robusto, de base ancha	Cocteles estilo Old Fashioned.
Shot	30 a 60 ml	Vaso pequeño, cilíndrico, de boca ancha	Shots y bebidas concentradas
Highball	250 a 350 ml	Vaso alto y estrecho, de boca angosta	Cocteles refrescantes que empleen hielo y soda.
Vaso Collins	300 a 400 ml	Alto y cilíndrico	Cocteles refrescantes.

Fuente: *Elaboración propia*

La cuidadosa elección de copas y vasos en la coctelería es una decisión estratégica que afecta directamente la experiencia del cliente y lo que se busca transmitir. El diseño alargado de la copa y vaso seleccionada juega un rol fundamental en la presentación. Cada opción de copa se transforma en una expresión visual que complementa la identidad de cada coctel, lo que influye de forma directa en la percepción de los sabores y presentación final, donde se busca hacer alusión a la fuente de inspiración, en este caso, las aves.

Cuadro 3. *Características de los Licores*

Licores	Características	Grados Alcohólicos
Ron Blanco	Licor dulce con notas de vainilla y coco.	40 – 60%
Licor de Coco	Dulce y aromático, con base de coco.	15 – 25%
Vodka	Licor neutro, en ocasiones posee ligeras notas de cereales.	35 – 50%
Blu Curacao	Naranja en su composición, con notas de cáscaras de lalara (naranja amarga).	15 – 40%
Licor de café	Sabor a café intenso, con matices tostados.	20 – 40%
Dry Martini	Licor seco, con notas de enebro y hierbas.	18 – 30%
Fernet	Licor amargo, con hierbas y especias.	20 – 40%
Gin	Predomina el enebro, tiene matices botánicos.	35 – 50%
Tequila Blanco	Agave fresco con toques cítricos y herbales.	35 – 55%
Triple Sec	Sabor dulce y cítrico, generalmente proviene de naranjas	15 – 40%

Fuente: *Elaboración propia*

Finalmente, la selección de licores ha sido crucial ya que a través de estos se espera transmitir sensaciones directas que contribuyan a la complejidad y diversidad de las creaciones propuestas, cada fue descrito, cada licor tiene una composición particular, lo que lo convierte en un elemento esencial que conecta directamente con la experiencia gustativa, que aporta complejidad, lo que añade una dimensión que eleva la experiencia a un nivel sensorial más profundo.

2.3. Técnica e instrumentos

Para que una investigación sea exitosa, es necesario emplear de forma estratégica técnicas e instrumentos para recopilar información relevante y significativa. Para dar forma a la investigación sobre la creación de una línea de cócteles temáticos inspirada en las aves de las Islas Galápagos, en este contexto, se han introducido y explorado meticulosamente las técnicas e instrumentos seleccionados. En este proyecto, se trabajó con la técnica de observación de aves en las Islas Galápagos, con el objetivo de capturar de manera visual y comportamental la esencia distintiva de las aves locales.

Esta estrategia ha sido empleada en base a las técnicas de observación de la biodiversidad propuestas por Bibby, Burgess, Hill y Mustoe (2000). Para recopilar información detallada sobre colores, patrones de plumaje, tamaños, formas, comportamientos y hábitats, este plan incluye la observación directa de aves en su hábitat natural. La selección de aves específicas ha servido como fuente de inspiración para la creación de cócteles temáticos depende de la información recopilada. Esto garantiza una conexión genuina entre las características de las aves y la estética de los cócteles (Heinzel y Hall, 2000). Estas herramientas no solo ofrecen un enfoque sistemático, sino que también prometen una comprensión enriquecida, lo que contribuye a la autenticidad y coherencia temática en la creación de la propuesta de cócteles.

Con respecto al método SCAMPER, fue propuesto por Eberle (1971), el cual se centra en la sustitución, combinación, adaptación, modificación, poner en otros usos, eliminación y reorganización de elementos para fomentar la creatividad en la conceptualización de producción de productos y servicios (Alemany, 2017). En este caso, aplicado a la elaboración cocteles, este método brinda un marco estructurado para la generación de ideas y la exploración creativa de ingredientes, presentaciones y experiencias sensoriales únicas.

Es importante detallar que cada una de las letras que conforma la sigla SCAMPER tiene una definición propia, sobre esto, se ha empleado la definición otorgada por López, 2012:

1. **S – Sustituir:** Consiste en identificar componentes de un proceso o producto que podrían ser reemplazados por productos innovadores, lo que permite la innovación.
2. **C – Combinar:** Esta etapa busca fusionar elementos existentes de una manera distintiva, creando conexiones inusuales o creativas entre diversos elementos con el objetivo de generar nuevas ideas y enfoques al unir conceptos previamente separados.

3. **A – Adaptar:** Su objetivo es ajustar o modificar elementos con la finalidad de mejorar rendimiento o adaptarlos a otro contexto, permite verificar la flexibilidad y versatilidad del producto.
4. **M – Modificar:** Se realizan ajustes específicos en los elementos o proceso preestablecido, con la finalidad de lograr mejoras o cambios significativos en el mismo, interviniendo de forma directa en proporciones, identidad, estructura, entre otros.
5. **P – Poner en otros usos:** Considera posibles usos alternativos para los componentes existentes, estimula la creatividad utilizando componentes en diferentes contextos o propósitos.
6. **E – Eliminar:** Se determina posibles elementos no esenciales que pudiesen ser suprimidos durante el proceso, con la idea esencial de eliminar lo innecesario para destacar lo importante.
7. **R – Reorganizar:** Busca establecer nuevas formas de llevar a cabo el proceso, con el objetivo de mejorar la disposición o la interconexión de los componentes, lo que genera una nueva dinámica o flujo que puede aumentar la eficacia o el impacto del mismo. (López, 2012, p.1)

La combinación de estas técnicas garantiza una aproximación completa y fundamentada tanto a la creatividad estructurada como a la observación detallada de la fauna local, asegurando la coherencia temática y la autenticidad en la propuesta de cócteles inspirada en las aves de las Islas Galápagos.

Ejemplificación del Método SCAMPER respecto a los cocteles inspirados en aves endémicas de Galápagos

Una vez se ha explicado el método SCAMPER de manera detallada y en que consiste cada etapa del mismo, se procede a ejemplificar la aplicación del método en uno de los cocteles propuestos, a modo de ejemplo práctico, cumpliendo con cada una de las etapas previamente detalladas.

RETO: Desarrollar cocteles inspirados en las aves de Galápagos, con la finalidad de fomentar el interés y turismo en las islas.

- **Sustituir:** Reemplazar el azúcar que empleen las recetas, por agave, agregando dulzura al coctel y a la par se resalta la conexión con la naturaleza, gracias a las notas terrosas del agave.
- **Combinar:** En los cocteles emplear frutas tropicales que evoquen la esencia del ambiente, en este caso, las islas, con el objetivo de crear un perfil único de sabor.
- **Adaptar:** En la cristalería, realizar grabados de las siluetas del ave a la que se hace alusión de acuerdo al coctel, para cautivar aún más los sentidos del cliente.
- **Modificar:** En lugar de emplear hielos a base de agua, elaborarlos a base de agua de coco, esto añade un toque aún más refrescante a la bebida y hace alusión al entorno oceánico.
- **Poner en otros usos:** Realizar infusiones de hierbas autóctonas, con la finalidad de otorgar mayor complejidad de sabor en las bebidas.
- **Eliminar:** Eliminar colorantes artificiales de las recetas, emplear jugos de frutas locales para alcanzar la tonalidad deseada en el coctel.
- **Reorganizar:** Probar distintas propuestas de disposición de las decoraciones en cada coctel verificando cual resulta más llamativa.

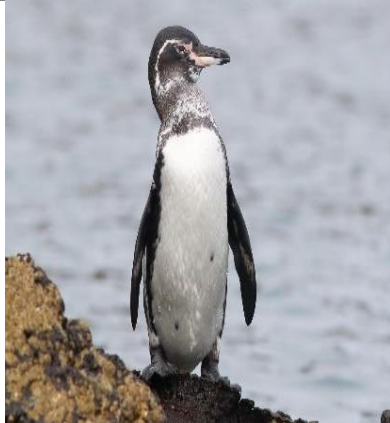



Esta ejemplificación, facilita el entendimiento del uso de método SCAMPER en el presente proyecto, donde no solo se busca proveer de una experiencia sensorial única, si no también fomentar el interés turístico a través de la conexión que se genera con la autenticidad de las Islas Galápagos.

2.4. Procesamiento y análisis de la información

Para crear cócteles inspirados en aves de Galápagos, es fundamental identificar las características físicas distintivas de cada especie, particularmente los colores del plumaje, el pico y las patas, ya que estas características en particular han sido empleadas como base de inspiración en el diseño de los cocteles propuestos. El siguiente cuadro muestra una descripción detallada de los rasgos visuales que distinguen a seis aves que son conocidas como los emblemas del archipiélago.

Cuadro 4. Cuadro de Observación - Características de la Aves

Observacion: Determinar los colores de las aves representaticas de Galapagos

	<p>PINGÜINO DE GALAPAGOS</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pico: Negro y amarillo opaco -Torso: Blanco y negro -Alas: Negro -Patas: Gris
	<p>PIQUERO PATAS AZULES</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pico: Azul marino -Torso: Blanco y café -Alas: Café -Patas. Azules
	<p>ALBATROS</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pico: Anaranjado -Torso: Gris y café -Alas: Café -Patas: Gris claro
	<p>CORMORAN NO VOLADOR</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pico: Negro y amarillo opaco -Torso: Gris claro y negro -Alas: Negro -Patas: Negro



PIQUERO PATAS ROJAS

- Pico: Celeste claro
- Torso: Blanco
- Alas: Café
- Patas: Rojo



GAVILAN DE GALAPAGOS

- Pico: Negro y amarillo opaco
- Torso: Blanco, café y marrón
- Alas: Café oscuro y blanco
- Patas: Amarillo opaco



PAJARO BRUJO DE GALAPAGOS

- Pico: Negro
- Torso: Rojo
- Alas: Negro
- Patas: Negro

Fuente: *Elaboración propia*

Para el desarrollo y el ensamble de los cocteles se ha tomado en cuenta, como características base de las aves seleccionadas, el color que identifica a cada una de estas, en partes de cuerpo de las mismas; el pico, torso, alas y patas, debido a que la gama de colores que cada ave contiene, son las que aportan la esencia directa para la propuesta coctelera, lo que influencia de forma directa a la selección de los otros elementos, como la cristalería y licores a emplear, detallados a continuación.

La selección de la cristalería, para este proyecto se basa en que, debe evocar la forma, el tamaño del ave homenajeada, es un componente crucial en el diseño de

la propuesta de cócteles, la selección adecuada de estas permite una apreciación precisa de las decoraciones de cada coctel, a la par de facilitar la admiración de los componentes líquidos del coctel. Las opciones de vasos, copas y shots, asociadas visualmente con las aves representativas de Galápagos, detalladas en el siguiente cuadro.

Cuadro 5. Análisis de la Cristalería respecto a las aves

Observación: Determinar el tipo de cristalería que se utilizara en los cocteles



COPA PILSNER

Esta cristalería, de tamaño similar al pingüino de los galápagos, se encuentra decorada con elementos que representan las características de esta ave no voladora.



COPA COÑAQUERA

Esta cristalería evoca la grandeza y majestuosidad de los piqueros patas azules, en su presentación el fondo ha sido el azul como representación las patas de esta ave.



COPA MARTINERA

Una sencilla cristalería, con su color café representativo, alberga una preparación elegante que realza la grandeza del albatros.



OLD FASHION

Una cristalería de tamaño promedio, que alberga una mezcla sencilla, pero de sabores únicos, representa al cormorán no volador, un ave de tamaño promedio, pero con un interior valeroso y fuerte.



SHOT

Esta cristalería de 2 onzas resaltara el color azul del pico del piquero y su inigualable color rojo de las patas, dando un trago corto, pero de sabor intenso, como el piquero de patas rojas.



HIGHBALL

El tamaño de la cristalería es un reflejo del tamaño del gavián de Galápagos, albergando en su interior una mezcla fuerte como lo es el ave.



VASO COLLINS

Esta cristalería es un símbolo de la grandeza del pájaro brujo. La mezcla que alberga en su interior es un reflejo de la magia y el misterio que nos rodea.

Entre la vasta opción de cristalería, dentro del mundo del bartender, de forma cuidadosa se ha elegido vasos que sean fácilmente asociados a las características de cada ave, basado en particularidades como, el tamaño de las aves o partiendo de sus cualidades comportamentales, lo que brinda un agregado a la experiencia que se ha planteado brindar.

Finalmente, determinar los sabores y aromas que se adaptan a la esencia de cada ave es necesario para traducir la imagen visual de estas a la experiencia gustativa. Los colores distintivos del plumaje, pico y patas de las aves galapagueñas se reflejan en las combinaciones de licores explicados a profundidad en el siguiente cuadro.

Cuadro 6. Descripción de la Composición de las Bebidas en relación con las Aves

Observaciones: Determinar los tipos de licores que compaginen con las aves endémicas de Galápagos.

**PINGÜINO
DE
GALÁPAGOS**



Su base alcohólica de licor de coco y ron de plata le dan un sabor dulce y cremoso, que contrasta con la acidez del zumo de limón. La crema de coco le aporta un toque de blancura, que resalta al pecho y decoración de aceitunas negras y pico de naranja le dan un toque final de originalidad.

PIQUERO DE PATAS AZULES


Su base de vodka y blu curacao le da un sabor dulce y citrico, que constrata con la acidez del zumo de limón. El curacao azul le aporta un toque de color azul, que recuerda las patas de este pájaro.

ALBATROS


Su base de ginebra y café le dan un sabor complejo y aromático. El café le aporta un toque de color marrón, que recuerda al plumaje del albatros, la decoración elegante de una cascara de naranja representa el color de su pico.

CORMORÁN NO VOLADOR


Su base de fernet y su sabor a coca cola recuerdan el plumaje negro y brillante de este pájaro no volador.

**PIQUERO DE PATAS
ROJAS**


Su base alcohólica de vodka y blu curaçao resalta el azul de su pico y le da un sabor cítrico, que contrasta con la acidez de la granadina. La granadina le aporta un toque de color rojo intenso, que recuerda las patas de este pájaro.

**GAVILÁN DE
GALÁPAGOS**


Su base alcohólica, un ensamblaje de ginebra, ron, vodka, tequila y triple sec, emula la potencia y el espíritu indomable de esta ave de rapaz. El color ámbar, similar al de la coca cola, aporta un toque de misterio y sofisticación, recordándonos la oscuridad de la noche.

PÁJARO BRUJO


Su base de vodka, pura y cristalina como el rocío del alba, se mezcla con la acidez vibrante del limón y el dulzor tropical del zumo de piña, creando un equilibrio perfecto entre sabores cítricos y frutales.

Fuente: *Elaboración propia*

Con respecto a los licores, su elección se desarrolló de forma estratégica, con la idea de realzar y complementar los perfiles de sabor, realzando de esta manera las características propias de cada ave que previamente han sido descritas, el uso de

licores como el de coco o el blu curacao buscan capturar y transmitir la esencia tropical y vibrante de las islas. Es necesario recalcar en la importancia de la selección de los licores, para asegurar la calidad de la línea propuesta, que no solo representan al ave, sino que, evocan la belleza natural de las islas.

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis situacional

En el ámbito de la coctelería ecuatoriana, poco se ha visto cocteles inspirados en la diversidad de flora y fauna que ofrece el país, puntualmente enfocados en la riqueza ornitológica de las islas Galápagos, es inexistente. Incluso dentro de las propias islas, pocos establecimientos ofrecen bebidas bajo este concepto, por ende, carecen de popularidad y demanda. Esto es un aspecto negativo, debido a que el patrimonio natural que ofrece Galápagos, es excepcional, más aún respecto a su diversidad de aves, esto, se ha visto como una oportunidad para el desarrollo de cocteles de autor inspirados en la naturaleza.

En el archipiélago existen decenas de especies icónicas, como piqueros, albatros, fragatas y pinzones, que tienen un gran potencial para la coctelería debido a sus llamativos colores, formas de pico y comportamientos únicos. Esto provee de espacios para crear cócteles distintivos, que pueden ir desde tragos largos decorados con motivos alusivos hasta elaborados maridajes conceptuales inspirados en cada ave. Sin embargo, los mixólogos no conocen y valoran adecuadamente esta riqueza endémica, lo que les impide promocionar adecuadamente, ya que no se encuentran presentes en las cartas de bares y hay una baja demanda de cócteles ornitológicos en nuestro país.

Es esencial cambiar esta situación y enfatizar la importancia de preservar y celebrar el patrimonio natural único de Galápagos a través de la industria coctelera. Para desarrollar tragos temáticos innovadores que capturen la atención de los clientes locales y turistas, se debe contar con la colaboración de bartenders innovadores y expertos en aves, de la misma manera, la organización de eventos que resalten cócteles inspirados en aves endémicas contribuye a educar e incentivar esta tendencia que puede resultar ser beneficiosa para la mixología de autor.

3.2. Determinación de necesidades y oportunidades

Como se mencionó previamente, la falta de líneas cocteleras inspiradas en las aves galapagueñas, representa hasta cierto punto un conflicto, sin embargo, el desarrollo y gestión adecuadas de estas pueden crear nuevas oportunidades en esta área de la gastronomía, a la par de resultar beneficioso para la concientización sobre la riqueza de las islas, fomentando así, el turismo y otras actividades. Entre los aspectos que se han considerado, se encuentran los siguientes:

Promoción de la Biodiversidad: La falta de conocimiento sobre las aves endémicas de las Islas Galápagos requiere estrategias innovadoras para sensibilizar y promover la biodiversidad única de la región. El proyecto de cócteles inspirados en aves ofrece una forma creativa de abordar esta necesidad, alentando la conexión entre la coctelería y la conservación.

Experiencias Turísticas Diferentes: La demanda de experiencias únicas se debe a la escasez de ofertas turísticas genuinas que resaltan la riqueza natural de las Galápagos. La introducción de una línea de cócteles temáticos diversifica la oferta turística y fomenta un enfoque más integral y sensorial para descubrir la belleza única de las islas.

Conciencia y Educación Ambiental: Es evidente que es necesaria la educación ambiental y la conciencia de la importancia de la conservación en Galápagos. La experiencia de coctelería incorpora información sobre aves y hábitats locales, lo que ofrece una plataforma única para educar a los visitantes y locales sobre la fragilidad e importancia de estos ecosistemas.


Innovación en Coctelería: la oportunidad de destacarse en el mundo de la coctelería mediante la creación de cócteles temáticos y exclusivos permite la innovación en técnicas de preparación, presentación y degustación. Esto permite el posicionamiento de la región como un destino único para los amantes de la coctelería, atrayendo turistas.

Colaboraciones Sostenibles: El proyecto brinda la oportunidad de establecer colaboraciones sostenibles con productores locales de licores y cristalería, lo que fomenta la economía local y fomenta prácticas responsables en la cadena de suministro, lo que ayuda de forma directa en el crecimiento sostenible de la comunidad.

Diferenciación Competitiva: En un mercado turístico competitivo, los establecimientos de hostelería y bares pueden diferenciarse al incorporar cócteles temáticos inspirados en aves endémicas. Las experiencias únicas pueden atraer a los visitantes que buscan autenticidad y conexión con el entorno natural.


A breves rasgos, este proyecto no solo aborda la falta de conocimiento sobre las aves de Galápagos, sino que también crea oportunidades significativas para promover el turismo responsable, la educación ambiental y el desarrollo económico local dentro del país, motivando tanto a productores como consumidores a emplear recursos propios y enriquecerse acerca de la diversidad del país.

3.3. Diseño del proyecto

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Pingüino Tropical		
DESCRIPCION	La tonalidad blanca gracias a la crema de coco es una manera excelente de imitar el pecho blanco y una decoración de aceitunas negras crea un parecido con el pingüino de galápagos		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	6 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 pax		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
RON BLANCO	2	ONZ	3
LICOR DE COCO	1	ONZ	1,25
CREMA DE COCO	2	ONZ	2,30
ZUMO DE LIMON	1	ONZ	1
HIELO		CANTIDAD NECESARIA	
		TOTAL	7,55

PROCEDIMIENTO
<ol style="list-style-type: none">1. ENFRIAR LA CRISTALERIA2. En una coctelera agregar 2 onz de ron blanco, una onz de licor de coco, dos onz de crema de coco, una onz de zumo de limón.3. Agregar hielo a la coctelera.4. Agitar la coctelera por 20 segundos.5. Una vez mezclados los ingredientes retiramos el hielo de nuestra cristalería.6. Verter la mezcla en la cristalería previamente enfriada.7. Agregar la decoración.
EXPERIENCIA
<p>Visual: Se puede observar el blanco representativo del pecho del pingüino, y una tonalidad negra en su decoración, siendo estos los colores distintivos del pingüino.</p> <p>Sensorial: La dulzura de la crema de coco se mezcla armoniosamente con la acidez del limón y la base alcohólica de ron y licor de coco, crenado una experiencia deliciosa y vibrante. El resultado es una bebida cremosa y refrescante.</p>

Fuente: Elaboración propia

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Vuelo azul		
DESCRIPCION	El fondo azul que representa las patas del piquero y la decoración de manzana que asemejan al ave en pleno vuelo.		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	6 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 pax		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Vodka	1 ½	ONZ	2,40
Blu Curacao	½	ONZ	0,75
Zumo de Limón	½	ONZ	1
Sirop Simple	½	ONZ	1
Soda de limón	C/N		1,30
		TOTAL	6,45
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfría previamente la cristalería. 2. En una coctelera agramamos 1½ de vodka, ½ onz de Blu Curacao, ½ de zumo de Limón, ½ de sirop Simple. 3. Agregamos hielo en la coctelera. 4. Agitamos vigorosamente durante 20 segundos. 5. Retiramos el hielo de nuestra cristalería. 6. Vertimos la mezcla en nuestra cristalería previamente enfriada. 7. Completamos con soda de limón. 			


8. Agregamos la decoración.

EXPERIENCIA

Visual: Se aprecia el azul de las patas en el fondo de la cristalería gracias al blue curacao, un transparente burbujeante de la soda de limón asemejando el mar en movimiento cuando el piquero realiza su vuelo.

Sensorial: Se aprecia su base alcohólica de vodka y blue curacao se mezcla armoniosamente con el dulzor del sirope, la acidez del limón y lo gaseoso de la soda. Una bebida refrescante y colorida.

Fuente: Elaboración propia


UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Albatros al café		
DESCRIPCION:	Café para asemejar el plumaje del ave y una decoración de naranja para representar su pico es una combinación original y atractiva.		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	6 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 pax		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Vodka	1 ½	ONZ	1,80
Café frio	1	ONZ	1,50
Licor de Café	½	ONZ	0,85
Dry Martini	1	ONZ	1,65
		TOTAL	5,80
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfriar previamente la cristalera 2. En una coctelera agregamos 1½ de Vodka, 1 onz de café frio, ½ de Licor de Café, 1 onz de Dry Martini. 3. Agregamos hielo en la coctelera. 4. Agitamos previamente la coctelera por 20 segundos. 5. Retiramos el hielo de la cristalería. 6. Vertimos nuestra preparación en la cristalería previamente enfriada. 			

EXPERIENCIA


Visual: Una tonalidad café igual que las alas del albatros acompañado de una espuma color beige.

Sensorial: El sabor intenso del espresso y el licor de café se fusionan con la fuerza del vodka y el dry Martini, creando una explosión de sabores que te dejara sin aliento.


Fuente: Elaboración propia

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Flightless dark		
DESCRIPCION:	Una tonalidad café oscuro gracias a la coca cola para semejar el plumaje del cormorán.		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	6 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 pax		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Fernet	2 ½	ONZ	4
Coca Cola	C/N		1
		TOTAL	5
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfriamos previamente nuestra cristalería. 2. Retiramos el deshielo de nuestra cristalería. 3. Con la ayuda de un jigger agregamos 2½ de Fernet. 4. Completamos con coca cola. 5. Agregamos su decoración. 			
EXPERIENCIA			
<p>Visual: Se puede visualizar una tonalidad café oscuro.</p> <p>Sensorial: La intensidad del fernet se mezcla con la dulzura de la coca cola, creando una combinación única y adictiva.</p>			

Fuente: Elaboración propia

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Red Legs		
DESCRIPCION:	Una tonalidad de rojo en el fondo para reflejar las patas del piquero y una tonalidad azul para dar la apariencia de su pico.		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	6 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 pax		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Vodka	1	ONZ	1,20
Blue Curacao	1	ONZ	1,50
Granadina	½	ONZ	0,50
		TOTAL	3,20
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfriamos previamente nuestra cristalería con hielo triturado. 2. En un mixin glass agregamos 1onz de vodka y 1 onza de Blue Curacao. 3. Retiramos el hielo de nuestra cristalería 4. Agregamos la mezcla en la cristalería. 5. Con la ayuda de una bailarina agregamos ½ onz de granadina 6. Agregamos su decoración. 			
EXPERIENCIA			
<p>Visual: Se aprecia los colores del ave su pico azul gracias al blue curacao y sus patas rojas gracias a la granadina.</p> <p>Sensorial: La dulzura de la granadina se mezcla armoniosamente con el vodka y el blue curacao, creando una experiencia deliciosa y vibrante.</p>			

Fuente: Elaboración propia

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	EL Gavilán		
DESCRIPCION:	Con sus 5 licores de base para representar la grandeza y fuerza del gavilán y un toque de coca cola para asemejar el plumaje del ave.		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	6 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 pax		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Vodka	1	ONZ	\$ 1,20
Ron blanco	1	ONZ	\$ 1,50
Gin	1	ONZ	\$ 1,50
Tequila blanco	1	ONZ	\$1,50
Triple Sec	1	ONZ	\$1,40
Zumo de Limón	½	ONZ	\$0,50
Coca cola	C/N		\$1
		TOTAL	\$8,60
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfriamos previamente nuestra cristalería con hielo. 2. Retiramos el hielo de nuestra cristalería 3. Agregamos 1 onz de Vodka, 1onz de Ron, 1 onz de Gin, 1 onz Tequila, 1 onz de Triple Sec, ½ onz de Zumo de Limón. 4. Con la ayuda de una bailarina mezclamos los ingredientes. 			


5. Completamos con coca cola.

EXPERIENCIA:

Visual: Se puede observar su tonalidad café aparentando el plumaje del gavián.

Sensorial: La potencia de cinco licores se combina en una explosión de sabores que te dejaran sin aliento, la acidez del limón corta la dulzura de la coca cola creando un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo acido.

Fuente: Elaboración propia

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Red Point		
DESCRIPCION:	Con la tonalidad roja de la Jamaica representa el plumaje del pájaro brujo de una manera atractiva y original.		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	6 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 pax		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Vodka	2	ONZ	\$ 1,20
Sirop	1	ONZ	\$ 1,00
Zumo de piña	1½	ONZ	\$ 1,25
Agua de Jamaica	1	ONZ	\$1,30
Zumo de limón	1	ONZ	\$1
		TOTAL	\$5,75
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfriamos previamente la cristalería. 2. En una coctelera añade el vodka, el sirop, el zumo de piña, el agua de Jamaica y el zumo de limón. 3. Llenar la coctelera con hielo y agitar durante 20 segundos. 4. Retirar el deshielo de la cristalería. 5. Verter la preparación en la cristalería previamente enfriada. 6. Agregar la decoración. 			

EXPRECIENCIA

Visual: Se visualiza una tonalidad roja representativa del plumaje del ave.

Sensorial: El zumo de piña a la parrilla, ligeramente ahumado y caramelizado, se mezcla armoniosamente con la base alcohólica de vodka, creando una experiencia cálida y vibrante. La acidez del limón aporta un toque cítrico que equilibra el dulzor del sirope, mientras que la Jamaica añade un toque florar y refrescante.

Fuente: Elaboración propia

3.4. Simulación / aplicación / implementación del proyecto

Para que este proyecto sea desarrollado de forma satisfactoria, se ha propuesto una línea de cocteles inspirados en aves endémicas de las Islas Galápagos, en donde se busca evocar la imagen mental de estas aves a través del uso adecuado de los recursos como: licores, cristalería y decoración, esta línea coctelera, fue evaluada de forma satisfactoria, por medio de distintos parámetros, englobados en la siguiente encuesta de satisfacción.

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

Señale el nivel de satisfacción con los cocteles degustados.

Donde **1** es **NADA SATISFECHO** y **5** es **MUY SATISFECHO**.

	1	2	3	4	5
Cuan satisfecho se encuentra con las decoraciones de los cocteles.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Indique el nivel de satisfacción de los sabores de los cocteles.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Cuan satisfecho se encuentra con la intensidad del alcohol en los cocteles.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿La cristalería resalto los colores y decoración de los cocteles?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
¿Considera que la mezcla de licores y decoraciones acertó con las características de cada ave?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Fuente: Elaboración propia

Determinación de impactos

Los cócteles inspirados en aves endémicas de Galápagos recibieron una buena acogida, según la degustación realizada.

Como primer punto evaluado, se encuentra la presentación de estos, en donde en una escala sobre 5 puntos, los asistentes puntuaron un total de 4, a partir de este resultado, es posible inferir que las decoraciones resultan atractivas visualmente, lo que es un gran punto a favor en este proyecto, ya que la presentación generó grandes expectativas y curiosidad sobre los cocteles y su composición.

Como segundo punto, se precisó interés respecto a la satisfacción sobre los sabores de los cocteles, donde se obtuvo un total de 5 puntos sobre 5, es decir que

los comensales se sintieron muy satisfechos respecto al sabor de los cocteles presentados, en donde las texturas suaves, cremosas y frescas producidas por los ingredientes, resultaron agradables al paladar.

En tercer lugar, se manifestó gran satisfacción en relación con la concentración de alcohol que cada coctel contenía, los asistentes mencionaron que se encontraban muy satisfechos con los perfiles sensoriales que evocaba cada mezcla, ya que estas permitieron equilibrar los matices fuertes de algunos licores.

A la par, sobre la cristalería empleada fue expresada un alto nivel de aceptación, se manifestó que la selección de estas fue precisa, ya que permitió resaltar de manera adecuada y elegante los colores provistos por las mezclas de licor, así como las decoraciones empleadas para evocar las características particulares de cada ave.

Finalmente, sobre el punto que califica el cumplimiento de la semejanza entre los licores, decoración y presentación de acuerdo con cada ave previamente elegida, se obtuvo un puntaje de 5 sobre 5, lo cual demuestra que los cocteles tienen una representación adecuada.

En resumen, es posible afirmar que la línea de cocteles propuesta es cercana a la imagen obtenida de las aves, lo que genera un impacto positivo para las personas que los han podido apreciar de forma visual y gustativa, esto puede ser tomado como indicador de éxito del proyecto, ya que a través de las bebidas es posible generar curiosidad e interés sobre los motivos de inspiración de estos cocteles, en este caso la fauna de las islas y la importancia de la coexistencia sostenible dentro de este patrimonio.

CONCLUSIONES

- Se han identificado y documentado las características físicas distintivas de las aves endémicas de las Galápagos a través de un proceso de investigación riguroso. Se ha logrado una comprensión detallada de la morfología de estas especies, desde el tamaño y la forma del cuerpo hasta el colorido del plumaje y la envergadura de las alas. Este conocimiento detallado sirve como base para la creación de cócteles posteriores inspirados en su belleza y singularidad.
- A partir de la evaluación de varios licores y posterior a un análisis sensorial exhaustivo en función de su capacidad para complementar y resaltar las características de las aves de las Galápagos. Se han seleccionado con cuidado los licores que mejor combinan los sabores y aromas de estas especies, lo que contribuye a la autenticidad y calidad de los cócteles sugeridos. Esta selección se basó en factores como la versatilidad, la complejidad de los sabores y la afinidad con las características naturales de las aves.
- Finalmente, se logró cumplir con la visión del proyecto mediante la creación de una línea de cócteles temáticos inspirados en la exuberante fauna de las Galápagos a partir del conocimiento adquirido sobre las aves y los licores. Más que simplemente bebidas, estos cócteles son una invitación a explorar y descubrir la diversidad única de las islas. Estos cócteles tienen como objetivo deleitar el paladar y despertar la curiosidad y el interés por visitar las islas Galápagos, fomentando un turismo responsable y consciente de la riqueza natural del archipiélago gracias a su presentación cuidadosamente elaborada y sabores evocadores.

RECOMENDACIONES

- Es crucial establecer planes de investigación a largo plazo para monitorear minuciosamente la evolución de las especies de aves en las Islas Galápagos. Estos programas deberían centrarse no solo en la recopilación de datos sobre el comportamiento y la distribución de aves, sino también en el análisis de amenazas como el cambio climático, la introducción de especies invasoras y la pérdida de hábitat. Para garantizar la continuidad y la calidad de la investigación ornitológica en la región, se debe fomentar la colaboración entre científicos, autoridades locales y organizaciones internacionales.
- Una oportunidad única para mejorar la experiencia gastronómica y turística en las Islas Galápagos es explorar los licores regionales y artesanales. Para promover la producción y el consumo de licores autóctonos, se sugiere establecer alianzas con productores locales. Esto no solo preservará las tradiciones locales, sino que también brindará a los visitantes una experiencia más auténtica y diversa. Además, se podrían considerar catas de licores y eventos de boda para destacar la variedad y la calidad de los productos locales.
- La visibilidad y el alcance de la iniciativa de cócteles inspirados en las aves de Galápagos dependerán en gran medida de su éxito entre los turistas y la comunidad local. Se recomienda crear una estrategia de marketing y comunicación integral que incluya la creación de material promocional atractivo, como folletos, videos y redes sociales, así como la colaboración con *influencers* y medios de comunicación para aumentar la cobertura mediática del proyecto. Además, se podrían realizar eventos de lanzamiento y degustación para despertar el interés en la línea de cócteles y aprovechar la oportunidad para transmitir el mensaje de conservación y sostenibilidad que promueve la iniciativa.

- La incorporación de elementos de educación ambiental en la experiencia de consumo de cócteles es crucial para aumentar la conciencia sobre la conservación y el respeto por el medio ambiente. Se recomienda colaborar con organizaciones locales y expertos en educación ambiental para crear materiales didácticos y actividades interactivas que informen y sensibilicen a los visitantes sobre la biodiversidad única de las Galápagos y las acciones que pueden tomar para protegerla. Además, se podría establecer un programa de capacitación para el personal de los restaurantes donde se sirven los cócteles para asegurarse de que puedan comunicar de manera efectiva a los clientes información sobre las aves y su entorno.

BIBLIOGRAFÍA

- Aleman, M., Cuenca, M., Ruiz, L., & Boza, A. (2017). SCAMPER-3-5 para generación de ideas y su análisis de valor. In In-Red 2017. III Congreso Nacional de innovación educativa y de docencia en red. (pp. 955-964). Editorial Universitat Politècnica de València. Recuperado de: <https://riunet.upv.es/handle/10251/105886>
- Aránega, J. J. B., Ruzafa, A. P., & Pinto, L. S. (2005). Sobre Galápagos y su avifauna. Makaronesia: Boletín de la Asociación de Amigos del Museo de Ciencias Naturales de Tenerife, (7), 18-49. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2569183.pdf>
- Arriciaga-Cruz, V. D., Ortiz-Vásquez, C. A., & Tello-Velastegui, A. I. (2022). La coctelería de vanguardia y su impacto en la industria de bebidas, Ambato, Ecuador. CIENCIAMATRIA, 8(4), 1128-1136. Recuperado de: <https://www.cienciamatriarevista.org.ve/index.php/cm/article/view/916/1530>
- Bibby, C. J., Burgess, N. D., Hill, D. A., & Mustoe, S. (2000). Bird Census Techniques (2nd ed.). Academic Press. Recuperado de: <https://bit.ly/3OSWkQ7>
- Blue, A. (2010). The complete book of spirits: a guide to their history, production, and enjoyment. Editorial Zondervan. Recuperado de: <https://bit.ly/4bralbA>
- Bravo Espinoza, D. D. (2020). FACTOR ECOLOGICO Y SU INCIDENCIA EN LOS PIQUEROS PATAS ROJAS (Sula sula) DE LA ISLA DE LA PLATA (Bachelor's thesis, Jipijapa-UNESUM). Recuperado de: <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2125/1/Proyecto%20Bravo%20Espinoza%20David%20Daniel.pdf>
- Caballero, J. (2014). Liquid experience. Barcelona: Libbooks Barcelona. Recuperado de: <https://bit.ly/3ukOUOg>

- Casar, R., Vallejo, J., & Iza, M. (2018). Migración de sabores: Técnicas clásicas y modernas. ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN, 76. Recuperado de: <https://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/docs/books/2019-09-19-185718-87%20Libro%20Memorias%20XVII%20Sem%20Inter%20Salud.pdf#page=76>
- Chocano, A. (2010). La mixología y Gastronomía en tendencia Molecular. Recuperado de: <https://bit.ly/3Ox4eyl>
- Cortes, C. y Roldán, A. (2021). Informe de la identificación de las cadenas de valor referente a gastronomía, coctelería y otras bebidas a base de hierbas, turismo cultural asociado a la biodiversidad en la plaza y usos asociados al bienestar y cuidado de la salud en la Plaza Samper Mendoza. Bogotá: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt e Instituto para la Economía Social, 2021. Recuperado de: <http://repository.humboldt.org.co/handle/20.500.11761/35966>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2003). Diseño de investigación: enfoques cualitativos, cuantitativos y de métodos mixtos. Sage Publications.
- de Vries, T. (2009). Los pinzones de Darwin y otras aves de Galápagos: lo que Charles Darwin vio y no percibió. Revista Ecuatoriana de Medicina y Ciencias Biológicas, 30(1-2). Recuperado de: <https://remcb-puce.edu.ec/remcb/article/view/61>
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2012). El campo de la investigación cualitativa: Manual de investigación cualitativa Vol. I (Vol. 1). Editorial Gedisa. Recuperado de: <https://bit.ly/3waoS0E>
- Eberle, B. (1971). SCAMPER: Games for Imagination Development. PRINCIPALS, 50(1), 54–55.

Gallego, G. (2006). Coctelería y enología. Ideaspropias Editorial SL. Recuperado de: <https://bit.ly/3SILRZK>

Gaspar, J. (2018). LA MIXOLOGÍA CONCEPTUAL Y SU RELACION CON EL DESARROLLO DEL TURISMO DE ENTRETENIMIENTO EN LA CIUDAD DE HUÁNUCO-2018. Recuperado de: http://distancia.udh.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1010/T047_48768307T.pdf.pdf?sequence=1&isAllowed=y

González, J. (2022). Coctelería sensorial: Evocando ambientes a través del sabor. *Journal of Mixology*, 19(2), 54-89.

Grant, P. R., & Grant, B. R. (2007). How and why species multiply: the radiation of Darwin's finches. Princeton University Press. Recuperado de: <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9781400837946/html>

Heinzel, H., & Hall, B. (2000). Galápagos diary: a complete guide to the archipelago's birdlife. Universidad of California Press. Recuperado de: <https://bit.ly/3w3XDVB>

Hobsbawm, E. (2016). Viva la Revolución: Hobsbawm on Latin America. Hachette UK. Recuperado de: <https://bit.ly/3SJStqy>

Inchaurraga, L. (2022). Más allá del cóctel: 49 recetas para unos cócteles únicos. VERGARA. Recuperado de: <https://bit.ly/3w5tQvR>

Jiménez, P., Torres, S., Alava, J., & Samaniego, J. (2020). Inventario, abundancia y distribución espacial de mamíferos marinos y aves en las islas Galápagos durante el Crucero Oceanográfico (Bae Orión) en abril 2009: Implicaciones para conservación. *Revista Acta Oceanográfica del Pacífico*, 2(1). Recuperado de: <https://actaoceanografica.inocar.mil.ec/index.php/raop/article/view/25>

- Kuonqui, A., León, G., & Piedrahita, P. (2021). Aplicación de la ciencia ciudadana para la conservación de dos aves rapaces endémicas en el Parque Nacional Galápagos. (Doctoral dissertation, ESPOL. FCV.). Recuperado de: <https://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/53157>
- Lanteri, A. A. (2001). Biogeografía de las Islas Galápagos: Principales aportes de los estudios filogenéticos. EN LATINOAMÉRICA, 141. Recuperado de: <https://bit.ly/42pkGpY>
- López, A. (2012). SCAMPER. El poder creativo de la pregunta. Revista HIPO M. Dialnet. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4134689.pdf>
- Loyola Jara, D. C. (2018). Patrones de concentración de metales pesados según el sexo en tres especies de aves marinas endémicas de Galápagos: Pingüino de Galápagos (*Spheniscus mendiculus*), Cormorán no volador (*Phalacrocorax harrisi*) y Albatros de Galápagos (*Phoebastria irrorata*). [Bachelor's thesis, Universidad del Azuay]. Recuperado de: <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8407>
- Mainer, J. C. (2005). Literatura y coctelería. Literatura y coctelería, 37-57. Recuperado de: <https://www.torrossa.com/gs/resourceProxy?an=2521542&publisher=FZZ4>
13
- Marrufo, A. (2019). Influencia de las frutas autóctonas en la coctelería para propiciar el turismo gastronómico del Centro Histórico de Lima. Recuperado de: <http://repositorio.urp.edu.pe/handle/20.500.14138/4005>
- Morales, D. H. G. (2023). La neurogastronomía y su influencia en la experiencia del comensal. Domino de las Ciencias, 9(3), 2197-2206. Recuperado de: <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/3550>

- Ñacato, Z. V., & Moretta, P. Y. (2020). Rango actual de distribución de los Pingüinos de Galápagos (*Spheniscus mendiculus*) y efectos de la actividad humana sobre sus poblaciones: Current distribution range of the Galapagos Penguins (*Spheniscus mendiculus*) and effects of human activity on their populations. *Kalpna-Revista de Investigación*, (18), 53-67. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7834210>
- Oswaldo, B. T. (2009). Las islas Galápagos: Tesoro natural. *Revista ecuatoriana de medicina y ciencias biológicas*, 30(1-2). Recuperado de: <https://remcb-puce.edu.ec/remcb/article/view/68>
- Pato, L. (2020). Tendencias: Lo natural y orgánico gana espacio en la coctelería actual. *Revista Bars & Restaurants*, 8(23), 80-92.
- Patzelt, E., & Echeverría, M. (1996). Flora del Ecuador (No. 582 (866) PAT). Quito, Ecuador: Banco Central del Ecuador. Recuperado de: http://patzelt-ecuador.de/Patzelt_Flora_del_Ecuador-1-Introduccion.pdf
- Reyes Gavilanes, D. (2018). Caracterización poblacional de piqueros de nazca en Punta Cevallos, Galápagos–Ecuador (Bachelor's thesis, Facultad de Ciencias Naturales, Universidad de Guayaquil). Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/33924>
- Salas, D. (2016). All You Need is Ecuador y el espectáculo de la naturaleza: la fotoilustración de la fauna de Galápagos (Master's thesis, Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador). Recuperado de: <https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/5031>
- Torres, C. F. (2017). Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería). Recuperado de: <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/25109>

Ulloa, C. (2006). Aromas y sabores andinos. Botánica económica de los Andes Centrales. La Paz: Universidad Mayor de San Andrés, 313-328. Recuperado de: <https://www.mobot.org/mobot/research/curators/pdf/Aromas.pdf>

Ulloa, J. (2015). Elaboración de bebidas alcohólicas a base de frutas amazónicas, como alternativa para la creación de una carta de cocteles exóticos. (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10436/1/84T00382.pdf>

Valdez, L. y Jara, J. (2023). Diseño de vajilla para coctelería de autor, enfocada en la experiencia de usuario. (Bachelor's thesis, Universidad del Azuay). Recuperado de: <https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/13552>

Wondrich, D. (2010). Imbibe!: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar. Perigee Trade.