



CARRERA: Gastronomía

TEMA:

“Estudio de factibilidad de implementación de técnicas de vanguardia en la mixología del bar Lemon tree ubicado en el sector de San Rafael”

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de Tecnólogo en Gastronomía

AUTOR: Ricardo Quinzo

DIRECTOR: Andrés Gallegos

D.M. Quito, abril de 2023

DEDICATORIA

“Dedico este estudio a mi padre, madre y hermano que como tal han sido mi mayor apoyo en mis más grandes dificultades y me han dado el impulso que necesite para poder culminar mi primer título como Tecnólogo superior en Gastronomía”

Ricardo Quinzo

AGRADECIMIENTO

Me gustaría expresar mi más sincero agradecimiento al Instituto Tecnológico Internacional Universitario – ITI, por proporcionarme los conocimientos y habilidades necesarios para poderme desarrollar a nivel profesional y. Agradezco especialmente a los profesores y mentores que durante mi proceso académico me han brindado su apoyo, guiándome y fortaleciendo mis habilidades. Sus enseñanzas estarán presentes en mi trabajo de forma eterna.

De igual manera, deseo expresar mi gratitud al personal esencial del Bar Lemon Tree, quienes me brindaron la oportunidad de participar en el desarrollo de este proyecto y me guiaron en todo momento durante los meses de febrero-abril. Agradezco su amabilidad y el ambiente laboral agradable que me permitió aprender de manera efectiva

Finalmente, quisiera agradecer especialmente a mi Tutor Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez por su apoyo incondicional durante el desarrollo de este proyecto. Agradezco su motivación constante, guía experta y su amabilidad en todo momento.

AUTORÍA

Yo, Ricardo Alexander Quinzo Cevallos autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Ricardo Quinzo

Quito, 8 de abril de 2023

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario “ITI”, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Andrés Gallegos

Quito, 8 de abril de 2023

DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 8 días del mes de abril de 2023, firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Y, Ricardo Alexander Quinzo Cevallos, bajo la dirección de Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez declaro ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Estudio de factibilidad de Implementación de Técnicas de vanguardia en la mixología del bar Lemon Tree en el sector de San Rafael”, como requisito fundamental para optar por el título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, a su vez autorizo a la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes Ricardo Alexander Quinzo Cevallos, en calidad de director del trabajo fin de carrera y el/la Sr. Ricardo Alexander Quinzo Cevallos como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

TERCERA: Las partes declaradas aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Ricardo Alexander Quinzo Cevallos

Quito, 8 de abril de 2021

INDICE

RESUMEN.....	18
Introducción.....	19
Antecedentes.....	19
Marco contextual.....	20
Problema de investigación.....	20
Definición del problema.....	21
Idea a defender.....	22
Objeto de estudio y campo de acción.....	22
Justificación.....	22
Objetivos.....	23
Objetivo General.....	23
Objetivo Específico.....	23
Síntesis de la introducción.....	23
Capítulo I: Fundamentación Teórica.....	24
1.- Coctelería.....	24
1.1. Breve historia.....	24
1.2. El primer bartender.....	25
1.3. El padre de la coctelería.....	26
1.4. Utensilios dentro de la coctelería.....	27
1.4.1. Medidor o Jigger.....	27
1.4.2. Dosificadores de botella.....	27
1.4.3. Coctelera o shaker.....	28
1.4.3.1. Coctelera Cobbler.....	28
1.4.3.2. Coctelera Boston	29
1.4.3.3. Coctelera Francesa o Parisina.....	29
1.4.4. Gusanillo o Colador.....	30
1.4.5. Mortero o Muddler.....	30
1.4.6. Cuchara de coctelería o Imperial.....	31
1.4.7. Palas y pinza para hielo o scoop.....	31
1.4.8. Cubeta para hielo o Hielera.....	32
1.4.9. Exprimidor.....	32

1.4.10. Batidora Eléctrica o licuadora.....	33
1.4.11. Zester.....	33
1.4.12. Shot.....	34
1.4.13. Cuchillo y tabla de picar.....	34
1.4.14. Sacacorchos y/o destapador.....	35
1.4.14.1. Abrebotellas Mamba o de velocidad.....	35
1.4.14.1. Sacacorchos de palanca o de dos tiempos.....	35
1.5. Cristalería.....	36
1.5.1. Vasos para cócteles.....	36
1.5.1.1. Vaso Highball o Tumbler.....	36
1.5.1.2. Vaso Collins o Zombie.....	37
1.5.1.3. Vaso Old Fashioned.....	37
1.5.1.4. Vaso Toddy.....	38
1.5.1.5. Vaso Shot o “Caballito”.....	39
1.5.2. Copas para cócteles.....	39
1.5.2.1. Copa Clásica o Martini.....	39
1.5.2.2. Copa Margarita.....	40
1.5.2.3. Copa Pompadour o Champagne.....	41
1.5.2.4. Copa Flauta.....	41
1.5.2.5. Copa Tulipán.....	42
1.5.2.6. Copa Balón o Snifter.....	42
1.5.2.7. Copa Hurricane.....	43
1.5.2.8. Copa Cordial.....	43
1.5.2.9. Copa Sherry o Jerez.....	44
1.6. Composición de un coctel.....	44
1.6.1. Alcohol base.....	45
1.6.1.1. Por país de origen.....	45
1.6.1.1.1. Ecuador.....	45
1.6.1.1.1.1. Miske.....	46
1.6.1.1.1.2. Chawar.....	47
1.6.1.1.1.3. Vodka Natywny.....	47
1.6.1.1.1.4. El currincho.....	48

1.6.1.1.1.5. Ceibo.....	49
1.6.1.1.2. Rusia.....	49
1.6.1.1.3. México.....	50
1.6.1.1.4. Caribe.....	51
1.6.1.1.5. Escocia e Irlanda.....	51
1.6.1.1.6. Norteamérica (Estados Unidos y Canadá).....	52
1.6.1.1.7. Japón.....	53
1.6.1.1.8. Francia.....	53
1.6.1.1.9. España.....	54
1.6.1.1.10. Perú.....	55
1.6.1.1.11. Chile.....	55
1.6.1.1.12. Italia.....	56
1.6.1.1.13. Grecia.....	57
1.6.1.1.14. Turquía.....	57
1.6.1.1.15. China.....	58
1.6.2. Mezcladores.....	59
1.6.2.1. Refrescos y sodas.....	59
1.6.2.3. Jugo de frutas.....	59
1.6.2.4. Tónicas.....	60
1.6.2.5. Agua Tónica.....	61
1.6.2.6. Bitter y amargos.....	61
1.6.2.7. Jarabes y almíbares.....	62
1.6.2.8. Leches y cremas.....	63
1.6.2.9. Huevos y claras de huevo.....	64
1.6.3. Aromatizantes.....	64
1.6.3.1. Hierbas frescas y secas.....	64
1.6.3.2. Frutas y verduras frescas.....	65
1.6.3.3. Especies y condimentos.....	66
1.6.3.4. Aceites esenciales.....	67
1.6.3.5. Bitter y amargos.....	67
1.6.3.6. Flores comestibles.....	68
1.6.3.7. Sal y azúcar	69

1.7. Densidad de las bebidas.....	70
1.8. Técnicas de elaboración de cocteles.....	72
1.8.1. Shaking (Sacudido).....	73
1.8.2. Muddling (Machacado).....	73
1.8.3. Blending (Licuado).....	74
1.8.4. Building (Construcción).....	75
1.8.5. Swizzling.....	75
1.8.6. Caramelización.....	76
1.8.7. Escanceado.....	76
1.9. Coctelería clásica.....	77
1.9.1. Cócteles clásicos.....	77
1.9.1.1. Martini.....	77
1.9.1.2. Manhattan.....	78
1.9.1.3. Margarita.....	79
1.9.1.4. Daiquiri.....	79
1.9.1.5. Old Fashioned.....	80
1.9.1.6. Negroni.....	81
1.9.1.7. Cosmopolitan.....	81
1.9.1.8. Bloody Mary.....	82
1.9.1.9. Mojito.....	83
1.9.1.10. Gimlet.....	83
1.9.1.11. Whisky Sour.....	84
1.9.1.12. Tom Collins.....	84
1.9.1.13. Sazerac.....	85
1.9.1.14. Pisco Sour.....	86
1.9.1.15. White Lady.....	86
1.9.1.16. Mai Tai.....	85
1.10. Coctelería Molecular.....	87
1.11. Influencias del turismo en la coctelería.....	88
1.12. Técnicas moleculares.....	88
1.12.1. Técnica de bebidas carbonatadas.....	89
1.12.2. Técnica de Brulee.....	89

1.12.3. Técnica de gelificación en cocteles.....	90
1.12.4. Técnica de aires.....	91
1.12.5. Técnica de esferificaciones o falso caviar.....	91
1.13. Análisis de la zona de estudio.....	92
1.14. Fundamentación Legal.....	93
1.14.1. Permisos ARCSA.....	93
1.14.2. Permiso de bomberos.....	94
1.14.3. Certificado de manipulación de alimentos.....	95
1.14.4. Patente municipal.....	96
1.15. Síntesis del capítulo.....	96
Capítulo II: Diagnóstico.....	97
2.1. Tipo de Investigación.....	97
2.2. Métodos de investigación.....	97
2.3. Técnicas e instrumentos de investigación.....	97
2.4. Universo y Muestra.....	98
2.5. Diseño de la encuesta.....	98
2.6 Análisis de resultados.....	100
Capítulo III: Propuesta.....	110
3.1. Descripción de propuesta.....	110
3.2. Viabilidad.....	110
3.2.1. Económica.....	110
3.2.2. Social.....	111
3.2.3. Socioeconómica.....	111
3.3. Impacto.....	111
3.4. Desarrollo de la propuesta.....	112
3.4.1. Investigación y selección de los ingredientes.....	112
3.4.2. Pruebas y experimentos.....	112
3.4.3. Refinamiento de la receta.....	113
3.4.4. Actualización de la carta.....	114
3.4.5. Degustación y retroalimentación.....	115
3.4.6. Documentación.....	115
3.5. Síntesis del capítulo.....	116

CONCLUSIONES.....117

RECOMENDACIONES.....118

REFERENCIAS.....119

ANEXOS.....130

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla nro.1: Gráfica – Problema de investigación del proyecto.....	21
Tabla nro. 2: Tabla de gravedad específica para licores populares.....	70
Tabla 3. Formato encuesta.....	99
Tabla 4. Pregunta N.º1.....	100
Tabla 5. Pregunta N.º2.....	101
Tabla 5. Pregunta N.º3.....	102
Tabla 6. Pregunta N.º4.....	103
Tabla 7. Pregunta N.º5.....	104
Tabla 8. Pregunta N.º6.....	105
Tabla 9. Pregunta N.º8.....	107
Tabla 10. Pregunta N.º9.....	108

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Tumba de Orasmus Willard.....	25
Figura 2. Propaganda de Jerry Thomas.....	26
Figura 3. Jigger.....	27
Figura 4. Dosificadores de botella.....	28
Figura 5. Coctelera Cobbler.....	28
Figura 6. Coctelera Boston.....	29
Figura 7. Modelos de cocteleras francesas.....	29
Figura 8. Gusanillo Hawthorne (Izq.) & Gusanillo Julep (Der.).....	30
Figura 9. Muddler.....	30
Figura 10. Cucharilla Imperial.....	31
Figura 11. Pinzas para hielo.....	31
Figura 12. Cubeta para hielo.....	32
Figura 13. Exprimidor.....	32
Figura 14. Licuadora.....	33
Figura 15. Zester.....	33
Figura 16. Shot.....	34
Figura 17. Tabla de picar.....	34
Figura 18. Abrebotellas Mamba.....	35
Figura 19. Sacacorchos de dos tiempos.....	35
Figura 20. Vaso Hightball.....	36
Figura 21. Vaso Collins.....	37
Figura 22. Vaso Old Fashioned.....	38
Figura 23. Vaso Toddy.....	38
Figura 24. Shot.....	39
Figura 25. Copa Coctel.....	40
Figura 26. Copa Margarita.....	40

Figura 27. Copa Pompadour.....	41
Figura 28. Copa Flauta.....	41
Figura 29. Copa Tulipán.....	42
Figura 30. Copa Balón.....	42
Figura 31. Copa Hurricane.....	43
Figura 32. Copa Cordial.....	44
Figura 33. Copa Sherry.....	44
Figura 34. Miske.....	46
Figura 35. Chawar.....	47
Figura 36. Natywny – Vodka de Cacao.....	48
Figura 37. Comerciante de Currincho en el Cantón de Junín.....	48
Figura 38. Ceibo.....	49
Figura 39. Cebada y Papa. Ingredientes para el vodka.....	50
Figura 40. Tequila Black Snake.....	50
Figura 41. Piña colada Cubana.....	51
Figura 42. Destilería en zona montañosa.....	52
Figura 43. Barrica de bourbon.....	52
Figura 44. Sakes: Gekkeikan, Ozeki, Hakutsuru y Kiku-Masamune.....	53
Figura 45. Vino rojo en la torre Eiffel en París, Francia.....	54
Figura 46. Grandes Vinos Priorat.....	54
Figura 47. Pisco Peruano.....	55
Figura 48. Variedades de piscos chilenos.....	56
Figura 49. Aperon & Campari.....	56
Figura 50. Ouzo Griego.....	57
Figura 51. Variedades de Raki.....	58
Figura 52. Baijiu Moutai.....	58
Figura 53. Bebidas y Refrescos.....	59
Figura 54. Zumos de frutas	60
Figura 55. Variedades de tónicas más comerciales.....	60
Figura 56. Marca comercial Punch Tonic Water 2 L.....	61
Figura 57. Bitters de diversas marcas.....	62
Figura 58. Syrups Saborizados.....	63

Figura 59. Cremas y licores.....	63
Figura 60. Huevos.....	64
Figura 61. Hierbas de uso común en infusiones y decoraciones para cocteles.....	65
Figura 62. Cocteles con frutas.....	66
Figura 63. Especias, decoraciones y condimentos usados en cocteles.....	67
Figura 64. Aceites esenciales.....	67
Figura 65. Bitters.....	68
Figura 66. Cocteles decorados con flores comestibles.....	69
Figura 67. Sal y azúcar en escarchador.....	69
Figura 68. Shaking.....	73
Figura 69. Muddling.....	74
Figura 70. Blending.....	74
Figura 71. Coctel negroni como ejemplo de técnica building.....	75
Figura 72. Swizzling.....	75
Figura 73. Caramelización de aceites esenciales de la piel de naranja.....	76
Figura 74. Escanceado.....	76
Figura 75. Martini.....	78
Figura 76. Manhattan.....	78
Figura 77. Margarita.....	79
Figura 78. Daiquiri.....	80
Figura 79. Old Fashioned.....	80
Figura 80. Negroni.....	81
Figura 81. Cosmopolitan.....	82
Figura 82. Bloody Mary.....	82
Figura 83. Mojito.....	83
Figura 84. Gimlet.....	84
Figura 85. Whisky Sour.....	84
Figura 86. Tom Collins.....	85
Figura 87. Sazerac.....	85
Figura 88. Pisco Sour.....	86
Figura 89. White Lady.....	86
Figura 90. Mai Thai.....	87

Figura 91. Sifón de soda.....	89
Figura 92. Brulee hecho con soplete.....	90
Figura 93. Gelificación.....	90
Figura 94. Aire y fruta en coctel.....	91
Figura 95. Cocteles en esferificaciones.....	92
Figura 96. Ejemplo de Permiso Arcsa.....	93
Figura 97. Ejemplo de Permiso de Bomberos.....	94
Figura 98. Ejemplo de Certificado de manipulación de alimentos.....	95
Figura 99. Ejemplo de Patente Municipal.....	96
Figura 100. Representación gráfica – pregunta 1.....	100
Figura 101. Representación gráfica – pregunta 2.....	101
Figura 102. Representación gráfica – pregunta 3.....	102
Figura 103. Representación gráfica – pregunta 4.....	103
Figura 104. Representación gráfica – pregunta 5.....	104
Figura 105. Representación gráfica – pregunta 6.....	105
Figura 106. Representación gráfica – pregunta 8.....	107
Figura 107. Representación gráfica – pregunta 9.....	108
Figura 108. Experimentación dentro del establecimiento.....	113
Figura 109. Coctel finalizado.....	114
Figura 110. Apartado de cocteles dentro del menú Lemon.....	115

RESUMEN

El presente documento busca aportar un mayor desarrollo dentro del área de la mixología y el desarrollo económico-gastronómico del sector a estudiar. El principal propósito del presente es generar un cambio dentro del servicio que lleve a un cambio de perspectiva para el consumidor promedio. El sector de estudio que se toma en consideración, cuenta con un potencial basto para ser llevado a límites no contemplados antes, motivo por el cual fue elegido para ser estudiado y formar parte de este proyecto. Cabe destacar que el desconocimiento o poco conocimiento de la mixología dentro del sector, al igual que a nivel parroquial, provoca que el valor, así como el desarrollo de esta área, se haya visto disminuido. Ecuador es un país rico en biodiversidad que cuenta con un potencial y una gama enorme de recursos que pueden y se verán a continuación, integrados en cocteles de vanguardia. Los cocteles propuestos se verán sometidos a encuestas para consumidores frecuentes e infrecuentes a bares, con un criterio y gusto formado para el consumo de bebidas con o sin alcohol. Con la finalidad de generar cocteles, balanceados, con la integración correcta de ingredientes de calidad y un correcto uso de técnicas de vanguardia.

Palabras claves: (Mixología, Ecuador, Coctel, Vanguardia)

INTRODUCCIÓN

Estudio de factibilidad de implementación de técnicas de vanguardia en la mixología del bar Lemon tree ubicado en el sector de San Rafael

El presente estudio nos presenta la oportunidad de desarrollo con la intención de elevar la calidad y el servicio ya existente dentro de lo contemplado en los establecimientos que tienen como principal actividad económica el expendio de cocteles en el sector de San Rafael.

Se sienta las bases de la coctelería, una breve descripción de sus orígenes, así como, la constante evolución en el sector y la implicación de otras áreas, llevándonos a lo que hoy por hoy conocemos como la coctelería molecular o mixología.

Antecedentes

Como tal, la coctelería ha sido una parte fundamental en el entorno de todo ambiente social, una profesión que hunde sus raíces desde tiempos ancestrales y que ha llevado evolucionando a lo largo de sociedades históricas. Esta evolución constante en el área conlleva a la innovación, misma innovación que nos permite incluir o hasta inclusive fusionar áreas gastronómicas a esta, como lo son las técnicas vanguardistas o también conocidas como “Gastronomía Molecular” aplicadas en diversos restaurantes y bares alrededor del mundo.

El cantón Quito ya ha evidenciado de a poco un cambio en el panorama de la mixología, implementando recursos locales en cocteles y proporcionando experiencias completamente diferentes, ejemplos claros de la mixología que se busca recrear en el sector, serían las propuestas que ofertan el restaurante “Somos” o el resto-bar “Dilema”.

Por sí solo, el Valle de los Chillos ya ha contado con diversos postulados que han buscado generar una identidad turística rentable, como lo es la elaboración de una ruta gastronómica para el cantón Rumiñahui postulada por Zapata Génesis (2014), está como tal enfatiza las distribuciones zonales, los diversos atractivos turísticos con los que cuenta al igual que la presente gastronomía.

El Bar Lemon Tree se encuentra en ubicado en las calles Isla Española e Ilaló, en las proximidades de la popular “zona rosa”, conocida por su amplia oferta de bares y restaurantes, Al estar ubicado en una zona de alto tránsito, a una sola cuadra del triángulo, es un lugar ideal para adultos y jóvenes, que buscan un lugar de encuentro. Además, cuenta con una amplia variedad de menús, propuestas y servicios, lo que lo hace altamente rentable y diverso. (El comercio, 2010)

Marco contextual

El objetivo del proyecto es el surgimiento de una propuesta diferente a la que ya se comercializa en el sector, resultando ser innovadora con la implementación de técnicas vanguardistas y haciendo uso de ingredientes de fácil accesibilidad que puedan aportar un valor agregado a los cocteles.

Las variables independientes a desarrollar son los cocteles que se buscan emplear en el sector. Dentro de los cocteles se consideran las recetas que están implicadas, así como su estandarización.

El proyecto se desarrollará en la calle Geovanni Farina, ubicada en el sector de San Gabriel, Valle de los Chillos, en el lapso de los meses febrero-marzo del año 2023. Por lo que el estudio comprenderá la adquisición de productos dentro del sector de modo que resulte favorable.

Problema de investigación

La poca diversidad de oferta que existe dentro del sector. El desconocimiento de un servicio que puede mejorarse, al igual que sus cocteles. La

continua reactivación de un sector que se vio afectado por la pandemia surgida dentro del lapso de los años 2020 a 2022.

Tabla nro.1 Gráfica – Problema de investigación del proyecto

Causas	Definición del problema	Consecuencias
- Desatención por parte de los propietarios de los bares - Personal no capacitado - Dificultad adquisitiva de los recursos necesarios	Carencia de innovación de las propuestas dentro de la mixología del sector de San Gabriel, Valle de los chillos.	- Abandono del sector. - Disminución de la economía del sector. - Perdida de recursos humanos dentro de los bares.
Indicadores		
- Cartas de diversos bares del sector. - Relativa ausencia de algunos bares tornándose en lotes baldíos. - Cierre parcial o total de los establecimientos de expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, año 2020- 2022. - Cierre prolongado de vías alrededor de la zona rosa de San Rafael. - Poca afluencia de gente en días x.		

Definición del problema

El principal problema que busca afrontar este proyecto es la carente innovación, así como la elaboración de cocteles de un alto nivel, con la finalidad de generar un mayor atractivo dentro del área de la mixología del sector.

Idea a defender

Basándose en el desarrollo y elaboración del proyecto se elaborarán cocteles haciendo uso de técnicas de vanguardia, a fin de generar una oferta mejor o diferente que pueda dar un valor agregado.

Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio: El objeto de estudio del proyecto es la actualización, innovación y elaboración de cocteles que puedan formar parte del sector, siendo una oferta atractiva para todo cliente que se ponga frente a la barra de un bartender.

Campo de acción: El campo de acción de este proyecto se encuentra dentro del desarrollo gastronómico del servicio y la mixología, siendo esta un área determinada y ubicada en el valle de los chillos.

Justificación

Dentro del vasto mundo de la mixología existen diversas ofertas, las cuales juegan un rol relativamente importante para transformar la oferta y proponer diversas delicias líquidas que se ajuste al tipo de comensal, a la hora del servicio y a las diversas tendencias que han ido y continuaran surgiendo.

Y tal es el caso de la constante evolución dentro del servicio de bares y restaurantes que surge esta potente rama dentro de la mixología conocida como coctelería molecular, la cual consiste en la aplicación de técnicas vanguardistas en la elaboración de cocteles.

“La mixología molecular nace de la idea de proveer a los consumidores nuevas experiencias que van de darle un nuevo sabor a una Margarita, a un Mojito o a un Vodka Tonic, hasta jugos naturales de frutas.” (Juárez, 2020)

El fundamento principal del desarrollo de esta investigación, es como tal, la reactivación e innovación de un sector descuidado por parte de entidades públicas. Tras realizar un análisis breve del sector, se puede destacar que cuenta con un atractivo distintivo y evidente, es seguro y las propuestas en cuanto a cocteles resultan interesantes y agradables al gusto. Además, se tomó en consideración el

encarecido desarrollo en la repavimentación de las vías en el tramo que comprende una parte de la Avenida General Rumiñahui hasta el centro comercial San Luis Shopping.

Objetivos

General

Componer cocteles que vayan acorde al sector, con el fin de lograr una oferta diferente e innovadora.

Específicos

- Crear y estandarizar cocteles a base de licores y productos ecuatorianos.
- Evaluar la calidad del servicio, así como del producto a mejorar dentro del sector de estudio.
- Generar un aporte que determine la influencia de la mixología y su desarrollo en el sector a estudiar.
- Comprender y exhibir a detalle las diversas tendencias crecientes y por venir de la coctelería molecular.
- Postular un antecedente de lo que es y será la innovación gastronómica aplicada dentro de esta área de servicio.

Síntesis de la introducción

El proyecto está definido a ser una explicación del porqué el sector escogido es una oportunidad de desarrollo, que busca la innovación dentro de la mixología y el expendio de cocteles. Buscando esencialmente implementar productos nacionales al igual que destilados en cocteles de vanguardia.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1. Coctelería

La coctelería es el arte de mezclar bebidas, alcohol, emociones y mucha naturaleza. La coctelería está presta a ser estimulante y a ser considerada como un arte debido al uso de diversos ingredientes como lo son los diversos destilados y bebidas alcohólicas, maridando de una manera coherente y que cautive el sentido del gusto dándole diversos ornamentos o garnish haciendo uso de frutas, flores, hierbas entre otros acabados mucho más vanguardistas (Fernández, 2021)

1.1. Breve historia

El origen de la coctelería se remonta al siglo XIX, cuando Antoine Amédée Peychaud, un farmacéutico de Nueva Orleans, elabora bebidas para sus amigos con fines recreativos. Aunque existen diversos orígenes de la palabra “cocktail” son solo dos aquellos que poseen más veracidad. El primero, nos dice que la palabra proviene de la palabra “coquetier” que hace referencia a las medidas del tamaño de un huevo. (Alonso, 2020) Mientras que el otro hace referencia a la composición en inglés de dos palabras que traducidas significan cola de gallo. (Soto, 2016)

Posteriormente, surge quien se lo considera padre de la coctelería, Jerry Thomas. Conocido en Estados Unidos y Europa por realizar diversos shows de bartending y sus diversos cócteles de autor. Publicó el primer libro de coctelería y bartending “La guía del Bartender para mezcla y tragos” en 1862. (Soto, 2016). Posterior al surgimiento de escena de Jerry Thomas, la coctelería toma un rol importante dentro del servicio de bebidas en bares y restaurantes.

1.2. El primer bartender

Aunque comúnmente se confunde con Jerry Thomas debido a su popularidad, resulta desacertado. Quien si fue el primer bartender reconocido a nivel global fue Orsamus Willard, nacido en 1792 en la comunidad agrícola de Harvard, Massachusetts. Fue un bartender popularmente reconocido por haber trabajado en la búsqueda de la satisfacción de los clientes el año 1811 hasta el 1849 en el City Hotel ubicado en la ciudad de New York. Distintivamente de a diferencia Jerry Thomas, a quien se lo reconocía por brillar desde su labor hasta su vestimenta, Willard tenía un bajo perfil, sin embargo, destaco por preceder en el bar del City Hotel, al grado de llegar a la gerencia del hotel. ganándose la reputación como el principal mezclador mundial de bebidas estadounidenses y el seudónimo de “El napoleón de los bares” (Ricardo, 2020)

Figura 1.

Tumba de Orsamus Willard



Tomado de Five Unheralded Pionners of the American Bar Who Pre-Date “Professor” Jerry Thomas, por W. David, 2015, <https://www.eater.com/drinks/2015/5/6/8559047/five-unheralded-pioneers-of-the-american-bar>

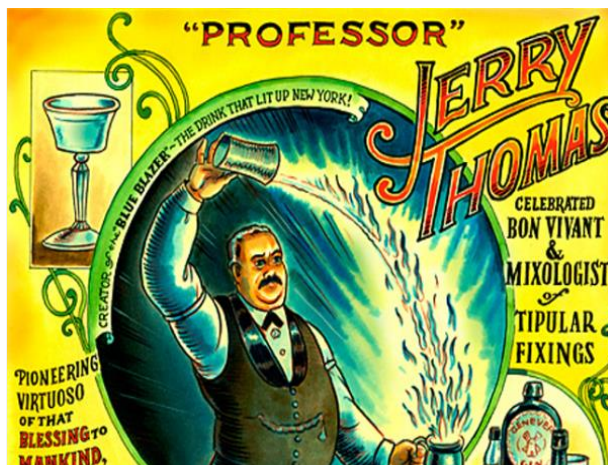
1.3. El padre de la coctelería

O también denominado como “El profesor” de la coctelería, Jeremiah P. Thomas, nace el año de 1830 en la ciudad de New York. Fue reconocido fundamentalmente por llevar la preparación de bebidas hacia un entorno que gira alrededor del arte y el espectáculo.

Durante su juventud, aprendí la preparación de cocteles en New Haven, Connecticut; hasta mediados del siglo XIX, en donde vuelve a su ciudad natal y abre su primer bar llamado “The Saloon” En este bar, Jerry Thomas, busca logra innovar su presentación con el malabarismo de botellas y particulares herramientas de plata para la preparación de bebidas, entre ellos shakers brillantes y el uso de joyas de fantasía con el fin de reflejar en las luces y aportar un toque aún más estético. Así mismo, Jerry Thomas fue autor de algunas recetas que perseveran hasta el día de hoy como son es si coctel estrella, el Blue Blazer.

Figura 2.

Propaganda de Jerry Thomas



Tomado de Jerry Thomas. El profesor de la Mixología Autor del primer libro de cocteles. Creador del Cóctel Blue Blazer. Receta, en The Cubers, 2016, <https://es.cuberspremium.com/es/jerry-thomas/>

Jerry Thomas fue sin lugar a dudas aquel bartender que aportó con su creatividad y amor por la teatralidad, un cambio de perspectiva referente al trabajo de un bartender. (Rojo, 2020)

1.4. Utensilios dentro de la coctelería

Dentro del arte de la coctelería, hay una diversidad de técnicas que permiten las mezclas con equidad, logrando que cada bebida consiga sabor, aroma, textura y satisfaga las expectativas del consumidor. (Hernández, 2023)

A continuación, se enuncian los elementos fundamentales e infaltables tras una barra. (Cubbers premium, 2017)

1.4.1. Medidor o Jigger

Un medido de licor con una forma de dos conos metálicos unidos por el vértice. Existen diversos tipos de jiggers, sin embargo, su principal variedad es la capacidad en cuanto a onzas refiere. Su uso es para verter la cantidad requerida dentro de una coctelera o en la elaboración de un coctel. (Cubbers premium, 2017)

Figura 3.
Jigger



Tomado de Utensilios de coctelería para elaborar cócteles perfectos. en The Cubers, 2017,
<https://n9.cl/utensiliosbar>

1.4.2. Dosificadores de botella

Se coloca generalmente en la boca de las botellas que más uso tengan con el fin de generar un recipiente que fije una dosis exacta del licor o embotellado. (Entre copas y agave, 2020)

Figura 4.
Dosificadores de botella



Tomado de Gastrolab. Pixabay, 2021, <https://www.gastrolabweb.com/bebidas/2021/11/30/cocteleriacomopuedes-colocar-un-pourer-dosificador-tus-botellas-aqui-te-decimos-17982.html>

1.4.3. Coctelera o shaker

Aunque su fin resulta indistinto, existen tres tipos de cocteleras conocidas, pueden variar su material siendo estas de metal, vidrio o plástico. (Cubbers premium, 2017)

1.4.3.1. Coctelera Cobbler

Está conformada por tres elementos, está en singularmente destaca por contar con una tapa metálica recubre un colador para filtrar la bebida en la tapa principal de la coctelera. (Cubbers premium, 2017)

Figura 5.
Coctelera Cobbler



Tomado de Utensilios de coctelería para elaborar cócteles perfectos. en The Cubers, 2017, <https://n9.cl/utensiliosbar>

1.4.3.2. Coctelera Boston

Está compuesta por dos vasos que encajan a presión, generalmente la parte superior suele ser de cristal y suele usarse como un vaso mezclador, la parte inferior es de metal y no incluye ningún tipo de colador. (Cubbers premium, 2017)

Figura 6.
Coctelera Boston



Tomado de Utensilios de coctelería para elaborar cócteles perfectos. en The Cubers, 2017,
<https://n9.cl/utensiliosbar>

1.4.3.3. Coctelera Francesa o Parisina

Es una coctelera clásica conformada por dos elementos metálicos, generalmente ya no es tan solicitada como antes. (Cubbers premium, 2017)

Figura 7.
Modelos de cocteleras francesas



Tomado de Las 5 mejores cocteleras francesas profesionales. en Cocteleras.site,
<https://cocteleras.site/francesa/>

1.4.4. Gusanillo o colador

Tienen el papel de eliminar el hielo que se ha utilizado para enfriar la mezcla, conformados por un mango, se colocan en el vaso de la coctelera para filtrar el líquido a través de sus agujeros. Existen dos modelos de colador, el tipo Hawthorne y el Tipo Julep, estos se diferencian por el motivo de que el modelo Hawthorne cuenta con un muelle adaptador, mientras que el tipo Julep tiene forma de bowl y sin muelle. (Cubbers premium, 2017)

Figura 8.

Gusanillo Hawthorne (Izq.) & Guisanillo Julep (Der.)



Tomado de Utensilios de coctelería para elaborar cócteles perfectos. en The Cubers, 2017,
<https://n9.cl/utensiliosbar>

1.4.5. Mortero o muddler

Se usan para aplastar y triturar frutas, hierbas, especias, azúcar y elementos botánicos que conformen el coctel. (Cubbers premium, 2017)

Figura 9.

Muddler



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave,
<https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#mortero>

1.4.6. Cuchara de coctelería o Imperial

Generalmente, cuenta con una forma alargada, ideal para mezclar bebidas. (Entre copas y agave, 2020)

Figura 10.
Cucharilla Imperial



Tomado de Utensilios de coctelería para elaborar cócteles perfectos. en The Cubers, 2017,
<https://n9.cl/utensiliosbar>

1.4.7. Palas y pinzas para hielo o scoop

Al ser el hielo un ingrediente fundamental para la elaboración de diversos cocteles. Se debe disponer de herramientas que permitan su manipulación y adicción en los cocteles. (Cubbers premium, 2017)

Figura 11.
Pinzas para Hielo



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave,
<https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#hielera-y-pinzas>

1.4.8. Cubeta para hielo o Hielera

Elemento de esencial para el enfriar botellas completas y su servicio en estas, generalmente se usa para botellas que deben con conservarse frías antes y durante su servicio. Como el caso del Champagne que al ser degustada en frío permite una mejor apreciación de en cuanto a sus aromas y su total delicadeza. (Cubbers premium, 2017)

Figura 12.
Cubeta para hielo



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave,
<https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#hielera-y-pinzas>

1.4.9. Exprimidor

Para extraer el zumo de ciertos cítricos. Actualmente, se pueden encontrar de diversas formas, y materiales, predominando el metal y plástico. (Cubbers premium, 2017)

Figura 13.
Exprimidor



Tomado de Utensilios de coctelería para elaborar cócteles perfectos. en The Cubers, 2017,
<https://n9.cl/utensiliosbar>

1.4.10. Batidora eléctrica o licuadora

Un elemento infaltable para mezclar o triturar ingredientes, incluido el hielo. Por ejemplo, se puede usar en la elaboración de la piña colada. (Entre copas y agave, 2020)

Figura 14.
Licuadora



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave,
<https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#licuadora>

1.4.11. Zester

Es un cortador acanalado diseñado especialmente para la cáscara de los cítricos, tiene la finalidad de generar un twist en forma de espiral que conforman el coctel para dar aroma y decorar (Entre copas y agave, 2020)

Figura 15.
Zester



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave,
<https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#rallador>

1.4.12. Shot

Aunque para fines de medición se recomendaría un jigger, el shot que puede ser de cristal o plástico es un elemento infaltable para la dosificación de cocteles. (Cubbers premium, 2017)

Figura 16.
Shot



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.4.13. Cuchillo y tabla de picar

Dentro de la coctelería, se debe disponer de un *mise en place* que permita el orden en la elaboración de cocteles; influyendo de manera positiva en el resultado final. Por lo cual resulta esencial contar con una tabla de picar pequeña y cuchillos bien afilados. (Cubbers premium, 2017)

Figura 17.
Cuchillo y tabla de picar



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave, <https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#cuchillo-y-tabla>

1.4.14. Sacacorchos y/o destapador

Una herramienta fundamental que cuenta con tres variedades. Algunos sacacorchos pueden llegar a incluir un destapador para botellas de cerveza o bebidas gasificadas. En todo caso, un destapador Mamba o de velocidad resulta fundamental en caso de no contar con un sacacorchos sin este accesorio. Existen tres variedades conocidas. (Cubbers premium, 2017)

1.4.14.1. Abrebotellas Mamba o de velocidad

Figura 18.
Abrebotellas Mamba



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave,
<https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#abrebotellas>

1.4.14.2. Sacacorchos de palanca o de dos tiempos

Común entre bartenders y sommeliers debido a su practicidad. Cuenta con una pequeña navaja para remover etiquetas y es útil con todo tipo de corchos, ya que su palanca permite removerlos sin dificultad. (Cubbers premium, 2017)

Figura 19.
Sacacorchos de dos tiempos



Tomado de 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. en Entre copas de Agave,
<https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#abrebotellas>

1.5. Cristalería

Dentro de la rama de servicio y expendio de bebidas, existen una gran diversidad de modelos de copas y vasos para cócteles. Estas existen principalmente para lograr una clara presentación de todas las características dentro de un coctel. Aunque no existe una clasificación o reglas determinadas para el tema. Si es cierto que cada coctel, debe ser servido en un vaso y/o copa adecuado para su tipo. (The Beer Times, 2022)

1.5.1. Vasos para cócteles

1.5.1.1. Vaso Highball o Tumbler

Comúnmente es uno de los vasos más utilizados en el servicio de bares y coctelería, de cuerpo alto y estrecho y con una capacidad apta para tragos largos. Generalmente, se lo usa en bebidas muy diluyentes del alcohol o en aquellas donde se añade bastante hielo, como es el caso del Cuba Libre. Normalmente, tiene una capacidad de alrededor de 300 ml. (Parodi, 2021)

Figura 20.
Vaso Hightball



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.1.2. Vaso Collins o Zombie

Es un vaso largo y delgado, cómodo en mano, normalmente nombrado como Collins, debido al coctel Tom Collins. Usado para bebidas de todo tipo, pero ante todo refrescos, gaseosas, jugos, tragos y ciertos cocteles sin mucho hielo. Pueden tener capacidades que oscilan entre los 295 y 435 ml. (The Beer Times, 2022)

Figura 21.

Vaso Collins



Tomado de Cristalería para cócteles, guía de vasos y copas recomendadas por expertos. en The Beer Times, https://www.thebeertimes.com/guia-de-vasos-y-copas-para-cocteles/#2_Vaso_Collins_o_Zombie

1.5.1.3. Vaso Old Fashioned

También conocido como Rock Glass. El vaso Old Fashioned es un vaso el cual es considerado ideal para el servicio de whisky o bourbon. Sin embargo, también resulta implicado en diversos cocteles, especialmente aquellos que requieren una gran cantidad de hielo. Dado su forma corta y ancha, aceptan decoraciones tanto dentro del cóctel como en el borde. Su capacidad puede estar entre los 250 ml. (Parodi, 2021)

Figura 22.
Vaso Old Fashioned



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.1.4. Vaso Toddy

El vaso Toddy no es muy común en bares, ya que su uso se limita únicamente en la preparación y servicio de cócteles calientes. Cuenta con un cristal fuerte y grueso, además de un asa que facilita su agarre y un aporte estético diferente a cualquier otro vaso empleado en el servicio de cócteles. Cocteles como el Hot Toddy o el Irish Coffe son los que mejor se pueden adaptar a este tipo de vasos. Cuentan con una capacidad aproximada de 250 ml. (The Beer Times, 2022)

Figura 23.
Vaso Toddy



Tomado Cristalería para cócteles, guía de vasos y copas recomendadas por expertos. en The Beer Times, https://www.thebeertimes.com/guia-de-vasos-y-copas-para-cocteles/#4_Vaso_Toddy

1.5.1.5. Vaso Shot

Ideal para el servicio de pequeñas cantidades de licor que acostumbran a beberse de un solo trago, como lo es en el caso del tequila o whiskys. Cuenta con una forma cilíndrica con cierta angulación la cual hace que la boca sea más ancha. También se puede llegar a mencionar este vaso como “caballito”. (Parodi, 2021)

Figura 24.
Shot



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2. Copas para cócteles

1.5.2.1. Copa Clásica o Martini

Una copa ciertamente elegante e imprescindible en cualquier barra. Cuenta con una forma cónica, de cono invertido en forma de Y con una base larga y una boca de gran apertura. Óptima para el servicio de cocteles que se sirven muy fríos como lo es el Martini, Manhattan o un Daiquiri. Su capacidad se aproxima entre los 150 a 200 ml. (Parodi, 2021)

Figura 25.
Copa Coctel



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2.2.Copa Margarita

Una copa nacida exclusivamente para el cóctel Margarita, aunque también puede usarse para otros cocteles como el Daiquiri. Presenta una forma similar a la copa clásica, de tallo alto y con una base mediana; pero presenta la característica distintiva de formar una pequeña taza hacia el final. Dado su forma, se adapta muy bien a escarchados de azúcar o sal sobre el borde. Cuenta con una capacidad que puede oscilar entre 200 a 250 ml. (Parodi, 2021)

Figura 26.
Copa Margarita



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2.3.Copa Pompadour o Champagne

Una copa de las más tradicionales, presenta un cuerpo de boca ancha y no muy largo, además de una base y cuello mediano. Su capacidad está en torno a los 150 a 200 ml. Inspirada en la forma del seno izquierdo de María Antonieta en el siglo XVIII. Sin embargo, otras versiones afirman que se trataba del modelo del seno de Madame de Pompadour. (Parodi, 2021)

Figura 27.
Copa Pompadour



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2.4.Copa Flauta

Una copa mayormente usada para Champaña o vinos espumantes, debido a que su forma alargada y estrecha evita que las burbujas escapen de modo que mantiene la efervescencia durante más tiempo. Cuenta con una capacidad de 150 a 200 ml. (Parodi, 2021)

Figura 28.
Copa Flauta



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2.5.Copa Tulipán

Comparte un diseño similar entre la copa Flauta y la copa Pompadour. Gracias a su boca estrecha, se permite una concentración de aromas y evita la fuga de burbujas. Se usa generalmente para disfrutar de la presencia de aromas y entenderlos a profundidad. (Parodi, 2021)

Figura 29.
Copa Tulipán



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2.6.Copa Balón o Snifter

Originalmente, la copa Snifter se usaba para servir Brandy, consiste en una copa redonda de base ancha y estrecha en boca. Se toma con la palma llena para apreciar mejor los aromas y mantener la temperatura. Cuenta con una capacidad de 350 ml. (Parodi, 2021)

Figura 30.
Copa Balón



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2.7.Copa Hurricane

Además de su forma distintiva, la copa Hurricane también se destaca por su capacidad para contener una generosa cantidad de bebida. Esto la hace ideal para cócteles que requieren de una mayor cantidad de líquido, como la Piña Colada, que combina ron, jugo de piña y crema de coco para crear un sabor tropical y refrescante. Al tener un cuello corto y redondo, la copa Hurricane permite que los ingredientes de la bebida se mezclen uniformemente y se disfruten en cada sorbo. A menudo se decoran con frutas exóticas y paraguas de cóctel para agregar un toque de diversión y exotismo a la presentación. La capacidad de aproximadamente 400 ml de esta copa hace que sea perfecta para compartir con amigos y disfrutar de una bebida fresca y deliciosa en cualquier ocasión.

Figura 31.
Copa Hurricane



Tomado Tipos de cristalería para coctelería que no deben faltarle para lucir los mejores tragos. en Future of People, <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>

1.5.2.8.Copa Cordial

Un vaso sofisticado, alto y estrecho, particularmente pequeño, que se utiliza en ocasiones formales o como su nombre lo indica cordiales. Su capacidad ronda entre los 30 a 120 ml. (Parodi, 2021)

Figura 32.
Copa Cordial



Tomado Cristalería para cócteles, guía de vasos y copas recomendadas por expertos. en The Beer Times,
https://www.thebeertimes.com/guia-de-vasos-y-copas-para-cocteles/#8_Copa_Cordial

1.5.2.9.Copa Sherry o Jerez

Diseñada fundamentalmente para los cocteles digestivos, poseen distintas formas, aunque no su capacidad no es superior a las 3 onzas (90 ml). Generalmente, se usa para el servicio de vinos y licores de Jerez. (Parodi, 2021)

Figura 33.
Copa Sherry



Tomado Cristalería para cócteles, guía de vasos y copas recomendadas por expertos. en The Beer Times,
https://www.thebeertimes.com/guia-de-vasos-y-copas-para-cocteles/#9_Copa_Sherry_o_Jerez

1.6. Composición de un coctel

Un cóctel es una bebida compuesta por una mezcla de licores a los que se la añaden diversos ingredientes. Aunque existen ciertas excepciones

en cocteles sin alcohol. La esencia de la bebida es mantener un toque artístico que se mide por su sabor, color, textura y temperatura. (Fernández, 2021)

1.6.1. Alcohol Base

El alcohol base es el ingrediente básico de la mezcla, generalmente es un destilado, exceptuando los cocteles que no lleven alcohol. Esto determinará el cuerpo de la bebida y le dará el toque alegre de todo cóctel. Particularmente no se usan más de tres destilados por bebida, ya que se corre el riesgo de obtener una bebida que puede resultar desequilibrada tanto en aromas y sabores. (Romero, 2016)

1.6.1.1. Por país de Origen

Todos los países elaboran de generación en generación sus propias bebidas tradicionales, las cuales pueden variar fuertemente de un lugar a otro y/o llegar a estar relacionadas de forma muy arraigada con su cultura, paisaje, climas, costumbres o hasta religiones. Pero fundamentalmente lo que hace autóctona a una bebida es el origen de su procedencia dependiendo de su zona geográfica y los productos típicos que pueden llegar a implicarse. (La nación, 2014)

1.6.1.1.1. Ecuador

Existen diversas problemáticas que como tal amenazan al sector como lo la promoción del contrabando, la imposición de Impuestos por parte del servicio de Rentas Internas (SRI) y el consumo de licores, el cual se encuentra diferenciado por regiones. La principal materia prima en la elaboración de licores a nivel nacional, indistintamente de la marca o proceso de elaboración que se siga, es la caña de azúcar. Hecho factual por el cual el consumo frecuente de bebidas alcohólicas a nivel nacional es de aguardientes elaborados con caña de azúcar, Ron y en última instancia ciertos vinos frutales. (Corpei, 2008)

Sin embargo, la transmisión de costumbres ancestrales y el desarrollo de la industria ha permitido, con el pasar de años, el desarrollo de bebidas y destilerías surgidas han permitido enriquecer el sector y proporcionar una identidad distintiva a nivel internacional. A continuación, se enuncian algunos ejemplos de bebidas y destilerías que han permitido dejar por lo alto al Ecuador dentro de la industria de producción de licores en el sector:

1.6.1.1.1.1.Miske

El Miske es una bebida destilada a partir de una doble destilación obtenida a partir del jugo del penco silvestre, manufacturada por parte de la destilería casa Agave. El Miske dado su origen y tradición presenta un valor cultural y tradicional, su sabor complejo recuerda a la fermentación de la caña. Sin embargo, no tiene ninguna relación con la caña, sino con la agave americana. (Medina, 2021) Y dado los méritos realizados por parte de la Casa Agave tanto en la parte administrativa como comercial, el 6 de octubre de 2022 se le otorgó la séptima denominación de origen ecuatoriana mediante la Resolución Nro. 001-2022-SENADI-DNPI-DO, otorgada por el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2022)

Figura 34.

Miske



Tomado de “Miske” Destilado de Penco Agave Americano Andino. en Mishky Huarmy, 2018

<https://www.mishkyhuarmy.com/?p=328>

1.6.1.1.1.2. Chawar

Chawar es una destilación nacida en Quito hace dos años en el sector de Yaruqui que busca la promoción de la producción de la cosecha de chaguarmishky, impulsando una tradición ancestral y diversos conocimientos tras esta planta. A diferencia del tequila o el mezcal, el Chawar no está cocida previamente, lo que le da un sabor hecho “chawar” que traducido del kwichwa al español, significa crudo. La esencia de Chawar está denotada en su creatividad y las formas en las cuales comunican su producto. (Echeverría, 2020)

Figura 35.
Chawar



Tomado de Chawar. en Muyuyo, 2020.
<https://muyuyoec.com/2020/12/13/chawar-2/>

1.6.1.1.1.3. Vodka Natywny

La técnica de destilación que se utiliza en la elaboración de Natywny se remota a siglos de tradición polaca y se ha transmitido de generación en generación. El proceso de elaboración de esta bebida se realiza de forma artesanal, lo que le confiere un carácter único y especial. Además, se utiliza una selección de ingredientes locales de alta calidad, que se combinan para lograr un vodka de sabor equilibrado y armonioso. Natywny es un producto que representa el orgullo combinado con la tradición de Polonia. La propuesta nacida en la

Universidad San Francisco de Quito, ha logrado crear una bebida única y original que ha ganado popularidad entre los amantes de las bebidas espirituosas en el Ecuador y más allá de sus fronteras. (Jácome P. , 2021)

Figura 36.

Natywny – Vodka de Cacao



Tomado de Natywny, el vodka de cacao que mezcla técnicas de Polonia y Ecuador. en Que Noticias, 2021.

<https://quenoticias.com/comunidad/natywny-vodka-de-cacao-ecuador/>

1.6.1.1.4.El Currincho

El Currincho es un licor producido por una fermentación usado comúnmente en las áreas rurales de sector de Manabí, es elaborado dentro del cantón Junín y es común verlo saborizado a partir de frutas propias de la zona. (El diario, 2018)

Figura 37.

Comerciante de Currincho en el Cantón de Junín



Tomado de El currincho sabe a frutas. en El diario.ec, 2018.

<https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/486232-el-currincho-sabe-a-frutas/>

1.6.1.1.5. Ceibo

Una destilería inspirada en las bondades que pueden proveer la tierra. Están ubicados en la provincia de Manabí, sus principales destilados son conformados por whisky elaborado con maíz y conservados en madera de Pechiche. (Iván, 2021)

Figura 38.

Ron Ceibo



Tomado de Destilería Ceibo. en Facebook, 2023.

<https://www.facebook.com/ceibowhisky/>

1.6.1.1.2. Rusia

Rusia presenta bebidas tradicionales que actualmente se han vuelto menos populares, sin embargo, son originales y no se las suele encontrar en otros lugares. Pero esencialmente lo que más destaca a nivel internacional es el surgimiento del Vodka en el siglo XV como su principal bebida alcohólica por Dimitri Mendeléyev. El vodka está elaborado principalmente de granos y agua manantial purificada. El vodka mantiene una uniformidad exacta de 40% de alcohol, lo que le permite calentar el cuerpo a medida que se lo bebe. Tradicionalmente, el vodka se lo enfría y es servido con caviar, escabeche y otras especias o platos grasos. (Advantour, 2023)

Figura 39

Cebada y Papa, ingredientes para el vodka



Tomado de Vodka, Pequeña Agua de Rusia. en Cocteles Coquetos, 2021.

<https://coctelescoquetos.com/vodka/>

1.6.1.1.3. México

México destaca fundamentalmente por ser cuna del tequila y el mezcal producidos en la región de Jalisco, aunque aparentemente son dos caras de la misma moneda, sin embargo, siguen procesos distintos durante su proceso de destilación; ambos implementan como materia prima a la planta conocida como “agave azul” (Consejo Regulador de Tequila, 2019)

También cuenta con una alta exportación de cerveza. Dando un total de, 9255.2 millones de litros en 2019. Participando marcas como *Heineken*, *Anheuser-Busch*, *Brown-Forman*, entre otras. (Euromonitor Internacional, INEGI, 2021)

Figura 40

Tequila Black Snake



Tomado El gusto de lo orgullosamente mexicano. en Forbes Mx, 2021.

<https://www.forbes.com.mx/ad-tequila-patron-gusto-orgullosamente-mexicano>

1.6.1.1.4. Caribe

La producción de licores se ve influenciada por las diversas tradiciones locales de cada isla y/o país. Particularmente se destacan bebidas tales como el ron, el tequila, la cachaza y aguardientes provenientes de la caña de azúcar. También se cuentan con licores elaborados a base de frutas tropicales como el coco, la piña o la guayaba. Al igual que se hace uso de especias como el anís o el allspice, también conocido como Pimienta dioica. (Miller, 2022)

Figura 41

Piña Colada Cubana



Tomado Piña Colada Cubana. en Coctelia, 2023.

<https://coctelia.com/pina-colada-cubana/>

1.6.1.1.5. Escocia e Irlanda

La producción de ambas naciones está enfocada principalmente en la destilación de whisky. El “escocés” como comúnmente se lo conoce, es elaborado con cebada malteada y agua de manantial, durante su proceso de elaboración se lo destila dos veces en alambiques de cobre. El whisky irlandés se elabora de una manera muy similar, con la diferencia de ser destilado tres veces y excepcionalmente llega a usar una mezcla diferente de granos (Broom, 2010)

Figura 42

Destilería en zona montañosa



Tomado El Nuevo Concepto de las Destilerías. en Spirits International, 2023.

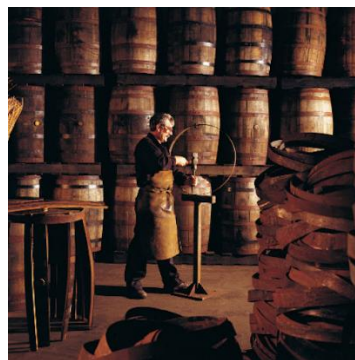
<https://spirits.international/el-nuevo-concepto-de-las-destilerias/>

1.6.1.1.6. Norteamérica (Estados Unidos y Canadá)

Estados Unidos y Canadá son conocidos por la producción de varios tipos de licores, entre ellos los que más destacan son el bourbon y el whisky para Estados Unidos y Whisky y Canadian Club en Canadá. En Estados Unidos, la producción de bourbon se centra en el Estado de Kentucky, este debe cumplir ciertos estándares y requisitos legales, como por ejemplo el ser destilado a partir de una mezcla de granos que contengan al menos un 51% de maíz y envejecido en barricas de roble carbonizadas. (Broom, 2010) En Canadá, el whisky se hace típicamente de una mezcla de granos y se envejece en barricas de roble. (Kergommeaux, 2003)

Figura 43

Barrica de bourbon



Tomado La Barrica, Una Influencia Incalculable. en Spirits International, 2023.

<https://spirits.international/la-barrica-una-influencia-incalculable/>

1.6.1.1.7. Japón

La producción de licores en Japón es una industria en crecimiento que ha ido ganando reconocimiento internacional en los últimos años. Uno de los licores más famosos es el Sake, este es producido a partir del arroz, un ingrediente con una larga historia dentro de la cultura japonesa. Sin embargo, cuenta con otros licores populares como el shochu, el cual es un destilado que se elabora a partir de ingredientes tales como la patata dulce, la cebada y el arroz. Y el Awamori, destilado en la región de Okinawa, que también se elabora a partir de la patata dulce. (Morris, 2017)

Figura 44

Sakes: Gekkeikan, Ozeki, Hakutsuru y Kiku-Masamune



Tomado de 6 razones por las que el sake japonés es una bebida única. en Neo Drinks, 2023.

<https://neodrinks.com/razones-sake-japones-bebida-unica/>

1.6.1.1.8. Francia

Francia es particularmente conocida por ser un país con la producción de los licores más famosos y refinados del mundo. Ejemplos de ellos son el coñac, el armañac, el calvados y el chartreuse. También es el hogar de muchos vinos finos, como el Champagne, el bordeaux y el beaujolais. La producción de bebidas alcohólicas en Francia es una parte importante de su patrimonio cultural y económico. (Lichine, 1986)

Figura 45

Vino rojo en la torre Eiffel en París, Francia



Tomado de Vino rojo en la torre Eiffel en París, Francia. en Dreamstime, 2023.

<https://es.dreamstime.com/vino-rojo-en-la-torre-eiffel-par%C3%ADs-francia-image115467401>

1.6.1.1.9. España

España mayormente destaca por su alto cultivo y elaboración de vinos- sin embargo, la producción de bebidas alcohólicas es muy diversa, con una gran variedad de destilados y licores regionales. Uno de los licores más famosos es el Licor 43, destilado y elaborado en Cartagena, Murcia. También destaca la producción de la bebida espirituosa tradicional de anís, con una gran cantidad de marcas y variedades en todo el país. (Serrano, 2020)

Figura 46

Grandes Vinos Priorat



Tomado de Grandes Vinos de la D.O.Q. Priorat. en Decántalo, 2023.

<https://www.decantalo.com/es/es/mundo-del-vino.html>

1.6.1.1.10. Perú

Según el SNI (Sociedad Nacional de Industrias) de Perú, el país cuenta con una amplia gama de bebidas alcohólicas producidas por grandes y pequeñas empresas, entre ellas destaca el pisco como el destilado emblemático del país. El pisco es una bebida que se elabora a partir de la destilación de la uva y cuenta con denominación de origen. Además del pisco, en Perú se producen otros destilados como el ron, la ginebra. El whisky, así como también cerveza vino. La industria de bebidas alcohólicas en Perú es una importante fuente de empleo y una de las más relevantes del país en términos económicos y culturales(2016)

Figura 47
Pisco Peruano



Tomado de Historia del Pisco Peruano. en Machu Picchu, 2014.
<https://www.machupicchuperutours.com/cultura/historia-del-pisco-peruano/>

1.6.1.1.11. Chile

La producción de bebidas alcohólicas en Chile es un sector importante en la economía del país. Su producción está enfocada especialmente en la producción de vinos y piscos. Según la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Chile, el sector vitivinícola chileno es uno de los más importantes del mundo, presentándonos una amplia variedad de cepas y vinos de alta calidad. En cuanto al pisco, es un destilado típico de Chile, al igual que en Perú, su producción está enfocada en la región de Atacama y Coquimbo. (2021)

Figura 48
Variedades de piscos chilenos



Tomado de Pisco chileno, la primera denominación de origen de América Latina. en Comidas Chilenas, 2023.
<https://comidaschilenas.com/pisco-chileno-la-primera-denominacion-de-origen-de-sudamerica/>

1.6.1.1.12. Italia

Italia es uno de los principales productores de vino en el mundo, presentando una amplia variedad de cepas autóctonas que participan en la elaboración de vinos tintos, blancos y rosados. Además, es reconocido por su producción de licores amargos como el *limoncello*, el *Campari* y el *Aperol*, así como el destilado de uva o *grappa*. (Sánchez, 2020)

Figura 49
Aperol & Campari



Tomado de Aperol VS. Campari – The Ultimate Guide. en A grateful Meal, 2023.
<https://agratefulmeal.com/aperol-campari/>

1.6.1.1.13. Grecia

La producción y destilación de bebidas alcohólicas en Grecia tiene una historia que se ve fuertemente influenciada por la cultura y tradición. Los destilados más conocidos son el ouzo, el tsipouro y el raki. Los vinos de igual manera son muy valorados en el país. Grecia además es cuna de la única bebida destilada a partir de la resina de pino en todo el mundo, conocida como *mastika*. (Ministerio de Asuntos Exteriores de Grecia, s.f)

Figura 50
Ouzo Griego



Tomado de Ouzo: Licor Tradicional Griego. en Los vinos, 2020.

<https://www.losvinos.com.ar/licores/ouzo/>

1.6.1.1.14. Turquía

Al ser un país aledaño a Grecia, su producción de bebidas alcohólicas se remonta a la antigüedad, siendo el raki la bebida nacional del país. El raki es destilado a partir de uvas y anís, es regulado por el gobierno turco y producido en cantidades limitadas. Los productores de raki deben cumplir con estrictas regulaciones para garantizar la calidad y seguridad de la bebida. Por otro lado, se destaca por su producción en vinos y el licor de algarrobo. (Hürriyet Daily News, 2019)

Figura 51
Variedades de Raki



Tomado de 6 Best-Known Raki & Arak Brands to Try, en DrinksGeek, 2022.
<https://drinksgeek.com/best-raki-brands/>

1.6.1.1.15. China

La producción de bebidas alcohólicas en China comprende un pilar dentro de su cultura gastronómica, además de una larga historia. Entre las bebidas más populares se encuentran el baijiu, el huangjiu y el piji. El baijiu es una bebida destilada, la cual se elabora a partir de granos como el arroz, el trigo, el maíz y la cebada. Es conocido por su alta graduación alcohólica y su sabor fuerte. El huangjiu es un vino de arroz fermentado de un característico sabor dulce y suave. Finalmente, el Piji es una cerveza elaborada con cebada y otros cereales. (Zhang, 2018)

Figura 52
Baijiu Moutai



Tomado de ¿Conoces el Baijiu, el licor más consumido del mundo?, en Ok Diario, 2021.
<https://okdiario.com/curiosidades/conoces-baijiu-licor-mas-consumido-del-mundo-6936492>

1.6.2. Mezcladores

1.6.2.1. Refrescos y sodas

Son bebidas carbonatadas que se utilizan como mezcladores en cocteles para aportar sabor y una efervescencia característica. Estas bebidas se elaboran a partir de agua carbonatada, edulcorantes, saborizantes y en algunos casos, colorantes. Algunos refrescos y sodas de mayor uso dentro de la coctelería son el agua tónica, la cola, la limonada, refresco de naranja, refresco de jengibre y la soda. (Harvard T.H. Chan School of Public Health, s.f)

Figura 53

Bebidas y Refrescos



Tomado de Shutterstock, 2023.

<https://n9.cl/shutterstockgaseosas>

1.6.2.2. Jugo de frutas

El uso de jugo de frutas dentro de la mixología es muy común y popular, surgida en los 80 que crece exponencialmente y estalla un poco antes de los 2000. Esto debido a que agregan sabor, aroma y colores diversos a los cócteles. Los jugos más utilizados son los de limón, naranja, piña, arándano, toronja, mango, maracuyá, entre otros. Los jugos frescos son preferibles a los concentrados debido a que contienen una mayor cantidad de vitaminas y nutrientes. Además, los jugos frescos provenientes

de pulpas o frutos frescos tienen un sabor más auténtico que puede mejorar la calidad del cóctel. (Bolster, 2017)

Figura 54
Zumos de Frutas



Tomado Freepng.es, 2023.
<https://www.freepng.es/png-2e5ix4/>

1.6.2.3. Tónicas

Las tónicas son un ingrediente común en la coctelería. Consiste en un refresco carbonatado el cual contiene quinina, un compuesto natural que aporta al agua tónica un sabor amargo distintivo. Su papel como mezclador le permite ser usado en la elaboración de cócteles sin alcohol y como ingrediente dentro de la gastronomía molecular. Uno de los ejemplos más claros es el *gin tonic*. (The world Gin Club, 2020)

Figura 55
Variedades de tónicas más comerciales



Tomado 10 Tónicas muy especiales, solas o mezcladas. en El País, 2018.
https://elpais.com/elviajero/2018/09/03/actualidad/1535975304_462541.html

1.6.2.4. Agua Tónica

El agua tónica es un tipo de agua carbonatada que a diferencia de las tónicas, esta no contiene quinina, por lo que no tiene un sabor amargo distintivo. Si no que se llega al sabor del agua tónica mediante la adición de extractos de plantas cítricas como la lima o la naranja amarga. Resulta ideal como un mezclador por ser una opción más suave y menos amarga. Por lo que llega a realzar sabores sutiles de licores y aromatizantes en lugar de dominarlos. (Day, Fauchald, & Kaplan, 2018)

Figura 56

Marca comercial Punch Tonic Water 2 L



Tomado de mongo's, 2021.

<https://mongos.com.ec/site/producto/agua-tonica-punch-2lt/>

1.6.2.5. Bitters

Los Bitters son ingredientes que se usan para añadir un sabor y cierta complejidad a los cócteles. Estos ingredientes son elaborados a partir de una gran variedad de hierbas, especias, frutas u otros ingredientes aromáticos. Normalmente, son añadidos en pequeñas cantidades a los cocteles para darles un sabor único y equilibrado. También puede ser comprendidos como amargos gracias al nombre de la marca comercial más conocida, *amargo de angostura*. (Shakingclub, 2021)

Figura 57
Bitters de diversas marcas



Tomado de Quick Guide: What are Bitters?. en a couple cooks, 2023.
<https://www.acouplecooks.com/what-are-bitters/>

1.6.2.6. Jarabes y almíbares

El uso de jarabes y almíbares no es otro más allá de dar sabor y/o endulzar los cócteles. El origen de estos se remonta a siglos atrás, acompañado del surgimiento de cocteles clásicos como un Daiquiri y el Old Fashioned. Estos ingredientes pueden llegar a ser simples o complejos. Desde su fórmula clásica compuesta por azúcar simple y agua. Hasta llegar a tener una variedad de ingredientes como frutas, especias y hierbas. (McElhone, 1927)

Figura 58
Syrups Saborizados



Tomado de Guía para hacer almíbares saborizados. en Chicas Barra, 2017.
<https://chicasbarra.com/2017/03/05/guia-para-hacer-almibares-saborizados/>

1.6.2.7. Leches y cremas

Su uso aplica especialmente para cocteles que destacan por su cremosidad o en algunos batidos. Estos ingredientes pueden agregar textura particularmente sedosa, cuerpo y sabor en bebidas que son populares especialmente después de alguna comida. Son combinados generalmente con otros ingredientes como licores, jarabes. Razón por la cual los cocteles que cuentan con ingredientes lácteos, destacan por su dulzón. (Ruíz, 2020)

Figura 59
Cremas y licores



Tomado de Cremas y licores: Ingredientes claves en cócteles digestivos y de sobremesa. en Excelencias gourmet, 2020.
<https://excelenciasgourmet.com/es/mixologia/cremas-y-licores-ingredientes-claves-en-cocteles-digestivos-y-de-sobremesa>

1.6.2.8. Huevos y claras de huevo

El uso de claras de huevo y huevos es común en cocteles que por lo general buscan tener una estructura cremosa. Mientras que la clara del huevo busca y se usa para dar una textura espumosa a los cocteles. La yema aporta cremosidad. Ejemplos de cocteles claros de ciertos cocteles son algunos el *Whiskey Sour* y *Pisco Sour* (Larousse Cocina, 2021)

Figura 60

Huevos



Tomado de Aprende el correcto uso del huevo en la coctelería, en Bartender lab, 2023.

<https://www.bartalentlab.com/mixologia/noticias/huevo-en-cocteleria>

1.6.3. Aromatizantes

1.6.3.1. Hierbas frescas y secas

Las hierbas frescas y secas son un elemento esencial en la mixología, ya que proporcionan una variedad de sabores y aromas que pueden hacer que una bebida sea única. Entre las hierbas frescas más populares se encuentran la menta, la hierbabuena, el cilantro y el tomillo, las cuales son ampliamente utilizados en la creación de cócteles refrescantes y de temporada. Por otro lado, las hierbas secas, como el romero y la lavanda son ideales para aportar un sabor y aroma a las bebidas más fuertes y complejas como los tragos con whisky o ginebra. Además, tanto las hierbas frescas como las secas se pueden utilizar como ornamento vistoso

en la presentación de la bebida, añadiendo un toque estético que puede ser determinante en la experiencia del consumidor. En resumen, la selección y uso adecuado de las hierbas en la mixología es un aspecto clave para crear bebidas innovadoras y sorprendentes. (Di Tota, 2022)

Figura 61

Hierbas de uso común en infusiones y decoraciones para cocteles



Tomado de Hierbas aromáticas: Un toque especial para tus recetas. en La Española, 2018.
<https://www.laespolaaceites.com/gastronomia/hierbas-aromaticas-un-toque-especial-para-tus-recetas/>

1.6.3.2. Frutas y verduras frescas

El uso de frutas y verduras frescas en la coctelería es de los más solicitados debido a creciente demanda de bebidas frescas y saludables como tal las frutas tienden a aportar sabor, color, aroma y color a los cocteles proporcionando una presentación atractiva. (Labrador, 2021)

Las frutas cítricas, tales como limones, limas y naranjas, son por su acidez y funcionalidad como un complemento. Ingredientes ideales para complementar una gran variedad de licores. Además de ser utilizadas en jugos y mezclas. De igual manera, gracias a sus aceites esenciales presentes en las cáscaras es que se les puede dar sabor y aroma a los cocteles. (Labrador, 2021)

Figura 62
Cocteles con frutas



Tomado de Cómo presentar la coctelería de forma creativa. en Rosario 3, 2017.
<https://www.rosario3.com/trendy/Como-presentar-la-cocteleria-de-forma-creativa-20171020-0083.html>

En cuanto a verduras, los pepinos son la opción más popular debido a su sabor fresco y crujiente, así como su capacidad para combinar bien con ciertos licores como el gin y vodka. (Mosca, 2019)

1.6.3.3. Especies y condimentos

La mixología es un arte que combina el conocimiento de la química, la creatividad y la pasión por la coctelería. En este contexto, los botánicos juegan un papel crucial en la creación de bebidas excepcionales. Las especias son una categoría de botánicos particularmente importantes, ya que añaden sabores y aromas únicos a los cócteles. La canela, por ejemplo, puede agregar un toque cálido y especiado a una bebida, mientras que el jengibre aporta un sabor picante y refrescante. El cardamomo, por su parte puede aportar un toque floral y cítrico, mientras que el clavo de olor agrega un sabor intenso y aromático. Además, estos botánicos pueden ser utilizados en la elaboración de syrups especiales, infusiones de especias y Bitters artesanales, lo que permite a los mixólogos explorar nuevas dimensiones de sabor en sus creaciones. (SuperCamarero, 2020)

Figura 63

Especias, decoraciones y condimentos usados en cocteles



Tomado de Los mejores Aderezos para Cócteles. en Catering Cócteles, 2017.

<https://cateringcocteles.com/mejores-aderezos-cocteles/>

1.6.3.4. Aceites esenciales

Un aceite esencial no es más que un extracto líquido, concentrado, obtenido por medio de diversos métodos como la destilación o el arrastre de vapor de agua. Su uso dentro de la coctelería permite dar sabor y aroma a los cocteles. Entre las diversas variedades que se pueden obtener, las más comunes detrás de una barra son la menta, el limón, la lavanda, entre otras. (Pierobon, 2012)

Figura 64

Aceites esenciales



Tomado de Aceites para cócteles y para potenciar quesos, comidas y postres. En Profesional Horeca, 2016.

<https://www.profesionalhoreca.com/2016/03/13/arbequina-co-aceites-para-cocteles-y-para-potenciar-comidas/>

1.6.3.5. Bitter y amargos

En la mixología, los Bitters son considerados un ingrediente esencial, ya que su presencia en una bebida puede marcar la diferencia en cuanto a sabor y aroma refiere. Los Bitters son mezclas de hierbas, especias y frutas maceradas en alcohol, que aportan un sabor amargo y complejo a las bebidas. Además de su papel como mezclador, los Bitters pueden ser usados en pequeñas cantidades para equilibrar el dulzor de ciertas bebidas, aportando así un perfil de sabor más complejo y balanceado. Los Bitters más conocidos son el Antosgura y Peychaud, aunque en la actualidad existen una gran variedad de opciones disponibles en el mercado para explorar y experimentar en la mixología (Alambique, s.f)

Figura 65

Bitters



Tomado de ¿Bitters o Amargo de Angostura? ¿Son lo mismo?. En Shaking, 2021.

<https://shakingclub.com/bitters-o-amargo-de-angosturason-lo-mismo/>

1.6.3.6. Flores comestibles

Las flores comestibles son un ingrediente que puede embellecer una bebida y además aportar sabor y aroma a las bebidas. Dentro de las flores mayormente usadas en la coctelería están la flor de lavanda, las rosas, la flor de saúco, la violeta, la flor de hibisco y la flor de manzanilla.

Además, su uso se extiende para ser usadas en la elaboración de jarabes, licores y tinturas. (Steward, 2013)

Figura 66

Cocteles decorados con flores comestibles



Tomado de Aprende Cómo Agregarle Flores Comestibles a tu Coctelería. En Fredy's Tucán, 2022.

<https://fredystucan.com/aprende-como-agregarle-flores-comestibles-a-tu-cocteleria/>

1.6.3.7. Sal y azúcar

La sal y el azúcar son dos ingredientes de uso común que tienen diversos usos. Por un lado, la sal se usa para equilibrar sabores en cocteles salados como lo son las margaritas y Bloody Marys. Mientras que el azúcar equilibra la acidez en cocteles dulces como mojitos y Daiquiris. De igual manera, su función como elemento decorativo es fundamental. Ya que ambas se suelen usar para escarchar bordes de vasos, copas y cristalería en general. (Tipler, Kate, & Paz, 2018)

Figura 67

Sal y azúcar en escarchador



Tomado de Complementos de Mesa. En Crisol Equipamiento hostelero, 2023.

<https://www.grupocrisol.com/catalogo/online.php?Id=591>

1.7. Densidad de las bebidas

La densidad en las bebidas se empieza a considerar mayormente a principios del siglo XX con el surgimiento del Café Pousse que es un coctel en el cual se enfatiza el café por capas.

Dentro de las décadas de 1960 y 1970 se vuelve a considerar esta técnica usando más colores en cocteles contemporáneos como el B-52. La clave fundamental para realizar esta técnica es conocer las distintas densidades presentes dentro de cada ingrediente. Este peso de cada líquido se mide por su gravedad específica. Para contemplar de mejor forma las diferencias entre uno y otro destilado, se tiene la siguiente tabla. (Graham, 2019)

Tabla nro. 2: Tabla de gravedad específica para licores populares

Ingrediente	Gravedad específica	color	Notas
Ron 151	0,94	Ámbar claro	Para flotar bebidas en llamas
Ginebra Plymouth	0,94	Claro	
Ron	0,94	Transparente o ámbar	Varía según la marca
Tequila	0,94	Transparente o ámbar	Los tequilas plateados resultan más ligeros a los dorados
Whisky	0,94	Ámbar	Varían según la marca, estilo y prueba
Ron especiado	0,96	Ámbar	
Comodidad sureña	0,97	Naranja pálido	
Vodka	0,97	Claro	Varía según la marca.
Tuaca	0,98	Ámbar	
Chartreuse Verde	1,01	Verde	La Chartreuse amarilla es más pesada
Jägermeister	1,01	Marrón oscuro	
Gran Marnier	1,03	Naranja pálido	Embotellado a 80 grados, resulta más ligero que la mayoría de licores de naranja
Brandy	1,04	Ámbar	
Licor de canela	1,04	Transparente o rojo	Puede variar según la marca

Licor de cereza	1,04	Rojo	No incluye marrasquino.
Ron de coco	1,04	Claro	Específicamente Ron de coco Malibu; puede inferir ligeramente dependiendo de la marca
Cointreau	1,04	Claro	Considerablemente más ligero que otros triples segundos.
Niebla irlandesa	1,04	Ámbar claro	
Kummel	1,04	Claro	
Licor de melocotón	1,04	Ámbar oscuro	Puede variar según la marca
Licor de menta	1,04	Claro	Dependiendo de la marca puede estar entre 1.02 hasta 1.07
Endrinas	1,04	Rojo oscuro	Puede variar según la marca
Amarula	1,05	Cremoso, Marrón claro	
Crema irlandesa Baileys	1,05	Cremoso, Marrón claro	No infiere mucho de otras marcas.
Licor de melón Midori	1,05	Verde	Puede variar de otros licores de Melón.
Roca y centeno	1,05	Ámbar	Varia según la marca
Campari	1,06	Rojo brillante, varia	
Brandy de frutas	1,06	varia	Incluye la mayoría de brandis.
Limoncello	1,06	Amarillo	Variará mucho según la marca, algunas pueden ser considerablemente más pesadas.
Aguardiente de melocotón	1,06	Naranja pálido	Puede ser ligero hasta 1.04 aproximadamente.
Chartreuse amarillo	1,06	Amarillo	El Chartreuse verde es mucho más claro.
Benedictino	1,07	Ámbar pálido	B&B embotellado brandy y benedictino es 1.02
Hpnitq	1,07	Azul brillante	
Amaretto Di Saronno	1,08	Ámbar oscuro	Varia según la marca, generalmente alrededor de 1,11.
Fragelico	1,08	Ámbar pálido	
Naranja Curazao	1,08	Naranja	Puede variar según la marca.
Licor de cerveza de raíz	1,08	Marrón	Variará según la marca.

Licor de albaricoque	1,09	Ámbar brillante o naranja	Puede variar según la marca.
Sambuca	1,09	Varia	Puede variar según la marca
Tía María	1,09	Marrón	Mas ligero que la mayoría de los licores de café.
Triple sec	1,09	Claro	Puede variar según la marca.
Licor de mora	1,10	Púrpura oscura	Puede variar según la marca.
Curazao Azul	1,10	Azul	Puede variar según la marca.
Licor de marrasquino	1,10	Claro	Puede variar según la marca.
Licor de plátano	1,12	Amarillo	Puede variar según la marca.
Galliano	1,12	Amarillo dorado	
Crème de mente	1,12	Verde o transparente	La crème de mente blanca es clara. Puede variar según la marca.
Licor de fresa	1,12	Rojo brillante	Puede variar según la marca.
Chambord	1,13	Rojo oscuro / morado	
Parfait Amour	1,13	Violeta	Puede variar según la marca.
Licor de café	1,14	Marrón	Incluye la mayoría de marcas.
Crema de Cacao	1,14	Marrón o transparente	La crema de cacao blanca es clara. Puede variar según la marca.
Kahlua	1,16	Marrón oscuro	
Crème de Almond	1,16	Ambar	Puede variar según la marca.
Crème de Noyaux	1,16	Rojo brillante	Puede variar según la marca.
Anis	1,17	Claro	Puede variar según la marca.
Crème de Banane	1,18	Amarillo brillante	Puede variar según la marca
Crème de Cassis	1,18	Morado oscuro / rojo	Puede variar según la marca.
Granadina	1,18	Rojo brillante	La granadina casera puede ser más ligera.
Aguardiente de caramelo	1,22	Marrón dorado	Puede variar según la marca

(Graham, 2019)

1.8. Técnicas de elaboración de cocteles

Dentro de la coctelería existen técnicas básicas que son partícipes a nivel global desde hace más de un siglo con el fin de usar el conocimiento y la

creatividad para transmitir ideas, sentimientos y percepciones en cada coctel. A continuación, se enuncian algunas de las técnicas que más se utilizan dentro de la coctelería (El Comercio, 2017)

1.8.1. Shaking (Sacudido)

El Shaking es una de las técnicas más comunes detrás de una barra, permite enfriar las bebidas y mezclar al mismo tiempo. Se lo realiza mediante el uso de una coctelera en la cual se juntan los ingredientes con hielo, con una mano en la parte superior y la otra en la base, realizando sacudidas breves y fuertes. (The beer times, 2023)

Figura 68

Shaking



Tomado de Shake it! Técnicas de coctelería para los que se inician. En Cocina y Vino, 2018.

<https://www.cocinayvino.com/vinos-bebidas/de-copas/sake-it-tecnicas-de-cocteleria/>

1.8.2. Muddling (Machacado)

Este proceso está dispuesto al momento de hacer uso de ingredientes frescos como lo son frutas, especias, o botánicos que puedan liberar aromas perceptibles en la bebible como la hierba buena o la menta. Consiste en machacar los ingredientes con un mortero o cuchara de bar. (The beer times, 2023)

Figura 69
Muddling



Tomado de Esenciales de Bar: Muddling o Machacado. En Diageo Bar Academy, 2022.
https://www.diageobaracademy.com/es_lac/tendencias_trucos/tips/habilidades-esenciales-de-bar-muddling-o-machacado/

1.8.3. Blending (Licuado)

Técnica que permite combinar los ingredientes de un modo fácil y rápido. Ideal para el uso de pulpas y bebidas granizadas. Elemental en la elaboración de ciertos cocteles frutales. (The beer times, 2023)

Figura 70
Blending



Tomado de El uso de la licuadora. En Sebasgum, 2023.
<https://www.sebegum.top/products.aspx?cname=el+uso+de+la+licuadora&cid=44>

1.8.4. Building (Construcción)

Proceso por el cual ciertos cocteles se componen en el mismo vaso en donde se servirá el coctel. En diversos bares se opta por componer el coctel en un vaso aparte o haciendo uso de un vaso de composición. (The beer times, 2023)

Figura 71

Coctel negroni como ejemplo de técnica building



Tomado de Coctel Negroni. En Hi Cocina, 2023.

<https://www.hola.com/cocina/recetas/20191218156616/coctel-negroni/>

1.8.5. Swizzling

Técnica procedente a partir de la polinesia, en donde mediante el uso de un batidor manual hecho de raíces de cúrcuma, Se aguan, enfrían e incorporan aire a cocteles que hacen uso de licores y almibares. (The beer times, 2023)

Figura 72

Swizzling



Tomado de Swizzle, una técnica, un cóctel y herramienta. En Industria Club, 2023.

<https://industria.club/historia/swizzle/>

1.8.6. Caramelización

Mediante el uso de un mechero o soplete se puede caramelizar los azúcares de ciertos elementos introducidos a la coctelería con el fin de intensificar el sabor de un producto. (The beer times, 2023)

Figura 73

Caramelización de aceites esenciales de la piel de naranja



Tomado de Gracias por el Fuego (+Receta). En Excelencias Gourmet, 2015.

<https://excelenciasgourmet.com/es/noticia/gracias-por-el-fuego-receta>

1.8.7. Escanceado

La técnica consiste en verter el líquido desde una altura considerable con el fin de que la mezcla se oxigene y libere sus aromas. Ejemplos claros son en cocteles que contienen vermut, el negroni u otros licores que necesiten airearse para intensificar su sabor. (The beer times, 2023)

Figura 74

Escanceado



Tomado de Shake it! Técnicas de coctelería para los que se inician. En Cocina y Vino, 2018.

<https://www.cocinayvino.com/vinos-bebidas/de-copas/sake-it-tecnicas-de-cocteleria/>

1.9. Coctelería clásica

La coctelería clásica es aquella que consiste en un conjunto finito de bebidas que existieron desde ciertos orígenes de la misma, como tal no pasan de moda debido a que cuentan con una fórmula y técnica exacta que perdura de generación en generación. Estos hacen uso de técnicas tradicionales como lo son el Blending, Muddling, entre otras, y destilados tradicionales, como lo son el ron, la ginebra, el vodka, el whisky, el coñac y el tequila. (Alfaro Parodi, 2021)

1.9.1. Cócteles clásicos

Dentro del interesante mundo de la coctelería clásica existen distintas bebidas originadas en diferentes épocas y lugares. Estos cocteles destacan fundamentalmente por haber mantenido cierta popularidad a lo largo del tiempo debido a factores como su sabor equilibrado, su simplicidad o su capacidad de ser personalizados y su facilidad en la preparación. Además, diversos cocteles cuentan con historias o anécdotas detrás de su creación, lo cual presenta un atractivo adicional a nivel cultural. (Alfaro Parodi, 2021)

A continuación, estarán enunciados algunos de los cocteles más icónicos dentro de la coctelería clásica. Sin embargo, cabe recalcar que la lista se podrá extender aún más, pero estarán enunciados aquellos que a criterio del autor del presente documento son los más reconocidos a nivel global.

1.9.1.1. Martini

Popular tanto dentro del mundo de la coctelería como en el cine, el Martini está conformado por ginebra y un vermut seco, en proporciones que pueden ser 2:1 o 3:1 dependiendo del gusto del bebedor. Se cree que sus orígenes están remontados al siglo XIX dentro de los Estados Unidos. Sin lugar a dudas un coctel sofisticado que se ha visto involucrado en diversas presentaciones como el Martini de Vodka o el Dirty Martini. (Cristian, 2019)

Figura 75

Martini



Tomado de Martini Cóctel. en Tragos del Mundo, 2019.

<https://www.tragosdelmundo.cl/martini-coctel/>

1.9.1.2. Manhattan

Un coctel clásico, originado en New York en la década de 1870, se cree se inspiró en el coctel que se expendía en el Manhattan Club, un lugar de reunión para los miembros del Partido Demócrata. El coctel como tal está conformado en una mezcla de whisky, de preferencia bourbon o centeno; vermut dulce, bitter y decorado con una cereza. En una proporción de whisky a vermut de 2:1. Un coctel popular que durante más de un siglo ha experimentado diversas variaciones y reinterpretaciones dentro de las barras. (El Coctelero, 2021)

Figura 76

Manhattan



Tomado de Manhattan. en El Coctelero.

<https://elcoctelero.com/manhattan/>

1.9.1.3. Margarita

La Margarita es un coctel de origen mexicano, procedente de alrededor de 1930 a 1940. Compuesto por Tequila, licor de naranja, jugo de limón y sal. Un coctel de los más populares alrededor del mundo y un clásico dentro de la coctelería. Su sabor dependerá de los diferentes tipos de tequila y sus diversas reinterpretaciones o presentaciones como lo pueden ser margaritas frutales. (López, s.f)

Figura 77

Margarita



Tomado de Como hacer un cóctel Margarita. Receta y un poco de historia. en Recetas de Rechupete.
<https://www.recetasderechupete.com/como-hacer-un-coctel-margarita-receta-y-un-poco-de-historia/31041/>

1.9.1.4. Daiquiri

El daiquiri es un clásico originado en Cuba a finales del siglo XIX. Cuenta su origen que un Ingeniero minero trabajaba en la ciudad de Daiquiri, en los años 30, y durante su búsqueda de algo refrescante para sus trabajadores surgió la mezcla que daría vida al Daiquiri. A lo largo de los años se ha visto envuelto en una constante evolución y a una innumerable cantidad de variaciones frutales. También es el coctel que sirvió como base para otro coctel popular, la piña colada. (El Coctelero., s.f)

Figura 78

Daiquiri



Tomado de Daiquiri. en El Coctelero.

<https://elcoctelero.com/daiquiri/>

1.9.1.5. Old Fashioned

Un coctel clásico, fuerte y sencillo remontado al siglo XIX. Compuesto tradicionalmente de whisky, azúcar, Bitter, agua, una rodaja de naranja y cereza como adornos. Un coctel en donde la calidad del whisky es fundamental. No se ha involucrado en grandes variantes dado su elegancia y simplicidad, lo cual lo hace atractivo para conocedores de cocteles como para principiantes en la coctelería. (El Coctelero, s.f)

Figura 79

Old Fashioned



Tomado de Old Fashioned, en El Coctelero.

<https://elcoctelero.com/old-fashioned/>

1.9.1.6. Negroni

El negroni es un cóctel clásico originario de Italia a principios del siglo XX, cuando un conde italiano, Camilo Negroni, pidió que le prepararan un Americano (coctel hecho de vermouth, Campari y soda) sustituyendo la soda por ginebra. El coctel se hizo popular localmente y luego en todo el mundo. Destacando su amargor distintivo y su equilibrio de sabores entre la ginebra y el vermouth. (El Coctelero, s.f)

Figura 80
Negroni



Tomado de Negroni, en El Coctelero.
<https://elcoctelero.com/negroni/>

1.9.1.7. Cosmopolitan

Existen diversas versiones en cuanto al origen de este coctel clásico. Pero la más conocida de estas es que fue inventado en la ciudad de New York en la década de 1970 y fue inspirado en otra bebida llamada Daisy que fue popular en 1930. El coctel este compuesto por vodka, triple sec, jugo de lima y jugo de arándano rojo. Ha realizado diversas apariciones en la serie “Sex and de City” en la década de 1990, lo cual aporato a la popularidad de este coctel y a su vez su demanda. (Coctelia, 2023)

Figura 81
Cosmopolitan



Tomado de Cosmopolitan Coctel, en Coctelia.
<https://coctelia.com/cosmopolitan-coctel/>

1.9.1.8. **Bloody Mary**

Este coctel, de origen estadounidense, está inspirado en la reina María I de Inglaterra, también conocida como María la Sangrienta. Fue creado en un bar de New York llamado Harry's NY bar; sin embargo, algunas teorías remontan su origen en el hotel Ritz en París. Está compuesto por vodka, jugo de tomate, salsa Worcestershire, salsa Tabasco, jugo de limón, sal, pimienta y decorado con una rama de apio. Es un coctel ciertamente popular alrededor del mundo, con una capacidad para refrescar y curar la resaca. (González, 2011)

Figura 82
Bloody Mary



Tomado de Cócteles – Cómo hacer un auténtico Bloody Mary, en El Español.
https://www.lespanol.com/cocinillas/recetas/bebidas/20110911/cocteles-hacer-autentico-bloody-mary/1000077042301_30.html

1.9.1.9. Mojito

El mojito es un coctel muy popular alrededor del mundo, ideal para meses de verano y los amantes de bebidas tropicales. Su nombre proviene de la palabra en español “mojadito” siendo este diminutivo en español de mojado gracias a su sabor refrescante y fría. Está compuesta por ron blanco, lima, hojas de menta y agua con gas. (Serrano D. , 2022)

Figura 83

Mojito



Tomado de Mojito, en Bon Viveur, por Serrano, D. 2022.

<https://www.bonviveur.es/recetas/mojito-casero>

1.9.1.10. Gimlet

El Gimlet es un coctel que se ha convertido en un clásico atemporal, gracias a su sabor equilibrado y refrescante. A pesar de que su receta original incluía jarabe de azúcar, muchas personas prefieren disfrutarlo sin este ingrediente para obtener una bebida más seca y cítrica. Este coctel es ideal para aquellos que prefieren los sabores fuertes y complejos, ya que la ginebra le da una profundidad interesante a la bebida. Además, su origen curioso se lo relaciona con una herramienta utilizada en la construcción, un dato interesante y le añade un toque de misterio al coctel. (Sandra, 2010)

Figura 84

Gimlet



Tomado de Gimlet, en Coctel y Bebida. 2010.

<https://www.coctelybebida.com/articulo/gimlet/>

1.9.1.11. Whiskey Sour

Un Whiskey Sour es un coctel clásico debido a su simplicidad y popularidad adquirida a lo largo del tiempo. Servido en bares y restaurantes alrededor del mundo. Su origen se remonta al siglo XIX y este compuesto por whiskey, jugo de limón, jarabe simple y hielo. (Morocco, 2020)

Figura 85

Whisky Sour



Tomado de Whiskey Sour, en Bon Appétit. 2020.

<https://www.bonappetit.com/recipe/whiskey-sour>

1.9.1.12. Tom Collins

El clásico Tom Collins se remonta al siglo XIX, su nombre proviene del creador británico que lo combino en 1890. La receta original del Tom Collins,

consiste en mezclar ginebra, jugo de limón, jarabe de azúcar, soda y decorada con una rodaja de limón y una cereza. Es considerado un coctel refrescante y ligero, no requiere de ingredientes complejos, lo cual lo hace ideal para cualquier tipo de reunión social. (Ayuso, 2018)

Figura 86
Tom Collins



Tomado de Tom Collins: el más socorrido cóctel de ginebra, que puedes preparar sin coctelera, en DAP. 2018.
<https://www.directoalpaladar.com/otras-bebidas/tom-collins-socorrido-coctel-ginebra-que-puedes-preparar-coctelera>

1.9.1.13. Sazerac

Siendo tal vez uno de los cocteles más antiguos y emblemáticos de los Estados Unidos, el Sazerac. Nacido en Nueva Orleans, Luisiana. El Sazerac es un coctel compuesto por whisky de centeno, azúcar, Bitter, absenta y decorado con una rodaja de limón. Destaca esencialmente por ser un coctel robusto y complejo que mantiene su popularidad por más de dos siglos. (Coctelia, 2023)

Figura 87
Sazerac



Tomado de Sazerac, en Coctelia. 2023.
<https://coctelia.com/sazerac/>

1.9.1.14. **Pisco Sour**

El pisco Sour es y un coctel originario de Perú. Elaborado con pisco, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo. Destaca fundamentalmente por ser una bebida refrescante y ácida, con una espuma generada debido a la clara de huevo. (Gastronomía Cía, 2012)

Figura 88

Pisco Sour



Tomado de Receta de Pisco Sour Peruano, en República. 2023.

<https://gastronomiaycia.republica.com/2012/11/08/receta-de-pisco-sour-peruano/>

1.9.1.15. **White Lady**

Este coctel nace en la década de 1930 en Londres, cuando Harry McElhone transforma el clásico Sidecar en el White Lady. Este compuesto originalmente de una base de ginebra, Cointreau y jugo de limón. Ciertas variaciones adhieren clara de huevo para dar una textura suave y espumosa. Es un cóctel cítrico, con un equilibrio armonioso entre el dulce proporcionado por el Cointreau y el ácido del limón. (El coctelero, s.f)

Figura 89

White Lady



Tomado de White Lady, en el Coctelero.

<https://elcoctelero.com/white-lady/>

1.9.1.16. Mai Tai

El Mai Tai es un coctel originado en la Polinesia Francesa en 1944 por Víctor J. Bergeron en su restaurante Trader Vic's en California. Un clásico conformado por ron blanco, ron oscuro, Amaretto, jugo de piña, y granadina. Un coctel clásico que ha evolucionado con el tiempo y destaca por su popularidad en bares y restaurantes de todo el mundo. (Cristhian, 2020)

Figura 90

Mai Thai



Tomado de Mai Tai, en Tragos del Mundo. 2020.

<https://www.tragosdelmundo.cl/receta-del-trago-mai-tai/>

1.10. Coctelería molecular

La mixología molecular ha sido descrita por el famoso chef y pionero en esta rama, Ferran Adriá, como:

“Una forma de elaborar cocteles utilizando técnicas y materiales de la ciencia culinaria, experimentando con nuevas texturas, sabores y presentaciones para crear experiencias sensoriales únicas” (2015)

Contando con bases fundamentales en la coctelería clásica, la coctelería moderna o molecular surge con la necesidad de innovar en la composición de las recetas de la coctelería tradicional. Esta nueva oferta proporciona al cliente una diversa variedad de bebidas, las cuales se adaptan

a las diversas preferencias y tendencias. Esta coctelería destaca esencialmente por ser mucho más creativa en cuanto a la preparación y la presentación de sus bebidas. Sin embargo, destaca por ser un tanto más complejo, ya que contiene fórmulas en las cuales se considera diversas precauciones para conseguir cada sabor implicado dentro de cada cóctel. (Alfaro Parodi, 2021)

1.11. Influencias del turismo en la coctelería

La Organización mundial del turismo nos dice que:

“El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros [...] y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico.” (2023)

Existe una gama amplia de cocteles que se toman como una referencia o emblema de lugar del cual provienen las bebidas, ejemplos precisos como el Negroni proveniente de Italia o Caipiriña de Brasil. (Cocina y Vino, 2020)

Sin embargo, resulta aún más interesante el uso de esto como una herramienta que nos permite definir una imagen de un territorio, marca o cultura. Siendo esta identidad que se genera por la incorporación de ingredientes de diversos orígenes y el mantenimiento de diversas tradiciones. Que resulta en un éxito a nivel comercial y turístico debido a que permite la transmisión de saberes, sabores y olores característicos dentro de una bebida y dentro del proceso, generando una experiencia amena para el turismo. (Parraga Espinoza, Quinatoa, & Amparo, 2021)

1.12. Técnicas moleculares

Se puede definir al aglomerado de técnicas como:

“La cocina molecular es una sub disciplina de la ciencia de los alimentos [...], dentro del mercado gastronómico local, regional y mundo, al por su diversidad de técnicas y versatilidad de implementación en los diferentes platos que ofrece cada país” (Poveda Morales, Bonilla Veloz, Girón Rodríguez, & Arriciaga Cruz, 2021)

1.12.1. Técnica de bebidas carbonatadas

Consiste en la implementación de bebidas gasificadas mediante el uso de un carbonatador. (Cubanfoodla, 2023)

Figura 91
Sifón de soda



Tomado de Sifón de agua y soda, en AliExpress. 2023.
<https://es.aliexpress.com/i/4000549385429.html>

1.12.2. Técnica de Brulee

La técnica Brulee dentro de la mixología, consiste en hacer uso de un soplete con el fin de caramelizar un coctel poniendo azúcar en la superficie de esta con un poco de fuego, dándole un gusto a caramelo y haciéndolo aún más apetecible. (Toque World, 2018)

Figura 92
Brulee hecho con soplete



Tomado de Coctelería Molecular: Lo nuevo en bebidas, en Blogspot. 2023.
<http://mrcoctel.blogspot.com/2011/09/cocteleria-molecular.html>

1.12.3. Técnica de gelificación en cocteles

La técnica de gelificación aporta una experiencia sensorial diferente y única al cóctel. Además, da un cambio en la presentación y densidad del producto. Particularmente para este proceso se usan diversos agentes gelificantes como lo son la gelatina, el agar-agar, la goma gellan, el carragenato kappa, el carragenato iota, etc. (Ingeniería de Menú, 2023)

Figura 93
Gelificación



Tomado de Los geles en la gastronomía molecular, en Gastronomía Molecular. 2023.
<https://gastromolecular.wordpress.com/category/tecnicas/gelificacion/>

1.12.4. Técnica de aires

Existen diversos tipos de espumas o aires, dependiendo de la densidad que se desee alcanzar. Mayormente, se realiza haciendo uso de la lecitina de soja, un aditivo emulsionante proveniente del frijol de soja. (Larousse Cocina, 2018)

Figura 94

Aire y fruta en coctel



Tomado de Recetas de espumas y aires, en Cocinista. 2023.

<https://www.cocinista.es/web/es/recetas/cocina-molecular/espumas-y-aires.html>

1.12.5. Técnica de esferificaciones o falso caviar

Proceso mediante el uso de aditivos, generalmente alginato de sodio y cloruro de calcio, permiten conservar el líquido dentro de una membrana de gel. Imitando al caviar en cuanto a aspecto. (Larousse Cocina, 2018)

Figura 95
Cocteles en esferificaciones



Tomado de Coctelería Molecular, la coctelería 2.0, en Bartender lab. 2023.
<https://www.bartalentlab.com/mixologia/noticias/cocteleria-molecular>

1.13. Análisis de la zona de estudio

El Valle de Los chillos, presenta diversas facilidades de conexión y servicios básicos que son resultan atractivos por los empresarios y comerciantes. (Puente, 2015) El triángulo de San Rafael, presenta un tránsito abundante de transeúntes con diversos fines, sean estos lúdicos, educativos o viandantes. Particularmente el sector presenta un mayor número de clientes dentro del área de la restauración de jueves a sábado, aproximadamente desde las 19:00 y llegar a extenderse hasta las 02:00 am. (El comercio, 2010)

1.14. Fundamentación Legal

1.14.1. Permisos ARCSA

Figura 96
Ejemplo de Permiso Arcsa

**AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN,
CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA - ARCSA**

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: ARCSA-2014-19.1-00001

Nombre o Razón Social del establecimiento: Luis Contreras
Nombre del Propietario o Representante Legal: Juan Perez
Número del RUC del establecimiento: 0104905948001

Provincia: PICHINCHA
Cantón: QUITO
Parroquia: IÑAQUITO
Sector: 6 DE JULIO
Dirección: AV. AMAZONAS N71-45 VEINTINILLA
Calle principal: AV. AMAZONAS
Codigo del establecimiento: 19.1

Actividades / Tipo(s) de establecimiento(s):
• ESTABLECIMIENTOS DE RECREACIÓN O COMPLEJOS TURÍSTICOS PÚBLICOS Y PRIVADOS Piscinas. Riesgo: Medio

Fecha de Emisión: 28-04-2014
Fecha de Vigencia: 28-04-2015
Valor: \$ 0.0

Dr. Marco Dehesa Gonzalez
Coordinador General Técnico de Certificaciones - ARCSA

Nota:
Las condiciones en la cual se emitió el Permiso de Funcionamiento, son verificables en cualquier momento por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

Tomado de Anexo 2.- Permiso Arcsa CCH PDF, en Scribd. 2023.
<https://es.scribd.com/document/476311875/Anexo-2-PERMISO-ARCSA-CCH-pdf>

1.14.2. Permiso de bomberos

Figura 97

Ejemplo de Permiso de Bomberos

BENEMERITO CUERPO DE BOMBEROS DE GUAYAQUIL
COORDINACIÓN DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS

R.U.C. 0968514210001
No. 984804
FECHA 03/06/2019

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

R.U.C.: [REDACTED]
NOMBRE: [REDACTED]
RAZON COMERCIAL: ACT. DE SERVICIOS DIVERSOS-OFICINA
DIRECCION: EDIFICIO : ECUASIA SA PICHINCHA #724 SUCRE P: 2 OF. 6

Año(s): 2019: \$ 52.00

Este despacho, en atención a la solicitud presentada, procede a extender el presente PERMISO DE FUNCIONAMIENTO. Este documento debe ser exhibido en un lugar visible y presentarse cuando fuere requerido por funcionarios autorizados por el Benemerito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.

Nota: No será Válido este certificado si la documentación es falsa, adulterada, si se almacenan materiales explosivos y/o juegos pirotécnicos.

3-9-9-0-3-10
"CINCUENTA Y DOS DÓLARES"
119033157
28/05/2019

Reg. No. 000233771
Impreso: 04/06/2019 10:41

OBSERVACION: LA CONCESIÓN DE ESTE CERTIFICADO NO ASEGURA QUE LA MUY ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL OTORQUE LOS PERMISOS NECESARIOS PARA DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES SOLICITADAS.

USR: Aab3d

COORDINADOR DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS
CADUCA 31 DE DICIEMBRE Renovable cada año

FIRMA AUTORIZADA
SERIE No. **1335113**

Tomado de EKAP, en Facebook. 2019.

https://m.facebook.com/665832593853004/posts/680428152393448/?refsrc=deprecated&_rdr

1.14.3. Certificado de manipulación de alimentos

Figura 98

Ejemplo de Certificado de manipulación de alimentos

		
REPÚBLICA DEL ECUADOR MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA		
Por cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados del Ecuador a la empresa		
<i>LOS POLLITOS S.A.</i>		
Informamos que se ha procedido a registrar su certificado emitido por NOMBRE DE ORGANISMO INSPECTOR por lo que se le comunica que su código unico BPM es:		
CÓDIGO BPM-XX17		
TIPO DE ALIMENTO		LÍNEA DE PRODUCCIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		QUESO FRESCO, REQUESÓN, MOZARELLA
Datos de la empresa		
RUC:		
Establecimiento 1		
Planta 1		
Provincia: GUAYAS		
Cantón: Guayaquil		
Parroquia: Tarqui		
Dirección:		
Dado en la ciudad de Guayaquil, el 20 de June de 2017.		
Vigente hasta 08 de February de 2018		

Tomado de Instructivo Externo para la evaluación de “Restaurantes/caféterías”. 2015.

[https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-Evaluacio%CC%81n-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf)

[Evaluacio%CC%81n-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-Evaluacio%CC%81n-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf)

1.14.4. Patente municipal

Figura 99
Ejemplo de Patente municipal

DECLARACIÓN DE IMPUESTO DE PATENTE	
Personas Naturales NO obligadas a llevar contabilidad	
	Dirección Metropolitana Tributaria
Quito:	20 de March de 2013
En cumplimiento a lo que determina el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización en sus artículos 546 al 551, la Ordenanza Metropolitana No. 157 sancionada el 23 de diciembre del 2011, que establecen, regulan y reglamentan la declaración y pago del Impuesto de Patente Municipal y la Ordenanza Metropolitana No. 151 sancionada el 23 de febrero del 2012, que regula el sentido de aplicación de cobro del impuesto de Patente Municipal que establece la Ordenanza Metropolitana No. 135, sancionada el 17 de diciembre de 2004; inscribo y declaro:	
Apellidos y Nombres completos del Contribuyente:	Cédula de Identidad
FARINANGO JIJON INES JOSEFINA	1000000198
ESTABLECIMIENTOS	
ACTIVIDAD ECONOMICA	FECHA CIERRA
DOMICILIO	
INSTALACION MANTENIMIENTO Y REPARACION DE TUBERIAS PARA PROCESOS INDUSTRIALES SISTEMAS DE REFRIGERACION PARA USO COMERCIAL Y DE SISTEMAS DE ALUMBRADO Y SE#ALIZACION PARA CARRETERAS FERROCARRILES	
DOMICILIO	
INVESTIGACION Y DESARROLLO EN LAS CIENCIAS MEDICA Y FARMACEUTICA	
IMPUESTOS GENERADOS	
PATENTE	12.0000
VALOR A PAGAR	12.0000

Tomado de Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.

https://www.cip.org.ec/attachments/article/935/GU%C3%8DA_DECLARACI%C3%93N_EN_L%C3%8DNEA_PATENTE_PERSONAS_NATURALES.PDF

1.15. Síntesis del capítulo

Sienta las bases de la coctelería, su origen, evolución y desarrollo. La explicación teórica de técnicas tanto clásicas como vanguardistas y su influencia dentro del turismo.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Para la investigación se tomará un enfoque cualitativo debido a los diferentes factores que llegan a influir en la realidad gastronómica-turística, apoyándose de la semántica, semiótica y lingüística con el fin de ser expresados de manera debida y experimental debido a las constantes pruebas que se realizarán in situ con la finalidad de generar una inclusión de productos ecuatorianos lo que a su vez produzca una innovación dentro del expendio de bebidas alcohólicas.

2.1. Tipos de investigación

Se caracterizará fundamentalmente por ser una investigación explorativa que busque comprender las falencias y oportunidades del sector estudiado de primera mano. Contará también con el surgimiento de diversas propuestas que busquen implementar productos pertenecientes al territorio ecuatoriano con la finalidad de ser sometidos a un análisis riguroso.

2.2. Métodos de investigación

El método de investigación será cuantitativo debido a diversos factores que se deberán tener en consideración como la valoración del consumidor promedio y la aceptación a la implementación de diversas técnicas vanguardistas dentro de cocteles locales.

2.3. Técnicas e instrumentos de investigación

Se realizará mediante el uso de entrevistas con diversos profesionales de la rama y del sector, así como la implementación de encuestas; esto permitirá el estudio y elaboración de conclusiones. Ya que es vital para la investigación contar con la experiencia de ciertos profesionales que ponen en práctica sus conocimientos dentro del área estudiada y contar con datos cuantificables que permitan el estudio del sector.

2.4. Universo y muestra

La población del sector de San Rafael, está pensada dentro del año 2023 con un estimado de, 6699 habitantes (Loachamin Tipan, 2023) Y según datos el INEC, 12% y 11.5% en rangos de 19 a 24 años y 25 a 44 años respectivamente. (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2013)

Según la fórmula:

$$A + [(B/100) * A]$$

Donde los porcentajes son A & B, se obtiene el porcentaje 12,88% representando el consumo de bebidas alcohólicas en personas de 19 a 44 años.

Para realizar el cálculo del tamaño de la muestra “n”, tomando en cuenta que se realiza la investigación con una población finita, se calcula empleando la siguiente fórmula. (Herrera Castellanos, 2023)

$$n = \frac{Z^2 qpN}{e^2(N - 1) + Z^2 pq}$$

Donde: N= Total de la población

Z_{α} = 1,96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)

p= proporción esperada (0,5)

q= 1-p (0.95)

d o e= precisión (5% = 0,05)

Reflejándonos como resultado que el tamaño de la muestra es igual a 36 personas.

2.5. Diseño de la encuesta

Para la gestión de la encuesta se consideró la implementación de recursos digitales, para una mayor facilidad al momento de adquirir los resultados. La

encuesta está diseñada de modo que refleje el conocimiento particular de la gente sobre el desarrollo del sector y la rama a tratar que vendría a ser la mixología.

La encuesta es la siguiente:

Tabla 3. Formato encuesta

¿Ha consumido alguna vez un coctel en el sector de San Rafael? ☐ Si ☐ No ¿Conoce usted sobre la mixología molecular? ☐ Si ☐ No ¿Cuál es su licor ecuatoriano de mayor preferencia? ☐ Caña Manabita ☐ Cantaclaro ☐ Pájaro Azul ☐ Aguardiente ☐ Pedrito Coco ☐ Shumir ☐ Otros ¿Considera usted que los productos ecuatorianos poseen características óptimas para el desarrollo de mixología molecular? ☐ Si ☐ No ¿Por qué? ¿Cree usted, qué el nivel de aceptación que se podría llegar a tener en los cocteles preparados con licores ecuatorianos sea? ☐ Alto ☐ Medio ☐ Bajo ¿En qué nivel considera usted que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye al desarrollo de la diversidad gastronómica nacional y al turismo de entretenimiento? ☐ Alto ☐ Medio ☐ Bajo Describe el coctel de tu preferencia ¿Te gustaría probar diferentes texturas y aromas en un mismo coctel? (crocantes, gelificaciones, esferas, etc) ☐ Si ☐ No

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un coctel de este tipo?

- ☐ \$ 5 - \$ 10
- ☐ \$ 10 - \$ 15
- ☐ \$ 15 - \$ 20

2.6. Análisis de resultados

La información recopilada mediante la recopilación de encuestas será crítica y objetiva, tabulada de manera que permita una debida depuración de información, el diseño, presentación gráfica de los resultados y el planteamiento de una Hipótesis basándose en los resultados.

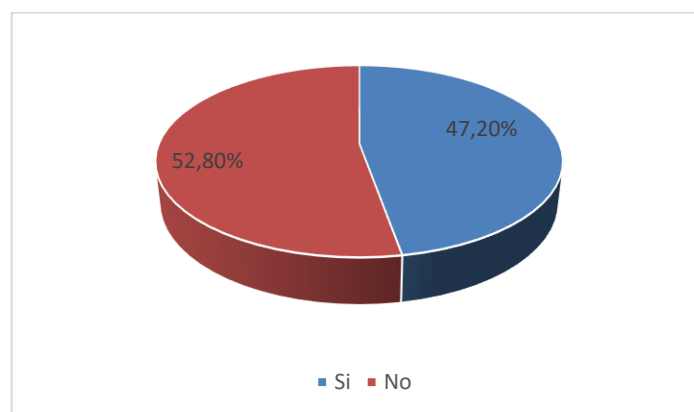
Pregunta 1: ¿Ha consumido, alguna vez, un coctel en el sector de San Rafael?

Tabla 4. Pregunta N.º1

Variables	Cantidad	Porcentaje
Si	17	47.2%
No	19	52.8%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 100. Representación gráfica – pregunta 1



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 52.80% de las personas encuestadas niegan haber consumido un coctel antes en el sector de San Rafael, mientras que un 47.20% ya lo había hecho.

Interpretación: Según los resultados obtenidos de la encuesta realizada, se puede concluir que existe una percepción negativa hacia el consumo de cocteles en el sector de San Rafael. La mayoría de los encuestados no encuentran atractiva la opción de consumir este tipo de bebidas en dicho sector y prefieren optar por otras alternativas. Además, se puede observar una tendencia hacia el consumo de cocteles en otros sectores, lo que sugiere una mayor oferta y demanda en estos lugares. Estos hallazgos indica que es necesario explotar as posibles razones detrás de esta falta de interés por parte de los consumidores y considerar estrategias para aumentar la demanda de cocteles en el sector de San Rafael, a fin de diversificar la oferta y atraer a un público más amplio.

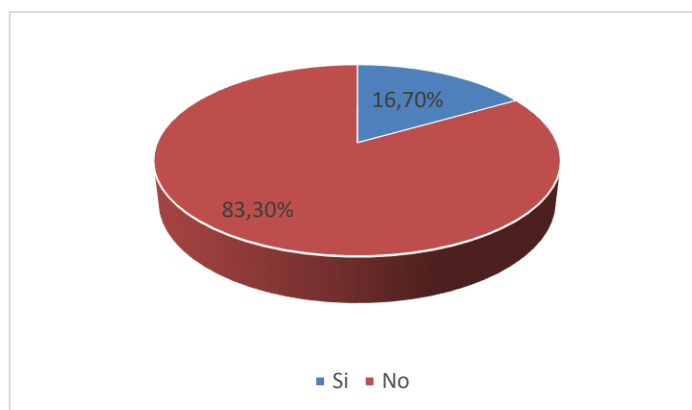
Pregunta 2: ¿Conoce usted sobre la mixología molecular?

Tabla 5. Pregunta N.º2

Variables	Cantidad	Porcentaje
Si	6	16.7%
No	30	83.3%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 101. Representación gráfica – pregunta 2



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 83,3% del total de los encuestados niegan tener conocimiento previo acerca de la mixología molecular, difiriendo con un 16,7% que afirman tener conocimiento previo del tema.

Interpretación: El mayor porcentaje de personas encuestadas niegan tener un conocimiento sobre el tema, siendo un total de 30 personas, mientras que únicamente 6 personas admiten que poseen un conocimiento sobre mixología molecular.

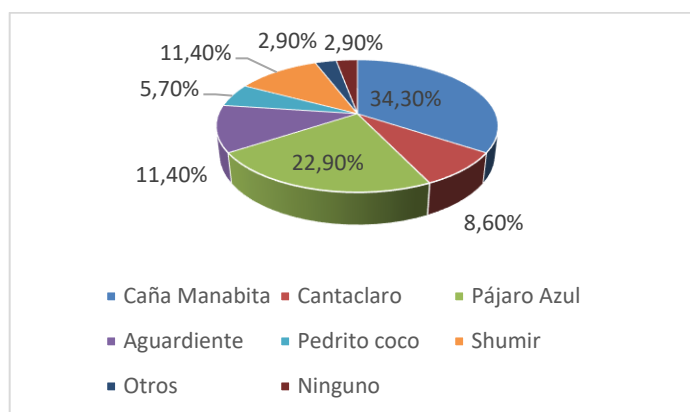
Pregunta 3: ¿Cuál es su licor ecuatoriano de mayor preferencia?

Tabla 5. Pregunta N.º3

Variables	Cantidad	Porcentaje
Caña manabita	12	34.3%
Cantaclaro	3	8.6%
Pájaro azul	8	22.9%
Aguardiente	4	11.4%
Pedrito coco	2	5.7%
Shumir	4	11.4%
Otros	1	2.9%
Ninguno	1	2.9%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 102. Representación gráfica – pregunta 3



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 34.30% de las personas entrevistadas presenta una preferencia por la caña manabita, consiguiente a ellos está el aguardiente con un 22.90%, seguido por el Shumir con un 11.40%, cantaclaro con un 8.60%, Pedrito coco con un 5.70% y finalmente con un 2.90% por ninguno u otros.

Interpretación: Las preferencias tentativamente se inclinan mayormente con 12 personas a favor de la caña manabita. Sin embargo, se observan gustos variados independientemente de factores como precio y/o gusto.

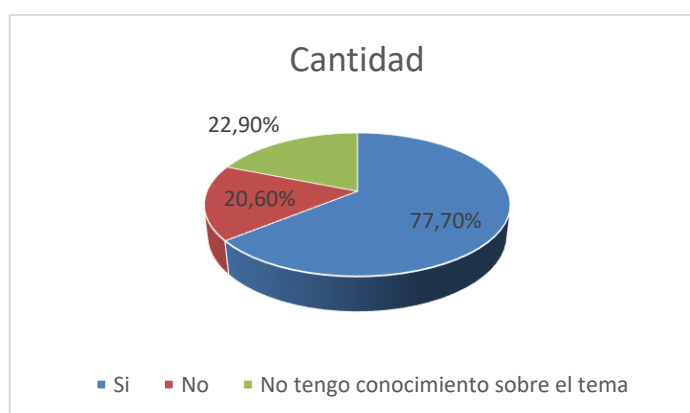
Pregunta 4: ¿Considera usted que los productos ecuatorianos poseen características óptimas para el desarrollo de mixología molecular?

Tabla 6. Pregunta N.º4

Variables	Cantidad	Porcentaje
Si	28	77.7%
No	7	20.6%
No tengo conocimiento sobre el tema	1	22.9%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 103. Representación gráfica – pregunta 4



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 77.70% concluye que Ecuador posee una diversidad evidente en cuanto a productos disponibles para su implementación en el desarrollo de la mixología molecular planteada, mientras que un 20.60% opina lo contrario y un 22.90% no conoce sobre la variedad de productos que existen dentro de Ecuador, así como la implementación planteada dentro de la mixología molecular.

Interpretación: Un total de 28 entrevistados afirman que existe una posibilidad amplia entre la relación que existe para la implementación de productos locales ecuatorianos y el desarrollo de una mixología molecular local, mientras que 7 personas opinan lo contrario, y una persona desconoce acerca del tema.

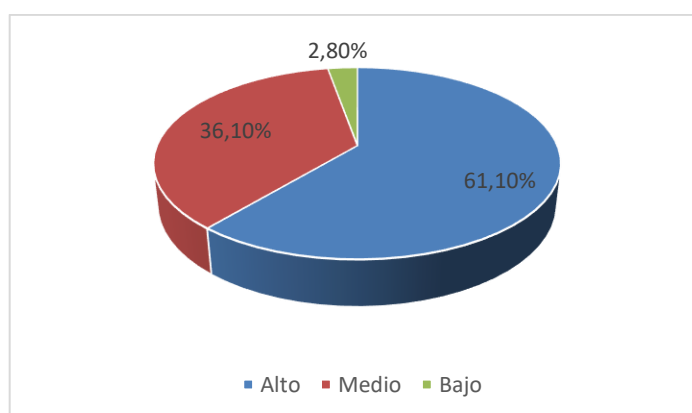
Pregunta 5: ¿Cree usted, que el nivel de aceptación que se podría llegar a tener en los cocteles preparados con licores ecuatorianos sea?

Tabla 7. Pregunta N.º5

Variables	Cantidad	Porcentaje
Alto	22	61.1%
Medio	13	36.1%
Bajo	1	2.8%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 104. Representación gráfica – pregunta 5



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 61.10% considera que se podría llegar a tener un nivel de aceptación alto en cocteles que se deriven de productos ecuatorianos, teniendo un 36.10% en contra de la idea de la elaboración de cocteles

Interpretación: Del total de encuestados, 22 participantes presentan una aceptación bastante notable en la idea de la implementación de cocteles preparados con licores ecuatorianos, 13 personas consideran que habría un interés medio en el desarrollo de la propuesta y únicamente una persona está en contra de la idea con un interés bajo.

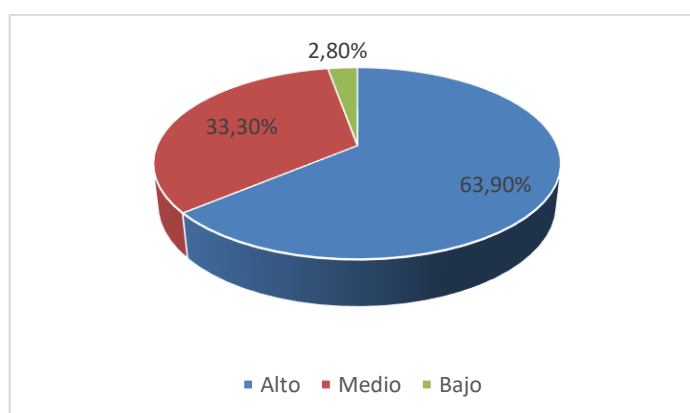
Pregunta 6: ¿En qué nivel considera usted que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye al desarrollo de la diversidad gastronómica nacional y al turismo de entretenimiento?

Tabla 8. Pregunta N.º6

Variables	Cantidad	Porcentaje
Alto	23	63.9%
Medio	12	33.3%
Bajo	1	2.8%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 105. Representación gráfica – pregunta 6



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 63.90% afirma que la influencia de la mixología molecular en áreas de turismo de entretenimiento y gastronomía es prominente, un 33.30% mantiene que la mixología molecular es relativamente relevante en las áreas de gastronomía y turismo y únicamente un 2.80% afirma que es levemente importante dentro de las áreas ya mencionadas anteriormente.

Interpretación: El mayor número de encuestados afirma que con la implementación de técnicas moleculares se puede alcanzar un gran aporte dentro de las áreas de gastronomía nacional y al turismo de entretenimiento, seguido por un porcentaje menor que asegura que tiene una importancia promedio y únicamente una persona sujeta que tiene una importancia leve dentro de las áreas de gastronomía y turismo.

Pregunta 7: Describe el coctel de tu preferencia

Al ser una pregunta que estaba dispuesta a ser contestada de forma abierta para que cada encuestado llenase con base en sus gustos y/o preferencias, no se cuenta con un gráfico o tabla.

Sin embargo, se han interpretado los datos de la siguiente manera.

Interpretación: Dentro de los gustos y preferencias de los entrevistados se evidencian diversas opciones, como, por ejemplo: sabores astringentes donde el limón y la efervescencia es protagonista, la preferencia por gustos cítricos y dulces, cocteles fuertes y dulces, delicados y dulces, fundamentalmente la mayoría son fríos característica común dentro de los cocteles clásicos. Frutales, y en otros casos que ni se sienta la dilatación de los vasos, efecto que se consigue al ingerir cualquier alcohol y su paso por el esófago.

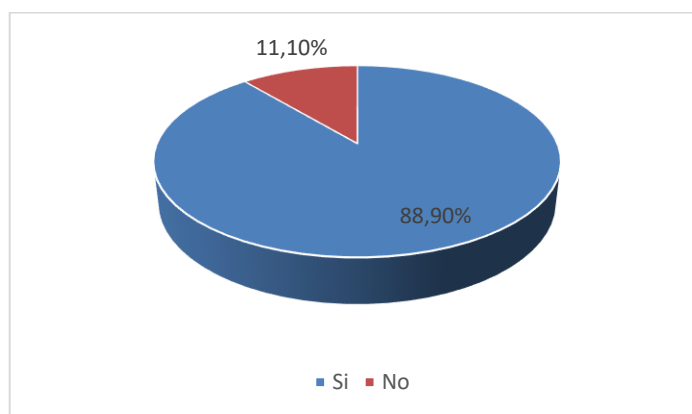
Pregunta 8: ¿Te gustaría probar diferentes texturas y aromas en un mismo coctel? (crocantes, gelificaciones, esferas, etc.)

Tabla 9. Pregunta N.º8

Variables	Cantidad	Porcentaje
Si	32	88.9%
No	4	11.1%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 106. Representación gráfica – pregunta 8



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 83,3% del total de los encuestados asientirían su participación en el desarrollo o degustación de un coctel que se distinga al estar desarrollado esencialmente haciendo uso de la implementación de técnicas vanguardistas, mientras que un 11.10% vendría a ser el porcentaje menor que niega su participación en la degustación de estos.

Interpretación: Son 32 personas aquellas que asienten que serían parte de la degustación de un coctel desarrollado con técnicas vanguardistas y únicamente 4 son las personas que no formarían parte de ello.

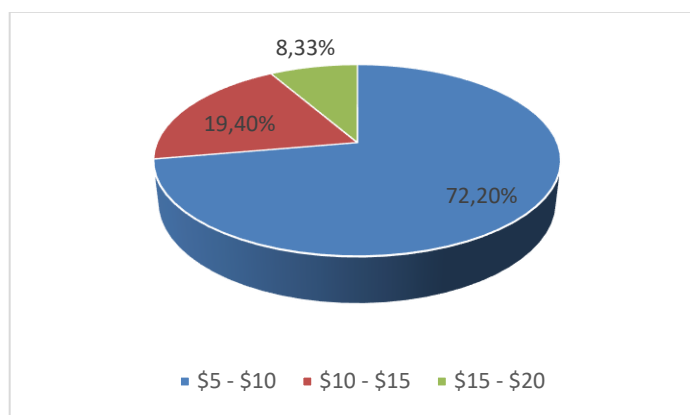
Pregunta 9: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un coctel de este tipo?

Tabla 10. Pregunta N.º9

Variables	Cantidad	Porcentaje
\$5 - \$10	26	72.2%
\$10 - \$15	7	19.4%
\$15 - \$20	3	8.33%
TOTAL	36	100%

Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Figura 107. Representación gráfica – pregunta 9



Elaborado por Quinzo, Ricardo (2023)

Análisis: El 72.20% afirma que pagaría un valor que oscile entre \$5 a \$10 dólares mientras que un 19.40% optaría por valores que oscilen entre \$10 a \$15, y únicamente un 8.33% pagaría un valor que oscile entre \$15 a \$20.

Interpretación: El coste del coctel se inclinaría favorablemente entre un valor de \$5 a \$10. Por dos razones evidentes, el valor de un coctel clásico indistintamente del sector que se trate tiene estos valores en sus cocteles, y el otro motivo sería el hecho factual de que se encuentre reflejado en la encuesta. Debido a que un total de 26 personas sostienen que pagarían dentro de ese rango de valores siendo el porcentaje mayor, seguido por 7 personas con un porcentaje inferior y 3 personas dentro del porcentaje inferior con el rango de valores más alto.

2.7. Síntesis del capítulo

El presente capítulo presenta la investigación cualitativa que permite un estudio estadístico con base en el sector, la población local y su conocimiento referente a la mixología.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

3.1. Descripción de propuesta

La presente propuesta busca incentivar un desarrollo perceptible dentro del sector y más aún dentro del bar Lemon Tree, ubicado en el sector de San Rafael, en las calles Av. General Enríquez y Av. Ilalo, frente a la plaza del Valle. Dado es el caso que al ya contar con una carta inequívoca de cocteles clásicos que son una parte fundamental dentro del bar. Lo que se desarrollara en cuestión será un coctel que destaque por estar desarrollado con técnicas de vanguardia y la correcta implementación de estas en conjunto con la mixología, buscando primordialmente el juego sensorial presente en la propuesta, de modo que se conciban aromas y sabores agradables. Haciendo uso debido de las capacidades y delimitaciones físicas existentes dentro del bar, así como el uso de ingredientes locales y de fácil accesibilidad.

Todo esto se desarrollará esencialmente basándose en las preferencias, gustos y resultados presentes en la encuesta realizada anteriormente, para ello se deberán ejecutar diversas pruebas y degustaciones dentro del bar con base en la idea fundamental, que vendría a ser que el o los cocteles desarrollados a continuación sean aprobados por entidades profesionales dentro del bar y que de esa forma sobresalgan por encima de la competencia local. La aceptación del coctel se medirá y fundamentará por la aceptación del mismo y previamente haber realizado diversas pruebas del coctel.

3.2. Viabilidad

El presente apartado está dispuesto para analizar a profundidad la rentabilidad presente en la propuesta tomando en cuenta la búsqueda de un desarrollo perceptible dentro del sector para el bar Lemon tree. Cabe destacar que para la viabilidad del desarrollo y comercialización de este producto se tomó la decisión de no aspirar a un punto *alto*, sino más bien escalar hasta reconocer la rentabilidad del producto y tomar en cuenta los productos para el desarrollo del producto final los cuales son productos de difícil adquisición dado que no se

comercializan en el valle de los chillos. Sin embargo el resultado al que se desea llegar tendrá una gran aceptación y un nivel de acogida alto, por el mismo hecho de ser una propuesta innovadora y al cuidado en la selección de ingredientes y técnicas de vanguardia. tomando en cuenta los diversos factores enunciados a continuación.

3.2.1. Económica. – Tomando muy en cuenta la relación calidad precio que se desea ofertar dentro del sector. La propuesta a desarrollar debe contar con una debida implementación de ingredientes y técnicas de vanguardia, por lo cual se tomó la decisión de realizar esferificaciones realizadas de forma indirecta con ingredientes como el Alginato y el Glucolactato de calcio que permiten una encapsulación deseada, no requieren ningún factor de almacenamiento o refrigeración. Lo cual asegura que el producto final, no tenga percances para su elaboración.

3.2.2. Social. – Los resultados de nuestras encuestas a clientes han demostrado una aceptación positiva del coctel. La mayoría de los encuestados calificaron nuestro producto con calificaciones sobresalientes destacando su sabor y calidad. Consumidores conocedores y de mayor criterio han expuesto que el coctel tiene notas en su sabor que se asimilan a un *moscow mule*, por otro lado, al no contar con un elemento que aporte efervescencia como lo es con el caso del *ginger ale*, es diferente. También hemos recibido comentarios positivos en redes sociales, donde los clientes comparten sus experiencias positivas y recomiendan nuestro producto a otros.

3.2.3. Socioeconómico. – El coctel ha sido cuidadosamente diseñado para atender a un público de estrato medio-alto que busca calidad y sofisticación. Como tal se busca ofertar una combinación única de características únicas y un estilo atemporal que se adapta a las

necesidades y gustos de los consumidores más exigentes. El fin es, ofrecer un producto de alta calidad que no solo satisface las expectativas, sino que las supera, y estamos seguros de que nuestro público objetivo apreciará su valor y diseño únicos acordes al target del gastro-bar.

3.3. Impacto

El coctel como tal ha causado un impacto significativo en el mercado gracias a su combinación única de sabores cítricos, dulces y llamativos. Ha recibido múltiples reseñas positivas de clientes satisfechos que destacan la calidad y el sabor de nuestro producto. Los comentarios incluyen elogios por su sabor refrescante, dulce, siendo descrita como un maridaje de sabores cítricos y dulces con notas amaderadas leves provenientes del whiskey, sin comprometer la calidad. El objetivo final es el de ofrecer un producto que no solo cumple con las expectativas de nuestros clientes, sino que los sorprende con su sabor y calidad excepcionales

3.4. Desarrollo de la propuesta

3.4.1. Investigación y selección de los ingredientes. - Se realizó una investigación exhaustiva para seleccionar los ingredientes ideales para el cóctel. Se consideraron factores como la disponibilidad, la temporada y el sabor para garantizar un resultado óptimo.

Dado que el grupo focal de interés está definido y la temática del bar gira en torno al limón, se debe desarrollar un coctel que tenga este ingrediente como protagonista principal. De esta forma, se garantiza que la bebida creada cumpla con las expectativas de los clientes y se ajuste a la visión general del establecimiento. Por lo tanto, se hace necesario enfocar la investigación en encontrar la mejor manera de incorporar el limón al coctel, resaltando sus características y propiedades para crear una experiencia sensorial única para los consumidores.

3.4.2. Pruebas y experimentos. - Se realizaron diversas pruebas y experimentos exhaustivos utilizando una amplia gama de ingredientes de alta calidad para lograr la mejor receta, las recetas descartadas del producto se encuentran evidenciadas en los anexos 4 y cinco. Se llevó a cabo un riguroso proceso de evaluación para determinar la textura, sabor y apariencia óptimos, asegurando así un equilibrio perfecto en la bebida final. Se realizaron ajustes en las proporciones de los ingredientes para obtener la combinación perfecta y se llevaron a cabo pruebas de sabor repetidas para garantizar que el perfil de sabor fuera consistente en todas las ocasiones. Además, se tuvo en cuenta la compatibilidad de los ingredientes y su capacidad para complementarse entre sí, que resultó en una combinación excepcional de sabores y aromas.

Figura 108.

Experimentación dentro del establecimiento



Tomado por Ricardo Quinzo. 2023

Se elaboró un macerado de limón mandarina con caña manabita para crear un coctel que destacara el sabor del limón. Se probaron distintos tipos de whiskys para encontrar la combinación perfecta, y se buscó una hierba aromatizante que complementara los sabores de la bebida. Finalmente, se decidió usar una infusión de hierba luisa y menta, la cual fue esterificada para lograr una presentación

innovadora y sorprendente. La cuidadosa selección de ingredientes y el proceso creativo de elaboración resultaron en un coctel equilibrado y delicioso que satisface los paladares más exigentes.

3.4.3. Refinamiento de la receta. - Una vez encontrada la receta perfecta, se refinaron los detalles para mejorar la calidad y el sabor del cóctel. Se ajustaron las proporciones y se probaron diferentes métodos de mezcla para garantizar la consistencia y la calidad en cada servido.

Durante el proceso de elaboración del coctel, se definió que la presentación ideal seria en un vaso corto con hielo en forma de rosa, Asimismo, se seleccionó la marca de Whiskey Black Owl para el maridaje perfecto con el macerado de limón-mandarina con caña manabita. El precio del coctel se estableció en siete dólares. Además, se reformuló la receta para las esferificaciones, las cuales se realizaron de manera indirecta y dieron resultados prometedores. Para finalizar la presentación del coctel, se añadieron hojas de hierbabuena como decoración aromática.

Figura 109.

Coctel finalizado



Tomado por Ricardo Quinzo. 2023

3.4.4. Actualización de carta. - El bar presenta una carta clásica de cocteles que pueden tener un enfoque diferente con la aplicación de técnicas moleculares.

Con satisfacción se puede redactar que el coctel desarrollado en el presente proyecto actualmente forma parte de la carta de coctelería del establecimiento y ha logrado captar la atención de los clientes más exigentes. El autor del presente documento ha tenido la oportunidad de preparar el coctel en varias ocasiones, y en todas ellas ha recibido críticas constructivas y elogios por parte de los consumidores. Las esferificaciones, en particular, se han convertido en un elemento distintivo del coctel, lo que ha llevado a su reconocimiento local. La incorporación de nuevos ingredientes y técnicas innovadoras en la elaboración de cocteles ha sido clave para diferenciarse en un mercado altamente competitivo y exigente.

Figura 110.

Apartado de cocteles dentro del menú león tree



COCTELES	
PISCO SOUR	\$7
MARTINI	\$7
MARGARITA	\$7
APPLE MARTINI	\$7
PADRINO	\$7
CUBA LIBRE	\$7
MOJITO	\$7
COCTEL LEMON TREE	\$8
APEROL SPRITZ	\$9
PIÑA COLADA	\$9
MARGARITA FROZEN: FRESA O MARACUYA	\$9
MOSCOW MULE	\$9
NEGRONI	\$9
JÄGERBOMB	\$10
JARRAS	
SANGRIA	\$25
TINTO DE VERANO	\$25

Tomado por Ricardo Quinzo. 2023

3.4.5. Degustación y retroalimentación. -Se llevó a cabo una degustación con un grupo seleccionado de expertos y clientes con un alto nivel de afinidad con el personal administrativo. Obteniendo una

retroalimentación para continuar mejorando la receta. Se consideraron sugerencias y recomendaciones para asegurar un resultado final satisfactorio. Las degustaciones se pueden evidenciar dentro de los anexos.

Posterior a la degustación se receptaron recomendaciones, denotando un alto nivel de aceptación, y fue gracias a esta retroalimentación que se pudo tomar la decisión de hacer uso del whiskey Black Owl para la elaboración del coctel ya que en su primera prueba se hacía uso del Red Label, pero denotaba demasiada astringencia, tolerable para algunos, mas no la mayoría de los participantes en la degustación del producto final.

3.4.6. Documentación. - Se documentaron todas las etapas del proceso, incluyendo la investigación, las pruebas, la receta refinada y la retroalimentación obtenida. Se incluyeron detalles como las proporciones y los métodos utilizados para garantizar la reproducibilidad de la receta, generando recetas estándar, las cuales se encontrarán disponibles dentro de los anexos del presente documento. (Anexo 1 y 2)

3.5. Síntesis del capítulo

El presente capítulo busca definir todo lo realizado durante la elaboración del coctel. Estableciendo paso a paso el desarrollo, refinamiento y obteniendo un resultado final.

CONCLUSIONES

1. La implementación de técnicas vanguardistas en la coctelería puede ser un elemento atractivo y de interés para los clientes, pero es importante tener en cuenta que algunos de los ingredientes necesarios para su elaboración pueden ser difíciles de adquirir.
2. Es necesario que los bartenders y mixólogos encuentren un equilibrio entre la innovación y la practicidad en la creación de cocteles, utilizando técnicas vanguardistas de forma moderada y accesible para lograr un balance entre la creatividad y la disponibilidad de los productos.
3. La adopción de técnicas innovadoras en la mixología puede brindar oportunidades para crear experiencias singulares y novedosas para los consumidores. Sin embargo, es fundamental realizar esta implementación de forma consciente y estratégica, considerando las restricciones de recursos y la disponibilidad de ingredientes.

RECOMENDACIONES

1. Es importante contar con un stock de productos necesarios para la implementación de técnicas vanguardistas, tales como alginato, cloruro de calcio o lecitina de soja, para poder ofrecer a los clientes una experiencia única y diferenciada.
2. La estandarización de procesos es fundamental para lograr resultados prometedores y consistencia en la calidad de los cocteles tanto clásicos como vanguardistas. Los bartender deben estar capacitados para seguir estas técnicas y mantener los estándares de calidad en todo momento.
3. La constante actualización e innovación en la carta de cocteles es vital para mantenerse al día en las tendencias y ofrecer una experiencia que marque la diferencia frente a la competencia. La creatividad y experimentación pueden ayudar a desarrollar nuevas técnicas vanguardistas y a mantener la frescura en la oferta de cocteles.

Referencias

- Adriá, F. (17 de Agosto de 2015). Entrevista con Ferran Adria. Ecuador.
Recuperado el 13 de Febrero de 2023, de
<https://revistaelconocedor.com/ferran-adria/>
- Advantour. (2023). Bebidas Rusas. Recuperado el 22 de Febrero de 2023, de
<https://www.advantour.com/es/rusia/comida/bebidas.htm>
- Alambique. (s.f). BITTERS O AMARGOS, SABOR Y AROMA PARA TUS
CÓCTELES (PARTE III). Recuperado el 2 de Marzo de 2023, de
<https://www.alambique.com/blog/bitters-cocteles-n248#:~:text=Los%20bitters%20o%20b%C3%ADters%20son,medicinales%20en%20jarras%20de%20vino.>
- Alfaro Parodi, V. (11 de Agosto de 2021). Conoce las diferencias entre la
coctelería clásica y moderna, y ofrece una carta exitosa en tu bar.
Recuperado el 19 de Enero de 2023, de
<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cocteleria-clasica/>
- Alfaro Parodi, V. (11 de Agosto de 2021). Conoce las diferencias entre la
coctelería clásica y moderna, y ofrece una carta exitosa en tu bar.
Recuperado el 06 de Marzo de 2023, de
<https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cocteleria-clasica/>
- Alonso, S. (15 de Marzo de 2020). Los orígenes de la coctelería. Recuperado el 19
de 01 de 2023, de <https://gatsbycocktailclub.com/los-origenes-de-la-cocteleria/#:~:text=Aunque%20si%20pensamos%20en%20la,por%20el%20propio%20del%20disfrute.>
- Ayuso, M. (27 de Diciembre de 2018). Tom Collins: el más socorrido cóctel de
ginebra, que puedes preparar sin coctelera. Recuperado el 8 de Marzo de
2023, de <https://www.directoalpaladar.com/otras-bebidas/tom-collins-socorrido-coctel-ginebra-que-puedes-preparar-coctelera>
- Bolster, j. (2 de February de 2017). Keep It Fresh: Why You Should Always Use
Fresh Juice in Your Cocktails. [thrillist.com](https://www.thrillist.com). Recuperado el 01 de Marzo de
2023, de <https://www.thrillist.com/entertaining/why-you-should-always-use-fresh-juice-in-your-cocktails>

- Broom, D. (2010). The world atlas of whisky. Recuperado el 23 de Febrero de 2023, de <https://es.scribd.com/document/411144187/World-Atlas-of-Whiskey-pdf>
- Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo de Chile. (2021). Sector Vitivinícola en Chile. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de <https://www.cnc.cl/estudios-e-investigaciones/sector-vitivinicola-en-chile/>
- Cocina y Vino. (6 de Noviembre de 2020). *Cocina y Vino*. Recuperado el 21 de Enero de 2023, de <https://www.cocinayvino.com/vinos-bebidas/cocteles-destilados/cada-coctel-un-destino/>
- Coctelia. (2023). Cosmopolitan Cóctel. Recuperado el 7 de Marzo de 2023, de <https://coctelia.com/cosmopolitan-coctel/>
- Coctelia. (2023). Sazerac. Recuperado el 8 de Marzo de 2023, de <https://coctelia.com/sazerac/>
- Consejo Regulador de Tequila. (2019). El Tequila. *Historia*. Recuperado el 23 de Febrero de 2023, de <https://www.crt.org.mx/index.php/es/el-tequila-3/historia>
- Corpei. (Junio de 2008). Perfiles del Sector. *Promoción de Exportaciones*. Recuperado el 17 de Febrero de 2023, de <https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/Perfil%20Licores.pdf>
- Cristhian. (10 de Febrero de 2020). Mai Tai. Tragos del mundo. Recuperado el 8 de Marzo de 2023, de <https://www.tragosdelmundo.cl/receta-del-trago-mai-tai/>
- Cristian. (30 de Noviembre de 2019). Martini Cóctel. *Gin*. Recuperado el 6 de Marzo de 2023, de <https://www.tragosdelmundo.cl/martini-coctel/>
- Cubanfoodla. (2023). Los cócteles carbonatados están burbujeando. Recuperado el 21 de Enero de 2023, de <https://cubanfoodla.com/carbonated-cocktails-are-bubbling-over>
- Cubbers premium. (13 de Noviembre de 2017). Utensilios de coctelería para elaborar cócteles perfectos. *Utensilios de coctelería. ¿Qué es un Jigger?, ¿un colador o Strainer?, ¿y un Zester?. ¿Qué tipos de cocteleras existen?. Todas estas herramientas nos ayudan a hacer un cóctel en condiciones*. Recuperado el 15 de Febrero de 2023, de

<https://es.cuberspremium.com/es/utensilios-de-cocteleria/#:~:text=Te%20hemos%20descrito%20algunos%20utensilios,%2C%20abridores%2C%20descorchadores%2C%20etc%E2%80%A6>

Day, A., Fauchald, N., & Kaplan, D. (30 de Octubre de 2018). Cocktail Codex: Fundamentals, Formulas, Evolutions. Ten Speed Press. Recuperado el 1 de Marzo de 2023

Di Tota, M. (2022). HIERBAS Y FLORES EN CÓCTELES. Recuperado el 02 de Marzo de 2023, de

https://www.diageobaracademy.com/es_lac/tendencias_trucos/drinkspiration/drinkspiration-articles/hierbas-y-flores-en-cocteles/

Echeverría, K. (13 de Diciembre de 2020). Chawar. Muyuyo. Recuperado el 21 de Febrero de 2023, de <https://muyuyoec.com/2020/12/13/chawar-2/>

El Coctelero. (2020 de Abril de 2021). Manhattan. *El Manhattan es una bebida con base de whiskey, vermut rojo y angostura. Este cóctel con nombre de barrio de Nueva York es todo un icono. Un clásico entre los clásicos.* Recuperado el 6 de Marzo de 2023, de <https://elcoctelero.com/manhattan/>

El Coctelero. (s.f). Negroni. *Uno de los cócteles más famosos del mundo. Descubierta por el Conde Negroni en 1919. De color brillante con su atrevido tono rojo rubí.* Recuperado el 7 de Marzo de 2023, de <https://elcoctelero.com/negroni/>

El Coctelero. (s.f). Old Fashioned. Recuperado el 6 de Marzo de 2023, de <https://elcoctelero.com/old-fashioned/>

El coctelero. (s.f). White Lady. *El White Lady es un cóctel con base de Ginebra acompañado de Triple Sec y zumo de limón. Esta versión del clásico Sidecar ha alcanzado en popularidad a su predecesor.* Recuperado el 8 de Marzo de 2023, de <https://elcoctelero.com/white-lady/>

El Coctelero. (s.f). Daiquiri. Recuperado el 6 de Marzo de 2023, de <https://elcoctelero.com/daiquiri/>

El comercio. (2010). El valle de Los Chillos tiene su zona rosa. *Redacción Quito.* Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/valle-chillos-zona-rosa.html>

- El Comercio. (18 de Diciembre de 2017). Conoce las técnicas de coctelería más populares en el mundo. *Shaking, muddling, swizzling, caramelización y otras se encuentran entre las más usadas y famosas*. El comercio. Recuperado el 3 de Marzo de 2023, de <https://archivo.elcomercio.pe/especial/diageo/noticias/conoce-tecnicas-cocteleria-mas-populares-mundo-noticia-1992868>
- El diario. (25 de Octubre de 2018). El currincho sabe a frutas. Recuperado el 22 de Febrero de 2023, de <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/486232-el-currincho-sabe-a-frutas/>
- Entre copas y agave. (2020). 12 utensilios de coctelería básicos para preparar cocteles. *Utensilios y Tequilas para el bar casero*. Recuperado el 13 de Marzo de 2023, de <https://entrecopasdeagave.com/utensilios-de-cocteleria/#vertedor-botella>
- Euromonitor Internacional, INEGI. (2021). Industria de bebidas alcohólicas en México. Recuperado el 23 de Febrero de 2023, de <http://mnamexico.com/wp-content/uploads/2021/03/Alcoholic-Beverages-ESP.pdf>
- Fernández, D. (21 de Julio de 2021). ¿Qué es la coctelería? ¡Conoce el arte de mezclar sabores para crear sensaciones! Recuperado el 19 de Enero de 2023, de <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-cocteleria/>
- Gastronomía Cía. (2012). Receta de Pisco Sour peruano. República Gastronomía CÍA. Recuperado el 8 de Marzo de 2023, de <https://gastronomiaycia.republica.com/2012/11/08/receta-de-pisco-sour-peruano/>
- González, M. (11 de Septiembre de 2011). Cócteles - Cómo hacer un auténtico Bloody Mary. El español. Recuperado el 7 de Marzo de 2023, de https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/bebidas/20110911/cocteles-hacer-autentico-bloody-mary/1000077042301_30.html
- Graham, C. (7 de Agosto de 2019). Tabla de gravedad específica para capas de bebidas y tragos. Recuperado el 19 de Enero de 2023, de <https://www.gourmet4life.com/layering-drinks-and-shots-gravity-chart-760326>

- Harvard T.H. Chan School of Public Health. (s.f). Carbonated Soft Drinks: What You Should Know. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-drinks/sugary-drinks/carbonated-soft-drinks/>
- Hernández, U. V. (2023). Utensilios indispensables para la coctelería. Recuperado el 15 de Febrero de 2023, de <https://aprende.com/blog/gastronomia/bartender/10-utensilios-cocteleria-indispensables-para-un-bartender/>
- Herrera Castellanos, M. (2023). FÓRMULA PARA CÁLCULO DE LA MUESTRA POBLACIONES FINITAS. Recuperado el 25 de Enero de 2023, de <https://investigacionpediahr.files.wordpress.com/2011/01/formula-para-cc3a1culo-de-la-muestra-poblaciones-finitas-var-categorica.pdf>
- Hürriyet Daily News. (4 de Enero de 2019). Turkey's Rakı industry poised to get a taste of the good life. Hürriyet Daily News. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de <https://www.hurriyetdailynews.com/turkeys-raki-industry-poised-to-get-a-taste-of-the-good-life-140719>
- Ingeniería de Menú. (2023). *¿Qué es la cocina molecular? Técnicas, recetas, utensilios y mucho más*. Recuperado el 21 de Enero de 2023, de IngenieríadeMenu.com: <https://ingenieriademenu.com/cocina-molecular-tecnicas-recetas-utensilios/>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (22 de Julio de 2013). Más de 900 mil ecuatorianos consumen alcohol. Recuperado el 25 de Enero de 2023, de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/mas-de-900-mil-ecuatorianos-consumen-alcohol/>
- Iván. (26 de Febrero de 2021). Reflexión Whiskera #5: Whisky Ecuatoriano con Sabor a SweetARTS (Ceibo y Murco). Recuperado el 22 de Febrero de 2023, de <https://www.lasociedad.club/blog/ceibowhisky>
- Jácome, G. A. (2014). Creación de una ruta gastronómica para el cantón Rumiñahui. Recuperado el 15 de Enero de 2023, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/12922/1/60257_1.pdf

- Jácome, P. (10 de Diciembre de 2021). Natywny, el vodka de cacao que mezcla técnicas de Polonia y Ecuador. Recuperado el 21 de Febrero de 2023, de <https://quenoticias.com/comunidad/natywny-vodka-de-cacao-ecuador/>
- Juárez, C. (7 de Mayo de 2020). Mixología Molecular: Ciencia al servicio de las bebidas. Recuperado el 16 de Enero de 2023, de <https://thefoodtech.com/tendencias-de-consumo/mixologia-molecular-ciencia-al-servicio-de-las-bebidas/>
- Kergommeaux, D. d. (2003). Canadian Whisky. Recuperado el 23 de Febrero de 2023
- La nación. (27 de Junio de 2014). Lifestyle. *Mundial de las bebidas, destilados y licores típicos de diferentes países*. Recuperado el 17 de Febrero de 2023, de <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/mundial-de-las-bebidas-destilados-y-licores-tipicos-de-diferentes-paises-nid1705102/#:~:text=Las%20m%C3%A1s%20conocidas%20son%20el,%20gin%20ingl%C3%A9s%20entre%20otras.>
- Labrador, I. (14 de Enero de 2021). Consejos para trabajar con frutas en coctelería. Beber Magazine. Recuperado el 2 de Marzo de 2023, de <https://www.bebermagazine.com/frutas-en-cocteleria-consejos/>
- Larousse Cocina. (7 de Agosto de 2018). ¿Qué es y cómo se prepara la cocina molecular? México. Recuperado el 21 de Enero de 2023, de <https://laroussecocina.mx/blog/que-es-y-como-se-prepara-la-cocina-molecular/>
- Larousse Cocina. (8 de Octubre de 2021). ¿Clara de huevo en coctelería? Conoce este ingrediente clave. Recuperado el 1 de Marzo de 2023, de <https://laroussecocina.mx/blog/clara-de-huevo-en-cocteleria-conoce-este-ingrediente-clave/>
- Lichine, A. (1986). Guide to the Wines and Spirits of France. Prentice Hall Press. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de <https://www.abebooks.com/Alexis-Lichines-Guide-Wines-Vineyards-France/31200757433/bd>
- Loachamin Tipan, D. (2023). ANÁLISIS VALLE DE LOS CHILLOS. Recuperado el 24 de Enero de 2023, de

https://www.academia.edu/30482171/ANALISIS_VALLE_DE_LOS_CHILLOS

López, A. (s.f). Cómo hacer un cóctel margarita. Receta y un poco de historia.

Recuperado el 6 de Marzo de 2023, de

<https://www.recetasderechupete.com/como-hacer-un-coctel-margarita-receta-y-un-poco-de-historia/31041/>

McElhone, H. (1927). Harry of Ciro's ABC of Mixing Cocktails. 2da. Recuperado

el 01 de Marzo de 2023, de [http://www.aibmproject.it/wp-](http://www.aibmproject.it/wp-content/uploads/2016/06/Collectif1806-1950s_HARRY_S_ABC_OF_MIXING_COCKTAILS_FR.pdf)

[content/uploads/2016/06/Collectif1806-](http://www.aibmproject.it/wp-content/uploads/2016/06/Collectif1806-1950s_HARRY_S_ABC_OF_MIXING_COCKTAILS_FR.pdf)

[1950s_HARRY_S_ABC_OF_MIXING_COCKTAILS_FR.pdf](http://www.aibmproject.it/wp-content/uploads/2016/06/Collectif1806-1950s_HARRY_S_ABC_OF_MIXING_COCKTAILS_FR.pdf)

Medina, I. (2021). El Miske ecuatoriano saca el alma al pencho. *Una doble*

destilación del jugo del agave americano que se sustenta en la figura

ancestral del miskero. Ecuador: 7 Caníbales. Recuperado el 21 de Febrero

de 2023, de <https://www.7canibales.com/beber/ecuador-miske/>

Miller, A. (26 de Abril de 2022). Rum Renaissance. Decanter. Recuperado el 23

de Febrero de 2023, de [https://www.decanter.com/features/rum-](https://www.decanter.com/features/rum-renaissance-477394/)

[renaissance-477394/](https://www.decanter.com/features/rum-renaissance-477394/)

Ministerio de Asuntos Exteriores de Grecia. (s.f). Bebidas alcohólicas.

Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de

<https://www.mfa.gr/en/index.html>

Morocco, C. (16 de Diciembre de 2020). Whiskey Sour. Bon Appétit. Recuperado

el 8 de Marzo de 2023, de [https://www.bonappetit.com/recipe/whiskey-](https://www.bonappetit.com/recipe/whiskey-sour)

[sour](https://www.bonappetit.com/recipe/whiskey-sour)

Morris, I. (2017). The Spirit of Japanese Craftsmanship: Sake, Shochu and More.

The Japan Times. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de

<https://chat.openai.com/chat/87a18d9c-94b2-486f-96b2-a6a3a1c51c14>

Mosca, K. (2 de Septiembre de 2019). Cócteles de verduras: la nueva moda.

Recuperado el 2 de Septiembre de 2023, de

<https://www.drinksco.es/blog/cocteles-de-verduras-la-nueva-moda>

Organización Mundial del Turismo. (2023). Glosario de términos de turismo.

Recuperado el 20 de Enero de 2023, de

<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

- Parodi, V. A. (28 de Julio de 2021). Tipos de Cristalería para coctelería que no deben faltarte para lucir los mejores tragos. Recuperado el 17 de Febrero de 2023, de <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cristaleria-para-cocteleria/>
- Parraga Espinoza, Y., Quinatoa, V., & Amparo, M. (2021). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 52-57. Recuperado el 21 de Enero de 2023, de <https://incyt.upse.edu.ec/ciencia/revistas/index.php/rctu/article/view/526/484>
- Pierobon, R. (10 de Octubre de 2012). Aceites esenciales en coctelería. Recuperado el 2 de Marzo de 2023, de <https://vida-natural.es/aceites-esenciales-en-cocteleria/>
- Poveda Morales, T. C., Bonilla Veloz, S. E., Girón Rodríguez, L. D., & Arriciaga Cruz, V. D. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *SciELO Analytics*. Recuperado el 21 de 01 de 2023, de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78902021000200054
- Puente, D. (18 de Agosto de 2015). El comercio y los servicios mueven la economía del valle de Los Chillos. *El comercio*, pág. 1. Recuperado el 23 de Enero de 2023, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/comercio-servicios-valles-loschillos-cotopaxi.html>
- Ricardo. (3 de Abril de 2020). EL NAPOLEÓN DE LOS BARES! El Bartender más conocido previo a la era de Jerry Thomas. Recuperado el 15 de Febrero de 2023, de <https://mixologo.net/el-napoleon-de-los-bares-el-1er-bartender-de-clase-mundial/#:~:text=Pero%20si%20hay%20alguien%20que,y%20prensa%20de%20la%20C3%A9poca.>

- Rojo, V. (25 de Mayo de 2020). Jerry Thomas, El padre de la coctelería. Recuperado el 15 de Febrero de 2023, de <https://gastronomadas.com.mx/jerry-thomas-el-padre-de-la-cocteleria/>
- Romero, C. (17 de Agosto de 2016). Coctelería. *Composición del coctel*. Recuperado el 17 de Febrero de 2023, de <https://romerococteleria.wordpress.com/2016/08/17/composicion-del-coctel/>
- Ruíz, C. (1 de Diciembre de 2020). Las bebidas de crema, un tacto sedoso en el paladar. Recuperado el 1 de Marzo de 2023, de <https://barbusiness.es/las-bebidas-de-crema-un-tacto-sedoso-en-el-paladar/#:~:text=Las%20cremas%20son%20una%20bebida,componente%20culinario%20y%20de%20reposter%C3%ADa.>
- Sánchez, L. (2020). Bebidas alcohólicas típicas de Italia. Directo al Paladar. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de <https://chat.openai.com/chat/87a18d9c-94b2-486f-96b2-a6a3a1c51c14>
- Sandra. (13 de Julio de 2010). Gimlet. *Gimlet*. Recuperado el 8 de Marzo de 2023, de <https://www.coctelybebida.com/articulo/gimlet/>
- Serrano, D. (14 de Noviembre de 2022). Mojito. Recuperado el 8 de Marzo de 2023, de <https://www.bonviveur.es/recetas/mojito-casero>
- Serrano, S. (2020). Bebidas alcohólicas en España: más allá del vino y la cerveza. *Luxury News*. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de <https://www.luxurynews.es/bebidas-alcoholicas-en-espana-mas-alla-del-vino-y-la-cerveza/>
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (15 de Noviembre de 2022). EL MISKE FUE DECLARADO COMO LA SÉPTIMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ECUATORIANA. Recuperado el 21 de Febrero de 2021, de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/el-miske-fue-declarado-como-la-septima-denominacion-de-origen-ecuadoriano/>
- Shakingclub. (16 de Enero de 2021). ¿Bitters o Amargo de Angostura? ¿Son lo mismo? Recuperado el 1 de Marzo de 2023, de <https://shakingclub.com/bitters-o-amargo-de-angosturason-lo-mismo/>

- Sociedad Nacional de Industrias. (2016). Elaboración de bebidas alcohólicas en el Perú. Recuperado el 27 de Febrero de 2023, de https://www.sni.org.pe/sites/default/files/inline-files/elaboracion_bebidas_alcoholicas_peru.pdf
- Soto, L. (9 de Diciembre de 2016). Historia de la Coctelería. Recuperado el 19 de Enero de 2023, de <https://santiago.baracademy.cl/historia-de-la-cocteleria/>
- Steward, A. (2013). The drunken botanist: The plants that create the world's great drinks. Algoquín Books. Recuperado el 2 de Marzo de 2023
- SuperCamarero. (6 de Noviembre de 2020). ESPECIAS IMPRESCINDIBLES PARA EL BARMAN. Recuperado el 2 de Marzo de 2023, de <https://www.supercamarero.com/2020/11/especias-imprescindibles-para-el-barman.html>
- The Beer Times. (2022). Cristalería para cócteles, guía de vasos y copas recomendadas por expertos. Recuperado el 16 de Febrero de 2023, de <https://www.thebeertimes.com/guia-de-vasos-y-copas-para-cocteles/>
- The beer times. (28 de Febrero de 2023). Métodos y técnicas de coctelería, todo lo que necesitas saber. Recuperado el 3 de Marzo de 2023, de <https://www.thebeertimes.com/metodos-y-tecnicas-de-cocteleria/>
- The world Gin Club. (2020). The History of Tonic Water. Recuperado el 1 de Marzo de 2023, de <https://world-gin-club.com/the-history-of-tonic-water/>
- Tipler, Kate, & Paz, L. (2018). The Art of Mixology: Classic Cocktails and Curious Concoctions. Parragon Books. Recuperado el 2 de Marzo de 2023
- Toque World. (17 de Septiembre de 2018). Coctelería molecular: la nueva y moderna manera de preparar cócteles. España. Recuperado el 21 de 01 de 2023, de https://toque.world/es/blog/cocteleria-molecular.html?_gl=1*16i2hpu*_up*MQ..*_ga*MjA4NzI2MjU5Ni4xNjc0MzE3Mjg3*_ga_GVKWWZK41B*MTY3NDMxNzI4Ny4xLjAuMTY3NDMxNzI4Ny4wLjAuMA..#
- Zhang, Y. (2018). Understanding Baijiu: China's National Spirit. Master of Wine Research Paper. Recuperado el 27 de Febrero de 2023

ANEXOS

Anexo 1.- Receta estándar Limoncello

	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN					
Nombre de la receta	Limoncello					
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo total	Costo unitario	Puntos críticos de control	Puntos de control
750	ml	Caña Manabita	\$ 6.89	\$ 6.89		
325	gr	Limón Meyer	\$ 1.00	\$ 1.00	Cascara sin parte blanca	
325	gr	Limón Mandarina	\$ 1.25	\$ 1.25	Cascara	
750	ml	Syrup Simple		\$ -		
500	gr	Azúcar	\$ 0.35	\$ 0.35	Syrup	
250	ml	Agua	\$ -	\$ -	Syrup	
Foto	Procedimiento					
	1.- Pelar ambos tipos de limones y retirar la parte blanca de limón Meyer. 2.- Añadir las cascaras a la caña manabita y dejar macerar en un lugar obscuro y seco durante tres días mínimo. 3.- Una vez transcurrido el tiempo colar y reservar en una botella apta para el servicio.					

Anexo 2.- Coctel Lemon Tree y su coste de producción



RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

Nombre de la receta		Coctel Lemon Tree				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo total	Costo unitario	Puntos críticos de control	Puntos de control
1	onz.	Limoncello	\$ 9.89	\$ 0.82		
0.5	onz.	Cirup Simple	\$ -	\$ -		
1.5	onz.	Whiskey	\$ 13.00	\$ 1.08		
0.5	onz.	Jugo de limón	\$ 1.00	\$ 0.20		
c/n	c/n	Hierba buena	\$ 0.50		Infusión	
	1 gr	Cloruro de calcio			0.5 gr/100 ml de agua	
	2 gr	Alginato				
c/n	c/n	Menta	\$ 0.50		Infusión	
	c/n	Hierbabuena	\$ 0.50	\$ 0.10	Decoración	
Foto		Procedimiento				
		1.- Colocar al limoncello, el cirup, al whiskey y al jugo de limón en una coctelera con hielo.				
		2.- Agitar por diez segundos y servir en un vaso corto con hielo.				
		3.- Para la decoración. Terminar con las esferificaciones, hojas de hierba buena y una rodaja de limón				
Costo total variable			\$	2.20		
Otros costos			\$	0.73		
Costo Total			\$	2.93		
Precio de venta			\$	7.00		
% de utilidad				33%		
Impuesto IVA (12%)			\$	0.35		
Precio sugerido			\$	7.00		

Anexo 3.- Listado de productos vendidos registrados en el sistema de facturación
del Gastrobar Lemon TREE

LISTA DE PRODUCTOS VENDIDOS

Desde: 02/02/2023 07:00

Hasta: 17/03/2023 21:00

Código	Producto	Cantidad	PVP	Total
01117	JOSE CUERVO DORADO VASO	3	\$ 9.00	\$ 27.00
0119	VINO DE LA CASA TINTO / BLANCO VASO	22	\$ 5.00	\$ 97.00
0002	CRISPY CHICKEN TENDERS	19	\$ 7.00	\$ 125.26
0004	ALITAS 6 UNIDADES	18	\$ 6.00	\$ 126.85
0005	ALITAS 12 UNIDADES	12	\$ 11.92	\$ 161.03
0024	JACK DANIELS	3	\$ 104.00	\$ 312.00
0107	JACK DANIELS VASO	28	\$ 11.07	\$ 308.60
10001246	ALITAS 0.50	327	\$ 0.50	\$ 163.50
10001279	PARQUEADERO	205	\$ 1.00	\$ 205.00
10001287	TABACOS	106	\$ 1.00	\$ 106.00
10001303	COVER	79	\$ 5.00	\$ 395.00
10001311	cover 7	24	\$ 7.00	\$ 168.00
10001329	COVER 10	90	\$ 10.00	\$ 900.00
10001345	COCTEL LEMON	25	\$ 5.33	\$ 192.00
10001352	JAGER LITRO	5	\$ 95.00	\$ 475.00
10001360	DESCORCHE	1	\$ 10.00	\$ 10.00

Tomado del Sistema de Facturación y Contabilidad de Lemon Tree Entertainment S.A.S.