

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR – UNIB.E

FACULTAD DE HOTELERIA, TURISMO Y GASTRONOMIA
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de ingeniería en
administración de empresas hoteleras

**ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE COCTELES DE AUTOR CON APLICACIÓN DE
MIXOLOGÍA ECUATORIANA.**

Autor:

Andrés Giovanni Lascano Monteros

Director:

Paul Oña, Mgst.

Quito, Ecuador

Agosto, 2018

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister

Paul Oña

Director de la Escuela de Administración Hotelera

Presente.

Yo Paul Oña, Director del Trabajo de Titulación realizado por Andrés Giovanni Lascano Monteros, estudiante de la carrera de Administración de empresas Hoteleras, informo haber revisado el presente documento titulado "Elaboración de una guía de cocteles de autor con aplicación de Mixología Ecuatoriana", el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de Titulación, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,



Paul Oña, Magister en Gestión de la Calidad

Director del Trabajo de Titulación

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Elaboración de una guía de cocteles de autor con aplicación de Mixología Ecuatoriana”, así como los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de este un documento disponible para su lectura o la publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la institución, citando la fuente.



Andrés Lascano Monteros

No. CI: 1713159463

Quito, agosto de 2018

AGRADECIMIENTOS

Primeramente a Dios que siempre me ha guiado y me dado las fuerzas para seguir con mis proyectos, quien me permitió conocer la hermosa profesión de Bartender y el grandioso flair, de lo cual me siento tan orgulloso y bendecido ya que me ha permitido obtener varios logros y alegrías en mi vida, estableciendo los mejores caminos en ella y colocándome con grandiosas personas a mi alrededor

Agradezco a mi madre Katy quien siempre me apoyo, mi hermano David, mi abuelita Gloria; personas que siempre estuvieron a mi lado dándome su apoyo incondicional en todo momento para alcanzar metas en estos años. A esas personas especiales, a mis amigos de años, compañeros y profesores que me brindaron sabiduría y muchos consejos a lo largo de mi carrera universitaria. Gratifico a mi director de trabajo de titulación Paul Oña que supo guiarme en cada momento y con cuya ayuda se llegó a desarrollar este proyecto.

De todo corazón agradezco a todas las personas que de una u otra forma siempre me ayudaron a conseguir logros y siempre estuvieron a mi lado apoyándome y aconsejándome para hacer siempre las cosas de la mejor manera.

DEDICATORIA

A Dios que me ha permitido llevar a cabo este y otros proyectos, llenándome de bendiciones, fuerza y sabiduría para elegir siempre lo mejor en mi vida.

A mi madre Katy que ha sido un modelo a seguir quien siempre está a mi lado luchando y apoyándome; mi hermano David quien es un gran ejemplo y a mi abuelita Gloria quien siempre cuida de mí.

Dedico esto a mi familia que con amor y apoyo siempre ha estado a mi lado en los momentos más duros, sin ellos no hubiese sido posible este trabajo.

ÍNDICE GENERAL

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	I
CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
AGRADECIMIENTOS	II
DEDICATORIA.....	III
RESUMEN.....	X
INTRODUCCIÓN.....	12
1.1. PRESENTACION DEL PROBLEMA	13
1.2. JUSTIFICACIÓN	15
1.3. OBJETIVOS	18
1.3.1. GENERAL.....	18
1.3.2. ESPECÍFICOS	18
CAPÍTULO II	19
MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. HISTORIA DE LA COCTELERÍA	19
2.2. DEFINICIÓN DE MIXOLOGÍA Y COCTELERÍA.	19
2.4. COCTELERÍA EN EL ECUADOR	21
2.5. LICORES Y DESTILADOS ECUATORIANOS	23
2.6. PRODUCTOS E INSUMOS ECUATORIANOS	23
2.7. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS	24
2.8. CLASIFICACIÓN DE COCTELES	26
2.9. PERSONAS QUE PREPARAN COCTELES	28
2.10. DEGUSTACIÓN, CATA DE COCTELES	30
2.10.1. GUSTOS Y PREFERENCIAS SOBRE COCTELES CON INSUMOS ECUATORIANOS.....	31
2.11. GUÍA	31
CAPITULO III	32
METODOLOGIA.....	32

3.1.	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.	32
3.2.	ENCUESTA.....	33
3.4.	FOCUS GROUP	36
CAPÍTULO IV.....		38
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN		38
4.2.	GUSTOS Y PREFERENCIAS	39
4.3.	REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LAS ENCUESTAS REALIZADAS EN EL BAR SHOTME.PREGUNTA.....	43
	NO. 1: ¿CONSUME REGULARMENTE COCTELES?.....	43
	ANÁLISIS: CASI EL TOTAL DE LOS ENCUESTADOS ESTÁN DISPUESTOS A COMPRAR COCTELES QUE SE UTILICE PRODUCTOS ECUATORIANOS CON CALIDAD SIENDO EL %99, ADUCIENDO TAMBIÉN QUE SERÍA APOYAR AL DESARROLLO LOCAL; PARA ESTO UNA PERSONA FUE QUIEN ARGUMENTO QUE NO CONSUMIRÍA LO MENCIONADO, YA QUE ESTÁ MUY ACOSTUMBRADO A BEBIDAS QUE VIENEN DE OTROS LUGARES EXTERNOS DEL PAÍS.	48
4.4.	PROPUESTA DE COCTELES.....	48
4.6.	PROPUESTA DE DISEÑO PARA UNA GUÍA DE COCTELES	54
4.6.1.	ANTECEDENTES	55
4.7.	FICHAS DE COCTELES.....	55
4.8.	PROPUESTA DE MENÚ DE COCTELES	69
4.8.1.	DISEÑO DE CARTA DE COCTELES.....	69
4.8.2.	INTRODUCCIÓN DE LA CARTA DE COCTELES	70
4.8.3.	PRECIOS DE COCTELES	70
4.8.4.	CARACTERÍSTICAS DE UN MENÚ.	71
4.8.5.	VENTAJAS DE CONSUMO DEL MENÚ	72
4.8.6.	MARKETING MIX DE LA CARTA DE COCTELES.	72
CAPITULO V		77
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		77
5.1.	CONCLUSIONES.....	77
5.2.	RECOMENDACIONES	79
BIBLIOGRAFIA.....		83
ANEXOS:		86

ANEXO NO 1. ENCUESTA.....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
ENCUESTA CON FINES ACADÉMICOS.....	86
ANEXO NO 2. ENTREVISTA	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1. Consumo de cocteles.....	43
Tabla No. 2. Preferencias de consumo	43
Tabla No. 3. Conocimiento de bebidas.....	44
Tabla No. 4. Preferencias de consumo	44
Tabla No. 5. Comercialización de productos	45
Tabla No. 6. Aceptación de la coctelería	46
Tabla No. 7. Conocimiento de coctelería.....	46
Tabla No. 8. Productos ecuatorianos	47
Tabla No. 9. Ventas.....	47
Tabla No. 10. Consumo de cocteles.....	48
Tabla No. 11. Tabla de afinidad de combinaciones de licores	50
Tabla No. 12. Ficha de calificación de cocteles	51
Tabla No. 13. Calificación por cocteles	52
Tabla No. 14. Observaciones por cocteles	54
Tabla No. 15. Receta estándar, Coctel Espiritu.....	56
Tabla No. 16 Receta estándar, Coctel Manglar	57
Tabla No. 17 Receta estándar, Coctel Atuck.....	58
Tabla No. 18. Receta estándar, Coctel Don Evaristo.....	58
Tabla No. 19. Receta estándar, Coctel Puma maqui	59
Tabla No. 20. Receta estándar, Coctel Pondo.....	59
Tabla No. 21. Receta estándar, Coctel de la Peñas	60
Tabla No. 22. Receta estándar, Coctel El Socito.....	60
Tabla No. 23. Receta estándar, Coctel El Rondador	61
Tabla No. 24. Receta estándar, Coctel Sisa.....	61
Tabla No. 25. Receta estándar, Coctel Albazo	62
Tabla No. 26. Receta estándar, Coctel Gorrión	62
Tabla No. 27. Receta estándar, Coctel Rondador	63
Tabla No. 28. Receta estándar, Coctel Macerado	63
Tabla No. 29. Receta estándar, Coctel Cariño bonito.....	64
Tabla No. 30. Receta estándar, Coctel Cariño bonito.....	64
Tabla No. 31. Receta estándar, Coctel La Ambateñita	65
Tabla No. 32. Receta estándar, Coctel Curiquingue.....	65

Tabla No. 33. Receta estándar, Coctel Sol naciente	66
Tabla No. 34. Receta estándar, Coctel Murlaco	66
Tabla No. 35. Receta estándar, Coctel Jota jota	67
Tabla No. 36. Receta estándar, Coctel Solitario George	67
Tabla No. 37. Receta estándar, Coctel Manzo Guayas	68
Tabla No. 38. Receta estándar, Coctel Amaru	68
Tabla No. 39. Receta estándar, Coctel Ciudad blanca	69

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura No. 1 Licores con marca ecuatoriana.....	23
Figura No. 2 Siropes y jugos de frutos ecuatorianos.....	24
Figura No. 3 Cocteles ecuatorianos.....	26
Figura No. 4. Focus group.	38
Figura No. 5. Consumo de alcohol en Ecuador.....	41
Figura No. 6. Preferencia de consumo de destilados.....	42
Figura No. 7. Consumo de cocteles.....	43
Figura No. 8. Preferencias de consumo.....	43
Figura No. 9. Conocimiento de bebidas.....	44
Figura No. 10. Preferencias de consumo.....	44
Figura No. 11. Comercialización de productos.....	45
Figura No. 12. Aceptación de la coctelería.....	46
Figura No. 13. Conocimiento de coctelería.....	46
Figura No. 14. Productos ecuatorianos.....	47
Figura No. 15. Ventas.....	47
Figura No. 16. Consumo de cocteles.....	48
Figura No. 17. Preparación de cocteles.....	49

ANEXOS

Anexo No 1 Encuesta.....	86
Anexo No 2 Entrevista.....	88
Anexo No 3 Precios de cada coctel.....	91
Anexo No 4 Siropes.....	94
Anexo No 5 Maridaje.....	94
Anexo No 6 Ficha de cata de cocteles aplicada con el FOCUS GROUP.....	96

RESUMEN

La presente investigación plasma un estudio inédito sobre la coctelería en nuestro país. El objetivo es desarrollar cocteles de autor con mixología ecuatoriana.

Se ha determinado que no existe un registro concreto que tenga cocteles ecuatorianos con ingredientes nacionales. Muchas personas aficionadas han desarrollado cocteles de autor con productos ecuatorianos, pero sin dejar ningún registro formal. Esto repercute negativamente en la coctelería profesional, ya que preparar dichas bebidas requiere conocimientos y técnicas que determinen el proceso y la forma correcta de preparar estas bebidas.

La mixología es el estudio profundo de las bebidas, que en este caso se desarrollara en todos los productos ecuatorianos que se vayan a utilizar en esta guía, esta ciencia nos permite establecer caracteres de materias primas con sus propiedades organolépticas para utilizarlas de la mejor manera, analizando sus posibles combinaciones que se pueda realizar, para que sean de agrado al paladar de varias personas.

Para crear la guía de cocteles se llevara a cabo una investigación que permita recabar información y determinar la aceptación de dichas bebidas. Para ello, serán aplicadas encuestas, entrevistas y un focus group con el cual se podrá determinar la admisión con críticas, fichas de evaluación y comentarios que ayuden a obtener los resultados requeridos.

Una vez tabulados los datos, aplicado el análisis y determinado conclusiones, se creara una guía con los cocteles aprobados con una imagen dinámica y vistosa cuyo contenido sea de gran ayuda para interesados en coctelería, realizando un aporte al desarrollo del sector hotelero y turístico en el país.

Palabras clave: Bartender, coctelería, mixología, bebidas, guía,

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

La actividad hotelera y turística en los últimos años ha ido evolucionando constantemente, siendo cada vez más exigente y en cuanto a la calidad y requisitos. Estas actividades en nuestro país se van convirtiendo en una acción fundamental para el desarrollo económico nacional.

Por su variada oferta y sobre todo su exquisita gastronomía, Ecuador está nominado a 'Mejor Destino Gastronómico' en los World Travel Awards 2016, junto con Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela. (Almeida, Atractivos de America, 2015)

La cocina ecuatoriana refleja una mega diversidad de sabores y productos que existen en sus cuatro regiones: Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales. (Miller, 2016)

De esta manera se busca tener aportes que resalten nuestras costumbres, tradiciones y productos ecuatorianos que no suelen consumirse y que en algunos casos han sido considerados de baja calidad.

Ecuador al ser un país ubicado en la línea equinoccial del planeta, posee una variedad de climas y suelos, lo que permite obtener una gran diversidad de frutas y

especies, con las cuales se puede realizar bebidas y son utilizadas en la gastronomía local, algunas de estas con características únicas dadas en este territorio y convirtiéndolo geográficamente en un punto muy rico gastronómicamente a nivel mundial.

Originar una guía de cocteles de autor será un aporte para la coctelería local ya que no se tiene ningún registro o no se ha generado una. Elaborada dicha guía, podrán diferentes personas utilizarla y realizar las bebidas aquí propuestas de manera fácil, ya que se determinara formas y métodos de elaboración para cada coctel, así como también licores, jugos, pre mixes y de más insumos con su combinación adecuada.

Dicha investigación se sustentara mediante entrevistas y encuestas a mixólogos, bartenders, catedráticos y aficionados que darán su opinión sobre la coctelería ecuatoriana; y se medirá el nivel de aceptación de dichos cocteles mediante un focus group conformado con profesores y mixólogos.

1.1. PRESENTACION DEL PROBLEMA

Mediante investigaciones, consultas y registros de la Asociación de Bartenders del Ecuador (ABEC), se determina que en el país no existe un registro o formato que informe sobre el desarrollo de la coctelería ecuatoriana con productos nacionales, los cuales permitan realizar mezclas con técnicas de mixología (Zambrano, 2017).

En el país no tenemos una coctelería representativa, son más consumidos los productos y cocteles extranjeros los cuales tienen mayor trayectoria y más reconocimiento. A pesar de contar con productos que permitan desarrollar una

coctelería de calidad y vistosa, existe desconocimiento del producto y del proceso para obtener buenos resultados. En nuestro país podemos encontrar mucha variedad de frutas, especias, condimentos y otros ingredientes con los cuales se pueden lograr excelentes bebidas, pero por el desconocimiento de aquello no se ha dado la importancia de desarrollar la coctelería nacional.

Pocas son las personas o empresas que se han dedicado a desarrollar cocteles de autor con productos nacionales, ya que la mayoría están influenciados por mercadería extranjera que tienen reconocimiento o marcas muy destacadas de bebidas y son catalogados de muy buena calidad o con estándares Premium, lo que los hace ser más selectos o elegidos por los consumidores, bartenders o mixólogos.

Es así que en el país existe gran variedad de destilados, fermentados, bebidas espirituosas, licores, entre otros, así también una gran variedad de frutas, especias, condimentos, hierbas y algunos productos más, con los cuales se pueden crear cocteles de buen sabor y equilibrados, lo importante es tener conocimiento para realizarlo de buena manera.

La afluencia que se da en bares restaurantes o establecimientos donde se oferte bebidas alcohólicas y no alcohólicas, se manifiesta su mayoría los fines de semana, dependiendo los establecimientos el consumo se da en personas adultas, jóvenes y adolescentes a los cuales se les aplico una encuesta en bares de la ciudad de Quito, con el fin de tener su aceptación de productos ecuatorianos; de los cuales no se tiene mucho conocimiento para poder consumirlos, generando un problema hacia el desarrollo de la gastronomía ecuatoriana, a esto se suman extranjeros que visitan

estos establecimientos y peor aún ellos desconocen esta oferta que se puede generar en nuestro país.

Pregunta de investigación

¿Qué herramienta ayudaría a la ejecución de mixología ecuatoriana, dando un aporte al desarrollo de la coctelería?

1.2. JUSTIFICACIÓN

Anualmente se registra gran afluencia de personas en varios sitios turísticos del país, donde realizan actividades de ocio, recreación, consumo y otras; dentro de estas actividades se encuentra el consumo gastronómico que se lo reconoce por diferentes platillos comunes de cada región, pese a esto no se tiene cocteles nacionales representativos que se puedan ofertar a turistas como bebidas autóctonas del país, como sucede en otras naciones.

Esta guía de cocteles será un aporte muy grande para el turismo y la hotelería en el país ya que no se tiene desarrollo significativo en Ecuador, de esta forma se da la necesidad de crear bebidas con productos locales que representen al país y que generen resultados positivos en cuanto a coctelería netamente ecuatoriana, con productos locales.

Incentivar al público a consumir de productos de calidad que pueden ser potencializados para obtener buenas mezclas con sabores, aromas y colores muy vistosos de agrado al público será una de las intenciones de esta guía; así también

motivar a que se trabaje más con productos nacionales en los diferentes establecimientos gastronómicos, bares, eventos o consumo propio; demostrando la calidad que pueden llegar a brindar estas bebidas. Dejando como recompensa que Nuestro país comience a tener cocteles representativos que lo identifiquen en el mundo de la coctelería.

En Ecuador hay bartenders profesionales, aficionados y empíricos de gran trayectoria con amplio conocimiento, algunos tienen conocimientos de mixología, es decir de la combinación y las propiedades de varios productos y sus usos, con los cuales han desarrollado varios cocteles; también bartenders que aunque no ejercen esta actividad como profesión tienen conocimientos que aplican para crear recetas de autor, pero que en general no han sido registradas o reconocidas a nivel nacional o internacional.

Según la Asociación de Bartenders de la República del Ecuador (ABEC), se propone realizar cocteles 100% ecuatorianos, tanto con productos nativos como con licores elaborados. “No es complicado, solo hay que conocer bien los ingredientes y cómo todo se puede combinar en la cocina”, explica Luis Guerra, actual campeón nacional de estilo flairtending. Uno de los destilados ecuatorianos que le han sido más útiles en la mixología es el Secreto Inti, un licor realizado a base de cáscara de naranja que se produce en Latacunga, Cotopaxi. (Comercio, 2015)

Generar cocteles propios con productos ecuatorianos que se los puedan ofertar, sería un valor agregado en muchos establecimientos y empresas hoteleras, es así

que el desconocimiento y la falta de motivación a generar nuevas tendencias de consumo locales puede suscitar la limitación a desarrollar estas bebidas.

La mayoría de turistas prefieren consumir productos ya conocidos o que tienen renombre, ya que les puede brindar mayor calidad y seguridad; sin embargo, demostrar que los cocteles locales pueden alcanzar similar índole, a los ya famosos y que de tal forma pueden generar gustos y experiencias nuevas que agraden y satisfagan paladares, será un reto y la misión de personas que buscamos aportar con el desarrollo de la coctelería local.

Actualmente, el barrio La Mariscal es considerado como la zona rosa por excelencia de la capital. Todos los días hay una amplia oferta de diversión, pues varios locales atienden de lunes a sábados y otros hasta los domingo. El movimiento en esta zona, que acoge a personas de todas las edades, empieza cerca del mediodía y finaliza en la madrugada del siguiente. (Telegrafo, 2018)

Es difícil diagnosticar cual es la afluencia de gente en bares y restaurantes de la ciudad, sin embargo se registra más aglomeración los fines de semana, donde se puede promover el consumo de productos locales.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. General

Elaborar una guía de cocteles de autor con aplicación de mixología ecuatoriana.

1.3.2. Específicos

- Fundamentar teóricamente el tema relacionado a coctelería y técnicas de bar para mezclas de cocteles con ingredientes y destilados ecuatorianos.
- Analizar gustos y preferencias sobre cocteles preparados con mixología ecuatoriana.
- Diseñar una guía de cocteles de autor con aplicación de mixología ecuatoriana.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Historia de la coctelería

Mencken (1946) encontró 40 supuestas etimologías. La palabra parece proceder del inglés *cock's tail*, que significa *cola de gallo*. Hubo hace algún tiempo un establecimiento en el puerto de San Francisco de Campeche, México, donde vendían unas bebidas, mezclando dos o tres tipos de aguardientes con jugos de frutas, las cuales por su colorido se llamaban cola de gallo, las cuales empezaron a tener rápidamente aceptación entre los visitantes. Los extranjeros de habla inglesa, traduciendo, los llamaban 'cock tail' y de esta manera se empezó a internacionalizar la palabra desde los Estados Unidos, país en el cual se originó la costumbre de beber los cócteles. Luego se crearon modelos de vestir con ese nombre y se estandarizó la hora del cóctel. La costumbre de beber cócteles fue introducida a todas partes del mundo por los estadounidenses, haciéndose muy popular. Actualmente existe una gran cantidad y día a día nacen muchos más (Larrea, 2014).

2.2. Definición de mixología y coctelería.

Mixología es el arte y estudio de la ciencia en mezclar bebidas, es la pasión por investigar y aprender todo acerca de la base de un cóctel, cuál es su origen, cuáles son sus ingredientes; analizándose sabores, aromas, texturas, colores, densidades, niveles de volumen alcohólico, conjugando equilibrio y armonía en su contenido (Ruiz, 2015).

También es el arte de mezclar bebidas alcohólicas con jarabes, frutas, jugos y demás insumos, basándose en un conocimiento profundo de las bebidas con la finalidad de crear una bebida sublime llamada cocktail (Barreno, 2013). En la actualidad muchos bartenders buscan tener mayor conocimiento de bebidas, crear cocteles, maridajes y así tener reconocimiento, esto puede ayudar a ser reconocidos y poder denominarse mixólogos, lo cual se logra con mucho estudio e investigación en esta hermosa profesión.

La coctelería es el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, las flores, las hierbas, los helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación (Larrea, 2014).

2.3. Coctelería en el mundo.

A nivel mundial la coctelería tienen su reconocimiento e historia, se puede encontrar cocteles representativos de cada continente, país o región. Muchos licores tienen denominación de origen, esto quiere decir que no se los puede obtener o producir en ningún otro lugar del mundo que no sea ese sector específico; de tal forma se ha desarrollado cocteles a nivel internacional que son muy populares y de reconocimiento mundial, con nombres representativos y con una historia de por medio, aunque en la actualidad se va conociendo varias historias y versiones de diferentes marcas de licores y bartenders, pero que en sí va siendo la misma esencia (Caballero, 2014).

Concerniente a esto la coctelería cada vez va evolucionando y desarrollando nuevas tendencias, experiencias y conocimientos en diferentes establecimientos a nivel de

todo el mundo, lo que ha llevado a tener mayor nivel de conocimiento de coctelería y mixología en cada rincón del planeta (Bergeron, 1947).

La coctelería está teniendo un crecimiento en todos los países y está presente en cualquier evento. Por ejemplo en los dos últimos años en las coctelería de gama alta, los cócteles de barrica han creado tendencia y ahora se está trasladando a cualquier coctelería, una manera novedosa de crear cócteles con edad. Aunque los cócteles de calidad van en aumento, los expertos reconocen las tendencias entre los diferentes establecimientos, otros cómo es lógico buscan la rentabilidad en tiempo y calidad media, donde Margaritas y Daiquiris son servidos en grandes jarras, un sistema que funciona a la perfección cuando se trata de servir a mucha gente en poco tiempo (Muelas, 2013).

2.4. Coctelería en el Ecuador

En Ecuador la coctelería se basa en su mayoría en la coctelería extranjera, por lo que no se tienen cocteles que representen al país, solo algunas bebidas y fermentados.

John Barreno, director del comité de evaluación y capacitación de la Asociación de Bartenders del Ecuador, explica que por esta razón la coctelería nacional no tiene una herencia como la tiene la gastronomía local, “básicamente estamos creando nosotros ahora la coctelería ecuatoriana y para ello estamos ampliando la gama de productos con bebidas” (Comercio, 2015).

Varios países tienen licores o bebidas que los representan y con ello cocteles propios, Ecuador tiene varios productos y destilados que no se han sabido potencializar para lograr bebidas de calidad o cocteles reconocidos que puedan apoyar el desarrollo local de la coctelería. En nuestro país tenemos bebidas ancestrales reconocidas las cuales pueden considerarse como cocteles ancestrales o bebidas realizadas por nuestros antepasados las cuales tienen un proceso de elaboración propio, costumbres y mucha tradición al momento de fabricarlas y consumirlas.

Registros de la coctelería ecuatoriana

No se tiene registros que avalen cocteles como representantes del país o algún licor que cumpla esta función. Existen bebidas fermentadas típicas, pero en coctelería solo cocteles de varios autores que no los han registrado, promovido y/o potencializado (Zambrano, 2017).

Coctelería consumida en Ecuador

Se puede decir que se consume coctelería extranjera, con la mezcla de productos ecuatorianos, no hay un solo establecimiento o entidad que se trabaje con productos netamente ecuatorianos (Zambrano, 2017).

2.5. Licores y destilados ecuatorianos

Los licores a utilizar serán destilados que se producen en el país y los cuales son de calidad con amplio uso en coctelería. Por ejemplo Ron San Miguel, Secreto Inti, Caña Manabita, Norteño, entre otras bebidas.



Figura No. 1 Licores con marca ecuatoriana
Fuente: Andrés Lascano

Uno de los destilados ecuatorianos que le han sido más útiles en la mixología es el Secreto Inti, un licor realizado a base de cáscara de naranja que se produce en Latacunga, Cotopaxi (Comercio, 2015).

2.6. Productos e Insumos ecuatorianos

Los insumos serán la mayoría jugos naturales de frutas o vegetales que permitan obtener sabores y características útiles en la preparación de algún coctel.



Figura No. 2 Siropes y jugos de frutos ecuatorianos
Fuente: Andrés Lascano

En el área de la mixología, Ecuador se ha beneficiado de la diversidad de frutos nativos que permite a los licores asentarse y contrastar. Así sucede con el mortiño - que según Barreno- es un fruto silvestre que se puede combinar con licor de naranja, ron añejo, agua saborizada de toronja o jengibre para crear cocteles innovadores. De igual manera, el zumo de maracuyá permite la realización de cocteles refrescantes.

Esta es una de las frutas que más gusta al público, junto con las mezclas que incluyen mango y coco. Las bebidas locales también pueden aprovechar los aromas que ofrecen las hierbas como el cedrón, la hierbabuena nativa (chirarán) o las mentas ecuatorianas, porque tienen mayor carga aromática y esto agrega armonía a los cocteles (Comercio, 2015).

2.7. Técnicas de preparación de cocteles y bebidas

Métodos de elaboración de cocteles

Directo. Son aquellos que se elaboran directamente en el vaso o copa en la cual se va a ofrecer, vertiendo los ingredientes que componen dicho trago (Morgenthaler, 2014).

Refrescado. Son aquellos que solamente necesitan ser removidos con hielo para que sus ingredientes se lleguen a mezclar; no llevan elementos densos en su composición. Para ello se utiliza el vaso de bar o vaso de combinaciones y una

cucharilla de bar, los cocteles refrescantes siempre se sirven en copas previamente heladas (Morgenthaler, 2014).

Shakeado o batido. Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera con cubos de hielo, agitando energéticamente durante 8 a 10 segundos para que los ingredientes densos se disuelvan y se homogenicen, luego se sirve, en algunos casos colando para no colocar el hielo en las copas previamente heladas. Si el trago es largo, se sirve con el hielo que se agito. Esto es más utilizando en tragos con capacidad de más de 8 onzas (Dominé, 2015).

Macerado. Se utiliza un macerador o mortero para procesar plantas frutas u otro componente vegetal del cual se desee obtener sus características organolépticas combinadas con los demás productos que lleve dicho coctel (Morgenthaler, 2014).

Licuadaos. Son aquellos que se preparan utilizando la licuadora o blender, sus ingredientes generalmente son pulpas de frutas, yemas de huevo o cualquier otro ingrediente que necesite triturarse o licuarse (Dominé, 2015).

Edificados o en capas. La preparación de este tipo de coctelería requiere cierto conocimiento y destreza. Se utilizan los ingredientes según su densidad, para lograr colocarlos unos sobre otros sin que se mezclen, creando en algunos casos un degradé y matiz de colores (Dominé, 2015).

Flambeado. Este método se caracteriza por aplicar fuego. Al momento de presentarlo al cliente, se lo enciende utilizando licores que permitan realizar esta

maniobra y debe permanecer así hasta su presentación se toma con un sorbete, teniendo la debida precaución.

Estos son los métodos más comunes y clásicos que se han venido desarrollando y que tanto han caracterizado la coctelería. En la actualidad, la coctelería ha ido evolucionando y los métodos de preparación también; es así que ahora encontramos nuevos métodos como son ahumado, molecular, y otros que pueden determinar la preparación de un buen coctel. Los métodos también se pueden combinar entre ellos ya que así se podrá obtener otras diferentes texturas o experiencias (Dominé, 2015).

2.8. Clasificación de cocteles



Figura No. 3 Cocteles ecuatorianos
Fuente: Presente investigación

Según sus propiedades

Aperitivos. Son aquellos que en su composición contienen ingredientes o bebidas capaces de abrir el apetito. Los cocteles aperitivos se caracterizan por ser secos, semisecos, ácidos o amargos (Kanashiro, 2013).

Refrescantes. Son combinaciones de contenido alcohólico moderado capaces de quitar la sed o refrescarnos (Kanashiro, 2013).

Digestivos. Son aquellos combinados, elaborados a base de bebidas que tengan propiedades digestivas. En estas preparaciones por lo general se utilizan natas, cremas y siropes. Son de características dulces (Kanashiro, 2013).

Según su tamaño.

Cortos. Son aquellos cuyo contenido va de 7 a 10 centilitros; éstos pueden ser aperitivos o digestivos.

Medianos. Por lo general son llamados highball y su capacidad es de 20 cl.

Largos. Estos son llamados también long drinks, su contenido alcohólico es moderado y generalmente se ofrecen en vasos llamados Collins, vasos o copas cuya capacidad es de 30 centilitros o más (Dominé, 2015).

Actualmente se ha encontrado nuevas clasificaciones para diferentes cocteles como son cocteles de fantasía, cocteles tiki o choice. Para los cuales se puede trabajar con más ingredientes y métodos de preparación.

Creando y/o aplicando mezclas fuera de lo común, bebidas muy escandalosas o exuberantes que marcan nuevas tendencias en la actualidad (Kanashiro, 2013).

2.9. Personas que preparan cocteles

La mayoría de las personas pueden preparar estas bebidas, ya que no son difíciles, siempre y cuando se manejen las cantidades y los ingredientes necesarios. También se podrán preparar con un show o unos movimientos entretenidos por parte de profesionales, como son los bartenders (Muelas, 2016).

La mayoría de las individuos que elaboran estas bebidas se denominan bartenders, personas que trabajan en bares y restaurantes donde se puede preparar variedad de coctelería. La elegancia al preparar un coctel se puede diferenciar con el profesionalismo que un bartender lo puede realizar.

Al momento de trabajar con líquidos y herramientas de bar, se ejecutan varios movimientos vistosos denominados flair, lo cual puede ser de entretenimiento para los clientes o espectadores. En la actualidad se ha llevado la coctelería a estándares muy altos por competencia y exigencia (Kanashiro, 2013).

Los barmans profesionales invierten largo tiempo de entrenamiento llevando la coctelería y el flair como estilos de vida que los identifica. Existieron muchos bartenders que marcaron historia y que generaron un gran aporte a la coctelería internacional con sus conocimientos. Entre ellos tenemos:

Jerry Thomasg

Es el autor de la guía mixología llamada The Bon Vivant's Companion, publicado en el año de 1862. Es el primer libro publicado sobre coctelería, es tan práctico y útil que aún en estos días se sigue editando.

Fue una figura icónica en los Estados Unidos, incluso en los años en los que el consumo de alcohol estaba prohibido; trabajó durante mucho tiempo en diferentes bares de Estados Unidos y Europa (Joomla, 2016).

Santiago Policastro

Bartender argentino conocido como “Pichín, el barman elegante”, famoso por la preparación de su famoso Clarito en 1954; fue uno de los más grandes bartenders latinoamericanos y fundador del IBA (International Bartending Association), donde fue varias veces campeón mundial.

Se le atribuye también a Pichín el famoso decálogo del Barman en el que fomenta el buen servicio al cliente y la preparación limpia y adecuada de los cocteles (Joomla, 2016).

DECÁLOGO DEL BARMAN

I. El barman es un artista y la coctelería un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma y color.

II. La misión del barman es alegrar, no embriagar.

III. Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente.

IV. No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.

V. Habla lo necesario, no escuches lo ajeno y olvida las confidencias del amigo.

VI. Sé el más limpio, el más elegante, el más cordial, el más fino, en todo momento y en todo lugar.

VII. No hagas trampas con las bebidas ni juegues con la confianza de tus amigos. Sírveles siempre lo mejor.

VIII. Sé paciente con los que te ayudan en el bar, enséñales tu oficio con amor. No los engañes.

IX. Lleva encendida la solidaridad profesional y no permitas que nadie la quebrante.

X. Siente el orgullo de ser Barman, pero merécelo (Policastro, 1955).

2.10. Degustación, Cata de cocteles

Para una cata de cocteles podemos ambientar todo el escenario, decorarlo para la ocasión. Es importante tener la barra preparada para realizar la actividad, con refrescos, zumos, fruta, especias, hielo, y todos los instrumentos necesarios para elaborar los cócteles.

La estética también juega un papel muy importante; se suelen utilizar unos vasos especiales, decorados con fruta de una forma apetecible y muchas veces también se les incorporan pajitas y sombrillas. Muchos de los asistentes a la cata no van a conocer la mayoría de los cócteles, por eso es bueno elegir primero entre unos cuantos y hacer la cata a partir de la selección elegida.

Que haya una variedad suficiente de cócteles es fundamental en una cata, que los sabores sean variados y diferentes para que todo el mundo encuentre algo que le guste y vean el gran abanico de posibilidades que tiene este refresco (Larrea, 2015). Para el presente trabajo la cata a realizarse se llevará a cabo con profesores de Universidad Iberoamericana del Ecuador y 2 mixólogos invitados, también podrán hacer presencia estudiantes y aficionados que deseen conocer o compartir de esta coctelería.

2.10.1. Gustos y preferencias sobre cocteles con insumos ecuatorianos.

Varias personas que fueron encuestadas en diferentes establecimientos de la ciudad de Quito dieron su opinión acerca de consumir bebidas con productos ecuatorianos, dejando que la mayoría preferiría consumirlos.

Mediante una cata de cocteles que se realizó en la Universidad Iberoamericana del Ecuador que contó con la presencia profesores de gastronomía y hotelería, así como también dos expertos mixólogos y estudiantes de las diferentes carreras de gastronomía hotelería y turismo, quienes degustaron de varios cocteles evaluando y dando su punto de vista profesional.

2.11. Guía

En términos generales, se entiende por guía aquello o a aquel que tiene por objetivo y fin el conducir, encaminar y dirigir algo para que se llegue a buen puerto en la cuestión de la que se trate.

Este tipo de función que recién describíamos la podemos hallar materializada tanto en una persona como en algún elemento específico que es de uso muy corriente y

recurrente para la mayoría de las personas. Una guía puede ser el documento que incluye los principios o procedimientos para encauzar una cosa o el listado con informaciones que se refieren a un asunto específico (Almeida, 2017).

En esta guía se detallaran los cocteles que se lleguen probar con todos los ingredientes e insumos a utilizar, de donde se podrá obtener información y un mentor de cómo realizar dichas bebidas o cómo se pueden consumir dichos productos.

CAPITULO III

METODOLOGIA

3.1. Tipo y Diseño de Investigación.

La investigación cualitativa proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas. También aporta un punto de vista “fresco, natural y holístico” de los fenómenos, así como flexibilidad. Desde luego, el método cuantitativo ha sido el más usado por ciencias como la física, química y biología. Por ende, es más propio para las ciencias llamadas “exactas o naturales”. El método cualitativo se ha empleado más bien en disciplinas humanísticas como la antropología, la etnografía y la psicología social (Sampieri, 2007).

La metodología que se utilizó en el presente trabajo fue cualitativa descriptiva no experimental. La investigación se sustentó mediante encuestas, entrevistas y un focus group que permitieron recopilar información autentica que brindaron antecedentes reales permitiendo conocer la aceptación de la guía de cocteles y bebidas de autor.

Otra forma de recopilar datos fue mediante la aplicación de un focus group que brindo la aprobación de los cocteles propuestos y las críticas pertinentes de los mismos.

Se detalló la descripción de insumos y productos ecuatorianos que se consideraron para extender las recetas de cocteles, así como también los métodos de preparación y diferentes técnicas, se tomó como ejemplo varios cocteles reconocidos a nivel mundial, sus métodos de desarrollarlos así como también bartenders que lo llevaron a cabo.

Se utilizó varios instrumentos que permitirán recopilar los datos con mayor facilidad dentro de los cuales están los siguientes:

3.2. Encuesta

Se desarrolló una encuesta, la cual fue realizada a personas que frecuentan bares, restaurantes y discotecas en la ciudad de Quito, la finalidad de esta indagación fue determinar la aceptación y preferencia que pueden tener con respecto a la aceptación de coctelería ecuatoriana.

Esta encuesta se la realizo a personas que frecuentan el bar Shotme y la discoteca Hashtag en la ciudad de Quito. Los cuales tienen un promedio de 300 clientes por cada día que laboran, los cuales son: jueves, viernes y sábado, que es de donde se obtuvo la muestra. Se tomó para la muestra 150 personas de cada establecimiento, para determinar con 300 personas que es el promedio de afluencia por día en fin de semana.

Para la encuesta a la gente de estos establecimientos se utilizó la siguiente fórmula:

para poblaciones finitas (menos de 100.000 habitantes):

$$n = Z^2 * P * Q * N / e^2 (N-1) + Z^2 * P * Q$$

Leyenda:

n = Número de elementos de la muestra. (1,69)

N = Número de elementos del universo. (300)

P/Q = Probabilidades con las que se presenta el fenómeno. (0,5)

Z2 = Valor crítico correspondiente al nivel de confianza elegido: siempre se opera con valor sigma. (0,09)

E = Margen de error o de imprecisión permitido

$$n = \frac{(1,69)^2 \times (0,5) \times (0,5) \times 300}{(0,09)^2 (300-1) + (1,69)^2 \times (0,5) \times (0,5)}$$

$$n = \frac{214.2075}{2,4219 + 0.714025}$$

$$n = 214.2075/3.135925$$

$$n = 68,3$$

Población: 300 clientes en el bar Shotme.

Muestra: 68 encuestas con base en el cálculo realizado.

Según la fórmula con 91% de confianza y un error del 9% se manejarían 69 encuestas considerando 300 clientes en el bar.

El fin de la encuesta es determinar la aceptación de coctelería ecuatoriana en diversos públicos que asisten a diferentes establecimientos, con sus criterios y opiniones para seguir desarrollando la presente investigación.

El conjunto de preguntas en esta encuesta fueron dirigidas a la muestra que se obtuvo, utilizando las diferentes opiniones de las personas encuestadas, esta consta de 10 preguntas, 8 cerradas y 2 de opción múltiple, las cuales fueron directas y muy fáciles de responder, las personas que intervinieron en el sondeo de preguntas no necesitaban tener mayor conocimiento de temas correspondientes a coctelería o mixología, simplemente responder con sus gustos ya que es una encuesta muy práctica y directa que nos brinde mucha información.

3.3. Entrevista

Opinión de expertos. Comprende el conjunto de técnicas, métodos y procedimientos usados por los historiadores para manejar las fuentes primarias y otras evidencias (Sampieri, 2010)

Esta se aplicó de forma verbal describiendo las preguntas pre establecidas. Fueron dirigidas a dos profesionales que tienen mucho conocimiento del tema, por lo que aportaron con datos importantes para la investigación. Se realizó 14 preguntas que el profesional respondió con su conocimiento y experiencia, siendo de mucha ayuda para levantar información.

Una entrevista llevada a cabo fue con el presidente de la asociación de bartenders de la república del Ecuador, el mixólogo Steven Zambrano, quien tiene mucha experiencia y trayectoria a nivel de nacional e internacional, llevando a cabo varias recetas de cocteles, catas de licores y maridajes de diferentes bebidas y marcas

ecuatorianas. El afirmo que se ha llevado acabo coctelería ecuatoriana pero sin ningún estudio profundo, y sustento que desarrollar esta guía de cocteles de autor será un aporte al desarrollo de la coctelería local.

En la ciudad de Guayaquil, que es donde el profesor Steven reside, se consolido un coctel llamado “jipi japa”, quedando como único coctel reconocido en una feria gastronómica, y desde entonces se despliegan varias recetas de bebidas, pero ninguna con un registro o una investigación tal de su estudio para conocerla o consumirla gustosamente.

3.4. Focus Group

El focus group (o grupo focal) es un método o forma de recolectar información necesaria para una investigación, que consiste en reunir a un pequeño grupo de personas (generalmente de 6 a 12 personas) con el fin de entrevistarlas y generar una discusión en torno a un producto, servicio, idea, publicidad, etc.

El focus group suele estar dirigido por un moderador que hace preguntas y genera la discusión en torno al tema o producto que se investiga (con la esperanza de que los participantes expresen ideas y sentimientos genuinos), a la vez que guía la entrevista o discusión, y evita que ésta se desvíe del tema o producto a investigar (Montoya, 2017).

Primero se realizó una introducción de la investigación que se lleva acabo, y como sería su aporte, así como también como se llevara a cabo y que puntos se desarrollaran, en la demostración de coctelería ecuatoriana, esto fue desde la

descripción de destilados, licores y todos los productos que fueron utilizados, así como también los diferentes métodos y técnica a utilizarse en la preparación de dichos cocteles.

TEORICA. Una introducción y explicación de los distintos tipos de cócteles por características gustativas y aromáticas y por sus creadores, épocas, lugares de creación y leyendas de sus orígenes. Al igual que con los distintos tipos de licores, se analizaran varios cócteles muy diferentes entre sí y diferentes tipos de siropes y concentrados. También se podrán degustar (Sanchez, 2015).

PRÁCTICA. Se catarán por cada uno de los asistentes diferentes tipos de cócteles, combinados con los licores, siropes y concentrados anteriormente degustados individualmente. Al igual se explicará y aplicarán los distintos tipos de complementos para cada una de las combinaciones, Twist, concentrados, zumos, frutas, elementos aromáticos y decorativos y medidas de mezclas precisas. Se podrá realizar la cata en modo taller temático, de modo que todos los asistentes podrán elaborar y catar los cócteles elaborados (Sanchez, 2015).

El focus group que fue una herramienta que se utilizó para levantar información el día jueves 25 de enero del 2018, en el aula 2.1 de la Universidad iberoamericana del Ecuador con un foro de profesores de gastronomía y hotelería de la misma institución, dos mixólogos invitados con trayectoria y mucho conocimiento en el mundo de las bebidas, quienes aportaron con la presente investigación, también estuvieron estudiantes y personas con conocimiento de coctelería que pudieron catar los cocteles para su aprobación, dando su punto de vista.

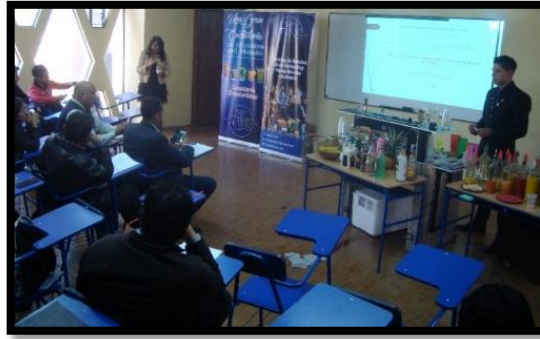


Figura No. 4. Focus group.

Fuente: Andrés Lascano

CAPÍTULO IV

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

4.1. Fundamentación teórica.

La información y conocimientos que se puede recopilar de libros y fuentes bibliográficas es muy valiosa y de gran ayuda para obtener mucha teoría, que es algo fundamental y básico para preparar y elaborar cocteles; después de tener en claro los diferentes métodos y formas de preparar bebidas, se debe tener en cuenta la correcta combinación que se puede realizar, aquí se debe tener conocimiento de los diferentes destilados, frutas, especias y demás productos a utilizar, con sus composiciones, para saber cómo resultaría mejor su mezcla.

En muchas partes del mundo se tienen diferentes preferencias de consumo de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, por lo que de acuerdo a las preferencias de consumos se ha desarrollado coctelería con lo que se prefiere consumir o se ha consumido durante varios años como tradición o costumbre (Dominé, 2015).

Las tendencias de consumo mundial en coctelería y mixología cada vez son más exigentes y van evolucionando, todas estas nuevas tendencias de consumo parte como base de los métodos tradicionales y utilizados.

Recientemente, 55 de los bármanes de élite han competido en las Finales de barman del año de World Class, la mayor competencia de bármanes del mundo, en Ciudad de México. Algunos de los jurados como Lauren Mote, coctelera global de Diageo, Dre Masso considerado leyenda en la mixología; al conductor y jurado australiano de MasterChef Matt Preston; a Alex Kratena (que antes trabajaba en Artesian, tres veces galardonado como el Mejor Bar del Mundo) y al Barman del año de World Class 2014, Charles Joly. Este grandioso equipo habla de las nuevas tendencias de consumo a nivel mundial; donde dejan como predijo para futuros años un aumento en la sostenibilidad, los tragos de autor, el enlace entre cócteles y alta cocina, y el aumento de la preparación de cócteles en casa (Énfasis alimentación, 2017).

4.2. Gustos y preferencias

Los datos estadísticos sobre el consumo de bebidas alcohólicas en Ecuador dan cuenta de una sociedad sumida en una cultura del alcohol, cuyo empleo está legitimado en la vida cotidiana, atravesando todas las capas sociales, desde aquellos hogares con ingresos salariales mínimos hasta máximos. Los hogares con el menor ingreso gastan más de 545 mil dólares al mes en bebidas alcohólicas, obviamente aquellos con mayores ingresos les superan, empleando más de 2 millones 130 mil dólares para su consumo (INEC, 2014).

Los sábados y domingos son los días cuando más se bebe, por ocasión de consumo se destinan unas 3,8 horas; los hombres prefieren compartir tragos entre amigos; las mujeres, en familia. Estas características estructuran una cultura de bebedores en Ecuador, como indica el sociólogo Carlos Tutivén. "Beber alcohol es un rito social. Es una bebida de relación, que ayuda a inhibir las tensiones, el estrés. Funciona como relax temporal, olvido de la preocupación, catalizador de la palabra. Es, entre comillas, una terapia social" (El Comercio, 2015).

La tendencia de consumo mundial de bebidas de bajo nivel de alcohol y con sabores dulces o cítricos, denominadas Ready To Drink o listas para beber (RTD por sus siglas en inglés) se han convertido en una nueva alternativa de consumo en licorerías, tiendas, discotecas, bares y restaurantes del país (El Universo, 2016).

La empresa Cedatos con gran equipo de investigadores a nivel nacional es uno de los líderes ecuatorianos en la aplicación de sistemas de muestreo probabilístico dirigidos a hogares, empresas o grupos de interés especial, alcanzado niveles de precisión superiores al 98% para estimaciones de comportamiento del mercado en términos de número de usuarios o compradores de productos y servicios.

Aquí se describe las tendencias de consumo en nuestro país, dejando a la cerveza como el producto alcohólico más consumido a nivel nacional, y dejando al aguardiente de caña como el segundo producto más consumido en el Ecuador.



Figura No. 5. Consumo de alcohol en Ecuador

Fuente: Cedatos, 2018

A nivel nacional el consumo de bebidas alcohólicas es muy diverso, y se tiene diferentes preferencias, Cedatos empresa de investigadores deja como estadística del 2015 que el aguardiente de caña, aparte de ser el producto destilado más popular del país, es el más consumido y comercializado.

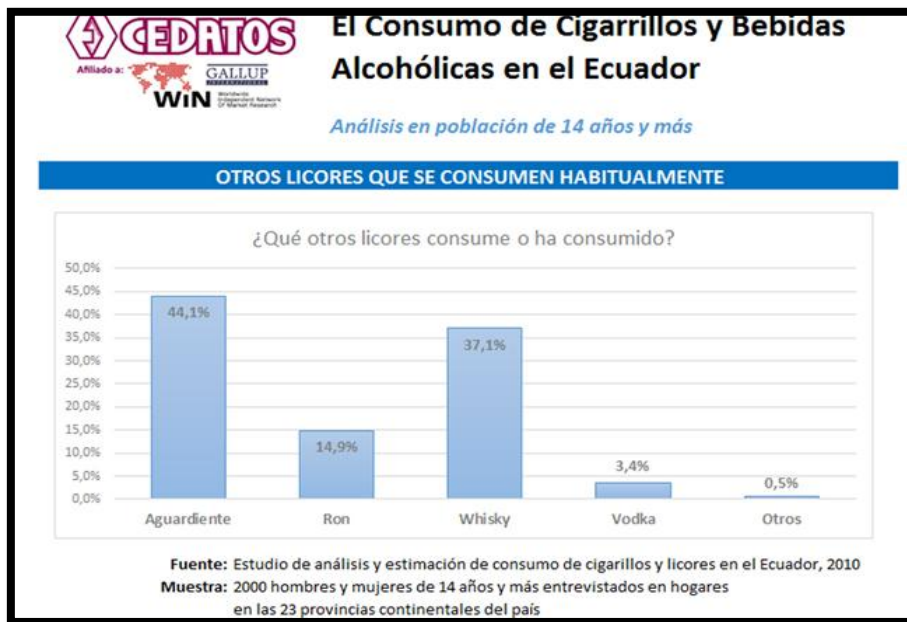


Figura No. 6. Preferencia de consumo de destilados

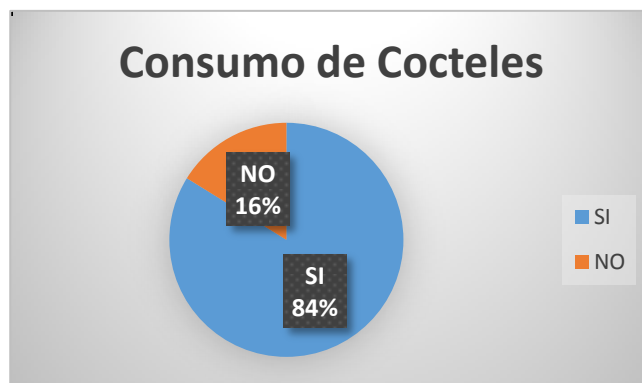
Fuente: Cedatos, 2018

Por medio la encuesta realizada a personas que visitan bares y restaurantes en la ciudad de Quito, se obtienen datos que reflejan la aceptación y preferencia de consumir coctelería ecuatoriana, la cual no se ha desarrollado y muchas personas no tenían conocimiento que esto se puede llevar a cabo; así como también los diferentes productos nacionales que pueden ser utilizados en cocteles y bebidas.

Una vez que se han aplicado las encuestas y tabuladas se puede interpretar la información representada por medio de gráficos que pueden detallar de mejor manera el trabajo realizado.

4.3. Representación gráfica de los resultados obtenidos en las encuestas realizadas en el bar Shotme. Pregunta

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	57	84%
No	11	16%
Total	68 personas entrevistadas	



No. 1: ¿Consume regularmente cocteles?

Tabla No. 1. Consumo de cocteles
Elaborado por: Andrés Lascano

Figura No. 7. Consumo de cocteles
Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: El 84% de los encuestados consumos cocteles, es decir la mayoría si estaría dispuesto a consumir cocteles

Pregunta No. 2: ¿Que prefiere consumir?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Cocteles	39	57%
Licores	12	18%
Cerveza	14	21%
Vino	3	4%
Total	68 personas encuestadas	

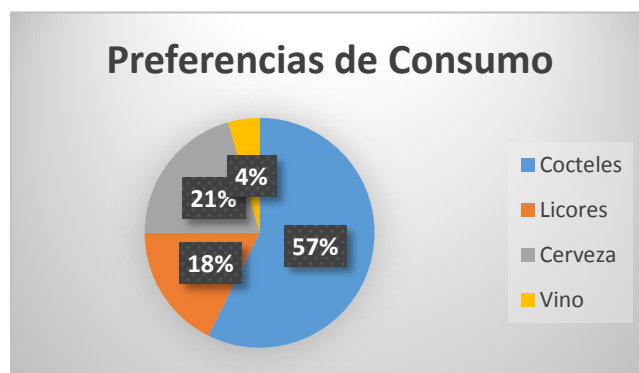


Tabla No. 2. Preferencias de consumo
consumo
Elaborado por: Andrés Lascano

Figura No. 8. Preferencias de
Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: la mayoría de los encuestados en este bar prefiere consumir cocteles, después las cervezas que brindan variedad, como tercera opción licores y las personas que consumen vinos son muy pocas, la mayoría extranjeros.

Pregunta No. 3 ¿Tiene conocimiento que se desarrollan cocteles ecuatorianos?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	20	29%
No	48	71%
Total	68 personas encuestadas	

Tabla No. 3. Conocimiento de bebidas bebidas
Elaborado por: Andrés Lascano

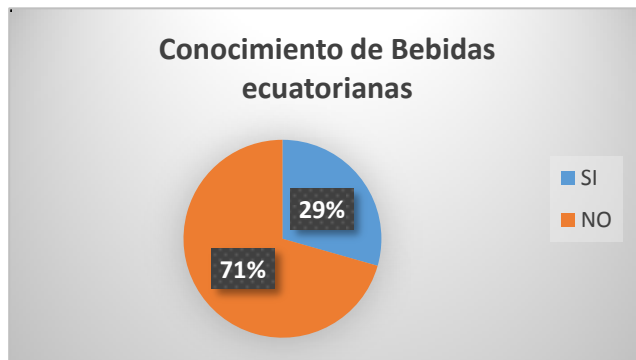


Figura No. 9. Conocimiento de
Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: El 71 % de los encuestados, no tiene conocimiento que se coctelería ecuatoriana, por lo que les llamo mucho la atención y les genero interés en consumirla.

Pregunta No. 4 ¿Preferiría usted consumir bebidas y productos ecuatorianos?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	64	5%
No	4	95%
Total	68 personas encuestadas	

Tabla No. 4. Preferencias de consumo consumo
Elaborado por: Andrés Lascano

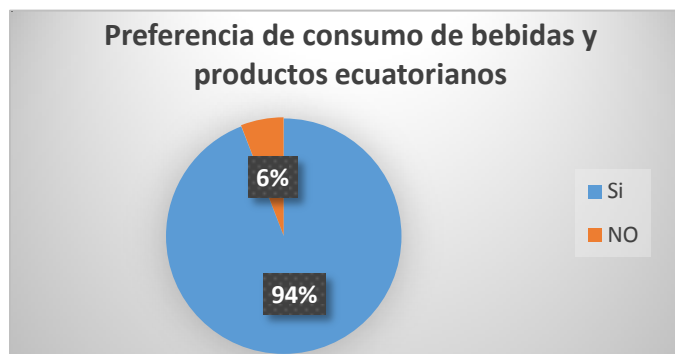


Figura No. 10. Preferencias de
Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: La mayoría de las personas entrevistadas tienen interés y preferirían consumir bebidas con productos ecuatorianos.

Pregunta No. 5: Está de acuerdo que se de preferencia en comercializar y consumir bebidas con productos ecuatorianos antes que bebidas con productos extranjeros.

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	66	97%
No	2	3%
Total	68 personas encuestadas	



Tabla No. 5. Comercialización de productos

Elaborado por: Andrés Lascano

Figura No. 11. Comercialización de

Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: El 97% de los encuestados prefieren que se comercialice productos ecuatorianos antes que extranjeros, esto es una muy buena acogida y de esta forma se podrá fomentar más al desarrollo gastronómico en el país.

Pregunta No. 6: ¿Cuál cree usted que sería la aceptación de coctelería ecuatoriana?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Excelente	9	25%
Buena	51	65%
Regular	8	10%
Mala	0	0
Total	68 personas encuestadas	

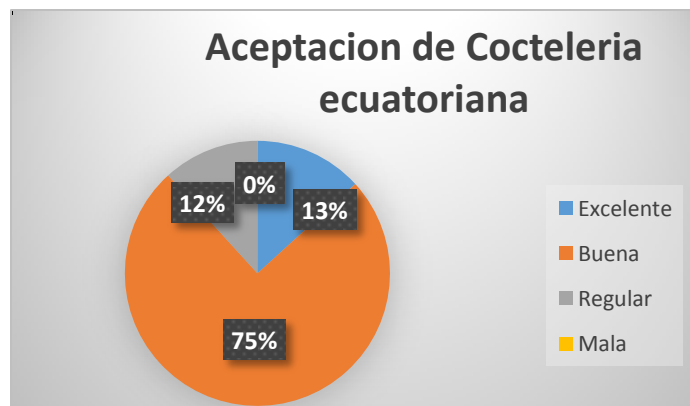


Tabla No. 6. Aceptación de la coctelería coctelería

Elaborado por: Andrés Lascano

Figura No. 12. Aceptación de la

Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: La mayoría de los encuestados que equivale al 65% aduce que la coctelería ecuatoriana tendrá una buena aceptación, el 13% apuntando por una excelente aceptación y dejando el 12% restante como una opinión de regular, sin embargo gratificante de esto es que el 0% de los encuestados apunta a que será una coctelería mala sin aprobar su consumo.

Pregunta No. 7 ¿Sabe usted que es coctelería o mixología?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	52	76%
No	16	26%
Total	68 personas encuestadas	

Tabla No. 7. Conocimiento de coctelería coctelería

Elaborado por: Andrés Lascano



Figura No. 13. Conocimiento de

Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: La mayoría de los encuestados que equivale al 76% aducen que saben que es coctelería y el 26 % restante no tienen conocimiento que es, o a que hace referencia esta palabra.

Pregunta No. 8 ¿Sabe cuáles Productos Ecuatorianos se pueden utilizar para preparar bebidas alcohólicas o cocteles?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	9	9%
No	61	91%
Total	68 personas encuestadas	

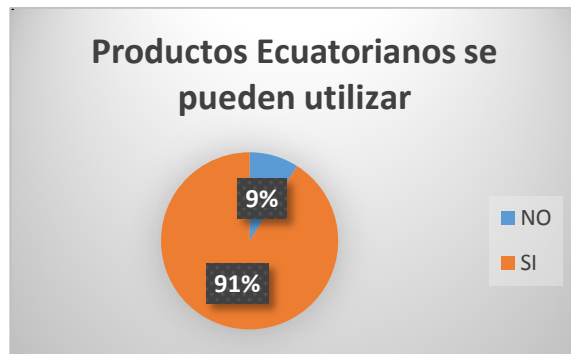


Tabla No. 8. Productos ecuatorianos

Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: La mayoría de los encuestados no saben, que productos ecuatorianos se pueden utilizar para preparar bebidas alcohólicas, sin embargo un número pequeño que equivales al %9 si saben, o tienen idea de que productos ecuatorianos se puede utilizar para preparar bebidas alcohólicas o cocteles.

Figura No. 14. Productos ecuatorianos

Elaborado por: Andrés Lascano

Pregunta No. 9 ¿Cree usted que una guía de cocteles ecuatorianos puede ser un aporte a la gastronomía Ecuatoriana?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	68	100%
No	0	0%
Total	68 personas encuestadas	



Tabla No. 9. Ventas

Elaborado por: Andrés Lascano

Figura No. 15. Ventas

Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: Todas las personas encuestadas, asumen que una guía de cocteles ecuatorianos será un aporte a la gastronomía ecuatoriana, no se obtuvo ninguna respuesta negativa.

Pregunta No. 10 ¿Estaría usted dispuesto a comprar cocteles que se utilice productos ecuatorianos con calidad?

Opciones	Respuesta	Porcentaje
Si	68	100%
No	0	0%
Total	68 personas encuestadas	

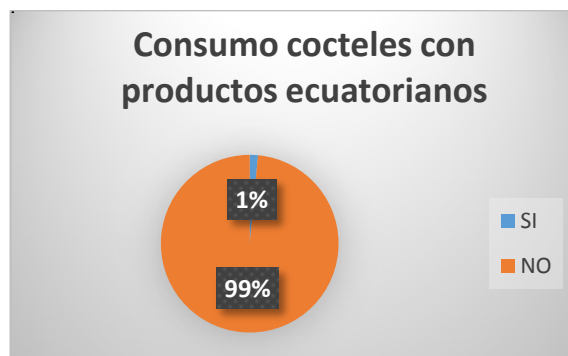


Tabla No. 10. Consumo de cocteles
Elaborado por: Andrés Lascano

Figura No. 16. Consumo de cocteles
Elaborado por: Andrés Lascano

Análisis: Casi el total de los encuestados están dispuestos a comprar cocteles que se utilice productos ecuatorianos con calidad siendo el %99, aduciendo también que sería apoyar al desarrollo local; para esto una persona fue quien argumento que no consumiría lo mencionado, ya que está muy acostumbrado a bebidas que vienen de otros lugares externos del país.

4.4. Propuesta de cocteles.

Después de tener el interés por consumir bebidas con productos ecuatorianos, se presenta varios cocteles, los cuales fueron elaborados en el focus group realizado a manera de taller de coctelería ecuatoriana en la Universidad Iberoamericana del Ecuador, los mismos que fueron catados y calificados por el público que asistió, también se presentara en la guía, cocteles que ganaron premios a nivel nacional en

torneos de la asociación de bartenders de la república del Ecuador, los cuales fueron catados por mixólogos y bartenders con mucha experiencia y reconocimiento.



Figura No. 17. Preparación de cocteles
Fuente: Andrés Lascano

Se pidió en el focus group que las críticas y calificaciones que se realice sean con criterio y profesionalismo, se dio recomendaciones en cuanto a una cata que se puede realizar, con las posibles combinaciones y armonía que un coctel debe tener para que se una catalogado una buena bebida equilibrada.

Aquí tenemos una tabla de combinaciones de bebidas, la cual nos fue de mucha ayuda para realizar los cocteles propuestos.

AFINIDAD EN COMBINACIONES																											
	Aguardiente	Benedictine	Bitters (amargos)	Café	Cerveza	Cointreau	Cognac-Brandy	Curazao	Champan-Cava	Chartreuse	Ginebra	Huevos	Jarabes	Jerez	Leche	Licores-Cremas	Marrasquino	Oporto	Pernod	Ron	Tequila	Vermut	Vodka	Whisky	Zumos de frutos	Zumos cítricos	
Aguardiente		&	@	@	#	#	X	@	X	X	X	#	#	&	&	&	X	X	X	&	&	&	&	X	@	#	
Benedictine	&		X	#	@	&	&	&	&	X	@	&	X	&	&	X	&	&	X	&	&	#	@	@	X	&	
Bitters (amargos)	@	X		&	#	&	&	&	&	X	@	X	#	&	X	X	X	X	X	&	&	@	@	@	&	#	
Café	@	#	&		X	#	@	#	X	@	#	X	#	X	@	#	#	X	#	@	&	X	#	@	X	#	
Cerveza	#	@	#	X		&	#	&	@	@	#	@	#	X	X	&	&	X	&	#	@	X	@	@	#	@	
Cointreau	#	&	&	#	&		@	#	@	#	@	@	&	#	@	#	&	#	&	#	@	#	#	#	@	#	
Cognac-Brandy	X	#	&	@	#	@		@	@	#	&	@	&	#	@	#	&	X	&	#	X	@	#	X	@	&	
Curazao	@	&	&	#	&	#	@		@	&	@	@	&	#	@	#	&	@	#	#	#	@	#	#	@	&	
Champan-Cava	X	@	&	X	@	@	@	@		@	@	&	&	&	&	#	#	@	&	#	&	@	#	@	@	#	
Chartreuse	X	&	X	@	@	#	#	&	@		@	&	&	&	&	X	&	&	&	#	X	&	@	@	X	X	
Ginebra	X	@	@	#	#	@	&	@	@	@		&	#	&	&	#	#	&	&	#	X	@	#	#	@	@	
Huevos	#	&	X	X	@	@	@	@	&	&	&		&	@	@	@	#	@	#	@	&	#	#	#	#	&	&
Jarabes	#	X	#	#	&	&	&	&	&	&	#	&		X	&	&	&	&	&	&	&	&	&	&	#	#	
Jerez	&	&	&	X	X	#	#	#	&	&	&	@	X		@	#	X	#	#	#	#	#	#	@	#	X	
Leche	&	&	X	@	X	@	@	@	&	&	&	@	&	@		#	X	#	&	@	&	@	#	#	@	X	
Licores-Cremas	&	X	X	#	&	&	&	&	&	X	#	@	&	#	#		&	#	X	#	#	#	#	#	#	&	
Marrasquino	X	&	X	#	&	&	&	&	#	&	#	#	&	X	X	&		X	&	&	&	#	#	#	@	@	
Oporto	X	&	X	X	X	#	X	@	@	&	&	@	&	#	#	#	X		&	@	#	#	#	@	#	X	
Pernod	X	X	X	#	&	&	&	#	&	&	&	#	&	#	&	X	&	&		#	#	#	#	#	#	&	
Ron	&	&	&	@	#	#	#	#	#	#	#	@	&	#	@	#	&	@	#		#	@	#	#	@	#	
Tequila	&	&	&	&	@	@	X	#	&	X	X	&	&	#	&	#	&	#	#	#	#	#	#	#	@	@	
Vermut	&	#	@	X	X	#	@	@	@	&	@	#	&	#	@	#	#	#	#	@	#		#	@	@	&	
Vodka	&	@	@	#	@	#	#	#	#	@	#	#	&	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	@	#	
Whisky	X	@	@	@	@	#	X	#	@	@	#	#	&	@	#	#	#	@	#	#	#	@	#	#	#	#	
Zumos de frutos	@	X	&	X	#	@	@	@	@	X	@	&	#	#	@	#	@	#	#	@	@	@	@	#	#	@	
Zumos cítricos	#	&	#	#	@	#	&	&	#	X	@	&	#	X	X	&	@	X	&	#	@	&	#	#	@		

@	COMBINAN MUY BIEN
#	COMBINAN BIEN

&	COMBINAN IRREGULAR
X	NO COMBINAN

Tabla No. 11. Tabla de afinidad de combinaciones de licores
Fuente: Gianfranco Di Niso y Davide Mansoni (2013)

4.5. Análisis de calificación de la cata de cocteles para ser utilizados en la guía.

De la variedad de cocteles preparados y presentados en el focus group, fueron escogidos la mayoría y otros no; se calificó de diferentes perspectivas y gustos que aportaron los mixólogos invitados al focus group, así como los profesores de gastronomía y hotelera, destinados para colaborar con su calificación. Se otorgó puntajes en la siguiente tabla a cada coctel, detallando sus caracteres, con una calificación excelente de 20 puntos.

NOMBRE DEL COCTEL:			CATEGORIA:		METODO DE ELABORACION:					
INGREDIENTES			CALIFICACIÓN: Siendo 5 la más alta y 1 la más baja.						SUMA	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	COLOR	1	2	3	4	5		
			SABOR	1	2	3	4	5		
			OLOR	1	2	3	4	5		
			PRESENTACION	1	2	3	4	5		
			RECIPIENTE:						TOTAL	
			OBSERVACIONES							
			RECOMENDACIONES							

Tabla No. 12. Ficha de calificación de cocteles
Fuente: Andrés Lascano

El total de cocteles calificados fueron 28 por 6 personas que calificaron, sumando aquello el mayor puntaje es 120 por coctel, determinamos rangos de aceptación para una mejor calificación de cada bebida.

Excelente	120
Muy Bueno	100- 119
Bueno	80-99
Regular	60-79
Malo	40-59
Pésimo	39-0

Aquí se detalla la puntuación que obtuvo cada coctel; los cocteles con calificación regular, malo o pésimo no son tomados en cuenta para la guía.

CALIFICACIÓN DE CADA COCTEL.			
Nº	COCTEL	CALIFICACION	DENOMINACION
1	Serrano	109 / 120	Muy Bueno
2	Murlaco	109 / 120	Muy Bueno
3	De las Peñas	109 / 120	Muy Bueno
4	Solitario George	108 / 120	Muy Bueno
5	Atuk	106 / 120	Muy Bueno
6	Albazo	105 / 120	Muy Bueno
7	Panecillo	105 / 120	Muy Bueno
8	Gorrion	104 / 120	Muy Bueno
9	Manzo Guayas	103 / 120	Muy Bueno
10	Rondador	102 / 120	Muy Bueno
11	Curiquingue	102 / 120	Muy Bueno
12	Jota Jota	100 / 120	Muy Bueno
13	Puma maqui	99 / 120	Bueno
14	La Ambateñita	98 / 120	Bueno
15	Sabido	99/120	Bueno
16	Pondo	98 / 120	Bueno
17	Cariño Bonito	97 / 120	Bueno
18	Espiritu	96 / 120	Bueno
19	Sol Naciente	95 / 120	Bueno
20	El Socito	94 / 120	Bueno
21	Manglar	88 / 120	Bueno
22	Sisa	87 / 120	Bueno
23	Don Evaristo	81 / 120	Bueno
24	Tarquí	55 / 120	Malo
25	Enrolado	640 / 120	Regular
26	Celoso	40/ 120	Malo
27	3 Juanes	51/ 120	Malo
28	Cotopaxi	48/ 120	Malo

Tabla No. 13. Calificación por cocteles

Fuente: Andrés Lascano

En el focus group se calificó cada coctel presentado, así como también se realizó las observaciones pertinentes de cada uno, obteniendo cada bebida una calificación respectiva y observaciones, las cual miramos a continuación con los cocteles presentados.

Nº	COCTEL	RESUMEN DE FICHAS
1	Espíritu	Color muy agradable, con un fuerte sabor armónico.
2	Manglar	Cre moso con mucho aroma a maracuyá.
3	Atuck	Coctel muy cítrico de buen color, bajar un poco limón.
4	Don Evaristo	Color muy bueno, el sabor falta mejorar más zumo de zanahoria
5	Puma maqui	Color agradable, muy aromático.
6	Pondo	Falta un poco de alcohol, la armonía de sabores muy buena.
7	De las peñas	Color muy agradable y refrescante con sabor frutal.
8	El Socito	Cre moso con sabor equilibrado, mucho hielo en la presentación.
9	Rondador	Refrescante, color y sabor muy agradables.
10	Sisa	Presentación muy buena, cre moso, mucho licor.
11	Albazo	Sabor bueno, con agradable presentación, combina en la copa.
12	Gorrión	Color muy vistoso con sabor refrescante y equilibrado.
13	Serrano	Buen color y sabor muy bueno.
14	Panecillo	Presentación buena, rebajar un poco el dulce.
15	Cariño bonito	Mejorar presentación, sabor bueno frutal.
16	Sabido	Sabor muy agradable por el picante, pero este no puede agradar a muchas personas.
17	La Ambateñita	Sabor a mandarina muy bueno, bajar ligeramente el dulce.
18	Curiquingue	Sabor muy bueno, mejorar presentación.
19	Sol Naciente	Aromas son buenos, bajar un poco el licor
20	Murlaco	Color muy agradable con sabor equilibrado

21	Jota Jota	Coctel refrescante, bien elaborado, asemeja a un Gin tonic.
22	Solitario George	Sabor frutal con buena acides y buen aroma.
23	Manzo Guayas	Buena presentación y color, sabor agradable, un poco dulce.
24	Amaru	Coctel ganador de la final del torneo de bartenders Villamil 2018
25	Ciudad Blanca	Coctel ganador de la copa flair de bartenders en Ibarra 2017
26	Tarqui	Buena presentación, color no muy agradable y mucho licor.
27	Enrolado	Mucha acides y color no muy vistoso
28	Celoso	Sabor muy empalagoso, presentación buena.
29	3 Juanes	Mucho licor, no se distingue sabores
30	Cotopaxi	Mejorar presentación, mucho licor, no hay muchos sabores.

Tabla No. 14. Observaciones por cocteles
Fuente: Andrés Lascano

4.6. Propuesta de diseño para una guía de cocteles

GUÍA DE COCTELES DE AUTOR CON MIXOLOGÍA ECUATORIANA

El desconocimiento de productos y licores ecuatorianos, puede generar la limitación de trabajar con estos, ya que no se tiene determinado sus características y con ello sus posibles combinaciones que pueden generarse con estos.

Cada licor, fruta, especie y demás artículos que se va a trabajar en esta guía ha sido antes ya estudiado mediante investigación y pruebas de laboratorio para que su armónica combinación sea posible.

Esta guía servirá para que las personas que deseen preparar algún trago o coctel de la misma, tenga el conocimiento claro de cómo lo va hacer, con el método adecuado y la clasificación del mismo, que caracteriza a cada coctel.

Los cocteles desarrollados en esta guía, han sido resultado de experiencias personales, gustos de varias personas, cocteles que han ganado premios a nivel nacional, así también se tomó en cuenta recomendaciones de expertos y gustos propios, que se han tomado en cuentas para desarrollar esta guía de cocteles de autor.

4.6.1. Antecedentes

La coctelería en la actualidad, se va desarrollando y actualizando en un enfoque profesional que brinde nuevas experiencias, a diferentes personas y clientes que buscan algo nuevo.

El estudio de la coctelería se ha llevado a cabo desde hace muchos años atrás, y son los cocteles más clásicos y métodos que han marcado una historia y bases fundamentales para que esta profesión siga evolucionando (Miller, 2016).

Una selección de recetas muy sencillas y rápidas de hacer, donde descubriremos que existen más sabores que los tradicionales que se trabaja para hacer los combinados, nos adentramos al mundo exótico de las frutas para dar un toque mágico a tus cócteles clásicos.

4.7. Fichas de cocteles

Varios cocteles fueron elaborados en el focus group realizado, los mismos fueron catados y calificados por el público que asistió ya mencionado antes, aquí se detallas con receta estándar estos cocteles; también tenemos cocteles que ganaron premios a nivel nacional en torneos de la asociación de bartenders de la república del

Ecuador, los cuales fueron catados por mixólogos y bartenders con mucha experiencia y reconocimiento.

A continuación se detalla los cocteles con mayor puntaje con las recetas estándar, para dejar claro su preparación, así como sus ingredientes, y como se lo prepara.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Espíritu	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Refrescado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa Martini	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Espíritu del Ecuador	45 cl	1.5 onz
2	Solbeso	30 cl	1 onz
3	Pájaro Azul	30 cl	1 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Enfriar la copa Martini. 2. Colocar los ingredientes en el vaso de composición. 3. Refrescar los ingredientes con hielo. 4. Colocar el contenido en la copa y decorar con una cascara de limón.			
Características: Este coctel lleva el nombre de espíritu ya que su licor principal es Espíritu del Ecuador, con sabores astringentes, fuerte, con un pequeño dulzor y sabor a aguardiente.			



Tabla No. 15, Receta estándar, Coctel Espíritu
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Manglar	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa Martini	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Trópico seco	30 cl	1 onz
2	Lovisone de maracuyá	30 cl	1 onz
3	Jugo de maracuyá	30 cl	1 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Enfriar la copa Martini. 2. Colocar los ingredientes en la coctelera. 3. Shakear los ingredientes con hielo. 4. Colar el contenido en la copa y decorar.			
<p>Características: Este coctel lleva el nombre de Manglar ya que sus ingredientes que lo caracterizan es la maracuyá, y esta fruta se da cerca de los manglares o gente que trabaja en los manglares produce también maracuyá, aquí se identifica un sabor dulce con textura cremosa y dulce.</p>			

Tabla No. 16 Receta estándar, Coctel Manglar
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Atuk	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Refrescado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa Martini	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Norteño	30 cl	1 onz
2	Triple sec Cold's	30 cl	1 onz
3	Zumo de limón	2.25 cl	¾ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Enfriar la copa Martini. 2. Colocar los ingredientes en el vaso de composición. 3. Refrescar los ingredientes con hielo. 4. Colocar el contenido en la copa y decorar con una cascara de limón.			
<p>Características: Este es un coctel con sabores fuertes a cítricos y anisado por los ingredientes que lleva en su contenido, su nombre de Atuk que significa lobo se utilizó ya</p>			

que es un animal fuerte y solitario que es de carácter fuerte como este trago.

Tabla No. 17 Receta estándar, Coctel Atuck

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Don Evaristo	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa Martini	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Norteño	30 cl	1 onz
2	Jugo de zanahoria	90 cl	3 onz
3	Zumo de Limón	15 cl	½ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Enfriar la copa Martini. 2. Colocar los ingredientes en la coctelera. 3. Shakear los ingredientes con hielo. 4. Colar el contenido en la copa y decorar.			
<p>Características: Este es un coctel tiene características fuertes, cítricos, anisado y con toque final dulce, que le aporta el jugo de zanahoria, como lo realizaba el personaje quiteño Don Evaristo que compartes mensajes sanos a los quiteños con humor dulce de un problema fuerte, y así toma su nombre y por varias fruterías de Quito de ofrecer el jugo de zanahoria.</p>			



Tabla No. 18. Receta estándar, Coctel Don Evaristo

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Puma maqui	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Refrescado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa Martini	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Lovisone de limoncello	45 cl	1.5 onz
2	Trópico seco	45 cl	1,5 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Enfriar la copa Martini. 2. Colocar los ingredientes en el vaso de composición. 3. Refrescar los ingredientes con hielo. 4. Colocar el contenido en la copa y decorar.			



Características: Este coctel verdoso como un árbol de puma maqui, con sabores cítricos a limón y secos, muy característicos de un coctel aperitivo.

Tabla No. 19. Receta estándar, Coctel Puma maqui
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Pondo	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso Largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Ron San Miguel gold	30 cl	1 onz
2	Jugo de tomate de árbol	45 cl	1.5 onz
3	Jugo de Piña	45 cl	1.5 onz
	Zumo de Limón	15 cl	½ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colocar el contenido en el vaso y decorar.			
Características: Este coctel amarillado como los pundos que se macera la chicha, es de ahí de donde se escogió su nombre, con caracteres refrescante, un poco frutal y cítrico agradable al paladar.			



Tabla No. 20. Receta estándar, Coctel Pondo
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		De las Peñas	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso old fashion	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Ron San Miguel	30 cl	1 onz
2	Jugo de Naranja	45 cl	1.5 onz
3	Jugo de Frutilla	45 cl	1.5 onz



PROCEDIMIENTO:

1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colocar el contenido en el vaso y decorar.

Características: Este coctel lleva el contenido muy peculiar con el que se realiza cocteles en varios bares de Guayaquil, la combinación de naranja y frutilla, y es así como damos nombre a De Las Peñas un nombre de uno de los principales barrios de la perla del Pacífico.

Tabla No. 21. Receta estándar, Coctel de la Peñas

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL COCTEL		El Socito		
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros		
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018		
METODO		Licuado		
PAX		1		
CRISTALERIA		Vaso old fashion		
Nº	INGREDIENTES	CANT, CENTILITROS	CANT. ONZAS	CANT. GRAMOS
1	Ron San Miguel	45 cl	1.5 onz	
2	Plátano			70 gr
3	Jugo de piña	45 cl	1.5 onz	
	Leche	30 cl	1 onz	
PROCEDIMIENTO:				
1. Colocar los ingredientes en la licuadora con hielo. 2. Colocar la mezcla en el vaso 3. Decorar con un punto de sirope de remolacha y cascara de naranja.				
Características:				
Este coctel preparado con plátano, y los productores de del mismo pronuncian a sus amigo socitos, en manera de llamarlos; es de ahí de donde se tomó su nombre y por sus sabores, refrescantes y cremoso, asemejándose a un batido de plátano con leche.				

Tabla No. 22. Receta estándar, Coctel El Socito

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL COCTEL		Rondador		
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros		
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018		
METODO		Shakeado		
PAX		1		
CRISTALERIA		Vaso largo		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS	
1	Tropico seco	30 cl	1 onz	
2	Coctiki Limon	30 cl	1 onz	
3	Jugo de Melón	105 cl	3.5 onz	

PROCEDIMIENTO:

1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colocar el contenido en el vaso y decorar.

Características: Este coctel preparado con unos de licores más conocidos y consumidos en la ciudad de Quito, trópico que junto a los demás ingredientes toman un nombre muy peculiar de un instrumento andino.

Tabla No. 23. Receta estándar, Coctel El Rondador

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Sisa	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa Flauta	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Norteño	45 cl	1.5 onz
2	Lovisone de chocolate	30 cl	1 onz
3	Jugo de naranjilla	90 cl	3 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar los ingredientes en la coctelera.			
2. Shakear los ingredientes con hielo.			
3. Colar el contenido en la copa y decorar.			
Características: Este coctel preparado un licor anisado muy conocido y chocolate, forman una armonía muy agradable, la cual se la representa con el nombre una flor en Quechua.			



Tabla No. 24. Receta estándar, Coctel Sisa

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Albazo	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa Flauta	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Solbeso	30 cl	1 onz
2	Clara de huevo	2.25 cl	¾ onz
3	Sirope de Remolacha	60 cl	2 onz
	Zumo de limón	15 cl	½ onz



PROCEDIMIENTO:

1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colar el contenido en la copa con poco hielo y decorar.

Características: en este coctel podemos encontrar una textura muy espumosa con sabor azucarado y cítrico que nos recuerda a una buena combinación con ritmo como es un albazo.

Tabla No. 25. Receta estándar, Coctel Albazo
Fuente: Andrés Lascano

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Gorrion	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Directo	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso Largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Pájaro azul	45 cl	1.5
2	Jugo de maracuyá	120 cl	4
3	Sirope de remolacha	7.5 cl	¼
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar hielo en el vaso. 2. Verter los ingredientes. 3. Colocar por último el sirope para que repose en la base del vaso.			
Características: El nombre gorrion de este trago se lo denomino, porque uno de los ingredientes principales es pájaro azul y con los demás ingredientes toma colores amarillo y rojo como un gorrion. Sus características son, refrescante dulce agradable al paladar.			



Tabla No. 26. Receta estándar, Coctel Gorrion
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Serrano	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Directo	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso Largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Ron San Miguel	30 cl	1
2	Coctiki limón	30 cl	1



3	Jugo de Piña	105 cl	3.5
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar hielo en el vaso. 2. Verter los ingredientes. 3. Decorar.			
Características: Los sabores de este coctel son muy refrescantes y agradables al paladar, con una armonía de sabores que genera el limón y la piña.			

Tabla No. 27. Receta estándar, Coctel Rondador
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL COCTEL		Panecillo		
BARTENDER		Andrés Lascano Mont		
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018		
METODO		Macerado		
PAX		1		
CRISTALERIA		Vaso Largo		
Nº	INGREDIENTES	CANT. CENTILITROS	CANT. ONZAS	CANT. GRAMOS
1	Aguardiente cristal	45 cl	1.5 onz	
2	Frutilla			45 gr
3	Azúcar			45 gr
4	Zumo de limón	2.25 cl	¾ onz	
5	7 up	105 cl	3,5 onz	
PROCEDIMIENTO:				
1. Colocar en el vaso el azúcar, frutillas, limón y macerar. 2. Colocar hielo y verter los líquidos restantes. 3. Remover y decorar.				
Características: La frutilla es una fruta que se produce en la sierra ecuatoriana, y se dice que se producía parte en Quito en el panecillo, claro esto se llevaba a cabo en tiempos antiguos donde no era tan poblado este sector, su característica es que es bien refrescante con sabor a frutilla y limón, acompañado de a efervescencia que genera la soda es muy agradable.				

Tabla No. 28. Receta estándar, Coctel Macerado
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL COCTEL		Cariño Bonito		
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros		
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018		
METODO		Directo		
PAX		1		
CRISTALERIA		Vaso Largo		
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS	

1	konkoko	30 cl	1 onz
2	Triple sec Cold's	30 cl	1 onz
3	Jugo de Maracuya	60 cl	2 onz
4	Jugo de tomate de árbol	60 cl	2 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar hielo en el vaso. 2. Verter los ingredientes. 3. Decorar.			
Características: Este coctel tiene un carácter particular que es un pequeño picazón sabor a ají, anisado y frutal, ya que esos son sus ingredientes, que nos da un cariño bonito, he de ahí su nombre.			

Tabla No. 29. Receta estándar, Coctel Cariño bonito

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Sabido	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso corto	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Norteño	45 cl	1.5 onz
2	Jarabe de ají	30 cl	1 onz
3	Jugo de maracuyá	60 cl	2 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colocar el contenido			
Características: Este coctel tiene un sabor un poco picante y dulce, por lo que lo convierte en un sabido en paladares.			



Tabla No. 30. Receta estándar, Coctel Cariño bonito

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL COCTEL		La Ambateñita		
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros		
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018		
METODO		Macerado		
PAX		1		
CRISTALERIA		Vaso largo		
Nº	INGREDIENTES	CANT. CENTILITROS	CANT. ONZAS	CANT. GRAMOS
1	Cristal	45 cl	1.5 onz	
2	Mandarina			60 gr
3	Azúcar			30 gr



4	7 up	120 cl	4 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar en el vaso el azúcar las mandarinas y macerar. 2. Colocar hielo y verter los líquidos restantes. 3. Remover y decorar.			
<p>Características: En la ciudad de Ambato se da una fruta llamada mandarina, que es de características diferentes a las mandarina de la región costa, es de ahí que proviene el nombre de La Ambateña, ya que es echo con esa mandarina, creando un coctel refrescante con efervescencia y aguardiente que equilibra los sabores.</p>			

Tabla No. 31. Receta estándar, Coctel La Ambateña
Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Curiquingue	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso Largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Pájaro azul	45 cl	1.5 onz
2	Jarabe de ají	30 cl	1 onz
3	Jugo de mora	75 cl	2.5 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colocar el contenido en el vaso y decorar.			
<p>Características: Los ingredientes de este coctel forman una armonía con sabores picantes, frutales y aguardiente. Todos estos productos se la sierra ecuatoriana donde habita un ave muy peculiar llamada curiquingue que sirvió de nombre a este coctel.</p>			



Tabla No. 32. Receta estándar, Coctel Curiquingue
Fuente: Andrés Lascano

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Sol Naciente	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso old fashion	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Solbeso	45 cl	1.5 onz



2	Secreto inti	45 cl	1.5 onz
3	Zumo de limón	45 cl	1.5 onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colocar el contenido en el vaso y decorar.			
Características: Las características de este coctel están marcados por sabores fuertes, ácidos, y un pequeño toque dulce, estos ingredientes producen un color blanquecino, que lo relacionamos con los primeros rayos que se da en la mañana.			

Tabla No. 33. Receta estándar, Coctel Sol naciente
Fuente: Andrés Lascano

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Murlaco	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Directo	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso Largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Ron San Miguel	30 cl	1 onz
2	Secreto Inti	30 cl	1 onz
3	Jugo de maracuyá	120 cl	4 onz
	Sirope de remolacha	15 cl	½ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar hielo en el vaso. 2. Verter los ingredientes. 3. Decorar y remover con el sorbete.			
Características: Este coctel tiene sabores dulces tropicales muy agradables al paladar; sus ingredientes forman un color rojo anaranjado que le genera el sirope de remolacha, la remolacha es un vegetal que se produce en la sierra y con gran producción en el Azuay donde se conoce a las personas como Murlacos.			



Tabla No. 34. Receta estándar, Coctel Murlaco
Fuente: Andrés Lascano

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Jota Jota	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Directo	
PAX		1	
CRISTALERIA		Copa balón grande	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS



1	Solbeso	45 cl	1,5 onz
2	Guitig de mandarina	120 cl	4 onz
3	Jarabe de limón	1 cl	½ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Enfriar la copa. 2. Retirar el deshielo de la copa. 3. Colocar los ingredientes y decorar. 4. Colocar el contenido en la copa y decorar.			
Características: Este coctel, tiene características fuertes, cítricas y refrescantes, realizado con un destilado muy consumido en la región costa como es Solbeso.			

Tabla No. 35. Receta estándar, Coctel Jota jota
Fuente: Andrés Lascano

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Solitario Geroge	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Tropico seco	45 cl	1.5 onz
2	Secreto Inti	2.25 cl	¾ onz
3	Jugo de Mango	105 cl	3.5 onz
4	Zumo de limón	15 cl	½ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar los ingredientes en la coctelera. 2. Shakear los ingredientes con hielo. 3. Colocar el contenido en el vaso y decorar.			
Características: podemos encontrar frutas que combinen armónicamente en un lugar muy exótico como las Galápagos, es ahí donde se tomó la idea de este coctel y lleva el nombre de uno de los animales más representativos del archipiélago.			



Tabla No. 36. Receta estándar, Coctel Solitario George
Fuente: Andrés Lascano

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DEL COCTEL		Manzo Guayas		
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros		
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018		
METODO		Licuado		
PAX		1		
CRISTALERIA		Copa flauta		
Nº	INGREDIENTES	CANT. CENTILITROS	CANT. ONZAS	CANT. GRAMOS



1	Pájaro azul	45 cl	1.5 onz	
2	Mango pelado			60 gr
3	Azúcar			30 gr
4	Sirope de remolacha	30 cl	1 onz	
PROCEDIMIENTO:				
1. Colocar los ingredientes en la licuadora con hielo. 2. Colocar la mezcla en la copa. 3. Verter de ultimo el sirope de remolacha y decorar.				
Características: La combinación de frutas de diferentes suelos climáticos, combinándolas tenemos resultados muy buenos y agradables, con colores muy versátiles como el Manzo Guayas.				

Tabla No. 37. Receta estándar, Coctel Manzo Guayas

Fuente: Andrés Lascano

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Amaru	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Directo	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS
1	Ron San Miguel	45 cl	1.5 onz
2	Licor Charleston	30 cl	1 onz
3	Jugo de Maracuyá	60 cl	2 onz
4	Jugo de Piña	60 cl	2 onz
5	Sirope de limón	15 cl	½ onz
6	Sirope de remolacha	15 cl	½ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar hielo en el vaso. 2. Verter los ingredientes. 3. Decorar.			
Características: Este es un coctel muy tropical de caracteres frutales y tropicales ya que es considerado Tiki, fue creado para una competencia en Villamil Playas donde obtuvo el primer lugar y reconocimiento.			



Tabla No. 38. Receta estándar, Coctel Amaru

Fuente: Andrés Lascano.

FICHA TECNICA DE PRODUCCION - RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL COCTEL		Ciudad Blanca	
BARTENDER		Andrés Lascano Monteros	
FECHA DE ACTUALIZACION		30 Enero 2018	
METODO		Shakeado	
PAX		1	
CRISTALERIA		Vaso largo	
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD CENTILITROS	CANTIDAD ONZAS



1	Ron San Miguel Gold	45 cl	1.5 onz
2	Triple sec clods	2.25 cl	¾ onz
3	Jugo de Piña	120 cl	4 onz
4	Zumo de limón	7.5 cl	¼ onz
5	Sirope de ají	15 cl	½ onz
PROCEDIMIENTO:			
1. Colocar en el vaso el azúcar las mandarinas y macerar. 2. Colocar hielo y verter los líquidos restantes. 3. Remover y decorar.			
Características: Este coctel fue creado para una competencia en la ciudad de Ibarra, he de ahí su denominación Ciudad blanca, con características frutales, cítricas y picantes, que es lo que le aportan sus ingredientes.			

Tabla No. 39. Receta estándar, Coctel Ciudad blanca

Fuente: Andrés Lascano

4.8. Propuesta de menú de cocteles

4.8.1. Diseño de carta de cocteles

En cuanto al diseño propiamente dicho, hay una serie de pasos a tomar en cuenta si se desea una carta muy vistosa y que comunique a los clientes los productos que se oferta.

- **Colocar los cocteles más populares.** Esto es por los clientes que buscan los mismos cocteles en diferentes lugares.

- **Poner nombres llamativos a los cocteles de creación.** Una carta debe tener cocteles propios del lugar, estos deben tener nombres muy agradables y llamativos.

- **Enumerar los ingredientes.** De nada sirve poner un nombre resultón si los clientes no saben que se van a meter en la boca. Por lo tanto, cada cóctel debe ir acompañado de un listado con los ingredientes utilizados y sus correspondientes medidas.

- **La foto es imprescindible.** La imagen del coctel informa mucho de cómo es el coctel por lo que es una comunicación visual muy importante.

- **Precio a pagar.** Es importante comunicar el precio ya que así los cliente sentirán más confianza y sabrán que pedir generando expectativas.

- **Estructura de cocteles.** Se debe colocar primero los más populares, seguidos de las creaciones del establecimiento, también con los cocteles preferidos de clientes, finalmente ofertando cocteles sin alcohol que varios lo prefieren (El tenedor, 2018).

4.8.2. Introducción de la carta de cocteles

Un establecimiento hotelero tiene un enfoque o temática que ofrece a sus clientes, lo cual se ve reflejado en el servicio y productos que oferta. El menú debe ser un aporte muy importante que resalte el lugar brindando satisfacciones a los clientes.

Los diferentes platillos al igual que bebidas deben ser introducidos con un análisis del aporte que estos pueden generar, buscando que resalten entre si y sean consumidos sin tener productos estancados o echados de menos.

4.8.3. Precios de cocteles

La lista de bebidas será establecida en conjunto entre el director de Alimentos y Bebidas, el responsable de bares y el contralor de costos de acuerdo a los siguientes principios:

- Tipo de operación y clima: turismo (playa, montaña), ciudad; verano, invierno, trópico, zona temperada, etc.
- Tipo de punto de venta: bar americano, bar de restaurante, disco, night club, snack bar, etc.
- Disponibilidad de ingredientes y especialidades locales; productos que la dirección desea vender / promover.

- Equilibrio entre los diversos tipos de bebidas: Aguardientes, licores, aperitivos, vinos, bebidas mezcladas (cócteles y “long drinks”), cervezas, refrescos y aguas minerales.
- Gustos de clientes, modas, popularidad de bebidas, tradición y costumbres locales.
- Costo de mercancías, rendimientos (costo %) que se desean obtener.

Las bebidas mezcladas se preparan con proporciones y cantidades precisas de ingredientes, determinados en recetas estándar, que deben ser seguidos por el personal de bar que los prepara. Las recetas de bebidas mezcladas son hechas por el barman incluyendo ingredientes, proporciones y su metodología de preparación. El contralor de costos hace los cálculos para determinar su costo y precio de venta potencial, decidiendo en conjunto con la dirección.

4.8.4. Características de un menú.

Un menú consta de varios productos los cuales están en el menú para ser ofertados, sin embargo los clientes se guían por un grupo selecto dejando de lado a otros productos. La intención de un menú bien elaborado es generar expectativas y brindar una experiencia que incluso los clientes lleguen a desear llevarse el menú.

- Agradar a los usuarios
- Llenar las expectativas de los usuarios
- Mantenerse dentro de los límites del presupuesto
- Tener ofertas únicas del establecimiento
- Tener a disponibilidad todo lo ofertado
- Contribuir a crear la imagen del servicio de alimentos y bebidas.

4.8.5. Ventajas de consumo del menú

El menú de cocteles a ofertar es muy económico con ingredientes ecuatorianos, lo que resultaría una gran ventaja para los establecimientos, ya que se pueden generar muchas estrategias de venta y promover el consumo local.

En la mayoría de los establecimientos realizan ofertas de consumo para los clientes, donde el comprador obtenga ganancia por su adquisición. Esto se puede ver reflejado en tácticas que resultan llamativas y económicas (El tenedor, 2018).

ESTRATEGIAS	CLIENTES	RESULTADOS
2x1	todos	Mas consumo de productos que son frecuencia en consumo
Ladys night	mujeres	Consumo cocteles específicos
Hora feliz de algún coctel	todos	Promover un coctel específico
Cumpleañeros	todos	Consumo de un coctel recomendado
Juegos de cada bar	todos	Promover el consumo ve varios cocteles

Tabla No. 40. Estrategias de consumo de cocteles

Fuente: Andrés Lascano

4.8.6. Marketing mix de la carta de cocteles.

El marketing mix es uno de los elementos clásicos del marketing, es un término creado por McCarthy en 1960, el cual se utiliza para englobar a sus cuatro componentes básicos: producto, precio, plaza y promoción.

PRODUCTO	PRECIO
Carta de cocteles que tiene mucha variedad y vistosidad, desde cocteles aperitivos hasta refrescantes y digestivos	El precio de cada producto ha sido fijado de acuerdo a una receta estándar que puede variar el precio dependiendo el establecimiento.

PLAZA	PROMOCION
Diferentes establecimientos hoteleros en los cuales se consume cocteles y bebidas.	Como los precios son muy económicos y accesibles se puede generar muchas promociones de consumos de estos cocteles.

Tabla No. 41. Marketing mix
Fuente: Andrés Lascano

Un menú de estos cocteles, sería la propuesta extra en varios establecimientos que deseen proponerlos a la venta ya que el tener un menú que oferte este tipo de coctelería generaría experiencias nuevas.

ESPÍRITU..... \$ 2.99 usd.



Espíritu del Ecuador, Solbeso, Pájaro Azul

MANGLAR.....\$ 1.99 usd.



Trópico seco, Lovisone de maracuyá, Jugo de maracuyá

ATUK..... \$ 1.99 usd.



Norteño, Triple sec Cold's, Zumo de limón

DON EVARISTO.....\$ 1.99 usd.



Norteño, Jugo de zanahoria, Zumo de Limón

PUMA MAQUI.....\$ 1.99 usd.



Lovisone de limoncello, Trópico seco

PONDO.....\$ 1.99 usd.



Ron San Miguel gold, Jugo de tomate de árbol, Jugo de Piña, Zumo de Limón

DE LAS PEÑAS.....\$ 1.99 usd.



Ron San Miguel, Jugo de Naranja, Jugo de Frutilla

EL SOCITO.....\$ 1.99 usd.



Ron San Miguel, Plátano, Jugo de piña, Leche

RONDADOR.....\$ 1.99 usd.



Tropico seco, Coctiki Limon, Jugo de Melón

SISA.....\$ 2.99 usd.



Norteño, Lovisone de chocolate, Jugo de naranjilla

ALBAZO.....\$ 2.99 usd.



Solbeso, Clara de huevo, Sirope de Remolacha, Zumo de limón

GORRIÓN.....\$ 1.99 usd.



Pájaro azul, Jugo de maracuyá, Sirope de remolacha

SERRANO.....\$ 1.99 usd.



Ron San Miguel, Coctiki limón, Jugo de Piña

PANECILLO.....\$ 2.99 usd.



Aguardiente cristal, frutilla, azúcar, 7up

CARIÑO BONITO..... \$ 2.99 usd.



Konkoko, Triple sec Cold's, Jugo de Maracuyá, Jugo de tomate de árbol

SABIDO.....\$ 1.99 usd.



Norteño, Jarabe de ají, Jugo de maracuyá

LA AMBATEÑITA..... \$ 2.99 usd.



Cristal, Mandarina, Azúcar, 7 up

CURIQUINGUE..... \$ 2.99 usd.



Pájaro azul, Jarabe de ají, Jugo de mora

SOL NACIENTE.....\$ 3.99 usd.



Solbeso, Secreto inti, Zumo de limón

MORLACO.....\$ 3.99 usd.



Ron San Miguel, Secreto Inti, Jugo de maracuyá, Sirope de remolacha

JOTA JOTA.....\$ 2.99 usd.



Solbeso, Guitig de mandarina, Jarabe de limón

SOLITARIO GEROGÉ..... \$ 2.99 usd.



Trópico seco, Secreto Inti, Jugo de Mango, Zumo de limón

MANZO GUAYAS..... \$ 2.99 usd.



Pájaro azul, Mango pelado, Azúcar, Sirope de remolacha

AMARU..... \$ 3.99 usd.



Ron San Miguel, Licor Charleston, Jugo de Maracuyá, Jugo de Piña, Sirope de limón,
Sirope de remolacha

CIUDAD BLANCA.....\$ 3.99 usd.



Ron San Miguel Gold, Triple sec clods, Jugo de Piña, Zumo de limón, Jarabe de ají.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

Se recopiló y sintetizó información acerca de las técnicas de bar y coctelería que se puede usar para elaborar nuevos cocteles de autor, se convirtió en un apoyo para aquellas personas que aman la coctelería y a su vez, será un gran aporte para la hotelería y turismo del Ecuador.

En la sociedad ecuatoriana sobre todo en la comunidad quiteña, muchas personas consumen gran variedad de cocteles pero desconocen cuál es su origen, ingredientes y desconocen que se puede elaborar cocteles ecuatorianos de gran calidad.

Se elaboró una guía de cocteles ecuatorianos, utilizando destilados, licores, frutas, especias y demás productos nacionales que son fáciles de adquirir, determinado y señalando una mixología ecuatoriana de calidad con el propósito de que pueda competir y superar con el resto de coctelería internacional.

A través del focus group se conoció que doce cocteles como el Serrano, Murlaco, Las Peña, entre otros que fueron los más aceptados por los participantes, ya que tomaron en cuenta a través de una ficha técnica de cata el contenido teórico, ingredientes, sabor y maridaje.

Para crear y ofertar cualquier tipo de cocteles, es importante el criterio y aceptación de del consumidor, ya que de alguna u otra manera el consumidor determina el consumo y popularidad de cada coctel, bares, restaurantes, discotecas y demás establecimientos donde se pueda brindar opciones de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

5.2. RECOMENDACIONES

Ejecutar esta guía que ayude al desarrollo gastronómico local será un aporte; como ecuatorianos y profesionales deberíamos llevar a cabo un proyecto en el ámbito que nos desenvolvamos.

Es importante investigar y empaparse bien de teoría, de tal manera llevar este conocimiento a la práctica para realizar bebidas o cocteles, y que estos tengan un buen equilibrio y armonía de sabores.

Es indispensable que se promueva más el consumo de productos ecuatorianos, ya que se tiene como preferencia lo extranjero, que se denomina es de mejor calidad; es por eso que se debe trabajar en producir bebidas de calidad nacionales, para que tengan mayor aceptación y consumo.

Si se tiene la necesidad de inventar un coctel con licores ecuatorianos, se puede utilizar esta guía como respaldo y sustento, ya que brinda muchas pautas que pueden ser utilizadas para desarrollar estas bebidas.

Se debería educar a las personas para que puedan combinar de mejor manera bebidas ecuatorianas, ya que se cree son muy complejas y de sabor no muy bueno, es por eso que se debe tener la información correcta de métodos y preparación de cocteles para que se obtenga buenos resultados.

De tal forma a los consumidores y personas que ingieren diferentes bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más aun siendo ecuatorianos, deberían preferir disfrutar de bebidas nacionales, promoviendo el consumo local.

Los propietarios de varios establecimientos hoteleros, deberían promover el consumo de productos locales, y ponerlos más a la venta dando realce a la coctelería ecuatoriana, con promociones que permitan el mayor consumo, claro sin dar a perder la importancia de la coctelería ecuatoriana.

GLOSARIO DE TERMINOS

Mixología: La mixología es generalmente aceptada como un término más refinado y un estudio más profundo del arte de mezclar bebidas. (<http://www.cocteleria.com.mx>)

Coctel: Un cóctel o coctel es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en diferentes proporciones, que contiene por lo general uno o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica. Estas bebidas están servidas por personas llamadas barman. (<https://educalingo.com>)

Highball: Vaso alto y estrecho con gran capacidad, utilizado para servir tragos largos. (<http://www.wordreference.com>)

Smoothies: bebidas sin alcohol hechos de productos naturales como leche o frutas. Son una fuente de vitaminas y tienen un bajo contenido en grasa. (www.directoalpaladar.com)

Golpe/Dash: el movimiento de inclinar la botella o gotero para servir el contenido de en la copa mediante un giro de muñeca, mientras, casi al mismo tiempo, se realiza un movimiento de recorte para que no caiga demasiada cantidad de líquido. (<http://www.drymartiniorg.com>)

Old fashion: vaso ancho y bajo bautizado con el nombre del famoso coctel.
(<http://www.drymartiniorg.com>)

Shakear. Esta es una técnica que se utiliza para homogenizar varios géneros en una coctelera y así tener una sola mezcla fría. (www.campustraining.es)

Onza: medida más común utilizada en coctelería que equivale a 28,70 gramos.
(www.hogarmania.com)

Destilación: La destilación en su forma más tradicional implica calentar el líquido fermentado dentro de un recipiente cerrado hasta que el alcohol (con un punto de ebullición menor al del agua) se evapore. Las gotas de alcohol se concentrarán al centro del techo del recipiente y se condensarán escurriendo por un tubo hacia otro recipiente. De esa forma, el nuevo recipiente contendrá alcohol de mayor pureza, dejando atrás agua y otros compuestos. Conforme más avance la destilación, más agua comenzará a pasar, reduciendo el porcentaje de alcohol. (www.forbes.com.mx)

Aperitivo: Bebida que se toman antes de una comida principal con caracteres amargos, cítricos, astringentes.

BIBLIOGRAFIA

Fuentes impresas

- Barreno, P. J. (2013). Mixología. Professional Bartenders. Ecuador. Editorial: Graficas Guayaquil. 190 pp.
- Bergeron, V. (1947). Trader Vic's Bartenders Guide. Merida. México D.F. Editorial Trillas. 363pp.
- Caballero, J. (2014). Liquid Experience – coctelería evolutiva. Editorial: Libbooks. Argentina Editorial Libbooks. 129 pp.
- Dominé, A. (2015). El Libro del bar y de los cocteles. Buenos Aires. Editorial: H.f. ULLMANN. 800 pp.
- Gianfranco Di Niso y Davide Mansoni (2013) Cocteles 180 recetas con deliciosos maridajes de comida. España. Editorial Blume. 240 pp.
- Kanashiro, J. (2013). Cocteles. China: B.T. International China. Editorial: Lexus Editores 232 pp.
- Miller, P. (2016). Ecuador un destino gastronómico. Cuenca. Editorial. Cuenca Ilustre. 82 pp.
- Morgenthaler, J. (2014). The bar book: elements of cocktail technique. San Francisco, California: Chronicle Books LLC. 157 pp.
- Muelas, J. d. (2013). Coctails & drinks. Barcelona: Editorial: Planeta S. A. primera edicion. Blume Barcelona 99 pp.
- Muelas, J. d. (2016). Cócteles and food. Barcelona: Planeta Gastro.Editorial: segunda edicion. Blume Barcelona 99 pp.
- Policastro, S. (1955). Tragos Magicos. Argentina. Editorial: Riverside. 120 pp.

Documentos procedentes de Internet

- Almeida, C. (2015). Atractivos de America. Obtenido de <https://www.weforum.org/es/agenda/2017/04/los-10-destinos-mas-atractivos-para-el-turismo-en-america-latina/> Fecha de consulta: 22 de mayo, 2018

- Almeida, C. (2017). Definicion ABC. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/guia.php> Fecha de consulta: 11 de octubre, 2017
- Cedatos. (2018). Consumo de bebidas alcoholicas en el Ecuador. Obtenido en: <http://www.cedatos.com.ec/> Fecha de consulta: 02 de julio, 2018
- El Comercio, . (2015). Ecuador una cocteleria en creacion. Obtenido de : <http://www.elcomercio.com/tendencias/ecuador-cocteles-bartenders-licores-gastronomia.html> Fecha de consulta: 13 de agosto, 2017.
- El tenedor. (2018). Como captar clientes con una buena oferta de bebidas alcohólicas. Obtenido de: <https://www.theforkmanager.com/es/blog/como-captar-clientes-con-una-buena-oferta-bebidas-alcoholicas/> Fecha de consulta: 03 de julio, 2018
- Joomla. (Marzo de 2016). Cocteleria. Obtenido de: <http://www.cocteleria.com.mx/blog/bartender/195-bartenders-mas-importantes-en-la-historia> Fecha de consulta: 26 de octubre, 2017
- Larrea, E. (2015). Evento empresa. Obtenido de: Evento empresa: <http://blog.eventoempresabcn.es/convierte-una-cata-de-cocteles-en-una-experiencia-unica/> Fecha de consulta: 12 de noviembre, 2017
- Larrea, H. (2014). Barman in Red. Obtenido de: <http://www.barmaninred.com/> Fecha de consulta: 18 de diciembre, 2017
- Montoya, L. M. (2017). Crece negocios. Obtenido de: <https://www.crecenegocios.com/focus-group/> Fecha de consulta: 27 de diciembre, 2017
- El Universo. (2016). Bebidas de sabores se diversifican. Obtenido de: <https://www.eluniverso.com/2004/04/04/0001/9/B4FC9324076C4907B21204F14CEFFE03.html> Fecha de consulta: 02 de julio, 2018
- Énfasis Alimentación. (2017). Marcan 4 principales tendencias en cocteleria para 2018. Obtenido de: <http://www.alimentacion.enfasis.com/notas/78816-marcan-4-principales-tendencias-cocteleria-2018> Fecha de consulta: 02 de julio, 2018
- Ruiz, G. (2015). *Mixología*. Obtenido: <https://mixologia.splashthat.com/> Fecha de consulta: 2 de enero, 2018
- Sanchez, A. (2015). Concepto Colectivo. Obtenido de: <http://conceptocolectivo.com/2017/05/atrevase-probar-nuevos-sabores-y-texturas-en-sus-cocteles> Fecha de consulta: 14 de enero, 2018

El Telegrafo (2016). El Telegrafo, reportaje de Veronica Endara. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/septimo/1/foch-yeah> Fecha de consulta: 26 de enero, 2018

Zambrano, S. (2017). Entrevista sobre cocteleria ecuatoriana. Cuenca, noviembre, 2017.

Documentos procedentes de Tesis o Trabajos de Titulación

Córdova, K. (2010). Proyecto de elaboración y comercialización artesanal de cocteles sin alcohol a base de frutas tropicales en San Marino Shopping Center. Escuela de administración. Escuela Superior Politécnica del Litoral. 131 pp.

Jara, M. (2015). Plan de negocios para la elaboracion y comercializacion de cocteles a base de licores ecuatorianos. Escuela de Gastronomía. Universidad de las Americas, Sede Quito. 127pp.

ANEXOS:

ANEXO NO 1. Encuesta

Encuesta con fines académicos

La presente encuesta tiene como objetivo la recopilación de datos que permitirá sustentar la investigación de campo y su uso será exclusivamente académico.

EDAD:..... **GÉNERO:** M F
OCUPACIÓN:.....
NIVEL DE EDUCACIÓN: Primaria Bachillerato Superior
Masterado Doctorado

1. Consume regularmente, cocteles.

Sí No

1. Que prefiere consumir.

Cocteles Licores cerveza vino

2. Tiene conocimiento que se desarrollan cocteles ecuatorianos

Sí No

3. Preferiría usted consumir cocteles y bebidas con productos ecuatorianos

Sí No

4. Está de acuerdo que se de preferencia en comercializar y consumir bebidas

con productos ecuatorianos antes que bebidas con productos extranjeros.

Sí No

5.Cuál cree usted que sería la aceptación de coctelería ecuatoriana.

Excelente buena regular mala

7. ¿Sabe usted que es coctelería o mixología?

SI NO

8. ¿Sabe cuáles productos Ecuatorianos se pueden utilizar para preparar bebidas alcohólicas o cocteles?

SI NO

9. ¿Cree usted que una guía de cocteles ecuatorianos puede ser un aporte a la gastronomía Ecuatoriana?

SI NO

10. ¿Estaría usted dispuesto a comprar cocteles que sean hechos con productos ecuatorianos con calidad?

SI NO

ANEXO NO 2. Entrevista

La presente entrevista ha sido diseñada para recopilar datos que permitirán sustentar la investigación y su uso será únicamente académico.

NOMBRE:.....

POFESION/OCUPACION:.....

1. ¿Qué conoce sobre coctelería Ecuatoriana?

.....
.....
.....

2. ¿Qué productos piensa usted que se pueden utilizar para realizar coctelería Ecuatoriana?

.....
.....
.....

3. ¿Ha realizado usted cocteles ecuatorianos que hayan sido reconocidos o ganado algún premio?

.....
.....
.....

4. ¿Conoce algún establecimiento o empresa que brinde un servicio de coctelería ecuatoriana?

.....
.....
.....

5. ¿Ha tomado alguna vez algún coctel denominado ecuatoriano? ¿Recuerda su nombre?

.....
.....
.....

6. ¿Conoce usted alguna bebida representativa del Ecuador?

.....
.....
.....

7. ¿Cuál de estas bebidas alcohólicas ha consumido o a escuchado mencionar?

- Secreto Inti.....
- Whisky Bellows.....
- Pájaro Azul.....
- Caña Manabita.....
- Norteño.....

8. ¿Cuáles frutas piensa usted que se pueden utilizar para mezclar bebidas alcohólicas y realizar mezclas para cocteles? Señale.

- | | |
|---------------|-------------|
| Maracuyá..... | Mora..... |
| Coco..... | Pera..... |
| Banana..... | Melón..... |
| Limón..... | Babaco..... |
| Naranja..... | Uvilla..... |
| Piña..... | Kiwi..... |
| Frutilla..... | Otros..... |

7. ¿Cuáles especias piensa usted que se pueden utilizar en coctelería?

- Clavo de olor.....
- Ishpingo.....
- Anís estrellado.....
- Canela.....
- Cardamomo.....
- Otros.....

8. Señale qué personas piensa usted que elaboran o inventan bebidas alcohólicas.

- | | |
|-----------------|------------------|
| Profesores..... | Mixólogos..... |
| Bartenders..... | Estudiantes..... |
| Chefs..... | Otros..... |

9. ¿Cree usted que se puede competir utilizando productos ecuatorianos contra productos extranjeros para preparar coctelería?

.....

.....

.....

10. ¿Cree usted necesario que se deba partir de cocteles que ya existen para realizar variantes con productos ecuatorianos?

.....

.....

.....

11. Según su experiencia y conocimiento, ¿Cuál sería para usted la bebida alcohólica a utilizar en la mayor parte de esta investigación en cuanto a sabor, calidad y costo?

.....
.....
.....

12. ¿Está usted de acuerdo que bartenders ecuatorianos deberían trabajar más con productos nacionales? ¿Por qué?

.....
.....
.....

13. ¿Cree usted que una guía de cocteles ecuatorianos puede ser un aporte a la gastronomía Ecuatoriana?

.....
.....
.....

14. ¿Cree usted que se podría incentivar a los turistas nacionales y extranjeros a consumir más bebidas locales con productos de la zona?

.....
.....
.....

ANEXO NO 3. Precios de cada coctel

COCTEL CON SUS INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD \$	CANTIDAD UTILIZAR	PRECIO PORCION		
ESPIRITU				COSTO TOTAL	2,78
Espíritu del Ecuador	\$22,00 (750 ml)	1.5 onz	1,27	16 % DECORACION	0,44
Solbeso	\$24,00 (750 ml)	1 onz	0,93	22 % SERVICIO	0,61
Pájaro Azul	\$15,00 (750 ml)	1 onz	0,58	PRECIO DE VENTA	\$ 3,83
MANGLAR				COSTO TOTAL	1,30
Trópico seco	\$12,00 (750 ml)	1 onz	0,46	16 % DECORACION	0,21
Lovisone Maracuyá	\$ 8,00 (375 ml)	1 onz	0,67	22 % SERVICIO	0,29
Jugo de Maracuyá	\$1.50 (pulpa)	1 onz	0,17	PRECIO DE VENTA	\$ 1,80
ATUK				COSTO TOTAL	1,00
Norteño	\$ 8,00 (750 ml)	1 onz	0,30	16 % DECORACION	0,16
Triple sec Cold's	\$12,00 (750 ml)	1 onz	0,46	22 % SERVICIO	0,21
Zumo de limón	\$ 2.20 (pulpa)	¾ onz	0,24	PRECIO DE VENTA	\$ 1,37
DON EVARISTO				COSTO TOTAL	1,20
Norteño	\$ 8,00 (750 ml)	1 onz	0,30	16 % DECORACION	0,19
Jugo de Zanahoria	\$ 2.20 (pulpa)	3 onz	0,66	22 % SERVICIO	0,25
Zumo de limón	\$ 2.20 (pulpa)	¼ onz	0,24	PRECIO DE VENTA	\$ 1,64
PUMAMAQUI				COSTO TOTAL	1,46
Lovisone Limoncello	\$8,00 (375 ml)	1.5 onz	1,00	16 % DECORACION	0,15
Trópico Seco	\$12,00 (750 ml)	1.5 onz	0,46	22 % SERVICIO	0,32
				PRECIO DE VENTA	\$ 1,93
PONDO				COSTO TOTAL	0,88
Ron San Miguel	\$ 8,00 (750 ml)	1 onz	0,30	16 % DECORACION	0,14
Jugo Tomate árbol	\$ 1.50 (pulpa)	1.5 onz	0,17	22 % SERVICIO	0,19
Jugo de Piña	\$ 1.50 (pulpa)	1.5 onz	0,17	PRECIO DE VENTA	\$ 1,21
Zumo de limón	\$ 2.20 (pulpa)	½ onz	0,24		
DE LAS PEÑAS				COSTO TOTAL	0,71
Ron San Miguel	\$ 8,00 (750 ml)	1 onz	0,30	16 % DECORACION	0,11
Jugo de Naranja	\$ 2.20 pulpa	1.5 onz	0,24	22 % SERVICIO	0,16
Jugo de Frutilla	\$ 1.50 (pulpa)	1.5 onz	0,17	PRECIO DE VENTA	\$ 0,98
EL SOCITO				COSTO TOTAL	0,84
Ron San Miguel	\$ 8 (750 ml)	1.5 onz	0,45	16 % DECORACION	0,13
Plátano	\$ 0,20 (und)	70 gramos	0,10	22 % SERVICIO	0,18
Jugo de Piña	\$150 8pulpa)	1.5 onz	0,17	PRECIO DE VENTA	\$ 1,15
Leche	\$ 0,80 (litro)	1 onz	0,12		

RONDADOR				COSTO TOTAL	0,91
Trópico seco	\$12,00 (750 ml)	1 onz	0,46	16 % DECORACION	0,09
Coctiki limón	\$ 7,50 (750 ml)	1 onz	0,28	22 % SERVICIO	0,20
Jugo de melón	\$ 1.50 (pulpa)	3.5 onz	0,17	PRECIO DE VENTA	\$ 1,20
SISA				COSTO TOTAL	1,62
Norteño	\$ 8,00 (750 ml)	1.5 onz	0,45	16 % DECORACION	0,26
Lovisone chocolate	\$ 8.00 (375 ml)	1 onz	1,00	22 % SERVICIO	0,36
Jugo de Naranjilla	\$1,50 (pulpa)	3 onz	0,17	PRECIO DE VENTA	\$ 2,24
ALBAZO					
Solbeso	\$ 24,00 (750 ml)	1 onz	0,93	COSTO TOTAL	1,40
Clara de huevo	\$ 0,12 (und)	¾ onz	0,12	16 % DECORACION	0,22
Sirope de remolacha	\$ 1.24	2 onz	0,11	22 % SERVICIO	0,31
Zumo de limón	\$ 2.20 (pulpa)	½ onz	0,24	PRECIO DE VENTA	\$ 1,93
GORRION				COSTO TOTAL	0,87
Pájaro azul	\$15 (750 ml)	1.5 onz	0,58	16 % DECORACION	0,14
Jugo de Maracuyá	\$ 1.50 (pulpa)	4 onz	0,17	22 % SERVICIO	0,19
Sirope Remolacha	\$ 1.24	¼ onz	0,11	PRECIO DE VENTA	\$ 1,20
SERRANO				COSTO TOTAL	1,09
Ron San Miguel	\$8,00 (750 ml)	1 onz	0,30	10 % DECORACION	0,17
Coctiki limon	\$7,50 (750 ml)	1 onz	0,28	22 % SERVICIO	0,24
Jugo de Piña	\$1.50 (pulpa)	3.5 onz	0,51	PRECIO DE VENTA	\$ 1,50
PANECILLO					
Aguardiente Cristal	\$ 9,00 (750 ml)	1.5 onz	0,52		
Frutilla	\$ 1,40 (1000 gr)	45 gr	0,20	COSTO TOTAL	1,31
Azúcar	\$ 1,00 (1000 gr)	45 gr	0,15	16 % DECORACION	0,20
Zumo de limón	\$ 2.20 (pulpa)	¾ onz	0,32	22 % SERVICIO	0,29
Gaseosa 7 up	\$ 1,00 (litro)	3.5 onz	0,12	PRECIO DE VENTA	\$ 1,80
CARIÑO BONITO					
Konkoco	\$9,00 (750 ml)	1 onz	0,34	COSTO TOTAL	1,48
Triple sec Cold's	\$12 (750 ml)	1 onz	0,46	16 % DECORACION	0,23
Jugo de Maracuya	\$1.50 (pulpa)	2 onz	0,34	22 % SERVICIO	0,32
Jugo tomate de arbol	\$ 1.50 (pulpa)	2 onz	0,34	PRECIO DE VENTA	\$ 2,03
SABIDO				COSTO TOTAL	0,88
Norteño	\$ 8 (750 ml)	1.5 onz	0,45	16 % DECORACION	0,14
Jarabe de ají	\$ 1.16	1 onz	0,09	22 % SERVICIO	0,19
Jugo de Maracuyá	\$1.50 (pulpa)	2 onz	0,34	PRECIO DE VENTA	\$ 1,21
LA AMBATEÑITA					
Cristal	\$9,00 (750 ml)	1.5 onz	0,52	COSTO TOTAL	0,92
Mandarina	\$0,25 (und)	60 gr	0,13	10 % DECORACION	0,15
Azúcar	\$ 1,00 (1000 gr)	30 gr	0,15	22 % SERVICIO	0,20
Gaseosa 7 up	\$ 1,00 (litro)	4 onz	0,12	PRECIO DE VENTA	\$ 1,27
CURIQUINGUE				COSTO TOTAL	1,15

Pájaro Azul	\$15 (750 ml)	1.5 onz	0,64	10 % DECORACION	0,18
Jarabe de ají	\$ 1.16	1 onz	0,09	22 % SERVICIO	0,25
Jugo de Mora	\$1.50 (pulpa)	2.5 onz	0,42	PRECIO DE VENTA	\$ 1,58
SOL NACIENTE				COSTO TOTAL	2,27
Solbeso	\$ 24,00 (750 ml)	1.5 onz	0,98	16 % DECORACION	0,36
Secreto Inti	\$ 17,00 (750 ml)	1.5 onz	0,97	22 % SERVICIO	0,49
Zumo de limón	\$ 2.20 (pulpa)	1.5 onz	0,32	PRECIO DE VENTA	\$ 3,12
MURLACO					
Ron San Miguel	\$8,00 (750 ml)	1 onz	0,30	COSTO TOTAL	1,90
Secreto Inti	\$ 17,00 (750 ml)	1 onz	0,81	16 % DECORACION	0,30
Jugo de Maracuyá	\$1.50 (pulpa)	4 onz	0,68	22 % SERVICIO	0,42
Sirope Remolacha	\$ 1.24	1/4 onz	0,11	PRECIO DE VENTA	\$ 2,62
JOTA JOTA				COSTO TOTAL	1,34
Solbeso	\$ 24,00 (750 ml)	1.5 onz	0,98	16 % DECORACION	0,21
Guitig de mandarina	\$ 0,45 (100 ml)	4 onz	0,23	22 % SERVICIO	0,29
Jarabe de limón	\$ 1.28	1/2 onz	0,13	PRECIO DE VENTA	\$ 1,84
SOLITARIO GEORGE					
Trópico Seco	\$12,00 (750 ml)	1.5 onz	0,32	COSTO TOTAL	1,53
Secreto Inti	\$ 17,00 (750 ml)	¾ onz	0,49	10 % DECORACION	0,24
Jugo de Mango	\$1.50 (pulpa)	3.5 onz	0,62	22 % SERVICIO	0,34
Zumo de limón	\$ 2.20 (pulpa)	½ onz	0,10	PRECIO DE VENTA	2,11
MANZO GUAYAS					
Pájaro Azul	\$15,00 (750 ml)	1.5 onz	0,49	COSTO TOTAL	1,22
Mango pelado	\$ 100 und	60 gr	0,34	10 % DECORACION	0,19
Azúcar	\$ 1,00 (1000 gr)	30 gr	0,15	22 % SERVICIO	0,26
Sirope de remolacha	\$ 1.24	1 onz	0,24	PRECIO DE VENTA	\$ 1,67
AMARU					
Ron San Miguel	\$ 8,00 (750 ml)	1.5 onz	0,43		
Licor Charleston	\$ 12,70 (750 ml)	1 onz	0,49		
Jugo de Maracuyá	\$ 1.50 (pulpa)	2 onz	0,34	COSTO TOTAL	1,88
Jugo de Piña	\$ 1.50 (pulpa)	2 onz	0,34	10 % DECORACION	0,30
Sirope de limón	\$ 1,28	½ onz	0,12	22 % SERVICIO	0,41
Sirope de remolacha	\$ 1.24	½ onz	0,16	PRECIO DE VENTA	\$ 2,59
CIUDAD BLANCA					
Ron San Miguel	\$8,00 (750 ml)	1.5 onz	0,43		
Triple sec clods	\$12,00 (750 ml)	¾ onz	0,37	COSTO TOTAL	1,62
Jugo de Piña	\$1.50 (pulpa)	4 onz	0,68	10 % DECORACION	0,30
Zumo de limon	\$ 2.20 (pulpa)	¼ onz	0,09	22 % SERVICIO	0,35
Jarabe de Aji	\$ 1.16	½ onz	0,05	PRECIO DE VENTA	\$ 2,27

ANEXO NO 4. Siropes

SIROPE	INGREDIENTES	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD UTILIZAR	PRECIO PORCION
AJI	Ají	0.04 (unidad)	4 und	0.16
Licuar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea	Azúcar	1,00 (Kilo)	½ kg	0.50
	Agua	0,50 (Litro)	1 lt	0.50
	Costo Producción de un litro y medio			\$ 1.16
REMOLACHA	Remolacha	0.12 (unidad)	2 und	0,24
Licuar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea	Azúcar	1,00 (Kg)	½ kg	0.50
	Agua	0,50 (Litro)	1 lt	0.50
	Costo Producción de un litro y medio			\$ 1.24
LIMON	Limón	0.7 (unidad)	4 und	0.28
Licuar los ingredientes hasta tener una mezcla homogénea	Azúcar	1,00 (Kg)	½ kg	0.50
	Agua	0,50 (Litro)	1 lt	0.50
	Costo Producción de un litro y medio			\$ 1.28

ANEXO NO 5. Maridaje

COCTEL	MARIDAJE
Espíritu	Recomendado como digestivo que ayude con sabores fuertes
Manglar	Un buen digestivo, que acompaña bien un postre
Don Evaristo	Astringente agradable al paladar como aperitivo
De las peñas	Refrescante acompaña bien comidas fuertes.
El Socito	Cremoso, acompaña bien como postre en una comida
Albazo	Sabor agridulce juega con el paladar como sorbet
Panecillo	Coctel muy refrescante recomendado en un día caluroso.
Sabido	Con ligero gusto picante que incita a consumir más bebidas refrescantes
Sol Naciente	Un buen aperitivo que se puede acompañar con entradas de un menú
Amaru	Coctel muy refrescante, que ayuda a quitar la sed o sabores fuertes
Ciudad Blanca	Coctel que se puede acompañar con sabores nobles agradables al

	paladar.
--	----------

ANEXO NO 6. Ficha de cata de cocteles aplicada con el FOCUS GROUP

NOMBRE DEL COCTEL:			CATEGORIA:		METODO DE ELABORACION:					
INGREDIENTES			CALIFICACION: Siendo 5 la más alta y 1 la más baja.						SUMA	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	COLOR	1	2	3	4	5		
			SABOR	1	2	3	4	5		
			OLOR	1	2	3	4	5		
			PRESENTACION	1	2	3	4	5		
			RECIPIENTE:						TOTAL	
			OBSERVACIONES							
			RECOMENDACIONES							