



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

## **FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

### **CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

#### **MODALIDAD PRESENCIAL**

**Trabajo de grado previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo  
y Hotelería.**

**Tema:**

---

“MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES  
REPRESENTATIVOS DEL ECUADOR Y SU APOORTE A LA DIVERSIDAD  
GASTRONÓMICA NACIONAL”

---

**TUTOR** : Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

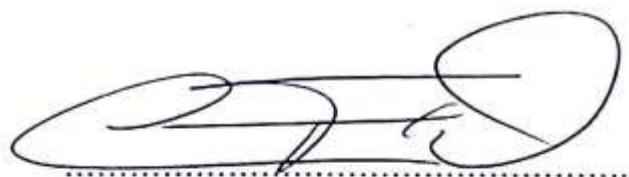
**AUTOR** : Josué Leonardo Romero Fierro

Ambato - Ecuador

2016

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O  
TITULACIÓN CERTIFICA**

Yo, Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate, con CC 1803318169 en mi calidad de tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES REPRESENTATIVOS DEL ECUADOR Y SU APOORTE A LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA NACIONAL”**, desarrollado por el egresado Josué Leonardo Romero Fierro, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, como científicos y reglamentarios del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Humanas de la Educación.



Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate  
DIRECTOR DE TESIS

## AUTORÍA DEL TRABAJO DE GRADO

Dejo constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en los estudios realizados durante la carrera, investigación científica, revisión documental y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios vertidos en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Ambato, febrero 2017

AUTOR

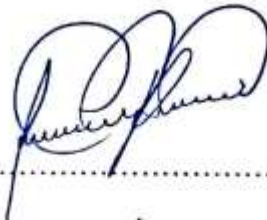


.....  
Sr. Josué Leonardo Romero Fierro

C.I. 1804786166

## CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: "MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES REPRESENTATIVOS DEL ECUADOR Y SU APORTE A LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA NACIONAL", autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.



.....  
ROMERO FIERRO JOSUÉ LEONARDO C.C. 1804786166

AUTOR

**APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CIENCIAS  
HUMANAS DE LA EDUCACIÓN**

**LICENCIATURA EN TURISMO Y HOTELERÍA**


Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Informe de Investigación, sobre el tema: **“MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES REPRESENTATIVOS DEL ECUADOR Y SU APORTE A LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA NACIONAL”**, del Sr. Josué Romero, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería ha sido elaborado de conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Ciencias Humanas de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, febrero 2017

Para constancia firman



Ing. Mg. Diego Melo



Lcdo. Mg. Raúl Tamayo

## **Dedicatoria**

*Con mucho amor dedico este trabajo  
Investigativo a mi Padre Julio Romero,  
Excelente ser humano que lo ha dejado  
Todo en la vida para permitirme llegar  
A este momento tan especial en mi vida  
Que con sus consejos ha sabido guiarme  
Para culminar mi carrera profesional.*

*A mis tías Mariana, Isabel y Margarita  
Que me han acompañado durante todo mi  
Trayecto estudiantil y de vida, porque han  
Velado por mí durante este arduo camino.*

**Josué L. Romero**

## **Agradecimiento**

*Agradezco a Dios por protegerme durante todo mi camino universitario, por protegerme en cada una de las giras, viajes, salidas técnicas, etc. A lo largo de estos años de estudio y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.*

*Agradezco a la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad Técnica de Ambato y a sus docentes por haberme impartido sus conocimientos, adentrarme en el mundo del turismo y la hotelería.*

*A Cristina, por su apoyo incondicional en el transcurso de mi carrera universitaria, por compartir momentos de alegría, tristeza y demostrarme que siempre podré contar con ella.*

*A mis amigos, que entre risas, bromas y enojos han estado ahí a lo largo de estos años de vida universitaria.*

*Y gracias a todos los que nos brindaron su ayuda en este proyecto.*

*Josué L. Romero*

## Índice de contenidos

<b>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN CERTIFICA</b> .....	I
<b>AUTORÍA DEL TRABAJO DE GRADO</b> .....	II
<b>CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR</b> .....	III
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO</b> .....	IV
<b>Dedicatoria</b> .....	V
<b>Agradecimiento</b> .....	VI
<b>RESUMEN EJECUTIVO</b> .....	XIII
<b>Introducción</b> .....	XV
<b>CAPÍTULO I</b> .....	1
<b>EL PROBLEMA</b> .....	1
<b>1.1 Tema</b> .....	1
1.2 Planteamiento del problema.....	1
1.2.1 Contextualización del problema.....	1
<b>1.2.2 Análisis crítico</b> .....	9
1.2.3 Prognosis.....	10
1.2.4 Formulación del problema .....	10
1.2.5 Interrogantes .....	10
1.2.6 Delimitación del Objeto de investigación .....	11
1.2.6.1 Delimitación del contenido: .....	11
1.2.6.2 Delimitación espacial:.....	11
1.2.6.3 Delimitación temporal: .....	12
1.3 Justificación .....	12
1.4 Objetivos .....	13
1.4.1 General.....	13
1.4.2 Específicos .....	13
<b>CAPITULO II</b> .....	14
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	14
2.1 Antecedentes Investigativos.....	14
<b>2.2 Fundamentación filosófica</b> .....	16
<b>2.3 Fundamentación legal</b> .....	16
<b>REGLAMENTO GENERAL A LA LEY DE TURISMO</b> .....	16
ACUERDO INTERMINISTERIAL .....	16
CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR .....	19
<b>2.4 Categorías fundamentales</b> .....	23
2.4.1 Fundamentación teórica Variable Independiente: Mixología Molecular.....	26



<b>MIXOLOGÍA MOLECULAR</b> .....	26
COCINA MOLECULAR .....	27
COCINA DE VANGUARDIA.....	28
2.4.2 Fundamentación teórica Variable Independiente: Diversidad Gastronómica.....	29
<b>DIVERSIDAD GASTRONOMICA</b> .....	29
<b>GASTRONOMIA</b> .....	29
<b>IDENTIDAD NACIONAL</b> .....	30
2.4.3 Fundamentación teórica Variable Independiente: Mixología Molecular.....	31
TURISMO DE ENTRETENIMIENTO.....	31
TURISMO .....	31
<b>ENTRETENIMIENTO</b> .....	31
<b>ATRACTIVO TURISTICO</b> .....	32
TÉCNICAS MOLECULARES.....	32
Técnica de las bebidas carbonatadas.....	32
Técnica del Brulé .....	32
Técnica del nitrógeno líquido .....	32
Técnica de los cocteles gelificados .....	32
Técnica de las espumas.....	33
Técnica del caviar o la esferificación.....	33
<b>BEBIDAS TRADICIONALES</b> .....	33
<b>BEBIDA</b> .....	33
<b>TRADICION</b> .....	34
<b>COMERCIAL</b> .....	34
2.4.4 Fundamentación teórica Variable Independiente: Redes Sociales.....	35
<b>COCINA NACIONAL</b> .....	35
<b>COSTA</b> .....	35
<b>SIERRA</b> .....	36
<b>AMAZONIA</b> .....	36
<b>PANADERÍA</b> .....	37
<b>REPOSTERÍA</b> .....	37
<b>FAST FOOD</b> .....	37
<b>HAMBURGUESA</b> .....	38
<b>PAPAS FRITAS</b> .....	38
<b>SNACKS</b> .....	39
<b>HOT DOG</b> .....	39
<b>BATIDO</b> .....	39

CHORIPAN .....	40
PIZZA .....	40
SHAWARMA.....	40
LICORES .....	41
COCTEL.....	41
APERITIVOS .....	41
REFRESCANTES .....	42
NUTRITIVOS.....	42
DIGESTIVO .....	42
LONG DRINKS.....	42
SHORT DRINKS.....	43
SIN ALCOHOL .....	43
AGUARDIENTES ECUATORIANOS .....	43
Aguardiente anisado.....	43
Aguardiente añejado. ....	43
Aguardiente de caña rectificado.....	44
CAÑA MANABITA.....	44
PAJARO AZUL.....	44
CANTACLARO .....	44
ZHUMIR AGUARDIENTE DE MI TIERRA.....	45
<b>2.5 Hipótesis.....</b>	<b>45</b>
<b>2.6 Señalamiento de variables .....</b>	<b>45</b>
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>46</b>
<b>METODOLOGÍA .....</b>	<b>46</b>
<b>3.1 Enfoque .....</b>	<b>46</b>
3.2 Modalidad básica de la investigación .....	46
<b>3.3 Nivel o tipo de investigación.....</b>	<b>46</b>
<b>3.4 Población y muestra.....</b>	<b>47</b>
<b>3.5 Operacionalización de variables .....</b>	<b>48</b>
<b>3.6 Plan de recolección de información.....</b>	<b>51</b>
3.7 Plan de procesamiento de la información .....	51
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>52</b>
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS .....</b>	<b>52</b>
4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	52
4.2 Verificación de hipótesis.....	60
4.2.1 Planteamiento de la hipótesis.....	61

4.2.2 Selección del nivel de significación.....	61
4.2.3 Descripción de la población.....	61
4.2.4 Especificación de lo establecido .....	63
4.2.5 Especificación de las Regiones de Aceptación y Rechazo .....	64
4.2.6 Recolección de Datos y Cálculo de la Estadística. ....	65
<b>CAPITULO V.....</b>	<b>67</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>67</b>
5.1 CONCLUSIONES .....	67
5.2 RECOMENDACIONES.....	68
<b>CAPITULO VI.....</b>	<b>69</b>
<b>PROPUESTA .....</b>	<b>69</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>85</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>81</b>

## Índice de Tablas

Tabla 1: Operacionalización variable independiente.....	48
Tabla 2: Operacionalización variable dependiente.....	50
Tabla 3: Plan de recolección de información.....	51
Tabla 4: pregunta N° 1.....	52
Tabla 5: pregunta N° 2.....	53
Tabla 6: pregunta N° 3.....	54
Tabla 7: pregunta N° 4.....	55
Tabla 8: pregunta N° 5.....	56
Tabla 9: pregunta N° 6.....	57
Tabla 10: pregunta N° 7.....	58
Tabla 11: pregunta N° 8.....	59
Tabla 12: pregunta N° 9.....	60
Tabla 13: Descripción de la población.....	61
Tabla 14: Especificación de lo establecido.....	63
Tabla 15: Frecuencia esperada.....	63
Tabla 16: Grados de libertad.....	64
Tabla 17: Recolección de datos (Chi Cuadrado).....	66

## Índice de Gráficos

Gráfico 1: Árbol de problemas .....	5
Gráfico 2: Delimitación espacial.....	7
Gráfico 3: Operacionalización de las variables.....	16
Gráfico 4: Subordinación Variable Independiente.....	17
Gráfico 5: Subordinación Variable Dependiente .....	18
Gráfico 6: Representación gráfica pregunta 1 .....	46
Gráfico 7: Representación gráfica pregunta 2.....	47
Gráfico 8: Representación gráfica pregunta 3.....	48
Gráfico 9: Representación gráfica pregunta 4.....	49
Gráfico 10: Representación gráfica pregunta 5.....	50
Gráfico 11: Representación gráfica pregunta 6.....	51
Gráfico 12: Representación gráfica pregunta 7.....	52
Gráfico 13: Representación gráfica pregunta 8.....	53
Gráfico 14: Representación gráfica pregunta 9.....	54
Gráfico 15: Representación gráfica de la aceptación y rechazo .....	59
Gráfico 16: Pedro Vicente (Gelificación) .....	78
Gráfico 17: Garra Manaba (Nitrógeno) .....	78
Gráfico 18: Taita Carnaval (Espuma) .....	79
Gráfico 19: Con la vena abierta (Esferificación Inversa).....	79
Gráfico 20: Cantacho (Caviar) .....	80
Gráfico 21: Aplicación de la encuesta - Loja.....	80
Gráfico 22: Aplicación de la encuesta – Loja .....	81
Gráfico 23: Aplicación de la encuesta - Cuenca .....	81
Gráfico 24: Aplicación de la encuesta - Loja.....	82
Gráfico 25: Aplicación de la encuesta - Cuenca .....	82
Gráfico 26: Aplicación de la encuesta - Cuenca .....	83

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA**  
**EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA:** “MIXOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A COCTELES CON LICORES REPRESENTATIVOS DEL ECUADOR Y SU APORTE A LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA NACIONAL”

**TUTOR:** Camilo Francisco Torres Oñate

**AUTOR:** Josué Leonardo Romero Fierro

**RESUMEN**

El presente trabajo de investigación se ha elaborado con el propósito de aportar a la diversidad gastronómica del Ecuador, así como incentivar el Turismo de entretenimiento del país, debido a que, a nuestro país se lo considera como un destino turístico pues cuenta con muchos sitios turísticos además de lugares de entretenimiento, pero no todos satisfacen los gustos de turistas nacionales y extranjeros, debido al desconocimiento sobre el impacto que generaría el implementar nuevas técnicas, como las moleculares para que de esta manera la mixología sea la principal herramienta de trabajo.

El limitado conocimiento de la mixología, genera un desinterés por parte de las personas inmersas en la actividad gastronómica y coctelera, estos aspectos tienen como efecto que haya un desconocimiento de las potencialidades turísticas del turismo de entretenimiento.

Como modalidad de investigación se aplicó la investigación de campo debido a que el estudio metódico se lo realizó in situ, se utilizó una encuesta estructurada dirigida a los a los propietarios y bartenders de bares y discotecas de las provincias de Azuay, Loja, Imbabura, Manabí, y Bolívar; y en base a ello se obtiene información con relación al tema de estudio, también se aplicó la investigación bibliográfica porque es indispensable conocer diferentes criterios de autores, a través de la información adquirida se realizó un análisis e interpretación de resultados que permitió concluir que el Ecuador necesita una mayor capacitación en mixología molecular, por estos motivos se ha planteado la elaboración de un recetario de cocteles con licores representativos del Ecuador, mediante las técnicas moleculares el mismo que será de ayuda para satisfacer a los turistas.

**Palabras claves:** Mixología, molecular, cocteles, licores ecuatorianos, diversidad gastronómica

## **Introducción**

En el presente proyecto sobre: “Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional”, se enfatiza la realización de una investigación comprendida en seis capítulos que se mencionan a continuación:

**CAPÍTULO I.-** Se plantea el problema de la investigación, se justifica su importancia, se realiza su contextualización a nivel macro, meso y micro y se establecen los objetivos a alcanzar al concluir el estudio.

**CAPÍTULO II.-** Concerniente al Marco Teórico, se establecen antecedentes investigativos, se fundamenta de manera filosófica, legal y teórica, se implantan categorías fundamentales, además se plantea la hipótesis y se establecen las respectivas variables de investigación.

**CAPÍTULO III.-** Corresponde a la metodología, se analiza el enfoque, la modalidad básica y el tipo de investigación, se determina la población y se calcula la muestra de estudio. Se realiza la operacionalización de las variables, el plan de recolección de información y el de procesamiento de la misma.

**CAPÍTULO IV.-** Presenta el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas que se aplica a la muestra de estudio, con lo que se verifica la hipótesis planteada para posteriormente definir el nivel de significación y realizar el cálculo estadístico.

**CAPÍTULO V.-** Abarca las conclusiones y recomendaciones del proyecto.

**CAPÍTULO VI.-** Corresponde a la propuesta, se detallan los datos informativos, se justificación la propuesta, se plantean objetivos, y finalmente se elabora la propuesta.

**CAPÍTULO VII.-** Se redacta un artículo académico (Paper) como aporte a la investigación realizada la cual sirve como apoyo al estudio, se realiza un resumen traducido al idioma inglés, posteriormente la introducción, que contiene el problema central y los objetivos, se describe la metodología de la investigación,



para realizar el análisis, discusión de los resultados, finalmente se da las conclusión.

# CAPÍTULO I

## EL PROBLEMA

### 1.1 Tema

“Mixología Molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad Gastronómica Nacional”

### 1.2 Planteamiento del problema

#### 1.2.1 Contextualización del problema

“A través de los años, **el mundo entero** ha venido creciendo, evolucionando y desarrollando nuevas tecnologías los distintos campos, y no se quedan por fuera de este cambio los alimentos y las bebidas logrando adaptarse a las nuevas tendencias del mundo actual mediante la innovación. Los alimentos fueron los primeros en evolucionar a lo que hoy se conoce como “Gastronomía Molecular” (aplicación de la ciencia a la práctica culinaria y más concretamente al fenómeno gastronómico).

“Después de la gran innovación de la Gastronomía Molecular, fue el turno para las bebidas, es decir, la “mixología” o coctelería. Hervé This, la mixología molecular es la aplicación práctica de los descubrimientos teóricos de la Gastronomía Molecular en el ámbito del bar”. (Gallo, 2010)

Los cambios que día tras día se da en el mundo entero es de gran importancia para la humanidad, puesto que ayuda a crear nuevos productos, nuevas tendencias, que son beneficiosas, como los alimentos y bebidas que han evolucionado hasta llegar a la tendencia molecular.

“La mixología molecular nace de la idea de proveer a los consumidores nuevas experiencias. Esto se basa en la mixología normal, pero dándole el plus de agregar un sabor nuevo, gracias a técnicas culinarias, como podría ser el flamear,

congelar, o usar ingredientes como ácidos naturales. Buscando siempre que lo inusual e inesperado sea lo que dicte la pauta, para la creación de los más variados e imaginables sabores, siempre con similitudes genéticas de sabor, dando a los consumidores la opción de mejorar los sabores de sus bebidas saliendo de la monotonía.” (Ortíz, 2010)

A pesar de su reciente aparición, la mixología molecular ha revolucionado en el mundo de la coctelería, pues se encarga de darle un plus a lo cotidiano, para salir de lo normal y crear algo nuevo, dándole así una manera diferente de degustar de un coctel al cliente.

“La Mixología Molecular busca efectuar nuevas técnicas en la elaboración de bebidas; ideas basadas en el conocimiento físico y químico de las sustancias que se manejan en la elaboración de cocteles, todo esto, con la finalidad de crear, no sólo nuevas mezclas de sabores, sino que mediante la combinación de las sustancias empleadas, se produzca una nueva sensación en el paladar de las personas.” (Diario de Yucatán, 2013)

Es importante destacar que existen diferentes técnicas que se emplean en la mixología molecular, una de ellas y la más utilizada es la esferificación, sin dejar de lado las demás; la esferificación se utiliza para crear nuevas y diferentes sensaciones en el paladar de los clientes, al ser esferas de cubierta gelatinosa con centro líquido.

La revista Drinks Internacional como cada año selecciona a los 50 mejores bares del mundo 2016 desde su creación en 2011. Los primeros diez de la lista se ubican en Nueva York, Londres y Atenas.

En la pasada edición, el bar londinense Artesian, se alzaba con el podio por cuarto año consecutivo. Este año, el bar The Dead Rabbit Grocery and Grog, regentado por Sean Muldoon y Jack McGarry, encabeza la lista de esta edición. Se encuentra ubicado en el número 30 de la Water Street en Nueva York y su interior es vanguardista aunque con un marcado aire de pub irlandés. Más de 64 cócteles combinan la carta que cambian cada año a gusto de la clientela.

Conoce todas las novedades en el listado completo de los 50 mejores bares del mundo 2016:

1. The Dead Rabbit (Nueva York)
2. American Bar (Londres)
3. Dandelyan (Londres)
4. Connaught Bar (Londres)
5. Attaboy (Nueva York)
6. The Gibson (Londres)
7. Employees Only (Nueva York)
8. Nomad Bar (Nueva York)
9. The Clumsies (Atenas)
10. Happiness Forgets (Londres)
11. Manhattan (Singapur)
12. The Baxter Inn (Sídney)
13. Licoreria Limantour (México)
14. 28 Hongkong Street (Singapur)
15. Speak Low (Shangai)
16. The Broken Shaker (Miami Beach)
17. Candelaria (Paris)
18. Tales & Spirits (Ámsterdam)
19. Nightjar (Londres)
20. Maison Premiere (Nueva York)
21. Operation Dagger (Singapur)

22. Black Pearl (Melbourne)
23. High Five (Tokyo)
24. Little Red Door (Paris)
25. Linje Tio (Estocolmo)
26. Central Station (Beirut)
27. Lobster Bar & Grill (Hong Kong)
28. Mace (Nueva York)
29. Smuggler's Cove (San Francisco)
30. Bar Termini (Londres)
31. La Factoría (Puerto Rico)
32. Oriole (Londres)
33. The Jerry Thomas Project (Roma)
34. Dante (Nueva York)
35. Trick Dog (San Francisco)
36. ABV (San Francisco)
37. The Walkers Inn (Los Ángeles)
38. Nottingham Forest (Milán)
39. Aviary (Chicago)
40. Baba Au Rum (Atenas)
41. Quinary (Hong Kong)
42. Himkok (Oslo)
43. Lost + Found (Chipre)

44. Ruby (Copenhague)
45. PDT (Nueva York)
46. Bulletin Place (Sydney)
47. Bramble (Edimburgo)
48. Callooh Callay (Londres)
49. Florería Atlántico (Buenos Aires)
50. Buck & Breck (Berlín) (BALANZINO)

“**América Latina** está pasando por un proceso muy emocionante donde la coctelería cada vez crece más. Gracias a la tecnología y facilidad para recabar información, los bartenders tienen acceso a lo que los demás países están haciendo, emulando lo positivo, adaptando recetas y creando tendencias nuevas adaptadas a sus consumidores.

Así mismo, gracias a la inclusión de diferentes marcas de destilados y licores, el abanico de posibilidades de mezclas aumenta raudamente. Muchas marcas de destilados y compañías cuentan con sistemas de entrenamientos como Diageo Bar Academy, competencias nacionales e internacionales como que impulsan a los bartenders y a la coctelería a nuevos niveles de exigencias y creatividad.” (Marín, 2015)

Pero, no solamente se ha desarrollado la mixología molecular en argentina, sino que además se está implementando en otros países de América, como Perú, Colombia, México con mayor escala, y otros en los que recién se está desarrollando esta técnica como es el caso de Ecuador.

En Perú se está acoplando la mixología molecular mediante eventos de negocios en los que se presentan nuevos sabores de la coctelería nacional, mediante esta nueva técnica molecular, según lo publicado en (Diario El Comercio, Perú, 2010).

Además de talleres y conferencias que se vienen impartiendo en la temática de Mixología Molecular para que se pueda dar a conocer más sobre esta innovación en el mundo de la coctelería, según (Gutiérrez, 2013).

“En Argentina, se encuentran las técnicas revolucionarias en los bares que están dando un nuevo giro a la mixología, así se tiene que La idea del barman es llegar a experiencias desconocidas que escapan a la típica presentación del apio en el Bloody Mary o la sombrilla del Margarita. Se trata de «traos con espumas, con aire, esferificaciones, que no sólo son muy agradables, sino que tienen tiempos de degustación. No nos quedamos sólo con el sabor, sino que involucramos los cinco sentidos. La gente que viene al bar busca innovación», sostiene Pablo Canalicchio, chief bartender de Mixology en Palermo Soho, que no sólo es uno de líderes de esta vanguardia, sino que tiene la colección de piscos más grande de América.” (Ros, 2009)

Una nueva tendencia en un país no se da solamente mediante conferencias o eventos, sino por la iniciativa de las personas del lugar, las cuales crean los cocteles y dan a conocer a los demás, como es el caso un caso especial de Perú:

“Giancarlo Nazario a su regreso a Lima con sus nitrógenos, tubos de ensayo y espumas parecía más un científico loco que en un bartender o mixólogo como el precisaba cada vez que era cuestionado. Y sorprendió con cócteles tan novedosos que incluso se podían comer como el pop corn de pisco sour y otros más.” (Diario El Comercio, Perú, 2014)

Algunos más tradicionales, otros más nuevos, donde bailar salsa o comer como los dioses.

En este listado de los 10 bares de América Latina, encontrarás lugares donde, además de pasarla bien, te acercaras a las tradiciones y cultura de cada país.

1. La Bodeguita del Medio - La Habana, Cuba
2. Cantina La Capilla - Tequila, México
3. Licorería Limantour - Ciudad de México, México
4. El Maní es así - Caracas, Venezuela
5. Andrés Carne de Res - Bogotá, Colombia
6. Florería Atlántico - Buenos Aires, Argentina
7. Taberna Queirolo - Lima, Perú
8. Río Scenarium - Río de Janeiro, Brasil
9. Baar Fun-Fun - Montevideo, Uruguay
10. La Piojera - Santiago de Chile, Chile (Viajeros.com, 2015)

“**En Ecuador** pocos chefs han profundizado en la cocina molecular, de hecho es una de las corrientes culinarias que más investigación requiere (...) los procesos que se involucran en la elaboración de esta comida son gelificaciones, esferificaciones, emulsificaciones, espesantes, transformaciones y transglutamitantes. (Diario El Telégrafo, 2014)

En el caso de Ecuador, se puede decir que la mixología molecular está recién estableciéndose, pues pocos chefs han profundizado en esta nueva tendencia, pero, no quiere decir que no exista, hay un restaurant el pionero en Ecuador llamado Matteroni que ofrece gastronomía y coctelería molecular.

La técnica molecular es una innovación según (Diario La Hora, 2011), “Esta innovación te enseña a saborear de otra manera las comidas y bebidas; los chefs Jesús Rojas, Juan Carlos Romo y Pablo Holguín del Restaurante Bar Hiku, trabajan con fórmulas en las que procesos químicos y físicos le ponen el toque especial a los alimentos.”



En las bebidas, el hombre clave es Juan Pablo Tufiño, chef de la mixología, varias veces campeón de los bartenders nacionales y creador de numerosos cocteles. Juan nos ha preparado una hilera de degustación. (Cuvi, 2012)

Con el paso del tiempo se puede notar que están incrementando personas interesadas en la mixología molecular, pues existen ya cursos, conferencias y capacitaciones sobre esta nueva tendencia innovadora en nuestro país.

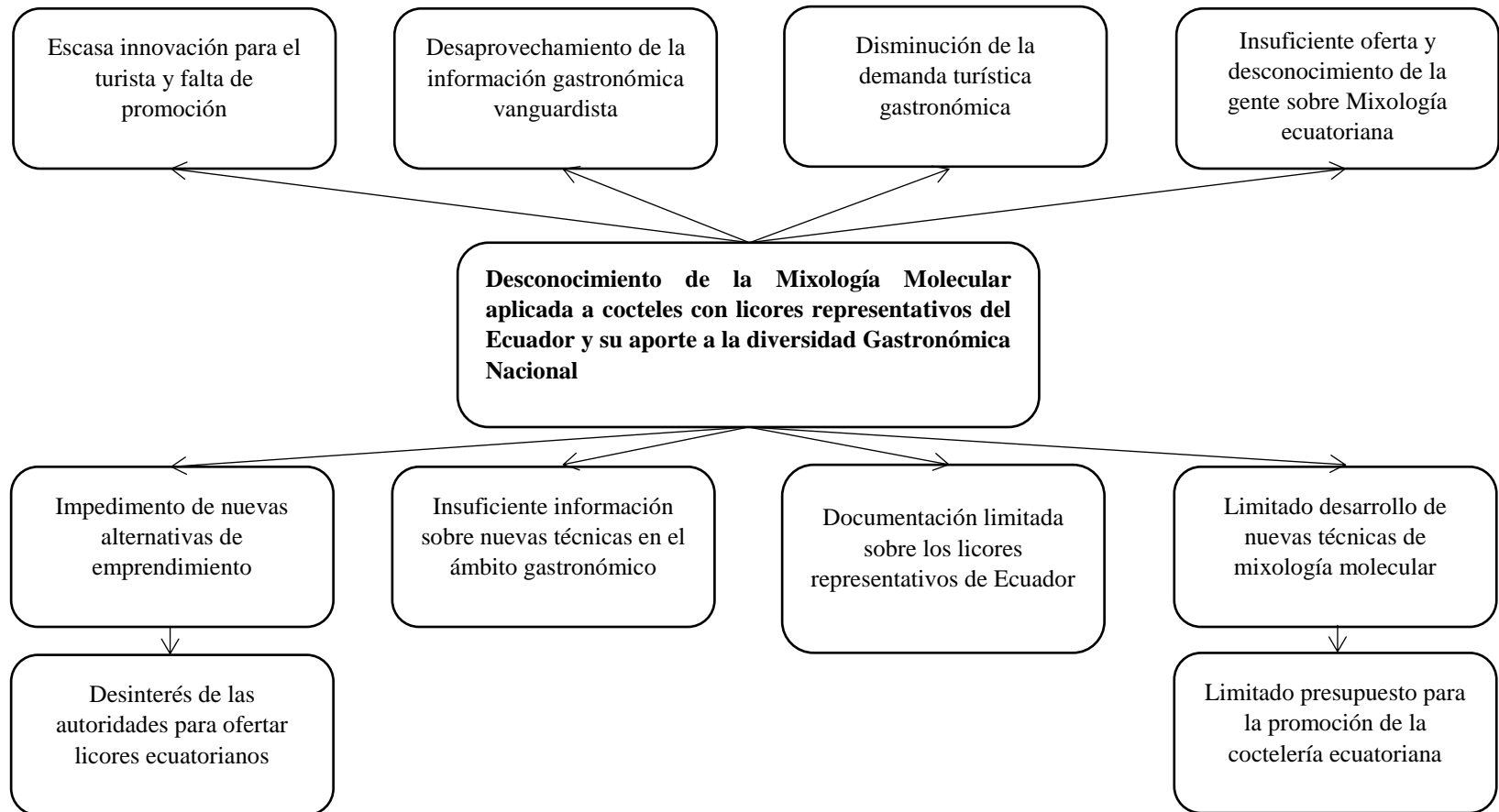
En Ecuador se ha tomado como referencia los mejores bares de la ciudad capital  
Los cuales son:

1. La Tokata
2. Radar
3. Sports Planet - Plaza de las Américas
4. Fresa Cereza
5. Abysmo
6. House of Rock
7. Bandido Brewing
8. Grima
9. Taita Rock
10. Strawberry Fields - González Suárez (En Quito Beta)

Los bares mencionados con anterioridad son catalogados los mejores en Quito, Latinoamérica y el mundo debido a que mantienen dos ámbitos fundamentales como son la creatividad en los productos ofertantes y la innovación.

## 1.2.2 Análisis crítico

Gráfico 1: Árbol de problemas



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

El desconocimiento de la Mixología Molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad Gastronómica Nacional se produce por diferentes causas como el impedimento de nuevas alternativas de emprendimiento, el mismo que se da por el desinterés de las autoridades para ofertar licores ecuatorianos, otro efecto es la insuficiente información sobre las nuevas técnicas en el ámbito gastronómico, además de la documentación limitada sobre los licores representativos de Ecuador, y el limitado desarrollo de nuevas técnicas de mixología molecular que se da por el definido presupuesto para la promoción de la coctelería ecuatoriana.

Los efectos que produce el desconocimiento de la Mixología Molecular es la escasa innovación para el turista y la falta de promoción, el desaprovechamiento de la información gastronómica vanguardista, igualmente este desconocimiento provoca la disminución de la demanda turística gastronómica, así como la insuficiente oferta y desconocimiento de la gente sobre Mixología ecuatoriana

### **1.2.3 Prognosis**

De no realizarse la presente investigación continuaría la problemática sobre el tema, lo que a futuro generaría efectos irreversibles como el no desarrollo de nuevas alternativas para el turista debido a que no se utiliza licores representativos en la elaboración de cocteles moleculares.

También de no realizarse la investigación, no se podrá tomar decisiones acertadas que ayuden al auge de la mixología molecular que con el pasar de los años podría convertirse en una potencia turística a nivel nacional e internacional.

### **1.2.4 Formulación del problema**

¿Cómo aporta la mixología molecular en la diversidad Gastronómica Nacional?

### **1.2.5 Interrogantes**

- ✓ ¿De qué manera aporta la mixología molecular en la preparación de cocteles con licores representativos?

- ✓ ¿Cuál es el aporte de la diversidad gastronómica a nivel nacional?
- ✓ ¿Qué beneficios aporta esta nueva tendencia a la diversidad gastronómica nacional?

## **1.2.6 Delimitación del Objeto de investigación**

### **1.2.6.1 Delimitación del contenido:**

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: la mixología molecular, diversidad Gastronómica Nacional

### **1.2.6.2 Delimitación espacial:**

El presente trabajo se investigará tomando como referencia las provincias de Imbabura, Manabí, Bolívar, Azuay y Loja.

*Gráfico 2: Delimitación espacial*



*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

### **1.2.6.3 Delimitación temporal:**

La investigación se realizará durante el periodo académico de Abril – Septiembre 2016

### **1.3 Justificación**

La iniciativa de investigación surge por el interés de elaborar cocteles con licores representativos del Ecuador mediante la técnica de mixología molecular, además de considerar el hecho de que no se han realizado investigaciones de este tipo y sería de suma importancia para el desarrollo gastronómico de nuestro país y su fortalecimiento como destino turístico.

Resulta de gran importancia realizar la presente investigación puesto que este tema es bastante atractivo y novedoso debido a que es una nueva tendencia de elaborar cocteles en la actualidad, lo que aportará a la diversidad gastronómica en el Ecuador.

Mediante la aplicación del proyecto de investigación, se beneficiará el sector turístico nacional y regional, por ser una temática innovadora y moderna, es una forma clara de atraer turistas y de esta manera ellos puedan conocer más de nuestro país.

Este proyecto de investigación puede ser tomado como guía porque tiene información sobre la coctelería y gastronomía tradicional y molecular; al mismo tiempo al ser datos actualizados, permitirá a los interesados tener una base reciente y concreta para posibles investigaciones similares. Este proyecto ayudará a la creación de cocteles representativos del Ecuador, con el propósito de tener una información más clara, precisa y concisa del mismo que ayudará al desarrollo de la diversidad gastronómica, e incremento de fuentes de trabajo.

El presente proyecto es totalmente factible de realizar pues se cuenta con los recursos necesarios para poderlo llevar a cabo. El recurso humano compuesto por mi persona como investigador, apoyo profesional del tutor, además de chefs

especializados que están totalmente dispuestos a colaborar con toda la información necesaria para poder elaborar un documento informativo de carácter público y de fácil entendimiento para todas las personas que estén interesadas en colaborar.

Esta investigación para los visitantes es algo novedoso e innovador porque gracias a ésta se puede dar a conocer a propios y extraños la mixología molecular ecuatoriana , que se puede lograr a base de licores representativos de nuestro país, para llegar a ser uno de los principales atractivos que llame la atención de los turistas.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 General**

Investigar el aporte de la mixología molecular en la diversidad gastronómica del país.

### **1.4.2 Específicos**

- Desarrollar cocteles a base de licores ecuatorianos.
- Determinar la influencia de la mixología en el desarrollo del turismo gastronómico y de entretenimiento.
- Aportar información de vanguardia en el ámbito de la mixología del Ecuador
- Diseñar un recetario de cocteles utilizando los licores más representativos del Ecuador.

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Antecedentes Investigativos**

Según (Vélez, 2009): “Propuesta de Creación de Nuevos Platos de la Cocina Ecuatoriana a Base de la Técnica de Cocina Molecular”

Universidad: Universidad Tecnológica Equinoccial

Año: 2009

Conclusiones:

1. Se ha logrado establecer los productos y alimentos típicos de la cocina ecuatoriana como parte de la cocina molecular. Los alimentos están compuestos por millones de moléculas, olemos y comemos moléculas. Saber eso nos da la capacidad de hacer cambios o incorporar nuevos ingredientes y que mejor esta oportunidad de poder fusionar los mismos con nuestra comida tradicional.
2. Se pudo determinar la aceptación de la cocina molecular en el país donde los resultados nos indican que los grandes hoteles y restaurantes son los que más la practican.

Comentario: Con éste estudio se pretende crear nuevos platos con nuestros amplios recursos naturales que tenemos y que no son explotados de manera adecuada sin caer en lo cotidiano o en la elaboración de comida tradicional y repetitiva.

Según (Ochoa, 2009) : “In The Lab” Bar & Lounge

Universidad: Universidad de las Américas

Año: 2009

Conclusiones:

1. El proyecto que se realizará tiene una gran iniciativa dentro de la coctelería tradicional, pero a su vez como un concepto nuevo todo se va a determinar por el mercadeo del negocio.
2. Dentro de la capacitación del personal será al principio muy difícil especialmente para los mixólogos o bartenders que realizarán el trabajo, ya que en la ciudad no tenemos gente capacitada en el concepto.

Comentario: Para el desarrollo del presente trabajo de investigación son necesarias dos partes muy importantes como es el mercado y trabajar en la capacitación del personal encargado de elaborar los cocteles moleculares.

Según (Mena, 2015) “La mixología y su impacto en el desarrollo del turismo de entretenimiento en la provincia de Tungurahua.”

Universidad: Universidad Técnica de Ambato

Año: 2015

Conclusiones:

1. Es notorio la falta de conocimiento con respecto a mixología o coctelería, con relación al turismo de entretenimiento.
2. La población investigada está de acuerdo que el Turismo de entretenimiento va adquiriendo importancia en nuestra provincia ya que hoy en día la población toma como opción nuevas formas de distracción.
3. El Turismo de entretenimiento podría genera nuevos ingresos económicos y contribuir al incremento de la actividad turística

Comentario: es importante la capacitación en temas de mixología, debido a que el turismo de entretenimiento va creciendo cada vez, y con la coctelería se puede ofrecer otra manera de distracción a los turistas, generando así nuevos ingresos económicos e incrementando la actividad turística.



## **2.2 Fundamentación filosófica**

Esta investigación se fundamenta mediante el paradigma crítico propositivo porque se analiza una realidad social dentro del campo del turismo en sus variables, se plantea una alternativa propositiva para contribuir a la mixología. Razón por la cual es necesario trazar estrategias que aporten a mejorar el desarrollo de la diversidad gastronómica nacional.

## **2.3 Fundamentación legal**

### **REGLAMENTO GENERAL A LA LEY DE TURISMO**

#### **TITULO SEGUNDO**

#### **DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS**

#### **CAPITULO I**

#### **DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y SU CATEGORIZACION**

**Art. 43.-** Definición de las actividades de turismo.- Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, las siguientes son las definiciones de las actividades turísticas previstas en la ley:

b) Servicio de alimentos y bebidas: Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento;

### **ACUERDO INTERMINISTERIAL**

**Ministerio del Interior**

**Ministerio de Turismo**

### **ACUERDAN**

**Art. 2.-** Sustitúyase el primer inciso del artículo 1 del Acuerdo Interministerial o. 1470 de 15 de junio del 2010, por el siguiente:

Regular la venta de bebidas alcohólicas de cualquier tipo en establecimientos registrados como turísticos, determinados en el artículo 5 de la Ley de Turismo, dentro de los siguientes lineamientos:

a) En los establecimientos de comidas y bebidas, incluidos los de comidas rápidas, se permitirá el expendio de bebidas alcohólicas dentro del siguiente horario:

**De lunes a jueves:**

Restaurantes hasta las 00h00

Bares hasta las 00h00

Cafeterías hasta las 00h00

Fuentes de soda hasta las 00h00

Locales de comida rápida hasta las 00h00

**Viernes y sábados**

Restaurantes hasta las 02h00

Bares hasta las 02h00

Cafeterías hasta las 02h00

Fuentes de soda hasta las 02h00

Locales de comida rápida hasta las 02h00

b) Límites de expendio o entrega gratuita de bebidas alcohólicas para establecimientos de diversión

**De lunes a jueves**

Discotecas hasta las 00h00

Salas de baile hasta las 00h00

Peñas hasta las 00h00

Salas de banquetes hasta las 00h00

Centros y complejos de convenciones hasta las 00h00

Marinas y muelles hasta las 00h00

**Viernes y sábado**

Discotecas hasta las 02h00

Salas de baile hasta las 02h00

Peñas hasta las 02h00

Salas de banquetes hasta las 02h00

Centros y complejos de convenciones hasta las 02h00

Marinas y muelles hasta las 02h00

**Art. 3.-** Modifíquese el segundo inciso del artículo del Acuerdo Interministerial No. 1470 de 15 de junio de 2010, por el siguiente:

A fin de respetar las tradiciones gastronómicas de las personas, especialmente en cuanto a las manifestaciones culturales que vinculan los alimentos y bebidas, se exceptúa de la prohibición de expender bebidas alcohólicas los días domingo a los establecimientos turísticos registrados conforme los determina el artículo 1 del presente Acuerdo, de acuerdo con el siguiente horario:

Restaurantes hasta las 22h00

Cafeterías hasta las 22h00

Locales de comida rápida hasta las 22h00

Salas de banquetes entre las 10h00 y las 16h00

Centros y complejos de convenciones entre las 10h00 y las 16h00

Marinas y muelles entre las 10h00 y las 16h00

Establecimientos que prestan servicios complementarios en establecimientos de alojamiento hasta las 22h00

Estos establecimientos podrán expender bebidas alcohólicas, según el horario fijado, solamente cuando sean solicitadas por los clientes para acompañar la comida.

## **CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR**

### **TITULO I**

#### **ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DEL ESTADO**

##### **Capítulo tercero**

##### **Derechos de las personas y grupos de atención prioritaria**

##### **Sección quinta**

##### **Niñas, niños y adolescentes**

**Art. 46.-** El Estado adoptará, entre otras, las siguientes medidas que aseguren a las niñas, niños y adolescentes:

5. Prevención contra el uso de estupefacientes o psicotrópicos y el consumo de bebidas alcohólicas y otras sustancias nocivas para su salud y desarrollo.

## **LEY ORGANICA DE SALUD**

### **CAPITULO II**

De la autoridad sanitaria nacional, sus competencias y Responsabilidades

**Art. 6.-** Es responsabilidad del Ministerio de Salud Pública: 18. Regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad, a

través del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Dr. Leopoldo Izquieta Pérez y otras dependencias del Ministerio de Salud Pública;

## **CAPITULO II**

De la alimentación y nutrición

**Art. 16.-** El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.

## **TITULO UNICO**

### **CAPITULO I**

Del registro sanitario

**Art. 137.-** Están sujetos a registro sanitario los alimentos procesados, aditivos alimentarios, medicamentos en general, productos nutracéuticos, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, medicamentos homeopáticos y productos dentales; dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y de diagnóstico, productos higiénicos, plaguicidas para uso doméstico e industrial, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación.

### **CAPITULO II**

De los alimentos

**Art. 145.-** Es responsabilidad de los productores, expendedores y demás agentes que intervienen durante el ciclo producción consumo, cumplir con las normas establecidas en esta Ley y demás disposiciones vigentes para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos para consumo humano.

**Art. 146.-** En materia de alimentos se prohíbe:

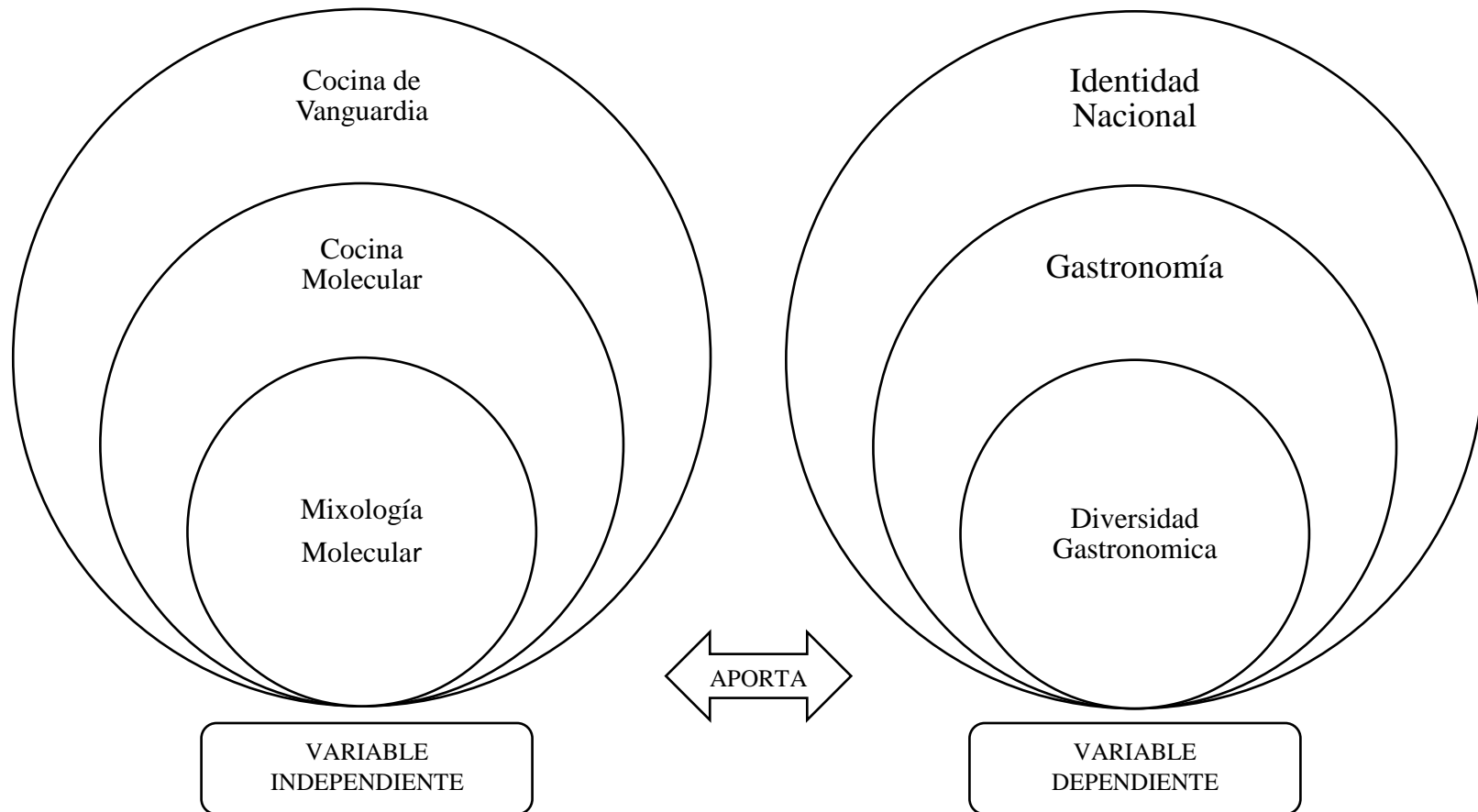
- a) El uso de aditivos para disimular, atenuar o corregir las deficiencias tecnológicas de producción, manipulación o conservación y para resaltar fraudulentamente sus características;
- b) La utilización, importación y comercialización de materias primas no aptas para consumo humano;
- c) La inclusión de sustancias nocivas que los vuelvan peligrosos o potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores;
- d) El uso de materias primas y productos tratados con radiaciones ionizantes o que hayan sido genéticamente modificados en la elaboración de fórmulas para lactantes y alimentos infantiles;
- e) El procesamiento y manipulación en condiciones no higiénicas;
- f) La utilización de envases que no cumplan con las especificaciones técnicas aprobadas para el efecto;
- g) La oferta de un alimento procesado con nombres, marcas, gráficos o etiquetas que hagan aseveraciones falsas o que omitan datos de manera que se confunda o lleve a error al consumidor;
- h) El almacenamiento de materias primas o alimentos procesados en locales en los que se encuentren sustancias nocivas o peligrosas;
- i) Cualquier forma de falsificación, contaminación, alteración o adulteración, o cualquier procedimiento que produzca el efecto de volverlos nocivos o peligrosos para la salud humana; y,
- j) La exhibición y venta de productos cuyo período de vida útil haya expirado.

**Art. 149.-** El desarrollo, tratamiento, elaboración, producción, aplicación, manipulación, uso, almacenamiento, transporte, distribución, importación, comercialización y expendio de alimentos para consumo humano que sean o contengan productos genéticamente modificados, se realizará cuando se

demuestre ante la autoridad competente, mediante estudios técnicos y científicamente avanzados, su inocuidad y seguridad para los consumidores y el medio ambiente.

## 2.4 Categorías fundamentales

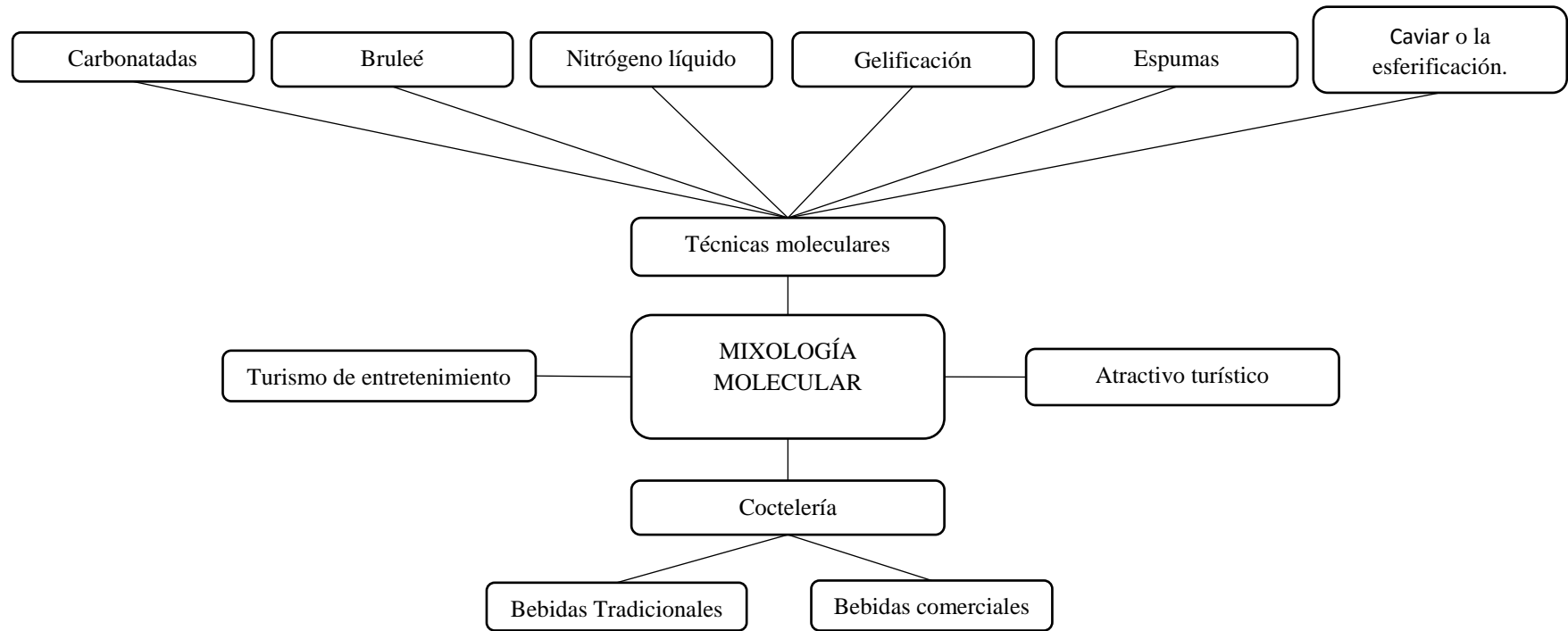
Gráfico 3: Operacionalización de las variables



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

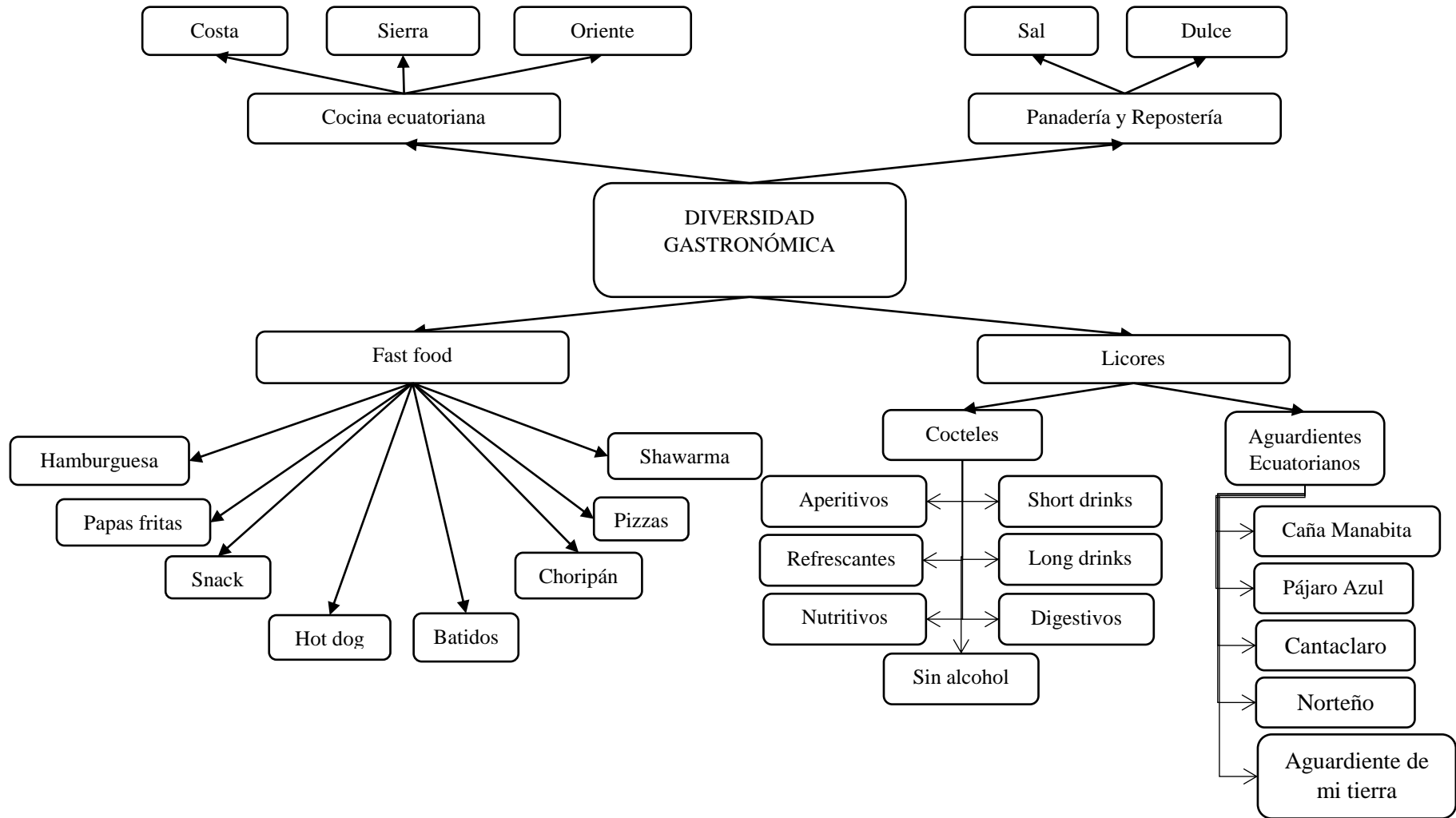


Gráfico 4: Subordinación Variable Independiente



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 5: Subordinación Variable Dependiente



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

## 2.4.1 Fundamentación teórica Variable Independiente: Mixología Molecular

### MIXOLOGÍA MOLECULAR

“Un cóctel o coctel (del inglés cocktail) es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en diferentes proporciones, que contiene por lo general unos o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas, salsas, 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.” (Pontillo, 2010)

**Comentario personal:** Se puede interpretar que un coctel es el resultado de la mezcla de diferentes ingredientes como bebidas, jugos, frutas, entre otros, para obtener como resultado una nueva bebida.

La mixología molecular es una forma especializada de mezclar bebidas usando el análisis y técnicas basadas en la ciencia para entender y experimentar con los ingredientes de coctelería a su nivel molecular. (Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, Bares y Restaurantes, 2015)

La mixología es otro término para referirse a la mezcla de bebidas y mixólogo es para referirse al bartender. La mixología es generalmente aceptada como un término más refinado y un estudio más profundo del arte de mezclar bebidas. (EMCEBAR, 2015)

**Comentario personal:** Se puede interpretar la mixología partiendo de la definición de un coctel, que es el resultado de la mezcla de diferentes ingredientes como bebidas, jugos, frutas, entre otros, para obtener como resultado una nueva bebida, a continuación se procede a comentar que la mixología es una forma de

mezclar bebidas, cocteles usando diferentes técnicas, para llevarlo al nivel molecular.

## **COCINA MOLECULAR**

La cocina molecular fue concebida para la creación de un número más bien reducido de platos por lo complejo de los procesos, la corta vida útil de los productos y lo meticulosas que resultan las técnicas que utiliza. Además, requiere de mucho equipo sofisticado y costoso que no se puede trasladar de un lado a otro, punto importante que dificulta también la aplicación de estas técnicas a la cocina de campaña como la que Intercul lleva a cabo, ya que monta una tienda en el campo para la atención de sus comensales. (STATUS UIO, 2015)

Se puede decir que la gastronomía molecular es la aplicación de la ciencia a la gastronomía, estudia las transformaciones físicas y químicas que ocurren en la preparación de un platillo y tiene como objetivo entender qué es lo que realmente sucede dentro de los alimentos.

Sin duda alguna, este tipo de ‘técnica’ es una herramienta para los chefs, la cual les ayuda a mejorar las recetas ya existentes y/o crear otras nuevas, sin perder de vista el objetivo principal: recetas con mayor calidad que proporcionen nuevos olores, sabores y texturas. (La Hora, 2012)

La Gastronomía Molecular es una disciplina que permite entender mejor las reacciones químicas de un alimento, qué es lo que sucede en su interior en el momento de la cocción, y comprender el mecanismo del gusto. Esta "nueva" ciencia también llevó a la evolución de la tecnología culinaria, para permitir desarrollar modernas herramientas, obtener nuevas texturas y utilizar de diferente modo las materias primas disponibles. (Universidad Nacional del Litoral - Facultad de Ingeniería Química, 2008)

## **COCINA DE VANGUARDIA**

Es una disciplina que permite entender mejor las reacciones químicas y físicas de un alimento, que es lo que sucede en su interior en el momento de su cocción, y comprender el mecanismo del gusto permite desarrollar modernas herramientas, obtener nuevas texturas y utilizar de diferente modo las materias primas disponibles. (Riofrio, 2013)

“Hoy en día existen varias tendencias en la gastronomía. Una de ellas y quizás la más fuerte o la que llama más la atención entre los cocineros, en especial los jóvenes, es la cocina molecular que nace como una necesidad de llamar la atención del comensal, mostrándole técnicas, texturas y sabores fuera de lo común para su vista y paladar.” (Herrera, 2011)

“Conseguir un sabor (...) La emergente gastronomía molecular se encarga de estudiar cómo se transforman los componentes de los alimentos en la cocina. Y la industria y los grandes chefs experimentan con ellos para abrir nuevos gustos y mercados.” (Gebellí, 2010)

**Comentario personal:** De acuerdo a las definiciones anteriores la tendencia molecular es una tendencia basada en reacciones físicas y químicas de los alimentos, con el fin de conseguir diferentes sabores, texturas o formas, estas técnicas utilizadas principalmente en la cocina se está expandiendo en otras ramas como es la mixología, que permite crear cocteles, utilizando estas técnicas moleculares.

## **2.4.2 Fundamentación teórica Variable Independiente: Diversidad**

### **Gastronómica**

#### **DIVERSIDAD GASTRONOMICA**

Guayas posee una gran variedad gastronómica fruto de la fusión con otras culturas y sub-grupos comunitarios, obteniendo así una mezcla de costumbres, tradiciones, mitos y leyendas reflejados en sus productos gastronómicos, incorporando sabores y aromas propios de esta tierra y marcando el ritmo de una evolución permanente. (Gobierno Provincial del Guayas, 2013)

El proceso de mestizaje cultural que se suscitó en los pueblos de América desde la conquista, dio inicio a un largo proceso de transculturización y cambio de modelos en la alimentación de los pueblos a lo largo y ancho del continente, un hecho que nos volvió susceptibles a diversas transformaciones.

La conquista española abrió la puerta a una serie de influencias y a la incorporación de elementos a la dieta de los aborígenes, se trata de cómo los españoles, en miras de replicar y mantener sus costumbres alimentarias, trajeron consigo infinidad de nuevas plantas, especias, animales y preparaciones que hasta el momento eran ajenas y desconocidas en el nuevo mundo. (Izquierdo, 2015)

**Comentario personal:** La diversidad gastronómica es el resultado de mestizaje cultural y la multiplicidad de grupos comunitarios, de lo cual se obtiene una mezcla de costumbres y tradiciones, así como el intercambio gastronómico, dando lugar a una nueva diversidad en la gastronomía.

#### **GASTRONOMIA**

La gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social. Así como puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad, ofrecida al visitante para su goce. (Tramontin, 2010 )

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. (...) la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Alva, 2012)

Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos. (Brillant-Savarin, 2010)

**Comentario personal:** Basado en estos conceptos se considera que la gastronomía está ligado con la cultura y el alimento, a menudo se lo utiliza como un elemento representativo de una comunidad, teniendo como eje central la comida y el hombre con respecto a la alimentación.

## **IDENTIDAD NACIONAL**

La sensibilidad afectivo-emocional que produce el apropiarse del pasado, del presente y del futuro de una nación; el correr su misma suerte histórica y que pudiera describirse como orgullo de ser parte de esas experiencias colectivas de la cultura y de la vida en grupo, sean positivas o negativas y de expresarlas como un conjunto de actitudes de solidaridad y de lealtad a los símbolos de la unidad colectiva del grupo nacional. (Navarro, 2014)

La Identidad Nacional es una conciencia social que da sentido de equivalencia y pertenencia del individuo y su comunidad con el Estado Nacional, y se diferencia de otros Estados, afirmando su unión o independencia ante otras comunidades, en

función de rasgos específicos; la fuerza integradora fundamental de esta unión es su historia común, reforzada mediante estructuras políticas, económicas y sociales. (Siordia, 2014)

**Comentario personal:** De los conceptos anteriormente expuestos se argumenta que la identidad nacional se refiere a la parte emocional y afectiva de la sociedad, pues se apropia del pasado, presente y futuro de una nación, expresándolo por medio de la cultura y la actitud hacia los demás, como un modo de conciencia social y pertenencia de un individuo a un estado.

### **2.4.3 Fundamentación teórica Variable Independiente: Mixología Molecular**

## **TURISMO DE ENTRETENIMIENTO**

### **TURISMO**

El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros. (OMT, 1994)

### **ENTRETENIMIENTO**

Conjunto de actividades que permite a los seres humanos emplear su tiempo libre para divertirse, evadiendo temporalmente sus preocupaciones.

El entretenimiento forma parte de la amplia familia del ocio y se ha convertido en un sector floreciente de la actividad económica, especialmente a través de los



parques temáticos y de atracciones, los medios de comunicación y las industrias del cine, la música, los videojuegos y el deporte. (Wikipedia, 2016)

## **ATRACTIVO TURISTICO**

Es el conjunto de lugares, bienes costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante. Esta misma metodología clasifica los atractivos turísticos por categoría, sitios naturales y manifestaciones culturales) y varios tipos y subtipos. (MINTUR)

## **TÉCNICAS MOLECULARES**

### **Técnica de las bebidas carbonatadas**

Se usa el sifón para sodas y cápsulas de CO<sub>2</sub>. (Coctelería, s.f.)

### **Técnica del Brulé**

Se utiliza el soplete con el fin de caramelizar la bebida. (Coctelería, s.f.)

### **Técnica del nitrógeno líquido**

Se utiliza generalmente para dar el aspecto de humo o niebla, mientras se prepara la mezcla de la bebida. (Coctelería, s.f.)

### **Técnica de los cocteles gelificados**

La gelificación se trata de esculpir los sabores en sabrosas perlas, raviolis o spaghettis. Es una de las técnicas más comunes en la mixología. Sin embargo, hay una tendencia a no tener en cuenta la gran diversidad de geles que se pueden hacer

en la cocina. Dependiendo de la naturaleza y las concentraciones del agente gelificante que se utiliza,

A pesar de la amplia gama de posibles texturas, la formación de un gel puede ser definida simplemente como un cambio de estado de líquido a sólido. Este proceso implica un reordenamiento de las moléculas que se alinean y se adhieren hasta que formen una red que atrapa el líquido. (Coctelería.com.mx, s.f.)

### **Técnica de las espumas**

Se usa el sifón, diferentes claras y grasas (Coctelería, s.f.)

### **Técnica del caviar o la esferificación**

Se trata de mezclar alginato de sodio con cualquier líquido y después dejar caer la mezcla en una solución de sal de calcio y agua. Después se deben de sacar con la suficiente rapidez y deben ser convertidas en gelatina en el exterior pero manteniéndose en medio líquidas. Los jugos de frutas son una buena opción para la esferificación. (Coctelería.com.mx, s.f.)

## **BEBIDAS TRADICIONALES**

### **BEBIDA**

Se denomina bebida a la sustancia que puede beberse. Esta acción (beber) alude a la ingesta de un líquido. El agua, la gaseosa, el vino, el café y la cerveza son algunas de las bebidas más populares.

La finalidad más importante de la bebida es saciar la sed. En este sentido, las bebidas adecuadas son el agua o los jugos (zumos) naturales. Sin embargo, las personas suelen elegir las bebidas de acuerdo a su sabor y a cómo combinan con

los alimentos. En este marco ganan preponderancia las gaseosas (refrescos), los vinos y las cervezas.

También es habitual que se consuman bebidas como parte de eventos sociales. Beber un cóctel en una discoteca o un club nocturno, brindar con champán en una fiesta de cumpleaños o celebrar el Año Nuevo con sidra son acciones muy comunes. (Pérez Porto, 2016)

## **TRADICION**

Tradición es cada una de aquellas pautas de convivencia que una comunidad considera dignas de constituirse como una parte integral de sus usos y costumbres. La tradición suele versar genéricamente sobre el conocimiento y también sobre principios o fundamentos socioculturales selectos, que por considerarlos especialmente valiosos o acertados se pretende se extiendan al común, así unas generaciones los transmitirán a las siguientes a fin de que se conserven, se consoliden, se adecúen a nuevas circunstancias. (Wikipedia, 2016)

## **COMERCIAL**

Se denomina comercio a la actividad socioeconómica consistente en el intercambio de algunos materiales que sean libres en el mercado de compra y venta de bienes y servicios, sea para su uso, para su venta o su transformación. Es el cambio o transacción de algo a cambio de otra cosa de igual valor. Por actividades comerciales o industriales entendemos tanto intercambio de bienes o de servicios que se efectúan a través de un comerciante o un mercader. (Wikipedia, 2016)

#### **2.4.4 Fundamentación teórica Variable Independiente: Redes Sociales**

##### **COCINA NACIONAL**

La cocina ecuatoriana como tantas es en esencia una expresión agrícola tan extensa y exquisita como el país, analizarla es emprender una visión acerca de lo que se llama hoy se llama fusión. Pero este término estuvo presente desde siempre, cuando existía el tiánguez, que es un término nativo usado desde centro América, adoptado por los españoles y que se refiere a los mercados donde se intercambian productos comestibles. Este intercambio de productos regionales, permitieron que los habitantes, de lo que hoy es el territorio de Ecuador, gocen una dieta variada y equilibrada. (Montenegro & Cruz, 2013)

##### **COSTA**

Conformada por una franja alargada y estrecha a lo largo de la costa del pacífico ecuatoriano, esta región podría definirse como una combinación de balnearios turísticos, manglares, marismas, estuarios, y pequeñas poblaciones pesqueras. En su extremo norte, la Costa es húmeda, agreste, poco desarrollada, y famosa por la presencia de una vibrante población afro ecuatoriana que atrae, entre otros motivos, por su musicalidad, especialmente por el cultivo del género musical conocido como marimba, que tiene un importante festival todos los años. Las áreas centrales y sur de la Costa, en cambio, son más secas y ofrecen al turista un número de reconocidos balnearios. Junto a la desembocadura del río Guayas, un tanto escondida detrás de la península de Santa Elena, se encuentra Guayaquil, ciudad portuaria reconocida por ser la mayor urbe del país. (Halberstadt , 2016)

## **SIERRA**

La Sierra es la región más visitada en todo el Ecuador. Se podría decir que es el Ecuador por antonomasia. Es difícil no enamorarse a primera vista de esta región con sus páramos, sus nevados, sus ruinas incas, sus mercados artesanales, su aun floreciente cultura indígena y por encima de todo ello: sus majestuosos cóndores.

La Sierra ecuatoriana constituye una suerte de espina dorsal que separa a las tierras bajas de la Costa y de la Amazonía. Además de ser una región intermedia, es el hogar de cerca del 50% del total de la población del país y alberga a Quito la ciudad capital, por tanto ocupa un lugar preponderante desde el punto de vista político y económico.

Quito, la capital de los ecuatorianos, es la ciudad a la que más turistas llegan. Por lo general es utilizada como “base de operaciones” para partir hacia y regresar de las distintas excursiones al resto de las regiones del país. (Halberstadt , 2016)

## **AMAZONIA**

La Región Amazónica del Ecuador constituye una de las regiones ambientalmente más importantes, en estos últimos años ha sido también una zona muy amenazada. El bosque húmedo tropical que cubre la mayor parte de la región constituye un ecosistema sumamente rico, por la variedad de sus recursos naturales y las ventajas y utilidades que pueden dar al país si son bien aprovechadas y sobretodo protegidas, lastimosamente es una región amenazada ya que representa la tasa anual más alta de deforestación, causada en gran medida por la actividad petrolera y la colonización agrícola que si bien constituyen ganancia económica pero son destructivas en lo que concierne al medio ambiente y en la parte social. (Jaramillo, 2012)

## **PANADERÍA**

La panadería es un arte, que lleva miles de años de ejercicio y ha estado presente en la evolución y transformación de nuestras sociedades. Es a través de este oficio, que se obtiene el pan, el cual es considerado sinónimo de alimento en muchas culturas y hace parte de la dieta alimentaria y forma de expresión cultural y religiosa en muchos pueblos del mundo. (López Trujillo, 2013)

## **REPOSTERÍA**

El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces tales como tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. La repostería también puede ser conocida como pastelería y dentro de ella encontramos un sinnúmero de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo. (DefinicionABC, s.f.)

## **FAST FOOD**

El concepto de comida rápida (fast food) es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos especializados (generalmente callejeros o a pie de calle).

Aunque ya desde la antigua Roma se servía en puestos callejeros panes planos con olivas o el faláfel en el Medio Oriente, no es hasta el año 1912 cuando se abre el primer automat, un local que ofrecía comida detrás de una ventana de vidrio y una ranura para pagar.

Una de las características más importantes de la comida rápida es la homogeneidad de los establecimientos donde se sirve, así como la ausencia de camareros que sirvan en mesa, y el hecho de que la comida se sirva sin cubiertos. (WIKIPEDIA, 2016)

## **HAMBURGUESA**

Una hamburguesa es un alimento en forma de bocadillo de carne picada aglutinada en forma de filete, cocinado a la parrilla o a la plancha, aunque también puede freírse u hornearse. Fuera del ámbito de habla hispana es más común encontrar la denominación inglesa burger. Se presenta en un pan ligero partido en dos que posee una forma de óvalo. Suele estar acompañada de aros de cebolla, hojas de lechuga, alguna rodaja de tomate, láminas de encurtidos, papas fritas etc. Se suele alinear con algún condimento como puede ser: salsa de tomate, mostaza, relish, mayonesa, etc. (Edge, 2005)

## **PAPAS FRITAS**

Las papas fritas son las papas que se preparan cortándose en rodajas o en forma de bastones y friéndolas en aceite caliente hasta que queden doradas, retirándolas del aceite y luego sazonándolas con sal. Pueden consumirse solas o aderezadas con ketchup, mayonesa u otras salsas. De esta forma se suelen servir como acompañante de las hamburguesas e incluso con platos fuertes como chuletas de cerdo, albóndigas, pollo frito, etc. (Wikipedia, 2016)

## **SNACKS**

Son un tipo de alimento que en la cultura occidental no es considerado como uno de los alimentos principales del día (desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena). Generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer. (Wikipedia, 2016)

### **HOT DOG**

El perro caliente (hot dog) es un alimento que se puede encontrar en muchos restaurantes y quioscos del país en que te encuentres, es un tipo de comida rápida que se genera con la combinación de una salchicha del tipo salchicha de Frankfurt (frankfurter), o vienesa (wiener) y preparada bien hervida, o frita, servida en un pan con forma alargada que suele acompañarse con algún aderezo como salsa de tomate y mostaza. El tipo de salchicha empleado en la elaboración del perrito puede diferir según los gustos de la región, del arte del cocinero, y de los ingredientes disponibles. (Wikipedia, 2016)

### **BATIDO**

Es una bebida elaborada a base de leche y que puede llevar frutas, chocolate, turrón o también helado. Un factor importante que distingue un batido de la leche mezclada es que está preparado generalmente en una batidora y no simplemente revuelto a mano. (Wikipedia, 2016)



## **CHORIPAN**

Es una comida que consiste básicamente en un chorizo parrillero asado que se sirve entre dos trozos de pan, típica de la gastronomía de Argentina, Chile, Paraguay, Uruguay y sur de Brasil. Se prepara generalmente con pan francés y chorizo asado a la parrilla. El chorizo es el denominado «criollo» o «parrillero», de consistencia blanda y aspecto crudo, compuesto por aproximadamente 70% de carne vacuna y 30% de cerdo, típico del área rioplatense y que, a diferencia del de otras zonas, es consumido fresco, sin desecar ni ahumar. Suele condimentarse con alguna salsa como el chimichurri (aderezo típico argentino elaborado con perejil, ají y orégano) o el pebre. Su popularidad alcanza a incluirlo entre uno de los diez platillos favoritos de Argentina. (Wikipedia, 2016)

## **PIZZA**

La pizza es un pan plano horneado elaborado con harina de trigo, sal, agua y levadura, y cubierto con salsa de tomate y otros ingredientes como queso, salami, champiñones, cebolla, jamón o aceitunas. Original de la cocina napolitana (Italia), se ha hecho muy popular en todo el mundo y presenta muy diversas variantes. Sin embargo, la pizza napolitana ha sido la única para la que se ha reconocido una denominación de origen propia de la Unión Europea, denominada Especialidad Tradicional Garantizada. (Wikipedia, 2016)

## **SHAWARMA**

Döner (en turco) o el shawarma (del árabe) o gyros (en griego) es un plato tradicional turco comúnmente encontrado en Medio Oriente y regiones vecinas, y que consiste en finas láminas de carne de cordero, pollo o ternera cocinada en un

asador vertical, generalmente consumido con un pan plano como pide o pita junto con vegetales y otros acompañamientos. Sus versiones en dürüm u otras formas de fast food se han hecho populares en Europa como comida rápida, gracias a la influencia de emigrantes norteafricanos y turcos. (Wikipedia, 2016)

## **LICORES**

Es la bebida alcohólica obtenida mezclando o redestinando alcohol etílico rectificado, extraneutro o aguardiente de caña rectificado, con aditivos alimentarios de uso permitido, producidos por destilación, infusión, percolación o maceración, pudiendo edulcorarse con azúcares o mieles, y colorearse con sustancias de uso permitido. (INEN, 1992)

## **COCTEL**

Es una preparación a base de una mezcla en diferentes proporciones de diferentes bebidas, que contiene generalmente unos o más tipos de bebidas alcohólicas así otros ingredientes, generalmente uno o más licores, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc. (Córdova Chacón, Navia Burgos, & Villón Beltrán , 2010)

## **APERITIVOS**

Aperitivos. Son cócteles secos y poco dulces que suelen llevar nombres relacionados con el mar. En ellos deben predominar los refrescos y las frutas cítricas, como el maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, el pomelo o las uvas. (ANFABRA)

## **REFRESCANTES**

Elaborados a base de frutas y refrescos, se caracterizan por la ausencia total, entre sus ingredientes, de bebidas alcohólicas. (ANFABRA)

## **NUTRITIVOS**

Llevan ingredientes como huevo, leche o nata y suelen tomarse en las sobremesas. En lugar de servirse en vasos o copas se presentan en la mesa en recipientes grandes de los que se sirven los comensales. (ANFABRA)

## **DIGESTIVO**

Un complemento excelente para las sobremesas, son cortos y sus sabores, dulces. Su principal función es facilitar la digestión de los alimentos y suelen prepararse con refrescos de cola o naranja, granadina, melocotón, fresa, crema de leche y helados. (ANFABRA)

## **LONG DRINKS**

Se sirven en copas o vasos altos. Están pensados para disfrutar de forma relajada. (ANFABRA)

## **SHORT DRINKS**

Tienen menos cantidad que los tragos largos y, por eso, se sirven en cristales más pequeños. (ANFABRA)

## **SIN ALCOHOL**

En general tienen un aspecto muy similar a los cocteles con alcohol, con la diferencia de que no utilizan ningún tipo de bebida con alcohol, por lo que son aptos para cualquier persona, incluso para los niños. Los cocteles sin alcohol son en su mayoría frutales. (Córdova Chacón, Navia Burgos, & Villón Beltrán , 2010)

## **AGUARDIENTES ECUATORIANOS**

### **Aguardiente anisado**

Es el producto que se obtiene destilando una maceración de anís (común, estrellado o su mezcla) en aguardiente rectificado, con o sin adición de otras sustancias aromáticas o también mezcla de aguardientes rectificados con esencias naturales de anís, seguida o no de destilación. (INEN, 1992)

### **Aguardiente añejado.**

Es el aguardiente de caña rectificado que ha sido sometido a un proceso de añejamiento en barril de roble. (INEN, 1992)

## **Aguardiente de caña rectificado**

Es el producto obtenido mediante la fermentación alcohólica y destilación de jugos y otros derivados de la caña de azúcar, sometido a rectificación, de modo que conserve sus características organolépticas. También podrá denominarse Aguardiente o Aguardiente de caña. (INEN, 1992)

## **CAÑA MANABITA**

La Caña Manabita es un licor nacido hace 50 años, extraído de manera artesanal de la caña de azúcar. Desde el día en que nació pasó a formar una parte importante de la identidad de Manabí.

“La Caña”, inaugurada el 19 de Julio de 1966 en el corazón de las campiñas manabitas, jugó un papel fundamental en la lucha contra el contrabando de licor, especialmente el licor de Caña. (Caña Manabita, 2016)

## **PAJARO AZUL**

Esta bebida de color azulada está hecha a base de hojas de naranja, mandarina, caldo y carne de gallina y anisado de caña; además, es una de las preferidas por los habitantes y turistas que celebran el carnaval en las calles de Guaranda. (EL UNIVERSO, 2007)

## **CANTACLARO**

Es un aguardiente de caña de azúcar refinado y elaborado con cañas cultivadas en los valles de Vilcabamba, Malacatos y Quinara, lo cual garantiza un producto

superior de características únicas. Dentro del portafolio, este producto es de mayor trayectoria por su evidente sabor y aroma a caña de azúcar. (Cantaclaro, s.f.)

## **ZHUMIR AGUARDIENTE DE MI TIERRA**

Zhumir es una marca ecuatoriana, que se establece en la ciudad de Cuenca y la empresa que la representa es Corporación Azende S.A.

Conocida en los años 60 como la “Destilería La playa”, Zhumir se constituyó legalmente en 1966 bajo la administración de Eduardo Crespo Malo en 1982 y cambia la razón social por “Destilería Zhumir Cía. Ltda.” Así vuelve a las raíces mismas de su nombre: Zhumir, como ahora y siempre se conocieron todos sus productos.

Inicialmente fue una fábrica pequeña con una producción modesta. Conforme fue incursionando en el mercado se vio en la necesidad de incrementar el abastecimiento debido a una creciente preferencia del consumidor. Ahora es una de las licoreras más grandes y conocidas del Ecuador. (Zhumir, s.f.)

### **2.5 Hipótesis**

La mixología molecular aporta a la diversidad Gastronómica Nacional

### **2.6 Señalamiento de variables**

**Variable Independiente:** Mixología Molecular

**Variable Dependiente:** Diversidad Gastronómica Nacional

## **CAPÍTULO III.**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1 Enfoque**

La presente investigación tiene un enfoque cuali - cuantitativo; cualitativo porque analiza la realidad turística gastronómica del país, con la ayuda de la semántica, semiótica y lingüística para expresar características y cuantitativa porque se generaron y obtuvieron datos numéricos que fueron tabulados y analizados estadísticamente con el afán de comprobar la hipótesis.

#### **3.2 Modalidad básica de la investigación**

**Bibliográfica o documental:** La modalidad sobre la cual se va a cimentar esta investigación, corresponde al uso de material bibliográfico o documental para ampliar, profundizar, conceptualizaciones y criterios fundamentales para la investigación que serán obtenidos a través de un proceso operativo sistemático.

**De campo:** Investigación in situ, modalidad sobre la cual se realizara estudios sistemáticos donde se desarrolla el fenómeno problematizador.

**Experimental:** en esta modalidad mediante la manipulación de la mixología molecular podremos ver los efectos en la diversificación de la gastronomía nacional y así precisar la relación causa efecto.

#### **3.3 Nivel o tipo de investigación**

Los niveles a los cuales llegará este proyecto de investigación se detallan a continuación:

**Exploratorio** La investigación exploratoria tiene como finalidad sondear el problema en un contexto particular.

**Descriptiva** La investigación descriptiva se desarrollara seleccionando conceptos, clasificando elementos y estudiando modelos de comportamiento de las variables con el fin de establecer características de las mismas y del nudo problemático.

### **3.4 Población y muestra**

#### **Población:**

El universo de estudio de esta investigación son los propietarios de los establecimientos de entretenimiento (bares y discotecas) y los bartenders encargados de la preparación de cocteles.

#### **Muestra:**

Debido al número de personas que se encuentran involucrados con la actividad relacionada a esta investigación, no se aplicará fórmula debido a que las personas encuestadas son especializadas en el tema, lo que demuestra veracidad y certeza a la investigación



### 3.5 Operacionalización de variables

Tabla 1: Operacionalización variable independiente

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas	Instrumentos
La mixología molecular es una forma especializada de mezclar bebidas usando técnicas de gastronomía para entender y experimentar con los ingredientes de coctelería a su nivel molecular. (EMCEBAR, 2015)	Formula especializada	Medidas  Ingredientes	<p><b>¿Considera usted que los licores ecuatorianos poseen la calidad adecuada para elaborar mixología molecular?</b></p> <p>___Si</p> <p>___No</p>	Encuesta	Cuestionario
	Análisis	Composición  Reacción		<p><b>¿Con que frecuencia recibe usted capacitación sobre mixología molecular?</b></p> <p>___Semanal</p> <p>___Mensual</p>	Encuesta
	Técnicas				

	Coctelería	Manuales	<input type="checkbox"/> Anual	Encuesta	Cuestionario
		Artificiales	<input type="checkbox"/> Nunca		
	Molecular	Base	<b>Según su criterio ¿cuál de los siguientes elementos considera más importante el momento de preparar un coctel?</b> <input type="checkbox"/> La base alcohólica <input type="checkbox"/> El modificador <input type="checkbox"/> La decoración		
		Modificador			
		Decoración			
		Espumas			
		Gelificación			
		Esferificación			

*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

Tabla 1: Operacionalización Variable Dependiente

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas	Instrumentos
La cocina ecuatoriana refleja la mega diversidad que existe en sus regiones, 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.	Mega diversidad	Natural Cultural Gastronómica	<b>¿En qué nivel considera usted que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye al desarrollo de la diversidad gastronómica nacional y al turismo de entretenimiento?</b> ___Alto ___Medio alto ___Medio ___Bajo	Encuesta	Cuestionario
	Regiones	Costa Sierra Amazonía Galápagos		Encuesta	Cuestionario
	Fusión	Combinación Mezcla	<b>¿En qué nivel considera usted que la promoción o difusión de cocteles preparados con licores ecuatorianos contribuye a la diversidad gastronómica nacional?</b> ___Alto ___Medio alto ___Medio ___Bajo	Encuesta	Cuestionario
	Sabores ancestrales	Cultura Tradiciones			

Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

### 3.6 Plan de recolección de información

Tabla 2: Plan de recolección de información

<b>PREGUNTAS BÁSICAS</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
¿Para qué?	Estudiar la mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad Gastronómica Nacional.
¿De qué personas u objeto?	Mixología Molecular
¿Sobre qué aspectos?	Diversidad Gastronómica Nacional
¿Quién o quiénes?	El investigador
¿Cuándo?	En el periodo Abril-Septiembre 2016
¿Dónde?	En las ciudades con bares de lujo y primera según MINTUR
¿Cuántas veces?	La encuesta se realizará una vez.
¿Con qué técnica?	Encuesta
¿Con qué instrumento?	Cuestionario estructurado
¿A quienes?	A los bartenders de bares de lujo y primera.

Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

### 3.7 Plan de procesamiento de la información

La información será procesada de la siguiente manera:

1. Revisión crítica y objetiva.
2. Clasificación, filtración y depuración de la información.
3. Ordenamiento, organización y sistematización.
4. Tabulación, análisis y revisión.
5. Verificación de la hipótesis.
6. Diseño y presentación gráfica de los resultados.
7. Análisis e interpretación de resultados.

## CAPITULO IV

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Encuesta aplicada a los propietarios y bartenders de bares y discotecas de las provincias de Azuay, Loja, Imbabura, Manabí, y Bolívar.

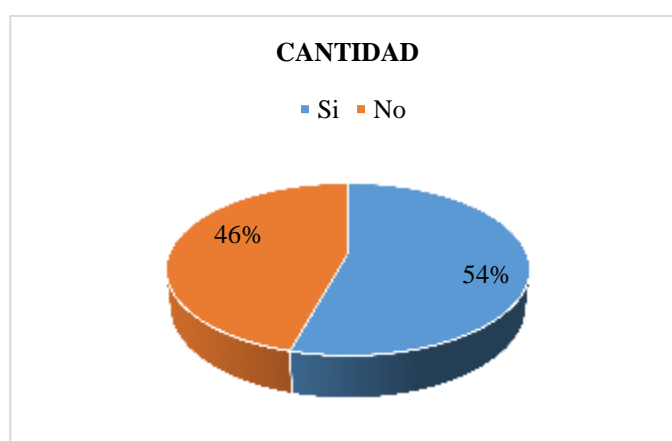
#### Pregunta 1: ¿Conoce usted sobre la mixología molecular?

Tabla 3: Pregunta N° 1

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	19	54%
No	16	46%
<b>TOTAL</b>	35	100%

Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 6: Representación gráfica pregunta 1



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

**Análisis:** El 54% de las personas encuestadas afirman que si conocen sobre la mixología molecular, mientras que un 46% opina diferente.

**Interpretación:** El resultado hacia la primera interrogante 19 personas, admiten que si tienen conocimiento sobre la mixología molecular y todo lo que a ello se refiere. Sin embargo, 16 personas opinan que no tienen el conocimiento adecuado con respecto al tema.

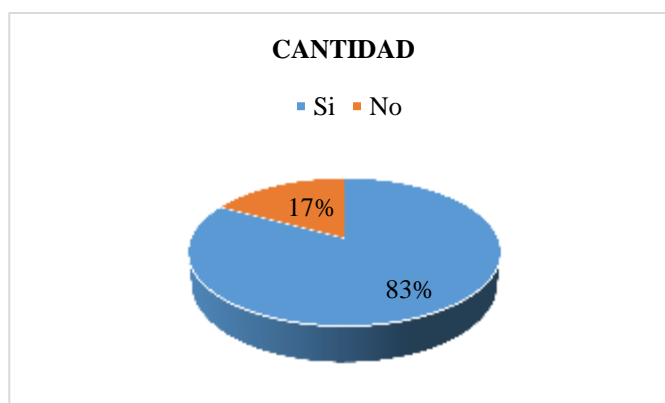
**Pregunta 2: ¿Utiliza usted licores ecuatorianos en la preparación de cocteles?**

Tabla 4: Pregunta N° 2

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	29	83%
No	6	17%
<b>TOTAL</b>	35	100%

Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 7: Representación gráfica pregunta 2



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

**Análisis:** El 83% afirma que utiliza licores ecuatorianos en la preparación de cocteles, frente a un 17 % que no lo considera para la preparación.

**Interpretación:** El mayor porcentaje de personas encuestadas admiten la utilización de licores ecuatorianos en la preparación de licores, debido a que existe una gran demanda de los mismos, un menor porcentaje opina diferente puesto que utilizan otros licores de diferentes marcas extranjeras.

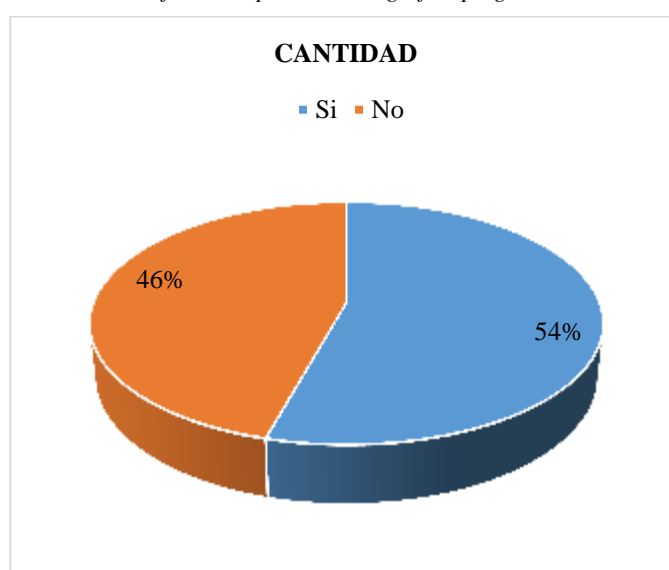
**Pregunta 3: ¿Considera usted que los licores ecuatorianos poseen la calidad adecuada para elaborar mixología molecular?**

Tabla 5: Pregunta N° 3

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	19	54%
No	16	46%
<b>TOTAL</b>	35	100%

Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 8: Representación gráfica pregunta 3



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

**Análisis:** El 54% opina que los licores ecuatorianos si poseen la calidad adecuada para la elaboración de mixología molecular, sin embargo, el 46% considera que no existe una apropiada calidad en los licores nacionales.

**Interpretación:** Un alto porcentaje considera que los licores ecuatorianos si poseen una adecuada calidad para elaborar mixología molecular, un menor porcentaje da un criterio negativo debido a que consideran otros licores con mejor calidad que los de carácter nacional.

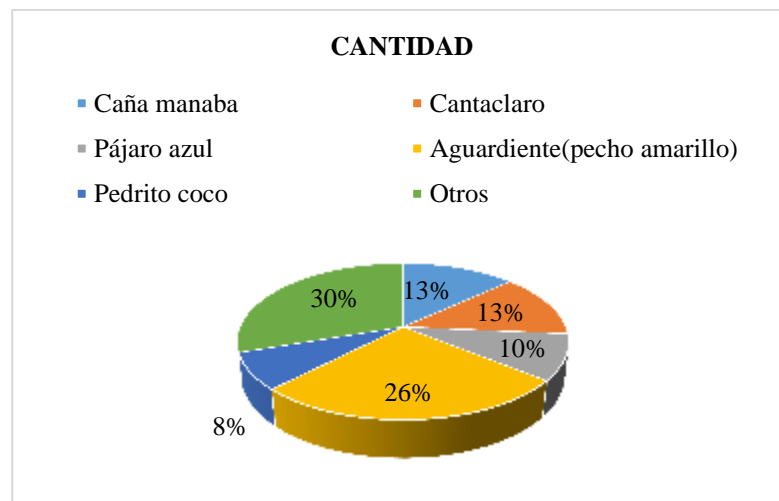
**Pregunta 4: ¿Cuál es el licor ecuatoriano de mayor preferencia en la preparación de mixología molecular?**

Tabla 6: Pregunta N° 4

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Caña manaba	7	13%
Cantaclaro	7	13%
Pájaro azul	5	10%
Aguardiente(pecho amarillo)	14	26%
Pedrito coco	4	8%
Otros	16	30%
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>	<b>100%</b>

Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 9: Representación gráfica pregunta 4



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

**Análisis:** El 30% indica que el utiliza otros licores, el 26% utiliza aguardiente, el 13% canta claro, el 13% caña manaba, el 10% utiliza pájaro azul, y finalmente el 8% utiliza pedrito coco en la elaboración de cocteles.

**Interpretación:** Un elevado porcentaje, está de acuerdo en que la utilización de otros licores son mejores para elaborar los cocteles, de los licores presentados como opción el más utilizado es el aguardiente (pecho amarillo), los demás en menor escala, y finalmente el menos utilizado es el licor Pedrito coco.



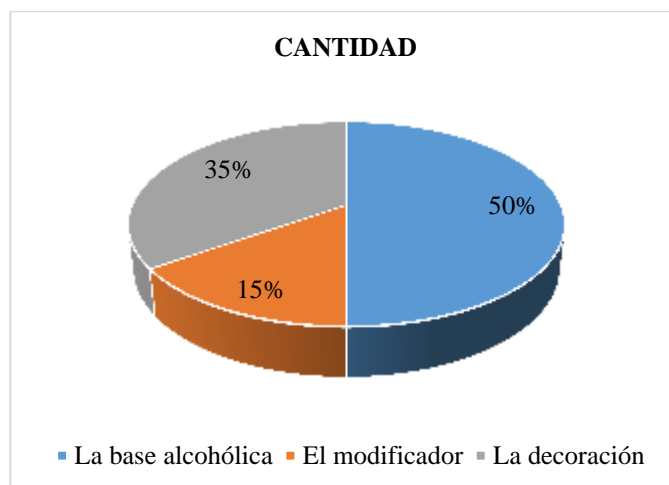
**Pregunta 5: Según su criterio ¿Cuál de los siguientes elementos considera más importante al momento de preparar un coctel?**

*Tabla 7: Pregunta N° 5*

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
La base alcohólica	23	50%
El modificador	7	35%
La decoración	16	15%
<b>TOTAL</b>	46	100%

*Elaborado por ROMERO, Josué (2016)*

*Gráfico 10: Representación gráfica pregunta 5*



*Elaborado por ROMERO, Josué (2016)*

**Análisis:** Un 50% concluye que, el elemento más importante para preparar cocteles es la base alcohólica, el 35% indica que la decoración es un importante elemento para elaborar cocteles, sin embargo, el 15% restante considera que el modificador es un elemento poco importante para la elaboración de los mismos.

**Interpretación:** Un alto porcentaje consideran que el elemento más importante a la hora de elaborar los cocteles es la base alcohólica, en menor escala la decoración, mientras que se menciona que el modificador es el elemento con menor relevancia cuando se trata de elaborar cocteles.

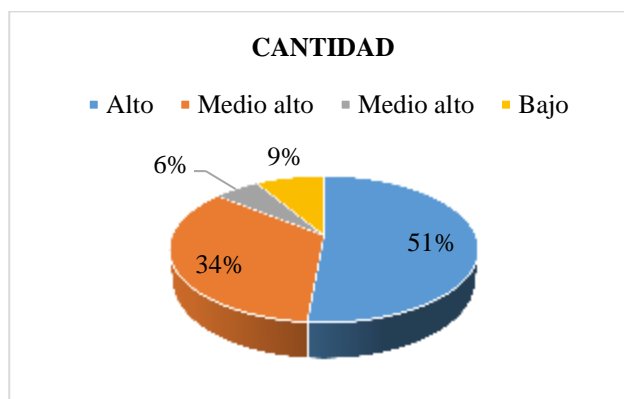
**Pregunta 6: ¿En qué nivel considera usted que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye al desarrollo de la diversidad gastronómica nacional y al turismo de entretenimiento?**

*Tabla 8: Pregunta N° 6*

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Alto	18	51%
Medio alto	12	34%
Medio alto	2	6%
Bajo	3	9%
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

*Elaborado por ROMERO, Josué (2016)*

*Gráfico 4: Representación gráfica pregunta 6*



*Elaborado por ROMERO, Josué (2016)*

**Análisis:** El 51% considera que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye a la diversidad gastronómica nacional y al turismo de entretenimiento en un nivel alto, el 34% un nivel medio alto, el 9% un nivel medio y el 3% restante concluye un bajo nivel.

**Interpretación:** Un mayor porcentaje opina que un alto nivel de personas considera que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye al desarrollo de la diversidad gastronómica nacional y el turismo de entretenimiento, mientras que un bajo porcentaje opina que contribuye en un menor porcentaje, lo que es un buen indicio para la preparación de cocteles moleculares.

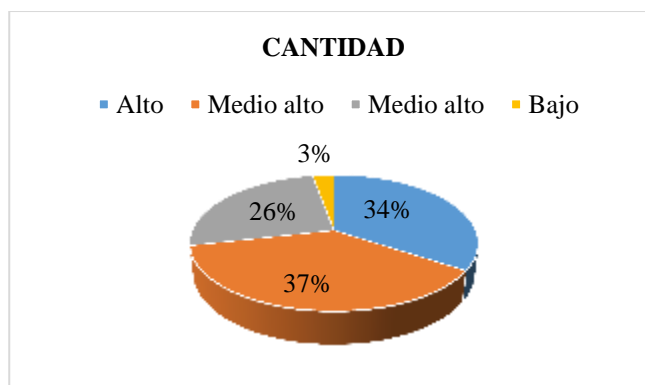
**Pregunta 7: ¿Qué nivel de aceptación considera usted que tendrán en sus clientes los cocteles preparados con licores ecuatorianos?**

Tabla 9: Pregunta N° 7

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Alto	12	34%
Medio alto	13	37%
Medio	9	26%
Bajo	1	3%
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 52: Representación gráfica pregunta 7



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

**Análisis:** El 37% considera que existe un nivel medio alto en la aceptación de cocteles elaborados con licores ecuatorianos, el 34% un nivel alto, el 26% un nivel medio y, el 3% opina que no existe un buen nivel de aceptación por parte de los clientes.

**Interpretación:** El mayor porcentaje de personas encuestadas considera que los cocteles preparados con licores ecuatorianos tiene un nivel medio alto de aceptación por parte de los clientes, mientras que un menor porcentaje indica que el nivel de aceptación es bajo, lo que indica que es una buena opción utilizar licores ecuatorianos en la preparación de cocteles.

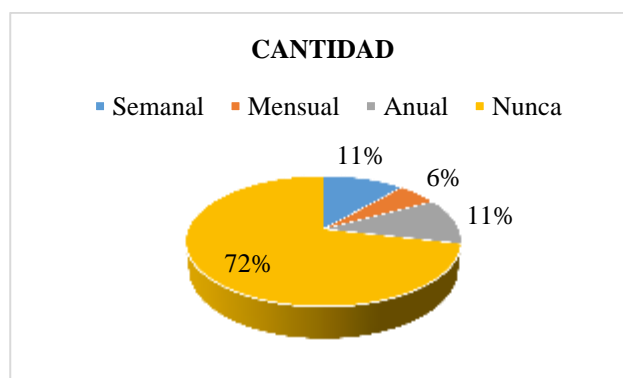
**Pregunta 8: ¿Con qué frecuencia recibe usted capacitación sobre mixología molecular?**

*Tabla 10: Pregunta N° 8*

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Semanal	4	11%
Mensual	2	6%
Anual	4	11%
Nunca	25	72%
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

*Elaborado por ROMERO, Josué (2016)*

*Gráfico 63: Representación gráfica pregunta 8*



*Elaborado por ROMERO, Josué (2016)*

**Análisis:** El 72% menciona que nunca ha recibido capacitación sobre mixología molecular, el 11% indica que la recibe anualmente, el 11% semanalmente y el 6% restante comenta que recibe mensualmente capacitación.

**Interpretación:** La mayor parte de personas encuestadas coinciden que nunca han recibido capacitación sobre mixología molecular, mientras que en menor parte mencionan que reciben capacitación sobre el tema en determinados espacios de tiempo, lo que indica que se debería capacitar más sobre esta temática para que la técnica de mixología molecular se pueda desarrollar de mejor manera en el país.

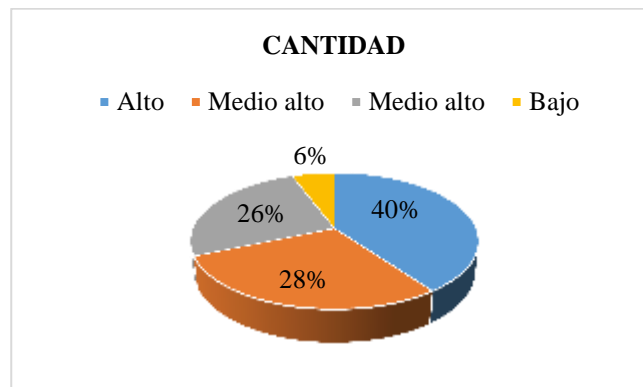
**Pregunta 9: ¿En qué nivel considera usted que la promoción o difusión de cocteles preparados con licores ecuatorianos contribuye a la diversidad gastronómica nacional?**

Tabla 11: Pregunta N° 9

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Alto	14	40%
Medio alto	10	28%
Medio	9	26%
Bajo	2	6%
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>100%</b>

Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 74: Representación gráfica pregunta 9



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

**Análisis:** El 40% de la población concuerda que la difusión de cocteles con licores ecuatorianos contribuye a la diversidad gastronómica nacional en un alto nivel, el 28% en un nivel medio alto, el 26% un nivel medio y el 6% un nivel bajo.

**Interpretación:** Existe una cantidad mayor de personas que consideran que la promoción o difusión de cocteles preparados con licores ecuatorianos contribuye a la diversidad gastronómica nacional en un alto nivel, por lo tanto se puede apreciar que la difusión de los cocteles es una herramienta importante para la diversidad gastronómica del Ecuador.

#### 4.2 Verificación de hipótesis

Para la verificación de la hipótesis del presente trabajo investigativo se utiliza el método estadístico Chi cuadrado ( $X^2$ )

#### 4.2.1 Planteamiento de la hipótesis

##### **H<sub>0</sub>. (Hipótesis Nula)**

Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador  
**NO** aportan a la diversidad Gastronómica Nacional

##### **H<sub>1</sub>. (Hipótesis Alternativa)**

Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador  
**SI** aportan a la diversidad Gastronómica Nacional

#### 4.2.2 Selección del nivel de significación

Se utilizará el nivel de  $\alpha= 0,05$  para la verificación de la presente hipótesis

#### 4.2.3 Descripción de la población

El universo de estudio de esta investigación son los propietarios de los establecimientos de entretenimiento (bares y discotecas) y los bartenders encargados de preparar los cocteles.

*Tabla 12: Descripción de la población*

Nº	Provincia	Establecimiento
1	Loja	Rosso Bar
2	Loja	Casa Tinku
3	Loja	Casa Tinku
4	Loja	Broadway
5	Loja	Siembra
6	Loja	Mystick
7	Loja	Chupaditas Shot's

8	Loja	Jigger Cocktail Club
9	Loja	Cuarto Piso
10	Loja	Coyote Jar Bar
11	Loja	Cadillac
12	Loja	Nuestro Bar
13	Loja	Pa'cortarse las venas
14	Loja	Rosso Bar
15	Azuay	La víspera del chuchaqui
16	Azuay	Runway Lounge
17	Azuay	Pa'cortarse las venas
18	Azuay	Lexus Discoteck
19	Azuay	Stencil
20	Azuay	Bar extreme
21	Azuay	La Parola
22	Azuay	La Chakana
23	Azuay	Beer Factory
24	Azuay	Café Bar La Chakana
25	Azuay	La Caverna
26	Azuay	Goza Spresso Bar
27	Bolívar	Los 7 Santos
28	Bolívar	Barrio Caliente Grill Café y Pub
29	Bolívar	No Bar Discotek
30	Manabí	One Club
31	Manabí	Touch

32	Manabí	Nassau
33	Manabí	Ucrania Disco Bar
34	Manabí	Maní
35	Imbabura	Tsunami Bar Club
	<b>TOTAL</b>	35

*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

#### 4.2.4 Especificación de lo establecido

En un cuadro de contingencia de 4 filas y 4 columnas se determina las frecuencias observadas.

*Tabla 13: Especificación de lo establecido*

PREGUNTAS	OPCIÓN	OPCIÓN	OPCIÓN	OPCIÓN	SUBTOTAL
	Nº 1	Nº 2	Nº 3	Nº 4	
Pregunta 1	19	16	-	-	35
Pregunta 3	19	16	-	-	35
Pregunta 6	18	12	2	3	35
Pregunta 9	14	10	9	2	35
<b>TOTAL</b>	70	54	11	5	140

*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

Una vez determinadas las frecuencias observadas, y con los resultados obtenidos, se procede a establecer las frecuencias esperadas.

*Tabla 14: Frecuencia esperada*

<b>FRECUENCIAS ESPERADAS</b>	
OPCIÓN Nº 1	17,5
OPCIÓN Nº 2	13,5



OPCIÓN N° 3 2,75

OPCIÓN N° 4 1,25

*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

#### 4.2.5 Especificación de las Regiones de Aceptación y Rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 4 filas y 4 columnas.

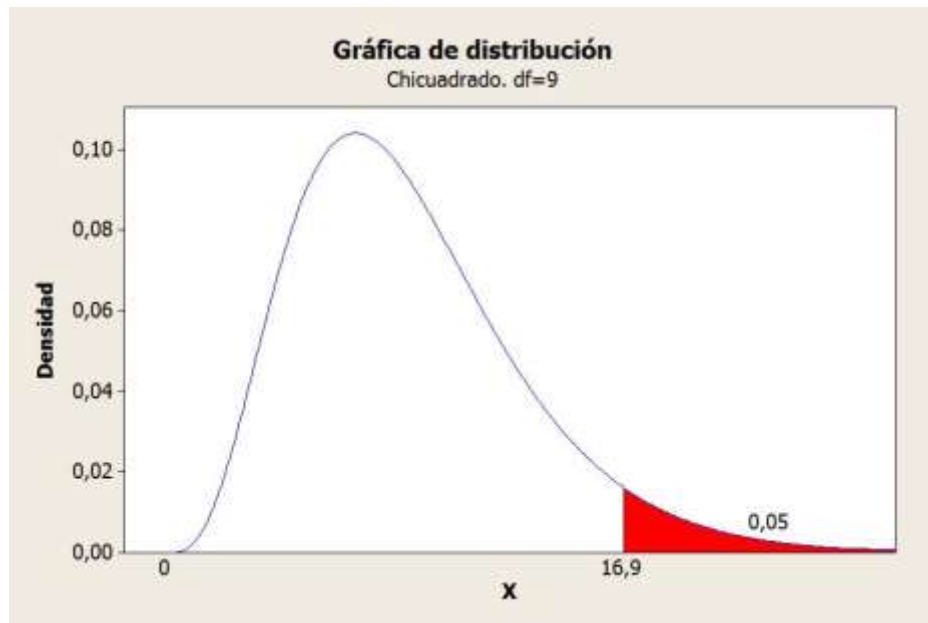
*Tabla 15: Grados de libertad*

<b>GRADOS DE LIBERTAD</b>		
	<b>FILAS</b>	<b>COLUMNAS</b>
G <sub>l</sub> =	(F-1)	(C-1)
G <sub>l</sub> =	(4-1)	(4-1)
G <sub>l</sub> =	3	3
G <sub>l</sub> =	(3*3)	
G <sub>l</sub> =	9	<b>X<sup>2</sup>T = 16,92</b>

*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

Por lo tanto con 9 grados de libertad y a nivel 0.05 de significación de la tabla de  $X^2T = 16,92$  por tanto si  $X^2C$  es  $\leq$  que  $X^2T$  se aceptará la hipótesis nula ( $H_0$ ), caso contrario se la rechazará y se aceptará la hipótesis alternativa ( $H_1$ ). La representación gráfica sería:

Gráfico 85: Representación gráfica de la aceptación y rechazo



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

#### 4.2.6 Recolección de Datos y Cálculo de la Estadística.

Para el efecto se utilizará la siguiente fórmula:

$$X^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

$X^2$  = Chi cuadrado

$\sum$  = Sumatoria

O = Frecuencia observada

E = Frecuencia esperada

Tabla 16: Recolección de datos (Chi cuadrado)

O	E	O-E	(O - E) <sup>2</sup>	(O - E) <sup>2</sup> /E
19	17,5	1,5	2,25	0,13
16	13,5	2,5	6,25	0,46
-	2,75	-2,75	7,56	2,75
-	1,25	-1,25	1,56	1,25
19	17,5	1,5	2,25	0,13
16	13,5	2,5	6,25	0,46
-	2,75	-2,75	7,56	2,75
-	1,25	-1,25	1,56	1,25
18	17,5	0,5	0,25	0,01
12	13,5	-1,5	2,25	0,17
2	2,75	-0,75	0,56	0,20
3	1,25	1,75	3,06	2,45
14	17,5	-3,5	12,25	0,70
10	13,5	-3,5	12,25	0,90
9	2,75	6,25	39,06	14,20
2	1,25	0,75	0,56	0,45
140	140			28,26

**X<sup>2</sup>C(28, 26)**

Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

Como se puede observar X<sup>2</sup>C(28,26) es mayor que X<sup>2</sup>T = 16,92; se acepta la hipótesis alternativa H<sub>1</sub>: Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador **SI** aportan a la diversidad Gastronómica Nacional.

## **CAPITULO V**

### **CONCLUSIONES**

#### **5.1 CONCLUSIONES**

- De la investigación realizada se puede concluir que es factible desarrollar cocteles a base de licores ecuatorianos
- Se concluye que con el diseño de un recetario de cocteles utilizando los licores más representativos del Ecuador asegura una mejor satisfacción de los turistas nacionales y extranjeros.
- Se logró determinar la influencia de la mixología molecular en el desarrollo del turismo gastronómico y de entretenimiento mediante las encuestas aplicadas los propietarios de los establecimientos de entretenimiento (bares y discotecas) y los bartenders encargados de preparar los cocteles

## 5.2 RECOMENDACIONES

- Es necesario que las autoridades pertinentes y las instituciones gastronómicas impartan cursos de capacitación acerca de nuevas técnicas moleculares.
- En la actualidad se debería fomentar la investigación de campo para que el estudiante esté al tanto de los nuevos avances culinarios que están revolucionando el área gastronómica.
- Fortalecer la identidad gastronómica del Ecuador mediante charlas de incentivación para los profesionales y alumnos en el área gastronómica como para el público en general.
- Es importante incentivar tanto a los profesionales como a los alumnos a la creación de nuevas técnicas de elaboración de productos o nuevos platos que estén acorde a los avances gastronómicos.

## **CAPITULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.4 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA**

##### **6.4.1 OBJETIVO GENERAL**

Elaborar un recetario de cocteles preparados con licores representativos del Ecuador mediante diferentes técnicas moleculares, como una herramienta de transmisión del conocimiento de la mixología molecular, que permita el desarrollo de la diversidad gastronómica nacional.

##### **6.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Recolectar información de campo orientada a la mixología molecular y los licores ecuatorianos.
- Demostrar la factibilidad de elaborar cocteles moleculares con licores ecuatorianos.
- Poner a disposición una herramienta de fácil acceso para la preparación de cocteles.

#### **6.1 DATOS INFORMATIVOS**

**TÍTULO:** “MIXOLOGÍA MOLECULAR”

#### **6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

La presente propuesta nace de la necesidad de brindar información sobre la mixología molecular para mejorar la diversidad gastronómica del país, con los

datos analizados anteriormente y con base a esta solución planteada existe la seguridad que servirá de ayuda a potencializar el conocimiento de los turistas y la afluencia de los mismos.

El recetario ayudará a los visitantes a disponer de información sobre las técnicas moleculares y su utilización en cocteles con licores ecuatorianos.

### **6.3 JUSTIFICACIÓN**

El presente trabajo investigativo y propuesta es de gran interés e importancia, debido a que el diseño de un recetario sobre mixología molecular con licores ecuatorianos, con el tiempo ayudará a un proceso que permitirá forjar una experiencia en el turismo de entretenimiento, lo que permitirá llegar al público mundial, nacional y local, incrementa de esta forma la demanda turística y contribuye con el desarrollo económico, turístico y gastronómico del país.

Por lo tanto se puede decir que la propuesta planteada promoverá el acceso a la información de la mixología molecular de una forma más práctica y también el conocimiento, llega a lograr así la difusión de las diferentes técnicas moleculares.

El interés para elaborar la propuesta es demostrar que existen formas de despertar el interés de los ciudadanos locales, nacionales e internacionales, mediante la degustación de cocteles diferentes a los normales. El impacto que genera sería positivo por parte de la ciudadanía sobre todo en los jóvenes porque al brindar información sobre esta tendencia ayuda a despertar la curiosidad del espectador y conocer más.

### **6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD**

La presente propuesta planteada de la elaboración del recetario de mixología molecular con licores representativos del Ecuador es de gran impacto económico-turístico y gastronómico, al utilizar técnicas de vanguardia que hoy en día captan el interés de todos los ciudadanos a nivel local, nacional, y mundial; presenta finalmente a la propuesta como factible.

Económicamente la propuesta es factible, por la razón que la responsabilidad es autónoma del investigador, y el presupuesto antes señalado es viable para la elaboración.

## **6.6 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

### **6.6.1 RECETARIO**

Es el libro que recopila diversas recetas de cocina. Estas recetas consisten en la descripción de los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo también los ingredientes que se necesitan. (Definicion.de, s.f.)

Los recetarios gastronómicos, sirven para el aprendizaje de gastronomía. Al contar con recetas detalladas, cualquier persona puede aprender cómo elaborar un plato: sólo deberá seguir los pasos que se mencionan. (Definicion.de, s.f.)

En el ámbito culinario también puede utilizarse el término recetario para remitir a una suma de recetas de cocina que muestran distintas ideas de platos que se pueden preparar en casa. En general, las recetas de cocina suelen ir acompañadas con la siguiente información: ingredientes necesario para preparar ese plato (cantidades correspondientes para elaborarlo) y proceso de preparación. (Definicion ABC, s.f.)

### **6.6.2. RECETA**

Una receta de cocina (o simplemente receta), en gastronomía, es una descripción ordenada de un procedimiento culinario. Suele consistir primero en una lista de ingredientes necesarios, seguido de una serie de instrucciones con la cual se elabora un plato o una bebida específicos.<sup>1</sup> Suele incluir en algunos casos una lista de los utensilios de cocina adecuados para su realización. Ocasionalmente incluye una descripción social, histórica que motiva la receta. (Wikipedia, 2017)



Lista de ingredientes y una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina particular. Las recetas pueden ser transmitidas de generación en generación mediante libros de cocina (a veces también recetarios), o creadas a partir de la experiencia. Las recetas son una parte importante de la cultura de un grupo. La receta debe tener, como mínimo, tres apartados: título, ingredientes y elaboración. (Camarero Tabera, 2006)

Una receta de cocina consiste en una lista de ingredientes y una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina particular. Las recetas pueden ser transmitidas de generación en generación mediante libros de cocina o creadas a partir de la experiencia. Las recetas son una parte importante de la cultura de un grupo. (Escuela Mariano Feliú Balseiro Biblioteca Escolar, s.f.)

FASES	OBJETIVOS	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO	RESPONSABLES
Recolectar Información	Recolectar información de campo orientada a la mixología molecular y los licores ecuatorianos.	-Recolección de Datos -Recolección de criterios y recomendaciones -Análisis e Interpretación de la información	-Libros -Entrevistas -Revistas -Laptop -Internet	2 semanas	Autor de la propuesta
Ejecutar	Ejecutar la propuesta con los elementos necesarios. Y poner a disposición una herramienta de fácil acceso para la preparación de cocteles.	-Poner en marcha la propuesta	-Diseño del recetario -Laptop personal -Internet	3 semanas	Autor de la propuesta

## **6.8. ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA**

Una vez que se ha establecido las fases de la propuesta se determinó que una de las actividades a realizarse será la elaboración del recetario, el mismo que permitirá desarrollar el tema a través de conceptos e ideas que formarán parte de una exposición visual, para ello es necesario la recopilación de todo tipo de información que se refiera a los licores ecuatorianos y las técnicas moleculares.

### **6.8.1. ELECCIÓN DE GÉNERO Y TEMA CENTRAL**

Recetario “MIXOLOGÍA MOLECULAR”

### **6.8.2. ELECCIÓN DE LA TEMÁTICA**

Es de carácter Gastronómico - Turístico, se utiliza medios visuales, que permitirá mejorar la captación y transmisión del turismo de entretenimiento.

### **6.8.3. RECETARIO**





Este trabajo investigativo es producto de seis meses de investigación previa a la obtención del título de Licenciado en Turismo y Hotelaría

Se recorrió 5 provincias aplicando encuestas a los principales bares y discotecas con la finalidad de mostrar veracidad y certeza a la investigación

## INTRODUCCIÓN

**Mixología Molecular:** La mixología molecular es una forma especializada de mezclar bebidas usando el análisis y técnicas basadas en la ciencia para entender y experimentar con los ingredientes de coctelería a su nivel molecular. (Escuela Mexicana de Coctelería de Especialidad, Bares y Restaurantes, 2015)

### **Licores Representativos:**

- o **Caña Manabita:** La Caña Manabita es un licor nacido hace 50 años, extraído de manera artesanal de la caña de azúcar.
- o **Contacazo:** Es un aguardiente de caña de azúcar refinado y elaborado con cañas cultivadas en los valles de Vicabamba, Molacatos y Quinara.
- o **Pájaro Azul:** Esta bebida de color azulada está hecha a base de hojas de naranja, mandarina, calda y carne de gallina y ansada de caña.
- o **Norteño:** Producto que se obtiene destilando una maceración de anís.
- o **Zhumir Aguardiente (Pecho amarillo):** Zhumir es una marca ecuatoriana, que se establece en la ciudad de Cuenca y la empresa que la representa es Corporación Azende SA.

Cualquier cosa que la mente del hombre puede concebir y crear, puede ser conseguida

**Napoleon Hill.**

### Baño de Lactato

Mezclar el agua con el alginato hasta incorporar.

Dejar reposar por 30 min. en refrigeración.

Sumergir las esferas congeladas en el baño de alginato durante 3 minutos.

Finalmente aclarar en agua limpia.



## OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

### Objetivo General

- Demostrar a través de la preparación de un cóctel, lo atractiva y factible de esta técnica como aporte a la oferta gastronómica.

### Objetivos Específicos:

- Desarrollar cócteles mediante técnicas moleculares.
- Utilizar licores ecuatorianos en la preparación de cócteles.
- Incentivar y promover el turismo gastronómico y de entretenimiento.



## Con la vena abierta

### Ingredientes:

- 1 1/2 oz Zhuni aguardiente (pecho amarillo)
- 2 1/2 oz gaseosa blanca
- 12 hojas de menta
- 2 gajos de limón
- 20 gr azúcar
- 4 gr LACTATO DE CALCIO
- 1/2 litro de lactato
- 450 ml agua
- 2 gr ALGINATO DE SODIO

### Preparación:

Machacar y mezclar las hojas de menta, el azúcar y el lactato de calcio.

Incorporar Zhuni aguardiente y la gaseosa blanca.

Colar la mezcla, verter sobre el molde y llevar a congelación.



## Dedicatoria:

Con mucho amor dedico este trabajo  
Investigativo a mi Padre Julio Romero,  
Excelente ser humano que lo ha dejado  
Todo en la vida para permitirme llegar  
A este momento tan especial en mi vida  
Que con sus consejos ha sabido guiarme  
Para culminar mi carrera profesional.

A mis tías Mariana, Isabel y Margarita  
Que me han acompañado durante todo mi  
Trayecto estudiantil y de vida, porque han  
Velado por mí durante este arduo camino.

## FICHA DE COSTOS

CON LA VENA ABIERTA						
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio de mercado	Cantidad Utilizada	Unidad	Precio utilizado
Zhumir aguardiente	700	ml	\$ 7,41	44,36	ml	\$ 0,47
Gaseosa Blanca	400	ml	\$ 0,46	73,93	ml	\$ 0,09
Hojas de menta	45	gr	\$ 0,63	5	gr	\$ 0,07
Gajos de limón	10	gr	\$ 0,15	10	gr	\$ 0,15
Azúcar	2000	gr	\$ 1,80	20	gr	\$ 0,02
Lactato de calcio	50	gr	\$ 6,00	4	gr	\$ 0,48
Agua purificada	1000	ml	\$ 0,52	450	ml	\$ 0,23
Alginato de sodio	50	gr	\$ 12,00	2	gr	\$ 0,48
Sub total						\$ 1,36
10% Servicios						\$ 0,14
14% I.V.A						\$ 0,19
10% Gastos Indirectos						\$ 0,14
35% Servicios Básicos						\$ 0,48
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 2,30</b>

El P.V.P del coctel Con la vena abierta será de \$3,50 obteniendo así una ganancia del 50%.



### Pedro Vicente

**Ingredientes:**  
 2 oz. Naranja  
 2oz. jugo de maracuyá  
 2 oz. jugo de piña  
 1/4 cda granadina  
 3 gr. gelatina sin sabor

**Preparación:**  
 Mezclar el naranja con jugo de maracuyá e incorporar la gelatina  
 Mezclar el naranja con el jugo de piña e incorporar la gelatina sin sabor  
 Verter en un molde y refrigerar por 20 min  
 Agregar la granadina y decorar.




### Garra Manaba

**Ingredientes:**  
 3 oz. Cacha manabita  
 Pulpa de mango  
 75 gr. azúcar  
 NITRÓGENO LÍQUIDO

**Preparación:**  
 Mezclar todos los ingredientes y poner en el molde  
 Sumergir el molde en el nitrógeno líquido de manera que se congele la pulpa y no quede ningún espacio libre.  
 Retirar del molde y servir.  
 Decorar al gusto.




### FICHA DE COSTOS

PEDRO VICENTE						
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Precio de mercado	Cantidad Utilizada	Unidad	Precio utilizado
Norteño	750	ml	\$ 5,12	59,14	ml	\$ 0,40
Jugo de piña	250	gr	\$ 0,72	59,14	ml	\$ 0,17
Jugo de maracuya	500	gr	\$ 2,97	59,14	ml	\$ 0,35
Granadina	650	gr	\$ 2,82	2,5	ml	\$ 0,01
Gelatina sin sabor	11	gr	\$ 0,27	3	gr	\$ 0,07
Sub total						\$ 1,01
10% Servicios						\$ 0,10
14% I.V.A						\$ 0,14
10% Gastos Indirectos						\$ 0,10
35% Servicios Básicos						\$ 0,35
TOTAL						\$ 1,71

El PVP del coctel Pedro Vicente será de 2,50 obteniendo una ganancia del 50%.

### FICHA DE COSTOS

GARRA MANABA						
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio de mercado	Cantidad Utilizada	Unidad	Precio utilizado
Caña Manabita	750	ml	\$ 7,96	88,72	ml	\$ 0,94
Pulpa de mango	300	ml	\$ 2,97	80	ml	\$ 0,79
Jugo de mango	200	ml	\$ 0,50	60	ml	\$ 0,15
Azúcar	2000	gr	\$ 1,80	75	gr	\$ 0,07
Nitrógeno liquido	500	gr	\$ 2,35	500	gr	\$ 2,35
Sub total						\$ 4,30
10% Servicios						\$ 0,43
14% I.V.A						\$ 0,60
10% Gastos Indirectos						\$ 0,43
35% Servicios Básicos						\$ 1,51
TOTAL						\$ 7,27

El coctel Garra Manaba tendrá un precio de venta al público de \$11,00 obteniendo una ganancia del 50%.



### Cantacho

**Ingredientes:**  
 2 oz. Cantaclaro  
 7 - 8 fresas  
 1 oz. zumo de naranja  
 20 gr azúcar  
 1 gr AGAR

**Preparación:**  
 Licuar las fresas, azúcar y zumo de naranja.  
 Llevar la mezcla a ebullición e incorporar el agar-agar y el Cantaclaro.  
 Con un gotero o jeringa verter en un vaso de aceite bien frío.  
 Licpiar y servir.




### Taita Carnaval

**Ingredientes:**  
 2 W. az. Pajaro azul  
 120 ml heavy cream  
 200 ml leche  
 75 gr azúcar  
 1 gr XANTANA

**Preparación:**  
 Mezclar la xantana con el azúcar.  
 Agregar la leche y heavy cream.  
 Mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.  
 Verter en el sifón, agitar y servir.




## FICHA DE COSTOS

CANTACHO						
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio de mercado	Cantidad Utilizada	Unidad	Precio utilizado
Cantaclaro	750	ml	\$ 5,65	59,14	ml	\$ 0,45
Fresas	250	gr	\$ 0,86	50	gr	\$ 0,17
Zumo de naranja	510	ml	\$ 0,72	29,57	ml	\$ 0,04
Azúcar	2000	gr	\$ 1,80	20	gr	\$ 0,02
Agar	50	gr	\$ 15,00	1	gr	\$ 0,30
<b>Sub total</b>						<b>\$ 0,98</b>
10% Servicios						\$ 0,10
14% I.V.A						\$ 0,14
10% Gastos Indirectos						\$ 0,10
35% Servicios Básicos						\$ 0,34
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,65</b>

Cantacho tendrá un valor de \$ 3,50 la cucharilla con caviar obteniendo una ganancia del 100%



## FICHA DE COSTOS

TAITA CARNAVAL						
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Precio de mercado	Cantidad Utilizada	Unidad	Precio utilizado
Pajaro azul	1000	ml	\$ 3,50	73,93	ml	\$ 0,26
Heavy Cream	450	gr	\$ 1,79	120	ml	\$ 0,48
Leche	1000	ml	\$ 0,79	200	ml	\$ 0,16
Azúcar	2000	gr	\$ 1,80	75	gr	\$ 0,07
Xantana	50	gr	\$ 10,00	1	gr	\$ 0,20
<b>Sub total</b>						<b>\$ 1,16</b>
10% Servicios						\$ 0,12
14% I.V.A						\$ 0,16
10% Gastos Indirectos						\$ 0,12
35% Servicios Básicos						\$ 0,41
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,96</b>

Taita Carnaval costará \$ 3,00 el shot dejando una ganancia del 50%

### 6.9 ADMINISTRACIÓN Y EVALUACIÓN

La siguiente propuesta presenta trabajo de investigación, el mismo que dice “Elaboración de un recetario de Mixología molecular con licores representativos del Ecuador”.

Una vez que se ha cumplido de manera metodológica las etapas de la propuesta, se debe cumplir con el cuadro metodológico de dichas fases, con el afán de posteriormente evaluar dicho cumplimiento y la aceptación de la propuesta.

## Bibliografía

- Alva, C. I. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*. Mexico: RED TERCER MILENIO.
- ANFABRA. (s.f.). *Los refrescos en la coctelería*. Madrid. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <http://www.refrescantes.es/wp-content/uploads/2013/11/libro-refrescos-cocteleria-ANFABRA.pdf>
- Brillant-Savarin, J. A. (2010). *FISIOLOGIA DEL GUSTO*. Madrid: MAXTOR.
- Cantaclaro. (s.f.). *Ilelsa*. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <http://www.ilelsa.com/web/cantaclaro>
- Caña Manabita. (14 de septiembre de 2016). *Caña Manabita*. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <http://canamanabita.com/index.php/2016/09/14/titulo-1/>
- Coctelería. (s.f.). *Coctelería.com.mx*. Recuperado el 16 de noviembre de 2016, de <http://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/156-mixologia-molecular>
- Coctelería.com.mx. (s.f.). *Coctelería.com.mx*. Recuperado el 16 de noviembre de 2016, de <http://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/163-principales-tecnicas-de-mixologia-molecular>
- Córdova Chacón, K. L., Navia Burgos, T. Y., & Villón Beltrán, D. E. (2010). *Proyecto de elaboración y comercialización artesanal de cocteles sin alcohol a base de frutas tropicales en San Marino Shopping Center*. Tesis de Grado, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10682/1/PROYECTO%20COCTELES%5B1%5D.pdf>
- Cuvi, P. (07 de marzo de 2012). La onda molecular se expande en Quito. *Revista Mundo Diners*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de <http://www.revistamundodiners.com/?p=1756>
- DefinicionABC. (s.f.). *DefinicionABC*. Recuperado el 18 de noviembre de 2016, de <http://www.definicionabc.com/general/reposteria.php>
- Diario de Yucatán. (26 de marzo de 2013). ¿Qué es la mixología? *Diario de Yucatán*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de <http://yucatan.com.mx/gastronomia/ques-la-mixologia>
- Diario El Comercio, Perú. (14 de julio de 2010). El Lima Bar Show 2010 presentará los nuevos sabores de la coctelería nacional. *Diario El Comercio, Perú*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de <http://elcomercio.pe/gastronomia/bares-y-copas/lima-bar-show-2010-presentara-nuevos-sabores-cocteleria-nacional-noticia-608541>
- Diario El Comercio, Perú. (18 de febrero de 2014). La segunda revolución de la coctelería peruana. *Gastronomía*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de <http://elcomercio.pe/gastronomia/bares-y-copas/segunda-revolucion-cocteleria-peruana-noticia-1710350>
- Diario El Telégrafo. (20 de julio de 2014). Las intimidades de la cocina molecular se revelan en el paladar. *Diario El Telégrafo*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de

<http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/de7en7/1/las-intimidades-de-la-cocina-molecular-se-revelan-en-el-paladar>

- Diario La Hora. (05 de noviembre de 2011). Comida molecular cautiva los sentidos. *Diario La Hora*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de [http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101230970/-1/Comida\\_molecular\\_\\_cautiva\\_los\\_sentidos\\_.html#.VwllKE\\_hDIU](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101230970/-1/Comida_molecular__cautiva_los_sentidos_.html#.VwllKE_hDIU)
- Edge, J. (2005). *Hamburgers and Fries: An American Story* (1° Edición ed.). Nueva York. Recuperado el 18 de noviembre de 2016
- EL UNIVERSO. (16 de febrero de 2007). Licor Pájaro Azul es parte de la tradición. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <http://www.eluniverso.com/2007/02/16/0001/12/BF4498E595674916B0CD0A100A3C735E.html>
- EMCEBAR. (2015). *Escuela Mexicana de Cafeterias de Especialidad, Bares y Restaurantes*. Obtenido de Escuela Mexicana de Cafeterias de Especialidad, Bares y Restaurantes: <http://www.emcebar.org.mx/>
- Escuela Mexicana de Cafeterias de Especialidad, Bares y Restaurantes. (2015). *Mixología Molecular. Mixología & Bartending*, 1.
- Gallo, M. (2010). *Desarrollo de un plan de mercadeo y diseño de un punto de venta móvil*. PROYECTO DE GRADO, UNIVERSIDAD EAFIT, Medellín. Recuperado el 09 de Abril de 2016
- Gebellí, X. P. (30 de noviembre de 2010). *Globaltalent*. Recuperado el 15 de mayo de 2016, de [http://www.es.globaltalentnews.com/reflexion/ciencia\\_presidentes/5278/Tendencias-moleculares-en-la-cocina.html](http://www.es.globaltalentnews.com/reflexion/ciencia_presidentes/5278/Tendencias-moleculares-en-la-cocina.html)
- Gobierno Provincial del Guayas. (2013). *Guayas Turistico*. Obtenido de Guayas Turistico: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/attractivos/guayas-diversidad-gastronomica>
- Gutiérrez, N. (19 de julio de 2013). *Informador.mx*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de *Informador.mx*: <http://www.informador.com.mx/suplementos/2013/472973/6/las-tendencias-del-nuevo-gourmet.htm>
- Halberstadt, J. (2016). *Ecuador explorer*. Recuperado el 18 de noviembre de 2016, de <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/regiones-de-ecuador.html>
- Herrera, F. G. (21 de junio de 2011). *Superior de Gastronomía*. Recuperado el 15 de mayo de 2016, de <http://sgastronomia.blogspot.com/2011/06/la-cocina-molecular-solo-una-tendencia.html>
- INEN. (1992). *INEN*. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <http://normaspdf.inen.gob.ec/pdf/nte/338.pdf>
- Izquierdo, M. (11 de febrero de 2015). *Telesur*. Obtenido de Telesur: <http://www.telesurtv.net/bloggers/El-mestizaje-gastronomico-y-la-diversidad-culinaria-en-America-Latina-20150211-0003.html>

- Jaramillo, M. (2012). Recuperado el 20 de noviembre de 2016, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21806/1/guia%20de%20cocina%20Final.pdf>
- La Hora. (23 de septiembre de 2012). ¿Qué es la gastronomía molecular? *La Hora*.
- López Trujillo, P. A. (2013). *CARACTERIZACION COMERCIAL DE LA PANADERÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE MANIZALES*. Tesis de Grado. Recuperado el 18 de noviembre de 2016, de <http://ridum.umanizales.edu.co:8080/xmlui/handle/6789/233>
- Marín, L. O. (03 de marzo de 2015). *Lifestyle*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de Lifestyle: <http://lifestyle.americaeconomia.com/articulos/con-argentina-la-cabeza-la-cocteleria-crece-cada-ano-en-america-latina>
- Mena, M. (2015). *LA MIXOLOGÍA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DEL TURISMO DE ENTRETENIMIENTO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA*.”. Ambato.
- MINTUR. (s.f.). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 16 de noviembre de 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>
- Montenegro, A., & Cruz, P. (Marzo de 2013). *Cocinas patrimoniales*. Recuperado el 18 de noviembre de 2016, de [http://www.cocinaspatrimoniales.com/Pdf/Cocina\\_Ecuatoriana.pdf](http://www.cocinaspatrimoniales.com/Pdf/Cocina_Ecuatoriana.pdf)
- Navarro, R. B. (25 de septiembre de 2014). *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural. Nuevas miradas*. Cuernavaca, Morelos, México: CRIM, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.
- Ochoa, R. (2009). *“In The Lab” Bar & Lounge*. Quito.
- OMT. (1994). *OMT*. Recuperado el 18 de noviembre de 2016, de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- Ortíz, H. (05 de Febrero de 2010). Mixología Molecular, la ciencia al servicio de las bebidas. *Revistas Énfasis*. Recuperado el 09 de Abril de 2016, de <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/15682-mixologia-molecular-la-ciencia-al-servicio-las-bebidas>
- Pérez Porto, J. (2016). *Definición.de*. Recuperado el 16 de noviembre de 2016, de <http://definicion.de/bebida/>
- Pontillo, H. (05 de mayo de 2010). *Elbartender.com*. Recuperado el 11 de abril de 2016, de Elbartender.com: <http://www.elbartender.com/el-coctel-historia-clasificacion-y-mas/836>
- Riofrio, V. (2013). *TENDENCIAS DE VANGUARDIA: NATURISTA-DECONSTRUCCIÓN-MINIMALISTA-MOLECULAR*. Quito.
- Ros, I. (14 de agosto de 2009). *Ambitofinanciero*. Recuperado el 09 de abril de 2016, de *Ambitofinanciero*: <http://www.ambito.com/diario/476515-mixologia-molecular-hoy-la-quimica-se-ve-en-las-barras>
- Siordia, A. A. (25 de septiembre de 2014). *Identidad Nacional*. Veracruz, Mexico.

- STATUS UIO. (2015). Cocina Molecular Ecuatoriana. *Status UIO*, 7.
- Tramontin, R. G. ( 2010 ). *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Ponta Grossa - Brasil .
- Universidad Nacional del Litoral - Facultad de Ingeniería Química. (6 de Octubre de 2008). *Argentina Investiga* . Obtenido de Argentina Investiga: <http://argentinainvestiga.edu.ar/noticia.php?id=106#.VzKj7IQeSko>
- Vélez, F. (2009). "*Propuesta de creación de nuevos platos de la cocina ecuatoriana a base de la técnica de cocina molecular*". Quito.
- Wikipedia. (12 de diciembre de 2016). Recuperado el 17 de diciembre de 2016, de Wikipedia: <https://es.wikipedia.org/wiki/Chorip%C3%A1n>
- Wikipedia. (14 de diciembre de 2016). *Wikipedia*. Recuperado el 17 de diciembre de 2016, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Papas\\_fritas](https://es.wikipedia.org/wiki/Papas_fritas)
- Wikipedia. (12 de junio de 2016). *Wikipedia*. Recuperado el 20 de noviembre de 2016, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Snack>
- Wikipedia. (13 de diciembre de 2016). *Wikipedia*. Recuperado el 17 de diciembre de 2016, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Perrito\\_caliente](https://es.wikipedia.org/wiki/Perrito_caliente)
- Wikipedia. (23 de noviembre de 2016). *Wikipedia*. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Batido>
- Wikipedia. (diciembre de 2016). *Wikipedia*. Recuperado el 17 de diciembre de 2016, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Pizza>
- Wikipedia. (25 de noviembre de 2016). *Wikipedia*. Recuperado el 03 de diciembre de 2016, de <https://es.wikipedia.org/wiki/D%C3%B6ner>
- Wikipedia. (04 de diciembre de 2016). *WIKIPEDIA*. Recuperado el 15 de diciembre de 2016, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>
- Wikipedia. (07 de diciembre de 2016). *WIKIPEDIA*. Recuperado el 15 de DICIEMBRE de 2016, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Comercio>
- WIKIPEDIA. (07 de diciembre de 2016). *Wikipedia La en ciclopedia libre*. Recuperado el 12 de diciembre de 2016, de [https://es.wikipedia.org/wiki/Comida\\_r%C3%A1pida](https://es.wikipedia.org/wiki/Comida_r%C3%A1pida)
- Wikipedia. (03 de octubre de 2016). *WIKIPEDIA La enciclopedia libre*. Recuperado el 16 de Noviembre de 2016, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Entretenimiento>
- Zhumir. (s.f.). *Zhumir.com*. Recuperado el 02 de diciembre de 2016, de <http://www.zhumir.com/>

## Anexos

Gráfico 16: Pedro Vicente (Gelificación)



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 17: Garra Manaba (Nitrógeno)



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

*Gráfico18: Taita Carnaval (Espuma)*



*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

*Gráfico19: Con la vena abierta (Esferificación Inversa)*



*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*



Gráfico 20: Cantacho (Caviar)



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 21: Aplicación de la Encuesta - Loja



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)



Gráfico 22: Aplicación Encuesta - Loja



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

Gráfico23: Aplicación Encuesta - Cuenca



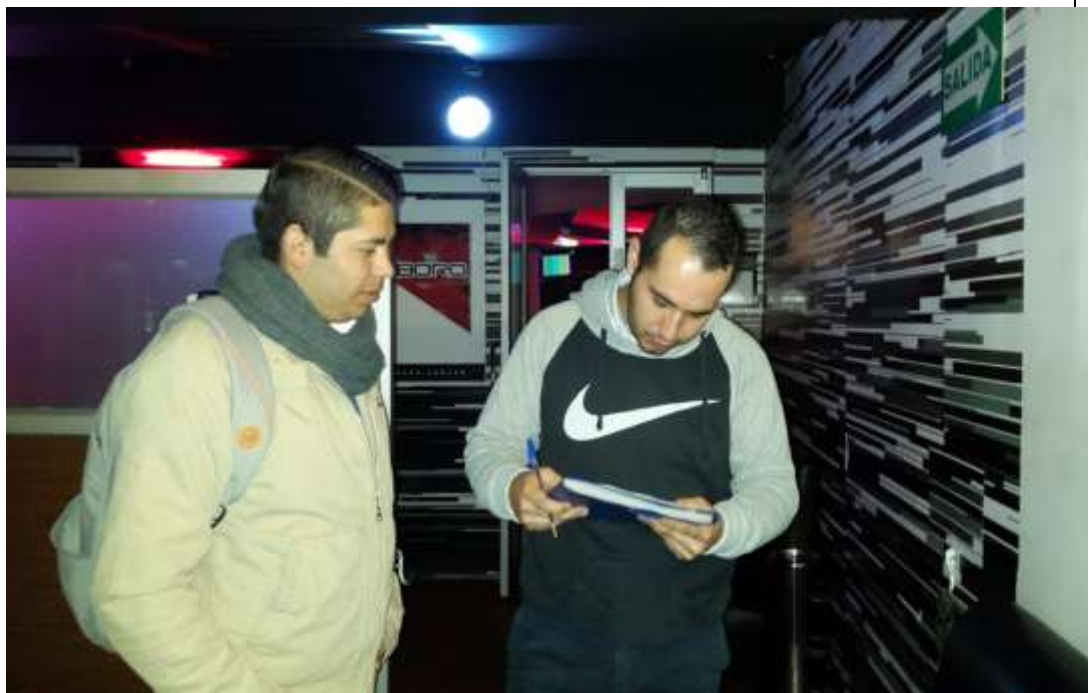
Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 24: Aplicación Encuesta - Loja



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

Gráfico 25: Aplicación Encuesta - Cuenca



Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)

*Gráfico26: Aplicación Encuesta - Cuenca*



*Elaborado por: ROMERO, Josué (2016)*

## **ARTÍCULO ACADÉMICO**

**(PAPER)**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN  
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

### **Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural**

#### **Food diversity and their contribution to cultural identity**

Romero Fierro Josué Leonardo

Torres Oñate Camilo Francisco

Josueleonardo180591@gmail.com

Abril 2016 – Septiembre 2016

#### **Resumen**

El presente artículo, analiza la gastronomía y su diversidad como motivación y aporte a la identidad cultural, procurando mostrar la realidad de los destinos donde es la atracción turística principal con el objeto de contribuir a un mayor conocimiento sobre el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos, turísticos y culturales. Más allá de ser un fenómeno relativamente reciente, la gastronomía ha ido adquiriendo importancia en el Ecuador, así como en otros países, dinamizando un número considerable de visitantes que viajan motivados por actividades culinarias, además Ecuador puede ser considerado un destino con gran potencial para hacer turismo debido a su relevante cultura. La metodología que se ha utilizado en el presente artículo son: observación y encuestas a los propietarios de los establecimientos de entretenimiento (bares y discotecas) y los bartenders encargados de preparar los cocteles.

**Palabras claves:** Gastronomía, turismo, cultura, identidad

## **Abstract**

This article discusses the cuisine and her diversity as a motivation and contribution to the cultural identity, trying to show the reality of the destinations where is the main tourist attraction in order to contribute to a better understanding of the phenomenon involving the movement visitors a gastronomic, touristic and cultural reasons. Beyond that is a relatively recent phenomenon, the cuisine has become increasingly important in the Ecuador, as well as in other countries, sparking a considerable number of visitors traveling motivated by gastronomy, also Ecuador can be considered a destination with great potential for tourism because of its outstanding culture. The methodology that has been used in this article are: observation and surveys to owners of entertainment establishments (bars and discos) and the bartenders in charge of preparing the cocktails.

Key words: Culinary, tourism, culture, identity

## **Introducción**

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado.

La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. De esta manera se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo a las expectativas, deseos y motivaciones que el turista desea desarrollar, de esta manera existe diferentes tipos de turismo que se encuentra en espera de los turista como ejemplos se pude citar: el turismo cultural, comunitario, de naturaleza, de aventura, gastronómico, etc.

Uno de los segmentos que ha tomado fuerza en los últimos años es el turismo gastronómico a nivel mundial y nacional. Ecuador se ha caracterizado por la diversa gastronomía de cada una de sus cuatro regiones caracterizada por su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disposición de los visitantes, por su sabor y preparación única, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar este país.

De esta manera (Reinhardt, 2006) citado en (Oliveira, 2011), menciona que hecho de alimentarse es indispensable para la supervivencia humana. No obstante, a medida que el hombre fue evolucionando el alimento ha asumido un papel diferente. El hombre pasa a alimentarse no sólo para saciar el “hambre”, sino por “placer”. La alimentación se diferencia en cada cultura hecho que se da por varios aspectos como el clima, el suelo, los productos agrícolas, etc. El hombre cocina de acuerdo con lo que le ofrece el medio ambiente en el que vive. Así, es posible que a través de la cocina se puedan reconocer culturas, religiones, acontecimientos, épocas, etc.

En lo que respecta a la alimentación, en la cocina Ecuatoriana se puede encontrar mucho, dejada como herencia por anteriores generaciones. El país posee increíble gastronomía típica reconocida no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional de tal manera que la gastronomía es una de las más destacadas por su variedad, sabor, textura, y decoración, de esta manera se convierte en un motivo de un destino a ser visitado por los turistas.

Los objetivos principales del presente texto científico son: 1. Analizar a la gastronomía y su relación con el turismo; 2. Facilitar a los turistas vivir una experiencia memorable mediante los recursos gastronómicos y la cultura ecuatoriana; 3. Potencializar la calidad y el servicio de las experiencias turísticas dentro del ámbito cultural, aportando nuevos valores a los recursos locales y convirtiéndolos en atractivos turísticos.



## **Método**

Se trabajó con un enfoque cualitativo, basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación y encuestas, se tomó en cuenta la diversidad gastronómica nacional. El enfoque cuantitativo se presenta al momento de la recolección, tabulación y análisis de los datos arrojados por las encuestas, para comprobar la validez de la investigación. Para la presente investigación se aplicará las modalidades de campo y bibliográfica. De campo porque el trabajo investigativo se realizará en el lugar donde se produce el problema investigado, es decir en los establecimientos de entretenimiento (bares y discotecas), lo que a su vez permite obtener contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales. Bibliográfica pues mediante esta se obtendrán antecedentes investigativos y permitirá la obtención y recopilación de información relacionada con el tema de investigación planteado.

## **Turismo**

Hacer turismo es uno de los actos más enriquecedores que puede llevar a cabo el ser humano, debido a que le permite conocer nuevos lugares, culturas y personas en su tiempo de ocio. Según (Flores Carrasco , 2016) El turismo hoy en día se ha convertido en un fenómeno social que ha desplegado al transcurrir los años desde su aparición hasta la actualidad, como resultado del adelanto de la tecnología, comunicaciones y la facilidad de infraestructura en carreteras, aeropuertos y puertos, que son elementos importantes para un mejor desarrollo turístico, facilitando de esta manera a que el turista encuentren todas las comodidades y la seguridad necesaria para desplazarse desde su lugar de origen a otro, motivado por conocer nuevos lugares diferente a su entorno habitual. (Ávila y Barrado, 2005) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015) menciona que el turismo se caracteriza, cada vez más, como una actividad que proporciona al viajero una oportunidad de enriquecimiento personal y cultural.

El turismo preserva el entorno natural y cultural; que revive antiguas tradiciones; que contribuye activamente a mantener espectáculos culturales; y que facilita la comunicación intercultural y las expectativas de paz mundial. (Jafari, 2005)

Así mismo (Buhalis, 2003; Malaver, 2011), citado en (Castillo Palacio & Castaño Molina, 2015) opina que el turismo es una industria que experimenta una continua transformación. El turismo evoluciona constantemente y presenta cambios importantes a los que hay que enfrentarse, surgiendo nuevos modelos de explotación turística y en definitiva nuevas formas de hacer negocio.

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto han aparecido nuevos productos que van más allá del turismo de masas como el de sol y playa, sino que intentan satisfacer diferentes nichos de mercado, creando de esta manera una diversificación del turismo.

### **Gastronomía**

La gastronomía, entre otros, está afirmándose como un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura, según (Hjalager, 2010) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015)

Cuando se habla de gastronomía, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las bebidas, costumbres alimentarias, tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma.

La gastronomía representa por tanto una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsar el desarrollo económico local, implicar a diversos sectores profesionales (productores, cocineros, mercados, etc.), e incorporar nuevos usos al sector primario. (Falcón, 2014)

En los últimos años, el turismo ha empezado a reconocer el importante poder de atracción y comunicación de los productos gastronómicos, hasta el punto de



convertirlos en verdaderos atractivos turísticos, según (Folgado et al., 2011; Kivela y Crotts, 2006) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015). De esta manera según (Armesto y Gómez, 2004) citado en (VÁZQUEZ DE LA TORRE, MORALES FERNÁNDEZ, & PÉREZ NARANJO, 2012) La gastronomía, como recurso turístico, no sólo es apreciada por su propio valor intrínseco sino también por su carácter simbólico, en la medida en que actúa como identificador de pueblos y territorios,

Es importante mencionar que alrededor de las peculiaridades de la cocina se desarrollan rutas, paquetes turísticos, propuestas e iniciativas que ponen a la gastronomía y a los productos de la tierra en el centro de las estrategias de desarrollo y de promoción de un determinado territorio o destino.

En las últimas décadas han acontecido cambios en la actividad turística destacándose el interés por conocer las raíces locales y regionales de los pueblos, lo cual ha llevado a la creación de nuevos productos turísticos, siendo la gastronomía uno de ellos, según (López-Guzmán y Sánchez, 2008) citado en (Fernández Sánchez, Rodríguez Cotilla, Pozo Rodríguez, & Espinosa Manfugás, 2016). Es así que la gastronomía se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural considerado como rescate del saber de un pueblo, de ahí la vinculación con su patrimonio histórico y cultural y el aprovechamiento de los recursos locales, según (Correa dos Santos y Oliveira, 2004) citado en (Fernández Sánchez, Rodríguez Cotilla, Pozo Rodríguez, & Espinosa Manfugás, 2016)

La gastronomía, tal como la mencionan diversos actores como Hjalaguer y Richards (2000) citado en (Leal Londoño, 2011), puede ser un producto turístico o en ocasiones un recurso turístico; su conversión en producto resultará de una transformación o revalorización de dicho recurso. Según (López Guzman & Sánchez Cañizares, 2012) La gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como la promoción de los mismos.

La gastronomía se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial.

Para ello (ORTEGA et al, 2012) citado en (Di Clemente, Hernández Mogollón, & López Guzmán, 2014) menciona que la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial.

En los últimos años la gastronomía cada vez está teniendo un mayor protagonismo en la elección del destino turístico y en el consumo del mismo, lo que se ve reflejado en el crecimiento de una oferta gastronómica basada en productos de calidad autóctonos y en la consolidación de un mercado propio para el turismo gastronómico.

Según (Falcón, 2014), La gastronomía posibilita el desarrollo turístico del territorio, tanto como recurso básico, o como complementario, al ampliar las posibilidades de comercialización y al extender la misma a otros sectores económicos.

### **Turismo Gastronómico**

Se puede denominar turismo gastronómico a las visitas a los productores primarios y secundarios de alimentos, a los festivales gastronómicos, a los restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje, según (Schlüter y Thiel, 2008) citado en (VÁZQUEZ DE LA TORRE, MORALES FERNÁNDEZ, & PÉREZ NARANJO, 2012)

El turismo gastronómico despertó la atención de estudiosos de diferentes partes del mundo después del Congreso Mundial de Turismo Gastronómico, realizado

por la Organización Mundial del Turismo (OMT) en Chipre el año 2000. (VÁZQUEZ DE LA TORRE, MORALES FERNÁNDEZ, & PÉREZ NARANJO, 2012)

El turismo gastronómico es uno de los productos emergentes con mayor desarrollo en los últimos años, pues se considera un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y ha adquirido, a nivel mundial, mayor importancia durante las últimas décadas, debido a que se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

Según (Hjalager y Richards, 2002) citado en (Fernández Sánchez, Rodríguez Cotilla, Pozo Rodríguez, & Espinosa Manfugás, 2016) Los turistas gastronómicos buscan comidas autóctonas y exóticas, ejemplo de estos son los productos animales y vegetales usados por los habitantes nativos de los destinos turísticos, para crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida.

Actualmente el turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, independientemente de si se trata de un país desarrollado o no.

En el turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios, según (Fabio, 1998) citado en (Güemes Ricalde & Ramírez Cordero, 2012). Consecuentemente se puede definir al turismo gastronómico como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje, según (Hall y Sharples 2003:10) citado en (Schlüter & Ellul, 2008)

De acuerdo con Robison & Novelli (2005) citado en (Oliveira, 2011) el turismo de nichos, también denominado turismo de interés especial, surge como consecuencia lógica de la evolución de la sociedad en contrapunto al “antiguo” turismo de masas; insertándose en esta tipología, de forma clara, el turismo gastronómico. Schlüter (2006) citado en (Oliveira, 2011) apoya igualmente esta idea de que el turismo gastronómico puede ser visto como una forma de turismo de interés especial.

Henderson (2009) citado en (Oliveira, 2011), señala que el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

Oliveira (2008) citado en (Oliveira S. , 2011) procura presentar una definición abarcadora, señalando que: El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros.

El turismo gastronómico, por lo tanto, puede ser comprendido como una modalidad de turismo cultural que permite conocer los hábitos, costumbres y la manera de vivir de la comunidad visitada a través de sus representaciones gastronómicas.

De esta manera (Ruschmann, 1997:85) citado en (Mascarenhas Tramontin & Gândara Gonçalves, 2010) afirma que el turismo gastronómico es aquel en el cual la motivación principal del turista es la alimentación. Esa modalidad de turismo es

incapaz de generar su propio flujo, pero puede agregar valor a la visita de un lugar, ofreciendo al turista la posibilidad de vivir una experiencia que lo acerca a la población visitada

El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural en el cual el desplazamiento de visitantes se da por motivos vinculados a las prácticas gastronómicas de una determinada localidad. El turismo gastronómico puede ser gestionado a partir de atractivos como la cocina regional, los eventos gastronómicos y la oferta de establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, así como caminos, rutas y circuitos gastronómicos. Según (Gândara et al, 2008:181) citado en (Mascarenhas Tramontin & Gândara Gonçalves, 2010)

El turismo gastronómico es comprendido como parte integrante del turismo cultural, considerándose que su punto de acción se da en la interacción con el espacio natural en lo que hace a la producción de bienes- y en la interacción social -en lo que hace la prestación de servicios y a la preservación del patrimonio gastronómico. Según (Mascarenhas, 2005) citado en (Mascarenhas Tramontin & Gândara Gonçalves, 2010) El turismo gastronómico también es capaz de producir efectos positivos entre los cuales se pueden citar los siguientes: proporciona mayor atractivo para los turistas y visitantes, complementa la oferta turística local, atraer nuevas inversiones a la localidad donde se desarrolla, contribuir al aumento de la generación de empleo y a la recaudación de impuestos, difundir la cultura local, aumentar la circulación de conocimiento técnico y contribuir a la formación de una imagen positiva para la localidad y la región rescatando o preservando la cultura local a través de las actividades turísticas, así mismo (Schlüter, 2003:29) citado en (Mascarenhas Tramontin & Gândara Gonçalves, 2010) opina que a veces, es agente motivador de un viaje turístico; en general se recurre a la creación de rutas temáticas y culturales que permiten integrar en un producto elementos que individualmente no alcanzan interés suficiente, o cuentan con ciertas dificultades de promoción o comercialización, haciendo posible que el producto final tenga mayor valor que la suma de las partes; incrementando así sus beneficios económicos y sociales.

Hay que señalar que el turismo gastronómico no siempre es motivador de flujos turísticos por sí solo pero contribuye a generar nuevos nichos de mercado que complementen la oferta turística principal, lo que puede conformar una demanda específica como es el caso de las rutas gastronómicas.

## **Cultura**

La cultura, conjuntamente con la religión y otras caracterizaciones sociodemográficas, representa uno de los principales factores que determinan la aceptación de determinados productos dentro de la alimentación, así como su apreciación en término de gustos y sabores según (Mak et al., 2012a) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015). Así, la cultura determina y moldea la historia culinaria de un pueblo, la define y, a través de la misma, se expresa y se convierte en algo tangible, sensorial y placentero. Es esta última connotación que permite a los platos típicos y a los alimentos locales convertirse en verdaderos productos turísticos y factores motivacionales del viaje. Hoy la gastronomía mueve categorías de viajeros cada vez más amplias según (Acevin, 2012; Fox, 2007; Segittur, 2010) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015)

Definimos turismo cultural como un viaje en el que los turistas tienen como objetivo conocer y entender la cultura de "otros" según (Long, 1998) citado en (Jiang, 2012) mediante diversas actividades turísticas.

Según Mannel (en Vinha 2004) citado en (Oliveira S. , 2007), la alimentación fue desde siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar.

El turismo cultural permite el intercambio de valores y de nuevas experiencias con el estilo de vida del otro.

El uso de la cultura en el sistema económico del turismo puede ser desarrollado en varias dimensiones y lineamientos entre los cuales, se destaca la gastronomía. Según (Reinhardt, 2006) citado en (Oliveira Martins, 2011) la gastronomía es un ejemplo de un producto turístico – cultural reciente, motivado por la búsqueda de placer a través de la alimentación, pero también puede ser un buen camino para promover la búsqueda de las raíces culinarias como forma de entender la cultura local. Se destaca que el alimento es una fuente de información preciosa, plasmándose allí una cultura, una religión, una época, entre muchos otros factores. Según Schlüter (2003) y Louzada (2006) citados en (Oliveira Martins, 2011) la gastronomía como elemento del legado cultural de un pueblo está asumiendo gran importancia como producto turístico cultural.

La cultura de cada localidad representa todo lo que el hombre piensa, crea, cree, consolida, transforma y experimenta dentro del espacio-tiempo. La cultura es dinámica, por lo tanto admite transformaciones e intercambios efectivos y constantes, y es reconfigurada en la convivencia con otras culturas. (Ribeiro Cruz & Netto Simões, 2010).

### **Presentación y discusión de los resultados**

Se manejó una muestra de 35 personas, aplicando una encuesta, mediante la cual se pudo obtener los resultados esperados como se describirán a continuación:

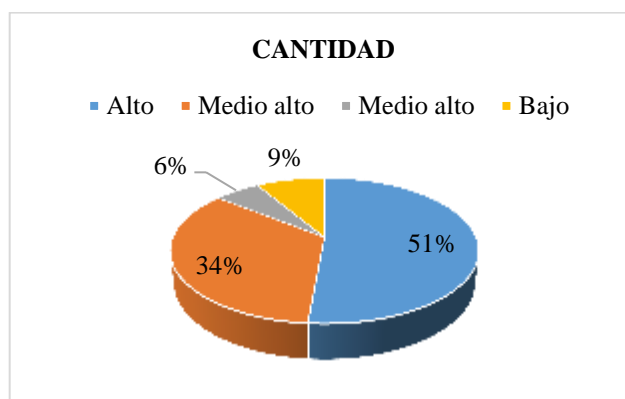
**Pregunta 6: ¿En qué nivel considera usted que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye al desarrollo de la diversidad gastronómica nacional y al turismo de entretenimiento?**

*Tabla 17: Pregunta N° 6*

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>Alto</b>	18	51%
<b>Medio alto</b>	12	34%
<b>Medio bajo</b>	2	6%
<b>Bajo</b>	3	9%
<b>TOTAL</b>	35	100%

*Elaborado por ROMERO, Josué (2016)*

Gráfico 9: Representación gráfica pregunta 6



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

De acuerdo a la pregunta número 8, del 100% de los individuos, el 51 % considera que la preparación de cocteles bajo la técnica de mixología molecular contribuye a la diversidad gastronómica nacional y al turismo de entretenimiento en un nivel alto, el 34% un nivel medio alto, el 9% un nivel medio y el 3% restante concluye un bajo nivel.

**Pregunta 9: ¿En qué nivel considera usted que la promoción o difusión de cocteles preparados con licores ecuatorianos contribuye a la diversidad gastronómica nacional?**

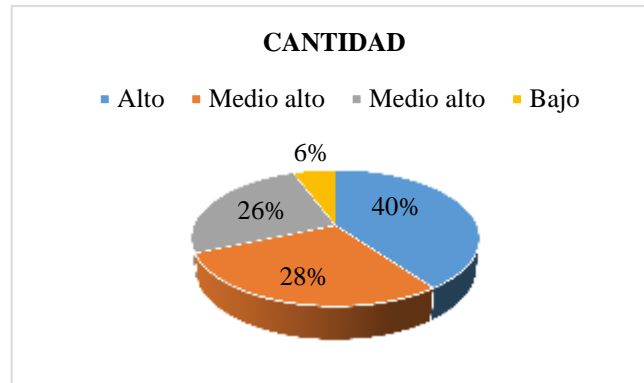
Tabla 18: Pregunta N° 9

ALTERNATIVAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
<b>Alto</b>	14	40%
<b>Medio alto</b>	10	28%
<b>Medio</b>	9	26%
<b>Bajo</b>	2	6%
<b>TOTAL</b>	35	100%

Elaborado por ROMERO, Josué (2016)



Gráfico 104: Representación gráfica pregunta 9



Elaborado por ROMERO, Josué (2016)

De la misma manera en la pregunta número 8, del 100% de los individuos, el 40% de la población concuerda que la difusión de cocteles con licores ecuatorianos contribuye a la diversidad gastronómica nacional en un alto nivel, el 28% en un nivel medio alto, el 26% un nivel medio y el 6% un nivel bajo.

Los resultados de la investigación han sido importantes para tener un conocimiento amplio acerca de la diversidad gastronómica nacional, según (Flores Carrasco , 2016) la gastronomía en la actualidad es considerada como un verdadero potencial, entre los principales motivaciones del viajero se encuentra su búsqueda de platos específicos así como saberes sazones y culturas que la complementan es por eso que los encuestados están de acuerdo en emprender su viaje por un placer gastronómico.

Como se puede apreciar en los resultados obtenidos de la encuesta existen diversas motivaciones gastronómicas que se debe considerar que, más allá de que existan turistas que viajan solos, una gran parte viaja en grupo y el acto de la comida se reviste de una gran importancia para la interacción personal, es por esto que se incluyen también bebidas dentro de la gastronomía, como es el caso de la presente investigación en la que se enfoca a la mixología molecular con cocteles representativos del Ecuador como un aporte a la diversidad gastronómica nacional. La mayoría de las personas, asocia una buena comida con amigos a un momento de placer, de relax y de alegría durante el cual se disfruta de la

compañía de los otros socializando. De esta forma, muchos turistas consiguen, sin duda, recibir un gran placer de estas comidas y bebidas en grupo en los restaurantes, ferias gastronómicas, festividades y otros lugares. Así mismo (Montoya Sola, 2003) menciona que con la gastronomía y su incorporación a la oferta turística de la misma no sólo conseguiremos enriquecer los destinos turísticos de interior, sino que mantendremos vivo un legado cultural de siglos.

### **Conclusiones**

Mediante la investigación realizada se puede concluir la gastronomía se relaciona directamente con el turismo, puesto que los turistas se desplazan para conocer la gastronomía de un determinado lugar, generando así turismo gastronómico.

Los turistas tienen una amplia gama de opciones para degustar en lo que se refiere a gastronomía, pues el Ecuador posee una gran variedad de productos, climas y cultura lo que contribuye a desarrollar la actividad turística del país

Los turistas pueden disfrutar del viaje en Ecuador debido a que la gastronomía es diversa, además de complementarse con las bebidas, las cuales mediante las técnicas moleculares, son una gran opción para el desarrollo del turismo de entretenimiento del país.

Resulta de gran interés mejorar la calidad y el servicio de las experiencias turísticas, porque provoca interés a las personas que relacionan la gastronomía con la cultura, valores, creencias, costumbres y tradiciones del lugar que es visitado.

## Bibliografía

- Castillo Palacio, M., & Castaño Molina, V. (2015). LA PROMOCIÓN TURÍSTICA A TRAVÉS DE TÉCNICAS TRADICIONALES Y NUEVAS. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3). Recuperado el 23 de Julio de 2016
- Di Clemente, E., Hernández Mogollón, J. M., & López Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la lengua y la Literatura*(9). Recuperado el 23 de diciembre de 2016
- Falcón, J. P. (2014). TENDENCIAS GLOBALES DE DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO APLICADAS AL CASO DE ARGENTINA. *Redmarka: Revista académica de marketing aplicado*. Recuperado el 27 de diciembre de 2016
- Fernández Sánchez, L., Rodríguez Cotilla, Z., Pozo Rodríguez, J. M., & Espinosa Manfugás, J. M. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2). Recuperado el 29 de Diciembre de 2016
- Flores Carrasco , E. A. (2016). La gastronomía típica como motivación primaria hacia un destino en el cantón Ambato. Recuperado el 20 de diciembre de 2016
- Güemes Ricalde, F. J., & Ramírez Cordero, B. (2012). Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico? *El Periplo Sustentable*.(22). Recuperado el 22 de diciembre de 2016
- Hernández Mogollón, J. M., Di-Clemente, E., & López-Guzmán, T. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CÁCERES (ESPAÑA). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*(68). Recuperado el 27 de diciembre de 2016, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>
- Jafari, J. (2005). El turismo como disciplina científica. *Política y Sociedad*, 42. doi:10.5209/POSO.24139
- Jiang, X. (2012). El diseño de la experiencia del turismo gastronómico en Bilbao. *Investigaciones Turísticas*(3). Recuperado el 22 de diciembre de 2016

- Leal Londoño, M. d. (2011). LA DIVERSIFICACION DEL TURISMO A TRAVES DEL GASTRO TURISMO: EL CASO DE VILANOVA I LA GELTRÚ (BARCELONA). *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(1). Recuperado el 22 de diciembre de 2016
- López Guzman, T., & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 10(5). Recuperado el 27 de diciembre de 2016
- Mascarenhas Tramontin, R. G., & Gândara Gonçalves, J. M. (2010). PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN TERRITORIAL La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19. Recuperado el 23 de diciembre de 2016
- Montoya Sola, T. (2003). La gastronomía tradicional en el turismo rural. *Historia de la alimentación rural y tradicional: Recetario de Almería*. Recuperado el 22 de diciembre de 2016
- Oliveira Martins, U. M. (2011). LA HERENCIA DE LA GASTRONOMÍA PORTUGUESA EN BRASIL COMO UN PRODUCTO DEL TURISMO CULTURAL. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20. Recuperado el 27 de diciembre de 2016
- Oliveira, S. (2007). LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y perspectivas en Turismo*. Recuperado el 27 de diciembre de 2016
- Oliveira, S. (Mayo de 2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3). Recuperado el 18 de noviembre de 2016, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>
- Ribeiro Cruz, M. S., & Netto Simões, M. d. (2010). PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO Y POLÍTICAS PÚBLICAS Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia – Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19. Recuperado el 28 de diciembre de 2016

Schlüter, R. G., & Ellul, D. T. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2). Recuperado el 22 de diciembre de 2016

VÁZQUEZ DE LA TORRE, G. M., MORALES FERNÁNDEZ, E., & PÉREZ NARANJO, L. M. (2012). ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA. *TOURISM & MANAGEMENT STUDIES*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016