

CIENCIAMATRIA

Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología

Año VIII. Vol. VIII. Nro. 4. Edición Especial 4. 2022

Hecho el depósito de ley: FA2021000002

ISSN-L: 2542-3029; ISSN: 2610-802X

Instituto de Investigación y Estudios Avanzados Koinonía (IIEAK). Santa Ana de Coro. Venezuela

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

[DOI 10.35381/cm.v8i4.916](https://doi.org/10.35381/cm.v8i4.916)

**La coctelería de vanguardia y su impacto en la industria de bebidas, Ambato,
Ecuador**

**Avant-garde cocktails and their impact on the beverage industry, Ambato,
Ecuador**

Valery Domenica Arriciaga-Cruz

ga.valerydac52@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0003-3709-8622>

Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

ga.cristianaov77@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-8727-7410>

Adriano Israel Tello-Velastegui

docentetp01@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0003-3302-0967>

Recibido: 01 de mayo 2022

Revisado: 25 de junio 2022

Aprobado: 01 de agosto 2022

Publicado: 15 de agosto 2022

CIENCIAMATRIA

Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología

Año VIII. Vol. VIII. Nro. 4. Edición Especial 4. 2022

Hecho el depósito de ley: FA2021000002

ISSN-L: 2542-3029; ISSN: 2610-802X

Instituto de Investigación y Estudios Avanzados Koinonía (IIEAK). Santa Ana de Coro. Venezuela

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

RESUMEN

Las nuevas tendencias en el mundo de la gastronomía, y en particular de la coctelería, demuestran cuánto se ha evolucionado en relación con las corrientes creadoras o vanguardistas de la contemporaneidad. El objetivo de esta investigación fue analizar la coctelería de vanguardia y su impacto en la industria de bebidas, Ambato, Ecuador. La investigación fue de diseño no experimental y nivel descriptiva; la técnica fue la encuesta y el instrumento el cuestionario. Los resultados reflejaron datos positivos acerca de la coctelería de vanguardia haciendo que hoy en día y en un futuro se siga utilizando para que sea llamativo para los comensales y generar innovación en este medio de entretenimiento. Se concluyó que la coctelería de vanguardia y su impacto en la industria de bebidas en la ciudad de Ambato en la provincia de Tungurahua es muy notorio de manera positiva en los adultos jóvenes.

Descriptor: Licores; impacto; industria. (Tesauro UNESCO).

ABSTRACT

The new trends in the world of gastronomy, and in particular of cocktails, show how much it has evolved in relation to the creative or avant-garde currents of contemporary times. The objective of this research was to analyze the avant-garde cocktail bar and its impact on the beverage industry, Ambato, Ecuador. The research was non-experimental design and descriptive level; the technique was the survey and the instrument the questionnaire. The results reflected positive data about avant-garde cocktails, making it continue to be used today and in the future to be attractive to diners and generate innovation in this entertainment medium. It was concluded that the avant-garde cocktail bar and its impact on the beverage industry in the city of Ambato in the province of Tungurahua is very noticeable in a positive way in young adults.

Descriptors: Spirits; impact; industry. (UNESCO Thesaurus).

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

INTRODUCCIÓN

La mixología se volvió un término utilizado más comúnmente en los últimos años y generalmente usado para referirse a un grado más alto del estudio de mezclar cocteles y bebidas, que simplemente el hacer las acciones diarias de un bartender. Esta definición y su uso es uno de los muchos debates dentro de la comunidad de bartenders, usualmente por la impresión que deja que un mixólogo es mejor y más habilidoso que el bartender. Sin embargo, esto no es necesario. Ni es mejor que el otro y cada uno requiere de diferentes técnicas y habilidades. El tomar bebidas mezcladas no es algo nuevo, los inicios propios de la mixología se pueden comenzar a trazar al final de la segunda Guerra Mundial, tratándose particularmente en América. La cantidad de bares alrededor del mundo ha crecido tanto como los diferentes tipos de licores, que se pueden combinar y mezclar para hacer bebidas atractivas para los clientes. (Regnier, 2014).

Según Jerry, (1862 de Estremadoyro, 2013).

La palabra Mixología proviene del término inglés "mix" que significa mezclar, el término ya aparecía en el primer libro de coctelería del mundo". "Mixología es el arte y estudio de la ciencia en mezclar bebidas, es la pasión por investigar y aprender todo acerca de la base de un cóctel, de donde vienen, de qué están elaborados, analizándose sabores, aromas, texturas, colores, densidades

Según (Tufiño, 2010), define a la Mixología como una coctelería de autor, con grandes influencias de los sabores tradicionales del país, muy visual ante todo y que busca el equilibrio perfecto entre sabores. La mixología ha sido de vanguardia, ya que siempre se está buscando nuevos métodos, nuevos sabores, nuevos insumos, nuevas maneras de decorar y presentar las bebidas, en conclusión, la evolución es constante. Actualmente en la ciudad de Ambato Xavier Miranda Vice campeón de Coctelería en el año 2009, (Miranda, 2011) define a la Mixología como el arte que permite mezclar una bebida alcohólica con jugos e insumos para obtener como resultado un cocktail de forma equilibrada.

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

Según (IBA, 2013) (International Bartenders Association), se consideran bares temáticos aquellos con que establecen en su estrategia empresarial la segmentación a un determinado tipo de clientela en concreto, cuyo marketing estará orientado hacia una temática concreta, como puede ser el mundo del motor, el fútbol, el rock and roll, la gastronomía.

Según (Lee, 2010), considera que el bar temático está lejos de ser un establecimiento de moda y que más bien son lugares de referencia, cargado de novedosas propuestas, dispuesto a la innovación, que sobre todo se ajustan a la necesidad del consumidor, sin perder originalidad ni calidad. Según (APREA, 2000) Desde hace algunos años, la prensa utiliza la denominación bar temático para designar a una serie de locales que se presentan como una novedad en la oferta de los locales y espectáculos públicos, pero tienen características que los diferencian entre sí.

Según (Mendoza, 2003) *bares temáticos* es de alguna forma aceptada por la sociedad: la expresión *bares temáticos* para incluir una serie de opciones que se presentan como novedosas: cybercafés, cafés en museos como el de Arte Decorativo, disquerías cafés (*Notorius*), bares ligados al mundo del rock (*Hard Rock Café*), al mundo de la magia, bares de juegos (*Pitágoras*), locales con una definida ambientación relacionada con algún estilo social (*Soul Café* y el *funky*), hasta con algún estilo regional (los restaurantes vinculados con colectividades, regiones o culturas a los que se les atribuye algún grado de exotismo).

En referencia a la gastronomía (Quees.la, 2014) expresa que la definición de este vocablo es el arte de elegir, elaborar y servir una buena comida de calidad. También se utiliza este término para referirse a la inclinación a comer de manera exquisita. Según (Rivadeneira, 2010), la Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico, así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos.

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

Con relación al término alimento, (ABC, 2008), alimento es aquello que los seres vivos necesitan para su subsistencia. El término procede del latín *alimentum* y permite nombrar a cada una de las sustancias sólidas o líquidas que nutren a los seres humanos.

Por su parte, el término bebida, según (ABC, 2007) La palabra bebida es una palabra de uso común que se refiere a todo tipo de líquidos (naturales o artificiales) que puedan ser utilizados para el consumo humano. Desde el agua potable hasta los productos líquidos más exóticos pueden ser considerados bebidas siempre y cuando su consumo esté permitido para el hombre.

Con relación al vino, es una bebida alcohólica obtenida a través de la fermentación del fruto de la *vitis vinífera*, la uva. Son diversos los factores que determinan las características de un vino: el suelo y sus componentes, el clima, la variedad de uva; más la mano del hombre, con sus procesos de elaboración y crianza.

La graduación alcohólica del vino varía entre un 7 y un 16% por volumen, la mayoría de los vinos embotellados tienen entre 10 y 14 grados. Los vinos dulces tienen entre un 15 y 22% de alcohol por volumen. (Gourmet, 2006)

METODOLOGIA

La investigación fue de diseño no experimental y nivel descriptiva; la técnica fue la encuesta y el instrumento el cuestionario. Se tomó como muestra a los estudiantes de gastronomía de 4to semestre utilizando la vía electrónica de Google Forms y de la aplicación de WhatsApp en el mes de Julio del 2022. En el estudio se aplicó la técnica de encuesta, se adaptó el cuestionario tomando como base principal los establecimientos de bebidas y entretenimiento y de esta manera obtener el cuestionario adecuado. El cuestionario se conforma de 10 preguntas y para la investigación se utilizó la escala Likert, en los cuestionarios de aplicación dicha escala consta de 5 puntos, la cual establece como: número 1 (extremadamente insatisfecho), número 2 (insatisfecho), número 3 (neutro), número 4 (insatisfecho) y número 5 (extremadamente satisfecho), esto permite la variación de respuesta del cliente en cada ítem como se establece.

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

RESULTADOS

Tras el desarrollo del proyecto de investigación se espera evidenciar la situación de la coctelería de vanguardia y su impacto en la industria de bebidas en la ciudad de Ambato en la provincia de Tungurahua, para poder tener un diagnóstico sobre el conocimiento que esta tiene, la clasificación de las bebidas, entre otros.

En esta investigación se emplea una encuesta a 12 estudiantes con los siguientes resultados:

Tabla 1.
Preguntas y respuesta de la encuesta.

PREGUNTA	RESPUESTA EN PORCENTAJE DE 1-3	RESPUESTA EN PORCENTAJE DE 3-5
1.- La coctelería de vanguardia satisface el turismo de entretenimiento en la provincia de Tungurahua.	25%	91.7%
2.- Satisface sus gustos los bares de la zona que elaboran cocteles con nitrógeno líquido.	8.3%	100%
3.- El turismo de entretenimiento satisface sus gustos de la mejor manera	0%	100%
4.- El aspecto del cocktail que usted haya consumido, le parece atractivo	8.3%	100%
5.- Realiza el servicio de un cocktail molecular en el tiempo prometido.	16.7%	100%
6.-La mezcla de aspectos de química con la coctelería son interesantes.	16.6%	91.7%

Fuente: Encuesta aplicada.

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

Tabla 2.

Preguntas y respuesta de la encuesta.

PREGUNTA	RESPUESTA EN PORCENTAJE DE 1-3	RESPUESTA EN PORCENTAJE DE 3-5
7.-Las bebidas de la provincia de Tungurahua deben ser reconocidas a nivel internacional.	8.3%	91.7%
8.-La coctelería o mixología aporta a la cultura de los tungurahueses.	8.3%	91.7%
9.- Los bartenders elaboran buenos cocteles en la provincia de Tungurahua.	8.3%	100%
10.-Los establecimientos tienen colaboradores que brindan un servicio de calidad.	8.3%	91.7%

Fuente: Encuesta aplicada.

DISCUSION DE RESULTADOS

Para la propuesta de tener un diagnóstico acerca de los conocimientos que existen acerca de la coctelería en la provincia de Tungurahua, para ello se utilizó una encuesta de 10 preguntas para conocer si jóvenes adultos, estudiantes de la carrera de gastronomía conocían el tema.

Dentro del análisis se llegó al resultado de que la coctelería de vanguardia si resulta un medio de entretenimiento para las personas, pero más allá de esto se propone que utilizando estas técnicas modernas para la satisfacción de la clientela de igual manera si resulta de manera positiva.

Finalmente se puede llegar a que estos resultados nos dan unos datos positivos acerca de la coctelería de vanguardia haciendo que hoy en día y en un futuro se siga utilizando para que sea llamativo para los comensales y generar innovación en este medio de entretenimiento.

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

CONCLUSIONES

Se concluyó que la coctelería de vanguardia y su impacto en la industria de bebidas en la ciudad de Ambato en la provincia de Tungurahua es muy notorio de manera positiva en los adultos jóvenes.

Se realizó una encuesta a estudiantes de gastronomía de 4to semestre con la cual se logró comprender los conocimientos que las personas tienen acerca de la coctelería de vanguardia

Finalmente se conoció acerca de los distintos tipos de mixología que podemos poner en práctica para hacer que de igual forma otras técnicas lleguen a tener notoriedad en el entretenimiento de las personas de la provincia de Tungurahua.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Regional Autónoma de los Andes; por motivar el desarrollo de la investigación.

REFERENCIAS CONSULTADAS

ABC, D. (2007). DEFINICION ABC. [ABC DEFINITION]. <https://n9.cl/7u744>

ABC, D. (2008). Definición de Alimento.[Food Definition]. <https://n9.cl/u3tdn>

IBA. (2013). *INTERNATIONAL BARTENDER ASOCIATION*. Praga.

Jerry, T. (1862). *"The Bon Vivant's Companion or How to mix drinks"*. Estados Unidos.

Lee, D. (2010). Manual de cantineros. [Bartenders Handbook]. ASIA .

Mendoza, R. M. (2003). Vida social de bares y cafés temáticos. <https://n9.cl/rxlsy>

Miranda, X. (2011). Modulo del Bartender. [Bartender module]. AMBATO: IMPRENTA MOREJON.

CIENCIAMATRIA

Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología

Año VIII. Vol. VIII. Nro. 4. Edición Especial 4. 2022

Hecho el depósito de ley: FA2021000002

ISSN-L: 2542-3029; ISSN: 2610-802X

Instituto de Investigación y Estudios Avanzados Koinonía (IIEAK). Santa Ana de Coro. Venezuela

Valery Domenica Arriciaga-Cruz; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez; Adriano Israel Tello-Velastegui

Regnier, G. (6 de Julio de 2014). *Cocteleria y Mixología*. <https://n9.cl/29zpc>

Ruiz, H. (2012). Montar Un Bar. [set up a bar].. <https://n9.cl/9viq4>

Tufiño, J. P. (10 de 01 de 2010). *DRINK AND LOUNGE*. <https://n9.cl/m0saw>

©2022 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)