



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ FACULTAD DE
EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

TEMA:

BEBIDAS TRADICIONALES Y SU REINVENCIÓN EN EL CONTEXTO DE LA
MIXOLOGÍA EN MANTA MANABÍ

AUTOR:

TUBAY RODRIGUEZ DOUGLAS OCTAVIO

TUTORA:

ING. LEONOR VILLACRESES PONCE

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

2025 (2)

TEMA:

BEBIDAS TRADICIONALES Y SU REINVENCIÓN EN EL CONTEXTO DE LA
MIXOLOGÍA EN MANTA MANABÍ

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

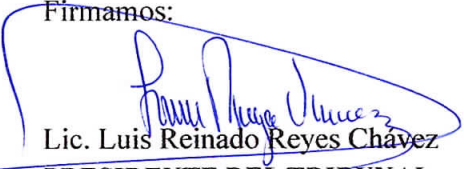
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“BEBIDAS TRAICIONALES Y SU REINVENCIÓN EN EL CONTEXTO DE LA MIXOLOGÍA EN MANTA - MANABI”** ha sido realizado y concluido por el estudiante **TUBAY RODRIGUEZ DOUGLAS OCTAVIO**; mismo que ha sido aprobado por los miembros del tribunal.

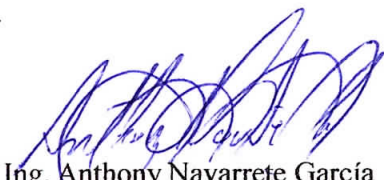
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos mínimos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal.

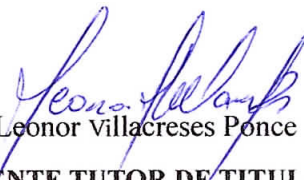
Para dar testimonio y autenticidad,

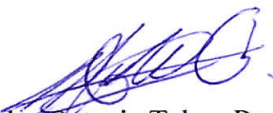
Firmamos:


Lic. Luis Reinado Reyes Chávez
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL


Lcda. Claudia Loo Caicedo
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN


Ing. Anthony Navarrete García
MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN


Ing. Leonor Villacreses Ponce
DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN


Douglas Octavio Tubay Rodríguez
GRADUADO

DECLARACIÓN DE AUTOR

Yo, TUBAY RODRIGUEZ DOUGLAS OCTAVIO con C.I. 1751215367 doy constancia de ser el autor legitimo del trabajo de titulación bajo la modalidad proyecto investigativo, con el tema; “BEBIDAS TRADICIONALES Y SU REINVENCIÓN EN EL CONTEXTO DE LA MIXOLOGÍA EN MANTA MANABÍ” estudio que se lleva a cabo en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, intervención realizada con docentes de la materia. Este estudio se ha elaborado y dirigido conforme a los parámetros y pautas establecidas por la docente a cargo la, ING. LEONOR VILLACRESES PONCE.

Declaro la originalidad de este proyecto investigación como referente para futuras investigaciones sobre la mixología de bebidas tradicionales en la ciudad de Manta. Este estudio tiene fuentes de autores principales en la gastronomía.



Douglas Octavio Tubay Rodríguez

C.I. 1751215367

**CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL
REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

TUBAY RODRIGUEZ DOUGLAS OCTAVIO , portador de la C. I. # 1751215367 en calidad de auto y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“BEBIDAS TRAICIONALES Y SU REINVENCIÓN EN EL CONTEXTO DE LA MIXOLOGÍA EN MANTA - MANABÍ”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 23 febrero de 2026



TUBAY RODRIGUEZ DOUGLAS OCTAVIO
Autor

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

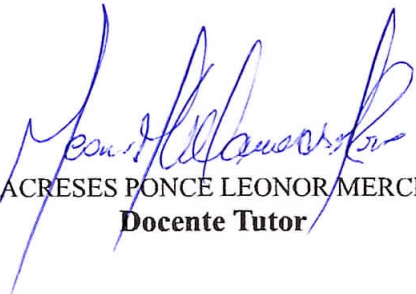
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante TUBAY RODRIGUEZ DOUGLAS OCTAVIO, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"BEBIDAS TRADICIONALES Y SU REINVENCIÓN EN EL CONTEXTO DE LA MIXOLOGÍA"*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Miércoles, 18 de febrero de 2026.

Lo certifico,


 VILLACRESES PONCE LEONOR MERCEDES
Docente Tutor

DEDICATORIA

Esta tesis de investigación va dedicada a Dios, él ha sido quien me ha guiado y dado ánimos para llevar a cabo este proyecto, una experiencia extraordinaria, llenándome de emociones y sabiduría, logrando en mí una persona de excelencia tanto personal como académicamente.

A mis padres, son mi motor, mis ganas de seguir adelante, que, desde lejos siempre recibido su ayuda y compromiso, son quienes me han guiado a ser cada día mejor, de la misma forma, dedico este trabajo a mi hermana, mi compañera de cuarto, mi alma gemela quien es mi inspiración y adoración, quien me ha visto crecer, llorar y sobre todo la que me brinda su amor incondicional, gracias, hermana por siempre estar en cada etapa de mi vida.

Sobre todo, esta tesis va dedicada a cada docente, amigo y familiar que me ha apoyado en cada momento, dándome ánimos, con cada palabra, mensaje y amor, para ser de mi un profesional, muchas gracias a todos lo que forman parte de mi vida.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, a Dios que siempre me guía por este camino bonito de experiencia, quien me permitió conocer lo hermoso que es la profesión de los bartender, quien me consiente para hacer magia con los sabores naturales y brindarles a personas una forma de disfrutar bebidas. Gracias a él, soy feliz, me gusta lo que hago y me siento tan orgulloso y bendecido.

Agradezco a mi mamá, papá y hermana que, aunque vivamos lejos siempre cuento con su apoyo, me alientan a seguir adelante, son mis fuerzas de demostrarle que, si pude, que lo estoy logrando, gracias infinitas. También le agradezco a mis sobrinos, quienes con sus locuras me sacan una sonrisa, me alegran la vida con sus ocurrencias, los adoro mis pequeños.

De todo corazón agradezco a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por permitirme cumplir una meta más, por cada docente que nos impartía clases, donde nos enseñaba a través de su experiencia profesional y personal, a cada compañero que conocí y compartí momentos únicos, a cada uno de ellos, muchas gracias.

Me agradezco a mí mismo, por demostrarme que los sueños si se cumplen, que hare de mí una persona responsable, con principios y valores, destacando así en la vida profesional haciendo las cosas de la mejor manera.

INDICE

CERTIFICADO DE TUTOR	¡Error! Marcador no definido.
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	V
CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL	VI
DEDICATORIA	VII
AGRADECIMIENTO	IX
RESUMEN	1
ABSTRACT	2
INTRODUCCIÓN	3
Justificación	5
Planteamiento del problema	6
Formulación del problema	7
Variables de estudio	7
Objetivos	8
Objetivo general	8
Objetivos específicos	8

Marco Teórico.....	9
Bebidas tradicionales.....	10
Mixología	13
Marco Metodológico.....	14
Enfoque de investigación	14
Diseño de investigación	15
Recolección de datos	15
Población y muestra	16
Resultados obtenidos	16
Encuesta	17
PROPUESTA.....	30
Antecedentes.....	31
Menú de cocteles.....	34
Ficha de cocteles	36
CONCLUSIONES.....	39
RECOMENDACIONES	40
ANEXOS	41

Bibliografía	47
--------------------	----

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Edad	17
Tabla 2 Género.....	18
Tabla 3 Bebidas tradicionales de Manabí	19
Tabla 4 Consumo de bebidas tradicionales.....	20
Tabla 5 Importancia de las bebidas tradicionales en la cultura local.....	21
Tabla 6 Reinversión de la mixología en bebidas tradicionales.....	22
Tabla 7 Esencia de bebidas tradicionales.....	23
Tabla 8 Formación de los bartenders	24
Tabla 9 Adaptación e innovación en la presentación de las bebidas tradicionales	25
Tabla 10 Bebidas tradicionales fomentan el consumo.....	26
Tabla 11 en la mixología es fundamental para la autenticidad de las bebidas.....	27
Tabla 12 las Bebidas tradicionales influye en la decisión de consumo	28

INDICE DE FIGURA

Figura 1 Edad promedio de docentes N=25 a 35 años	17
Figura 2 Género	18
Figura 3 Bebidas tradicionales	19
Figura 4 Consumo de bebidas tradicionales	20
Figura 5 Importancia de las bebidas tradicionales.....	21
Figura 6 Reinversión de la mixología.....	22
Figura 7 Se puede mejorar de la mixología sin perden la esencia cultural	23
Figura 8 Importancia de la mixología en los bartenders	24
Figura 9 Importancia en la innovación de bebidas tradicionales.....	26
Figura 10 Fomentar el consumo de bebidas tradicionales.....	27
Figura 11 Uso de ingredientes locales	28
Figura 12 Calidad de ingredientes en bebidas tradicionales.....	29

RESUMEN

El presente proyecto de investigación tuvo como objetivo determinar el impacto que tienen las bebidas tradicionales a través de la adaptación y reinversión en el contexto de la mixología, con la intención de fomentar la cultura manabita desde el ámbito de las bebidas comunes de la ciudad de Manta. Se utilizó un enfoque cuantitativo combinando tipologías de investigación tales como; descriptivo, no experimental, correlacional, entrevista de focus group y una investigación de campo. La población selecta de este estudio corresponde a un grupo de cinco docentes de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, la cual, a través de su experiencia en el contexto turístico y gastronómico dieron a conocer su perspectiva en cuanto a la investigación. De la misma forma, se estructuró una encuesta con ocho preguntas objetivas bajo la escala de Likert. Los resultados obtenidos demostraron que integrar la mixología a un mercado cambiante, conlleva a que los clientes busquen experiencias nuevas y atractivas a un 80%, alineándolo así, como una propuesta creativa fusionando la tradición y modernidad. En efecto, en Manta es muy común ver eventos sociales donde se incluyan esta integración de bebidas tradicionales combinadas con la mixología, se puede ver en fiestas personales, reuniones sociales, fiestas patronales, entre otros. El propósito de esta investigación fue crear una propuesta denominada “Barmes” un servicio que integra variedad de cosas para todos los gustos, desde clásicos que nunca pasan de moda hasta algunas ideas frescas e inesperadas que realmente sorprenderán a los clientes.

Palabras claves: Mixología, Cocteles, Bebidas Tradicionales, Reinversión, Marketing

ABSTRACT

This research project aimed to determine the impact of traditional beverages through adaptation and reinvention within the context of mixology, with the intention of promoting Manabí culture through the lens of common drinks in the city of Manta. A quantitative approach was used, combining research typologies such as descriptive, non-experimental, correlational, focus group interviews, and field research. The selected population for this study consisted of a group of five professors from the Eloy Alfaro Lay University of Manabí, who, through their experience in the tourism and gastronomy sector, shared their perspectives on the research. A survey with eight objective questions using a Likert scale was also developed. The results obtained demonstrated that integrating mixology into a changing market leads 80% of customers to seek new and attractive experiences, thus aligning it as a creative proposition that merges tradition and modernity. Indeed, in Manta, it is very common to see social events that include this integration of traditional drinks combined with mixology. This can be seen at personal parties, social gatherings, patron saint festivals, and more. The purpose of this research was to create a proposal called "Barmes," a service that integrates a variety of offerings for all tastes, from timeless classics to fresh and unexpected ideas that will truly surprise customers

Keywords: Mixology, Cocktails, Traditional Drinks, Reinvestment, Marketing

INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia, las bebidas alcohólicas tradicionales han influido de forma considerable en la sociedad. Para Asimbaya (2012) en su estudio sobre las bebidas, menciona que, en regiones de Europa y Oriente, aproximadamente en 5000 a. C., al igual que en civilizaciones antiguas como Sumeria, Babilonia y Egipto, que datan de alrededor de los 6000 habitantes, consumían cerveza (pág. 12). Esto destaca que estas bebidas han estado relacionadas con el disfrute y la convivencia, siendo frecuentes en celebraciones y ocasiones especiales desde hace muchas décadas pasadas.

En 2023, “Ecuador reportó 25,083 establecimientos activos, lo que corresponde a un aumento del 22.3% con respecto al año anterior. Del total, el 63.2% corresponde al sector de alimentos y bebidas, y el 19.8% corresponde al sector de alojamiento” (Mayorga, 2024).

Cada ciudad de Ecuador representa una entidad cultural de gastronomías y tradiciones, por lo cual, las bebidas tradicionales forman parte de ella y reflejan la esencia de cada región. En la zona costera, es muy frecuente encontrar bebidas refrescantes como frías o heladas.

Estas bebidas son elaboradas principalmente con una combinación especial de hierbas, frutos, plantas y otros ingredientes autóctonos, lo que les otorga un perfil de sabores característicos.

Es por esta razón, surge la necesidad de reinventar y conjugar bebidas tradicionales en un contexto de la mixología, con el fin de crear bebidas alcohólicas con sabores únicos y a su vez auténticos que represente la identidad cultural. Por lo tanto, esta investigación permitirá identificar y conocer nuevos sabores de cocteles enfocados en el aprendizaje de la mixología.

El presente estudio, se llevó a cabo por dos fases, donde cada uno, representa información y aspectos claves de acuerdo con la estructura dada, tales como;

Capítulo I: La primera fase se basó en constituir la base preliminar como la justificación, objetivos generales y específicos, marco teórico y conceptual, marco metodológico.

Capitulo II: Está fase se constituyó a través de los resultados, análisis, recomendaciones y conclusiones generadas.

Justificación

Manta es una ciudad que se encuentra en un alto desarrollo de crecimiento e influencia de diferentes tradiciones ancestrales que dan cuenta de la identidad cultural de Ecuador. Las bebidas tradicionales, caso como el aguardiente, currincho y rompope no solo son parte de la gastronomía, sino que además hacen las veces de medios de transmisión cultural, es decir, son bebidas que están presente en cada hogar y cultura de la sociedad y la recreación de las bebidas tradicionales mediante la mixología.

Sin embargo, la coctelería, a pesar de su apariencia llamativa y contemporánea, puede no atender los gustos de todos los sectores del mercado. Hay grupos que prefieren vivencias más auténticas y que ven en las bebidas clásicas del creciente mercado.

El incremento en la fama de la coctelería podría ser un acontecimiento efímero, motivado por las tendencias momentáneas, lo que no asegura un cambio permanente en los hábitos de compra.

En los últimos años, la mixología ha comenzado a tener impacto en sociedad Mantense, impulsado por el interés de la gastronomía cultural y su reinversión en ella, por ello, este acontecimiento ha llevado a que los bartender fusionen técnicas modernas con ingredientes autóctonos con fin de crear experiencias únicas promoviendo la valoración cultural.

Por lo cual, esta investigación se justifica en la reinversión cultural y la diversidad de la región de Manta a través de sus principales bebidas, el propósito es identificar la mixología de las bebidas de la ciudad. Al fusionar estas técnicas patrimoniales con alcohol se crearán experiencias únicas para atraer al público diverso, enriqueciendo la oferta gastronómica de Manta y posicionando a la ciudad como un destino atractivo para la gastronomía local.

Actualmente, Manta evidencia una gran afluencia de personas que consumen cocteles bajo el método de la mixología, frecuentemente se ve en eventos cerrados y fiestas convencionales, donde contratan a bartender para crear diferentes sabores de cocteles, lo que representan una oferta diferente pero agradable a la vista del consumidor.

El presente proyecto de investigación es de gran importancia, dado a que aportará beneficios a los pequeños y medianos comercios enfocados en turismo de gastronómico al reconocer e identificar la reinversión de las bebidas tradiciones a través de la mixología. Esto incentivará a la producción de consumo a estar enfocado en las nuevas y varios métodos tradicionales, enfocados en descubrir nuevos sabores, olores y presentación de cocteles con o sin alcohol.

En efecto, se propone llevar a cabo una investigación minuciosa que recopile la importancia de crear nuevas bebidas tradicionales bajo el enfoque de la mixología, por medio de los docentes de la Uleam. Este estudio permitirá un análisis profundo sobre la creación en cuanto al uso de ingredientes, mezclas y combinaciones de los cocteles. Al combinar la experiencia y el conocimiento de estos profesionales, se intentará no solo registrar las recetas y métodos empleados, sino también, la reinvención y presentación de las bebidas de manera novedosa manteniendo la esencia cultural.

Planteamiento del problema

De acuerdo con la Asociación de Bartenders del Ecuador (ABEC) menciona que, a diferencia de la gastronomía local, la cultura de los cócteles en el país no cuenta con una tradición histórica firme. Por ello, citando a Guerra (2015) a través de una entrevista en el Comercio, explica que "el propósito es crear tragos que sean 100% ecuatorianos, utilizando tanto ingredientes autóctonos como licores producidos en el país". No es un

procedimiento difícil; solo se necesita un amplio entendimiento de los componentes y de cómo se pueden mezclar en la gastronomía.

En efecto, esta iniciativa no solo fomenta la apreciación de la riqueza agrícola y cultural de Ecuador, sino que también traza un camino hacia una identidad de cocteles auténtica y variados.

La conversión de estas bebidas tradicionales en cócteles modernos podría captar la atención de una audiencia más extensa, principalmente de los jóvenes, aunque existe el riesgo de perder su significado y su valor cultural. A medida que los bartenders utilizando ingredientes y presentaciones innovadoras, aparece la necesidad de comprender las consecuencias de esta reinversión.

El problema principal que radica este estudio se enfoca en el desconocimiento de la mixología en las bebidas tradicionales. En la ciudad de Manta no existe un lugar específico que comercialice o realice estas bebidas, más bien existe bartender que ofrecen su servicio por horas, por esta razón, no se ve muy comercializado este sector, más bien lo consumidores prefieren las bebidas convencionales como cervezas o productos de reconocimiento en el mercado.

Formulación del problema

¿Cuáles serían las bebidas tradicionales que pueden influir en el fortalecimiento de la reinversión en el contexto de la mixología en la ciudad de Manta?

Variables de estudio

- *Variable independiente:* Bebidas tradicionales
- *Variable dependiente:* Mixología

Objetivos

Objetivo general

Determinar el impacto que tienen las bebidas tradicionales y su reinversión en el contexto de la mixología en la ciudad de Manta, Manabí, 2025.

Objetivos específicos

- Identificar cuáles son las bebidas tradicionales de la ciudad de Manta con su significado cultural e ingredientes de elaboración.
- Analizar las tendencias actuales de cocteles integrando la mixología y como estas pueden crear experiencias únicas en los clientes a través de las bebidas gastronómicas innovadoras.
- Proponer un menú de cocteles tradicionales con enfoque en la mixología en la ciudad de Manta, Manabí, 2025.

Marco Teórico

De acuerdo con el Ministerio de Turismo (2023) señala en el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que: "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente". Es decir, se busca garantizar que todos tengan suficientes recursos para alimentarse de forma sostenible y acorde a sus tradiciones.

La riqueza cultural de Ecuador ha sido preservada a lo largo del tiempo gracias a las tradiciones ancestrales que se han transmitido de generación en generación (Muñoz, 2020). Cada bebida no solo es un reflejo de la historia y la geografía del país, sino que también actúa como un vínculo entre las comunidades y sus raíces. Desde la chicha en las comunidades indígenas hasta el canelazo en las festividades andinas, cada bebida cuenta una historia que enriquece el tejido social y cultural del Ecuador.

Para (Baldeón, 2017) menciona que, la fusión de técnicas ancestrales con ingredientes contemporáneos permite que estas tradiciones resurjan con nueva vida, ofreciendo experiencias gastronómicas únicas (Pág.16). Al incorporar elementos de la gastronomía local en un contexto más amplio, se logra no solo mantener vivas estas tradiciones, sino también atraer a un público diverso que puede apreciar la riqueza de la cocina ecuatoriana.

A medida que el país enfrenta desafíos modernos, la preservación de estas bebidas tradicionales se vuelve aún más crucial. La conexión entre la gastronomía y la identidad cultural se fortalece a través de la promoción y el reconocimiento de estas bebidas en un

contexto contemporáneo, asegurando que las tradiciones sigan siendo parte vital de la vida de las personas.

Bebidas tradicionales

De acuerdo con la investigación de (Gallegos & Santana, 2018) sostienen que, las bebidas se clasifican en frías, refrescantes, calientes, hidratantes, medicinales preparadas con hierbas por sus propiedades curativas; y alcohólicas, que forman parte de celebraciones y rituales. Cada categoría satisface diferentes gustos y necesidades, enriqueciendo la cultura local.

Por ello, en Ecuador encontramos las bebidas más tradicionales de acuerdo con su región;

Canelazo: bebida alcohólica caliente que se consumen comúnmente en las zonas montañosas del Ecuador.

Colada Morada: bebidas que contiene más de 25 ingredientes, preparado a base de maíz morado, frutas y liquido espeso, se consume comúnmente en el día de los difuntos.

Chicha de piña: bebida picante hecha de costras y núcleo de piñas, panela o azúcar morena, especias como canela, anís, clavo de olor y nuez moscada.

Chicha: elaborado a partir de maíz, aunque también puede hacerse con otros ingredientes como frutas. Su proceso de preparación incluye la fermentación, lo que le otorga un sabor característico, que puede variar desde dulce hasta un poco ácido.

Colada de avena con naranjilla: es una bebida típica ecuatoriana que combina la suavidad de la avena con el sabor ácido y refrescante de la naranjilla. Se elabora

cocinando avena en agua o leche, a la que se le añade pulpa de naranjilla, azúcar y canela al gusto.

Aguardiente: es un licor fuerte y destilado, muy popular en Ecuador y en otros países de América Latina.

En efecto, la mayoría de estas bebidas principalmente se elaboran a partir de caña de azúcar y se caracteriza por su alto contenido alcohólico, que suele oscilar entre el 29% y el 55%.

Manabí, reconocida como una provincia mega diversa, destaca por su riqueza en etnias, flora, fauna, paisajes y gastronomía. Esta diversidad también se manifiesta en las bebidas tradicionales que preparan, las cuales son un reflejo de su identidad cultural y de la generosidad de su entorno.

Las bebidas manabitas, desde refrescantes chichas hasta el característico aguardiente, son parte fundamental de las celebraciones y de la vida cotidiana, uniendo a la comunidad y celebrando su herencia. (Jácome, Macías, & Zambrano, 2021). A continuación, se presentan las bebidas típicas o tradicionales de la zona costera del Ecuador;

Bebidas fermentadas: Los vinos en Manabí se los produce caseramente a partir de un sinnúmero de frutas utilizando el mismo procedimiento de maceración como ejemplo los vinos o licores de pechiche, grosella, ovo, naranja, mandarina.

Rompope: Es una de las bebidas exquisitas y llena de cremosidad; está hecha con yemas de huevo azúcares, canela y leche también se le añade vainilla o roncito, es muy rica por su dulzura, suele ser muy consumida en temporada de navidad o fiestas familiares.

Mistela: Es la mezcla de licor o vino con jugo de frutas, especias y azúcar, le dan un sabor rico y bueno. Las frutas más usadas para hacerlo son la naranjilla, la guanábana y el maracuyá.

La bebida mezclada o quemada: Se hace sobre todo con una clase de alcohol que se pone junto a frutas, especias, y azúcar. Lo que hace especial esta bebida es la manera de “quemar” el alcohol, donde se calienta el licor con azúcar haciendo un gusto fuerte y rico en aroma.

Caña con coco o agua loca: es una mezcla entre el aguardiente de caña con el agua de coco en una proporción de tres cuartas partes de agua de coco y una cuarta parte de aguardiente.

Manta, una vibrante ciudad costera de Ecuador, es conocida no solo por sus hermosas playas y su rica gastronomía, sino también por sus diversas bebidas tradicionales que reflejan la cultura local. Estas bebidas son el resultado de una fusión de ingredientes frescos y técnicas ancestrales. Desde refrescantes granizados y macerados de frutas hasta potentes aguardientes, cada sorbo cuenta una historia de tradición y comunidad. (Cabrera, 2018)

Estas bebidas no solo son deliciosas, sino que también representan la identidad cultural de Manta, haciendo de cada encuentro social una experiencia memorable y auténtica.

Los Prensados o granizados: son bebidas refrescantes muy populares en la costa ecuatoriana, especialmente en Manta. Se preparan a base de hielo raspado o triturado, que se mezcla con jugos naturales de frutas, como piña, maracuyá, fresa o naranjilla. A menudo, se les añade un toque de azúcar o jarabe para realzar el sabor.

Batidos: Se utilizan una licuadora, hielo, leche, azúcar y frutas y esencias para mejorar el sabor, entre los más destacados están el de mamey, guineo, aguacate y mango.

Colada de maduro o chucula: Se trata de una bebida, dulce, no fermentada hecha a base de plátano maduro cocinado.

Guarapo: Es una bebida alcohólica artesanal, elaborada por fermentación del jugo de la caña de azúcar. Según el tiempo de la fermentación puede ser una bebida de mayor o menor contenido alcohólico. Al tratarse de una bebida alcohólica su consumo está ligado a espacios no cotidianos, tiempos de celebración, fiestas populares y familiares, mingas.

Macerados de aguardiente con frutas: Se preparan al dejar reposar aguardiente con frutas frescas y, a menudo, especias, lo que permite que los sabores se integren y se potencien.

Mixología

De acuerdo con (Correa & Figueroa, 2024) La mixología es el arte de la ciencia requiere para preparar cócteles y demás bebidas alcohólicas. La palabra mixología hace referencia a la mezcla de ingredientes, técnicas de preparación y presentación de estos, con el objetivo de crear nuevas y armoniosas gastronomías. Mixólogos, quienes son los expertos en mixología, preparan variedades de combinaciones según licores; no obstante, los bebedores prefieren enfocarse más en la mezcla.

Canelazo: una base para cócteles calientes y se pueden agregar especias adicionales o aromas.

Chicha de piña: un perfil picante y afrutado que inspira un cóctel similar a aquellos hechos en climas tropicales que también se pueden hacer con aguardiente o ron.

Mistela: lo dulce y la aromatización con frutas se puede usar para hacer un cóctel de licor o incorporado como un ingrediente de bebida.

Compuesto o quemado: se puede convertir en un cóctel al mezclarlo con otros sabores como cítricos picantes o sabores de hierbas.

Caña con coco: aguardiente y agua de coco es perfecta para cócteles veraniegos y refrescantes.

Prensados o granizados: se utiliza como un componente refrescante en cócteles, añadiendo licores para un toque alcohólico.

Batidos: Aunque no son alcohólicos por sí mismos, pueden ser mezclados con licores para crear cócteles cremosos y frutales.

Marco Metodológico

Enfoque de investigación

La presente investigación presenta un enfoque de indagación cuantitativa, donde se busca conocer datos y porcentajes de la influencia e impacto que tienen las bebidas tradicionales y su reinversión en el contexto de la mixología en la ciudad de Manta. De acuerdo con, (Penagos & Rivera, 2024) menciona que; “la investigación cuantitativa facilita la comprensión de eventos o circunstancias que proporcionan una respuesta de manera ordenada y precisa mediante datos que deben ser comprobadas con las hipótesis para contribuir, corroborar, generalizar la certeza de los fenómenos estudiados” (pág. 18).

El enfoque empleado en este estudio fue de carácter cuantitativo, descriptivo y no experimental. La investigación se basó en la aplicación de encuestas a un focus group de docentes de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, lo que facilitó la obtención de

datos genuinos que proporcionaron antecedentes concretos para entender la recepción de la guía de cócteles y bebidas originales.

Diseño de investigación

Este estudio aplicó diferentes diseños de investigación, descriptivo, correlacional y no experimental. En la investigación descriptiva y correlacional se dio a conocer la interfaz y relación que existe entre la mixología y las bebidas tradicionales, al mezclar estos ingredientes la creación de cocteles se convierte en el centro ideal de consumo de bebidas del cliente.

De la misma forma, se agregaron otras tipologías de investigación, tales como la investigación de campo y bibliográficas, las cuales fueron base primordial en el desarrollo de conceptos e ideas que intervinieron en el marco teórico. En cuanto a la investigación de campo permitió conocer más de cerca el mercado de la creación y conjugación de las bebidas tradicionales con la mixología

Recolección de datos

Esta investigación se llevó a cabo mediante entrevistas enfocadas a cinco docentes de la ULEAM en la carrera de Hospitalidad y Hotelería. La selección de estos profesionales se fundamenta en su amplia experiencia y conocimiento en el área de gastronomía, así como en su comprensión del contexto turístico local. Estos docentes no solo son expertos en la preparación y apreciación de bebidas, sino que también tienen un profundo entendimiento de cómo la cultura y las tradiciones de Manta influyen en la oferta gastronómica de la región.

La metodología utilizada representó una indagación aleatoria estratificada, en la cual se aplicaron entrevistas que incluían ocho preguntas cerradas. Las respuestas fueron

medidas a través de una escala de Likert, utilizando un formulario de Google Drive. Este enfoque permitió recoger datos de manera estructurada y coherente.

Los datos obtenidos fueron tabulados mediante Excel, lo que proporcionó porcentajes y datos relevantes que enriquecen el desarrollo de la investigación. La combinación de la experticia de los docentes y la rigurosidad del análisis estadístico garantiza una visión integral sobre la integración de la mixología en las bebidas tradicionales, ofreciendo un paso hacia la revitalización de la oferta gastronómica en Manta. Al comprender esta relación, se busca no solo resaltar la riqueza cultural de la región, sino también fomentar un turismo más consciente y apreciativo de su herencia gastronómica.

Población y muestra

Para (Arias, Villasís, & Miranda, 2016) explica que la población “consiste en un conjunto de casos que es específico, restringido y accesible, y servirá como base para seleccionar la muestra”. (pág. 3). Por ello, la población del presente estudio es limitada, es decir, se usó una población corta.

En efecto, se aplicó una muestra de conveniencia, donde solo se usará el análisis de cinco docentes de la ULEAM cuyo método serio ideal para exponer y conocer como la mixología y las bebidas tradiciones intervienen en el desarrollo de preferencias a través de las presentaciones en cocteles.

Resultados obtenidos

De acuerdo con los resultados obtenidos a partir de los cinco docentes encuestados en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, se constató una valiosa perspectiva sobre la integración de la mixología en las bebidas tradicionales de la ciudad de Manta. La elección de estos docentes se justifica por su trayectoria profesional en el área de

gastronomía, que les confiere un profundo conocimiento acerca del contexto local y las características de las bebidas tradicionales.

Su experiencia les permite proporcionar un análisis detallado y fundamentado acerca de cómo la mixología puede enriquecer y revitalizar estas bebidas, transformando la percepción y el consumo en la comunidad. A continuación, se presentan los hallazgos derivados de la encuesta estructurada, que reflejan su criterio y observación en relación con este tema;

Encuesta

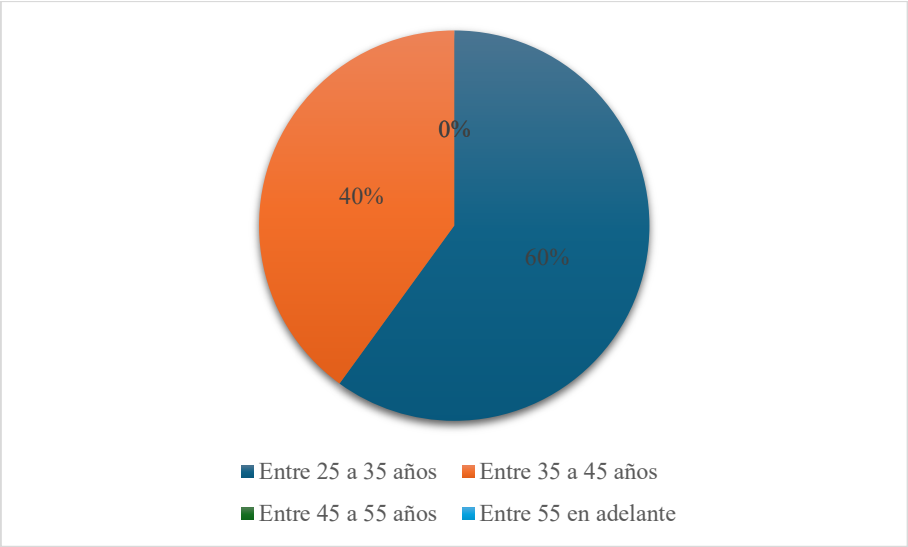
Tabla 1 Edad

Edad	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Entre 25 a 35 años	3	60,0	60,0
Entre 35 a 45 años	2	40,0	100,0
Entre 45 a 55 años	0	0,0	100,0
Entre 55 en adelante	0	0	100,0
Total	5	100,0	

Nota. Resultados de los docentes con respecto a la edad

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 1 Edad promedio de docentes N=25 a 35 años



Nota. Edad de docentes

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

En base a los resultados obtenidos por los docentes, se pudo constatar que el 60% de los encuestados oscilan entre las edades de 25 a 35 años, indicando una población joven.

Esta predominancia de docentes jóvenes sugiere que las tendencias y preferencias en la mixología podrían reflejar una inclinación hacia la innovación y la experimentación, lo que podría impactar positivamente la revitalización de bebidas tradicionales en su enseñanza y práctica profesional. La diversidad en su frecuencia de consumo puede también ofrecer oportunidades para integrar nuevas tendencias en la elaboración y presentación de cócteles, fomentando así una cultura gastronómica más rica y atractiva para las nuevas generaciones.

Tabla 2 Género

Género	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Mujer	0	0,0	0,0
Hombre	5	100,0	100,0
No definido	0	0,0	
Total	5		

Nota. Resultados de los docentes con respecto al género

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 2 Género



Nota. Género de los docentes encuestados

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

El 100% de los resultados encuestados indicaron que el pertenecen al grupo masculino, es decir, este estudio se basó directamente en este sector de los hombres, dado que son docentes especializados en la materia, por lo cual, su diagnóstico es fundamental para esta investigación.

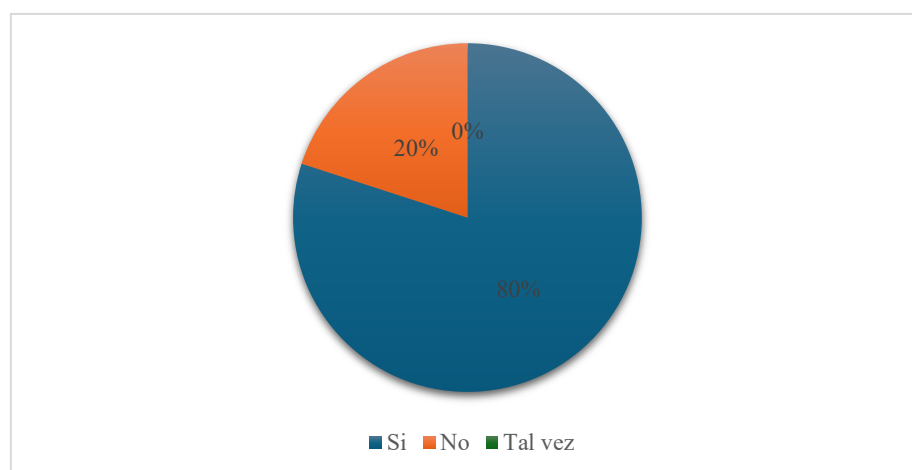
Tabla 3 Bebidas tradicionales de Manabí

Consume bebidas tradicionales de Manabí	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	4	66,7	66,7
No	1	33,3	100,0
Tal vez	0	0,0	
Total	5		

Nota. Resultados de los docentes con respecto al consumo de bebidas en Manabí

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 3 Bebidas tradicionales



Nota. Consumo de bebidas tradicionales

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

Cuatro de cinco docentes encuestados manifestaron con la opción “si” el consumo de bebidas tradicionales de Manabí, lo cual dio como resultado un 80%, mientras que el 20% restante indicó que no consume bebidas tradicionales. En efecto, este resultado

indicó que los docentes consumen bebidas tradicionales de forma recurrentes, lo hacen cuando tiene actividades sociales, con amigos o incluso en reuniones laborales.

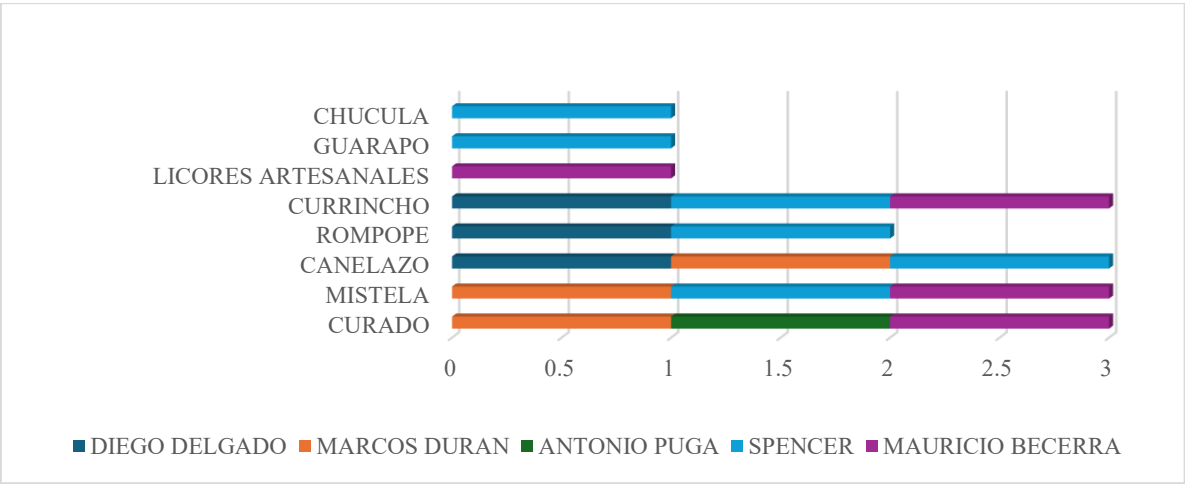
Tabla 4 Consumo de bebidas tradicionales

¿Cuáles son las bebidas tradicionales que usted conoce y consume?	Curado	Mistela	Canelazo	Rompope	Currincho	Licores Artesanales	Guarapo	Chucula
Diego Delgado			1	1	1			
Marcos Duran	1	1	1					
Antonio Puga	1							
Spencer		1	1	1	1		1	1
Mauricio Becerra	1	1	1		1	1		
TOTAL	3	3	4	2	3	1	1	1

Nota. Resultados dinámicos de las bebidas consumidas por los docentes

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 4 Consumo de bebidas tradicionales de los docentes de la carrera



Nota. Bebidas tradicionales consumidas por los docentes

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

De acuerdo con los resultados de la Tabla. 4, se evidenció que dos de los tres encuestados consumen bebidas tradicionales como; canelazo, mistela, curado y currincho, mientras que el docente restante consume bebidas típicas como rompope y canelazo, chucula y guarapo. Estas bebidas tradicionales son muy consumidas y atractivas a la

población de Manabí y por ende se consumen de forma típica en la ciudad de Manta, por lo cual, los docentes son también parte de este consumo en reuniones, eventos sociales o en compañía de amigos.

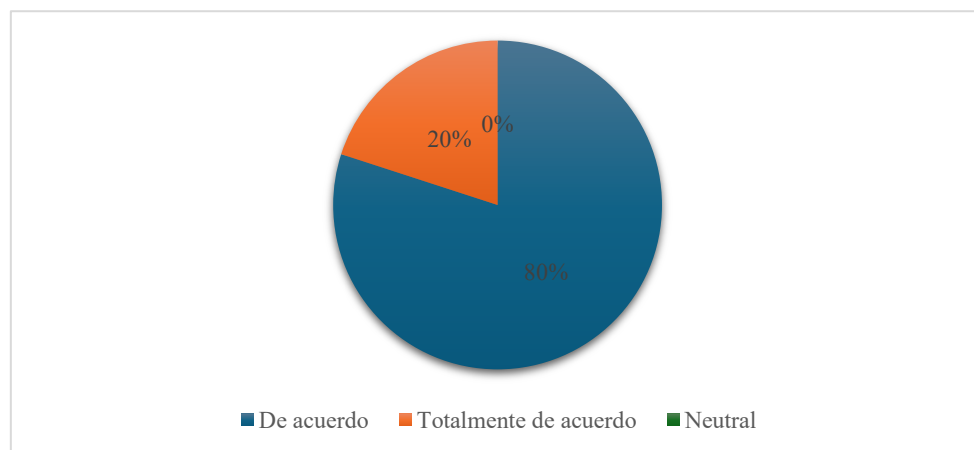
Tabla 5 Importancia de las bebidas tradicionales en la cultura local

1. ¿Considera usted que las bebidas tradicionales de Manta son un componente importante de la cultura local?	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	4	80,0	80,0
Totalmente de acuerdo	1	20,0	100,0
Neutral	0	0,0	
Total	5	100,0	

Nota. *Resultados de la encuesta a docentes*

Elaborado por: *Douglas Tubay Rodríguez, 2025*

Figura 5 Importancia de las bebidas tradicionales



Nota. *Importancia de la cultura local*

Elaborado por: *Douglas Tubay Rodríguez, 2025*

Interpretación de resultados:

De acuerdo con la pregunta uno, de la investigación realizada a los cinco docentes de la ULEAM en la carrera de hospitalidad y hotelería, mencionaron que están de acuerdo que las bebidas tradicionales de la ciudad de Manta son un componente se suma importante en la cultura local, lo cual dio como resultado un 80% están de acuerdo y un 20% totalmente de acuerdo en los resultados encontrados.

Este análisis demostró que las bebidas tradicionales son un factor clave en el consumo de los ciudadanos Mantense, dado a que las bebidas naturales o con alcohol siempre están presentes en el diario vivir y más aún cuando se hacen combinaciones aptas para el consumo del cliente.

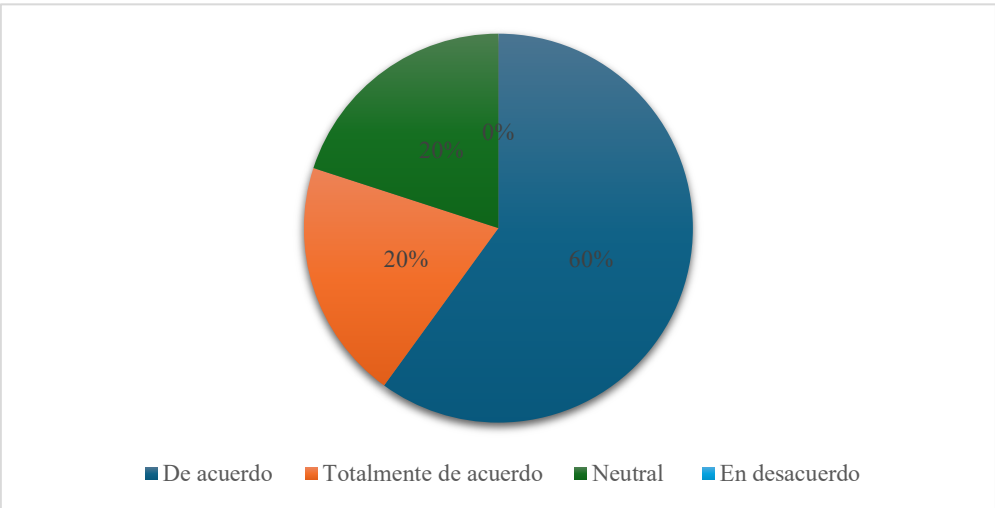
Tabla 6 Reinversión de la mixología en bebidas tradicionales

2. ¿Como docente experto en mixología cree usted que la reinención de las bebidas tradicionales es necesaria para atraer a un público más joven?	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	3	60,0	60,0
Totalmente de acuerdo	1	20,0	80,0
Neutral	1	20,0	100,0
En desacuerdo	0	0,0	
Total	5	100,0	

Nota. Resultados de la encuesta a docentes

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 6 Reinversión de la mixología



Nota. Reinención de las bebidas tradicionales

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

En base a los resultados de la pregunta dos de la investigación (véase tabla. 6) se evidenció que el 07% de los docentes encuestados indicaron que están de acuerdo que la

reinversión de las bebidas tradicionales es necesarias y fundamental para atraer a un público más joven, mientras que una igualdad de 20% consideró estar neutral y totalmente de acuerdo en que estas bebidas son atractivas a un público diverso.

Esta pregunta demostró que no es necesario integrar la mixología para atraer a un público joven, más bien, la mixología es una estrategia para innovar, combinar y mezclar sabores a un público en general, dado a que siempre se están innovando y estudiando el consumo y preferencias de los clientes. Destacando así que hay personas jóvenes que consumen bebidas tradicionales sin alcohol y otras que prefieren combinar bebidas tradicionales en base a la mixología.

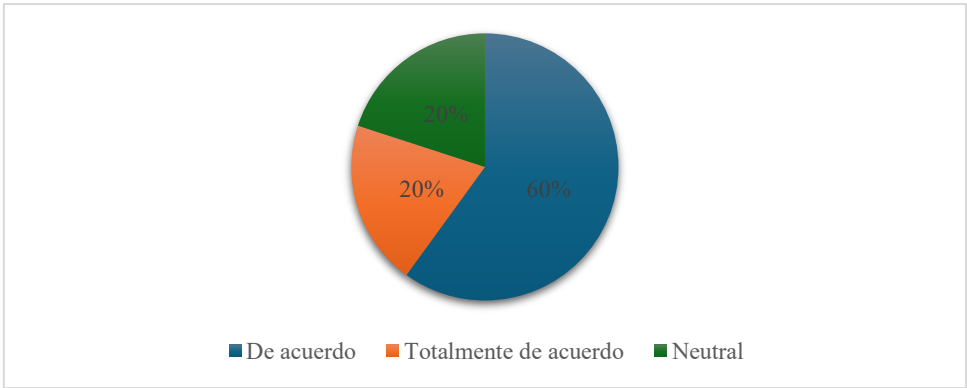
Tabla 7 Esencia de bebidas tradicionales

3. ¿Cree usted que las bebidas tradicionales de Manta pueden ser mejoradas sin perder su esencia cultural mediante la mixología?	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	3	60,0	60,0
Totalmente de acuerdo	1	20,0	80,0
Neutral	1	20,0	100,0
Total	5	100,0	

Nota. Resultados de la encuesta a docentes

Elaborado por: *Douglas Tubay Rodríguez, 2025*

Figura 7 Se puede mejorar de la mixología sin perden la esencia cultural



Nota. Mejorar las bebidas tradicionales

Elaborado por: *Douglas Tubay Rodríguez, 2025*

Interpretación de resultados:

El 60% de los docentes encuestados (3 personas) indicaron que están de acuerdo que las bebidas tradicionales si pueden ser mejoradas bajo la integración de la mixología sin perder su esencia cultural, mientras que un 20% de forma unánime indicó estar neutral y totalmente de acuerdo que integrar la mixología en bebidas tradicionales es una forma única y conveniente de consumirlas sin perder su esencia natural.

Esta pregunta refleja que combinar las técnicas actuales con las bebidas tradicionales enriquece a este sector de consumo sin desaprovechar su esencia, dado a que, la importancia de preservar las tradiciones culturales vive en cada región, experimentado y a su vez potencializando el turismo de una forma más dinámica y atractiva.

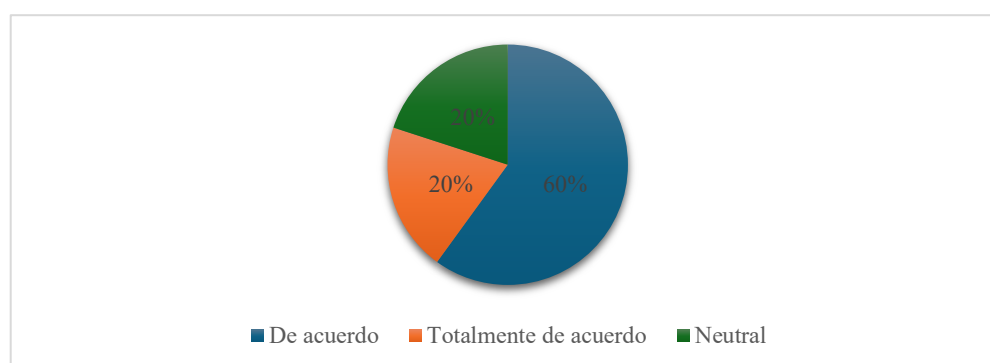
Tabla 8 Formación de los bartenders

4.Está de acuerdo que la formación en mixología es importante para los bartenders que trabajan con bebidas tradicionales.	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	3	60,0	60,0
Totalmente de acuerdo	1	20,0	80,0
Neutral	1	20,0	100,0
Total	5	100,0	

Nota. Resultados de la encuesta a docentes

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 8 Importancia de la mixología en los bartenders



Nota. *Importancia de los bartenders en la elaboración de las bebidas tradicionales*

Elaborado por: *Douglas Tubay Rodríguez, 2025*

Interpretación de resultados:

De acuerdo con la pregunta cuatro de la investigación, se demostró que el 60% de los docentes manifestaron que están de acuerdo en la formación e importancia que tienen los bartenders que trabajan hoy en día con bebidas tradicionales frente a un mercado muy cambiando y exigente, de la misma forma, el 20% reveló estar totalmente de acuerdo y neutral, considerando una así una profesión importante en la industria turística.

Los docentes especializados en esta área indicaron que trabajar con personas aptas y funcionales, donde elaborar bebidas tradicionales representa una alta necesidad de profesionalismo, dado que, no solo es combinar y mezclar, es ir más allá, sobre todo en la preparación y elaboración de esta, en efecto, los bartenders siempre se deben de capacitar y mejorar en le experiencia generada a los clientes.

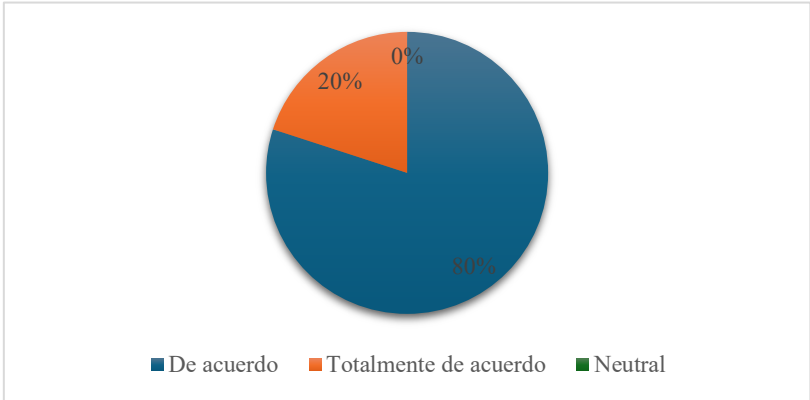
Tabla 9 Adaptación e innovación en la presentación de las bebidas tradicionales

5. Como docente en educación de turismo, cree importante la adaptación e innovación en la presentación de las bebidas tradicionales para un mercado cambiante, considerando bebidas que no llevan alcohol.	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	4	80,0	80,0
Totalmente de acuerdo	1	20,0	100,0
Neutral	0	0,0	
Total	5	100,0	

Nota. *Resultados de la encuesta a docentes*

Elaborado por: *Douglas Tubay Rodríguez, 2025*

Figura 9 Importancia en la innovación de bebidas tradicionales



Nota. *Presentación de bebidas tradicionales*

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

El 80% de los docentes expertos en educación de hospitalidad y hotelería indicaron que creen importante la adaptación e innovación en cómo se presentan las bebidas tradiciones integrando la mixología como un elemento fundamental representados por un de acuerdo y 20% indicó estar totalmente de acuerdo, dado a que el mercado es diverso y cambiante a las exigencias y gustos de los consumidores.

Este resultado demuestra que integrar la mixología a un mercado cambiante, conlleva a que los clientes busquen experiencias nuevas y atractivas, alineándolo así, como una propuesta creativa fusionando la tradición y modernidad.

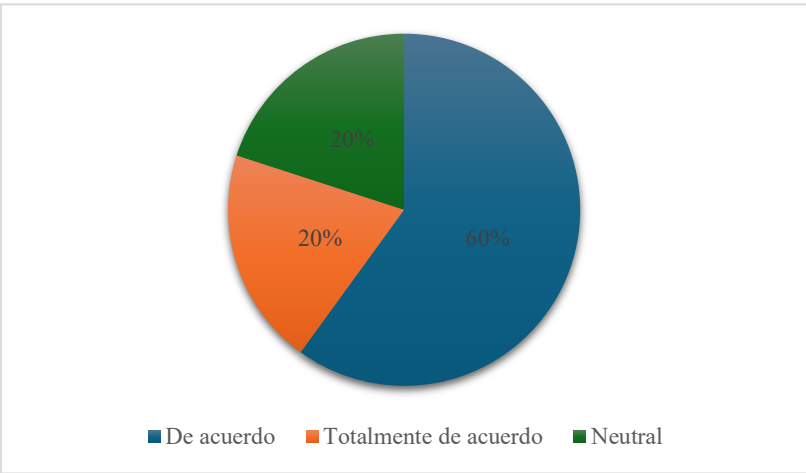
Tabla 10 Bebidas tradicionales fomentan el consumo

6. ¿Cree usted que los eventos que integran las bebidas tradicionales son efectivos para fomentar su consumo?	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	3	60,0	60,0
Totalmente de acuerdo	1	20,0	80,0
Neutral	1	20,0	100,0
Total	5	100,0	

Nota. *Resultados de la encuesta a docentes*

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 10 Fomentar el consumo de bebidas tradicionales



Nota. *Eventos que promueven las bebidas tradicionales*

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

Tres de cinco docentes encuestados revelaron con un 60% que están de acuerdo que los eventos sociales que integran bebidas tradicionales promueven y fomentar de cierta forma el consumo de estas bebidas, mientras que el 20% de forma unánime considero que estar totalmente de acuerdo y neutral.

En la ciudad de Manta es muy común ver eventos sociales donde se incluyan esta integración de bebidas tradicionales combinadas con la mixología, se puede ver en fiestas personales, reuniones sociales, fiestas patronales, entre otros.

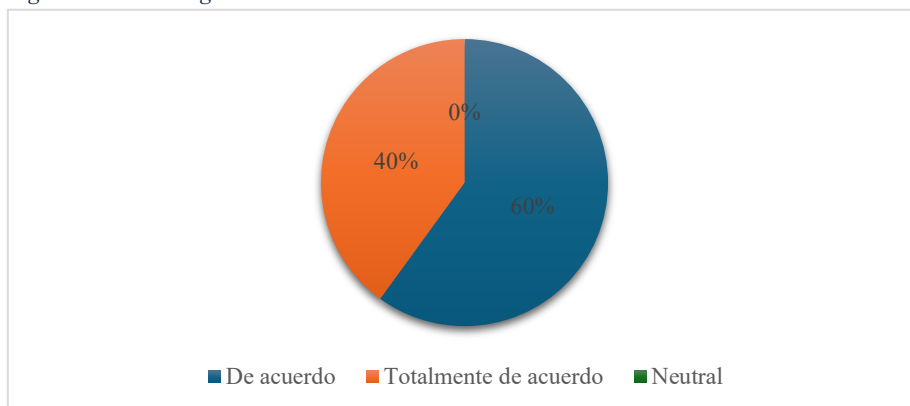
Tabla 11 en la mixología es fundamental para la autenticidad de las bebidas

7. ¿Considera usted que el uso de ingredientes locales en la mixología es fundamental para la autenticidad de las bebidas?	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	3	60,0	60,0
Totalmente de acuerdo	2	40,0	100,0
Neutral	0	0,0	
Total	5	100,0	

Nota. *Resultados de la encuesta a docentes*

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 11 Uso de ingredientes locales



Nota. *Ingredientes locales en la mixología*

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

El 60% de los encuestados revelaron que están de acuerdo que el uso de ingredientes locales en la mixología es fundamental para la autenticidad de las bebidas tradicionales, mientras que el 40% manifestó estar totalmente de acuerdo.

En efecto, los bartenders que brindar este servicio de mixología conjugan tanto bebidas como frutas o hojas naturales que resaltan la presentación, también llamados cocteles.

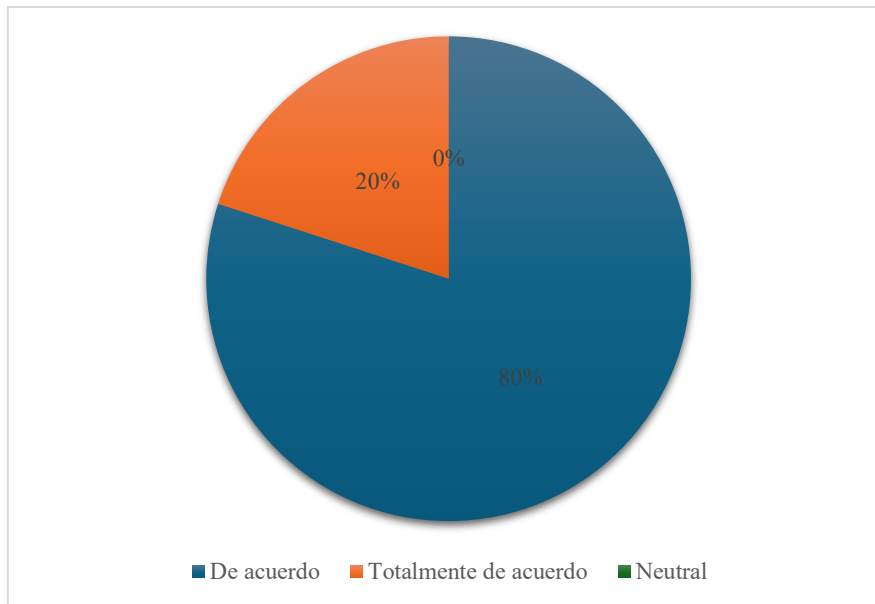
Tabla 12 las Bebidas tradicionales influye en la decisión de consumo

8. ¿Considera usted que la calidad de los ingredientes en las bebidas tradicionales influye en la decisión de consumo?	Cantidad	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De acuerdo	4	80,0	80,0
Totalmente de acuerdo	1	20,0	100,0
Neutral	0	0,0	
Total	5	100,0	

Nota. *Resultados de la encuesta a docentes*

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Figura 12 Calidad de ingredientes en bebidas tradicionales



Nota. *Ingredientes locales influyen en el consumo de bebidas tradicionales*

Elaborado por: Douglas Tubay Rodríguez, 2025

Interpretación de resultados:

El 100% de los docentes encuestados indicaron que estar de acuerdo que la calidad de los ingredientes en las bebidas tradicionales influye directamente en la decisión de compra del consumidor, de hecho, este depende de varios factores dado a que los clientes son conscientes de la procedencia y calidad de las bebidas que consumen, además esto también implica en su presentación, reforzando la importancia de ofrecer un producto bien elaborado.

PROPUESTA

Figura 13 Servicios de Barmes



Fuente: *Imagen de servicio realizado en evento social*

Barmes Servicios es un pequeño emprendimiento social que nace tras 6 años atrás, impulsado por la pasión de crear artes con las bebidas, sus inicios se dieron en el Hotel Manta Host siendo un mesero de bar, esta experiencia abrió camino a la evolución e impacto en la diversidad de bebidas tanto tradicionales como nacionales e internacionales. Recetas que han surgido a través de su presentación y relevancia al momento de la preparación y combinación de sabores.

La experiencia adquirida en cada interacción de servicio como mesero y la intención de conocer más esta profesional, han permitido instruir y desenvolver esta pasión de crear sabores únicos a través de bebidas tradicionales, un campo que combina la innovación y creatividad mediante la mixología, las cuales son representadas en las bebidas nacionales del Ecuador, especialmente en Manabí. Esta trayectoria, ha convertido a Barmes en un servicio referente de manera local en la ciudad de Manta, sirviendo a más de 80 locales sociales en eventos como; fiestas, graduaciones, quinceañeras y bodas.

La propuesta de Barmes está enfocado en la elaboración y preparación de cinco cocteles que elevan las bebidas tradicionales al nivel de la mixología moderna de Manabí,

cada creación es presentada en un escenario donde se in experiencias sensoriales aromas y una presentación visual llamativa, el enfoque de esta investigación no solo es deleitar el paladar del consumidor, si no también crear experiencia sensoriales, tanto en lo emocional, como en lo gustativo, cumpliendo la exigencia de un consumidor ecuatoriano.

El objetivo de esta investigación es resaltar la naturalidad e identidad de las bebidas tradicionales de Manabí, llevándolos a otro nivel, cuya potencia es innovar a través de la mixología.

Antecedentes

Menú

Para (Norrild, 2020) explica que “la palabra menú data del año 1718 y proviene del vocablo latino minutus y significa pequeño; según Larousse Gastronomique, y se utilizaba como una opción reducida y manejable dentro de la extensa carta de comida del restaurante” (pág. 256).

La carta en el restaurante es sin duda uno de los elementos más importantes en la comunicación entre el chef, los empresarios y los consumidores. A través de esto se crea un vínculo que no sólo informa, sino que crea una experiencia única y memorable para el cliente.

Un menú bien diseñado va más allá de enumerar platos, actúa como un medio para percibir sensaciones y ofrecer estímulos visuales y gustativos. Cada descripción, cada palabra elegida ayuda a crear una narrativa que atrae al consumidor y lo guía a través del proceso de toma de decisiones. Es en este contexto donde la clave está en convencer al comensal para que elija un elemento del menú frente a otro, o incluso que elija una mayor cantidad de determinados platos o bebidas.

Cocteles

Desde la antigüedad, las bebidas se han utilizado no sólo para calmar la sed, sino también para complementar platos locales y participar en rituales y celebraciones en diversas culturas del mundo.

De acuerdo con una investigación realizada por la (Fundación San Mateo, 2019) menciona que el viaje de las bebidas comenzó con productos naturales derivados de la tierra y las frutas, ha evolucionado de manera apasionante. Con el tiempo, la medicina y la experimentación permitieron que estas bebidas se volvieran alcohólicas mediante procesos de fermentación y destilación.

La combinación de gusto e innovación en la presentación no sólo enriquece el paladar, sino que también refleja la riqueza y creatividad de la cultura de la ciudad.

Para (Carrasco, 2020) “El cóctel se equilibra con dos o varias bebidas al menos una bebida alcohólica que actúa como base, dosificado armónicamente crea un sabor diferente y donde no lo hay destaca especialmente” (pág. 7)

En este contexto, la coctelería surge como un arte que potencia y eleva el consumo de bebidas fusionando ingredientes y técnicas para crear una experiencia única. Por ello, el rol que cumplen los bartenders hoy en día es esencial, dado a que cada día hay que actualizar las nuevas necesidades, exigencias y gustos de los consumidores finales.

Bartender

El Decálogo del Bartender fue escrito en 1954 por don Santiago Policastro, reconocido como el "Bartender Galante", pero sus amigos lo llamaban cariñosamente "Pichin". Fue una de las mayores personalidades de la coctelería, mundialmente famoso,

múltiple campeón mundial y uno de los impulsores de la I.B.A. (Asociación Internacional de Bartenders) en 1951. (Chavez, 2010)

El puesto de barman o bartender es uno de los más desafiantes en el equipo de un restaurante, ya que requiere la capacidad de realizar varias funciones al mismo tiempo.

Un bartender debe ser vendedor, cajero, fabricante de bebidas y proveedor de un excelente servicio al cliente, todo al mismo tiempo. Por lo tanto, este rol requiere una preparación minuciosa, habilidades y mucha responsabilidad.

Para (Chavez, 2010) menciona que para ser un buen Barman hay que tener las siguientes responsabilidades;

- Sea un excelente vendedor y escuche atentamente a sus clientes.
- Muestre creatividad y mantenga un enfoque organizado y metódico en su trabajo.
- Tiene un profundo conocimiento de las recetas y de los distintos productos disponibles en el bar.
- Aprende las técnicas de elaboración de cócteles y su correcto servicio.
- Conviértete en mensajero de la imagen de la empresa, y también sé responsable de la presentación de tu área de trabajo.

De la misma forma, Decálogo dejó a los bartender las siguientes recomendaciones;

- Un bartender es un artista y preparar cócteles es un arte impulsado por la bebida, el sabor, el aroma y el color.
- La misión del bartender es vigorizar, no intoxicar.
- Haga de un cliente un amigo, no de un amigo, un cliente.
- Nunca ofrezcas una bebida sin una sonrisa.

- Habla lo necesario, no escuches los asuntos ajenos y olvides la confianza de un amigo.
- Ser la más pura, la más elegante, la más sincera, la más bella siempre y en todo lugar.
- No hagas trampa con las bebidas ni juegues con la confianza de tus amigos: sírveles siempre lo mejor.
- Ten paciencia con quienes te ayudan en la barra, enséñales tu oficio con amor, no los engañes.
- Mantener la solidaridad profesional y no dejar que nadie la rompa.
- Siéntete orgulloso de ser bartender, pero gánatelo.

Menú de cócteles

Crear un menú de cócteles es una oportunidad emocionante para brindarles a los invitados una experiencia que sea más que una simple bebida. En un mundo donde la comida y la bebida se mezclan, los cócteles son como arte, donde cada combinación de gusto, tacto y olor cuenta una historia.

Para Gonzáles (2023) en su investigación sobre las técnicas de mixología en bebidas tradicionales menciona que; “Otavalo ha experimentado la transformación de mixología en el deleite de las bebidas tradicionales, como la Chicha de jora la cual es una bebida representativa de a identidad cultural otavaleña” (pág.11).

De forma consecutiva, Gonzáles (2023) explica que; “se desarrolló un menú de degustación, integrando 12 elaboraciones que enmarcan las categorías de gelatinas, ahumados, espumas y mixología, de la bebida tradicional de Chicha de jora” (pág.122).

Esta investigación recopilada demuestra que se puede realizar diferentes métodos de mixología combinando bebidas frescas y métodos premium con un toque especial,

utilizando los mejores productos de temporada y algunos trucos ahumados y gelatinas de la bebida tradicional, lo cual tendrá un aspecto tan bueno como su sabor.

El propósito de Barmer es crear un menú de cinco cócteles con bebidas tradicionales de Manabí, dado a que no es sólo deleitar el paladar, sino también estimular la imaginación y permitir a los invitados sumergirse en sabores y experiencias únicos integrando a la mixología. La esencia de esta propuesta es tener una variedad de cosas para todos los gustos, desde clásicos que nunca pasan de moda hasta algunas ideas frescas e inesperadas que realmente sorprenderán a los clientes.

A continuación, se presenta el menú de “Servicios Barmes” con las cinco bebidas principales, *ver figura 14*;

Figura 14 Carta de cócteles



Fuente: *Elaborado por Douglas Tubay, 2025*

Ficha de cocteles

Barmes servicios realizó una lista de cocteles realizados, macerados y fermentados para la presentación final, los cuales se presentan a continuación, se muestran una ficha de presentación de los ingredientes, recetas, método de presentación de los cocteles, mismos que se elaboraron tomando en cuenta el trabajo de campo experimental, de la misma forma, se presenta un folleto de cocteles diseñados a la vista del consumidor; ver figura en anexo número 1:

Tabla 13 Ficha técnica de producción de bebidas

FICHA TECNICA DE PRODUCCIÓN			
Nombre del coctel		Frozen de café pasado	
Bartender		Douglas Tubay	
Fecha de actualización		10 de diciembre del 2025	
Método		Refresco	
Cristalería		Copa Martini	
Nº	<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Cantidad onzas</i>
1	Café pasado	30cl	1onz
2	Licor de cacao Manabí	90cl	3onz
3	Ron	15cl	½ onz
TÉCNICA Cold brew infusionado en pepa de cacao o canela manabita			

Nota. Ficha elaborada en base a trabajos realizados en servicio de Barmes. Bebida Frozen de café pasado

Tabla 14 Ficha técnica de producción de bebidas

FICHA TECNICA DE PRODUCCIÓN			
Nombre del coctel		Frozen de canelazo con licor a piña	
Bartender		Douglas Tubay	
Fecha de actualización		10 de diciembre del 2025	
Método		Refresco	
Cristalería		Copa Martini	
Nº	<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Cantidad onzas</i>
1	Guarapo /canelazo	30cl	1onz
2	Hierva buena	90cl	3onz
3	Zumo de piña	15cl	½ onz
4	Ron	15cl	½ onz
TÉCNICA Se extra en trapiches, y se hace la reducción caramelizada para un sirope profundo.			

Nota. Ficha elaborada en base a trabajos realizados en servicio de Barmes. Bebida Frozen de canelazo con licor a piña

Tabla 15 Ficha técnica de producción de bebidas

FICHA TECNICA DE PRODUCCIÓN			
Nombre del coctel		Frozen de Quaker con licor de piña rosa	
Bartender		Douglas Tubay	
Fecha de actualización		10 de diciembre del 2025	
Método		Licuada	
Cristalería		Copa Martini	
Nº	<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Cantidad onzas</i>
1	Leche	45cl	1onz
2	Hierva buena	90cl	3onz
3	Piña	1	½ onz
4	Zumo de piña	15cl	½ onz
5	Tequilla	15cl	½ onz
TÉCNICA Se coloca a macerar el vaso con las piñas, azúcar se procede a licuar, luego colocar hielo y verter los líquidos restantes, una vez realizado se procede a remover y decorar.			

Nota. Ficha elaborada en base a trabajos realizados en servicio de Barmes. Bebida fresita

Tabla 16 Ficha técnica de producción de bebidas

FICHA TECNICA DE PRODUCCIÓN			
Nombre del coctel	Chicha con licor de piña		
Bartender	Douglas Tubay		
Fecha de actualización	10 de diciembre del 2025		
Método	Refresco		
Cristalería	Vaso highball		
Nº	<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Cantidad onzas</i>
1	Chicha	30cl	1onz
2	Piña	1	½ onz
3	Zumo de piña	15cl	½ onz
4	Ron	15cl	½ onz
TÉCNICA Se coloca a macerar la chicha con el zumo de piña ligeramente, se añade ron, para combinar sabores y se añade un toque de canela en polvo para decoración, se añade hielo.			

Nota. Ficha elaborada en base a trabajos realizados en servicio de Barmes. Bebida chicha con licor de piña

Tabla 17 Ficha técnica de producción de bebidas

FICHA TECNICA DE PRODUCCIÓN			
Nombre del coctel	Granizado de rompopo con sabor a café		
Bartender	Douglas Tubay		
Fecha de actualización	10 de diciembre del 2025		
Método	Refresco		
Cristalería	Vaso Hurricane		
Nº	<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Cantidad onzas</i>
1	Rompope	30cl	1onz
2	Café pasado	30cl	1onz
3	Licor de cacao Manabí	90cl	3onz
4	Ron	15cl	½ onz
TÉCNICA Se licua el rompopo con hielo, se añade licor de cacao para combinar sabores y se procede a macerar con el ron			

Nota. Ficha elaborada en base a trabajos realizados en servicio de Barmes. Bebida granizada de rompopo con sabor a café.

CONCLUSIONES

A lo largo de la investigación, se pudo determinar que la mixología es una experiencia única que combina no solo sabores, sino también cultura, donde la sensación de crear algo nuevo y llamativo enriquezca la diversidad de consumir las bebidas tradicionales.

Se observó que, en la ciudad de Manta, es común ver emprendimientos que aplican la mixología en bebidas comunes, sin embargo, la necesidad de incluir la cultura conllevó a esta investigación a desarrollar cinco bebidas tradicionales como el quaker, canelzado, y café pasado basados en la integración de ron, tequilla, misma que son macerado con zumo sabor piña.

Se identificó cada una de las bebidas tradicionales de Manabí, por lo cual, se aplicó una combinación entre cacao y piña, la misma que permitió realizar una ficha de cocteles en donde integran; ingredientes, cantidad, método y presentación de la bebida. Este estudio fue realizado a cinco docentes de la Carrera de hospitalidad y hotelería de la Universidad, por lo cual, se demostró en base a la investigación que el 80% de los docentes consumen bebidas tradicionales, lo hacen cuando tiene actividades sociales, con amigos o incluso en reuniones laborales.

De forma consecutiva, se realizó una propuesta “Servicios Barmer” basado en la creación de menú de cinco cócteles con bebidas tradicionales de Manabí, la esencia de esta propuesta es tener una variedad de cosas para todos los gustos, desde clásicos que nunca pasan de moda hasta algunas ideas frescas e inesperadas que realmente sorprenderán a los clientes, dado a que no es sólo deleitar el paladar, sino también estimular la imaginación y permitir a los invitados sumergirse en sabores y experiencias únicos integrando a la mixología.

RECOMENDACIONES

Se sugiere realizar un estudio de campo exhaustivo, en donde se incluya a los bares o coctelerías de la ciudad de Manta, para conocer e identificar que bebidas adicionales se integraría en conjunto con la mixología, para brindarle a los clientes mayor diversidad en cocteles.

Se sugiere crear nuevos sabores tradicionales macerado con la mixología ecuatoriana, dado a que en el Ecuador hay muchos licores tradicionales de cada provincia, por lo que se recomienda ampliar la gama de sabores, colores y presentación de las bebidas tradicionales.

Se recomienda aplica la propuesta de menú en el servicio de Barmes, lo cual podría ser una idea innovadores y creativa, una forma de llamar a atención de los consumidores y el deleite de lo natural combinado con ron y tequilla.

ANEXOS

Anexo 1

Catalogo



FROZEN CAFÉ PASADO

\$8,50

Ingredientes:
Ron blanco
Licor de cacao
Café pasado



FROZEN CANELAZO CON PIÑA

\$7,25

Ingredientes:
Canelazo
Zumo de piña
Ron blanco



QUAKER CON LICOR DE PIÑA

ROSA

\$9

Ingredientes:
Tequila
Licor de piña rosa
Leche



CHICHA CON LICOR DE PIÑA

\$8,75

Ingredientes:
Ron blanco
Zumo de pila
Chicha

@serviciobarmes



GRANIZADO DE ROMPOPE

SABOR A CAFE

\$9

Ingredientes:

Rompopo

Café pasado

Licor de cacao /Ron



@serviciobarmes

Anexo 2

Macerado de piña para extracción de licor de piña



Anexo 3

Encuesta para profesores



Cordiales saludos, Señor (Sra., Srta.) soy estudiante de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, me encuentro desarrollando una investigación previa a la obtención del Título en Licenciatura de educación, turismo y artes humanas, el cual tiene como tema: ***Bebidas Tradicionales Y Su Reinención En El Contexto De La Mixología En Manta Manabí***, por lo que he seleccionado a vuestra persona para que sea parte de la muestra estudiada. Valoraría mucho si me concede unos minutos para responder a esta encuesta

Estas preguntas son más generales y buscan una evaluación global de la experiencia, considerando la siguiente escala;

Escala de Likert de Frecuencia:

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

Neutral

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

EDAD

Entre 25 a 35 años

Entre 35 a 45 años

Entre 45 a 55 años

Entre 55 años en adelante

PREGUNTAS	ITEMS				
	1	2	3	4	5
1. ¿Considera usted que las bebidas tradicionales de Manta son un componente importante de la cultura local?					
2. ¿Como docente experto en mixología cree usted que la reinención de las bebidas tradicionales es necesaria para atraer a un público más joven?					
3. ¿Cree usted que las bebidas tradicionales de Manta pueden ser mejoradas sin perder su esencia cultural mediante la mixología?					
4. Está de acuerdo que la formación en mixología es importante para los bartenders que trabajan con bebidas tradicionales.					
5. Como docente en educación de turismo, cree importante la adaptación e innovación en la presentación de las bebidas tradicionales para un mercado cambiante, considerando bebidas que no llevan alcohol.					
6. ¿Cree usted que los eventos que promueven las bebidas tradicionales son efectivos para fomentar su consumo?					
7. ¿Considera usted que el uso de ingredientes locales en la mixología es fundamental para la autenticidad de las bebidas?					
8. ¿Considera usted que la calidad de los ingredientes en las bebidas tradicionales influye en la decisión de consumo?					

Anexo 4

Encuestas personales a los docentes



Bibliografía

- Arias, J., Villasís, M. Á., & Miranda, M. G. (2016). *El protocolo de investigación III: la población de estudio*. México,: Revista Alergia México, vol. 63, núm. 2, abril-junio. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- Asimbaya, M. G. (2012). *Investigacion de bebidas tradicionales de Ecuador*. Ecuador : Universidad de las americas. Obtenido de [https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3651/1/UDLA-EC-TTAB-2012-02\(S\).pdf](https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3651/1/UDLA-EC-TTAB-2012-02(S).pdf)
- Baldeón, S. A. (2017). *Creación de lineas de bebidas ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de quito*. Quito. Obtenido de <file:///C:/Users/amcruz/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-56.pdf>
- Cabrera, D. (2018). *degustacion de cocteleria iboamericana*. . FITUR.
- Carrasco, J. L. (2020). *Coctelería*. EDITORIAL EARNING. Obtenido de https://www.editorialearning.com/catalogo/media/iverve/uploadpdf/1526027602_0098_demo.pdf
- Chavez, R. (2010). *Bartenders*. Bartender.com. Obtenido de <https://www.elbartender.com/el-decalogo-del-barman/>
- Correa, O. E., & Figueroa, D. A. (2024). *Mixología: un viaje léxico-semiótico de los cocteles*. Chile: Universidad Autónoma de Chile-Sede Talca. Obtenido de [file:///C:/Users/amcruz/Downloads/Dialnet-MixologiaUnViajeLexicosemioticoDeLosCocteles-9824736%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/amcruz/Downloads/Dialnet-MixologiaUnViajeLexicosemioticoDeLosCocteles-9824736%20(1).pdf)
- Fundación San Mateo. (2019). *Introducción al bar y la cocteleria*. Obtenido de <https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/COCTELERIA/UNI>

DAD_UNO/ACTIVIDAD_1/RECURSO/UV_GR_DOE_COCTEL_U01_2121_UV01.pdf

Gallegos, K., & Santana, G. (2018). *FOTOREPORTAJE DE LAS BEBIDAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO*. Quito: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/15941/1/UPS-QT13113.pdf>

González, E. M. (2023). *Aplicación de técnicas de mixología molecular en bebidas tradicionales de Otavalo*. IBARRA: PUCE Pontifica Universidad Catolica de Ecuador Sede Ibarra. Obtenido de Universidad

Guerra, L. (2015). *Ecuador, una coctelería en creación*. Ecuador: El comercio. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/ecuador-cocteles-bartenders-licores-gastronomia/>

Jácome, L. V., Macías, J. R., & Zambrano, J. M. (2021). *Análisis del Folklore Montuvio, Referente a las Bebidas Artesanales de Manabí*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí. Obtenido de <file:///C:/Users/amcruz/Downloads/Dialnet-AnalisisDelFolkloreMontuvioReferenteALasBebidasArt-8383722.pdf>

Mayorga, F. (2024). *Turismo En Ecuador*. Ambato: Universidad Tecnica DE AMBATO. Obtenido de https://fca.uta.edu.ec/v4.0/images/OBSERVATORIO/dipticos/Diptico_136_-Turismo-en-Ecuador.pdf

Ministerio De Turismo. (2023). *Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas Acuerdo Ministerial 53*. ECUADOR: Registro Oficial Edición Especial 575 de 05-oct. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp->

content/uploads/downloads/2023/10/2023-Reglamento-de-Alimentos-y-Bebidas.pdf

Muñoz, D. G. (2020). *Algunos antecedentes históricos, socioculturales de las bebidas.*

Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Obtenido de file:///C:/Users/amcruz/Downloads/Dialnet-AlgunosAntecedentesHistoricosSocioculturalesDeLasB-7581747.pdf

Norrild, J. A. (2020). *LAS CARTAS DE MENÚ DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES*

ARGENTINA) Su evolución y potencial para el aprovechamiento turístico.

Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/1807/180763168012/180763168012.pdf>

Penagos, C. G., & Rivera, L. H. (2024). *Investigación cuantitativa. Claves para*

estudiantes universitarios. Colombia: ISBN. Obtenido de https://www.funlam.edu.co/uploads/fondoeditorial/884_Investigacion_cuantitativa_Claves_para_estudiantes_universitarios.pdf