



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA
ELENA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

TEMA:

**COCTELERIA MOLECULAR Y SU APORTE EN EL ÁMBITO
TURÍSTICO CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO
2025**

**PROYECTO PARA TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO
A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

LICENCIADO EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

TUTOR:

ING. STEPHANY NATALY NARANJO LARREA, MSC.

AUTOR:

SILVESTRE PLUAS JOEL ERNESTO

2025

Aprobación del profesor tutor

En mi calidad de profesor tutor del Trabajo de Titulación, **“Coctelería molecular y su aporte en el ámbito turístico cantón Salinas, provincia de Santa Elena”**, elaborado por el/la Sr./Srta. **Joel Ernesto Silvestre Plúas**, egresado(a) de la Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciatura **en Gestión y Desarrollo Turístico**, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



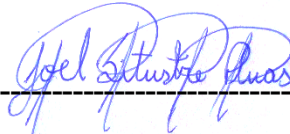
Ing. Stephany Naranjo Larrea, MSC

Profesora tutora

Autoría del trabajo

El presente Trabajo de Titulación denominado “**Coctelería molecular y su aporte en el ámbito turístico cantón Salinas, provincia de Santa Elena**”, constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciado en **Gestión y Desarrollo Turístico** de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, **Joel Ernesto Silvestre Plúas** con cédula de identidad número **2400036097** declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.



Silvestre Plúas Joel Ernesto

CC: 2400036097

Agradecimiento

Primeramente, agradezco a Dios por la sabiduría y la paciencia que derramó en mí para llevar a cabo este arduo trabajo de investigación, a mi familia por el apoyo incondicional y ser la fuente de inspiración que me motivo a culminar mis estudios superiores, a la Universidad Estatal Península de Santa Elena por la formación académica, y finalmente a mí... por absolutamente todo mi esfuerzo, trabajo y dedicación a lo largo de mi carrera.

Joel Ernesto Silvestre Plúas

Dedicatoria

El presente trabajo de investigación está dedicado a mi persona, nadie más que yo sé cuánto me ha costado realizarlo. Todas esas malas noches y largas horas de investigación son acciones que desarrollaron este estudio, del cual me siento orgulloso por haber culminado a pesar de lo difícil que se tornó en ocasiones. Gracias Joel Ernesto Silvestre Plúas por intentarlo y no darte por vencido.

Joel Ernesto Silvestre Plúas

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN



Lcd. Maria F. Alejandro Lindao, MBA.

**DECANA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



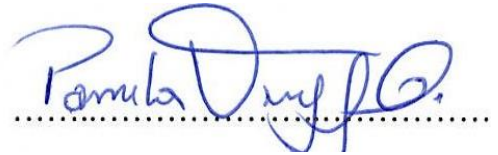
Lcd. José X. Tómalá Uribe Msc.

**DIRECTOR (E) DE LA CARRERA DE GESTION Y
DESARROLLO TURISTICO**



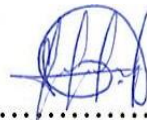
Ing. Stephany Nataly Naranjo Larrea, Msc.

DOCENTE TUTOR



Ing Jahaira Venegas Cedeño, Msc.

DOCENTE ESPECIALISTA



Lcda. Julissa González González .

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
Planteamiento del problema de la investigación	1
Sistematización:	3
Formulación del problema	3
Objetivos	3
Objetivo general	3
Objetivos específicos	¡Error! Marcador no definido.
Justificación	3
CAPÍTULO I. MARCO REFERENCIAL	5
1.1 Revisión de literatura.....	5
1.2 Desarrollo de teorías y conceptos	8
1.2.1 Coctelería molecular	8
1.2.2 Cocina vanguardista	8
1.2.3 Físicoquímica.....	8
1.2.4 Bartender	8
1.2.5 Mixología.....	9
1.2.6 Tipología de la mixología.....	9
1.2.7 Ingredientes y herramientas mixológicas	10
1.2.8 Turismo.....	10
1.2.9 Producto turístico.....	10
1.2.10 Actividad Turística	10
1.2.11 Turismo gastronómico	10
1.2.12 Estrategias del turismo culinario	11

1.2.13 Recursos turísticos.....	11
1.2.14 Desplazamiento	11
1.3 Fundamentos legales.....	11
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	14
2.1 Diseño de la investigación.....	14
2.2 Métodos de la investigación	14
2.3 Población y muestra.....	14
2.4 Recolección y procesamiento de datos.....	15
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	16
3.1 Análisis de datos.....	16
3.2 Discusión	27
Conclusiones.....	29
Recomendaciones.....	30
Bibliografía.....	31
Apéndice	36

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: ¿Conoce usted el concepto de coctelería molecular?.....	16
Tabla 2: ¿Ha degustado de un cóctel molecular?	17
Tabla 3: ¿Cómo califica la preparación de cócteles moleculares en el cantón Salinas?	18
Tabla 4: ¿Se atrevería usted a probar un cóctel molecular preparado con licores tradicionales ecuatorianos?	19
Tabla 5: ¿Conoce usted restaurantes, bares o hostales en el cantón Salinas dónde ofrezcan este servicio/producto?	20
Tabla 6: ¿Cómo califica la oferta turística gastronómica de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas?	21
Tabla 7: ¿Usted considera que la oferta de alimentos y bebidas de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas deberían innovar sus productos y servicios?	22
Tabla 8: ¿Considera usted que la coctelería molecular contribuiría al incremento turístico del cantón Salinas?	23
Tabla 9: ¿Usted recomendaría la oferta gastronómica en bebidas de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas?	24
Tabla 10: ¿Cree usted que la aplicación de coctelería molecular en la oferta gastronómica del cantón Salinas, conlleva demasiado esfuerzo físico y monetario para los emprendedores o bartenders?	25



TEMA:

**COCTELERÍA MOLECULAR Y SU APOORTE EN EL ÁMBITO
TURÍSTICO CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA.**

AUTOR:

Silvestre Pluas Joel Ernesto

TUTOR:

Ing. Stephany Naranjo Larrea, MSC

Resumen

La coctelería molecular es una ciencia de arte culinario-significativa que influye en el sector turístico. El turismo por su parte es una fuente de ingresos y sostenibilidad para grandes y pequeñas, ciudades y pueblos de Ecuador. Santa Elena es una provincia costera que tiene diferentes balnearios en su territorio, siendo el cantón Salinas uno de los más importantes, recibe cada feriado más de 2000 visitantes extranjeros, nacionales y locales, que deleitan los recursos gastronómicos que ofrece el cantón.

Por ello, la investigación tiene como objetivos analizar la causa y efecto entre las variables de estudio, inferir, conocer y determinar cómo implementar la mixología como técnica innovadora que contribuya al turismo del balneario. La metodología se basa en un tipo de investigación correlacional, documental, descriptiva, básica y de campo, con un enfoque mixto y técnicas de entrevistas y encuestas aplicadas. Los resultados evidencian el desconocimiento turístico de la mixología y concluyen en la implementación positiva de estas nuevas técnicas.

Palabras claves: *mixología, turismo, implementación, innovación.*

Abstract

Molecular mixology is a significant culinary art science that influences the tourism sector. Tourism, for its part, is a source of income and sustainability for large and small cities and towns in Ecuador. Santa Elena is a coastal province that has various beaches within its territory, with the Salinas cantón being one of the most important, attracting over 2000 foreign, national, and local visitors every holiday, who enjoy the gastronomic resources that the cantón offers.

Therefore, the research aims to analyze the cause and effect between the study variables, infer, understand, and determine how to implement mixology as an innovative technique that contributes to the tourism of the spa. The methodology is based on a type of correlational, documentary, descriptive, basic, and field research, with a mixed approach and techniques of interviews and applied surveys. The results demonstrate the lack of tourism knowledge regarding mixology and conclude in the positive implementation of these new techniques.

Keywords: mixology, tourism, implementation, innovation.

INTRODUCCIÓN

La coctelería molecular es una nueva técnica de la gastronomía molecular en la actualidad. Esta ciencia que representa el arte culinaria contribuye significativamente al turismo en la sociedad. El turismo es una de las áreas más importantes en el desarrollo sostenible de la economía de un estado. Ecuador es un país pluricultural, biodiverso e inclusivo, que concentra parte de su economía al fortalecimiento de un turismo seguro y responsable, acomodado a las demandas y competencias del mercado.

Por lo tanto, la presente investigación desarrolla un análisis sobre la coctelería molecular y su aporte al turismo en el cantón Salinas, provincia de Santa Elena. Asimismo, busca determinar la implementación de la variable independiente en la dependiente a través de una revisión documental, y la aplicación de una metodología inductivo-deductivo, y analítica, para la ejecución de los instrumentos de investigación: encuesta y entrevista.

Aunado a esto, el estudio despliega un análisis de datos, en donde se describen las respuestas de las diez preguntas de la encuesta realizada a los turistas, y las diez preguntas hechas a los especialistas del tema. Finalmente redacta una discusión de resultados para la obtención de conclusiones y recomendaciones concisas y claras.

Planteamiento del problema de la investigación:

La mixología es el estudio de reacciones químicas, entre alimentos y compuestos químicos, que crean una forma diferente en la presentación de las comidas. “La cocina molecular explora las transformaciones y fenómenos culinarios; es el resultado de la combinación entre la ciencia y el arte” (Poveda, Bonilla, Girón, & al, 2021, pág. 2). La coctelería molecular es una rama de la mixología, que consiste en la implementación de técnicas innovadoras en el aroma, textura y sabor de la presentación de cócteles.

Por otro lado, el turismo se conceptualiza como el traslado de individuos de un lugar a otro, según menciona la (ONU Turismo , 2008) El turismo es un fenómeno cultural, económico y social que supone el desplazamiento de las personas a lugares o estados determinados por diferentes razones. Estos individuos también son conocidos como viajeros (pueden ser residentes o no residentes), que ejecutan un número de actividades y gastos en el destino a explorar.

La tipología de la coctelería molecular en el ámbito turístico toma gran significado, dado que, el turismo se encuentra constantemente manipulado de nuevas tendencias, estrategias y ofertas diversificadas para el mayor alojamiento de viajeros o excursionistas del mundo. Por ello, las prácticas alimenticias han evolucionado, debido al incremento turístico internacional y nacional de las personas. Los emprendedores gastronómicos incorporan productos comunes y tradicionales, así como, la amplitud de la cocina molecular, para el interés de los comensales. (Poveda & al, 2021)

En tal sentido, el turismo se caracteriza por la cultura que identifica cada sitio turístico, cultura que guarda costumbres y tradiciones particularmente en la gastronomía. De acuerdo con (Guerrero, 2018) la cocina tradicional ecuatoriana es la base de la necesidad y satisfacción de los ecuatorianos que, a su vez, es privilegiada por el clima y la tierra, llevados de generación en generación, y adaptados a nuevas demandas.

Sin embargo, es la misma cultura que interviene en el vanguardismo culinario del país. Ecuador no cuenta con un coctel representativo, y tampoco reconoce los restaurantes, bares o lugares donde se realiza la mixología o coctelería molecular, pues son escasos y muy poco conocidos. La coctelería molecular busca modificar a través de técnicas culinarias, las bebidas tradicionales/ típicas de Ecuador (Molina, 2021). No obstante, la identificación y el uso de esta tendencia puede hacerse conocer en el ámbito gastronómico.

En la provincia de Santa Elena se considera un desconocimiento moderado de la mixología por parte de los turistas y los emprendedores, además de suponer los escasos lugares comerciales que la aplican. La investigación tiene como objetivos: analizar, inferir y conocer la práctica de la coctelería molecular en los emprendimientos, y determinar cómo la implementación innovadora de esta técnica culinaria contribuiría en el mercado turístico del cantón Salinas.

Sistematización:

¿Cuál es el conocimiento que tienen los emprendedores/ bartender's de la coctelería molecular?

¿Qué oferta turística en el área de bebidas ofrecen los emprendimientos a los visitantes?

¿Cómo contribuiría la innovación de la coctelería molecular al turismo del cantón Salinas?

Formulación del problema:

¿Cómo contribuye la coctelería molecular en el ámbito turístico del cantón Salinas provincia de Santa Elena?

Objetivos:

Objetivo general

- Analizar la coctelería molecular y su aporte en el ámbito turístico del cantón Salinas provincia de Santa Elena

Objetivos específicos

- Inferir en el conocimiento y la práctica de la coctelería molecular, que realizan los emprendedores/ bartenders del cantón Salinas
- Conocer la oferta turística gastronómica de coctelería que tienen los emprendimientos del cantón Salinas
- Determinar la implementación de la coctelería molecular, como recurso culinario innovador en el ámbito turístico del cantón Salinas.

Justificación

La iniciativa de la investigación surge de las técnicas innovadoras de la coctelería molecular, que realizan escasos restaurantes, bares y emprendimientos en la extensión territorial ecuatoriana. Por tanto, se considera importante dar a conocer esta nueva creación de coctelería, que añade principios básicos de la química y física en su ejecución.

La aplicación de coctelería molecular es una forma creativa de presentación culinaria. Se particulariza en el aroma, sabor y textura de las bebidas y como estas pueden ser una experiencia gratificante para el consumidor e impregnarse en su memoria. En tal sentido, se vuelve relevante al ser diferente de lo tradicional.

Por otro lado, la coctelería molecular en el cuadro investigativo, toma pertinencia al ser un recurso turístico gastronómico, único y distinto de la cocina actual. Ecuador por su parte tiene sus propios licores, que, al ser manipulados por un mixólogo, mezcla, modifica y cambia lo cultural, con la ciencia, y el arte culinario avanzado.

Finalmente, el estudio contribuye a la escasa información científica que existe en la web, acerca de la coctelería molecular y su intervención en el turismo ecuatoriano. Además de beneficiar a los emprendedores de bebidas a conocer y ampliar esta sofisticada forma de vender alcohol.

En seguida, la investigación se estructurará en tres capítulos descritos a continuación:

Capítulo I – Marco Referencial: en este capítulo se establece la revisión literaria, la conceptualización de autores por variable y dimensiones, y por último las leyes y estatutos que sustentan la investigación.

Capítulo II – Metodología: este apartado describe la metodología de estudio ejecutada, que contextualiza el diseño, métodos, población, muestra, recolección y procesamiento de datos de la investigación.

Capítulo III – Resultados y discusión: esta última sección finaliza la investigación con el análisis de datos, discusión, conclusiones y recomendaciones como resultado.

CAPÍTULO I. MARCO REFERENCIAL

1.1 Revisión de literatura

La innovación de la coctelería molecular comprende un crecimiento estratégico en el turismo gastronómico de la licorería en las naciones. Según indica (Sarmiento, 2019) en su investigación sobre las tendencias en la coctelería para lograr la innovación de los principales bares tradicionales de Lima, las nuevas corrientes de la coctelería, generan un impacto novedoso en los bares tradicionales del Centro Histórico de Lima, fortaleciendo la acogida de los visitantes. El estudio aplica un método cualitativo, y el uso de la entrevista, como instrumento de recolección de datos para sus conclusiones.

De igual manera, (Piñón, 2021) en “La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión”, documenta y relaciona la aplicación de la cocina molecular en Latinoamérica; identifica las formas de uso, y sus beneficios. Utiliza un método cualitativo en la revisión literaria y en la metodología y concluye, que la cocina molecular es usada como medio de diversificación en espacios geográficos donde la gastronomía es limitada, y a su vez, como elemento de captación turística en establecimientos de bebidas.

Por otro lado, (Calvache, Muñiz, & Loja, 2021) en su estudio de desarrollo de cócteles con textura modificada mediante técnicas de mixología molecular, aseguran que, para preparar cócteles moleculares, se realizan recetas estándar particularizadas, donde se aplican técnicas fisicoquímicas e ingredientes medidos. La investigación utiliza un análisis sensorial, que arroja como resultado la preferencia en cocteles dulces.

(Carrillo, 2020) menciona dentro de su investigación: La mixología y las emociones: caso de estudio frutos andinos, que Ecuador tiene una gran variedad de frutos, que favorecen la ejecución de la mixología en la región andina. Este estudio aplica una investigación de campo, y crea un folleto de mixología, donde combina el arte culinaria con las frutas tradicionales más comestibles de la región, fortaleciendo e innovando la licorería en coctelería del país.

En paralelo, (Ludizaca & Robles, 2018) en “Propuesta de aplicación de técnicas de coctelería clásica y molecular en frutas cultivadas en Azuay”, analizan la ejecución de la coctelería molecular con frutas cultivadas en la provincia de Azuay, para el crecimiento

económico en el sector turístico. Su investigación concentra un análisis bibliográfico, y de mercado, que les permite llevar a cabo la parte experimental del proyecto: la preparación.

(Romero, 2016) en su estudio: Mixología molecular aplicada a cócteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional, incentiva el turismo a través de la diversidad mixológica, sin embargo, manifiesta el desconocimiento de la coctelería molecular en el país. Su investigación se caracteriza por ser bibliográfica y de campo, y concluye con la sugerencia de capacitaciones realizadas mediante un recetario de mixología ecuatoriana.

(Leal, 2015) lleva a cabo el estudio: estrategias de promoción gastronómica-mica asociadas al turismo geográfico en el cual, analiza en escala estatal y local geográficamente el turismo en dos áreas marginadas cercanas: Pirineos catalanes y dos islas escocesas. La investigación desarrolla revisión literaria y entrevistas, que evidencian la significativa relación entre el turismo gastronómico, las estrategias para su funcionamiento y la ubicación que requieren.

Por consiguiente, (Machado, 2008) en “Del turismo contemplativo al turismo activo”, sintetiza la evolución de las nuevas demandas predominantes en el ámbito turístico de la sociedad y la economía. Machado indica que el marketing tradicional ha tenido que ajustarse a uno colaborativo y activo, por las exigencias e intereses de los visitantes. Plantea que el consumidor se desplaza por experimentar nuevos productos y servicios, que encierran actividades, gastronomías, costumbres, etc. El estudio redacta una investigación de análisis exhaustivo entre turismo tradicional y el actual.

Según (Ciliane & Silva, 2012) en “El festival del Bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en Pelotas, Brasil” asegura que culturalmente la cocina ha desempeñado un papel de identidad, patrimonio, simbolismo y estrategia de marketing turística. Analiza el acogimiento de la gastronomía en el festival, bajo el diseño de una investigación bibliográfica, cualitativa y documental, que da como resultado a la gastronomía como un elemento de atracción y desarrollo turístico.

(Rojas & Dancausa, 2018) en Gastronomía tradicional de Córdoba analiza el turismo gastronómico a través de la gastronomía tradicional e indica que una de las principales

motivaciones del turista es degustar los platos tradicionales de una región, ciudad o pueblo, dado que, representa parte de su cultura. El estudio es bibliográfico-analítico y concluye que el turista valora la gastronomía del lugar que visita.

En secuencia, (Martínez, 2019) investiga la simplicidad como un resultado creativo en la cocina culinaria y como este proceso puede contribuir a el turismo en la sociedad. La investigación realiza un análisis bibliográfico, utiliza recursos de observación y resume que la tradición, sencillez y uso de materias primas, se reconocen como elementos principales para fortalecer el concepto de atractivo turístico.

(Oliveira, 2011) en “La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino”, tiene como objetivo analizar el exitoso caso de Portugal, ciudad de Mealhada, como un turismo gastronómico, ya que considera firmemente que los viajeros actuales se desplazan por motivos gastronómicos, y esto hace que se considere como una de las principales atracciones turísticas de un destino. Artículo de análisis y metodología cualitativo y cuantitativa.

A su vez, (López & Sanchez, 2012) describen a la gastronomía como factor clave de atracción turística tanto para la competitividad de los destinos como para la promoción de los mismos. El estudio La gastronomía como motivación para viajar, un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba, tiene el objetivo de analizar el impacto turístico de la gastronomía de Córdoba, estadía de viajeros y nivel de satisfacción de los mismos.

(Aulet, 2017) Señala en su investigación; Monasterios y turismo: interpretar el paisaje sagrado a través de la gastronomía, que la gastronomía es un elemento representativo que puede interferir en espacios tan delicados y ancestrales como Monasterios, pues estos establecimientos son altamente simbólicos para el turismo cultural y tradicional de una comunidad. Patrimonio intangible y tangible que puede ser conocido a través del turismo gastronómico. Este estudio realiza una revisión literaria y concluye la vinculación de estos espacios con el turismo gastronómico.

Finalmente, (Díaz, 2021) en “Puesta en valor de las bebidas ancestrales ecuatorianas en la coctelería moderna”, reafirma el desconocimiento de la mixología en Ecuador, además de la falta de innovación- estratégica para la validación de las bebidas ancestrales. Por ello,

su estudio realizó el proceso investigativo y la aplicación de los instrumentos de manera interna y externa, para la obtención de respuestas más completas.

1.2 Desarrollo de teorías y conceptos

1.2.1 Coctelería molecular

La coctelería molecular se basa en la ciencia, técnica y arte de las creaciones culinarias de la cocina molecular. Utiliza conceptos físico-químicos como: interfaces, tensión superficial, macromoléculas y coloides, entre otros, que innovan la preparación y presentación de los cócteles comunes. (Román, 2015)

1.2.2 Cocina vanguardista

La cocina de vanguardia es un acto creativo que tiene la intención de transmitir, comunicar y estimular todos los sentidos del comensal. “Creatividad es no copiar”, el arte en la gastronomía comparte el minimalismo, el cual consiste en crear placer, y generar emociones a través de comida preparada con pocos ingredientes. (Navarro, 2011)

1.2.3 Físicoquímica

Según (Díaz Z. , 2023) La físicoquímica es un campo de la química, que estudia los fenómenos químicos desde una perspectiva física y cuantitativa. Ésta consiste en explicar las interacciones y reacciones de los estados de la materia al ser manipulados. La físicoquímica surge de las leyes y principios de la física, que se deducen, ser los responsables detrás de los cambios químicos.

1.2.4 Bartender

Oficio artístico de vasta experiencia para el desenvolvimiento de habilidades en la barra, un Bartender se encarga de la venta, control de costos, organización de los espacios en el bar, manejo de inventario y servicio al cliente de óptima calidad. La presencia, agilidad y actitud de un bartenders en el ejercicio de su ocupación es muy significativo para los consumidores del producto. (Fundación Universitaria San Mateo , 2020)

1.2.5 Mixología

La mixología es la conjugación entre la ciencia y el arte culinaria, que extiende una diversidad de cócteles. Ésta se adapta a nuevas tendencias y desarrollo de incluso tecnologías en su creación. Etimológicamente se puede describir las palabras **mix** como mezcla, y **logos**, como ciencia, que en castellano significaría “mezclador”. (Chocano, 2008)

1.2.6 Tipología de la mixología

De acuerdo con (European Partners (CCEP), 2020), las principales técnicas de coctelería molecular son:

- **Técnica del caviar o la esferificación:** esta técnica consiste en dar forma esférica a los ingredientes de un licor. Se elabora con productos naturales, derivados de las algas marinas y las sales de calcio.
- **Técnica del nitrógeno líquido:** esta técnica es elaborada generalmente para dar un aspecto de neblina o humo a la bebida, mientras está siendo preparada frente a los consumidores.
- **Técnica del Brulé:** este método utiliza un soplete que carameliza la parte superior de la bebida.
- **Técnica de los cócteles gelificados:** parecida a la esferificación, la gelificación usa láminas transparentes que se disuelven primero en agua fría y después al fuego con poca agua.
- **Técnica de espuma:** las espumas se realizan con grasas y claras, que se mezclan formando una textura cremosa y novedosa, que decora y matiza el cóctel.
- **Técnica de aires:** esta técnica por su parte, utiliza la lecitina de soja para penetrar el aire. La técnica de aire tiene como objetivo aromatizar la bebida.

1.2.7 Ingredientes y herramientas mixológicas

El uso correcto de los elementos y herramientas de mixología, requieren de un experto en química y en coctelería para realizarlo. Entre estos insumos se encuentran: cloruro de calcio, nitrógeno líquido, alginato, agar, itras, gluco, lectina de soya, sucro, xantana y óxido nitroso. Al igual que los instrumentos, tales como: sifones, jeringas, colador, caviar box, soplete, cargas de cartuchos, batidora de inversión, siphon, bascula, cucharas dosificadoras, etc (Fundación Universitaria San Mateo , 2020)

1.2.8 Turismo

El turismo tiene potencial para promover el crecimiento económico independientemente del nivel geográfico en el cual se quiera producir. Esta actividad permite la oportunidad de empleo, distribución de rentas y el ejercicio de otras áreas como la agricultura, pesca y artesanías. (Morillo, 2011)

1.2.9 Producto turístico

Todo tipo de bien y/o servicio que pueda incursionar en el mercado, adquiera el uso o el consumo del cliente y satisfaga su necesidad, incluyendo otros eventos, recreaciones e ideas con el fin de hacer ocio. Los productos turísticos casi siempre se acompañan del servicio y la atención al cliente para su completo consumo. (Muñoz, Castillo, & Román, 2023)

1.2.10 Actividad Turística

La actividad turística es la disponibilidad del tiempo libre, que definen las personas para el ocio, el viaje y la aventura en otros sitios durante un periodo de tiempo. Esta acción consiste en un constante cambio y evolución de los hábitos, estilos de vida, comportamientos sociales, comunicaciones y costumbres. (Ministerio de Turismo, 2021)

1.2.11 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una nueva opción de conocer y degustar la comida representativa de diferentes regiones, que está dirigida a personas conocedoras del arte culinaria, tanto como turistas. Este sector impulsa el crecimiento económico y emprendedor de la ciudadanía, además de promover la cultura y las costumbres de la misma. (Navarrete, 2018)

1.2.12 Estrategias del turismo culinario

La satisfacción gastronómica es una de las razones placenteras de viaje, por ello el turismo gastronómico debe extender el repertorio de la cocina tradicional, bajo el desarrollo de estrategias e innovación. Una de las estrategias viables es la creación de unidades de negocios de alimentación con estructuras diferentes, productos de alta calidad y la participación comunitaria. (Acosta, 2017)

1.2.13 Recursos turísticos

Se entiende por recurso turístico todos los bienes y servicios que, por intervención de la actividad del hombre y el medio en el que se encuentren, hagan posible la actividad turística, satisfaciendo las necesidades de la demanda. Es decir, son aquellos elementos que individualmente, manipulados o combinados, despierten el interés del viajero. (ONU Turismo , 2008)

1.2.14 Desplazamiento

El desplazamiento en el ámbito turístico se efectúa por motivos de descanso, diversión, entretenimiento, cultura, relaciones humanas e incluso religión. El desplazamiento también es la distancia y longitud que recorre la materia de un punto a otro. (Universidad de Murcia)

1.3 Fundamentos legales

REGLAMENTO GENERAL A LA LEY DE TURISMO

CAPÍTULO I

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y SU CATEGORIZACIÓN:

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) Servicios de alimentos y bebidas

Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de presentación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica está 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 (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, 22 de enero)

e) Intermediación

La actividad de intermediación es la ejercida por agencias de servicios turísticos, las sociedades comerciales, constituidas por personas naturales o jurídicas y que, debidamente autorizadas, se dediquen profesionalmente al ejercicio de actividades referidas a la prestación de servicios, directamente o como intermediarios entre los viajeros y proveedores de los servicios (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, 22 de enero)

Art. 45.- Quien puede ejercer actividades turísticas. - El ejercicio de actividades turísticas podrá ser realizada por cualquier persona natural o jurídica, sean comercial o comunitaria que, cumplidos los requisitos establecidos en la ley y demás normas aplicables y que no se encuentren, en las prohibiciones expresas señaladas en la ley y este reglamento, se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual de las actividades turísticas establecidas en el Art. 5 de la Ley de Turismo (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, 22 de enero)

Art. 76.- De la promoción. - La gestión de la promoción turística le corresponde al Ministerio de Turismo en conjunto con el sector privado. Los medios de la promoción y mercadeo del Ecuador, sin que sean un limitante serán canales convencionales como ferias, talleres, viajes de familiarización, viajes de periodistas, congresos, exposiciones, entre otros no convencionales como servicios de información turística, internet y material promocional, etc. (Reglamento General a la Ley de Turismo, 2015, 22 de enero)

REGULACIÓN DE VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLOCAS

MINISTERIO DE TURISMO

Art. 1.- Regular la venta de bebidas alcohólicas de cualquier tipo en establecimientos registrados como turísticos, determinados en el artículo 5 de la Ley de Turismo. (Regulación de Venta de Bebidas Alcohólicas , 2014, 11 de julio)

REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPITULO I

CLASIFICACIÓN

Art. 16.- Según el tipo de cocina.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar, restaurante establecimiento móvil y servicio de catering deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de cocina que estos ofrezcan a sus usuarios de acuerdo con lo establecido en el (Anexo A) de este reglamento. La información proporcionada en este anexo será con fines informativos, no determinará la categoría del establecimiento (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, 2018, 05 de octubre).

CAPITULO III

DE LA COMERCIALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN

Art. 25.- Impedimentos.- Los establecimientos de alimentos y bebidas no podrán desarrollar actividades de intermediación u operación turística directamente, solo a través de agencias de servicios turísticos legalmente registradas; además, no podrán ofrecer otros servicios turísticos como transporte, guía turística o alojamiento (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, 2018, 05 de octubre).

Art. 26.- Placa de identificación.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con una placa donde consta la clasificación categoría, de acuerdo con las especificaciones técnicas que la Autoridad Nacional de Turismo determine. Dicha placa deberá estar exhibida en un lugar visible al público (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, 2018, 05 de octubre)

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1 Diseño de la investigación

El diseño de la presente investigación se determinó como: correlacional, descriptiva y documental, por la profundidad de la información abarcada y la estrategia de estudio que comprendieron estos modos. Básica o pura: por el propósito científico y teórica, empírica y de campo: por el medio contextual por el cual se obtuvo los datos. Esta investigación también ejecutó un enfoque mixto, es decir, cualitativo y cuantitativo, dado que, la realización de las entrevistas y de las encuestas, dio cifras, datos y respuestas analíticas de los especialistas.

2.2 Métodos de la investigación

Los métodos de estudio utilizados fueron: método deductivo-inductivo, basados en la lógica y en la relación estrecha con los diferentes ítems de la investigación, y el método analítico, que consistió en estudiar el objeto de estudio por separado, en este caso, expertos y turistas, para obtener mejores resultados. La aplicación de estos métodos permitió una recolección de datos más amplia que, sintetizándose, consiguió respuestas concisas.

2.3 Población y muestra

Población: la población total del estudio reunió a expertos y a la población turística (visitantes), que han hecho compra de los servicios y productos vendidos en el cantón Salinas, provincia de Santa Elena.

Muestra: la investigación aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia, que seleccionó a los participantes de forma rápida y benéfica, ya que, no existen datos en cifras exactas de los turistas visitantes del cantón Salinas, 2024. La muestra se obtuvo del (Ministerio de Turismo de Santa Elena , s.f.), que consideró 2200 visitantes en el feriado de carnaval 2024. Esta muestra fue filtrada por (Nestquest, calculadora estadística, s.f.) y arrojó 278 turistas a encuestar. Además, se realizó un formulario de entrevista a tres expertos.

netquest
a Bilendi company

Panel Servicios Soluciones Sobre Netquest Knowledge base Blog [Contáctanos](#)

Tamaño del universo
2200

Número de personas que componen la población a estudiar

Heterogeneidad %
50

Es la diversidad del universo. Lo habitual es usar 50%, el peor caso

Margen de error %
5

Menor margen de error requiere mayor muestra

Nivel de confianza %
95

Mayor nivel de confianza requiere mayor muestra. Lo habitual es entre 95% y 99%

Muestra
278

Personas a encuestar

Fuente: Netquest | Calculadoras estadísticas

2.4 Recolección y procesamiento de datos

El levantamiento de información se realizó a través de dos instrumentos de investigación: la entrevista y la encuesta:

La entrevista: se formuló como una guía de preguntas, especificadas para cada experto en coctelería. El cuestionario de los entrevistados, constó de diez interrogantes de análisis.

La encuesta: se elaboró en un formulario de Google Form, que consistió en diez interrogantes de selección múltiple, para la facilidad y práctica de los participantes. La encuesta fue enviada mediante la red social WhatsApp, y posteriormente fue analizada.

Instrumentos: guía de preguntas de entrevista y formulario de preguntas para la encuesta.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de datos

3.1.1 Análisis: encuesta

Este instrumento de investigación fue aplicado en la muestra de turistas correspondientes al cantón Salinas y se describen las tres primeras opciones de cada pregunta por relevancia a continuación:

ENCUESTA: TURISTAS DEL CANTÓN SALINAS – FEBRERO 2024

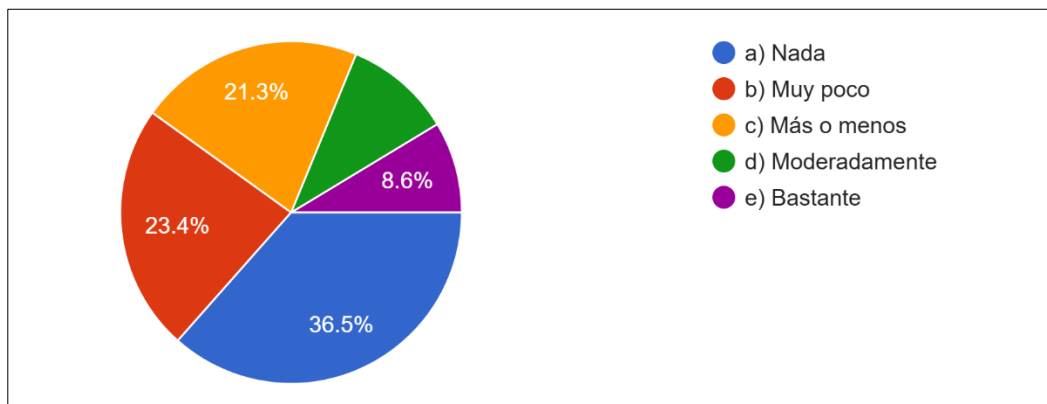
Tabla 1: ¿Conoce usted el concepto de coctelería molecular?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Nada	72	36%
Muy poco	46	23%
Más o menos	42	21%
Moderadamente	20	10%
Bastante	17	9%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Figura 1

Coctelería molecular



Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

La muestra encuestada respondió dentro de las opciones más acogidas que el 36% equivalente a 72 personas no conoce absolutamente nada del concepto de coctelería

molecular, seguida de la opción muy poco con el 23% correspondiente a 46 personas, y por consiguiente el 21% con 42 personas que conocen más o menos el concepto.

Tabla 2: ¿Ha degustado de un cóctel molecular?

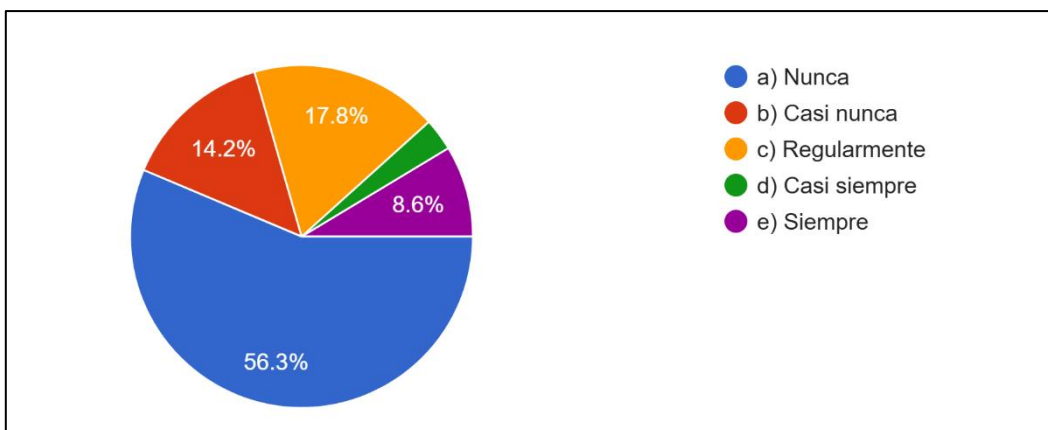
Escala	Frecuencia	Porcentaje
Nunca	111	56%
Casi nunca	28	14%
Regularmente	35	17%
Casi siempre	6	3%
Siempre	17	9%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas

Autor: Joel Silvestre P.

Figura 2

Consumo del producto



Fuente: Turistas del catón Salinas

Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

La encuesta respondió acerca del consumo del producto que el 56% correspondiente a 111 personas nunca a degustado de un cóctel molecular, seguido del 17% equivalente a 35 personas que regularmente han consumido el producto, y finalmente el 9% de 17 consumidores que si lo han probado.

Tabla 3: ¿Cómo califica la preparación de cócteles moleculares en el cantón Salinas?

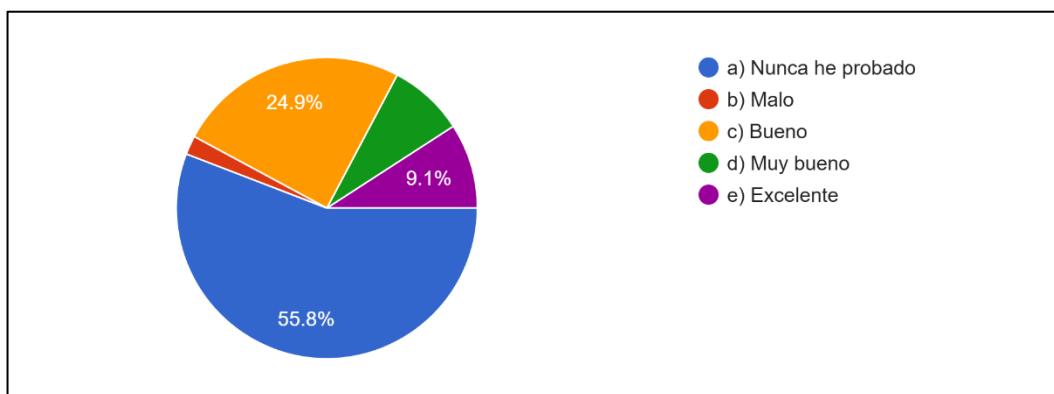
Escala	Frecuencia	Porcentaje
Nunca he probado	110	55%
Malo	4	2%
Bueno	49	24%
Muy bueno	16	8%
Excelente	18	9%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas

Autor: Joel Silvestre P.

Figura 3

Calidad del producto



Fuente: Turistas del catón Salinas

Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

Los resultados en esta interrogante demostraron que el 55% que responde a 110 personas nunca ha probado un cóctel molecular, por tanto, no pueden calificar la preparación de los cocteles, siguiendo el 24% por 49 personas que considera buena su preparación, y para terminar con el 9% correspondiente a 18 personas que creen excelente la preparación.

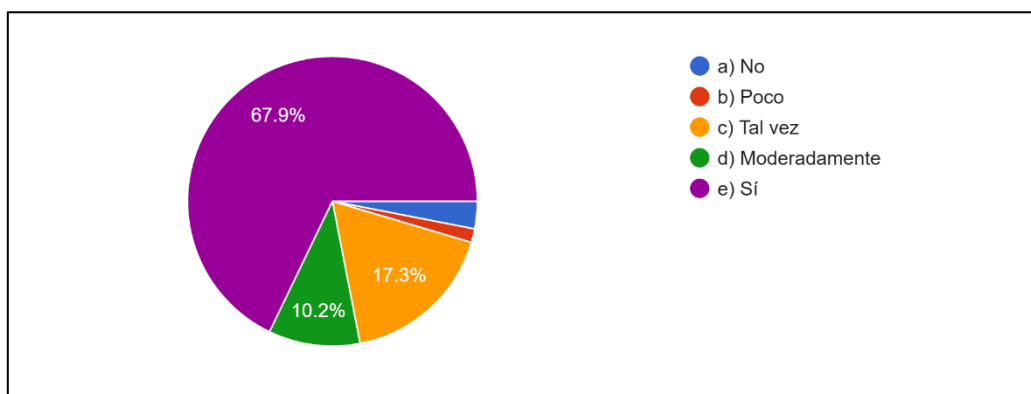
Tabla 4: ¿Se atrevería usted a probar un cóctel molecular preparado con licores tradicionales ecuatorianos?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
No	6	3%
Poco	3	1%
Tal vez	34	17%
Moderadamente	20	10%
Sí	133	67%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Figura 4

Coctelería molecular tradicional



Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

Los resultados dieron a conocer que el 67% que responde a 133 personas si se atreverían voluntariamente a probar un cóctel molecular hecho con licores tradicionales de Ecuador, por consiguiente, el 17% de la muestra conformado por 34 personas votaron que tal vez si se atreverían a consumirlo, de otra forma el 10% por 20 encuestados igualmente decidieron que sí consumirían el producto, pero moderadamente.

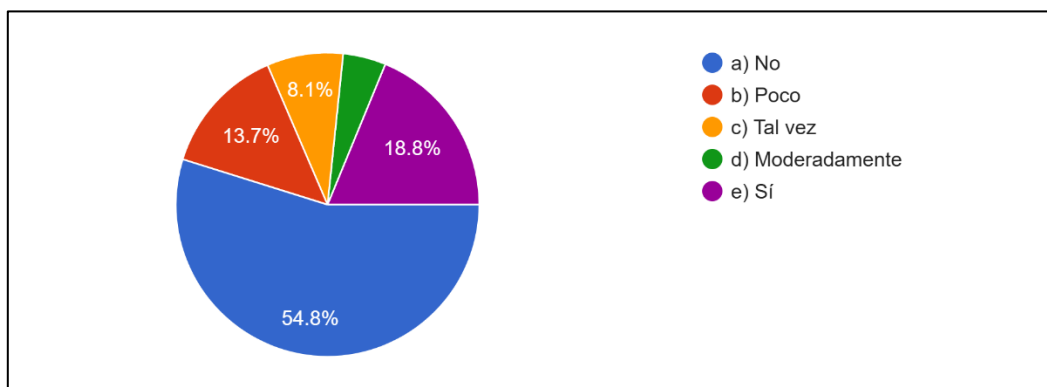
Tabla 5: ¿Conoce usted restaurantes, bares o hostales en el cantón Salinas dónde ofrezcan este servicio/producto?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
No	108	54%
Poco	27	13%
Tal vez	16	8%
Moderadamente	9	4%
Sí	37	18%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Figura 5

Promoción de servicio/producto



Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

La siguiente interrogante dio como resultado 54% correspondiente a 108 personas que no conocen establecimientos donde ofrezcan este servicio/producto, continuado del 18% conformado por 37 encuestados que, sí conocen, seguido del 13% por 27 personas que conocen muy pocos lugares donde ofrezcan esta promoción.

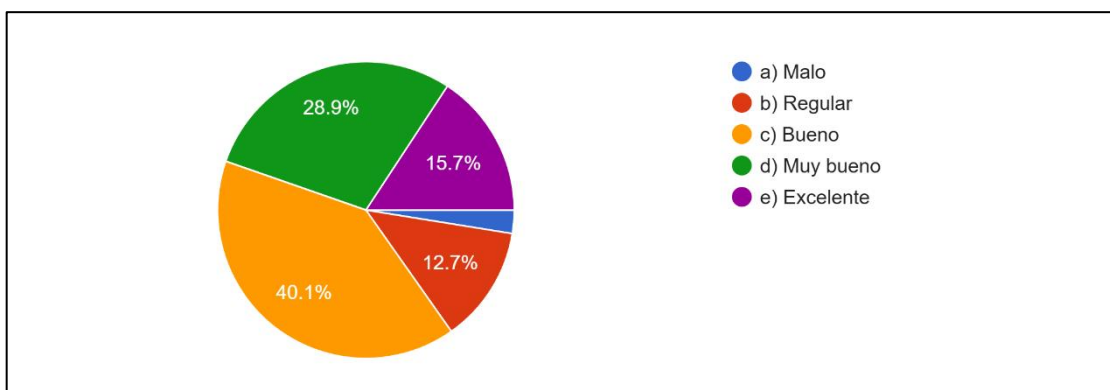
Tabla 6: ¿Cómo califica la oferta turística gastronómica de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Malo	5	2%
Regular	25	12%
Bueno	79	40%
Muy bueno	57	28%
Excelente	31	15%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Figura 6

Oferta turística gastronómica



Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

El 40% de la muestra encuestada correspondiente a 79 personas califican la oferta turística gastronómica del cantón Salinas como buena, seguido del 28% (57 personas) que lo destacan como muy buena, y el 15% (31 personas), que concuerda con una calificación de excelente.

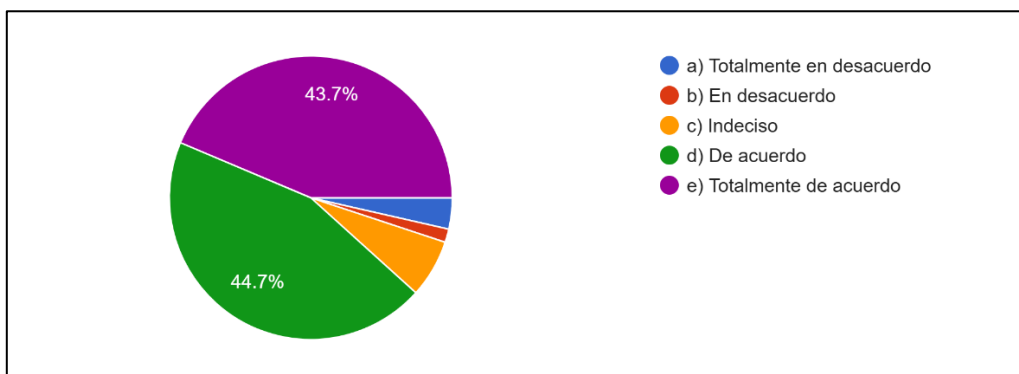
Tabla 7: ¿Usted considera que la oferta de alimentos y bebidas de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas deberían innovar sus productos y servicios?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	7	3%
En desacuerdo	3	1%
Indeciso	13	6%
De acuerdo	88	44%
Totalmente de acuerdo	86	43%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Figura 7

Innovación de productos y servicios en coctelería molecular



Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

El 44% de la muestra encuestada correspondiente a 88 personas están de acuerdo con la innovación de los servicios y productos de bebidas de los establecimientos turísticos de consumo, el 43% (86 personas) están totalmente de acuerdo con la misma innovación y el 6% (13 personas) se encuentran indecisos del mismo.

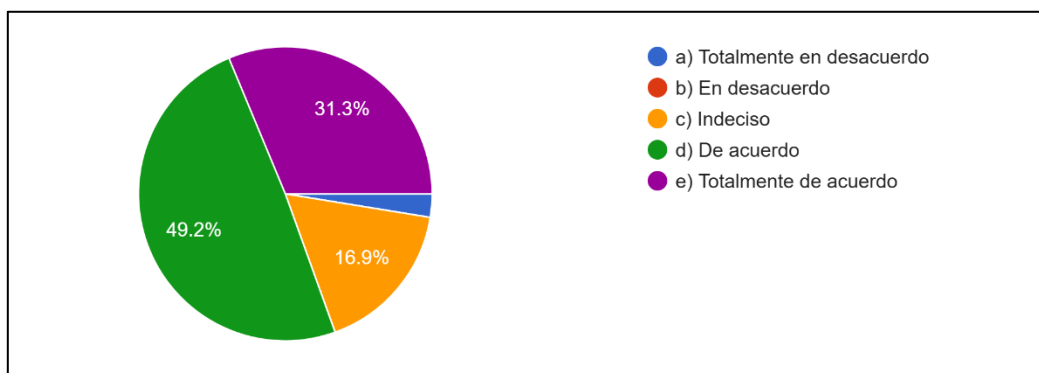
Tabla 8: ¿Considera usted que la coctelería molecular contribuiría al incremento turístico del cantón Salinas?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente en desacuerdo	5	2%
En desacuerdo	0	0%
Indeciso	33	16%
De acuerdo	96	49%
Totalmente de acuerdo	61	31%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Figura 8

Incremento turístico por coctelería molecular



Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

El 49% (96 personas) responde de acuerdo, a la promoción de la coctelería molecular para el crecimiento del turismo en el cantón Salinas, por consiguiente, el 31% (61 personas) están totalmente de acuerdo con ello y finalmente el 16% (33 personas) se encuentran indecisos de la contribución turística de la mixología.

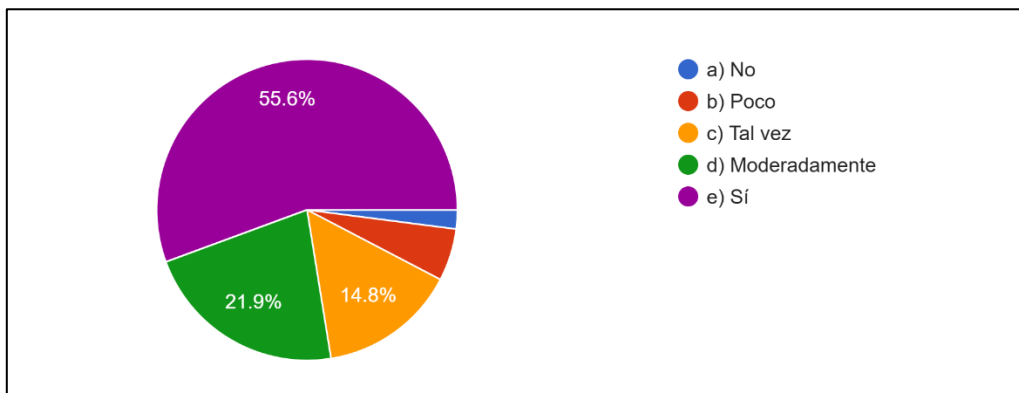
Tabla 9: ¿Usted recomendaría la oferta gastronómica en bebidas de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas?

Escala	Frecuencia	Porcentaje
No	4	2%
Poco	11	5%
Tal vez	29	14%
Moderadamente	43	21%
Sí	109	55%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Figura 9

Oferta de bebidas



Fuente: Turistas del catón Salinas
Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

La siguiente interrogante dio como resultado el 55% correspondiente a 109 personas que recomendarían la oferta gastronómica de bebidas del cantón Salinas, continuado del 21% (43 personas), que recomendarían de forma moderada los establecimientos, y el 14% (29 personas), que tal vez lo harían.

Tabla 10: ¿Cree usted que la aplicación de coctelería molecular en la oferta gastronómica del cantón Salinas, conlleva demasiado esfuerzo físico y monetario para los emprendedores o bartenders?

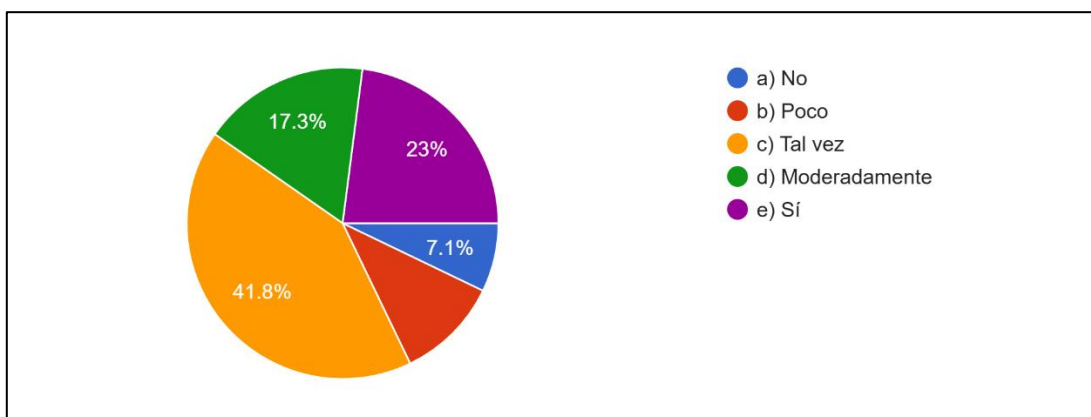
Escala	Frecuencia	Porcentaje
No	14	7%
Poco	21	10%
Tal vez	82	41%
Moderadamente	34	17%
Sí	45	23%
Total	200	100%

Fuente: Turistas del catón Salinas

Autor: Joel Silvestre P.

Figura 9

Rendimiento del personal - mixólogos



Fuente: Turistas del catón Salinas

Autor: Joel Silvestre P.

Análisis e interpretación:

El 41% correspondiente a 82 personas respondieron que tal vez si conlleva mucho esfuerzo físico y monetario la implementación de la mixología en sus locales comerciales, el 23% (45 personas) están totalmente de acuerdo en que sí sería un esfuerzo y el 17% (34 personas) consideran que sería un esfuerzo moderado.

3.1.2 Análisis: entrevista

El siguiente instrumento de investigación fue aplicado a tres expertos en mixología del cantón Salinas, de quienes se resumen las respuestas en una sola.

Entrevistados – Establecimiento:

- Mxg. Fabricio Yagual Ramírez - Restobar Tulum
- Mxg. Edmundo Borbor Bastidas - Restaurante Casa Blanca Chipipe
- Mxg. Enrique Malavé Merejildo - Restobar Zenzi Beach

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Qué conocimientos tiene sobre coctelería molecular?	La coctelería molecular es una técnica innovadora del arte culinario vanguardista, que marca una nueva etapa en la coctelería
2. ¿Cuáles son las técnicas de coctelería molecular que aplica en su trabajo?	Las técnicas coinciden en destilación al vacío, suspensión y secado
3. ¿Cuál es la bebida molecular más vendida en el establecimiento?	La bebida más comprada es Pisco flameado
4. ¿Utiliza usted licores ecuatorianos para la preparación de cocteles moleculares?	Los tres expertos utilizan licores ecuatorianos
5. ¿Recibe capacitaciones o se autoeduca acerca de la mixología?	El conocimiento fue adquirido en cursos particulares de coctelería molecular, pero también han recibido capacitación del GADM Salinas
6. ¿Cuál es el nivel de aceptación u acogida que tienen los clientes de la coctelería molecular?	El acogimiento es muy bueno
7. ¿Considera usted que la venta de cocteles moleculares en los restaurantes, bares y hostales, contribuiría al turismo innovador del cantón Salinas?	La aplicación de la mixología en los establecimientos de bebidas beneficia crecientemente el turismo en el cantón
8.- ¿De qué manera las técnicas de mixología ayudan a la presentación de cócteles?	La mixología contribuye a la experiencia gratificante del cliente y al prestigio del restobar

9.- ¿Cuál es el licor que usted utilizaría para la creación de un cóctel molecular, que tenga acogida de los clientes?	Las bebidas más utilizadas son el Whisky y el aguardiente
10.- ¿De qué forma promocionaría la venta de cocteles moleculares en su establecimiento?	A través del marketing digital

Tabla 11: Resumen de entrevista

Autor: Joel Silvestre P.

3.2 Discusión

3.2.1 Discusión de la encuesta:

Dentro del planteamiento de la investigación se consideró que la población turística del cantón Salinas desconocía de forma moderada (media) el concepto de coctelería molecular, así como también, hostales, bares y restaurantes en donde ofrecieran este servicio/producto. El resultado del primer instrumento de estudio (encuesta), dio a conocer en la tabulación, que existe un 36% de la muestra que desconoce completamente el concepto de coctelería molecular, mientras que, el 54% restante forma parte de las opciones de conocimiento medio, este resultado demostró que el planteamiento de estudio es verdadero en su primera suposición.

Por otro lado, también se evidenció que el 54% de la muestra turística no conoce lugares gastronómicos y de bebidas en donde oferten coctelería molecular, resultado que corroboró la segunda hipótesis del planteamiento del problema, que describía la eventualidad de desconocimiento de servicios de coctelería molecular en hostales, bares y restaurantes por parte de los turistas.

Además, se destacó el 67% si se atrevería a probar un coctel molecular realizado con licores tradicionales del país, respuesta que influye con el 49% a la implementación de la mixología como producto/servicio innovador para el incremento turístico del cantón Salinas y por consiguiente a la recomendación del mismo.

3.2.2 Discusión de la entrevista:

Los expertos respondieron de forma básica acerca del concepto de coctelería molecular reconociéndolo como una técnica innovadora de la coctelería tradicional, no obstante, se reflejó mucho más conocimiento en la parte empírica al responder las siguientes interrogantes. Indicaron que la técnica más aplicada es la destilación al vacío, suspensión y secado, y recalcaron la toma de cursos particulares en mixología y del GAMD Salinas en coctelería tradicional.

Todos los entrevistados coincidieron en la venta de Whiskey, como el licor más utilizado para la preparación de los cocteles moleculares, seguido del Pisco (aguardiente), que mayormente se vende de forma flameada. Además, aseguraron que sí emplean licores ecuatorianos. Por último, mencionaron que el nivel de aceptación es muy bueno, que la implementación de esta técnica en los establecimientos comerciales de bebidas aumentaría el turismo del cantón, y que el marketing digital es una excelente herramienta de publicidad para esta nueva tendencia.

Conclusiones

- La investigación ha demostrado que existe en total un 36% de desconocimiento del concepto de coctelería molecular y 54% de conocimiento medio en la población turística del cantón Salinas.
- La principal contribución del estudio expone que la implementación de la coctelería molecular en los hostales, bares y restaurantes del cantón Salinas beneficiaría el turismo del mismo.
- Los expertos aseguraron que la práctica de la mixología en los restobares, discotecas y hostales es de grande acogimiento por los comensales.
- El estudio evidenció mediante la encuesta que el 67% de turistas voluntariamente les gustaría probar un coctel molecular hecho con licores ecuatorianos tradicionales del Ecuador.
- Se hace necesaria una investigación futura, que sintetice otros aspectos requeridos en el sector turístico, para que el cantón Salinas pueda seguir desarrollándose, como uno de los balnearios más acogidos por los turistas.

Recomendaciones

- Se recomienda la implementación de la coctelería molecular a los establecimientos de bebidas que se encuentren en condiciones económicas estables de realizarlo, para el deleite, elección y conocimiento de los consumidores.
- Se sugiere incluir mayormente en la elaboración de cocteles moleculares, licores ecuatorianos tradicionales como: aguardiente el (el puro), whisky(Ruiseñor) para el prestigio del país.
- Se requiere la apertura de cursos gratuitos de mixología que impartan el proceso de preparación, manipulación, herramientas, ingredientes, servicios y atención al cliente, por parte de los entes gubernamentales de la provincia de Santa Elena para beneficio de los emprendedores y microempresarios del sector turístico.
- Se sugiere la publicidad en redes sociales, tales como: Instagram y Facebook de fotos y videos, para todos los establecimientos de bebidas que ofrezcan este servicio/producto.
- Se propone efectuar otras investigaciones especializadas en estrategias de marketing para la ejecución de la mixología en el desarrollo turístico del cantón Salinas.

Bibliografía

- Acosta, J. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *CORE*. Obtenido de <http://www.condet.edu.ar>
- Aulet, S. (2017). Monasterios y turismo: interpretar el paisaje sagrado a través de la gastronomía. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504154163009>
- Calvache, M., Muñiz, J., & Loja, L. e. (2021). Desarrollo de cócteles con textura modificada mediante técnicas de mixología molecular. *Mundo Fesc*. Obtenido de <file:///C:/Users/melis/Downloads/admin,+16.pdf>
- Carrillo, J. (2020). Licenciatura en Turismo y Hotelería. *La mixología y las emociones: caso de estudio frutos andinos*. Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/2e443324-4956-4495-b3b1-677a81c08985/content>
- Chocano, Á. (2008). *La mixología y gastronomía en tendencia molecular*. doi:https://static.chefuri.com/usuarios/download/tendencias_molecular/TENDENCIA_MOLECULAR_x_Ango.pdf
- Ciliane, C., & Silva, D. (2012). El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en Pelotas, Brasil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180725030011>
- Díaz, J. (2021). Licenciatura en Administración Hotelera. *Puesta en valor de las bebidas ancestrales ecuatorianas en la coctelería moderna*. Universidad UTE, Quito. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/22811/1/73226_1.pdf
- Díaz, Z. (2023). *Definición de fisicoquímica*. *Significado.com*. Obtenido de <https://significado.com/fisicoquimica/>

- European Partners (CCEP). (2020). *Bartalent lab*. Obtenido de <https://www.bartalentlab.com/mixologia/noticias/cocteleria-molecular>
- Fundación Universitaria San Mateo . (2020). Obtenido de https://moodlevirtual.sanmateovirtual.edu.co/RecursosGas/COCTELERIA/UNIDAD_UNO/ACTIVIDAD_1/RECURSO/UV_GR_DOE_COCTEL_U01_2121_UV01.pdf
- Guerrero, A. E. (2018). Tesis de Licenciatura en Gestión Gastronómica. *Análisis de los cambios culturales alimentarios en las preferencias gastronómicas en los últimos 50 años en la parroquia rural Santa Rosa del cantón Ambato*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador .
- Leal, M. d. (2015). Estrategias de promoción gastronómica asociadas al turismo en áreas geográficamente marginadas. doi:<https://doi.org/10.4000/viatourism.445>
- López, T., & Sanchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88124507012>
- Ludizaca, D., & Robles, M. (2018). Licenciatura en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. *Propuesta de aplicación de técnicas de coctelería clásica y molecular en frutas cultivadas en Azuay*. Universidad de Cuenca. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29890/1/Proyecto%20de%20Intervencion.pdf>
- Machado, E. (2008). Del turismo contemplativo al turismo activo. *El Periplo Sustentable*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193415512005>
- Martínez, A. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una tendencia para el turismo gastronómico en España? *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?>
- Ministerio de Turismo. (2021). *El Gobierno para todos*. Obtenido de <https://conagopareazuay.gob.ec/w30/wp-content/uploads/2020/12/PRODUCTO-TURISTICO.pdf>

- Ministerio de Turismo de Santa Elena . (s.f.). Obtenido de <https://www.gobernacionsantaelena.gob.ec/>
- Molina, B. G. (2021). Aplicación de la mixología molecular a base de bebidas típicas y tradicionales del Ecuador. *Licenciatura en gastronomía*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54157/1/BINGQ-GS-21P15.pdf>
- Morillo, M. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión General*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>
- Muñoz, E., Castillo, D., & Román, G. (2023). *Productos turísticos: concepción y diseño*. Obtenido de http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/docs/books/2024-01-22-200818-Productos%20tur%C3%ADsticos_concepci%C3%B3n%20y%20dise%C3%B1o.pdf
- Navarrete, M. (2018). Turismo gastronómico: sabor y tradición. *Journal of Tourism and Heritage Research*. Obtenido de <file:///C:/Users/melis/Downloads/Dialnet-TurismoGastronomico-7400807.pdf>
- Navarro, J. (2011). La cocina de vanguardia, una nueva forma de arte. Obtenido de https://www.academia.edu/31605083/La_cocina_de_vanguardia_una_nueva_forma_de_arte
- Nestquest, calculadora estadística. (s.f.). Obtenido de <https://www.netquest.com/es/panel/calculadora-muestras/calculadoras-estadisticas>
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronomico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>
- ONU Turismo . (2008). *ONU TURISMO* . Obtenido de ONU TURISMO: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

- Piñón, M. (2021). La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión. *Sosquua*. Obtenido de file:///C:/Users/melis/Downloads/381.pdf
- Poveda, & al, e. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante "Rocio del Ecuador", Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. Obtenido de <http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/>
- Poveda, T., Bonilla, S., Girón, L., & al, e. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante "Rocío del Ecuador", Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. Obtenido de <http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/>
- Reglamento General a la Ley de Turismo. (2015, 22 de enero). Obtenido de <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-09/4.REGLAMENTO-TURISMO-2015.pdf>
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. (2018, 05 de octubre). *Acuerdo Ministerial 53*. Obtenido de <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2021-09/7.%20Reglamento%20Alimentos%20y%20Bebidas.pdf>
- Regulación de Venta de Bebidas Alcohólicas . (2014, 11 de julio). *Acuerdo Ministerial 1470*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/ACUERDO-1470-EXPENDIO-DE-BEBIDAS-ALCOHOLICAS-EN-ESTABLECIMIENTOS-TURISTICOS-Y-NO-TURISTICOS.pdf>
- Rojas, H., & Dancausa, M. (2018). La gastronomía tradicional de Córdoba. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180755394013>
- Román, A. (2015). *Slideshare*. Obtenido de Slideshare: <https://es.slideshare.net/slideshow/gastronoma-y-cocteleria-molecular/55355914>

Romero, J. (2016). Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional. *Licenciado en Turismo y Hotelería*. Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/2017a06f-644e-4c44-8eba-7c4b9fb83442/content>

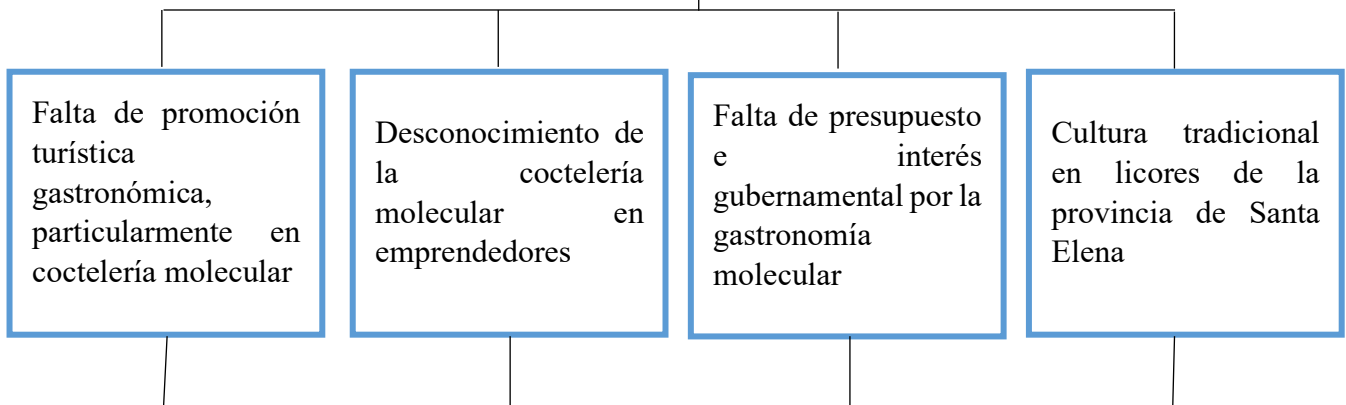
Sarmiento, L. (2019). Maestro en Ciencias Gastronómicas. *Estudio de las tendencias en la coctelería para lograr la innovación en los principales bares tradicionales del centro histórico de Lima, 2018*. ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA, Lima, Perú. Obtenido de https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5226/SARMIENTO_CL.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Universidad de Murcia . (s.f.). *Aula Senior* . Obtenido de <https://www.um.es/documents/3239701/9597895/Turismo1c.pdf/372fcb34-cdd2-4132-b557-4b663f8402a1>

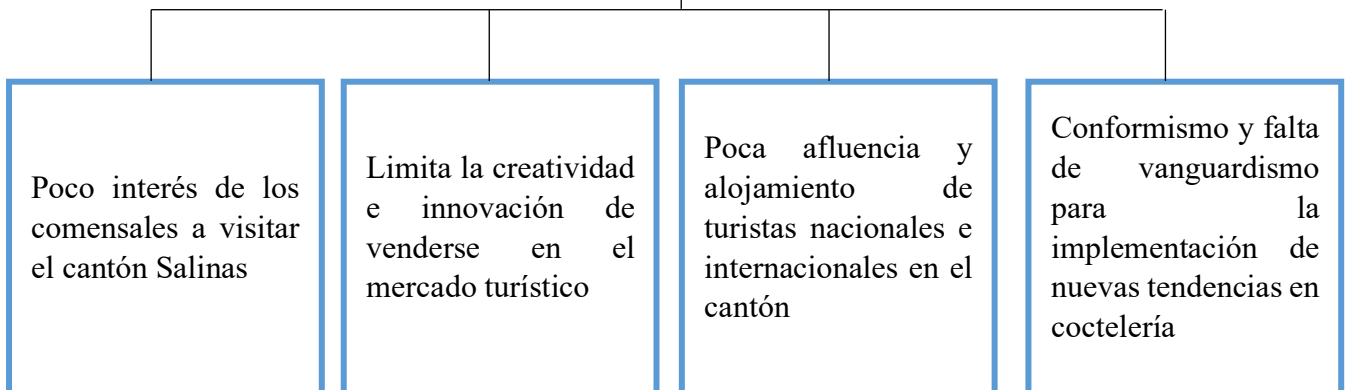
Apéndice

DESCONOCIMIENTO DE LA COCTELERIA MOLECULAR Y SU APORTE EN EL ÁMBITO TURÍSTICO, CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA.

Causas



Efectos



Objetivo: Analizar la coctelería molecular y su aporte en el ámbito turístico, cantón Salinas, provincia de Santa Elena.

El presente cuestionario de preguntas está realizado para recopilar datos, y cifras de la muestra de la investigación con el fin de ampliarlo y sustentarlo.



Lunes, 25 de noviembre, 2024.



Variable Independiente: Coctelería molecular						
	Escala de Likert nivel 5	A	B	C	D	E
		1	2	3	4	5
1	¿Conoce usted el concepto de coctelería molecular? a) Nada b) Muy poco c) Más o menos d) Moderadamente e) Bastante					
2	¿Ha degustado de un cóctel molecular? a) Nunca b) Casi nunca c) Regularmente d) Casi siempre e) Siempre					
3	¿Cómo califica la preparación de cocteles moleculares en el cantón Salinas? a) Nunca he probado b) Malo c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente					
4	¿Se atrevería usted a probar un coctel molecular preparado con licores tradicionales ecuatorianos? a) No b) Poco c) Tal vez d) Moderadamente e) Sí					
5	¿Conoce usted restaurantes, bares u hostales en el cantón Salinas dónde ofrezcan este servicio/producto? a) No b) Poco c) Tal vez d) Moderadamente e) Sí					

Variable dependiente: ámbito turístico				
1	<p>¿Cómo califica la oferta turística gastronómica de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas?</p> <p>a) Malo b) Regular c) Bueno d) Muy bueno e) Excelente</p>			
2	<p>¿Usted considera que la oferta de alimentos y bebidas de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas deberían innovar sus productos y servicios?</p> <p>a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Indeciso d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo</p>			
3	<p>¿Considera usted que la coctelería molecular contribuiría al incremento turístico del cantón Salinas?</p> <p>a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Indeciso d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo</p>			
4	<p>¿Usted recomendaría la oferta gastronómica en bebidas de los restaurantes, bares y hostales del cantón Salinas?</p> <p>a) No b) Poco c) Tal vez d) Moderadamente e) Sí</p>			
5	<p>¿Cree usted que la aplicación de coctelería molecular en la oferta gastronómica del cantón Salinas, conlleva demasiado esfuerzo físico y monetario para los emprendedores o bartenders?</p> <p>a) No b) Poco c) Tal vez d) Moderadamente e) Sí</p>			



Objetivo: Analizar la coctelería molecular y su aporte en el ámbito turístico, cantón Salinas, provincia de Santa Elena.



La presente guía de preguntas está realizada para recopilar información de los especialistas en mixología con el fin de ampliar y sustentar la investigación.

Fecha:

Nombre y apellido de especialista:

Cargo:

Empresa:

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Qué conocimientos tiene sobre coctelería molecular?	
2. ¿Cuáles son las técnicas de coctelería molecular que aplica en su trabajo?	
3. ¿Cuál es la bebida molecular más vendida en el establecimiento?	
4. ¿Utiliza usted licores ecuatorianos para la preparación de cocteles moleculares?	
5. ¿Recibe capacitaciones o se autoeduca acerca de la mixología?	
6. ¿Cuál es el nivel de aceptación u acogida que tienen los clientes de la coctelería molecular?	
7. ¿Considera usted que la venta de cocteles moleculares en los restaurantes, bares y hostales, contribuiría al turismo innovador del cantón Salinas?	
8.- ¿De qué manera las técnicas de mixología ayudan a la presentación de cócteles?	
9.- ¿Cuál es el licor que usted utilizaría para la creación de un cóctel molecular, que tenga acogida de los clientes?	
10.- ¿De qué forma promocionaría la venta de cocteles moleculares en su establecimiento?	

Elaborado por: Joel Silvestre