

Alquimia Andina

Técnica, territorio e identidad
en la coctelería contemporánea

ISBN: 978-9907-839-00-5



 **Azende**
CORPORACIÓN

 **ALMA**
• GASTRONOMÍA •

SAN
ISIDRO
INSTITUTO UNIVERSITARIO

 **EDITORIAL**
Académica
CIDE



Alquimia Andina

Técnica, territorio e identidad
en la coctelería contemporánea

David Fabrizio Pauta Ordóñez

John Milton Valverde Minchala

Ángel Guapisaca Vargas

Alquimia Andina.

Técnica, territorio e identidad en la coctelería contemporánea

Reservados todos los derechos. Está prohibido, bajo las sanciones penales y el resarcimiento civil previstos en las leyes, reproducir, registrar o transmitir esta publicación, íntegra o parcialmente, por cualquier sistema de recuperación y por cualquier medio, sea mecánico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o por cualquiera otro, sin la autorización previa por escrito al Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador (CIDE).

Copyright © 2026

Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador

Tel.: +(593) 04 2037524

<http://www.cidecuador.org>

ISBN: 978-9907-839-00-5

<https://doi.org/10.33996/cide.ecuador.AA9907839>

Dirección editorial: Lic. Pedro Misacc Naranjo, Msc.

Coordinación técnica: John Valverde

Diseño gráfico: John Valverde

Diagramación: CIDE

Fotografía: Francisco Orquera

Fecha de publicación: junio 2026



Guayaquil-Ecuador

Dedicatoria

A nuestras familias, presentes en todo lo que hacemos aunque no siempre figure su nombre. Su apoyo no necesitó explicación ni reconocimiento para ser real.

A los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro, que convierten el conocimiento en algo concreto cada vez que se ponen detrás de una barra. Este libro es, antes que nada, para ellos; para los que están ahora y para los que vendrán.

A los que enseñaron antes de que pudiéramos enseñar. La bibliografía recoge las fuentes; esta página recoge a las personas.

A quienes construyen la escena del bar en Ecuador, trabajando desde adentro para que esto crezca con criterio: bartenders, formadores, productores y todos los que entienden que detrás de una buena copa hay un trabajo que vale la pena documentar.

Al Ecuador profundo y a todo lo que ofrece: porque trabajar con lo propio, cuando se hace con rigor, da resultados que hablan por sí solos.



Agradecimientos

Detrás de este libro hay una confluencia de voluntades sin las cuales estas páginas no habrían tomado la forma que tienen.

A Francisco Encalada, promotor del Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro, por ser una de las personas que más ha hecho posible este tipo de proyectos. Su confianza, apertura y disposición para generar condiciones reales de trabajo han sido determinantes, no solo para este libro, sino para muchas de las iniciativas académicas y profesionales que hemos podido desarrollar. Alma, Casa de Bebidas, es también parte de esa historia.

Al Instituto Superior Tecnológico Universitario San Isidro, por impulsar la investigación aplicada en gastronomía y por entender que formar profesionales del bar exige también producir conocimiento propio, contextualizado y útil. La estructura académica que sostiene esta obra es, en buena medida, resultado de ese compromiso institucional.

A Alma, Casa de Bebidas, por ser el espacio donde la teoría encontró su lugar real. Muchas de las recetas, técnicas y decisiones documentadas en este manual fueron desarrolladas, probadas y ajustadas detrás de esa barra. Sin ese entorno de trabajo, este libro habría sido un ejercicio mucho más abstracto.

A Corporación Azende, por confiar en este proyecto desde el principio y por poner a disposición su portafolio como plataforma de exploración técnica. Su apertura permitió que muchas de las propuestas contenidas en estas páginas pasaran del concepto a la copa.

A quienes participaron en distintas etapas del proceso, estudiantes que probaron recetas, colegas que aportaron criterio y personas que simplemente estuvieron disponibles cuando se necesitó un punto de vista distinto, gracias por la disposición y la honestidad.

Al final, todo vuelve a la barra.

David Fabrizio Pauta O. — John M. Valverde M.

Índice

ZHUMIR MARCA EL INICIO	11
INTRODUCCIÓN	13
CÓMO USAR ESTE LIBRO	16
FUNDAMENTOS TÉCNICOS DEL BAR CONTEMPORÁNEO	20
MEDICIÓN, ESTANDARIZACIÓN Y CONTROL	28
MISE EN PLACE DE BAR CONTEMPORÁNEO	34
Insumos base y técnicas modernas de coctelería	37
LENGUAJE UNIVERSAL DEL BAR <i>los clásicos indispensables</i>	43
Old Fashioned	46
Dry Martini	48
Daiquiri	50
Whiskey Sour	52
Manhattan	54
Margarita	56
Espresso Martini	58
Moscow Mule	60
Aperol Spritz	62
Boulevardier	64
French 75	66



Penicillin	68
Mai Tai	70
Tom Collins	72
Sazerac	74
Aviation	76
Dark 'N Stormy	78
Sidecar	80
Gin Fizz	82
COCTELERÍA DE AUTOR	85
La colección alma	88
Páramo	90
El de pera	93
Chasqui	96
Killa Killa	99
Tocteadó	102
Cholita canela	105
Coco cardamomo	108
Kion	111
Luna Poleo	114
Picaflor	117
Wailani	120
Aura	123
GLOSARIO TÉCNICO DE MIXOLOGÍA	126
REFERENCIAS	130
ÍNDICE TEMÁTICO	131
SEMBLANZA DE LOS AUTORES	133

Zhumir marca el inicio

No como un resultado terminado, sino como una base sobre la cual es posible construir.

Toda creación nace de un origen: de un territorio, de una materia prima y de una forma particular de entender el sabor.

En Ecuador, ese origen se encuentra en la caña, cultivada en altura y transformada con técnica y tiempo en un destilado que ha acompañado generaciones. Desde 1895, Zhumir ha sido parte de esa historia, consolidándose como un ingrediente que concentra identidad, carácter y memoria.

Su naturaleza lo convierte en un punto de partida abierto: una base que permite explorar, interpretar y desarrollar nuevas rutas dentro de la coctelería, manteniendo siempre una conexión con su origen.

Su perfil, definido por el aguardiente puro de caña blanca cultivada a 2.160 metros sobre el nivel del mar, ofrece una estructura clara sobre la cual construir nuevas propuestas.

El portafolio de Corporación Azende: Zhumir Canuto, Zhumir Seco, Tacao, Piña Colada, Whisky Cuningham, Ron Ronero y Tres Reyes, entre otros, amplía las posibilidades, aportando distintos perfiles que enriquecen el proceso creativo.

Más que un conjunto de productos, este portafolio funciona como una plataforma para crear y desarrollar nuevas ideas.

Un punto de partida desde el cual cada lector puede interpretar, experimentar y construir su propia forma de entender la coctelería.

Porque cuando la base es sólida, la creatividad encuentra hacia dónde avanzar.

Zhumir, nada más nuestro.

Una marca de Corporación Azende.



INTRODUCCIÓN

La coctelería contemporánea ha experimentado, a nivel global, un proceso de transformación que la ha desplazado de una práctica principalmente empírica hacia un campo técnico estructurado, sustentado en principios de estandarización, control sensorial y ciencia aplicada. En este marco, el rol del bartender se redefine como el de un profesional capaz de comprender procesos, gestionar variables y tomar decisiones fundamentadas, más allá de la mera ejecución de recetas (Morgenthaler, 2014; Wondrich, 2015).

Este cambio de paradigma ha tenido un impacto directo en la formación gastronómica. La enseñanza de la mixología ya no puede limitarse a la transmisión de fórmulas cerradas, sino que debe orientarse al desarrollo de competencias técnicas que permitan al estudiante analizar ingredientes, comprender estructuras de sabor, controlar la dilución y reproducir resultados de manera consistente en entornos reales de servicio. Diversos estudios en el ámbito de la gastronomía y las ciencias sensoriales coinciden en que la calidad de una bebida no depende exclusivamente de la creatividad, sino del dominio de los fundamentos técnicos que la sostienen (Spence, 2017).

En el contexto ecuatoriano, la coctelería se encuentra en una etapa de consolidación. Si bien existe una creciente valoración del bar como espacio creativo y cultural, persisten brechas en términos de estandarización, documentación técnica y formación profesional especializada. Esta situación responde, en parte, a la ausencia histórica de material académico

sistematizado que articule técnica contemporánea, ingredientes locales y criterios operativos adaptados a la realidad del país. En este escenario, la educación superior tecnológica cumple un rol estratégico al estructurar procesos formativos que respondan tanto a las exigencias del sector productivo como a los principios de calidad definidos por el sistema de educación superior (Consejo de Educación Superior, 2023).

Desde esta perspectiva, Alquimia Andina se concibe como un manual técnico y formativo que aborda la coctelería desde tres dimensiones complementarias: la técnica, el método y la cultura. La técnica se expresa en la estandarización de recetas, la medición precisa, el control de temperaturas, la gestión del hielo y la aplicación de procesos contemporáneos como la clarificación, la premezcla y el uso de ácidos alternativos. El método se refleja en la organización del mise en place, la secuencia de trabajo en barra y la comprensión del servicio como sistema. La cultura, finalmente, se manifiesta en la selección consciente de ingredientes, en el respeto por el territorio y en la construcción de una identidad que dialoga con el contexto andino sin caer en representaciones superficiales.

La inclusión de botánicos, destilados y productos locales —como el miske, la panela, la naranjilla, el ishpingo o el tocte— responde a una lógica técnica y sostenible, alineada con enfoques contemporáneos de gastronomía territorial y aprovechamiento responsable de la biodiversidad. Lejos de constituir un recurso decorativo, estos ingredientes son abordados como insumos funcionales que aportan perfiles aromáticos, estructurales y sensoriales específicos, susceptibles de ser estandarizados y replicados en contextos profesionales (Spence, 2017).

El libro se estructura con un enfoque progresivo. En una primera parte se desarrollan los fundamentos técnicos del bar contemporáneo, considerados indispensables para la formación del estudiante y la práctica profesional. Posteriormente, se presentan los cócteles clásicos como lenguaje base de la coctelería internacional, entendidos no como fórmulas inmutables, sino como estructuras que permiten comprender balance, técnica y estilo. Finalmente, se introduce una colección de coctelería de autor construida desde el territorio, en la que se

aplican técnicas contemporáneas a ingredientes andinos, consolidando una propuesta coherente con la realidad ecuatoriana.

Desde el Instituto Universitario San Isidro, esta obra se integra como material de apoyo para la asignatura de Mixología, articulando teoría y práctica en un entorno real de aprendizaje desarrollado en colaboración con Alma Casa de Bebidas. Esta relación permite que los contenidos del libro no solo se estudien, sino que se experimenten, evalúen y validen en condiciones reales de operación, fortaleciendo el desarrollo de competencias profesionales (Kolb, 2015).

En este sentido, Alquimia Andina no pretende establecer un canon cerrado ni ofrecer una visión exhaustiva de la coctelería, sino proporcionar una base técnica sólida desde la cual el estudiante y el profesional puedan construir criterios propios, adaptarse a distintos contextos de servicio y contribuir a la evolución de la coctelería ecuatoriana desde el rigor, la identidad y la responsabilidad técnica.



CÓMO USAR ESTE LIBRO

Alquimia Andina ha sido concebido como un manual técnico y formativo que puede ser abordado desde distintos niveles de experiencia y con diversos propósitos. Su estructura responde a una lógica progresiva, propia de la educación superior tecnológica, y permite que el lector utilice el contenido de manera flexible, sin perder coherencia metodológica ni rigor técnico.

Uso académico y formativo

En el ámbito de la educación superior tecnológica, este libro se integra como material de apoyo para la asignatura de Mixología, particularmente en programas de formación gastronómica orientados al saber hacer y al desempeño profesional. Para los estudiantes, se recomienda una lectura secuencial, iniciando por los fundamentos técnicos del bar contemporáneo antes de abordar la preparación de cócteles clásicos o de autor. Esta progresión permite comprender la lógica de los procesos, el rol de la estandarización y la importancia del control de variables como la dilución, la temperatura y el balance sensorial (Morgenthaler, 2014).

Cada capítulo ha sido diseñado para acompañar la práctica en aula y en barra. Las secciones dedicadas a herramientas, mise en place, insumos base y técnicas modernas deben ser utilizadas como referencia constante durante las sesiones prácticas, mientras que las recetas funcionan como ejercicios aplicados para el desarrollo de competencias técnicas. En este

sentido, el libro no sustituye la práctica, sino que la estructura y la respalda, en coherencia con los principios del aprendizaje experiencial (Kolb, 2015).

Desde el Instituto Universitario San Isidro, el contenido de esta obra se articula con los resultados de aprendizaje definidos en los programas de estudio, favoreciendo procesos de evaluación basados en desempeño real, consistencia operativa y criterio técnico, en concordancia con los lineamientos del sistema de educación superior ecuatoriano (CES, 2023).

Uso profesional y operativo

Para bartenders, profesionales del servicio y operadores de bar, Alquimia Andina puede emplearse como manual de consulta técnica. Las recetas estandarizadas, los procedimientos de mise en place y las técnicas de estabilización y clarificación permiten replicar preparaciones con consistencia, optimizar tiempos de servicio y mejorar la gestión de insumos. El énfasis en la medición precisa y en la documentación de procesos responde a prácticas reconocidas internacionalmente como fundamentales para la calidad y la sostenibilidad de la operación de bar (Wondrich, 2015).

Asimismo, la colección de cócteles de autor ofrece ejemplos concretos de cómo aplicar técnicas contemporáneas a ingredientes locales sin comprometer el equilibrio ni la viabilidad operativa. Estos casos pueden servir como referencia para el desarrollo de cartas, la capacitación de personal y la estandarización interna en establecimientos de distinta escala.

Uso para el lector general y el visitante

Si bien se trata de un libro académico, Alquimia Andina también puede ser abordado por lectores no especializados interesados en la coctelería, la gastronomía y la cultura del bar. Para este público, se sugiere una lectura selectiva, centrada en los capítulos introductorios y en las descripciones conceptuales de los cócteles, sin necesidad de profundizar en todos los procedimientos técnicos.

En este nivel, el libro funciona como un dispositivo de mediación cultural, permitiendo comprender el trabajo técnico que existe detrás de una bebida bien ejecutada y reforzando la valoración del bar como espacio de hospitalidad y creación. Esta dimensión resulta especialmente relevante en el contexto de Alma Casa de Bebidas, donde el visitante puede experimentar directamente muchas de las preparaciones documentadas en esta obra.

Organización y convenciones del libro

Para facilitar su uso, el libro emplea convenciones claras y consistentes. Todas las recetas están presentadas con medidas estandarizadas, métodos definidos y niveles de dificultad e intensidad sensorial. Los términos técnicos se utilizan de manera precisa y se complementan con un glosario al final de la obra. Asimismo, los procesos descritos responden a criterios de seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura aplicables al contexto del bar.

Se recomienda utilizar este libro como un documento vivo, sujeto a revisión, adaptación y mejora continua. La coctelería, como práctica profesional, se encuentra en permanente evolución, y su enseñanza debe responder a esa dinámica sin perder rigor ni fundamento técnico (Spence, 2017).





FUNDAMENTOS TÉCNICOS DEL BAR CONTEMPORÁNEO

La calidad técnica en coctelería no es el resultado de la improvisación, sino de la correcta gestión de procesos, herramientas y variables físicas y sensoriales. En el bar contemporáneo, cada decisión —desde la elección de un utensilio hasta el tipo de hielo utilizado— impacta de manera directa en el resultado final de la bebida. Por ello, la formación en mixología debe partir de una comprensión profunda del equipamiento profesional y de su función dentro del flujo operativo del servicio (Morgenthaler, 2014).

El dominio de las herramientas no implica únicamente saber utilizarlas, sino entender por qué se utilizan, en qué contexto y con qué objetivo técnico. En este sentido, el bar puede ser equiparado a una cocina especializada, donde cada instrumento cumple una función específica dentro de un sistema de producción que exige precisión, repetibilidad y control (Wondrich, 2015).

Herramientas y utensilios profesionales

Las herramientas de bar que se describen a continuación constituyen el equipamiento mínimo indispensable para la operación profesional y para la formación académica en mixología. Su uso correcto permite estandarizar procesos, optimizar tiempos de servicio y garantizar consistencia sensorial, principios fundamentales en la coctelería contemporánea.

Coctelera tipo Boston

La coctelera Boston, compuesta por dos vasos (generalmente uno metálico y uno de vidrio o ambos metálicos), es el sistema de agitado más utilizado en bares profesionales. Su principal ventaja radica en la eficiencia térmica y en la capacidad de generar una aireación controlada, especialmente necesaria en cócteles que contienen cítricos, claras de huevo o emulsiones.

Desde un enfoque técnico, el sellado térmico que se produce entre ambas piezas permite un enfriamiento rápido y una dilución controlada, reduciendo la sobre-oxidación del producto. En el ámbito formativo, la Boston favorece el aprendizaje de la técnica de shake y el control del ritmo y la fuerza aplicada, competencias esenciales para el desempeño profesional (Morgenthaler, 2014).



Vaso mezclador (mixing glass)

El vaso mezclador es un recipiente de cristal grueso diseñado para la preparación de cócteles de alta graduación alcohólica que no requieren aireación, como los denominados spirit-forward cocktails. Su función principal es permitir un enfriamiento gradual mediante el refrescado, manteniendo la claridad, la textura y la estructura del trago.

El uso del vaso mezclador responde a un principio técnico: evitar la incorporación de burbujas de aire que alterarían la percepción sensorial del cóctel. En la enseñanza de la mixología, esta herramienta resulta clave para comprender la diferencia entre métodos de agitado y de refrescado, así como el impacto de cada uno en el resultado final (Wondrich, 2015).





Jigger (medidor)

El jigger es una de las herramientas más críticas en la coctelería profesional. Su función trasciende la simple medición volumétrica, ya que está directamente relacionada con la estandarización del sabor, el control de costos y la reproducibilidad de las recetas. En contextos académicos y operativos, el uso sistemático del jigger constituye una buena práctica obligatoria.

Diversos autores coinciden en que la precisión en la medición es uno de los factores que diferencia a un bar profesional de uno empírico, especialmente en entornos de alto volumen o de formación (Morgenthaler, 2014). Por esta razón, el uso del jigger debe ser promovido desde las etapas iniciales del aprendizaje.

Coladores: Hawthorne y colador fino

El colador Hawthorne, utilizado principalmente junto con la coctelera, permite retener sólidos grandes como hielo o frutas maceradas. Complementariamente, el colador fino se emplea para realizar el denominado doble colado, técnica que asegura texturas limpias y libres de partículas no deseadas.

El doble colado responde a criterios de calidad sensorial y estética, pero también a principios de control del producto. En bebidas clarificadas, emulsiones o preparaciones con hierbas y especias, esta técnica resulta indispensable para lograr consistencia y precisión (Spence, 2017).





Cuchara de bar

La cuchara de bar, caracterizada por su mango largo y en espiral, está diseñada para facilitar un movimiento fluido durante el refrescado. Su geometría permite girar alrededor del hielo sin romperlo, favoreciendo un enfriamiento homogéneo y una dilución controlada.

Desde el punto de vista pedagógico, la cuchara de bar es una herramienta clave para el desarrollo de la sensibilidad técnica del estudiante, ya que obliga a controlar velocidad, presión y tiempo, variables fundamentales en la preparación de cócteles clásicos.

Herramientas complementarias esenciales

Además del equipamiento básico, el bar contemporáneo incorpora herramientas complementarias que responden a nuevas técnicas, exigencias sanitarias y estándares de operación. Entre ellas se incluyen el muddler para extracciones

controladas, la báscula digital de precisión para el trabajo con ácidos y estabilizantes, termómetros digitales para infusiones y syrups, y sistemas de filtración fina para clarificaciones.

El uso de estas herramientas refleja una evolución en la coctelería hacia prácticas más cercanas a la ciencia de los alimentos, donde el control de variables físicas y químicas permite ampliar el repertorio técnico sin comprometer la estabilidad ni la seguridad del producto (Spence, 2017).

En el contexto formativo del Instituto Universitario San Isidro, estas herramientas son abordadas no como accesorios, sino como instrumentos de aprendizaje que permiten al estudiante comprender el bar como un sistema técnico integral. Su aplicación práctica en entornos reales, como Alma Casa de Bebidas, refuerza la articulación entre teoría, práctica y desempeño profesional.





MEDICIÓN, ESTANDARIZACIÓN Y CONTROL

La medición precisa constituye uno de los pilares fundamentales de la coctelería contemporánea. En el bar profesional, cada variable ; volumen, peso, temperatura y dilución incide directamente en el perfil sensorial, la reproducibilidad de la receta y la sostenibilidad económica de la operación. La ausencia de sistemas de medición estandarizados conduce inevitablemente a inconsistencias en sabor, pérdida de control de costos y deterioro de la experiencia del cliente (Morgenthaler, 2014).

Desde una perspectiva formativa, la enseñanza de la mixología debe enfatizar que la creatividad solo es viable cuando se sustenta en procesos controlados. La estandarización no limita la expresión del bartender, sino que la hace replicable, evaluable y transferible a distintos contextos de servicio, principio esencial en la educación superior tecnológica (CES, 2023).

La medición como fundamento técnico

En coctelería, la medición cumple una doble función: técnica y económica. A nivel técnico, permite garantizar el equilibrio entre dulzor, acidez, amargor y contenido alcohólico. A nivel operativo, posibilita el control de costos y la planificación eficiente del inventario. Diversos estudios y manuales especializados coinciden en que la falta de medición sistemática es una de las principales causas de variabilidad negativa en bebidas de bar (Wondrich, 2015).



En este sentido, el uso de instrumentos de medición no debe entenderse como una recomendación, sino como una práctica obligatoria en contextos académicos y profesionales.

El jigger como herramienta de estandarización

El jigger es el instrumento central de la medición volumétrica en coctelería. Su uso permite reproducir recetas con exactitud y mantener consistencia entre diferentes operadores, turnos y puntos de servicio. En el contexto de formación, el jigger cumple además una función pedagógica: entrena al estudiante en la relación directa entre proporción y resultado sensorial.

La utilización sistemática del jigger contribuye a desarrollar memoria técnica y criterio profesional, reduciendo la dependencia de la improvisación. Autores como Morgenthaler (2014) subrayan que incluso bartenders con amplia experiencia deben recurrir al jigger para garantizar consistencia, especialmente en entornos de alta exigencia operativa.

Medición por peso y uso de báscula

La incorporación de la báscula digital de precisión (0,1 g) representa una evolución significativa en la coctelería moderna. La medición por peso resulta indispensable en la elaboración de syrups, cordiales, ácidos alternativos, clarificaciones y procesos de estabilización, donde pequeñas variaciones pueden alterar de forma considerable el resultado final.

Desde el enfoque de la ciencia de los alimentos, medir por peso permite un mayor control de las reacciones físico-químicas involucradas en la extracción, emulsión y conservación de preparaciones líquidas (Spence, 2017). En el ámbito académico, esta práctica acerca la coctelería a metodologías propias de laboratorio, reforzando su carácter técnico y profesional.

El dash y la microdosificación

El dash constituye una unidad de medición aproximada utilizada principalmente para bitters, tinturas y aceites aromáticos. Si bien su volumen puede variar ligeramente según el dosificador, se considera generalmente equivalente a entre 0,8 y 1 ml. En coctelería contemporánea, el uso del dash se asocia a la microdosificación, técnica que permite ajustar perfiles aromáticos sin alterar la estructura del cóctel.

En procesos formativos, es fundamental que el estudiante comprenda las limitaciones del dash como unidad de medida y la necesidad de calibrar los dosificadores para evitar variaciones excesivas. La precisión en la microdosificación es particularmente relevante en cócteles de autor y preparaciones de alta complejidad sensorial (Wondrich, 2015).

Conversión de medidas y lenguaje común

La estandarización también implica el manejo de un lenguaje común de medición. En coctelería profesional, las onzas (oz) y los mililitros (ml) coexisten como sistemas de referencia, por lo que el bartender debe ser capaz de convertir entre ambos con fluidez. Esta competencia resulta esencial en contextos académicos, donde el acceso a bibliografía y recetas internacionales es constante.





La conversión precisa de medidas no solo facilita la comprensión de recetas, sino que permite adaptar preparaciones a distintos volúmenes de producción sin comprometer el balance sensorial. En este libro, todas las recetas se presentan con medidas claras y coherentes, favoreciendo su replicabilidad¹ en entornos reales de servicio.

Medición, control y evaluación académica

En el contexto del Instituto Universitario San Isidro, la medición y la estandarización se integran como criterios centrales de evaluación en la asignatura de Mixología. El desempeño del estudiante no se valora únicamente por el resultado final del cóctel, sino por el respeto a los procesos, la correcta aplicación de las herramientas y la capacidad de reproducir resultados de manera consistente.

La aplicación de estos principios en espacios reales de práctica, como Alma Casa de Bebidas, refuerza la comprensión del bar como sistema técnico y productivo, alineando la formación académica con las exigencias del sector profesional.

MISE EN PLACE DE BAR CONTEMPORÁNEO

El concepto de mise en place, heredado de la cocina profesional, constituye uno de los pilares operativos del bar contemporáneo. Su correcta aplicación permite transformar un conjunto de ingredientes y herramientas en un sistema de trabajo eficiente, seguro y replicable. En coctelería, el mise en place no se limita a la preparación previa de insumos, sino que implica la organización integral del espacio, la estandarización de procesos y la anticipación de escenarios de servicio (Morgenthaler, 2014).

Desde una perspectiva técnica, un mise en place adecuado reduce la variabilidad del producto final, optimiza tiempos de ejecución y disminuye errores durante el servicio. Desde el punto de vista formativo, su dominio permite al estudiante comprender el bar como un entorno productivo estructurado, y no como un espacio de improvisación (Wondrich, 2015).

Principios operativos del mise en place en coctelería

El mise en place de bar contemporáneo se rige por principios similares a los de la producción gastronómica: orden, previsión, limpieza, estandarización y control. Cada estación de trabajo debe estar diseñada para permitir un flujo continuo de operaciones, minimizando desplazamientos innecesarios y reduciendo el riesgo de contaminación cruzada.

En este sentido, la organización previa no solo facilita la ejecución técnica, sino que impacta directamente en la percepción del servicio por parte del cliente, reforzando la noción de profesionalismo y calidad (Spence, 2017).

Preparación y gestión de insumos

La preparación de insumos constituye la base del mise en place. Jugos, syrups, cordiales, infusiones, tinturas y bases alcohólicas deben ser elaborados con antelación siguiendo recetas estandarizadas y procedimientos documentados. Esta práctica permite garantizar consistencia sensorial y reducir la carga de trabajo durante el servicio.

En el bar contemporáneo, la tendencia hacia el uso de preparaciones previas —como super jugos, clarificados y premezclas— responde tanto a criterios de eficiencia como de sostenibilidad, al reducir desperdicios y mejorar el aprovechamiento de materias primas. Estas prácticas se alinean con enfoques actuales de gestión responsable en gastronomía (Spence, 2017).

Pre-batching y control de consistencia

El pre-batching o premezcla consiste en la preparación anticipada de bases de cócteles, generalmente sin hielo ni elementos volátiles, con el fin de agilizar el servicio y asegurar uniformidad entre preparaciones. Desde el punto de vista técnico, el pre-batching permite un control más preciso de proporciones y facilita la replicabilidad en contextos de alto volumen.

No obstante, su aplicación requiere criterios claros de almacenamiento, rotación y control sanitario. La formación académica debe abordar el pre-batching no como una simplificación del trabajo, sino como una técnica avanzada que exige planificación, cálculo y responsabilidad operativa (Morgenthaler, 2014).

Organización de la estación de trabajo

La estación de bar debe estructurarse de manera lógica y funcional. Herramientas, cristalería, hielo e insumos líquidos deben ubicarse en zonas claramente definidas, accesibles y repetibles para todos los operadores. Esta estandarización facilita el trabajo en equipo y reduce la dependencia de la memoria individual.

En entornos formativos, la organización de la estación cumple además una función pedagógica, ya que permite evaluar la comprensión del estudiante sobre el flujo de trabajo y su capacidad para preparar el espacio antes de iniciar el servicio.

Etiquetado, rotación y seguridad alimentaria

El etiquetado correcto de insumos es un componente esencial del mise en place contemporáneo. Cada preparación debe incluir información mínima como nombre del producto, fecha de elaboración y fecha de caducidad. Esta práctica no solo responde a criterios de orden, sino a principios de seguridad alimentaria y trazabilidad, fundamentales en cualquier operación profesional.

La rotación de productos siguiendo el principio FIFO (first in, first out) contribuye a minimizar riesgos sanitarios y a garantizar la calidad sensorial de las bebidas. En el contexto académico, estas prácticas refuerzan la formación ética y responsable del futuro profesional, en coherencia con las normativas vigentes de buenas prácticas de manufactura (CES, 2023).

Mise en place como criterio de evaluación

En el marco formativo del Instituto Universitario San Isidro, el mise en place se incorpora como criterio explícito de evaluación en la asignatura de Mixología. El desempeño del estudiante se valora no solo por la calidad del cóctel final, sino por su capacidad para organizar el espacio, preparar insumos, respetar protocolos y anticipar el servicio.

La aplicación de estos principios en espacios reales de práctica, como Alma Casa de Bebidas, permite validar los aprendizajes en contextos auténticos, fortaleciendo la transición entre formación académica y ejercicio profesional (Kolb, 2015).

Insumos base y técnicas modernas de coctelería

La coctelería contemporánea se caracteriza por una comprensión ampliada de los insumos y de los procesos que los transforman. En este contexto, los ingredientes dejan de ser elementos aislados para convertirse en sistemas controlables, medibles y replicables. El dominio técnico de jugos, ácidos, endulzantes, infusiones y procesos de estabilización constituye una competencia central en la formación del bartender profesional (Morgenthaler, 2014).

Desde la educación superior tecnológica, el trabajo con insumos base debe abordarse con criterios similares a los de la cocina profesional y la ciencia de los alimentos: control de variables, estandarización de recetas, seguridad alimentaria y evaluación del impacto sensorial. Este enfoque permite al estudiante comprender no solo el cómo, sino el por qué de cada preparación (Spence, 2017).

Ácidos y jugos en la coctelería contemporánea

La acidez es uno de los ejes estructurales del balance sensorial en coctelería. Tradicionalmente asociada al uso de cítricos frescos, la coctelería moderna ha incorporado ácidos alternativos y técnicas que permiten mayor control, estabilidad y sostenibilidad. El uso de ácido cítrico, málico y láctico, en proporciones controladas, posibilita la construcción de perfiles ácidos consistentes, independientemente de la variabilidad natural del fruto.

Esta aproximación técnica resulta especialmente relevante en contextos formativos y operativos, donde la reproducibilidad y la reducción de desperdicios son objetivos prioritarios.

La correcta dosificación de ácidos permite estandarizar preparaciones y prolongar la vida útil de los insumos sin comprometer el perfil sensorial (Spence, 2017).

Super jugos

El super juice representa una de las técnicas más difundidas en la coctelería contemporánea por su eficiencia y sostenibilidad. Este método se basa en la extracción de aceites esenciales de la cáscara del cítrico mediante ácidos, seguida de la reconstitución del jugo con agua y una fracción del jugo natural. El resultado es un producto estable, aromáticamente intenso y con una vida útil superior al jugo recién exprimido.

Desde el punto de vista pedagógico, el super jugo permite introducir al estudiante en conceptos de extracción, balance ácido y aprovechamiento integral del ingrediente, alineándose con prácticas responsables de gestión de recursos en gastronomía (Morgenthaler, 2014).



Endulzantes y syrups como estructura

Los endulzantes cumplen una función estructural en el cóctel, más allá de aportar dulzor. La elección del tipo de azúcar, su concentración y su método de preparación influyen directamente en la textura, el cuerpo y la integración de sabores. En coctelería profesional, los syrups se elaboran con concentraciones específicas (1:1, 2:1 u otras), definidas en función del uso previsto y de la estabilidad requerida.

El trabajo con endulzantes no refinados, como la panela o la miel, introduce además variables aromáticas y culturales que deben ser comprendidas y controladas técnicamente. En este sentido, el syrup se convierte en un insumo de diseño, cuya elaboración exige precisión y criterio (Wondrich, 2015).





Cordiales, infusiones y tinturas

Los cordiales y las infusiones permiten concentrar perfiles aromáticos y aportar complejidad al cóctel sin incrementar de forma desproporcionada el volumen o el contenido alcohólico. Su elaboración implica la selección adecuada del solvente (agua, alcohol, mezcla), el control de temperatura y tiempo, y la estabilización mediante azúcar y ácido.

Las tinturas alcohólicas, por su parte, constituyen una herramienta de microdosificación que permite ajustar aromas con alta precisión. En el ámbito académico, su uso introduce al estudiante en técnicas de extracción y dosificación fina, fundamentales para la coctelería de autor y la experimentación controlada (Spence, 2017).

Clarificación y estabilización

La clarificación es una técnica avanzada que busca eliminar sólidos y compuestos responsables de turbidez, sin sacrificar sabor ni aroma. Métodos como la clarificación láctica o la clarificación por congelación permiten obtener líquidos transparentes, estables y con texturas más suaves. Estas técnicas, ampliamente utilizadas en la coctelería contemporánea, mejoran la vida útil del producto y facilitan el servicio consistente.

Desde la perspectiva de la ciencia de los alimentos, la clarificación implica procesos de coagulación, filtración y separación de fases que deben ser comprendidos para su correcta aplicación. En la formación tecnológica, su enseñanza refuerza el carácter técnico y científico de la mixología (Spence, 2017).





Hielo y control de dilución

El hielo es un insumo estructural que cumple funciones de enfriamiento y dilución. Su tamaño, forma y densidad determinan la velocidad de transferencia térmica y, por tanto, el equilibrio final del cóctel. En el bar contemporáneo, el control del hielo es tan relevante como el control de las proporciones de ingredientes.

Comprender la relación entre hielo, tiempo y dilución permite al estudiante anticipar el comportamiento del cóctel durante el servicio y el consumo. Esta competencia resulta esencial para garantizar consistencia sensorial y calidad percibida, especialmente en cócteles de alta graduación alcohólica (Morgenthaler, 2014).

LENGUAJE UNIVERSAL DEL BAR

Los clásicos indispensables

La coctelería clásica constituye el lenguaje base del bar contemporáneo. Al igual que ocurre con una lengua, los cócteles clásicos no son únicamente preparaciones históricas, sino estructuras fundamentales que permiten comprender proporciones, métodos, balance sensorial y estilos de servicio. Dominar estos clásicos implica adquirir una gramática profesional que habilita al bartender a interpretar, adaptar y crear con criterio técnico (Wondrich, 2015).

Desde una perspectiva formativa, el estudio de los clásicos no persigue una reproducción acrítica de recetas, sino la comprensión de sus principios estructurales. Cada cóctel clásico responde a una lógica precisa de equilibrio entre alcohol, acidez, dulzor, amargor y dilución. Esta lógica se mantiene vigente incluso cuando los ingredientes o las técnicas evolucionan, lo que explica la permanencia de estos cócteles en la práctica profesional contemporánea (Morgenthaler, 2014).

El clásico como estructura en el proceso de aprendizaje

En la enseñanza de la mixología, uno de los errores más frecuentes consiste en presentar los cócteles clásicos como fórmulas cerradas e inmutables. Esta aproximación limita el aprendizaje y reduce la capacidad analítica del estudiante. En contraste, la coctelería contemporánea entiende el clásico como una estructura abierta, susceptible de ser reinterpretada sin perder su identidad esencial.

Por ejemplo, un sour clásico se define por la relación entre destilado base, ácido y endulzante; un spirit-forward cocktail se caracteriza por la ausencia de aireación y por el control preciso de la dilución; un highball responde a principios de refrescancia, carbonatación y bajo impacto alcohólico. Comprender estas estructuras permite al estudiante reconocer patrones y transferir conocimientos entre diferentes preparaciones (Wondrich, 2015).

Métodos clásicos y su vigencia técnica

Los métodos de preparación asociados a los clásicos —agitado (shake), refrescado (stir), construcción directa (build) y escanceado (throwing)— mantienen plena vigencia en el bar contemporáneo. Su correcta aplicación responde a principios físico-químicos relacionados con la aireación, la emulsión y la dilución, aspectos que inciden directamente en la textura y la percepción sensorial del cóctel.

El shake, por ejemplo, favorece la integración de ingredientes de distinta densidad y la incorporación controlada de aire, mientras que el stir preserva la claridad y la estructura alcohólica del trago. La enseñanza de estos métodos, aplicada a los clásicos, permite al estudiante desarrollar sensibilidad técnica y criterio profesional (Morgenthaler, 2014).

Clásicos y estandarización profesional

La estandarización de los cócteles clásicos cumple una función central en la formación y en la operación de bar. Al trabajar con recetas ampliamente documentadas, el estudiante puede contrastar resultados, identificar desviaciones y comprender el impacto de pequeñas variaciones en proporción o técnica. Esta práctica fortalece la capacidad de autoevaluación y el pensamiento crítico aplicado a la ejecución técnica.

En entornos profesionales, los clásicos estandarizados constituyen además una referencia común entre bartenders, facilitando la comunicación, la capacitación de equipos y la coherencia del servicio. Por esta razón, su dominio es considerado un indicador de competencia básica en la profesión (Morgenthaler, 2014).



El clásico como punto de partida para la coctelería de autor

Lejos de oponerse a la creatividad, el conocimiento profundo de los clásicos es la condición necesaria para el desarrollo de la coctelería de autor. Las reinterpretaciones contemporáneas, los twists técnicos y las propuestas territoriales más sólidas se construyen a partir de estructuras clásicas bien comprendidas.

En el contexto de este libro, los clásicos funcionan como un puente pedagógico entre los fundamentos técnicos y la coctelería de autor con identidad andina. Su estudio prepara al estudiante para comprender cómo las técnicas modernas y los ingredientes locales pueden integrarse de manera coherente, sin sacrificar balance ni viabilidad operativa (Spence, 2017).

El propósito no es agotar el repertorio clásico, sino proporcionar un conjunto de estructuras fundamentales que permitan al lector desarrollar criterio técnico, lenguaje profesional y capacidad de análisis, competencias esenciales en la formación en mixología contemporánea.

Old fashioned

- Estructura: Spirit-forward cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, refrescado
- Método: Stir
- Cristalería: Vaso Rocks
- Hielo: Cubo grande / hielo cristalino
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

Considerado uno de los primeros cócteles documentados en la historia moderna, el Old Fashioned representa la estructura base del cóctel alcohólico: destilado, endulzante, amargo y dilución. Su simplicidad aparente lo convierte en una herramienta pedagógica fundamental para comprender el control de balance, dilución y técnica de refrescado así como el rol del bitter como modulador aromático (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Bourbon o Rye Whiskey
- 1 cubo de azúcar blanco (≈ 4 g)
- 2–3 dashes Angostura Bitters
- 5–10 ml agua fría o soda
- Piel de naranja (garnish)

Procedimiento técnico

1. Colocar el cubo de azúcar en el vaso Rocks.
2. Añadir los bitters y el agua; disolver completamente el azúcar.
3. Incorporar el destilado y un cubo grande de hielo.
4. Refrescar suavemente durante 20–30 segundos hasta lograr la dilución adecuada.
5. Expresar la piel de naranja sobre el cóctel y colocar como decoración.

Variables técnicas clave

Disolución del azúcar: incompleta genera textura arenosa y desequilibrio.

Dilución: exceso de refrescado diluye la estructura alcohólica.

Tipo de whiskey: el Rye aporta mayor sequedad y especia; el Bourbon mayor dulzor y cuerpo.

Perfil sensorial: Aroma: cítrico, especiado, notas de madera

Sabor: seco-amargo balanceado

Cuerpo: medio

Persistencia: alta

Nivel de dificultad: Bajo, con alta exigencia técnica en control de dilución.

Observación didáctica

El Old Fashioned es un cóctel ideal para introducir al estudiante en el concepto de mínima intervención: pocos ingredientes, máxima precisión. Cualquier error técnico es fácilmente perceptible, lo que lo convierte en un excelente instrumento de evaluación práctica en mixología básica.



DRY MARTINI

- Estructura: Spirit-forward cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, refrescado
- Método: Stir
- Cristalería: Copa Martini o Nick & Nora
- Hielo: Cubos sólidos para refrescado
- Servicio: Up

Origen y contexto técnico

El Dry Martini es uno de los cócteles más emblemáticos de la coctelería clásica. Su relevancia radica en el control en la dilución, la temperatura y la proporción entre destilado y vino aromatizado. En términos formativos, exige comprensión del equilibrio alcohólico, manejo preciso del refrescado, elementos que lo convierten en una referencia obligatoria en la enseñanza de la mixología. (Morgenthaler, 2014; Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 75 ml (2.5 oz) Gin
- 15 ml (0.5 oz) Vermouth seco
- 1 dash Orange Bitters

Procedimiento técnico

1. Enfriar previamente la copa Martini o Nick & Nora.
2. Colocar hielo sólido en el vaso mezclador.
3. Añadir el gin, el vermouth seco y el dash de orange bitters.
4. Refrescar durante 25–35 segundos, buscando alcanzar una temperatura de -5°C .
5. Colar finamente y servir sin hielo.
6. Decorar con aceituna verde o piel de limón, según el perfil deseado.

Perfil sensorial

- Aroma: botánico, cítrico, seco
- Sabor: seco, alcohólico, limpio
- Cuerpo: ligero
- Persistencia: media–alta

Nivel de dificultad: Media, con alta exigencia en control técnico.

Observación didáctica

El Dry Martini es un cóctel ideal para evaluar la madurez técnica del estudiante. Al no existir ingredientes correctores (azúcar o cítricos), cualquier error de proporción, dilución o temperatura resulta inmediatamente perceptible. Su correcta ejecución demuestra dominio del refrescado, del equilibrio alcohólico y del criterio profesional en el servicio.



DAIQUIRI

- Estructura: Sour cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, agitado
- Método: Shake
- Cristalería: Copa Coupe
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up

Origen y contexto técnico

El Daiquiri es un referente absoluto para comprender la estructura sour. Su aparente simplicidad —destilado, ácido y endulzante— lo convierte en una herramienta pedagógica esencial para el análisis del balance sensorial y del control técnico del agitado ya que no admite correcciones posteriores ni ingredientes que oculten errores. (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Ron Ronero
- 30 ml (1 oz) Jugo de lima
- 22,5 ml (0.75 oz) Syrup simple

Procedimiento técnico

1. Enfriar previamente la copa Coupe.
2. Colocar hielo sólido en la coctelera.
3. Añadir el ron , el jugo de lima y el syrup simple.
4. Agitar vigorosamente durante 10–12 segundos para lograr integración, enfriamiento y dilución adecuada.
5. Realizar doble colado y servir sin hielo.

Variables técnicas clave

- Calidad del jugo: debe ser fresco o estandarizado (super jugo), sin oxidación.
- Balance ácido–dulce: la proporción 2:1:0,75 es crítica
- Agitado: insuficiente genera un cóctel plano; excesivo provoca sobre-dilución.
- Temperatura de servicio: muy frío, sin sensación acuosa.

Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, limpio
- Sabor: ácido equilibrado, seco–refrescante
- Cuerpo: ligero
- Persistencia: media

Nivel de dificultad: Media, con alta exigencia en balance y técnica de agitado.

Observación didáctica

El Daiquiri es uno de los mejores instrumentos para enseñar al estudiante a escuchar al cóctel: el equilibrio se percibe inmediatamente en boca. Es ideal para evaluar comprensión de la estructura sour, calidad de insumos y control del shake.



WHISKEY SOUR

- Estructura: Sour cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, agitado con emulsión
- Método: Dry Shake + Shake
- Cristalería: Copa Coupe
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up

Origen y contexto técnico

El Whiskey Sour es una de las expresiones más refinadas de la estructura sour, destacándose por la incorporación de una emulsión proteica que aporta textura, volumen y estabilidad sensorial. La clara de huevo cumple una función estructural, ya que suaviza la percepción alcohólica y redondea la acidez del cítrico (Morgenthaler, 2014).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Bourbon
- 22,5 ml (0.75 oz) Jugo de limón
- 22,5 ml (0.75 oz) Syrup simple
- 1 clara de huevo

Procedimiento técnico

1. Enfriar previamente la copa Coupe.
2. Colocar el bourbon, el limón, el syrup y la clara de huevo en la coctelera sin hielo.
3. Realizar dry shake durante 10–15 segundos para generar la emulsión inicial.
4. Añadir hielo sólido y agitar nuevamente durante 8–10 segundos para enfriar y diluir.
5. Doble colar y servir sin hielo, asegurando una espuma homogénea en superficie.

Variables técnicas clave

- Calidad de la emulsión: un dry shake insuficiente genera espuma débil e inestable.
- Higiene: uso de huevos frescos y manipulación correcta para evitar riesgos sanitarios.
- Balance: el exceso de dulzor o acidez rompe la armonía de la textura.
- Temperatura: debe servirse frío, manteniendo la espuma estable.

Perfil sensorial

- Aroma: cítrico suave, cereal
- Sabor: ácido-dulce equilibrado
- Cuerpo: medio, sedoso
- Persistencia: media

Nivel de dificultad: Alta, por el control simultáneo de emulsión, dilución y balance.

Observación didáctica

El Whiskey Sour es un cóctel clave para evaluar la comprensión técnica avanzada del estudiante. Integra estructura sour, control de agitado doble y manejo de emulsiones, lo que lo convierte en un excelente instrumento de evaluación práctica en mixología.



MANHATTAN

- Estructura: Spirit-forward cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, refrescado
- Método: Stir
- Cristalería: Copa Nick & Nora o Cocktail
- Hielo: Cubos sólidos para refrescado
- Servicio: Up

Origen y contexto técnico

El Manhattan es un clásico fundamental y uno de los primeros ejemplos documentados de la integración sistemática entre un destilado base y un vino fortificado. Su estructura destaca por el equilibrio entre la fuerza alcohólica del whiskey, la dulzura aromática del vermouth y el amargor modulador de los bitters (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Rye Whiskey
- 30 ml (1 oz) Vermouth dulce
- 2 dashes Angostura Bitters

Procedimiento técnico

1. Enfriar previamente la copa Nick & Nora o Cocktail.
2. Colocar hielo sólido en el vaso mezclador.
3. Añadir el rye whiskey, el vermouth dulce y los bitters.
4. Refrescar durante 25–30 segundos hasta alcanzar la dilución y temperatura adecuadas.
5. Colar finamente y servir sin hielo.
6. Decorar con cereza de cóctel.

Variables técnicas clave

- El vermouth debe mantenerse refrigerado y fresco; un vermouth oxidado arruina el cóctel.
- Dilución: crítica para suavizar el alcohol sin perder estructura.
- Servicio: debe llegar muy frío al comensal, con evolución lenta en copa.

Perfil sensorial

- Aroma: especiado, vínico, herbal
- Sabor: seco–dulce equilibrado
- Cuerpo: medio–alto
- Persistencia: alta

Nivel de dificultad: Media, con alta exigencia en control de refrescado y calidad de insumos.

Observación didáctica

El Manhattan es un cóctel ideal para enseñar la interacción entre destilados y vinos fortificados. Permite evaluar la comprensión del estudiante sobre balance alcohólico, manejo del vermouth y control de dilución.



MARGARITA

- Estructura: Sour cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, agitado
- Método: Shake
- Cristalería: Copa Cocktail
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up (con borde de sal)

Origen y contexto técnico

La Margarita es el cóctel más representativo del universo de los destilados de agave y uno de los sours más difundidos a nivel mundial. Su estructura combina destilado, ácido y licor dulce, generando un equilibrio brillante entre frescura, dulzor y carácter alcohólico. A nivel técnico, la Margarita permite comprender la función del licor como elemento estructural y no únicamente como endulzante (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Tequila Blanco
- 30 ml (1 oz) Jugo de lima
- 22,5 ml (0.75 oz) Cointreau

Procedimiento técnico

1. Preparar la copa Cocktail con borde de sal (humedecer el borde con lima y escarchar parcialmente).
2. Enfriar la copa.
3. Colocar hielo sólido en la coctelera.
4. Añadir el tequila blanco, el jugo de lima y el Cointreau.
5. Agitar vigorosamente durante 10–12 segundos.
6. Doble colar y servir sin hielo.

Variables técnicas clave

- Calidad del tequila: debe ser 100 % agave para un perfil limpio y seco.
- Balance ácido–dulce: el licor de naranja cumple la función de endulzante estructural.
- Borde de sal: debe ser parcial; un exceso domina el perfil sensorial.
- Agitado: fundamental para integrar cítrico y licor sin sobre-diluir.

Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, herbal
- Sabor: ácido equilibrado, seco
- Cuerpo: medio–ligero
- Persistencia: media

Nivel de dificultad: Media, con exigencia en balance y técnica de agitado.

Observación didáctica

Cóctel ideal para que el estudiante comprenda el rol del licor como componente estructural dentro de un sour, permite trabajar la percepción sensorial inducida por el borde de sal y evaluar precisión en proporciones y técnica.



ESPRESSO MARTINI

- Estructura: Cóctel corto moderno
- Categoría técnica: Agitado, con generación de espuma
- Método: Shake
- Cristalería: Copa Coupe
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up

Origen y contexto técnico

El Espresso Martini es un clásico contemporáneo que surge a finales del siglo XX y representa la integración entre la coctelería clásica y la cultura del café. Su relevancia técnica radica en la correcta emulsión de aceites del café, alcohol y azúcar, generando una espuma estable que se ha convertido en uno de sus principales indicadores de correcta ejecución (Morgenthaler, 2014).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Vodka Liova
- 30 ml (1 oz) Espresso recién preparado
- 15 ml (0.5 oz) Licor de café
- 7,5 ml (0.25 oz) Syrup simple

Procedimiento técnico

1. Enfriar previamente la copa Coupe.
2. Colocar hielo sólido en la coctelera.
3. Añadir el vodka, el espresso, el licor de café y el syrup simple.
4. Agitar vigorosamente durante 12–15 segundos para generar emulsión y espuma.
5. Colar finamente y servir sin hielo.

Variables técnicas clave

- Calidad del espresso: debe ser fresco, concentrado y no oxidado; el café viejo genera amargor plano y mala espuma.
- Agitado: debe ser enérgico para favorecer la emulsión de aceites del café.
- Temperatura: el contraste entre café caliente y hielo exige control para evitar sobre-dilución.
- Espuma: debe ser densa, homogénea y persistente.

Perfil sensorial

- Aroma: café tostado, cacao
- Sabor: amargo–dulce equilibrado
- Cuerpo: medio
- Persistencia: media–alta

Nivel de dificultad: Media, con exigencia técnica en agitado y control de emulsión.

Observación didáctica

El Espresso Martini permite evaluar comprensión de emulsión, balance amargo–dulce y manejo de ingredientes sensibles como el café, competencias clave en bares contemporáneos.



MOSCOW MULE

- Estructura: Highball
- Categoría técnica: Trago largo, construcción directa
- Método: Build
- Cristalería: Mug de cobre o vaso Highball
- Hielo: Hielo picado o cubos medianos
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

El Moscow Mule es un clásico moderno que destaca por su perfil refrescante y por la integración de un componente carbonatado especiado —la ginger beer— con un destilado neutro. Desde el punto de vista técnico, este cóctel permite analizar la interacción entre acidez, picor y carbonatación, así como el impacto del método de construcción directa en la preservación del gas (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Vodka Liova
- 15 ml (0.5 oz) Jugo de lima
- Ginger beer (top)

Procedimiento técnico

1. Llenar el mug de cobre o vaso Highball con hielo.
2. Añadir el vodka y el jugo de lima.
3. Completar con ginger beer fría.
4. Integrar suavemente con una cuchara de bar, sin perder carbonatación.
5. Decorar con rodaja o gajo de lima.

Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, jengibre fresco
- Sabor: ácido–picante, refrescante
- Cuerpo: ligero
- Persistencia: baja–media

Nivel de dificultad: Baja, con énfasis en control de carbonatación y temperatura.

Observación didáctica

El Moscow Mule es ideal para introducir al estudiante en la lógica de los tragos largos y del servicio con bebidas carbonatadas. Permite evaluar criterio en construcción directa, manejo del hielo y preservación del gas, competencias usadas para el trabajo en barras de alto volumen.



APEROL SPRITZ

- Estructura: Spritz
- Categoría técnica: Trago largo, construcción directa
- Método: Build
- Cristalería: Copa de vino
- Hielo: Cubos grandes
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

El Aperol Spritz es un cóctel de origen italiano que representa la evolución contemporánea de los aperitivos vínicos y amargos. Su estructura prioriza la ligereza alcohólica, la efervescencia y el equilibrio entre amargor y frescura, convirtiéndolo en un referente del consumo diurno y del servicio previo a la comida (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 90 ml (3 oz) Prosecco
- 60 ml (2 oz) Aperol
- 30 ml (1 oz) Vivant, Agua con gas

Procedimiento técnico

1. Llenar la copa de vino con abundante hielo.
2. Añadir el prosecco frío.
3. Incorporar el Aperol.
4. Completar con Agua con gas Vivant.
5. Integrar suavemente con una cuchara de bar para no perder gas.
6. Decorar con rodaja de naranja.



Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, herbal
- Sabor: amargo–dulce ligero
- Cuerpo: ligero
- Persistencia: baja

Nivel de dificultad: Baja, con énfasis en control de carbonatación y presentación.

Observación didáctica

El Aperol Spritz es un cóctel clave para trabajar la lógica del aperitivo, el manejo de vinos espumosos y la construcción de tragos largos de baja graduación alcohólica. Resulta especialmente útil para evaluar criterio de servicio, orden de preparación y control de efervescencia en contextos de alto volumen.

BOULEVARDIER

- Estructura: Spirit-forward cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, refrescado
- Método: Stir
- Cristalería: Vaso Rocks
- Hielo: Cubo grande / hielo sólido
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

El Boulevardier es una variación clásica del Negroni en la que el gin es sustituido por whiskey, dando lugar a un perfil más cálido, especiado y profundo. Esta adaptación evidencia cómo una misma estructura puede transformarse significativamente mediante el cambio del destilado base, sin perder coherencia ni balance (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 45 ml (1.5 oz) Bourbon
- 30 ml (1 oz) Campari
- 30 ml (1 oz) Vermouth dulce

Procedimiento técnico

1. Colocar hielo sólido en el vaso mezclador.
2. Añadir el bourbon, el Campari y el vermouth dulce.
3. Refrescar durante 25–30 segundos hasta lograr la dilución adecuada.
4. Colar y servir en vaso Rocks con un cubo grande de hielo.
5. Decorar con piel de naranja, expresando los aceites esenciales.



Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, especiado, vínico
- Sabor: amargo–dulce con calidez alcohólica
- Cuerpo: medio–alto
- Persistencia: alta

Nivel de dificultad: Baja, con énfasis en precisión y control de refrescado.

Observación didáctica

El Boulevardier es un cóctel ideal para enseñar la transferencia estructural en coctelería: demuestra cómo, manteniendo proporciones y técnica, el cambio de un solo componente redefine el perfil completo. Es especialmente útil para ejercicios comparativos y para fortalecer el criterio del estudiante en la selección de destilados.

FRENCH 75

- Estructura: Sour cocktail con espumante
- Categoría técnica: Cóctel corto efervescente
- Método: Shake + Top
- Cristalería: Copa Flauta
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up

Origen y contexto técnico

El French 75 es un clásico que combina la estructura sour con vino espumante, dando lugar a un cóctel de perfil fresco, seco y de marcada efervescencia. Su importancia técnica radica en la correcta integración de una base agitada con un componente carbonatado, lo que exige precisión en proporciones, temperatura y orden de servicio (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 30 ml (1 oz) Gin
- 15 ml (0.5 oz) Jugo de limón
- 15 ml (0.5 oz) Syrup simple
- Tres Reyes (top)

Procedimiento técnico

1. Enfriar previamente la copa Flauta.
2. Colocar hielo sólido en la coctelera.
3. Añadir el gin, el jugo de limón y el syrup simple.
4. Agitar brevemente (6–8 segundos) para integrar y enfriar sin exceso de dilución.
5. Colar y servir en la copa sin hielo.
6. Completar con Tres Reyes frío.
7. Integrar suavemente si es necesario y decorar con piel de limón.

Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, botánico
- Sabor: seco, fresco
- Cuerpo: ligero
- Persistencia: media

Nivel de dificultad: Media, por el control de dilución y efervescencia.

Observación didáctica

El French 75 es un cóctel ideal para evaluar la gestión de técnicas mixtas y el manejo de vinos espumosos en coctelería. Permite al estudiante comprender cómo una base sour se transforma al incorporar burbujas, reforzando criterios de balance, temperatura y servicio.



PENICILLIN

- Estructura: Sour cocktail moderno
- Categoría técnica: Clásico contemporáneo corto, agitado
- Método: Shake + Float
- Cristalería: Vaso Rocks
- Hielo: Cubos sólidos / hielo grande
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

El Penicillin es uno de los cócteles modernos más influyentes del siglo XXI y un referente de la coctelería contemporánea. Su estructura combina la lógica clásica del sour con ingredientes no tradicionales, como el jengibre y el whisky ahumado, integrados mediante técnicas precisas que equilibran intensidad, frescura y complejidad aromática (Morgenthaler, 2014).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Blended Scotch Whisky
- 22,5 ml (0.75 oz) Jugo de limón
- 22,5 ml (0.75 oz) Syrup de miel y jengibre
- Islay Scotch Whisky (float)

Procedimiento técnico

1. Colocar hielo sólido en la coctelera.
2. Añadir el blended scotch, el jugo de limón y el syrup de miel y jengibre.
3. Agitar vigorosamente durante 10–12 segundos.
4. Colar y servir en vaso Rocks con hielo grande.
5. Añadir cuidadosamente el Islay Scotch en la superficie, generando un float aromático.

Perfil sensorial

- Aroma: ahumado, cítrico, especiado
- Sabor: ácido–dulce con final ahumado
- Cuerpo: medio
- Persistencia: alta

Nivel de dificultad: Alta, por la gestión simultánea de balance, agitado y float.

Observación didáctica

El Penicillin es un cóctel clave para introducir al estudiante en la coctelería moderna de autor, demostrando cómo técnicas contemporáneas pueden integrarse a estructuras clásicas. Es especialmente útil para evaluar criterio en el uso de aromas dominantes y comprensión del float como herramienta técnica, no decorativa.



MAI TAI

- Estructura: Tiki cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto tropical, agitado
- Método: Shake
- Cristalería: Vaso Rocks
- Hielo: Hielo picado (crushed ice)
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

El Mai Tai es uno de los cócteles más representativos de la cultura Tiki y un ejemplo paradigmático de complejidad estructural bajo una apariencia informal. Su importancia técnica radica en la correcta integración de rones, cítrico y endulzantes grasos, logrando un balance donde ningún componente predomina de forma aislada (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Ron Ronero + Ron Ronero Gold (blend de rones)
- 22,5 ml (0.75 oz) Jugo de lima
- 15 ml (0.5 oz) Orgeat
- 15 ml (0.5 oz) Triple sec

Procedimiento técnico

1. Colocar hielo sólido en la coctelera.
2. Añadir el blend de rones, el jugo de lima, el orgeat y el triple sec.
3. Agitar vigorosamente durante 10–12 segundos.
4. Servir directamente en vaso Rocks lleno de hielo picado.
5. Decorar con hojas de menta fresca y piel de limón o lima.



Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, almendra, tropical
- Sabor: ácido–dulce equilibrado
- Cuerpo: medio
- Persistencia: media–alta

Nivel de dificultad: Alta, por el control de balance, dilución y selección de destilados.

Observación didáctica

El Mai Tai es un cóctel clave para enseñar la complejidad estructural de la coctelería Tiki. Permite evaluar criterio en la selección y combinación de rones, manejo de hielo picado y comprensión del orgeat como endulzante estructural, competencias avanzadas dentro de la mixología clásica.

TOM COLLINS

- Estructura: Long sour
- Categoría técnica: Trago largo, agitado y completado con soda
- Método: Shake + Top
- Cristalería: Vaso Highball
- Hielo: Cubos sólidos
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

El Tom Collins es uno de los ejemplos más claros de la transición entre el sour clásico y los tragos largos refrescantes. Su estructura combina destilado, ácido y endulzante, extendidos mediante carbonatación, lo que lo convierte en un referente del servicio diurno y de alta bebilidad.

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Gin
- 22,5 ml (0.75 oz) Jugo de limón
- 15 ml (0.5 oz) Syrup simple
- Vivant Agua con Gas (top)

Procedimiento técnico

1. Colocar hielo sólido en la coctelera.
2. Añadir el gin, el jugo de limón y el syrup simple.
3. Agitar brevemente durante 8–10 segundos para integrar y enfriar.
4. Colar y servir en vaso Highball con hielo fresco.
5. Completar con Vivant Agua con Gas fría.
6. Integrar suavemente con cuchara de bar y decorar con rodaja de limón o cereza.

Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, botánico
- Sabor: ácido fresco, ligeramente dulce
- Cuerpo: ligero
- Persistencia: baja–media

Nivel de dificultad: Baja, con énfasis en control de dilución y carbonatación.

Observación didáctica

El Tom Collins es un cóctel ideal para enseñar la gestión del sour en formato largo. Permite evaluar criterio en la dosificación de ácido, manejo de soda y comprensión de la evolución del cóctel durante el consumo, habilidades esenciales para la práctica profesional cotidiana.



SAZERAC

- Estructura: Spirit-forward cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, refrescado y servido sin hielo
- Método: Stir (con enjuague aromático)
- Cristalería: Vaso Rocks
- Hielo: Cubos sólidos para refrescado (no se sirve con hielo)
- Servicio: Up (sin hielo)

Origen y contexto técnico

El Sazerac es uno de los cócteles más antiguos documentados de la coctelería estadounidense y un referente del ritual técnico detrás de la barra. Su estructura minimalista —destilado, azúcar, bitter y aromatización con absenta— exige un control preciso de cada componente, ya que no existe margen para correcciones posteriores (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Cognac o Rye Whiskey
- 1 terrón de azúcar
- 3 dashes Peychaud's Bitters
- Absenta (enjuague del vaso)

Procedimiento técnico

1. Enfriar el vaso Rocks con hielo y reservar.
2. En un segundo vaso, colocar el terrón de azúcar y añadir los bitters.
3. Disolver completamente el azúcar con ayuda de una pequeña cantidad de agua fría.
4. Añadir el destilado y refrescar con hielo durante 25–30 segundos.
5. Retirar el hielo del vaso enfriado y enjuagarlo con absenta, descartando el exceso.
6. Colar el cóctel en el vaso aromatizado, sin hielo.
7. Expresar piel de limón sobre la superficie y descartar o colocar según criterio.

Perfil sensorial

- Aroma: anisado, cítrico
- Sabor: seco, especiado
- Cuerpo: medio
- Persistencia: alta

Nivel de dificultad: Alta, por el control simultáneo de dilución, temperatura y aromatización.

Observación didáctica

El Sazerac es un cóctel clave para enseñar la precisión ritual en coctelería. Obliga al estudiante a comprender que cada gesto técnico tiene un impacto sensorial directo y que la elegancia del resultado depende de la correcta ejecución del proceso, no de la cantidad de ingredientes.



AVIATION

- Estructura: Sour cocktail aromático
- Categoría técnica: Clásico corto, agitado
- Método: Shake
- Cristalería: Copa Coupe
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up

Origen y contexto técnico

El Aviation es un cóctel clásico que destaca por su perfil aromático floral y por el uso de licores especializados que requieren precisión en la dosificación. Su estructura sour se ve enriquecida por componentes secundarios que aportan complejidad sin alterar el balance general, lo que lo convierte en un ejercicio técnico relevante para el desarrollo del criterio sensorial (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Gin
- 15 ml (0.5 oz) Licor Maraschino
- 15 ml (0.5 oz) Crème de Violette
- 22,5 ml (0.75 oz) Jugo de limón

Procedimiento técnico

1. Enfriar previamente la copa Coupe.
2. Colocar hielo sólido en la coctelera.
3. Añadir el gin, el licor maraschino, la crème de violette y el jugo de limón.
4. Agitar vigorosamente durante 10–12 segundos para integrar y enfriar.
5. Doble colar y servir sin hielo.



Perfil sensorial

- Aroma: floral, cítrico
- Sabor: ácido–dulce delicado
- Cuerpo: medio–ligero
- Persistencia: media

Nivel de dificultad: Media, con exigencia en precisión y control aromático.

Observación didáctica

El Aviation es un cóctel ideal para enseñar el uso consciente de ingredientes aromáticos. Permite evaluar la capacidad del estudiante para dosificar con criterio y comprender cómo pequeñas variaciones impactan de forma significativa en el resultado sensorial final.

DARK 'N STORMY

- Estructura: Highball
- Categoría técnica: Trago largo, construcción directa
- Método: Build
- Cristalería: Vaso Highball
- Hielo: Cubos sólidos
- Servicio: On the rocks

Origen y contexto técnico

El Dark 'n Stormy es un cóctel clásico de origen caribeño que se caracteriza por el contraste visual y sensorial entre un destilado y una bebida carbonatada especiada. Desde el punto de vista técnico, su relevancia radica en el uso del vertido estratificado (float) para generar una experiencia aromática progresiva, donde el ron se percibe inicialmente en nariz antes de integrarse en boca (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Ron Canuto
- 15 ml (0.5 oz) Jugo de lima
- Ginger beer (top)

Procedimiento técnico

1. Llenar el vaso Highball con hielo sólido.
2. Añadir el jugo de lima.
3. Completar con ginger beer fría.
4. Verter cuidadosamente Ron Canuto sobre para crear el efecto de estratificación.
5. No integrar; el cóctel se mezcla de forma progresiva durante el consumo.

Perfil sensorial

- Aroma: jengibre, melaza
- Sabor: dulce–picante equilibrado
- Cuerpo: ligero–medio
- Persistencia: media

Nivel de dificultad: Baja, con énfasis en control de carbonatación y técnica de vertido.

Observación didáctica

El Dark 'n Stormy es un cóctel ideal para introducir al estudiante en el uso técnico del float en tragos largos. Permite evaluar comprensión de la estratificación, manejo de carbonatación y criterio de servicio, habilidades clave en la operación diaria de barra.



SIDECAR

- Estructura: Sour cocktail
- Categoría técnica: Clásico corto, agitado
- Método: Shake
- Cristalería: Copa Cocktail
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up (con borde de azúcar)

Origen y contexto técnico

El Sidecar es uno de los grandes clásicos de la coctelería europea y un referente en el uso del brandy como destilado base dentro de la estructura sour. Su equilibrio se construye a partir de la interacción entre la calidez alcohólica del cognac, la acidez del cítrico y el dulzor aromático del licor de naranja, con el borde de azúcar actuando como modulador sensorial inicial (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 45 ml (1.5 oz) Cognac
- 22,5 ml (0.75 oz) Cointreau
- 22,5 ml (0.75 oz) Jugo de limón

Procedimiento técnico

1. Preparar la copa con borde de azúcar (humedecer el borde con limón y escarchar).
2. Enfriar la copa.
3. Colocar hielo sólido en la coctelera.
4. Añadir el cognac, el Cointreau y el jugo de limón.
5. Agitar vigorosamente durante 10–12 segundos.
6. Doble colar y servir sin hielo.



Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, vínico
- Sabor: ácido–dulce equilibrado
- Cuerpo: medio
- Persistencia: media–alta

Nivel de dificultad: Media, con exigencia en balance y técnica de agitado.

Observación didáctica

El Sidecar es un cóctel clave para trabajar la relación entre destilados vínicos y licores cítricos. Permite evaluar precisión técnica, comprensión del sour y uso del azúcar como modulador sensorial externo, competencias relevantes en la formación en mixología clásica.

GIN FIZZ

- Estructura: Sour cocktail con emulsión y carbonatación
- Categoría técnica: Clásico corto, agitado y completado con soda
- Método: Shake + Top
- Cristalería: Vaso Fizz / Highball
- Hielo: Cubos sólidos para agitado
- Servicio: Up (sin hielo)

Origen y contexto técnico

El Gin Fizz es una variación clásica del sour que incorpora carbonatación y, en su versión más extendida, emulsión proteica mediante clara de huevo. Técnicamente, se distingue por su textura aérea y por la integración controlada de soda, lo que exige precisión en el agitado y en el orden de servicio para lograr una espuma estable y una efervescencia fina (Wondrich, 2015).

Ingredientes

- 60 ml (2 oz) Gin
- 22,5 ml (0.75 oz) Jugo de limón
- 15 ml (0.5 oz) Syrup simple
- 1 clara de huevo
- Vivant Agua con Gas (top)

Procedimiento técnico

1. Colocar el gin, el jugo de limón, el syrup simple y la clara de huevo en la coctelera sin hielo.
2. Realizar dry shake durante 10–15 segundos para generar la emulsión inicial.
3. Añadir hielo sólido y agitar nuevamente durante 8–10 segundos para enfriar y diluir.
4. Colar y servir en vaso Fizz o Highball sin hielo.
5. Completar con Vivant Agua con Gas, hasta que la espuma ascienda de forma controlada.



Perfil sensorial

- Aroma: cítrico, botánico
- Sabor: ácido equilibrado
- Cuerpo: ligero–sedoso
- Persistencia: baja–media

Nivel de dificultad: Alta, por la gestión simultánea de emulsión, dilución y carbonatación.

Observación didáctica

El Gin Fizz es un cóctel ideal para evaluar la técnica avanzada de emulsión y el control fino de la carbonatación. Obliga al estudiante a comprender que la textura y la presentación final dependen directamente del orden y la precisión de cada etapa del proceso, reforzando competencias propias de la mixología clásica avanzada.



COCTELERÍA DE AUTOR

La coctelería de autor no consiste en la invención arbitraria de bebidas ni en la acumulación de ingredientes poco comunes. Por el contrario, se trata de un proceso técnico y conceptual mediante el cual el bartender aplica de forma consciente los fundamentos de la coctelería clásica para desarrollar propuestas originales, coherentes y replicables. En este sentido, la coctelería de autor es una etapa avanzada del aprendizaje, no un punto de partida (Morgenthaler, 2014).

Desde una perspectiva académica, la coctelería de autor puede definirse como la capacidad de diseñar cócteles propios a partir de estructuras conocidas, utilizando criterios técnicos claros, comprensión sensorial y dominio de procesos. La creatividad, en este marco, no se opone a la técnica, sino que depende directamente de ella. Solo quien domina el lenguaje universal del bar está en condiciones de modificarlo con criterio (Wondrich, 2015).

De la receta a la estructura

Uno de los errores más frecuentes en la enseñanza inicial de la mixología es asociar la autoría con la ruptura total de las reglas. Sin embargo, la coctelería de autor bien ejecutada se construye sobre estructuras clásicas claramente identificables: sour, spirit-forward, highball, fizz o tiki. Lo que varía no es la lógica estructural, sino la selección de ingredientes, las técnicas aplicadas y la intención sensorial.

Por ejemplo, un cóctel de autor puede responder a la estructura de un sour, pero utilizar ácidos alternativos, endulzantes no convencionales o técnicas de clarificación. Del mismo modo, un spirit-forward puede reinterpretarse mediante infusiones, fat-washing o bitters artesanales. Reconocer esta continuidad estructural es clave para que el estudiante comprenda que la autoría no implica improvisación, sino diseño consciente (Spence, 2017).

El rol del territorio y del ingrediente

En el contexto contemporáneo, la coctelería de autor incorpora de manera creciente el concepto de identidad territorial. Esto implica el uso reflexivo de ingredientes locales, botánicos nativos y destilados propios de una región, no como elementos decorativos, sino como componentes funcionales dentro de una estructura técnica sólida. El ingrediente local, en este enfoque, es un recurso sensorial y cultural que debe ser comprendido, estandarizado y respetado.

Desde la educación tecnológica, este enfoque resulta particularmente relevante, ya que permite vincular la formación técnica con la realidad productiva, la sostenibilidad y la valorización del entorno. En la coctelería de autor, el territorio se expresa a través del sabor, el aroma y la textura, no mediante narrativas forzadas o elementos anecdóticos (Spence, 2017).

Técnica contemporánea aplicada a la autoría

La coctelería de autor se apoya frecuentemente en técnicas contemporáneas que amplían las posibilidades expresivas del bartender. Procesos como la clarificación, el uso de super jugos, las infusiones controladas, la carbonatación o la microdosificación permiten refinar perfiles sensoriales y mejorar la consistencia operativa. No obstante, estas técnicas deben entenderse como medios, no como fines en sí mismos.

En un contexto formativo, el uso de técnicas modernas debe estar siempre subordinado a un objetivo claro: mejorar el balance, la estabilidad o la experiencia sensorial del cóctel. La técnica sin propósito conduce a bebidas complejas pero incoherentes, mientras que la técnica bien aplicada refuerza la identidad del autor y la calidad del resultado final (Morgenthaler, 2014).

Un criterio fundamental que distingue la coctelería de autor profesional de la experimentación amateur es la replicabilidad. Un cóctel de autor debe poder reproducirse con consistencia, tanto por su creador como por otros bartenders debidamente formados. Esto exige estandarización de recetas, medición precisa y documentación de procesos.

En el marco académico, este principio resulta esencial. La autoría no se evalúa únicamente por la originalidad de la idea, sino por la capacidad del estudiante para justificar técnicamente sus decisiones y reproducir resultados de manera consistente. En este sentido, la coctelería de autor se convierte en una herramienta pedagógica de alto valor para evaluar competencias avanzadas en mixología.



LA COLECCIÓN ALMA

La Colección Alma, desarrollada en el entorno de Alma Casa de Bebidas, constituye un conjunto de cócteles de autor concebidos como casos de estudio para la formación en mixología contemporánea. Cada propuesta parte de una estructura clásica reconocible y aplica técnicas modernas e ingredientes territoriales con criterios de estandarización y servicio real.

Para el Instituto Universitario San Isidro, esta colección cumple una doble función: por un lado, actúa como laboratorio pedagógico donde los estudiantes pueden analizar, ejecutar y evaluar coctelería de autor en condiciones reales; por otro, documenta una práctica profesional situada en el contexto ecuatoriano, aportando a la construcción de una identidad contemporánea del bar nacional.

Enfoque didáctico del capítulo

Los cócteles de autor presentados a continuación se estructuran como fichas técnicas avanzadas. Cada ficha incluye el concepto del cóctel, la estructura base, los ingredientes estandarizados, el método de preparación y una lectura sensorial. El objetivo no es que el lector reproduzca únicamente la receta, sino que comprenda el razonamiento técnico que sustenta cada decisión.

Este capítulo invita al estudiante y al profesional a entender la coctelería de autor como un ejercicio de síntesis entre técnica, identidad y criterio, consolidando una práctica que responde a estándares contemporáneos de calidad, sostenibilidad y formación profesional.



PÁRAMO

- Estructura: Clarified sour
- Método: Clarificación láctica + stir
- Cristalería: Copa Nick & Nora o coupe
- Servicio: Up (sin hielo)

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Páramo propone una lectura contemporánea del territorio andino a partir de uno de sus destilados más representativos: el Miske, aguardiente de agave producido tradicionalmente en la región interandina del Ecuador. El nombre del cóctel hace referencia al ecosistema altoandino donde se desarrollan complejas interacciones entre clima, suelo volcánico y biodiversidad vegetal, condiciones que influyen también en la identidad aromática de muchos ingredientes locales.

La técnica central utilizada en esta preparación es la clarificación láctica, un procedimiento ampliamente empleado en la coctelería contemporánea para estabilizar mezclas cítricas y obtener líquidos transparentes con textura sedosa. Durante este proceso, la acidez del cóctel provoca la coagulación de las proteínas de la leche; estas proteínas atrapan partículas en suspensión y compuestos fenólicos responsables de la turbidez, generando un líquido final limpio y brillante (Morgenthaler, 2014).

El resultado es una bebida visualmente cristalina que, sin embargo, conserva la profundidad aromática del Miske y del tamarindo. La clarificación suaviza las notas más agrestes del destilado y permite que el perfil especiado del cardamomo y el picor sutil del ají criollo aparezcan de manera más definida.

Desde una perspectiva didáctica, este cóctel introduce a los estudiantes en técnicas avanzadas de estabilización, filtrado y clarificación, herramientas fundamentales en la mixología contemporánea de autor.

Ingredientes

- 2 oz Miske
- 1 oz Cordial de tamarindo y cardamomo
- 1 oz Jugo de limón
- 1 oz Leche (para clarificación)
- 2 dashes Bitter de ají criollo

Procedimiento técnico

1. En un recipiente de mezcla combinar el Miske, el cordial y el jugo de limón.
2. Añadir la leche lentamente mientras se agita suavemente para inducir la coagulación.
3. Dejar reposar la mezcla entre 15 y 30 minutos hasta que se formen los coágulos.
4. Filtrar a través de un filtro de café o filtro de tela fino hasta obtener un líquido transparente.
5. Conservar el líquido clarificado en refrigeración.
6. Para el servicio, remover 2 oz del batch en un mixing glass con hielo hasta enfriar.
7. Colar en una copa previamente enfriada.



Perfil sensorial

Aroma: Agave fresco, especias cálidas y notas ácidas de tamarindo.

Sabor: Balance entre acidez cítrica, dulzor frutal y carácter herbal del Miske.

Cuerpo: Ligero a medio, con textura sedosa producto de la clarificación láctica.

Persistencia: Media, con final especiado y sutil picor del ají criollo.

Observación didáctica

La clarificación láctica permite demostrar cómo los procesos físico-químicos pueden transformar radicalmente la textura y apariencia de un cóctel sin alterar su estructura aromática fundamental.

En contextos educativos, esta técnica introduce al estudiante en el control de turbidez, estabilización y filtración, conceptos cada vez más presentes en la mixología contemporánea.

Dificultad: Alta

Intensidad: Media

EL DE PERA

- Estructura: Clarified fruit sour
- Método: Clarificación láctica + stir
- Cristalería: Vaso lowball
- Servicio: Sobre esfera de hielo cristalino

Concepto y fundamento técnico

El cóctel El de Pera representa una aproximación refinada a la coctelería contemporánea basada en clarificación y balance aromático. En esta preparación se busca un perfil elegante donde el dulzor natural de la pera, la complejidad del whisky y las notas almendradas del amaretto se integran mediante una técnica de clarificación que produce una textura limpia y sedosa.

La utilización de clarificación láctica permite estabilizar una mezcla que contiene jugos de fruta y componentes ácidos. Durante el proceso, las proteínas de la leche reaccionan con la acidez del cítrico generando coágulos que capturan partículas en suspensión. Este mecanismo produce un líquido transparente que conserva los aromas originales pero reduce la aspereza de algunos componentes ácidos (Morgenthaler, 2014).

El uso de leche de coco aporta un matiz graso y aromático que redondea la estructura del cóctel, creando una sensación táctil más suave en boca. Al mismo tiempo, el sirope de manzanilla introduce un registro floral delicado que conecta con el perfil frutal de la pera.

Este tipo de cócteles responde a una tendencia actual en la mixología profesional donde se busca lograr bebidas visualmente limpias con perfiles aromáticos complejos, combinando técnicas de laboratorio con ingredientes naturales.

Ingredientes

- 2 oz Whisky Cuningham
- 1 oz Amaretto
- 1 oz Sirope de manzanilla
- 1 oz Jugo de pera
- 1 oz Leche de coco
- 1 oz Super jugo de limón
- 0.07 oz Leche (para clarificación)

Procedimiento técnico

1. En un recipiente de mezcla combinar el whisky, amaretto, sirope de manzanilla, jugo de pera, leche de coco y super jugo de limón.
2. Añadir la pequeña cantidad de leche destinada a la clarificación.
3. Mezclar suavemente y dejar reposar hasta que se formen los coágulos de proteína.
4. Filtrar lentamente a través de filtro de café o tela fina hasta obtener un líquido transparente.
5. Conservar el batch clarificado en refrigeración.
6. Para el servicio, colocar hielo en un mixing glass y remover 2 oz del batch hasta enfriar adecuadamente.
7. Servir en vaso lowball con esfera de hielo cristalino.

Decoración

Pera deshidratada.

Aplicar vapor cítrico mediante Flavor Blaster antes del servicio.

Perfil sensorial

Aroma: Fruta madura, almendra dulce y notas florales de manzanilla.

Sabor: Dulzor frutal equilibrado con acidez cítrica y fondo cálido del whisky.

Cuerpo: Medio, sedoso y redondeado por la leche de coco.

Persistencia: Media-alta, con final ligeramente almendrado.

Observación didáctica

Este cóctel permite trabajar simultáneamente tres conceptos importantes en mixología contemporánea: clarificación láctica, control de textura y equilibrio aromático entre frutas, licores y especias suaves. Además introduce a los estudiantes en el uso de presentaciones sensoriales avanzadas, como el vapor aromático aplicado con Flavor Blaster.

Dificultad: Alta

Intensidad: Media – Alta



CHASQUI

- Estructura: Highball aromático
- Método: Build (construcción directa)
- Cristalería: Vaso highball
- Servicio: Sobre hielo

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Chasqui se inspira en los mensajeros del mundo andino prehispánico que recorrían largas distancias a través del sistema vial del Qhapaq Ñan, transportando información entre distintos territorios del imperio incaico. Esta referencia simbólica se traduce en una bebida dinámica y refrescante que transmite ligereza, energía y fluidez.

Desde el punto de vista técnico, pertenece a la categoría de los highballs, cócteles largos caracterizados por su perfil refrescante y por la presencia de un componente carbonatado que alarga la bebida y equilibra la estructura alcohólica. En la mixología contemporánea, los highballs se valoran por su capacidad de resaltar aromas delicados y ofrecer una experiencia ligera pero compleja (Wondrich, 2015).

En este caso, el eje aromático lo aporta el ishpingo, una especia amazónica conocida como canela de la Amazonía ecuatoriana. Su perfil cálido, ligeramente resinoso y especiado aporta profundidad aromática a una estructura que de otro modo sería completamente cítrica.

El Miske, destilado andino de agave, aporta un carácter herbal y mineral que conecta el cóctel con el territorio. La combinación con un licor de agave y tamarindo introduce notas ácidas y frutales que se equilibran con el dulzor del syrup de ishpingo y con el amargor sutil del agua tónica.

El resultado es un cóctel ligero, aromático y refrescante que expresa de manera clara la relación entre ingredientes locales y técnicas contemporáneas de bar.

Ingredientes

- 1 oz Licor de agave y tamarindo
- 1 oz Miske
- 1 oz Super jugo de limón
- 1 oz Syrup de ishpingo
- Floyd AguaTónica

Procedimiento técnico

1. Llenar un vaso highball con abundante hielo.
2. Añadir el licor de agave y tamarindo, el Miske, el super jugo de limón y el syrup de ishpingo.
3. Mezclar suavemente con una cuchara de bar para integrar los ingredientes.
4. Completar con agua tónica Floyd
5. Remover ligeramente para mantener la carbonatación.



Decoración

Chip de tamarindo deshidratado colocado sobre el borde del vaso o apoyado sobre el hielo.

Perfil sensorial

Aroma: Especies cálidas del ishpingo combinadas con notas cítricas frescas.

Sabor: Equilibrio entre acidez brillante, dulzor especiado y amargor ligero de la tónica.

Cuerpo: Ligero y refrescante.

Persistencia: Corta a media, con final aromático especiado.

Nivel de dificultad: Baja

Intensidad: Baja

Observación didáctica

Este cóctel permite trabajar con la categoría de bebidas largas y comprender la importancia de la carbonatación en la estructura de un trago. Además introduce el uso de especias amazónicas en la coctelería contemporánea, mostrando cómo ingredientes locales pueden integrarse en preparaciones modernas sin perder su identidad territorial.

KILLA KILLA

- Estructura: Herbal sour con clara
- Método: Dry shake + shake
- Cristalería: Copa coupe
- Servicio: Up

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Killa Killa toma su nombre de la palabra quechua killa, que significa luna. En muchas tradiciones andinas la luna está asociada con los ciclos naturales, la fertilidad de la tierra y los ritmos de la vida agrícola. Este cóctel busca capturar esa dimensión simbólica mediante un perfil aromático delicado y una estética visual que evoca la luminosidad lunar.

Desde el punto de vista técnico, se trata de un sour contemporáneo enriquecido con clara de huevo. La clara cumple una doble función: por un lado, genera una espuma estable que aporta volumen visual; por otro, produce una textura sedosa que suaviza la percepción de la acidez y del alcohol (Morgenthaler, 2014).

El uso de gin como base proporciona una estructura botánica compleja que se complementa con los aromas especiados del anís estrellado y con la frescura vegetal del cordial de pepino y cardamomo. El super jugo de limón aporta acidez estable y brillante, contribuyendo al equilibrio estructural del cóctel.

El resultado es una bebida aromática, elegante y visualmente refinada, en la que la espuma blanca funciona como una superficie ideal para la decoración artística inspirada en la forma de la luna.

Ingredientes

- 2 oz Gin Crespo
- 0.5 oz Sirope de anís estrellado
- 0.5 oz Cordial de pepino y cardamomo
- 1 oz Super jugo de limón
- 1 clara de huevo

Procedimiento técnico

1. Colocar todos los ingredientes en una coctelera sin hielo.
2. Realizar un dry shake vigoroso durante aproximadamente 10–15 segundos para emulsionar la clara de huevo.
3. Añadir hielo a la coctelera.
4. Agitar nuevamente durante 10–15 segundos hasta enfriar completamente la mezcla.
5. Realizar doble colado en una copa coupe previamente enfriada para obtener una textura más fina.



Decoración

Media luna realizada con polvo de anís estrellado sobre la superficie de la espuma.

Perfil sensorial

Aroma: Notas botánicas del gin con especias cálidas de anís y cardamomo.

Sabor: Balance entre acidez cítrica, dulzor especiado y frescura vegetal.

Cuerpo: Medio, con textura cremosa y sedosa aportada por la clara de huevo.

Persistencia: Media, con final aromático especiado.

Nivel de dificultad: Media

Intensidad: Media

Observación didáctica

Este cóctel permite trabajar la técnica del dry shake, fundamental en preparaciones que utilizan clara de huevo. Los estudiantes pueden observar cómo la emulsión generada por la proteína produce espuma estable y modifica la percepción táctil del cóctel. Además, ofrece una oportunidad para explorar la relación entre presentación visual y experiencia sensorial en la coctelería contemporánea.

TOCTEADO

- Estructura: Spirit-forward (estilo stirred cocktail)
- Método: Stir (refrescado en mixing glass)
- Cristalería: Copa cocktail
- Servicio: Up

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Tocteadó explora la profundidad aromática de uno de los frutos más representativos de los Andes: el tocte, nombre con el que se conoce localmente a la nuez andina (*Juglans neotropica*). Este ingrediente posee un perfil graso, ligeramente amargo y tostado que recuerda a los paisajes de montaña donde se cultiva tradicionalmente.

La estructura del cóctel se inspira en la familia de bebidas spirit-forward, caracterizadas por una baja dilución y una alta concentración aromática. En esta categoría, el destilado base se combina con vermouth y bitters para crear una bebida compleja donde el equilibrio entre amargor, dulzor y notas especiadas resulta fundamental (Wondrich, 2015).

El elemento técnico central de esta preparación es el fat-washing, una técnica utilizada en mixología contemporánea que consiste en infundir un destilado con una grasa aromática. Durante el proceso, los compuestos liposolubles de la grasa se integran en el alcohol; posteriormente la grasa se solidifica mediante enfriamiento y se retira por filtración, dejando en el destilado únicamente los aromas y sabores capturados (Morgenthaler, 2014).

En este caso, el whisky se lava con tocte y coco, lo que aporta una dimensión grasa, tostada y ligeramente dulce que complementa el vermouth rosso y el bitter cítrico artesanal. El resultado es un cóctel profundo y estructurado que mantiene el carácter elegante de los clásicos stirred cocktails, pero con una identidad claramente andina.

Ingredientes

- 1 oz Whisky Cuningham lavado en tocte y coco (fat-washed)
- 1 oz Vermouth Rosso
- 0.17 oz Bitter cítrico artesanal

Procedimiento técnico

1. Colocar todos los ingredientes en un mixing glass con hielo.
2. Refrescar mediante movimiento circular con una cuchara de bar durante aproximadamente 15–20 segundos hasta alcanzar la dilución adecuada.
3. Colar utilizando colador julep o hawthorne en una copa cocktail previamente enfriada.



Decoración

Praliné de tocte y burbuja aromática generada con flavor blaster sobre la superficie del cóctel.

Perfil sensorial

Aroma: Notas tostadas de nuez, coco ligero y especias del vermouth.

Sabor: Estructura intensa con equilibrio entre amargor cítrico, dulzor vínico y carácter graso del tocte.

Cuerpo: Medio a robusto, con textura redondeada.

Persistencia: Larga, con final seco y tostado.

Nivel de dificultad: Media

Intensidad: Alta

Observación didáctica

Este cóctel permite introducir a los estudiantes en la técnica de fat-washing, ampliamente utilizada en la mixología contemporánea para modificar el perfil aromático de los destilados. La preparación también permite analizar la estructura de los cócteles stirred, donde el control de dilución y temperatura resulta esencial para lograr equilibrio.

CHOLITA CANELA

- Estructura: Highball frutal especiado
- Método: Build (construcción directa)
- Cristalería: Vaso highball
- Servicio: Sobre hielo

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Cholita Canela propone una reinterpretación contemporánea de sabores profundamente arraigados en la tradición gastronómica ecuatoriana. La combinación de naranjilla, panela y canela evoca perfiles aromáticos presentes en bebidas y preparaciones populares de la región andina, trasladándolos al lenguaje de la mixología moderna.

La naranjilla (*Solanum quitoense*) es una fruta emblemática de la región andina y amazónica del Ecuador, conocida por su acidez brillante y su carácter aromático intenso. En coctelería, su perfil cítrico-frutal permite construir bebidas frescas con una identidad claramente tropical. La panela, por su parte, aporta un dulzor cálido y ligeramente caramelizado que armoniza con la acidez de la fruta y con las notas especiadas de la canela.

Desde el punto de vista técnico, este cóctel incorpora un elemento propio de la mixología molecular: el uso de un gel de fruta. Los geles permiten introducir nuevas texturas en la bebida y modificar la forma en que los sabores se liberan en boca. En este caso, el gel de naranjilla actúa como un componente sensorial que se integra progresivamente al cóctel a medida que se consume.

El resultado es una bebida refrescante y aromática que combina técnicas contemporáneas con ingredientes profundamente vinculados a la cultura culinaria ecuatoriana.

Ingredientes

- 2 oz Zhumir amarillo
- 1.5 oz Jugo de naranjilla
- 1 oz Syrup de panela y canela
- 0.5 oz Super jugo de limón
- Top de soda de limón
- Gel de naranjilla

Procedimiento técnico

1. Llenar un vaso highball con hielo tipo long drink.
2. Añadir el Zhumir amarillo, el jugo de naranjilla, el syrup de panela y canela y el super jugo de limón.
3. Mezclar suavemente con cuchara de bar para integrar los ingredientes.
4. Completar con soda de limón fría.
5. Colocar el gel de naranjilla sobre el hielo como elemento final del cóctel.

Decoración

El propio gel de naranjilla funciona como elemento visual y sensorial del cóctel.

Perfil sensorial

Aroma: Fruta tropical fresca con notas cálidas de canela y panela.

Sabor: Equilibrio entre acidez brillante de la naranjilla y dulzor especiado.

Cuerpo: Ligero a medio, refrescante.

Persistencia: Media, con final frutal ligeramente especiado.

Nivel de dificultad: Baja

Intensidad: Media–Baja

Observación didáctica

Este cóctel permite introducir a los estudiantes en el uso de texturas técnicas dentro de la coctelería contemporánea. El gel de fruta demuestra cómo los cambios de estado en un ingrediente pueden modificar la experiencia sensorial de la bebida, generando nuevas formas de interacción entre aroma, sabor y textura.



COCO CARDAMOMO

- Estructura: Tropical sour aromático
- Método: Shake + doble colado
- Cristalería: Copa coupe
- Servicio: Up

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Coco Cardamomo propone un diálogo entre ingredientes tropicales y especias aromáticas que evocan tanto paisajes costeros como influencias botánicas propias de la coctelería contemporánea. En esta preparación, la combinación entre piña asada, coco y cardamomo genera una estructura compleja donde los aromas dulces, cítricos y especiados se integran de forma equilibrada.

La piña asada introduce un perfil caramelizado que transforma el carácter ácido natural de la fruta. El calor aplicado durante el asado provoca reacciones de caramelización que intensifican los azúcares naturales y aportan notas tostadas, generando mayor profundidad aromática.

El cardamomo, presente en el cordial de pepino y cardamomo, aporta un carácter especiado fresco que complementa el perfil tropical del cóctel. Este tipo de especias se utilizan con frecuencia en la mixología contemporánea para añadir complejidad aromática sin aumentar la intensidad alcohólica.

Un elemento particularmente interesante en esta preparación es el uso de una gota de aceite de ajonjolí, que introduce una dimensión olfativa inesperada. Los aceites aromáticos poseen compuestos volátiles intensos que se perciben principalmente a través del olfato retronasal, ampliando la experiencia sensorial del cóctel (Spence, 2017).

El resultado es un cóctel aromático y elegante, donde los contrastes entre fruta, especias y notas oleosas generan una experiencia sensorial compleja.

Ingredientes

- 1.5 oz Don Ronero Gold
- 1 oz Jugo de piña asada
- 0.5 oz Cordial de pepino y cardamomo
- 1 oz Super jugo de limón
- 1 oz Agua de coco
- 1 gota Aceite de ajonjolí

Procedimiento técnico

1. Colocar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
2. Agitar vigorosamente durante aproximadamente 10–15 segundos para integrar y enfriar la mezcla.
3. Realizar doble colado en una copa coupe previamente enfriada para eliminar partículas de hielo o pulpa.
4. Añadir cuidadosamente una gota de aceite de ajonjolí sobre la superficie del cóctel.



Decoración

Gota de aceite de ajonjolí visible sobre la superficie del cóctel y tira aromática colocada sobre el borde de la copa.

Perfil sensorial

Aroma: Piña caramelizada, coco fresco y notas especiadas de cardamomo.

Sabor: Balance entre dulzor tropical, acidez cítrica y especias aromáticas.

Cuerpo: Medio, con textura suave y ligeramente oleosa en nariz.

Persistencia: Media, con final tropical especiado.

Nivel de dificultad: Media

Intensidad: Media

Observación didáctica

Este cóctel permite explorar la relación entre aroma y percepción sensorial, demostrando cómo pequeñas cantidades de aceites aromáticos pueden transformar la experiencia olfativa de una bebida. También introduce técnicas de preparación de frutas como el asado, que modifica significativamente el perfil aromático de los ingredientes utilizados en coctelería.

KION

- Estructura: Spiced highball
- Método: Build (construcción directa)
- Cristalería: Vaso highball
- Servicio: Sobre hielo

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Kion toma su nombre del término utilizado en diversas regiones de América Latina para referirse al jengibre, raíz aromática ampliamente utilizada tanto en la gastronomía como en la coctelería contemporánea. Su perfil picante, fresco y ligeramente cítrico lo convierte en un ingrediente particularmente versátil en bebidas refrescantes.

Desde el punto de vista técnico, este cóctel pertenece a la familia de los highballs especiados, bebidas largas que combinan un destilado base con componentes cítricos, endulzantes y una bebida carbonatada. En este caso, el ginger beer aporta efervescencia y refuerza el carácter picante del jengibre, generando una bebida vivaz y refrescante.

La presencia de tintura de pétalos de rosa introduce un elemento aromático floral que actúa como contrapunto a la intensidad del jengibre. Este contraste entre notas picantes y florales permite construir un perfil sensorial equilibrado donde ninguno de los elementos domina completamente la mezcla.

El uso de limón Meyer, una variedad conocida por su menor acidez y su perfil aromático más dulce, contribuye a suavizar el conjunto, generando un cóctel brillante pero equilibrado. El resultado es una bebida refrescante con capas aromáticas que evolucionan desde lo cítrico y picante hacia un final floral.

Ingredientes

2 oz Bourbon

1 oz Syrup simple

1 oz Super jugo de limón Meyer

3 gotas Tintura de pétalos de rosa

Top Ginger Beer

Procedimiento técnico

1. Llenar un vaso highball con hielo tipo long drink.
2. Añadir el bourbon, el syrup simple, el super jugo de limón Meyer y la tintura de pétalos de rosa.
3. Mezclar suavemente con cuchara de bar para integrar los ingredientes.
4. Completar con ginger beer fría.
5. Remover ligeramente para mantener la carbonatación.



Decoración

Jengibre encurtido enrollado colocado sobre el borde del vaso o apoyado sobre el hielo.

Perfil sensorial

Aroma: Jengibre fresco con notas florales suaves de rosa.

Sabor: Picante equilibrado con acidez cítrica y dulzor moderado.

Cuerpo: Ligero a medio, refrescante y efervescente.

Persistencia: Media, con final picante y floral.

Nivel de dificultad: Baja

Intensidad: Media

Observación didáctica

Este cóctel permite trabajar el equilibrio entre picante, acidez y carbonatación, tres elementos fundamentales en la construcción de bebidas largas. También introduce el uso de tinturas aromáticas, ingredientes concentrados que permiten modificar el perfil sensorial de una bebida con cantidades mínimas.

LUNA POLEO

- Estructura: Herbal highball experimental
- Método: Build + técnica de aire (lecitina)
- Cristalería: Vaso alto o vaso de laboratorio
- Servicio: Sobre hielo

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Luna Poleo explora una aproximación experimental a la coctelería contemporánea mediante la incorporación de técnicas propias de la gastronomía molecular. El nombre del cóctel sugiere una atmósfera nocturna y aromática donde las notas herbales del poleo se combinan con la frescura cítrica del limón y con una presentación visual innovadora.

El poleo (*Mentha pulegium*) es una planta aromática ampliamente utilizada en infusiones tradicionales de diversas regiones andinas. Su perfil herbal, ligeramente mentolado y refrescante, aporta una base aromática que se integra naturalmente con destilados botánicos como el gin.

La técnica distintiva de esta preparación es la creación de un aire aromático utilizando lecitina, un emulsionante natural que permite atrapar aire dentro de una solución líquida generando una espuma extremadamente ligera. Este tipo de espuma, conocida en cocina y coctelería como aire, libera aromas de manera intensa al entrar en contacto con el olfato del consumidor, ampliando la percepción sensorial del cóctel (Spence, 2017).

En este caso, el aire se elabora con limón y un ligero colorante natural de remolacha, creando una capa rosada que contrasta visualmente con la bebida. La combinación entre el gin, la infusión de poleo y la carbonatación del soda produce un cóctel fresco y aromático que destaca tanto por su perfil gustativo como por su presentación visual.

Ingredientes

2 oz Gin Luna Rosa
1 oz Super jugo de limón
1 oz Syrup simple
2 oz Infusión de poleo
Top de soda
Aire de limón rosa

Procedimiento técnico

1. Llenar un vaso alto con hielo.
2. Añadir el gin Luna Rosa, el super jugo de limón, el syrup simple y la infusión de poleo.
3. Mezclar suavemente para integrar los ingredientes.
4. Completar con soda fría.
5. Coronar el cóctel con el aire de limón rosa preparado con lecitina y una ligera coloración natural de remolacha.



Decoración

La propia capa de aire de limón rosa funciona como elemento visual y aromático del cóctel.

Perfil sensorial

Aroma: Notas herbales frescas del poleo combinadas con aromas cítricos intensificados por el aire de limón.

Sabor: Perfil refrescante donde predominan los registros herbales y cítricos.

Cuerpo: Ligeró y efervescente.

Persistencia: Media, con final herbal limpio.

Nivel de dificultad: Alta

Intensidad: Media-Baja

Observación didáctica

Este cóctel permite introducir a los estudiantes en el uso de emulsionantes y técnicas de aireación, herramientas procedentes de la gastronomía molecular que han sido adoptadas por la mixología contemporánea. También permite explorar cómo las texturas volátiles pueden modificar la percepción aromática de una bebida sin alterar significativamente su estructura líquida.

PICAFLOR

- Estructura: Bitter fruit stirred cocktail
- Método: Stir (refrescado en mixing glass)
- Cristalería: Vaso lowball
- Servicio: Sobre hielo cristalino

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Picaflor se inspira en el colibrí andino, ave emblemática de los ecosistemas de altura y símbolo de agilidad y vitalidad en muchas tradiciones culturales de la región. Al igual que el picaflor se alimenta del néctar de diversas flores, este cóctel busca reunir distintos registros aromáticos en una estructura equilibrada que evoluciona progresivamente en el paladar.

La combinación entre ron, Campari y fruta asada genera una base compleja que recuerda a los cócteles de estilo bitter-fruit forward, donde el equilibrio entre amargor, dulzor y acidez resulta fundamental. El Campari introduce notas herbales y amargas que contrastan con el carácter dulce y caramelizado de la piña asada.

La piña asada cumple un papel central en la construcción del cóctel. El proceso de asado provoca reacciones de caramelización que intensifican los azúcares naturales de la fruta y generan compuestos aromáticos más profundos, aportando una dimensión tostada que complementa el perfil del ron.

El ataque, planta utilizada tradicionalmente en diversas preparaciones andinas, aporta un color vibrante y un perfil herbal ligeramente terroso que añade complejidad visual y aromática a la bebida.

El resultado es un cóctel estructurado y aromático donde el amargor y el dulzor frutal se combinan en una experiencia sensorial dinámica.

Ingredientes

- 1 oz Ron Ronero
- 0.75 oz Campari
- 1.5 oz Jugo de piña asada
- 0.5 oz Super jugo de limón
- 0.5 oz Sirope de ataco

Procedimiento técnico

1. Colocar todos los ingredientes en un mixing glass con hielo.
2. Refrescar mediante movimiento circular con cuchara de bar durante aproximadamente 15–20 segundos hasta alcanzar la dilución adecuada.
3. Colar en un vaso lowball con hielo cristalino marcado.



Decoración

Piña flameada colocada sobre el borde del vaso o apoyada sobre el hielo.

Perfil sensorial

Aroma: Piña caramelizada con notas herbales y amargas.

Sabor: Balance entre dulzor tostado de la piña, amargor del Campari y acidez cítrica.

Cuerpo: Medio, con estructura aromática compleja.

Persistencia: Media a larga, con final ligeramente amargo y frutal.

Nivel de dificultad: Media

Intensidad: Media

Observación didáctica

Este cóctel permite explorar la interacción entre ingredientes amargos y frutas caramelizadas, mostrando cómo el tratamiento térmico de las frutas puede modificar significativamente su perfil aromático. También introduce el uso de técnicas de stirred cocktails aplicadas a mezclas que incorporan componentes frutales.

WAILANI

- Estructura: Tiki herbal sour
- Método: Shake + doble colado
- Cristalería: Vaso tiki o vaso old fashioned
- Servicio: Sobre hielo tipo pebbles

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Wailani introduce una interpretación contemporánea de la tradición tiki, adaptándola a ingredientes aromáticos que dialogan con perfiles presentes en la región andina. El nombre evoca paisajes tropicales y una atmósfera exótica, mientras que la composición del cóctel equilibra dulzor, acidez y notas herbales en una estructura refrescante.

La base alcohólica se construye sobre ron dorado, destilado históricamente asociado a la coctelería tiki. En este contexto, el ron aporta notas cálidas de vainilla, caramelo ligero y madera que sirven como soporte para el resto de los ingredientes aromáticos.

Uno de los componentes clave del cóctel es el orgeat, jarabe tradicional elaborado a partir de almendras que aporta una textura ligeramente cremosa y un perfil dulce con matices tostados. En la coctelería tiki, el orgeat cumple una función estructural importante al equilibrar la acidez de los cítricos y reforzar la sensación de cuerpo en la bebida.

El cordial de hierba luisa y canela introduce una dimensión herbal y especiada que conecta el cóctel con registros aromáticos presentes en muchas infusiones tradicionales de la región. La hierba luisa aporta notas cítricas y frescas, mientras que la canela añade calidez especiada que se integra naturalmente con el ron.

Finalmente, unas gotas de agua de azahar completan la composición aromática, aportando una dimensión floral que intensifica la experiencia olfativa del cóctel.

El resultado es una bebida compleja y refrescante que combina la estética exótica de la tradición tiki con una interpretación contemporánea basada en el equilibrio aromático.

Ingredientes

- 2 oz Don Ronero Gold
- 0.5 oz Orgeat
- 1.5 oz Cordial de hierba luisa y canela
- 0.5 oz Jugo de limón
- Agua de azahar

Procedimiento técnico

1. Colocar todos los ingredientes en una coctelera con hielo.
2. Agitar vigorosamente durante aproximadamente 12–15 segundos para integrar y enfriar la mezcla.
3. Realizar doble colado en un vaso tiki o vaso old fashioned.
4. Añadir hielo tipo pebbles hasta completar el vaso.



Decoración

Espolvorear polvo de almendras sobre la superficie del hielo.

Perfil sensorial

Aroma: Almendra dulce, notas herbales de hierba luisa y matices florales.

Sabor: Balance entre dulzor suave del orgeat, acidez cítrica y especias cálidas.

Cuerpo: Medio, ligeramente cremoso.

Persistencia: Media, con final aromático herbal.

Nivel de dificultad: Media

Intensidad: Media

Observación didáctica

Este cóctel permite estudiar la estructura clásica de la coctelería tiki, donde la combinación de jarabes aromáticos, cítricos y destilados genera bebidas complejas pero equilibradas. También permite analizar el papel del orgeat como elemento estructural que aporta cuerpo y profundidad aromática.

AURA

- Estructura: Sparkling clarified cocktail
- Método: Clarificación láctica + build
- Cristalería: Copa flauta o copa coupette
- Servicio: Up con espumante

Concepto y fundamento técnico

El cóctel Aura explora la relación entre clarificación, textura y efervescencia en la coctelería contemporánea. Su nombre sugiere una atmósfera ligera y etérea, característica que se refleja tanto en la apariencia transparente del cóctel como en la presencia final del vino espumante.

La estructura de esta bebida se basa en un clarificado láctico con yogurt, técnica que permite eliminar turbidez y suavizar la percepción de la acidez. A diferencia de la clarificación realizada con leche, el uso de yogurt introduce una dimensión láctica más compleja que aporta textura y profundidad aromática. Durante el proceso, las proteínas del yogurt reaccionan con los componentes ácidos de la mezcla, formando coágulos que atrapan partículas en suspensión y permiten obtener un líquido claro y estable (Morgenthaler, 2014).

El durazno aporta un perfil frutal delicado que se integra con el carácter cítrico del limón y con las notas amargas del Aperol. El licor de saúco introduce un registro floral que complementa el conjunto aromático y contribuye a generar una bebida equilibrada.

La incorporación final de vino espumante añade efervescencia y ligereza al cóctel, transformándolo en una bebida elegante donde las burbujas actúan como vehículo para la liberación de aromas. El resultado es un cóctel sofisticado que combina técnicas contemporáneas con una presentación refinada.

Ingredientes

- 1 oz Aperol
- 1 oz Licor de saúco
- 1 oz Super jugo de limón
- 2 oz Jugo de durazno
- 1 oz Yogurt (para clarificación)
- Top de vino espumante

Procedimiento técnico

1. Mezclar el Aperol, el licor de saúco, el super jugo de limón y el jugo de durazno en un recipiente.
2. Añadir el yogurt para iniciar el proceso de clarificación.
3. Dejar reposar hasta que se formen los coágulos de proteína.
4. Filtrar lentamente a través de un filtro de café o tela fina hasta obtener un líquido transparente.
5. Servir el batch clarificado en una copa previamente enfriada.
6. Completar con vino espumante frío.



Decoración

Decoración de chocolate verde y blanco sobre el borde o superficie de la copa.

Perfil sensorial

Aroma: Durazno fresco con notas florales de saúco y cítricos ligeros.

Sabor: Equilibrio entre dulzor frutal, acidez brillante y amargor suave del Aperol.

Cuerpo: Ligero a medio, con textura sedosa y burbujas finas.

Persistencia: Media, con final frutal y ligeramente floral.

Nivel de dificultad: Alta

Intensidad: Media

Observación didáctica

Este cóctel permite explorar el uso de clarificaciones alternativas con yogurt, demostrando cómo diferentes productos lácteos pueden modificar la textura y la estabilidad de una bebida. También introduce la interacción entre líquidos clarificados y bebidas espumantes, aspecto importante para comprender el comportamiento de la carbonatación en cócteles.

GLOSARIO TÉCNICO DE MIXOLOGÍA

El siguiente glosario reúne los principales términos técnicos utilizados en Alquimia Andina. Su finalidad es unificar criterios operativos y conceptuales dentro de la formación en coctelería profesional.

Agitado (Shake)

Técnica de preparación que consiste en mezclar ingredientes en una coctelera con hielo mediante movimiento vigoroso. Permite integrar líquidos de distinta densidad, enfriar rápidamente y generar dilución controlada. Se utiliza principalmente en estructuras tipo sour o cuando intervienen jugos, lácteos o clara de huevo.

Amaro

Licor de origen herbal con perfil amargo, utilizado como componente estructural o aromático en cócteles spirit-forward. Su balance entre dulzor y amargor influye directamente en la estructura final.

Batch

Premezcla de un cóctel o parte de él, elaborada en volumen para garantizar consistencia operativa. Requiere medición exacta y cálculo de dilución si se incorpora agua previamente.

Bitter

Concentrado alcohólico aromático utilizado en microdosificación (dashes). No cumple función volumétrica sino estructural y aromática. Refuerza complejidad y aporta profundidad.

Build

Método de construcción directa en el vaso de servicio. Se emplea en tragos largos como highballs o spritz. Requiere control de orden de servicio y preservación de carbonatación.

Clarificación láctica

Proceso mediante el cual se utiliza leche para coagular sólidos y obtener un líquido transparente y estable. Suaviza textura y estabiliza el cóctel. Requiere filtración lenta y control de pH.

Cordial

Preparación concentrada a base de fruta, azúcar y, en ocasiones, ácido o especias. Funciona como componente estructural que aporta dulzor y aroma controlado.

Dilución

Cantidad de agua incorporada al cóctel durante el contacto con el hielo. Es un elemento técnico fundamental que modifica textura, temperatura y percepción alcohólica.

Dry Shake

Agitado inicial sin hielo, utilizado para emulsionar clara de huevo u otros agentes espumantes antes del agitado con hielo.

Emulsión

Mezcla estable de líquidos que normalmente no se integran (ej. clara de huevo y alcohol). En coctelería, genera textura sedosa y espuma estable.

Fat-washing

Técnica de infusión que incorpora grasas (mantequilla, aceite, frutos secos) a un destilado. Tras enfriamiento y filtrado, el resultado conserva aroma sin residuo graso visible.

Float

Vertido controlado de un líquido sobre la superficie del cóctel para generar estratificación aromática. No debe integrarse completamente.

Fizz

Estructura derivada del sour que incorpora soda y, en ocasiones, emulsión. Se sirve generalmente sin hielo.

Highball

Cóctel largo construido con destilado base y bebida carbonatada. Se caracteriza por frescura, ligereza y evolución progresiva durante el consumo.

Infusión

Proceso mediante el cual se extraen compuestos aromáticos de un ingrediente sólido en un líquido alcohólico o no alcohólico. El tiempo de contacto determina intensidad.

Mise en place

Conjunto de preparaciones previas necesarias para garantizar eficiencia y consistencia en servicio. Incluye jarabes, cordiales, cítricos exprimidos, hielo adecuado y cristalería fría.

Nick & Nora

Tipo de copa pequeña, elegante y curvada, utilizada para cócteles servidos sin hielo (up).

On the rocks

Servicio del cóctel sobre hielo en el vaso final. Influye en dilución progresiva y experiencia térmica.

Sour

Estructura clásica compuesta por destilado, componente ácido y endulzante. Es una de las bases fundamentales de la coctelería moderna.

Spirit-forward

Categoría de cócteles donde el destilado base predomina sensorialmente. Generalmente se preparan mediante stir y se sirven sin hielo o con cubo grande.

Stir (Refrescado)

Técnica de mezcla suave en vaso mezclador con hielo. Se utiliza cuando no se requiere integración agresiva ni emulsión.

Super juice

Preparación contemporánea que optimiza rendimiento de cítricos mediante extracción de aceites y ajuste ácido. Mejora estabilidad y eficiencia operativa.

Up

Servicio sin hielo en la copa final, generalmente tras agitado o refrescado.



REFERENCIAS

Consejo de Educación Superior. (2023). *Reglamento de Régimen Académico*. Consejo de Educación Superior (Ecuador).

Kolb, D. A. (2015). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development* (2nd ed.). Pearson Education.

Morgenthaler, J. (2014). *The bar book: Elements of cocktail technique*. Chronicle Books.

Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Viking.

Wondrich, D. (2015). *Imbibe! From absinthe cocktail to whiskey smash*. Perigee Books.

Índice Temático

A

Agitado 51, 57, 58, 59, 126, 127
Aperol Spritz 62, 63
Aviation 76, 77

B

Batch 126
Bitter 91, 103, 117, 127
Boulevardier 64, 65

C

Chasqui 96
Cholita Canela 105
Clarificación láctica 90, 93, 123, 127
Cordiales 40

D

Daiquiri 50, 51
Dark 'n Stormy 78, 79
Dilución 47, 55, 127
Dry Martini 48, 49
Dry shake 99

E

Emulsión 127
Espresso 58, 59

F

Fat-washing 128
Flavor Blaster 94, 95
French 66, 67

G

Gin Fizz 82, 83

H

Hielo y control de dilución 42
Highball 60, 72, 78, 82, 96, 105, 128

J

Jigger 23

K

Killa Killa 99
Kion 111

L

Luna Poleo 114

M

Mai Tai 70, 71
Manhattan 54, 55
Margarita 56

Martini 48, 49, 58, 59
Mise en place 36, 128
Miske 90, 91, 92, 96, 97
Moscow Mule 60, 61

O

Old Fashioned 46, 47
Orgeat 70, 121

P

Páramo 90
Penicillin 68, 69
Picaflor 117

R

refrescado 22, 25, 44, 46, 47, 48, 49, 54,
55, 64, 65, 74, 102, 117, 129
Ron 11, 50, 70, 78, 118
rones 70, 71

S

Sazerac 74, 75
Sidecar 80, 81

Sour cocktail 50, 52, 56, 66, 68, 76,
80, 82
Spirit-forward 46, 48, 54, 64, 74, 102, 129
Stir 46, 48, 54, 64, 74, 102, 117, 129
Super jugo 94, 97, 100, 106, 109, 112,
115, 118, 124

T

Tocteado 102
Tom Collins 72, 73

V

Vermouth 48, 54, 64, 103

W

Wailani 120
Whiskey Sour 52, 53

Z

Zhumir 11, 12, 106

Semblanza de los autores

David Fabrizio Pauta Ordóñez

<https://orcid.org/0000-0002-0901-3559>

david.pauta@sanisidro.edu.ec

Destacado docente e investigador con amplia experiencia en enseñanza, gestión culinaria y mixología. Licenciado en Gastronomía por la Universidad de Cuenca y Máster en Tecnología Educativa por la Universidad Internacional de la Rioja, ha participado en programas internacionales como el Disney ICP además de haber realizado varias publicaciones científicas ha obtenido múltiples certificaciones en técnicas culinarias. Siendo ponente en diversos congresos sobre innovación gastronómica y educación culinaria digital.

John Milton Valverde Minchala

<https://orcid.org/0000-0002-1149-7871>

john.valverde@sanisidro.edu.ec

Licenciado en Ciencias de la Educación especialidad Pedagogía y Master Universitario en Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Parma, Italia Docente del Instituto San Isidro en la carrera de gastronomía por 16 años. Actualmente Vicerrector académico y de Investigación del Instituto San Isidro.

Ángel Guapisaca Vargas

<https://orcid.org/0000-0002-8721-5885>

guapisacaangel@sanisidro.edu.ec

Diseñador y magíster en Educación con mención en Gestión del Aprendizaje mediado por TIC. Cuenta con una sólida trayectoria en el ámbito académico, destacándose en la dirección de investigación, innovación y educación virtual en el Instituto Superior Universitario San Isidro. Su labor se ha centrado en el desarrollo y coordinación de proyectos de investigación aplicada (I+D+i), especialmente en el campo gastronómico, donde ha contribuido a la revalorización de saberes ancestrales, técnicas culinarias tradicionales y el uso de productos locales. Como docente, ha impartido cátedras de investigación y desarrollo de productos gastronómicos, acompañando procesos de titulación y formación científica. Es autor de artículos científicos, libros y capítulos de investigación relacionados con metodología, educación y patrimonio alimentario, además de ponente en congresos nacionales e internacionales. Su trabajo integra la investigación, la gastronomía y la innovación educativa, con un enfoque en la preservación cultural y el fortalecimiento del conocimiento académico.

La presente obra fue evaluada por pares
académicos experimentados en el área.

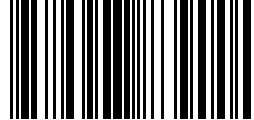
Catalogación en la Fuente

Alquimia Andina. Técnica, territorio e identidad en la coctelería contemporánea
/ David Pauta O., John M. Valverde M. y Ángel Guapisaca V./ Ecuador:
Editorial CIDE, 2026.

132p.: incluye fotografías; 21x21 cm.
ISBN: 978-9907-839-00-5



ISBN: 978-9907-839-00-5



9789907839005