

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
SCIDE



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>.

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.



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