



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**ANÁLISIS DEL USO DE LA COCTELERÍA MOLECULAR EN EL
BULEVAR DEL DISTRITO DE BARRANCO,
LIMA, PERÚ, 2018**

**PRESENTADA POR
ALDO ALEXANDER FIGUEROA HUACO**

**ASESOR
LUIS ALBERTO SARMIENTO CAHUAS**

**TESIS
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN
TURISMO Y HOTELERÍA**

LIMA – PERÚ

2018



Reconocimiento - No comercial - Sin obra derivada
CC BY-NC-ND

El autor sólo permite que se pueda descargar esta obra y compartirla con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no se puede cambiar de ninguna manera ni se puede utilizar comercialmente.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO
Y PSICOLOGÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA
SECCIÓN DE POSGRADO**

**“ANÁLISIS DEL USO DE LA COCTELERÍA MOLECULAR EN EL
BULEVAR DEL DISTRITO DE BARRANCO,
LIMA, PERÚ, 2018”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA**

PRESENTADO POR:

BACHILLER: ALDO ALEXANDER FIGUEROA HUACO

ASESOR: LIC. LUIS ALBERTO SARMIENTO CAHUAS

LIMA, PERÚ

2018

ÍNDICE

	Páginas
PORTADA.....	i
ÍNDICE	ii
LISTA DE FIGURAS	v
LISTA DE TABLAS.....	vi
LISTA DE GRÁFICOS.....	viii
DEDICATORIA.....	x
AGRADECIMIENTO.....	xi
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN	xiv
Descripción de la realidad problemática.....	xiv
Formulación del problema	xvi
Problema general.....	xvi
Problemas específicos	xvi
Objetivos de la investigación	xvi
Objetivo general	xvi
Objetivos específicos	xvii
Justificación de la investigación	xvii
Importancia de la investigación	xvii
Viabilidad de la investigación	xviii
Limitaciones del estudio	xix
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO.....	20
1.1. Antecedentes de investigación	20
1.1.1. Antecedentes internacionales	20
1.1.2. Antecedentes Nacionales.....	23
1.2. Bases teóricas.....	24
1.2.1. Gastronomía molecular	24
1.2.2 Técnicas de la coctelería molecular	26
1.2.3 Insumos empleados en la mixología molecular.....	27

1.2.4 La coctelería molecular en el Perú	30
1.3. Definición de términos básicos	31
CAPÍTULO II: HIPÓTESIS Y VARIABLES	33
2.1 Formulación de hipótesis.....	33
2.1.1 Hipótesis general.....	33
2.1.2 Hipótesis específicas.....	33
2.2 Variables y definición operacional	34
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....	35
3.1 Diseño metodológico	35
3.1.1. Descripción del diseño	35
3.2 Diseño muestral	35
3.2.1 Población	35
3.2.2. Muestra	36
3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	36
3.4 Técnicas para el procesamiento de información	36
3.5 Aspectos éticos	37
CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
4.1. Análisis de resultados.....	38
4.1.1. Análisis descriptivo.....	38
4.1.2. Análisis del Alfa de Cronbach	62
4.2. Análisis de contrastación o prueba de hipótesis.....	63
4.3. Discusión de la investigación	66
CAPÍTULO V: PROPUESTA	70
5.1 Constitución de la ONG.....	70
5.1.1 Trámite de inscripción registral	70
5.2 Plan estratégico.....	73
5.2.1 Visión	73
5.2.2 Misión.....	73
5.2.3. Objetivos a corto plazo.....	74
5.2.4. Valores:	74

5.3. Contenido	74
5.4. El uso de las frutas nativas de la selva en la coctelería molecular	75
5.5 Proforma.....	77
CONCLUSIONES.....	78
RECOMENDACIONES	80
FUENTES DE INFORMACION	81
ANEXOS	83

LISTA DE FIGURAS

	Páginas
<i>Figura 1: Delimitación espacial</i>	xix
<i>Figura 2: Resultados Alfa de Cronbach</i>	62
<i>Figura 3: Acai</i>	84
<i>Figura 4: Macambo</i>	84
Figura 5: Anona blanca	85
Figura 6: Araza.....	85

LISTA DE TABLAS

	Páginas
Tabla 1: Operacionalización de variables.....	34
Tabla 2: ¿Conoce usted sobre la coctelería molecular?	39
Tabla 3: ¿Cuál es su nivel de conocimientos sobre esta nueva tendencia de coctelería?.....	40
Tabla 4: ¿Sabe usted cuales son las técnicas de coctelería molecular?	41
Tabla 5: ¿Ha recibido alguna clase, capacitación o taller sobre coctelería molecular?.....	42
Tabla 6: ¿De estos tipos de clientes, cuales son los que acuden al bar frecuentemente?	43
Tabla 7: ¿A qué tipo de nivel socioeconómico de clientes está dirigido el bar? ...	44
Tabla 8: ¿Con que frecuencia las personas visitan bares moleculares del boulevard del distrito de barranco?	45
Tabla 9: El Nitrógeno líquido es un elemento que se utiliza en la aplicación de la técnica de la coctelería molecular. ¿Cuál de las opciones crees que se refiere a la técnica?.....	46
Tabla 10: ¿Por qué crees que la coctelería molecular es útil?	47
Tabla 11: ¿Cuál es la capacidad máxima de personas que un bar molecular podrá atender?	48
Tabla 12: ¿Qué ambientes y decoraciones deben considerarse y primar en una temática de bar molecular? (puedes proponer otra idea).....	49
Tabla 13: ¿Qué tipo de música te gustaría escuchar en un bar molecular?	50
Tabla 14: ¿En qué distrito vives?	51
Tabla 15: ¿Frecuenta actualmente los bares del boulevard de barranco?.....	52
Tabla 16: ¿Con que frecuencia ingresa usted a este tipo de establecimientos?..	53
Tabla 17: ¿Cuál o cuáles aspectos no le atraen de este tipo de establecimientos?	54
Tabla 18: ¿Cuál de las siguientes variables le parece más importante en un establecimiento de estos?	55
Tabla 19: ¿Cuándo sales en la noche a un bar o discoteca... ¿Cuántas bebidas alcohólicas tomas?	56
Tabla 20: ¿Fumas?	57

Tabla 21: ¿En un bar... ¿tragos a base de que pedirías?.....	58
Tabla 22: ¿Tomarías cocteles a base de pisco?	59
Tabla 23: ¿Alguna vez ha probado un chilcano molecular?	60
Tabla 24: ¿Qué cantidad de dinero te gastarías en un bar?	61
Tabla 25: Prueba de hipótesis de Pearson (hipótesis general)	64
Tabla 26: Correlaciones entre coctelería molecular y conocimiento	65
Tabla 27: Correlaciones entre coctelería molecular y diversidad	65
Tabla 28: Correlaciones entre coctelería molecular y técnicas	66
Tabla 29: Correlaciones entre coctelería molecular y fidelización.....	66
Tabla 30: Validación por juicio de expertos.....	67
Tabla 31: Proforma.....	77
Tabla 32: MATRIZ DE CONSISTENCIA	90
Tabla 33: MATRIZ DE ANTECEDENTES	91

LISTA DE GRÁFICOS

	Páginas
Gráfico 1: ¿Conoce usted sobre la coctelería molecular?	39
Gráfico 2: ¿Cuál es su nivel de conocimientos sobre esta nueva tendencia de coctelería?.....	40
Gráfico 3: ¿Sabe usted cuales son las técnicas de coctelería molecular?.....	41
Gráfico 4: ¿Ha recibido alguna clase, capacitación o taller sobre coctelería molecular?.....	42
Gráfico 5: ¿De estos tipos de clientes, cuales son los que acuden al bar frecuentemente?	43
Gráfico 6: ¿A qué tipo de nivel socioeconómico de clientes está dirigido el bar?	44
Gráfico 7: ¿Con que frecuencia las personas visitan bares moleculares del boulevard del distrito de barranco?	45
Gráfico 8: El Nitrógeno líquido es un elemento que se utiliza en la aplicación de la técnica de la coctelería molecular. ¿Cuál de las opciones crees que se refiere a la técnica?.....	46
Gráfico 9: ¿Por qué crees que la coctelería molecular es útil?	47
Gráfico 10: ¿Cuál es la capacidad máxima de personas que un bar molecular podrá atender?.....	48
Gráfico 11: ¿Qué ambientes y decoraciones deben considerarse y primar en una temática de bar molecular? (puedes proponer otra idea).....	49
Gráfico 12: ¿Qué tipo de música te gustaría escuchar en un bar molecular?	50
Gráfico 13: ¿En qué distrito vives?.....	51
Gráfico 14: ¿Frecuenta actualmente los bares del boulevard de barranco?	52
Gráfico 15: ¿Con que frecuencia ingresa usted a este tipo de establecimientos?	53
Gráfico 16: ¿Cuál o cuáles aspectos no le atraen de este tipo de establecimientos?.....	54
Gráfico 17: ¿Cuál de las siguientes variables le parece más importante en un establecimiento de estos?	55
Gráfico 18: ¿Cuándo sales en la noche a un bar o discoteca... ¿Cuántas bebidas alcohólicas tomas?.....	56
Gráfico 19: ¿Fumas?.....	57
Gráfico 20: ¿En un bar... ¿tragos a base de que pedirías?	58

Gráfico 21: ¿Tomarías cocteles a base de pisco?	59
Gráfico 22: ¿Alguna vez ha probado un chilcano molecular?	60
Gráfico 23: ¿Qué cantidad de dinero te gastarías en un bar?	61

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres por inculcarme el deseo del éxito y por su apoyo incondicional para obtener la licenciatura en Turismo y Hotelería.

AGRADECIMIENTO

Agradezco muy en especial al Asesor Lic. Luis Alberto Sarmiento Cahuas por dedicarme parte de su valioso tiempo, conocimiento y experiencia orientándome en el camino de la investigación y culminación de mi tesis para poder licenciarme.

RESUMEN

A través de esta investigación se quiere evaluar de qué manera se presenta la nueva tendencia de la coctelería molecular en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.

Se busca fomentar la aplicación de las técnicas de la coctelería molecular en profesionales del bar y personal empíricos, como también en las nuevas generaciones de personas interesadas en la formación de Bartenders muy en especial a personas de bajos recursos económicos utilizando la gran biodiversidad de frutos autóctonos de nuestra selva peruana.

El 50% de La Trastienda indica que deberían considerarse ambientes y decoraciones de tipo vanguardista, mientras que el 50% del Picas Bar señala que los ambientes y decoraciones deberían ser de tipo temático.

El análisis del consumo y la existencia de bares de coctelería molecular en la ciudad de Barranco muestran resultados que revelan que las personas encuestadas están abiertas a nuevas experiencias y a la creación de cocteles.

Finalmente, es admirable que, a pesar de que el mercado de la mixología es muy incipiente, se pudo apreciar la destreza con la que los bármanes pueden aprender y aplicar su preparación. Por ello, se considera que esta investigación puede promover el crecimiento de esta tendencia.

Palabras clave: mixología molecular, coctel, barman, frutos exóticos.

ABSTRACT

Through this research we want to evaluate how the new trend of molecular mixology is presented in the bars of the district of Barranco, Lima, Peru, 2018.

The aim is to promote the application of molecular cocktail techniques in bar professionals and empirical staff, as well as in the new generations of people interested in the formation of Bartenders, especially to low-income people using the great biodiversity of local fruits from Peruvian jungle.

50% of La Trastienda indicates that avant-garde environments and decorations should be considered, while 50% of Picas Bar points out that the environments and decorations should be thematic type.

The analysis of consumption and the existence of molecular cocktail bars in the city of Barranco show results that reveal that the people surveyed are open to new experiences and the creation of cocktails.

Finally, it is admirable that, despite the fact that the mixology market is very incipient, it was possible to appreciate the skill with which the bartenders can learn and apply their preparation. Therefore, it is considered that this research can promote the growth of this trend.

Keywords: molecular mixology, cocktail, bartender, exotic fruits.

INTRODUCCIÓN

La coctelería molecular es un mundo amplio por explorar, en el cual se puede encontrar la esencia de la creación de diversos cocteles. Además, se puede observar cómo las distintas tendencias han alterado la coctelería y gastronomía peruana. Así, los cambios que han surgido conllevan la innovación de las empresas de alimentos y bebidas, y su capacitación para el uso de nuevas tecnologías. Por ello, en la actualidad, tanto los restaurantes como los bares se han adaptado a estos nuevos cambios para modernizarse y estar a la vanguardia.

La tendencia molecular es una aplicación de la ciencia a la práctica en el ámbito de las bebidas. Es considerada el fenómeno coctelero del momento. Por ello, el objetivo de la presente tesis es evaluar de qué manera se usa la coctelería molecular en los bares del distrito de Barranco.

La presente investigación está conformada por cuatro capítulos. En el capítulo I, se da a conocer el marco teórico, donde se detallan los antecedentes y las bases teóricas. En el capítulo II, se plantea las hipótesis y la operacionalización de variables. En el capítulo III, se presenta la metodología. En el capítulo IV, se muestran los resultados obtenidos en la presente tesis y se analiza la discusión de los resultados. Finalmente, en el capítulo V, se plantea una propuesta de solución ante los resultados que se obtuvieron.

Descripción de la realidad problemática

En la actualidad, diversas técnicas innovadoras han revolucionado el mundo culinario; por ende, la coctelería no se podía quedar atrás. Los bármanes también están experimentando con nuevos ingredientes y algunas técnicas propias de la cocina de vanguardia. Esta combinación se está empezando a implementar para darle vida a los cocteles, lo que hoy en día se denomina coctelería molecular.

Las bases de la coctelería molecular están en la gastronomía o cocina molecular, que es la aplicación de la ciencia a las creaciones culinarias utilizando

distintos ingredientes para obtener resultados igual de nutritivos y naturales que los clásicos, pero con una textura y formas diferentes, aromas y sabores novedosos. Además, considerando que es uno de los distritos de Lima más concurridos por la variedad de bares, discotecas y peñas que posee, Barranco se convierte en el lugar perfecto para que jóvenes y adultos asistan a divertirse y a deleitarse con sus calles, que los remontan al pasado por sus casonas y su ambiente bohemio. No obstante, se identificaron diversas problemáticas en los bares del distrito de Barranco, las cuales se detallarán a continuación.

Existen muchos bármanes o Bartenders que no tienen los conocimientos necesarios para desarrollar estos tipos de recetas, lo que conlleva que experimenten con los ingredientes que consiguen con sus proveedores. De esta forma, los bármanes que deseen deleitar al resto de los comensales con nuevas e increíbles creaciones lo hacen, en algunos casos, de manera empírica y con los recursos que encuentren en el mercado.

Además, considerando que la competencia entre los bares es cada vez más feroz, y que los clientes son más difíciles de satisfacer y sorprender debido a que están más informados y son más exigentes, los bares del distrito de Barranco no generan nuevas propuestas innovadoras y competitivas para lograr fidelizar a los clientes y diferenciarse de los competidores, de tal manera que eviten que los clientes experimenten sensaciones únicas al deleitar estos cocteles.

Cabe señalar que este tipo de coctelería se ofrece en otras partes del mundo; por lo tanto, el país tiene que estar a la vanguardia de las nuevas tendencias de la coctelería internacional. Sin embargo, existe una escasa innovación para el comensal y una falta de promoción de la misma, acompañadas del desaprovechamiento de la información gastronómica vanguardista.

Otro déficit es la insuficiente información sobre nuevas técnicas en el ámbito de la coctelería molecular, lo que, a su vez, impide ofrecer cocteles innovadores al comensal. También, se presenta una limitada documentación sobre esta nueva tendencia.

Por tal motivo, la presente tesis aborda el análisis del uso de la nueva tendencia de coctelería molecular en el bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018, con la finalidad de fomentar el uso de estas nuevas técnicas innovadoras de cocteles o simplemente su conocimiento como existencia.

Formulación del problema

Problema general

¿De qué manera se presenta la coctelería molecular en el bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018?

Problemas específicos

- ¿Cuáles son los conocimientos que tienen los bármanes sobre coctelería molecular en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018?
- ¿Cómo beneficia la coctelería molecular a la diversidad gastronómica frente a la competencia en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018?
- ¿Cuáles son las características y técnicas de elaboración de los diferentes cocteles moleculares en el bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018?
- ¿De qué manera la coctelería molecular aporta a la fidelización de clientes en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018?

Objetivos de la investigación

Objetivo general

Evaluar de qué manera se presenta la nueva tendencia de coctelería molecular en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.

Objetivos específicos

- Identificar los conocimientos que tienen los bármanes sobre coctelería molecular en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.
- Determinar cómo beneficia la coctelería molecular a la diversidad gastronómica frente a la competencia en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.
- Identificar cuáles son las características y técnicas de elaboración de los diferentes cocteles moleculares en el bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.
- Determinar de qué manera la coctelería molecular aporta a la fidelización de los clientes en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.

Justificación de la investigación

Importancia de la investigación

El presente trabajo de investigación es de gran importancia, ya que establece como tema central la influencia de la coctelería molecular en la adaptación a las nuevas tendencias gastronómicas en los bares del distrito de Barranco. Además, el estudio permite dar a conocer un poco más de esta nueva tendencia en el Perú, ya que es bastante atractivo y novedoso. Por ello, a continuación, se detallarán los beneficios que se obtuvieron al culminar la presente tesis:

Se dio a conocer de la importancia de la innovación de la mixología molecular dentro de los bares conlleva que las barras aprendan a implementarse y organizarse a los nuevos flujos de producción y equipamiento en la estación central de servicio y no trabajen de manera poco profesional.

Por otro lado, se brindaron datos actualizados sobre la coctelería molecular en el distrito de Barranco, lo cual permitirá a los interesados tener una base reciente para las futuras investigaciones que traten el tema. También, es un gran aporte para que los bármanes o Bartenders muestren interés en aprender este tipo de técnicas y quieran estar altamente capacitados para brindar un mejor servicio y producto.

Con la presente investigación, se identificó el interés que los clientes tienen por esta tendencia. De esta manera, se informó a las personas que tomen decisiones sobre lo relevante de estar alineados con los cambios que van surgiendo con el transcurrir del tiempo y, así, puedan diferenciarse de la competencia.

Por otro lado, el aporte a la comunidad científica consiste en crear cocteles preparados por la tendencia molecular, pero en base al know-how, que es el conocimiento y no de forma empírica, y mejorando día a día en la calidad del producto y servicio de la coctelería molecular ofrecido a los clientes que concurren a los bares del bulevar de Barranco.

En conclusión, el presente estudio ayudará a fomentar el uso de la coctelería molecular y la adaptación a las nuevas tendencias gastronómicas en los bares del bulevar del distrito de Barranco.

Viabilidad de la investigación

Para la elaboración de la presente tesis, el investigador dispuso de los recursos humanos suficientes para realizar la investigación. Además, contó con los recursos económicos necesarios para el desarrollo del trabajo de campo y todos los gastos en que incurrió la elaboración del presente documento.

Con respecto al tiempo, el investigador contó con el tiempo necesario para la búsqueda y el desarrollo de la investigación, así como para el levantamiento de información y los desplazamientos que se presentaron para cumplir todos los objetivos trazados.

Además, se contaron con los conocimientos necesarios por parte del investigador, ya que obtuvo la suficiente teoría y práctica de las diversas asignaturas en la etapa de la carrera universitaria en la escuela de Turismo y Hotelería, lo cual permitió que se desarrollara la investigación sin ningún inconveniente.

Limitaciones del estudio

En la presente tesis se presentaron las siguientes limitaciones:

- **Delimitación teórica.** Para el desarrollo de la investigación, se consultaron diferentes fuentes como libros, documentos, revistas, reportajes e, incluso, artículos sobre el tema de la coctelería molecular.
- **Delimitación temporal.** Este estudio se llevó a cabo entre octubre y diciembre de 2017.
- **Delimitación espacial.** El estudio se realizó en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2017.



Figura 1: Delimitación espacial
Fuente: The free travelguide (2018).

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes de investigación

1.1.1. Antecedentes internacionales

Josué Romero, de la Universidad Técnica de Ambato, de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, trabajo de grado previo a la obtención del título de licenciado en Turismo y Hotelería, elaboró la tesis “Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional” (Ambato, Ecuador, 2016). Su propósito era brindar un aporte a la diversidad gastronómica del Ecuador, así como incentivar el turismo de entretenimiento.

Ecuador es considerado un destino potencial debido a la variedad de lugares turísticos y de entretenimiento. Sin embargo, no todos satisfacen los gustos de los turistas, debido al desconocimiento sobre el impacto que generaría que implementen nuevas técnicas como las moleculares para que, de esta manera, la mixología sea la principal herramienta de trabajo en ese país.

El problema identificado en la tesis de Romero es el limitado conocimiento de la mixología, que genera un desinterés por parte de las personas inmersas en la actividad gastronómica y coctelera. Estos aspectos tienen como efecto que haya un desconocimiento de las potencialidades del turismo de entretenimiento.

Como metodología se aplicó la investigación de campo, debido a que el estudio metódico se realizó *in situ*. Se utilizó una encuesta estructurada dirigida a los propietarios y a los bármanes de bares y discotecas de las provincias de Azuay, Loja, Imbabura, Manabí y Bolívar; en base a ello, se obtuvo información

sobre el tema de estudio. También se aplicó la investigación bibliográfica, porque es indispensable para conocer los diferentes criterios de autores. A través de la información adquirida, se realizó un análisis e interpretación de resultados que permitió concluir que Ecuador necesita una mayor capacitación en mixología molecular. Por estos motivos, se planteó la elaboración de un recetario de cocteles con licores representativos del Ecuador mediante las técnicas moleculares, el cual brinda ayuda para satisfacer a los turistas de ese país.

Andrea Lozano, de la Universidad del Istmo Campus IFES, de la Escuela de Administración de Instituciones Hoteleras, realizó la investigación titulada “Nuevas tendencias gastronómicas: la cocina molecular”, tema que fue asignado por la Escuela de Administración de Instituciones Hoteleras, con fecha de febrero de 2009, Guatemala. En este proyecto se planteó investigar de manera meticulosa esta nueva tendencia en la gastronomía, sus bases y principales expositores.

En la investigación de Lozano, se plantearon los siguientes objetivos específicos: conocer las diversas influencias que anteceden a la gastronomía molecular, investigar el origen de esta tendencia, indagar en los diferentes tipos de utensilios y químicos empleados para lograr las elaboraciones moleculares, identificar los principales exponentes y creadores de esta tendencia, así como los establecimientos en donde la desarrollan. Se justifica la investigación afirmando que la innovación es lo que hace atractivo al arte culinario y, por ello, se deben investigar a fondo las nuevas tendencias para así estar siempre a la vanguardia del mundo y no dejar que este le consuma por quedarse en el pasado.

En conclusión, en el trabajo se investigó a fondo una de las innovaciones más revolucionarias en lo que a gastronomía se refiere, ya que esta técnica no solo incluye la aplicación de diferentes ciencias, si no que a su vez presenta una innovación en los platillos. Estos entretienen y asombran a los consumidores, de tal manera que logran una experiencia única y difícil de olvidar.

Manuela Gallo, de la Universidad Eafit, de la Escuela de Ingeniería de Diseño de Producto, realizó la investigación titulada “Desarrollo de un plan de

mercadeo y diseño de un punto de venta móvil para cocteles moleculares” (Medellín, Colombia, 2010). En este proyecto se planteó desarrollar una estrategia de mercadeo que apoyara el desarrollo del negocio de cocteles moleculares teniendo en cuenta el *marketing mix* (producto, plaza, precio y promoción), y que incluyera el diseño del punto de venta móvil con criterios de funcionalidad y ergonomía. Además, se buscó realizar una investigación en la cual se investigará al público objetivo por medio de observación participante y encuestas, y así verificar si hay una situación de diseño que se debe abordar y que al público objetivo le pueda interesar.

La metodología utilizada fue de enfoque cuantitativo y cualitativo. Se utilizaron las encuestas y la observación participante. Se consideró como muestra a jóvenes entre 18 y 25 años de edad, pertenecientes a estratos 4, 5 y 6 de la ciudad de Medellín. Finalmente, se obtuvieron como resultados que solo un 11,59 % no consume cocteles tipo *shot*, dejando un 91,3 % de público objetivo. Además, el 94,12 % consume cocteles tipo *shot* en la zona rosa de la ciudad de Medellín. El 55,8 % de los jóvenes va a la zona rosa a consumir los cocteles porque les gusta el sabor de las preparaciones, y el 39,71 % por la cercanía.

Otro punto importante es que de los encuestados solo un 20,59 % sabe qué es mixología molecular, lo que indica que es necesario realizar una campaña enfocándose en el producto para que las personas conozcan de qué se trata esta nueva modalidad.

Darío Vélez, estudiante de la Universidad Tecnológica Equinoccial de la Facultad de Turismo y Preservación Ambiental, Hotelería y Gastronomía, realizó la tesis “Propuesta de creación de nuevos platos de cocina ecuatoriana a base de la técnica de cocina molecular” (Ecuador, 2009). El objetivo planteado en la investigación fue presentar una propuesta de creación de nuevos platos de la cocina ecuatoriana a base de cocina molecular.

El estudio de Vélez se realizó en la ciudad de Quito, y sus objetivos específicos fueron investigar y analizar los productos locales para su utilización en la cocina molecular, conocer el uso de técnicas de cocina molecular en

establecimientos hoteleros de la ciudad de Quito, determinar el grado de aceptación de la cocina molecular, identificar las técnicas de transformación de alimentos mediante el uso de productos utilizados en cocina molecular y la fusión de alimentos, establecer y analizar temperaturas de cocción y presentación de los platos de cocina molecular, y estandarizar y costear recetas creadas a base de la técnica de cocina molecular.

La metodología utilizada fue de tipo inductivo-deductivo, sintético-analítico, objetivo-subjetivo y dinámico. Además, fue descriptivo, porque se realizó una descripción preliminar de los procesos que se siguieron para la creación de los platos de la cocina molecular y experimental. Se hicieron pruebas con los diferentes géneros alimenticios para obtener las texturas y los sabores que pueden ensamblarse entre sí. Finalmente, se realizaron pruebas de montaje de platos para posteriores degustaciones.

En conclusión, mediante la investigación de mercado, se determinó la aceptación de la cocina molecular en el país. Los resultados indicaron que los grandes hoteles y restaurantes son los que más la practican. Así, se lograron establecer los productos y alimentos típicos de la cocina ecuatoriana como parte de la cocina molecular. Los alimentos estaban compuestos por millones de moléculas, cuya determinación permite hacer cambios o incorporar nuevos ingredientes y fusionar. Se logró abarcar el conocimiento de las diferentes temperaturas de cocción, presentación y montaje de los nuevos platos de la cocina molecular.

1.1.2. Antecedentes Nacionales

En el Perú, después de haber consultado bibliografía sobre el tema, no se encuentra investigaciones respecto a la coctelería molecular.

1.2. Bases teóricas

1.2.1. Gastronomía molecular

Con respecto a la gastronomía molecular, se puede comentar que es la aplicación de la ciencia a la gastronomía. Estudia las transformaciones físicas y químicas que ocurren en la preparación de un platillo y tiene como objetivo entender qué es lo que realmente sucede dentro de los alimentos. Asimismo, cabe señalar que el autor Kevin O’Gorman (2010) menciona lo siguiente:

El término *gastronomía molecular* fue implementado por el científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti. Fue dado a partir de una serie de talleres internacionales a cargo de Hervé y Kurtis sobre los aspectos físicos y químicos de la cocina. El nombre fue desarrollado a partir de dos perspectivas. La primera fue la definición de Jean Anthelme Brillat-Savarin en su libro *La fisiología del gusto*, donde se define a la gastronomía como “el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación” (2001, p.100). En ese sentido, su objetivo es atender a la conservación del hombre bajo la consigna de la mejor comida posible. Se relaciona y se gestiona, siguiendo ciertos principios, todos los que exploran, suministran o preparan las cosas que pueden ser convertidas en comida. Según la segunda perspectiva, el epíteto de *molecular* fue elegido para limitar el alcance de esta nueva iniciativa científica en la gastronomía (pp. 399-415).

Es entonces como la cocina molecular introduce elementos químicos como nitrógeno líquido a través de diversas técnicas para la preparación. Sin duda alguna, este tipo de *técnica* es una herramienta para los chefs, la cual los ayuda a mejorar las recetas ya existentes y/o crear otras nuevas, sin perder de vista el objetivo principal: recetas con mayor calidad que proporcionen nuevos olores, sabores y texturas (La Hora, 2012).

Según lo comentado en el párrafo anterior, cabe resaltar que no todo en la cocina molecular es solo procedimientos modernos, sino que también se

incorporan técnicas tradicionales de diferentes culturas para obtener resultados comunes, pero con ingredientes distintos y sofisticados. Es así que esta cocina revolucionaria busca ser una cocina de autor, debido a que incita a plasmar la creatividad en platos ancestrales y convertirlos en platos únicos e innovadores.

De acuerdo con la Universidad Nacional del Litoral (2008), la gastronomía molecular es una disciplina que permite entender mejor las reacciones químicas de un alimento, qué es lo que sucede en su interior en el momento de la cocción, así como comprender el mecanismo del gusto. Esta "nueva" ciencia también llevó a la evolución de la tecnología culinaria, la cual permitió desarrollar modernas herramientas, obtener nuevas texturas y utilizar de diferente modo las materias primas disponibles.

Por otro lado, Hervé (2006) menciona que “la ciencia de los alimentos trata la composición y estructura de los alimentos como tal, en cambio la gastronomía molecular trata la transformación culinaria y los fenómenos sensoriales asociados con el comer” (p. 10). En ese sentido, la gastronomía molecular no es un sustituto de cocinar; pues esta técnica busca producir algo completamente distinto y, a su vez, lograr innovaciones importantes para la evolución del arte culinario.

A. Historia

El término *gastronomía molecular* fue acuñado en la década de 1980 por el científico francés Hervé This y Nicolás Kurti, profesor de física de la Universidad de Oxford en Inglaterra, natural de Hungría. Ambos hombres estaban interesados en la ciencia de los alimentos, pero también consideraban que tanto los conocimientos empíricos provenientes de la tradición como la comprensión racional eran importantes en la cocina.

B. Definición

En primer lugar, se ha llevado a una mejor comprensión del porqué de los enfoques tradicionales de la cocina de trabajo o no, y de cómo preparar un perfecto suflé: estandarización de receta, temperaturas, procedimientos y tipos.

En segundo lugar, se ha dado lugar a nuevos emparejamientos de los alimentos como el chocolate blanco y el caviar.

En tercer lugar, se ha dado lugar a nuevos métodos de preparación de alimentos. "Como resultado de este cruce entre la ciencia y la cocina, restaurantes de todo el mundo están sirviendo platos inusuales como el tabaco con sabor de helado con nitrógeno líquido y sorbete de sardinas.

Utensilios tales como sopletes, PH metros, y refractómetros, que anteriormente eran relegados a laboratorios de ciencias, son ahora utilizados rampante en la cocina".

Entre los nuevos métodos de preparación de alimentos que se han descubierto, una técnica es especialmente popular: *sous vide*, que consta del *cryovacking* (ingredientes al vacío en bolsas de plástico que después se cocinan durante muchas horas en agua caliente a temperatura moderada).

En España, Ferran Adria en el Bulli, en Rosas-Girona, afirma que *cocina molecular* es un nombre inventado por el *marketing* más que una descripción de un estilo o movimiento. Asevera que este término fue precedido por el de *gastronomía molecular*, el cual estudia los procesos físico-químicos que se producen en una cocina. Sin embargo, no se ocupó de ciertos aspectos que hoy marcan la diferencia en la cocina; por ejemplo, los nuevos hidrocoloides: espesantes, gelificantes, emulsionantes, esferificantes, etc.

1.2.2 Técnicas de la coctelería molecular

Las técnicas de la coctelería molecular que se identificaron fueron las siguientes:

- a. **Técnica de las bebidas carbonatadas.** Se utiliza el sifón para sodas y cápsulas de CO₂ (Coctelería, s. f.)

- b. **Técnica del *bruleé*.** Se usa el soplete con el fin de caramelizar la bebida (Coctelería, s. f.).
- c. **Técnica del nitrógeno líquido.** Se utiliza generalmente para dar el aspecto de humo o niebla mientras se prepara la mezcla de la bebida (Coctelería, s. f.).
- d. **Técnica de los cocteles gelificados.** La gelificación consiste en esculpir los sabores en sabrosas perlas, *raviolis espaghetts*. Es una de las técnicas más comunes en la mixología. Sin embargo, hay una tendencia a no tener en cuenta la gran diversidad de geles que se pueden hacer en la cocina. Dependiendo de la naturaleza y las concentraciones del agente gelificante que se utiliza, a pesar de la amplia gama de posibles texturas, la formación de un gel puede ser definida simplemente como un cambio de estado de líquido a sólido. Este proceso implica un reordenamiento de las moléculas que se alinean y se adhieren hasta que forman una red que atrapa el líquido (Coctelería.com.mx, s. f.).
- e. **Técnica de las espumas.** Se usa el sifón, diferentes claras y grasas (Coctelería, s. f.).
- f. **Técnica del caviar o la esferificación.** Se trata de mezclar alginato de sodio con cualquier líquido y, después, se deja caer la mezcla en una solución de sal de calcio y agua. Posteriormente, se debe sacar con la suficiente rapidez y debe ser convertida en gelatina en el exterior, pero manteniéndose en medios líquidos. Los jugos de frutas son una buena opción para la esferificación (Coctelería.com.mx, s. f.).

1.2.3 Insumos empleados en la mixología molecular

A. El colapez

- **Sustantivo.** Gelatina hecha a partir de pieles y vejigas de pescado, utilizada en cocina, por ejemplo, para la preparación de postres.
- **Sinónimo.** Cola de pescado, colapez, colapí.

B. Alginato de sodio

- **Reseña histórica.** En 1883, el químico inglés E. C. C. Stanford, por digestión de frondas de ciertas algas pardas con carbonato sódico, obtuvo una masa gelatinosa que evaporada a sequedad presentaba “aspecto algo semejante al de la goma tragacanto”. A esta nueva sustancia su descubridor le dio el nombre de *algina*, derivado de alga. Este término se usó en un principio para designar la sustancia *in situ* en la planta, mientras que a los distintos productos comerciales que se obtuvieron posteriormente se les dieron otras acepciones: ácido algínico, alginatos solubles y compuestos algínicos en general.
- **Fuente de obtención.** Algas pardas. Las algas pardas de la familia de las feofíceas constituyen la materia prima principal en la producción de alginato. Las algas pardas crecen en todas las regiones de aguas frías del mundo, en los hemisferios norte y sur.
- **Calidad alimentaria.** Productos completamente libres de celulosa, de coloración blanca o ligeramente amarilla.

C. Citrato de sodio

Obtenido a partir de los cítricos que se utilizan en alimentos que se suelen oscurecer, ya sea en frutas o verduras cortadas.

D. Cloruro cálcico o cloruro de calcio

Es un compuesto químico mineral utilizado como medicamento en enfermedades o afecciones ligadas al exceso o deficiencia de calcio en el organismo.

E. Gluconolactato cálcico

Es una mezcla de dos sales de calcio (gluconato cálcico y lactato cálcico) que proporciona un producto rico en calcio, ideal para la técnica de esferificación inversa y que no aporta sabor alguno al alimento con el que se trabaja.

F. Goma xanthana

Se obtiene a partir de la fermentación del almidón de maíz, con una bacteria (*Xanthomonas campestris*) presente en las coles. El producto resultante es una goma de gran poder espesante; destaca también su potencial como suspensor, lo cual significa que es capaz de mantener elementos en suspensión en un líquido, sin que se hundan en el mismo; también es capaz de retener gas.

G. Óxido nitroso (N₂O)

- El óxido nitroso es un gas incoloro y no inflamable, cuya fórmula química es N₂O.
- Las bacterias producen este gas de forma natural. El sector ganadero y la industria son las principales fuentes antropogénicas de emisión de óxido nitroso.
- En la atmósfera se comporta como un gas de efecto invernadero de gran potencia.
- Un potente gas de efecto invernadero con un potencial de calentamiento atmosférico de 320. Las principales fuentes de óxido nitroso incluyen, especialmente, las prácticas de cultivo del suelo.

H. Dióxido de carbono (CO₂)

Gas producido en la combustión. Se han detectado elevados niveles de anhídrido carbónico que aceleran el efecto invernadero.

I. Hidrógeno (H)

- Gas inflamable que no tiene color ni olor, que se encuentra en la atmósfera y forma parte de muchas sustancias. Número atómico 1, símbolo H. Es catorce veces más ligero que el aire.
- Gas muy ligero, de densidad 0,089 gl a 0 °C, que se solidifica a -259,14 °C y se licúa a -252,77 °C.

- Elemento químico (H), de número atómico 1 y masa atómica 1,0008, que está presente en la composición del agua.
 - Dextrosa
 - Glucosa
 - Féculas
 - Hexametáfosfato de sodio

1.2.4 La coctelería molecular en el Perú

Los inicios de la coctelería molecular en el Perú, ya documentados, se observan desde el año 2010, aproximadamente. Así, el exministro de Vivienda Carlos Bruce presentó dos propuestas de negocios en el bulevar de Barranco que se describirán a continuación.

La primera propuesta fue Picas Bar, ubicado en la Bajada de los Baños, el cual ofrece dos cocteles moleculares: el rosal, que está preparado con pisco cuatro gallos quebranta, pulpa de fresa, y *lime juice* coronado con espuma de maracuyá sour; y el chullachaqui, compuesto por pisco cuatro gallos quebranta, jugo de maracuyá, jarabe de goma, tallos de albahaca, espuma de agua tónica con albahaca y una rueda de limón.

La segunda propuesta de negocio fue La Trastienda, inaugurada en 2016 y ubicada en la avenida Costa Verde s/n Playa Las Cascadas (bulevar Boldemar). En su carta, ofrece dos cocteles moleculares. Así, el Bravazo es una preparación de camu camu, mezclado con un exquisito macerado de fresa, endulzado ligeramente con un syrup de té rojo con lychee, que combinan perfectamente con el bittercampari y la flor de lavanda, que le da a su paladar delicadas sensaciones ahumadas y un toque de exclusividad para nuestros distinguidos conocedores. La Chabuca es una elaboración de macerado de fresa y frambuesa en pisco, coronado con una espuma de mazamorra morada.

Además, dicha tendencia también se observa en Puno, en el Pacha Mixology, que es un bar-gastropub ubicado en el jirón Lima 370-378, así como en

el Cusco, en The Craft, que es un gastrobar molecular y de fusión, localizado en la calle Saphi 476.

1.3. Definición de términos básicos

- a. **Mixología molecular.** Es un término usado recientemente y se ha visto como una forma refinada y especializada de la mezcla de bebidas, cosa que a muchos bármanes no les agrada. En realidad, son actividades diferentes las que desarrolla un mixólogo y un barman, ya que se necesitan habilidades y conocimientos distintos (¿Qué es la mixología?, 2014).
- b. **Mixólogo.** Se utiliza este término para referirse al barman o al chef de bar. La mixología es generalmente aceptada como un término más refinado y un estudio más profundo del arte de mezclar bebidas (¿Qué es la mixología?, 2014).
- c. **Coctelería.** Es el estudio de la relación entre ingredientes comestibles que pueden ser transformados en líquidos, es decir, bebidas, frutas, flores, hierbas o helados. Sin embargo, no solo es construir una combinación bien hecha de bebidas, sino también una buena presentación de cocteles, sabor y perfume. Esto se logra mediante distintos métodos de preparación (Mtz, 2017).
- d. **Molecular.** La gastronomía se denomina molecular cuando se estudian los elementos que componen los alimentos en sus propiedades físicas y químicas, y los procesos a los que son sometidos en su elaboración (lo que les sucede a los ingredientes cuando se cocinan, se guardan en la heladera, se calientan, etcétera). Así, se estudia de modo científico la preparación de los alimentos, lo cual permite innovaciones (Deconceptos.com, 2018).
- e. **Tendencia.** También se utiliza como sinónimo de moda, en el sentido de que se trata de una especie de mecanismo social que regula las selecciones de las personas. Una tendencia es un estilo o una costumbre que deja una huella en un periodo temporal o en un sitio (Pérez y Gardey, 2010).

- f. **Historia-hechos.** La historia de la *mixologist* o mixólogos empieza por la comprensión de la historia del cantinero.
- g. **Mix.** Combinar (sustancias, elementos, cosas, etc.) en una sola masa la recogida o ensamble; por lo general, con una profunda mezcla de los componentes.
- h. **Mixology.** Es el arte, la habilidad o el estudio de la preparación de bebidas mixtas.
- i. **Mixologist.** Es un experto en la preparación, mezcla y servicio de bebidas en un bar.

CAPÍTULO II: HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.1 Formulación de hipótesis

2.1.1 Hipótesis general

La coctelería molecular mejorará la presentación de los productos en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.

2.1.2 Hipótesis específicas

- Existen diferencias significativas en los conocimientos de los bármanes sobre coctelería molecular en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.

- Existen diferencias significativas en los beneficios de la coctelería molecular como aporte a la diversidad de la coctelería nacional e internacional en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.

- Existen diferencias significativas entre las características y las técnicas de elaboración de los diferentes cocteles moleculares en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.

- Existen diferencias significativas en la coctelería molecular con respecto a la fidelización de clientes en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú, 2018.

2.2 Variables y definición operacional

Tabla 1: Operacionalización de variables

Variables	Definición	Dimensión	Indicadores
Coctelería molecular (variable independiente)	La coctelería molecular es la aplicación de la ciencia a la preparación de bebidas. Estudia las transformaciones físicas y químicas que ocurren en la elaboración de un coctel.	Conocimiento	Definición
			Representantes
			Finalidad
		Diversidad	Bebidas tradicionales
			Bebidas comerciales
		Técnicas y características	Carbonatadas
			Nitrógeno líquido
			<i>Bruleé</i>
			Espumas
			Gelificación
		Fidelización	Esferificación
			Motivación
			Experiencia
	Recomendación		

Fuente: Elaboración propia (2018).

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 Diseño metodológico

La presente investigación es no experimental, pues no hubo manipulación intencional de ninguna variable y se observó en su contexto natural. Asimismo, tiene un enfoque cuantitativo, porque se generaron y obtuvieron datos numéricos que fueron tabulados y analizados estadísticamente con la finalidad de cumplir los objetivos.

3.1.1. Descripción del diseño

El diseño de la presente tesis es de tipo longitudinal y descriptivo, porque se desarrolló seleccionando conceptos, clasificando elementos y estudiando modelos de comportamiento de las variables para establecer sus características. Además, los resultados que se obtuvieron son estadísticos y los indicadores de estudio fueron medidos a través de encuestas, las cuales permitieron el cumplimiento de los objetivos planteados en la presente investigación.

3.2 Diseño muestral

3.2.1 Población

De acuerdo con el objetivo del presente estudio, se definió que el universo de investigación es los bares existentes en el bulevar del distrito de Barranco, más precisamente, los que cuentan con exposición pública.

3.2.2. Muestra

La muestra se determinó con un tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia, pues se trabajó con datos representativos de los dos bares más concurridos de Barranco. Además, la muestra fue determinada por el investigador y aplicada a un número de veinte clientes. Para ello, se seleccionaron personas que usaron los servicios de los bares de Barranco durante el mes de enero de 2018. Además, se realizó una encuesta a los bármanes que laboran en los bares que están sujetos a estudio.

3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Con la finalidad de obtener toda la información necesaria, y así asegurar una investigación exhaustiva, se consideraron las siguientes técnicas de recolección de datos.

Se elaboró un cuestionario estructurado, el cual permitió recoger los datos para obtener respuesta de los clientes a partir de una serie de preguntas, las cuales se plantearon de forma diversa para así lograr el cumplimiento de los objetivos de la investigación.

Además, el cuestionario se sometió a un proceso para su validez utilizando el Alfa de Cronbach, que es un coeficiente que sirve para medir la fiabilidad de la escala, que indicó que el estudio era viable y permitió la comprobación de la validez y confiabilidad de los instrumentos que se utilizaron en la presente tesis.

3.4 Técnicas para el procesamiento de información

Para el procesamiento y análisis de datos numéricos, se utilizó el programa estadístico IBM SPSS (Statistical Product and Service Solutions), versión 25, el cual es un sistema global empleado para el análisis de datos estadísticos. Este programa puede adquirir datos de cualquier tipo de archivo y utilizarlos para generar informes tabulares, gráficos y diagramas de distribuciones

y tendencias, estadísticos descriptivos y análisis estadísticos complejos; además, consigue que el análisis estadístico sea accesible, económico y muy práctico para el investigador.

3.5 Aspectos éticos

El presente estudio respeta tanto las normas éticas como las normas profesionales que se necesitan para la elaboración de una investigación. Además, se respeta el anonimato de los encuestados.

Por otro lado, el investigador se compromete a respetar todas las normas establecidas por la Universidad San Martín de Porres, así como la normas APA (sexta edición).

Por último, la presente investigación respeta los puntos de vista de los diferentes autores, las citas bibliográficas y la propiedad intelectual.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis de resultados

4.1.1. Análisis descriptivo

Del estudio descrito respecto al análisis del uso de la coctelería molecular que es el centro de la investigación, se ha realizado en una población determinada en los bulevares del distrito de Barranco y del cual se ha tomado una muestra de 20 personas (bármanes del "Picas Bar" y de "La trastienda"); quedando como se indica: 10 y 10 respectivamente para lo cual se han realizado las encuestas que se encuentran en el anexo denominado encuesta 1 y encuesta 2 respectivamente.

Los instrumentos indicados son las encuestas que nos permitirán determinar los indicadores correspondientes, que han alcanzado una medición positiva a través de las pruebas estadísticas que se señalan en el acápite posterior a esta descripción en las tablas correspondientes.

En esta descripción es preciso indicar la naturaleza del estudio que ha permitido analizar cada pregunta con su análisis estadístico que se indica a continuación.

1.- Resultados de la encuesta aplicada a los bármanes del Picas Bar y de La Trastienda del bulevar del distrito de Barranco.

Tabla 2: ¿Conoce usted sobre la coctelería molecular?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	2	100,0	100,0	100,0

Fuente: Elaboración propia (2018).

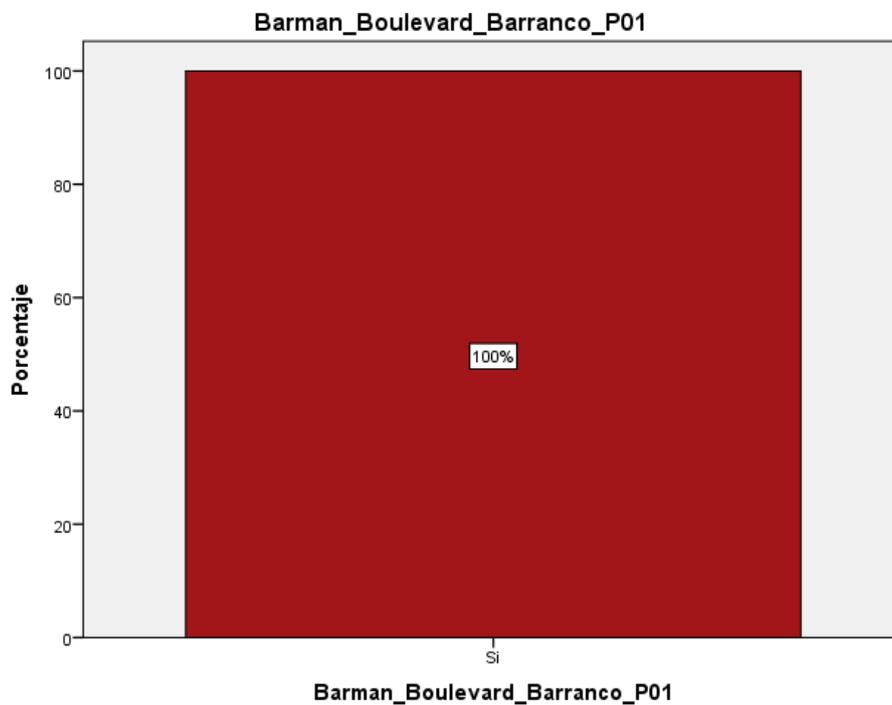


Gráfico 1: ¿Conoce usted sobre la coctelería molecular?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 100% de los bármanes o Bartenders encuestados afirman que si conocen sobre la coctelería molecular.

Tabla 3: ¿Cuál es su nivel de conocimientos sobre esta nueva tendencia de coctelería?

Barman_Boulevard_Barranco_P02

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Medio	2	100,0	100,0	100,0

Fuente: Elaboración propia (2018).

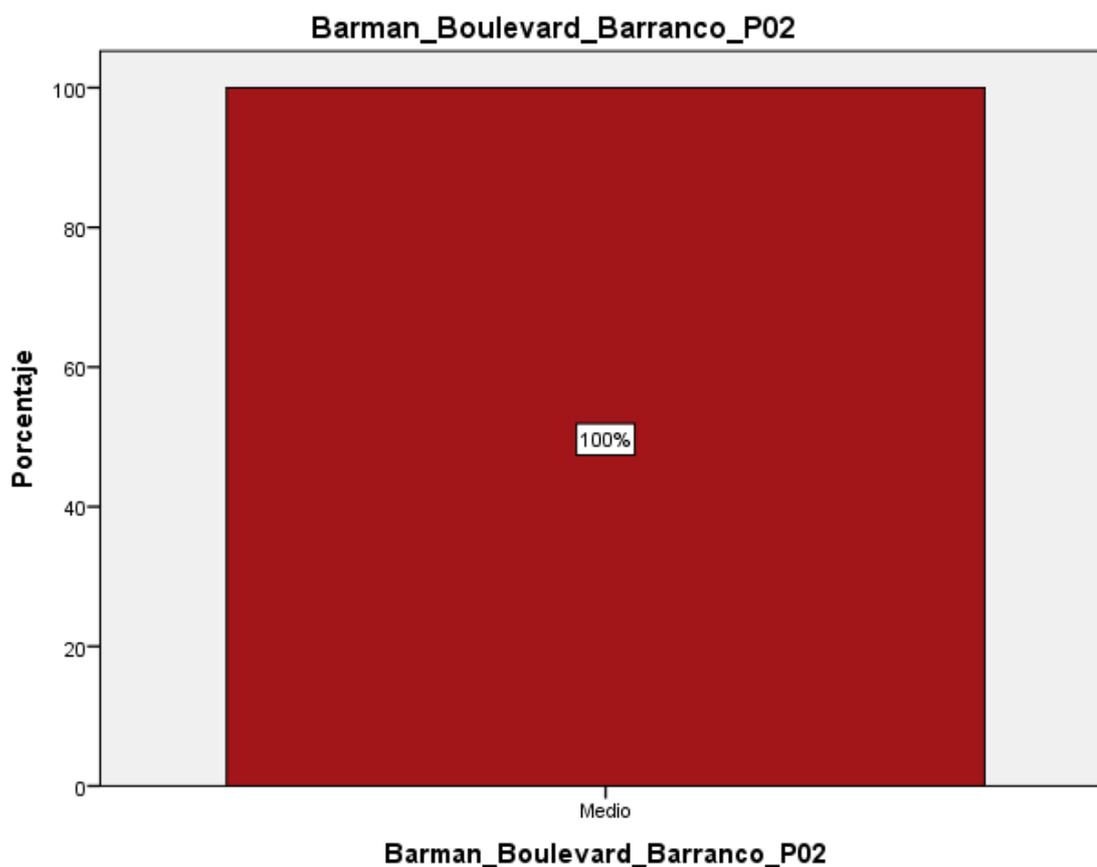


Gráfico 2: ¿Cuál es su nivel de conocimientos sobre esta nueva tendencia de coctelería?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 100% de los encuestados indican que su nivel de conocimientos sobre esta nueva tendencia de coctelería es medio.

Tabla 4: ¿Sabe usted cuales son las técnicas de coctelería molecular?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	1	50,0	50,0	50,0
	No	1	50,0	50,0	100,0
	Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

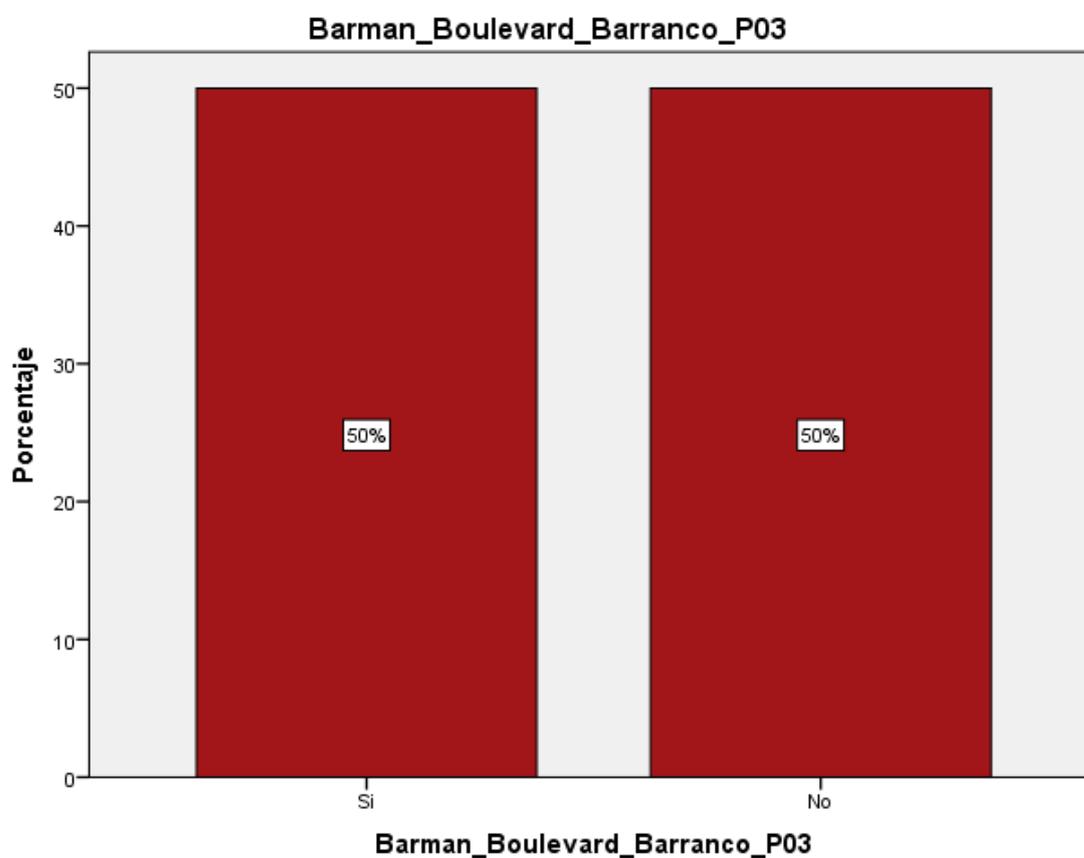


Gráfico 3: ¿Sabe usted cuales son las técnicas de coctelería molecular?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 50% indica que si sabe sobre las técnicas de la coctelería molecular y el otro 50% dice que no.

Tabla 5: ¿Ha recibido alguna clase, capacitación o taller sobre coctelería molecular?

Barman_Boulevard_Barranco_P04

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	1	50,0	50,0	50,0
	No	1	50,0	50,0	100,0
	Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

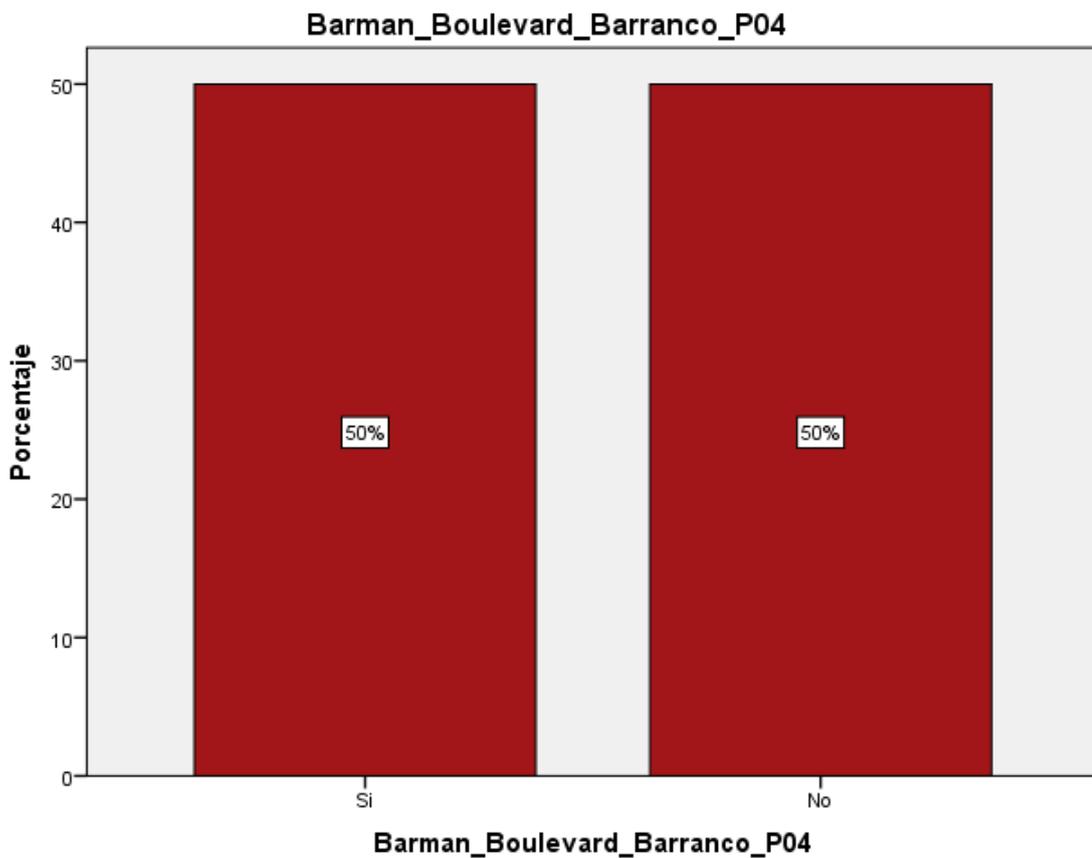


Gráfico 4: ¿Ha recibido alguna clase, capacitación o taller sobre coctelería molecular?

Fuente: Elaboración propia (2018).

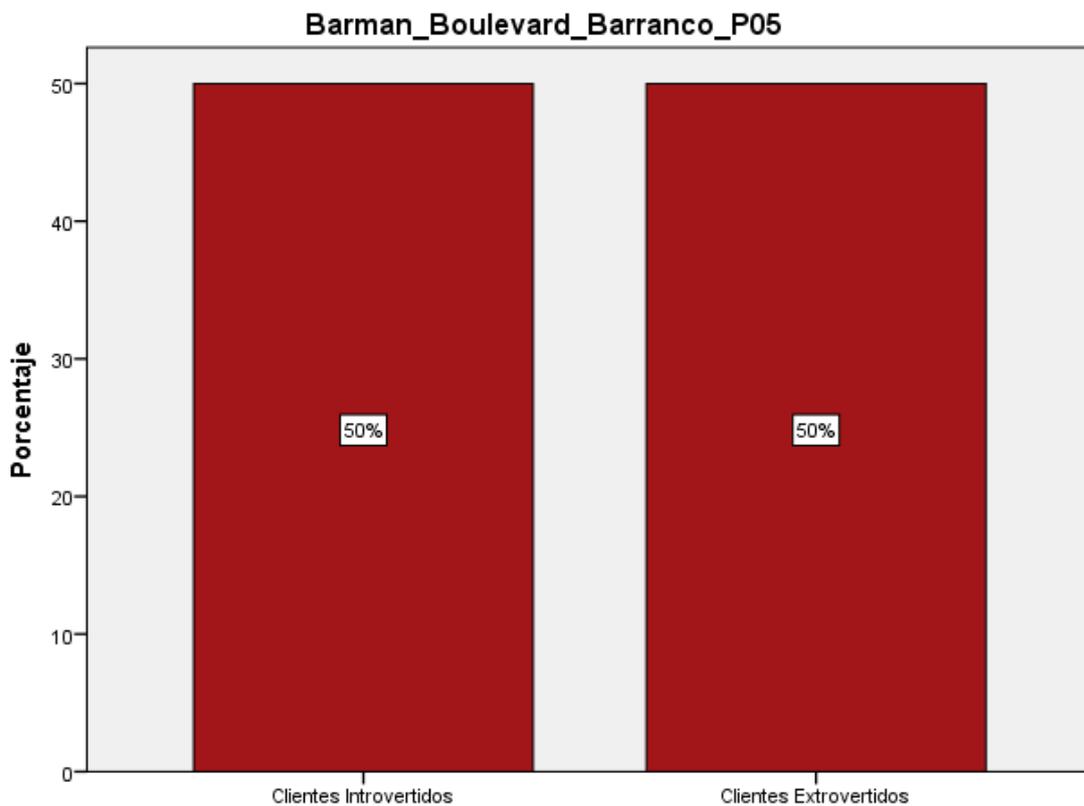
Interpretación: El 50% señala que si recibió alguna capacitación sobre coctelería molecular y el otro 50% indicó que no recibió ningún taller.

Tabla 6: ¿De estos tipos de clientes, cuales son los que acuden al bar frecuentemente?

Barman_Boulevard_Barranco_P05

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Clientes Introversos	1	50,0	50,0	50,0
	Clientes Extroversos	1	50,0	50,0	100,0
	Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).



Barman_Boulevard_Barranco_P05

Gráfico 5: ¿De estos tipos de clientes, cuales son los que acuden al bar frecuentemente?

Fuente: Elaboración propia (2018).

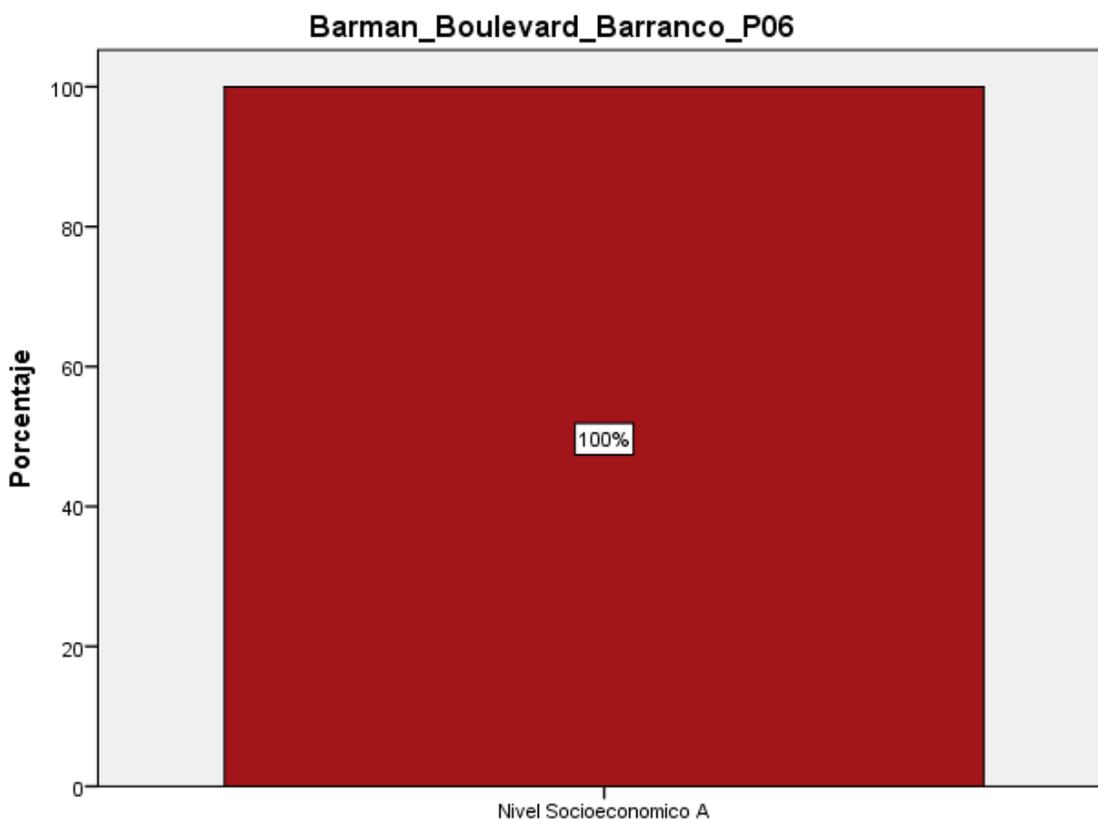
Interpretación: De los dos bármanes que se encuesta, el de La Trastienda indico que son clientes extrovertidos y el que trabaja en Picas Bar señalo que son clientes introversos los que acuden al bar.

Tabla 7: ¿A qué tipo de nivel socioeconómico de clientes está dirigido el bar?

Barman_Boulevard_Barranco_P06

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Nivel Socioeconomico A	2	100,0	100,0	100,0

Fuente: Elaboración propia (2018).



Barman_Boulevard_Barranco_P06

Gráfico 6: ¿A qué tipo de nivel socioeconómico de clientes está dirigido el bar?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 100% indica que dichos establecimientos van dirigido al nivel socioeconómico A.

Tabla 8: ¿Con que frecuencia las personas visitan bares moleculares del boulevard del distrito de barranco?

Barman_Boulevard_Barranco_P07

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casi siempre	1	50,0	50,0	50,0
	Muy pocas veces	1	50,0	50,0	100,0
	Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

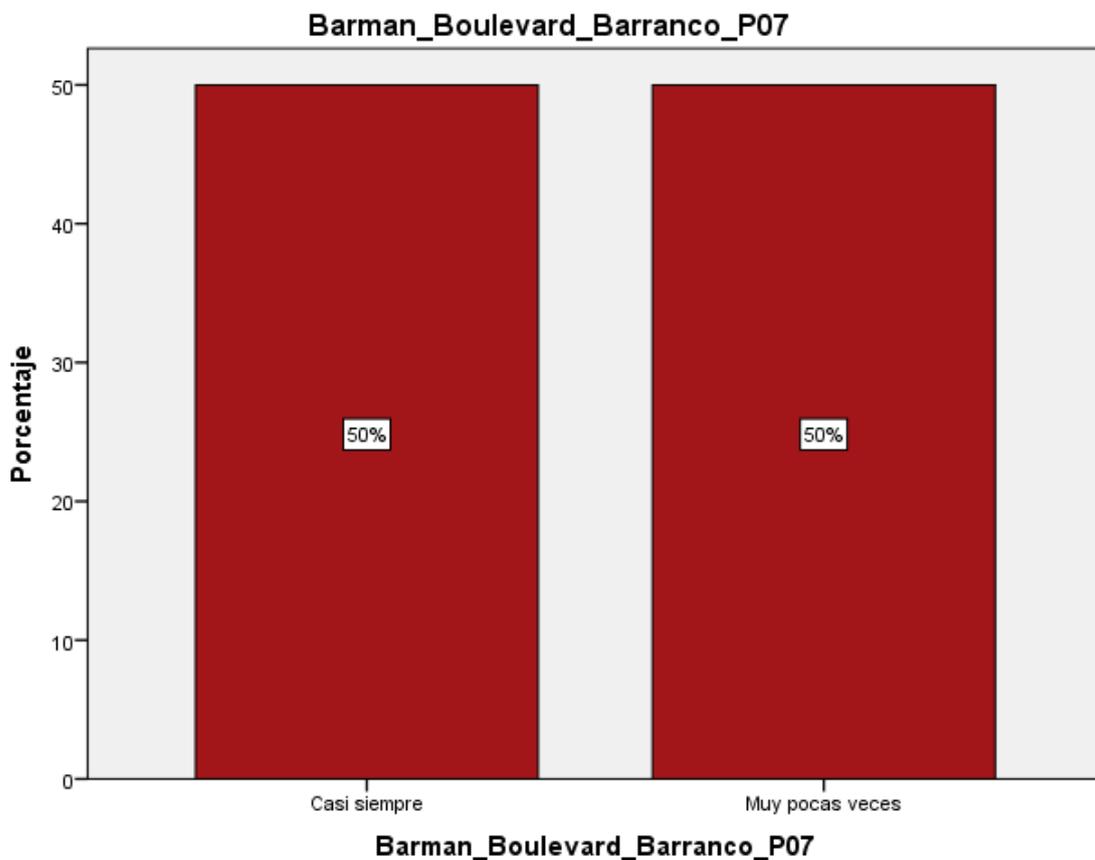


Gráfico 7: ¿Con que frecuencia las personas visitan bares moleculares del boulevard del distrito de barranco?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 50% dice que casi siempre acuden las personas a estos bares moleculares del boulevard del distrito de Barranco y el otro 50% señala que van a estos bares muy pocas veces.

Tabla 9: El Nitrógeno líquido es un elemento que se utiliza en la aplicación de la técnica de la coctelería molecular. ¿Cuál de las opciones crees que se refiere a la técnica?

Barman_Boulevard_Barranco_P08

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Congela rapido	1	50,0	50,0	50,0
Cuaja un producto	1	50,0	50,0	100,0
Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

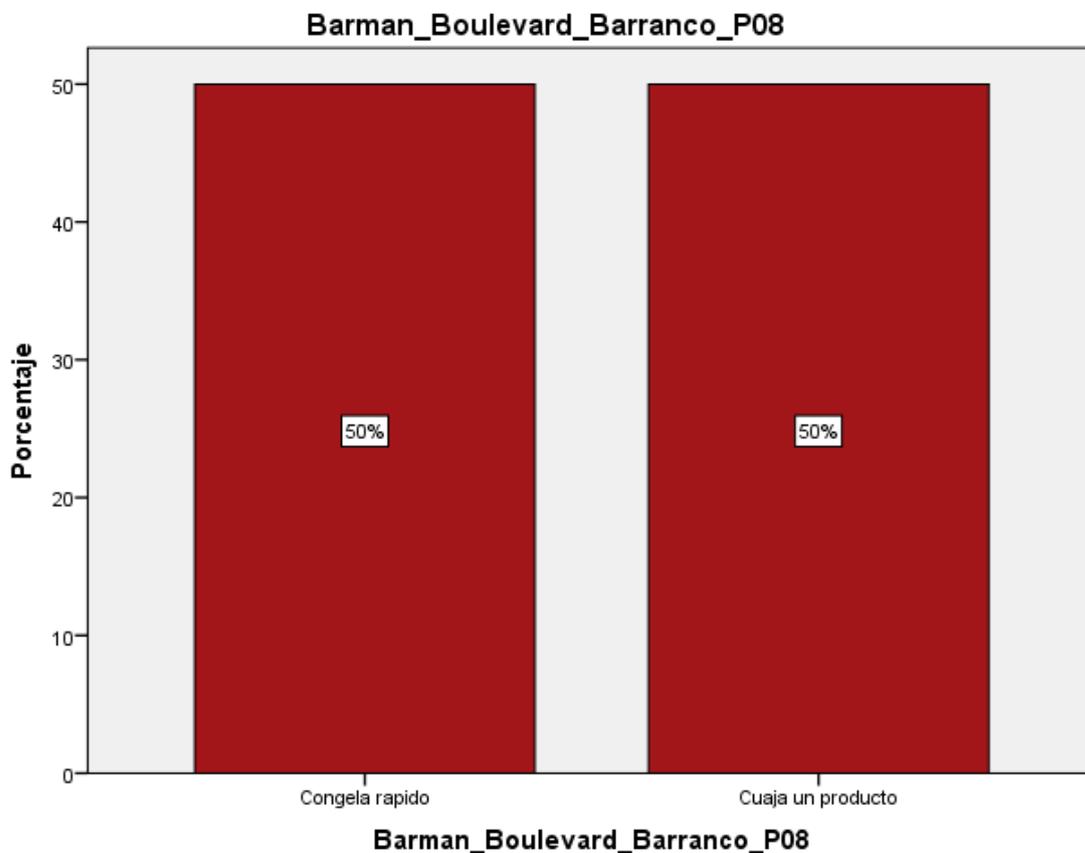


Gráfico 8: El Nitrógeno líquido es un elemento que se utiliza en la aplicación de la técnica de la coctelería molecular. ¿Cuál de las opciones crees que se refiere a la técnica?

Fuente: Elaboración propia (2018).

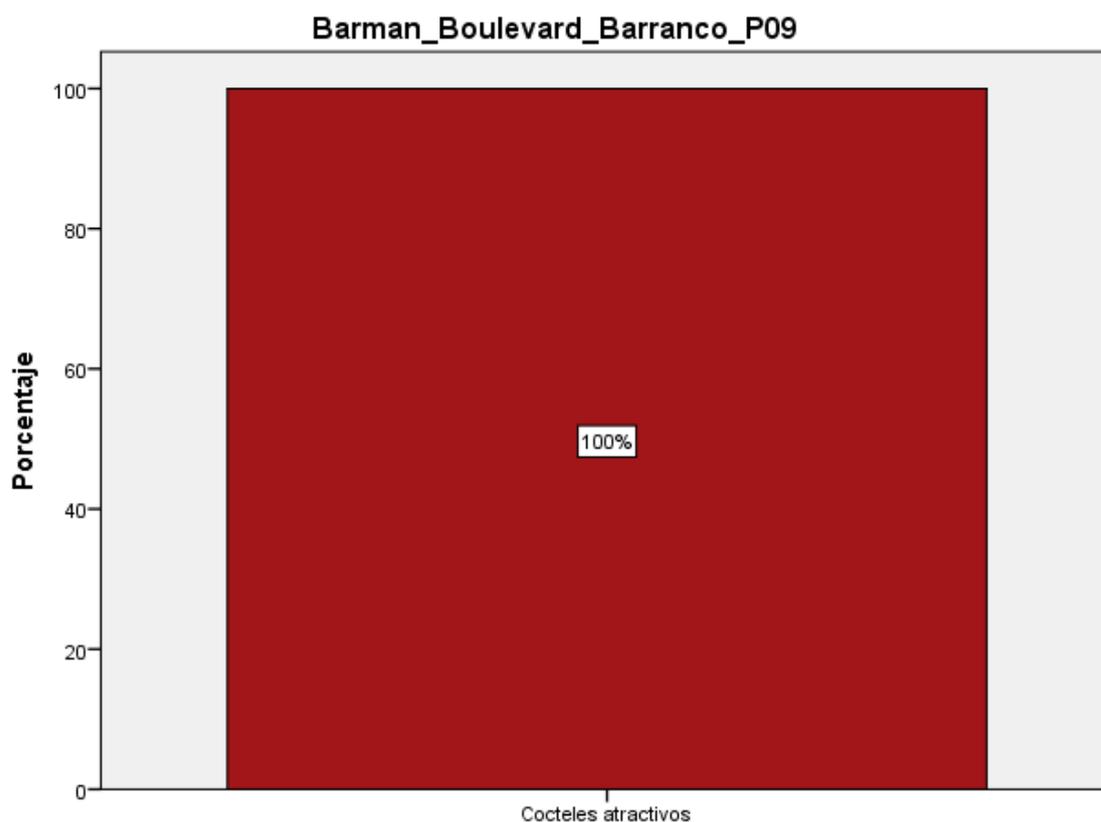
Interpretación: El 50% de La Trastienda indica que la técnica del nitrógeno líquido se refiere a que permite cuajar (gelatinizar) un producto, mientras que el 50% del Picas Bar señala que la técnica del nitrógeno líquido se refiere que congela el producto de manera rápida.

Tabla 10: ¿Por qué crees que la coctelería molecular es útil?

Barman_Boulevard_Barranco_P09

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Cocteles atractivos	2	100,0	100,0	100,0

Fuente: Elaboración propia (2018).



Barman_Boulevard_Barranco_P09

Gráfico 9: ¿Por qué crees que la coctelería molecular es útil?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 100% señala que la coctelería molecular es útil porque hacen que los cocteles sean más atractivos y del modo gourmet.

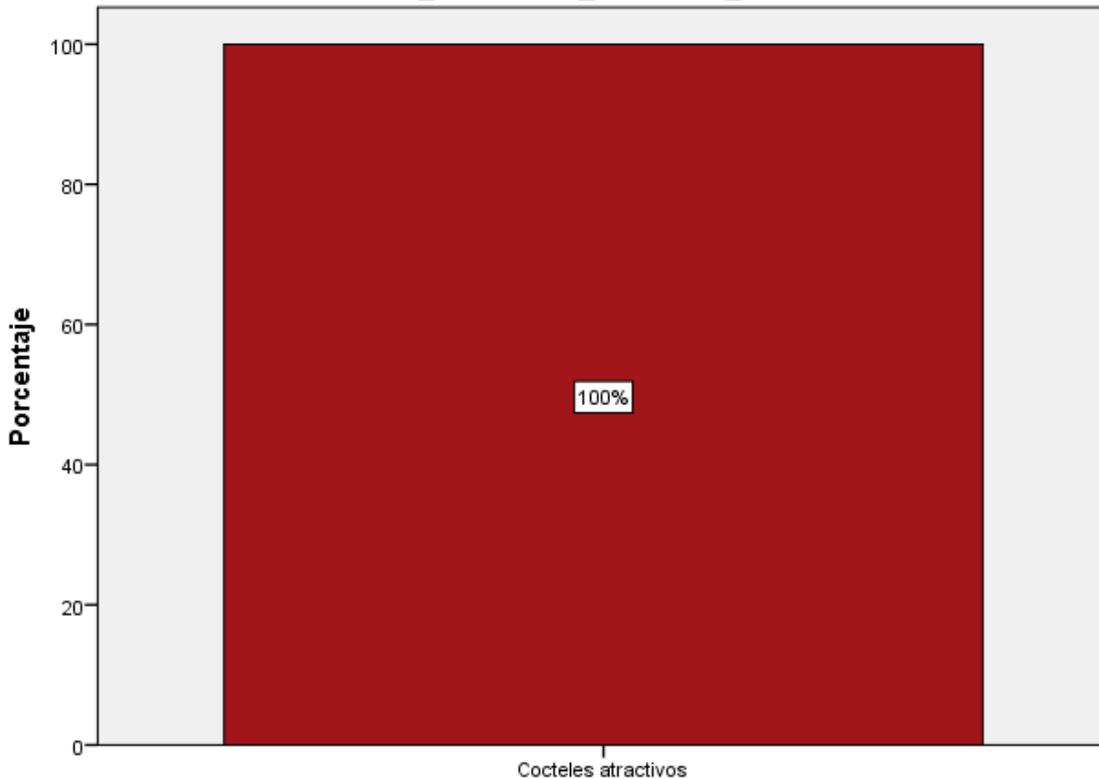
Tabla 11: ¿Cuál es la capacidad máxima de personas que un bar molecular podrá atender?

Barman_Boulevard_Barranco_P10

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	De 20 a 50 personas	1	50,0	50,0	50,0
	De 51 a 100 personas	1	50,0	50,0	100,0
	Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

Barman_Boulevard_Barranco_P09



Barman_Boulevard_Barranco_P09

Gráfico 10: ¿Cuál es la capacidad máxima de personas que un bar molecular podrá atender?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 50% de la trastienda indica que la capacidad máxima de personas que pueden recibir es de 20 a 50 personas y el 50% del Picas Bar señala que la capacidad máxima de clientes que pueden recibir es de 51 a 100.

Tabla 12: ¿Qué ambientes y decoraciones deben considerarse y primar en una temática de bar molecular? (puedes proponer otra idea)

Barman_Boulevard_Barranco_P11

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Vanguardista	1	50,0	50,0	50,0
	Tematico	1	50,0	50,0	100,0
	Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

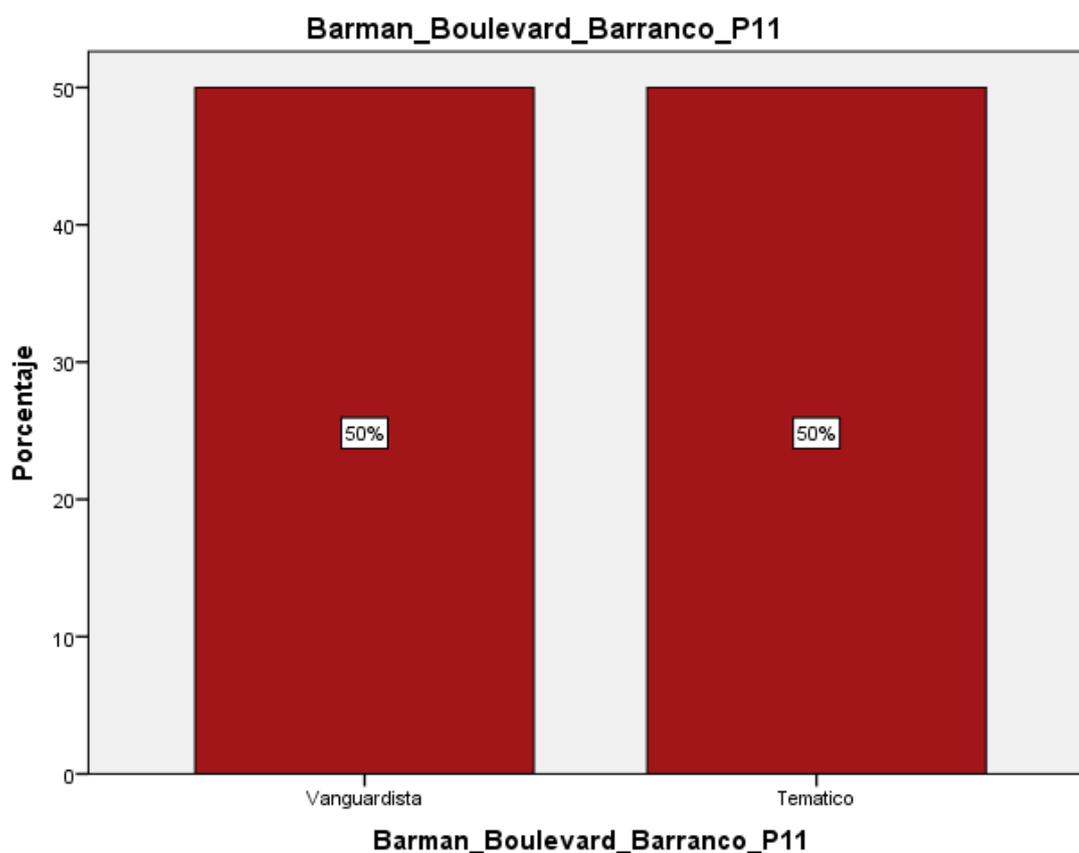


Gráfico 11: ¿Qué ambientes y decoraciones deben considerarse y primar en una temática de bar molecular? (puedes proponer otra idea)

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 50% de La Trastienda indico que los ambientes y decoraciones sean de tipo vanguardista y el 50% del Picas Bar señala que los ambientes y decoraciones sean de tipo temático.

Tabla 13: ¿Qué tipo de música te gustaría escuchar en un bar molecular?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Jazz	1	50,0	50,0	50,0
	Electrónica	1	50,0	50,0	100,0
	Total	2	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

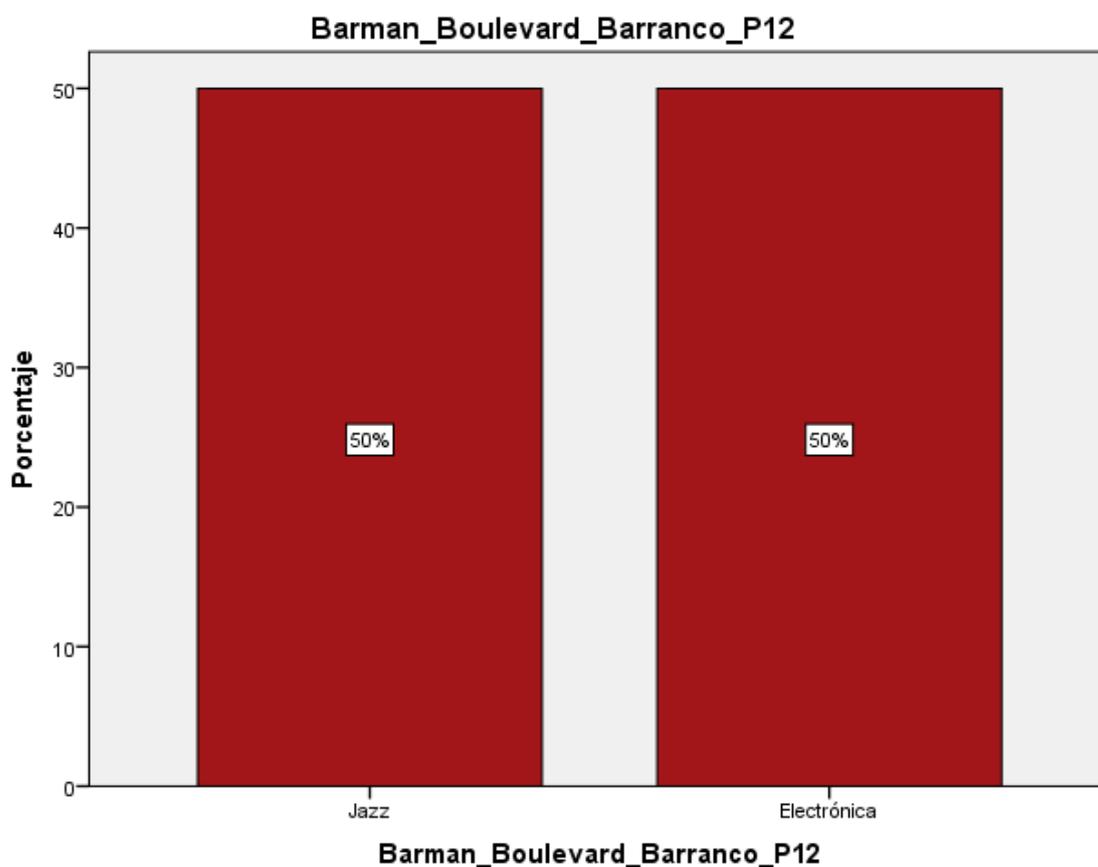


Gráfico 12: ¿Qué tipo de música te gustaría escuchar en un bar molecular?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: El 50% de la trastienda indica que el tipo de música que le gustaría escuchar es electrónica y el 50% del Picas Bar señala que el tipo de música que le gustaría escuchar es jazz.

2.- Resultados de la encuesta dirigida a las personas que acuden a los bares moleculares del boulevard del distrito de Barranco.

Tabla 14: ¿En qué distrito vives?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P01

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Surco	2	10,0	10,0	10,0
La Molina	4	20,0	20,0	30,0
San Isidro	2	10,0	10,0	40,0
Miraflores	3	15,0	15,0	55,0
San Borja	3	15,0	15,0	70,0
Otro	6	30,0	30,0	100,0
Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

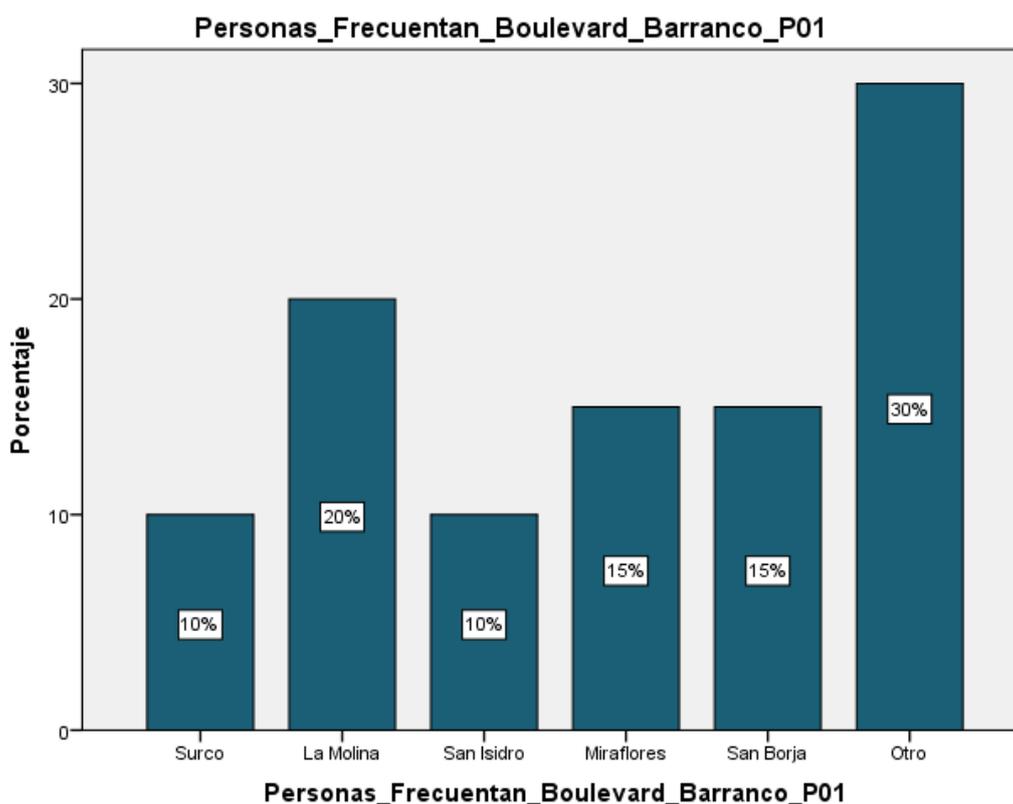


Gráfico 13: ¿En qué distrito vives?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De los 20 encuestados, el 30% señalaron que viven en otros distritos, el 20% viven en La Molina, el 15% en Miraflores y San Borja y el 10% de encuestados en Surco y San Isidro.

Tabla 15: ¿Frecuenta actualmente los bares del boulevard de barranco?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	11	55,0	55,0	55,0
	No	9	45,0	45,0	100,0
Total		20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).



Gráfico 14: ¿Frecuenta actualmente los bares del boulevard de barranco?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De las 20 personas encuestadas el 50% señalaron que si frecuentan los bares del boulevard de Barranco y en cambio el otro 45% no.

Tabla 16: ¿Con que frecuencia ingresa usted a este tipo de establecimientos?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Una vez semanal	2	10,0	10,0	10,0
	Mas de 2 veces semanal	5	25,0	25,0	35,0
	Una vez en 15 días	5	25,0	25,0	60,0
	Una vez al mes	8	40,0	40,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

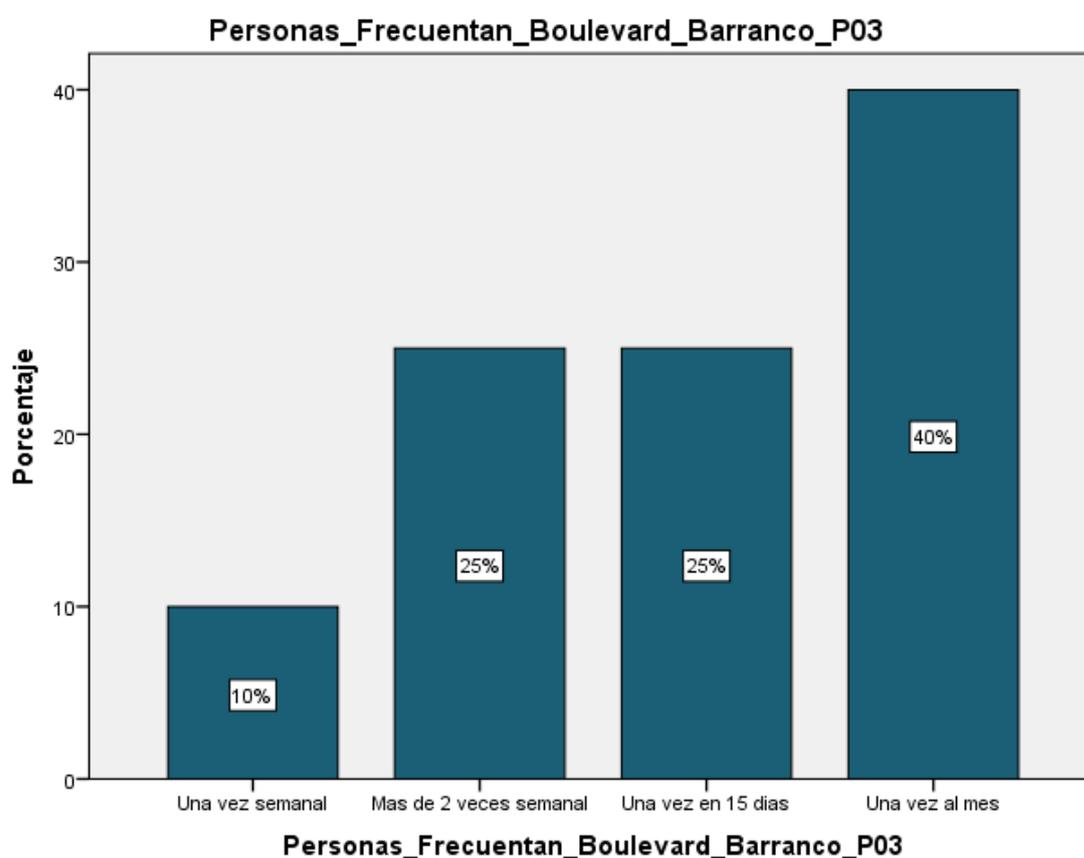


Gráfico 15: ¿Con que frecuencia ingresa usted a este tipo de establecimientos?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De los 20 encuestados, el 40% solo ingresa a estos tipos de establecimientos una vez al mes, el 25% ingresa más de dos veces a la semana y una vez en 15 días, y el 10% una vez a la semana.

Tabla 17: ¿Cuál o cuáles aspectos no le atraen de este tipo de establecimientos?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Tipo de musica	5	25,0	25,0	25,0
	Tipo de personas	3	15,0	15,0	40,0
	Decoración	5	25,0	25,0	65,0
	Producto/Oferata	6	30,0	30,0	95,0
	Servicio	1	5,0	5,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

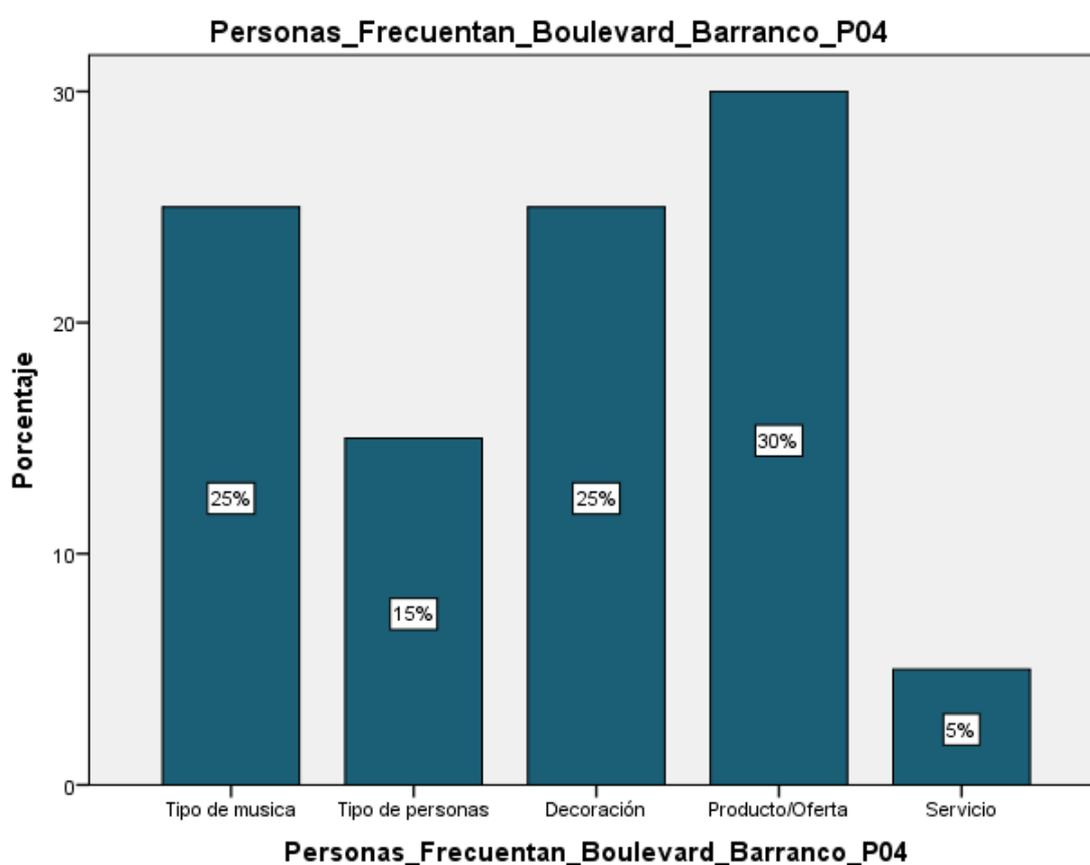


Gráfico 16: ¿Cuál o cuáles aspectos no le atraen de este tipo de establecimientos?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De las 20 personas encuestadas, al 30% no le atrae producto/oferta, al 25% no le atrae el tipo de música ni la decoración de estos tipos de establecimientos, el 15% no le atrae el tipo de personas y al 5% no le atrae el servicio.

Tabla 18: ¿Cuál de las siguientes variables le parece más importante en un establecimiento de estos?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P05

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Bajos precios	4	20,0	20,0	20,0
	Buena música	10	50,0	50,0	70,0
	Buena atención	5	25,0	25,0	95,0
	Aspecto del lugar	1	5,0	5,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

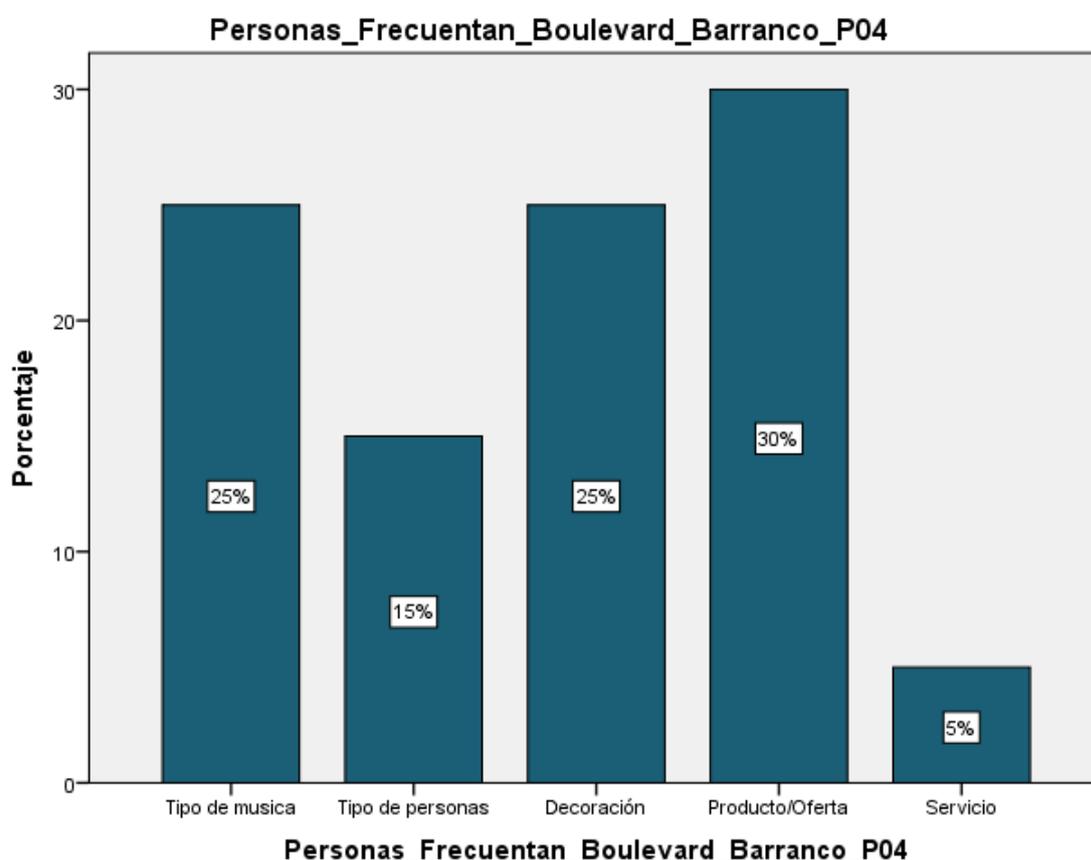


Gráfico 17: ¿Cuál de las siguientes variables le parece más importante en un establecimiento de estos?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De los 20 encuestados al 50% le parece más importante la buena música, al 25% la buena atención al 20% los bajos precios y al 5% el aspecto del lugar.

Tabla 19: ¿Cuándo sales en la noche a un bar o discoteca... ¿Cuántas bebidas alcohólicas tomas?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P06

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Mas de 7	3	15,0	15,0	15,0
	Entre 5 y 6	8	40,0	40,0	55,0
	Entre 3 y 4	7	35,0	35,0	90,0
	Entre 1 y 2	2	10,0	10,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

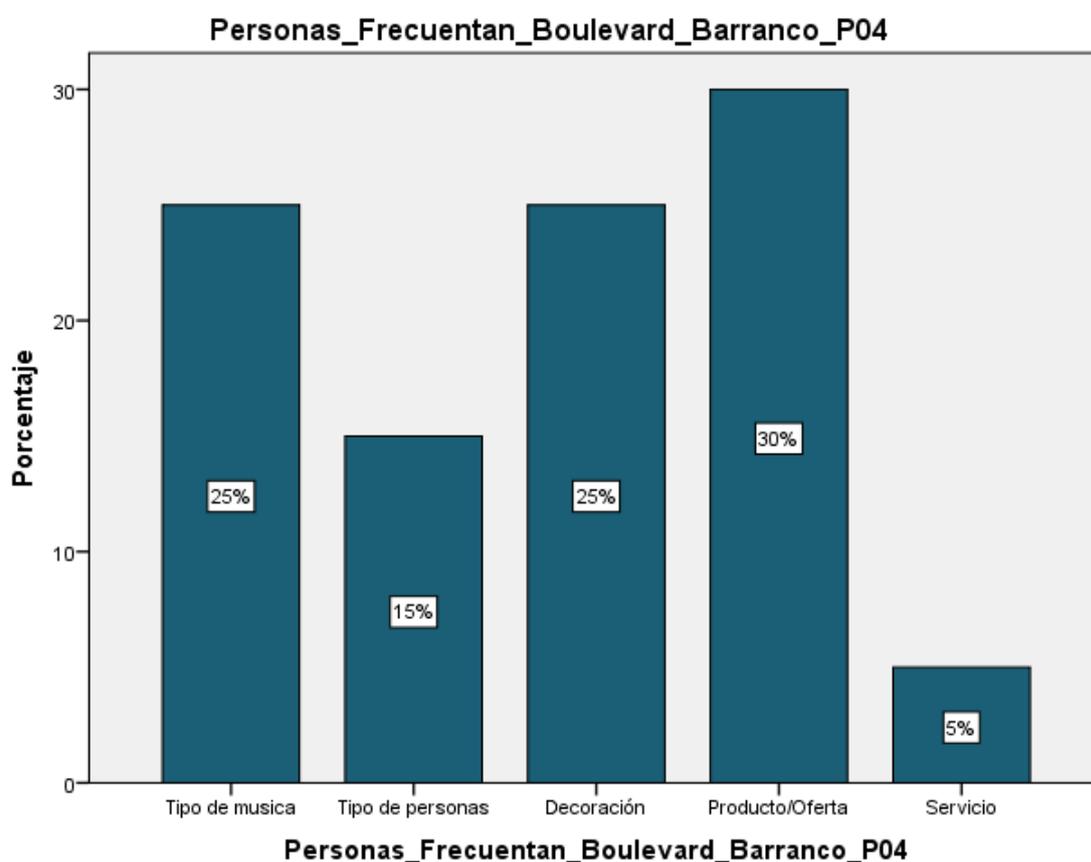


Gráfico 18: ¿Cuándo sales en la noche a un bar o discoteca... ¿Cuántas bebidas alcohólicas tomas?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De los 20 encuestados, el 40% señalo que toman entre 5 y 6 bebidas alcohólicas, el 35% toman entre 3 y 4 bebidas alcohólicas, el 15% toman más de 7 bebidas alcohólicas y el 10% entre 1 y 2 bebidas alcohólicas.

Tabla 20: ¿Fumas?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P07

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	10	50,0	50,0	50,0
	No	10	50,0	50,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).



Gráfico 19: ¿Fumas?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De las 20 personas encuestadas el 50% señaló que si fuma y el otro 50% dijo que no.

Tabla 21: ¿En un bar... ¿tragos a base de que pedirías?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P08

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Cerveza	4	20,0	20,0	20,0
	Whisky	3	15,0	15,0	35,0
	Pisco	7	35,0	35,0	70,0
	Ron	4	20,0	20,0	90,0
	Vodka	2	10,0	10,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

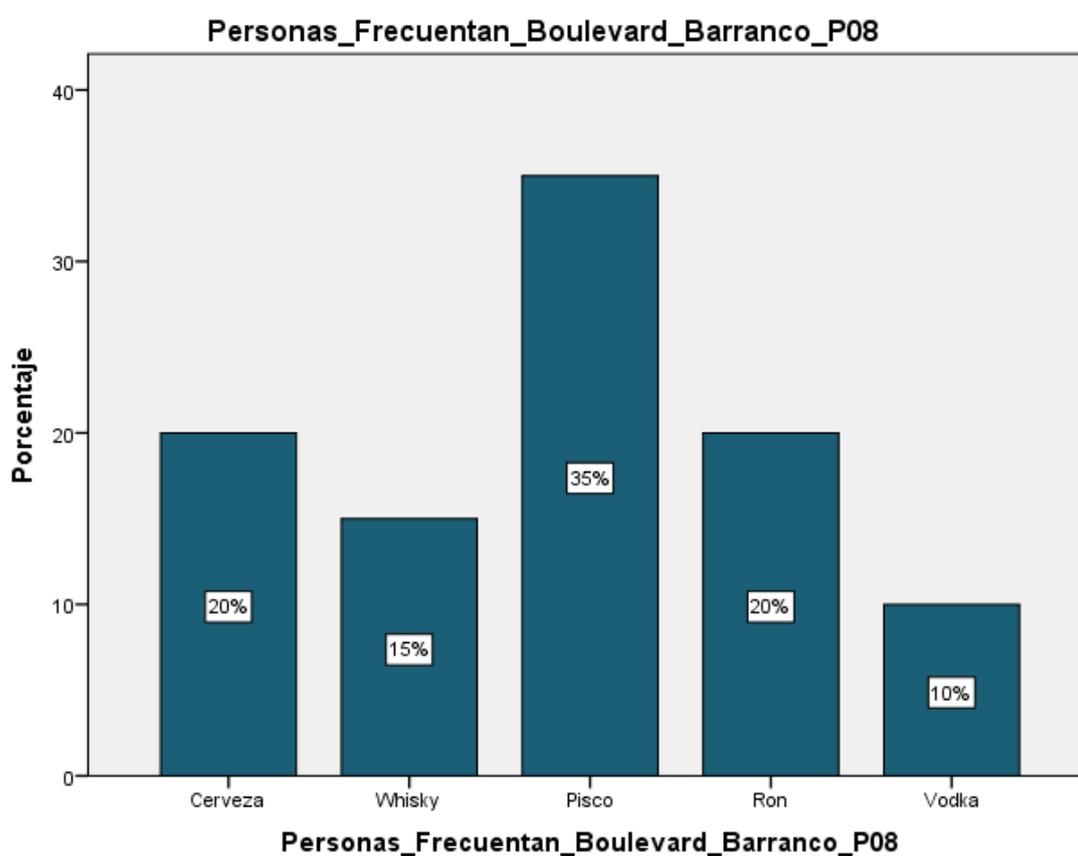


Gráfico 20: ¿En un bar... ¿tragos a base de que pedirías?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De las 20 personas encuestadas, el 35% pediría cocteles a base de pisco, el 20% cocteles a base de cerveza y ron, el 15% cocteles a base de whisky y el 10% a base de vodka.

Tabla 22: ¿Tomarías cocteles a base de pisco?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P09

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	13	65,0	65,0	65,0
	No	5	25,0	25,0	90,0
	Me gustaria probar	2	10,0	10,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

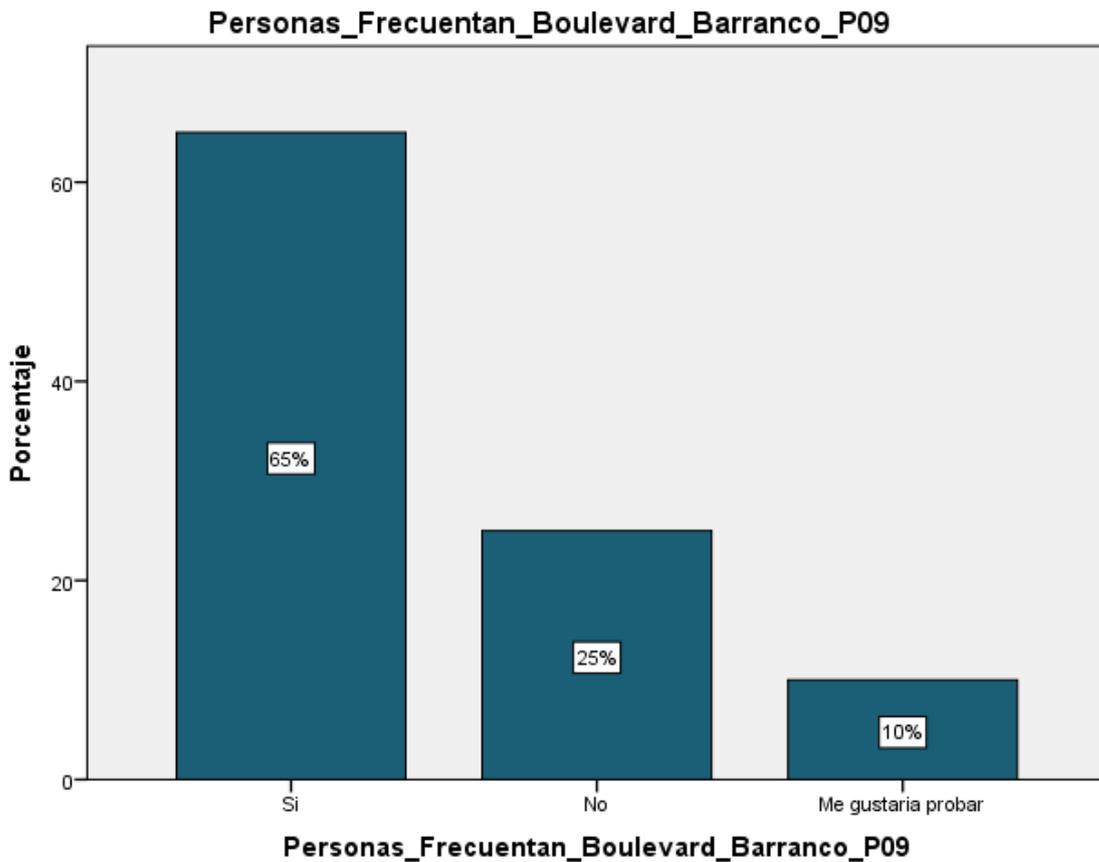


Gráfico 21: ¿Tomarías cocteles a base de pisco?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De las 20 personas encuestadas el 65% señaló que, si tomaría cocteles a base de pisco, el 25% dijo que no y el 10% de encuestados señaló que le gustaría probar cocteles a base de pisco.

Tabla 23: ¿Alguna vez ha probado un chilcano molecular?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P10

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	11	55,0	55,0	55,0
	No	9	45,0	45,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

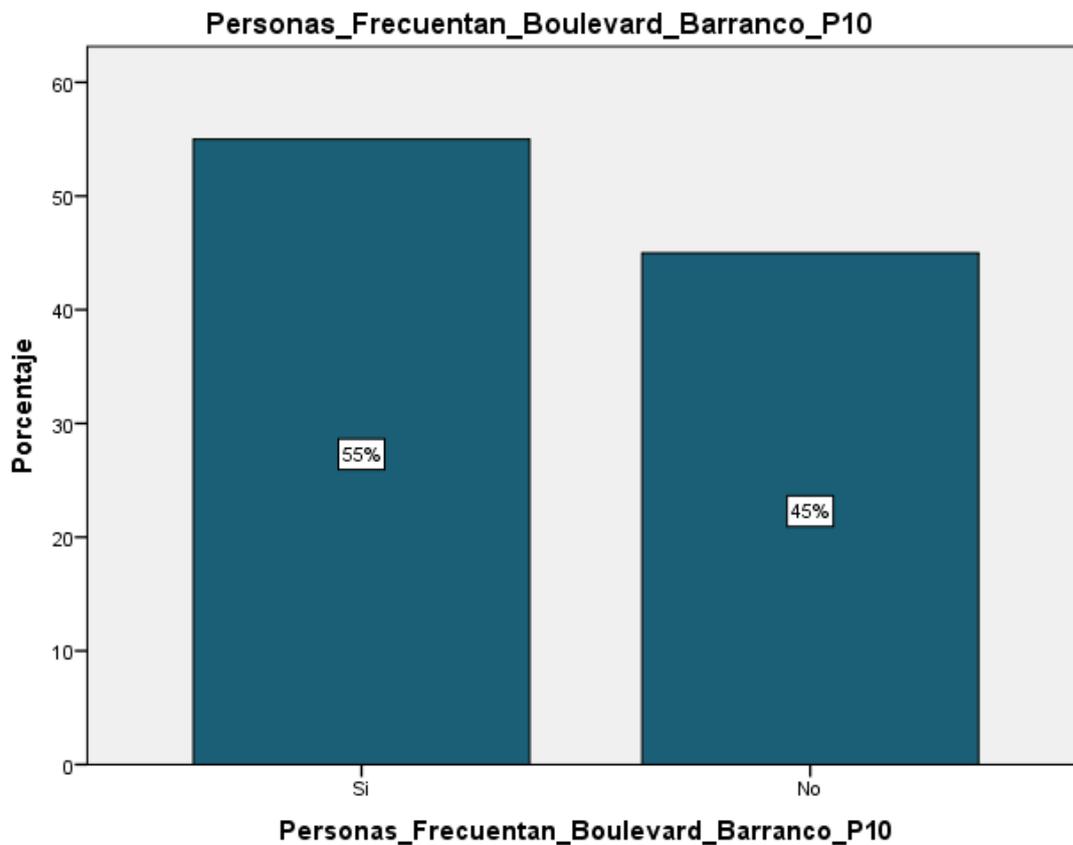


Gráfico 22: ¿Alguna vez ha probado un chilcano molecular?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De los 20 encuestados el 55% dijo que, si había probado un chilcano molecular, pero en cambio el 45% señaló que no había probado ninguna vez un chilcano molecular.

Tabla 24: ¿Qué cantidad de dinero te gastarías en un bar?

Personas_Frecuentan_Boulevard_Barranco_P11

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	20-25 soles	4	20,0	20,0	20,0
	35-40 soles	3	15,0	15,0	35,0
	41-60 soles	13	65,0	65,0	100,0
	Total	20	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia (2018).

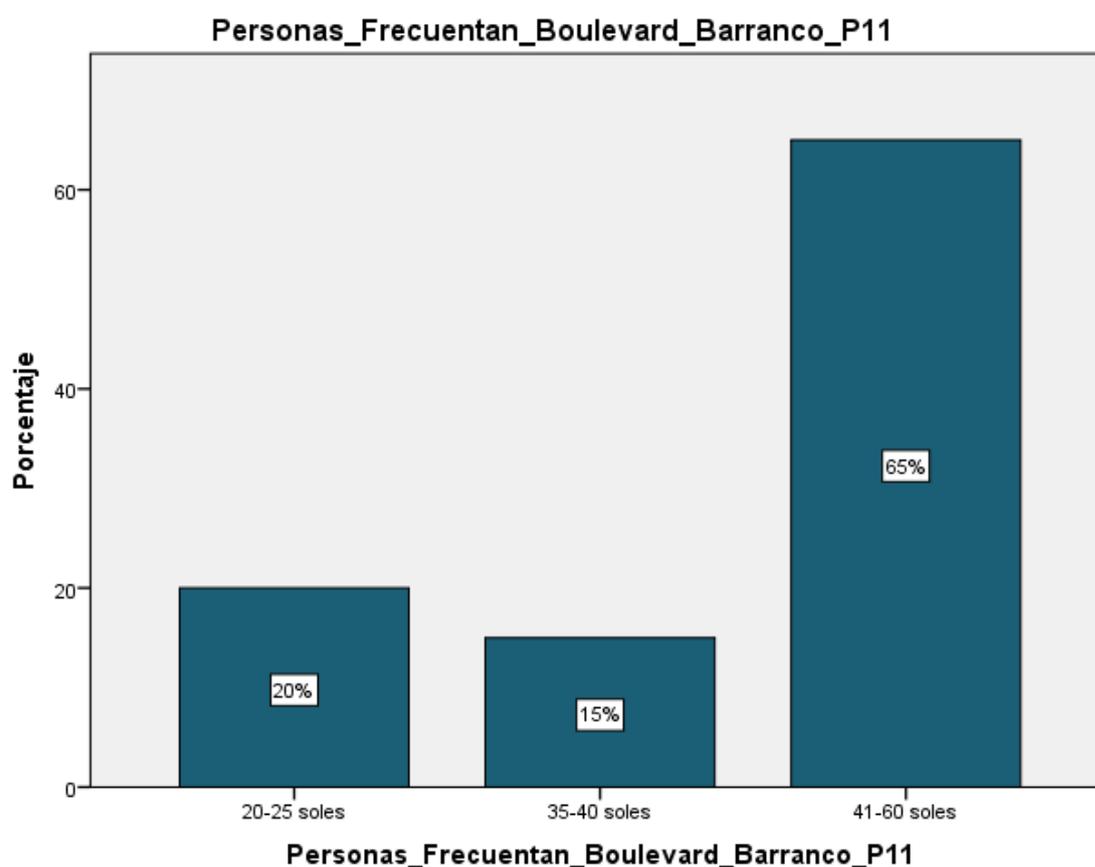


Gráfico 23: ¿Qué cantidad de dinero te gastarías en un bar?

Fuente: Elaboración propia (2018).

Interpretación: De las 20 personas encuestadas, el 65% señala que se gastaría en un bar un promedio de 41 a 60 soles, el 20% un promedio de 20 a 25 soles y el 15% un rango de 35 a 40 soles.

4.1.2. Análisis del Alfa de Cronbach

Resumen del procesamiento de los casos

		N	%
Casos	Válidos	20	100,0
	Excluidos ^a	0	,0
	Total	20	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,623	611

Figura 2: Resultados Alfa de Cronbach

Fuente: Software estadístico SPSS (2018).

Interpretación: De acuerdo al instrumento aplicado, se obtuvo un 62,3% de confiabilidad lo cual es óptimo.

4.2. Análisis de contrastación o prueba de hipótesis

Para realizar la contrastación de hipótesis se utilizó la prueba Z. Esta es una prueba paramétrica que se utiliza para comparar un porcentaje observado y otro hipotético, y dos porcentajes observados.

La fórmula para la prueba z es la siguiente:

$$Z = \frac{\bar{X} - \mu}{\frac{\sigma}{\sqrt{n}}}$$

Donde: \bar{X} = media

μ = hipótesis

σ = desviación estándar

n = muestra

Tabla 25: Prueba de hipótesis de Pearson (hipótesis general)

		Conocimiento	Coctelería molecular	Diversidad	Técnicas	Fidelización
Conocimiento	Correlación de Pearson	1	,582**	,239	,049	,261
	Sig. (unilateral)		,000	,068	,381	,052
	N	40	40	40	40	40
Coctelería molecular	Correlación de Pearson	,582**	1	,646**	,423**	,491**
	Sig. (unilateral)	,000		,000	,003	,001
	N	40	40	40	40	40
Diversidad	Correlación de Pearson	,239	,646**	1	-,065	-,223
	Sig. (unilateral)	,068	,000		,346	,083
	N	40	40	40	40	40
Técnicas	Correlación de Pearson	,049	,423**	-,065	1	,252
	Sig. (unilateral)	,381	,003	,346		,058
	N	40	40	40	40	40
Fidelización	Correlación de Pearson	,261	,491**	-,223	,252	1
	Sig. (unilateral)	,052	,001	,083	,058	
	N	40	40	40	40	40

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (unilateral).

La coctelería molecular es significativa con la atención de 2,142, pues es menor que el ala de significancia 0,05. Por lo tanto, la hipótesis se acepta.

Tabla 26: Correlaciones entre coctelería molecular y conocimiento

		Cocteleria_m olecular	Conocimiento
Cocteleria_molecular	Correlación de Pearson	1	,582**
	Sig. (unilateral)		,000
	N	40	40
Conocimiento	Correlación de Pearson	,582**	1
	Sig. (unilateral)	,000	
	N	40	40

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (unilateral).

Fuente: Software estadístico SPSS (2018).

Interpretación: Se describe que el valor en la correlación de Pearson es de 0,582, lo que nos indica una correlación positiva, y que es proporcional entre coctelería molecular y conocimiento, se determina que mientras mayor sea el conocimiento de la coctelería molecular, mayor será la propagación de la coctelería molecular y viceversa.

Tabla 27: Correlaciones entre coctelería molecular y diversidad

		Cocteleria_m olecular	Diversidad
Cocteleria_molecular	Correlación de Pearson	1	,646**
	Sig. (unilateral)		,000
	N	40	40
Diversidad	Correlación de Pearson	,646**	1
	Sig. (unilateral)	,000	
	N	40	40

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (unilateral).

Fuente: Software estadístico SPSS (2018).

Interpretación: se describe que el valor en la correlación de Pearson es de 0,646, lo que nos indica una correlación positiva, y que es proporcional entre coctelería molecular y la diversidad, se determina que mientras mayor sea la diversidad, “variedad” de cocteles, mayor será la diversificación de la coctelería molecular y viceversa.

Tabla 28: Correlaciones entre coctelería molecular y técnicas

		Cocteleria_m olecular	Tecnicas
Cocteleria_molecular	Correlación de Pearson	1	,423**
	Sig. (unilateral)		,003
	N	40	40
Tecnicas	Correlación de Pearson	,423**	1
	Sig. (unilateral)	,003	
	N	40	40

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (unilateral).

Fuente: Software estadístico SPSS (2018).

Interpretación: Se describe que el valor en la correlación de Pearson es de 0,423, lo que nos indica una correlación positiva, y que es proporcional entre coctelería molecular y las técnicas, se determina que mientras mayor sean las técnicas aplicadas en la preparación de cocteles bajo la influencia molecular con los insumos determinados, mayor será la identidad, pureza y calidad del coctel molecular y viceversa.

Tabla 29: Correlaciones entre coctelería molecular y fidelización

		Cocteleria_m olecular	Fidelizacion
Cocteleria_molecular	Correlación de Pearson	1	,491**
	Sig. (unilateral)		,001
	N	40	40
Fidelizacion	Correlación de Pearson	,491**	1
	Sig. (unilateral)	,001	
	N	40	40

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (unilateral).

Fuente: Software estadístico SPSS (2018).

Interpretación: Se describe que el valor en la correlación de Pearson es de 0,491, lo que nos indica una correlación positiva, y que es proporcional entre coctelería molecular y la fidelización, se determina que mientras mayor sea la calidad e identificación del coctel molecular, mayor será fidelización del cliente respecto al consumo del producto "coctel molecular" y viceversa.

4.3. Discusión de la investigación

Precedente al análisis de la discusión de los resultados, se efectuó un análisis externo de la confiabilidad de los instrumentos, los cuales han sido óptimos. Esta validación garantiza su uso en el presente estudio. Para medir la consistencia externa de los instrumentos, se contó con la ayuda de expertos, los cuales brindaron los porcentajes de validez de la tabla 30

Tabla 30: Validación por juicio de expertos

Nombre del experto	Grado académico	Institución donde labora y/o trabaja	Porcentaje de la validez
María del Carmen Perca Tinoco	Doctora en Educación	Universidad de San Martín de Porres	100 %
Yván César Vidal Rodríguez	Licenciado en Educación Secundaria	Universidad de San Martín de Porres	74 %
Jorge Efraín Llanos Goyena	Bachiller en Biología	Universidad de San Martín de Porres	90 %

Fuente: Elaboración propia (2018).

Como se puede observar en la tabla 30, la fiabilidad por consistencia externa de los instrumentos presentados en la tesis obtuvo un promedio de 88 %.

Durante el desarrollo de la presente investigación, se realizó una encuesta y/o cuestionario a las personas que concurrieron a La Trastienda y al Picas Bar entre febrero y marzo. Durante el proceso, se pudo verificar que hay bármans que no están capacitados sobre la coctelería molecular y otros que sí llevaron cursos o seminarios sobre mixología molecular. Esto ha tenido implicancia en el tema de profundidad del estudio, ya que se considera necesario

brindarles capacitaciones, seminarios o talleres a los bármanes sobre las técnicas de la mixología molecular.

Además, se considera que la propuesta y los resultados obtenidos del poscuestionario ayudaron a encontrar debilidades que fomentarán, entre los bármanes y los futuros mixólogos moleculares, el amor por la investigación científica de este tipo de coctelería, y que serán de suma importancia para la presente y futuras investigaciones.

Por último, se piensa que la mixología está en la base de la cocina molecular. Así, en los antecedentes de Romero (2016), de la Universidad Técnica de Ambato (Ecuador), se menciona que la mixología molecular es una forma especializada de mezclar bebidas usando el análisis y las técnicas basadas en la ciencia para entender y experimentar con los ingredientes de coctelería a nivel molecular.

La coctelería molecular está viviendo un auge en los mercados internacionales del consumo de bebidas en bares y clubs; aunque, a nivel local, se percibe cierta falta de familiaridad por parte de muchos bármanes en los locales exclusivos de Barranco.

Teniendo en cuenta que los bares no tienen como productos de portada o especialidades de la casa a los cocteles moleculares, hay que indicar que estos establecimientos aun así reflejan un universo sustancial al estudiado.

Solo en algunos bares encuestados, después de haber apreciado la cantidad y la clase social de personas que acceden al consumo de cocteles, se encontró que no hay forma de determinar el gusto que imponga la tendencia. En ese sentido, surge la interrogante de si el desarrollo de la tendencia se debe enfocar en el gusto o en el servicio.

El factor económico no está en discusión, a pesar de que un gran porcentaje admitió que podía gastar más de S/100 en una sola noche. Aquí la cuestión es estudiar los costes de producción de la coctelería molecular y, para

ello, se necesita realizar otro estudio de mercado enfocado a determinar precios accesibles a las personas que acuden a los bares de Barranco.

El conocimiento de los bármanes sobre mixología, a veces, difiere de los procesos que se mencionan en esta investigación. Así, no brindan fuentes básicas del proceso, solo las nombran. Además, es materia de análisis si realmente la mayor parte de encargados se capacitan o se desarrollan en la preparación de esta tendencia, o si están preparados para llevar a cabo una campaña que promueva su consumo.

Asimismo, es materia de discusión que solo en el bar de La Trastienda se presenten personas que son parte de la farándula limeña y que, sin embargo, en los otros establecimientos se haya diversificado más la noción y el consumo de cocteles moleculares. Aquí se debe tener en cuenta si estos personajes solo acuden a los bares para tomar bebidas clásicas y van a divertirse, o se cuidan para su actividad.

CAPÍTULO V: PROPUESTA

Después de que se obtuvieron los resultados y se llevó a cabo la discusión, se concluyó que la unidad de análisis requiere ser expuesta de una manera sostenible. Por ello, la propuesta que se planteará será la constitución de la ONG “Formipe”, la cual surge con fines educativos y de desarrollo, para el fomento del conocimiento y de la investigación científica sobre la mixología molecular, en aras de la formación de futuros mixólogos moleculares en el país.

5.1 Constitución de la ONG

La ONG será una sociedad anónima cerrada (SAC), y que estará conformada por cuatro personas:

- Presidente
- Tesorero
- Secretario
- Vocal

5.1.1 Trámite de inscripción registral

Primer paso: Elaboración del acta de constitución social y estatuto

En principio, una vez decidido el nombre o denominación a adoptar, se realiza una búsqueda en la Oficina Registral donde se inscribirá la asociación para verificar si existe otra con un nombre igual o similar al que se pretende adoptar.

- El acta de constitución social es el documento que contiene la declaración de voluntad de los asociados (fundadores) de constituir una

asociación civil determinada, la aprobación del estatuto y la designación de los cargos directivos correspondientes.

- El acta de constitución social se transcribe en el Libro de Actas de la Asamblea General de Asociados, legalizada notarialmente y firmada por los asociados participantes en la constitución social (asociados fundadores).

El estatuto de la asociación es el principal documento que regula el ordenamiento interno de la asociación y, conforme al Código Civil, debe expresar lo siguiente:

- Denominación, duración (así como fecha de inicio de actividades) y domicilio.
- Objeto social.
- Bienes que integran el patrimonio social.
- Constitución y funcionamiento de la Asamblea General de Asociados, Consejo Directivo y demás órganos de la asociación.
- Condiciones para la admisión, renuncia y exclusión de los asociados.
- Modificación del estatuto.
- Disolución y liquidación social y destino final del patrimonio social.
- Otros pactos y condiciones que se establezcan.

Los asociados fundadores deben precisar en el acta de constitución social sus nombres completos, documento de identidad y domicilio. Del mismo modo, estos datos se deben establecer con respecto a la designación de los miembros del Consejo Directivo y directivos en general de la asociación.

- En el caso de que participen personas jurídicas como asociados, se debe indicar el dato de inscripción registral, el domicilio, el RUC (de ser el caso), y los nombres completos y la identificación de su representante legal con facultades suficientes o apoderado especial

para participar en la constitución de la asociación y para representarlo en la Asamblea General de Asociados.

Segundo paso: Legalización de libros sociales

- Legalizar ante notario público el Libro de Actas y el Libro de Registro de Asociados. Se pueden legalizar, de manera separada, Libro de Actas de Asamblea General de Asociados y Libro de Actas de Consejo Directivo.
- Pueden ser libros empastados u hojas sueltas.
- Los libros de actas (sean empastados u hojas sueltas) se deben legalizar antes de su uso.
- El Libro de Registro de Asociados debe contener el registro actualizado de los asociados, donde consten, como mínimo, los siguientes datos: nombres completos, actividad, domicilio, fecha de admisión (así como de retiro) de cada asociado, indicación de ocupar cargos de administración o representación, de ser el caso.
- Costo de legalización notarial: S/10 a S/20, aproximadamente, por libro.

Tercer paso: Elaboración de la minuta y elevación a escritura pública

- El acta de constitución social, transcrita y firmada por los asociados en el Libro de Actas y el Libro de Registro de Asociados (que contiene los datos de los asociados fundadores), se eleva a través de una minuta ante un notario público para que extienda la escritura pública (documento público) correspondiente, a través de la cual se presenta la constitución social a los registros públicos.
- La minuta puede ser firmada por uno o más asociados autorizados expresamente en el acta de constitución social para firmar, en representación de los asociados, la minuta y escritura pública u otra documentación necesaria para formalizar la constitución de la asociación.
- La minuta debe ser autorizada por un abogado debidamente registrado en el Colegio de Abogados.
- Costo (derechos notariales): S/200 a S/400, aproximadamente.

Cuarto paso: Inscripción en registros públicos

- La constitución social se inscribe en el Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de la Sunarp (Superintendencia Nacional de los Registros Públicos), correspondiente al lugar fijado como domicilio por la asociación.
- La inscripción registral es el requisito constitutivo para adquirir la condición formal de persona jurídica.
- Documentos a presentar:
 - Formato SUNARP de solicitud de inscripción debidamente llenado y suscrito.
 - Escritura pública de constitución de la asociación (otorgada ante notario público). La escritura pública contiene el acta de constitución que aprueba el estatuto contenido en el Libro de Actas, así como el índice de registro de asociados contenido en el Libro de Registro de Asociados.
 - Recibo de pago de derechos registrales.
 - Costo (derechos registrales)¹²: 0,60 % UIT¹³ por derecho de calificación y 0,24 % UIT por derechos de inscripción.
- Adicionalmente, por nombramiento del primer Consejo Directivo, se aplican como derechos registrales el 0,36 % UIT por calificación, y el 0,24 % por inscripción¹⁴.
- Plazo: 35 días hábiles, contados a partir del ingreso del título de constitución social a los registros públicos¹⁵.

5.2 Plan estratégico

5.2.1 Visión

Para el 2021, la Formipe será la primera ONG con fines educativos y de desarrollo relacionada con la coctelería molecular dirigida a personas de bajos recursos económicos.

5.2.2 Misión

La misión de la ONG es crear y formar nuevos mixólogos moleculares al servicio de la sociedad peruana.

5.2.3. Objetivos a corto plazo

Fomentar el uso de la educación e investigación sobre la coctelería molecular en personas de bajos recursos económicos

5.2.4. Valores:

Solidaridad, honestidad y responsabilidad.

5.3. Contenido

Funciones de las personas.

Presidente

- Representar legalmente a la asociación ante toda clase de organismos públicos o privados. Convocar, presidir y levantar las sesiones que celebren la Asamblea General y la Junta Directiva.
- Dirigir las deliberaciones de una y otra; ordenar pagos; y autorizar con su firma los documentos, las actas y la correspondencia.
- Adoptar cualquier medida urgente que la buena marcha de la asociación aconseje o que resulte necesaria o conveniente en el desarrollo de sus actividades, sin perjuicio de dar cuenta posteriormente a la Junta Directiva.

Secretario

- Responsable de la dirección de los trabajos puramente administrativos de la asociación.
- Expedirá certificaciones, y llevará los libros de la asociación que sean legalmente establecidos y el fichero de asociados.
- Custodiará la documentación de la entidad. Así, cursará las comunicaciones sobre designación de Juntas Directivas y demás acuerdos sociales inscribibles a los registros correspondientes, así como la presentación de las cuentas anuales y el cumplimiento de las obligaciones documentales en los términos que legalmente correspondan.

Tesorero

- Recaudará y custodiará los fondos pertenecientes a la asociación, y dará cumplimiento a las órdenes de pago que expida el presidente.

Vocal

- Cumplirá las obligaciones propias de su cargo como miembro de la Junta Directiva, así como las que nazcan de las delegaciones o comisiones de trabajo que la propia Junta le encomiende.

5.4. El uso de las frutas nativas de la selva en la coctelería molecular

A continuación, se les brindará capacitación a las personas de bajos recursos económicos sobre la espuma de maracuyá, que está elaborada en base a las técnicas de la espuma y del nitrógeno.

Este coctel molecular que se llama *espuma de maracuyá* tiene como insumos el zumo de maracuyá, el crémor tártaro, el huevo rosado fresco, las cápsulas de N₂O, el posavasos y las servilletas.

Además, el costo de la inscripción para la capacitación será de S/10.

En vez de maracuyá, que es conocida a nivel nacional como la fruta de la pasión, se utilizarán frutas nativas de la selva amazónica peruana como, por ejemplo, las siguientes:

- **Acai (*Euterpe oleracea*).** También llamado *blueberry de la selva*, se produce en Loreto y Ucayali. Es conocido por su elevada concentración de antocianina, pigmento que le da el intenso color morado, al igual que el arándano, que lo convierte en un potente antioxidante. Precisamente, por esta última característica, el aceite de este fruto es usado en productos de belleza, generando un movimiento económico de 530 billones de dólares anuales.

Es en realidad una historia de *marketing*, en lugar de una fruta especial. La baya del acai proviene de la palmera del mismo nombre,

que crece en gran abundancia en la Amazonía brasileña, pero que también se puede encontrar en el Perú. A inicios de 2000, fue comercializada como una fruta milagrosa, con propiedades antioxidantes increíbles. Las compañías de alimentos saludables venden el jugo por más de \$40 por botella. Los estudios actuales han encontrado que el acai tiene aproximadamente la misma proporción de antioxidantes que las uvas y los arándanos, que se venden por un precio significativamente menor a \$40.

- **Anona blanca (*Annona squamosa*).** La pulpa del fruto maduro es comestible. Tiene sabor y aroma agradables. Se consume en estado natural o se utiliza en la preparación de bebidas refrescantes y helados.
- **Macambo (*Theobroma bicolor*).** Es bien conocido en Iquitos y en otras partes de la Amazonía, comparte su género con el tan famoso *Theobroma cacao* L: chocolate y tiene una pulpa dulce. Sin embargo, la mayoría de los vendedores se adhiere a la simple venta de semillas de la fruta, que al parecer saben a maní cuando se tuestan.
- **Arazá (*Eugenia stipitata*).** Es difícil encontrarlo fuera de la selva, porque nadie ha encontrado una buena forma de transportarlo sin estropearlo. La acidez del arazá hace que sea indeseable comerlo del árbol, pero es delicioso cuando se procesa en zumo, mermelada o postres. Aún mejor, esta fruta supera dos veces más la vitamina C que contiene una naranja.

Esta es una forma de valorar los frutos exóticos que nos brinda nuestra Amazonía peruana, porque nuestro país tiene una biodiversidad de frutas que no conocemos y que se están dejando de lado.

5.5 Proforma

Tabla 31: Proforma

Equipos, materiales e insumos	Costos
Estación A: cocteles directos, machacados y stir	S/9000
Estación B: cocteles licuados, batidos y compuestos	S/9000
Estación bebidas: gaseosas, cervezas, aguas minerales o de envasadas	S/9000
Turmix o batidora de mano	S/149,05
<i>Bowls</i> de vidrio	S/59
Nitrógeno en termo de criogenia	S/2400
Chisgueteros	S/13
Tabla de picar	S/26,05
Extractor de jugos centrífugo	S/209,50
Cocina de 4 a 6 hornillas con horno	S/700
Campana extractora	S/1439
Colador de malla fina	S/49,95
Exprimidor de naranja	S/169,05
Jarras medidoras	S/23,39
Soplete	S/170
Gas	S/15
Balanza granera	S/120
Sifón para soda	S/660
Sifón para espuma	S/480
Eines (esferificación)	S/360
Calcic (cloruro de calcio)	S/50
Algin (alginato de sodio)	S/50
Glucó (gluconolactato cálcico)	S/50
Citras (citrato de sodio)	S/40
Agar (gelatina sin sabor)	S/50
Lecite (50 g) (lecitina)	S/65
Sucro (50 g) (sucroester)	S/70
Hielo seco (1 kg)	S/60
TOTAL	S/ 34 477,99

Fuente: Elaboración propia (2018).

CONCLUSIONES

1. El análisis del consumo y existencia de bares de coctelería molecular en la ciudad de Barranco muestra resultados que revelan que las personas encuestadas están abiertas a nuevas experiencias y a la creación de cocteles.
2. Siendo un distrito para compartir, experimentar y disfrutar los mejores momentos, aún no existe competencia en el ámbito de la coctelería avanzada en Barranco. La fortaleza de la industria es la innovación de cocteles moleculares con productos de la zona frutos amazónicos.
3. La inversión de proyectos de masificación de su consumo a mediano plazo será determinada en cuanto al servicio, el cual ha demostrado un porcentaje cercano al 50 % de familiaridad, preparación y consumo.
4. La creación de menús constantes se ha podido evidenciar solo en uno de los bares encuestados y aún no muestra el auge de la mixología. A pesar de ello, los consumidores no han descartado, en su mayoría, ser regulares en su consumo al momento de conocerlo.
5. Los bármanes o Bartenders han determinado su conocimiento y comprenden que lo más importante es entregar al consumidor cocteles con productos de calidad, frescos, con sus aromas característicos.
6. El servicio es un detalle que permanece en la mente de los consumidores, lo que los hace regresar para consumir los diferentes cocteles de innovación. Por lo tanto, se puede decir que, gracias a las encuestas, este proyecto es de alto interés, al ser innovadora la incorporación de frutas exóticas de la selva peruana a las bebidas moleculares.
7. Finalmente, es admirable que, a pesar de que el mercado de la mixología es muy incipiente, los bármanes presentan destreza para aprenderla y

aplicarla en la preparación de bebidas. Por ello, se considera que esta investigación puede promover el crecimiento de esta tendencia.

RECOMENDACIONES

1. Es importante que el cliente determine su preferencia en sabor y precio al momento de elegir la bebida, tal como se evidencia en las encuestas realizadas a un sector específico. Se puede avanzar en base a promociones ambiciosas y realistas, siendo Barranco una de las mejores zonas de consumo nocturno.
2. Cabe la posibilidad de que los bares con mixología molecular en el bulevar de Barranco definan cambios en sus cartas de menú, con lo cual mostrarían una innovación al público, y en esto incide la capacitación de los bármanes o Bartenders.
3. Las promociones, la atención y el servicio pueden determinar el crecimiento de la tendencia, que ya causa gran expectativa de consumo. Para ello, es necesario brindar confianza al nuevo cliente con charlas cortas sobre los cocteles que serán degustados, enseñando un poco del arte de la mixología y coctelería avanzada, escuchando sugerencias e inquietudes del consumidor.
4. La coctelería molecular no debe percibirse como algo complicado. Solo debe familiarizarse e incluir en su proceso de preparación el sabor que ya muchos clientes prefieren.
5. En ese sentido, si se requiere preponderar los sabores, las texturas y el gusto de los cocteles que se van aprobar, se debe tener la capacidad de precisión en la cantidad de reactivos que se utilizará para obtener la textura deseada.
6. Se puede decir que la coctelería avanzada o molecular es lo innovador en la preparación de cocteles. Así, ha permitido un cambio del estilo sobre el consumo de bebidas puras, preparadas o combinadas, porque la coctelería no solo es beber, es tener una memoria gustativa en un coctel molecular con frutos de la zona frutos amazónicos.

FUENTES DE INFORMACION

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Brillat - Savarim, Jean Anthelme. (2001). *La fisiología del gusto*. Barcelona: Editorial Óptima.
- Gallo, Manuela, 2010. "Desarrollo de un plan de mercadeo y diseño de un punto de venta móvil para cocteles moleculares". Colombia, 134pag.
- Lozano Ardon, Andrea. 2009, "Nuevas tendencias gastronómicas: La Cocina Molecular". Guatemala, 126pag.
- Nohora Escobar, Rintha, 2014, Emociones más allá del paladar: la cocina molecular como un elemento experiencial en la ruta gastronómica colombiana. Argentina, 113pag.
- Romero Fierro, Josue, 2016. "Mixología Molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional". Ecuador, 125pag.
- Velez Ponce, Fernando, 2009. "Propuesta de creación de nuevos platos de la cocina ecuatoriana a base de la técnica de cocina molecular". Ecuador, 164pag.

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

- Anfabra. (s. f.). *Los refrescos en la coctelería*. Recuperado de <https://goo.gl/H76yED>.
- Coctelería (2014, enero, 8). ¿Qué es la mixología? [Entrada de blog]. Recuperado de <https://goo.gl/VxZvep>
- Coctelería (2014, marzo, 5). Mixología molecular [Entrada de blog]. Recuperado de <https://goo.gl/HGdWsm>
- Chocano, A. (2009). "La mixología y gastronomía en tendencia molecular". Recuperado de <https://goo.gl/PjrvkV>
- Cousins, J., y O'gorman, K. (2010). "Molecular Gastronomy: Cuisine Innovation or Modern Day Alchemy?". *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, (22)3, pp. 399-415.

DeConceptos.com (2018). Concepto de molecular. Recuperado de <https://goo.gl/qshLp9>

Mtz, J. (2017, febrero, 21). Desarrollo del tema: coctelería y enología [Entrada de blog]. Recuperado de <https://goo.gl/MHGkFe>

This, H. (2006). Molecular Gastronomy Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press.

<http://molecular-mixology.blogspot.pe/2009/07/asociacion-peruana-de-bartenders-evento.html?m=0>

<https://www.lemondediplomatique.cl/Por-una-gastronomia-militante.html>

ANEXOS

FRUTOS EXÓTICOS DE LA AMAZONÍA PERUANA



Figura 3: Acai (Euterpe oleracea)



Figura 4: Macambo (Theobroma bicolor)



Figura 5: Anona blanca (*Annona squamosa*)



Figura 6: Araza (*Eugenia stipitata*)

ENCUESTA 1

Dirigido a los bármanes que trabajan en el bulevar del distrito de Barranco.

Nombre:

Edad:

Ocupación:

1. ¿Conoce la coctelería molecular?

- a. Sí
- b. No

2. ¿Cuál es su nivel de conocimientos sobre esta nueva tendencia de coctelería?

- a. Alto
- b. Medio
- c. Bajo

3. ¿Sabe cuáles son las técnicas de coctelería molecular?

- a. Sí
- b. No

Cuáles:

.....

4. ¿Ha recibido alguna clase, capacitación o taller sobre coctelería molecular?

- a. Sí
- b. No

5. ¿De estos tipos de clientes, cuáles son los que acuden al bar frecuentemente?

- a. Clientes introvertidos
- b. Clientes extrovertidos

6. ¿A qué tipo de nivel socioeconómico de clientes está dirigido el bar?

- a. Nivel socioeconómico A
- b. Nivel socioeconómico B
- c. Nivel socioeconómico C
- d. Nivel socioeconómico D
- e. Nivel socioeconómico E

7. ¿Con qué frecuencia las personas visitan bares moleculares del bulevar del distrito de Barranco?

- a. Siempre
- b. Casi siempre
- c. Muchas veces
- d. Muy pocas veces
- e. Nunca

8. El nitrógeno líquido es un elemento que se utiliza en la aplicación de la técnica de la coctelería molecular. ¿Cuál de las opciones cree que se refiere a la técnica?

- a. Congela el producto de manera rápida.
- b. Mantiene los ingredientes suaves.
- c. Permite cuajar (gelatinizar) un producto.
- d. No tengo la menor idea.

9. ¿Por qué cree que la coctelería molecular es útil?

- a. Porque hace que los cocteles sean más atractivos y del modo *gourmet*.
- b. Porque convence a la sociedad de que beber un coctel molecular es un placer más que una necesidad.
- c. Todas las anteriores.
- d. No lo sé.

10. ¿Cuál es la capacidad máxima de personas que puede atender un bar molecular?

- a. 20-50
- b. 51-100
- c. 101-150
- d. 151-200
- e. 201-250
- f. 250 a más

11. ¿Qué ambientes y decoraciones deben considerarse y primar en una temática de bar molecular? (Puede proponer otra idea).

- a. Retro/*vintage*
- b. Vanguardista
- c. Temático

12. ¿Qué tipo de música le gustaría escuchar en un bar molecular?

- a. Jazz
- b. Pop
- c. Electrónica
- d. Indie
- e. Reggaetón/latina

ENCUESTA 2

Dirigida a las personas que frecuentan el bulevar del distrito de Barranco.

1. **¿En qué distrito vive?**
 - a. Surco
 - b. La Molina
 - c. San Isidro
 - d. Miraflores
 - e. San Borja
 - f. Otro (_____)
2. **¿Frecuenta actualmente los bares del bulevar de Barranco?**
 - a. Sí
 - b. No
3. **¿Con qué frecuencia ingresa a este tipo de establecimientos?**
 - a. Una vez a la semana
 - b. Más de dos veces a la semana
 - c. Una vez cada quince días
 - d. Una vez al mes
4. **¿Cuál o cuáles aspectos no le atraen de este tipo de establecimientos?**
 - a. El tipo de música
 - b. El tipo de personas que asiste
 - c. La decoración y ambientación del lugar
 - d. Producto/oferta
5. **¿Cuál de las siguientes variables le parece más importante en un establecimiento de este tipo?**
 - a. Bajos precios
 - b. Buena música
 - c. Buena atención
 - d. Aspecto del lugar
 - e. Otro (_____)
6. **Cuando sale en la noche a un bar o discoteca, ¿cuántas bebidas alcohólicas ingiere?**
 - a. 7 o más
 - b. 5-6
 - c. 3-4
 - d. 1-2
 - e. 0
7. **¿Fuma?**
 - a. Sí
 - b. No

8. En un bar, ¿tragos a base de que pediría?

- a. Cerveza
- b. *Whisky*
- c. Pisco
- d. Ron
- e. Vodca
- f. Tequila
- g. Una mezcla de varios
- h. Otro (_____)

9. ¿Tomaría cocteles a base de pisco?

- a. Sí
- b. No

- c. Me gustaría probar.
- d. Otro (_____)

10. ¿Alguna vez ha probado un chilcano molecular?

- a. Sí
- b. No

11. ¿Qué cantidad de dinero gastaría en un bar?

- a. S/20 - S/25
- b. S/35 - S/40
- c. S/41 - S/60

Tabla 32: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	TIPO DE INVESTIGACIÓN	METODOLOGÍA		
				POBLACIÓN Y MUESTRA	INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN	INSTRUMENTO DE ANÁLISIS
PROBLEMA GENERAL: ¿De qué manera se presenta la coctelería molecular en el bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018?	OBJETIVO GENERAL: Evaluar de qué manera se presenta la coctelería molecular en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.	HIPÓTESIS GENERAL: La coctelería molecular mejorara la atención de los productos en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, 2018.	El tipo de investigación a analizar es no experimental. El diseño es longitudinal y descriptiva. Enfoque cuantitativo	La población comprenderá los bares moleculares del bulevar del distrito de Barranco. La muestra será muestreo por conveniencia, ya que se trabajara con datos representativos de 2 bares.	Cuestionarios de encuestas.	El análisis será cuantitativo.
PROBLEMAS ESPECÍFICOS: 1 ¿Cuáles son los conocimientos que tienen los bármanes sobre coctelería molecular en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018?	OBJETIVOS ESPECÍFICOS: 1 Identificar los conocimientos que tienen los bármanes sobre coctelería molecular en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.	HIPÓTESIS ESPECIFICAS: 1. Existen diferencias significativas entre los conocimientos que tienen los bármanes sobre coctelería molecular en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018				
2. ¿Cómo beneficia esta nueva tendencia a la diversidad gastronómica frente a la competencia en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018?	2. Determinar cómo beneficia la coctelería molecular a la diversidad gastronómica frente a la competencia en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.	2. Existen diferencias significativas entre los beneficios de la coctelería moleculares como aporte a la diversidad de la coctelería nacional e internacional en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.				
3. ¿Cuáles son las características y técnicas de elaboración de los diferentes cocteles moleculares en el bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018?	3. Identificar cuáles son las características y técnicas de elaboración de los diferentes cocteles moleculares en el bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.	3. Existen diferencias significativas entre las características y técnicas de elaboración de los diferentes cocteles moleculares en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.				
4. ¿De qué manera la coctelería molecular aporta a la fidelización de clientes en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018?	4. Determinar de qué manera la coctelería molecular aporta a la fidelización de clientes en los bares del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.	4. Existe diferencias significativas entre la coctelería molecular con respecto a la fidelización de clientes en los bares del bulevar del distrito de Barranco, Lima, Perú 2018.				

Fuente: Elaboración propia (2018).

Tabla 33: MATRIZ DE ANTECEDENTES

N°	TITULO	AUTOR	FECHA	OBJETIVOS	METODOLOGÍA	CONCLUSIONES
1	"Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional"	Romero Fierro, Josué	2016	Investigar el aporte de la mixología molecular en la diversidad gastronómica del país.	DESCRIPTIVA	Mediante la investigación realizada se puede concluir la gastronomía se relaciona directamente con el turismo, puesto que los turistas se desplazan para conocer la gastronomía de un determinado lugar, generando así turismo gastronómico.
2	"Nuevas tendencias gastronómicas: la cocina molecular"	Lozano Ardon, Andrea	2009	Investigar de manera meticulosa esta nueva tendencia en la gastronomía, sus bases y principales expositores.		Investigó a fondo una de las innovaciones más revolucionarias en lo que a gastronomía se refiere, ya que esta técnica, no solo juega con diferentes ciencias, sino que a su vez presenta una innovación en los platillos, los cuales entretienen y asombran a los consumidores, logrando así una experiencia única y difícil de olvidar por los mismos.
3	"Desarrollo de un plan de mercadeo y diseño de un punto de venta móvil para cocteles moleculares"	Gallo, Manuela	2005	Desarrollar una estrategia de mercadeo que apoye el desarrollo del negocio de cocteles moleculares, teniendo en cuenta el marketing mix (Producto, plaza, precio y promoción) y que incluya el diseño del punto de venta móvil con criterios de funcionalidad y ergonomía.		El proyecto inicia con el proceso de análisis e investigación que permitió sacar la conclusión que el desarrollo del punto de venta móvil para cocteles moleculares tipo "shot", era una buena idea de diseño para desarrollar. Esta conclusión salió de dos herramientas de la investigación de mercados que son la encuesta y la observación participante y del estado del mercado actual (estado del arte).
4	"Propuesta de creación de nuevos platos de la cocina ecuatoriana a base de la técnica de cocina molecular"	Vélez Ponce, Darío	2009	Presentar una propuesta de creación de nuevos platos de la cocina Ecuatoriana a base de cocina molecular, estudio que se realizará en la ciudad de Quito.	DESCRIPTIVA	Mediante la investigación de mercado se pudo determinar la aceptación de la cocina molecular en el país donde los resultados nos indican que los grandes hoteles y restaurantes son los que más la practican.

Fuente: Elaboración propia (2018).



U N I V E R S I D A D D E
SAN MARTIN DE PORRES

VALIDEZ DE CONTENIDO DE INSTRUMENTOS POR JUICIO DE EXPERTOS

DOCUMENTOS QUE SE DEBE PRESENTARSE AL EXPERTO:

1. Solicitud
2. Conceptualización de las variables
3. Informe de validación del instrumento.
4. Matriz de consistencia.
5. Operacionalización de las variables.
6. Cuestionario (s).