

48

DESARROLLO DE HERRAMIENTAS DIDÁCTICAS PARA LA ENSEÑANZA DE LA COCTELERÍA

DEVELOPMENT OF DIDACTIC TOOLS FOR THE COCTELERÍA'S TEACHING

Adriano Israel Tello Velasteguí ^{1*}

Email: docentetp01@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-1706-6177>

Aníbal Fernando Franco Pérez ¹

Email: us.anibalfranco@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5958-1618>

Lilian Jacqueline Estrada Velasco ¹

Email: ua.lilianev98@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-6439-9872>

¹ Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato. Ecuador.

*Autor para correspondencia

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Tello Velasteguí, A. I., Franco Pérez, A. F., y Estrada Velasco, L. J. (2024). Desarrollo de herramientas didácticas para la enseñanza de la coctelería. *Revista Conrado*, 20(S1), 396-401.

RESUMEN

La coctelería es el arte de mezclar bebidas. Las herramientas didácticas en la educación de la coctelería son recursos que facilitan el aprendizaje y la enseñanza de una materia específica. El objetivo de la investigación es el desarrollo de herramientas didácticas para la enseñanza de la coctelería es un paso fundamental para modernizar y mejorar la educación en esta disciplina. Se utilizan espacios de Práctica, donde se equiparon con barras de práctica, ingredientes, y herramientas de coctelería. También se utilizaron laboratorios virtuales en espacios online para simulaciones de coctelería. La revisión de la literatura se utilizó para identificar estudios previos, marcos teóricos y buenas prácticas en la educación de coctelería. Se distribuyen instrumentos de recolección de datos antes y después de la implementación. Se realizan entrevistas con estudiantes y docentes para obtener retroalimentación cualitativa, mediante la observación directa a las clases y prácticas para evaluar el uso de las herramientas. Los estudiantes reportaron que los manuales teóricos y prácticos fueron útiles para comprender conceptos complejos de la coctelería. El 90% de los estudiantes encontró los videos tutoriales efectivos para aprender y replicar técnicas de coctelería. El 75% de los estudiantes indicó que las aplicaciones móviles y simuladores virtuales fueron recursos valiosos para la práctica y la experimentación. Los resultados presentados en las tablas demuestran que las herramientas didácticas desarrolladas para la enseñanza de la coctelería son efectivas

en mejorar tanto el rendimiento académico como la satisfacción de los estudiantes.

Palabras clave:

Didáctica, Bebidas, Enseñanza.

ABSTRACT

The coctelería is the art to mix drinks. The didactic tools in the coctelería's education are resources that make easy the learning and the teaching of a specific matter. The objective of investigation is the development of didactic tools for the coctelería's teaching a fundamental step is for modernizing and to improve the education in this discipline. They utilize Práctica's spaces, where they fitted themselves out with bars of practice, ingredients, and coctelería's tools. Also the virtual laboratories in spaces utilized online for simulations of coctelería themselves. The revision of literature was utilized to identify previous studies, theoretic frames and good practices in coctelería's education. They distribute collecting instruments of data before and after implementation. Interviews with students and teachers to obtain qualitative feedback to the classrooms and practices to evaluate the use of the tools, by means of the direct observation come true. Students you yielded that the theoretic manuals and pilots were useful for understanding the coctelería's complex concepts. 90 % of students you found the tutorial effective videos to learn and to reply to coctelería's technicians. You indicated 75 % of the students that the movable applications and virtual simulators were valuable resources for practice and

the experimentation. The results presented in the tie prove that the didactic tools unrolled for the coctelería's teaching are effective in improving so much the academic performance like the students' satisfaction.

Keywords:

Didactics, Drinks, Teaching

INTRODUCCIÓN

La coctelería, ha evolucionado considerablemente en las últimas décadas, convirtiéndose en una disciplina respetada y sofisticada dentro del mundo de la gastronomía (Ahmad et al., 2018). Esta evolución ha generado una demanda creciente por programas educativos especializados que no solo enseñen las técnicas básicas de la coctelería, sino que también aborden aspectos avanzados como la mixología molecular, la historia de los cócteles y la gestión de bares (Neriz et al., 2019). En este contexto, el desarrollo de herramientas didácticas efectivas para la enseñanza de la coctelería se vuelve esencial para la formación de bartenders competentes y creativos (Bates y Poole, 2003).

Las herramientas didácticas en la educación de la coctelería son recursos que facilitan el aprendizaje y la enseñanza de una materia específica, y en el caso de la coctelería, estas herramientas pueden incluir desde manuales y guías prácticas hasta simuladores virtuales y aplicaciones interactivas (Busulwa et al., 2022; Lopez-Chavez et al., 2021). La implementación de estas herramientas en los programas educativos de coctelería es crucial para varios aspectos:

1. Facilita la comprensión de conceptos complejos: La coctelería involucra una serie de conceptos que van desde la química de los ingredientes hasta la precisión en las técnicas de mezcla. Herramientas como videos tutoriales, infografías y aplicaciones interactivas pueden simplificar estos conceptos, haciendo el aprendizaje más accesible (Chandra et al., 2022).
2. Promueve la práctica y la experimentación: La práctica es fundamental en la coctelería. Herramientas como kits de entrenamiento con ingredientes seguros, simuladores de barra virtuales y manuales detallados permiten a los estudiantes experimentar y perfeccionar sus habilidades en un entorno controlado (Harrington et al., 2014).
3. Fomentar la creatividad: La coctelería no es solo una ciencia, sino también un arte. Herramientas didácticas que incluyan ejercicios de creación de cócteles, concursos de mixología y acceso a bases de datos de recetas pueden estimular la creatividad de los

estudiantes, animándolos a innovar y crear sus propias bebidas (Elbanna y Child, 2007).

4. Mejorar la retención del conocimiento: Estudios han demostrado que el uso de herramientas interactivas y visuales en la educación mejora significativamente la retención del conocimiento. En la coctelería, el uso de aplicaciones móviles, realidad aumentada y otros recursos tecnológicos puede ayudar a los estudiantes a recordar y aplicar lo aprendido de manera más efectiva (Lui y Goel, 2022).

Un programa didáctico efectivo para la enseñanza de la coctelería debe incluir una variedad de herramientas y recursos que aborden diferentes aspectos del aprendizaje. Algunos de los componentes clave pueden ser según (Ah, 2023; Rong-Da Liang, 2021):

- Manual teórico y práctico: Un libro de texto que cubra la historia de la coctelería, técnicas básicas y avanzadas, y recetas clásicas y contemporáneas.
- Videos Tutoriales: Series de videos que demuestren técnicas específicas, desde el manejo de herramientas hasta la elaboración de cócteles complejos.
- Simuladores Virtuales: Plataformas interactivas que permitan a los estudiantes practicar la mezcla de bebidas en un entorno virtual.
- Aplicaciones Móviles: Apps que ofrezcan recetas, consejos, y ejercicios interactivos para reforzar el aprendizaje.
- Kits de Entrenamiento: Conjuntos de herramientas y ingredientes seguros para que los estudiantes practiquen en casa o en el aula.
- Evaluaciones y retroalimentación: Pruebas y cuestionarios que evalúen el progreso de los estudiantes, acompañados de retroalimentación constructiva.

El desarrollo de herramientas didácticas para la enseñanza de la coctelería es un paso fundamental para modernizar y mejorar la educación en esta disciplina. Al integrar recursos interactivos, prácticos y teóricos, los programas educativos pueden ofrecer una formación completa y dinámica que prepare a los futuros bartenders para enfrentar los retos y aprovechar las oportunidades de la industria de bebidas. Con estas herramientas, se promueve no solo la adquisición de habilidades técnicas, sino también la creatividad, la innovación y el amor por el arte de la coctelería. Por lo antes expuesto se plantea como objetivo de la investigación el desarrollo de herramientas didácticas para la educación de la coctelería. Para ello se establece un diagnóstico de la situación existente sobre la temática en estudiantes y profesores de la carrera de Turismo.

MATERIALES Y MÉTODOS

Para el desarrollo de herramientas didácticas en la educación de la coctelería se utilizan recursos educativos dentro de los que se utilizaron los siguientes:

- Manual teórico y práctico libro de texto que cubra la historia, técnicas, y recetas de la coctelería.
- Videos tutoriales: Series de videos que demuestren técnicas específicas de coctelería.
- Simuladores virtuales: Plataformas interactivas que permiten practicar la mezcla de bebidas en un entorno virtual.
- Aplicaciones móviles: Apps que ofrezcan recetas, consejos, y ejercicios interactivos.
- Kits de entrenamiento: Conjuntos de herramientas e ingredientes seguros para la práctica.
- Evaluaciones y retroalimentación: Pruebas y cuestionarios para evaluar el progreso.

Los instrumentos utilizados en la Investigación fueron el Cuestionarios y Encuestas dirigidos a 150 estudiantes de la carrera de Turismo en la especialidad de Coctelería para recopilar datos sobre las necesidades educativas y la eficacia de las herramientas. Para el análisis de los datos se utiliza el software SPSS.

Se utilizan espacios de Práctica, donde se equiparon con barras de práctica, ingredientes, y herramientas de coctelería. También se utilizaron laboratorios virtuales en espacios online para simulaciones de coctelería.

La revisión de la literatura se utilizó para identificar estudios previos, marcos teóricos y buenas prácticas en la educación de coctelería. Dentro de los procedimientos utilizados:

- Búsqueda en bases de datos académicas (Scopus, Google Scholar).
- Análisis de artículos, libros, y recursos online sobre educación en coctelería y mixología.
- Síntesis de hallazgos para formar una base teórica.

Para desarrollar las herramientas didácticas se parte de la selección de los participantes que en este estudio son de estudiantes de la carrera de Turismo en la especialidad de Coctelería. Durante un semestre de clases se realiza un monitoreo para observar y registrar el uso y la efectividad de las herramientas para evaluar la percepción y efectividad de las herramientas didácticas.

Se distribuyen instrumentos de recolección de datos antes y después de la implementación. Se realizan entrevistas con estudiantes y docentes para obtener

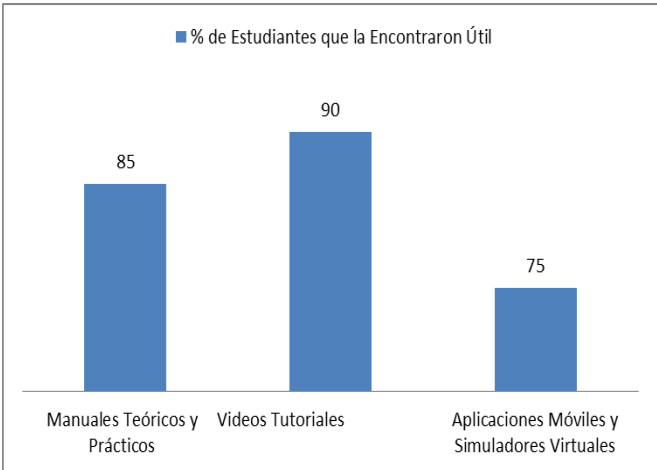
retroalimentación cualitativa, mediante la observación directa a las clases y prácticas para evaluar el uso de las herramientas.

RESULTADOS-DISCUSIÓN

Según la Figura 1, el 85% de los estudiantes reportó que los manuales teóricos y prácticos fueron útiles para comprender conceptos complejos de la coctelería. Por otra parte, el 90% de los estudiantes encontró los videos tutoriales efectivos para aprender y replicar técnicas de coctelería. Además, el 75% de los estudiantes indicó que las aplicaciones móviles y simuladores virtuales fueron recursos valiosos para la práctica y la experimentación.

Estos resultados se deben a que poder ver al barman y verlo preparar las bebidas es única: mirarlo sacudir frenéticamente la coctelera, atender cómo mezcla ingredientes en una copa y sentir el aroma de una fruta o hierba aromática como el toque final del trago, son algunos de los placeres que sólo se pueden vivir en la barra de este bar (PJ et al., 2021).

Fig 1: Criterio de utilidad de las herramientas didácticas por lo estudiantes



Fuente: Elaboración propia (tamaño 9 puntos)

La Tabla 1 presenta las observaciones directas recopiladas de la entrevista. Se observó una mayor participación y compromiso de los estudiantes durante las clases que utilizaron herramientas interactivas como simuladores virtuales. Los estudiantes demostraron una mejora notable en la precisión y creatividad en la preparación de cócteles después de utilizar los kits de entrenamiento. También los estudiantes valoraron la variedad de herramientas disponibles, indicando que esto les permitió aprender de

diferentes maneras. Los docentes reportaron que las herramientas didácticas facilitaron la enseñanza y permitieron un enfoque más práctico y menos teórico.

Tabla 1: Observación directa y entrevista.

| Aspecto Observado | Resultado Principal |
|-----------------------------------|---|
| Participación y Compromiso | Mayor participación y compromiso durante las clases con herramientas interactivas. |
| Mejora en Precisión y Creatividad | Mejora notable en precisión y creatividad en la preparación de cócteles después del uso de kits de entrenamiento. |
| Variedad de Herramientas | Los estudiantes valoraron la diversidad de herramientas, permitiendo aprender de diferentes maneras. |
| Facilitar la Enseñanza | Los docentes reportaron que las herramientas didácticas facilitaron la enseñanza y permitieron un enfoque más práctico. |

Fuente: Elaboración propia

Se registró un incremento del 20% en las calificaciones promedio de los estudiantes en los exámenes prácticos después de la implementación del programa didáctico (Tabla 2). El 65% de los estudiantes logró completar las evaluaciones prácticas en menos tiempo comparado con cohortes anteriores que no utilizaron estas herramientas. El 80% de los estudiantes expresó una alta satisfacción con el programa educativo, destacando la accesibilidad y la facilidad de uso de las herramientas didácticas. Esto se debe a que:

- Los manuales fueron efectivos para proporcionar una base teórica sólida, pero su combinación con herramientas interactivas fue esencial para aplicar este conocimiento de manera práctica (Kim y Kizildag, 2011).
- Los videos permitieron una comprensión visual de las técnicas, lo que es crucial en un campo práctico como la coctelería. La capacidad de revisar los videos múltiples veces ayudó a los estudiantes a perfeccionar sus habilidades (Pateli et al., 2020).
- Estas herramientas resultaron ser innovadoras y eficaces para la práctica segura y la experimentación. Los simuladores permitieron a los estudiantes practicar sin el riesgo de desperdiciar ingredientes, mientras que las aplicaciones ofrecieron una accesibilidad continua a recursos educativos (Wei, 2019).
- La incorporación de kits de entrenamiento y simuladores virtuales resultó en una mejora significativa en las habilidades prácticas de los estudiantes, demostrando la importancia de la práctica repetitiva en la educación de la coctelería (Li y Agyeiwaah, 2023; Pratt y Hahn, 2016).
- Los ejercicios de creación de cócteles y los concursos de mixología incluidos en el programa fomentaron la creatividad, permitiendo a los estudiantes experimentar con nuevos ingredientes y técnicas (Wang y Wang, 2017).
- La alta satisfacción de los estudiantes con el programa sugiere que el uso de múltiples herramientas didácticas adaptadas a diferentes estilos de aprendizaje es crucial para una educación efectiva (Suastini et al., 2022; Boley, 2012).
- El aumento en la participación y el compromiso durante las clases indica que las herramientas interactivas no solo facilitan el aprendizaje, sino que también lo hacen más atractivo y dinámico.

Tabla 2: Métricas del uso de las herramientas didácticas.

| Métricas | Resultados |
|--------------------------------------|---|
| Incremento en Calificaciones | 20% de incremento en las calificaciones promedio en exámenes prácticos. |
| Tiempo de Compleción de Evaluaciones | 65% de los estudiantes completaron las evaluaciones prácticas en menos tiempo comparado con cohortes anteriores |
| Satisfacción del Estudiante | 80% de los estudiantes expresó alta satisfacción con el programa educativo. |

Fuente: Elaboración propia

Para fortalecer las herramientas didácticas para la enseñanza de la Coctelería se presenta el siguiente programa:

Manual Teórico y Práctico

- Descripción: Un libro de texto que cubre desde la historia de la coctelería hasta técnicas avanzadas y recetas clásicas y modernas. Este manual debe ser una guía completa que los estudiantes puedan usar como referencia.

- Componentes: Historia de la coctelería. Técnicas básicas (agitación, mezcla, flotación, etc.). Recetas clásicas y contemporáneas. Elementos de mixología molecular. Gestión de bares y servicio al cliente.

Videos Tutoriales

- Descripción: Series de videos que demuestran técnicas específicas, manejo de herramientas y preparación de cócteles. Estos videos permiten a los estudiantes visualizar y repetir los procesos a su propio ritmo.
- Componentes: Introducción a las herramientas de coctelería. Técnicas de mezcla y agitación. Preparación de cócteles clásicos. Innovaciones en coctelería (mixología molecular, ingredientes exóticos). Presentación y decoración de cócteles.

Simuladores Virtuales

- Descripción: Plataformas interactivas que permiten a los estudiantes practicar la mezcla de bebidas en un entorno virtual seguro y sin desperdicio de ingredientes.
- Componentes: Simulaciones de barras virtuales. Práctica de técnicas de coctelería. Desafíos y ejercicios interactivos. Retroalimentación instantánea y análisis de errores.

Aplicaciones Móviles

- Descripción: Apps que ofrecen recetas, consejos, y ejercicios interactivos para reforzar el aprendizaje en cualquier lugar y en cualquier momento.
- Componentes: Biblioteca de recetas con búsqueda por ingredientes y técnicas. Videos tutoriales integrados. Ejercicios interactivos y quizzes. Notificaciones de recordatorios y retos diarios.

Kits de Entrenamiento

- Descripción: Conjuntos de herramientas y ingredientes seguros para que los estudiantes practiquen en casa o en el aula.
- Componentes: Shakers, jiggers, coladores, y otros utensilios básicos. Ingredientes no alcohólicos para prácticas seguras. Guía de uso y mantenimiento de herramientas.

Evaluaciones y Retroalimentación

- Descripción: Pruebas y cuestionarios que evalúen el progreso de los estudiantes, acompañados de retroalimentación constructiva.
- Componentes: Pruebas teóricas sobre historia y técnicas de coctelería. Evaluaciones prácticas de preparación de cócteles. Retroalimentación detallada de los instructores. Sesiones de retroalimentación en grupo para discutir resultados y mejorar técnicas.

Redes de Apoyo y Comunidad

- Descripción: Plataformas y foros donde los estudiantes pueden interactuar, compartir experiencias y obtener apoyo de sus compañeros e instructores.
- Componentes: Foros de discusión online. Grupos de estudio y práctica. Eventos y concursos de coctelería. Mentores y tutores asignados para orientación adicional.

Actividades Extracurriculares

- Descripción: Programas y actividades adicionales que fomenten la integración social y el desarrollo de habilidades blandas.
- Componentes: Talleres de creatividad y diseño de cócteles. Excursiones a bares y destilerías locales. Participación en competencias de coctelería. Charlas y seminarios con bartenders profesionales.

CONCLUSIONES

Los resultados presentados demuestran que las herramientas didácticas desarrolladas para la enseñanza de la coctelería son efectivas en mejorar tanto el rendimiento académico como la satisfacción de los estudiantes. Las herramientas interactivas y prácticas no solo facilitan la comprensión de conceptos complejos, sino que también fomentan la participación activa y la creatividad, aspectos fundamentales en la formación de bartenders competentes y creativos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ahmad, S. Z., Bakar, A. R. A., & Ahmad, N. (2018). An evaluation of teaching methods of entrepreneurship in hospitality and tourism programs. *The International Journal of Management Education*, 16(1), 14-25. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1472811716300659>
- Ah, R. (2023). Institutional adoption and implementation of blended learning: differences in student perceptions. *Turkish Online Journal of Distance Education*, 24(1), 37-53. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1889699>
- Bates, T. & Poole, G. (2003). *Effective teaching with technology in higher education*. Foundations for success. <https://cjsae.library.dal.ca/index.php/cjsae/article/download/1824/1587/2315>
- Boley, B. B. (2011). Sustainability in hospitality and tourism education: Towards an integrated curriculum. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 23(4), 22-31. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10963758.2011.10697017>

- Busulwa, R., Pickering, M., & Mao, I. (2022). Digital transformation and hospitality management competencies: Toward an integrative framework. *International Journal of Hospitality Management*, 102, 103132. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431921002759>
- Chandra, S., Ranjan, A., & Chowdhary, N. (2022). Online hospitality and tourism education-issues and challenges. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 70(2), 298-316. <https://hrcak.srce.hr/file/393717>
- Elbanna, S. & Child, J. (2007). The influence of decision, environmental and firm characteristics on the rationality of strategic decision-making. *Journal of Management Studies*, 44(4), 561-591. <https://acervo-digital.espm.br/Artigos/ART/131402.pdf>
- Harrington, R. J., Ottenbacher, M. C., & Powell, F. A. (2014). Teaching service quality, innovation management and other service considerations in the hospitality management discipline: Using digital technology to facilitate student learning outcomes. In *The Routledge Handbook of Tourism and Hospitality Education* (pp. 356-367). Routledge. <https://perpus.univpancasila.ac.id/repository/EBUPT190118.pdf#page=389>
- Kim, J. & Kizildag, M. (2011). M-learning: next generation hotel training system. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 2(1), 6-33. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/17579881111112395/full/html>
- Li, C. & Agyeiwaah, E. (2023). Online learning attributes on overall tourism and hospitality education learning satisfaction: Tourism Agenda 2030. *Tourism Review*, 78(2), 395-410. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/TR-05-2022-0221/full/html>
- Lopez-Chavez, B. A., Maldonado-Alcudia, C., & Larranaga Nunez, A. M. (2021). Family business in tourism: an international systematic review of literature with an emphasis on Latin America. *Academia Revista Latinoamericana de Administracion*, 34(1), 88-104. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/ARLA-06-2020-0140/full/html>
- Lui, T. W. & Goel, L. (2022). Learning effectiveness of 3D virtual reality in hospitality training: a situated cognitive perspective. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 13(3), 441-460. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/JHTT-03-2021-0091/full/html>
- Neriz, L., Núñez, A., Fuentes-Caceres, V., Ramis, F., & Jerez, O. (2019). Simulation-based training as a teaching and learning tool for management education. *Innovations in Education and Teaching International*, 1-13. <https://www.academia.edu/download/99185785/14703297.2019.163187420230227-1-nwv2ae.pdf>
- Pateli, A., Mylonas, N., & Spyrou, A. (2020). Organizational adoption of social media in the hospitality industry: An integrated approach based on DIT and TOE frameworks. *Sustainability*, 12(17), 7132. <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/17/7132/pdf>
- PJ, S., Vinodan, A., Sadekar, P., Sethu, M., & Lama, R. (2021). Determinants of online learning efficacy and satisfaction of tourism and hospitality management students during the COVID-19 pandemic. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 21(4), 403-427. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15313220.2021.1998941>
- Pratt, M. A. & Hahn, S. (2016). Enhancing hospitality student learning through the use of a business simulation. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 19, 10-18. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1473837616300090>
- Rong-Da Liang, A. (2021). Examining the factors of experiential learning and teaching style: A case study of a hospitality and tourism program. *Journal of hospitality, leisure, sport & tourism education*, 29, 100332. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1473837621000332>
- Suastini, N. M., Ni, N. S., Sihoming, I. H. H., & Wirautama, I. G. A. M. (2022). The perceptions of students, the hospitality and tourism industry, and tourism polytechnics on internships during the COVID-19 pandemic. *Global Business & Finance Review*, 27(2), 33. <https://www.proquest.com/openview/0896ba645c57690d696b399332973d41/1?pq-origsite=gscholar&cbl=5460956>
- Wang, S. H., & Wang, H. Y. (2017). Using an epistemic game to facilitate students' problem-solving: the case of hospitality management. *Technology, Pedagogy and Education*, 26(3), 283-302. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/1475939X.2016.1234408>
- Wei, W. (2019). Research progress on virtual reality (VR) and augmented reality (AR) in tourism and hospitality: A critical review of publications from 2000 to 2018. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 10(4), 539-570. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/JHTT-04-2018-0030/full/html>