

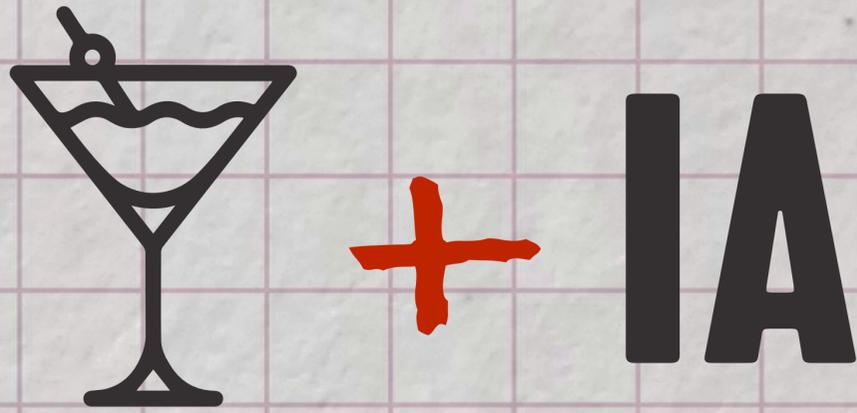
..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....  
R A I S E T H E B A R

# CÓMO USAR LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA CREAR CÓCTELES DE

*AUTOR*

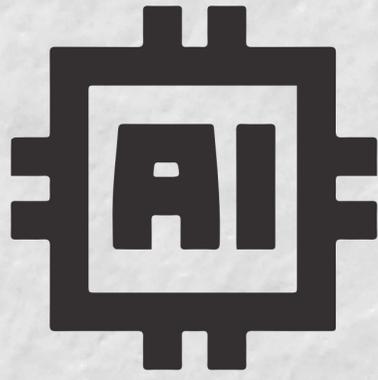


La mixología ha evolucionado con la tecnología, y ahora la inteligencia artificial (IA) se convierte en una **herramienta innovadora** para los bartenders que buscan crear cócteles de autor.

Con la IA, puedes generar nuevas combinaciones de sabores, optimizar recetas y hasta personalizar experiencias para los clientes, ¡Aquí te mostraremos cómo puedes aprovechar estas herramientas que están revolucionando el mundo!



**¿QUÉ ES LA INTELIGENCIA  
ARTIFICIAL Y CÓMO  
APLICA EN LA *MIXOLOGÍA***



La IA es una rama de la tecnología que permite a las máquinas aprender y tomar decisiones basadas en datos. Esto en nuestra industria, se traduce en:



- **Análisis de tendencias** de sabores y combinaciones populares a partir de grandes bases de datos.



- **Creación de recetas personalizadas** según perfiles de sabor y preferencias individuales.



- **Optimización de inventario y costos**, reduciendo desperdicios y maximizando la eficiencia.



- **Generación de nombres y descripciones atractivas** para los cócteles, mejorando la presentación y comercialización.



- **Simulación de combinaciones de ingredientes** para predecir sabores y texturas sin necesidad de pruebas físicas.

**¡TEN EN CUENTA!** La IA no reemplaza la creatividad y el criterio humano, pero se convierte en un recurso valioso para impulsar la innovación en la coctelería.



**HERRAMIENTAS DE IA  
PARA CREAR CÓCTELES**

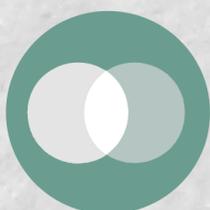
Existen diversas plataformas gratuitas que pueden ayudar a los Bartenders a innovar, a continuación, te compartimos las herramientas más destacadas:



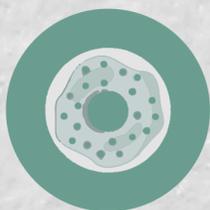
**ChatGPT (OpenAI):** Para generar nuevas recetas basadas en descripciones o ingredientes específicos. Link: <https://openai.com/chatgpt>



**Chef Watson (IBM):** Plataforma de emparejamiento de sabores basada en IA. Link: <https://www.ibm.com/es-es/watson>



**Foodpairing:** Herramienta que analiza combinaciones de ingredientes a nivel molecular. Link: <https://www.foodpairing.com>



**NameSnack:** Generador de nombres para cócteles y otros productos. Link: <https://www.namesnack.com>



**Cocktail Flow:** Aplicación que sugiere cócteles con base en los ingredientes disponibles. Link: <https://www.cocktailflow.com>

¡Explora y reta tu conocimiento con estas herramientas, que seguro te apoyarán en el proceso de creación!

**NOTA:** La clave para tener un resultado acertado es generar el prompt correcto.



**PASO A PASO PARA CREAR  
UN CÓCTEL CON IA**

**1. Definir el Concepto:** Decide si buscas un cóctel clásico con un twist o algo completamente nuevo y experimental.

**2. Seleccionar Ingredientes Base:** Usa IA para encontrar combinaciones inesperadas o poco exploradas.

**3. Generar Receta con IA:** Ingresa los ingredientes en una de las herramientas y revisa las sugerencias basadas en ciencia y tendencias.

**4. Ajustar y Probar:** Experimenta con proporciones y equilibrio de sabores, tomando en cuenta textura y aroma.

**5. Nombrar y Describir:** Usa IA para crear un nombre atractivo y una historia detrás del cóctel que conecte con los clientes.

**6. Presentación y Garnish:** La IA también puede sugerir decoraciones innovadoras y armoniosas.

**7. Medición de Impacto:** Analiza las reacciones y comentarios de los clientes para mejorar futuras creaciones.





# INGENIERÍA DE PROMPTS

## ¿Qué es un Prompt?

Un Prompt es una instrucción o pregunta que se le da a una herramienta de inteligencia artificial (IA) para que genere respuestas o resultados. También se puede utilizar para generar ideas y creatividad.

### Usos de los Prompts



- Generar ideas
- Mantener a los clientes interesados
- Generar texto
- Traducción automática
- Resolución de preguntas
- Creación de imágenes

### Características de los Prompts

1. Pueden ser frases o párrafos
2. Son esenciales para obtener resultados precisos de la IA
3. Los ejemplos de Prompts varían según la herramienta de IA
4. Un Prompt bien formulado genera respuestas coherentes y relevantes
5. Un Prompt no adecuado podría generar resultados indeseados

## Ejemplos de prompts

- "Crea un cóctel que desafíe lo dulce y lo amargo, explorando el umami. Usa ingredientes como hongos infusionados, alga nori o queso parmesano en combinación con un destilado elegante. Debe tener una presentación sofisticada y generar una experiencia multisensorial, como un aroma ahumado o una textura inesperada."
- "Diseña un cóctel que juegue con la sinestesia: que tenga un color que evoque un sabor inesperado. Usa ingredientes que cambien de color con el pH (como té de guisante azul o col morada), incorpora esferificaciones o espumas, y explora combinaciones de sabores que confundan al paladar, como algo visualmente cítrico que sepa a especias cálidas."
- "Imagina un cóctel con ingredientes que parecen sacados de una cocina futurista: usa técnicas como clarificación, gelificación o nitrógeno líquido. Integra ingredientes inusuales como aceite de trufa, fermentos caseros o miel de hormiga. Debe ser una bebida que haga que quien la pruebe sienta que está bebiendo en el año 2050."





# EJEMPLOS CON INGREDIENTES *LOCALES*



# HIGHLAND GOLD

**Destilado Base:** Buchanan's Deluxe.

**Sabor Principal:** Miel y manzana verde  
Notas. **Secundarias:** Canela y jengibre.

**Garnish:** Lámina de manzana caramelizada y twist de limón.

## Ingredientes:

- 50 ml de Buchanan's Deluxe
- 20 ml de miel líquida
- 30 ml de jugo de manzana verde
- 10 ml de jugo de limón
- 2 pizcas de canela en polvo
- 1 rodaja de jengibre

## Herramientas:

- Coctelera
- Colador
- Vaso old fashioned
- Cuchillo y tabla de cortar

## Paso a Paso:

1. En una coctelera, agregar el Buchanan's Deluxe, la miel, el jugo de manzana, el jugo de limón y la canela.
2. Agregar hielo y agitar vigorosamente.
3. Colar en un vaso old fashioned con hielo.
4. Decorar con una lámina de manzana caramelizada y un twist de limón.

**Contenido alcohólico:** 16 gramos por porción.



# AGAVE SUNSET

**Destilado Base:** Tequila Don Julio Reposado.

**Sabor Principal:** Mango y maracuyá.

**Secundarias:** Pimienta rosa y menta.

**Garnish:** Hoja de menta fresca y tajín en el borde.

## Ingredientes:

- 50 ml de Tequila Don Julio Reposado
- 25 ml de puré de mango
- 15 ml de jugo de maracuyá
- 10 ml de miel de agave
- 5 ml de jugo de limón
- 1 pizca de pimienta rosa triturada
- Hielo al gusto

## Herramientas:

Coctelera

Colador

Copa margarita

Mortero

## Paso a Paso:

1. Triturar la pimienta rosa en un mortero.
2. En una coctelera, mezclar todos los ingredientes con hielo.
3. Agitar energicamente y colar en una copa margarita con el borde escarchado en tajín.
4. Decorar con una hoja de menta fresca.

**Contenido alcohólico:** 15 gramos por porción.



# SPICY TAMARINDO MULE

**Destilado Base:** Vodka Smirnoff Spicy Tamarindo.

**Sabor Principal:** Tamarindo y jengibre.

**Secundarias:** Lima y azúcar morena.

**Garnish:** Rodaja de lima y jengibre confitado.

## Ingredientes:

- 50 ml de Vodka Smirnoff
- Spicy Tamarindo
- 20 ml de concentrado de tamarindo
- 10 ml de jugo de lima
- 15 ml de jarabe de azúcar morena
- Ginger beer al gusto
- Hielo

## Herramientas:

- Coctelera
- Colador
- Vaso alto
- Cuchillo

## Paso a Paso:

1. En una coctelera, mezclar el vodka, el concentrado de tamarindo, el jugo de lima y el jarabe de azúcar morena.
2. Agitar bien y colar en un vaso alto con hielo.
3. Completar con ginger beer.
4. Decorar con una rodaja de lima y jengibre confitado.

**Contenido alcohólico:** 17 gramos por porción.



# BENEFICIOS Y DESAFÍOS DE LA IA EN LA *MIXOLOGÍA*





..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

.....  
R A I S E   T H E   B A R