



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO

Coordinación de Tecnologías de Gestión Culinaria

LÍNEA DE CÓCTELES INSPIRADOS EN EL PATRIMONIO CULTURAL ASOCIADO AL
USO TRADICIONAL DE PLANTAS MEDICINALES EN LA COMUNIDAD TSÁCHILA-
CHIGÜLPE

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de Tecnólogo en Gestión Culinaria

Línea de investigación: Elija un elemento

Autoría:

Herrera Valarezo Sara Katherine

Orosco Mora Andrés Sebastián

Dirección:

Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.

Santo Domingo – Ecuador
Enero, 2025



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO

Coordinación de Tecnologías en Gestión Culinaria0

HOJA DE APROBACIÓN

LÍNEA DE CÓCTELES INSPIRADOS EN EL PATRIMONIO CULTURAL ASOCIADO AL
USO TRADICIONAL DE PLANTAS MEDICINALES EN LA COMUNIDAD TSÁCHILA-
CHIGÜLPE

Línea de investigación: Elija un elemento

Autoría:

Herrera Valarezo Sara Katherine

Orosco Mora Andrés Sebastián

Revisado por:

Firmas sobre las líneas (eliminar este texto)

Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Apellidos Nombres, Elija un elemento.
Elija un elemento.

Apellidos Nombres, Elija un elemento.
Elija un elemento.

Maldonado Hernán, Mg.
COORDINADORA DE LA CARRERA DE GRADO

Santo Domingo – Ecuador
enero, 2025

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Nosotros, Herrera Valarezo Sara Katherine, portadora de la cédula de ciudadanía 230070223-6, y Orosco Mora Andrés Sebastián, portador de la cédula de ciudadanía 235096836-4, declaramos que los resultados obtenidos en la investigación que presentamos como informe final, previo a la obtención del Grado de Tecnólogos en Gestión Culinaria son absolutamente originales, auténticos y personales.

En tal virtud, declaramos que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académicos que se desprenden del trabajo propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de nuestra sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

Igualmente, declaramos que todo resultado académico que se desprenda de esta investigación y que se difunda tendrá como filiación la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo, reconociendo en las autorías al director del Trabajo de Titulación y demás profesores que amerita.

Además, declaro que el presente trabajo, producto de las actividades académicas y de investigación, forma parte del capital intelectual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 16, literal j), de la Ley Orgánica de Educación Superior.

En tal razón, autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, para que pueda hacer uso, con fines netamente académicos, del Trabajo de Titulación, ya sea de forma impresa, digital y/o electrónica o por cualquier medio conocido o por conocerse, siendo el presente documento la constancia del consentimiento autorizado; y, para que sea ingresado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su conocimiento público, en cumplimiento del artículo 103 de la Ley Orgánica de Educación Superior.



Herrera Valarezo Sara Katherine
C.C. 230070223-6



Orosco Mora Andrés Sebastián
C.C. 235096835-4

INFORME DE TRABAJO DE TITULACIÓN ESCRITO DE GRADO

Cano de la Cruz, Yullio, PhD

Dirección de Investigación y Postgrados

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo

De mi consideración,

Por medio del presente informe en calidad de director del Trabajo de Titulación del Grado de Tecnología en Gestión Culinaria titulado: LÍNEA DE CÓCTELES INSPIRADOS EN EL PATRIMONIO CULTURAL ASOCIADO AL USO TRADICIONAL DE PLANTAS MEDICINALES EN LA COMUNIDAD TSÁCHILA-CHIGÜILPE, realizado por los estudiantes: añadir Herrera Valarezo Sara Katherine con cédula de ciudadanía 230070223-6 y Orosco Mora Andrés Sebastián con cédula de ciudadanía 235096836-4, previo a la obtención del título de Tecnólogo en Gestión Culinaria, informo que el presente Trabajo de Titulación escrito se encuentra finalizado conforme a la guía y al formato de la Sede vigente.

Además, certifico haber verificado la originalidad y autenticidad del trabajo de titulación por medio del programa anti plagio Turnitin, en respuesta a la normativa institucional vigente.

Santo Domingo, enero 2025.

Atentamente,



Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.

Profesor Titular Auxiliar I

RESUMEN

La cultura Tsáchila Chigüilpe, originaria de la región de Santo domingo en Ecuador, destaca por su amplio conocimiento de las plantas medicinales, las cuales son esenciales en sus prácticas de curación y vida cotidiana. Inspirados en este saber ancestrales, se propone una línea de cócteles que combinan estas plantas medicinales con técnicas modernas de mixología.

El objetivo principal es rescatar y revalorizar la herencia etnobotánica Tsáchila, promoviendo su cultura mediante la innovación gastronómica. Entre las plantas más representativas para esta iniciativa destacan la guayusa, valeriana, hoja de achiote, hoja de menta, biblia y hoja de albahaca, que se integran como ingredientes principales por sus propiedades curativas y sabores únicos.

Cada cóctel busca equilibrar tradición y modernidad, utilizando métodos como infusiones, macerados y decoraciones inspiradas en la simbología de la etnia. Este enfoque no solo refuerza el valor cultural, sino que también impulsa el desarrollo sostenible a través del uso responsable de recursos locales. Así, la línea de cócteles se presenta como una experiencia que conecta al consumidor con la riqueza de los Tsáchila, promoviendo el respeto por sus tradiciones.

Palabras clave: Identidad, patrimonio, cultura

ABSTRACT

Traducción del resumen.

Keywords: Se recomienda emplear la misma traducción que consta en el [Tesauro de la UNESCO](#) para las palabras escritas en la página anterior.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN	8
1.1. Antecedentes	8
1.2. Planteamiento y delimitación del problema	9
1.3. Preguntas de investigación	11
1.4. Justificación	11
1.5. Objetivos de investigación.....	12
1.5.1. Objetivo general.....	12
1.5.2. Objetivos específicos	12
2. REVISIÓN DE LA LITERATURA	13
2.1. Códigos de comunicación30
2.2. Audiencias en redes sociales.....	.30
2.3. Estrategias de comunicación para la interacción en redes sociales.....	.30
3. METODOLOGÍA.....	30
3.1. Enfoque y tipo de investigación	30
3.2. Unidades de análisis.....	.30
3.3. Técnicas e instrumentos de investigación.....	.31
3.4. Técnicas de análisis de datos31
4. RESULTADOS	31
4.1. Códigos de comunicación31
4.2. Audiencia32
4.3. Asociación entre estrategias de comunicación e interacción34
5. DISCUSIÓN.....	39
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	42
7. REFERENCIAS	44

8. ANEXOS.....	47
9. INDICACIONES ADICIONALE.....	47

1. INTRODUCCIÓN

En el mundo de la coctelería, el famoso cóctel es una bebida relacionada con diversas mezclas de licores entre distintos tipos de frutas, hierbas (Instituto mexicano de gastronomía, 2020). La cultura Tsáchila, reconocida por su profundo conocimiento sobre el uso de plantas medicinales, ha mantenido a lo largo del tiempo una estrecha relación con la naturaleza y sus propiedades curativas. Estas plantas, más que simples ingredientes, representan un legado ancestral que ha sido transmitido de generación en generación. En este contexto, la mixología se presenta como una oportunidad innovadora para preservar y difundir este conocimiento a través de la gastronomía. La creación de cócteles inspirados en las tradiciones Tsáchilas no solo permite resaltar las propiedades de estas plantas, sino que también contribuye a la revalorización del patrimonio cultural, promoviendo una fusión entre identidad, historia y tendencias contemporáneas en coctelería.

1.1. Antecedentes

El uso de plantas medicinales es esencial por sus propiedades curativas, forman una gran parte de tradiciones dentro de pueblos indígenas por lo que las siguientes investigaciones realizadas en Google académico son referidas a su gran aporte en la historia, cultura e individuos, lo que contribuyó a complementar la presente investigación del tema, así como definir sus posibles alcances y límites.

Según Sánchez (2017) menciona que la cultura Tsáchilas herbolaria y gastronómica del centro cultural UNI-SHU de la comuna Chigüilpe se centra en destacar el rescate de las plantas medicinales y en la preservación cultural de la etnia Tsáchilas y sus costumbres ancestrales. A través de una metodología cualitativa ya que se proporciona investigación escrita, verbal y numérica. Como metodología de la investigación se manejó técnica de entrevista con el representante del centro cultural UNI-SHU con herramientas como ficha de observación, entrevistas, registros fotográficos y videos. A partir de esta utilización se elaboró una guía gastronómica y medicinal de la etnia Tsáchilas con información nutricional de los

vegetales en estudio para dar a conocer a la sociedad por medio del turismo comunitario que ayuda a la comunidad en su crecimiento económico y social como conclusión la guía podrá servir a los gastrónomos hacia incentivar el consumo de las diferentes plantas Tsáchilas para aprovechar sus valores nutricionales y propiedades medicinales.

En la investigación de Poveda y Rivera (2021) sobre el estudio de bebidas y plantas ancestrales para la elaboración de un menú gastronómico con productos tradicionales del Ecuador. Caso estudio: planta Ayahuasca, tenía como objetivo principal el estudio de la bebida de la planta Ayahuasca que permita su uso alternativo dentro de la innovación de recetas que se convertirán en un menú gastronómico. Este estudio adoptó un enfoque de investigación con una modalidad cuali-cuantitativa, métodos teóricos del conocimientos y técnicas de análisis documental de laboratorio, con estudio bioquímico y análisis sensoriales de alimento, reflejo que la planta Ayahuasca posee valores nutricionales, que pueden ser utilizados de diversas formas tanto en la medicina como gastronomía, se demostró que la bebida de ayahuasca puede utilizarse en mínimas cantidades.

Fonnegra y Villa (2011) indican que las plantas medicinales han sido fundamentales en la medicina tradicional en diversas comunidades rurales de Colombia, especialmente en regiones donde el acceso a servicios médicos es limitado. En el Altiplano del Oriente Antioqueño, el uso de plantas con propiedades curativas es una práctica ancestral transmitida a través de generaciones. Estas comunidades rurales, particularmente en las veredas, han desarrollado conocimientos empíricos sobre las propiedades medicinales de las plantas locales, empleándolas para tratar enfermedades comunes, aliviar síntomas y mantener la salud en general.

1.2. Planteamiento y delimitación del problema

Al obtener los resultados de los antecedentes sobre plantas medicinales se llegó a conocer que, dos de los estudios indagan el uso de plantas medicinales y la ayahuasca con el fin crear menú gastronómico y fomentar el consumo de diferentes vegetales, mientras que

el tercer estudio refiere sobre desarrollar conocimientos empíricos de propiedades medicinales de las plantas para tratar enfermedades, se concluye que no existe registro de tipos de cocteles con alcohol y plantas medicinales dentro de la comunidad Tsáchilas representativa de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, esto es debido a la falta de conocimiento dentro de la comuna, a la falta de inversión en la gastronomía Tsáchilas y a la falta de un proyecto dentro de la comuna que fomente los privilegios de las plantas medicinales Tsáchilas y los beneficios que se pueden obtener, tanto económicos, como en la salud.

La Constitución de la República del Ecuador (2008) manifiesta en el Art. 57 “Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos: 1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.”

Presente a esto se observa que dentro de la comunidad Tsáchila no existe algo que fortalezca su identidad, por lo que enfrentan un desafío en preservar sus tradiciones y cultura.

Por el contrario, según la CEPAL (2009) “Las identidades no existen a priori, y la lucha política es por la propia diferenciación, articulación y constitución de los sujetos, lo cual determina divisiones o identificaciones entre ellos y en el seno de las agrupaciones que buscan articular identidades” Afirma una pérdida de identidad en la nacionalidad Tsáchilas por lo que se plantea como objeto de estudio el diseño de una línea de cócteles con alcohol basados en plantas medicinales utilizadas tradicionalmente por la comunidad Tsáchila de Chigüilpe. Este proyecto no solo busca resaltar los valores culturales y medicinales de estas plantas, sino también explorar su potencial en la mixología como una vía para conectar con públicos modernos y promover la herencia cultural.

1.3. Preguntas de investigación

En respuesta a la problemática identificada respecto a la falta de iniciativas que destaquen, preserven y promuevan la identidad Tsáchilas a través de la coctelería con el enfoque de fortalecer el patrimonio intangible y a su vez la identidad cultural. Se ha planteado las siguientes formulaciones de preguntas del problema de investigación ¿Cómo contribuye el uso gastronómico de plantas medicinales en el fortalecimiento de identidad del patrimonio intangible Tsáchilas? Este problema se desglosa en 3 preguntas específicas

- ¿En qué medida las plantas más representativas medicinales Tsáchilas se pueden incorporar en mixología?
- ¿Cuál es el impacto cultural y social de la incorporación de plantas medicinales Tsáchilas en la mixología dentro de la comuna Tsáchilas y en su actividad turística?
- ¿Cuáles son los beneficios de utilizar plantas medicinales Tsáchilas en la elaboración de cocteles desde una perspectiva de respeto cultural?

1.4. Justificación

El presente proyecto busca revalorizar y promover los conocimientos ancestrales de la etnia Tsáchilas mediante la creación de cócteles basados en plantas medicinales propias de su cosmovisión. Este enfoque combina la riqueza de la medicina tradicional con la innovación gastronómica, promoviendo la sostenibilidad cultural y el respeto por el entorno natural.

Según los Tsáchilas, las plantas medicinales no solo son remedios curativos, sino también una expresión de conexión espiritual con la naturaleza: "Cada planta tiene un espíritu, y ese espíritu cura cuando se lo usa con respeto" (Sabino Calazacón, líder Tsáchilas). Al incorporar estas plantas en preparaciones contemporáneas como los cócteles, se busca visibilizar este conocimiento y hacerlo atractivo para nuevas generaciones.

La elaboración de cócteles también tiene un propósito económico y cultural. Este proyecto tiene el potencial de generar ingresos sostenibles para las comunidades Tsáchilas, al integrar sus prácticas en el turismo gastronómico. Como señala un informe sobre desarrollo local, "La fusión de conocimientos tradicionales y modernidad puede abrir mercados sin comprometer la esencia cultural de las comunidades" (Gómez y Herrera, 2021).

Finalmente, esta iniciativa promueve la conservación del entorno natural, ya que el uso responsable de las plantas medicinales fomenta la protección de la biodiversidad local. La Organización Mundial de la Salud subraya que "la medicina tradicional debe ser integrada en la planificación de la conservación biológica, debido a su dependencia directa de los recursos naturales" (OMS, 2020).

En conclusión, este proyecto no solo celebra la herencia cultural de los Tsáchilas, sino que también actúa como un puente entre el pasado y el presente, fomentando el respeto por el conocimiento ancestral y su integración en prácticas innovadoras.

1.1.1. Objetivo general

- Diseñar recetas de cocteles con base a plantas medicinales para el fortalecimiento de identidad del patrimonio intangible Tsáchilas.

1.1.2. Objetivos específicos

- Escoger que plantas medicinales son aptas para el uso de coctelería.
- Identificar cocteles que se pueda funcionar con las plantas medicinales escogida para obtener productos de calidad.
- Realizar cocteles atractivos que identifique el patrimonio Tsáchilas.

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Reseña histórica de los Tsáchilas

Se remontan en el período preincaico e incaico la historia de la nacionalidad Tsáchilas, los primeros inicios con referencias históricas hacia un grupo indígena datan en el año 1542.

El nombre único de esta nacionalidad es Tsáchilas, su lengua originaria es el Tsa'fiqui el cual mantiene como significado verdadera gente o ser humano. La comunidad de los Tsáchilas anteriormente se conservaba esparcidas. Mantiene una organización que se clasificaba en miya, quien principalmente era conocido como jefe, gobernador o pone. Este era conocido como un líder sabio y guía espiritual. Las varias nacionalidades dispersadas se reunieron para huir de la epidemia de la fiebre amarilla considerada como una peste desconocida para sobrevivir. Durante la crisis de la enfermedad, el Poné Joaquín Zaracay fue el elemento importante para sobrellevar la situación. A lo largo de los años la organización política y geográfica han sido modificadas de una forma de gobierno vitalicia a un sistema democrático con una duración de 4 años. Estos líderes son escogidos por todas las 7 comunidades, no obstante, este cambio provocó tensiones entre la comunidad lo que ocasionó a una división de una parte de la fracción de la población bajo el curso del último Gobernador vitalicio Nicanor Calazacón. Las comunidades Tsáchilas han perdido con el tiempo sus tradiciones por el contacto con individuos externos, sin embargo, han tratado de mantener sus raíces con la prohibición de mantenerse dentro de la comunidad por contraer matrimonio con personas no Tsáchilas (Ministerio del Ambiente y Agua, 2020).

2.2 Plantas medicinales utilizadas por los Tsáchilas

Romero A. (2019) menciona que la comuna Chigüilpe, ubicada en Santo Domingo de los Tsáchilas, Ecuador es rica en flora medicinal utilizada por la comunidad Tsáchilas para diversos fines terapéuticos y gastronómicos. A continuación, se presenta una tabla con algunas de las plantas más destacadas, sus beneficios en la salud y una breve descripción:

Tabla 1*Plantas medicinales utilizadas por los Tsáchilas*

Nombre común	Nombre científico	Usos medicinales o beneficios en la salud
Guayusa	Llex guayusa	Estimulante natural, mejora la energía y la concentración, actúa como antioxidante.
Achiote	Bixa orellana	Antiséptico, ayuda en problemas de piel, heridas y en infecciones urinarias.
Sangre de drago	Crotón lechleri	Regenerador de la piel, trata heridas, quemaduras y úlceras gástricas, también es antiviral y antifúngico.
Caña Agria	Costus scaber	Usada para problemas digestivos, infecciones urinarias y dolores de cabeza.
Guarumo	Crepocia peltata	Trata problemas respiratorios como asma y bronquitis, y reduce la hipertensión.
Ishpingo	Ocotea quixos	Rico en antioxidantes, mejora la digestión y se usa como calmante natural.
Hojas de plátano	Musa paradisíaca	Alivian inflamaciones y reducen la fiebre cuando se usan en compresas.
Chuchuhuasi	Maytenus krukovii	Analgésicos naturales, trata dolores musculares y articulares, además se usa como antiinflamatorio.
Ortiga	Urtica dioica	Rica en hierro, se utiliza para tratar anemia, alergias y artritis
Guaba	Inga edulis	Sus semillas se usan como desparasitante natural y las hojas ayudan en problemas gastrointestinales

Fuente: Comuna Tsáchila**Elaboración:** Herrera, S.; Orosco, A.

A continuación, un resumen de las plantas medicinales usadas en los cocteles.

2.2.1 Guayusa

Una de las plantas más conocidas es el tema de la guayusa, Según Crespo (2013) La guayusa (*Ilex guayusa*) es una planta nativa de la Amazonía. Su cultivo es tradicional y se remonta a siglos atrás y pertenece a la tradición agro-silvícola del pueblo Kichwa amazónico del Ecuador. Sobre todo, se encuentra en la provincia de Napo, pero está presente también en las provincias de Sucumbíos, Orellana, Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe.

Por otro lado, también se ha indagado que el uso de la guayusa varía en distintos productos y presentaciones por su gran propiedad energizante y antioxidantes. Según Moreno et al. (2014) La bebida a base de guayusa, no solamente es un té, es un producto que entra a competir en el mercado de bebidas energizantes por su alto contenido de elementos tales como cafeína en cantidades variables, superiores a las del café y el té; contiene además teobromina y cantidades menores de teofilina.

Comprobando que el uso de esta planta medicinal es apto para su consumo, no obstante, algunas de las referencias sobre los beneficios que comparte de acuerdo a Primicias (2024) La guayusa es una bebida energética, pero, a diferencia del café, proporciona una equilibrada sensación de energía sin nerviosismo ni taquicardia. Además de tener una cafeína saludable, es perfecta para la concentración y calma la acidez estomacal. Por lo tanto, se observa los beneficios que aporta a la salud por su gran propiedad naturales.

Las hojas de guayusa se emplean en la medicina natural por sus propiedades estimulantes (MEJOR CON LA SALUD, 2023).

La guayusa, cuyo nombre científico es *Ilex guayusa*, es un árbol que crece entre 6 y 30 metros de altura en toda la selva amazónica y, sobre todo, en Ecuador. Sus hojas, que

son alargadas y de color verde brillante, se emplean en la medicina natural como coadyuvantes para mejorar la salud.

2.2.1.1 Propiedades de la guayusa

Las hojas de guayusa se recogen y se secan para la elaboración de té de hierbas. Esta bebida es bastante popular en América del Sur, ya que se le atribuyen propiedades energizantes. De hecho, está disponible en polvo y extractos que se añaden a otras bebidas para obtener un «impulso energético».

La razón de este efecto es su concentración de cafeína, que se compara con la contenida en el café. Asimismo, tiene compuestos antioxidantes y antiinflamatorios que le confieren otros beneficios. Según información recopilada en la revista *Nutrients* (2020), la planta está constituida por lo siguiente:

- 3 % de cafeína.
- Vitaminas C y D.
- Minerales como el magnesio, el calcio, el zinc y el potasio.
- Ácidos clorogénicos.
- Aminoácidos.
- Alcaloides.

Debido a esta composición, a la planta se le atribuyen otras propiedades, más allá de su efecto energético. En particular, tiene actividad antidiabética, antitumoral, antibacteriana y reductora de lípidos. Además, sus extractos actúan como prebiótico y favorecen la salud intestinal.

Ayuda a estabilizar los niveles de azúcar en la sangre

Datos anecdóticos sugieren que el consumo de té de guayusa es útil para reducir los niveles altos de azúcar en la sangre. No obstante, las evidencias respecto a este efecto son insuficientes.

En un estudio hecho en ratones no diabéticos, los suplementos de guayusa redujeron la glucosa luego de 28 días. Asimismo, disminuyeron el apetito y el peso corporal.

Combate el estrés oxidativo

La concentración de antioxidantes de esta planta contribuye a mitigar los efectos negativos del estrés oxidativo al contrarrestar los radicales libres. En consecuencia, también resulta útil para reducir el riesgo de enfermedades crónicas, como las cardiovasculares, las inflamatorias y las metabólicas.

Es abundante en polifenoles conocidos como catequinas, que se asocian de forma positiva al control de los niveles altos de colesterol. De todos modos, faltan más investigaciones para corroborar estos efectos en la salud humana.

Es una planta medicinal con mucha popularidad en pueblos de América del Sur. Se valora por su poder energético, ya que estimula las funciones cerebrales y el estado de alerta, debido a su contenido en cafeína. Pese a esto, las evidencias sobre sus beneficios son limitadas.

Al igual que otros remedios herbales, debe emplearse con moderación. Las pruebas sobre su seguridad y eficacia son limitadas. Por ningún motivo debe suponer un reemplazo para los tratamientos médicos. Si tienes dudas, consulta con el profesional.

2.2.2. Hoja de achiote

El achiote es una planta medicinal muy comúnmente conocido en todo el mundo. Según Alfredo (2024). "El achiote, urucú u onoto (Bixa Orellana) es una especie botánica

arborescente de las regiones intertropicales de América, cultivado específicamente en Colombia, México y Andes del Perú, desde la época precolombina”.

Por otra parte, también se conoce que el achiote abarca diferentes tipos de usos, desde la medicina tradicional, gastronómico e incluso en las industrias cosméticas. Reis (2023) Indica que las semillas son usadas en la cocina como condimento alimentario, además de colorante por su fuerte color rojizo, estas son aplicadas en diversas preparaciones. Sus hojas suministran varios beneficios para mejorar problemas de salud.

Además, se ha visto que el achiote al ser una planta medicinal contiene múltiples propiedades que ayudan a mejorar las afecciones de un individuo. Según Reis (2023), “El achiote posee propiedades antioxidantes, antimicrobianas, antiinflamatorias, antidiabéticas, cicatrizantes, anticancerígenas, digestivas, hipocolesterolemias, antihipertensivas, cerebro protectoras y fotoprotectoras, pues es rica en carotenoides, tocoferoles, flavonoides, vitamina A, fósforo, magnesio, calcio y potasio, al mismo tiempo dentro del ámbito medicinal algunos beneficios del achiote. Según Gonzales J. (2024) “las semillas han sido utilizadas en la elaboración de cremas tópicas para tratar el vitíligo y en preparaciones destinadas a mejorar los síntomas de la prostatitis, gracias a sus efectos positivos sobre los procesos inflamatorios”, también señala que las infusiones de las hojas de achiote permiten tratar la reducción de fiebres, alivio de dolores asociados al reumatismo y diarrea.

Siendo un condimento que puede darle a tus platillos favoritos ese sabor especial y distintivo que tanto les gusta a muchas personas (LA ANITA.com, 2021)

Más allá de su belleza superficial, resguarda secretos medicinales que han intrigado a comunidades a lo largo de Latinoamérica.

Bajo el nombre científico de *Bixa Orellana*, el majestuoso árbol de donde proviene el distintivo condimento, que se alza de 4 a 5 metros, despliega espléndidas flores que encantan a quienes tienen el privilegio de contemplarlas. En este artículo, repasamos los principales

beneficios medicinales que tiene el achiote en su consumo. Además, algunos usos creativos y fáciles de implementar en tu rutina diaria.

El achiote (Bixa Orellana), conocido también como onoto, axiote o urucú, va más allá de ser simplemente una fuente de color vibrante en la cocina y la cosmética. Este árbol, originario de América, alberga propiedades medicinales que lo elevan a una categoría de planta gracias a sus beneficios terapéuticos. Explora con nosotros las virtudes medicinales del achiote y sus diversos tipos de uso que lo convierten en un verdadero tesoro para la salud.

2.2.2.1. El rol del achiote y sus beneficios en la medicina ancestral

Desde tiempos inmemoriales, las comunidades indígenas han confiado en el achiote como una joya medicinal. Más allá de ser un condimento en sus platos, estas culturas han empleado el achiote para tratar una amplia gama de dolencias. Desde problemas gastrointestinales hasta enfermedades cutáneas, las semillas del achiote, ricas en propiedades curativas, han sido esenciales en sus prácticas medicinales tradicionales.

Las infusiones y ungüentos elaborados con estas semillas han sido la respuesta a malestares comunes. Este lazo ancestral con el bienestar se puede ver reflejado aún hoy, fusionando la sabiduría ancestral con la ciencia moderna. La continua exploración científica refuerza su potencial, promoviendo su uso en la medicina contemporánea. A continuación, te presentamos un poco más de sus propiedades.

2.2.2.2. El achiote como fuente de Antioxidantes y Antiinflamatorios

El achiote, cargado con una abundancia de antioxidantes, se posiciona como un defensor natural contra el estrés oxidativo. Estudios científicos han demostrado que los compuestos antioxidantes presentes en el achiote, como los carotenoides y tocoferoles, desempeñan un papel crucial en la protección de las células contra los daños causados por los radicales libres. Esta capacidad antioxidante puede contribuir a la prevención de diversas enfermedades crónicas y al envejecimiento prematuro.

Además, exhibe propiedades antiinflamatorias, lo que lo convierte en un aliado potencial en la gestión de condiciones inflamatorias. Desde trastornos articulares hasta problemas dermatológicos, la inclusión del achiote en la dieta o su aplicación tópica puede ofrecer alivio gracias a sus compuestos antiinflamatorios naturales.

2.2.2.3. Enfermedades a tratar con el achiote

- **Enfermedades cardiovasculares:** Gracias a su capacidad antioxidante, puede desempeñar un papel beneficioso en la reducción del colesterol perjudicial, ayudando a prevenir condiciones como la aterosclerosis y el infarto de miocardio.
- **Enfermedades óseas:** Al ser rico en calcio, magnesio y fósforo, es un buen aporte para aumentar la densidad y resistencia de los huesos. Por si fuera poco, es un aliado en la prevención de la osteoporosis y la osteopenia.

2.2.2.4. Usos del achiote y sus beneficios en la rutina diaria

Además de ser un condimento que añade color a los platos, aporta su riqueza nutricional. Puedes incorporarlo a tus comidas en forma de aceite de achiote para realzar el sabor y aprovechar sus propiedades antioxidantes. También es posible agregar las semillas de achiote a marinadas y guisos para obtener beneficios saludables junto con un toque culinario distintivo.

Por otro lado, las propiedades antiinflamatorias y antioxidantes del achiote lo convierten en un ingrediente valioso en productos para el cuidado de la piel. Puedes crear una mascarilla facial mezclando semillas de achiote trituradas con miel o yogurt para obtener una experiencia rejuvenecedora y revitalizante.

Además, preparar una infusión de achiote es una manera simple y efectiva de disfrutar de sus beneficios. Las semillas o las hojas secas pueden infusionar en agua caliente para crear una bebida saludable que no solo deleita el paladar, sino que también nutre el cuerpo.

El achiote va más allá de ser un colorante culinario; es un tesoro medicinal arraigado en la naturaleza con múltiples beneficios. Su rica historia en la medicina tradicional se fusiona armoniosamente con la investigación científica moderna, ofreciendo una gama de beneficios para la salud. Ya sea en la cocina, en productos de belleza o como parte de la medicina tradicional, el achiote se revela como un compañero versátil en el viaje hacia el bienestar.

2.2.3. Valeriana

Las investigaciones de TODO ELLAS.com (2023) indican que la valeriana también conocida con el nombre científico *Valeriana officinalis*, es un calmante natural, perteneciente de Europa y algunas partes de Asia, así mismo se encuentran en climas húmedos en continentes como Sudamérica.

Según Jumique (2023) las partes que más se usan de esta planta son los rizomas horizontales (o tallo subterráneo) y la raíz. Luego de recolectarlas se lavan y se dejan secar en un ambiente ventilado, ya que suelen despedir un olor fuerte.

Por otra parte, TODO ELLAS.com (2023) señalan que los beneficios y propiedades de la valeriana ayuda directamente sobre el sistema nervioso, ansiedad e insomnio, a su vez contribuye al alivio del dolor muscular, cabeza, menstrual y regula el ritmo cardiaco

Es una planta originaria de Europa y Asia; también crece en América del Norte.

Se utilizado con fines medicinales desde los tiempos de Grecia y Roma. Históricamente, se utilizaba para tratar el insomnio, la migraña, la fatiga y los calambres estomacales.

Hoy en día, se la promueve para combatir el insomnio, la ansiedad, la depresión, el síndrome premenstrual (SPM), los síntomas de la menopausia y los dolores de cabeza.

Las raíces y los rizomas (tallos subterráneos) de la valeriana se utilizan con fines medicinales.

2.2.3.1. Estudios realizados sobre la valeriana

El conocimiento sobre la valeriana es limitado porque solo una cantidad relativamente pequeña de investigaciones ha analizado los efectos de la valeriana en diversas afecciones.

La evidencia sobre si la valeriana es útil para los problemas de sueño es inconsistente. En sus pautas de práctica clínica de 2017, la Academia Estadounidense de Medicina del Sueño recomendó no usar valeriana para el insomnio crónico en adultos.

Dos estudios pequeños sugieren que la valeriana podría ser útil para los síntomas de la menopausia, pero no hay suficiente evidencia para saberlo con certeza.

No hay suficiente evidencia para permitir sacar conclusiones sobre si la valeriana es útil para la ansiedad, la depresión, el síndrome premenstrual, los calambres menstruales, el estrés u otras afecciones.

2.2.3.2. Precauciones al usar la valeriana

- Las investigaciones indican que es generalmente segura para el uso a corto plazo por parte de la mayoría de los adultos. Se ha utilizado con aparente seguridad en estudios que duraron hasta 28 días. Se desconoce la seguridad en su uso a largo plazo.
- Se sabe poco sobre si es seguro usar valeriana durante el embarazo o la lactancia.
- Como efectos secundarios incluyen dolor de cabeza, malestar estomacal, embotamiento mental, excitabilidad, inquietud, trastornos cardíacos e incluso

insomnio en algunas personas. Algunas personas sienten somnolencia por la mañana después de tomar valeriana, especialmente en dosis altas.

- Algunas personas experimentan sequedad de boca o sueños vívidos.
- Dado que es posible (aunque no está comprobado) que la valeriana pueda tener un efecto inductor del sueño, no se debe tomar junto con alcohol o sedantes.

2.2.4. Hoja de menta

La menta (*mentha piperita*) es una planta ampliamente reconocida por sus propiedades medicinales, siendo una planta que combate los problemas digestivos, respiratorios, bucales, entre otros. Conocer las propiedades y los beneficios de la menta para la salud es esencial para aprovecharla en la cotidianidad en diferentes preparaciones y recetas. La menta promueve la digestión debido a que su aroma activa las glándulas salivales en la boca, estimulando la producción de enzimas en el estómago. Alivia, además, la sensación de inflamación o indigestión. Beber té de menta ayuda a mover el gas acumulado en el cuerpo evitando flatulencias, aliviando la acidez estomacal y reduciendo la sensación de náuseas (SEGUROS SURA.com, 2018).

De acuerdo a Zevallos L. (2018) la menta piperita (menta) es una de las plantas con más propiedades medicinales utilizadas por el hombre actual. Pertenece a la familia de las Labiadas y se conoce como toronjil de menta, menta inglesa, entre otros. Es una hierba aromática con el tallo ramoso y flores pequeñas en verticilos blancos.

Siendo una planta medicinal que fue utilizada desde hace bastantes años por la humanidad. (IBEROBIOTICS calm.com, 2018).

Hay indicios de que civilizaciones como la griega, la romana y la egipcia ya la empleaban en sus baños con motivos terapéuticos y como aromatizante, al igual que en

comidas y rituales religiosos. De igual forma en América Latina se compartió el uso de esta planta entre los indígenas, siendo incluso considerada dentro del libro “Guía Ilustrada de Plantas Medicinales en el Valle de México”

Esta planta pertenece a la familia de las labiadas junto al tomillo y la melisa. Es importante mencionar que la menta que conocemos comercialmente es un híbrido entre la menta acuática y la menta verde, caracterizándose por una alta concentración de mentol y mentona.

Se la puede encontrar principalmente en climas templados como Europa y África, y en forma de cultivo puede encontrarse en Asia y América, siendo actualmente EEUU el principal productor mundial. También puedes encontrarla como una planta de venta regular, pues es muy sencilla de cuidar en casa.

Gracias a su creciente popularidad se emplea en muchos productos a base de plantas como té, en industria del hogar como aromatizantes limpiadores, en la industria cosmética como en fijadores y mascarillas, o en productos de cuidado e higiene como pastas dentales y jabones. Y gracias a sus propiedades se emplea en la medicina en productos como Ibero Gast con 9 extractos de plantas medicinales para tratar síntomas ocasionales derivados de problemas digestivos como cólicos, náuseas, hinchazón, ardor, gases y dispepsias funcionales.

2.2.4.1. Beneficios estomacales de la menta

La menta es una hierba con un aroma muy característico y puede ser empleada tanto para fines culinarios como para fines medicinales ya que posee múltiples propiedades entre las que destacan: analgésica, antiespasmódica, digestiva y antiparasitaria. Cuenta con propiedades relajantes y ayuda al sistema inmunitario.

- La menta por sus propiedades se puede considerar carminativa, es decir que ayuda a la expulsión de los gases que se acumulan y a la dispepsia.

- Al poseer propiedades analgésicas puede ayudar a aliviar el dolor de estómago causados por una indigestión, gastritis o distensión.
- Por sus propiedades antiespasmódicas puede ayudar a reducir los vómitos y náuseas, dolor estomacal, Flatulencias e hinchazón.

Los usos de la menta son conocidos en el mundo entero, como curiosidad, algunos pueblos indígenas de América Latina la usaban para tratar enfermedades muy variadas, como el sarampión o el estreñimiento, en China se conoce su uso medicinal desde hace más de 1500 años, e innumerables países de Europa la usan de diferentes formas en infusiones, aceites, cremas y productos medicinales herbolarios.

2.2.5. Biblia

La hoja de biblia es una planta tradicionalmente utilizada por la cultura Tsáchila.

Sánchez, E. (2019) menciona que esta planta recibe su nombre porque sus hojas son grandes y tienen la apariencia de una página de un libro o una biblia, además de ser valorada por sus propiedades curativas.

2.2.5.1. Propiedades y usos tradicionales

2.2.5.1.1. Propiedades medicinales:

Se utiliza para tratar afecciones como inflamaciones, dolores musculares y problemas respiratorio, también se emplea en baños rituales o terapéuticos para purificar el cuerpo y el espíritu.

Su modo de preparación es hirviendo las hojas, para preparar infusiones o decocciones, en algunos casos, se aplican directamente en cataplasma sobre la piel afectada.

2.2.5.1.2. Usos rituales

En la medicina ancestral Tsáchila, esta planta se emplea no solo con fines físicos, sino también espirituales, ayudando a equilibrar energías y limpiar malas influencias.

2.2.6. Hoja de albahaca

La albahaca (*Ocimum basilicum*) es una planta aromática ampliamente conocida tanto por sus propiedades medicinales como por su versatilidad en la gastronomía.

De acuerdo a TUASAUDE.com (2024) menciona que la albahaca sirve para tratar gripes, resfriados y bronquitis, combatir la ansiedad, la depresión y el insomnio, prevenir y tratar la tensión alta, regular los niveles de azúcar en la sangre, aliviar la migraña, ayudar en la pérdida de peso, entre otros, debido a que es una hierba aromática rica en aceites esenciales, como el geraniol, eugenol y linalool, y además posee buenas cantidades de taninos, saponinas y flavonoides.

Esta planta cuenta con propiedades antiespasmódicas, digestivas, diuréticas, sedantes y antioxidantes, y es conocida científicamente como *Ocimum basilicum*, o también por los nombres alhábega, alfábega o basilico.

Las hojas frescas o deshidratadas de albahaca se pueden adquirir en supermercados, mercados municipales y tiendas de productos naturales, siendo empleadas en la elaboración de platos como salsas, ensaladas o jugos. Asimismo, las hojas de la albahaca también son usadas en forma de té, baños, cataplasmas y aceites esenciales.

La albahaca es una de las hierbas más populares, que aporta sabor y vitalidad a las comidas cotidianas (DIABETE FOOD HUB.com, 2023)

Su aroma seductor, su sabor característico y sus numerosas aplicaciones culinarias, la albahaca se ha convertido en un ingrediente esencial en cocinas de todo el mundo. Desde

Los clásicos italianos hasta las delicias asiáticas, esta versátil hierba añade un toque fresco y aromático a una gran variedad de platos.

2.2.6.1. Beneficios alimenticios de la albahaca

Además de su delicioso sabor, la albahaca posee una serie de beneficios nutricionales. Cargadas de vitamina K, sólo dos cucharadas de albahaca fresca picada proporcionan casi el 100 % de la ingesta diaria recomendada. La vitamina K contribuye a la salud ósea, cognitiva y cardíaca. Esta hierba también contiene aceites esenciales, antioxidantes, hierro, calcio y magnesio, que se han asociado con propiedades antiinflamatorias, una mejor digestión y la salud cardiovascular.

Un antioxidante clave de la albahaca es el ácido rosmarínico, que se ha relacionado con efectos antiinflamatorios y puede ayudar a proteger contra enfermedades crónicas como las cardiopatías y ciertos tipos de cáncer. La albahaca también es rica en betacaroteno, que el organismo convierte en vitamina A. El betacaroteno actúa como un potente antioxidante que ayuda a proteger las células de los daños causados por los radicales libres.

2.2.6.2. Formas de abastecimiento, cultivo y almacenamiento de la albahaca

La albahaca pertenece a la familia de la menta y tiene sus raíces en África Central y el Sudeste Asiático. En Estados Unidos, la albahaca prospera en estados de clima cálido como California y Florida. Es muy fácil de cultivar en casa en una maceta, y a esta hierba le encanta absorber el sol, así que plántela al aire libre o colóquela en un lugar acogedor cerca de una ventana soleada en el interior.

Cuando compre albahaca, busque hojas frescas y brillantes de un tono verde intenso. Evite las hojas marchitas o descoloridas, que indican albahaca vieja o mal almacenada. La albahaca puede encontrarse como planta entera o en hojas sueltas. Optar por plantas enteras garantiza una vida útil más larga y permite arrancar las hojas cuando sea necesario.

Para conservar la frescura de la albahaca en casa, recorte los tallos y coloque la hierba en un vaso de agua. También puede envolver los tallos en una toalla de papel húmeda y guardarlos en una bolsa de plástico refrigerada.

2.2.6.3. Albahaca fresca vs. albahaca seca

La albahaca fresca y la albahaca seca tienen cada una sus propias características y se adaptan mejor a distintas aplicaciones culinarias. La albahaca fresca ofrece un sabor vibrante, un aroma delicioso y un color verde brillante. Funciona de maravilla en platos que requieren su esencia fresca y aromática, como la ensalada caprese, la salsa pesto y la bruschetta. Las hojas tiernas pueden arrancarse o picarse y añadirse al final de la cocción para conservar su delicado sabor.

En cambio, la albahaca seca tiene un perfil de sabor más concentrado. Es perfecta para platos de cocción larga, como guisos, sopas y salsas, en los que las hojas secas tienen tiempo de infundir su esencia en todo el plato. Aunque la albahaca seca carece del atractivo visual de la hierba fresca, es un alimento básico en la despensa que aporta el sabor característico de la albahaca. La elección de albahaca fresca o seca depende de la receta y de la intensidad de sabor deseada.

Recetas con albahaca aptas para diabéticos

- Ensalada Fresca de Maíz con Tomates y Albahaca
- Frittata rápida de salchicha y albahaca fresca
- Bisque de tomate y albahaca

Tanto si la cultiva en su propio jardín como si la compra en una tienda local, la albahaca es un ingrediente culinario esencial que añade un toque de magia a cualquier plato.

Al incorporar la albahaca a sus comidas, no sólo estará realzando el sabor, sino también nutriendo su organismo con su valor nutritivo. Aproveche la versatilidad de la albahaca y agréguela a sus platos para potenciar su sabor y su salud.

En la India, la albahaca morada se conoce como tulsi, que significa "la incomparable". (PAN AMERICA LIFE INSURANCE GROUP.com, 2020)

2.2.6.4. Uso medicinal

En la India, la albahaca morada se conoce como tulsi, que significa "la incomparable". La planta, que se considera sagrada, se utiliza en ceremonias religiosas. De acuerdo con la tradición del ayurveda, la hierba tulsi es una de las mejores para preparar el corazón y la mente para las prácticas espirituales, aliviar resfriados y gripes, tratar varias afecciones cutáneas y reducir la fiebre.

- **Combate el dolor de cabeza:** Antes buscar en el botiquín algún analgésico puedes probar beber una infusión de albahaca o también, inhalar aceite esencial de albahaca, ya sea disuelto en medio litro de agua hirviendo o bien verter unas gotas en un pañuelo y aspirar el aroma.
- **Contra los parásitos intestinales:** Beber en ayunas una infusión de albahaca fresca todos los días podría ayudarte a expulsar parásitos o lombrices intestinales. Se prepara calentando primero el agua hasta que llegue al punto de ebullición, se añaden las hojas albahaca y se tapa para que no se evapore los principios activos de la planta y se deja reposar entre 10 y 15 minutos antes de beberla.
- **Para la acidez o indigestión:** Para controlar la acidez, el reflujo o la indigestión sin tener que utilizar medicamentos, la albahaca puede resultarte una excelente opción natural. Simplemente prepara una infusión y bébela después de comer. La infusión se debe tomar cuando esté tibia.

- **Inflamaciones y dolores de garganta:** En medio litro de agua agrega 50 gramos de hojas secas y 100 gramos de hojas frescas de albahaca, deja que hierva a fuego medio por 10 minutos. Luego, deja que la infusión repose y cuando esté tibia haz gárgaras y buches con la preparación.
- **Para repeler mosquitos y zancudos.** Cultiva albahaca en macetas y ponlas en las ventanas. Además, puedes agregar algunas ramitas por la casa. En caso de picaduras puedes usar las hojas para ayudar a desinflamar con una cataplasma de hojas de albahaca.

3. METODOLOGÍA

3.1 Enfoque y tipo de investigación

Esta investigación emplea un enfoque cualitativo, ya que busca comprender la percepción y aceptación de los cócteles inspirados en la cultura Tsáchila Chiguilpe. Según Ortega (2024), la investigación cualitativa permite explorar significados, experiencias y opiniones en contextos específicos. En este caso se pretende analizar la relación entre la cultura Tsáchila y la gastronomía a través de la coctelería. El tipo de investigación es descriptiva, pues se centra en caracterizar las respuestas y puntos de vista de la población. Estudiada, resaltando su perspectiva sobre el uso de plantas medicinales en la mixología. Así mismo contiene un enfoque cuantitativo Según Ortega (2024) la investigación cuantitativa es un método estructurado de recopilación y análisis de información que se obtiene a través de diversas fuentes. Este proceso se lleva a cabo con el uso de herramientas estadísticas y matemáticas con el propósito de cuantificar el problema de investigación. Mientras que el tipo de investigación es descriptiva.

3.2. Unidades de análisis

Dentro de la comuna Tsáchilas Chigüilpe provincia santo domingo se estima que la población. Según Martin Carranza (2017), posee 345 habitantes según el último censo nacional realizado en el año 2010” el muestreo conforma lideres, grupo cultural Tsáchilas, guía, y personal de la empresa turística Tsáchilas. Siendo los grupos mencionados fuentes importantes de información en la degustación de los cocteles motivo de nuestra investigación.

3.4 Técnicas e instrumentos de investigación

La técnica de investigación que se aplica dentro del enfoque cuantitativo es de encuesta para identificar el gusto, opiniones y la aceptación sobres la línea de cocteles degustadas “Las encuestas son un método de investigación y recopilación de datos utilizadas para obtener información de personas sobre diversos temas. Las encuestas tienen una variedad de propósitos y se pueden llevar a cabo de muchas maneras dependiendo de la metodología elegida y los objetivos que se deseen alcanzar” (QuestionPro, 2024) De esta manera se ha diseñado el instrumento de cuestionario elaborado en un formulario de Google en el que se realizan preguntas sobre el tema de plantas medicinales fusionado con coctelería.

4. RESULTADOS

En este apartado se exponen los resultados obtenidos en la investigación centrada en el proyecto “Línea de cocteles inspirados en el patrimonio cultural asociado al uso tradicional de plantas medicinales en la comunidad Tsáchila Chigüilpe” Todo el desarrollo llevado adelante se ordenaron con el objetivo principal de este proyecto, que consiste en la creación de cocteles con base en plantas medicinales Tsáchilas para fortalecer la identidad del patrimonio intangible Tsáchilas

Para estructurar y guiar el desarrollo, se implementó una encuesta

4.1. Identificación de plantas medicinales representativas de la comunidad tsáchila Chilgüilpe.

Tabla 2

Plantas medicinales utilizadas para los cocteles

Plantas medicinales	Propiedades	Relevancia cultural dentro de la comunidad
Guayusa	Energético, antioxidante, laxante, metilxantinas	Es venerada por sus propiedades curativas, es considerado un legado de sus ancestros y símbolo de su identidad cultural. Usada para prevenir el envejecimiento, mejorar concentración y reducir fatiga
Achiote	Anticancerígeno, antiinflamatorias, cicatrizante, antimicrobianas	Los sembríos de achiote son considerados sagrados por su fruto, lo usan en el cabello como forma turística cultural y son empleadas por las mujeres para baños o brebajes para aliviar dolores.
Valeriana	Insomnio, ansiedad, depresión, estrés	Usan la valeriana para calmar la alteración de nervios
Hoja de menta	Antiinflamatorias, antisépticas, analgésicas, antibacterianas	Es utilizada para aliviar problemas digestivos, mejorar la circulación, tratar afecciones respiratorias y calmar dolores musculares, gracias a sus aceites esenciales ricos en mentol.

Biblia	Nervios, quema grasa, dolores musculares, mordeduras de serpientes	Esta planta a menudo está asociada con rituales de sanación y bienestar, reforzando la conexión entre la naturaleza y salud humana.
Hoja de albahaca	Favorece a la digestión, alivia nauseas, sedante, relajante muscular	Favorece una buena digestión, alivia el malestar estomacal, reduce los gases y combate el mal aliento.

Fuente: Comuna Tsáchila

Elaboración: Herrera, S.; Orosco, A.

4.2 Adaptación de plantas medicinales a cocteles modernos

Tabla 3

Plantas medicinales y su tipo de concentrado


Nombre del coctel en Tsáfiqui	Planta medicinal usada	Tipo de concentrado	Cantidad de planta medicinal en el coctel
Te'fun	Hoja de albahaca	Infusión	30 ml
Fiban guayusa	guayusa	Secar hoja por 3 días y realizar infusión	15 ml
Tsafiki libre	Valeriana	Infusión	30 ml

Mú ja	Hoja de achiote analgésicas, antibacterianas	Infusión	15 ml
Senpi	Biblia	Infusión	15 ml
Loshin	Hoja de menta	Infusión	15 ml


Fuente: Comuna Tsáchila


Elaboración: Herrera, S.; Orosco, A.

4.3 Prototipos de cocteles y su evolución sensorial


RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN				Te'fun	
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN				NÚMERO DE PORCIONES	1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
			UNITARIO	TOTAL	
RON	45	ml	10	0,6	
JARABE DE AZÚCAR	30	ml	0,15	0,5	
GUITI	15	ml	0,5	0,25	
INFUSIÓN DE HOJA DE ALBAHACA	30	ml	0,15	0,25	
LIMÓN	1	und	0,2	0,45	
HIELO			0,05	0,05	
COSTO BRUTO					2,1
COSTO + 10%					4,62
COSTO POR PORCIÓN					4,62
PREPARACIÓN: En un vaso colocar hielo, ron, jarabe de azúcar, hoja de albahaca, zumo de limón y guiti al tope					
					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			FIBAN GUAYUSA		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN			NÚMERO DE PORCIONES		1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
			UNITARIO	TOTAL	
VODKA	60	ml	17	0,8	
LICOR DE CAFÉ	15	ml	19	0,75	
CREMA DE LECHE	30	ml	0,35	0,2	
JARABE DE AZÚCAR	30	ml	0,15	0,15	
INFUSIÓN DE GUAYUSA	15	ml	0,15	0,1	
HIELO	15	ml	0,05	0,05	
COSTO BRUTO					2,05
COSTO + 10%					2,25
COSTO POR PORCIÓN					2,25
<p>PREPARCIÓN: En un vaso colocar hielo, vodka, licor de café, jarabe de azúcar, guayusa y crema de leche al tope</p>					
					

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			tsafiki libre	
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN			NÚMERO DE PORCIONES	
				1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
RON BLANCO	50	ml	7	0,61
ZUMO DE LIMÓN	1/2	ml	0,15	0,1
COCA COLA	50	ml	0,5	0,25
INFUSIÓN DE VALERIANA	30	ml	0,25	0,1
HIELO	15	und	0,05	0,05
COSTO BRUTO				1,11
COSTO + 10 %				1,22
COSTO POR PORCIÓN				1,22
<p>PREPARACIÓN: En un vaso colocar hielo, ron blanco, zumo de limón, valeriana y coca cola al tope</p>				
				

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Mú ja		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN			NÚMERO DE PORCIONES		1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
			UNITARIO	TOTAL	
ZUMO DE NARANJA	45	ml	0,25	0,5	
VINO TINTO	15	ml	15	0,75	
RON	15	ml	8	0,9	
INFUSIÓN DE HOJA DE ACHIOTE	15	ml	0,25	0,1	
HIELO	15	und	0,05	0,05	
COSTO BRUTO				2,3	
COSTO + 10 %				2,53	
COSTO POR PORCIÓN				2,53	
<p>PREPARACIÓN: En un vaso colocar hielo, zumo de naranja, ron, hoja de achiote y vino tinto al tope</p> 					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Sen pi		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN			NÚMERO DE PORCIONES		1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
			UNITARIO	TOTAL	
RON	45	ml	8	1	
NARANJA	45	ml	0,25	0,5	
CLARA DE HUEVO	10	ml	0,15	0,1	
INFUSIÓN DE BIBLIA	15	ml	0,25	0,1	
JARABE DE AZÚCAR	15	ml	0,25	0,05	
COSTO BRUTO				1,75	
COSTO + 10 %				1,92	
COSTO POR PORCIÓN				1,92	
<p>PREPARACIÓN: En una coctelera colocar ron, zumo de naranja, biblia, jarabe de azúcar y clara de huevo, se bate, luego colocar hielo en la coctelera, batir. servir en un vaso.</p> 					

RECETA ESTANDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Loshin	
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN			NÚMERO DE PORCIONES	1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
VODKA	30	ml	17	0,65
POWER AZUL	45	ml	0,75	0,5
ZUMO DE LIMÓN	10	ml	0,5	0,15
INFUSIÓN DE HOJA DE MENTA	15	ml	0,25	0,1
HIELO	0,05	und	0,05	0,05
COSTO BRUTO				1,45
COSTO + 10 %				1,59
COSTO POR PORCIÓN				1,59
<p>PREPARACIÓN: En un vaso colocar hielo, vodka, zumo de limón, infusión de hoja de menta y power azul hasta el tope.</p>				
				

5. DISCUSIÓN

El presente proyecto tuvo el objetivo impulsar el patrimonio cultural de la comuna Tsáchila Chigüilpe mediante el desarrollo de cócteles innovadores inspirados en plantas medicinales, contribuyendo así a la promoción y fortalecimiento de su identidad. Los resultados obtenidos en la elaboración de cócteles con alcohol e infusiones de hierbas medicinales evidencian no solo la viabilidad de su incorporación en la mixología, sino también la preservación de conocimientos ancestrales sobre sus propiedades terapéuticas.

A continuación, las siguientes plantas medicinales que han sido usadas en los cocteles

En la teoría expuesta de Moreno et al. (2014), menciona que la guayusa es una bebida, no solamente es un té, es un producto que entra a competir en el mercado de bebidas energizantes por su alto contenido de elementos tales como cafeína en cantidades variables, superiores a las del café y el té; contiene además teobromina y cantidades menores de teofilina. Esta hoja se usó en la elaboración del coctel

Una de las plantas medicinales que usan los Tsáchilas tal como indica José (2024) señala que las hojas de achiote se lo utilizan como bebida para las infusiones, permiten tratar la reducción de fiebres, alivio de dolores asociados al reumatismo y diarrea.

Considerante que la valeriana lo usan como te y tanto como lo menciona, Todo ellas (2023) señalan que nos da beneficios y propiedades de la valeriana y ayuda directamente sobre el sistema nervioso, ansiedad e insomnio, a su vez contribuye al alivio del dolor muscular, cabeza, menstrual y regula el ritmo cardiaco, estas cualidades hacen que la valeriana se una planta de gran interés no solo en el ámbito medicinal tradicional, sino también como potencial ingredientes en el desarrollo de bebidas funcionales

La hoja de menta es una planta muy utilizada y reconocida y tiene beneficios tal como menciona, Seguros Sura (2018), la menta es una planta que combate los problemas digestivos, respiratorios, bucales, entre otros da a conocer las propiedades y los beneficios de la menta para la salud es esencial para aprovecharla en la cotidianidad en diferentes preparaciones y recetas. La menta promueve la digestión debido a que su aroma activa las glándulas salivales en la boca, estimulando la producción de enzimas en el estómago. Alivia, además, la sensación de inflamación o indigestión. Beber té de menta ayuda a mover el gas acumulado en el cuerpo evitando flatulencias, aliviando la acidez estomacal y reduciendo la sensación de náuseas.

La hoja de biblia, como describe Elizabeth Sánchez (2019), de a su nombre a la apariencia características de sus hojas, grandes y similares a las páginas de un libro o una Biblia. Además de su aspecto, esta planta es ampliamente valorada por sus propiedades curativas, que la han posicionado como un recurso fundamental en la medicina tradicional de diversas culturas.

La hoja de albahaca una planta lo como una bebida curativa tal como lo menciona, TUUSAUDE.com (2024), La albahaca sirve para tratar gripes, resfriados y bronquitis, combatir la ansiedad, la depresión y el insomnio, prevenir y tratar la tensión alta, regular los niveles de azúcar en la sangre, aliviar la migraña, ayudar en la pérdida de peso, entre otros, debido a que es una hierba aromática rica en aceites esenciales, como el geraniol, eugenol y linalool, y además de esto posee unas buenas cantidades de taninos, saponinas y flavonoides.

Además, esta planta cuenta con propiedades antiespasmódicas, digestivas, diuréticas, sedantes y antioxidantes, y es conocida científicamente como *Ocimum basilicum*, o también por los nombres alhábega, alfábega o basílica.

Por lo tanto, se afirma el logro dentro nuestro proyecto sobre los cocteles con alcohol fusionando las propiedades curativas de las plantas medicinales para impulsar a el patrimonio cultural, además respetando sus antigüedades que han sido heredaras a los pasos del tiempo dentro de la Comuna Tsáchila Chigüilpe

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La integración de plantas medicinales tradicionales de la comunidad Tsáchila Chigüilpe en la creación de una línea de cócteles representa una propuesta innovadora que combina conocimientos ancestrales con técnicas modernas de mixología. Este enfoque no solo rescata y promueve el valor cultural de estas plantas, sino que también fortalece la identidad de la comunidad, generando oportunidades para su difusión en el ámbito gastronómico y turístico.

Asimismo, se identificó que este tipo de iniciativas pueden contribuir al desarrollo local al generar nuevas oportunidades económicas para la comunidad Tsáchila a través del turismo y la gastronomía. La incorporación de estos cócteles en experiencias culinarias puede ser un atractivo diferenciador que fomente el reconocimiento y respeto por la herencia cultural del pueblo Tsáchila.

En cuanto la elección y uso de plantas curativas, se concluye que la integración de ingredientes tales como la hoja de menta, valeriana, biblia, hoja de achiote, guayusa, hoja de albahaca favorece acentuar el valor sensorial y funcional de los cocteles, conservando una unión directa con la sabiduría ancestral Tsáchilas

En relaciona la educación sensorial y cultural, esta línea de cócteles permite funciona como una plataforma educativa para que los consumidores aprendan sobre las propiedades medicinales de las plantas y la riqueza cultural de los Tsáchila Chiguilpe, mientras disfrutan de una experiencia gastronómica innovadora.

Recomendaciones

- Ampliar una línea de cocteles sin alcohol para promover el conocimiento de estas plantas de una forma más saludable con el objetivo de promover su conocimiento y uso de una manera que priorice el bienestar cultural y la salud de los consumidores. Esta propuesta no solo permitirá resaltar los beneficios funcionales de estas plantas, como sus prioridades digestivas, relajantes o energéticas, sino también acercar a un público más amplio, incluyendo a aquellos que prefieren opciones sin alcohol, como niños, adolescentes y personas que buscan un estilo de vida más saludable. Además, esta estrategia contribuirá a educar a los consumidores sobre la riqueza cultural y la importancia de preservar estas especies autóctonas.

Investigar sobre nuevas plantas medicinales autóctonas para que sean fusionadas en futuras líneas de cocteles, examinando sus propiedades

-Realizar talleres en colaboración con la comunidad Tsáchilas Chiguilpe para dar a conocer sobre el origen y beneficios de cada planta utilizada en los cocteles

-Fomentar el uso sostenible de cada planta medicinal con prácticas ecológicas en la producción. Así como el uso de materiales biodegradables

-Ampliar en un futuro el turismo de los Tsáchilas con cocteles con alcohol integrando plantas medicinales

-Diseñar una guía física o digital indicando las propiedades de cada planta curativa única, usos tradicionales, importancia y relevancia dentro de la comuna Tsáchilas Chiguilpe

-Crear un recetario de cocteles mencionando los contextos culturales de las hierbas y su historia

-Fomentar el cultivo sostenible dentro de la comuna Tsáchilas, realizando un huerto para suministrar las plantas medicinales y ayudar al medio ambiente

-Realizar campaña que promuevan los cocteles y la importancia de preservar el ecosistema de las plantas medicinales y su uso responsable

-Realizar una exploración de maridaje con cocteles con alcohol integradas con plantas medicinales y comida nativa de la comuna Tsáchilas Chiguilpe

-Participar en ferias para dar a conocer las plantas medicinales a otros individuos que desconozcan sobre el origen, curiosidades y beneficios que se obtienen al consumir las hierbas incrementando el turismo dentro de la comuna Tsáchila Chiguilpe

7. REFERENCIAS

Romero, A. (2019). FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES. Quito, UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR. dspace.

<https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ed34d4a2-2f7f-4c39-a56f-482755b241d9/content>

Organización Mundial de la salud. (2013). Estrategia de la OMS sobre medicina tradicional 2014-2013. iris.

https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/95008/9789243506098_spa.pdf

El comercio. (2021). Augusto Calazacón es el custodio del saber cultural y medicina tsáchila.

<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/augusto-calazacon-plantas-medicinales-tsachila.html>

Shinopibolon. T. (s.f). Nacionalidad Tsáchila y sus comunas. Tripod.

https://shinopibolon.tripod.com/nacionalidad_tsachila_comunas.html

Quispe Valencia, D. (2016). Uso Terapéutico de Menta piperita (menta) en pobladores del asentamiento humano Las Lomas de la Pradera. Pimental. Chiclayo, septiembre 2014 – septiembre 2015. bvsalud.org.

https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/10/915645/uso-terapeutico-de-menta-piperita-menta-en-pobladores-del-asent_eRypfJU.pdf

Seguros SURA Colombia. (2018, 23 de junio). Propiedades y beneficios de la menta para la salud.

<https://segurossura.com/co/blog/salud/propiedades-y-beneficios-de-la-menta-para-la-salud/>

Gámez Jareño, B. (2023). Para qué sirve la hierbaluisa: propiedades y beneficios. El País.

<https://elpais.com/escaparate/estilo-de-vida/2023-09-14/para-que-sirve-la-hierbaluisa.html>

¡Naturalist. (s.f). Cymbopogon citratus (hierba luisa). Ecuador.

<https://ecuador.inaturalist.org/taxa/123728-Cymbopogon-citratus>

Leal, K. (2024). Albahaca: para qué sirve, beneficios y contraindicaciones. Tua Saúde.

<https://www.tuasaude.com/es/para-que-sirve-la-albahaca/>

Saánchez Trávez. E. (2019). ETNOTURISMO Y PROPIEDADES FITOQUÍMICAS DE LAS PLANTAS UTILIZADAS EN LA MEDICINA Y GASTRONOMÍA TSÁCHILA. revista.uniandes.

https://revista.uniandes.edu.ec/ojs/index.php/mikarimin/article/view/1721/981?utm_source=

Weeks, E. (2023). Todo sobre los beneficios de la albahaca. Diabetes Food Hub.

<https://diabetesfoodhub.org/es/blog/todo-sobre-los-beneficios-de-la-albahaca>

Palig. (2020). ¿Conoces los beneficios medicinales de la albahaca? Palig.

<https://palig.com/es/us/wellness-hub/p/conoces-los-beneficios-que-aporta-la-albahaca-a-la-salud>

Iberogast. (s.f.). Las hojas de menta y sus beneficios para el alivio de problemas digestivos

<https://www.iberogast.es/plantas-medicinales/menta>

National Center for Complementary and Integrative Health. (s.f). valerian: usefulness and safety.

<https://www.nccih.nih.gov/health/valerian>

Echeverri Castro, D. (2023). Guayusa: Beneficios y contraindicaciones. Mejor con Salud.

https://mejorconsalud.as.com/guayusa-beneficios-contraindicaciones/#google_vignette

La Anita. (2020). El achiote como planta medicinal: usos y beneficios.

https://www.laanita.com/achiote-planta-medicinal-usos-y-beneficios/?utm_source=

Instituto Mexicano de Gastronomía. (s.f.). ¿Qué es la coctelería?

<https://institutomexicanodegastronomia.com.mx/que-es-cocteleria/#:~:text=La%20cocteler%C3%8Da%20es%20el%20estudio,de%20distintos%20m%C3%A9todos%20de%20preparaci%C3%B3n>

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2014). Ecuador: Megadiverso y único en el centro del mundo.

<https://www.turismo.gob.ec/ecuador-megadiverso-y-unico-en-el-centro-del-mundo/>

ANEXOS



ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Roberto Manuel CalvarionEdad: 30Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te fun Tsáiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Ácido Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Dayana María CalvarionEdad: 51Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te fun Tsáiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Dulce Ácido Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Mercedes Calazacón

Edad: 27

Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te 'fun Tsáfiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Dulce Acido Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

Datos opcionales:

Nombre: Ramón Gilberto Calazacón

Edad: 34

Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te 'fun Tsáfiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Dulce Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:
 Nombre: Regina Calvezon
 Edad: 32
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te 'fun
 Tsáiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy segura/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce
 Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:
 Nombre: Valentina Santos Calvezon
 Edad: 29
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te 'fun
 Tsáiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy segura/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce
 Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Andrés CalazacónEdad: 22Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te 'fun Tsáfiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Dulce Ácido Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejen la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Brayan Aguavil CalazacónEdad: 26Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te 'fun Tsáfiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Dulce Ácido Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejen la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Maria Lela CalazarónEdad: 27 añosGénero: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te 'fun Tsáfiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Dulce Ácido Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejen la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Jose Teodoro CalazarónEdad: 32Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

 Muy atractivo Atractivo Neutral Poco atractivo Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

 Te 'fun Tsáfiki libre Fiban de Guayusa Múja Sen pi Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

 Sí, mucho Sí, un poco No estoy seguro/a No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

 Excelente Buena Regular Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

 Dulce Ácido Amargo Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

 Me parece muy interesante Me gusta, pero prefiero algo más moderno. Prefiero nombres clásicos No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

 Sí, definitivamente Tal vez No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

 Reuniones sociales Eventos culturales Celebraciones especiales Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejen la identidad cultural Tsáchila?

 Muy importante Importante Poco importante Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

 Sí, mucho Sí, un poco No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:
 Nombre: Rosa Ivánica Calvezación
 Edad: 25
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te 'un
 Tsáiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy seguro/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce

Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:
 Nombre: Mona Calvezación
 Edad: 26
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te 'un
 Tsáiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy seguro/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce

Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

<p style="text-align: center;">ENCUESTA</p> <p>Datos opcionales: Nombre: <u>Alex Abel Cabrazaón</u> Edad: <u>29</u> Género: <input checked="" type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino</p> <p>¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Muy atractivo <input type="checkbox"/> Atractivo <input type="checkbox"/> Neutral <input type="checkbox"/> Poco atractivo <input type="checkbox"/> Nada atractivo</p> <p>¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?</p> <p><input type="checkbox"/> Te fun <input checked="" type="checkbox"/> Tsáfiki libre <input type="checkbox"/> Fiban de Guayusa <input type="checkbox"/> Múja <input type="checkbox"/> Sen pi <input type="checkbox"/> Loshin</p> <p>¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí, mucho <input checked="" type="checkbox"/> Sí, un poco <input type="checkbox"/> No estoy seguro/a <input type="checkbox"/> No, no me interesa</p> <p>¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Excelente <input type="checkbox"/> Buena <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Mala</p> <p>¿Qué sabor prefieres en un cóctel?</p> <p><input type="checkbox"/> Dulce</p>	<p><input type="checkbox"/> Ácido <input type="checkbox"/> Amargo <input checked="" type="checkbox"/> Refrescante</p> <p>¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?</p> <p><input type="checkbox"/> Me parece muy interesante <input checked="" type="checkbox"/> Me gusta, pero prefiero algo más moderno. <input type="checkbox"/> Prefiero nombres clásicos <input type="checkbox"/> No tengo opinión</p> <p>¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sí, definitivamente <input type="checkbox"/> Tal vez <input type="checkbox"/> No</p> <p>¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?</p> <p><input type="checkbox"/> Reuniones sociales <input type="checkbox"/> Eventos culturales <input checked="" type="checkbox"/> Celebraciones especiales <input type="checkbox"/> Para relajarse</p> <p>¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?</p> <p><input type="checkbox"/> Muy importante <input checked="" type="checkbox"/> Importante <input type="checkbox"/> Poco importante <input type="checkbox"/> Nada importante</p> <p>¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí, mucho <input checked="" type="checkbox"/> Sí, un poco <input type="checkbox"/> No, no me interesa</p>
--	---

<p style="text-align: center;">ENCUESTA</p> <p>Datos opcionales: Nombre: <u>Francisco Cabrazaón</u> Edad: <u>35</u> Género: <input checked="" type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino</p> <p>¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Muy atractivo <input type="checkbox"/> Atractivo <input type="checkbox"/> Neutral <input type="checkbox"/> Poco atractivo <input type="checkbox"/> Nada atractivo</p> <p>¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?</p> <p><input type="checkbox"/> Te fun <input checked="" type="checkbox"/> Tsáfiki libre <input type="checkbox"/> Fiban de Guayusa <input type="checkbox"/> Múja <input type="checkbox"/> Sen pi <input type="checkbox"/> Loshin</p> <p>¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí, mucho <input checked="" type="checkbox"/> Sí, un poco <input type="checkbox"/> No estoy seguro/a <input type="checkbox"/> No, no me interesa</p> <p>¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Excelente <input type="checkbox"/> Buena</p>	<p><input type="checkbox"/> Ácido <input type="checkbox"/> Amargo <input type="checkbox"/> Refrescante</p> <p>¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Me parece muy interesante <input type="checkbox"/> Me gusta, pero prefiero algo más moderno. <input type="checkbox"/> Prefiero nombres clásicos <input type="checkbox"/> No tengo opinión</p> <p>¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí, definitivamente <input checked="" type="checkbox"/> Tal vez <input type="checkbox"/> No</p> <p>¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Reuniones sociales <input type="checkbox"/> Eventos culturales <input type="checkbox"/> Celebraciones especiales <input type="checkbox"/> Para relajarse</p> <p>¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?</p> <p><input type="checkbox"/> Muy importante <input checked="" type="checkbox"/> Importante <input type="checkbox"/> Poco importante <input type="checkbox"/> Nada importante</p> <p>¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?</p> <p><input type="checkbox"/> Sí, mucho <input checked="" type="checkbox"/> Sí, un poco</p>
---	---

ENCUESTA

Datos opcionales:
 Nombre: Ana Susana Obispo
 Edad: 29
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te fun
 Tsáfiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy seguro/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce

Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:
 Nombre: Sandra Susana Calzadilla
 Edad: 26
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te fun
 Tsáfiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy seguro/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce

Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

Datos opcionales:
 Nombre: Alexander Augusto
 Edad: 22
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te 'fun
 Tsáfiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy seguro/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce

Amargo
 Refrescante


¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

 **Pontificia Universidad Católica del Ecuador** SANTO DOMINGO

ENCUESTA

Datos opcionales:
 Nombre: Marlene Calazacón
 Edad: 25
 Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?
 Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?
 Te 'fun
 Tsáfiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múja
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy seguro/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?
 Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?
 Dulce

Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?
 Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarías un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?
 Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?
 Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejan la identidad cultural Tsáchila?
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?
 Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

ENCUESTA

Datos opcionales:

Nombre: Bely ColmanEdad: 37Género: Masculino Femenino

¿Qué tan atractivo te parece el concepto de cócteles con temática Tsáchila?

- Muy atractivo
 Atractivo
 Neutral
 Poco atractivo
 Nada atractivo

¿Cuál de estos nombres de cócteles te llama más la atención?

- Te fun
 Tsáfiki libre
 Fiban de Guayusa
 Múje
 Sen pi
 Loshin

¿Te interesa probar cócteles con ingredientes de plantas medicinales?

- Sí, mucho
 Sí, un poco
 No estoy seguro/a
 No, no me interesa

¿Cómo calificarías la idea de incluir elementos culturales de los Tsáchilas en los cócteles?

- Excelente
 Buena
 Regular
 Mala

¿Qué sabor prefieres en un cóctel?

- Dulce

- Ácido
 Amargo
 Refrescante

¿Qué opinas del uso de nombres inspirados en la cultura Tsáchila para los cócteles?

- Me parece muy interesante
 Me gusta, pero prefiero algo más moderno.
 Prefiero nombres clásicos
 No tengo opinión

¿Pagarias un poco más por un cóctel con ingredientes orgánicos y locales?

- Sí, definitivamente
 Tal vez
 No

¿En qué ocasión te gustaría disfrutar estos cócteles?

- Reuniones sociales
 Eventos culturales
 Celebraciones especiales
 Para relajarse

¿Qué tan importante es para ti que los cócteles reflejen la identidad cultural Tsáchila?

- Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante

¿Te gustaría conocer más sobre las propiedades medicinales de las plantas utilizadas en los cócteles?

- Sí, mucho
 Sí, un poco
 No, no me interesa

