

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“PROPUESTA DE MIXOLOGÍA CON LOS ELEMENTOS FLORALES EN LA HERBOLARIA PARA UN ESTABLECIMIENTO EN EL ESTADO DE MICHOACÁN”

Autor: Ulises Chávez Morfín

Tesina presentada para obtener el título de:
Licenciado en Gastronomía

Nombre del asesor:
Dr. Giovani Cardona Martínez

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**PROPUESTA DE MIXOLOGÍA CON ELEMENTOS FLORALES EN LA
HERBOLARÍA PARA UN ESTABLECIMIENTO EN EL ESTADO DE
MICHOACÁN**

TESINA

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA
ULISES CHÁVEZ MORFÍN**

**ASESOR
GIOVANI CARDONA MARTÍNEZ**

**CLAVE: 16PSU018E
ACUERDO: LIC100416**

MORELIA MICHOACÁN

SEPTIEMBRE 2023

Contenido

Índice de ilustraciones	3
Índice de tablas	4
Índice de fotografías	4
Índice de gráficas.....	5
Introducción.....	2
1 Planteamiento del problema	3
1.1 Preguntas:	4
1.2 Objetivos.....	4
1.3 Justificar la investigación y analizar su viabilidad.	4
2 Análisis de mercado.....	5
2.1 Propensión al consumo	5
2.2 Estudio de factibilidad.....	5
2.3 Costos Fijos	6
2.4 Costos Variables	7
2.5 Determinación de precio.....	7
3 Origen de la herbolaria mexicana.....	8
3.1 Historia de la herbolaria mexicana	9
3.1.1 Baganvilia.....	13
3.1.2 Flor de Jamaica.....	15
3.1.3 Geranio	16

3.1.4	Cempasúchil	17
3.1.5	Flor de amaranto	18
3.1.6	Sauco	19
3.1.7	Rosas.....	20
3.1.8	Dalia.....	21
3.1.9	Lavanda	21
4	Conceptos similares.....	23
5	Procesos que se le dará a las flores.....	24
5.1	Deshidratación.....	24
5.2	Infusión.....	25
5.3	Jarabes	25
5.4	Licores	26
5.5	Maceraciones	27
5.6	Competencias.....	27
6	Antecedentes de la coctelería	29
6.1	Padre de la coctelería.....	29
6.2	Ley Seca	29
6.3	Historia de la coctelería	32
6.3.1	Tequila.....	34
6.3.2	Mezcal	36
6.3.3	Vodka.....	37

6.3.4	Brandy	38
6.3.5	Coñac	40
6.3.6	Whisky	41
6.3.7	Ron.....	42
6.3.8	Ginebra	44
6.4	Bases de elaboración	46
6.4.1	Ulises 43	47
6.4.2	Margarita de camelina	48
6.4.3	Paraíso Mezcal.....	49
6.4.4	Bomba azul	50
6.4.5	Lavanda Sour	51
6.4.6	Perla de Cupatitzio.....	52
6.4.7	Geranio neck.....	53
6.4.8	Saúco Tónico	54
6.4.9	Bougainvillia Tonic	55
6.4.10	Strawvender	56
7	Resultados de trabajo de campo	57
7.1	Resultados de la encuesta realizada en línea	57
7.2	Resultados del Grupo focal.....	65
	Conclusiones.....	72
	Conclusión específica 1	72

Conclusión específica 2	72
Conclusión específica 3	73
Consideraciones adicionales y futuras líneas de investigación	73
8 Bibliografía.....	74

Índice de ilustraciones

Ilustración 1 Baganvilia.....	14
Ilustración 2 Jamaica	15
Ilustración 3 Geranio	16
Ilustración 4 Cempasúchil	17
Ilustración 5 Flor de amaranto.....	18
Ilustración 6 Sauco	19
Ilustración 7 Rosas.....	20
Ilustración 8 Dalia	21
Ilustración 9 Lavanda	22
Ilustración 10 Lavanda en proceso de deshidratación.....	25
Ilustración 11 Infusión.....	25
Ilustración 12 Jarabes	26
Ilustración 13 Licores	27
Ilustración 14 Maceración	27
Ilustración 15 Botellas de Mezcal	37
Ilustración 16 botellas de vodka	38
Ilustración 17 Botella de brandy.....	39

Ilustración 18 Botella de coñac	41
Ilustración 19 Botellas de whisky.....	42
Ilustración 20 botellas de ron.....	43
Ilustración 21 Botella de Gin.....	45
Ilustración 22 Degustación de Margarita.....	70
Ilustración 23 Degustación de Paraíso mezcal	71
Ilustración 24 Elaboración de drinks	71
Ilustración 25 Convivencia en grupo focal.....	71
Ilustración 26 Degustación de Bomba azul	71

Índice de tablas

Tabla 1 Receta estandarizada de Ulises 43.....	47
Tabla 2 Receta estandarizada de la margarita de camelina	48
Tabla 3 Receta estandarizada del paraíso mezcal.....	49
Tabla 4 Receta estandarizada de Bomba azul	50
Tabla 5 Receta estandarizada de lavanda sour	51
Tabla 6 Receta estandarizada de perla de Cupatitzio	52
Tabla 7 Receta estandarizada de Geranio neck	53
Tabla 8 Receta estandarizada de saúco tónico.....	54
Tabla 9 Receta estandarizada de Bougainvillie tonic	55
Tabla 10 Receta estandarizada de Strawvender	56

Índice de fotografías

Fotografía 1 Trago Ulises 43	47
Fotografía 2 Trago Margarita de Camelina	48

Fotografía 3 Trago Paraíso mezcal.....	49
Fotografía 4 Trago Bomba azul.....	50
Fotografía 5 Trago Lavanda sour	51
Fotografía 6 Trago Ulises 43	52
Fotografía 7 Trago Geranio neck.....	53
Fotografía 8 Trago saúco tónico.....	54
Fotografía 9 Trago Bougainvillea tonica.....	55
Fotografía 10 Trago Strawvender.....	56

Índice de gráficas

Gráfica 1 Gastos en hogares mexicanos	3
Gráfica 2 Edad de las personas que respondieron la encuesta	57
Gráfica 3 Sexo de las personas consultadas	58
Gráfica 4 Nivel educativo.....	58
Gráfica 5 Ocupación.....	59
Gráfica 6 Ingresos semanales	59
Gráfica 7 Situación sentimental.....	60
Gráfica 8 salidas por semana	60
Gráfica 9 consumo promedio de drinks por salida.....	61
Gráfica 10 que drinks sueles consumir.....	61
Gráfica 11 precio promedio de drink consumida en un establecimiento	62
Gráfica 12 destilado preferente.....	62
Gráfica 13 tipo de drinks favoritas	63
Gráfica 14 Conoces drinks con el uso de flores	63
Gráfica 15 Te gustaría probarlas	64

Gráfica 16 Edad.....	65
Gráfica 17 Sexo	66
Gráfica 18 Nivel educativo.....	66
Gráfica 19 Ocupación.....	67
Gráfica 20 Drinks que suelen consumir por salida.....	67
Gráfica 21 destilado preferente.....	68
Gráfica 22 Tipo de drinks de tu agrado	68
Gráfica 23 Opinión de drinks con flores	69
Gráfica 24 Precio dispuesto a pagar por drinks con flores	69
Gráfica 25 Detectaste notas florales	70

AGRADECIMIENTOS

Doy un profundo agradecimiento a todas las personas que me ayudaron en la investigación, a mis padres el Sr. Gabriel Chávez Chávez y la Sr. Griselda Morfín Gutiérrez, hermanos, abuelos por haberme permitido estudiar la licenciatura y darme todo lo necesario para poder terminar mi carrera, a mis primos por el apoyo moral que motivaron a que terminaré la carrera teniendo metas muchas de vida, dentro de ellos doy unas menciones especiales a la Sra. Elizabeth Chávez Chávez, el Sr. Benjamín Chávez Chávez, el Mtro. Leonardo Chávez Chávez y la Mtra. Verónica Chávez Chávez.

A la Universidad Vasco de Quiroga específicamente el campus Santa María por haberme aceptado y formar parte de ella, los valores que ayuda a reforzar la institución, así como todas las fuentes de conocimiento con las que esta cuenta y todo el equipo que contiene la universidad que ayudó a fomentar mi parte creativa y por la excelente elección de docentes con demasiados conocimientos.

A las directoras tanto la de mi generación la Lic. Ilse Montserrat Hernández Adame como la directora actual la Lic. Cristina Adriana Cárdenas Esquivel por ayudarme en todas las ocasiones que por factores externos estuve más alejado de la licenciatura, por asesorarme en ideas y trámites en los que no estaba muy seguro y en general por todo el apoyo brindado.

A mi asesor el Dr. Giovanni Cardona Martínez por enseñarme a generar una investigación y al estar al pendiente de todas mis dudas, a mis sinodales el Lic. Óscar Vicente Gómez Mendoza por las correcciones, conocimientos en su área de barra que fueron un gran apoyo a lo largo de toda mi licenciatura e investigación, a el Lic. Oliver Infante Lara por darme correcciones e ideas las cuales me servirán no solo para la investigación si no en futuros emprendimientos incluyendo proyectos de vida y a la Lic. Ilse Monserrat Hernández Adame por ayudarme a conocer nuevas flores que fueron usadas en mi investigación además de darme correcciones,.

Para finalizar un agradecimiento a la Bartender María Alejandra Orozco Mendoza debido a que además de estar pendiente resolver dudas me asesoro sobre montajes y cambios de presentación, además de resolver dudas sobre los procesos de elaboración de los cócteles en la investigación.

Introducción

El presente estudio de investigación tiene como propósito generar conocimiento acerca del área de la gastronomía en la rama de la mixología y las finanzas, en la elaboración de drinks con el uso de la herbolaria, lo cual nos remonta a los orígenes de la coctelería sin embargo siendo más específicos usaremos la herbolaría en las flores.

En esta investigación se habla principalmente de la coctelería, tanto de su historia, su origen y las cosas que han conllevado como la ley seca, el padre de la coctelería y el cómo derivó a lo que conocemos hoy en día, además se generan 10 recetas de autor con ingredientes florales también se tocan algunos temas financieros para generar un ligero conocimiento a las personas que lean la investigación, entre ellos se identifica el mercado hacia el que un negocio con estas aptitudes podría ir dirigido el cual es un mercado joven.

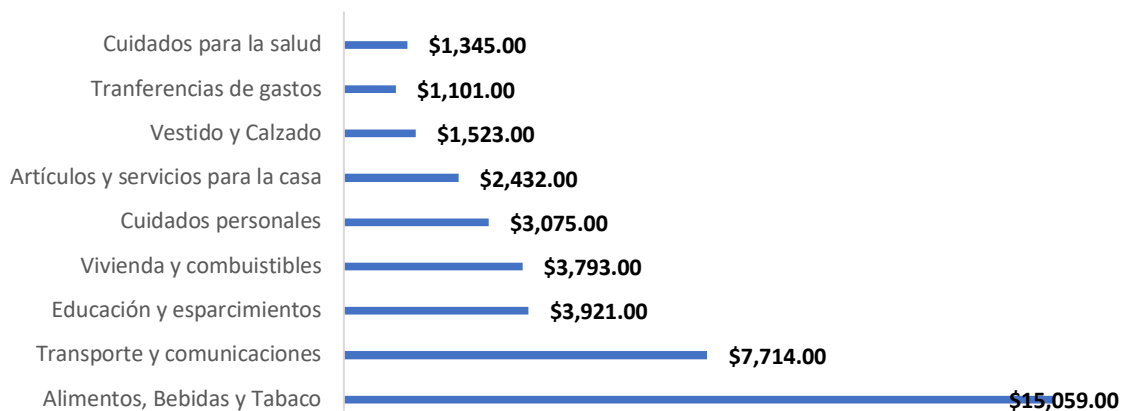
Las flores tienen beneficios que están muy desaprovechados debido a que su uso se limita bastante actualmente la intención de desarrollar más estos sabores, olores y conocer la aceptación que tienen se evaluó cual sería la mejor técnica para deshidratar los pétalos de las flores para crear distintos licores, macerados, etc. Explicando porque sería adecuado el método a usar, a su vez el uso de los destilados de que están elaborados cada uno de ellos, el equilibrio que debe de llevar un cóctel, elaboramos varias recetas se pusieron a prueba y obtener resultados mediante la encuesta y el grupo focal, principalmente conocer si la propuesta de elaborar drinks con flores es buena en el mercado actual.

1 Planteamiento del problema

Según INEGI, 2020 este representa el mayor gasto monetario en los hogares de las familias Mexicanas por lo tanto quiere decir que las personas están dispuestas a gastar el dinero en el producto en cuestión, por lo tanto es una muy buena opción de emprendimiento y una gran oportunidad de mercado.

En Morelia hay una cantidad bastante grande de negocios, varios de estos lugares ofrecen cócteles dentro de su menú, sin embargo pocos ofrecen elementos de coctelería con el uso de las flores, los lugares que los ofrecen son Vicente, Kaitori y tata Mezcalería suelen ser lugares un poco mas refinados que el promedio de negocios y por lo tanto tienen un costo más elevados, en tata mezcalería sus precios son de 75\$ Kaitori por ejemplo sus costos varían 120\$-230\$, En Vicente de 120\$-300\$, cada lugar solamente cuenta con 1 bebida del tipo de nuestra propuesta 2 de los 3 lugares con precios elevados, aunque usan mucho las flores en decoración.

Gráfica 1 Gastos en hogares mexicanos



Fuente: Elaboración con base en INEGI 2020

No se encontro una gráfica en especifico de loa gastos en las bebidas, sin embargo dentro del principal apartado de gastos en los hogares, por lo tanto se considerará que si tienen espacio en el mercado.

1.1 Preguntas:

- ¿Qué nivel de aceptación tienen los tragos con uso de la herbolaria en la rama floral en una población de entre 18 a 30 años?
- ¿Qué métodos se utilizaron para la elaboración de licores?
- ¿De los métodos de deshidratación que usamos cuál genero mejores resultados?
- ¿Qué cambios se identificaron en los licores dependiendo del método de deshidratación usado?

1.2 Objetivos.

- Determinar la aceptación que tienen los tragos con el uso de la herbolaria floral en el estado de Michoacán y conocer que tan viable sería para algún establecimiento.
- Conocer los métodos apropiados para la elaboración de licores con infusión de buena calidad.
- Conocer el mejor método de deshidratación para la elaboración de licores.
- Conociendo que cambios presentan los licores podemos obtener licores con mejor durabilidad y sabor que con los otros métodos.

1.3 Justificar la investigación y analizar su viabilidad.

Las flores que se usarán son flores a las que el mercado está familiarizado debido a que son bastante comunes, entonces las usaremos de una manera única con el uso de ingredientes naturales evitando los saborizantes artificiales para así obtener un mejor sabor menos procesado y más realista además de que nadie en el mercado lo está usando de esta manera.

La investigación es posible por esto precisamente, debido a la falta de personas interesadas en experimentar en esta área gastando tiempo y recursos para comprobar si un producto funciona y ver si es posible anunciarlo al mercado, en su mayoría se usarán flores locales o que tengan cultivos en el país y se elaborarán cócteles con las flores disponibles dependiendo de la temporada en la que estemos.

2 Análisis de mercado

Se realizará un análisis de mercado centrándonos principalmente en un público joven de entre 18-27 años de clase media a media alta, debido a la etapa por la que están pasando son los que serán más propensos a probar cosas nuevas, entre ellas las bebidas que realizaremos debido a que en Morelia no hay lugares de este tipo sería ayudar a la introducción de este nuevo concepto al mercado a pesar de tener algunos precedentes locales.

2.1 Propensión al consumo

Según Gerencie.com (2021) en un momento las personas deciden entre ahorrar el dinero o gastarlo dependiendo de la posibilidad de los mismo que disponer del dinero, esto nos puede dar como resultado el conocer el estado actual de la ciudad, estado o un país dependiendo que tan global sea el estudio, si las personas no pueden gastar dinero y por lo tanto se en base a estos estudios y al conocer la situación actual de la población los gobiernos pueden optar por subir el salario mínimo, bajar los impuestos, bajar o subir la tasa de interés dependiendo de que sea conveniente.

La economía se mueve básicamente a que las personas deciden disponer su dinero para algún bien o servicio, se mide dependiendo de cómo reaccionan las personas al recibir algún ingreso adicional, de qué manera lo administran y que deciden hacer con eso, también se puede contemplar en temas de macroeconomía con los conceptos de ahorro, inversiones, importaciones o exportaciones.

2.2 Estudio de factibilidad

Dice Jose (2005) El estudio de factibilidad se usa principalmente a la hora de emprender, es una herramienta la cual nos ayuda en la última etapa de nuestros proyectos, es decir cuando creemos que estamos listos para emprender, este nos asesora a la hora de la toma de decisiones para indicarnos un camino el cual pueda ser lo más acertado posible, esto nos ayuda a saber principalmente si

nuestro proyecto es o no es factible en el mercado que estamos o intentamos abordar.

El estudio nos indica si lo que estamos haciendo actualmente es adecuado posponerlo, abandonarlo o aplicarlo, claro que no existe estudios que nos diga sin posibilidad de error si nuestros proyectos son o no viables puede tocar que justamente reunamos a una gran minoría de personas las cuales les gusto nuestro proyecto sin embargo la gran mayoría está en desacuerdo, es raro pero posible.

Aun así, es adecuado hacerlo debido a que reducimos los riesgos, nos ayuda a definir nuestro mercado principal, el diseño que debería llevar, conseguir un buen lugar, estudios con algunas autoridades en caso de ser necesario, por ejemplo, los servicios ambientales en caso de que nuestro proyecto conlleve alguna invasión flora y fauna.

Los estudios de mercado por ley deben de llevar algún tipo de lógica, no podemos vender chupones por ejemplo si no hay personas que quieran comprarlos, tampoco si es una gran minoría que no nos representaran más beneficios que pérdidas, porque a una persona le guste un producto no quiere decir que deba centrar todo a ese producto, hay que analizar las necesidades en el mercado y así darle al mercado lo que necesita.

2.3 Costos Fijos

Según Gasbarrino (2021) Los costos fijos son aquellos costos que sin importar lo que pase debemos pagar aun así no tengamos ingresos, debido a que estos son indispensables y los necesitamos para seguir laborando, algunos de estos podrían ser la renta, sueldos a los trabajadores si es que se cuenta con ellos juntos con los seguros y sus prestaciones.

Lo adecuado sería tener estos costos de manera externa a las utilidades y contemplarlos como necesarios del negocio, debido a que, al tenerlos en cuenta, aunque no sea obligatoria pagarlos ya porque estos pueden ser anuales, sin embargo, al tenerlo contemplado nos permiten tener una mejor administración en nuestros negocios y por lo tanto un mayor rendimiento y manejo de nuestros ingresos y egresos.

2.4 Costos Variables

Según Torres (2023) son costos que pueden variar dependiendo de la producción o actividad que tenga una empresa, usualmente a mayor producción estos costos suelen aumentar, estos costos son fundamentales para calcular el punto de equilibrio de la empresa el cual es aquel en el que la empresa deja de tener pérdidas, aunque tampoco tiene ganancias, estos costos se pueden controlar a corto plazo por la gerencia de los establecimientos y no dependen del precio. Existen 3 tipos de costos variables los cuales son:

- 1) Costo Variable proporcional: este directamente varía dependiendo de la actividad de la empresa, a mayor actividad tenderán a ser mayores los costos.
- 2) Costo Variable progresivo: Aumenta según lo que producimos, si a los empleados les toma más tiempo elaborar un producto se les va a pagar más.
- 3) Costo Variable regresivo: Son los que dependen del tipo de producción, a mayor demanda menor costo de producción.

2.5 Determinación de precio

Según Clavijo (2023) a manera en la que determinamos un precio nos ayuda directamente a saber la cantidad de utilidades que tendrá la empresa al momento de vender algún producto, tomando en cuenta el costo inicial que nos toma hacerlo incluyendo la materia prima, los costos de producción y los costos fijos que tengamos contemplados para evitar tener pérdidas.

Para contemplar un precio hay que usar la ley de oferta y demanda, esta ley consiste si hay mucha oferta es decir muchas empresas intentando vender un producto y pocas personas lo quieren consumir este producto tenderá a bajar de precio hasta que sea apto para el mercado.

Por el contrario, funciona de la misma manera si hay poca oferta y mucha demanda las empresas se verán obligadas a subir los precios para intentar compensar y que no se les agote de manera inmediata este producto generando un producto valioso o que no está en su temporada.

3 Origen de la herbolaria mexicana

Según el México (2023) La medicina popular mexicana es una filosofía curativa con varios pasados dispares. Dos influencias significativas son las razas aparentemente incompatibles de los indios americanos y los conquistadores españoles, La fusión de estas dos culturas ha creado la filosofía curativa única del pueblo mexicano.

Antes de la llegada de los españoles, Mesoamérica (el área del centro de México, Belice, Guatemala y partes de Honduras) había sido agrícola durante más de tres mil años. Poco a poco se fue estableciendo una conexión entre la naturaleza, la religión y la salud. Los aztecas se referían a este delicado equilibrio como una “armonía” entre ellos y la naturaleza. Se creía que las enfermedades eran causadas por los dioses para castigar a los pecadores. Inclinar la balanza causaría una enfermedad grave o la muerte. Del mismo modo, los españoles creían que la salud era “la voluntad de Dios” y se podía quitar como rectificación. En el siglo XV, el jardín de Huaxtepec fue desarrollado por Moctezuma I. Albergaba una colección de varios miles de plantas medicinales. Sacerdotes académicos realizaron investigaciones con derivados de plantas por sus beneficios farmacológicos. Casi al mismo tiempo, España lideraba el avance médico europeo. Su superioridad en medicina se debió, en parte, a los conocimientos adquiridos durante el dominio árabe.

En el siglo XVI, los conquistadores españoles pisaron por primera vez el Nuevo Mundo. Los antiguos códices de los sacerdotes aztecas fueron considerados blasfemos por los sacerdotes católicos, lo que llevó a Hernán Cortés a ordenar la destrucción de todas las obras sobre botánica y ciencia. Los valores, convicciones y tradiciones del pueblo azteca fueron erradicados casi por completo por España en un período de tiempo relativamente corto.

Los primeros misioneros desempeñaron un papel paradójico en la recuperación de los restos del conocimiento azteca. Viajaron por todo Nuevo España recolectando y documentando materia médica, mientras integraban las filosofías curativas europeas. Los frailes también introdujeron la fe católica y el uso de oraciones para curar enfermedades. Algunos de los remedios nativos han sobrevivido a la conquista gracias a los indios de pensamiento rápido que

cambiaron el nombre de las plantas utilizadas en las antiguas prácticas ceremoniales, usando los nombres de los santos benévolos.

Los españoles introdujeron la patología humoral, la teoría de la salud de Hipócrates se basa en la distribución adecuada de los cuatro humores del cuerpo: sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra. De la patología humoral, la teoría del calor y el frío de la enfermedad ha sobrevivido en México y en el suroeste de los Estados Unidos. Para restaurar la simetría del cuerpo, todavía se toman plantas con cualidades opuestas.

Desde el siglo XVI hasta el XIX, una gran cantidad de plantas medicinales y vegetales de América, como la papa y el maíz, fueron enviados a Europa. Asimismo, las plantas del Viejo Mundo como el ajo, la manzanilla y los limones fueron importadas a las Américas. Los conquistadores también introdujeron en Mesoamérica las supersticiones medievales, incluidas la brujería y la hechicería. Afortunadamente, muchos remedios sobrevivieron a la conquista y aún se usan en la América mexicana. El Instituto Mexicano para el Estudio de las Plantas Medicinales se estableció en 1975. Los investigadores del instituto han estado examinando los registros del siglo XVI para determinar la validez de las medicinas indígenas, con gran éxito. La ciencia que había descartado los remedios tradicionales ha comenzado a reevaluar los valores terapéuticos de la tradición botánica.

3.1 Historia de la herbolaria mexicana

Según Levario (2023) México tiene una rica tradición de uso de hierbas que es anterior a la conquista europea por muchos siglos, el repertorio de hierbas medicinales de México es uno de los más diversa del mundo y contiene varios nativos plantas, así como muchas otras especies introducidas de diversas partes del mundo. Aproximadamente de 3000 a 5000 plantas (tanto nativas e introducido) se utilizan actualmente con fines medicinales por 52 etnias diferentes en todo el país.

Otras prácticas curativas mexicanas son medicina de supervivencia, los primeros colonos mexicanos en el área de Chicago sobrevivieron a la vida en vagones durante los duros inviernos con remedios caseros como tés, masajes y

ungüentos. Muchas personas que vivían en los barrios de vagones a menudo preferían pagar parteras (parteras) para que dieran a luz a sus hijos en los hogares de vagones, donde estaban relegados a vivir, en lugar del dispensario local. En los vagones muchas personas de estas comunidades que expresaban desconfianza hacia los médicos y los medicamentos que estos ofrecían.

Durante el estudio de las prácticas curativas tradicionales mexicanas y, a menudo, en las comunidades maya y de los nativos americanos, en una época que no había dinero para visitas médicas o medicinas. Con tantas personas a las que cuidar, una onza de prevención valía mucho más que una libra de cura. "Bebe tu té mientras está caliente".

Las personas mayores se referían cariñosamente a estas prácticas como brujerías. Las personas trajeron consigo las prácticas curativas tradicionales mexicanas. Cuando llegaban al campamento de vagones ya varias personas habían aprendido a sobar (masaje), aprendió sobre plantas medicinales y ayudaban a traer bebés al mundo. Sus habilidades ayudaban a sus familias a sobrevivir física y económicamente mientras algunos emigraban al norte.

Las prácticas curativas tradicionales mexicanas han sobrevivido a la conquista, la colonización y la profesionalización de la medicina porque muchas modalidades requieren poco o ningún equipo, y lo que se necesita se transporta o se obtiene fácilmente. La información se transmite de forma oral, sin necesidad de documentación. Aunque algunos ingredientes de uso común tienen raíces asiáticas, europeas o del Medio Oriente, se incorporaron a las prácticas curativas de los indígenas mexicanos durante la colonización y continúan utilizándose en la actualidad. Muchas de las plantas utilizadas están ampliamente disponibles, son relativamente económicas y efectivas.

Se ha demostrado que los elementos tienen propiedades medicinales que ayudan a prevenir y tratar diversas enfermedades.

Tés de hierbas calientes: La mayoría de los té que se preparan son a base de plantas, deben llevar la planta de la camellia sinesis, de ahí en fuera podrían involucrarse otras plantas, se pueden usar en compresas o baños, o para hacer aceites para masajes. Como té, son reconfortantes, deliciosos y calientan por dentro. Estos son algunos de los té que se preparan con mayor frecuencia:

Canela: en cualquier síntoma parecido a la gripe, se cocina a fuego lento palitos de canela blanda en aproximadamente un litro de agua hasta que el agua esté de color marrón medio. Después de quitar los palitos y reservar para una futura cocción a fuego lento, agregan miel y se sirve. También existe la aromaterapia a medida que los hogares se llenan con la maravillosa fragancia de canela, y los hace sentir bien a todos de inmediato. La canela tiene propiedades antiinflamatorias, antimicrobianas y antioxidantes, y la investigación sugiere que puede tener efectos cardiovasculares beneficiosos.

La manzanilla: es una de las ayudas naturales más comunes para la ansiedad y la depresión leve en la cultura mexicana y muchos piensan que es una gran ayuda para dormir. Hay muchos usos para la manzanilla; su uso medicinal se remonta a la época del antiguo Egipto. Cuando alguien se siente agitado, estresado o no puede dormir, o cuando alguien tiene malestar estomacal, la manzanilla es consuelo en una taza. Algunos padres lo utilizan como remedio casero para tratar los cólicos de los bebés y aliviar el estrés de los padres. C. Las flores frescas suelen ser las más sabrosas y mejores para las personas, pero la manzanilla seca se puede encontrar en las tiendas de comestibles mexicanas. Las bolsitas de té preparadas también son buenas, y están en casi todas partes. La hierbabuena/ menta: se ha estudiado como un posible tratamiento para problemas digestivos y como analgésico, especialmente para dolores de cabeza, y es bueno para controlar el estrés y la ansiedad. A veces se usa para ayudar a aliviar los ataques de asma ya que calma los músculos del sistema respiratorio. Es un antioxidante y tiene propiedades antifúngicas y antibacterianas y una fragancia muy agradable.

Las limas / limones, dos de los tres tipos de limas más comúnmente cultivadas a nivel mundial, la lima persa y la lima Key (comúnmente conocida como lima mexicana), se producen y consumen en gran medida en México. La lima mexicana prospera en el calor y crece abundantemente en el país. Se cree que los viajeros portugueses y españoles trajeron limones a las Américas a principios del siglo XVI, y el cultivo del limón mexicano en los Estados Unidos comenzó cuando se trajo de Yucatán a los Cayos de Florida en 1838. El limón se usa como diurético, por dolores de garganta, tos y resfriados. La gente lo usa para calmar

el nerviosismo y la ansiedad, los trastornos digestivos relacionados con el estrés y el insomnio.

La miel de abeja y la práctica de la apicultura fue documentada en el Códice de Madrid; el dios creador Itzamná, a quien se identifica con los poderes de curar, se muestra sosteniendo una colmena. Las abejas sin aguijón eran importantes para la dieta, la economía y las prácticas medicinales y rituales de los antiguos mayas yucatecos. Hoy, la península de Yucatán representa el treinta y dos por ciento del volumen total de miel producida en México y una de las mieles de más alta calidad producidas para el mercado internacional, lo que convierte a la región en una importante zona apícola del mundo. Mientras que la miel no se debe dar a los bebés menores de doce meses, para todos los demás, la miel puede ayudar con los problemas digestivos, así como con los síntomas de la tos y los resfriados. Poner miel en el té puede resaltar los sabores de las hojas y hacer que su té sea más sabroso. Un remedio natural para los niños mayores de un año es infundir miel con eucalipto y luego darles una cucharada.

Sobadas: los masajes tradicionales mexicanos se han utilizado para tratar problemas digestivos, dolores musculoesqueléticos causados por problemas de tendones o nervios e infertilidad, y para controlar los efectos de traumas en el cuerpo, la mente y el espíritu. Durante una sobada, el practicante probablemente usará aceite o un ungüento hecho con materia vegetal.

Aceites: eucalipto, trementina, mentol y alcanfor (Vicks VapoRub): Originalmente llamado Vicks Coupand Pneumonia Salve, fue inventado por un farmacéutico en 1890. Aunque su eficacia no ha sido estudiada en detalle, muchos mexicanos saben que ayuda con la tos y los resfriados y es bueno para las picaduras de insectos, dolores de cabeza y fatiga muscular. Sus principales principios activos son el eucalipto, la trementina, el mentol y el alcanfor. Se ha propuesto que estos aceites producen un efecto refrescante que solo nos hace pensar que estamos respirando mejor. Sin embargo, de cualquier manera, eso es útil para la tos y los resfriados; puede hacer que la respiración se sienta menos congestionada.

Desde antes de la llegada de los españoles la herbolaria ya estaba implementada en nuestras dietas, Olmeca, Maya, Zapoteca, etc. Nuestros antepasados les daban distintos usos, creaban ungüentos, medicamentos tomados, quizá algún brebaje.

Actualmente podemos observar 3 estados que aún conservan parte de las raíces de estas culturas en la gastronomía como son Oaxaca, Michoacán y Tlaxcala, de las cuales solo hablaremos de las primeras dos debido a que esta última destaca principalmente por sus variedades de maíz nativas que han podido conservar aún con el monopolio de Monsanto, Oaxaca conserva una gran variedad de plantas con propiedades medicinales que están usando en la gastronomía, su gran variedad de quelites como pueden ser la hoja santa, chepil, chepiche, la hoja del rábano, etc.

Por otro lado, Michoacán al igual que la anterior aún conservamos el mismo uso de ingredientes nativos, sin embargo, hay una parte que no estamos utilizando del todo o tiene un uso pequeño dentro de estas, las flores, tenemos una gran variedad de flores comestibles que conservan muchísimos nutrientes que no estamos aprovechando del todo.

La herbolaria es el uso de las plantas de manera medicinal, esta investigación se basará en el uso de las flores Mexicanas o con cultivos dentro del mismo país, México originariamente es uno de los países que tiene mayor cantidad de flores comestibles por lo tanto es un gran punto de investigación, las flores han estado dentro de la dieta del ser humano desde el inicio de los tiempos dentro de estas tenemos la buganvilia, la flor de calabaza, Jamaica, el geranio, cempasúchil, la flor de amaranto, el sauco, las rosas, la dalia.

3.1.1 Buganvilia

Según Flores (2023) su nombre científico es *Bougainvillea spectabilis*, de la familia Nyctaginaceae. La palabra como tal deriva del intercambio de especies, Louis Antonie fue el conde que la llevo desde Brasil hasta España, era conde de Bouganvillie una palabra francesa, se le bautizo así debido a que el conde fue responsable de la cosecha de esta planta en las regiones de España.

La buganvilia también conocida como camelina es una flor que se da bastante bien en los climas tropicales, su lugar predilecto es toda la parte del amazonas debido a su clima acompañado a sus tierras poco cultivadas crean una condición ideal para su desarrollo, su reproducción, sin embargo su otro lugar de crecimiento es México, esta planta ha estado presente en las raíces de la

medicina Mexicana, se suele usar en general de toda la planta se suelen usar principalmente las flores únicamente el uso que se le da es la creación del té.

Según Stuart (2023) es una planta trepadora muy bonita, requiera una gran cantidad de luz solar para crecer adecuadamente, no es muy exigente en las tierras obviamente lo ideal es mantenerla en una tierra rica en nutrientes, pero se adapta bastante bien a una tierra con pocos, aunque sería bueno ponerlo un poco de abono, tampoco es una planta que requiera de mucha agua, con ponerle un poco cada 4 días aproximadamente estará bien es importante regar la planta. Tiene muchísimas propiedades buenas y precisamente por eso estuvo presente en la medicina mexicana, entre ellas destacan principalmente por su contenido destacable de vitaminas D, A, E, K, además mejora la salud cardiovascular, tiene un gran contenido de minerales como fósforo y Calcio, gran cantidad de antioxidantes, antiinflamatorio y terapéutica.

El uso actual es en infusiones o tés para poder combatir resfriados e indigestiones, La infusión también la usan como antiséptico (inhiben el crecimiento de microorganismos), lo cual lo hace excelente para prevenir infecciones de heridas que tarden bastante en cicatrizar ya sea por alguna enfermedad o alguna zona de mucho movimiento.

A pesar de que esta flor no es nativa mexicana durante muchos años se a usado como flor medicinal para enfermedades respiratorias, se usa bastante en México debido a que se da en una muy gran variedad de climas y es muy fácil cuidarla, es una flor bastante bonita que tiene diferentes colores y muy llamativa, junto con eso el uso medicinal que han conseguido darle las diferentes culturas la hace una planta bastante fácil de encontrar.

Ilustración 1 Bugarvilia



Fuente: Vision, 2021

3.1.2 Flor de Jamaica

Según el Gobierno de México (2023) También conocida como rosa de Abisina o por su nombre científico *hibiscus sabdariffa* es una flor originaria de África tiene muchos sembradíos en las partes de tierra caliente de Michoacán como la Huacana, Se suele usar en jaleas, reducciones, mermeladas, tienen un color bastante fuerte así que también se usa tanto en cosméticos como en medicamentos.

Los principales productores están en Guerrero y Oaxaca debido a su clima tropical y se siembra en verano para que alcance los primeros riegos de las lluvias, de ahí toda la producción se divide el uso para la gastronomía se vende deshidratado para que sea más fácil su conservación y distribución.

Su llegada a México fue debido al intercambio constante de especies junto al comercio llegó en la Nao de China, tocó tierra en la ciudad de Acapulco, a partir de ahí se llevó a los lugareños en donde surgieron los sembradíos, exige mucha cantidad de luz

Contiene vitaminas B1 y B3 lo cual nos ayuda a solucionar los problemas del sistema nervioso, el hierro y el magnesio nos ayudan a combatir enfermedades de la sangre como podría ser la anemia, a su vez es excelente controlando los problemas de azúcar debido a la acidez. Contiene vitamina C.

Según Sonia G Sáyago Ayerdi & Isabel Goñi (2010) esta flor tiene una cantidad muy grande de fibra y de antioxidantes lo que nos puede ayudar a resolver problemas de estreñimiento, antioxidantes tienden a ser más ácidos lo cual es un gran beneficio debido a que nos permitiera tener un mejor equilibrio en las bebidas al ser uno de los factores usados en la elaboración de bebidas.

Ilustración 2 Jamaica



Fuente: Images, 2022

3.1.3 Geranio

Según Colvin, (2017) Por su nombre científico *pelargonium hortorium*, es una especie de flor de origen africano, para ser más específicos de la parte de África del sur, el origen de la palabra proviene del Griego *pelargos* que significa Cigüeña, debido a que el pico de las aves se asemeja a la flor, las antiguas culturas creían que esta flor favorecía tanto el amor como la fertilidad, además de que te protegía contra hechizos oscuros.

Los geranios son flores que favorecen los climas tropicales, aunque en general pueden dar flores en cualquier clima exceptuando los más fríos, requieren de una cantidad moderada de agua, el suelo suave las ayuda a crecer mejor, tienen una variedad muy grande de colores, como blancos, rojos, rosados, púrpuras, etc.

Se utiliza principalmente en los platillos, en las bebidas a pesar de que se puede usar aún no se le encuentra un uso adecuado, se suele usar en postres, ensaladas, almibares de frutas como higos, frambuesas, zarzamora, etc. Debido a que estos aportan olores a la preparación, también se podría usar en platillos salados como guisos. Son de las pocas flores que contienen proteína, Vitaminas A, C y E, contienen una gran cantidad de aminoácidos.

A partir de la destilación de los geranios rosas se obtiene un aceite el cual se puede llegar a usar como un ligero normalizador hormonal por lo tanto también ayuda con los problemas de acné, ayuda con la menopausia, las infecciones, la retención de líquidos y regula la presión arterial.

Ilustración 3 Geranio



Fuente: Images, 2022

3.1.4 Cempasúchil

Según la Pesquera, (2023) La flor de cempasúchil o por su nombre científico tagetes erecta es uno de los íconos mexicanos es un emblema tanto así que llegamos a tener incluso una cerveza de esta flor, se usa de manera ceremonial en el día de muertos, es común verla en los altares a manera de ofrenda a las personas ya partidas, su nombre proviene del náhuatl Cempohualxochitl lo cual quiere decir veinte flores o varias flores, su color amarillo era relacionada con el sol, de ahí el que lo usaran en los altares a manera de indicar el camino.

Para nuestros antepasados era tanto signo de la vida como de la muerte, a pesar de que esta flor es nativa Mexicana su siembra esta principalmente en China, aunque fue modificada genéticamente para resistir el cambio de temperaturas y las tierras diferentes, sin embargo se nota bastante cual variedad es la original debido a que tiene el olor más fuerte y se suelen vender en ramos a diferencia de las Chinas que suelen venderse en macetas, nativamente sus lugares óptimos de cultivo son Michoacán, Estado de México, Guanajuato, Puebla e Hidalgo.

La flor de cempasúchil tiene usos medicinales, principalmente para el tratamiento de padecimientos digestivos, fiebre e incluso enfermedades respiratorias como la tos., no es lo más común pero se está desarrollando en la gastronomía, esta flor tiene usos en las masas que aportan olores, sabor, se emplea en cremas, en infusiones, ayuda contra padecimientos de la fiebre, es digestivo, ayuda contra llagas, sus propiedades son vitaminas A, C, riboflavina, niacina, minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio lo cual evitará los problemas de los calambres y ayudaría a tener una buena circulación.

Ilustración 4 Cempasúchil



Fuente: Ayimala, 2021

3.1.5 Flor de amaranto

Está es una planta muy antigua en la historia mexicana, se encontraron registros de su aparición en uso por las antiguas culturas de al menos cinco mil años A.C. es una planta de origen centroamericano, la cual tenemos en uso desde las palanquetas, su desarrollo se lleva en lugares templados y tropicales.

Según Naturales, (2023) Los aztecas convertían en tzoalli la semilla molida y amasada con miel de maguey, y elaboraban panes con forma de Tezcatlipoca, Quetzalcóatl, Tláloc, Chalchiuhtlicue, Coatlicue, Xiuhtecuhtli, Chicomecóatl, Matlalcueye, Iztactépetl y Opuchtli, deidades que así personificaban para sacralizar su carne la cual no es muy diferente a las practicas del cuerpo de Cristo, procedían a consumirlas principalmente en los rituales antiguos.

Es nativa de Puebla sin embargo ahora también se cultiva en Morelos, Tlaxcala, Ciudad de México, Estado de México y Guanajuato.

Esta flor posee una gran cantidad de proteínas más que el arroz, el trigo, el maíz lo cual lo vuelve excelente como suplemento alimenticio y alimento de origen vegetal que se podría incluir en las dietas de los mexicanos debido a que tiene una gran variedad de vitaminas A, B, C, B1, B2 y B3, también contiene ácido fólico, calcio, hierro y fósforo.

Sin embargo, la demanda de esta planta es alta debida a la cantidad de usos que se le dan, los cuales podrían ser la fabricación de dulces o alimentos típicos debido a eso es complicado conseguir la flor de manera comercial, aunque de manera silvestre en la localidad adecuada sería bastante fácil hacerte con esta flor y aprovechar sus beneficios.

Ilustración 5 Flor de amaranto



Fuente: Prehispánicas, 2015

3.1.6 Sauco

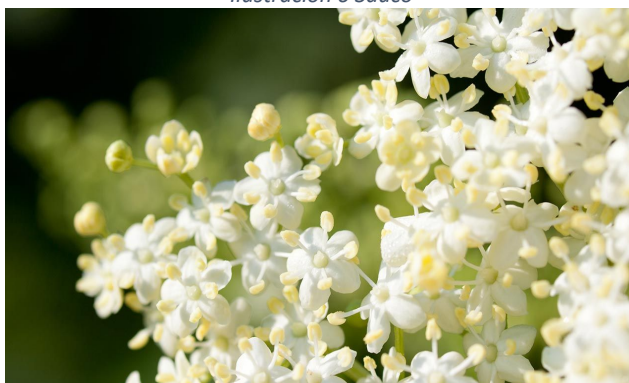
Según Isnaya (2023) Nombre científico sambucus es una planta originaria de Europa, Asia occidental y África la cual se ha desarrollado a lo largo de la mayoría de centro y Sudamérica, esta planta se desarrolla bien en lugares tropicales debido a sus climas ya que esta planta odia el frío, requiere una muy buena cantidad de agua, suelo fértil y algún lugar que posea una gran cantidad de luz solar.

Esta planta se suele dar en lugares con una alta concentración de húmeda, sus flores se marchitan rápido una vez se cortan de la planta, debido a esto es recomendable darle los procesos que vaya a tener rápidamente para aprovechar todas sus propiedades debido a que es una planta con muchísimos beneficios.

A diferencia de las otras flores a sido una estrella en la coctelería a manera de licor, debido a que este tiene un sabor muy destacable que siempre es una buena opción para combinarse con casi cualquier destilado sobresaliendo en los gin tonic debido a lo neutro que es esta bebida, sin embargo, tomar drinks con este destilado esta flor también es muy conocida por su gran capacidad medicinal ya que ayuda a varias enfermedades como el asma, el estrés, tos, gripa, fiebre, las flores producen pequeños frutos que al igual que las flores son comestibles se puede llegar a producir algún tipo de vino con los frutos.

Sus principales productores son como primer lugar indiscutible Perú, en menor cantidad Argentina, Bolivia, Ecuador, Paraguay y México. Según Vitonica (2022) Tiene vitamina C y A. Según Fernando (2021) Además de ser un fuerte antioxidante y fuente de ácido glutámico ayuda a solucionar tantos espasmos, escalofríos, convulsiones, al sistema nervioso y enfermedades respiratorias.

Ilustración 6 Sauco



Fuente: YB, 2021)

3.1.7 Rosas

Dice Espaicol, (2023) que las rosas llevan milenios de historia, en las culturas Griegas, Sirias, Egipcias, Romanas y Babilónicas, se utilizaba para adornar en siglos pasados A.C, esta flor ha sido característica del amor en todos los lugares del mundo aunque ya se mencionó que su origen era otro, esta planta es emblemática del día de San Valentín o el día de la madre en donde para simbolizar los sentimientos tiene una alta demanda.

Tiene una gran variedad de especies y colores la mayoría de las especies provenientes de Asia, sin embargo también hay especies nativas de África, Norteamérica y Europa, por ejemplo las rosas en México se suelen producir en Puebla, el Estado de México y Morelos.

Esta muy arraigada en la parte cultural cada especie de rosa se le da un significado a la hora de regalar, es por excelencia la flor del amor, todo el mundo al ver una rosa roja tiene el concepto del amor presenté, la amarilla para la amistad, abundancia, la blanca la pureza y la lealtad, a si mismo sucede con las distintas variedades de rosas que conocemos.

Su nombre científico es Rosa, es una flor que se da en una planta con espinas, tiene que cultivarse en lugares que no sean muy fríos y tampoco muy calientes su temperatura mínima para un crecimiento optimo son 15 grados Celsius y como máximo 28, la flor en si no tiene mucha cantidad de agua en los pétalos Según El Universal, (2023) Tienen alto contenido de antioxidantes, vitaminas A, C, y ayuda con riboflamina, niacina, calcio, fósforo y potasio.

Es una excelente aliada para combatiendo enfermedades respiratorias y de la garganta, ayuda con los cólicos que provoca la menstruación.

Ilustración 7 Rosas



Fuente: flora, 2023

3.1.8 Dalia

Para el México G. D., (2023) La Dalia es una hermosa flor nacida de México, tiene su nombre en Náhuatl *atlacotlixochitl* que significa flor de los tallos del agua, nombre científico *dahlia*, Francisco Hernández fue un escritor español de libros de historia natural dice que esta planta es de la región de Aztlán Cuenta la leyenda que los mexicas emprendieron un largo viaje desde Aztlán, guiados por el gran Huitzilopochtli, hasta que encontraron la señal para fundar México-Tenochtitlan. No obstante, siglos después, Moctezuma ordenó a sus hombres que rehicieran el viaje y descubrieran donde es que se encontraba aquel mítico lugar.

En el camino encontraron a la famosa serpiente sobre el nopal y el águila devorándola es decir la famosa historia de nuestra bandera, es decir la ciudad de México.

La dalia tiene inulina (prebiótico), ayuda a la absorción de calcio y magnesio, fuente de alimento inocua, contribuye a disminuir triglicéridos y colesterol malo, disminuye el riesgo de contraer enfermedades óseas, tiene bastante vitamina A y regula los niveles de glucosa.

Ilustración 8 Dalia



Fuente: México Desconocio, 2023.

3.1.9 Lavanda

Según Vegaffinity (2022) La lavanda es una planta originaria del mediterráneo y parte de Rusia, es una planta que requiere de climas frescos y poca cantidad de agua, su nombre científico es *Lavándula*, esta simboliza la pureza y la calma.

Se utiliza bastante para la elaboración de perfumes y aceites, el aceite se pone en vaporizadores o se utiliza mediante sobadas, también se puede utilizar como un relajante inhalando y exhalando los olores producidos por el aceite.

Actualmente se usa en infusiones y tés debido a sus grandes beneficios como pueden ser que es antiséptico, digestivo, antiinflamatorio además de poseer vitaminas A, B1, B2, B3 y C.

Ilustración 9 Lavanda



Fuente: Hogarmania, 2022

4 Conceptos similares

Existen conceptos similares como el uso de las hierbas en la coctelería pero a lo que observe en el estudio de Fernandez (2019) a diferencia de nuestro estudio ellos se centran en la creación de nuevos sabores para cautivar a nuevo mercado, sin contemplar si el uso de éstas puede tener algún beneficio, además se centran bastante en el uso aromático de las mismas, bien si tienen un efecto bastante agradable debido a las propiedades aromáticas de cada planta como el romero, la albahaca, menta, etc.

Además de observar las nuevas tendencias en la mixología para continuar innovando en la creación de nuevos conceptos, sabores, aromas y montajes para continuar generando nuevas bebidas en los bares y así lograr mantener el mercado en un constante cambio.

Por otro lado, encontramos un concepto que tiene similitud con la investigación es el de Té (2022) se centran en la generación de cócteles usando tés e infusiones, este estudio se centra en el uso actual se dice que según el tipo de cóctel que se quiera generar se usará un té u otro es decir todos los tés provienen de la misma planta la cual es la camelia sinesis, contiene taninos los cuales son capaces de provocar distintas sensaciones tales como sequedad aspereza, astringencia o frescura.

Teniendo esto en mente se pueden generar distintas combinaciones ejemplo el té negro son sabores y aromas con bastante fuerza, entonces lo adecuado es combinarlo con especias fuertes como el clavo, canela, pimienta o nuez moscada, también se puede usar con frutas blandas, el té verde por otro lado tiene sabor y aroma de media intensidad entonces se combina con hierbas como tomillo, eneldo, o frutos secos.

En la coctelería se mezclan sabores utilizados herbales para generar bebidas las cuales mantengan un equilibrio neutro entre ellas sin que predominen uno u otro elemento, hay elementos que pueden generar con sabores y aromas las posibilidades que podrían generar ya que los tés tienen bastantes antioxidantes por ejemplo, por lo tanto aunque son conceptos similares a los de la investigación no encontramos ninguno igual al que nos centramos en el presente estudio.

5 Procesos que se le dará a las flores

Para aprovechar al máximo todos los beneficios que tienen consigo las flores vamos a dar distintos procesos a las mismas debido a que la disponibilidad de productos que usen las flores naturales y no con saborizantes artificiales son muy escasos, lo que haremos con esta son: deshidrataciones, infusiones, jarabes, licores, maceraciones, azúcares, otro beneficio de la deshidratación es que puedes conseguir los productos aun cuando no están temporada.

5.1 Deshidratación

Según Frutoo, (2023) El método de deshidratación consiste en eliminar la cantidad de agua dentro de las materias primas prolongando así el tiempo que tardan en la descomposición del producto debido a que retrasamos la actividad microbiana y por ende tardará más en caducarse, a su vez ayuda a concentrar las propiedades de la materia prima en cuestión.

Podemos eliminar el agua dentro de un producto es utilizando agentes absorbentes, como podrían ser la azúcar o la sal, este proceso tiene un gran contra, debido a que al usar otros agentes externos perdemos los sabores originales del producto.

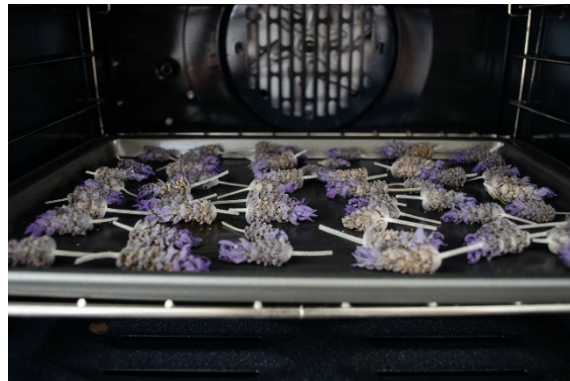
El sol también elimina el agua dentro de los pétalos, a su vez al estar expuesto al aire libre es más susceptible a contaminación de los entornos, pueden pegarse microorganismos a la materia prima que usaremos, en el caso de los pétalos tardan entre uno a dos días.

Para SIEMENS, (2023) Existen varios tipos de deshidratados, nosotros lo haremos mediante un proceso de horneado el cual consiste en dejar los alimentos al calor a bajas temperaturas de manera uniforme lo que permite un deshidratado perfecto de todos los lados mientras la cantidad de agua se reduce, puede ser desde un deshidratado parcial hasta uno total la duración variara dependiendo el grosor y la cantidad de agua del producto en cuestión.

Los pétalos obtenidos mediante deshidratación en horno o deshidratadora concentraron mejor los sabores además de tener mayor durabilidad, lo que nos permitirá que las fechas de caducidad tarden bastante más tiempo eso generará

una menor cantidad de pérdidas en el negocio que se usará siempre que los cócteles no circulen con bastante eficiencia en el negocio.

Ilustración 10 Lavanda en proceso de deshidratación



Fuente: Fotografía tomada en sitio.

5.2 Infusión

Según Maldonado, (2022) El proceso de infusión en caliente es aquel que nos permite extraer de mejor manera esencias, olores y sabores, el cual consiste en someter la materia prima a utilizar en agua hirviendo.

Por otro lado, la infusión el frío va a afectar el sabor y la intensidad de la infusión en si por lo tanto las medidas de las materias primas que utilicemos van a varias, vamos a necesitar más cantidad para que el sabor quede de buena intensidad.

Ilustración 11 Infusión



Fuente: Fotografía tomada en sitio.

5.3 Jarabes

El jarabe tradicional consta en la misma cantidad de agua y azúcar, este se suele usar mucho en la coctelería para endulzar debido a que es más fácil

trabajar con productos líquidos en la barra, por otro lado proporcionará un mayor volumen a los tragos.

Según Trujillo (2011) la elaboración de los jarabes con flores el cual ella uso como ejemplo el de rosas consta en poner a calor la cantidad de azúcar que vayamos a utilizar con agua y los pétalos de las rosas, es decir haremos una infusión y la haremos jarabe.

Estos se suelen usar para dar dulzor, son muy utilizados en los mocktails los cuales son cocteles sin alcohol, sin embargo también hay algunos tragos en los cuales se usan por ejemplo el orgeat el cual es un jarabe de almendras, este es uno de los emblemas de la coctelería tiki, junto con la fuerza de las bebidas y su principal característica que es echa a base de jugos de frutas.

Ilustración 12 Jarabes



Fuente: Fotografía tomada en sitio.

5.4 Licores

Según BonApeti (2022) la elaboración del licor consta en hacer una infusión concentrada utilizando las flores que quieres que se utilicen para elaborar el licor, en caso de que sea un licor de rosas pues rosas, una vez queda el concentrado lo endulzamos con azúcar de caña y lo sometemos a calor, una vez la azúcar se desaga obtendríamos un jarabe bastante concentrado, este jarabe lo vamos a dejar enfriar en un frasco de cristal, una vez este a temperatura ambiente se va a dejar reposar durante 24 horas, despues rebajar el jarabe con el destilado de origen neutro con una alta concentración alcohólica debido a que el azúcar rebaja la sensación del alcohol en el paladar, entonces usando algo fuerte

obtenemos una sensación en el paladar lo cual nos servirá para así obtener un licor equilibrado.

Ilustración 13 Licores



Fuente: Fotografía tomada en sitio.

5.5 Maceraciones

Según Frumen (2023) la maceración consiste en sumergir una materia prima en algún líquido el cual puede variar desde agua hasta licores, destilados, etc. Este proceso lo que conlleva es que los productos van a soltar sus propiedades y aceites esenciales en el líquido. Por lo tanto esto nos podrá ayudar a generar por ejemplo un Vodka macerado en alguna flor.

Ilustración 14 Maceración



Fuente: Fotografía tomada en sitio

5.6 Competencias

Las flores en Morelia usualmente se usan como decoración, hay licores, jarabes, etc. Pero no se usan de manera frecuente ni con ingredientes naturales los licores y jarabes que usan contienen en su composición saborizantes artificiales

y mucha azúcar, los lugares locales que más las usan son xaneque, la casona de las rosas, nameless en decoración, Vicente y Kaitori en cócteles como tal.

Casi cualquier flor comestible se puede usar siempre en los cócteles, sin embargo, localmente su principal uso es de manera decorativa, usualmente se usa colorante en las bebidas ya sean naturales o artificiales, decoran la bebida con una flor del mismo tono. Las flores comestibles como: Albahaca, anamú, cedrón, coca, guaba, guascas, pronto alivio, sauco, Jamaica, lavanda, rosas, etc. Se usan principalmente en la elaboración de destilados y licores.

Según Gutiérrez (2019) grandes rasgos las flores comestibles contribuyen al mejoramiento de la estética de los alimentos, además, aportan sustancias biológicamente activas como vitaminas A, C, riboflavina, niacina, minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio beneficiando la salud de quien las consume, sin embargo, no es general hay otras flores que contribuyen de otras maneras. A su vez para conocer los beneficios de las vitaminas y minerales que estas nos aportan hay que investigar cada uno individualmente:

6 Antecedentes de la coctelería

En este apartado se hablará de todo lo que ha pasado con lo coctelería desde el momento que esta se inventó, los procesos que ha llevado y la evolución del conjunto de hierbas con alcohol hasta la coctelería moderna como la tenemos hoy en día.

6.1 Padre de la coctelería

Según CUBERS (2023) En 1830 nació un hombre cuyo nombre era Jerry Thomas este mismo nació en la bahía de Sackets Harbor en la ciudad de Nueva York, este individuo fue el primer bartender que hacía el arte de combinar bebidas, más adelante sería conocido como el padre de la mixología moderna, este hombre también fue el primero en hacer el flair bartender (el cual se le conoce como el arte de hacer malabares, trucos, etc. Con el shaker, botellas, etc.).

Además, fue el que dio origen a que los barman se abrieran un espacio en el tema de la escritura debido a que elaboró un libro el cual contenía 236 bebidas, entre ellas algunas clásicas y otras de autor.

El trago que lo mantenía en la cima era el Blue Blazer el cual está elaborado por 75 ml de Johnnie Walker Gold, 1 cucharaditas de azúcar, 75 ml de agua y cáscara de limón.

También puso la moda de usar herramientas de metales preciosos o con joyas, murió a los 55 años por una apoplejía en 1885 y si bien fue el padre de la coctelería este no consiguió que se hiciera famosa, fue hasta la época de la ley seca cuando esta tuvo su gran momento de brillar, aunque obviamente ayudo a sentar las bases del concepto de lo que hoy en día tenemos como coctelería.

6.2 Ley Seca

Para hablar del alcohol tenemos que iniciar con la época en la cual surgió la coctelería clásica, los speakeasy, las técnicas y la popularización de la coctelería

la cual se usaba para esconder el mal sabor que tenían los destilados de esa época, es decir la ley seca.

Según Internacionales (2023) En 1919, el movimiento por la templanza logró que se ratificara la enmienda a la Constitución de Estados Unidos, que prohibía la manufactura, la venta y el transporte de bebidas alcohólicas, bajo la llamada Ley Seca, medida que se prolongará hasta 1933. Quedan exentos el vinagre, la sidra y el vino para “la santa misa”, y se autoriza el uso farmacológico de las demás bebidas prohibidas. Es decir, no estaba disponible el alcohol para uso cotidiano, aunque no estaba prohibido beber alcohol, solo venderlo, facturarlos, etc.

El efecto inmediato de la Ley Seca fue el auge de los grupos mafiosos ligados al comercio clandestino de bebidas alcohólicas, que a su vez “forjó” una alianza entre las grandes pandillas de gánsteres, los funcionarios de los Estados federales, los legisladores del Congreso y fuerzas policiales. Entre todos usufructuaron el generoso botín.

Estos se dedicaban a producir y vender el alcohol, fue una de las épocas más oscuras en Estados Unidos de América, fue de los inicios donde los grupos mafiosos tomaron fuerza debido a la alta demanda de bebidas alcohólicas y la poca disponibilidad de los productos, la prohibición se hizo efectiva en todo el territorio nacional, incluido Hawái, el 16 de enero de 1920. Durante la época que perduró la Ley Seca, entre 1920 a 1933, la Ciudad de Chicago se hizo famosa por el contrabando de licores y por los enfrentamientos entre bandas de gánsteres, entre los que destacó la figura de Al Capone. Una figura que pasará a ser la inspiración para grandes directores de Hollywood.

Algunos automóviles tenían escritos que podrían apoyar o debatir sobre esta ley, por ejemplo: Todos los hombres volverán a caminar erguidos, sonreirán todas las mujeres y reirán todos los niños. Se cerraron para siempre las puertas del infierno.

También por una de las únicas ocasiones de las cuales se tiene registro que el gobierno de este país era corrupto, Los homicidios aumentaron en un 49 %,

mientras que el 34 % de los Prohibition agents (agentes policiales encargados, supuestamente, de hacer cumplir la ley) fueron condenados o separados de su servicio por diversos delitos como extorsión y tráfico.

Se fabricó un licor el cual únicamente se elaboraba de noche, aunque era de baja calidad era de fácil acceso lo que hizo que se convirtiera en ese entonces en uno de los más comerciales, durante estos años la mayoría de bartender emigraron, los que se quedaron les tocó vivir una época de mal vino y destilados, pero dieron inicio la elaboración de nuevos cocteles para lograr esconder el sabor de la bebida, se hizo grande el uso de la coctelería en estos lugares.

Esta ley demostró que en los trece años que duro la prohibición no desalienta el consumo y que los consumos de sustancias ilegales son un gran riesgo para la salud, que incrementa prejuicios oscurantistas alejados de toda explicación médica, al menos teniéndolos como negocio y venta legal se pueden llegar a regular un poco, incluso evitar que días específicos se ingieran estas bebidas.

No es siquiera verosímil, a nivel histórico, que la legalidad de una sustancia acrecienta el número de consumidores. La Ley Seca dejó en claro que la cantidad de personas que padecían de alcoholismo no disminuyó durante la etapa que estuvo prohibido, puede que incluso haya aumentado un poco, aún con eso las personas consumían bebidas de baja calidad lo cual les pudo ocasionar otros problemas como pérdida de la visión o alguna enfermedad de los riñones o hígado.

El período que duró la ley seca, aún hoy, continúa siendo un debate utilizadas por los prohibicionistas y los anti-prohibicionistas. Los números presentado en este artículo, dicen bastante, la realidad es que La Ley Seca fracaso. De hecho, la prohibición resultó ser tan acertada como su vaticinio del alto nivel permanente de la bolsa, pues hoy los historiadores la consideran un fracaso.

La ley fue violada tan ampliamente que el consumo descendió apenas en una quinta parte. Franklin D. Roosevelt se dio cuenta que la ley no tenía caso porque solo aumentaba la violencia, la creación de corrupción y consumo ilegal, así que

lo que hizo fue proponer quitar la ley seca en su campaña, obviamente ganó las elecciones y dice una frase famosa llamada América necesita un trago.

Se habla de la ley seca debido a que como se mencionó al obtener destilados de baja calidad se añadieron otros ingredientes para estos brebajes, de igual manera era complicado conseguir otros insumos para la elaboración de bebidas así que la mayoría de las combinaciones eran con licores o cualquier cosa de acceso fácil como lo era el limón, el jugo de naranja, etc.

6.3 Historia de la coctelería

No se sabe muy bien de donde provenga, sin embargo, los registros con los que se cuenta hacen que se intuya su procedencia, si bien la definición de cóctel en si no ha cambiado mucho, la cual es “la mezcla de licores” en la antigüedad era eso, solo licores, debido a que el concepto ha evolucionado actualmente se suelen añadir otros ingredientes para mejorar el sabor.

Se cree que los orígenes provienen desde que se empezaron a elaborar destilados, obviamente siempre fue de la mano con el alcohol, sin embargo, en un inicio se tenía en mente usar estos brebajes con fines medicinales y así fue como lo hicieron, se usaba con fines terapéuticos, los primeros en elaborar y utilizar la coctelería como tal fueron los monjes los cuales elaboraban licores a base de hierbas, esto fue en el siglo XVI, así fue considerado el inicio de la coctelería.

La primera destilería se creó en 1575 y como no puede ser de otra manera es de Whisky, poco tiempo después con la llegada de los europeos al otro continente y el comercio e intercambio de semillas, se crearon los demás destilados que ya hoy en día conocemos, el cual fue un proceso tardado que se fue llevando a cabo poco a poco.

Al poco tiempo después como no podría ser de otra forma llegan los marineros y piratas con las historias que ya son famosas del ron, sin embargo, ellos mezclaban el ron con otros ingredientes para evitar la falta de la vitamina C, esto conllevó al posible origen del mojito, por su precio y fácil adquisición es que esta bebida fue emblemática de los viajes en el mar.

A lo largo de la historia mediante la alquimia y los fármacos ellos jugaban con el alcohol como analgésico, así también nos dimos cuenta que estos son un incentivo social que permitía que se generaran nuevas relaciones sociales de manera más sencilla, con el tiempo se fueron creando variables de bebidas, además de un ritmo de crecimiento elevado a la cantidad de gente que lo iba consumiendo, sin embargo se fue derivando a utilizarlo de manera más recreativa, aunque siguen poseyendo propiedades medicinales.

Los destilados los obtenemos a través de una planta, semilla o cualquier botánico del que nos podamos aprovechar, Cada uno de estos destilados llevan este proceso el cual varía dependiendo del insumo que usemos, algunos destilados requieren procesos más elaborados que otros, sin embargo todos tienen algo en común la fermentación la cual a su vez termina generando volumen alcohólico en este caso, al tener alcohol no pierden sus beneficios más bien se transforman debido a que llevan un proceso sus propiedades cambian, el alcohol a diferencia de lo que las personas suelen creer no es dañino si lo usamos de buena manera, solo el exceso de este es perjudicial para la salud a pesar de esto el uso adecuado del mismo generará que la investigación tenga sentido, todos los excesos son malos, entonces moderaremos el uso, sin embargo no es adecuado destilar todas las materias primas, las flores pierden más de lo que ganan en un proceso de destilación y a no ser que quieras generar un equilibrio mediante otros ingredientes lo mejor sería usar estas de otra forma.

Los destilados de manera general se suelen usar por el efecto psicodélico por lo tanto tienen mala fama, incluso las mamás con los adolescentes o hijos jóvenes molestándose cuando ellos van a tomar que llegan súper tarde amanecidos y lo que se quiere eliminar es esa manera de pensar, queremos que se vea más como cuando tienes un pequeño dolor de cabeza, estás estresado o tienes alguna enfermedad en las vías respiratorias o la garganta que se suele decir tomate un shot.

Así que para comenzar la investigación de si las bebidas podrán tener una gran aceptación en el mercado toca empezar quitando el estigma o la sugestión de que el alcohol es malo ya que este conforma gran parte de la bebida.

6.3.1 Tequila

Según Sánchez (2017) El tequila es un destilado mexicano el cual proviene de las variedades del agave tiene denominación de origen la cual esta dividida entre Jalisco, Michoacán, Tamaulipas, Nayarit y Guanajuato el origen de la palabra es náhuatl (tequitl: trabajo u oficio; tlan: lugar) de la palabra, habla de un lugar de trabajo. Se cree que el tequila se descubre, cuando cae un rayo en una mata de agave y se cose, se fermenta, después lo destilan y sale el tequila.

Su proceso de elaboración consiste en:

- 1) Recolección de la piña (Jima).
- 2) Cocción en hornos de las piñas la piña se ablanda y se caramelizan los azucares naturales de la piña
- 3) prensado, sale un aguamiel
- 4) Fermentación fermentando el aguamiel sale el pulque
- 5) Destilación se obtiene un tequila blanco
- 6) Se envasa

Su clasificación es: El tequila blanco no requiere añejamiento, el tequila joven máximo un mes en barrica, el tequila reposado, máximo 12 meses, tequila añejo de 1 a 3 años, tequila extra añejo que es de 3 a 6 años y variaciones de añejo cristalina el cual lleva un proceso adicional en el cual se le quita el color al destilado. Algunos cocteles que existen con el tequila son: Margarita, Tequila sunrise, Vampiro Charro negro, Oasis, Acapulco de noche.

Según Sierra Lago (2022) el tequila tiene beneficios los cuales nos benefician en cuanto a la salud se refiere, debido a que el agave contiene propiedades que al momento de que las destilamos se podrían presentar de esta manera las cuales son:

- 1) Conciliar el sueño. (Funciona como un relajante muscular.)
- 2) Disuelve grasa. Ayuda a que los niveles de colesterol en la sangre disminuyan. Es útil para que el metabolismo sea más rápido y quemes grasa.
- 3) Favorece la absorción de calcio. Si sufres de problemas en los huesos o solo quieres cuidarlos, esta bebida permite que tu cuerpo absorba el calcio más rápido.

- 4) Optimiza funciones cardiacas. Debido a que ayuda a disminuir el colesterol, también mejora la presión arterial, lo que evitará que seas un candidato a un paro cardiaco.
- 5) Mejor la salud intestinal. Es uno de los mejores aliados contra las enfermedades que se generan en el colón, el síndrome de intestino irritable o incluso el cáncer.
- 6) Contrarresta la diabetes. Con la diabetes, no se produce la insulina necesaria y estudios demuestran que el agave estimula la hormona GLP-1, que incrementa su producción.
- 7) Para el resfriado. No es broma cuando la gente te recomienda un caballito cuando estás resfriado. Una mezcla de tequila y jugo de limón fresco podrían ser una solución para la gripa.
- 8) Es bajo en calorías. El agave es bajo en calorías y ayuda a disminuir el apetito, sólo hay que tener cuidado cuando se mezcla el tequila con el azúcar, como en las margaritas.
- 9) Es afrodisiaco: Es conocido por sus propiedades afrodisíacas, sobre todo para el organismo femenino; algunos tragos que te recomendamos son el Tequila Sunrise o la típica margarita.
- 10) Ayuda al estrés, va de la mano con el primer punto mencionado al al ser este un relajante natural también nos ayuda cuando sufrimos ataques de estrés debido a sus propiedades relajantes.
- 11) Combate el frío. debido a sus grados de alcohol al momento de tomarlo nos ayuda a mantener la temperatura como bien se hace en Rusia por ejemplo con el vodka.

Ilustración 15 botellas de tequilas



Fuente: Shakeadito, 2023

6.3.2 Mezcal

Según Exteriores (2023) La palabra Mezcal tiene su origen en vocablos de la lengua náhuatl. Algunos sostienen que deriva de mexcalli que significa maguey cocido. El maguey mezcalero es una planta de la familia de las amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde azulado, el mezcal es un destilado en pleno crecimiento el cual a estado en crecimiento exponencial, la economía y la demanda de este a aumentado en más del 100% en los últimos años debido a una gran demanda en países como Alemania, España, Italia, Estados Unidos, Chile y Australia.

Dice Mezcal (2022) que su proceso de elaboración consiste en:

- 1) Recolección de la piña
- 2) Jimado
- 3) Se ahúma a las brasas
- 4) Prensado de eso se obtiene el pulque
- 5) Se deja fermentar
- 6) Destilan 2 o 3 veces
- 7) Se diluye en agua
- 8) Se envasa

Su clasificación consta en el mezcal: Joven, Reposado, Añejo, Madurado en vidrio. Su denominación de origen es mexicana en las zonas de: Oaxaca, Michoacán, Guerrero, Tamaulipas, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango estas fueron las originarias, a lo largo de los años se fueron añadiendo el Estado de México, Aguas calientes, Morelos.

Los cocteles que tiene son los mismos que el tequila nada más se sustituye el uno por el otro, sin embargo, se suele mezclar con ingredientes fuertes debido a que por el ahumado contiene un sabor fuerte que sobresale sobre los demás ingredientes con facilidad.

Según La Luna Mezcal (2021) este una bebida artesanal la cual nos aporta:

- 1) Mejora la digestión.
- 2) Regula el colesterol y triglicéridos.
- 3) Antiestrés o relajante.

- 4) Favorece la circulación sanguínea.
- 5) Ayuda a conciliar el sueño.
- 6) Mejora la circulación

Ilustración 15 Botellas de Mezcal



Fuente: Mexico, 2020

6.3.3 Vodka

Dice CUBERS (2019) El origen de la palabra es vodka significa voda y agua, agua de vida o agua chiquita, no tiene denominación de origen debido a que su origen su debate entre Rusia y Polonia, es una bebida que se usa bastante para mantener el calor, debido a eso es que es tan común el consumo en esos países, al ser un destilado bastante neutro se suele usar mucho en la coctelería ya que permite resaltar a los demás ingredientes y aporta potencia alcohólica.

Su proceso de elaboración consiste en:

- 1) Obtención de granos
- 2) Se tritura
- 3) Agregar agua y levaduras
- 4) Fermentación
- 5) Destilación, por simple o columnas
- 6) Filtración por carbón
- 7) Embotellado

Su materia prima es el: Trigo, centeno o la papa, se necesita almidón para convertir azúcar y azúcar en alcohol. Su clasificación es: Neutro, Saborizados y Por número de destilaciones la cual puede varias desde 2 hasta 9, lo cual nos percataremos debido al sabor que dejará el vodka mientras más ligero y puro sea el sabor lo más posible es que tenga mayor cantidad de destilaciones.

Algunos de sus cocteles son el: Bloody Mary, Cosmopolitan, Balalaika, Kamikaze, Bullshot, Vodkatini, Apletini, Ruso negro, Ruso blanco, Ruso pardo, Destornillador, Caipiriña. El vodka contiene un gran porcentaje de alcohol se utiliza para diferentes cosas como pueden ser bitters o licores.

Para esquire (2022) el vodka tiene beneficios tales como:

- 1) Este es un desinfectante y antiséptico natural, los odontólogos lo usaban para combatir infecciones y desinfectar las heridas.
- 2) Alivia el estrés
- 3) Es cardiosaludable
- 4) Favorece el incremento del riego sanguíneo, lo que previene la formación de coágulos y mejora la circulación.
- 5) Puede aliviar los síntomas de la artritis
- 6) A las personas con artritis las ayuda a disminuir la inflamación y los dolores relacionada con la enfermedad.

Ilustración 16 botellas de vodka



Fuente: Avilleira, 2021

6.3.4 Brandy

Dice Domecq (2019) que la palabra Brandy viene del neerlandese brandewijn, significa vino quemado, al igual que la mayoría de bebidas como puede ser con el café y con el vino se cree que el Brandy fue un accidente, según dice una historia un comerciante quería conservar el vino en buen estado para su traslado hacía otros lugares, así que lo concentro y lo destilo, en eso surgió el Brandy, sin embargo al querer venderlo se dio cuenta que no era vino, no lo pudo vender, quebró y dejó el brandy en las barricas, al poco tiempo después un marinero lo descubrió, lo probó y de ahí surgió.

Su proceso de elaboración consiste en:

- 1) Recolección de uva
- 2) Prensado y obtenemos mosto
- 3) Fermentación por medio de levaduras
- 4) Destilación
- 5) Añejamiento en barricas
- 6) Mezclar variedades de uvas y añadas

Su clasificación consta de: 1 estrella añejamiento de 2-5 años, 2 estrellas añejamiento de 3-9 años, 3 estrellas o Berry old o V.O Brandy de 10-15 años , 4 estrellas o Berry old product V.O.P como mínimo 5 años de añejamiento, 5 estrellas Berry superior old product V.S.O.P como mínimo 20 años, 6 estrellas V.V.S.O.P como mínimo 25 años, 7 estrellas X.O como mínimo 30 años 8 estrellas E.T.R (extra) como mínimo 50 años. Su denominación de origen es: Alemania, Suiza, Francia, España. Algunos de sus cocteles son: Alexander, Sider, Brandy cobbler, Min julep, ABC, Horse´s neck.

Dice Mendoza, (2022) que el brandy tiene un montón de beneficios entre los que sobresalen tales como:

- 1) Es antioxidante: Debido a la cantidad de antioxidantes que tienen las uvas previenen o retrasan el daño a las células prolongando la esperanza de vida.
- 2) Las enfermedades cardiacas: mejora la circulación de la sangre y así previene enfermedades cardiacas.
- 3) fortalece al sistema inmunológico
- 4) Incita al apetito: Favorece la formación de jugo gástrico y procesos metabólicos

Ilustración 17 Botella de brandy



Fuente: Rizzi, 2020

6.3.5 Coñac

El coñac es un Brandy, la palabra Brandy (español) proviene del neerlandés Brandewijn que quiere decir vino quemado, su materia prima es la uva, normalmente se usan las de producción de jerez. Tiene denominación de origen en la zona de coñac ubicada en Francia, como materia prima se usan 4 tipos de uva las cuales son: Ugni blanc, St. Emilion, Folle blanche, Colombard, estas son de una calidad bastante alta lo que nos ayuda a obtener el sabor tan especial de coñac.

Su proceso de elaboración es:

- 1) Recolección de la uva y despalillado
- 2) Prensado y obtención del mosto
- 3) Fermentamos por medio de levaduras
- 4) Destilamos
- 5) Añejamos en Barrica
- 6) Mezclar diferentes Brandis o coñacs de diferentes añadas

Su añejamiento se divide en:

V.S (Very special) al menos 2 años de añejamiento en barrica, V.S.O.P como mínimo 4 años de añejamiento en barrica, Napoleón o X.O como mínimo 6 años. Algunas de las bebidas con las que cuenta son: Alexander, Sider, Brandy cobbler, Min julep, ABC, Horse´s neck. Comparten su mayoría de cocteles con el brandy debido a que el coñac es un brandy con denominación de origen debido a las tierras tan buenas que tiene contienen propiedades muy especiales ubicadas en la región de coñac en Francia, modifican el sabor tanto de la destilación como del vino generando un destilado de una calidad muy especial para degustadores principalmente.

Beneficios que nos aportan según howtogetrid (2014):

- 1) Tiene un contenido muy alto de antioxidantes
- 2) Ayuda al sistema cardiovascular
- 3) Ayuda a absorber mejor la vitamina C mediante los taninos.
- 4) Fortalece el sistema nervioso: neutraliza el insomnio, aliviar la tensión y ayudar a relajarse.

- 5) Ayuda al dolor de garganta y aliviar la fiebre, se suele poner en té o café para aumentar su eficacia.
- 6) el coñac joven reduce la presión y el añejo la aumenta.
- 7) Tiene un efecto analgésico unas gotas ayudan al dolor de cabeza.

Ilustración 18 Botella de coñac



Fuente: Tech, 2022

6.3.6 Whisky

Dice Martini (2023) la palabra tiene su adaptación gráfica de la voz inglesa whisky (o whiskey, en su denominación irlandesa y americana) proviene del celta y significa agua de vida, provienen de Irlanda pero se extendió rápidamente hacia Escocia, destilados en barrica de madera, su materia Prima es la cebada.

Su proceso de elaboración es:

- 1) Recolección de la cebada
- 2) Se pone con agua caliente genera mosto
- 3) Se traslada a tinas se añade levadura y fermenta
- 4) Doble destilación
- 5) Se madura en roble
- 6) Se envasa

Su clasificación varía dependiendo la zona en la que este fue elaborada, se divide en: Bourbon. Straight Bourbon. Blended Bourbon. TENNESSEE, scotch. Su materia prima es la cebada, a pesar de que no cuenta con denominación de origen tienen sus principales productores los cuales son: Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Canadá, Japón. Algunos de los brebajes que se elaboran con este son: Whisky sour, John Collins, Manhattan, Old Fashion, Mint Julep, Rusti nail.

Según Tubodega (2023) los beneficios que nos aporta son:

- 1) No contiene grasa ni carbohidratos.
- 2) Ayuda contra la diabetes: Ayuda a la capacidad que tiene el organismo de regular nos niveles tanto de glucosa como de insulina.
- 3) Es antioxidante.
- 4) Ayuda a mejorar las defensas corporales debido a las vitaminas que aportan los cereales con los cuales se elaboró el whisky (las vitaminas de los cereales son resistentes a la destilación)

Ilustración 19 Botellas de whisky



Fuente: 1000Marcas, 2023.

6.3.7 Ron

Según Ettinger (2022) El origen del nombre del ron es antiguo en un inicio Rumbullon fue el primer nombre que se le dio, era una bebida de baja calidad a su vez de muy fácil acceso, llega a convertirse en moneda para los navegantes del mar caribe, se le consideraba una bebida de esclavo. Su materia prima es la caña de azúcar este destilado es el que lleva un mejor factor de rendimiento debido a que la caña la pueden hacer papel, con el líquido azúcar, ron o vinagre, también sirve para dárselo de comer al ganado, entonces se aprovechan todas las partes de la caña.

El ron se hizo popular debido a los marineros, al ser bebida de fácil acceso los marineros llevaban barriles de ron para sus viajes los cuales les podían ayudar en los dolores de cabeza provocado por los mareos siempre evitando el exceso, a partir de ahí para modificar el sabor le añadían algún cítrico o azúcar a su vez ocultando la baja calidad de los productos.

Su proceso de elaboración es:

- 1) Recolección de materia prima
- 2) Prensado: al jugo de caña le añadimos agua y levadura, a ese líquido se le conoce como guarapo
- 3) Fermentación (guarapo)
- 4) Destilación
- 5) Maduración o añejamiento: sometemos el destilado blanco a barrica y obtenemos 4 tipos por medio de añejamiento.

Su clasificación es: Carta blanca de 18 a 36 meses en barrica, Carta oro o ron dorado tiene hasta 5 años, Ron añejo hasta 7 años, Extra añejo hasta 10 años o más. No cuenta con denominación de origen aunque viene de Cuba, sus principales productores son: México, Guatemala, Caribe, Puerto rico, Cuba, Jamaica, Barbados. Algunas de las bebidas que elaboramos con el ron son: Mojito, Cuba libre, Daiquiri, Piña colada.

Beneficios que nos aportan según Clandestino (2023):

- 1) Contiene propiedades anti-microbianas: nos ayuda a calentar el cuerpo debido a su alto contenido de alcohol.
- 2) Ayuda a aumentar el colesterol HDL: este es un colesterol conocido como el colesterol bueno el cual nos ayuda a reducir niveles de colesterol malo o LDL.
- 3) Ayuda a mejorar el dolor muscular relajando los músculos del cuerpo.
- 4) Para aminorar los dolores repentinos dentales además de evitar infecciones debido a sus propiedades anti-microbianas.
- 5) Tiene un bajo nivel de sodio.

Ilustración 20 botellas de ron



Fuente: Toledano, 2019

6.3.8 Ginebra

Según Bescós (2017) El ginebra se empezó a elaborar en Holanda en el siglo XVII su intención inicial era usarse contra enfermedades de los riñones o para aligerar los problemas digestivos, los soldados lo usaron durante varias guerras, hasta que llegó a los soldados ingleses los cuales con el paso del tiempo le fueron agarrando bastante gusto fue así como lo llevaron a Inglaterra poco a poco se fue expandiendo su popularidad hasta que había demasiada demanda lo que ocasionó que bajará la calidad del ginebra, las medidas que se tomaron fue otorgar un permiso tanto para la venta como para la producción, si ya poseías uno no podías contar con el otro, regulando así un poco la venta. Su nombre proviene de Jenever que se traduce como enebro del holandés. Su materia prima son los cereales como maíz, centeno o cebada tradicionalmente se aromatiza con bayas de enebro.

Según catamos (2023) su proceso de elaboración es:

- 1) Recolección de la materia prima
- 2) Se ponen los cereales con agua caliente durante horas para generar mosto
- 3) Se somete a aires calientes para germinar los cereales
- 4) Se somete a un proceso de fermentación del mosto
- 5) Se destila 3 veces el líquido
- 6) Se aromatiza mediante maceraciones o infusiones
- 7) Se vuelve a destilar
- 8) Se envasa

Su clasificación consta de London Gin el cual es un ginebra que se aromatiza con una selección de aromas una vez, después de eso solo puede poseer una destilación, además debe de tener al menos 70% de alcohol y solo se puede diluir con agua y no debe tener coloración (no es una denominación de origen), Ginebra destilada la cual se le pueden añadir aromas posteriormente de la destilación final y puede tener coloración, Gin graduación mínima de 37.5% de alcohol y debe estar aromatizada con enebro, de ahí pueden ser jóvenes (sin añejamiento), viejas (con cierto nivel de añejamiento) o de frutas aromatizadas con frutas.

No cuenta con alguna denominación de origen, por lo tanto se pueden elaborar en todas partes del mundo, algunos de los cócteles con los que cuenta son: Negroni, Gin tonic, Darkside, gimlet, Gin martini. Sin embargo el cóctel con más variaciones es el gin tonic debido a que le puedes añadir cualquier tipo de botánico y va a quedar bien, debe tener un toque dulce.

Beneficios que nos aportan según 987 (2017)

- 1) Este contiene algunas enzimas que nos pueden ayudar a obtener una mejor digestión.
- 2) Tiene Quinina entre sus componentes, a lo largo de la historia la han usado como remedio para combatir enfermedades como puede ser la malaria.
- 3) Es antioxidante
- 4) Tiene propiedades diuréticas lo que nos ayuda a estimular a los riñones a trabajar mejor debido a que el enebro ayuda a prevenir infecciones en vías urinarias.
- 5) Es antiinflamatorio debido a los múltiples botánicos usados como podrían ser las pasas o en si el mismo enebro nos ayuda tanto a reducir las inflamaciones tanto a prevenirlas.

Ilustración 21 Botella de Gin



Fuente: Forteza, 2022.

6.4 Bases de elaboración

Según Prissa (14 de octubre del 2020) los destilados puros ayudan a destapar el constipado cuando una persona tiene alguna enfermedad respiratoria, aunque no ayuda a sanar si a respirar más fácil. Ahora en la creación de los cocteles como tal estos usualmente llevan una base la cual se basa en las 3 S: Sweet, Sour, Strength. A pesar de eso no es tan necesario que lleve estas 3, es una recomendación para llevar un equilibrio en los sabores de la bebida, aun así puedes crear bebidas buenas, todo depende del enfoque que le daremos a la bebida y para que tengamos contemplado utilizarla, si creamos una bebida dulce cremosa por ejemplo puede que sea ideal usarla para maridarla con algún pastel, puede ayudar a quitarle lo seco al bizcocho en dado caso de que lo sea.

El equilibrio en si consta en que el alcohol y la acidez nos aportan sobres y fuerza, en si pueden varias también a textura la piña por ejemplo genera espuma, el punto clave es la azúcar, el azúcar principal encargado de aportar energía, es el punto de equilibrio oculta el sabor del alcohol y reduce la acidez, entonces la cantidad exacta de azúcar es primordial para generar un equilibrio en la bebida, una bebida muy equilibrada que sea fresca puede ayudar a saciar la sensación de tener mucha sed, una vez teniendo esto en cuenta toca iniciar con la elaboración de los cócteles.

6.4.1 Ulises 43

Ulises 43 es un trago dulce y cremoso que lleva como todos sus ingredientes en la misma medida, la mezcla de ingredientes busca generar un trago ligero parecido al Alfonso XIII pero en lugar de café usar chocolate y licor de Dalia, buscando una bebidas que sea fresca a pesar de ser cremosa, se tiene pensado usar para maridar principalmente con postres como cheseecake, red velvet, etc.

Fotografía 1 Trago Ulises 43



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 1 Receta estandarizada de Ulises 43.

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 4	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Leche Evaporada	1	Oz	56	1.68
Licor 43 chocolate	1	Oz	792.85	23.78
Licor Dalia	1	Oz	178.97	5.37
Vaso de presentación			Martinera	
Costo total de la materia prima				30.83
Margen de error o variación			10%	3.08
Costo total de la preparación				33.91
Costo por porción				33.91
% Costo materia prima establecida			30%	10.17
Precio potencial de venta				44.08
Precio real de venta			X2	88.16
IVA generado al vender cada porción			16%	14.1
			Precio carta	100.00

Fuente: Elaboración propia basado en el Alfonso XIII añadiendo con variantes propias.

6.4.2 Margarita de camelina

La margarita de camelina lleva como principal ingrediente el tequila, la mezcla de ingredientes busca generar un trago fuerte equilibrado, el licor se piensa que aportará más frescor al trago, se modificó la receta de la margarita, el objetivo es elaborar un trago fresco, fuerte y ligeramente ácido, se piensa que sería un buen maridaje para alimentos de snacks como alitas o papas fritas.

Fotografía 2 Trago Margarita de Camelina



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 2 Receta estandarizada de la margarita de camelina

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 1	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Tequila	2	Oz	380	22.8
Licor de camelina	1 ½	Oz	179.43	8.07
Jugo de limón	1	Oz	23	0.69
Vaso de presentación			Old fashion Brasilia	
Costo total de la materia prima				31.56
Margen de error o variación			10%	3.15
Costo total de la preparación				34.71
Costo por porción				34.71
% Costo materia prima establecida			30%	10.41
Precio potencial de venta				45.12
Precio real de venta			X2	90.24
IVA generado al vender cada porción			16%	14.43
			Precio carta	105.00

Fuente: Elaboración propia basado en la margarita añadiendo con variantes propias.

6.4.3 Paraíso Mezcal

El paraíso mezcal es un trago dulce y fuerte de sabor debido al mezcal, se uso licor de Jamaica para combinar ambos sabores fuertes teniendo así un trago en el que se equilibren los ingredientes, tiende a ser un trago equilibrado entre dulzor y acidez, se cree que debido al equilibrio sería un buen maridaje para pizzas o salmón.

Fotografía 3 Trago Paraíso mezcal



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 3 Receta estandarizada del paraíso mezcal.

Nombre de la preparación				
Numero de preparación		No porciones 1		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Mezcal	1	Oz	615	18.45
Jugo de naranja	1	Oz	32	0.96
Jugo de piña	1	Oz	24	0.72
Licor de Jamaica	1	Oz	164.1	4.92
Vaso de presentación			Old fashion Brasilia	
Costo total de la materia prima				25.05
Margen de error o variación			10%	2.5
Costo total de la preparación				27.55
Costo por porción				27.55
% Costo materia prima establecida			30%	7.51
Precio potencial de venta				32.56
Precio real de venta			X2	65.12
IVA generado al vender cada porción			16%	10.41
Precio carta				75.00

Fuente: Elaboración propia.

6.4.4 Bomba azul

Bomba azul es un trago ácido y fresco que tiene como principal ingrediente el jugo de piña se busca que aporte la acidez y el dulzor para equilibrar, su destilado es el vodka ya que es neutro para así apreciar mejor los sabores, el licor de rosa se tiene pensado que funcione como un compensador a la acidez del jugo de limón se recomienda maridar con cosas dulce, por ejemplo, camarones al coco.

Fotografía 4 Trago Bomba azul



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 4 Receta estandarizada de Bomba azul

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 1	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Vodka de rosas y camelinas	1	Oz	319.4	9.58
Licor de rosas	1	Oz	208.22	6.24
Jugo de limón	1	Oz	23	0.69
Jugo de piña	2	Oz	24	1.44
Curasao azul	1	Oz	183	5.49
Vaso de presentación			Old fashion Brasilia	
Costo total de la materia prima				23.44
Margen de error o variación			10%	2.34
Costo total de la preparación				25.78
Costo por porción				25.78
% Costo materia prima establecida			30%	7.73
Precio potencial de venta				33.51
Precio real de venta			X2	67.02
IVA generado al vender cada porción			16%	10.72
Precio carta				80.00

Fuente: Elaboración propia.

6.4.5 Lavanda Sour

La lavanda sour es un trago dulce y cremoso que lleva como todos sus ingredientes en la misma medida, el huevo nos aporta el cuerpo y la textura, se usa el licor de lavanda para darle un toque floral en el sabor, se recomienda maridar con carnes rojas y embutidos.

Fotografía 5 Trago Lavanda sour



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 5 Receta estandarizada de lavanda sour

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 1	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Jugo de limón	1	Oz	23	0.69
Licor de lavanda	1	Oz	211.43	6.43
Whisky	1	Oz	519	15.57
Huevo	1	Pz	3	3
Jarabe	½	Oz	21.45	0.32
Vaso de presentación			Old fashion Brasilia	
Costo total de la materia prima				26.01
Margen de error o variación			10%	2.6
Costo total de la preparación				28.61
Costo por porción				28.61
% Costo materia prima establecida			30%	7.8
Precio potencial de venta				36.41
Precio real de venta			X2	72.82
IVA generado al vender cada porción			16%	11.65
			Precio carta	85.00

Fuente: Elaboración propia basado en el Whisky sour añadiendo variantes propias.

6.4.6 Perla de Cupatitzio

Perla de Cupatitzio es un trago que usa como principal ingrediente la charanda, este trago será muy fresco, algo similar a un mojito potenciando la fuerza del cóctel con un toque de rosas, la hierbabuena para aportarnos olor, se usa hielo que en su mayoría esta triturado para enfriar la bebida más rápido, se recomienda maridar con mariscos o ensaladas.

Fotografía 6 Trago Ulises 43



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 6 Receta estandarizada de perla de Cupatitzio

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 1	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Charanda	2	Oz	200	12
Hierbabuena	0.01	Kg	135.3	1.62
Licor de rosas	1	Oz	208.22	6.24
Jugo de limón	1	Oz	23	0.69
Refresco de jengibre	2	Oz	17	1.02
Jarabe de fresa	1	Oz	55.05	1.65
Vaso de presentación			Old fashion Brasilia	
Costo total de la materia prima				23.22
Margen de error o variación			10%	2.32
Costo total de la preparación				25.54
Costo por porción				25.54
% Costo materia prima establecida			30%	7.66
Precio potencial de venta				33.2
Precio real de venta			X2	66.4
IVA generado al vender cada porción			16%	10.62
			Precio carta	75.00

Fuente: Elaboración propia.

6.4.7 Geranio neck

El geranio neck es un trago con una sensación bastante presente de los cítricos, el principal elemento de fuerza es el Brandy, dependiendo del gusto de la persona el relleno puede variar de refresco a cerveza de jengibre dependiendo si la persona busca amargor o dulzor, se recomienda maridar con mojama ya sea sola o en tacos.

Fotografía 7 Trago Geranio neck



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 7 Receta estandarizada de Geranio neck

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 1	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Brandy	2	OZ	449	26.94
Refresco de jengibre	4	Oz	17	2.04
Naranja	1	Pz	32	0.96
Jugo de limón	½	Oz	23	0.35
Licor de geranio	2	Oz	172.72	10.36
Vaso de presentación			Old fashion Brasilia	
Costo total de la materia prima				40.65
Margen de error o variación			10%	4.06
Costo total de la preparación				44.71
Costo por porción				44.71
% Costo materia prima establecida			30%	13.41
Precio potencial de venta				58.12
Precio real de venta			X2	116.24
IVA generado al vender cada porción			16%	18.6
Precio carta				135.00

Fuente: Elaboración propia basado en el Horse's Neck añadiendo variantes propias.

6.4.8 Saúco Tónico

El saúco tónico es un trago ligero y fresco que lleva una ginebra bramble para aportar un toque de frutos rojos, el saúco aportará un poco más de dulzor, un aroma fuerte y sabor, es un licor con un sabor bastante fuerte que es fácil distinguir, es un gin tonic pero con las variantes propias ya mencionadas, se recomienda maridar con productos en escabeche, anchoas y aceitunas.

Fotografía 8 Trago saúco tónico



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 8 Receta estandarizada de saúco tónico

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 1	
Ingredientes	Canti dad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Twist de toronja	1	Pz	28.9	7.22
Agua tónica	4	Oz	19.9	2.38
Boombay bramble	2	Oz	855.71	51.34
Licor de flor de saúco	1	OZ	189.23	5.67
Vaso de presentación			Copa globo	
Costo total de la materia prima				66.62
Margen de error o variación			10%	6.66
Costo total de la preparación				73.28
Costo por porción				73.28
% Costo materia prima establecida			30%	21.98
Precio potencial de venta				95.26
Precio real de venta			X1.5	142.89
IVA generado al vender cada porción			16%	22.86
Precio carta				165.00

Fuente: Elaboración propia basado en el gin tonic añadiendo variantes propias.

6.4.9 Bougainvillea Tonic

Bougainvillea Tonic es un trago fresco y ligero, lleva como principal ingrediente de fuera ginebra, como cítrico un twist de limón que aromatizará toda la bebida, el licor de camelina nos ayudará a dar un color ligeramente rosa el cual acompañándolo de mucho hielo hará que le trago sea bastante agradable a la vista, se recomienda maridar con salmón, atún o carpachos en general.

Fotografía 9 Trago Bougainvillea tonica



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 9 Receta estandarizada de Bougainville tonic

Nombre de la preparación				
Numero de preparación			No porciones 1	
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Licor de camelina	2	Oz	179.43	10.76
Agua tónica	4	Oz	19.9	2.38
Ginebra	2	Oz	169	10.14
Twists de limón	1	Pz	23	0.8
Vaso de presentación			Copa globo	
Costo total de la materia prima				24.08
Margen de error o variación			10%	2.4
Costo total de la preparación				26.48
Costo por porción				26.48
% Costo materia prima establecida			30%	7.94
Precio potencial de venta				34.42
Precio real de venta			X2	68.84
IVA generado al vender cada porción			16%	11.01
			Precio carta	80.00

Fuente: Elaboración propia basado en el gin tonic añadiendo variantes propias.

6.4.10 Strawvender

Strawvender es un trago bastante frutal y flora, debido a que contiene muchas hierbas y flores en su composición combinado con algunas moras, su principal ingrediente de fuerza es el vodka de Jamaica se tiene pensado que combine con la menta para dar mucho frescor, este trago se recomienda maridar con Carnes.

Fotografía 10 Trago Strawvender



Fuente: Fotografía tomada para presentación del trago

Tabla 10 Receta estandarizada de Strawvender

Nombre de la preparación				
Numero de preparación		No porciones 1		
Ingredientes	Cantidad	Unidad de medida	Valores	
			Unitario	Total
Jugo de arándano	2		28.5	1.71
Vodka de Jamaica	1		309.43	9.28
Licor de menta	½		165	2.47
Licor de lavanda	1		211.43	6.34
Jugo de limón	½		23	0.35
Jarabe de fresa	1		55.05	1.65
Vaso de presentación			Martinera	
Costo total de la materia prima				21.8
Margen de error o variación			10%	2.18
Costo total de la preparación				23.98
Costo por porción				23.98
% Costo materia prima establecida			30%	7.19
Precio potencial de venta				31.17
Precio real de venta			X2	62.34
IVA generado al vender cada porción			16%	9.97
Precio carta				75.00

Fuente: Elaboración propia.

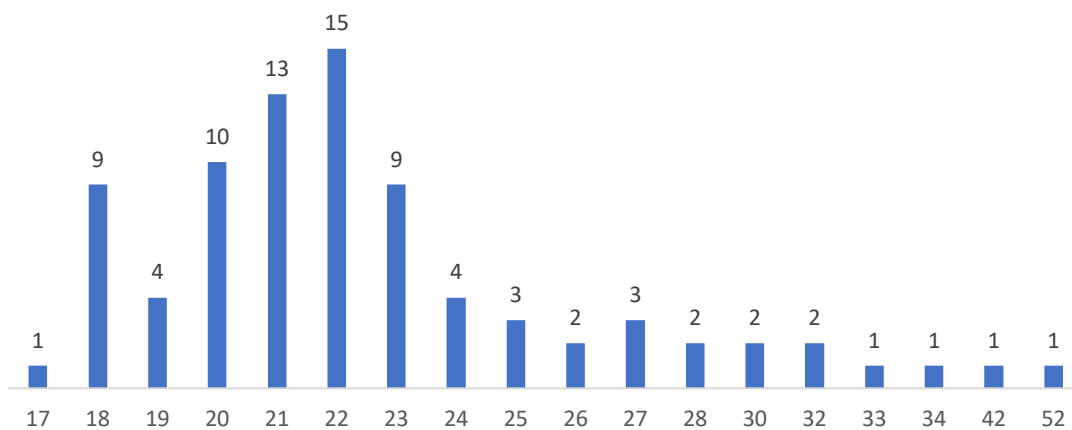
7 Resultados de trabajo de campo

El trabajo de campo esta principalmente centralizado a las personas de entre 18-27 años en el cual la mayoría de las personas fueron entrevistadas dentro de este rango de edad, estas personas cuentan con un nivel económico de clase media a media alta debido a que son las personas que además de probarlas pueden degustarlas y dar una opinión culta al respecto de cada una de las bebidas dando diferentes puntos de vista lo cual nos ayudará a percatarnos si es una idea válida dentro del mercado, juntando los datos obtenidos en conjunto con los de las encuestas generará un resultado más certero.

7.1 Resultados de la encuesta realizada en línea

Mediante una encuesta que se realizó a varias personas obtuvimos ciertos datos los cuales no ayudarán a conocer la viabilidad de la presente investigación los cuales los usaremos tanto para ver las oportunidades como el espacio que tendremos en el mercado, los cuales son:

Gráfica 2 Edad de las personas que respondieron la encuesta

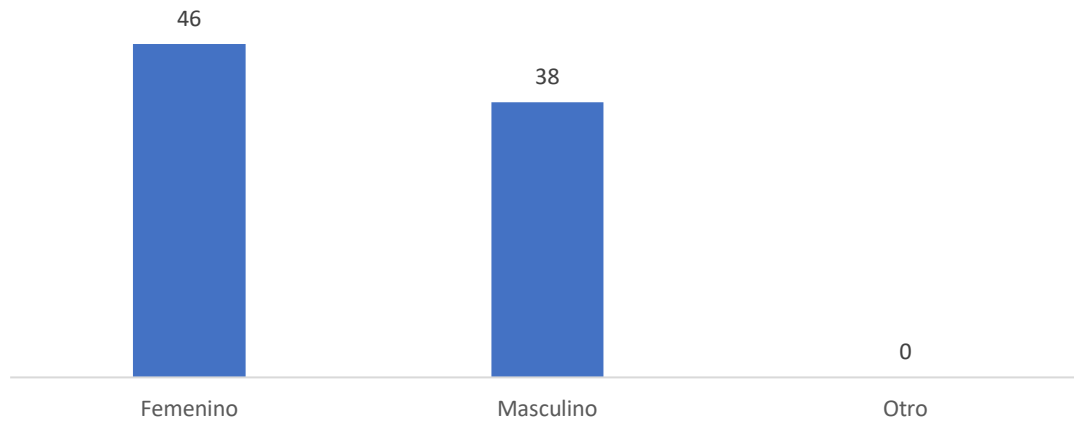


Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Aquí observamos que la mayoría de las personas que contestaron la encuesta son entre los 18 a los 27 años por lo tanto nos indica la edad del mercado a la que vamos a dirigirnos en la presente investigación, el cuál es un mercado joven que se puede adaptar a nuevas tendencias debido a que están abiertos a nuevas ideas ya que las personas de una edad más avanzada se centran en los lugares

y conceptos que ya conocen, debido a eso es más difícil sacarlos de su zona de confort.

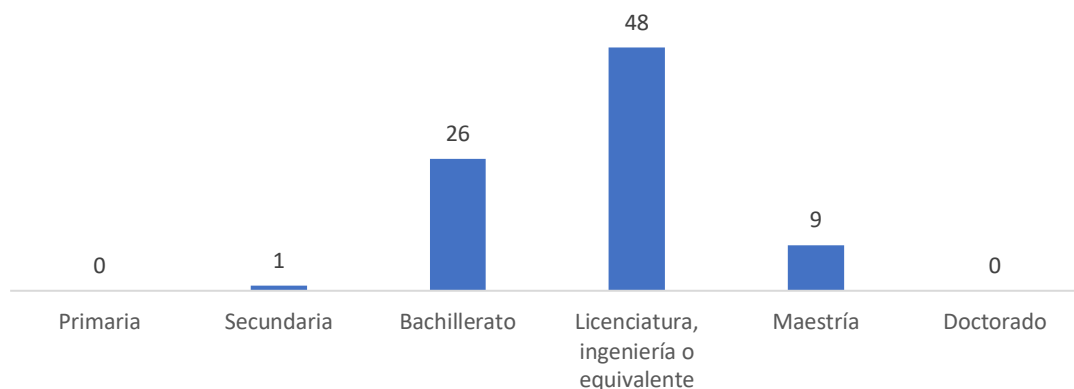
Gráfica 3 Sexo de las personas consultadas



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Observamos mayor número de personas del sexo femenino sin embargo está bastante parejo, por lo tanto, esto nos dice que el producto podría ser tanto para hombres como para mujeres, a su vez nos percatamos que en Michoacán de las personas que se sometieron a la encuesta ninguno se identificó con otro sexo debido a que culturalmente es un lugar bastante cerrado.

Gráfica 4 Nivel educativo

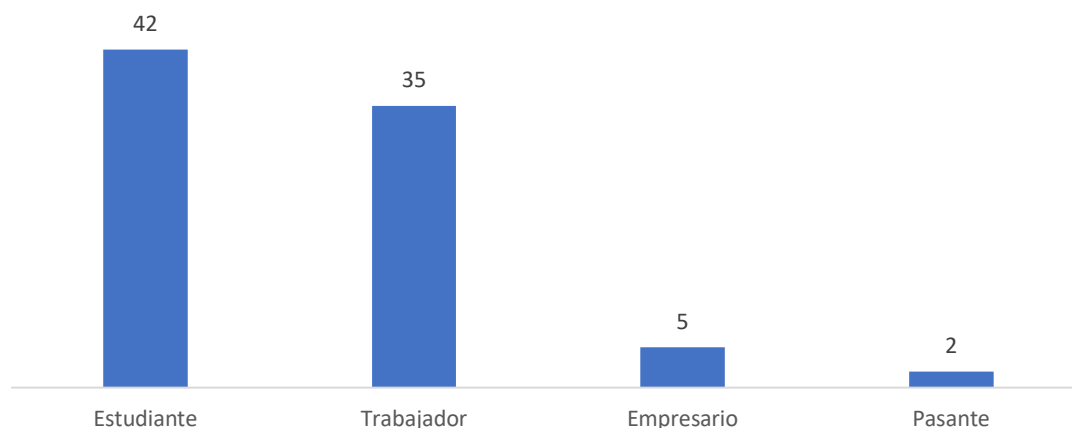


Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Aquí observamos que todos rebasan el nivel de la primaria al ser una institución muy básica, hay solo 1 que estudió hasta la secundaria un nivel bajo de igual manera, la mayoría concluyeron el bachillerato un nivel bueno de estudios, la mayoría acabaron la universidad lo que nos ayuda a que las personas entiendan

y aprecien el producto entendiendo conceptos básicos de administración, lo cual les ayude a comprender el precio que podría llegar a tener el producto y su propuesta de valor.

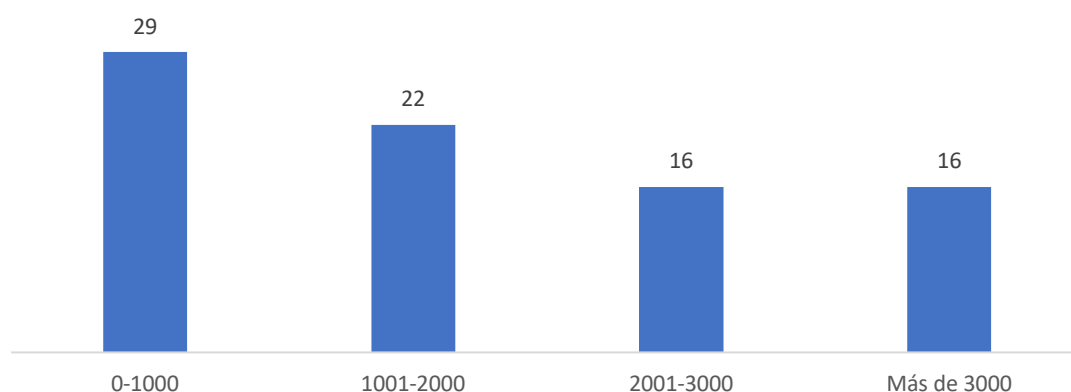
Gráfica 5 Ocupación



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Se logra apreciar un mercado muy alto de estudiantes siendo el que predomina, poco después observamos que bastantes personas son trabajadores lo que les permitirá pagar sus bebidas sin ningún inconveniente, pocos empresarios que igual no tendrán problemas en pagar y una cantidad minoritaria de pasantes que no tendrán un buen nivel económico debido a que conocen de conceptos básicos en administración en teoría.

Gráfica 6 Ingresos semanales

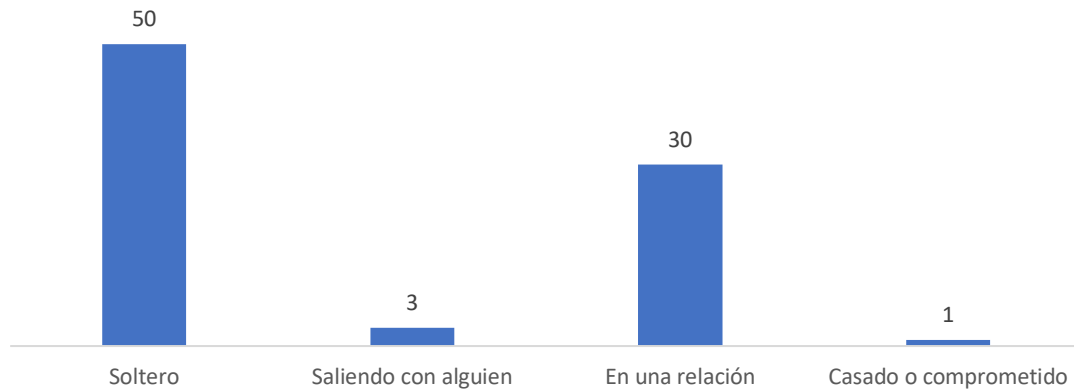


Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Logramos ver que un porcentaje bastante alto ganan entre 0-1000\$ por semana lo cual es bastante bajo sin embargo como lo más probable es que sean

estudiantes sin obligaciones adicionales posiblemente también sean un mercado posible de producto, otro gran porcentaje gana entre 1001-2000\$ por lo tanto ellos ya son más posibles compradores de nuestro producto, las demás personas rebasan los 2000\$ por semana así que de igual manera son público apto para nuestro mercado.

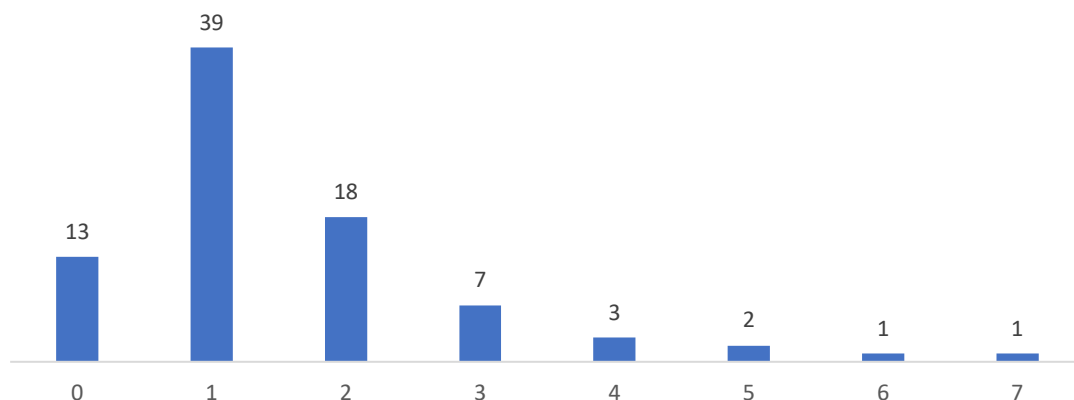
Gráfica 7 Situación sentimental



Fuente: Elaboración propia.

La situación sentimental de las personas nos ayuda a ver dónde sería adecuado vender el producto, por ejemplo, las personas solteras que hay bastantes es más probable que vayan seguido a bares y antros que a restaurantes, las personas en relación, casadas o comprometidas sería más posible que fueran a bares tranquilos y restaurantes que a un antro.

Gráfica 8 salidas por semana

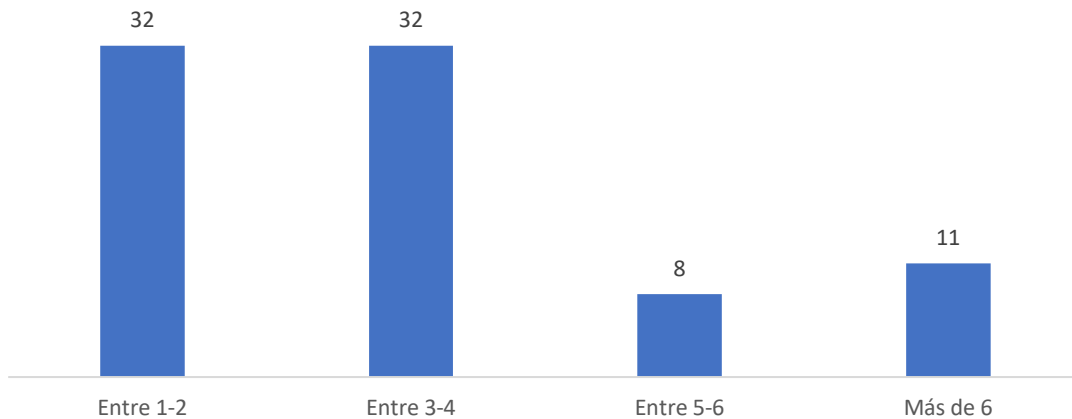


Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Las salidas son principalmente para ver las oportunidades del mercado, una persona que no sale seguido su consumo de producto será ocasional lo que no

nos proporcionara un buen número de ventas, en la encuesta observamos que la mayoría de las personas suelen salir al menos una vez por semana, pocas personas salen bastante más de una vez por semana, hay un grupo a considerar que sale entre 2 a 3 veces por semana y por lo tanto tienen un buen consumo al mercado.

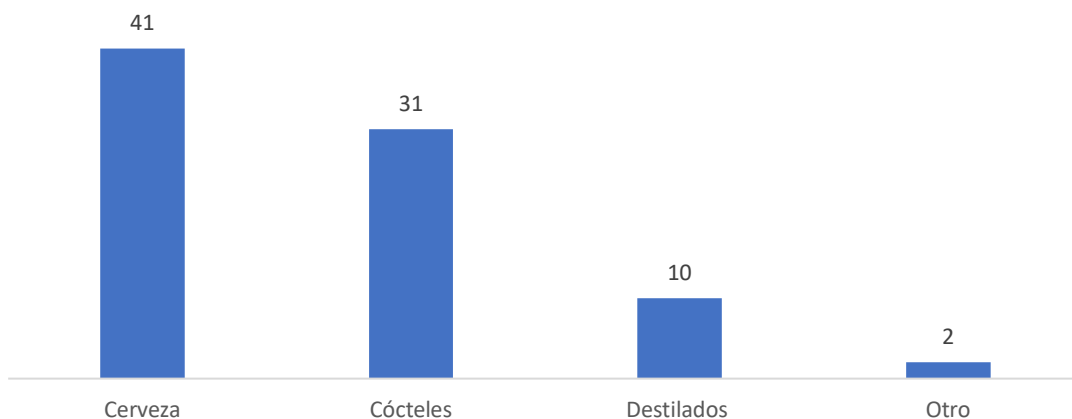
Gráfica 9 consumo promedio de drinks por salida



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Logramos observar que la mayoría de las personas suelen consumir entre 1-4 bebidas por salida, un grupo más reducido suele tomar 5-6 bebidas, un grupo poco mayor pero menor a los primeros suelen tomar bastante, seguramente para embriagarse en todos los casos nos proporcionarían buenas ventas debido a la rentabilidad del producto.

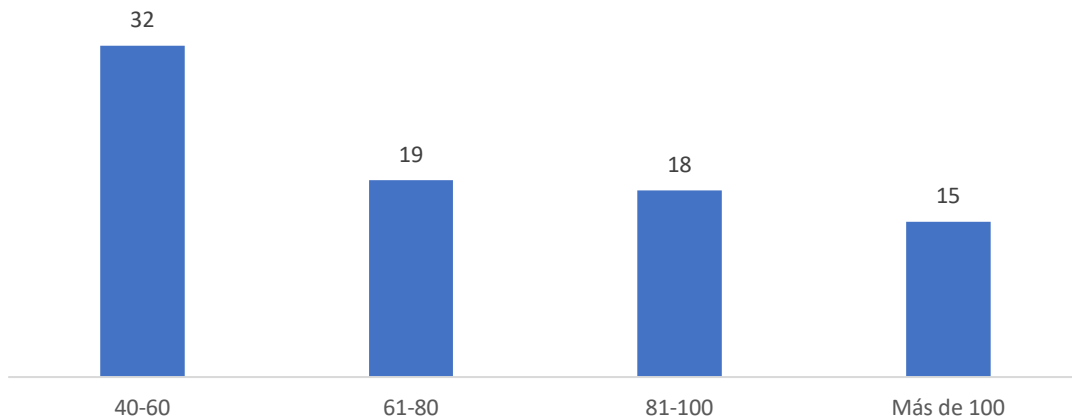
Gráfica 10 que drinks sueles consumir



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Podemos ver que la mayor parte del mercado suele consumir cerveza, sin embargo, también hay una gran cantidad de personas que les gustan degustar los cócteles lo que nos ayuda a ver que si tenemos mercado potencial en el estado de Michoacán, después hay un grupo de personas decente que les gustan los destilados puros, un grupo muy reducido beben aguas, refrescos, etc.

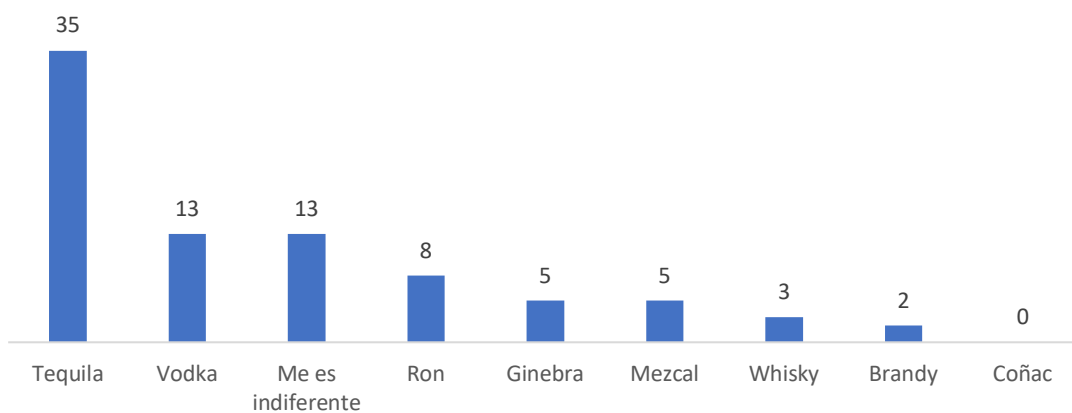
Gráfica 11 precio promedio de drink consumida en un establecimiento



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Según los resultados de la encuesta dicen que un grupo grande toman bebidas de entre 40-60\$, quitando eso la mayoría de las personas compran bebidas arriba de los 60\$, a su vez existe una gran cantidad de personas que buscan bebidas de bajo costo, posiblemente la mayoría de las personas que eligieron esta opción sean estudiantes y debido a eso busquen economizar.

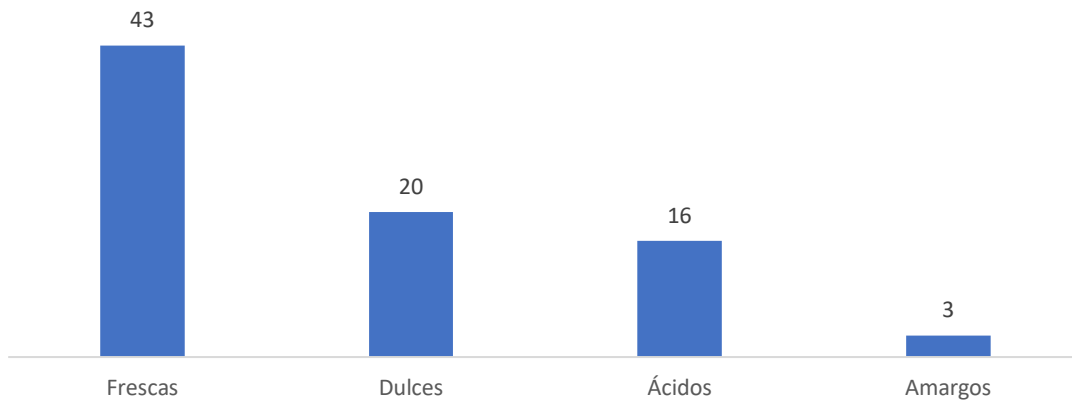
Gráfica 12 destilado preferente



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Podemos observar una tendencia de consumo bastante alta hacia el tequila, siguiéndole el vodka que es un destilado neutro y personas que no les importa el tipo de destilado usado en la elaboración del mismo, un grupo decente les agrada en ron, a su vez observamos muy poca aceptación de destilados a base de semillas o sabores fuertes como mezcal, Gin, Whisky, Brandy, Coñac.

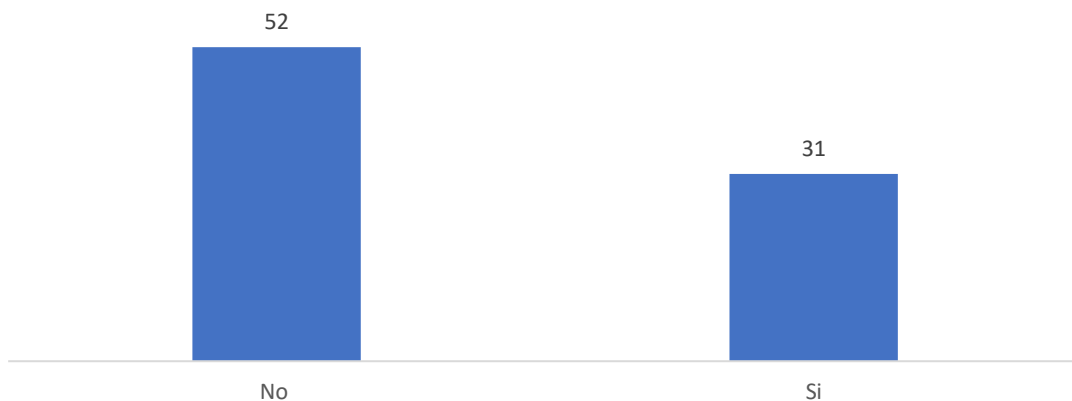
Gráfica 13 tipo de drinks favoritas



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Vemos que la mayoría de las personas prefieren bebidas frescas, esto es excelente debido a que las flores nos dan tanto aromas como sabores frescos, lo que nos indican que es muy posible que tenga una gran aceptación en el mercado del estado actualmente, los sabores dulces también agradan, la ácidos tiene buena aceptación, a su vez los amargos no, extraño considerando que toman cerveza de manera común.

Gráfica 14 Conoces drinks con el uso de flores



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

La mayoría de las personas desconocen drinks a que usen flores, a su vez a las personas que respondieron que si se les pidió que pusieran que bebidas conocían con el uso de estas y muchas de las personas que decían conocerlas en realidad no las conocían, esto nos indica que hay un gran desconocimiento de mercado en el producto en cuestión.

Gráfica 15 Te gustaría probarlas



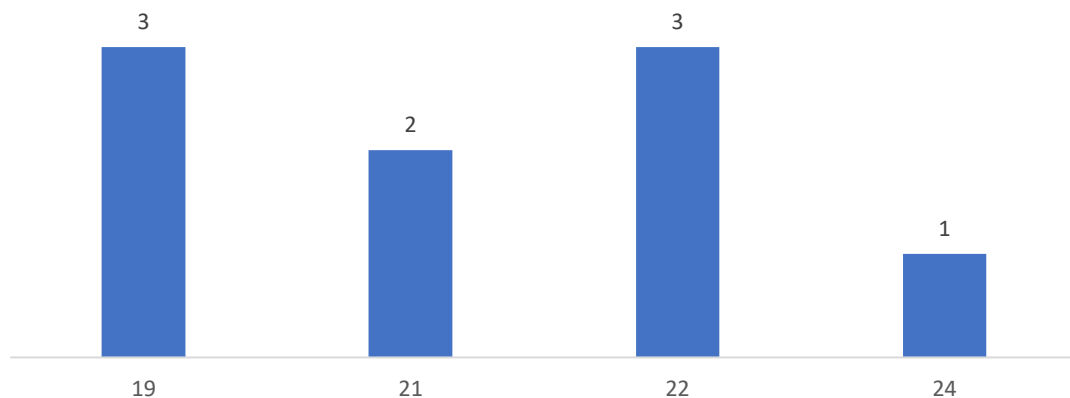
Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

A las personas que desconocían bebidas con el uso de estas les preguntamos si quisieran probarlas, sorprendentemente casi todas las personas que dijeron que, si querían probarlas, por lo tanto, se ve curiosidad de probarlas por el público en general y bastante desconocimiento del área en cuestión.

7.2 Resultados del Grupo focal

Después de tener los resultados de las encuestas decidimos realizar un grupo focal de confirmación de datos en los que usamos a las personas que respondieron la encuesta para corroborar que los datos puestos sean ciertos, en el grupo elaboramos un total de 10 bebidas para que por lo menos les tocará de una bebida por persona, en la cual se usaron preguntas que ya estaban en la encuesta para ver si cambiaban en algo los resultados y preguntas nuevos, la intención de esto es observar si al estar en persona las personas cambian algún tipo de respuesta o si se queda como se tenía previsto además de completar los últimos datos que nos faltaban para ver la viabilidad de la investigación.

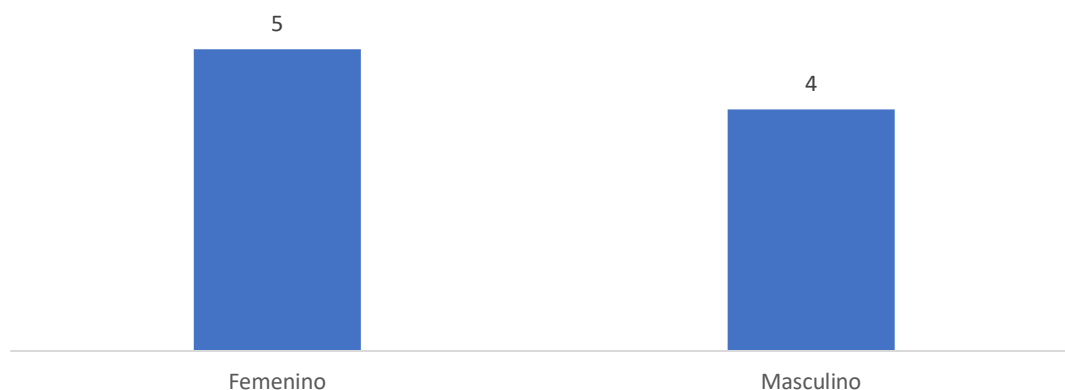
Gráfica 16 Edad



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Podemos observar que es un público totalmente joven como ya se tenía previsto por los datos obtenidos mediante la encuesta pasada, nos percatamos de una diferencia proporcional bastante grande en las personas de 19 años ya que pocos contestaron la encuesta, pero en el grupo focal predominaban, los demás son personas de 21, 22 y 24 de manera bastante pareja como se tenía previsto por lo tanto es una buena aceptación de mercado.

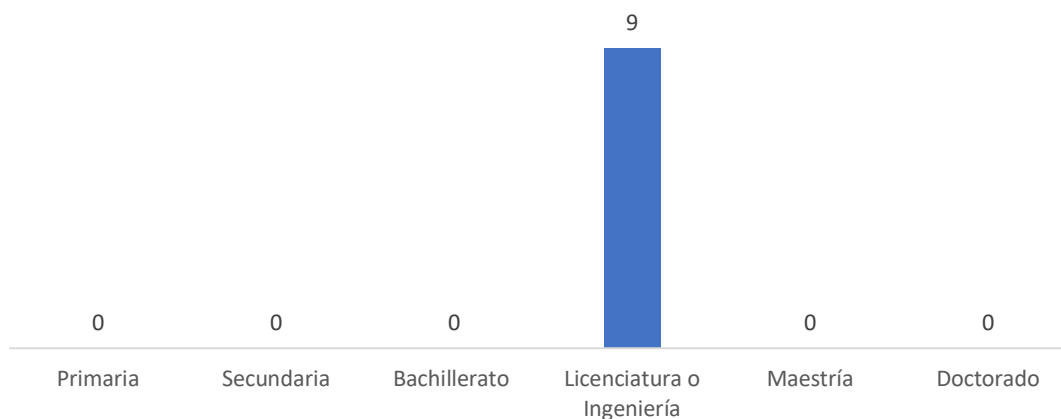
Gráfica 17 Sexo



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

En esta grafica por ejemplo los datos nos cambian en absoluto de lo que teníamos contemplado en la encuesta, ambos sexos actúan de manera pareja con una diferencia de una sola persona, por lo tanto hasta el momento vamos concluyendo que los datos obtenidos mediante la encuesta son buenos y que nos respaldan en el grupo focal.

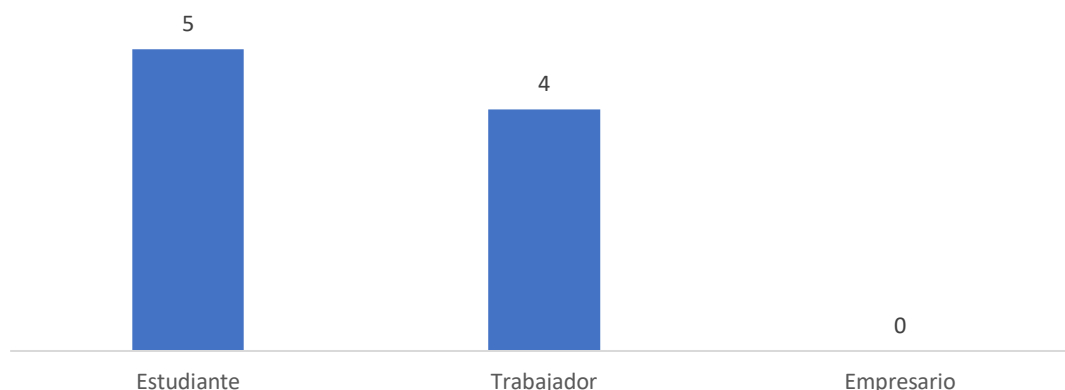
Gráfica 18 Nivel educativo



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Podemos observar que todas las personas que contestaron la encuesta tienen o están estudiando Licenciatura o ingeniería de algún tipo, algunos ya ejerciendo, por lo tanto, es un público bastante culto que debería de poder apreciar el producto que se les está ofreciendo en el mercado.

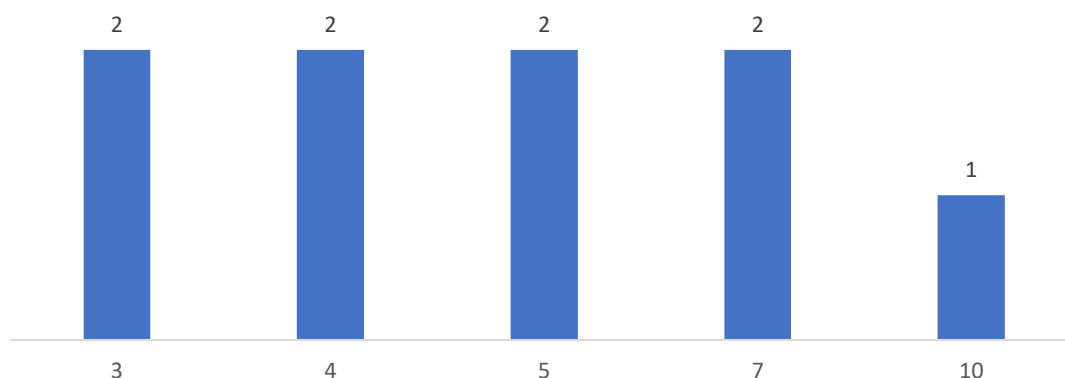
Gráfica 19 Ocupación



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Al igual que en las encuestas predominan los estudiantes y los trabajadores, al ser un poco más de estudiantes en el grupo podríamos ver un mayor alcance de fomentación del producto debido a la cantidad de estudiantes, que son un público joven como el que mostró interés en la propuesta actual, no hay ningún empresario seguramente por ser un público joven.

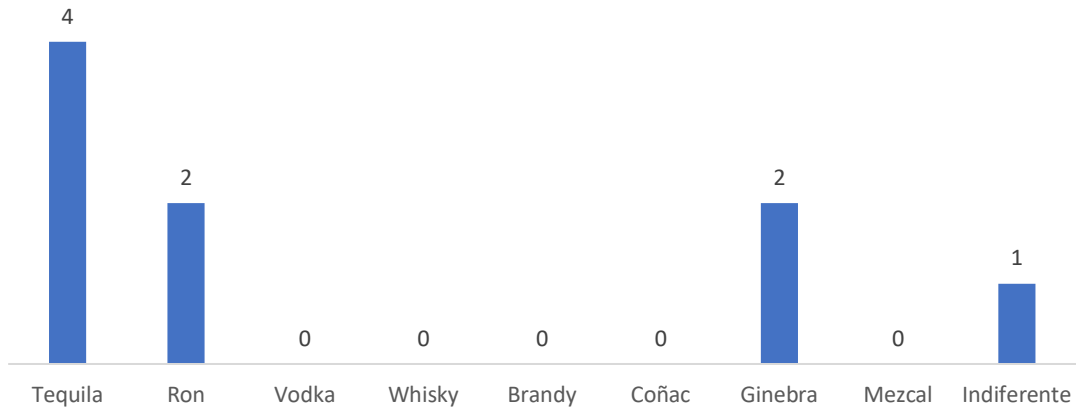
Gráfica 20 Drinks que suelen consumir por salida



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Vemos que todos los resultados están idénticos de no ser por uno que tiene un voto menos el de 10 drinks por salida, todos toman entre 3 a 10 drinks por salida, por lo tanto, son un buen mercado ante el nuevo concepto que estamos implementando ya que todos consumen.

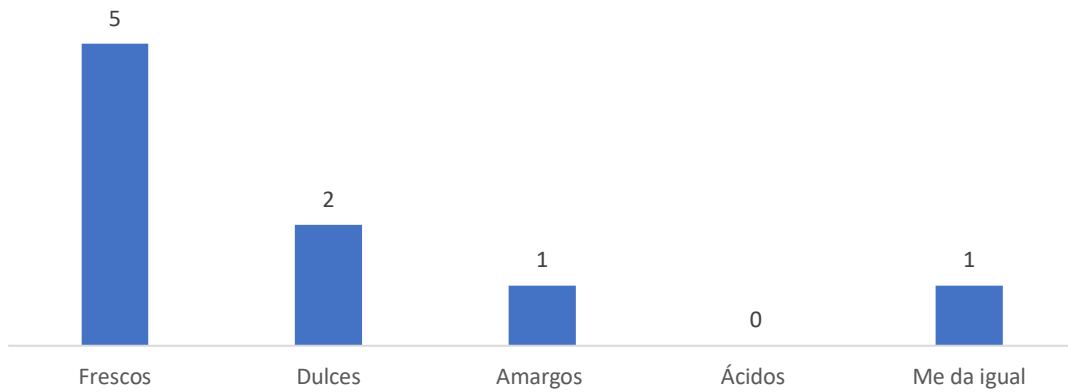
Gráfica 21 destilado preferente



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

En esta tabla vemos que los destilados que no tienen ni un solo voto de preferencia son el Vodka, Whisky, Brandy, Coñac y Mezcal, el que más votos tiene es el tequila, después el ron y el gin, y una persona que le da bastante igual el destilado que le demos.

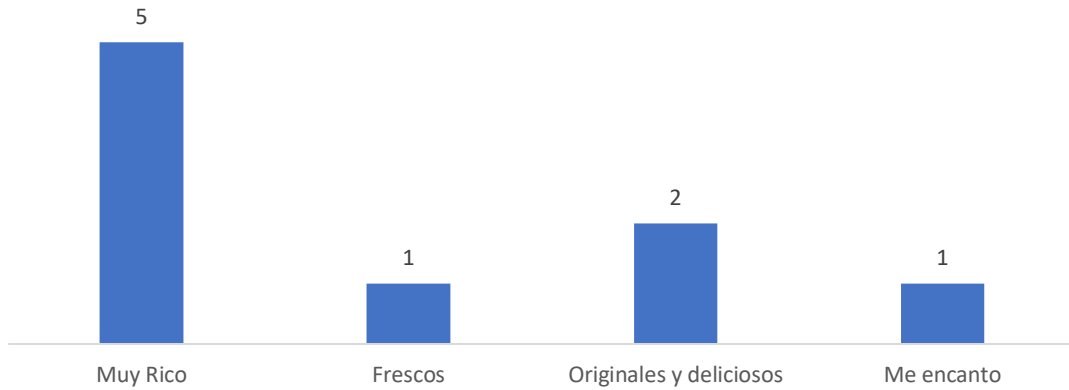
Gráfica 22 Tipo de drinks de tu agrado



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Los cócteles frescos predominan lo cual va bien porque las bebidas son frescas, después los sabores dulces tienen bastante aceptación, solo 1 persona le gustan amargas, a una persona le es indiferente y nadie quiere bebidas con sabores ácidos.

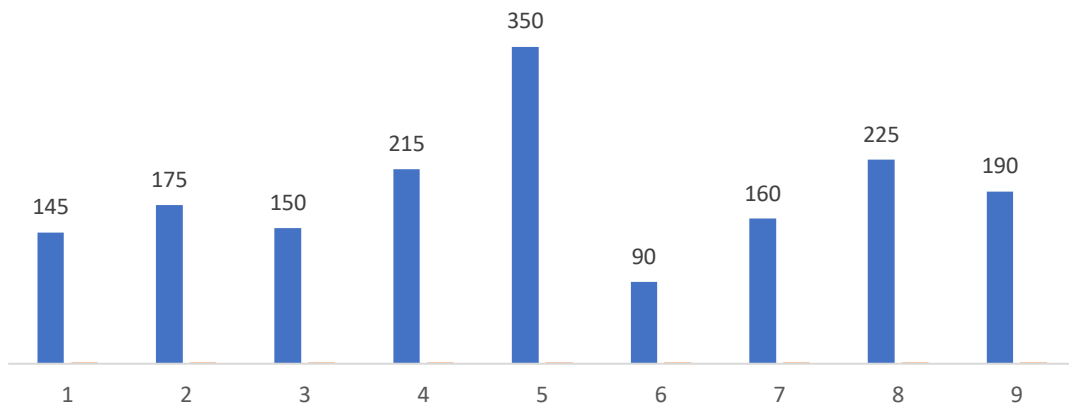
Gráfica 23 Opinión de drinks con flores



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Podemos observar que todos los comentarios respecto a las drinks son bastante buenos, tanto en la originalidad como en los sabores debido a que no son sabores a los que las personas suelen estar tan familiarizados a pesar de que siempre están rodeados de al menos 1 de estos.

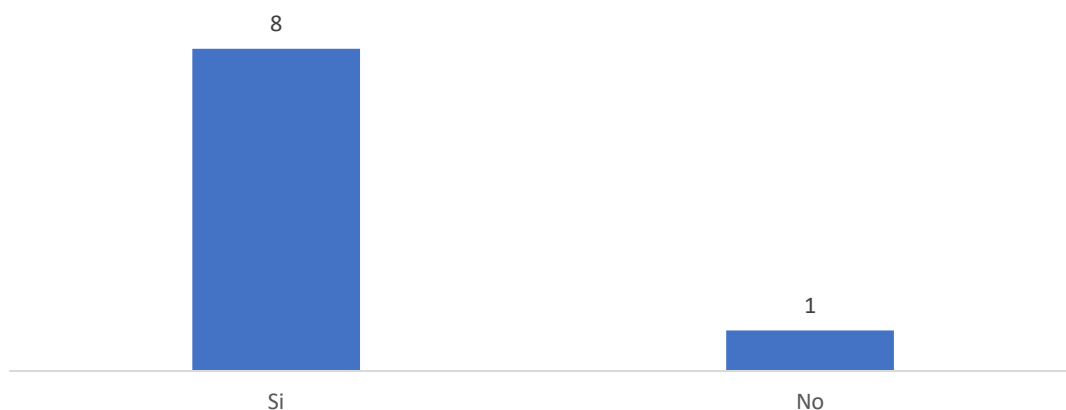
Gráfica 24 Precio dispuesto a pagar por drinks con flores



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Los precios varían bastante, el menor precio que se está dispuesto a pagar por estas bebidas es de 90\$, después 145\$, 150\$, 160\$, 175\$, 190\$, 215\$, 225\$ y como máximo 350\$ que es un precio bastante elevado, teniendo en cuenta los datos observamos que si se disfrutaron bastante las bebidas ya que las propuestas de precios están aceptables para nuestros costos, teniendo un gran beneficio de venta.

Gráfica 25 Detectaste notas florales



Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo

Casi todas las personas lograron percatarse de las notas florales que poseían las drinks si bien no logran predominar debido a que son sabores suaves si se logran detectar, esto nos ayuda a aportar ciertos elementos adicionales en cada bebida que nos permiten tener drinks únicas en el mercado.

En general las personas en el grupo focal estuvieron bastante conformes con los resultados de los drinks a todos les gustaron bastante, y todos estaban dispuestos a pagar los precios de venta que se tenían contemplados a pesar de que nunca se les dijo cuanto era el costo de elaboración ni de venta de cada bebida, todos querían probar otra bebida, que les dijera como las hacía e incluso otro drink adicional por lo tanto se puede conocer que es un producto que tiene una grande aceptación en el público joven.

Ilustración 22 Degustación de Margarita



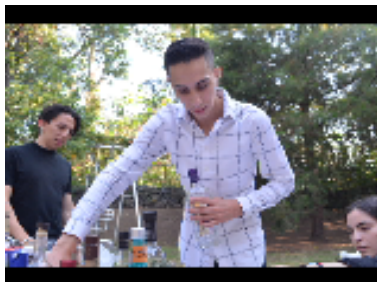
Fuente: Fotografía tomada en sitio.

Ilustración 23 Degustación de Paraíso mezcal



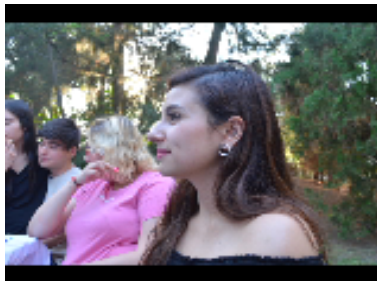
Fuente: Fotografía tomada en sitio.

Ilustración 24 Elaboración de drinks



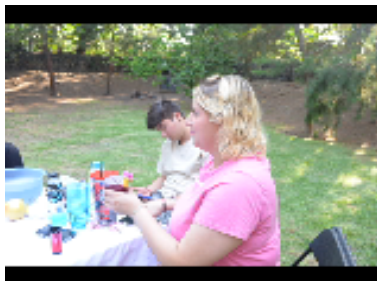
Fuente: Fotografía tomada en sitio.

Ilustración 25 Convivencia en grupo focal



Fuente: Fotografía tomada en sitio.

Ilustración 26 Degustación de Bomba azul



Fuente: Fotografía tomada en sitio.

Conclusiones

Concluimos que la herbolaría en la coctelería ha estado presente desde sus orígenes, a pesar de que ya se tenía no se ha explotado en todo su esplendor, el uso de la herbolaría floral es un concepto con el que no se había experimentado o por lo menos no a fondo lo cual nos proporciona un montón de nuevas oportunidades de investigación y de mercado.

Respondiendo puntualmente a la pregunta general si tiene un gran nivel de aceptación mostrado tanto en las gráficas de las encuestas elaboradas como en el grupo focal que se elaboró, ambas situaciones se apreció interés u aceptación de mercado en el proyecto.

Conclusión específica 1

Para la elaboración de los licores se utilizaron procesos de deshidratación para eliminar la cantidad de agua en las flores a bajas temperaturas para mantener intactas sus propiedades y así concentrar tanto olores, sabores y azúcares, después se realizaron procesos de infusiones de buena calidad de la flor correspondiente para cada licor, una vez obtenida la infusión se añadió un destilado con sabor neutro que permitiera apreciar mejor los sabores y así mantener su durabilidad durante más tiempo además del grado alcohólico correspondiente para que fuera un licor.

Conclusión específica 2

Concluimos en base a la investigación de los procesos de deshidratación que se realizó que el mejor método de deshidratación es al horno, debido a que se obtiene un pétalo más limpió, lo que nos permite conservarlo durante un mayor tiempo en un buen estado, ya que al secarlo en el sol se expone a una mayor cantidad de microorganismos que si fuera al horno, lo que produce que su fecha de caducidad sea más pronta que si lo hacemos al horno, los otros métodos al incluir factores externos en sus procesos modifican las propiedades y sabores de las plantas que se usarán lo cual perjudicará más adelante los resultados en la elaboración de licores.

Conclusión específica 3

Los licores en si llevan conservadores naturales como lo son el azúcar o el alcohol lo que les permite durar una cantidad de tiempo decente en un buen estado, a pesar de esto los licores variaban tanto en sabor como en tiempo de vida útil cuando variábamos la deshidratación de las materias primas, si deshidratabas la flor en sal ya el licor no sabía bien, si era un azúcar a la hora de elaborar el licor obtenía un sabor caramelizado que opacaba a la flor, si era en el sol se reducía el tiempo de vida útil generando algún hongo, posiblemente debido a la presencia de microorganismos que la contaminaban en su deshidratación, con el horno o en deshidratador al ser temperaturas bajas en un entorno controlado a la hora de elaborar el licor perduraba durante más tiempo y se lograba obtener el sabor deseado.

Consideraciones adicionales y futuras líneas de investigación

Para poder obtener un mayor grado de certeza de que el producto es apto para el mercado lo recomendable sería hacer una encuesta a mayor escala, además de 2 grupo focales a personas de diferentes sectores sociales y económicos para ser conscientes de todas las personas que radican en el lugar en cuestión y saber que opinan del producto, si les agrada el sabor y cuanto estarían dispuestos a pagar por el, etc.

8 Bibliografía

- Clandestino. (2023). *Clandestino*. Obtenido de <https://www.clandestino-original.com/detalle-noticia/37/7-beneficios-del-ron>
- Clavijo, C. (2023). *Hubspot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/que-es-fijacion-de-precios#:~:text=La%20fijaci3n%20de%20precios%20es,cada%20uno%20de%20los%20productos.>
- Clinic, M. (2023). *Mayo clinic*. Obtenido de [https://www.mayoclinic.org/es-es/drugs-supplements-folate/art-20364625#:~:text=El%20folato%20\(vitamina%20B%2D9,cerebro%20y%20la%20espina%20dorsal.](https://www.mayoclinic.org/es-es/drugs-supplements-folate/art-20364625#:~:text=El%20folato%20(vitamina%20B%2D9,cerebro%20y%20la%20espina%20dorsal.)
- Cancer, I. N. (2023). *Instituto Nacional del Cancer* . Obtenido de <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/vitamina-b3#:~:text=La%20vitamina%20B3%20ayuda%20a,debe%20tomarse%20todos%20los%20d%C3%ADas.>
- catamos, L. (2023). *Lo catamos*. Obtenido de <https://www.locatamos.com/elaboracion-de-la-ginebra/>
- Levario, R. E. (2023). *Gobierno de México*. Obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/568378/guia-ilustrada-de-plantas-medicinales-valle-de-mexico-inpi.pdf>
- Colvin. (2017). *Colvin*. Obtenido de <https://www.thecolvinco.com/es/blog/geranios-flor-colores/>

- Lopez, A. (12 de Octubre de 2010). *SciELO*. Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1139-76322010000400012
- CUBERS. (2019). *CUBERS*. Obtenido de <https://es.cuberspremium.com/es/vodka/>
- CUBERS. (2023). *Cubers la marca del hielo*. Obtenido de <https://es.cuberspremium.com/es/jerry-thomas/#:~:text=Jerry%20Thomas%2C%20«el%20Profesor»,flair%20bartender%20de%20la%20historia.>
- 1000Marcas. (2023). *1000Marcas*. Obtenido de https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2F1000marcas.net%2F1as-marcas-de-whisky-mas-ventaslas-marcas-de-whisky-mas-ventas%2F&psig=AOvVaw0HN8qUF2sSG50fjeumDHnA&ust=1683146051636000&source=images&cd=vfe&ved=0CBEQjRxqFwoTCKjEv-a91_4CFQAAAAAdAAAAA
987. (2017). *987*. Obtenido de <http://www.987gin.com/beneficios-de-beber-ginebra/>
- Archivos latinoamericanos de nutrición . (21-08-2013). *Contenido nutricional, propiedades funcionales y conservación de flores comestibles*. <https://www.alanrevista.org/ediciones/2013/3/art-2/>.
- Avilleira, A. (2021). *Esquire*. Obtenido de <https://www.esquire.com/es/donde-comer-beber/g35404541/mejores-vodkas-baratos-amazon/>
- Ayimala. (2021). *Ayimala*. Obtenido de <https://ayimala.com/cempasuchil-flor-de-muertos/>
- Bescós, B. (2017). *Forbes*. Obtenido de <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/historia-de-la-ginebra/>

- BonApeti. (2022). *BonApeti*. Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/recetario/jarabe-de-rosas-receta>
- Desconocio, M. (2023). Obtenido de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/dalia-la-flor-mexicana-que-cautivo-al-mundo.html>
- Domecq, B. (2019). *Brandy domecq*. Obtenido de <https://brandydomecq.com/pa-charlar-y-parchar/breve-historia-del-brandy/#:~:text=El%20origen%20de%20este%20licor,al%20azar%20que%20se%20logró.>
- Espaicol, F. (2023). *Floristeria Espaicol*. Obtenido de <https://floristeriaespaicol.com/las-rosas-durante-la-historia-de-donde-provienen/>
- esquire. (2022). *Propiedades del vodka*. <https://www.esquire.com/es/actualidad/a19174953/vodka-bueno-salud-beneficios-calorias/>.
- Ettinger, D. (2022). *Business Insider México*. Obtenido de https://businessinsider.mx/conoce-tipos-ron-elaboracion_lifestyle/
- Exteriores, S. d. (2023). *Gobierno de México*. Obtenido de <https://consulmex.sre.gob.mx/mcallen/images/stories/PDF/2016/spmezcal.pdf>
- flora, N. (2023). Obtenido de <https://nuestraflora.com/c-cultura-floral/significado-rosas-rojas/>
- Flores, H. d. (2023). *Hablemos de flores*. Obtenido de <https://hablemosdeflores.com/bugambilia/>
- Fernando, O. P. (2021). *Composición nutricional, potencial funcional y toxicidad de los frutos del Sauco, (Sambucus nigra L.) y sus flores. Una revisión.*
- Forteza, J. (2022). *CQ*. Obtenido de <https://www.gq.com.mx/estilo-de-vida/articulo/ginebra-the-london-n1-ingredientes-origen-y-caracteristicas>

Frumen. (2023). *Frumen*. Obtenido de <https://www.frumen.com/que-es-macerar/#:~:text=El%20proceso%20de%20maceraci%C3%B3n%20consiste,vinos%20%20vinagres%20e%20incluso%20jarabes>.

Frutoo. (2023). Obtenido de Frutoo: <https://www.frutoo.com/es/actualidad/el-proceso-de-la-deshidratacion/n-1>

Gasbarrino, S. (2021). *Hubspot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/costos-fijos>

Gerencie.com. (2021). Obtenido de Gerencie.com:
<https://www.gerencie.com/propension-marginal-al-consumo.html>

Gisela, P. R. (Enero de 1997). *Portal Regional Da BVS*. Obtenido de <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-217686>

Gutiérrez, C. A. (2019). *COCTELERÍA Y OTRAS BEBIDAS A BASE DE HIERBAS*.
http://repository.humboldt.org.co/bitstream/handle/20.500.11761/35966/10_Informe%20Final%20Cadenas%20de%20Valor.docx.pdf?sequence=1.

Health, N. I. (2022). *National Institutes Of Health*. Obtenido de <https://ods.od.nih.gov/factsheets/Riboflavin-DatosEnEspaol/#:~:text=La%20riboflavina%20C%20conocida%20tambi%C3%A9n%20como,en%20la%20energ%C3%ADa%20que%20necesita>.

Herrera, A. (2020). *Citricos*.
<http://www2.ulpgc.es/hege/almacen/download/6/6671/Citricos.pdf>.

Hogarmania. (2022). Obtenido de <https://www.hogarmania.com/salud/salud-familiar/remedios-naturales/lavanda-6042.html>

howtogetrid. (2014). *Coñac*.

Images, G. (2022). *Cocina fácil*. Obtenido de <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas/como-hacer-agua-de-jamaica-facilmente>

INEGI. (2020). Obtenido de

https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enigh/nc/2020/doc/enigh2020_ns_presentacion_resultados.pdf

INEGI. (s.f.). *INEGI*. Obtenido de <https://www.inegi.org.mx/temas/ingresoshog/>

Internacionales, I. D. (2023). *Instituto De Relaciones Internacionales*. Obtenido de

<https://www.iri.edu.ar/index.php/2021/01/15/17-de-enero-de-1920-entrada-en-vigor-la-ley-seca-en-estados-unidos/>

Isnaya. (2023). *Isnaya*. Obtenido de

<http://isnaya.org.ni/FCNMPT/laboratorio/sauco.php#:~:text=Origen%20y%20Caracter%20de%20las%20plantas%20de%20Cuba&text=El%20sauco%20es%20originario%20de%20los%20pa%C3%ADses%20de%20Am%C3%A9rica%20del%20Norte>

Jardinatis. (2022). *Hogarmania*. Obtenido de

<https://www.hogarmania.com/jardineria/fichas/plantas/geranio-5123.html>

Jose, M. y. (2005). *Gestiopolis*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/que-es-el-estudio-de-factibilidad-en-un-proyecto/>

Maldonado, R. (2022). *GASTROLAB*. Obtenido de

<https://www.gastrolabweb.com/bebidas/2022/3/3/como-hacer-infusiones-en-frio-aprende-con-este-sencillo-paso-paso-21363.html>

Martini, D. (2023). *Dry Martini*. Obtenido de [https://www.drymartiniorg.com/el-](https://www.drymartiniorg.com/el-whisky-origen-tipos-y-cocktails/#:~:text=El%20Whisky%20nació%20en%20Irlanda,instalaron%20infinidad%20de%20alambiques%20caseros)

[whisky-origen-tipos-y-](https://www.drymartiniorg.com/el-whisky-origen-tipos-y-cocktails/#:~:text=El%20Whisky%20nació%20en%20Irlanda,instalaron%20infinidad%20de%20alambiques%20caseros)

[cocktails/#:~:text=El%20Whisky%20nació%20en%20Irlanda,instalaron%20infinidad%20de%20alambiques%20caseros.](https://www.drymartiniorg.com/el-whisky-origen-tipos-y-cocktails/#:~:text=El%20Whisky%20nació%20en%20Irlanda,instalaron%20infinidad%20de%20alambiques%20caseros)

Mendoza, C. (2022). *Brandy*. [https://www.cardenalmendoza.com/es/brandy-aroma-](https://www.cardenalmendoza.com/es/brandy-aroma-sabor)

[sabor.](https://www.cardenalmendoza.com/es/brandy-aroma-sabor)

- México, G. d. (2018). *Gourmet de México*. Obtenido de <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/el-origen-y-los-beneficios-de-la-flor-de-calabaza/>
- Mexico, G. d. (2020). *Gourmet de Mexico*. Obtenido de <https://gourmetdemexico.com.mx/viajes/mezcales-en-europa-una-realidad-en-el-viejo-continente/>
- México, G. d. (2023). *Gobierno de Mexico*. Obtenido de <https://nuevaescuelamexicana.sep.gob.mx/detalle-ficha/3787/>
- México, G. D. (2023). *Gobierno De México*. Obtenido de <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/dalia-flor-representativa-de-mexico?idiom=es>
- Mezcal, L. L. (2021). *La Luna Mezcal*. Obtenido de <https://lalunamezcal.com/blog/conoce-algunos-beneficios-del-mezcal/>
- Mezcal, L. L. (2022). *La luna mezcal*. Obtenido de <https://lalunamezcal.com/blog/elaboracion-del-mezcal/>
- Naturales, S. d. (2023). Obtenido de Gobierno De México: <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/amaranto-planta-de-profunda-y-profusa-raiz-en-mexico?idiom=es>
- Pesquera, S. d. (2023). *Gobierno de México*. Obtenido de <https://www.gob.mx/siap/articulos/la-flor-de-cempasuchil-un-icono-de-mexico?idiom=es>
- Prehispánicas, C. y. (2015). *Delicias Prehispánicas* . Obtenido de <https://deliciasprehispanicas.com/2015/12/14/origen-de-la-palabra-amaranto/>
- Prissa. (14 de octubre del 2020). *Origen del ron* . <https://prissa.mx/blog-api/origen-ingredientes-y-curiosidades-del-ron/> .

- Rizzi, C. (2020). *Mela 19*. Obtenido de <https://marketestancola19.com/el-mejor-brandy-del-mundo-es-espanol/>
- Gobierno de México (2023). *Gobierno de Mexico*. Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/conoce-mas-sobre-la-flor-de-jamaica>
- Sánchez, K. (2017). *Casa Sauza*. Obtenido de <https://www.casasauza.com/todo-sobre-tequila/cuando-nacio-tequila-desde-cuando-existe#:~:text=El%20tequila%20es%20una%20bebida,fábricas%20productoras%20de%20la%20bebida.>
- Shakeadito. (2023). *Shakeadito*. Obtenido de <https://shakeadito.com/como-elegir-tequilas-para-la-cocteleria/>
- SIEMENS. (2023). Obtenido de <https://www.siemens-home.bsh-group.com/es/inspiracion/blog/como-deshidratar-frutas-en-horno>
- Sierra Lago. (2022). *Beneficios de tomar tequila*. Jalisco: <https://www.sierralagoresort.com/blog/noticias/beneficios-de-tomar-tequila.>
- Sonia G Sáyago Ayerdi & Isabel Goñi. (2010). *Hibiscus sabdariffa*. [https://www.alanrevista.org/ediciones/2010/1/art-12/.](https://www.alanrevista.org/ediciones/2010/1/art-12/)
- Stuart, A. G. (2023). *UTEP*. Obtenido de <https://www.utep.edu/herbal-safety/hechos-herbarios/hojas-de-datos-a-base-de-hierbas/bugambilia.html>
- Tech, T. F. (2022). *the food tech*. Obtenido de <https://thefoodtech.com/desarrollo-de-nuevos-productos/collectif-scale-y-conac-remy-martin-vsop-se-unen-para-darle-vida-a-la-noche/>
- Toledano, M. (2019). *El conocedor* . Obtenido de <https://revistaelconocedor.com/a-fondo-ron/>
- Torres, D. (2023). *Hubspot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/costos-variables>

- Trujillo, J. (2011). *Directo al paladar*. Obtenido de <https://www.directopaladar.com/recetario/jarabe-de-rosas-receta>
- Tubodega. (2023). *TuBodega*. Obtenido de <https://tubodegaweb.com/blog/7-beneficios-del-whisky-para-la-salud/>
- Universal, E. (2023). *El universal* . Obtenido de <https://www.eluniversal.com.mx/menu/te-de-rosas-para-aliviar-los-colicos>
- Vegaffinity. (2022). *Lavanda*. <https://www.vegaffinity.com/comunidad/alimento/lavanda-beneficios-informacion-nutricional--f1804>.
- Venereología., A. E. (2006). *Vitamina C*. Obtenido de ELSEVIER: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0001731006734664>
- Vision, E. D. (2021). Obtenido de <https://www.eldiariovision.com.mx/noticia/nota,92671/t,La+buganvilia+o+came+lina,+flor+de+enredadera+/>
- Vision, E. D. (2021). Obtenido de <https://www.eldiariovision.com.mx/noticia/nota,92671/t,La+buganvilia+o+came+lina,+flor+de+enredadera+/>
- Vitonica. (2022). *Poder medicinal del sauco*. <https://www.vitonica.com/prevencion/poder-medicinal-del-sauco>.
- YB. (2021). *Primicias 24 .com*. Obtenido de <https://primicias24.com/salud/325385/conozca-el-sauco-y-aproveche-al-maximo-sus-beneficios-naturales/>