



“ALIMENTANDO IDENTIDADES: SABERES QUE CURAN,
SABORES QUE TRANSFORMAN.”

AUTORA: HILARY MARCELA CAICEDO CAMPO

DIRECTOR: MANUEL SEVILLA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI

FACULTAD DE CREACIÓN Y HÁBITAT

PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

SANTIAGO DE CALI

2025

AGRADECIMIENTOS

Agradezco primeramente a Dios, por ser mi guía, mi fuerza y la luz que ha iluminado cada paso en este camino. A mi padre, por haber despertado en mí el amor por la cultura del Pacífico, una pasión que me ha acompañado desde el primer día de mi carrera y que hoy sigue dando sentido a mi labor. A mi madre, por su amor incondicional, su apoyo y por creer en mí incluso cuando yo dudaba. Al Colegio Compartir, gracias por abrirme nuevamente sus puertas y permitirme sentir esa calidez que me acogió desde mis inicios hasta el día en que me gradué. Gracias a todos los que, de alguna manera, hicieron parte de este proceso.

TABLA DE INDICE GENERAL

1	RESUMEN.....	8
	PALABRAS CLAVES.....	8
	INTRODUCCIÓN.....	9
2	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	10
3	JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	11
3.1	APORTE EN DIMENSIÓN COMUNITARIA.....	12
3.2	APORTE EN DIMENSIÓN DEL CAMPO DE GASTRONOMÍA.....	13
3.3	APORTE EN DIMENSIÓN PERSONAL.....	13
3.4	PROYECCIÓN Y ESCALABILIDAD.....	14
4	OBJETIVOS.....	14
4.1	OBJETIVO GENERAL.....	14
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	14
5	MARCO TEÓRICO.....	15
5.1	MIGRACIÓN FORZADA Y DESARRAIGO CULTURAL (MFDC).....	15
5.1.1	CAUSAS DEL DESPLAZAMIENTO.....	16
5.1.2	ASENTAMIENTOS PRECARIOS.....	17
5.1.3	IMPACTO SOCIAL.....	18
5.2	PLANTAS MEDICINALES Y FRUTAS DEL PACÍFICO (PMFP).....	18
5.2.1	PRÁCTICAS ANCESTRALES.....	19
5.2.2	TIPOS DE PLANTAS MEDICINALES.....	20
5.2.3	PROPIEDADES MEDICINALES Y NUTRICIONALES.....	21

5.3	INFLUENCIA DE BEBIDAS CARBONATADAS LOS JÓVENES (IBCJ)	22
5.3.1	CONSUMO DE BEBIDAS CARBONATADAS EN LA POBLACIÓN JOVEN	23
5.3.2	IMPACTO EN LA SALUD Y NUTRICIÓN	24
6	ESTADO DEL ARTE.....	25
6.1	MIGRACIÓN FORZADA Y DESARRAIGO CULTURAL	25
6.2	PLANTAS MEDICINALES Y FRUTAS DEL PACÍFICO COLOMBIANO	26
6.3	INFLUENCIA DE LAS BEBIDAS CARBONATADAS EN LOS JÓVENES	27
6.4	REFERENTES GASTRONÓMICO	28
7	MATERIALES Y MÉTODOS.....	28
7.1	IDENTIFICACIÓN DE PRÁCTICAS TRADICIONALES SOBRE EL USO DE PLANTAS..	29
7.2	DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA BEBIDA GASIFICADA.....	29
7.3	EVALUACIÓN SENSORIAL Y PRUEBAS DE PERCEPCIÓN	30
7.4	PLAN DE EJECUCIÓN DE INTERVENCIÓN	31
8	RESULTADOS.....	31
8.1	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.	31
8.2	DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA BEBIDA GASIFICADA.....	34
8.2.1	SELECCIÓN DE INGREDIENTE	34
8.2.2	PROCESO DE FORMULACIÓN	35
8.2.3	PROCESO DE DISEÑO	37
8.3	EVALUACIÓN SENSORIAL Y PRUEBAS DE PERCEPCIÓN	37
8.3.1	RESULTADOS DE LA BEBIDA “RAÍCES”	38
8.3.2	RESULTADOS DE LA BEBIDA “PULSO”	39

8.3.3	RESULTADOS DE LA BEBIDA “VERAL”	39
9	DISCUSIÓN ACADÉMICA	41
10	CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS FUTURAS	43
11	BIBLIOGRAFIA	44
12	ANEXOS.....	48

TABLA DE ANEXOS

1.	Anexo 1. Ejercicio de mapeo en galerías.....	48
2.	Anexo 2. Fase de producción inicial	49
3.	Anexo 3. Fase de cierre y sistematización de datos.....	50
4.	Anexo 4. Carta de permiso y autorización de la actividad.	51
5.	Anexo 5. Evidencias fotográficas de la intervención con el Colegio Compartir.	52
6.	Anexo 6. Formato de las encuestas.....	53
7.	Anexo 8. Etiquetas de las bebidas.....	55
8.	Anexo 7. Resultados de la prueba de percepción de las bebidas.	57

TABLAS, FIGURAS Y GRAFICOS

Figura 1. Composición del Distrito aguablanca	16
Figura 2. Barrio poblado II comuna 13	17
Figura 3. Partería y la azotea	20
TABLA 1. Tabla de recopilación de información de investigación.....	32
Figura 4. Representación de azotea.....	33
Figuras 8, 9, 10, 11, 12 y 13. Productos elegidos.	34
Figuras 14, 15 y 16. Laboratorios en casa.....	36
Figura 5. Mercado Móvil La Casona	48
Figura 6. Galería Santa Helena	48
Figura 7. Galería Alameda	48
TABLA 2. Preproducción de la prueba de percepción.....	49
TABLA 3. post producción de la prueba de percepción.	50
Figura 16 y 17. Elementos de conocimiento.....	52
Figuras 18 y 19. Evidencias de la actividad.....	52
Figura 20. Etiqueta de la bebida Veral.	55
Figura 21. Etiqueta de la bebida Raíces.....	56
Figura 22. Etiqueta de la bebida Pulso.....	56
GRAFICO 1 Y 2. Distribución de los encuestados. (Raíces).....	57
GRÁFICO 2. Percepción de la Bebida. (VERAL).....	58
GRÁFICO 4. Niveles de Dulzor (VERAL).....	59
GRÁFICO 5. Intención de Consumo Diario.	60
TABLA 4. Comentarios y sugerencias. (Raíces).....	61
GRAFICO 6 Y 7. Distribución de los encuestados. (Veral).....	62

GRAFICO 8. Percepción de la Bebida. (Veral)	63
GRAFICO 9. Niveles de dulzor (veral)	64
GRAFICO 10. Intención de Consumo Diario.	65
TABLA 5. Comentarios y Sugerencias (Veral).	66
GRÁFICO 11 Y 12. Distribución de los encuestados. (Pulso)	67
GRÁFICO 13. Percepción de la Bebida. (Pulso).....	68
GRÁFICO 14. Niveles de dulzor.....	69
GRÁFICO 16. Intención de Consumo Diario	70
TABLA 6. Comentarios y Sugerencias (Pulso).....	71

1 RESUMEN

La presente investigación surge como respuesta de la pérdida de los saberes ancestrales relacionados con el uso de plantas medicinales y el reconocimiento frutas del Pacífico colombiano que existe entre los jóvenes del Distrito Aguablanca en Cali. Este fenómeno se encuentra vinculado a un contexto de migración constante de familias del litoral pacífico que, debido a desplazamientos internos por violencia y falta de oportunidades, han tenido que dejar a un lado las prácticas del territorio. En este contexto, se propuso el diseño de una bebida gasificada que sirva como una herramienta para impulsar este conocimiento desde el ámbito gastronómico en la población joven del Distrito.

La pregunta que permitió el proceso investigativo fue *¿De qué manera puede la gastronomía servir como herramienta para difundir información de las prácticas ancestrales del Pacífico entre los jóvenes del Distrito Aguablanca?* Por consiguiente, se plateó una metodología con un enfoque mixto donde se incluyeron revisión de diferentes artículos e investigaciones, a su vez, recolección de saberes populares del territorio y una evaluación sensorial con estudiantes de grado decimo del colegio Compartir. Como resultado, se desarrollaron tres bebidas a base de ingredientes autóctonos conocidos mayoritariamente en las cocinas del territorio, como lo son: Naidí (*Euterpe oleracea*), Gulupa (*Passiflora edulis*), Poleo (*Mentha pulegium*), albahaca morada (*Ocimum tenuiflorum*), pipilongo (*Piper tuberculatum*) y limoncillo (*Cymbopogon citratus*).

PALABRAS CLAVES

Palabras clave: Gastronomía, plantas medicinales, frutas, migración, Desplazamiento forzado, bebidas gasificadas, revalorización cultural, patrimonio cultural, pacífico, juventud.

INTRODUCCIÓN

"la cultura no se hereda, se conquista." — André Malraux

Desde mis primeros acercamientos a la cocina entendí que cada plato guarda una historia, y que el acto de cocinar puede convertirse en un camino para reencontrarse con tu yo más escondido. Este trabajo nace del deseo profundo de reconectar con la cultura del pacífico, no solo como herencia, más bien como una conquista diaria que se vive, se siente y se transforma. A través de este proyecto, se busca dar sentido a una trayectoria académica marcada por el compromiso con el territorio, la memoria y la identidad.

2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Cali es la tercera ciudad más poblada de Colombia y se ha destacado históricamente por su diversidad cultural, la cual ha sido marcada por una presencia significativa de población afrodescendiente. En particular, el Distrito de Aguablanca, ubicado en el oriente de la ciudad y conformado por las comunas 13, 14, 15 y 21, es donde alberga una de las mayores concentraciones de población afropacífica en el país (Lasso Toro, P. 2013)

Este Distrito ha sido escenario de diversos procesos migratorios internos, principalmente de personas quienes llegaron a la ciudad debido a la violencia y el desplazamiento forzado en sus regiones de origen (Acero O, 2017). Sin embargo, a pesar de la riqueza cultural que caracteriza a esta zona, la comunidad ha sido históricamente estigmatizada, marginada y enfrenta profundos desafíos socioeconómicos que han limitado su acceso a oportunidades. Esta situación ha generado un entorno en el que las tradiciones y prácticas culturales, fundamentales para la identidad y cohesión social, corren el riesgo de desaparecer, especialmente entre las nuevas generaciones.

La globalización y la influencia de culturas externas han contribuido al desarraigo cultural, llevando a muchos jóvenes a distanciarse de sus raíces y adoptar costumbres que no reflejan su herencia (Montaño & Velasco, 2021). Este fenómeno es particularmente preocupante en relación con el conocimiento ancestral sobre el uso de plantas medicinales del Pacífico colombiano, las cuales forman parte integral de la medicina tradicional y representan un vínculo con la cultura de origen de la población de Aguablanca. Sin embargo, estos saberes están siendo desplazados por productos comerciales y prácticas modernas, las cuales carecen del mismo valor simbólico que los insumos tradicionales. (Barbary, O., Ramírez, H. F., & Urrea, F. 2002)

Diversos estudios han subrayado la importancia de preservar y revitalizar este conocimiento, especialmente en comunidades afrodescendientes, donde la utilización de plantas medicinales

juega un papel crucial en la salud comunitaria y la identidad cultural. Por ejemplo, investigaciones en Sudáfrica han destacado cómo el conocimiento sobre plantas medicinales ha logrado persistir a pesar de políticas de marginación, resaltando el papel de las mujeres en la transmisión intergeneracional de estos saberes (Mbelebele, Z., Mdoda, L., Ntlanga, S. S., Nontu, Y., & Gidi, L. S. 2024). Asimismo, estudios recientes enfatizan la necesidad de integrar prácticas tradicionales con enfoques de conservación modernos para garantizar la sostenibilidad de estos recursos y su continuidad en el tiempo (Aston Philander, 2011).

3 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

En el contexto actual, las comunidades afrocolombianas enfrentan el desafío constante de preservar y transmitir sus conocimientos en un entorno marcado por la globalización y la homogeneización cultural, donde los jóvenes se encuentran en una posición vulnerable frente a la pérdida de identidad y conocimientos culturales. Este proyecto busca desarrollar una bebida carbonatada a base de plantas medicinales y frutas del Pacífico colombiano, como una estrategia para promover el conocimiento cultura en esta población.

La creación de esta bebida se fundamenta en la necesidad de establecer un puente entre las prácticas tradicionales y las dinámicas contemporáneas de consumo, utilizando los conocimientos sobre las propiedades de las plantas y frutas locales para elaborar un producto atractivo y funcional, que permita a los jóvenes conocer la cultural afrocolombiana.

3.1 APOORTE EN DIMENSIÓN COMUNITARIA

Desde una perspectiva comunitaria, este proyecto reconoce la importancia de la cultura como un factor esencial para el desarrollo sostenible y el bienestar social. La creación de esta bebida responde a la necesidad de preservar los saberes relacionados con las plantas medicinales, que han sido históricamente una fuente de salud y bienestar en las comunidades afrodescendientes. En este sentido, el proyecto se orienta hacia dos objetivos fundamentales:

- ✓ **Preservación de saberes ancestrales:** Este proyecto busca documentar y mantener el conocimiento tradicional sobre las plantas medicinales y frutas del Pacífico, rescatando prácticas y usos que forman parte de la cosmovisión y la historia de las comunidades afrocolombianas.
- ✓ **Promoción del conocimiento:** La bebida se convierte en un vehículo para transmitir este conocimiento a las nuevas generaciones, incentivando la valoración de las prácticas culturales entre los jóvenes del Distrito de Aguablanca.

El proyecto también se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), específicamente con el ODS 2: Hambre Cero, al promover una alimentación más equilibrada mediante el uso de productos naturales y sostenibles. La valorización de los recursos locales fortalece la seguridad alimentaria y también genera oportunidades económicas y productivas para las comunidades productoras del Pacífico colombiano.

3.2 APOORTE EN DIMENSIÓN DEL CAMPO DE GASTRONOMÍA

Este proyecto constituye una propuesta dentro del campo de la Gastronomía y Artes Culinarias (GAAC), al integrar los saberes ancestrales con técnicas modernas de producción y consumo. La combinación de plantas y frutas del Pacífico en una bebida carbonatada representa una solución que responde a las tendencias actuales de mercado.

La investigación y formulación de esta bebida permite explorar nuevas formas de expresión gastronómica. De este modo, el proyecto no solo promueve el conocimiento las practicas dentro de algunas zonas del pacifico, sino que también posiciona a la gastronomía afro como un campo dinámico y en constante evolución, capaz de ofrecer soluciones innovadoras en el mercado de alimentos.

3.3 APOORTE EN DIMENSIÓN PERSONAL

Este proyecto también responde a una inquietud personal relacionada con mi propia identidad y la historia de mi familia. Como descendiente de migrantes, esta propuesta nace de la necesidad de honrar las raíces de las generaciones que me precedieron. El desarrollo de esta bebida es una manera de canalizar todas esas memorias y transformarlas en una propuesta. La preocupación por la pérdida de identidad y la desconexión cultural entre los jóvenes de mi barrio impulsa este proyecto, ya que reconozco la importancia de brindarles herramientas para concentrarse en cosas más aprovechables que la violencia que suele haber en la zona. A través de este proyecto, busco los jóvenes valoren y exploren nuevas formas de expresión e innovación, así como la carrera me lo ha permitido a mí.

3.4 PROYECCIÓN Y ESCALABILIDAD

La propuesta tiene un potencial significativo de escalabilidad y replicabilidad en otras comunidades no solamente afrocolombianas. El proyecto abre la posibilidad de establecer alianzas con productores locales, generando así oportunidades económicas y sociales para las comunidades agrícolas de la región. Esta bebida puede convertirse en un ejemplo tangible de cómo las tradiciones pueden ser preservadas y revitalizadas en contextos urbanos, brindando a las comunidades herramientas para resistir y prosperar en un mundo globalizado. Al mismo tiempo, se promueve la autosuficiencia económica y la seguridad alimentaria, consolidando un ciclo de desarrollo sostenible basado en el conocimiento ancestral.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una bebida gasificada a base de plantas medicinales y frutas del Pacífico colombiano para promover el mayor conocimiento en la población joven del Distrito Aguablanca en Cali.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar, a través de bases de datos y revisión bibliográfica, las prácticas tradicionales en cuanto al uso de las plantas en la cultura afro, con el fin de identificar su potencial como ingrediente en una bebida.
2. Realizar, mediante pruebas de laboratorios propias del campo de la gastronomía y artes culinarias, una serie de bebidas gasificadas que combine las propiedades de las plantas y frutas para que sea atractiva en el contexto juvenil.

3. Evaluar, mediante pruebas sensoriales, el impacto de la bebida en términos de aceptabilidad organoléptica de la bebida.

5 MARCO TEÓRICO

NOTA: La migración puede responder a diversas causas, como razones económicas, sociales, educación, ambientales o políticas, pero en el caso de este trabajo nos enfocamos en el desplazamiento forzado, una de las formas más críticas de migración.

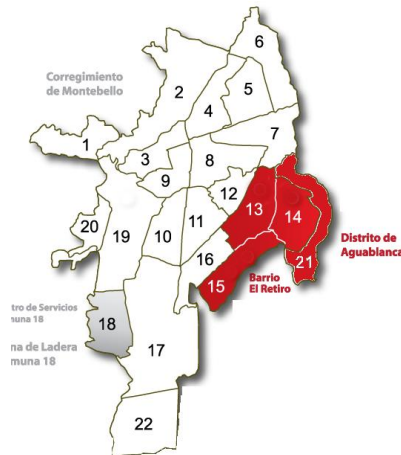
5.1 MIGRACIÓN FORZADA Y DESARRAIGO CULTURAL (MFDC)

La migración forzada es un fenómeno global que ha afectado a millones de personas, principalmente en países en vías de desarrollo. En Colombia, la violencia y el conflicto armado han provocado el desplazamiento de comunidades enteras, quienes han tenido que abandonar sus territorios para asentarse en ciudades en condiciones precarias. Esta situación ha generado un desarraigo cultural profundo que afecta la identidad de estas comunidades y su transmisión de conocimientos ancestrales.

El Distrito de Aguablanca, ubicado en el oriente de Cali, es una de las áreas más significativas en términos de diversidad cultural y migratoria dentro de la ciudad. Este Distrito está compuesto por las comunas 13, 14, 15 y 21, y ha sido un punto histórico de asentamientos para migrantes, principalmente como resultado de procesos de desplazamiento y migración forzada, aunque no es la única razón. A partir de la década de los 40, el Distrito de Aguablanca comenzó a experimentar un crecimiento urbano acelerado, impulsado por la llegada masiva de poblaciones afrocolombianas que huían de la violencia en sus regiones de origen o, buscando en Cali un lugar donde reconstruir sus vidas (Rodríguez, J. 2020). (VER FIGURA 1).

Figura 1. Composición del Distrito

aguablanca



Elaboración propia a partir de: paz a

la calle por Jhon Jairo Vásquez

2016.cultural

5.1.1 CAUSAS DEL DESPLAZAMIENTO

Las causas del desplazamiento forzado en Colombia son múltiples y complejas. El conflicto armado ha sido una de las principales, junto con disputas por el control territorial, intereses económicos sobre la tierra y la explotación de recursos naturales, que han obligado a comunidades enteras a abandonar sus territorios (Centro Nacional de Memoria Histórica [CNMH],

2015). Por otro lado, la presión económica vinculada a megaproyectos de infraestructura y la expansión agrícola también contribuyen al número de desplazamiento en el país (Organización Internacional para las Migraciones [OIM], 2019). Además, factores climáticos y ambientales, como la deforestación y los desastres naturales, han desplazado a comunidades que dependían directamente de la tierra para su sustento, creando migraciones internas hacia centros urbanos (Departamento Nacional de Planeación [DNP], 2020).

5.1.2 ASENTAMIENTOS PRECARIOS

Una vez desplazadas, muchas familias buscan refugio en ciudades como Cali, Buenaventura y Quibdó, donde suelen asentarse en áreas periféricas con acceso limitado a servicios básicos, educación y oportunidades laborales. Según la IV Encuesta Nacional de Verificación (2023), el 76,1% de los hogares de personas desplazadas están en situación de pobreza monetaria y el 40,3% en pobreza extrema, lo que exacerba las desigualdades sociales y económicas. (VER FIGURA 2).

Figura 2. Barrio poblado II comuna 13



Recuperado de la secretaria de desarrollo económico.

Estos asentamientos urbanos carecen de infraestructura adecuada, lo que genera problemas de saneamiento básico y acceso limitado a agua potable. Además, la ausencia de oportunidades laborales formales obliga a muchas personas a integrarse en la economía informal, perpetuando ciclos de pobreza.

5.1.3 IMPACTO SOCIAL

El desplazamiento forzado tiene un impacto devastador en la estructura social y cultural de las comunidades afectadas. La pérdida del territorio implica el desuso de las prácticas culturales, tradiciones y conocimientos. Este desarraigo cultural afecta la identidad colectiva y la cohesión social de las comunidades desplazadas (CNMH, 2021).

A pesar de estas dificultades, la comunidad de Aguablanca ha mostrado una notable capacidad de resiliencia y adaptación. Proyectos comunitarios y culturales, como los documentados en “Voces del Pacífico: Sistematización de Experiencias”, han sido fundamentales para preservar la identidad cultural y fomentar un sentido de pertenencia entre las comunidades.

Además, el desplazamiento genera dinámicas de discriminación y estigmatización en los lugares de acogida. Los desplazados suelen ser percibidos como intrusos o competidores por recursos escasos, lo que dificulta su integración y adaptación al nuevo entorno urbano (Jaimes Villamizar, 2014).

5.2 PLANTAS MEDICINALES Y FRUTAS DEL PACÍFICO (PMFP)

El Pacífico colombiano es una de las regiones con mayor diversidad biológica del mundo, albergando una gran cantidad de especies vegetales utilizadas por las comunidades de la zona para la medicina tradicional. Estas plantas han sido fundamentales en la vida cotidiana como parte del acervo cultural y la cosmovisión de estas poblaciones.

El conocimiento sobre el uso de plantas medicinales ha sido transmitido entre generaciones, a través de la oralidad y la práctica diaria, por lo general en comunidades donde la tasa de analfabetismo es alta en la población mayor, quienes son los encargados de la transmisión de saberes.

Estas plantas no solo son valoradas por sus propiedades curativas, sino que también están profundamente arraigadas en la cosmovisión religiosa y espiritual, que ve la salud como un equilibrio integral entre cuerpo, mente y espíritu. Plantas como la hierbabuena (*Mentha spicata*), limoncillo (*Cymbopogon citratus*) y oreganón (*Plectranthus amboinicus*); son utilizadas para tratar diversas dolencias, desde trastornos digestivos hasta problemas respiratorios (ASOPARUPA, 2024).

5.2.1 PRÁCTICAS ANCESTRALES

Las comunidades afrodescendientes han desarrollado un conocimiento profundo sobre las propiedades curativas de diversas especies vegetales. Las parteras y yerbateras desempeñan un papel fundamental en la salud comunitaria, aplicando remedios naturales en diversas afecciones; como señala Vásquez (2021), “el conocimiento de las yerbateras y parteras no es solo una herramienta de salud, sino también un acto de resistencia cultural frente a las dinámicas de exclusión y despojo”. Según la Asociación de Parteras Unidas del Pacífico (ASOPARUPA, 2024) las plantas medicinales son empleadas para tratar enfermedades digestivas, respiratorias, dermatológicas y nerviosas.(Ver figura 3).

Figura 3. Partería y la azotea



Recuperado de Freepik

Algunas de las prácticas tradicionales incluyen el uso de infusiones elaborados con plantas de la región. Estas prácticas buscan aliviar dolencias físicas y a la vez restablecer el equilibrio espiritual y emocional del individuo, en un enfoque holístico de la salud. El conocimiento detrás de estas plantas es complejo y multifacético; incluye no solo las formas de preparación y aplicación de las plantas, sino también los rituales y las prácticas que acompañan su uso. Estos conocimientos son parte integral de la identidad cultural y juegan un papel crucial en la cohesión social de las comunidades (Helwar & Figueroa, 2014).

Agregando el hecho que, debido a la falta de centros de salud cercanos, los curanderos y parteras representan la fuente de salud más accesible para muchas comunidades. Esto hace que la práctica de la medicina con el uso de hierbas sea esencial para garantizar el bienestar de la población local.

5.2.2 TIPOS DE PLANTAS MEDICINALES.

El Pacífico colombiano alberga una gran variedad de plantas medicinales y frutas que desempeñan un papel fundamental en la salud y alimentación de sus comunidades. Entre las

especies más utilizadas en la medicina tradicional se encuentran la albahaca morada (*Ocimum sanctum*), reconocida por sus propiedades antiinflamatorias y su capacidad para aliviar afecciones respiratorias, y la menta (*Mentha piperita*), ampliamente empleada para tratar problemas digestivos y como calmante natural (Agencia de Noticias UNAL, 2023). Otras especies como el escancel pequeño (*Justicia pectoralis*), el sauco (*Sambucus nigra*) y el prontoalivio (*Kalanchoe pinnata*) han sido utilizadas tradicionalmente en el tratamiento de afecciones respiratorias y como relajantes musculares, mientras que el paico (*Chenopodium ambrosioides*) es valorado por sus propiedades antiparasitarias y su eficacia en el tratamiento de trastornos gastrointestinales (Agencia de Noticias UNAL, 2023).

5.2.3 PROPIEDADES MEDICINALES Y NUTRICIONALES

Las plantas medicinales del Pacífico colombiano contienen compuestos bioactivos con efectos terapéuticos comprobados. Por ejemplo, la balsamina es rica en antioxidantes y compuestos antidiabéticos, mientras que el poleo tiene propiedades sedantes que ayudan a aliviar el estrés y mejorar el sueño (Martínez et al., 2019).

Asimismo, el consumo de frutas como el arazá y el borojó aporta vitaminas y minerales esenciales que fortalecen el sistema inmunológico y previenen enfermedades crónicas. Por otro lado, la gulupa (*Passiflora edulis f. flavicarpa*), gracias a su contenido de flavonoides C-glicósidos, ha demostrado tener efectos ansiolíticos y sedantes sobre el sistema nervioso, ayudando a reducir el estrés y mejorar la calidad del sueño (Costa, Detanico, Neves, & Nakamura, 2015).

Según el “Vademécum Colombiano de Plantas Medicinales, 1992”, muchas de estas plantas poseen propiedades terapéuticas validadas tanto por la tradición como por la ciencia moderna, lo que subraya la necesidad de preservar y revitalizar este conocimiento. Otras

plantas, a menudo catalogadas como de uso meramente gastronómico, esconden un gran potencial medicinal. Especies como el llantén, cimarrón, cilantro, romero y el toronjil.

Las prácticas que rodean el uso de estas plantas medicinales son diversas y pueden variar significativamente de una comunidad a otra. Sin embargo, existe un conjunto común de métodos que se emplean en la preparación y aplicación de los remedios. Desde la recolección de las plantas en el momento adecuado, respetando su ciclo biológico, hasta la preparación de infusiones. En muchos casos, estos procesos son acompañados de cantos, oraciones y ofrendas que buscan agradecer por los recursos brindados y fortalecer la intención curativa del tratamiento (Escamilla Pérez et al., n.d.).

Así mismo, el reconocimiento de la importancia de estas prácticas dentro de la medicina tradicional ha llevado a un resurgimiento del interés por el conocimiento ancestral. En un mundo que cada vez se muestra más escéptico hacia la medicina convencional y farmacológica, las plantas medicinales ofrecen una alternativa que no solo se basa en la evidencia empírica, sino que también recupera y valoriza el saber colectivo de las comunidades afrocolombianas. En este sentido, es vital que las instituciones de salud y educación reconozcan y validen estas prácticas, promoviendo el diálogo entre la medicina tradicional y la medicina occidental (Gonzales, 2012). Esto no solo contribuiría a una mayor cohesión social, sino que también permitiría a las nuevas generaciones apreciar y defender su patrimonio cultural.

5.3 INFLUENCIA DE BEBIDAS CARBONATADAS LOS JÓVENES (IBCJ)

Las bebidas carbonatadas han ganado una notable popularidad en las últimas décadas, convirtiéndose en un componente habitual de la dieta juvenil. Su consumo ha sido impulsado por su fácil acceso, la fuerte presencia publicitaria orientada a este grupo etario y su asociación con momentos de ocio y socialización. No obstante, diversas investigaciones han demostrado que su

ingesta excesiva se relaciona con un mayor riesgo de desarrollar enfermedades como obesidad, diabetes tipo 2 y afecciones cardiovasculares. Un estudio reciente estima que el consumo de estas bebidas contribuyó a más de tres millones de casos de enfermedades metabólicas a nivel mundial en 2020, siendo América Latina una de las regiones más afectadas (Nature Medicine, 2025). En Colombia, se ha evidenciado una relación entre el consumo frecuente de bebidas azucaradas y alteraciones en el perfil lipídico-metabólico entre estudiantes universitarios, lo cual incrementa el riesgo de desarrollar patologías crónicas no transmisibles (Revista Colombiana de Cardiología; Revista Biociencias, 2023). A pesar de su atractivo sensorial y su disponibilidad en el mercado, su impacto en la salud pública ha sido motivo de preocupación en diversas investigaciones y políticas de salud pública.

5.3.1 CONSUMO DE BEBIDAS CARBONATADAS EN LA POBLACIÓN JOVEN

El consumo de bebidas carbonatadas entre los jóvenes ha ido en aumento debido a múltiples factores, entre ellos el marketing agresivo de la industria de bebidas, la influencia de los pares y la facilidad de acceso en entornos escolares y espacios recreativos. Un estudio de la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2022) señala que más del 60 % de los adolescentes consumen bebidas azucaradas al menos una vez al día, lo que contribuye al incremento de la ingesta calórica diaria y a la reducción del consumo de alternativas más saludables como el agua y los jugos naturales.

Otro factor determinante en este hábito de consumo es la asociación de las bebidas carbonatadas con experiencias placenteras y el refuerzo positivo que genera su alto contenido en azúcares y cafeína. Estos componentes pueden inducir dependencia y dificultar la adopción de hábitos alimenticios saludables (Rodríguez & Pérez, 2020). Además, la publicidad juega un papel clave en la elección de estas bebidas, ya que frecuentemente se asocian con valores como la juventud, la diversión y el éxito social.

5.3.2 IMPACTO EN LA SALUD Y NUTRICIÓN

El alto consumo de bebidas carbonatadas entre los jóvenes ha sido relacionado con múltiples efectos adversos para la salud. De acuerdo con estudios recientes, su ingesta frecuente está directamente asociada con el aumento del índice de masa corporal (IMC) y el desarrollo de enfermedades metabólicas (López et al., 2023). El exceso de azúcares refinados en estas bebidas puede inducir resistencia a la insulina, incrementando el riesgo de padecer diabetes tipo 2 a edades tempranas.

Las bebidas carbonatadas contienen grandes cantidades de azúcar añadido, lo que contribuye al exceso calórico en la dieta de los jóvenes. Un solo envase de 355 ml de refresco puede contener entre 30 y 40 gramos de azúcar, superando la ingesta diaria recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2022). Este consumo elevado de azúcares libres se asocia con un mayor riesgo de obesidad y enfermedades cardiovasculares a largo plazo. Además, la combinación de cafeína y azúcar en estas bebidas puede generar dependencia y afectar la regulación del sueño y el comportamiento alimenticio.

Añadiendo a esto, algunas bebidas carbonatadas utilizan compuestos como el carbonato sódico para lograr la efervescencia, lo que incrementa su contenido de sodio (Cmed, 2023). Las bebidas carbonatadas, incluidas las versiones sin azúcar, contienen sodio en cantidades variables. Por ejemplo, se ha reportado que una lata de Coca-Cola Zero de 355 ml contiene aproximadamente 10,4 mg de sodio, mientras que su versión original contiene alrededor de 5,8 mg. Del mismo modo, una lata de Fanta Zero puede contener hasta 25,8 mg de sodio, en comparación con los 7,9 mg de su versión azucarada (Salud con Lupa, 2023).

Aunque estas cantidades pueden parecer bajas en comparación con la ingesta diaria recomendada de sodio, el consumo habitual y en grandes cantidades de estas bebidas puede

contribuir significativamente a la ingesta total de sodio, especialmente cuando se suman otras fuentes dietéticas. Un consumo elevado de sodio se asocia con riesgos para la salud, como hipertensión arterial y enfermedades cardiovasculares (Cmed, 2023).

Además, algunas bebidas carbonatadas utilizan compuestos como el carbonato sódico para lograr la efervescencia, lo que incrementa su contenido de sodio (Cmed, 2023). Esto resalta la importancia de leer las etiquetas nutricionales y ser conscientes del contenido de sodio en las bebidas carbonatadas, considerando su contribución a la ingesta diaria total de sodio.

6 ESTADO DEL ARTE

6.1 MIGRACIÓN FORZADA Y DESARRAIGO CULTURAL

- Podcast “Así Llegamos” (Spotify): proporciona una base cualitativa para entender las narrativas de migración y adaptación cultural en contextos urbanos, lo que puede guiar el enfoque sociocultural del proyecto. La información obtenida de los testimonios permitirá definir las características simbólicas y emocionales que deben reflejarse en la bebida para que los jóvenes se identifiquen con ella.
- Centro Nacional de Memoria Histórica (CNMH): proporciona datos cuantitativos y cualitativos sobre el impacto del desplazamiento forzado en la identidad cultural y la transmisión de prácticas tradicionales. Estos datos pueden utilizarse para establecer indicadores de impacto cultural y social en el desarrollo y aceptación de la bebida.

- Organización Internacional para las Migraciones (OIM): ofrece parámetros para la integración y adaptación cultural de poblaciones migrantes, incluyendo recomendaciones sobre el uso de productos culturales como herramientas de cohesión social.
- Zapata (2017): En su estudio sobre el Distrito de Aguablanca en Cali, Zapata analiza cómo las comunidades afrodescendientes desplazadas intentan preservar su identidad cultural en entornos urbanos adversos, enfrentando desafíos relacionados con la adaptación y el desarraigo. proporciona evidencia sobre la preservación de prácticas culturales en entornos urbanos, destacando el rol de la gastronomía como vehículo de resistencia cultural.

6.2 PLANTAS MEDICINALES Y FRUTAS DEL PACÍFICO COLOMBIANO

- Garcia (2018): Este estudio etnobotánico destaca el papel de las parteras y curanderos en la transmisión del conocimiento sobre el uso terapéutico de plantas como el poleo, la hierbabuena y el limoncillo en la región del Pacífico colombiano.
- Vademécum Colombiano de Plantas Medicinales (Wade, 1992): Proporciona información técnica sobre la concentración óptima de compuestos bioactivos, métodos de preparación y estabilidad de las propiedades medicinales en diferentes condiciones, lo que permitirá definir las dosis seguras y efectivas de cada planta en la formulación de la bebida y evaluar la estabilidad de los compuestos bioactivos durante el proceso de gasificación y conservación.
- (Costa, Detanico, Neves, & Nakamura, 2015): Este estudio farmacológico evaluó los efectos del extracto acuoso de *Passiflora edulis f. flavicarpa* (gulupa) en

ratones, demostrando propiedades ansiolíticas y sedantes. Los resultados indicaron que los compuestos activos, especialmente los flavonoides C-glicósidos, interactúan con los sistemas GABAérgico y serotoninérgico del sistema nervioso central, promoviendo relajación, reducción del estrés y mejor calidad del sueño.

6.3 INFLUENCIA DE LAS BEBIDAS CARBONATADAS EN LOS JÓVENES

- Organización Mundial de la Salud (OMS): proporciona parámetros sobre el contenido máximo de azúcares, sodio y aditivos en bebidas para consumo juvenil, además de establecer directrices para etiquetado y comunicación, lo que permitirá asegurar que la bebida cumpla con las normativas de salud pública y etiquetado.
- Amaya Preciado (2020) analizó las prácticas publicitarias relacionadas con las bebidas carbonatadas y el agua embotellada en Bogotá, destacando cómo la comunicación persuasiva ha influido en los cambios de consumo de agua potable a agua embotellada, en parte debido a las estrategias de marketing utilizadas .
- López et al. (2023): Proporciona evidencia sobre la relación entre el consumo frecuente de bebidas carbonatadas y los problemas metabólicos en jóvenes, lo que permitirá sustituir azúcares refinados por endulzantes naturales y definir un perfil nutricional equilibrado para asegurar que la bebida sea percibida como saludable

6.4 REFERENTES GASTRONÓMICO

- Ballesteros Mejía (2021) reflexiona sobre la importancia de los ingredientes de la cocina colombiana como patrimonio cultural y sugiere que el reconocimiento de estos debe ser guiado por medio del turismo gastronómico en el país. El estudio destaca la manera en la que estos ingredientes pueden involucrarse en el turismo gastronómico, promoviendo su conservación y valorización .
- El libro de Trubek, A. B. (2018). “Making Modern Meals: How Americans Cook Today”. Este libro analiza la relación entre identidad cultural y gastronomía, destacando cómo los alimentos actúan como vehículos para la preservación del patrimonio inmaterial de las comunidades. o que facilitará la creación de una narrativa de marca que refuerce el vínculo cultural con las raíces afrocolombianas y el diseño de envases y materiales promocionales que evoquen simbolismos culturales del Pacífico
- Perafán Cabrera (2022): Estudio que documenta experiencias exitosas en la revalorización de ingredientes del Pacífico colombiano en la alta cocina, promoviendo su consumo y su inclusión en propuestas gastronómicas contemporáneas

7 MATERIALES Y MÉTODOS

Esta sección describe los métodos y procedimientos utilizados en el desarrollo del proyecto, alineados con los objetivos específicos planteados. Se adoptó una metodología mixta que combina la revisión bibliográfica, la experimentación en laboratorio y la evaluación sensorial con jóvenes del Distrito Aguablanca, específicamente con estudiantes de grado once del Colegio Compartir en Cali.

7.1 IDENTIFICACIÓN DE PRÁCTICAS TRADICIONALES SOBRE EL USO DE PLANTAS.

OBJETIVO 1: *identificar, a través de bases de datos y revisión bibliográfica, las prácticas tradicionales en cuanto al uso de las plantas en la cultura afro, con el fin de identificar su potencial en una bebida.*

Para cumplir con este objetivo, se realizó una búsqueda sistemática en bases de datos académicas y literatura especializada para documentar el uso de plantas medicinales y frutas del Pacífico colombiano. La información fue recopilada de fuentes primarias y secundarias. Al respecto, se realizaron las siguientes actividades:

- Se consultaron bases de datos como el repositorio de la Universidad Javeriana, Scopus, Google Scholar y Scielo.
- Se incluyeron estudios con un enfoque en la medicina tradicional afrocolombiana y su relación con la alimentación.
- Se identificaron las plantas con mayor potencial funcional para el desarrollo de una bebida gasificada.
- Se contrastaron los hallazgos con el conocimiento empírico de comunidades locales.

7.2 DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA BEBIDA GASIFICADA

Objetivo 2: Realizar, mediante laboratorios, una serie de bebidas gasificadas que combine las propiedades de las plantas y frutas para que sea atractiva en el contexto juvenil.

Para desarrollar la bebida gasificada, se llevaron a cabo ensayos experimentales en laboratorio utilizando ingredientes identificados en la fase de revisión documental.

- Selección de ingredientes: Se eligieron plantas y frutas con propiedades medicinales y organolépticas adecuadas.
- Pruebas de formulación: Se realizaron pruebas preliminares para definir proporciones, niveles de carbonatación y estabilidad de la bebida.
- Fermentación y gasificación: Se emplearon métodos controlados para generar la gasificación.
- Ideación de la marca y el empaque.

7.3 EVALUACIÓN SENSORIAL Y PRUEBAS DE PERCEPCIÓN

Objetivo 3: Evaluar, mediante pruebas sensoriales y estudios de percepción, el impacto de la bebida en términos de aceptabilidad organoléptica y el sentido de pertenencia entre los jóvenes del Distrito.

Para evaluar la aceptabilidad de la bebida y su impacto en el sentido de pertenencia cultural, se realizaron pruebas sensoriales con estudiantes de grado once del Colegio Compartir en Cali.

Procedimiento:

- Selección de la muestra: Se trabajó con jóvenes entre 15 y 19 años.
- Diseño de las pruebas: Se utilizaron escalas hedónicas para evaluar atributos como sabor, aroma, textura y carbonatación.
- Análisis de resultados: Se aplicaron métodos estadísticos para interpretar los datos obtenidos.

7.4 PLAN DE EJECUCIÓN DE INTERVENCIÓN

Dentro del esquema metodológico se planteó un plan de ejecución para el trabajo con los estudiantes de grado decimo en el colegio Compartir. Se diseñaron diferentes cuadros que comparte la información y actividades a realizar, como el plan de actividades con los estudiantes, el pre y post producción de los espacios, y sus respectivos cronogramas. Dichos cuadros podrán verlos en los anexos. (Tablas 1, 2 y 3.).

8 RESULTADOS

8.1 REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.

La búsqueda se centró en estudios que documentan el uso tradicional de plantas medicinales y frutas, considerando tanto sus propiedades funcionales (digestivas, relajantes, antioxidantes, entre otras) como su relevancia cultural y simbólica. Los resultados obtenidos permitieron identificar una serie de especies de gran importancia en la práctica tradicional, que constituyen la base para la selección de ingredientes en la formulación de la bebida. La tabla 4 describe los resultados de búsqueda para cumplir con el objetivo específico.

TABLA 1. Tabla de recopilación de información de investigación

Documento, libro o artículo	¿Qué se encontró?	¿Dónde se encontró?	Bibliografía
Vademécum Colombiano de Plantas Medicinales	Se documentó el uso tradicional del achiote (<i>Bixa orellana</i>) como tónico gastrointestinal, anti-diarreico y antiinflamatorio. También se resalta el uso del ají (<i>Capsicum annum</i>) por sus propiedades analgésicas y antiinflamatorias, y la albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>) por su acción antimicrobiana y antifúngica.	Ministerio de Salud de Colombia	Ministerio de Salud (1992). Vademécum Colombiano de Plantas Medicinales. Bogotá, Colombia.
Herbolaria de la plaza de mercado (Buenaventura)	Se recopilaron saberes ancestrales sobre plantas medicinales y culinarias, destacando el uso del poleo, el limoncillo, la hierbabuena y el anamú. Estas plantas son empleadas para tratar afecciones digestivas, respiratorias y nerviosas. La transmisión de estos conocimientos ocurre mediante la tradición oral en las plazas de mercado.	Fundación Gases de Occidente y Escuela Taller de Buenaventura	Canizales, I.V., & Pauker, M.A. (2021). Herbolaria de la plaza de mercado. Fundación Gases de Occidente.
Etnobotánica de la medicina tradicional afrocolombiana en el corregimiento de San Nicolás	Se documentó el uso de yerbabuena, ruda, paico y anamú en la medicina tradicional afrocolombiana. Las parteras y curanderos juegan un papel clave en la transmisión y preservación de estos conocimientos, destacando la importancia cultural de estas prácticas en las comunidades afrodescendientes.	Universidad del Cauca	Vasco, I.C. (2016). Etnobotánica de la medicina tradicional afrocolombiana en el corregimiento de San Nicolás. Universidad del Cauca.
Cocina tradicional afrodescendiente: Diálogos de identidad cultural y aportes de la Educación Popular	Se documentaron prácticas culinarias afrodescendientes en Villa Rica (Cauca), resaltando la transmisión de conocimientos intergeneracionales sobre ingredientes y métodos de preparación tradicionales. Se enfatiza el valor cultural y social de la cocina tradicional en la formación de la identidad afrocolombiana.	Universidad del Cauca	Colorado, Z. (2023). Cocina tradicional afrodescendiente: Diálogos de identidad cultural y aportes de la Educación Popular. Universidad del Cauca.
Identification of Bioactive Compounds in Plant Extracts of Greek Flora and Their Antimicrobial and Antioxidant Activity	El estudio analizó cinco especies de la familia Lamiaceae (<i>Origanum vulgare</i> L., <i>Origanum dictamnus</i> L., <i>Origanum majorana</i> L., <i>Mentha spicata</i> L. y <i>Lavandula angustifolia</i> L.) y una de la familia Hypericaceae (<i>Hypericum perforatum</i> L.). Se identificaron compuestos fenólicos como rutina (249.18 µg/mL en <i>Origanum vulgare</i> L.), ácido rosmarínico (126.38 µg/mL en <i>Mentha spicata</i> L.) y quercetina (46.03 µg/mL en <i>Mentha spicata</i> L.). Los extractos mostraron actividad antioxidante y antimicrobiana significativa. El extracto de <i>Origanum majorana</i> L. mostró la mayor capacidad de inhibición de radicales libres con un IC ₅₀ de 10.31 µg/mL.	Separations (MDPI)	Tsakni, A., Chatzilazarou, A., Tsakali, E., Tsantes, A.G., Van Impe, J., & Houhoula, D. (2023). Identification of Bioactive Compounds in Plant Extracts of Greek Flora and Their Antimicrobial and Antioxidant Activity. <i>Separations</i> , 10(373).

Creación propia.

Como parte del proceso de investigación, llevé a cabo una experiencia inmersiva para comprender de manera más auténtica las prácticas tradicionales en el uso de plantas medicinales en la cultura afro del Pacífico colombiano. Esta experiencia incluyó la creación de una pequeña representación de una azotea, inspirada en los espacios donde históricamente las comunidades afro han cultivado y utilizado hierbas medicinales para el cuidado de la salud y la preparación de alimentos, pero con una versión un poco más moderna debido al espacio. La reproducción de este ítem permitió observar de cerca las dinámicas tanto de elaboración de la azotea, el proceso de cuidado de esta y su aplicación en la cocina. (Ver figura 4).

Figura 4. Representación de azotea.



Imagen propia.

Además, tuve la oportunidad de realizar entrevistas directas con parteras, cuyos testimonios fueron fundamentales para comprender el valor cultural y simbólico de las plantas medicinales. Las parteras compartieron su conocimiento sobre las propiedades curativas de las hierbas y su uso en rituales de sanación, destacando la relación entre las plantas y el bienestar físico y espiritual. Asimismo, conversé con una persona nativa que actualmente vive en Cali como migrante, quien explicó cómo ha adaptado el uso de estas plantas en un contexto urbano, manteniendo viva la conexión con sus raíces culturales.

8.2 DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA BEBIDA GASIFICADA

8.2.1 SELECCIÓN DE INGREDIENTE

Para el desarrollo de la bebida gasificada, se realizó una cuidadosa selección de ingredientes basada en la información obtenida durante la fase de revisión documental y la experiencia práctica con las plantas medicinales. Se eligieron plantas y frutas con propiedades medicinales y organolépticas que garantizaran un producto atractivo y funcional para el público juvenil. Como parte del proceso de selección, se realizaron visitas a galerías y mercados móviles en Cali (ver *anexo 1*), donde se tuvo la oportunidad de explorar directamente la oferta local de plantas y frutas. Este contacto directo permitió identificar ingredientes frescos y de alta calidad, además de conversar con comerciantes y conocedores sobre las propiedades y usos tradicionales de las plantas en la cultura afrocolombiana. Estas visitas fueron fundamentales para comprender el contexto cultural y gastronómico de los ingredientes utilizados. (ver figuras 8, 9, 10, 11, 12 y 13)

Figuras 8, 9, 10, 11, 12 y 13. Productos elegidos.





Imagen de autoría propia

8.2.2 PROCESO DE FORMULACIÓN

El proceso de formulación de la bebida se llevó a cabo de laboratorios en casa acompañados por expertos en gastronomía, donde se aplicaron técnicas de desarrollo de productos centradas en el análisis sensorial y estabilidad organoléptica de las muestras. Inicialmente se definieron perfiles de sabor objetivo basados en la tradición oral y conocimiento empírico de las comunidades negras e indígenas del territorio.

Para el desarrollo de la bebida gasificada se emplearon técnicas de extracción diseñadas para preservar y realzar tanto el perfil sensorial como los beneficios funcionales de los ingredientes. Se utilizaron maceraciones en frío, especialmente en las frutas, con el fin de conservar los compuestos volátiles responsables del aroma y evitar la degradación térmica de sus propiedades naturales. Paralelamente, se llevaron a cabo decocciones con hojas y tallos de plantas medicinales, lo cual permitió extraer principios activos gracias a un control cuidadoso del tiempo y la temperatura de cocción.

Durante el proceso se trabajó con distintas proporciones de insumos, temperaturas de infusión y tiempos de extracción, buscando una base equilibrada, sensorialmente atractiva y funcional. Para garantizar una apariencia limpia y libre de turbidez, se aplicó un proceso

de clarificación con agar agar, un gelificante vegetal que permitió eliminar sólidos en suspensión sin afectar el sabor, color o estabilidad de la bebida.

Como parte del diseño del proceso de carbonatación se usaron dos métodos, se incorporaron piña y jengibre no como saborizantes principales, sino como coadyuvantes en la fermentación natural. Estos ingredientes fueron seleccionados por su capacidad para liberar azúcares simples y enzimas que favorecen una fermentación rápida y controlada, sin llegar a producir niveles significativos de alcohol. De este modo, se generó dióxido de carbono de forma natural, otorgando a la bebida una efervescencia ligera y agradable, adecuada para el consumo de población joven. El otro método para la carbonatación se realizó empleando el sifón con cargas de CO_2 para asegurar la carbonatación de la bebida. El dulzor se equilibró mediante la adición de miel de caña, una fuente de azúcar natural que no solo aportó profundidad en el sabor. Las siguientes fotografías, evidencian las reuniones de proceso y retroalimentación. (ver figuras 14, 15 y 16.)

Figuras 14, 15 y 16. Laboratorios en casa



Imágenes de autoría propia

8.2.3 PROCESO DE DISEÑO

Yab'i es una palabra de origen emberá que significa “nutrir” o “alimentar”, dependiendo de la comunidad y la variedad dialectal. Sin embargo, no encontré una traducción exacta de “Yab'i”, la raíz “Ya-” es común en varias lenguas Emberá y está relacionada con la idea de comida, nutrición y sustento. Esta raíz se manifiesta en palabras como “Yaipa”, que significa “comida”, y otras variantes que refuerzan su conexión con el bienestar y el acto de nutrir.

Aunque el proyecto está enfocado en la cultura afro del Pacífico colombiano, no es posible hablar de prácticas de salud, alimentación y saberes medicinales tradicionales sin reconocer la profunda influencia y coexistencia histórica con los pueblos indígenas. En territorios como el Chocó, las comunidades afrodescendientes e indígenas han compartido conocimientos, territorios y formas de habitar el mundo, construyendo en conjunto de saberes que hoy nutre tanto la cocina como la medicina tradicional. Por ello, se eligió el nombre Yab'i no solo por su significado directo, sino como un tributo simbólico a esta relación intercultural.

Desde el enfoque del diseño de marca, Yab'i presenta una estructura silábica breve y sonora que facilita su memorización y pronunciación, aspectos clave para el posicionamiento de productos en el mercado juvenil. El uso del apóstrofe no solo respeta la ortografía indígena, sino que también refuerza la identidad visual y la autenticidad del nombre, evocando raíces profundas y un sentido de pertenencia. (*Ver anexo 7*).

8.3 EVALUACIÓN SENSORIAL Y PRUEBAS DE PERCEPCIÓN

Durante la ejecución de las pruebas sensoriales de las bebidas “Raíces” (Bebida de guayabilla), “Pulso” (Bebida de naidí y limón mandarino) y “Veral” (Bebida de Gulupa), se

trabajó con estudiantes del grado 10-3 del Colegio Compartir, quienes conformaron la muestra evaluativa. Para la recolección de información se emplearon dos métodos: encuestas digitales a través de formularios de Google Forms y formatos impresos dirigidos a los estudiantes que no tenían acceso a dispositivos electrónicos. El proceso contó con el acompañamiento de la docente directora de grupo y con el apoyo de coordinación académica, lo que facilitó la realización de las actividades dentro de la institución. El registro fotográfico fue realizado por una persona externa al equipo docente. Es importante resaltar que la aplicación de las pruebas tuvo que ser reprogramada en varias ocasiones debido a cambios solicitados por el profesorado y a modificaciones en el cronograma institucional, lo cual exigió una constante reorganización para asegurar la participación estudiantil y el cumplimiento del objetivo investigativo. (Ver anexo 7)

8.3.1 RESULTADOS DE LA BEBIDA “RAÍCES”

La muestra estuvo compuesta por 36 estudiantes, de los cuales el 63.9 % fueron mujeres (23) y el 36.1 % hombres (13), con edades entre los 14 y 17 años y una edad promedio de 15 años. En cuanto a la apariencia (color), el 36.1 % la calificó como muy agradable, el 50 % como agradable y el 13.9 % como neutral. Respecto al olor, el 44.4 % lo consideró muy agradable, el 38.9 % agradable, el 16.7 % neutral y ninguno lo calificó negativamente. En el sabor, el 25 % opinó que era muy agradable, el 30.6 % agradable, el 33.3 % neutral y el 11.1 % lo describió como poco agradable. Sobre la textura o sensación en boca, el 27.8 % la percibió como muy agradable, el 30.6 % agradable, el 36.1 % neutral y el 5.6 % poco agradable. En relación con el nivel de dulzor, el 41.7 % indicó que era nada dulce, el 27.8 % poco dulce, el 25 % equilibrado y solo el 5.6 % la percibió como dulce. Finalmente, ante la pregunta ¿Consumirías esta bebida en tu día a día?, el 47.2 % respondió sí, el 36.1 % tal vez y el 16.7 % no. Estos resultados evidencian que, si bien la bebida fue bien valorada en atributos como aroma y apariencia, hay una necesidad clara de

mejorar el sabor general y especialmente el nivel de dulzor para incrementar su aceptación entre los jóvenes.

8.3.2 RESULTADOS DE LA BEBIDA “PULSO”

La muestra estuvo compuesta por 31 estudiantes, de los cuales el 54.8 % fueron mujeres (17) y el 45.2 % hombres (14), con edades entre los 14 y 16 años. En cuanto a la apariencia (color), el 16.1 % la calificó como *muy agradable*, el 38.7 % como *agradable*, el 41.9 % como *neutral* y el 3.2 % como *poco agradable*. Respecto al olor, el 22.6 % lo describió como *muy agradable*, el 48.4 % *agradable*, el 25.8 % *neutral* y el 3.2 % *poco agradable*. El sabor fue evaluado como *muy agradable* por el 22.6 %, *agradable* por el 32.3 %, *neutral* por el 32.3 % y *poco agradable* o *nada agradable* por el 12.8 %. En cuanto a la textura, el 25.8 % la consideró *muy agradable*, el 25.8 % *agradable*, el 38.7 % *neutral* y el 9.7 % *poco agradable*. Sobre el nivel de dulzor, el 38.7 % lo percibió como *nada dulce*, el 32.3 % como *poco dulce*, el 22.6 % como *equilibrado* y solo el 6.4 % como *dulce*. Finalmente, frente a la pregunta ¿Consumirías esta bebida en tu día a día?, el 35.5 % respondió *sí*, el 41.9 % *tal vez* y el 22.6 % *no*. Estos datos reflejan una percepción general moderada hacia la bebida, con buena aceptación en aroma y textura, pero con una necesidad evidente de mejorar el nivel de dulzor para lograr una mayor intención de consumo frecuente.

8.3.3 RESULTADOS DE LA BEBIDA “VERAL”

Se aplicó una encuesta sensorial a estudiantes del grado 10-3 del Colegio Compartir para evaluar la aceptación de la bebida “Veral”. La muestra estuvo compuesta por 31 estudiantes, de los cuales el 61.3 % fueron mujeres (19) y el 38.7 % hombres (12), con edades entre los 14 y 17 años. La bebida generó una impresión visual muy positiva: el 71.0 % calificó la apariencia

(color) como *muy agradable*, y el 19.4 % como *agradable*. El olor también fue altamente valorado, con un 64.5 % que lo consideró *muy agradable* y un 22.6 % *agradable*, lo que evidencia una atracción sensorial fuerte desde el primer contacto.

En cuanto al sabor, el 54.8 % lo describió como *muy agradable* y el 25.8 % como *agradable*, destacando comentarios que aludían a su carácter natural, refrescante y ligeramente mentolado. Solo un 6.5 % lo consideró *nada agradable*, lo que sugiere una muy baja resistencia general al perfil de sabor. La textura o sensación en boca fue igualmente bien recibida: un 61.3 % la describió como *muy agradable* y un 25.8 % como *agradable*, destacándose por su suavidad y cuerpo.

Respecto al nivel de dulzor, los resultados mostraron una percepción balanceada: el 45.2 % indicó que era *equilibrado*, el 22.6 % *dulce*, y un 12.9 % *muy dulce*. Solo un pequeño porcentaje consideró que le faltaba dulzor (16.1 % *poco dulce* y 3.2 % *nada dulce*), lo que refleja que, a diferencia de otras bebidas evaluadas, “Veral” logra satisfacer en mayor medida las expectativas de dulzor de los jóvenes. Finalmente, a la pregunta ¿Consumirías esta bebida en tu día a día?, el 77.4 % respondió *sí*, el 16.1 % *tal vez*, y solo un 6.5 % *no*. Este alto nivel de aceptación sugiere que “Veral” no solo logró destacarse sensorialmente, sino también establecer una conexión positiva con los hábitos y preferencias de consumo del público objetivo. En los comentarios se resaltó con frecuencia su carácter refrescante, natural y su equilibrio entre lo dulce y lo herbal, lo que posiciona a esta bebida como una de las de mayor potencial dentro del contexto del proyecto.

Se presentan algunas evidencias fotográficas del desarrollo de la actividad sensorial con los estudiantes. Cabe destacar que el uso de imagen fue autorizado por la institución, ya que los estudiantes hacen parte de la matrícula oficial en la que sus padres o acudientes firmaron el consentimiento correspondiente. (*anexo 5*)

9 DISCUSIÓN ACADÉMICA

Este proyecto me permitió ver cómo el conocimiento tradicional puede transformarse en algo tangible, como una bebida, y al mismo tiempo conectar con las nuevas generaciones. Desde el primer objetivo, que consistía en investigar sobre las prácticas tradicionales con plantas medicinales, entendí que no se trataba solo de buscar información en libros o artículos, sino también de escuchar a las personas que todavía usan estas plantas en su vida diaria. Visitar mercados y hablar con parteras y vendedores fue una experiencia clave. Gracias a esos espacios, logré conocer cómo se preparan y para qué se usan diversas plantas. Esto me ayudó a seleccionar ingredientes que tuvieran beneficios medicinales y tuvieran un valor simbólico para la comunidad afro del Pacífico.

Para el segundo objetivo, que era formular y elaborar las bebidas, apliqué diferentes técnicas que he aprendido durante mi carrera, combinándolo con los saberes tradicionales. Usé técnicas de extracción como maceración en frío y decocción para lograr sabores naturales y conservar las propiedades de las plantas. También probé con fermentación natural y uso de sifón para lograr la gasificación. La experiencia en el laboratorio en casa fue muy valiosa, aunque implicó ensayo y error. Algunas combinaciones al principio resultaban demasiado ácidas o no gaseaban bien, pero con ajustes en las proporciones, temperaturas y tiempos, logré un producto que, si bien no fue resultado de una fermentación, sino por medio de inyección de CO_2 , puede seguir mejorándose, logró tener una identidad propia. Creo que los resultados que obtuve en esta parte se deben a esa mezcla entre lo aprendido en la universidad y el respeto por el conocimiento ancestral.

El tercer objetivo fue evaluar el producto con jóvenes del colegio Compartir. Aquí fue donde más aprendí. Ver cómo reaccionaban ante las bebidas, escuchar sus comentarios y observar sus caras fue muy satisfactorio. “Veral” fue la bebida más aceptada, probablemente porque su dulzor era más equilibrado y tenía un sabor refrescante, además que muchos de los estudiantes le encontraban muy familiar por su sabor similar al del maracuyá. En cambio, “Raíces” y “Pulso”, aunque gustaron visualmente, no fueron tan bien recibidas por su falta de dulzor. Esto me enseñó que no basta con que un producto sea saludable o esté hecho con buenas intenciones culturales: también debe gustar. Y para que guste, hay que escuchar al público objetivo. Muchos estudiantes dijeron que las bebidas estaban “ricas” o “refrescantes”, pero que les “faltaba dulzura” o que eran “muy ácidas”. Eso me ayudó a ver que debo seguir trabajando en el balance de sabor si quiero que el producto llegue realmente al público juvenil.

En cuanto a las limitaciones del proyecto, en la parte técnica de preparación me encontré con varias dificultades. No contaba con todos los equipos, así que tuve que adaptar procesos en casa, lo que a veces afectó la precisión en la fermentación o en la gasificación. Sin embargo, lo compensé pidiendo retroalimentación constante y ajustando las técnicas a lo que sí tenía disponible. Por ejemplo, si no podía controlar la temperatura con exactitud, hacía más pruebas para encontrar el punto ideal de sabor.

En cuanto a la intervención en el colegio, fue un reto que se cambiara la fecha varias veces por temas internos del colegio. También hubo estudiantes que no tenían acceso al formulario digital, así que preparé hojas físicas para asegurar su participación. Gracias al apoyo de la docente directora de grupo y la coordinación del colegio, logré desarrollar las pruebas en condiciones adecuadas y con buena disposición de los estudiantes.

10 CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS FUTURAS

Este proyecto permitió demostrar que es posible conectar a los jóvenes a través de una propuesta gastronómica innovadora. A lo largo del proceso, se logró rescatar y aplicar conocimientos sobre el uso de plantas medicinales y frutas usadas, integrándolos en un producto atractivo para la población juvenil. Las encuestas realizadas evidenciaron que, cuando hay equilibrio entre sabor, tradición y presentación, los jóvenes no solo aceptan el producto, sino que también lo valoran.

La experiencia también confirmó que la gastronomía puede ser una herramienta educativa poderosa. Los estudiantes participaron como consumidores y también reflexionaron sobre los ingredientes, su origen y el significado cultural. Esto refuerza la importancia de seguir creando espacios donde la cocina se convierta en un medio para fortalecer la memoria colectiva, el sentido de pertenencia y el orgullo por lo propio.

De cara al futuro, sería importante continuar ajustando la fórmula del producto, especialmente en lo relacionado con el nivel de dulzor, ya que este fue uno de los aspectos más señalados por los estudiantes. También sería valioso realizar pruebas con una población más amplia y diversa, y contar con mejores herramientas técnicas para estandarizar los procesos de elaboración. Así mismo, se podrían explorar nuevas combinaciones de plantas y frutas que mantengan el enfoque cultural, pero respondan cada vez mejor al gusto del público joven. La proyección de esta bebida podría no solo tener impacto local, sino también convertirse en una propuesta con potencial comercial y educativo en otros territorios del país.

11 BIBLIOGRAFIA

1. Lasso Toro, P. (2013). Cuando se vive el desarraigo. Educación y desplazamiento forzado: una mirada desde el Distrito de Aguablanca, Cali, Colombia. *Revista Guillermo de Ockham*, 11(2), 35–51. <https://doi.org/10.21500/22563202.608>
2. Acero Gómez, Oscar Iván (2017). Aguas negras y re-existencias: comunidades Afropacíficas en el distrito de Aguablanca - Cali en contextos de desplazamiento forzado. Tesis de Maestría. FLACSO. Sede Académica Argentina, Buenos Aires.
3. Montañó, N. & Velasco, I. (2021). *Construyendo identidad : ser afrodescendiente y adolescente en el Distrito de Aguablanca - conviviendo con la segregación*. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/10906/92392>
4. Aston Philander, L. E., Makunga, N. P. & Platten, S. J. (2011). Local Medicinal Plant Knowledge in South Africa Preserved by Apartheid, *Human Ecology* 39(2):203–216. Disponible en línea (JSTOR) en: <https://www.jstor.org/stable/41474600>.
5. Aceneth P. Cabrera (2022). Ciénaga de Aguablanca (Cali, Colombia), Escenario de Transformaciones Socioecosistémicas en el Siglo XX, *Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña* 12(1):74–107. Disponible en HALAC (repositorio de SOLCHA) <https://www.halacsolcha.org/index.php/halac/article/view/583/528>
6. Olivier Barbary, Héctor F. Ramírez & Fernando Urrea (2003). Identidad y ciudadanía afrocolombiana en la Región Pacífica y Cali: elementos estadísticos y sociológicos para el debate de la “cuestión negra” en Colombia, *Estudios Afro-Asiáticos* 25(1). <https://n9.cl/w8trw>
7. Helwar H. Figueroa (2014). Los abuelos de la memoria en Aguablanca (Cali, Colombia): entre una ciudad agreste y un campo vuelto utopía, *Revista Latinoamericana de Bioética* 14(26-1). Disponible en la revista RL Bioética (Universidad Militar) <https://revistas.unimilitar.edu.co/index.php/rlbi/article/view/497/267>
8. Mbelebele, Z., Mdoda, L., Ntlanga, S. S., Nontu, Y., & Gidi, L. S. (2024). Harmonizing Traditional Knowledge with Environmental Preservation: Sustainable Strategies for the Conservation of Indigenous Medicinal Plants (IMPs) and Their Implications for Economic Well-Being. *Sustainability*, 16(14), 5841. <https://doi.org/10.3390/su16145841>

9. Bates, D.G. Francis P. Conant: A Tribute to a Friend of *Human Ecology* . *Hum Ecol* **39**, 115 (2011). <https://doi.org/10.1007/s10745-011-9389-8>
10. Barbary, O., Ramírez, H. F., & Urrea, F. (2002). Identidad y ciudadanía afrocolombiana en la Región Pacífica y Cali: elementos estadísticos y sociológicos para el debate de la “cuestión negra” en Colombia. *Estudos Afro-Asiáticos*, 24(3), 75–121.
<https://www.scielo.br/j/ea/a/wbv3rki5K7N5BHrPHQ5cYKn/?format=pdf&lang=es>
11. Naciones Unidas. (s.f.). **Objetivo 2: Hambre cero**. Recuperado el 9 de mayo de 2025 de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>
12. Rodríguez, J. (2020). *Indagación e interpretación histórica del Distrito de Aguablanca en Santiago de Cali, Valle del Cauca*. Recuperado de [https://www.academia.edu/49821936/Indagación e Interpretación Histórica del Distrito de Aguablanca Cali Valle del Cauca](https://www.academia.edu/49821936/Indagaci%C3%B3n_e_Interpretaci%C3%B3n_Hist%C3%B3rica_del_Distrito_de_Aguablanca_Cali_Valle_del_Cauca)
13. Centro Nacional de Memoria Histórica (CNMH). (2015). *Una nación desplazada: Informe nacional del desplazamiento forzado en Colombia*. Bogotá: CNMH. Recuperado de <https://www.centrodememoriahistorica.gov.co/descargas/informes2015/nacion-desplazada/una-nacion-desplazada.pdf>
14. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt. (2014). *Plantas alimenticias y medicinales nativas de Colombia* (Versión 12.0) [Base de datos]. Castellanos, C. (Contacto del recurso), Valderrama, N. (Creador del recurso, Autor), Castro, C. (Proveedor de metadatos), Díaz, M., Bernal, H., García, N. y Albarracín, R. http://i2d.humboldt.org.co/ceiba/resource.do?r=colombia_magnoliophyta_2014
15. Costa, C. A. R. A., Detanico, B. C., Neves, T. L. M., & Nakamura, C. V. (2015). Anxiolytic and sedative effects of *Passiflora edulis f. flavicarpa* in mice: Involvement of GABAergic and serotonergic systems. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*, 25(6), 639–645.
<https://goo.su/IEVDvn>
16. González Quintero, M. (s.f.). Artes plásticas y medicina tradicional en el Chocó: un diálogo entre prácticas espirituales afrodiaspóricas. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 56(100), 93–108.
https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/22045

17. Ministerio de Salud y Protección Social. (2018). *Vademécum colombiano de plantas medicinales*.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SA/vademecum-colombiano-plantas-medicinales.pdf>
18. ASOPARUPA. (2024). *Medicina ancestral - Saberes ancestrales* [Video]. YouTube.
https://www.youtube.com/watch?v=zRAAd_Tm6_vQ
19. ASOPARUPA. (2024, mayo 3). *Medicina ancestral - Saberes ancestrales* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=YcSMERWMA8>
20. Restrepo Esguerra, J. P. (2005). *Universidad de los Andes, Facultad de Administración: Proyecto de grado que toman los jóvenes colombianos y por qué* (Trabajo de grado, Universidad de los Andes). <https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstreams/6ce0b7c1-e0c4-46b4-995f-8e7ee697a2f3/download>
21. Montaña Bonilla, N., & Velasco González, I. (2021). *Construyendo identidad: Ser afrodescendiente y adolescente en el Distrito de Aguablanca – conviviendo con la segregación* (Trabajo de grado, Universidad Icesi).
<https://repository.icesi.edu.co/items/2e4e07d9-227d-4ec1-a93b-b93a34576a0a>
22. Perafán Cabrera, A. (2022). Ciénaga de Aguablanca (Cali, Colombia), escenario de transformaciones socioecosistémicas en el siglo XX. *Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña (HALAC)*, 12(1), 74–107.
<https://www.halacsolcha.org/index.php/halac/article/view/583/528>
23. Nature Medicine. (2025). Sugary drink consumption and its global burden of disease in 2020. *Nature Medicine*. Recuperado de <https://goo.su/pQZiU6W>
24. Cabrera, J., Rojas, C., & Ramírez, A. (2016). El consumo regular de bebidas azucaradas y su asociación con factores de riesgo cardiometabólico en estudiantes universitarios. *Revista Colombiana de Cardiología*, 23(4), 234–240. Recuperado de <https://goo.su/WquC1m>
25. Ortiz, L. F., & Jiménez, M. E. (2023). Consumo de bebidas azucaradas en Colombia y su asociación con enfermedades no transmisibles: una revisión no sistemática. *Revista Biociencias*, 18(1), 45–58. Recuperado de <https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/biociencias/article/view/7840>

26. Ballesteros Mejía, L. (2021). *Ingredientes de la cocina colombiana como patrimonio cultural. El turismo gastronómico como estrategia para su reconocimiento*. Revista Sosquúa, 8(1), 52–67. Recuperado de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/145>

27. Amaya Preciado, R. (2020). Las bebidas carbonatadas, el agua embotellada y las prácticas publicitarias: Incidencia de la comunicación persuasiva en el consumo del agua potable. *Pensar la Publicidad: Revista Internacional de Investigaciones Publicitarias*, 14(2), 209–223. <https://revistas.ucm.es/index.php/PEPU/article/view/69954/4564456555624>

28. Trubek, A. B. (2017). *Making modern meals: How Americans cook today*. University of California Press.

12 ANEXOS

1. Anexo 1. Ejercicio de mapeo en galerías.

Figura 5. Mercado Móvil La Casona



Figura 6. Galería Santa Helena



Figura 7. Galería Alameda



25 de
noviembre de 2024.
Imagen propia.

Galería Santa
Helena 10 de
diciembre de 2024.
Imagen propia.

*Galería
Alameda 15 de enero
de 2025. Imagen
propia.*

2. Anexo 2. Fase de producción inicial

TABLA 2. Preproducción de la prueba de percepción.

Fecha	Actividad	Descripción	Observaciones
Semana 1	Ajuste del plan de intervención	Revisión de objetivos, metodología participativa y enfoque cultural afrocolombiano	Enfoque GAAC (Gastronomía y Artes Culinarias)
Semana 1	Contacto con el colegio	Reunión con directivos y docentes del Colegio Compartir	Confirmar horarios y grupo de jóvenes
Semana 2	Diseño de instrumentos	Formularios de pretest, guías de co-creación, fichas de ingredientes	Alinear con los objetivos: identidad y aceptabilidad
Semana 2	Búsqueda de ingredientes	Revisión de disponibilidad de frutas y plantas en el mercado local	Priorizar productos del Pacífico (guayanilla, poleo, etc.)
Semana 3	Planeación de sesiones	Diseño de cada encuentro (dinámicas, talleres, tiempos)	Integrar juego, cocina, y reflexión cultural
Semana 3	Producción de material	Cartillas, hojas de trabajo, frascos para muestra, etiquetas	También llevar elementos para pruebas sensoriales
Día previo	Ensayo general	Simulación del primer encuentro: tiempos y roles	Ajustes finales según contexto del colegio

Nota. Elaboración propia.

3. Anexo 3. Fase de cierre y sistematización de datos.

TABLA 3. post producción de la prueba de percepción.

Fecha	Actividad	Descripción	Observaciones
Día siguiente	Recolección de evidencias	Fotografías, fichas de resultados de degustación	Organizar todo en carpetas físicas y digitales
2-3 días después	Análisis de resultados	Sistematización de los aprendizajes, opiniones, sabores preferidos, nivel de apropiación cultural	
Semana siguiente	Informe final	Documento con desarrollo, hallazgos, impacto y conclusiones del proceso	Incluir gráfica de pre/post y frases clave de jóvenes

Nota. Elaboración propia.

4. Anexo 4. Carta de permiso y autorización de la actividad.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Facultad de Creación y Hábitat
Departamento de Hábitat

Santiago de Cali, 17 de febrero del 2025.

Sres. Dirvos Institución Educativa Compartir, Cali,
Valle del Cauca

Asunto: Solicitud de autorización para la realización de trabajo de grado.

Reciban un cordial saludo.

Me dirijo a ustedes con el fin de presentarles mi trabajo de grado titulado "ALIMENTANDO IDENTIDADES" Desarrollo de una bebida gasificada a base de plantas medicinales y frutas del Pacífico colombiano. Este proyecto forma parte de mi formación académica en la Pontificia Universidad Javeriana Cali, en la carrera de Gastronomía y AA.CC. El objetivo principal es la formulación de un producto que permita la promoción y fortalecimiento del conocimiento sobre la cultura del Pacífico colombiano en la comunidad estudiantil de grado once. Para la realización de esta intervención, solicito el apoyo de los directores de grupo para identificar y seleccionar a aquellos estudiantes con vocación e interés en la investigación, la cultura y la innovación. El proceso incluirá dos sesiones planificadas con actividades teóricas y prácticas, sesión 1 (explicación y conocimiento de los ingredientes) y sesión 2 (preparación y degustación) a realizarse en dos días distintos y en las instalaciones del colegio, en horarios a acordar con la institución; de esta manera que se permita una experiencia enriquecedora para los participantes, fomentando el desarrollo de habilidades en investigación, análisis y creatividad; además la oportunidad para los estudiantes de contribuir en un proyecto con impacto social y cultural. Agradezco de antemano su atención.

Espero contar con su autorización para llevar a cabo este proyecto en beneficio de los estudiantes y del fortalecimiento de mi proceso académico. Quedo atenta a su respuesta además de la posibilidad de coordinar una reunión para ampliar detalles sobre la propuesta.

Atentamente,



Hilary Marcela Caicedo
C.C. 1.108.639.185
Pontificia U. Javeriana Cali
Estudiante de Gastronomía y AA.CC.



AVAL: Seber Ugarte Calleja
Dtor. Gastronomía y AA.CC.
Dpto. de Creación
Pontificia U. Javeriana Cali

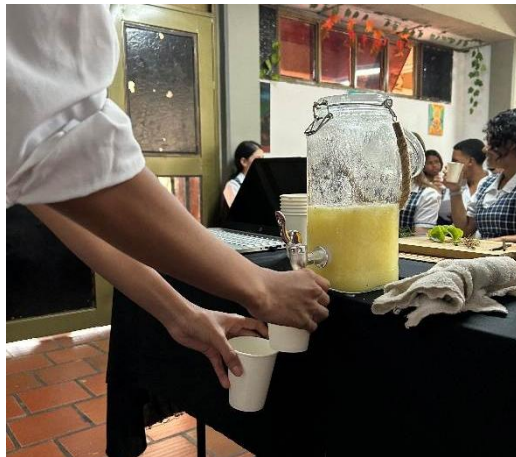
5. Anexo 5. Evidencias fotográficas de la intervención con el Colegio Compartir.

Figura 16 y 17. Elementos de conocimiento.



Elaboración propia.

Figuras 18 y 19. Evidencias de la actividad.



Elaboración propia.

6. Anexo 6. Formato de las encuestas

Formulario de Evaluación de Bebidas Gasificadas

Proyecto: Alimentando Identidades

Objetivo: Evaluar la aceptabilidad sensorial y el impacto cultural de las bebidas gasificadas elaboradas a base de frutas y plantas del Pacífico colombiano.

Datos Generales

Edad: _____

Género: _____

Nombre: _____

Evaluación de la bebida – Raíces

Descripción: raíces es una bebida gasificada elaborada a partir de guayabilla, pipilongo, albahaca y limoncillo. Se caracteriza por su aroma herbal intenso, una sensación picante suave al paladar y un frescor prolongado. Esta bebida busca evocar los saberes ancestrales sobre el uso de plantas medicinales en la tradición afro del Pacífico, combinando lo refrescante con un toque exótico y energético.

1. Apariencia (color, presentación):

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

2. Aroma:

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

3. Sabor:

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

4. Textura / Sensación en boca (efervescencia, frescura):

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

5. Nivel de dulzor:

Muy dulce Dulce Equilibrado Poco dulce Nada dulce

6. ¿Consumirías esta bebida en tu día a día?

Sí No Tal vez

7. Comentarios o sugerencias sobre esta bebida:

Evaluación de la bebida – Veral

Descripción: Veral mezcla los sabores tropicales de la gulupa con las notas aromáticas del poleo, oreganón y romero. Es una bebida con un sabor entre ácido y especiado, que estimula los sentidos y deja una sensación herbal en boca. Representa la fortaleza, la protección y la conexión espiritual con la naturaleza, valores transmitidos por generaciones en las comunidades del Pacífico colombiano.

1. Apariencia (color, presentación):

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

2. Aroma:

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

3. Sabor:

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

4. Textura / Sensación en boca (efervescencia, frescura):

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

5. Nivel de dulzor:

Muy dulce Dulce Equilibrado Poco dulce Nada dulce

6. ¿Consumirías esta bebida en tu día a día?

Sí No Tal vez

7. Comentarios o sugerencias sobre esta bebida:

Evaluación de la bebida – Pulso

Descripción: Pulso es una bebida vibrante a base de naidí, hierbabuena y limón mandarino. Su sabor es frutal, con un toque cítrico y una efervescencia que recuerda el ritmo vital de las comunidades afrodescendientes. Está pensada como una expresión de vitalidad, juventud y orgullo cultural, rescatando ingredientes locales con alto valor nutritivo y simbólico.

1. Apariencia (color, presentación):

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

2. Aroma:

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

3. Sabor:

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

4. Textura / Sensación en boca (efervescencia, frescura):

Muy agradable Agradable Neutral Poco agradable Nada agradable

5. Nivel de dulzor:

Muy dulce Dulce Equilibrado Poco dulce Nada dulce

6. ¿Consumirías esta bebida en tu día a día?

Sí No Tal vez

7. Comentarios o sugerencias sobre esta bebida:

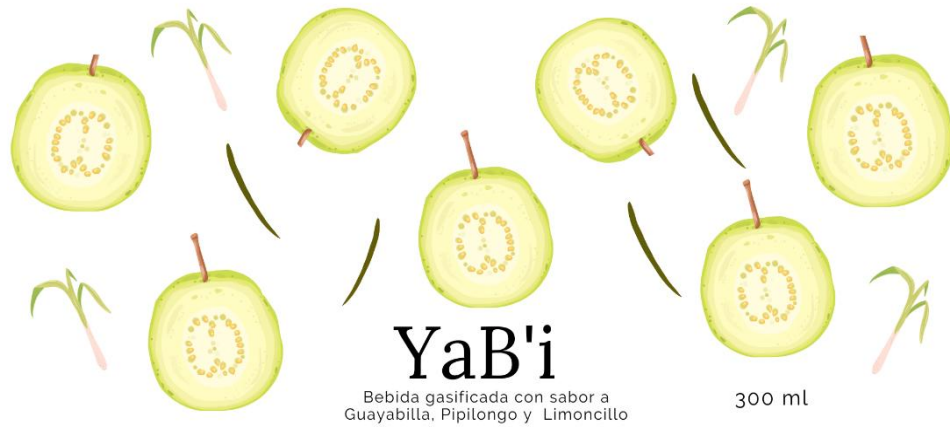
7. Anexo 8. Etiquetas de las bebidas.

Figura 20. Etiqueta de la bebida Veral.



Nota. Elaboración propia.

Figura 21. Etiqueta de la bebida Raíces.



Nota. Elaboración propia.

Figura 22. Etiqueta de la bebida Pulso.

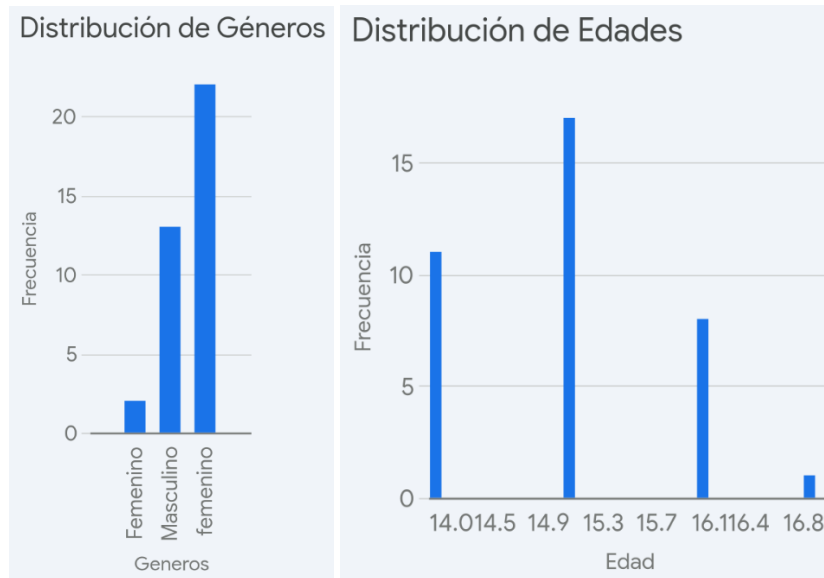


Nota. Elaboración propia.

8. Anexo 7. Resultados de la prueba de percepción de las bebidas.

A. RAÍCES

GRAFICO 1 Y 2. Distribución de los encuestados. (Raíces)



Gráficos creados desde Gemini AI.

Distribución por Género:

- **Femenino:** 25 participantes
- **Masculino:** 12 participantes

El gráfico de barras muestra que la mayoría de los encuestados son de género femenino.

Distribución por Edad:

- **14 años:** 12 participantes
- **15 años:** 15 participantes
- **16 años:** 8 participantes
- **17 años:** 1 participante

GRÁFICO 2. Percepción de la Bebida. (VERAL)

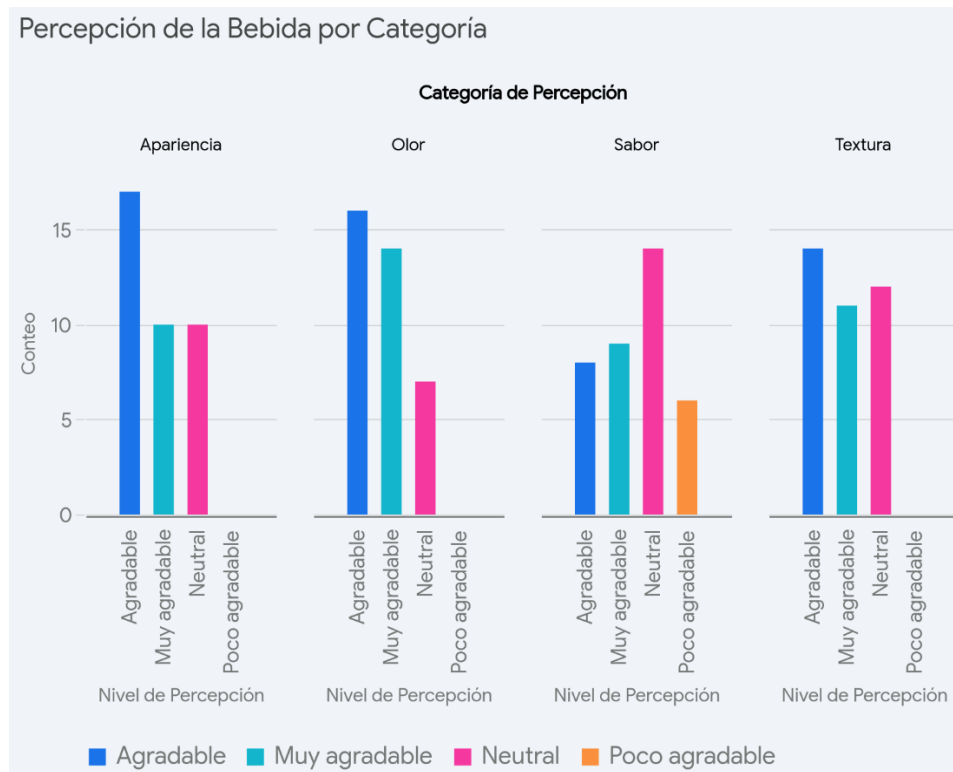


Gráfico creado desde Gemini AI.

- **Apariencia (color):** La mayoría de los encuestados (17 de 37) encontraron la apariencia de la bebida "Agradable". 12 encuestados la encontraron "Muy agradable", y 8 "Neutral".
- **Olor:** El olor de la bebida fue calificado mayoritariamente como "Muy agradable" (17 de 37). 13 encuestados lo encontraron "Agradable", y 7 "Neutral".
- **Sabor:** El sabor fue percibido como "Neutral" por 12 de los 37 encuestados. "Agradable" por 11, y "Muy agradable" por 9.
- **Textura/Sensación en boca:** La "Textura/Sensación en boca" fue "Agradable" para 17 participantes y "Muy agradable" para 12.

GRÁFICO 4. Niveles de Dulzor (VERAL)

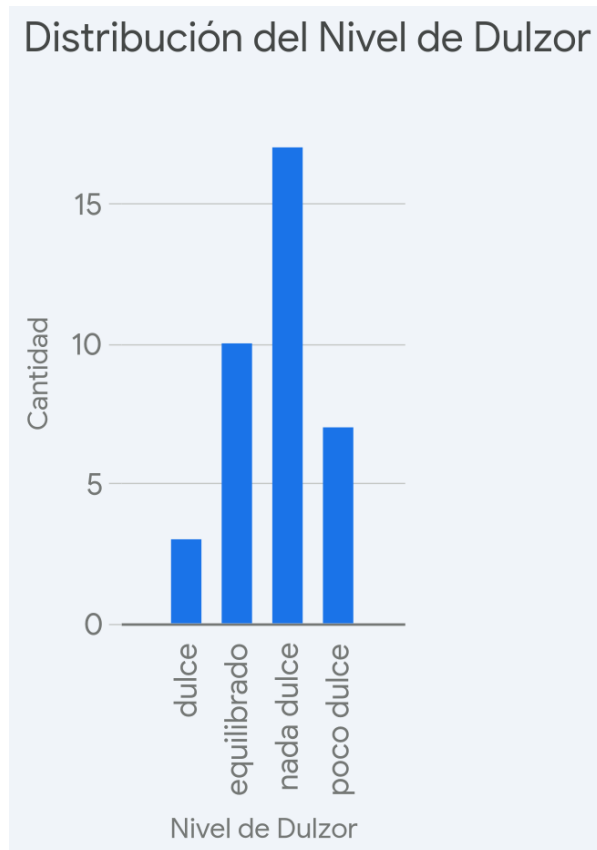


Gráfico creado por Gemini IA

- **Nivel de Dulzor:** La preferencia más común para el "Nivel de dulzor" fue "Nada dulce" (17 de 37 respuestas). Le siguieron las opciones "Equilibrado" (8 respuestas), "Poco dulce" (7 respuestas), y "Dulce" (4 respuestas). El gráfico de barras titulado 'Distribución del Nivel de Dulzor' visualiza claramente esta distribución de preferencias.

GRÁFICO 5. Intención de Consumo Diario.

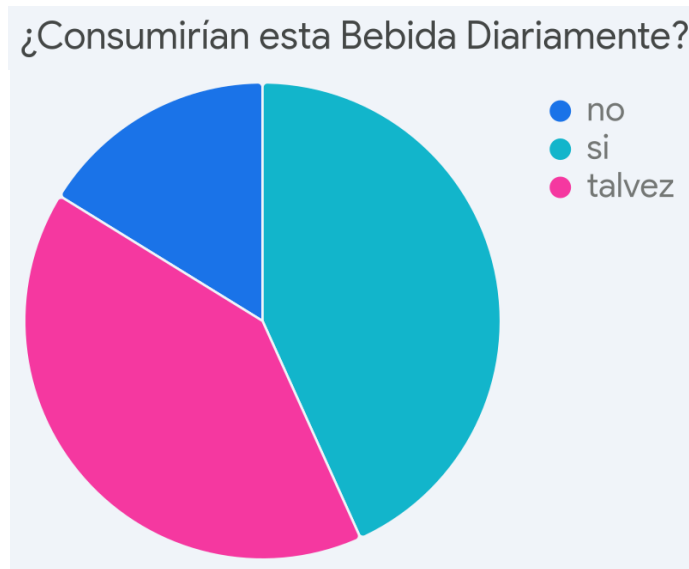


Gráfico creado por Gemini IA

¿Consumirías esta bebida en tu día a día?

- **Sí:** 14 participantes respondieron que sí consumirían la bebida diariamente.
- **Tal vez:** 16 participantes indicaron que tal vez la consumirían diariamente.
- **No:** 7 participantes respondieron que no la consumirían diariamente.

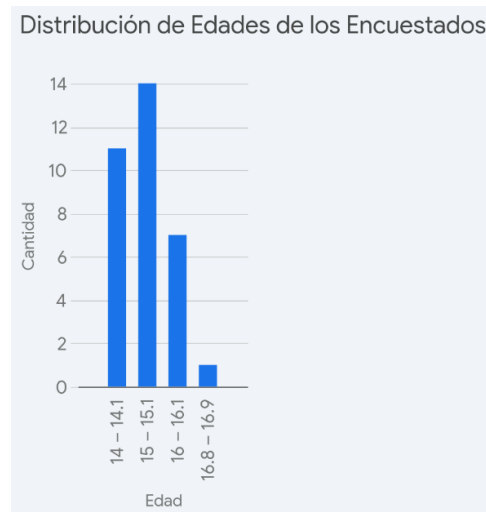
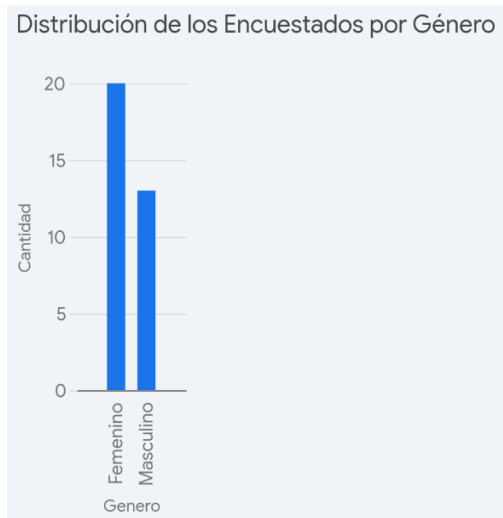
TABLA 4. Comentarios y sugerencias. (Raíces)

Comentarios o sugerencias sobre esta bebida	
Muy rica	Muy acido pero tiene cosas buenas para mi salud
Esta súper rica	Está rico pero para mis gustos esta ácido
Un poco más de dulce	Bueno.No está dulce pero la sensación a menta a un fresco hace sentirlo mejor
Poco azúcar	Me gusta mucho pero en vez de hecharle tanta pimienta échele más azúcar
Ácida	Si le hechas más azúcar me gustaría mucho más gracias
Muy Ácida	Me gusta, pero no me simpatiza mucho el poco sabor a soda.
Me parece una bebida muy natural y si muy agradable	La bebida es rica y refrescante pero no es para todo el mundo
Le falta azúcar	La sensación en la boca es agradable pero sabe muy simple
Que tuviera sabor	Es una bebida muy agradable al paladar, me entantoooo
La verdad muy buena y refrescante perfecto para un día soleado	Tiene bien aroma pero no lo consumiria a diario porque tiene un sabor simple a mi gusto
Una bebida interesante y refrescante	Para mi gusto está muy acida
Pues que debería de llevar un poco más de azúcar	Me gustó pero yo concidero que le falta mas dulzor
Muy excelente	Para mi gusto está poco dulce, pero si lo tomaria por ahi 1 vez al día
Sería mejor para un día sólido	Mi sugerencia es que sabe un poco amargo, pero a la vez refresca bastante

Nota. Elaboración propia.

B. VERAL

GRAFICO 6 Y 7. Distribución de los encuestados. (Veral)



Gráficos creados desde Gemini AI.

Distribución por Género:

- **Femenino:** 20 participantes
- **Masculino:** 13 participantes

El gráfico de barras muestra que la mayoría de los encuestados son de género femenino.

Distribución por Edad:

- **14 años:** 11 participantes
- **15 años:** 14 participantes
- **16 años:** 7 participantes
- **17 años:** 1 participante

GRAFICO 8. Percepción de la Bebida. (Veral)

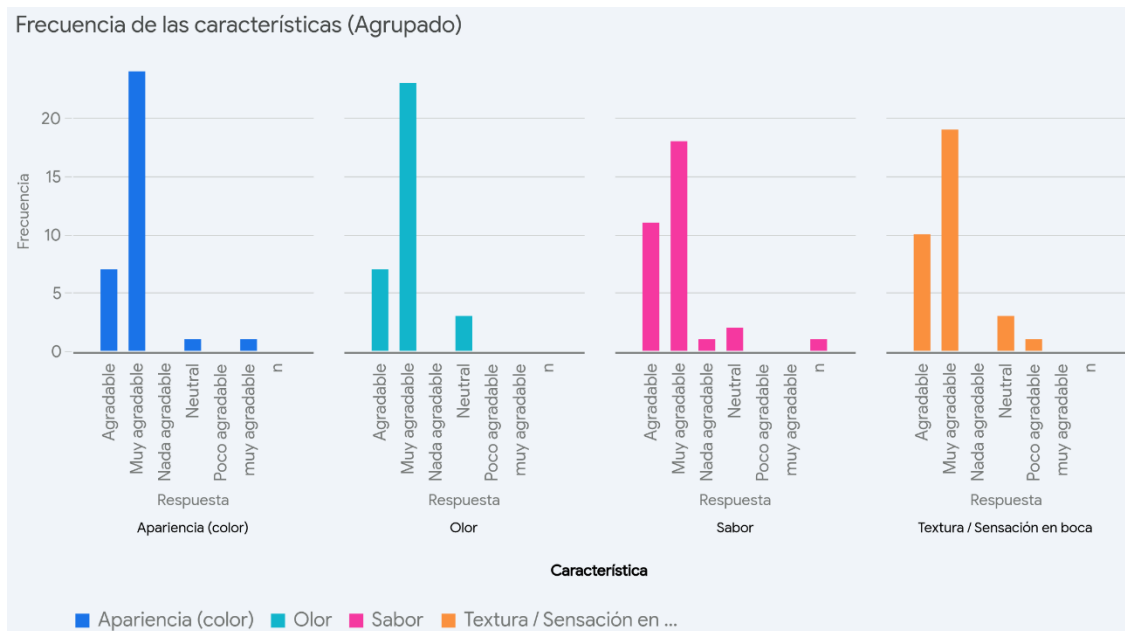


Gráfico creado desde Gemini AI.

- **Apariencia:** La mayoría de los encuestados (24 de 33) encontraron la apariencia de la bebida "Muy agradable".
- **Olor:** El olor de la bebida también fue calificado mayoritariamente como "Muy agradable" (23 de 33).
- **Sabor:** El sabor fue percibido como "Muy agradable" por 18 de los 33 encuestados, y "Agradable" por 11.
- **Textura:** La "Textura / Sensación en boca" fue "Muy agradable" para 19 participantes y "Agradable" para 10.

GRAFICO 9. Niveles de dulzor (veral)

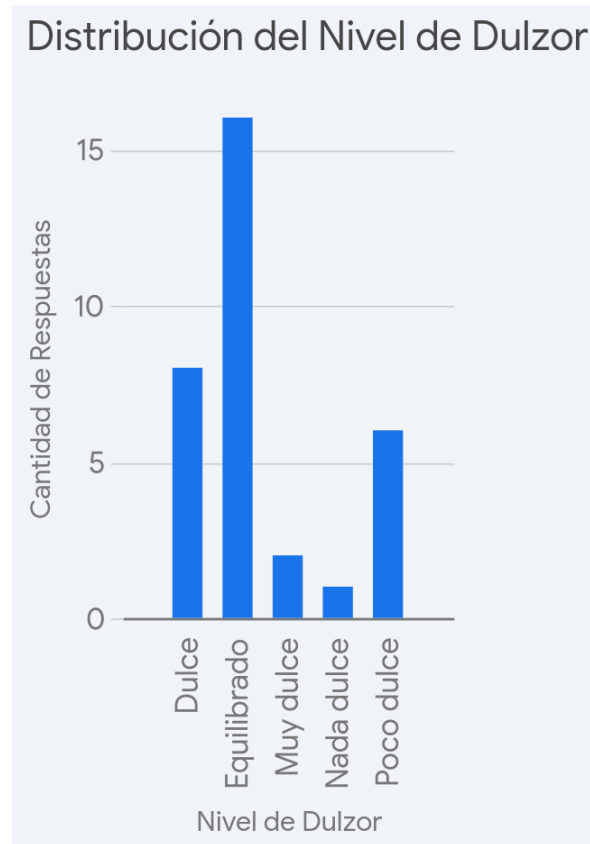


Gráfico creado por Gemini IA

- **Nivel de Dulzor:**

La preferencia más común para el "Nivel de dulzor" fue "Equilibrado" (16 de 33 respuestas). Le siguieron las opciones "Dulce" (8 respuestas) y "Poco dulce" (6 respuestas). Las opciones "Muy dulce" y "Nada dulce" tuvieron la menor cantidad de respuestas. El gráfico de barras titulado 'Distribución del Nivel de Dulzor' visualiza claramente esta distribución de preferencias.

GRAFICO 10. Intención de Consumo Diario.

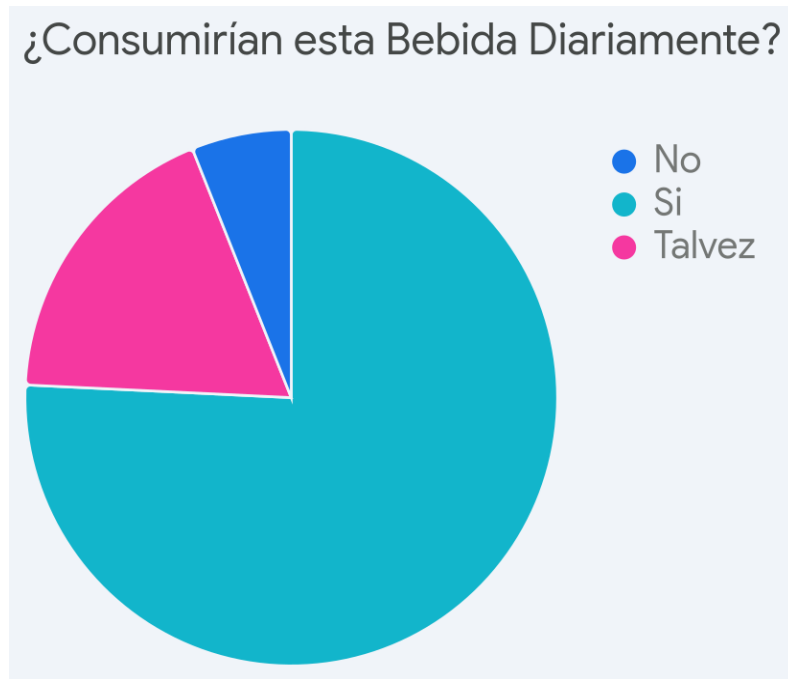


Gráfico creado por Gemini IA

¿Consumirías esta bebida en tu día a día?

- **Sí:** 25 participantes respondieron que sí consumirían la bebida diariamente.
- **Tal vez:** 6 participantes indicaron que tal vez la consumirían diariamente.
- **No:** Solo 2 participantes respondieron que no la consumirían diariamente.

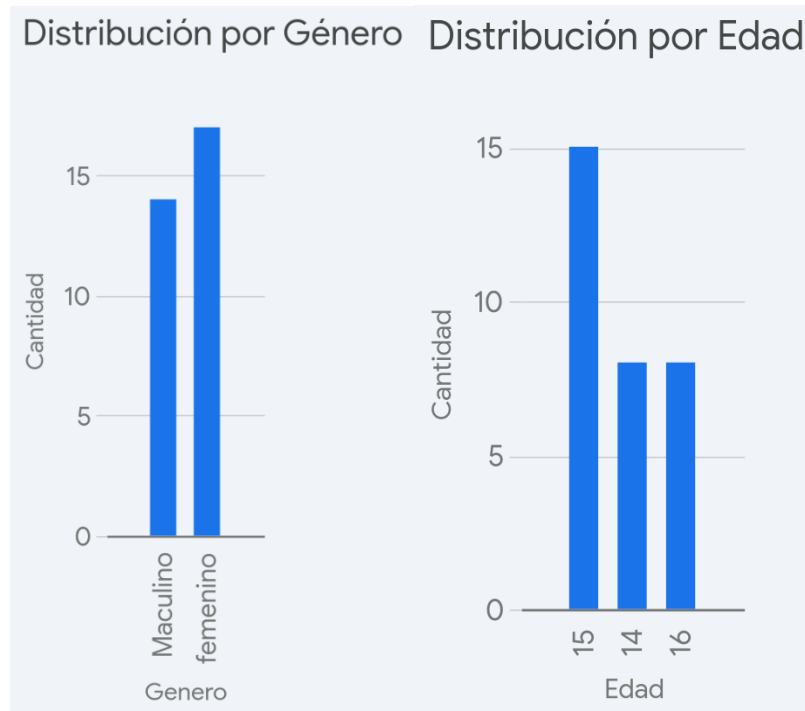
TABLA 5. Comentarios y Sugerencias (Veral).

Comentarios o sugerencias sobre esta bebida	
Super	Excelente bebida
Está súper ricaaa	Tiene un sabor muy interesante, lo tomaría todos los días gran trabajo. Me encantó
Que tuviera mas dulce	tambien me gustó, me entantó que parece una gaseosa, pero a la vez tiene ese sabor natural. Muy delicioso
Excelente y exquisita y muy buena y dulcecita agradable 🍷	Al se tan simple se seinte mucho el sabor de las plantas y resulta un poco desagradable
Excelente y exquisita y muy buena y dulcecita agradable 🍷	Esta es la que más me gustó. Pero repitp para mis gustos me gustaria un sabor mas dulce. Pero de todas maneras me gustó
Está rico bastante agradable la textura y el sabor	Tiene buen sabor a la gulupa y al final tiene un sabor mentolado muy bueno
Refrescante y picante	Sabe muy bien, huele como a maracuyá
Refrescante	Me encantó, y el sabor de la menta al final está riquísimo
Está rico pero esta un toque acido	Me gustó el sabor pero le daría un poquito más de dulzor
Esta buena	Es una bebida que consumiría diariamente, es refrescante y dulce
Es una muy nutritiva y natural y deliciosa	No le cambies nada. es perfecto 110/10, el sabor de romero y su aroma a maracuyá lo equilibria muy bien
Está perfecto me encantó	Está sabe muy bien, tiene el dulce perfecto
Muy delicioso	Esta rico
Muy rico	Me encanta sabe muy bien. Y su textura en la boca es espectacular

NOTA. Elaboración propia.

C. PULSO

GRÁFICO 11 Y 12. Distribución de los encuestados. (Pulso)



Gráficos creados desde Gemini AI.

Distribución por Género:

- Femenino: 18 participantes
- Masculino: 13 participantes
- El gráfico de barras muestra que la mayoría de los encuestados son de género femenino.

Distribución por Edad:

- 14 años: 8 participantes
- 15 años: 13 participantes
- 16 años: 10 participantes

GRÁFICO 13. Percepción de la Bebida. (Pulso)

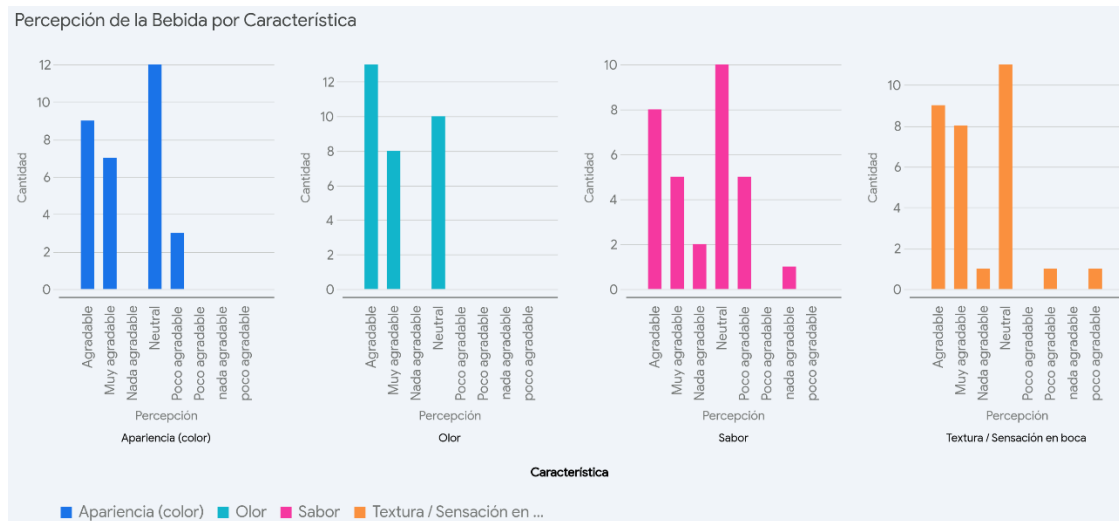


Gráfico creado desde Gemini AI.

- **Apariencia:** La mayoría de los encuestados (13 de 31) encontraron la apariencia de la bebida "Neutral".
- **Olor:** El olor de la bebida fue calificado mayoritariamente como "Agradable" (17 de 31).
- **Sabor:** El sabor fue percibido como "Agradable" por 11 de los 31 encuestados, y "Neutral" por 10.
- **Textura:** La "Textura / Sensación en boca" fue "Agradable" para 14 participantes y "Neutral" para 8.

GRÁFICO 14. Niveles de dulzor.

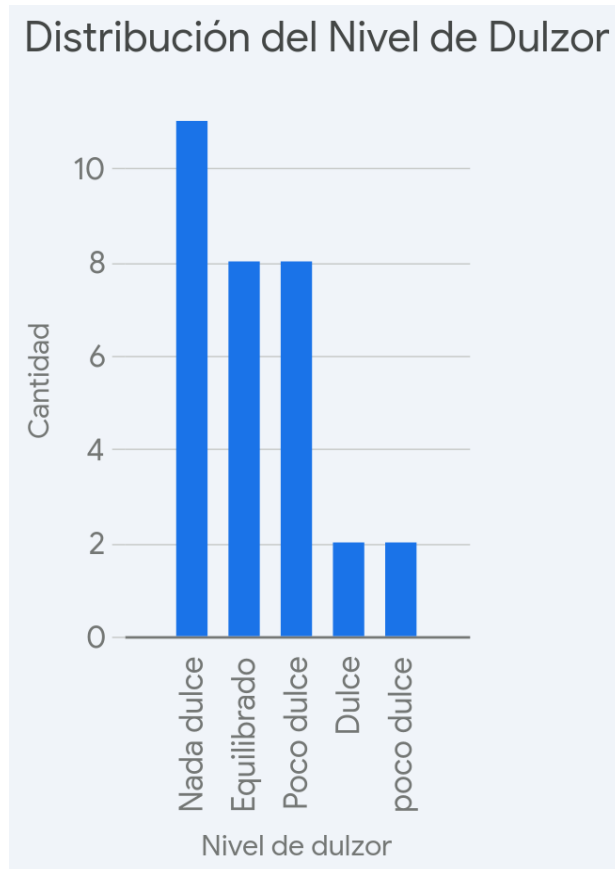
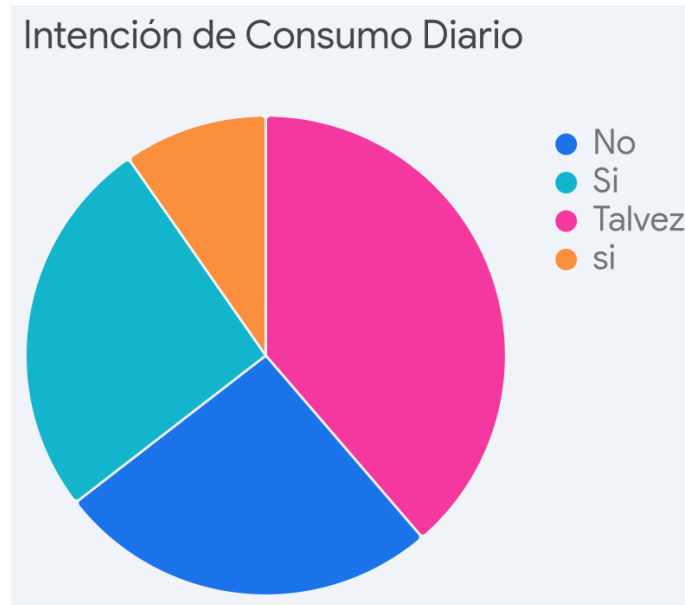


Gráfico creado por Gemini IA

La preferencia más común para el "Nivel de dulzor" fue "Poco dulce" (12 de 31 respuestas). Le siguieron las opciones "Nada dulce" (9 respuestas) y "Equilibrado" (7 respuestas). La opción "Dulce" tuvo la menor cantidad de respuestas (2). El gráfico de barras titulado 'Distribución del Nivel de Dulzor' visualiza claramente esta distribución de preferencias.

GRÁFICO 16. Intención de Consumo Diario



¿Consumirías esta bebida en tu día a día?

- **Tal vez:** 16 participantes respondieron que tal vez consumirían la bebida diariamente.
- **Si:** 10 participantes indicaron que sí la consumirían diariamente.
- **No:** Solo 5 participantes respondieron que no la consumirían diariamente.

TABLA 6. Comentarios y Sugerencias (Pulso)

Comentarios o sugerencias sobre esta bebida	
Rico	Me gusta, pero a mí gusto está un poquito simple
Mas sabor	No me sabe casi nada nomas a matas
Muy rica	No me gusta mucho pero no está tan mal y me sabía un poco amargo
Sabe a soda, y sabe muy rico	Esta bebida me gusto mucho, es muy agradable. Muy buen trabajo
Muy refrescante y rico	Muy dulce y un sabor agradablemente simple
No se como describirlo Peeo esta refrescante	Pra mi gusto le falta dulzor
Pasable	No me gusto mucho, muy acido
Pues Nda una sugerencia un poquito más de azúcar	Me sabe muy amargo, pero me gusta por el gas y refresca bastante
No tengo nada por decir	No me gustó el sabor, sabe mucho a canela
Tiene un sabor agradable	Excelente me encanto 🍷
No me gusto porque no tiene tanto dulce	Tambien está bien, sigue asi

NOTA. Elaboración propia