

Universidad San Francisco de Quito USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

“Implementación de Huerto de Flores Comestibles y Brotes  
en las Instalaciones de la USFQ.”

Proyecto de Investigación.

Wagner Michael Bravo Sánchez

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito para obtención del título de Licenciado en Arte  
Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas.

Quito, 15 de diciembre de 2017

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

COLEGIO DE ARTE CULINARIO, HOSPITALIDAD Y TURISMO

HOJA DE CALIFICACIÓN  
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Implementación de un Huerto de Flores Comestibles y Brotes en las Instalaciones de la USFQ.

Wagner Michael Bravo Sánchez

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico: Rafael Villota, MSc

Firma del Profesor.

Quito, 15 de diciembre de 2017

### **Derechos de Autor**

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy completamente de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas. Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del Estudiante:

Nombres y Apellidos: Wagner Michael Bravo Sánchez

Código: 00106996

Cédula de Identidad: 1716101041

Lugar y Fechas: Quito, 15 de diciembre de 2017

## RESUMEN

Al finalizar la carrera de Gastronomía, los estudiantes de la Universidad San Francisco de Quito deben realizar un trabajo de titulación, el cual se divide en dos clases las cuales son; Preparación de titulación y Desarrollo de titulación. Estas dos clases son necesarias para poder realizar nuestro trabajo de titulación al final de la carrera. Me parece apropiado mencionar esto ya que dentro de la primera clase de preparación de tesis podemos tener diversa información de algunos productos que se dan dentro del Ecuador. Con el trabajo del Chef Esteban Tapia podemos realizar cierto trabajo de investigación en lo que nos referimos a la agricultura de variedades de productos como: granos, tubérculos, verduras y frutas. También nos presentaron varios tipos de pescados, lo cual me parece importante ya que, una de las clases finales de la carrera es realizar las prácticas culinarias dentro del restaurante gourmet de la USFQ, en donde debemos investigar e inventar un menú tanto internacional y nacional, por lo cual, esta clase me parece muy útil para poder realizar un buen menú con productos variados. Por otra parte la clase tiene un enfoque diferente, cuyo objetivo principal es cultivar en los estudiantes el interés de investigar y buscar diferentes tipos de variedades de los productos.

## **ABSTRACT**

At the end of the Gastronomy degree, the students of the San Francisco de Quito University must complete a degree work, which is divided into two classes, which are; Preparation of degree and development of degree. These two classes are necessary to carry out our degree work at the end of the course. I think it is appropriate to mention this since within the first class of thesis preparation we can have different information about some products that occur within Ecuador. With the work of Chef Esteban Tapia we can do some research work in what we refer to the agriculture of varieties of products such as: grains, tubers, vegetables and fruits. They also presented us with several types of fish, which I think is important since one of the final classes of the race is to do the culinary practices inside the gourmet restaurant of the USFQ, where we must investigate and invent a menu both international and national, Therefore, this class seems very useful to make a good menu with various products. On the other hand the class has a different approach, whose main objective is to cultivate in the students the interest of researching and looking for different types of varieties of the products.

## Tabla de Contenidos

1. Título.....	8
2. Objetivos:.....	8
2.1. Objetivo general.....	8
2.2. Objetivo específico .....	9
2.3 Antecedentes .....	9
3. Metodología de investigación:.....	10
3.1 Marco Teórico.....	10
3.1.1. Las Plantas .....	10
3.1.2. Flores.....	11
3.1.3. Agricultura Orgánica.....	11
La Cocina de Vanguardia.....	12
Cocina de autor .....	12
Flores comestibles y Gastronomía .....	13
Normas sobre las flores comestibles.....	13
3.1.4 Características organolépticas y físicas de las flores comestibles.....	23
3.2 Revisión bibliográfica:.....	42
3.3. Trabajo de campo, guías de entrevistas: .....	43
Muestra de Encuestas contestadas: .....	49
Respuestas Entrevista.....	55
3.4 Análisis de resultados de las encuestas .....	57
4. Implementación del Huerto Orgánico.....	67
Cultivo de flores orgánicas y comestibles.....	69
Opción de cultivo .....	69
Flores de Caléndula.....	70
Flores de Pensamientos .....	70
5. Conclusiones .....	71
6. Recomendaciones .....	72
7. Anexos .....	73
8. Bibliografía .....	85

## Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Caléndula .....	23
Ilustración 2 Cedrón.....	25
Ilustración 3 Clavel .....	27
Ilustración 4 Flor de Calabaza .....	29
Ilustración 5 Crisantemo .....	31
Ilustración 6 Hinojo .....	33
Ilustración 7 Flor de Jamaica .....	35
Ilustración 8 Girasol.....	37
Ilustración 9 Jazmín .....	39
Ilustración 10 Lavanda.....	41

## Índice de Tablas

Tabla 1 Caléndula .....	24
Tabla 2 Cedrón.....	25
Tabla 3 Clavel.....	27
Tabla 4 Flor de calabaza .....	29
Tabla 5 Crisantemo .....	31
Tabla 6 Hinojo .....	33
Tabla 7 Jamaica.....	35
Tabla 8 Girasol.....	37
Tabla 9 Jazmín .....	39
Tabla 10 Lavanda.....	41

### 1. Título

Implementación de un huerto de Flores comestibles y brotes en la Universidad  
San Francisco de Quito.

### 2. Objetivos:

#### 2.1. Objetivo general



Identificar el nivel de conocimiento acerca de las flores comestibles en el Ecuador y elaborar una propuesta para cultivar huertos de estas plantas en la Universidad San Francisco de Quito.

## 2.2. Objetivo específico

- Determinar las características organolépticas de varias flores comestibles que se pueden producir en Ecuador.
- Profundizar sobre los beneficios nutricionales de las flores comestibles.
- Proponer un método de cultivo de huerto orgánico de flores comestibles.
- Determinar el mercado objetivo para la utilización de flores comestibles en Ecuador.

## 2.3 Antecedentes

La situación geográfica del Ecuador y sus condiciones naturales, permiten que cuente con los llamados microclimas y una iluminación solar que permiten cultivar flores de calidad alta, con diversidad y en grandes volúmenes resultan en características únicas en las flores que se cultivan, proporcionando tallos gruesos, largos y verticales, colores vivos, grandes botones y una mayor duración de las flores en floreros.

En la actualidad el Ecuador ha descubierto un gran mercado en la producción y comercialización de flores comestibles, exportándolas y utilizándolas también para innovar en los platillos que se ofrecen a los consumidores en las diferentes centros

gastronómicos.

Esta oportunidad aún no ha sido debidamente aprovechada por lo que debe investigarse a mayor profundidad los beneficios de las flores comestibles y ponerse en práctica técnicas de cultivo para poder obtener mayor producción de las mismas.

Es por esto que el enfoque al que se inclina este trabajo de investigación es hacia la profundización de los conocimientos acerca de las flores comestibles y de su producción mediante huertos orgánicos.

### 3. Metodología de investigación:

#### 3.1 Marco Teórico

Para empezar con la conceptualización del tema de investigación, se empezará desde lo general hasta lo específico, por lo que, es importante mencionar las siguientes definiciones referentes al origen de los elementos de investigación principal, las flores comestibles.

##### 3.1.1. Las Plantas

Las plantas son seres vivos que producen su propio alimento mediante el proceso de la fotosíntesis. Ellas captan la energía de la luz del sol a través de la clorofila y

convierten el dióxido de carbono y el agua en azúcares que utilizan como fuente de energía (Reserva El Eden, 2007)

Fueron los primeros seres vivos que habitaron en la tierra, siendo de gran aporte como alimentos esenciales y adornos que maravillan a nuestra naturaleza.

Las plantas son de gran importancia para el planeta, ya que no solo regeneran el oxígeno que respiran los seres vivos, sino que también proporcionan materias primas y son fuente económica y alimenticia, factores fundamentales para la existencia de los seres vivos. (Murray W. Nabors, 2006)

Las plantas ayudan también en la cura y prevención de diversas enfermedades (Murray W. Nabors, 2006, p. 106).

### 3.1.2. Flores

Las flores son las estructuras encargadas de la reproducción en algunos vegetales. En estas formaciones vegetales se producen, a través de una reproducción sexual, los frutos que contienen las semillas (Gabriel D., 2009).

### 3.1.3. Agricultura Orgánica

Agricultura orgánica según la FAO es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos de la finca, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y a la actividad biológica y al mismo tiempo, a minimizar el uso de los recursos no renovables y no utilizar fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana (FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 1999)

## La Cocina de Vanguardia

La cocina de vanguardia, se refiere al movimiento que se origina en España en las décadas de los 80 y 90, donde reconocidos Chefs como Juan Mari Arzak y Ferrán Adrià, logran una revolución culinaria transformando el placer de la buena cocina en un lujo para los sentidos. (Adria, 2013)

Como ampliamente lo expone Ferrán Adrià, uno de los principales autores de esta cocina, “la cocina no es un arte, es cocina y ya es bastante”, la clave de la cocina vanguardista es modificar el aspecto, la textura y combinación de los distintos alimentos para mejorar el estímulo sensorial que producen al llevárnoslo a la boca (González, 2012)

## Cocina de autor

La cocina de autor es un movimiento mundial que tiene como principio buscar nuevos sabores utilizando como base la cocina típica e incluyendo productos no usados como son las flores comestibles, frutas nativas que dan un sabor particular a las recetas (Chef Mark Tostlo, 2016).

En la gastronomía del Ecuador, es común utilizar condimentos naturales como el ají, cilantro, perejil, achiote, maní, ajo, comino, canela, considerando que estos dan un sabor típico y diferenciador en las comidas.

Hoy en día, hablar de cocina de autor es algo cotidiano; es más, es una de las tendencias más famosas que algunos Chefs del país quieren implementar para la creación de nuevos platos basados en comidas tradicionales.

## Flores comestibles y Gastronomía

En el reino vegetal son muchas las flores que encontramos aptas para ser consumidas por el ser humano, así como el brócoli o la coliflor, por otro lado, los claveles, las begonias, la flor de menta, especies que son preferidas y comúnmente utilizadas. (Linares, 2008)

Las posibilidades que nos otorgan las flores en la cocina son amplias, ya que estas pueden ser utilizadas tanto en infusiones, como para preparar salsas, mermeladas, inclusive podemos utilizarlas como acompañante para ensaladas o para postres. (Linares, 2008)

Las begonias, por ejemplo, tienen un sabor cítrico parecido al limón por lo que se pueden utilizar como refuerzos del vinagre en ensaladas, por otro lado, las rosas son ampliamente utilizadas tanto para zumos, salsas, inclusive para helados, también para ensaladas. La lavanda puede ser utilizada para platos que contienen carnes como el pollo o el conejo. Por lo que se puede decir que el éxito de las flores comestibles en la gastronomía es llegar a equilibrar el sabor de las flores con el plato principal. (Linares, 2008)

## Normas sobre las flores comestibles

Hasta el momento, la mayoría de países no cataloga a las flores comestibles como alimentos por falta de informes científicos suficientes que dejen por sentado que las flores no provocan ningún riesgo para la salud humana, sin embargo, es complicado acreditar la seguridad de un alimento que se ha cultivado desde hace muchos años (TRAXCO, 2010)

Según la conceptualización, un alimento es “toda sustancia o producto que las personas ingieren” (Real Academia de la Lengua Española), por esta razón, las flores deberían cumplir con las normas que garantizan su seguridad, salud y producción, almacenaje y envasado en condiciones sanitarias adecuadas.

En la actualidad, aún existe ausencia de normativa en cuando a flores comestibles, por lo que se hace necesario acudir a las normas que regulan la horticultura comestible general y la producción ecológica, en particular. Tenemos tres indicadores de calidad de las flores los cuales son: su turgencia, su aroma y su color, que se determinan por la técnica de cultivo, el momento de recolección y la manipulación tras la cosecha. (TRAXCO, 2010) Para mantenerlas en buen estado hasta su consumo, los productores utilizan pequeños envases de plástico rígido que las protegen de todos los procesos de manipulación, desde que se recogen hasta que llegan al consumidor. A temperatura de 4°C, pueden conservarse unos siete días (TRAXCO, 2010).

## Referencias Teóricas o Conceptuales

Es importante conocer las definiciones de los términos que estarán presente a lo largo del documento por lo que a continuación tenemos una breve descripción.

**Aroma.-** Olor muy agradable (Real Academia de la Lengua Española).

**Carta.-** Lista de comidas y bebidas que se pueden elegir en un restaurante, cafetería u otro establecimiento semejante (Real Academia de la Lengua Española).

**Comensal.-** Cada una de las personas que comen en una misma mesa (Real Academia de la Lengua Española).

**Flor.-** Es la estructura reproductiva característica de las plantas llamadas espermatofitas o fanerógamas (Real Academia de la Lengua Española).

**Fusión.-** Unión de varios elementos para formar una nueva unidad gastronómica (Real Academia de la Lengua Española).

**Gourmet.-** Son los platillos que se elaboran con ingredientes de la más alta calidad desde el elemento principal hasta las especias que se utilizan en ellos y se preparan en una forma especial y delicada para guardar y resaltar los sabores más selectos de la misma y se distinguen entre otros por el cuidado, clase y creatividad para presentarlos o servirlos. (Real Academia de la Lengua Española)

**Menú.-** Lista detallada de los platos que se sirven en una comida o que están disponibles en un restaurante, generalmente acompañados de su precio. (Real Academia de la Lengua Española)

**Naturismo.-** Sistema que preconiza el empleo de los agentes naturales y una alimentación preferentemente vegetariana para conservar la salud y curar las enfermedades. (Real Academia de la Lengua Española)

**Nutritivo.-** Que tiene la propiedad de nutrir y alimentar. (Real Academia de la Lengua Española)

**Pétalo.-** es un antófilo que forma parte de la corola de una flor. (Real Academia de la Lengua Española)

**Sabor.-** Propiedad que tienen ciertos cuerpos de afectar el órgano del gusto. (Real Academia de la Lengua Española)

**Tendencia.-** Inclinação o disposición natural que una persona tiene hacia una cosa determinada. (Real Academia de la Lengua Española)

Hoy en día, podemos observar que se consumen para alimentación flores o sus componentes, por lo que a continuación se expondrá un listado de la mayoría de flores comestibles con sus respectivos nombres y características principales:

**Las alcachofas** (*Cynara scolimus*) Son flores de la familia de las compuestas, que tienen principalmente propiedades medicinales y comestibles, pero actualmente se comercializan como ornamentales. Existen más de 111 referencias y un libro (La alcachofa, fe T. Valpiana), en donde los principales componentes estudiados son por ejemplo el tratamiento térmico para los enlatados de corazones de alcachofas, de baja acidez, el contenido de fibra dietaria, la presencia de guaianolidos (cynaropicrina gosemina) con actividad citotóxica y antitumoral, fuente de proteínas y FOS. (Definición de, 2015)

Nutrir: Proporcionar a un organismo las sustancias que necesita para su conservación y crecimiento.

Antófilo: Hoja o pieza floral

Guaianolidos: Compuesto químico presente en algunas plantas.

Citotóxica: Cualidad de algunas células para ser tóxicas

Antitumoral: Que previene o combate los tumores



**Las alcaparras** (*Capparis spp/ Capparis spinosa*), son capullos florales en salmuera y vinagre, su nombre se deriva de capparitis (cabeza) y su origen es mediterráneo. Crece principalmente en Italia y España. Las características son que aumenta el apetito de alimento con base de carne y es buena para el estómago, limpia y expulsa las flemas y ayuda al buen funcionamiento del hígado y el bazo (Bedonces, 1997).

**Árnica.** Hemeroteca inulinoides. Desinflamatoria. En infusiones se toma para desinflamar y para golpes. (Bedonces, 1997)

**Azafrán.** *Crocus sativus* La especie azafrán, consiste en estigmas de la flor de *Crocus sativus*. Es principalmente utilizada como colorante y saborizante de alimentos. De un 1 kg de azafrán se obtienen aproximadamente 160,000 flores. En comparación con el estigma, los pétalos de las flores son prácticamente inútiles en términos comerciales. Kubo y col., encontraron que los pétalos de la flor contienen kaempferol 3-O-soforósido y kaempferol. El K3OS tiene actividad inhibitoria de tirosinas. Además, Presenta AOX, Promueve la actividad antitumoral y cáncer de piel, antiinflamatorio Actividad inhibitoria de tirosinasa y mecanismo de acción. (Bedonces, 1997)

Estos compuestos K y K 3S, también han sido reportados en árnica mexicana. Actúan como inhibidores de tirosinasa. (Bedonces, 1997)

**Azahar.** (*Citrus spp.*) Flores de los cítricos, cuyo uso es medicinal, estético ceremonial, y comestible. Hay 5 referencias en donde estudian el contenido del aceite esencial (naringina, naringenina, limonina e hesperidina), así como en la preparación de infusiones y como saborizante en productos de panadería. (Bedonces, 1997)

**Azucena.** *Lillium candida*. Medicinal y comestible. Las yemas de azucena y las llamadas agujas de oro o brotes de oro, pueden adquirirse secos y/o salados para complementar y adornar comida china. (Bedonces, 1997)

**Begonia.** *Begonia grandiflora*. Flor que básicamente se utiliza de ornato, pero que se reporta con propiedades medicinales y actualmente productores de begonias en Xochimilco, quieren introducir su consumo como adorno en gelatinas y otros alimentos. (Definicion de, 2015)

**Bergamota.** Aceite esencial. Sabor/aroma a licores y alimentos. Propiedades. Genotóxicas y mutagénicas. (Real Academia de la Lengua Española)

**Borraja.** *Borrago officinalis*. Planta anual originaria del sur de Europa, estimula la producción de adrenalina. Componentes Saponinas, mucilago, taninos, vitamina C, Ca, K. (Real Academia de la Lengua Española)

**Brócoli y coliflor.** Brassica oleraceae itálica y botritis. Estimulan e incrementan la actividad anticarcinogénica, inducen la actividad de las monooxigenasas en polvo liofilizado. Polvos liofilizados con- glucosinolatos, cambios en sabor, en productos Enlatados y congelados. (Bedonces, 1997)

**Bugambilia.** *Bouganvillia glabra*. Considerando que todo aquello que se prepara para ser ingerido, como en el caso del té y de las infusiones, la Bugambilia ha

Genotóxicas: La genotoxicidad, es la capacidad para causar daño al material genético por agentes físicos, químicos o biológicos

Mutagénicas: En biología, un mutágeno es un agente físico, químico o biológico que altera o cambia la información genética de un organismo y ello incrementa la frecuencia de mutaciones por encima del nivel natural.

Monooxigenasas: Enzima perteneciente a la familia de las oxidorreductasas.

Glucosinolatos: Son metabolitos secundarios de las plantas de los que se derivan los aceites de mostaza.

sido utilizada en la medicina tradicional para ayudar en las afecciones de tos, combinada con miel, eucalipto y limón. (Bedonces, 1997)

Principalmente contiene betalainas y compuestos fenólicos.

**Caléndula.** Caléndula (*Calendula officinalis*). Mercadela /caléndula /maravilla. Flor de planta de la familia de las Compositae. En la antigüedad, la caléndula era apreciada por sus cualidades comestibles en la India, tierras árabes y Grecia. Debido a su “bonito y fuerte perfume, dulcemente resinoso”, las hojas y flores se empleaban para perfumar y las flores solas en pociones, caldos y bebidas. (Ory, 1991)

Está compuesto de saponinas, flavonoides, mucilago, aceite esencial, principio amargo, esteroides. Acción. Astringente, antiséptica, fungicida, antiinflamatoria, cicatriza las heridas, regulador menstrual, estimula la producción de bilis. Los pétalos secos de la caléndula se han utilizado en Europa durante mucho tiempo en Europa, como azafrán de los pobres, para dar color al arroz y otros platos. En Georgia la combinan con ají molido, ajo y nueces. Se utilizan en ensaladas y postres. (Ory, 1991)

**Claveles.** Ante de claveles. Se prepara el almíbar, con el agua, el azúcar, los clavos y la raja de canela. Se cuece el betabel, se muele y se mezcla con la miel. Se pone todo al fuego y cuando esté a medio punto, se añaden el ajonjolí tostado, las almendras tostadas. Se coloca una capa de soletas, la pasta y se colocan los claveles rosas. (Ory, 1991)

**Clavo.** *Eugenia caryophyllata*. Familia Mirtáceas. Es una especia de donde se puede obtener una oleoresina, conteniendo principalmente el eugenol, un compuesto antioxidante y utilizado como compuesto activo para evitar infecciones en los dientes. Existen referencias, 30 recientes sobre esta flor. Composición Aceite esencial 15-

18%; Eugenol (70-90%). Acetato de eugenil, betacariofileno, epoxidihidrocariofileno, salilato metilo, metil-n-amilcetona (responsable del olor) furfural, benzoato de metilo, aldehído valerianico, vainillina. (Bedonces, 1997)

**Crisantemo.** Los principales estudios están enfocados al contenido de compuestos fenólicos con actividad en el rompimiento de DNA y en la preparación de bebidas tónicas. Con los crisantemos blancos se pueden preparar capedos en salsa de jitomate, y en mermelada. (Ory, 1991)

**Diente de León,** es de la familia de las compuestas. Dentro de los componentes reportados se encuentran: tetrahidroridentina B, taraxacólido-b-D-glucopiranosido, b-D-glucopiranosidos del ácido taráxico y ácido 11-13-dihidrotaráxico, taraxacósidos, triterpenos, fitosteroles, flavonoides, hidratos de carbono (fructosa, inulina, mucilagos), lípidos, proteínas aminoácidos (esparraguina y arginina), taninos, minerales (K), carotenos. (Bedonces, 1997)

En el caso del **higo** (*Ficus carica*), son inflorescencias en donde las flores unisexuales pistiladas, de tamaño pequeño se encuentran en el interior de una estructura hueca en forma de botella, que tiene un poro en el extremo superior, mientras que las flores macho se encuentran cerca de los poros y las flores hembras se alinean a lo largo de todo el resto de la cavidad. Por tanto, el higo comestible es una inflorescencia. (Bedonces, 1997)

**Hibisco o tulipán** (en México), es una flor que en el caribe es utilizada para preparar un ron conteniendo flores en ron. (Parkinson y Feierabend, 1999)

**Jamaica.** Flor de Jamaica, Roselle o Acedera (*Hibiscus sabdariffa*) En México se le conoce como flor de jamaica, aunque realmente es un Calix 5 sépalos fusionados o brácteas unidas al tallo, fue introducida a Hawaii vía Australia. (Bedonces, 1997)

**Jazmín.** 5 referencias. Presencia de terpenoides para la extracción de aceites esenciales, preparación de infusiones (acompañando a hojas de té, denominado te de jazmín y en perfumería. Conservas, Dulces, Sorbete (nieve), mermelada. (Ory, 1991)

**Lavanda.** Para infusiones y concentrados de lavanda. (Ory, 1991)

**Lúpulo.** Componentes terpenoides. Propiedades y usos. Aroma y sabor a la cerveza. (Ory, 1991)

**Madreselva,** *L. periclymnum* diurética, antiespasmódica, expectorante, laxante, emética. *L. japónica* antibacteriana, reduce la presión sanguínea, antiinflamatoria, diurético suave y antiespasmódica. Constituyentes: tanino, flavonoides, mucilago, azúcares, ácido salicílico. (Ory, 1991)

**Pensamientos y violetas.** Ensalada de FP, Relleno para omelet, Guarnición de sopa fría, Agua de violetas para pasteles y budines, Pensamientos congelados. **Pensamientos (*Viola tricolor*) y Violetas (*Viola odorata*)** (Ory, 1991)

**Rosas.** Constituyentes: Vitaminas C, B, E, K, taninos, el aceite de rosa contiene alrededor de 300 componentes; Acciones Antidepresiva, antiespasmódica, astringente, sedante, estimulante digestivo, expectorante, antibacteriana, antiviral, antiséptica, regulador menstrual y antiinflamatoria (Ody, 1997). 15 citas bibliográficas. Aceite esencial, Glucósidos de  $\beta$ - feniletanol. Prep. Infusiones saborizante en panadería. Aderezo Cristalizados, Crema, Ensalada, Mantequilla, Compota, Jarabe, Mouse,

vinagre, Licor de rosas, Jalea de leche y agua de rosas, Miel de pétalos de rosa, Helado de fresa y pétalos de rosa. (Molinar, 1969)

**Saúco.** Uso de las flores de sauco en la Elaboración de infusiones alcohólicas para uso. (Bedonces, 1997)

Farmacéutico Jarabe, vinos, licores (moscatel) aromatización fraudulenta de vinos. 9 referencias sobre su composición conteniendo 98 volátiles (Trans-3,7-dimetil-1,2,7 octariten-3 ol) 13% (Bedonces, 1997)

**Flor de trébol rojo.** *Trifolium pratense*. Constituyentes: Glucósidos fenólicos, flavonoides, salicilatos, cumarinas, glucósidos Acciones. Antiespasmódico, diurética, antiinflamatoria, actividad estrogénica (coumestrol). (Ory, 1991)

**Flor de Yuca.** (*Yucca filifera*) Componentes saponinas, utilizadas y aplicadas como espumantes de bebidas. Escobar-Ledesma, 1999. (Escobar, Ledesma, 1999)

**Flor de zábila.** Los botones de la vara de zábila en San Luis Potosí se utilizan como guarnición de pescados y carnes. (Verti, 1991)

### **Flores tóxicas**

Existen flores venenosas o tóxicas que pueden ocasionar daños a nuestra salud, estos pueden ser desde leves a graves. Los efectos de envenenamiento producido por una planta en una persona van desde un simple dolor de estómago hasta fallos cardiacos y renales. Los niños tienen mayores probabilidades de sufrir graves daños al ingerir una planta venenosa, por lo que es importante conocer cuales plantas son de potencial riesgo para la salud y aquí se muestra un listado (UPSACL, 2014)

- Adelfa
- Azafrán de otoño (Colchicum)
- Azalea
- Dicentra
- Hiedra inglesa (Hedera helix)
- Flor del tabaco (Nicotiana)
- Dedalera (Digitalis)
- Dicentra
- Glisina
- Iris
- Lantana
- Lirio o azucena del Valle (Convallaria majalis)
- Aconitum
- Adelfa (Nerium)
- Arveja dulce (Lathyrus)

(UPSOCL, 2014)

#### 3.1.4 Características organolépticas y físicas de las flores comestibles

##### Caléndula



**Ilustración 1 Caléndula**

De origen latín “calendae” que significa primer día del mes. La caléndula es una planta de origen mediterráneo, florece en cualquier época del año o en cualquier clima templado. En la medicina también se utiliza constantemente por sus propiedades antiinflamatorias y antisépticas. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 1 Caléndula**

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Asterales
Familia	Asterácea
Género	Caléndula
Nombre científico	Caléndula Offinalis
Estado de conservación	Común
Formas de obtención	Cultivo
Sabor	Agridulce
Morfología en textura	Semidura

Usos gastronómicos: La caléndula puede ser utilizada en ensaladas frescas por sus hojas tiernas, también da color a pasteles, arroces, queso entre otros. Un uso común es en infusiones para objetivos medicinales y gastronómicos. (Ecoagricultura, 2014)





**Ilustración 2 Cedrón**

El cedrón es una planta que generalmente se obtiene a partir de un arbusto de crecimiento en forma silvestre, esta planta tiene la particularidad de que florece en verano y presenta propiedades antioxidantes y antiespasmódicas, también contiene aceites esenciales, posee un cítrico aroma a limón, por lo que también en la elaboración de perfumes se utiliza su aroma así como en la elaboración de cosméticos. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 2 Cedrón**

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Lamiales
Familia	Verbenaceae

genero	Aloysia
Nombre científico	Aloysia Citrodora
Estado de Conservación	Común
Formas de obtención	Cultivo
Sabor	Amargo
Morfología en textura	suave

**Usos gastronómicos:** Del cedrón podemos utilizar sus hojas con varias posibilidades, para la elaboración de bebidas frías o calientes se pueden utilizar secas o frescas, el cedrón también es utilizado para marinar carnes blancas entre ellos el pescado, ya que cuenta con fragancia similar al limón. El uso más común es en infusiones. Por su fácil obtención y su aroma fuerte es elegido para preparar tartas de frutillas con flores de cedrón. (Ecoagricultura, 2014)

**Clavel**



### Ilustración 3 Clavel

El origen del clavel es una adaptación de una variedad silvestre de origen mediterráneo. El clavel es una planta rígida y de frecuente uso comercial. Su color está determinado por las condiciones ambientales y requiere de gran exposición al sol para su cultivo. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 3 Clavel**

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Caryophyllales
Familia	Caryophyllaceae
Género	Dianthus
Nombre científico	Dianthus caryophyllus

Estado de conservación	Común
Forma de obtención	Cultivo
Sabor	Dulce-picante
Morfología en textura	Semidura

**Usos gastronómicos:** Los claveles se utilizan como base de ciertas bebidas alcohólicas. Los pétalos picantes pueden aderezar pastas y ensaladas mientras que los pétalos dulces son populares en la preparación de pasteles y postres. Los colores de las flores de clavel han sido un factor determinante para formar parte de la receta “bizcocho de durazno con clavel”, también influye su sabor dulce. (Ecoagricultura, 2014)

## Flor de calabaza



**Ilustración 4 Flor de Calabaza**

La Flor de calabaza es una planta de origen americano, es una flor que se adapta a condiciones del clima cálido o frío, la planta produce un fruto grande que se usa comúnmente en la cocina, sus flores contienen grandes cantidades de agua, y en menor cantidad vitamina C y Calcio. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 4 Flor de calabaza**

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Cucurbitales
Familia	Cucurbitaceae
genero	Cucurbita

Nombre científico	Cucurbita máxima
Estado de Conservación	Común
Formas de obtención	Cultivo
Sabor	dulce
Morfología según textura	dura

**Usos gastronómicos:** Puede ser utilizada en preparaciones como: sopas, ensaladas, salteados, postres, etc. Para su uso es recomendable blanquear o freír las flores, aunque también pueden ser consumidas crudas. Se debe utilizar poco después de cosechadas por motivo de su acelerado proceso de cambio de las cualidades organolépticas a estado de descomposición. Una receta popular con esta planta es el “budín de queso con flor de calabaza”. (Ecoagricultura, 2014)

## **Crisantemo**



**Ilustración 5 Crisantemo**

**Generalidades:** Son flores de origen asiático. Crecen mayormente en climas cálidos, y en climas fríos en menor cantidad con la ayuda de atmósfera artificial. Sus colores varían entre escalas de amarillo y rojo. Tiene usos medicinales principalmente como agente antibacteriano. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 5 Crisantemo**

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Asterales
Familia	Asteraceae

genero	Chrysanthemum
Nombre científico	Chrysanthemum morifolium
Estado de Conservación	Común
Formas de obtención	Cultivo
Sabor	Dulce
Textura	suave

**Usos gastronómicos:** Pueden ser consumidos crudos como guarnición de ensaladas, canes, pescados, etc. Acompaña también bebidas, pasteles, vinagres, entre otras. La escala de colores que se puede obtener de esta planta fue la característica que se ha tomado en cuenta para la elaboración del plato: “Creme brulee con crisantemo”. (Ecoagricultura, 2014)

## Flor de hinojo



La Flor de hinojo dará como resultado un contraste de sabores en la elaboración del postre: “flan de chocolate con flores de hinojo”, debido a su sabor amargo y ácido. (Ecoagricultura, 2014)



**Ilustración 6 Hinojo**

**Generalidades:** Planta nativa del mediterráneo capaz de crecer hasta 2 metros de altura. Tiene propiedades medicinales como expectorante y contra malestares estomacales, sirve también para la pérdida de apetito y sueño, sin embargo, el abuso en el consumo puede causar alucinaciones y alteraciones del sistema nervioso. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 6 Hinojo**

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta

Orden	Apiales
Familia	Apiaceae
genero	Foeniculum
Nombre científico	Foeniculum vulgare
Estado de conservación	Común
Formas de obtención	Cultivo
Color	Amarillo
Sabor	Amargo
Textura	suave

**Usos gastronómicos:** Es de gran versatilidad en la cocina debido a que todas las partes de la planta son comestibles. Mayormente se usa en infusiones, también se puede consumir cruda o blanqueada como guarnición de platos fuertes. De igual manera puede ser utilizada como aromatizante de aceites vegetales. (Ecoagricultura, 2014)

### **Flor de Jamaica**

El toque ácido que otorga la flor de Jamaica más mezcla de colores que se puede obtener a partir de la flor, será el valor agregado en la receta de “budín de coco con flores de Jamaica. (Ecoagricultura, 2014)



**Ilustración 7 Flor de Jamaica**

**Generalidades:** Es una planta originaria de África y puede cultivarse en cualquier parte del mundo. Posee gran cantidad de antioxidantes por lo cual su uso en la medicina es regular, además tiene propiedades analgésicas y antiinflamatorias, ayuda a la digestión entre otros. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 7 Jamaica**

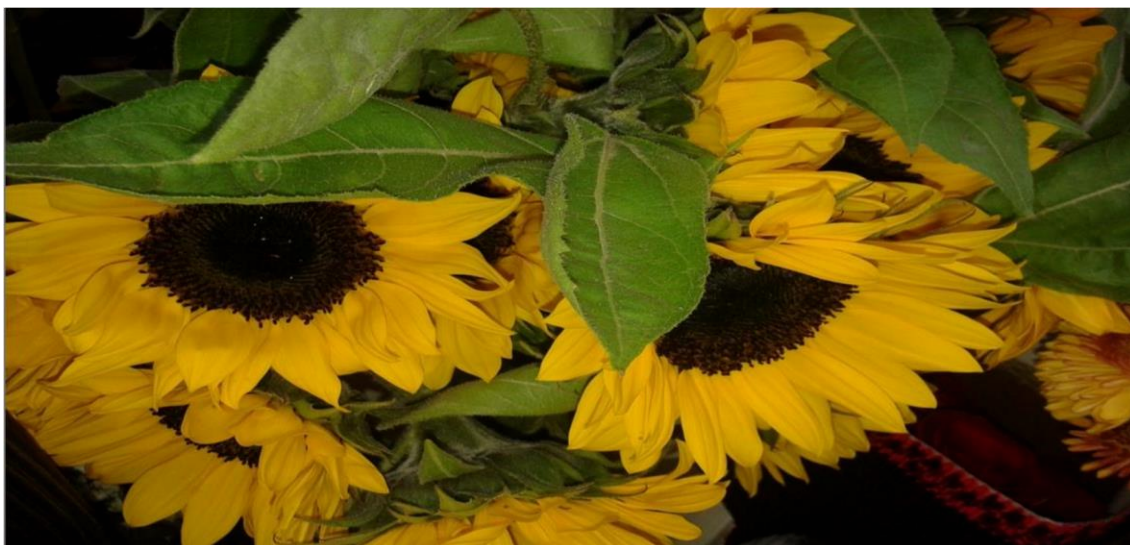
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Malvales
Familia	Malvaceae
genero	Hibiscus

Nombre científico	Hibiscus sabdariffa
Estado de conservación	Común
Formas de obtención	Cultivo
Color	Rojo
Sabor	Agrio
Textura	Dura

**Usos gastronómicos:** Puede ser utilizada en la elaboración de bebidas, postres, jarabes, etc. Su principal forma de elaboración es a partir de las infusiones, también tiene un efecto colorante. (Ecoagricultura, 2014)

## **Girasol**

Los pétalos de la flor de girasol formaran parte de la decoración, así como también de la composición del postre: “torta de vainilla con flores de girasol. (Ecoagricultura, 2014)



**Ilustración 8 Girasol**

**Generalidades:** Es una planta de origen americano, florece en climas templados y tropicales puede llegar a medir hasta 3 metros. Destacan las semillas y los aceites elaborados de esta especie. Como valor nutricional aporta calcio y entre otras vitaminas. Las aplicaciones medicinales son también populares. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 8 Girasol**

Reino	Plantae
División	Magonoliophyta
Orden	Asterales
Familia	Astereaceae
genero	Helianthus
Nombre científico	Helianthus annuus

Estado de Conservación	Común
Formas de Obtención	Cultivo
Color	amarillo
Sabor	amargo
Textura	suave

**Usos gastronómicos:** Puede aprovecharse desde sus semillas, sus brotes, hojas y flores pueden ser utilizados en ensaladas, salteados, infusiones, etc. Los aceites destilados de esta flor en la repostería brindan una mayor sensación de humedad y contienen menor cantidad de grasas saturadas. (Ecoagricultura, 2014)

## **Jazmín**

Del jazmín se puede destacar el sabor dulce, textura suave de sus flores y su inconfundible. (Ecoagricultura, 2014)



**Ilustración 9 Jazmín**

**Generalidades:** Es originario del continente asiático y florece en todo tipo de ambiente. Existe alrededor de 200 variedades, una de sus características principales es su aroma dulce y los aceites que se obtienen de flor tienen usos cosméticos y medicinales. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 9 Jazmín**

Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Orden	Lamiales
Familia	oleaceae
genero	Jasminum

Nombre científico	Jasminum
Estado de conservación	Común
Forma de obtención	Cultivo
Color	Blanco- amarillo
Sabor	Dulce
Textura	Suave

**Usos gastronómicos:** Las infusiones a partir de jazmín dan como resultado bebidas con intenso aroma, sus flores blanqueadas pueden ser guarniciones de carnes y pescados. Un postre que suele prepararse es el “cheesecake de mora con jazmín”. (Ecoagricultura, 2014)

## **Lavanda**

El aroma y color violáceo de la lavanda son las características principales que se ha tomado en cuenta para la selección de esta planta. La receta a elaborar es: “mousse de cerezas con lavanda”. (Ecoagricultura, 2014)





### **Ilustración 10 Lavanda**

La lavanda es de origen mediterráneo y tiene alrededor de sesenta variedades, el aceite de esta planta es muy popular en la cosmetología. Ha sido utilizada como planta ornamental debido a su color y aroma posee también propiedades medicinales como relajantes que actúan en el sistema nervioso. (Ecoagricultura, 2014)

**Tabla 10 Lavanda**

Reino	Plantae
División	Manoliophyta
Orden	Lamiales
Familia	lamiaceae
genero	4lavándula

Nombre científico	42avándula
Estado de conservación	Común
Forma de obtención	Cultivo
Color	Violeta
Sabor	amargo
Textura	suave

**Usos gastronómicos:** Las flores frescas o secas son utilizadas en infusiones. Sirve también como guarnición en diversas preparaciones. Resalta el sabor de frutas y quesos y es aplicada como complemento en buqués de hierbas. (Ecoagricultura, 2014)

### 3.2 Revisión bibliográfica:

Libro: Cocina con flores Autor: Franca Pavone

Libro: El Bulli Autor: Adriá Ferran

Libro: Del Jardín a la mesa. Cultivo y recetas de flores comestibles Autor: Jekka McVivar

Libro: Cocina creativa o de autor Autor: Víctor Pérez Castaño

Reportaje: Del jardín a la cocina: Una entrevista a los expertos en cultivo de flores comestibles. Periodista: Romina Bevilacqua Entrevistado: Alejandro Zamorano.

### 3.3. Trabajo de campo, guías de entrevistas:

Las técnicas que utilizaremos para la recolección de datos serán la encuesta y la entrevista,

**Encuesta:** Método para conocer a profundidad la percepción de las personas acerca del objeto de estudio y analizar las necesidades específicas del producto. La encuesta se realizará a Chefs profesionales y estudiantes de gastronomía.

Pregunta	Objetivo
Responda los siguientes datos  Nombre, Edad , Ocupación	Conocer el perfil de los encuestados
¿Conoce acerca de las flores comestibles?	Determinar el conocimiento de los encuestados acerca de las flores comestibles
¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?	Identificar los nombres coloquiales de las flores comestibles.
¿Conoce usted las variedades de flores	Estimar el nivel de conocimiento acerca de las variedades existentes de flores

comestibles que se producen en el país?	comestibles.
En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?	Indagar sobre la percepción que tienen los encuestados acerca de los cultivos orgánicos.
¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?	Determinar la aceptación de las flores orgánicas en la cocina ecuatoriana
¿Con qué frecuencia compra usted flores?	Identificar la demanda de flores
¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?	Conocer las opiniones de los expertos en la cocina en el uso de las flores comestibles.
¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?	Reconocer la percepción de los consumidores
¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?	Estimar el nivel de acogida del producto

**Entrevista:** Se utilizará un cuestionario debidamente estructurado, el cual se aplicará a un Ingeniero Agrónomo, a fin de conocer las particularidades del cultivo de huertos orgánico con respecto a flores comestibles.

Preguntas	Objetivos
¿Conoce usted sobre las flores comestibles?	Determinar el nivel de conocimiento en el mercado acerca de las flores comestibles.
¿Cultivan en esta zona algún tipo de flor?	Reconocer si la tierra esta apta para el cultivo de flores
¿Hace cuánto se cultiva en esta zona?	Indagar cuánto tiempo la tierra ha sido utilizada para cultivos, y que tan eficiente ha sido en este tiempo.
¿Qué variedad de flores se cultivan en esta zona?	Conocer la variedad de especies florales que se cultivan en la zona.
¿Según sus conocimientos es factible producir flores comestibles en esta zona?	Validar el criterio de un experto en cultivo de flores acerca de la eficiencia de la tierra.
¿En qué otras zonas del país se pueden cultivar flores comestibles?	Determinar que otras zonas del país están aptas para poder desarrollar el cultivo de flores comestibles.
¿Cuál es la diferencia entre el cultivo de flores comestibles y el de flores ornamentales?	Conocer las particularidades en el cultivo de las flores comestibles a diferencia de las ornamentales.
¿Cómo se deben sembrar las flores orgánicas, en caso de rosas orgánicas como debe ser su cultivo?	Adquirir criterios de cultivo de flores comestibles, rosas orgánicas.

¿Qué partes de este alimento son comestibles? ¿Pueden comerse la raíz, las hojas, la corteza?	Reconocer las partes comestibles de las flores cultivadas para usar de alimento.
¿Se comen crudos o se hacen preparaciones? ¿Cuáles?	Investigar que preparaciones se pueden realizar con las flores comestibles.
¿Es importante el consumo de flores comestibles para la salud / nutrición?	Evaluar la importancia del consumo de flores.
En esta población ¿donde puede adquirirse?	Ubicar los lugares en que se pueden comercializar las flores comestibles.
¿En qué mercados podemos adquirirlos?	Identificar en que mercados específicos encontramos flores comestibles de buena calidad.
¿Qué días y en que horarios funciona el mercado?	Conocer las horarios de atención de los mercados en los que se encuentran flores comestibles.

**Encuesta de recolección de datos para proyecto de implementación de huerto orgánico**

Nombre

Edad

Ocupación

**Preguntas**

1. ¿Conoce usted sobre las flores comestibles?
2. ¿Cultivan en esta zona algún tipo de flor?
3. ¿Hace cuánto se cultiva en esta zona?
4. ¿Qué variedad de flores se cultivan en esta zona?
5. ¿Según sus conocimientos es factible producir flores comestibles en esta zona?
6. ¿En qué otras zonas del país se pueden cultivar flores comestibles?
7. ¿Cuál es la diferencia entre el cultivo de flores comestibles y el de flores ornamentales?

8. ¿Cómo se debe sembrar las flores orgánicas? ¿En el caso de rosas orgánicas como debe ser su cultivo?
  
9. ¿Qué partes de este alimento son comestibles? (¿puede comerse la raíz, las hojas, la corteza?)
  
10. ¿Se come crudo o se hacen preparaciones? ¿Cuáles?
  
11. ¿Es importante el consumo de flores comestibles para la salud / nutrición??
  
12. ¿En esta población, en dónde puede adquirirse? ¿Qué otros lugares?
  
13. ¿En cuál(es) mercado(s) podemos encontrarlo? (nombre, ubicación).
  
14. ¿Qué días y en qué horario funciona el mercado?



## Muestra de Encuestas contestadas:

Página 1 : Bienvenido a Mi encuesta

P1

Por favor responda los siguientes datos

- Nombre Renato

---

- Edad 21
- P2
- ¿Conoce acerca de las flores comestibles?
- Si conozco del tema
- P3
- ¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?
- No
- P4
- ¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?
- No
- P5
- En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?
- Si
- P6
- ¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?
- Si
- P7
- ¿Con qué frecuencia compra usted flores?
- quincenal a mensual
- P8
- ¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?
- Si
- P9
- ¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?
- Si
- P10
- ¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?
- Si

Página 1 : Bienvenido a Mi encuesta

P1

Por favor responda los siguientes datos

- Nombre Camila Davila

---

- Edad 22
- Ocupación Estudiante

P2

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

- Si conozco del tema

P3

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

- Si, en caso de ser su respuesta por favor indique en la casilla de texto el nombre con que conoce a las rosas orgánicas.
- Si su respuesta es si, especifique el o los nombres por favor.:
- Brotes jaja

P4

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

- No

P5

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

- Si

P6

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

- Si

P7

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

- quincenal a mensual

P8

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

- Si

P9

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

- Si

P10

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

- Si

Página 1 : Bienvenido a Mi encuesta

P1

Por favor responda los siguientes datos

- Nombre Carla

---

- Edad 22
- Ocupación Estudiante

P2

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

- Si conozco del tema

P3

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

- No

P4

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

- No

P5

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

- Si

P6

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

- Si

P7

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

- quincenal a mensual

P8

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

- Si

P9

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

- Si

P10

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

- Si

Página 1 : Bienvenido a Mi encuesta

P1

Por favor responda los siguientes datos

- Nombre Mishell

---

- Edad 22
- Ocupación Estudiante

P2

- ¿Conoce acerca de las flores comestibles?  
Si conozco del tema

P3

- ¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?  
No

P4

- ¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?  
No

P5

- En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?  
Si

P6

- ¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?  
Si

P7

- ¿Con qué frecuencia compra usted flores?  
quincenal a mensual

P8

- ¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?  
Si

P9

- ¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?  
Si

P10

- ¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?  
S

Página 1 : Bienvenido a Mi encuesta

P1

Por favor responda los siguientes datos

- Nombre Camila Medina

---

- Edad 21
- Ocupación Estudiante

P2

- ¿Conoce acerca de las flores comestibles?  
Si conozco del tema

P3

- ¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?  
No

P4

- ¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?  
No

P5

- En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?  
Si

P6

- ¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?  
Si

P7

- ¿Con qué frecuencia compra usted flores?  
1 o 2 veces en el año

P8

- ¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?  
Si

P9

- ¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?  
Si

P10

- ¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?  
Si

Página 1 : Bienvenido a Mi encuesta

P1

Por favor responda los siguientes datos

- Nombre Sebastián Becerra

---

- Edad 30
- Ocupación Chef

P2

- ¿Conoce acerca de las flores comestibles?  
Si conozco del tema

P3

- ¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?  
No

P4

- ¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?  
Si
- En caso de conocer, por favor indique las variedades que conoce.:  
Albaca borraja camomila crisantemo cebollín

P5

- En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?  
No

P6

- ¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?  
Si

P7

- ¿Con qué frecuencia compra usted flores?  
quincenal a mensual

P8

- ¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?  
Si

P9

- ¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?  
Si

P10

- ¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?  
Si

## Respuestas Entrevista

**Encuesta de recolección de datos para proyecto de implementación de huerto orgánico**

Nombre Fernanda Álvarez

Edad 28

Ocupación Ingeniera Agrónoma

**Preguntas**

1. ¿Conoce usted sobre las flores comestibles?

Si conozco sobre ellas

2. ¿Cultivan en esta zona algún tipo de flor?

Si se cultivan varios tipos especialmente en las zonas de Puenbo, Salcedo, Cayambe, Machachi, son las que conozco

3. ¿Hace cuánto se cultiva en esta zona?

No se desde hace cuanto se cultiva

4. ¿Qué variedad de flores se cultivan en esta zona?

Las variedades que se cultivan en la zona son rosas, flores de hierbas como la hierba buena, menta, manzanilla, flores ornamentales y comestibles

5. ¿Según sus conocimientos es factible producir flores comestibles en esta zona?

Si es factible producir flores comestibles en la zona, solo se debe preparar el terreno registrarlo como organico

6. ¿En qué otras zonas del país se pueden cultivar flores comestibles?

Se puede producir en varios lugares, en cualquier zona dependiendo de que flor se queira producir, por ejemplo hay flores tropicales, otras de cultivos fríos

7. ¿Cuál es la diferencia entre el cultivo de flores comestibles y el de flores ornamentales?

La diferencia radica en el manejo del cultivo porque las flores comestibles deben ser tratadas como un alimento, ya que van a llegar a la mesa del consumidor al igual que otro alimento por lo que no puede usar por ejemplo pesticidas químicos, ni ningún elemento que afecte al consumidor final.

Por otro lado en las flores ornamentales lo más importante es la apariencia, entonces las restricciones que van a tener entre un cultivo y otro son diferentes, en las ornamentales los pesticidas y otros elementos químicos que se utilizan son distintos.

8. ¿Cómo se debe sembrar las flores orgánicas? ¿En el caso de rosas orgánicas como debe ser su cultivo?

Se deben realizar en parcelas pequeñas, divididas por hileras o camas diferentes, con un trato más especializado, no pueden ser tratados de manera extensiva, sino de manera especializada cuidando cada botón de cada flor para que pueda ser consumida luego.

9. ¿Qué partes de este alimento son comestibles? (¿puede comerse la raíz, las hojas, la corteza?)

Lo único que debería comerse son los pétalos en caso de ser una rosa, y las hojas en caso de ser una flor distinta, ya que la raíz, la corteza tienen linina que es un elemento que los humanos no podemos digerir y podría causar problemas intestinales.

10. ¿Se come crudo o se hacen preparaciones? ¿Cuáles?

Generalmente crudo porque se utilizan a veces en platos como adorno y a la vez son comestibles dando un toque de sabor distintivo a la comida. Aunque también se hacen preparaciones como ejemplo extracto, esencias de las flores.

11. ¿Es importante el consumo de flores comestibles para la salud / nutrición??

No es indispensable, sin embargo si tiene un aporte nutricional por ejemplo si se consumen flores de colores fuertes, estas contienen fitoquímicos que ayudan a la antioxidación de células, aunque esto también lo encontramos en las frutas, es por esto que menciono que no son indispensables, más bien son una alternativa.



12. ¿En esta población, en dónde puede adquirirse? ¿Qué otros lugares?

Puede adquirirse en huertos orgánicos en las zonas productoras de flores especializadas como son las flores comestibles, como en huertos presentes en Puenbo, Salcedo, Cayambe, Machachi.

13. ¿En cuál(es) mercado(s) podemos encontrarlo? (nombre, ubicación).

Se pueden encontrar en supermercados como Megamaxi, Karma Gourmet, aunque lo mejor es adquirirlo desde los huertos orgánicos conocidos y así estar seguros de la forma de cultivo y del suelo en el que se desarrollaron, los cuales deben cumplir ciertas condiciones de orgánico. Otra opción es desarrollar un huerto propio

14. ¿Qué días y en qué horario funciona el mercado?

Los Supermercados en horarios de centros comerciales, y en el caso de los huertos normalmente en el horario de 7:00 a.m. a 4:00 p.m.

### 3.4 Análisis de resultados de las encuestas

P1

Exportar ▼

Por favor responda los siguientes datos

Respondidas: 34 Omitidas: 1

OPCIONES DE RESPUESTA		RESPUESTAS	
Nombre	Respuestas	100,00%	34
Edad	Respuestas	100,00%	34
Ocupación	Respuestas	97,06%	33

Esta pregunta solo correspondía a los datos personales de los encuestados, tuvimos respuestas de 34 personas entre ellos un chef profesional y estudiantes de gastronomía como podemos observar en los archivos adjuntos de las encuestas contestadas.

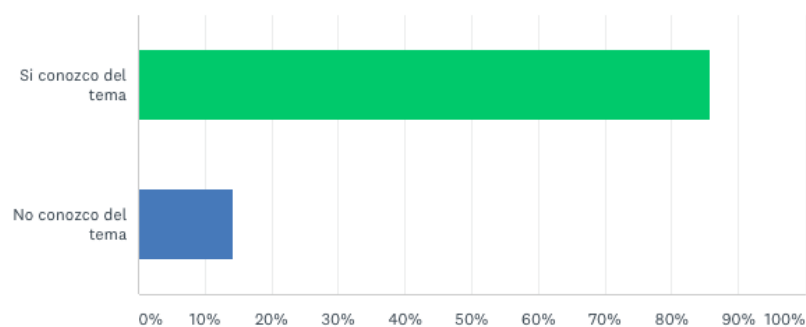
2

Personalizar

Exportar ▼

## ¿Conoce acerca de las flores comestibles?

Respondidas: 35 Omitidas: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ Si conozco del tema	85,71% 30
▼ No conozco del tema	14,29% 5
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>

En la pregunta 2 correspondiente a si los encuestados conocen o no acerca de las flores comestibles, se obtuvo un 85,71% de respuestas positivas, esto se debe a que los encuestados son personas relacionadas a la gastronomía, como chefs y estudiantes y las flores comestibles están siendo altamente aceptadas y conocidas por este sector de artes culinarias.

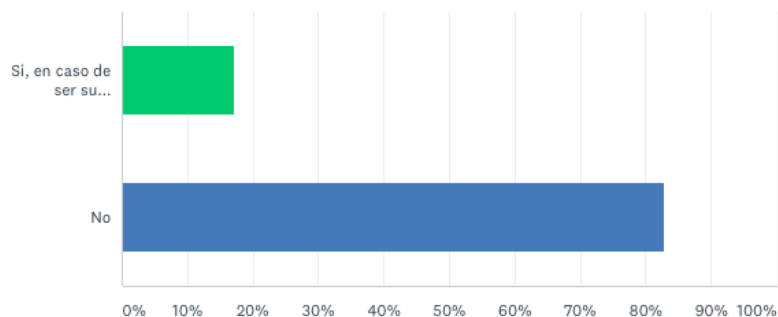
P3

Personalizar

Exportar ▼

## ¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

Respondidas: 35 Omitidas: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ Si, en caso de ser su respuesta por favor indique en la casilla de texto el nombre con que conoce a las rosas orgánicas.	17,14% 6
▼ No	82,86% 29
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>

Comentarios (2)

RESPUESTAS (2)

ANÁLISIS DE TEXTO

MIS CATEGORÍAS

Categorizar como... ▼

Filtrar por categoría ▼

Buscar respuestas



Mostrando 2 respuestas

**Brotes**

06/11/2017 21:19

[Ver respuestas de los encuestados](#)**Brotes jaja**

06/11/2017 21:18

[Ver respuestas de los encuestados](#)

En la tercera pregunta se consulto si los encuestados conocen con otro nombre el término de flores comestibles, como con algún nombre coloquial o cultural, a lo que el 82,86% contestó que no las conoce con otro nombre, mientras que el 17,14% correspondiente a seis personas respondió que si las conoce con otro nombre, indicando en los comentarios que las conocen también como brotes.

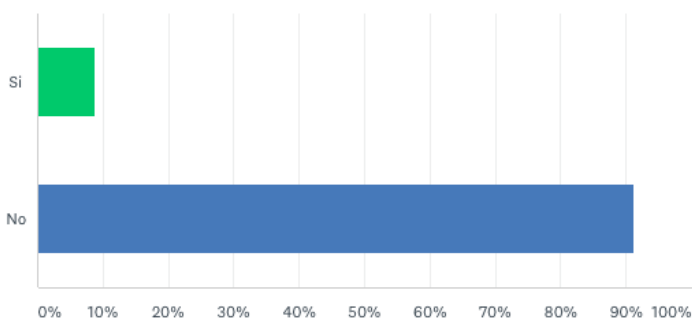
P4

Personalizar

Exportar ▼

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

Respondidas: 34 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ Si	8,82% 3
▼ No	91,18% 31
<b>TOTAL</b>	<b>34</b>

[Comentarios \(1\)](#)

**RESPUESTAS (1)** ANÁLISIS DE TEXTO MIS CATEGORÍAS

Categorizar como... ▼ Filtrar por categoría ▼

Buscar respuestas

Mostrando 1 respuesta

**Albaca borraja camomila crisantemo cebollín**

06/11/2017 20:37

[Ver respuestas de los encuestados](#)

En la cuarta pregunta el objetivo es determinar si las personas conocen la variedad de flores comestibles que se producen en el país, a lo que podemos observar que solo el 8,82% correspondiente a tres personas conocen parte de la diversidad de flores comestibles que se producen, mientras que el 91,18%, es decir el resto de encuestados no tiene conocimiento. Una persona no contestó.

La persona que indica conocer de la diversidad de flores que se cultivan, nombró entre las más conocidas que recuerda: la albaca, borraja, canomilla, crisantemo, cebollín.

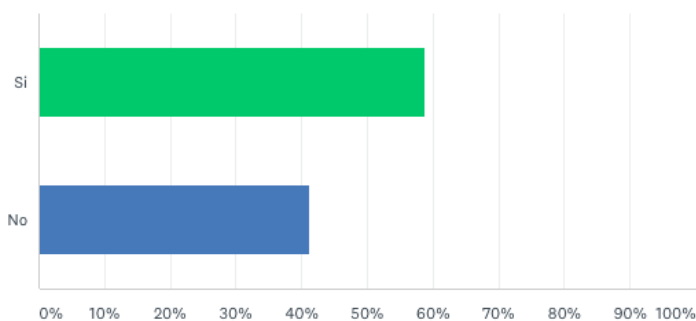
P5

Personalizar

Exportar ▼

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

Respondidas: 34 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ Si	58,82%	20
▼ No	41,18%	14
<b>TOTAL</b>		<b>34</b>

En esta pregunta el objetivo es ver el conocimiento de las personas acerca del cultivo de rosas orgánicas que es uno de los cultivos más comunes entre las flores comestibles, se obtuvo como respuesta que la mayoría de encuestados el 58,82% correspondiente a 20 de ellos conoce acerca del cultivo de rosas orgánicas, mientras que el 41,18% es decir 14 personas no conocen acerca de este tipo de cultivo. Una persona no contestó.

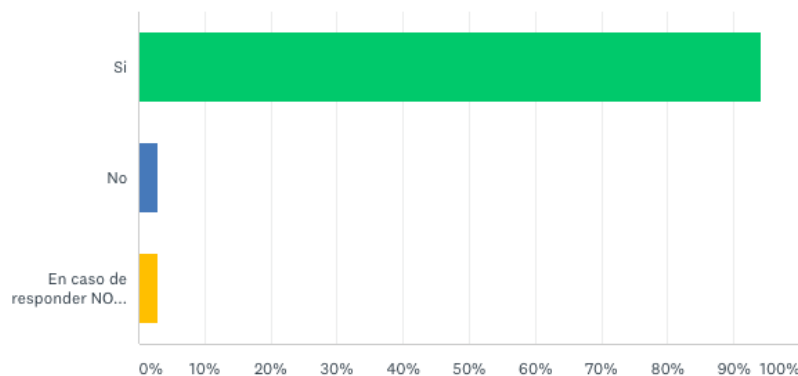
P6

Personalizar

Exportar ▼

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

Respondidas: 34 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ Si	94,12%	32
▼ No	2,94%	1
▼ En caso de responder NO, por favor indique los motivos.	<a href="#">Respuestas</a> 2,94%	1
<b>TOTAL</b>		<b>34</b>

En la sexta pregunta, considerando que los encuestados son personas relacionadas con la gastronomía el objetivo es conocer si ellos estarían dispuestos a comprar flores orgánicas para utiliza en sus recetas. Obtuvimos como respuesta que el 94,12% de las personas estarían dispuestas a comprar y utilizar estos productos en sus recetas. Una persona indicó que no estaría dispuesta a comprar y una no contestó.

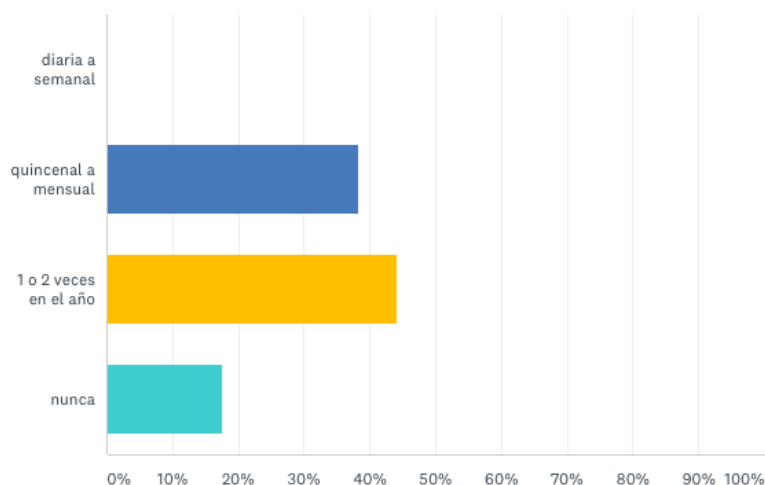
P7

Personalizar

Exportar ▼

## ¿Con qué frecuencia compra usted flores?

Respondidas: 34 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ diaria a semanal	0,00% 0
▼ quincenal a mensual	38,24% 13
▼ 1 o 2 veces en el año	44,12% 15
▼ nunca	17,65% 6
<b>TOTAL</b>	<b>34</b>

En esta pregunta se desea conocer con que frecuencia las personas encuestadas compran flores, ya sea ornamentales o comestibles, a lo que el 38,24% que corresponde a 13 personas indicaron que compran flores de manera quincenal o mensual, el 44,12% correspondiente a 15 personas indicaron que solo compran flores una o dos veces al año. Seis personas indicaron que nunca compran flores y solo una persona no contestó.

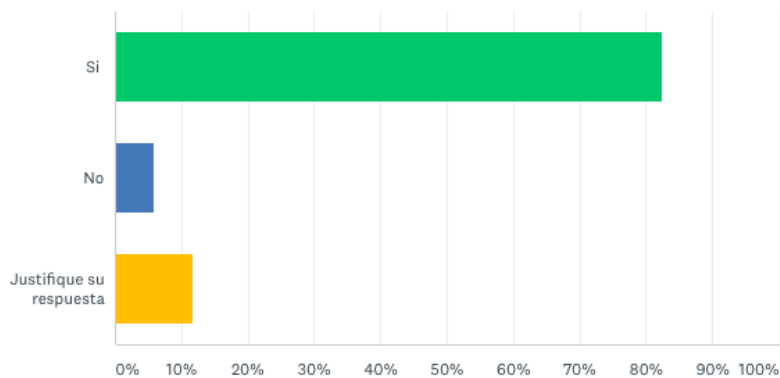
P8

Personalizar

Exportar ▼

¿En su actividad profesional aplicarías esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Respondidas: 34 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ Si	82,35% 28
▼ No	5,88% 2
▼ Justifique su respuesta	<a href="#">Respuestas</a> 11,76% 4
<b>TOTAL</b>	<b>34</b>

Mostrando 4 respuestas

Si, se vería bonito

10/12/2017 10:25

[Ver respuestas de los encuestados](#)

Si, siempre y cuando sea rentable.

08/12/2017 13:27

[Ver respuestas de los encuestados](#)

Decoración

08/12/2017 12:11

[Ver respuestas de los encuestados](#)

Para garnish

07/11/2017 21:53

[Ver respuestas de los encuestados](#)

En la octava pregunta se consultó si los encuestados, quienes son personas relacionadas a la gastronomía ven como una opción aplicar esta propuesta gastronómica de flores comestibles en la preparación de sus recetas diarias. Se obtuvo un porcentaje del 82,35% correspondiente a 28 personas indicando que si estarían dispuestos a utilizar esta propuesta en sus recetas diarias y dos personas indicaron que no aplicarían esta propuesta en sus platos.



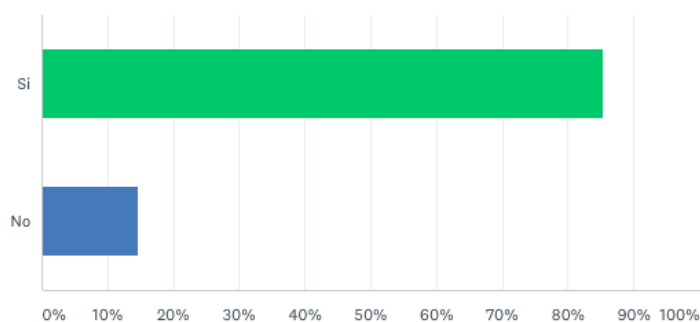
P9

Personalizar

Exportar ▼

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

Respondidas: 34 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ Si	85,29%	29
▼ No	14,71%	5
<b>TOTAL</b>		<b>34</b>

En la pregunta 9 se desea conocer si las flores comestibles son consideradas agradables por los encuestados con respecto a su sabor y textura, a lo que se obtuvo una respuesta mayoritaria con el 85,29% indicando que si consideran que tienen un sabor y una textura agradable y tan solo un 14,71% indicaron que no les parecían agradables.

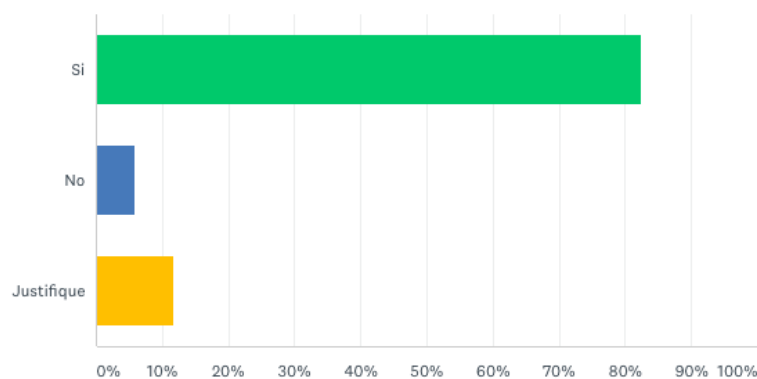
P10

Personalizar

Exportar ▼

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Respondidas: 34 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ Si	82,35%	28
▼ No	5,88%	2
▼ Justifique	Respuestas 11,76%	4
<b>TOTAL</b>		<b>34</b>

No, nadie sabe para qué se usan y cuál es su valor nutricional

10/12/2017 10:25

[Ver respuestas de los encuestados](#)

depende del sabor y la textura que aporten al plato, pero por lo general la gente no como las flores comestibles de un plato

09/12/2017 9:16

[Ver respuestas de los encuestados](#)

Es algo novedoso.

08/12/2017 13:27

[Ver respuestas de los encuestados](#)

Porque se come con los ojos

07/11/2017 21:53

[Ver respuestas de los encuestados](#)

Teniendo en cuenta que los encuestados son relacionados a la gastronomía como habíamos anteriormente mencionado, se les consultó si ellos consideran que la propuesta gastronómica de flores comestibles tendría una buena aceptación en el Ecuador, a lo que la respuesta del 82,35% es decir de la mayoría de encuestados fue positiva indicando que si consideran que tendría un buen nivel de aceptación, y tan solo un 5,88% contestaron que no tendrían buena acogida.

## 4. Implementación del Huerto Orgánico

En este apartado se describirá las opciones para realizar la implementación del huerto orgánico en el que se cultivarán flores comestibles para su posterior utilización en platos gastronómicos.

Se debe decidir la forma, el tamaño, la ubicación, la cantidad de plantas, la asociación de las mismas, los colores, aromas, en fin, el diseño que hagamos del huerto, depende de nuestras preferencias, nuestros gustos y necesidades. Sin embargo es importante conocer las condiciones y los recursos con que cuenta el lugar que escojamos, de esto depende que se logre una buena combinación que resulte el un huerto productivo y eficiente.

En el diseño de huertos orgánicos de flores y plantas que serán usadas para uso en la comida y en la medicina es importante que los cultivos estén ubicados cerca de la casa o del local de comida para que se consiga transportarlas con facilidad e ir las cosechando a medida que se vaya presentando la necesidad

El huerto donde se mezclan plantas aromáticas y medicinales de carácter multipropósito puede diseñarse en espiral, sobre todo para los lugares que disponen de poco espacio. Es una opción ornamental y práctico.



Se deben construir estos espirales seleccionando un espacio de aproximadamente 2m de diámetro y se van haciendo canteros en espiral limitándolos con piedras y rellenándolos con tierra abonada hasta alcanzar aproximadamente 4 niveles o pisos que alcanzan una altura total de alrededor de 1 m de alto.

En estas espirales se siembran asociadas casi todas las plantas que se necesitan. Las plantas se van ubicando de acuerdo con la configuración botánica de cada una de ellas, teniendo en consideración su altura, las que proporcionan sombra sobre las otras y otras características.

Los huertos en contenedores como las macetas de barro, tubos verticales, neumáticos viejos, cajas y cualquier otro tipo de recipiente, son muy empleados en los lugares que disponen de poco espacio o no poseen canteros con tierra.

## Cultivo de flores orgánicas y comestibles

Se debe cuidar mucho la fertilización de los rosales, debe de ser con abono de borrego, que venga envasado y que haya sido tratado con vapor a presión, en el caso de ser del que compres en el campo, que los borregos no hayan sido alimentados con "alimentos balanceados" u hormonas. La fertilización es al pie de las plantas de rosas y de preferencia que el agua de riego sea de re uso sin detergente (EcuRed Conocimiento con todos y para todos, 2017)

Las flores preferidas para cultivar son los pensamientos, las violetas y las rosas son los por su dulce y suave sabor en sus pétalos.

## Opción de cultivo

Es mejor cultivar en el huerto las flores que destinemos al consumo desde la semilla y de forma ecológica, evitando pesticidas, que al final acabaríamos consumiendo en nuestro plato. En cuanto a su cosecha, se aconseja recolectarlas bien frescas y siempre que sea posible, en el momento de elaborar el plato.

A continuación se encontrarán algunos ejemplos de flores comestibles sencillas de cultivar tanto en terrenos como en huertos y jardines en macetas y contenedores.

## Flores de Caléndula



Las flores de caléndula se emplean frescas en ensalada y secas como condimento y colorante, como sustituto del azafrán, aunque su sabor es diferente. Además se emplea ampliamente en cosmética natural en aceites y cremas por su efecto calmante. Se trata de una planta muy rústica que resiste sequías y heladas y es fácil de mantener en el huerto o el jardín año tras año. Prefiere las exposiciones soleadas. Elige variedades enanas para cultivo en macetas y jardineras y variedades altas para terrenos. Se siembra en primavera, en marzo o abril, en semilleros o directamente al aire libre. Con este cultivo se puede obtener flores frescas casi todo el año. (Trujillo, 2010)

## Flores de Pensamientos

Estas flores proporcionan color y sabor entre dulce y agri dulce a las ensaladas. Es mejor

consumirlas con moderación ya que tienen un efecto ligeramente laxante. Tienen propiedades antioxidantes, derivadas de su alto contenido en vitamina E. Son adecuadas para pequeños espacios, se siembran a finales del verano para que sus flores llenen los huertos en los meses fríos del año. (Directo al Paladar, 2010)



## 5. Conclusiones

En base a todo lo anteriormente expuesto podemos concluir que la opción gastronómica de utilizar flores comestibles es altamente aceptada sobretodo por los chefs que encontramos en el mercado, en el Ecuador existe una tendencia en aumento

por las flores comestibles y se determina que los chefs y restaurantes de propuestas gastronómicas innovadores son quienes representan el principal mercado objetivo.

De acuerdo a las características organolépticas de algunas flores comestibles analizadas, se concluye que la mayoría podrían ser cultivadas en tierras ecuatorianas, con principal atención las flores caléndulas y las de pensamientos, sin embargo son muchas las que pueden cultivarse para el uso en diferentes platos según las preferencias de cada chef.

Según lo analizado se concluye que las flores comestibles también proveen aportes nutricionales dependiendo cada una de ellas, y que pueden reemplazar a otros alimentos siendo apoyo para el equilibrio de la alimentación de las personas.

## 6. Recomendaciones

Se recomienda como punto inicial escoger las flores a cultivar, eligiendo las que tengan mayor impacto en los platos que se tienen en mente realizar, en cuanto a color, forma y sabores que complementarían al plato a preparar, y la variedad que puedan cuidarse de tal manera que se garantice su buen desarrollo para luego ser cosechadas y consumidas.



Como segunda recomendación según lo revisado a lo largo de este documento, es que se cultiven las flores desde sus semillas, utilizando abonos orgánicos de preferencia abono de borrego que haya sido tratado con vapor a presión y que los borregos no hayan sido tratados con alimentos balanceados o con hormonas sino de manera totalmente orgánica, así mismo evitar pesticidas para el cuidado del cultivo y en el riego hacerlo sin detergente, para asegurar que nuestra planta sea realmente orgánica al momento de su cosecha y consumo.

Otra recomendación es realizar degustaciones a los chefs de la zona en este caso de restaurantes de Quito por medio de una exposición en la que se presenten opciones de platos que lleven flores comestibles, para que de esta manera sea más reconocida esta opción gastronómica y pueda tener el impulso necesario y en adelante los mismo chef soliciten la compra de flores comestibles para la elaboración de sus propios platos.

## 7. Anexos

**P1**

Por favor responda los siguientes datos

---

Nombre	Berenice Freire
--------	-----------------

---

Edad	20
------	----

---

Ocupación	Estudiante
-----------	------------

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

---

Si conozco del tema**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

---

No**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

---

No**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

---

Si**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

---

Si**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

---

quincenal a mensual**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

---

Si**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

---

Si**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

---

si

Por favor responda los siguientes datos

Nombre	Iván
Edad	18
Ocupación	Estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

No

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

Si

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

1 o 2 veces en el año

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Si

Por favor responda los siguientes datos

Nombre Jose

Edad 29

Ocupación estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

Si, en caso de ser su respuesta por favor indique en la casilla de texto el nombre con que conoce a las rosas orgánicas.

Si su respuesta es si, especifique el o los nombres por favor.:  
flores organicas comestibles

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

Si

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

nunca

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Si

Por favor responda los siguientes datos

Nombre Cristian Freile

Edad 22

Ocupación Estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

No conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

No

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

No

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

En caso de responder NO, por favor indique los motivos.:

No sé cómo preparar

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

1 o 2 veces en el año

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Justifique su respuesta:

Si, se vería bonito

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Justifique:

No, nadie sabe para qué se usan y cuál es su valor nutricional

**P1**

Por favor responda los siguientes datos

---

Se omitió esta pregunta

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

---

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

---

No

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

---

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

---

Si

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

---

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

---

1 o 2 veces en el año

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

---

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

---

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

---

No

Nombre	María Gracia
Edad	24
Ocupación	Estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

Si, en caso de ser su respuesta por favor indique en la casilla de texto el nombre con que conoce a las rosas orgánicas.

Si su respuesta es si, especifique el o los nombres por favor.:

Rosas, azulinas, pensamientos

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

Si

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

quincenal a mensual

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Si

**P1**

Por favor responda los siguientes datos

Nombre Martín Carranza

---

Edad 23

---

Ocupación Estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

No

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

Si

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

1 o 2 veces en el año

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Si



**P1**

Por favor responda los siguientes datos

Nombre	Martin Carranza
Edad	23
Ocupación	Estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

No

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

Si

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

1 o 2 veces en el año

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Si

**P1**

Por favor responda los siguientes datos

---

Nombre Daniela

---

Edad 21

---

Ocupación Estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

---

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

---

No

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

---

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

---

No

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

---

No

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

---

1 o 2 veces en el año

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

---

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

---

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

---

Si

Nombre	andrea salvador
Edad	22
Ocupación	estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

Si, en caso de ser su respuesta por favor indique en la casilla de texto el nombre con que conoce a las rosas orgánicas.

Si su respuesta es si, especifique el o los nombres por favor.:  
brotes

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

Si

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

nunca

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

No

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

Justifique:  
depende del sabor y la textura que aporten al plato, pero por lo general la gente no como las flores

**P1**

Por favor responda los siguientes datos

---

Nombre Juan Morales

---

Edad 19

---

Ocupación Estudiante

**P2**

¿Conoce acerca de las flores comestibles?

---

Si conozco del tema

**P3**

¿Conoce con otro nombre a las flores comestibles que se utilizan en la gastronomía?

---

No

**P4**

¿Conoce usted las variedad de flores comestibles que se producen en el país?

---

No

**P5**

En caso de conocer acerca de las flores comestibles, ¿ha escuchado usted del cultivo de rosas orgánicas?

---

No

**P6**

¿Compraría usted flores orgánicas o comestibles para utilizar en sus recetas?

---

Si

**P7**

¿Con qué frecuencia compra usted flores?

---

quincenal a mensual

**P8**

¿En su actividad profesional aplicaría esta propuesta Gastronómica en la preparación de sus recetas diarias?

---

Si

**P9**

¿Considera usted agradables a su paladar la textura y sabor de las flores?

---

Si

**P10**

¿Cree usted que el uso de flores comestibles en la gastronomía ecuatoriana tenga un buen nivel de aceptación?

---

Si

## 8. Bibliografía

- Reserva El Eden. (2007). *Reserva El Eden*. Retrieved 27 de octubre de 2017 from [http://reservaeleden.org/plantasloc/alumnos/manual/03a\\_las-plantas.html](http://reservaeleden.org/plantasloc/alumnos/manual/03a_las-plantas.html)
- Gabriel D. (14 de 04 de 2009). *Definición ABC*. From Definición ABC: <https://www.definicionabc.com/general/flores.php>
- Murray W. Nabors. (2006). *Introduccion a la botanica*. Wesley.
- Chef Mark Tostlo. (2016). *La cocina de autor y sus orígenes*.
- Verti. (1991).
- Escobar, Ledesma. (1999). *Uso de la flor en yuca en San Antonio de la Cal*. Conaculta.
- Molinar. (1969).
- Parkinson y Feierabend. (1999).
- Ory. (1991).
- Bedonces. (1997).
- FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (1999). *FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Retrieved 2017 from <http://www.fao.org/docrep/007/ad818s/ad818s03.htm>
- Real Academia de la Lengua Española. (n.d.). *Diccionario de la lengua española*. From <http://dle.rae.es/?id=3cGlaSc>
- TRAXCO. (2010). *TRAXCO*. From <https://www.traxco.es/blog/produccion-agricola/cultivar-flores-comestibles>
- UPSACL. (03 de septiembre de 2014). *UPSACL*. Retrieved noviembre de 2017 from <http://www.upsocl.com/verde/42-flores-que-puedes-comer/>
- EcuRed Conocimiento con todos y para todos. (02 de diciembre de 2017). *EcuRed*. From EcuRed : [https://www.ecured.cu/Flores\\_organicas\\_comestibles#Cultivo\\_de\\_flores\\_organicas\\_y\\_comestibles](https://www.ecured.cu/Flores_organicas_comestibles#Cultivo_de_flores_organicas_y_comestibles)
- González, Y. C. (29 de diciembre de 2012). *Comida de Vanguardia*. *EL NUEVO DÍA*.
- Adria, F. (2013). *La Cocina Molecular*. In *El Bulli* (2012 ed.).
- Linares, J. (noviembre de 2008). *Eagricultura*. From Eagricultura: <http://eagricultura.blogspot.com/2008/11/6.html>
- Definicion de. (2015). *Definicion de*. From <https://definicion.de/alcachofa/>
- Ecoagricultura. (2014). *Eco Agricultor*. From <https://www.ecoagricultor.com/plantas-medicinales-cultivo-y-usos-de-la-calendula/>
- Trujillo, J. (12 de junio de 2010). *Directo al Paladar*. From Directo al Paladar: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/la-calendula>

Directo al Paladar. (2010). *Directo al Paladar*. From Directo al Paladar:  
<https://www.directopaladar.com/tag/flores-comestibles>