

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la obtención del Título de Licenciada en Ciencias de la Educación, Mención Turismo y Hotelería

TEMA:

**“ALIMENTOS EN BASE DE ROSAS COMESTIBLES PARA EL
DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN AMBATO
PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**

AUTOR: Aguayza Mendieta Andrea Lorena

TUTORA: Lic. Mg. Noemy Gaviño O.

Ambato – Ecuador

2014

*APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE
GRADUACIÓN O TITULACIÓN*

En mi calidad de tutora del Proyecto de grado previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo y Hotelería, titulado “Alimentos en base de rosas comestibles para el desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua”, elaborado por la señorita estudiante: Aguayza Mendieta Andrea Lorena. Certifico que dicho proyecto ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

.....
Lic. Mg. Noemy Gaviño O.

Tutora

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quién basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la Investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

.....
Aguayza Mendieta Andrea Lorena

CI. 1804365938

AUTORA

*Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias
Humanas y de la Educación:*

La Comisión de estudio y calificación del informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“ALIMENTOS EN BASE DE ROSAS COMESTIBLES PARA EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, presentada por la Señorita, Aguayza Mendieta Andrea Lorena, egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería, promoción marzo – agosto 2011 una vez revisado el Trabajo de Graduación o Titulación, considera que dicho informe investigativo reúne los requisitos básicos tanto técnicos como científicos y reglamentarios establecidos.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante el Organismo pertinente, para los trámites pertinentes.

.....
Dr. M.SC. Héctor Silva

.....
LCDO. MG. Ricardo Guamán

.....
LCDA. MG. Carmen Vaca

DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico a mis padres,
ya que ellos han sido un pilar fundamental
en mi vida y en mi carrera brindándome
su apoyo incondicional dándome
ánimo y fortaleza para seguir.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme llegar hasta
este momento tan importante de mi vida y
lograr otra meta más en mi carrera.

A mis padres por su cariño, comprensión y apoyo
sin condiciones ni medida.

Gracias por guiarme sobre el camino
de la educación y ayudarme a cumplir mis metas.

A mis hermanos por sus comentarios, sugerencias y opiniones.

Además de ser buenos amigos

Son la mejor compañía para compartir el mismo techo.

A mi tutora por sus consejos, paciencia y opiniones
sirvieron para el desarrollo de este proyecto de investigación.

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

Portada

Pág.

Página de Aprobación del Tutor.....	ii
Página de Autoría de la Tesis.....	iii
Página de Aprobación del Tribunal de Grado.....	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento.....	vi
Índice General de Contenidos.....	vii
Índice de Tablas.....	xi
Índice de Gráficos.....	
xiii	
Resumen Ejecutivo.....	xv
CAPÍTULO I.....	1
1.1 TEMA DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.3 1.2.1 Contextualización.....	1
1.4 1.2.2 Análisis Crítico.....	3
1.5 1.2.3 Prognosis.....	4

1.6 1.2.4 Formulación del Problema.....	4
1.2.5 Interrogantes.....	4
1.2.6 Delimitación del Problema.....	5
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	6
1.4 OBJETIVOS.....	7
1.4.1 General.....	7
1.4.2 Específicos.....	7
CAPÍTULO II.....	8
MARCO TEÓRICO.....	8
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	8
2.2 Fundamentación Filosófica.....	9
2.3 Fundamentación Legal.....	10
2.4 Categorías Fundamentales.....	14
Variable Independiente.....	17
Variable Dependiente.....	28
2.5 HIPÓTESIS.....	36
2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES.....	36
CAPÍTULO III.....	37
3.1 ENFOQUE.....	37
3.2 Modalidad de Investigación.....	37

3.3 Nivel o Tipo de Investigación.....	38
3.4 Población y Muestra.....	38
3.5 Operacionalización de Variables.....	41
3.6 Plan de recolección de Información.....	43
3.7 Plan de Procesamiento de Información.....	44
CAPÍTULO IV.....	45
RESULTADOS.....	45
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	52
4.1 Análisis de resultados.....	52
4.2 Interpretación de datos.....	52
4.3 Verificación de Hipótesis.....	52
CAPÍTULO V.....	59
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	59
CAPÍTULO VI.....	61
PROPUESTA.....	61
6.1 Datos Informativos.....	61
6.2 Antecedentes de la Propuesta.....	61
6.3 Justificación.....	62
6.4 Objetivos.....	64

6.5 Análisis de Factibilidad.....	64
6.6 Fundamentación.....	65
6.7 Metodología.....	66
6.7.1 Modelo operativo.....	67
6.8 Administración.....	68
6.9 Previsión de la Evaluación.....	69
Recetario.....	70
FUENTES BIBLIOGRÁFICAS.....	90
ANEXOS.....	93

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Portada</i>	<i>Pág.</i>
TABLA 1.....	26
TABLA 2.....	38
TABLA 3.....	41
TABLA 4.....	42
TABLA 5.....	43
TABLA 6.....	45
TABLA 7.....	46
TABLA 8.....	47
TABLA 9.....	48
TABLA 10.....	49
TABLA 11.....	50
TABLA 12.....	51
TABLA 13.....	53
TABLA 14.....	56
TABLA 15.....	56

TABLA 16.....	57
TABLA 17.....	57
TABLA 18.....	67
TABLA 19.....	68
TABLA 20.....	69
TABLA 21.....	71
TABLA 22.....	73
TABLA 23.....	75
TABLA 24.....	77
TABLA 25.....	79
TABLA 26.....	81
TABLA 27.....	83
TABLA 28.....	85
TABLA 29.....	87
TABLA 30.....	89

ÍNDICE DE GRÁFICOS

<i>Portada</i>	<i>Pág.</i>
----------------	-------------

GRÁFICO 1.....	3
GRÁFICO 2.....	14
GRÁFICO 3.....	15
GRÁFICO 4.....	16
GRÁFICO 5.....	45
GRÁFICO 6.....	46
GRÁFICO 7.....	47
GRÁFICO 8.....	48
GRÁFICO 9.....	49
GRÁFICO 10.....	50
GRÁFICO 11.....	51
GRÁFICO 12.....	55
GRÁFICO 13.....	70
GRÁFICO 14.....	70
GRÁFICO 15.....	70
GRÁFICO 16.....	70
GRÁFICO 17.....	72
GRÁFICO 18.....	72
GRÁFICO 19.....	74
GRÁFICO 20.....	74
GRÁFICO 21.....	74

GRÁFICO 22.....	76
GRÁFICO 23.....	78
GRÁFICO 24.....	80
GRÁFICO 25.....	80
GRÁFICO 26.....	82
GRÁFICO 27.....	84
GRÁFICO 28.....	86
GRÁFICO 29.....	88

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “ALIMENTOS EN BASE DE ROSAS COMESTIBLES PARA EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

AUTOR: Aguayza Mendieta Andrea Lorena

TUTOR: Lic. Mg. Noemy Gaviño O.

Resumen

La gastronomía se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales.

Las rosa comestibles se han convertido en un elemento muy importante para la gastronomía, por su belleza y su valor cultural, ya que estas proporcionan una variedad de nutrientes esenciales para el ser humano como vitaminas C, B y E, almidones y minerales, también otorgan sabores y olores inexplicables al paladar.

Palabras claves: Gastronomía, creatividad, rosas comestibles, valor cultural.

INTRODUCCIÓN

En este trabajo de investigación sobre los alimentos a base de rosas comestibles.

Se detalla los siguientes capítulos:

Capítulo I.- Está constituido por el planteamiento del problema, que se fundamenta en la contextualización, el análisis crítico que toma las causas y efectos, se determina la justificación de la investigación finalmente se detalla el objetivo general y los objetivos específicos.

Capítulo II.- Está constituido por el marco teórico sustentado en los antecedentes investigativos, así también enfoca la hipótesis de la investigación y el detalle de las variables en estudio.

Capítulo III.- Está constituido por el enfoque que tiene el proyecto, la Operacionalización de Variables, datos como Población y Muestra, Plan de Recolección de Información y Plan de Procesamiento y Análisis

Capítulo IV.- Se realiza el análisis e interpretación de los resultados en las encuestas y la verificación de la hipótesis que abaliza la correlación de las variables de estudio.

Capítulo V.- Se elabora las conclusiones y recomendaciones que se da al tema en estudio.

Capítulo VI.- La propuesta de elaboración de alimentos a base de rosas comestibles por medio de recetas surge como respuesta a la necesidad de incrementar nuevas tendencias gastronómicas en el cantón Ambato y así atraer mayor número de turistas.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Tema: “ALIMENTOS EN BASE DE ROSAS COMESTIBLES PARA EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

El Ecuador es el tercer país exportador de rosas ornamentales a nivel mundial después de Holanda y Colombia, estas son reconocidas tanto por su calidad y belleza ya que existen varias empresas dedicadas a la producción de rosas en el país; pero se ha observado que el mercado de las rosas comestibles aún es limitado, habiendo pocas entidades que estén dirigidas a la producción y elaboración de alimentos a base de rosas comestible ya que el cultivo de esta variedad de rosas es más costoso y delicado puesto que al ser orgánico requiere del uso de remedios naturales para evitar su contaminación con químicos.

En la provincia de Cotopaxi, cantón Pujilí se encuentra una de las florícolas más grandes exportadoras y pioneras en el cultivo de rosas comestibles a nivel mundial “Nevado Roses”, iniciando hace cuatro años atrás con la siembra de rosas orgánicas; esta empresa ha creado nuevas ideas en la gastronomía con el uso de rosas comestibles dando una fusión de olores y sabores inexplicables al paladar.

Actualmente gracias a la implementación de este producto en el país se están elaborando platos a base de rosas comestibles creando nuevas tendencias y aportando con un valor nutricional extenso a quien lo consume.

En la provincia de Tungurahua la producción de rosas es escasa debido a que las pocas entidades que se dedicaba al cultivo de las mismas han ido desapareciendo ya que poco a poco se ha ido perdiendo su producción debido al cambio climático y al aumento de ceniza volcánica, lo cual es perjudicial para la provincia y para el cantón Ambato ya que esta es conocida por sus flores y sus frutas.

Mediante esta investigación se quiere dar un enfoque positivo a los turistas que visitan la provincia dando a conocer una gastronomía innovadora a base de rosas comestibles.

Esta investigación se fundamentará en el análisis de la información bibliográfica, documental, electrónica y de campo, la misma que determinará los beneficios gastronómicos en las diversas prácticas alimenticias requeridas por los clientes.

La poca difusión de investigaciones realizadas sobre los componentes de las rosas y el desconocimiento de su utilidad dentro de la gastronomía, hace que la mayoría de personas únicamente las utilicen para adornar y embellecer parques y jardines.

Actualmente en el cantón Ambato quienes se dedican al arte de la alta cocina aún no se han atrevido a proponer platos que contengan rosas comestibles.

1.2.2 Análisis Crítico



Gráfico N° 1

Elaborado por: Andrea Aguayza

El desconocimiento de alimentos en base de rosas comestibles para el desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato se debe a las siguientes causas: La inexistencia de investigación con respecto a las rosas comestibles así como también no existe innovación en la gastronomía ambateña además la población no ve en las rosas comestibles diversificación del producto.

Las causas mencionadas producen los siguientes efectos: El desconocimiento de nuevas alternativas gastronómicas a de más de estancamiento en la generación de platillos nuevos y finalmente el desconocimiento del valor nutricional que aportan las rosas.

1.2.3 Prognosis

Si no se realiza esta investigación en un futuro no se tendrá la oportunidad de fomentar nuevas tendencias gastronómicas en la provincia de Tungurahua siendo la gastronomía un ícono importante en el turismo del cantón Ambato ya que tiene una riqueza exquisita de ingredientes y sabores, constituyendo con ideas innovadoras como alimentos en base de rosas comestibles.

1.2.4 Formulación del Problema

¿Cómo incide los alimentos en base de rosas comestibles para el desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua?

1.2.5 Interrogantes

¿Cuántos tipos de rosas comestibles existen?

¿Cuál es el proceso para la elaboración de alimentos en base de rosas comestibles?

¿Cómo se da el desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato?

1.2.6 Delimitación del Problema

Delimitación del contenido:

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: Alimentos en base de rosas comestibles

Delimitación Espacial:

Esta investigación se realizó en el cantón Ambato provincia de Tungurahua en el centro de la ciudad.

Coordenadas Geográficas:

El cantón Ambato se encuentra ubicada en la Cordillera Occidental, está enclavada en una hondonada formada por seis mesetas: Píllaro, Quisapincha, Tisaleo, Quero, Huambaló; y Cotaló.

Longitud: 78°; 37' 11'', con relación al Meridiano de Greenwich

Latitud sur: 1° 13' 28'' con relación a la Línea Equinoccial, a 2.577 metros sobre el nivel del mar.

Delimitación Temporal:

Este proyecto de investigación se llevó a cabo desde el periodo Junio del 2013 a Noviembre del 2013

1.3 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación tiene como interés primordial implementar rosas comestibles como un ingrediente más en los alimentos dando una nueva opción en la comida al ser humano, por lo que se propone lograr que los consumidores puedan estar involucrados con nuevas ideas gastronómicas al incluir las rosas en los platillos.

El trabajo de investigación es novedoso e importante, puesto que las rosas comestibles otorgan beneficios nutricionales al ser humano ya que estas al ser orgánicas contienen vitaminas y minerales, también poseen sabores y olores desconocidos que las hace aún más interesantes para el consumidor y poniéndolas en un platillo acompañado con una carne, como postre o bañadas en chocolate su sabor es atractivo e inexplicable, de ahí la necesidad de elaborar alimentos en base de rosas comestibles que permita el desarrollo de la gastronomía en el cantón Ambato, lo que favorecerá el consumo de las rosas, y al mismo tiempo habrá una mayor difusión en las mesas ambateñas siendo esta conocida por sus flores y sus frutas.

Esta investigación es factible de ser realizada ya que es un enfoque positivo para el cantón y para las personas que les gusta probar productos innovadores y sabores exótico, siendo esta una buena opción para difundir el turismo gastronómico en el cantón.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

Determinar la incidencia de la elaboración de alimentos en base de rosas comestibles para el desarrollo de la gastronomía en el cantón Ambato.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Identificar cuantos tipos de rosas comestibles existen en la gastronomía que permita contar con información clara.
- Analizar sobre los procesos para la elaboración de alimentos en base de rosas comestibles.
- Proponer una nueva alternativa culinaria en la población para el desarrollo de la gastronomía en el cantón Ambato por medio de degustaciones.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se ha tomado en cuenta como antecedente investigativo la tesis titulada “LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO TURÍSTICO DE LA CIUDAD DE AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL PERIODO NOVIEMBRE 2009 FEBRERO 2010”; del Autor López Pérez Andrés Fernando, quien ha llegado a la siguiente conclusión, el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato Provincia de Tungurahua es muy importante ya que es un factor de crecimiento socioeconómico en una comunidad y además va a permitir que los habitantes se involucren con este fenómeno y generen mayor fuentes de trabajo, ante lo cual recomienda el diseño de un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con la finalidad de aprovechar sus beneficios posesionándolo como un atractivo turístico.

Análisis Personal:

Se puede destacar que es muy importante diseñar una estrategia de promoción y direccionamiento de los alimentos en base de rosas comestibles en la gastronomía del cantón Ambato para así impulsar a todos los ciudadanos nacionales e internacionales a realizar un turismo con mayores alternativas de distracción, degustación, deleite y esparcimiento de todos los atractivos turísticos que nos ofrecen cada rincón de la ciudad de Ambato siendo está reconocida por sus flores

y frutas, ya que de este modo los turistas y los mismos ciudadanos puedan complacerse satisfaciendo su paladar con un plato nuevo y exótico en la gastronomía engrandeciendo a la ciudad de Ambato pues esta sería una gran herramienta para fomentar y fortalecer el desarrollo turístico.

El propósito del presente tema de proyecto es promocionar los alimentos en base de rosas comestibles para el desarrollo la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

La sostenibilidad en la práctica turística es muy importante debido a que se fomenta el uso turístico y recreacional en el cantón, fortaleciendo el desarrollo de múltiples iniciativas de ecosistema y turismo comunitario, así como también atractivos naturales y culturales además de la riqueza gastronómica con la que se cuenta, siendo esta un icono importante para el turismo antes mencionado siendo una actividad económica que tiene la capacidad de contribuir a la conservación de los ecosistemas y aportar al bienestar humano asegurando la satisfacción de los visitantes y la generación de oportunidades económicas para la población local.

Fundamentación Axiológica:

Permitió tener un conocimiento más amplio en la investigación, se sustenta el bien común del ser humano, en la práctica de valores trascendentales en la sociedad como la solidaridad, la tolerancia, el respeto, la responsabilidad, la honestidad, la puntualidad, ya que es un pilar fundamental, ya que de este modo ha permitido interpretar de mejor manera el problema objeto de estudio.

2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

TITULO VII REGIMEN DEL BUEN VIVIR

CAPÍTULO I. INCLUSIÓN Y EQUIDAD

Sección Octava

Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales

Art. 385. El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco de respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrán como finalidad:

- Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y la productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir.

PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR

Art. 280.- El Plan Nacional de Desarrollo es el instrumento al que se sujetarán las políticas, programas y proyectos públicos; la programación y ejecución del presupuesto del Estado; y la inversión y la asignación de los recursos públicos; y coordinar las competencias exclusivas entre el Estado central y los gobiernos autónomos descentralizados. Su observancia será de carácter obligatorio para el sector público e indicativo para los demás sectores.

En consecuencia, los objetivos actualizados del Plan Nacional para el Buen Vivir son:

Objetivo 1. Auspiciar la igualdad, cohesión e integración social y territorial, en la diversidad.

Objetivo 2. Mejorar las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.

Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población.

Objetivo 4. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover un medio ambiente sano y sustentable

Objetivo 5. Garantizar la soberanía y la paz, e impulsar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana.

Objetivo 6. Garantizar el trabajo estable, justo y digno en su diversidad de formas

Objetivo 7. Construir y fortalecer espacios públicos interculturales y de encuentro común.

Objetivo 8. Afirmar y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

Objetivo 9. Garantizar la vigencia de los derechos y la justicia.

Objetivo 10. Garantizar el acceso a la participación pública y política.

Objetivo 11. Establecer un sistema económico social, solidario y sostenible.

Objetivo 12. Construir un Estado democrático para el Buen Vivir

CODIGO ALIMENTARIO

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiada para garantizar la soberanía alimentaria.
9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.

10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.

11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.

12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

2.4 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

GRÁFICOS DE INCLUSIÓN

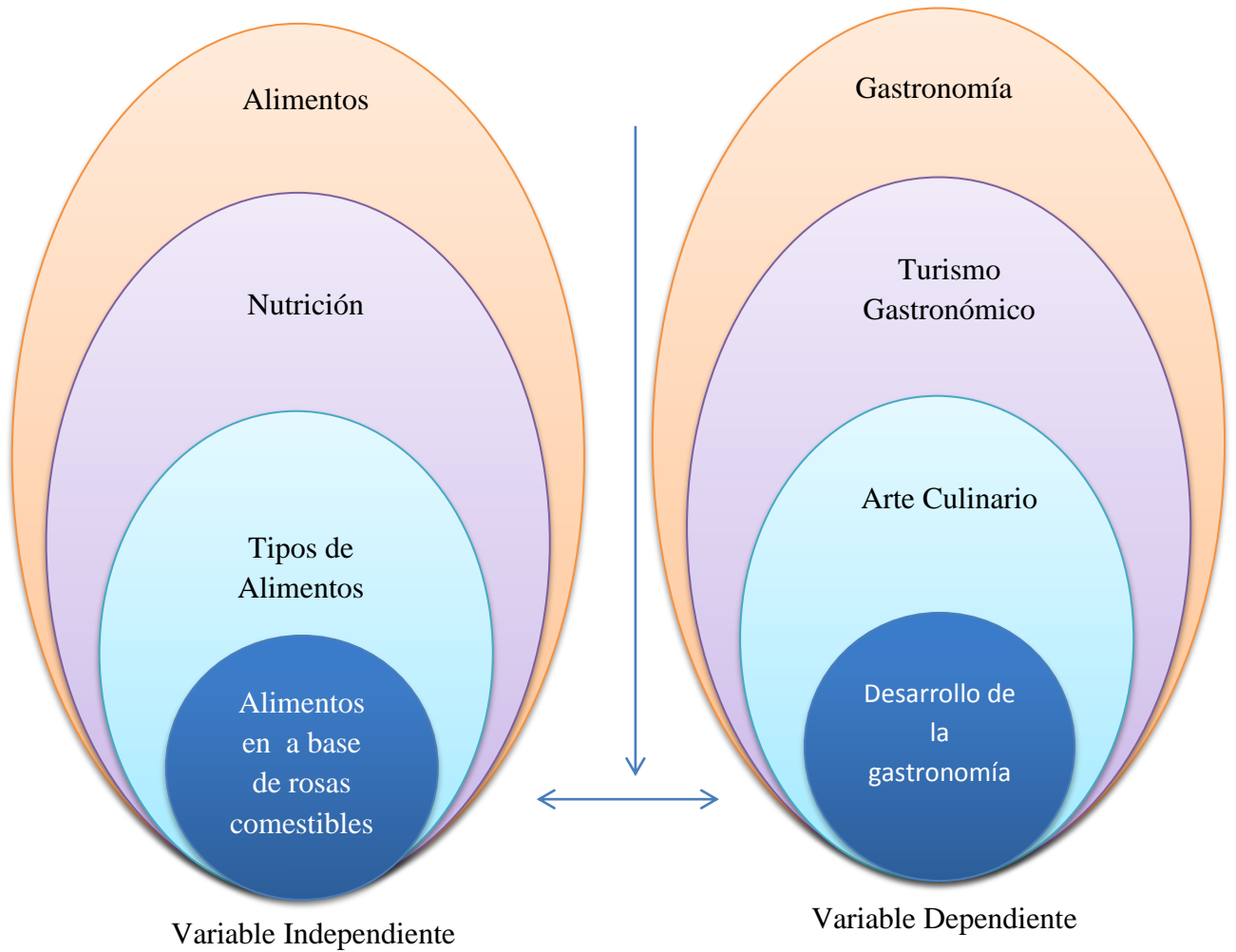


Gráfico N° 2

Elaborado por: Andrea Aguayza

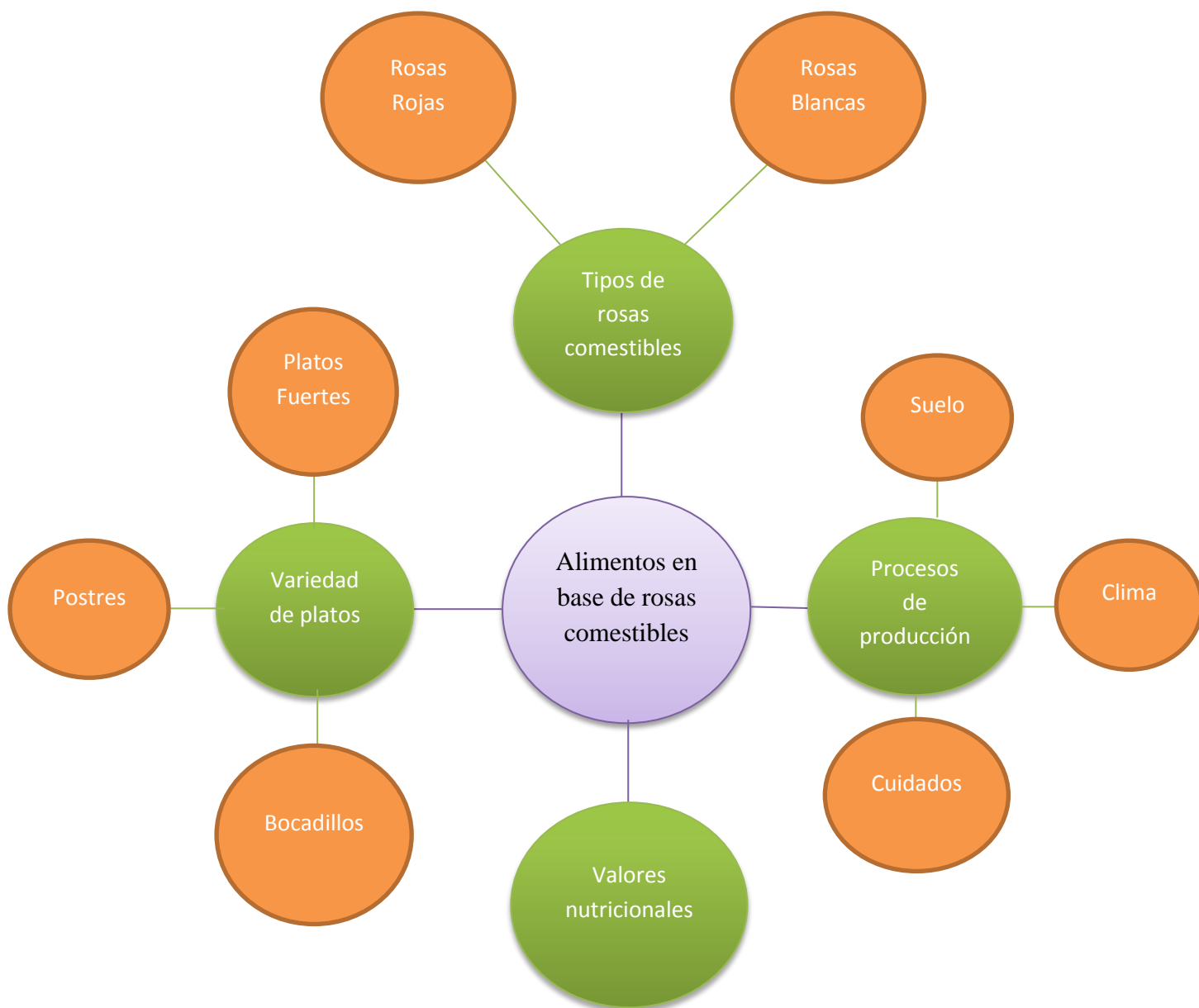


Gráfico N° 3

Elaborado por: Andrea Aguayza

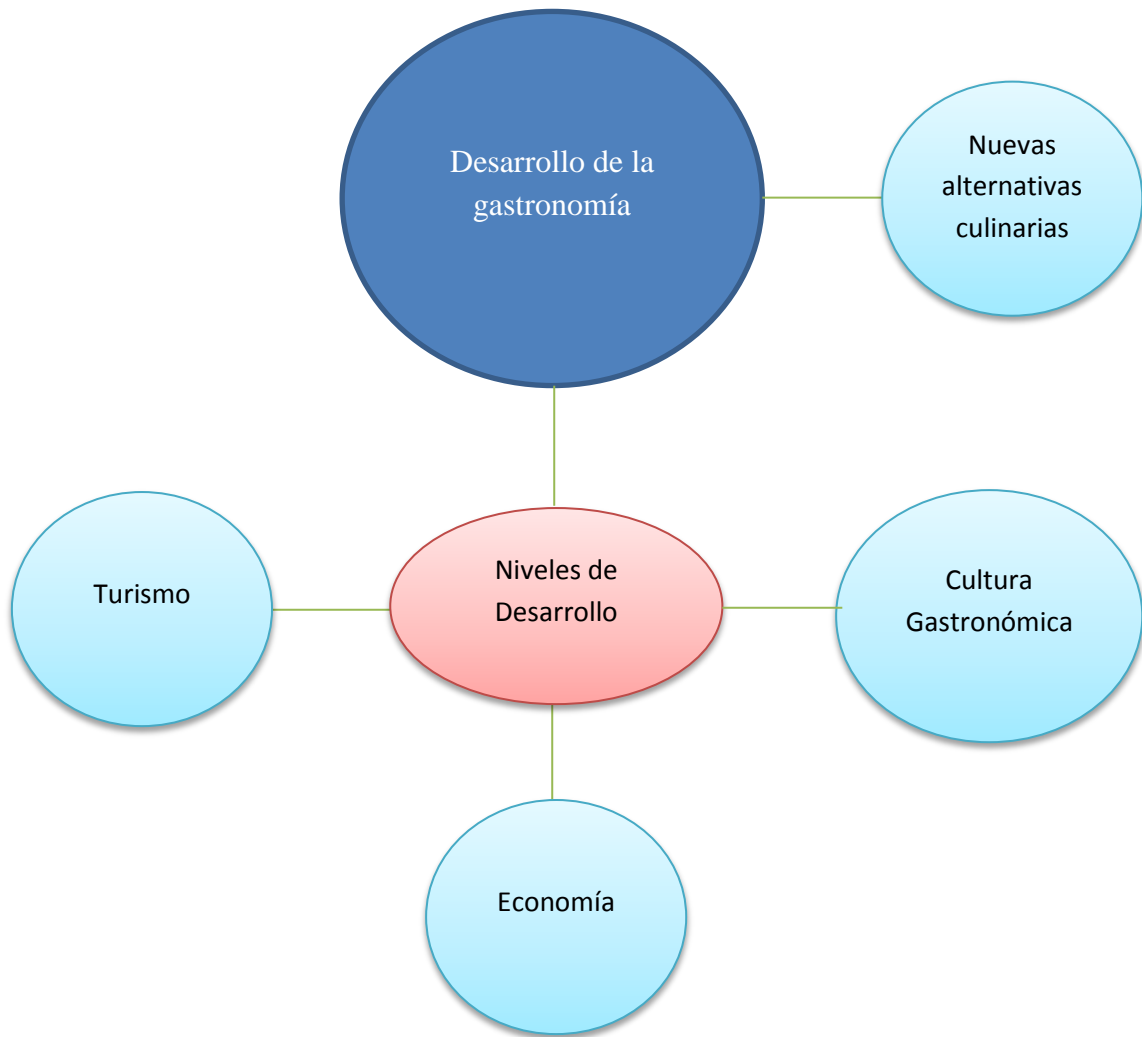


Gráfico N° 4

Elaborado por: Andrea Aguayza

Variable Independiente

Alimentos:

CANTONI Norma (2009), enmarca que son las sustancias nutritivas, sólidas o líquidas, que sirven para cumplir las funciones vitales de los seres vivos.

Se llaman también alimentos aquellos aportes afectivos que necesitan las personas para vivir plenamente su vida, como cuando se habla de alimentos del alma o del espíritu. Así se dice: “No solo de pan vive el hombre” aludiendo que también necesita educación, afecto y comunicación con sus semejantes. Un buen libro, una obra de arte, una charla con amigos, pueden ser excelentes alimentos que nutren la psiquis de la persona, y contribuyen a su amplio desarrollo espiritual.

Incluso LARA Jorge (2005) muestra que los alimentos se clasifican según su origen, en vegetales (verduras y frutas) animales (leche, carne, lácteos, huevos) o minerales como por ejemplo, hierro, calcio, fósforo, zinc.

No solo los integrantes del reino animal, necesitan alimentarse, las plantas obtienen de la tierra las sustancias necesarias para crecer y reproducirse.

Nutrición:

Para SCHEIDER William L. (1985) es la ciencia que estudia los medios que nos permiten obtener, asimilar y utilizar la comida. Es una disciplina de múltiples facetas: se sirve de los conocimientos aportados por otras como la Química, Bioquímica, Fisiología, Medicina, Sociología, Economía, Geografía, Agricultura, Política y Ciencia de la alimentación. Para definir la función de la nutrición por ejemplo la de las proteínas en el cuerpo se requieren los conocimientos

especializados de bioquímicos y fisiólogos sin embargo, cuando se elaboran programas destinados a atender las necesidades nutricionales de un país en vías de desarrollo, el nutriólogo deberá valerse de los servicios de los especialistas en agricultura, economistas y políticos. En el tratamiento de la obesidad, no pocas veces es preciso contar con un psicólogo. La nutrición nos dice porque cada nutriente debe figurar con la dieta, la ración necesaria de ellos, que productos los contienen, los factores que influyen en la utilización y preferencias de los alimentos, los resultados de la deficiencia y de los excesos.

Por otra parte MARTÍNEZ MONZÓ Javier (1987) agrega que es el proceso de incorporación y utilización de las sustancias alimenticias absorbidas durante el proceso digestivo. Según la OMS (Organización Mundial de la Salud) se puede definir la nutrición como el conjunto de procesos mediante el cual los seres vivos incorporan, modifica y eliminan sustancias del exterior.

La ciencia que se encarga del estudio y análisis de estos procesos se denomina ciencia de la nutrición, y se define como el estudio de los procesos de crecimiento, mantenimiento y reparación del organismo que depende de la digestión de alimentos y análisis de esos alimentos, o como la ciencia de los alimentos en su relación con la salud.

La nutrición, como ciencia abarca una gran cantidad de ramas del conocimiento entre las que cabe citar: química, bioquímica, bromatología, fisiología y microbiología, endocrinología y ciencias sociales, la psicología, etc.

La nutrición se orienta al estudio de como el organismo aprovecha los nutrientes aportados por los alimentos y de qué manera se puede dirigir la alimentación para conseguir un estado saludable del cuerpo.

Evidentemente, la nutrición es un proceso que tiene lugar de forma involuntaria e inconsciente y se halla condicionada por el metabolismo, es decir, la transformación de los alimentos en el organismo y por las circunstancias particulares en las que estas se encuentran.

Tipo de Alimentos

ORREGO Aldo (2002), expone que los alimentos son toda sustancia natural, de origen animal, vegetal o mineral, que contenga en su composición aportes energéticos y nutritivos para el organismo, y con cualidades sensoriales (color, aroma, sabor, etc.) que exciten nuestros sentidos. Y que además de nutrir satisfaga el apetito, constituyendo un estímulo psicofísico, con significado emocional y que actúe como factor de integración social. Los adelantos tecnológicos logrados en los últimos años en todos los rubros de la industria alimentaria han posibilitado el desarrollo de una gran variedad de derivados a partir de la manipulación de los alimentos naturales.

Sin embargo TEJADA Blanca (2006), menciona que los **alimentos** están realizados según las funciones que cumplen y los nutrientes que proporcionan, es decir, están agrupados por su similitud en el aspecto nutricional y composición.

De este grupo de alimentos representados en una rueda, surge la **Pirámide Nutricional** o la **Pirámide de la Alimentación Saludable**, herramienta que se

utiliza a nivel mundial y que muestra los siete grupos de alimentos y la importancia que tienen en nuestra dieta. Los **siete grupos de alimentos** son los siguientes:

Grupo 1: Leche y derivados

Función plástica. Participan en la formación y mantenimiento de las distintas estructuras del organismo. Son alimentos proteicos y su poder energético depende de la grasa que acompañe a las proteínas.

Grupo 2: Carnes, pescados y huevos. Función plástica. Son alimentos que incorporan proteínas de alto poder biológico, hierro y vitaminas del grupo B. Son igual de necesarias las proteínas de la carne como la de pescado, aunque el pescado se considera más saludable por su contenido en grasas omega 3. Los huevos también son ricos en nutrientes esenciales.

Grupo 3: Patatas, legumbres, frutos secos. Función plástica y energética. Energética en el sentido de que aportan energía gracias al contenido en hidratos de carbono. En cuanto a las legumbres aportan proteínas de origen vegetal de alto contenido biológico y fibra. Los frutos secos aportan ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, y vitaminas del grupo B.

Grupo 4: Verduras y Hortalizas. Función reguladora. El Código Alimentario Español indica que las hortalizas son cualquier planta herbácea hortícola que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinado y las verduras son las hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes

(hojas, tallos, inflorescencia). Aportan grandes cantidades de vitaminas, minerales y oligoelementos, fibra (especialmente soluble), además de un alto porcentaje de agua y pocas calorías de su baja proporción en hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Grupo 5: Frutas. Función reguladora. Su importancia en la dieta es similar a la del grupo 4, verduras y hortalizas, además son ricas en azúcares del tipo de la sacarosa, fructosa y glucosa pero con un aporte calórico bajo.

Grupo 6: Cereales y derivados, azúcar y dulces. Función energética. Aportan calorías de sus carbohidratos (los de los cereales más densos y nutritivos que otras fuentes de hidratos de carbono). Importante también la aportación de vitaminas del grupo B.

Grupo 7: Grasas, aceite y mantequilla. Función energética. El aporte calórico debe proceder tanto de este grupo como del anterior, por la diferencia de elementos que tiene cada uno. Este grupo es rico en vitaminas liposolubles.

Cada **grupo de alimentos** cuenta a su vez con una clasificación, los alimentos plásticos o formadores, los alimentos energéticos y los alimentos reguladores. Los primeros son los que proporcionan sustancias imprescindibles tanto para la formación como para la conservación de nuestra estructura física. Los alimentos energéticos son los que, como indica su nombre, nos proporcionan energía y los alimentos reguladores son los que resultan imprescindibles para nuestro metabolismo por su aporte en vitaminas, minerales y fibra.

Los **grupos de alimentos** responden a la necesidad de clasificar los alimentos que por separado no proporcionan todos los nutrientes que nuestro organismo necesita. La **dieta saludable debe ser variada y equilibrada**, estar compuesta por cada uno de los grupos de alimentos en sus proporciones adecuadas y además, hay que jugar con la variedad de alimentos de cada grupo porque cada uno aporta sustancias que ayudan a cubrir nuestras necesidades orgánicas.

Alimentos en Base de rosas Comestibles:

Así como FERRER Esther (2008), expone que las rosas comestibles son utilizadas inicialmente por famosos chefs y por restaurantes gourmets, en la actualidad algunas tiendas especializadas buscan distinguirse de la competencia, incorporado estos productos a su oferta.

Las rosas comestibles son elementos vistosos y decorativos en los platos, cocteles, pasteles y demás, su sabor es compatible con el del plato en cuestión para que se puedan consumir como parte del mismo. Sin embargo, es necesario educar al consumidor en cuanto al uso seguro de las mismas, ya que no todas las flores o partes de las mismas son comestibles. En todo caso, se ha advertido que no se deben consumir aquellas que hayan sido rociadas con insecticidas o que hayan sido contaminadas con agroquímicos. De esta manera, se están promoviendo como comestibles sólo aquellas flores cultivadas orgánicamente.

Aunque la alimentación orgánica se difunde cada vez más, la rosa comestible orgánica es un producto poco conocido; Las rosas a más de darle un sabor especial a los platos poseen un alto contenido de vitamina C, E, y B.

Pues NEVADO Roberto (2012), presenta que hoy en día se utilizan las rosas como ingrediente, se están poniendo de moda en la cocina. Pero hace miles de años que los seres humanos consumimos flores, aunque lo más frecuente sea lo que conocemos como hortalizas como alcachofas, brócolis y coliflores, o usamos en condimentos, como el azafrán, pero existe toda una variedad de flores que podemos incorporar a los platos como elementos complementarios, decorativos y comestibles, como las rosas comestibles.

Así mismo NEVADO Roberto (2012), identifica los aspectos:

Tipos de Rosas Comestibles:

De igual manera da a conocer que las rosas orgánicas corresponden a una nueva variedad que de a poco se está abriendo mercado en el país y en el exterior de la mano de Nevado, existen dos tipos de rosas comestibles que son la roja (Hearts) y las blancas (Vitality) las cuales son muy apetecidas por el consumidor ya que estas dos variedades tienen sabores y aromas distintas.

Las rosas blancas (Vitality) proporcionan gran contenido de humedad (85.55%), importante presencia de calcio (212.94mg/100g) y proteína de tipo vegetal (2.7%). Estas rosas tienen mayor fragancia que aromatizan a los platillos.

Por otra parte las rosas rojas (Hearts) proporcionan calcio y almidones al cuerpo humano pero tienen menor grado de aroma su fragancia no es muy concentrada.

Procesos de Producción:

El proceso se inicia con la selección de las variedades por sembrar, según las preferencias del cliente y los mercados objetivos. La evaluación constante que se realiza sobre la fertilización y control de plagas de todas nuestras plantas hace que nuestra producción sea óptima.

Suelo:

Por otra parte CEPEDA DAVALA Juan Manuel (2009), dice que El suelo debe tener todos los nutrientes necesarios para el crecimiento de las plantas, y una estructura que las mantenga firmes y derechas. La estructura del suelo debe asegurar suficiente aire y agua para las raíces de la planta, pero debe evitar el exceso de agua mediante un buen drenaje. El humus se pierde rápidamente si al suelo se lo deja expuesto.

La mayor parte de los nutrientes se reciclan por las raíces de la planta y vuelven al suelo a través de las hojas que caen de la misma. Gusanos, insectos y pequeños organismos como los hongos, alimentan también al suelo con materia orgánica y lo cambian para producir humus, el cual hace que la capa inferior del suelo sea oscura y tenga una buena estructura. El humus se pierde rápidamente si al suelo se lo deja expuesto al aire por mucho tiempo sin ninguna cobertura.

Clima:

Igual mente MEYER Marco (1985), enuncia que las temperaturas óptimas de crecimiento son de 35°C a 45°C, con una mínima de 35°C durante la noche y una máxima de 45°C durante el día. Pueden mantenerse valores ligeramente inferiores o superiores durante períodos relativamente cortos sin que se produzcan serios daños, pero una temperatura nocturna continuamente por debajo de 35°C retrasa el crecimiento de la planta, produce flores con gran número de pétalos y deformes, en el caso de que abran. Temperaturas excesivamente elevadas también dañan la producción, apareciendo flores más pequeñas de lo normal, con escasos pétalos y de color más cálido.

Cuidados:

Al mismo tiempo SÁNCHEZ POTES Alberto (1990), despliega que el cultivo de rosas comestibles tiene un cuidado riguroso; ya que al ser orgánicas estas no tienen químicos y están más propensas a ser contaminadas por plagas, para esto se utilizan fertilizantes orgánicos preparados con ajo, ruda, cebolla, ají entre otras.

Valores Nutricionales:

MASON (2010), conceptualiza que las rosas orgánicas como todo producto natural, existen algunos beneficios nutricionales asociados con los pétalos de rosas comestibles. Diversos estudios han sacado a la luz que dichos pétalos son una buena fuente de vitamina C y minerales, especialmente el calcio.

Uno de los beneficios que los pétalos de la rosa proporcionan al cuerpo humano incluye la eliminación de toxinas y calor del cuerpo, proporcionándole un cierto efecto refrescante, este efecto se puede experimentar al consumir la infusión. Es más, la ingestión de pétalos de la rosa también ayuda a limpiar la garganta así como evitar una nariz mucosa o incluso limpiar los tubos bronquiales bloqueados. También acelera la eliminación de sustancias de desecho a través de los riñones, a la vez que ayuda a combatir enfermedades como la disentería, gastroenteritis y diarrea. Sus características laxantes también lo hacen muy beneficioso tratando problemas como la desnutrición y el estreñimiento, los pétalos de rosa son también reconocidos porque alivian cualquier síntoma de congestión uterina, el cual puede causar dolor y contribuye a remediar los conocidos periodos pesados en las mujeres. Por este motivo puede servir como un excelente remedio contra los periodos menstruales irregulares.

Valores nutricionales de las rosas comestibles		
Agua (g)	75,7	
Proteínas (g)	1,1	
Lípidos (g)	0,2	
Carbohidratos	Total (g)	22,2
	Fibras (g)	0,6
Vitaminas	A (UI)	0,6
	B ₁ (mg)	0,05
	B ₂ (mg)	0,06
	B ₆ (mg)	0,32
	Ácido nicotínico (mg)	0,6
	Ácido pantoténico (mg)	0,2
	C (mg)	10
Otros componentes orgánicos	Ácido málico (mg)	10
	Ácido cítrico (mg)	150
	Ácido oxálico (mg)	6,4
Sales minerales	Sodio (mg)	1
	Potasio (mg)	420
	Calcio (mg)	8
	Magnesio (mg)	31
	Manganeso (mg)	0,64
	Hierro (mg)	0,7
	Cobre (mg)	0,2
	Fósforo (mg)	28
	Azufre (mg)	12
	Cloro (mg)	125
Calorías (Kcal)	85	

Tabla N° 1

Variedad de Platos:

Platos Fuertes:

TREUILLÉ Eric (2001) denomina plato fuerte, al plato principal de una comida o menú, el más copioso o contundente, o el que por su personalidad define la totalidad de la comida. Generalmente es una preparación de carne o pescado y en caliente, aunque, según los casos, puede ser también un plato de legumbres, o un guiso de verduras. Sólo en el caso de un menú a base de platos fríos puede considerarse plato fuerte una preparación en frío; por ejemplo

- Pollo en salsa de rosas comestibles
- Chuletas ahumada con setas y salsa de pétalos de rosas comestibles
- Codornices en pétalos de rosas

Postres:

RODRÍGUEZ FISCHER CRISTINA (1998) establece el término postre se utiliza para designar a un tipo de plato que se caracteriza por ser dulce y por servirse por lo general al final de una cena o como elemento principal en la merienda o desayuno. Los postres pueden ser básicamente elementos que no requieren elaboración como las frutas aunque en la mayoría de los casos se utiliza el nombre de postre para platos más elaborados como flanes, tortas o masas. Los postres son extremadamente variados en lo que hace a colores, formas, sabores y texturas, pudiéndose encontrar una infinita cantidad de opciones para disfrutar.

- Flan de rosas comestibles
- Mouse con pétalos de rosas
- Torta primavera con fresas y pétalos de rosas
- Pie de pétalos de rosas

Bocaditos:

Del mismo modo PILLÓN Daniel (2000) considera que es una pequeña cantidad de comida que suele disfrutarse entre comidas principales, por la tarde o para satisfacer algún antojito de noche. Puede ser una entrada pequeña, un entremés festivo, o una tapa o pincho. Para muchos simplemente es un pastelito relleno más que nada con crema o nata. Un bocadito puede ser cualquier tipo de comida que te imagines, siempre y cuando sea una porción pequeña. Existen dos tipos de bocaditos: los dulces y los salados.

- Rosas Achocolatadas
- Pétalos de rosas escarchados
- Alfajores con mermelada de rosas

Variable Dependiente

Gastronomía:

También MARTÍNEZ MOZÓ Javier (1987) declara que es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a ésta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. La gastronomía además permite:

- La sublimación de la alimentación y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto.
- Saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena mesa, cuyos ingredientes principales deben ser los alimentos que se sirven.
- La utilización con mucho cariño de los conocimientos culinarios del cocinero para dar satisfacción a sus comensales.

De tal manera AGUIRRE Rafael (1998) define que es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.

Comentario: La gastronomía ha ido evolucionando con el pasar del tiempo dando nuevas formas de alimentación al ser humano lo cual ha ido incrementando el interés de los consumidores por probar cosas nuevas.

La gastronomía no es solo la mezcla de ingredientes, es el arte de preparar alimentos mediante técnicas de cocción.

En la actualidad la gastronomía nos ofrece una extensa gama de olores y sabores provocando nuevas sensaciones al paladar.

Turismo Gastronómico:

Igualmente TORRES Enrique (2006) propone que es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets. Más bien, está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

Pero QUESADA Renato (2006) señala que es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

Es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la última mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. El turismo gastronómico es un instrumento que ayudará al posicionamiento de los alimentos regionales.

Arte Culinario:

No obstante GALLEGO Jesús Felipe (2009) apunta como una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

Por tanto WRIGHT Jeni (1997) redacta que es el arte de preparar y cocinar los alimentos, conoce como el arte de preparar alimentos. Esto incluye una variedad de la zona, tales como cocinar, la comida de presentación, la comida fotografía, hoteles y restaurantes, y mucho más, podemos decir que la Artes Culinarias es una expresión de las ideas artísticas a través de alimentos o medios relacionados con la alimentación. Con relación a la hotelería y restaurante, el arte culinario es una herramienta impactante para los clientes como comensales, por medio de su

relación con el restaurante en el área de la cocina los platillos del menú se preparan con todas las características de primera clase que exigen las artes culinarias, con altos márgenes de calidad, todas las precauciones adecuadas por la higiene y manipulación de alimentos y con las debidas decoraciones para cada tipo de plato. Con respecto a los servicios ofrecidos por las artes culinarias al restaurante de un hotel o como restaurante comercial como establecimiento independiente, deben ser dirigidos por profesionales de las artes culinarias así son llamados a los chefs o personas con los debidos conocimientos de las artes culinarias, para dirigir, capacitar e incluso hasta ayudar a preparar los platos al personal a cargo de la cocina encargado de la manipulación, preparación y decoración de los alimentos ordenados por los comensales.

Comentario:

El arte culinario es una forma creativa de preparar alimentos, está relacionado a los aspectos culturales de cada pueblo; es una herramienta importante ya que mediante reglas se lleva acabo el control de calidad de cada producto, teniendo en cuenta la higiene y la manipulación de alimento en la preparación de platos.

Desarrollo de la gastronomía:

OROZCO ALVARADO Javier (2008), el tema de desarrollo gastronómico se ha avanzado mediante la implementación de un plan, denominado Plan de Turismo Gastronómico.

El Plan de Turismo Gastronómico tiene como objetivo definir las ofertas de productos gastronómicos prioritarios actuales que se plantean al mercado. Para ello, se parte del análisis de la realidad del producto gastronómico actual, es decir, la propuesta de utilización que el turista puede disfrutar y usar.

Este Plan tiene dos dimensiones: el aprovechamiento de las potencialidades y las estrategias de productos que vamos a promover, estableciendo las acciones que se necesitan realizar para aumentar la captación de turistas. La preparación del plan implica actuar en cuatro ámbitos:

1. La definición de la potencialidad gastronómica a través de los atractivos del Cantón basado en la metodología que aplica el Ministerio de Turismo.
2. El análisis de Fortalezas, Oportunidades, Amenazas y Debilidades del cantón y su consiguiente relación de definición de su misión y visión.
3. La definición de las líneas estratégicas en las que se basarán los programas y proyectos a desarrollar.
4. El establecimiento del producto turístico potencialmente comercializable del Cantón.
5. La formulación del posicionamiento deseado en los mercados, que constituye el instrumento técnico para definir los mensajes de marketing que vamos a comunicar.

Para elaborar el Plan, se ha seguido la metodología utilizada en el Plan Nacional de Turismo del Ecuador que consiste en tres fases: análisis de la situación actual, formulación de la estrategia de misión y visión, y formulación del marketing operativo.

MARIN Claudia (2004), designa la implicación emocional y la creación de experiencias, son herramientas importantes tanto para lograr la satisfacción así como la fidelización del cliente. Desde una mirada reflexiva, es fundamental tener en claro que nos lo propongamos o no, a través de la propuesta gastronómica estamos produciendo una experiencia en el cliente. A partir de esto las áreas a utilizar desde la perspectiva del desarrollo gastronómico, para crear valor en la propuesta a través de estrategias centradas en la búsqueda de compatibilidad emocional y/o sensorial de los clientes y así obtener experiencias únicas y memorables.

Niveles de Desarrollo:

Para esto tomamos en cuenta los siguientes parámetros:

Cultura Gastronómica:

Por otra parte SALAS Andrés Alberto (2005) designa a la gastronomía, la cocina, merece un puesto en el patrimonio cultural de la Humanidad. El ser humano ha dedicado un esfuerzo extraordinario a comer y a cubrirse. Por eso, la cocina y la arquitectura se sitúan en vanguardia en el desarrollo de cualquier pueblo. Sólo las grandes culturas han creado grandes cocinas. Es el caso del Mediterráneo y más concretamente de España que hoy se ha situado en la vanguardia de la gastronomía universal.

La gastronomía es una de las disciplinas más importantes para el hombre del siglo XXI, porque se le reconoce su carácter esencial para la salud de las personas, su

contribución a la estética y que influye en el comportamiento social. El gran mérito que tiene es hacer de la necesidad virtud, por lo que el “deber comer” está hoy más relacionado que nunca con “saber” hacerlo. Y se trata de una capacidad más difícil de lo que parece pero que proporciona, en el más amplio de los sentidos, una enorme satisfacción.

Economía:

MÚNERA CÁRDENAS Armando (1996) complementa que es la ciencia social que estudia el comportamiento económico de agentes individuales producción, intercambio, distribución y consumo de bienes y servicios, entendidos estos como medios de necesidad humana y resultado individual o colectivo de la sociedad. Otras doctrinas ayudan a avanzar en este estudio: la psicología y la filosofía intentan explicar cómo se determinan los objetivos, la historia registra el cambio de objetivos en el tiempo, la sociología interpreta el comportamiento humano en un contexto social y la ciencia política explica las relaciones de poder que intervienen en los procesos económicos.

Turismo:

Finalmente QUIROGA CAPOVILLA Hugo (2010) insinúa que el turismo es la práctica de viajar libremente por el placer a otros lugares o poblaciones dentro del mismo país o del extranjero.

Para ello se ha creado una infraestructura de medios y servicios que permite la atención de los viajeros. Esta nueva modalidad de viaje que evoluciona

prodigiosamente durante todo el siglo pasado ha dado lugar al surgimiento de la industria turística, una industria limpia que ha pasado a ser la más importante de todo el planeta por la cantidad de capital y de personas que mueve, además de por la infinidad de puestos de trabajo que genera.

Nuevas alternativas Culinarias:

Mendiola & Montalbán (2009) cita que las nuevas alternativas culinarias a nivel mundial va encaminada al consumo de alimentos con innovados como los pétalos de rosa, estos pétalos provienen de las plantas de rosas que han crecido de forma orgánica. Sin embargo no todas las especies son aptas para cocinar, cuanto más perfumada sea la rosa mejor porque su sabor será más marcado.

El cambio de perspectiva para mirar hacia lo orgánico ha abierto las puertas para el mercado de las rosas orgánicas comestibles.

2.5 HIPÓTESIS

Los alimentos en base de rosas comestibles SI aportan a la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

2.6 SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES

Variable Independiente: Alimentos en base de rosas comestibles.

Variable Dependiente: Desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 ENFOQUE

Para el trabajo de investigación sea tomado un enfoque cualitativo y cuantitativo; cualitativo ya que es importante saber de qué forma aportó los alimentos en base de rosas comestibles para el desarrollo turístico del cantón.

Por otra parte, es importante destacar el enfoque cuantitativo ya que permitirá establecer datos concretos y concisos relacionados con el estudio de cada una de las variables que se encuentran en el problema de investigación planteado.

3.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación se realizó con el paradigma crítico propositivo practicado en la fundamentación filosófica que propone ejecutar el enfoque anteriormente mencionado

Está en constante relación con los pobladores y turistas que visitan el cantón Ambato, a los que se podrá entrevistar y permitirá obtener información que requiere esta investigación.

Se realizó investigación de campo, la cual sirvió para explorar en el sitio mismo y sacar toda la información necesaria con la realidad propia del lugar.

La modalidad social ayudó al contacto que se debe tener con las personas como las principales actoras de la investigación.

La modalidad bibliográfica y documental ya que estas sirvió para obtener antecedentes y recoger información.

3.3 NIVEL O TIPO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación es de nivel exploratorio ya que tiene un interés social y turístico, sirvió para buscar información conociendo y recopilando datos del lugar realizando un sondeo en el cantón Ambato provincia de Tungurahua, también se describió e investigó sobre la importancia de los alimentos en base de rosas comestibles y luego se interpretó el resultado de la investigación, además se detectó las características del problema y determinó si es factible o no de solucionarse.

El nivel descriptivo el cual sirvió para conocer con mayor profundidad las circunstancias en las que se produce el problema y la realidad en la que se contiene.

El nivel explicativo facilitó la comprensión, el análisis de las variables y el fundamento teórico del fenómeno dentro del contexto determinado en la investigación.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.4.1 POBLACIÓN

Se ha podido tener un estimado de 200 personas encuestadas entre turistas y residentes que acuden a sitios turísticos los fines de semana como como El Museo

del Colegio Bolívar, la Casa de Juan Montalvo, la Casa del Portal y El Parque Provincial de la Familia, ante esto se aplicó la siguiente fórmula:

Turistas	105
Habitantes	90
Propietarios de restaurantes	5
Total	200

Tabla N°2

Elaborado: Andrea Aguayza

$$n = \frac{z^2 PQN}{z^2 PQ + Ne^2}$$

Simbología:

n = Tamaño de la muestra

z = Nivel de Confiabilidad

P = Probabilidad de Ocurrencia

Q = Probabilidad de no Ocurrencia

N = Número de Población

e = Error de muestreo

Aplicación de la fórmula:

$$n = \frac{z^2 P Q N}{z^2 P Q + N e^2}$$

$$n = \frac{1,96^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5 \cdot 200}{1,96^2 \cdot 0,5 \cdot 0,5 + 200 \cdot 0,05^2}$$

$$n = \frac{3,84 \cdot 0,5 \cdot 0,5 \cdot 200}{3,84 \cdot 0,5 \cdot 0,5 + 200 \cdot 0,0025}$$

$$n = \frac{192}{3,84 \cdot 0,5 \cdot 0,5 + 0,5}$$

$$n = \frac{192}{0,96 + 0,5}$$

$$n = \frac{192}{1,46}$$

$$n = 132$$

3.4.2 Muestra

Una vez aplicada la fórmula estadística el número de las encuestas que se deben aplicar es de 132, las cuales se realizará a los habitantes y turistas del cantón Ambato.

3.5 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Matriz de Operacionalización de la Variable Independiente: Alimentos en base de rosas comestibles.

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORIAS	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Los alimentos en base de rosas comestibles son elementos importante para el ser humano ya que proporciona una variedad de nutrientes esenciales además de ser vistosos y decorativos en los platos, cocteles, pasteles y demás, su sabor es compatible con el del plato en cuestión para que se puedan consumir como parte del mismo.	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos en base de rosas comestibles - Variedad de nutrientes esenciales - Sabor compatible 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos - Procesos - Vitaminas - Minerales - Almidones - Combinación de ingredientes - Probar nuevos aromas y sabores 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Usted conoce que las rosas son utilizadas para el consumo humano? 2. ¿Estaría Dispuesto a consumir alimentos en base a rosas comestibles? 3. ¿Usted conoce que los alimentos en base de rosas comestibles proporcionan nutrientes esenciales a los seres humanos? 4. ¿Le gustaría a usted experimentar el sabor y aroma que tienen las rosas comestibles? 	<ul style="list-style-type: none"> Observación Entrevista Encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario

Tabla N° 3

Elaborado por: Andrea Aguayza

Matriz de Operacionalización de la Variable Dependiente: Desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORIAS	INDICADORES	ITEMS BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Es un proceso de evolución que ha alcanzado la gastronomía obteniendo un nivel de crecimiento económico, social y cultural ayudando a las actividades turísticas ya que estas constituyen con al turismo gastronómicos.	<ul style="list-style-type: none"> - Proceso de evolución - Gastronomía - Crecimiento económico, social y cultural. - Actividades turísticas 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas - Alimentación nutritiva - Publicidad - Oferta de Empleo - Museos, parques y restaurantes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Conoce usted lugares gastronómicos en la Provincia de Tungurahua donde se expendan alimentos en base de rosas comestibles? 2. ¿Le gustaría que se promociere lugares con nuevas tendencias en la gastronomía del cantón Ambato? 3. ¿Cree usted que es importante ofrecer nuevas tendencias gastronómicas en el cantón para fomentar el desarrollo turístico? 	<ul style="list-style-type: none"> Observación Entrevista Encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionario

Tabla N° 4

Elaborado por: Andrea Aguayza

3.6 PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

La construcción de la información se la realizó en dos fases: Plan para la recolección de información y plan de procesamiento de información para el plan de recolección de información se procedió a contestar las siguientes preguntas:

Nº	Preguntas Básicas	Explicación
1	¿Para qué?	Para determinar el aporte de nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico del cantón Ambato.
2	¿De qué personas u objetos?	Se obtendrá información de los habitantes y turistas que llegan al cantón Ambato
3	¿Sobre qué aspectos?	Sobre alimentos en base de rosas comestibles
4	¿Quién? ¿Quiénes?	Srta. Andrea Lorena Aguayza Mendieta
5	¿Cuándo?	Durante el periodo Junio 2013 a Noviembre del 2013
6	¿Dónde?	Las encuestas se realizarán en el cantón Ambato
7	¿Cuántas veces?	Durante los días sábados y domingos
8	¿Qué técnicas de recolección?	Encuestas
9	¿Con qué?	Cuestionario Estructurado
10	¿En qué situación?	Durante los feriados

Tabla N° 5

Elaborado por: Andrea Aguayza

3.7 PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

El proceso consta de las siguientes etapas:

1. Revisión crítica de la información
2. Ordenamiento y Sistematización
3. Tabulación y ordenamiento a través de gráficos
4. Estudios estadísticos, análisis e interpretación objetiva
5. Verificación de hipótesis
6. Elaboración de conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

Los siguientes resultados son obtenidos de las encuestas realizadas a la población del cantón Ambato.

1. ¿Usted conoce que las rosas son utilizadas para el consumo humano?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Si	90	68 %
No	42	32 %
Total	132	100 %

Tabla N° 6

Elaborado por: Andrea Aguayza

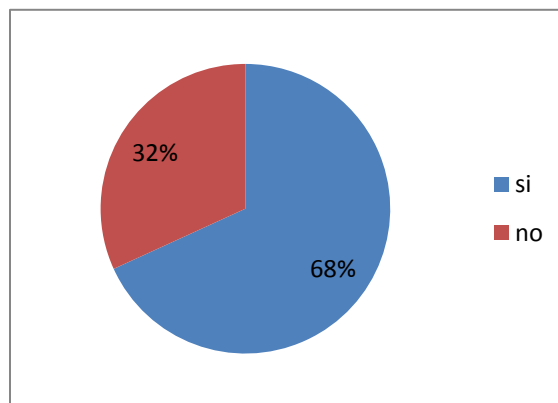


Gráfico N° 5

Elaborado por: Andrea Aguayza

Análisis e Interpretación

Del 100 % de los encuestados el 68 % respondieron Si a la pregunta formulada, mientras que el 32% respondieron que No.

Esto significa que la mayoría de personas encuestadas conocen que las rosas son utilizadas para el consumo humano. Es un aspecto favorable ya que al realizar alimentos a base de rosas comestibles podría tener aceptación en la población del cantón Ambato y es aplicable en la misma.

2. ¿Estaría dispuesto a consumir alimentos a base de rosas comestibles?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Si	114	86 %
No	18	14 %
Total	132	100 %

Tabla N° 7

Elaborado por: Andrea Aguayza

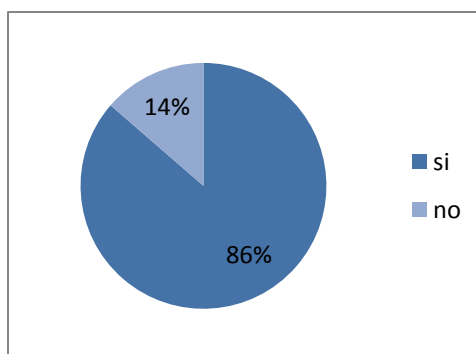


Gráfico N° 6

Elaborado por: Andrea Aguayza

Análisis e Interpretación

La población encuestada el 86 % respondieron Si a la pregunta formulada, mientras que el 14 % respondieron que No.

Esto significa que la mayoría de personas encuestadas estarían dispuestas a consumir alimentos a base de rosas comestibles, por lo que establecer nuevos tipos de alimentos tendría mayor aceptación en el cantón Ambato.

3. ¿Usted conoce que los alimentos a base de rosas comestibles proporcionan nutrientes especiales a los seres humanos?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Si	45	34 %
No	87	66 %
Total	132	100 %

Tabla N° 8

Elaborado por: Andrea Aguayza

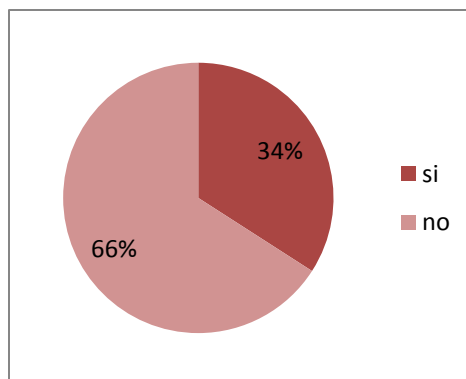


Gráfico N° 7

Análisis e Interpretación

Elaborado por: Andrea Aguayza

Del total de encuestados el 34 % respondieron Si a la pregunta formulada, mientras que el 66 % respondieron que No.

Esto significa que la mayoría de personas encuestadas no conocen que los alimentos a base de rosas comestibles proporcionan nutrientes como proteínas, almidones, aminoácidos, vitaminas A, B, C, E y minerales a los seres humanos.

Mediante la elaboración de platos a base de rosas comestibles se difundirá los aspectos nutritivos que tienen las mismas aportando positivamente a la gastronomía del cantón Ambato.

4. ¿Le gustaría a usted experimentar el sabor y aroma que tienen las rosas comestibles?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Si	124	94 %
No	8	6 %
Total	132	100 %

Tabla N° 9

Elaborado por: Andrea Aguayza

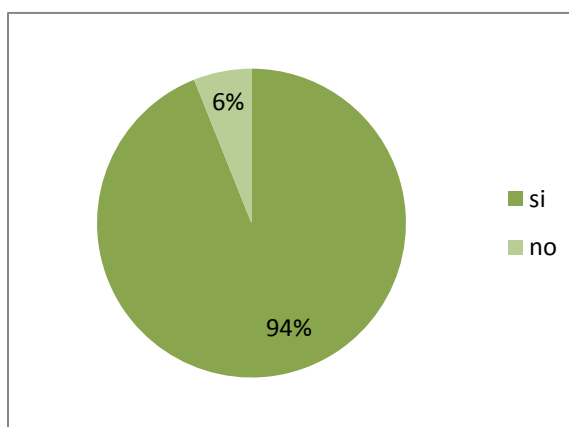


Gráfico N° 8

Elaborado por: Andrea Aguayza

Análisis e Interpretación

Entre turistas y habitantes encuestados el 94 % respondieron Si a la pregunta formulada, mientras que el 6 % respondieron que No.

Esto significa que la mayoría de personas encuestadas les gustaría experimentar el sabor y aroma que tienen las rosas comestibles, Por lo que crear alimentos a base de rosas comestibles daría buenos resultados en la población ya que ellos están dispuestos a consumir productos nuevos.

5. ¿Conoce usted lugares gastronómicos en la Provincia de Tungurahua donde se expendan alimentos a base de rosas comestibles?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Si	12	9 %
No	108	82 %
Indiferente	12	9 %
Total	132	100 %

Tabla N° 10

Elaborado por: Andrea Aguayza

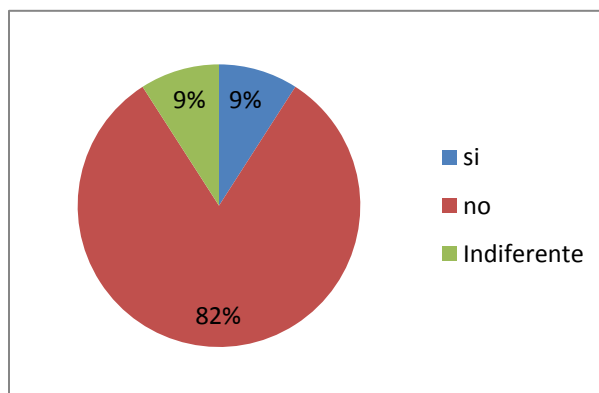


Gráfico N° 9

Elaborado por: Andrea Aguayza

Análisis e Interpretación

De la totalidad de encuestados el 9 % respondieron Si a la pregunta formulada, mientras que el 82 % respondieron que No y el 9 % de la población son indiferentes a la pregunta.

Esto significa que la mayoría de personas encuestadas no conocen lugares gastronómicos en la Provincia de Tungurahua donde se expendan alimentos a base de rosas comestibles.

Instaurar un lugar donde se pueda expendir alimentos a base de rosas comestibles el cual aportaría positivamente a la gastronomía del cantón Ambato siendo este el único en el mercado.

6. ¿Le gustaría que se promocióne lugares con nuevas tendencia en la gastronomía del cantón Ambato?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Si	123	93 %
No	9	7 %
Total	132	100 %

Tabla N° 11

Elaborado por: Andrea Aguayza

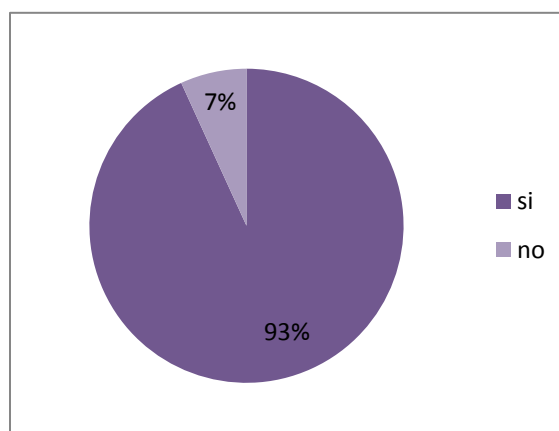


Gráfico N° 10

Elaborado por: Andrea Aguayza

Análisis e Interpretación

De la localidad encuestada el 93 % respondieron Si a la pregunta formulada, mientras que el 7 % respondieron que No.

Esto significa que la mayoría de personas encuestadas les gustaría que se promocióne lugares con nuevas tendencia en la gastronomía del cantón Ambato.

Es considerable implementar lugares innovadores en el cantón Ambato para fortalecer el turismo gastronómico mediante la elaboración de alimentos a base de rosas comestibles.

7. ¿Cree usted que es importante ofrecer nuevas tendencias gastronómicas en el cantón para fomentar el desarrollo turístico?

Alternativas	Personas	Porcentaje
Si	125	95 %
No	7	5 %
Total	132	100 %

Tabla N° 12

Elaborado por: Andrea Aguayza

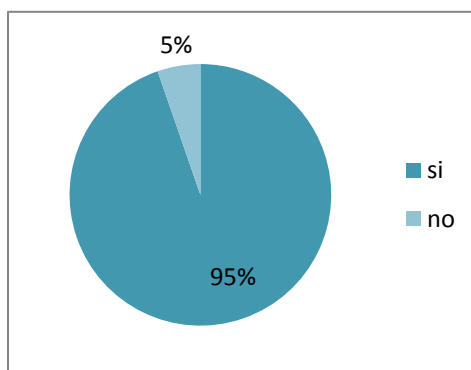


Gráfico N° 11

Elaborado por: Andrea Aguayza

Análisis e Interpretación

De las personas encuestadas el 95 % respondieron Si a la pregunta formulada, mientras que el 5 % respondieron que No.

Esto significa que la mayoría de personas encuestadas están de acuerdo que es importante ofrecer nuevas tendencias gastronómicas en el cantón para fomentar el desarrollo turístico.

Ofertar nuevas tendencias gastronómicas contribuye positivamente al desarrollo turístico ya que a visitantes y pobladores del cantón Ambato les gusta experimentar cosas nuevas, lo cual ayudará también a mejorar la economía del cantón.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

La fase de recolección de información fue el pilar fundamental que permitió relacionarnos con los actores principales de este proyecto en el cual se obtuvo información cruda pero valiosa para el trabajo propuesto: esta información registrada se procedió a su depuración, tabulación y análisis.

4.1 Análisis de los Resultados

Las 132 encuestas fueron realizadas a turistas y habitantes de la ciudad de Ambato los días sábados y domingos del mes de agosto con el propósito de establecer las causas y efectos de alimentos en base de rosas comestibles con el objetivos de proponer alternativas de solución para que nuevas tendencias en la gastronomía influya en el desarrollo turístico del cantón Ambato.

4.2 Interpretación de Datos

La interpretación de datos se realizará inmediatamente al haber confirmado la tabulación de las encuestas realizadas a los visitantes y pobladores en la ciudad de Ambato obteniendo resultados importantes que ayudará a visibilizar la propuesta.

4.3 Verificación de Hipótesis

Para la demostración del presente trabajo investigativo es necesario realizar la comprobación, para lo cual se aplicó la prueba del Chi cuadrado (χ^2), el cual permitió determinar los valores observados y esperados, admitiendo la comprobación global

del grupo de frecuencia a partir de la hipótesis que se requiere verificar sobre los alimentos a base de rosas comestibles y el desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

1. Planteamiento de la Hipótesis

H0. La elaboración de alimentos a base de rosas comestibles **NO** aporta positivamente al desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

H1. La elaboración de alimentos a base de rosas comestibles **SI** aporta positivamente al desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

2 Selección del nivel de selección

Para la verificación de la hipótesis se utiliza el nivel de $\alpha = 0.01$

3 Descripción de la Población

Se ha tomado como referencia de investigación de campo una muestra de la población y turistas del cantón Ambato.

Muestra de la población y turistas del cantón Ambato.	Porcentaje
132	100%

Tabla N° 13

Elaborado por: Andrea Aguayza

4 Especificación de Estadísticas

Es necesario mencionar que para la verificación de la hipótesis se expresó un cuadro de contingencia de 4 filas por 2 columnas con el cual se determinó las frecuencias esperadas mediante la siguiente fórmula:

$$x^2 = \frac{\sum O - E^2}{\sum}$$

x^2 = Chi o Ji cuadrado

\sum = Sumatoria

O = Frecuencias Observadas

E = Frecuencias Esperadas

5 Especificación de aceptación y rechazo

Para determinar los grados de libertad conociendo que el cuadro está formado por 4 filas y 2 columnas.

$$gl = (f - 1) (c - 1)$$

$$gl = (4 - 1) (2 - 1)$$

$$gl = (3) (1)$$

$$gl = 3$$

Entonces con 3 gl y un nivel de 0.05 tenemos en la tabla χ^2 el valor de 21.026 por consiguiente se acepta la hipótesis nula para todo valor del Chi cuadrado que se encuentre hasta el valor de 21.026 y se rechaza la hipótesis nula cuando los valores calculados son mayores de 21.026 la presentación sería:

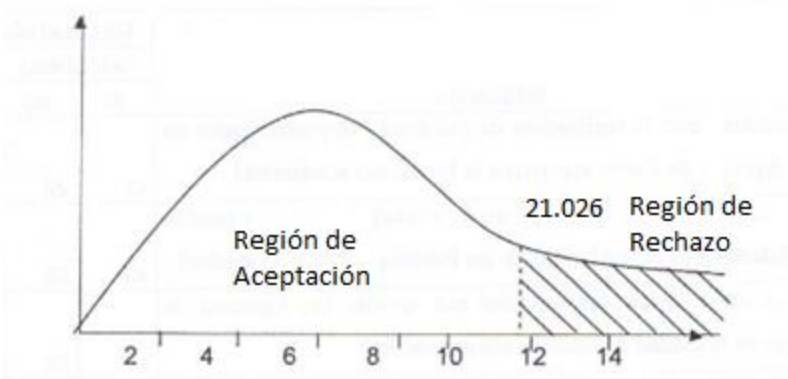


Gráfico N° 12

Elaborado por: Andrea Aguayza

6. Recolección de datos y cálculo estadístico

PREGUNTAS	FRECUENCIAS OBSERVADAS		
	CATEGORÍAS		
	SI	NO	SUBTOTAL
1. ¿Usted conoce que las rosa son utilizadas para el consumo humano?	90	42	132
3. ¿Usted conoce que los alimentos a base de rosas comestibles proporcionan nutrientes especiales a los seres humanos?	45	87	132
6. ¿Le gustaría que se promocióne lugares con nuevas tendencia en la gastronomía del cantón Ambato?	123	9	132
7. ¿Cree usted que es importante ofrecer nuevas tendencias gastronómicas en el cantón para fomentar el desarrollo turístico?	125	7	132
Total	383	145	528

Tabla N° 14

Elaborado por: Andrea Aguayza

Frecuencias Esperadas	
$(383*132)/528 =$	96
$(145*132)/528 =$	36

Tabla N° 15

Elaborado por: Andrea Aguayza

PREGUNTAS	FRECUENCIAS ESPERADAS		
	CATEGORÍAS		
	SI	NO	SUBTOTAL
1. ¿Usted conoce que las rosa son utilizadas para el consumo humano?	96	36	132
3. ¿Usted conoce que los alimentos a base de rosas comestibles proporcionan nutrientes especiales a los seres humanos?	96	36	132
6. ¿Le gustaría que se promocione lugares con nuevas tendencia en la gastronomía del cantón Ambato?	96	36	132
7. ¿Cree usted que es importante ofrecer nuevas tendencias gastronómicas en el cantón para fomentar el desarrollo turístico?	96	36	132
Total	384	144	528

Tabla N° 16

Elaborado por: Andrea Aguayza

Calculo del CHI cuadrado

O	E	O-E		/E
90	96	-6	36	0,375
42	36	6	36	1
45	96	-51	2601	27,09375
87	36	51	2601	72,25
123	96	27	729	7,59375
9	36	-27	729	20,25
125	96	29	841	8,760
7	36	-29	841	23,361
528	528			160,684

Tabla N° 17

Elaborado por: Andrea Aguayza

7. Decisión

Para 3 grados de libertad a un nivel 0.05 se obtiene en la tabla 21.026 y como el valor de Chi cuadrado es 160.684 se encuentra fuera de la región de aceptación, entonces se rechaza la hipótesis nula por lo que se acepta la hipótesis alternativa que dice: ***“La elaboración de alimentos a base de rosas comestibles SI aporta positivamente al desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua”***

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

1. Se pudo identificar dos tipos de rosas comestibles que se aplican en la gastronomía las cuales se identifican por su color y aroma dando un distinto sabor al momento de agregarlas en los alimentos esto permite contar con información clara, despejando dudas a los consumidores.
2. Se logró analizar los procesos de la elaboración de alimentos en base de rosas comestibles los cuales son esenciales ya que estas requieren de un cuidado especial para que las personas puedan consumir y disfrutar de una nueva opción de alimentación.
3. Se consiguió plantear una nueva alternativa culinaria en la población para el desarrollo de la gastronomía en el cantón Ambato por medio de degustaciones dando un enfoque positivo para el consumo de nuevas formas de alimentación creando mayor interés por el consumo de rosas.

5.2 Recomendaciones

1. Incrementar productos innovadores, para dar a conocer nuevas especialidades gastronómicas mediante la elaboración de alimentos a base de rosas

comestibles, promoviendo estrategias adecuadas para una difusión local, nacional e internacional.

2. Incentivar a la población el consumo de rosas comestibles por medio de la elaboración de alimentos preparados con las mismas, ya que estas aportan con nutrientes esenciales para el ser humano.
3. Promover la utilización de rosas comestibles en platillos nacionales a base de rosas comestibles dando a conocer a los visitantes sobre los beneficios y sabores que tienen las mismas, generando nuevas tendencias gastronómicas en la provincia proporcionando mayor fuente de trabajo y aumentar la afluencia turística.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

Tema: Elaborar un recetario de bocaditos en base de rosas comestibles como una propuesta innovadora a la gastronomía del cantón Ambato.

6.1 Datos Informativos

- ✓ Provincia: Tungurahua
- ✓ Cantón: Ambato
- ✓ Beneficiarios: Comunidad del cantón Ambato

6.2 Antecedentes de la Propuesta

Las rosas han sido un ingrediente importante dentro de la gastronomía de todo el mundo, hoy en día se sabe que algunas de ellas que eran utilizadas de forma ornamental son empleadas hoy en la cocina; no sólo de forma decorativa en el platillo, si no como un ingrediente importante en éste.

La historia de las rosas comestibles alrededor del mundo se remonta a siglos atrás como ya se había mencionado, se ha comprobado su uso culinario, el consumo de los pétalos de rosas, fue histórico durante la Segunda Guerra Mundial debido a la escasez de alimentos, es por esto que los italianos fueron los que descubrieron un manjar con los pétalos de rosas, e inventaron con éstas novedosas preparaciones que aún persisten en el tiempo como plato principal o como guarnición.

En el Ecuador la gastronomía quiere dar realce a sus productos y su tradición en la elaboración de comida. A partir de la investigación realizada se estableció una alternativa para fortalecer el desarrollo turístico y gastronómico.

Con la preparación de bocaditos a base de rosas comestibles permitirá incrementar la demanda turística, estabilidad y crecimiento económico para la ciudad de Ambato.

En lo referente a la investigación realizada demuestra que existen varios factores que impiden el desarrollo gastronómico en el cantón Ambato como la falta de lugares gastronómicos y la carencias de información con respecto a nuevas tendencias alimenticias las cuales aportan favorablemente al turismo gastronómico dando a conocer nuevos aromas y sabores que brinda las rosas comestibles.

Ante esta situación se debe implementar y difundir la preparación de bocaditos a base de rosas comestibles en la población, esto genera mayor afluencia de turistas, los cuales aportan a la gastronomía del cantón.

A través de innovaciones gastronómicas generamos el incremento de turistas nacionales y extranjeros que se interesan por las nuevas formas de alternativas en la gastronomía del cantón Ambato.

6.3 Justificación

La ciudad de Ambato con sus atractivos turísticos recibe un 80% de visitantes periódicamente, pero no dispone de lugares gastronómicos los cuales satisfagan las

necesidades de los visitantes provocando que no visiten los sitios turísticos que el cantón ofrece, generando una gran pérdida para la población que carece de fuentes de trabajo. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC.

En la actualidad existen iniciativas nuevas como la preparación de bocaditos en base de rosas comestibles que van a permitir mejorar el desarrollo Socioeconómico de los pobladores del Cantón Ambato como el que ofrece el presente proyecto de investigación que favorecerán a la gastronomía del mismo dando otras alternativas al consumidor creando mayor interés por los sabores exóticos que ofrecen las rosas comestibles.

En el Ecuador existe la presencia de dos florícolas productoras de rosas comestibles, la más conocida a nivel mundial es Nevados Roses ubicada en la provincia de Cotopaxi cantón Pujilí, la cual se encarga del cultivo de rosas comestibles dando a conocer sus beneficios nutricionales y su alto contenido de vitamina C, B y E.

La Finca Nevado Roses, es una Finca netamente Exportadora de rosas Ornamentales a nivel mundial. En cuanto al cultivo de rosas orgánicas, la finca tiene 7 años en el mercado y más de 1 año en la producción de rosas comestibles 100 % orgánicas.

Las rosas son producidas bajo estrictos estándares de calidad como las normas ISO 9001, poseen certificación orgánica; por ser comestibles, no pueden usar fertilizantes o pesticidas químicos, sino alternativas naturales. Utilizan manzanilla, menta, ruda, ortiga, ajo, y ají que sirven para repeler o controlar ciertas especies de hongos y plagas.

Es fundamental que la comunidad ambateña conozca nuevas alternativas que se pueden utilizar para aportar al turismo gastronómico del cantón, elaborando diferentes productos gastronómicos para satisfacer a los turistas los cuales generan mayores ingresos económicos.

6.4 Objetivos

6.4.1 Objetivo General

Establecer un recetario de bocaditos en base de rosas comestibles como una propuesta innovadora a la gastronomía del cantón Ambato.

6.4.2 Objetivos Específicos

- ❖ Identificar qué tipos de bocaditos se puede realizar en base a rosas comestibles.
- ❖ Diseñar el recetario de bocaditos como una nueva forma de alimentos en base de rosas comestibles.

6.5 Análisis de Factibilidad

La presente propuesta es factible de realizar en su totalidad ya que cuenta con los materiales necesarios y se basa en hallar una nueva forma de alimentación para el ser humano dado que tiene nutrientes como vitaminas C, B y E, lo que hace posible que las rosas estén presentes en un plato.

Todos los antecedentes señalados, hacen posible la realización del mencionado proyecto para el desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato.

6.6 Fundamentación

Desde la antigüedad muchas plantas eran veneradas por sus virtudes alimenticias y curativas sin saber por qué o cómo actuaban: La respuesta era muy simple: Era mágico. La utilización de las plantas medicinales se remonta a la edad de piedra donde se hacen referencias a plantas con propiedades curativas, muchas de las cuales son aún empleadas por la medicina moderna. Según CERÉN José, 2000

En el presente se ha ido adquiriendo nuevas formas de alimentación y ante un mundo contaminado se miran ya las primeras tendencias a optar por lo orgánico y lo natural, el incluir rosas en la alimentación tal vez no ha sido muy difundido en la cultura, sin embargo, hay países como España, Francia y Brasil en los que han surgido numerosos viveros orgánicos de rosas comestibles. Las rosas comestibles aportan importantes elementos para la nutrición y la salud. Algunas rosas son ricas en proteínas, grasas, almidones, aminoácidos, vitaminas A, B, C, E y varios elementos minerales que son indispensables para el cuerpo humano.

Con las rosas comestibles se pueden elaborar diferentes platos, como con carnes blancas y rojas, pastas, arroces, salsas, postres y bocaditos; ya que su combinación con ciertos alimentos dan un sabor y aroma agradables aceptados por el ser humano.

Las rosas en la alimentación tal vez no han sido muy difundidas, sin embargo ha formado parte de la gastronomía nacional e internacional.

JORDÁN miguel, (2011) Las rosas otorgan una inmensa gama de nuevos sabores, olores y colores que quizá nunca se han experimentado plenamente en nuestro país;

pues el hombre a lo largo de su trayectoria en la vida lo ha aprendido a comer todo, las rosas no han sido la excepción; algunas son tan comunes a nuestra dieta que ni nos damos cuenta.

Por consiguiente la propuesta se enmarca en la Preparación de bocaditos a base de rosas comestibles, para aportar en la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua. Para una mejor fundamentación se debe tomar en cuenta el turismo gastronómico ya que es un medio importante para la región, es una nueva opción para el turista que tiene como objetivo, informar y orientar una actual forma de alimentación, la misma que se propone en este proyecto ya que está dirigido a toda la población y visitantes que guste del arte del buen comer, así fortaleceremos la gastronomía en la ciudad. Cumpliendo con una misión importante para la localidad, como es el crecimiento de la economía, mejores condiciones de vida.

6.7 Metodología

La propuesta se orienta a la preparación de bocaditos a base de rosas comestibles para el aporte en la gastronomía del cantón Ambato, mecanismo identificado a corto plazo para involucrar a la comunidad estableciendo la importancia del turismo gastronómico.

6.7.1 Modelo Operativo

FASE	METAS	ACTIVIDADES	RECURSOS	RESPONSABLES	TIEMPO
RECOPIACIÓN	Buscar datos técnicos y específicos que ayuden a la construcción de la planificación.	Investigación de campo y Bibliográfica	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humanos ✓ Informativos ✓ Institucionales 	Investigador	2 meses
PLANIFICACIÓN	Analizar y establecer los métodos adecuados para la preparación de bocaditos en base de rosas comestibles.	Reuniones y Talleres de trabajo con chef entendido en la materia.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humanos ✓ Informativos 	Chefs asesores Investigador	1 mes
EJECUCIÓN	Seleccionar bocaditos en base de rosas comestibles para proporcionar al usuario conocimiento de las nuevas alternativas gastronómicas que se están dando en el cantón Ambato.	Desarrollo de platos a base de rosas comestibles	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humanos ✓ Informativos ✓ Técnicos 	Investigador	2 meses
EVALUACIÓN	Diseñar, pruebas prácticas y aceptación	Encuestas y degustación	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humanos 	Investigador	1 mes

Tabla N° 18

Elaborado por: Andrea Aguayza

6.8 Administración

La propuesta toma como base un aspecto de manejo productivo basado en un proceso de aceptación para el desarrollo de la gastronomía turística, la cual ayudará a impulsar la preparación de bocaditos a base de rosas comestibles.

Por tanto la propuesta se basa en fortalecer los productos y servicios mediante el desarrollo gastronómico dando a conocer nuevas formas de alimentación promoviendo la preparación de bocaditos a base de rosas comestibles.

Rubro	Cantidad	Total
Internet	\$1 x 12 horas	\$ 12
Copias	\$0,02 x 150 copias	\$ 3
Hojas	200	\$ 8
Impresiones	\$1.20 x 100 impresiones	\$ 120
Rosas comestibles		\$ 20
Transporte		\$ 40
Materiales de Oficina		\$ 20
Equipo de Oficina		\$ 20
	Total	\$ 246

Tabla N° 19

Elaborado por: Andrea Aguayza

6.9 Revisión de la Evaluación

PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN PARA EL CUMPLIMIENTO DE “PREPARAR BOCADITOS A BASE DE ROSAS COMESTIBLES”			
	PREGUNTAS BASICAS		EXPLICACIONES
1	¿Quiénes van a evaluar?	1	<ul style="list-style-type: none"> Investigadora Andrea Aguayza
2	¿Por qué evaluar?	2	<ul style="list-style-type: none"> Para determinar el nivel de aceptación del producto en el mercado.
3	¿Para qué evaluar?	3	<ul style="list-style-type: none"> Para implementar el producto en el mercado.
4	¿Qué evaluar?	4	<ul style="list-style-type: none"> Nivel de aceptación. Impacto que da en los visitantes.
5	¿Personal a quien se va a evaluar?	5	<ul style="list-style-type: none"> Turistas y pobladores del cantón Ambato.
6	Recursos	6	<ul style="list-style-type: none"> Entrevistas y encuestas.

Tabla N° 20

Elaborado por: Andrea Aguayza

Caracoles Rellenos de Crema de Pétalos de Rosa

Ingredientes:

- 1 hoja de hojaldre

Para el relleno:

- 10 gr de extracto de rosas
- 5 pétalos de rosas
- 2 huevos
- 3 yemas
- 80 gr de azúcar
- 50 gr de maicena
- 1 cdta de canela
- Azúcar glas

Procedimiento:

- Extendemos el hojaldre y cortamos en tiras largas, batimos 1 huevo y pintamos las láminas de hojaldre.



Gráfico N° 13

Elaborado por: Andrea Aguayza

- Las enrollamos en un molde cónico y pintamos con 1 huevo, con la parte pintada hacia afuera, llevamos al horno a 180°C por 20 o 25 minutos o hasta que se doren



Gráfico N° 14

Elaborado por: Andrea Aguayza

- Desmoldamos con un leve giro y dejamos enfriar y reservamos



Gráfico N° 15

Elaborado por: Andrea Aguayza

- En una olla ponemos harina, azúcar las yemas de huevo 1 huevo entero, la extracto de rosas y mezclamos bien
- Ponemos a fuego lento y removemos suave hasta que se espese, pasamos la crema a un bol tapamos con papel film y dejamos enfriar en la nevera
- Introducimos con la manga pastelera la crema dentro de cada uno de los caracoles y espolvoreamos con azúcar glas.



Gráfico N° 16

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
10 gr	Extracto de rosas	0	0	0	0	0.53	0	12	6	0	0	0	0	0	0
5 uni.	Pétalos de rosas	11,3	0,68	0,18	21,3	1,75	0	26,3	18	0,77	3,42	0,05	0,04	0	9
2 unid.	huevos	73.7	12.0	10.7	0	2.4	0	53	198	3.0	100	0.08	0.30	0.10	0
1 cdta	canela	0	250	0	0	56.0	54.30	100	0	0	0.08	0.14	0	29	0
20 gr	Azúcar glas	0	0	0.2	0	99.7	0	11	1	0.2	0	0	0	0.03	0

Tabla N° 21

Elaborado por: Andrea Aguayza

Tartaletas rellenas con salsa de Rosas

Ingredientes para la masa:

- 125 gr Azúcar
- 125 gr Margarina
- 50 gr Huevos
- 2 gr Licor de rosas
- 350 gr. Harina

Preparación:

- Colocar todos los ingredientes excepto la harina en una mesa y revolver hasta que quede bien mezclado.
- Luego agregar la harina poco a poco hasta formar una masa que no se pegue en las manos si es necesario agregar más harina hasta logra que no se pegue en tus manos.
- Colocar el los moldes a 180°C y mandar al horno por 25 minutos.



Gráfico N° 17

Elaborado por: Andrea Aguayza

Ingredientes para relleno:

- 240 ml Vino Blanco
- 10 uni pétalos de rosas orgánicas
- 125 gr de Azúcar
- 20 gr Crema de leche

Procedimiento:

- En una olla colocar el vino dejar evaporar el licor
- Agregar el azúcar, seguido de la crema de leche.
- Finalmente agregar los pétalos de rosas y dejar espesar.



Gráfico N° 18

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
250 gr	Azúcar	0	0	0.2	0	99.7	0	11	1	0.2	0	0	0	0.03	0
125 gr	Margarina	13.5	0	85.9	0	0	0	21	31	0.4	223	0.01	0.22	0.09	0
50 gr	Huevos	73.7	12.0	10.7	0	2.4	0	53	198	3.0	100	0.08	0.30	0.10	0
2 gr	Licor de rosas	0	0.10	0	91.20	0.10	0	9.00		0.60	0	0.01	0.05	0	0
350 gr	Harina	13.6	10.5	1.3	0	74.1	0.1	21	124	1.4	10	0.15	0.05	1.33	0
10 uni.	Pétalos der rosas	11,3	0,68	0,18	21,3	1,75	0	26,3	18	0,77	3,42	0,05	0,04	0	9
20gr	Crema de leche	208	2,9	20	72,5	4	0	97	77	0,06	830	0,03	0,14	0	1

Tabla N° 22

Elaborado por: Andrea Aguayza

Bombones rellenos de licor de rosas

Ingrediente para los chocolates:

- 1 lb de Chocolate negro

Para el relleno:

- ½ taza de leche condensada
- 10 gr de licor de rosas
- 10 pétalos de rosas

Preparación

- Derretir el chocolate a baño maría



Gráfico N° 19

Elaborado por: Andrea Aguayza

- Verter en los moldes y dejar secar en refrigeración



Gráfico N° 20

Elaborado por: Andrea Aguayza

- Cuando los moldes estén firmes, rellenar con la preparación y cubrir, repetir el proceso anterior

Preparación de relleno:

- En una olla a fuego bajo mezclar la leche condensada junto a los pétalos de rosas.
- Una vez que tenga una mezcla cremosa agregar el licor de rosas para dar mayor sabor.
- Retirar del fuego y dejar enfriar por 2 horas.



Gráfico N° 21

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
1 lb	Chocolate	167	4.2	29	0	65	5.9	63	0	2.2	3.00	0.07	0	0	0
½ taza	Leche condensada	0	380	0	25.90	56	0	284	238	0.20	0	0	0	0	0
10 gr	Licor de rosas	0	0.10	0	91.20	0.10	0	9.00		0.60	0	0.01	0.05	0	0
10 unid	Pétalos de rosas	11,3	0,68	0,18	21,3	1,75	0	26,3	18	0,77	3,42	0,05	0,04	0	9

Tabla N° 23

Elaborado por: Andrea Aguayza

Rosas Bañadas en chocolate

Ingredientes:

- 20 Rosas
- 1 lb de chocolate en barra
- 10 gr Leche

Preparación:

- Se lavan, desinfectan y secan las Rosas,
- Derretir el chocolate con el chorrito de leche en baño maría o en el microondas, viendo que quede espeso.
- Se prepara un plato con papel encerado, se sumergen las rosas en el chocolate sosteniéndolas del tallo y se colocan en el plato
- Se llevan a enfriar por 1 hora antes de servir.



Gráfico N° 22

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
20 unid	Rosas orgánicas	22,5	1,35	0,35	42,6	3,5	0	52,5	36	1,53	6,83	0,1	0,07	0	18
1 lb	Chocolate	167	4.2	29	0	65	5.9	63	0	2.2	3.00	0.07	0	0	0
10 gr	Leche	60	3.1	3.1	87.0	4.8	0	113	94	0.24	160	0.040	0.170	0	1

Tabla N° 24

Elaborado por: Andrea Aguayza

Gelatinas con sabor a rosas

Ingredientes:

- 300 gr de Azúcar
- 60 gr de Gelatina sin sabor
- 1 lt de leche
- 5 gr de esencia de rosas
- 10 pétalos de rosas
- 1 taza de agua

Preparación

- Colocar en una olla la leche seguido de la azúcar, dejar que se disuelva.
- Hidratar la gelatina con el agua, agregar a la leche y dejar que se disuelva.
- Finalmente poner la esencia y los pétalos de rosa.
- Poner en los moldes y dejar cuajar.



Gráfico N° 23

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
300 gr	Azúcar	0	0	0.2	0	99.7	0	11	1	0.2	0	0	0	0.03	0
60 gr	Gelatina sin sabor	0	84.40	0	0	11	22	0	338	6	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10
1 lt	Leche	60	3.1	3.1	87.0	4.8	0	113	94	0.24	160	0.040	0.170	0	1
10 uni	Pétalos de rosas	11,3	0,68	0,18	21,3	1,75	0	26,3	18	0,77	3,42	0,05	0,04	0	9
1 taza	Agua	0	6	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabla N° 25

Elaborado por: Andrea Aguayza

Alfajores rellenos con mermelada de rosas

Ingredientes:

- 10 onzas maicena
- 8 onzas harina de trigo
- 7 onzas mantequilla
- 5 onzas azúcar
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharadita vino de rosas
- 1 cucharadita de esencia de rosas
- 2 cucharaditas polvo de hornear
- ½ cucharadita bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita ralladura de cáscara de limón
- ½ taza de agua

Relleno:

Mermelada de rosas



Gráfico N° 24

Elaborado por: Andrea Aguayza

Proceso:

- Batir la mantequilla con el azúcar, las yemas. Poner el vino de rosas y poco a poco la harina con la maicena el polvo de hornear y el bicarbonato.
- Agregar la esencia de rosas, la ralladura de limón y el agua.
- Mezclar hasta formar una masa suave.
- Sobre la mesa espolvorear harina, estirar la masa y dejarla del grosor

de una galleta común, cortar círculos.

- Poner sobre las latas del horno enmantequilladas y enharinadas y dorarla. Dejar que enfríen y unir de dos en dos poniendo en la mitad un poco de mermelada de rosas.



Gráfico N° 25

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
10 onz	Maicena	0	0.26	0.05	0	91.279	0.9	0	3	0	0	0	0	0	0
8 onz	Harina	13.6	10.5	1.3	0	74.1	0.1	21	124	1.4	10	0.15	0.05	1.33	0
7 onz	Mantequilla	13.5	0	85.9	0	0	0	21	31	0.4	223	0.01	0.22	0.09	0
5 onz	Azúcar	0	0	0.2	0	99.7	0	11	1	0.2	0	0	0	0.03	0
3 gr	Huevos	73.7	12.0	10.7	0	2.4	0	53	198	3.0	100	0.08	0.30	0.10	0
1cdita	Vino de rosas	0	0.10	0	91.20	0.10	0	9.00		0.60	0	0.01	0.05	0	0
1 cdita	Esencia de rosas	0	0	0	0	0.53	0	12	6	0	0	0	0	0	0
2 cditas	Polvo de hornear	0	7.1	29	0	61	1.3	0	0	0	0	0	0	0	0
½ cdita	Bicarbonato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
½ cdita	Ralladura de limón	0	1.5	0	81.6	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
½ taza	Agua	0	6	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabla N° 26

Elaborado por: Andrea Aguayza

Pétalos de rosas Escarchados

Ingredientes:

- 20 pétalos de rosa
- 1 clara de huevo
- 150 gr azúcar

Preparación

Lava muy bien los pétalos de rosa y déjalos secar sobre papel absorbente. Bate ligeramente la clara de huevo con un tenedor. Toma cada pétalo y, utilizando el pincel, cúbrelo de clara de huevo por ambos lados. Ahora espolvorea el azúcar hasta cubrirlos bien. Voltea el pétalo con una pinza y espolvorea azúcar por el otro lado. Déjalos secar durante dos o tres horas sobre papel encerado.



Gráfico N° 26

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
20 uni	Pétalos de rosas	22,5	1,35	0,35	42,6	3,5	0	52,5	36	1,53	6,83	0,1	0,07	0	18
1	Clara de huevo	88.9	10.4	0.2	0	0	0	11	14	0.4	0	00.2	0.31	0.12	0
150 gr	Azúcar	0	0	0.2	0	99.7	0	11	1	0.2	0	0	0	0.03	0

Tabla N° 27

Elaborado por: Andrea Aguayza

Trufas de chocolate con licor de rosas

Ingredientes:

- 250gr de chocolate
- 150ml crema de leche
- 25gr de mantequilla
- 4 cucharadas de licor de rosas
- 50 gr cacao en polvo

Preparación:

- En una olla calentar la crema de leche, una vez caliente, añadimos el chocolate y la mantequilla hasta que se derritan para formar una crema homogénea.
- Después incorporamos el licor y mezclar bien.
- Apartamos del fuego, y dejamos que esta mezcla se enfríe en la nevera.
- Una vez fría esta crema, vamos haciendo bolitas con las manos, y espolvoreando cacao en polvo



Gráfico N° 27

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
250 gr	Chocolate	167	4.2	29	0	65	5.9	63	0	2.2	3.00	0.07	0	0	0
150 gr	Crema de leche	208	2,9	20	72,5	4	0	97	77	0,06	830	0,03	0,14	0	1
25	Mantequilla	13.5	0	85.9	0	0	0	21	31	0.4	223	0.01	0.22	0.09	0
4 cdas	Licor de rosas	0	0.10	0	91.20	0.10	0	9.00		0.60	0	0.01	0.05	0	0
50 gr	Cacao en polvo	600	23	11	0	16	23	150	0	20	3	0.37	0	0	0

Tabla N° 28

Elaborado por: Andrea Aguayza

Flan de Pétalos de rosa

Ingredientes:

- 3/4 taza **azúcar**
- 1 lata **Leche Condensada**
- 1 taza **leche**
- 2 tazas **yogurt natural**
- 6 unidades **huevos**
- 1 cucharadita **esencia de rosas**

Preparación

Horno precalentado a 180 °C. **Prepare un caramelo** claro con el **azúcar** ligeramente humedecido, a **fuego lento**. Bañe un molde procurando que cubra el fondo y paredes.

Mezcle o licue la **leche condensada**, el **yogur** y los **huevos**, añada la **esencia de rosas**. Vierta al molde, tape con **papel aluminio**. Lleve al horno por 1 hora aproximadamente dejando enfriar dentro del horno, luego **desmolde** y **sirva con su caramelo**.



Gráfico N° 28

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
¾ taza	Azúcar	0	0	0.2	0	99.7	0	11	1	0.2	0	0	0	0.03	0
1 lata	Leche Condensada	0	380	0	25.90	56	0	284	238	0.20	0	0	0	0	0
2 tazas	Yogurt natural	0	0.18	0	0	0	0	415	0	326	0	0.10	0.36	0	0
6 uni	Huevos	73.7	12.0	10.7	0	2.4	0	53	198	3.0	100	0.08	0.30	0.10	0
1 cdita	Esencia de rosas	0	0	0	0	0.53	0	12	6	0	0	0	0	0	0

Tabla N° 29

Elaborado por: Andrea Aguayza

Bolitas de coco y pétalos de rosas

Ingredientes:

- 250 gr de leche condensada
- 225 gr de coco rallado
- 25 pétalos de rosas
- Esencia de rosas

Preparación

Colocamos en un bol, la leche condensada, añadimos el coco rallado y mezclamos todo bien hasta que forme una masa homogénea.

Dejar reposar en la nevera media hora, tapado.

Hacemos las bolitas y colocamos en los pétalos de rosas.



Gráfico N° 29

Elaborado por: Andrea Aguayza

Valor Nutricional															
Cantidad	Alimentos	HUME (gr)	PROT (gr)	GRAS (gr)	AGUA (gr)	H.C. (gr)	FIBRA (gr)	Ca (mg)	P (mg)	Fe (mg)	V.A. (mg)	V.B1. (mg)	V.B2. (mg)	V.B3. (mg)	V.C (mg)
250 gr	Leche condensada	0	380	0	25.90	56	0	284	238	0.20	0	0	0	0	0
225 gr	Coco rallado	0	5.6	62	12.30	6.40	13.70	23	3.6	0	0	0.03	0.05	0	0
20 uni	Pétalos de rosas	22,5	1,35	0,35	42,6	3,5	0	52,5	36	1,53	6,83	0,1	0,07	0	18
5 gr	Esencia de rosas	0	0	0	0	0.53	0	12	6	0	0	0	0	0	0

Tabla N° 30

Elaborado por: Andrea Aguayza

BIBLIOGRAFÍA

1. **AGUIRRE, Rafael; LA GASTRONOMÍA EL ARTE DE COMER; 1998;** Editorial Manuel Pedro Sánchez; Edición 1818
2. CANTONI Norma; ALIMENTOS: 2009: Editorial Albatros; Edición 3000
3. CEPEDA DOVALA Juan Manuel; 2009; QUÍMICA DE SUELOS; Editorial Trillas; Edición 158
4. CERÉN José; PLANTAS COMESTIBLE; 2000 ; Editorial Conculturas; Edición 456
5. FERRER, Esther; COMER BIEN Y VIVIR MEJOR; 2008; Editorial Casa del Libro; Edición 2006
6. GALLEGOS Jesús Felipe; 2009; DICCIONARIO DE HOTELERIA, TURISMO Y GASTRONOMÍA; Editorial Thomson Paraninfo; Segunda Edición.
7. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC
8. JORDÁN, Miguel; DICCIONARIO PRÁCTICO DE GASTRONOMÍA Y SALUD; Editorial casa del libro; Edición 2011
9. LARA, Jorge; DIRECCIÓN DE ALIMENTOS; 2005; Editorial Limusa S

10. .A; Edición 121
11. MARÍN, Claudia; DESARROLLO DE LOS ALIMENTOS; 2004; Editorial Librimundi; Edición 2001
12. MARTÍNEZ MONZÓ Javier; GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN; 1987; Editorial Síntesis Madrid; primera edición
13. MASON S; 2010; ROSE PETALS; Edible and good for health.
14. Mendiola & Montalbán; 2009; TENDENCIA CULINARIAS; Editorial Librimundi; Edición 37
15. MEYER Marco; 1985; ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGRICOLAS; Editorial Septrillas; Primera Edición
16. MÚNERA CARDENAS Armando; 1996; PRINCIPIOS DE LA ECONOMÍA; Editorial Norma; Tercera Edición
17. NEVADO, Roberto; ROSAS COMESTIBLES; 2012
18. OROZCO ALVARADO Javier; 2008; DESARROLLO TURISTICO Y GASTRNÓMICO; Editorial Cepal; Segunda Edición
19. ORREGO Aldo; 2002; ALIMENTOS; Editorial Norma; Edición 143
20. PILLÓN Daniel; 2000; SECRETO DE LOS APERITIVOS; Editorial Norma; Edición 145
21. QUESADA, Renato; ELEMNTOS GASTRONÓMICOS; 2006; Editorial Universidad Estatal; Edición 2006
22. QUIROGA CAPOVILLA HUGO; 2010; TURISMO; Editorial Dely; Edición 2010

23. RODRÍGUEZ FISCHER Cristina; 1998; POSTRES; Editorial Limusa; Edición 200
24. SALAS Andrés Alberto; 2005; CULTURA GASTRONÓMICA; Editorial Aguaradas; Edición 56
25. SÁNCHEZ POTES Alberto; 1990; CULTIVOS DE PLANTAS; Editorial Trillas; Cuarta Edición
26. SCHEIDER L. William; NUTRICIÓN CONCEPTOS BÁSICOS Y APLICACIONES ; 1985; Editorial McGraw-Hill de México S.A; primera edición
27. TEJADA Blanca; ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN; 2006; Editorial Amazon; Edición 1998
28. TORRES Enrique; TURISMO GASTRONÓMICO: ESTRATEGIAS DE MARKETING; 2006; Editorial Prensas Universitarias de Zaragoza; Edición 2011
29. TREUILLÉ Eric; 2001; TIPOS DE ALIMENTOS; Editorial Siglo 21; Edición 120
30. WRIGHT Jeni; 1997; ARTE CULINARIO; Editorial Fragmentos; Edición 169

ANEXOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA



La presente encuesta será utilizada para la investigación con el tema “ALIMENTOS EN BASE DE ROSAS COMESTIBLES PARA EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, previa la obtención de título de Licenciada en Turismo y Hotelería.

INSTRUCCIONES: Por favor sírvase llenar con una X donde corresponda.

1. **¿Usted conoce que las rosas son utilizadas para el consumo humano?**

Si

No

2. **¿Estaría dispuesto a consumir alimentos a base de rosas comestibles?**

Si

No

3. **¿Usted conoce que los alimentos a base de rosas comestibles proporcionan nutrientes especiales a los seres humanos?**

Si

No

4. **¿Le gustaría a usted experimentar el sabor y aroma que tienen las rosas comestibles?**

Si

No

5. **¿Conoce usted lugares gastronómicos en la Provincia de Tungurahua donde se expendan alimentos a base de rosas comestibles?**

Si

No

Indiferente

6. **¿Le gustaría que se promocióne lugares con nuevas tendencia en la gastronomía del cantón Ambato?**

Si

No

Por qué:

7. ¿Cree usted que es importante ofrecer nuevas tendencias gastronómicas en el cantón para fomentar el desarrollo turístico?

Si

No

Por qué: