

¿Flores para elaborar alimentos en el Ecuador?

Inés Rosillo
07/06/2019

Categorías:

Alumnos, Futuros alumnos, Investigación

La innovación también se aplica al área de la Gastronomía que ha incorporado elementos como las flores no solo para decoración sino también para dar sabores únicos a los platillos. Siguiendo ese objetivo, Leidy Ureña Guachizaca, estudiante de la [carrera de gastronomía de la UTPL \[1\]](#), aprovechó las **propiedades de 17 especies, entre estos claveles, crisantemos, pensamientos y violetas, para utilizarlas en el arte culinario y así realzar el sabor de los alimentos.**

NOMBRE
**BEGONIA
SEMPERFLORENS**

NOMBRE COMÚN
BEGONIA

SABOR
ÁCIDO

COLOR
**ROJO, BLANCO,
AMARILLO, ETC.**

ALMACENAMIENTO
REFRIGERACIÓN 3 - 4° C



La investigación sobre la aplicación de los sabores de dichas especies en la cocina se desarrolló mientras Ureña elaboraba su proyecto de tesis. Fue así que identificó que para la elaboración de **recetas dulces o infusiones se puede utilizar flores como amapola, caléndula, geranio y manzanilla, mientras que para la cocina salada se puede emplear begonias, dumarín, borraja y capuchina.**

Investigación

En el Repositorio Institucional de la UTPL está disponible el proyecto de investigación denominado **“Identificación y análisis de flores comestibles de la zona 7 en Loja”**. Este trabajo académico se basa en un análisis sensorial que determina las propiedades físicas y las características en el sabor de cada una de las especies.

NOMBRE
**TARAXACU
OFFICINALE**

NOMBRE COMÚN
DIENTE DE LEÓN

SABOR
AMARGO

COLOR
AMARILLO

ALMACENAMIENTO
REFRIGERACIÓN 3 - 4° C



UTPLOBSERVATORIO TURÍSTICO
REGIÓN SUR DEL ECUADOR

NOMBRE

SIDA ROMBIFOLIA L

NOMBRE COMÚN

COSA - COSASABOR
DULCECOLOR
**AMARILLO,
ANARANJADO, ETC.**ALMACENAMIENTO
REFRIGERACIÓN 3 - 4° C

UTPLOBSERVATORIO TURÍSTICO
REGIÓN SUR DEL ECUADORNOMBRE
**JASMINUM
POLYANTHUM**NOMBRE COMÚN
JAZMÍNSABOR
AMARGOCOLOR
BLANCOALMACENAMIENTO
REFRIGERACIÓN 4 - 5° C

En su investigación, **Lady Ureña sugiere implementar sistemas de cultivo destinados a la crianza de flores comestibles, campo que aún es un sector inexplorado dentro del ámbito gastronómico** en la provincia de Loja. Además, sugiere utilizar el catálogo de flores comestibles, que ha elaborado, como referente para aprovechar sus características dependiendo de las necesidades que presenten las diferentes propuestas gastronómicas.

Las flores se consumen de diversas maneras. Lo más común **es aprovechar los pétalos para elaborar infusiones, ensaladas, sopas, marinados y postres. En la actualidad, la mayor parte de países europeos ha incluido una variedad de flores comestibles en las ofertas gastronómicas al igual que algunos países de América Latina.** En la cocina ecuatoriana, sin embargo, las flores no han sido utilizadas como ingredientes, sino únicamente con fines medicinales.

Apoyo

Franklin Rosero, coordinador de la [carrera de Gastronomía](#) [1] y director de esta tesis, destaca que en muchos restaurantes se está usando flores para terminar un plato, pero muchos desconocen que no solo se usa como elemento decorativo sino para realzar su sabor. Por ejemplo, el ceviche, que tiene un sabor cítrico, podría ir acompañado de una begonia, que es ácida.

En la UTPL, la [carrera de Gastronomía](#) [1] busca el **fortalecimiento e innovación de la cultura gastronómica basada sobre los saberes ancestrales y sobre la promoción de la investigación y emprendimiento de servicios gastronómicos.**

En la naturaleza existen diversos elementos, como plantas, hortalizas, flores, raíces y mucho más, que pueden ser empleadas para innovar el arte de la cocina y crear platillos que revolucionen el tradicional concepto de gastronomía.

Si deseas conocer más sobre nuestro Observatorio Turístico Región Sur del Ecuador visita su página web

>> observatorioturistico.utpl.edu.ec [2]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/flores-para-elaborar-alimentos-en-el-ecuador>

Links

[1] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/gastronomia>

[2] <http://observatorioturistico.utpl.edu.ec>