



**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA
INTERNACIONAL
CARRERA
“GASTRONOMÍA”**

**TEMA: DISEÑO DE MANUAL DE “USO DE FLORES COMESTIBLES
PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS GOURMET”**

**Trabajo de Investigación previo a la
Obtención del Título de Tecnóloga en Gastronomía**

Autora: Adriana Soledad Lema Fernández

Quito, octubre del 2012

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Adriana Soledad Lema Fernández declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: Diseño de Manual de Uso de Flores Comestibles para la elaboración de platos gourmet, es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente,

Adriana Soledad Lema Fernández

C.I. 1719245951

Quito, 03 octubre del 2012

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERO: La **Ing. Deisy Verónica Caiza Criollo**, por sus propios derechos, en calidad de tutora del trabajo de fin de carrera, y la **Srta. Adriana Soledad Lema Fernández** por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO: **Adriana Soledad Lema Fernández**, realizo el trabajo de fin de carrera titulado **Diseño de un Manual de Uso de Flores Comestibles en la Elaboración de Platos Gourmet**, para obtener el título de **Tecnóloga en Gastronomía** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", bajo la tutoría de la Ing. Deisy Caiza Criollo.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI".

TERCERO: Comparecen, la Ing. Deisy Verónica Caiza Criollo, en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y la Srta. Adriana Soledad Lema Fernández, como autora del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título: "Diseño de un Manual de Uso de Flores Comestibles en la elaboración de platos gourmet"; y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

Ing. Deisy Caiza Criollo

Srta. Adriana Lema Fernández

DEDICATORIA

A Dios quien me dio la fe, la fortaleza, la salud y la esperanza para culminar este trabajo. A mis padres por su cariño, sacrificio, ayuda e incentivo diario que me han brindado para terminar mi carrera y seguir adelante en todos los momentos de mi vida. A mis hermanas Sandra, Priscila y especialmente a mi hermano Milton, quien realizó el diseño de este manual, gracias a ellos por su ejemplo y apoyo incondicional, los cuales han permitido la culminación de este trabajo.

AGRADECIMIENTO

Un sincero agradecimiento a mi tutora de tesis Ing. Deysy Caiza Criollo, por su guía y dirección técnica, pero más que nada por su comprensión al entender las dificultades a las que me he enfrentado y a todas las personas que contribuyeron e hicieron posible esta tesis.

TABLA DE CONTENIDO

Capítulo I	1
1. Conceptualización de la Investigación	1
1.1 Ámbito problemático	1
1.2 Análisis de Involucrados	2
1.3 Objeto del Estudio	3
1.4 Árbol de Problemas	4
1.5 Árbol de Objetivos	5
1.6 Matriz de Programación	6
1.7 Definición de Objetivos	8
1.8 Hipótesis de Trabajo	9
2. Método de Investigación	10
2.1 Marco Teórico	10
2.2 Marco Metodológico	15
2.3 Tipos de Investigación	16
2.4 Método de Investigación	16
2.5 Técnicas de Investigación	16
2.6 Proceso de Gabinete	17
2.7 Cronograma de Ejecución	18
3. Problema/Causa=Objetivo	19
3.1 Descripción y Tipificación de la causa 1	19
3.2 Objetivo 1	19
3.3 Hipótesis de Trabajo	19
3.4 Variable o Variables a Investigar	19
3.5 Investigación	19
3.6 Reporte de resultados	20
3.7 Conclusiones y Recomendaciones	20

Capítulo II	21
2. Desarrollo Metodológico de la Investigación	21
Capítulo III	22
3.1 Introducción	22
3.2 Información general del uso de flores	24
3.2.1 Historia de la Comida Gourmet	24
3.2.2 Historia Flores Comestibles	31
3.2.3 Uso de Flores en el Ecuador	34
3.2.4 Estructura de la Flor	34
3.2.5 Clasificación de las Flores	35
3.2.5.1 Flores Comestibles	36
3.2.5.2 Flores no Comestibles	54
3.3 Análisis de interés del Mercado	58
3.3.1 Cálculo de Muestra	58
3.3.1.1 Cálculo de la muestra a Comensales	58
3.3.1.2 Cálculo de la muestra a Restaurantes	59
3.3.1.3 Cálculo de la muestra a Proveedores	61
3.3.2 Tabulación de Encuestas	62
3.4 Conclusiones	75
Capítulo IV	76
4. Propuesta entorno a la Investigación	76
8. Fichas de Experimentación	112
Capítulo V	115
5. Conclusiones y Recomendaciones	115
Bibliografía	117
Anexos	118

LISTA DE TABLAS Y APÉNDICES (ANEXOS)

Tabla 1: Análisis de Involucrados	2
Tabla 2: ¿Conoce Usted sobre el uso de flores aplicadas a la cocina?	62
Tabla 3: ¿Qué platos se pueden elaborar a base de flores comestibles?	63
Tabla 4: ¿Existe demanda de platos gourmet elaborados a base de flores comestibles?	63
Tabla 5: ¿Cuál sería el aporte del uso de flores comestibles en el menú de su restaurante?	64
Tabla 6: ¿De acuerdo a su apreciación, cual es la aceptación del comensal ante el producto?	65
Tabla 7: ¿Existe suficiente información para la elaboración de platos a base de flores?	65
Tabla 8: ¿Sería de utilidad la implementación de un manual de uso de flores para la elaboración de platos gourmet?	66
Tabla 9: ¿Existe demanda del uso de flores comestibles en el mercado?	67
Tabla 10: ¿A qué restaurantes proveen sus flores orgánicas?	68
Tabla 11: ¿Qué tipos de flores cultivan y cuales son de mayor preferencia en el mercado?	68
Tabla 12: ¿Cuál es el costo de producción de la flor?	70
Tabla 13: ¿Sabe Usted que es comida gourmet?	71
Tabla 14: ¿Conoce Usted el uso de flores aplicadas a la cocina?	71
Tabla 15: ¿Consume Usted comida gourmet y con qué frecuencia lo hace?	72
Tabla 16: ¿Ha consumido Usted comida gourmet a base de flores orgánicas?	73

Tabla 17: ¿Degustaría Usted un plato elaborado a base de flores comestibles? 73

Tabla 18: ¿Si tuviera Usted un manual de uso de flores aplicadas a la cocina, sería de ayuda para la elaboración de estos platos? 74

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Estructura de la Flor	34
Gráfico 2: Flor de Borraja	36
Gráfico 3: Caléndula	37
Gráfico 4: Claveles y Clavelinas	38
Gráfico 5: Coqueta	39
Gráfico 6: Flor de un día	40
Gráfico 7: Manzanilla	40
Gráfico 8: Pensamiento	41
Gráfico 9: Rosas	41
Gráfico 10: Trébol	43
Gráfico 11: Primavera	43
Gráfico 12: Tulipán	44
Gráfico 13: Flor de Calabaza	44
Gráfico 14: Taco de Reina/Capuchina	45
Gráfico 15: Copetes	46
Gráfico 16: Crisantemo	46
Gráfico 17: Geranio	47
Gráfico 18: Violeta	47
Gráfico 19: Alcachofa	48
Gráfico 20: Azafrán	48

Gráfico 21: Brócoli	49
Gráfico 22: Clavo de Olor	49
Gráfico 23: Coliflor	50
Gráfico 24: Flor de Zucchini	50
Gráfico 25: Flor de Azahar	51
Gráfico 26: Hibiscus Rosa	51
Gráfico 27: Lavanda	52
Gráfico 28: Diente de León	52
Gráfico 29: Begonia	53
Gráfico 30: Girasol Enano	53
Gráfico 31: Albahaca	54
Gráfico 32: Acebo	54
Gráfico 33: Acónito	55
Gráfico 34: Adelfa	55
Gráfico 35: Azafrán de Otoño	56
Gráfico 36: Cenamomo	56
Gráfico 37: Cicuta	56
Gráfico 38: Clamatide	57
Gráfico 39: Daphe	57
Gráfico 40: Datura	57
Gráfico 41: ¿Conoce Usted sobre el uso de flores aplicadas a la cocina?	62

Gráfico 42: ¿Qué platos se pueden elaborar a base de flores comestibles?	63
Gráfico 43: ¿Existe demanda de platos gourmet elaborados a base de flores comestibles?	63
Gráfico 44: ¿Cuál sería el aporte del uso de flores comestibles en el menú de su restaurante?	64
Gráfico 45: ¿De acuerdo a su apreciación, cual es la aceptación del comensal ante el producto?	65
Gráfico 46: ¿Existe suficiente información para la elaboración de platos a base de flores?	65
Gráfico 47: ¿Sería de utilidad la implementación de un manual de uso de flores para la elaboración de platos gourmet?	66
Gráfico 48: ¿Existe demanda del uso de flores comestibles en el mercado?	67
Gráfico 49: ¿A qué restaurantes proveen sus flores orgánicas?	68
Gráfico 50: ¿Qué tipos de flores cultivan y cuales son de mayor preferencia en el mercado?	68
Gráfico 51: ¿Cuál es el costo de producción de la flor?	70
Gráfico 52: ¿Sabe Usted que es comida gourmet?	71
Gráfico 53: ¿Conoce Usted el uso de flores aplicadas a la cocina?	71
Gráfico 54: ¿Consume Usted comida gourmet y con qué frecuencia lo hace?	72
Gráfico 55: ¿Ha consumido Usted comida gourmet a base de flores orgánicas?	73
Gráfico 56: ¿Degustaría Usted un plato elaborado a base de flores comestibles?	73
Gráfico 57: ¿Si tuviera Usted un manual de uso de flores aplicadas a la cocina, sería de ayuda para la elaboración de estos platos?	74