

50

Fecha de presentación: Septiembre, 2021

Fecha de aceptación: Noviembre, 2021

Fecha de publicación: Diciembre, 2021

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

PARA LA PRODUCCIÓN DE VINO FLORAL A PARTIR DEL DIENTE DE LEÓN (*TARAXACUM OFFICINALE*) PARROQUIA DE QUISAPINCHA TUNGURAHUA

FEASIBILITY STUDY FOR THE PRODUCTION OF FLORAL WINE FROM DANDELION (*TARAXACUM OFFICINALE*) IN THE PARISH OF QUISAPINCHA TUNGURAHUA

Silvia Elizabeth Bonilla Veloz¹

E-mail: ua.silviabonilla@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2517-8919>

Diego Eliseo Mopocita Condemaita¹

E-mail: diegomopocita92@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5363-0012>

¹ Universidad Regional Autónoma de Los Andes. Ecuador.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Bonilla Veloz, S. E., & Mopocita Condemaita, D. E. (2021). Estudio de factibilidad para la producción de vino floral a partir del Diente de León (*Taraxacum officinale*) parroquia de Quisapincha Tungurahua. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(S3), 374-378.

RESUMEN

El trabajo de investigación tiene como finalidad establecer un diagnóstico sobre el uso ancestral del diente de león (*Taraxacum officinale*), como planta herbácea, y sus beneficios al momento de consumirlo. El proceso de producción de este vino debe empezar por el cultivo de esta planta con todos los protocolos agrónomos desde el inicio de la siembra hasta su cosecha, una vez aplicada la producción de la planta diente de león procedemos por la correcta selección y recolección de las flores de diente de león, investigar el lugar donde se desarrolla y la temperatura en la que florece y así aprovechar su totalidad. El objetivo fundamental es la elaborar de un vino por proceso artesanal a partir de las flores del diente de león (*Taraxacum officinale*) con un valor agregado para la gastronomía, en donde se determina los componentes nutricionales y microbiológicos, se realiza cada proceso al momento de realizar la elaboración, y diseño de la ficha de evaluación del producto por un experto, el cual valida la factibilidad del mismo. La investigación mediante los resultados obtenidos en la encuesta determina el desarrollo de la realización de la elaboración de un vino a partir de la flor del diente de león para proporcionar a la gastronomía mediante un estudio bromatológico que se podrá investigar acerca de los componentes que tiene el diente de león.

Palabras clave: *Taraxacum officinale*, cosecha, uso ancestral, producción, gastronomía.

ABSTRACT

The purpose of this research work is to establish a diagnosis on the ancestral use of the dandelion (*Taraxacum officinale*), as an herbaceous plant, and its benefits when consumed. The production process of this wine must begin with the cultivation of this plant with all the agronomic protocols from the beginning of the sowing until its harvest, once the production of the dandelion plant is applied, we proceed by the correct selection and collection of the dandelion flowers, investigate the place where it develops and the temperature in which it blooms and thus take advantage of its totality. The main objective is the elaboration of a wine by artisanal process from the dandelion flowers (*Taraxacum officinale*) with an added value for gastronomy, where the nutritional and microbiological components are determined, each process is carried out at the time of elaboration, and the design of the product evaluation sheet by an expert, which validates the feasibility of the product. The research through the results obtained in the survey determines the development of the elaboration of a wine from the dandelion flower to provide gastronomy through a bromatological study that will be able to investigate about the components that the dandelion has.

Keywords: *Taraxacum officinale*, harvest, ancestral use, production, gastronomy.

INTRODUCCIÓN

El propósito de esta investigación es elaborar un vino o sidra fermentada a partir de la flor del diente de león en la parroquia de Quisapincha provincia de Tungurahua, dando se puede dar usos de toda la planta por sus propiedades medicinales y nutricionales de esta planta donde no ha sido explotada por los habitantes.

Para Colquichagua, (1999), indudablemente, el vino tradicional de uva ha sido la bebida de mayor difusión en toda la historia y su consumo se ha perpetuado con éxito desde las más antiguas civilizaciones hasta nuestros días. Hoy, la industria vinícola representa una de las actividades económicas más rentables e influyentes del mundo por lo que han aparecido nuevas alternativas de presentar al mundo como los vinos florales o hechos de fruta. (García et al. 2007; Medina-Albaladejo & Planas, 2018)

Aunque es indiscutible que la uva es la fruta ideal para elaborar vino debido a sus características químicas y biológicas, también es una verdad incuestionable la existencia de una amplísima gama de flores y de frutas que con una sencilla tecnología pueden ser convertidas en vinos de excelente calidad.

La importancia nutricional del diente de león desde el punto de vista médico reside en su alto contenido en principios amargos (taraxacina, eudesmanólidos), triterpenos, flavonoides, xantófilos, carotinoides, vitamina B2 y C, así como potasio (contenido en las hojas: 483 mg %) La raíz es especialmente rica en inulina en el otoño (40%) (Canto et al. 2021). Así el diente de león actúa como fármaco amargo de suave acción colerético, diurética y estimuladora del apetito; y como coadyuvante en las patologías hepáticas, las colecistopatías y los trastornos de la digestión, especialmente cuando existe una mala digestión de las grasas. (Gasca, 2000; Siedentopp, 2007; Waizel-Bucay & Waizel-Haiat, 2019).

El diente de león es un alimento muy nutritivo, ya que contiene muy pocas calorías, debido a su bajo contenido en grasas e hidratos de carbono y su elevada porción de agua, por esta razón se lo considera uno de los alimentos menos calóricos. Esta verdura posee varias vitaminas y minerales, útiles para llevar una vida saludable, además cabe destacar que es uno de los principales alimentos diuréticos, siendo ideal para aquellas personas que deseen adelgazar o que presenten problemas de obesidad. El diente de león presenta importantes propiedades nutricionales, por lo que resulta ser un alimento beneficioso para la salud. Esta especie vegetal es una de las verduras de hoja verde más nutritivas que se puede consumir, debido a que posee varias vitaminas y sobre todo

contiene altos niveles de minerales, necesarios para llevar una vida sana y saludable.

Bebidas ancestrales. Las bebidas ancestrales son propias de los indígenas, las que fueron fruto de las haciendas cañeras coloniales y republicanas y las traídas por los peninsulares. También se exhiben las ritualidades y los espacios de consumo de aquellos zumos, las redes de producción y contrabando de las bebidas espirituosas en tiempos coloniales. (Villalobos, 2007).

En el Ecuador se conciben a las bebidas como una preparación que no es únicamente líquida, sino puede ser más o menos espesa, elaborada a base de frutas, harinas, granos con o sin fermento, savia o hierbas y flores aromáticas como la tisana o el agua de pítimas, entre otras.

Vinos florales. Vino y flores: Nada puede provocar más los sentidos que la fragancia de un ramo de flores frescas del jardín o el aroma de un buen vino. Incluso comparten el mismo término descriptivo: "bouquet"

MÉTODOS

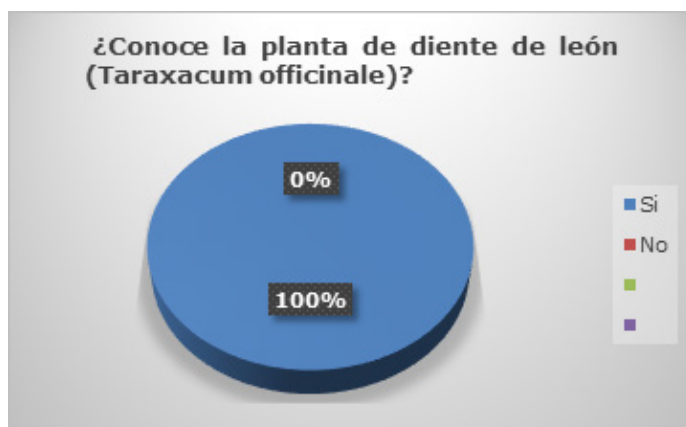
Estudio descriptivo de campo aplicada la formula a toda la población económicamente activa de la parroquia Quisapincha, el mismo que nos indica que la cantidad de encuestados a aplicar son 372 de las cual tomamos el 6% que da un resultado de 22

Población y muestra

La encuesta se realizó a 22 personas de la parroquia de Quisapincha que cuenten con locales afines a la gastronomía donde se pueda opinar sobre la planta Diente de León (*TARAXACUM OFFICINALE*) y ver las propiedades que se puede obtener un vino fermentado a partir de las flores del diente de león para uso de la gastronomía, con lo cual determinar la captación de la bebida, procesos y precio y producción.

RESULTADOS

Pregunta 1. ¿Conoce la planta de diente de león (*Taraxacum officinale*)?

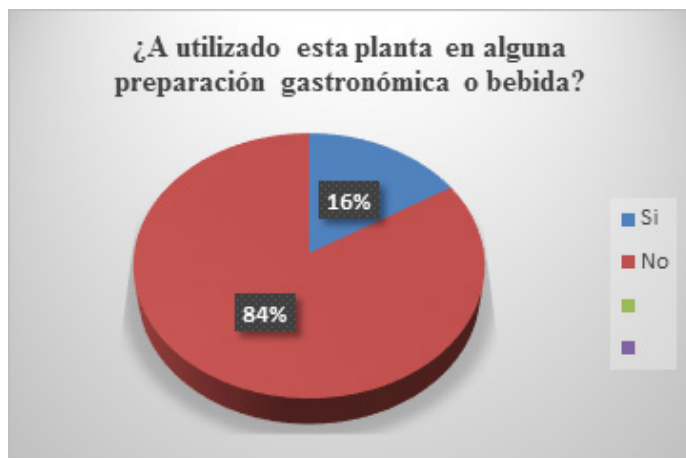


Análisis e interpretación de resultados.

Mediante la encuesta realizada a las 22 personas se determina que el 100% si conoce la planta diente de león (*Taraxacum officinale*).

Es decir que, a las 22 personas encuestadas, si conocen la planta, conocen un poco el beneficio que puede aportar esta planta, como medicina natural o también como una bebida de infusión para distintos beneficios que aportan a la salud, por otro lado, también ya hay estudios probados donde se puede obtener muchos productos gastronómicos.

Pregunta 2: ¿Ha utilizado esta planta en alguna preparación gastronómica o bebida?



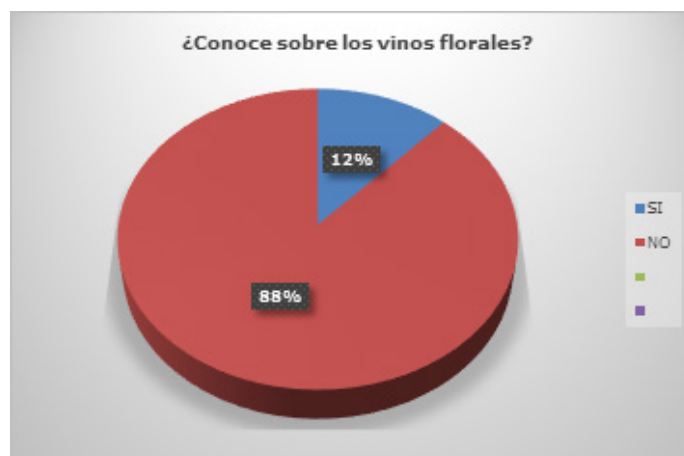
Análisis e interpretación

El 61,9% de los encuestados determinan que si han utilizado la planta diente de león (*Taraxacum officinale*), en cambio el otro 38,1% no ha utilizado por desconocimiento de la planta.

Es decir que el 61,9% si han utilizado la planta diente de león (*Taraxacum officinale*), en alguna preparación

gastronomía o bebida medicinal, pese hacer reconocida por los habitantes de la zona como una mala hierba por su desconocimiento.

Pregunta 3. ¿Conoce sobre los vinos florales?

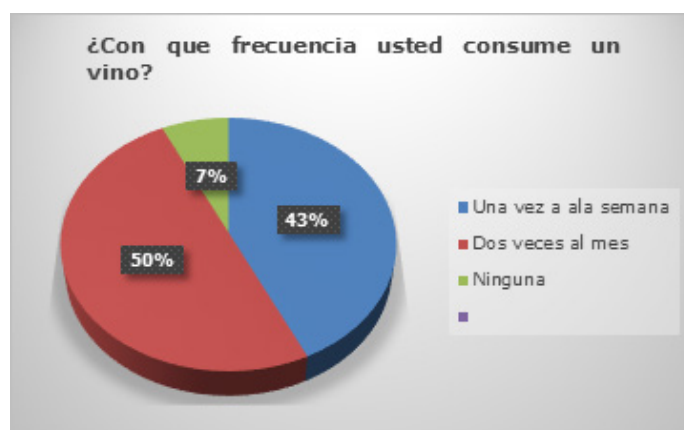


Análisis e interpretación

Con la encuesta realizada se determina que el 42,9% si conoce sobre los vinos florales, y el uso en la medicina natural, por otro lado, el 57,1% no conoce sobre los vinos florales y uso en la gastronomía.

Es decir que el 57% manifiesta que no conoce sobre los vinos florales y sus propiedades medicinales que aporta un vino a la salud ya sea elaborado artesanal o profesionalmente.

Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia usted consume un vino?

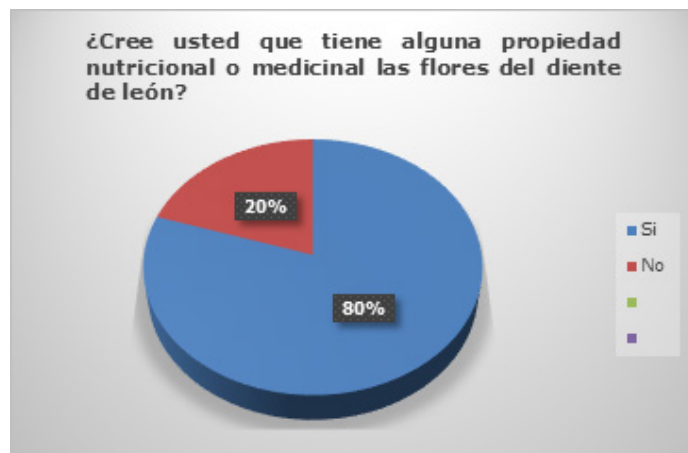


Análisis e interpretación

Mediante la encuesta realizada se determina que el 42,9% toman vino una vez a la semana, el 50% menciona que toma vino dos veces al mes, y el 7% no consume vino.

Es decir que el 50% manifiesta que si consumen vino dos veces al mes y saben su aporte beneficioso para la salud, obteniendo un gran resultado que ayudara a sobrellevar nuestro proyecto de elaboración de un vino floral.

Pregunta 5. ¿Cree usted que tiene alguna propiedad nutricional o medicinal las flores del diente de león?



Análisis e interpretación

Con los datos obtenidos el 80% de los encuestados determinan que, si tiene propiedades nutricionales o medicinales la flor del diente de león (*Taraxacum officinale*), en cambio el 20% dice que no porta ninguna propiedad nutricional o medicinal.

Es decir que más de la mitad si conocen y saben las propiedades nutricionales y medicinales que aporta el diente de león (*Taraxacum officinale*), como también se puede utilizar en la gastronomía.

Pregunta 6. ¿Si se realiza un vino a partir de las flores del diente de león usted lo consumiría?



Análisis e interpretación

Con los datos obtenidos en esta encuesta se determina que el 90% de los encuestados si desean consumir

un vino floral a partir de las flores de diente de león (*Taraxacum officinale*), mientras que el 10% no desea consumir un vino a partir de flor de diente de león.

Es decir que más del 90% de los encuestados si desean consumir un vino floral y conocer todas sus propiedades que aporta y también se puede utilizar en la gastronomía.

DISCUSIÓN

El Ecuador siempre ha contado con una gran diversidad de vinos elaborados para los distintos paladares, en la región sierra especialmente los cantones de Patate, Cevallos, se han caracterizado por fabricar vinos frutales artesanales, la nueva propuesta del vino a base la flor de taraxaco nace gracias a la inventiva de un estudiante de gastronomía, que indica que este producto se lo encuentra en gran cantidad en la zona de Quispincha, provincia de Tungurahua, a esta planta se la conoce por sus bondades curativas, diuréticas, y gracias a un estudio bromatológico realizado se demuestra que puede servir para la elaboración de un vino floral que tendrá acciones depurantes y evitara sobrecarga a nivel intestinal, renal y hepático.

CONCLUSIONES

En la presente investigación realizada por los autores se ha llegado a la conclusión que las personas de la parroquia Quispincha debe diversificar el uso de la planta en general de las flores del diente de león (*Taraxacum officinale*), para el uso de bebidas fermentadas o apícolas y su utilización en la gastronomía.

Se concluye que la planta diente de león (*Taraxacum officinale*), tienen numerosas propiedades nutricionales y medicinales, como también tienen gran cantidad de vitaminas A, C, hierro y calcio, que mejoran nuestro estilo de vida, siendo una bebida depurativa para purificar el organismo de elementos tóxicos.

A través de este proyecto también se trata de difundir a las comunidades de la zona de Quispincha los diferentes productos que se pueden obtener de esta planta que no es aprovechada por los habitantes.

A través de este proyecto se concluye que es posible la elaboración de la bebida de flores de diente de león mediante la adecuada aplicación de procesos artesanales, ficha de evaluación, análisis sensorial, valor nutricional y costo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Canto Saenz, F. M., Saucedo Uriarte, J. A., Sotelo-Mendez, A., & Zamora-Huamán, S. J. (2021). Una dieta prebiótica a base de diente de león (*Taraxacum officinale*) mejora el desempeño productivo y la morfología intestinal de gallinas ponedoras. *Scientia Agropecuaria*, 12(3), 403-410.
- Colquichagua, D. (1999). *Vino de frutas* (Vol. 6). Soluciones Prácticas.
- García, R. C., Robledo, T., Nebot, M., Cabezas, C., Megido, M. J., Marques, F., ... & Camarellles, F. (2007). Alcohol, vino y salud: mitos y realidades. *Atención Primaria*, 39(12), 637.
- Gasca, J. M. G. (2000). Diente de Leon: *taraxacum officinale* weber. *Medicina naturista*, (4), 22-26
- Medina-Albaladejo, F. J., & Planas, J. (2018). Las bodegas cooperativas y la comercialización del vino en España durante el siglo XX. *Investigaciones de Historia Económica*. (1), 1-7.
- Siedentopp, U. (2007). Nutrición: el diente de león. *Revista Internacional de Acupuntura*, 1(1), 44-46.
- Villalobos, L. B. (2007). Las bebidas indígenas fermentadas y los patrones de consumo de alcohol de los grupos étnicos. *El cotidiano*, 22(146), 5-11.
- Waizel-Bucay, J., & Waizel-Haiat, S. (2019). Plants with bitter principles and its medicinal use. A sweet future? In *Anales de Otorrinolaringología Mexicana* 64, (4). 202-228.