



USC

Mi Universidad

Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz

Nombre del tema: Práctica de Laboratorio

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Nutrición y Medicina Alternativa

Nombre del profesor: Julibeth Martínez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 5to



Agua de Rosas

Ingredientes:

300 gr de pétalos de rosa
680 ml de agua destilada

Instrumental:

Balanza	Colador
Agitador	Cerillos
Vaso precipitado	Alcohol
Olla	Trapo
Estufa	

Preparación:

- 1: Lavar y desinfectar material y área de trabajo con alcohol
- 2: Deshojar las rosas
- 3: Lavar los pétalos
- 4: Poner los pétalos en la olla con el agua destilada. Poner a fuego alto hasta romper a hervir el agua. Posteriormente bajar la llama y tapar la olla, dejar durante 10 minutos más.
- 5: Colar los pétalos para separar el agua resultante.
- 6: Dejar enfriar el agua de rosas
- 7: Envasar





Agua de Rosas

Beneficios del agua de rosas en la piel:

Una de las principales ventajas del agua de rosas es su capacidad para hidratar la piel de manera profunda y duradera, gracias a que durante el proceso de fabricación, su estructura molecular otorga una fácil absorción, haciendo que la piel esté más suave, flexible y libre de sequedad.

El agua de rosas cuenta con otros beneficios que la hacen el tónico ideal para tener una apariencia más uniforme con una sensación de frescura, estos son:

- Propiedades naturales tonificantes y astringentes
- Calma y alivia la piel irritada, inflamada o sensible
- Propiedades antioxidantes
- Promueve la regeneración celular
- Hidratante natural
- Tónico y equilibrante
- Revitalizador
- Removedor de impurezas





Agua de Rosas

Aportes Nutricionales:

Las flores comestibles a través de sus propiedades organolépticas, aportan matices de frescura en los alimentos mejorando el sabor, olor, textura y sus diferentes colores estimulan en gran medida los sentidos.

Además, de propiedades nutrimentales, vitaminas, minerales, poseen agua como componente principal. Las flores contienen sustancias biológicamente activas como los compuestos fenólicos y carotenoides que contribuyen a su capacidad antioxidante, actuando como protectores del organismo de la acción de los radicales libres, causantes de los procesos de envejecimiento

Los pétalos de las flores son generalmente una rica fuente de vitamina A, C, riboflavina y niacina, entre las cuales está, la flor de zapallo (*Cucurbita máxima*) que aporta proteínas, ácido fólico, grasas, inositol, vitaminas (A, B, C, D y E)

