



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinaria, Ciudad de México, México.

ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), enero-febrero 2026,

Volumen 10, Número 1.

[https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v10i1](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i1)

## **VALORACIÓN CULTURAL DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS ELABORADOS CON PLANTAS ANCESTRALES EN PIURA, PERÚ**

**CULTURAL ASSESSMENT OF GASTRONOMIC  
PRODUCTS MADE WITH ANCESTRAL PLANTS IN  
PIURA, PERÚ**

**Karina Aurora Herrera Guzmán**

Universidad Nacional de Frontera, Perú

**Stephany Mireya Vargas Alburqueque**

Universidad Nacional de Frontera, Perú

**Paúl Vandick Roncal Mendoza**

Universidad Nacional de Frontera, Perú

**Luiggi Bruno Castillo Chung**

Universidad Nacional de Frontera, Perú

**Zury Mabel Sócola Juarez**

Universidad Nacional de Frontera, Perú

DOI: [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v10i1.22229](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i1.22229)

## Valoración Cultural de Productos Gastronómicos Elaborados con Plantas Ancestrales en Piura, Perú

**Karina Aurora Herrera Guzmán<sup>1</sup>**

[2021202005@unf.edu.pe](mailto:2021202005@unf.edu.pe)

<https://orcid.org/0000-0003-4254-026X>

Universidad Nacional de Frontera

Perú

**Paul Vandick Roncal Mendoza**

[2017102057@unf.edu.pe](mailto:2017102057@unf.edu.pe)

<https://orcid.org/0009-0009-3302-5523>

Universidad Nacional de Frontera

Perú

**Zury Mabel Sócola Juarez**

[zsocola@unf.edu.pe](mailto:zsocola@unf.edu.pe)

<https://orcid.org/0000-0002-5814-6497>

Universidad Nacional de Frontera

Perú

**Stephany Mireya Vargas Alburqueque**

[2021202010@unf.edu.pe](mailto:2021202010@unf.edu.pe)

<https://orcid.org/0000-0001-8980-8273>

Universidad Nacional de Frontera

Perú

**Luiggi Bruno Castillo Chung**

[lcastillo@unf.edu.pe](mailto:lcastillo@unf.edu.pe)

<https://orcid.org/0000-0002-2310-0712>

Universidad Nacional de Frontera

Perú

### RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo analizar la valoración cultural, la aceptación sensorial y la viabilidad comercial percibida de productos gastronómicos elaborados con las plantas ancestrales *Bougainvillea glabra* y *Parkinsonia aculeata* en Piura, Perú. Se aplicó un enfoque mixto, con entrevistas semiestructuradas a 12 informantes clave y pruebas sensoriales a 100 participantes. Los resultados cualitativos revelaron que ambas especies poseen un profundo valor simbólico asociado a la identidad y tradición culinaria local, aunque su uso gastronómico formal aún es limitado. La fase cuantitativa evidenció una alta aceptación de los productos, destacando el sabor y la apreciación global como atributos mejor valorados (media = 7.17 y 7.14, respectivamente). Se identificó predisposición positiva hacia alimentos naturales y sostenibles, así como potencial para su incorporación en la gastronomía regional y el turismo vivencial. Se concluye que estas plantas no solo representan recursos botánicos, sino también elementos culturales que fortalecen la identidad local, promueven la innovación culinaria y contribuyen al desarrollo sostenible de Piura.

**Palabras clave:** plantas ancestrales, gastronomía sostenible, valoración cultural, innovación culinaria

<sup>1</sup> Autor principal.

Correspondencia: [2021202005@unf.edu.pe](mailto:2021202005@unf.edu.pe)

# Cultural Assessment of Gastronomic Products Made with Ancestral Plants in Piura, Perú

## ABSTRACT

The aim of this research was to analyze the cultural valuation, sensory acceptance, and perceived commercial viability of gastronomic products made from the ancestral plants *Bougainvillea glabra* and *Parkinsonia aculeata* in Piura, Peru. A mixed-methods approach was applied, including semi-structured interviews with 12 key informants and sensory evaluations with 100 participants. Qualitative results revealed that both species possess deep symbolic value associated with local identity and culinary tradition, although their formal gastronomic use remains limited. The quantitative phase showed high acceptance of the products, with flavor and overall appreciation standing out as the highest-rated attributes (mean = 7.17 and 7.14, respectively). A positive predisposition toward natural and sustainable foods was identified, along with potential for their incorporation into regional gastronomy and experiential tourism. It is concluded that these plants represent not only botanical resources but also cultural elements that strengthen local identity, promote culinary innovation, and contribute to the sustainable development of Piura.

**Keywords:** ancestral plant, sustainable gastronomy, cultural valuation, culinary innovation

Artículo recibido: 15 de diciembre 2025  
Aceptado para publicación: 22 de enero 2025



## INTRODUCCIÓN

La gastronomía contemporánea ha experimentado una transformación significativa en las últimas décadas, no solo como una manifestación de creatividad culinaria, sino también como un medio de expresión identitaria y de desarrollo sostenible (Conde, Mariano y Medina, 2022). En numerosos países, la revalorización de ingredientes autóctonos y ancestrales ha impulsado una corriente de “gastronomía sostenible” que articula tradición, biodiversidad y mercado (Pires Jr. et al., 2023). Este fenómeno cobra especial relevancia en América Latina, donde la riqueza biocultural constituye un recurso estratégico para fortalecer la identidad local y fomentar la innovación gastronómica (Rebaï, Bilhaut, De Suremain y Katz (2021).

En el caso peruano, esta tendencia se expresa en el auge de la gastronomía novoandina (Salas, 2022), un movimiento culinario que rescata productos precolombinos y prácticas tradicionales, incorporándose a preparaciones contemporáneas orientadas hacia la identidad y la innovación. Dicha corriente ha sido reconocida como un componente clave en la revalorización del patrimonio alimentario y en la diversificación de la cocina peruana (Gutiérrez, 2020). Este proceso no solo busca resaltar sabores autóctonos, sino también reivindicar los saberes tradicionales y promover la sostenibilidad de los recursos nativos. Sin embargo, pese a los avances en el uso de tubérculos o granos andinos, existe un conjunto de plantas y flores ancestrales que permanecen subaprovechadas dentro de la gastronomía formal, a pesar de su potencial etnobotánico y funcional.

La región de Piura representa un escenario privilegiado para el estudio y aprovechamiento de estas especies, su diversidad climática y biológica, sumada a un profundo acervo cultural, ofrece condiciones propicias para la innovación culinaria. Plantas como *Bougainvillea glabra* y *Parkinsonia aculeata*, presentes en el imaginario local y con usos tradicionales registrados (Charcape, Palacios & Mostacero, 2010), podrían constituir insumos de alto valor gastronómico si se exploran desde una perspectiva científica y cultural. No obstante, la incorporación de estos recursos en propuestas alimentarias requiere comprender su valoración cultural, la percepción de los consumidores y las condiciones de seguridad alimentaria necesarias para su uso responsable (Peduruhewa, Jayathunge y Liyanage, 2021).

La literatura reciente subraya la importancia de integrar criterios de inocuidad y calidad en la



experimentación con flores comestibles (Carboni, et. al., 2025), ya que si bien presentan compuestos bioactivos (fenoles y flavonoides con propiedades antioxidantes o antiinflamatorias), su manipulación inadecuada puede implicar riesgos microbiológicos (Valencia-Córdova et al., 2024; Pires Jr. et al., 2023). De allí que la innovación gastronómica basada en plantas ancestrales deba sustentarse en evidencias científicas sobre composición química, procesamiento y control de contaminantes.

Desde la perspectiva sociocultural, comprender la dimensión simbólica de estas plantas es esencial, estudios etnobotánicos desarrollados en el Perú han evidenciado la estrecha relación entre el uso tradicional de especies vegetales y la identidad cultural, mostrando cómo los conocimientos ancestrales contribuyen a la preservación de la memoria colectiva y a la sostenibilidad local. Este enfoque permite concebir a la gastronomía no solo como una práctica económica o sensorial, sino como un medio de diálogo entre tradición y modernidad culinaria (Rajan, 2023).

Culturalmente, la pérdida de tradiciones culinarias y la informalidad en la producción amenazan la transmisión de conocimientos ancestrales (Montes y Nieto, 2023), mientras que el mercado demanda experiencias auténticas y saludables. Incorporar *Parkinsonia aculeata* y *Bougainvillea glabra* en propuestas gastronómicas innovadoras permitiría no solo preservar el patrimonio inmaterial, sino también dinamizar el sector de alimentos y bebidas, generar oportunidades para productores locales y articular la gastronomía con el turismo consciente y vivencial (Esponda, et. al., 2025).

En el plano normativo, la legislación peruana ha avanzado en la formalización de actividades vinculadas al uso de plantas tradicionales. La Ley N.<sup>º</sup> 30198 reconoce la producción y venta de bebidas elaboradas con plantas medicinales como una actividad de microempresa, lo que brinda un marco de legitimidad y estímulo para la innovación gastronómica basada en especies nativas (Congreso de la República del Perú, 2014). Esta normativa permite que el aprovechamiento de plantas ancestrales trascienda el ámbito empírico y se consolide como una estrategia formal de desarrollo local y diversificación productiva.

A pesar de estos avances, persiste un vacío en torno a la valoración cultural y la aceptación social de los productos elaborados con plantas ancestrales en regiones específicas como Piura. El desafío consiste en determinar en qué medida la población local reconoce el valor patrimonial de estas especies, cómo percibe su incorporación en alimentos y bebidas contemporáneos, y cuál es su disposición a consumirlos. Este vacío justifica la necesidad de un estudio que combine enfoques etnobotánicos,



gastronómicos y de mercado, articulando saberes tradicionales con criterios de innovación y sostenibilidad.

En este sentido, investigaciones previas aportan antecedentes relevantes. Vidal Huerta (2020) identificó que la gastronomía local de Catacaos, Piura, constituye una motivación principal de visita turística, pero alertó sobre la pérdida progresiva de preparaciones tradicionales debido a cambios en las prácticas culinarias. Asimismo, Mostacero-León et al. (2024) demostraron la importancia cultural de la flora utilizada por comunidades amazónicas, evidenciando que los usos alimentarios y medicinales de las plantas están profundamente ligados a la identidad y a las prácticas cotidianas. Ambos estudios destacan la necesidad de preservar y actualizar los saberes tradicionales mediante estrategias participativas e innovadoras.

Considerando estos antecedentes, el presente estudio se propone analizar la valoración cultural, la aceptación y la viabilidad comercial percibida de productos gastronómicos elaborados con plantas ancestrales en Piura, particularmente *Bougainvillea glabra* y *Parkinsonia aculeata*. La investigación busca, además, identificar sus propiedades nutricionales y explorar su potencial para diversificar la oferta gastronómica regional de manera sostenible. Con ello, se aspira a contribuir a la revalorización del patrimonio cultural y natural piurano, fortaleciendo el vínculo entre biodiversidad, identidad y desarrollo local.

## METODOLOGÍA

### Enfoque y diseño del estudio

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, combinando estrategias cualitativas y cuantitativas con el propósito de obtener una comprensión integral del fenómeno de estudio. Según Hernández Sampieri, Fernández y Baptista (2014), el enfoque mixto permite complementar la profundidad interpretativa de los métodos cualitativos con la capacidad descriptiva y comparativa de los métodos cuantitativos.

El estudio tuvo un alcance descriptivo, orientado a especificar las características y propiedades más relevantes del fenómeno analizado, como la valoración cultural y la aceptación de productos gastronómicos elaborados con plantas ancestrales en la región de Piura.

El diseño de investigación fue no experimental y transversal, ya que no se manipularon variables de



manera deliberada, sino que se observaron los fenómenos tal como se presentan en su contexto natural en un único momento temporal del 2025.

### **Participantes y escenario del estudio**

Para la fase cualitativa, los participantes fueron seleccionados mediante un muestreo intencional y estuvieron conformados por 12 informantes clave, entre los cuales se incluyeron propietarios y chefs de restaurantes con enfoque en comida regional, representantes de centros o casas naturistas e investigadores locales del departamento de Piura.

El propósito de esta fase fue comprender la valoración cultural asociada al uso gastronómico de las plantas ancestrales *Parkinsonia aculeata* y *Bougainvillea glabra*, así como explorar las percepciones sobre su potencial en la innovación culinaria regional.

En la fase cuantitativa, la población estuvo compuesta por personas de 18 a 65 años residentes en el departamento de Piura. Se aplicó un muestreo dirigido (no probabilístico), conformando una muestra de 100 participantes. El objetivo fue identificar el nivel de aceptación sensorial de los productos elaborados con las especies mencionadas, considerando atributos como sabor, aroma, textura, color y presentación.

### **Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Para la variable cualitativa, “valoración cultural”, se utilizó la entrevista semiestructurada como técnica principal, aplicándose una guía de entrevista diseñada para explorar el conocimiento, simbolismo y percepciones culturales vinculadas al uso tradicional de las plantas seleccionadas.

Para la variable cuantitativa “aceptación de productos gastronómicos”, se empleó la prueba sensorial como técnica de recolección de datos, complementada con una ficha sensorial estructurada con escala hedónica de 10 puntos, a fin de valorar los atributos organolépticos de los productos elaborados.

### **Métodos de procesamiento y análisis de datos**

Los datos provenientes de las entrevistas se organizaron y categorizaron mediante un análisis temático, identificando patrones, categorías emergentes y significados recurrentes en las narrativas de los participantes. Este proceso permitió comprender la relación simbólica entre las plantas ancestrales y la identidad culinaria local.

El análisis sensorial se aplicó a tres muestras de macerado de *Parkinsonia aculeata* (M0106, M0305 y



M0204), desarrolladas mediante tres diferentes tratamientos de tostado, con el fin de evaluar la percepción y aceptabilidad de este producto gastronómico. Se empleó la prueba no paramétrica de Friedman para el análisis estadístico, dada la ausencia de distribución normal de los datos, con el objetivo de identificar diferencias significativas en la evaluación sensorial. Posteriormente se aplicó un análisis post hoc mediante la prueba de Wilcoxon para muestras relacionadas con el fin de identificar entre qué tratamientos se presentaron las diferencias significativas detectadas.

Se incluyeron participantes mayores de 18 años, residentes en el departamento de Piura, con disposición a participar voluntariamente y con conocimiento básico sobre productos gastronómicos locales.

### **Consideraciones éticas**

La investigación respetó los principios éticos fundamentales de consentimiento informado, confidencialidad, anonimato y participación voluntaria. Todos los participantes fueron informados sobre los objetivos académicos del estudio y la finalidad del uso de los datos recopilados.

El tratamiento de la información se realizó conforme a la Ley N.º 29733 – Ley de Protección de Datos Personales del Perú, garantizando un manejo responsable y seguro de los datos. Asimismo, se obtuvo consentimiento informado por escrito antes de cada entrevista.

### **Limitaciones del estudio**

Entre las principales limitaciones se reconoce el tamaño reducido de la muestra cualitativa, debido a la disponibilidad de informantes clave especializados, así como la restricción geográfica a la región de Piura, lo que limita la generalización de los resultados. Sin embargo, estos factores no afectan la validez interpretativa del estudio, dado su enfoque descriptivo y contextual.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Los resultados se organizan en 2 apartados: Análisis temático de las entrevistas y análisis estadístico-descriptivo de la prueba sensorial.

### **Análisis temático de las entrevistas: valoración cultural de plantas ancestrales en la gastronomía piurana**

A partir de este análisis emergen cinco ejes interrelacionados que describen la percepción cultural, la aceptación y el potencial gastronómico de las plantas ancestrales *Parkinsonia aculeata* y *Bougainvillea glabra*. Estos ejes permiten comprender cómo los saberes tradicionales pueden articularse con la



innovación culinaria y el desarrollo sostenible local.

**Tabla 1:** Análisis temático de las entrevistas

Tema principal	Subtemas/Categorías	Evidencias textuales
1. Significado cultural y simbólico de las plantas ancestrales	- Valor identitario y vínculo con la tradición - Función medicinal y simbólica - Desconocimiento parcial en el ámbito gastronómico formal	“Son productos ancestrales que tienen un significado dentro de la gastronomía.” (M. Aguirre) “La buganvilla se usa para fiebres e infecciones respiratorias.” (M. Aguirre) “Cumplen un papel importante porque le dan un toque de nuestra cultura.” (A. Morales)
2. Aceptación y percepción del consumidor	- Predisposición positiva hacia productos naturales - Motivación por la salud y la innovación - Necesidad de información y sensibilización	“Sí, los consumidores estarían dispuestos porque son productos saludables.” (M. Aguirre) “La gente prefiere productos naturales a base de hierbas.” (L. Vásquez) “El consumidor valora no solo el producto, sino la historia que hay detrás de él.” (C. Ravelo)
3. Innovación gastronómica y potencial turístico	- Recursos para experiencias turísticas - Diferenciación e identidad regional - Falta de investigación aplicada	“Podrían incorporarse en talleres o rutas turísticas.” (A. Morales) “Permiten mostrar una gastronomía basada en biodiversidad local.” (C. Ravelo) “Faltan conocimientos para aplicarlas correctamente.” (R. Ramos)
4. Sostenibilidad y desarrollo local	- Uso responsable de recursos locales - Potencial económico y productivo	“Sería bueno aprovecharlas de forma sostenible para generar empleo.” (R. Hidalgo) “El uso de insumos locales es



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riesgos de sobreexplotación</li> </ul>	<p>fundamental para la sostenibilidad.” (C. Ravelo)</p> <p>“Podrían incluso exportarse; ayudarían a la economía.” (Hidalgo Villalta)</p>
5. Retos para la incorporación gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desconocimiento y prejuicio cultural</li> <li>- Falta de investigación y promoción</li> <li>- Limitaciones logísticas</li> </ul>	<p>“El desconocimiento y la falta de información son los mayores retos.” (C. Ravelo)</p> <p>“Hay poca producción y desconocimiento de sus propiedades.” (R. Ramos)</p> <p>“Se necesitan productos frescos y de fácil acceso.” (L. Vásquez)</p>

**Significado cultural y simbólico de las plantas ancestrales:** La mayoría de los participantes reconocen que las plantas tradicionales poseen un fuerte valor cultural dentro de la gastronomía piurana, asociándose con la historia, la memoria colectiva y las costumbres heredadas, representan una conexión entre la naturaleza y la identidad culinaria. Sin embargo, se observa un desconocimiento parcial de los usos específicos de *Parkinsonia aculeata* y *Bougainvillea glabra* en la cocina formal, pues suelen relacionarse más con fines medicinales u ornamentales.

**Aceptación y percepción del consumidor:** Se coincide en que existe una alta disposición a probar productos elaborados con plantas ancestrales, siempre que sean percibidos como saludables, naturales y propios de la región. La motivación principal radica en el bienestar físico y el rescate de tradiciones; no obstante, se reconoce la necesidad de educar al consumidor respecto al uso seguro y responsable de estas especies, para evitar prejuicios o desconocimiento.

**Innovación gastronómica y potencial turístico:** Las plantas ancestrales se perciben como recursos innovadores que pueden incorporarse en talleres, degustaciones o rutas gastronómicas, fortaleciendo la identidad regional y la oferta turística de Piura. Este uso contribuiría a diversificar el turismo y a vincular la gastronomía con la sostenibilidad; sin embargo, se reconoce la falta de investigación aplicada y capacitación en el uso culinario y sanitario de estas especies.

**Sostenibilidad y desarrollo local:** Las entrevistas destacan que aprovechar los insumos locales



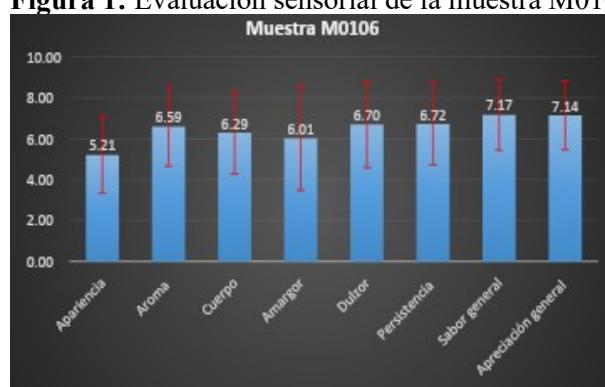
contribuye al desarrollo sostenible, al fortalecer la economía regional, apoyar a productores locales y reducir impactos ambientales. Se plantea la importancia de regular la recolección y cultivo de estas plantas, garantizando su conservación y uso sostenible, en algunos casos se menciona el potencial de exportación y su rol en la diversificación económica de la región.

**Retos para la incorporación gastronómica:** Los entrevistados identifican como principales obstáculos el desconocimiento sobre las propiedades y formas de uso de las plantas ancestrales, así como la escasa promoción de sus beneficios nutricionales. Algunos participantes subrayan la necesidad de educación y difusión cultural para superar la percepción de que estas plantas son “comida de pobres” o meros recursos medicinales.

#### **Análisis estadístico-descriptivo de la prueba sensorial:**

La muestra M0106 presentó el perfil sensorial más destacado del estudio. Los datos muestran que la puntuación más alta se obtuvo en sabor (7.17), lo que indica que la combinación de sus características fueron más agradables para los panelistas, así mismo la persistencia presentó un valor cercano con 6.72 puntos, lo que significa que los sabores y sensaciones se mantienen de forma adecuada después de la ingestión. En cuanto a la apariencia, se obtuvo el valor más bajo dentro de los atributos evaluados (5.21), siendo un aspecto susceptible de mejora frente a otros parámetros sensoriales, sin embargo, los panelistas les dieron más importancia a los otros atributos dando una apreciación global mayor (7.14)

**Figura 1:** Evaluación sensorial de la muestra M0106



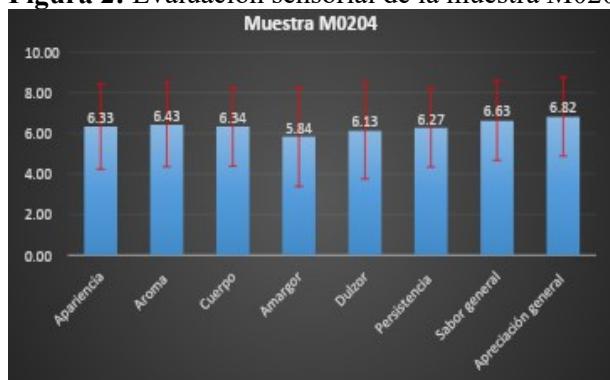
Nota. Las barras de error (líneas rojas) representan la desviación estándar de las puntuaciones medias para cada muestra

La muestra M0204 presentó una evaluación más equilibrada, aunque la apariencia (6.33) mejoró con respecto a la muestra anterior, sigue siendo inferior en la mayoría de los atributos. Su puntuación más

alta se registró en Apreciación general (6.82), seguida de Sabor (6.63), lo que indica que los panelistas la consideraron una muestra con una calidad y experiencia global buena.

El Aroma (6.43) y el cuerpo (6.33) también fueron evaluados favorablemente y poseen medias muy parecidas, sin embargo, el amargor obtuvo la puntuación más baja (5.84), lo que podría indicar una sensación de amargo más intensa que la muestra anterior.

**Figura 2:** Evaluación sensorial de la muestra M0204

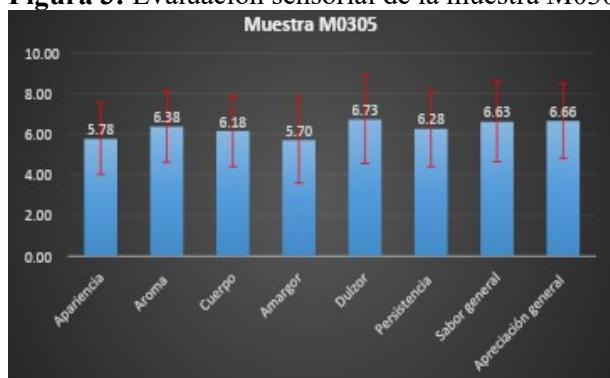


Nota. Las barras de error (líneas rojas) representan la desviación estándar de las puntuaciones medias para cada muestra

La muestra restante presentó un perfil sensorial agradable, la puntuación más alta se registró en el dulzor (6.73), lo que indica que esta muestra fue percibida con una intensidad dulce adecuada por parte de los panelistas. De manera similar, el sabor (6.63) y la apreciación general (6.66) alcanzaron valores cercanos, reflejando una aceptación global favorable.

Por otro lado, la apariencia (5.78) y el amargor (5.70) presentaron las puntuaciones más bajas dentro del perfil sensorial de esta muestra, lo que podría indicar oportunidades de mejora en estos atributos. No obstante, estos valores no afectaron de manera significativa la evaluación global, ya que la apreciación general fue favorable

**Figura 3:** Evaluación sensorial de la muestra M0305



Nota. Las barras de error (líneas rojas) representan la desviación estándar de las puntuaciones medias para cada muestra

Los resultados, presentados en la Tabla 2, revelan que existen diferencias estadísticamente significativas entre las muestras para cuatro de los atributos evaluados: Apariencia, Persistencia, Sabor y Apreciación global, además la muestra M0106 destacó como la mejor valorada en cinco de los ocho atributos sensoriales. Obteniendo una puntuación de medias más altas en Aroma (6.59), Amargor (6.01), Persistencia (6.72), Sabor (7.17) y Apreciación global (7.14), consolidándose como la muestra con el perfil sensorial preferido por los panelistas.

**Tabla 2:** Prueba de Friedman

Muestra	Atributo	N	Promedio	sig
M0106			5.2070	
M0204	Apariencia	100	6.3320	0.003
M0305			5.7780	
M0106			6.5860	
M0204	Aroma	100	6.4290	0.756
M0305			6.3760	
M0106			6.2850	
M0204	Cuero/sensación en boca	100	6.3440	0.802
M0305			6.1750	
M0106			6.0110	
M0204	Amargor	100	5.8370	0.143
M0305			5.7040	
M0106			6.6970	
M0204	Dulzor	100	6.1320	0.352
M0305			6.7290	
M0106			6.7200	
M0204	Persistencia	100	6.2680	0.032
M0305			6.2760	
M0106			7.1740	
M0204	Sabor	100	6.6270	0.048
M0305			6.6250	
M0106			7,1380	
M0204	Apreciación global	100	6,8220	0.045
M0305			6,6640	

Nota. Las diferencias se consideraron estadísticamente significativas para un valor de  $p < 0.05$ .



Posteriormente para identificar entre qué tratamientos se presentaron las diferencias significativas detectadas por la prueba de Friedman, se realizó un análisis post hoc mediante la prueba de Wilcoxon para muestras relacionadas. Los resultados de estas comparaciones múltiples se presentan en la Tabla 3, permitiendo precisar las diferencias específicas entre las muestras para cada uno de los atributos sensoriales evaluados.

**Tabla 3:** Prueba de Wilcoxon

Muestra	Apariencia	Persistencia	Sabor	Apreciación global
M0106	5.2070 <sup>a</sup>	6.7200 <sup>a</sup>	7.1740 <sup>a</sup>	7,1380 <sup>a</sup>
M0204	6.3320 <sup>b</sup>	6.2680 <sup>a</sup>	6.6270 <sup>b</sup>	6,8220 <sup>a,b</sup>
M0305	5.7780 <sup>c</sup>	6.2760 <sup>a</sup>	6.6250 <sup>b,c</sup>	6,6640 <sup>b</sup>

Nota. Las muestras que tengan letras distintas dentro de un atributo indican diferencias significativas ( $p < 0.05$ ) entre sí.

Para la apariencia, se observaron diferencias significativas entre las tres muestras ( $p < 0.05$ ), siendo la muestra M0204 la mejor valorada. En el atributo persistencia, no se registraron diferencias significativas entre los tratamientos, aunque al aplicar Friedman se destacó una diferencia significativa entre estos, al aplicar comparaciones múltiples de Wilcoxon, no se identificaron diferencias significativas entre pares, por lo que se interpreta como una tendencia y no como una diferencia estadísticamente confirmada. Respecto al sabor, la muestra M0106 obtuvo una valoración significativamente superior en comparación con las otras muestras; finalmente, en cuanto a la apreciación global, la muestra M0106 presentó una aceptación mayor con respecto a las otras muestras, pero solo fue significativamente diferente al compararla con la M0305.

Los resultados de la investigación coinciden con estudios previos que destacan el valor cultural y gastronómico de las plantas no convencionales dentro de los sistemas alimentarios tradicionales. Al igual que lo señalado por Zhang et al. (2025), quienes demostraron que las flores comestibles en China constituyen un componente de las prácticas alimentarias y la identidad cultural local, el presente estudio evidencia que *Bougainvillea glabra* y *Parkinsonia aculeata* poseen un profundo simbolismo asociado a la memoria colectiva y al patrimonio culinario de Piura. Asimismo, las elevadas puntuaciones sensoriales obtenidas en los atributos de sabor y apreciación global confirman que estas especies pueden ser incorporadas en propuestas gastronómicas contemporáneas, en concordancia con lo indicado por



Soyadlı (2025), quien resalta que las flores comestibles aportan cualidades sensoriales distintivas y fomentan prácticas culinarias sostenibles. En esa misma línea, los resultados respaldan las conclusiones de Zhang et al. (2025), al señalar que la integración de recursos vegetales tradicionales contribuye a diversificar la dieta y fortalecer sistemas alimentarios sostenibles, lo que refuerza el potencial de las plantas piuranas para promover una gastronomía responsable y culturalmente enraizada.

No obstante, se observa una diferencia respecto al nivel de conocimiento y consumo reportado en otras investigaciones. Fernandes et al. (2023) identificaron que, tanto en Portugal como en Costa Rica, aunque existe interés por las flores comestibles, su consumo regular es limitado debido a la falta de información y familiaridad del público. En contraste, los resultados del presente estudio muestran una disposición más favorable hacia el consumo de productos elaborados con plantas ancestrales, lo que sugiere una mayor aceptación cultural y cercanía simbólica con la flora autóctona. Esta diferencia puede explicarse por la influencia de factores socioculturales y territoriales, donde la identidad culinaria regional actúa como elemento de cohesión y receptividad frente a innovaciones basadas en saberes tradicionales.

## **CONCLUSIONES**

La investigación demuestra que las plantas *Bougainvillea glabra* y *Parkinsonia aculeata* no son únicamente recursos botánicos, sino elementos cargados de significados culturales que refuerzan la identidad gastronómica de Piura. Su uso tradicional, vinculado a prácticas medicinales y ornamentales, se proyecta como un puente entre la memoria colectiva y la innovación culinaria contemporánea. Incorporarlas en la cocina formal implica reconocer que la gastronomía es también un vehículo de transmisión cultural y un espacio de resistencia frente a la homogeneización alimentaria. En este sentido, estas especies se convierten en símbolos de pertenencia y diferenciación regional, capaces de dialogar con tendencias globales de sostenibilidad y rescate patrimonial.

Los resultados sensoriales evidencian que los productos elaborados con estas plantas alcanzan niveles de aceptación superiores en atributos como sabor y apreciación global, lo que confirma su potencial para ser integrados en propuestas gastronómicas innovadoras. La disposición positiva de los consumidores hacia alimentos naturales y saludables refuerza la pertinencia de estas especies en un mercado que demanda autenticidad y bienestar. No obstante, la aceptación plena requiere estrategias de



educación y sensibilización, que informen sobre sus propiedades, garanticen la inocuidad y disipen prejuicios culturales. De este modo, la valoración sensorial se convierte en un punto de partida para legitimar su incorporación en la oferta gastronómica regional.

La investigación revela que las plantas *Bougainvillea glabra* y *Parkinsonia aculeata* pueden ser catalizadores de experiencias turísticas diferenciadas, al integrarse en rutas gastronómicas, talleres culinarios y propuestas de turismo vivencial. Su uso abre la posibilidad de construir narrativas auténticas que vinculen biodiversidad, tradición y creatividad, fortaleciendo la identidad de Piura como destino gastronómico sostenible. Sin embargo, este potencial sólo puede materializarse mediante investigación aplicada y capacitación técnica, que aseguren un manejo responsable de las especies y eviten riesgos sanitarios. La innovación gastronómica basada en plantas ancestrales no es únicamente un recurso creativo, sino una estrategia de posicionamiento territorial que conecta la cocina con el turismo cultural y ecológico.

El aprovechamiento de estas plantas ancestrales se perfila como una oportunidad para dinamizar la economía regional, generar empleo y fortalecer cadenas de valor locales. La investigación subraya que la sostenibilidad no se limita a la conservación ambiental, sino que implica también la equidad social y la diversificación productiva. La incorporación de *Bougainvillea glabra* y *Parkinsonia aculeata* en la gastronomía puede estimular la producción local, reducir la dependencia de insumos externos y abrir posibilidades de exportación. No obstante, este proceso exige regulaciones claras y prácticas de cultivo responsables que eviten la sobreexplotación y garanticen la preservación de los ecosistemas. En este marco, la articulación entre productores, investigadores y gestores turísticos se convierte en condición indispensable para consolidar un modelo de desarrollo que combine innovación, identidad cultural y sostenibilidad, proyectando a Piura como referente de gastronomía consciente y patrimonio vivo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Carboni, A. D., Di Renzo, T., Nazzaro, S., Marena, P., Puppo, M. C., y Reale, A. (2025). Una revisión exhaustiva de las flores comestibles con un enfoque en los aspectos microbiológicos, nutricionales y de salud potenciales. *Alimentos (Basilea, Suiza)*, 14(10), 1719.

<https://doi.org/10.3390/foods14101719>



Charcape Ravelo, M., Palacios Zapata, C. y Mostacero León, J. (2010). Plantas Medicinales Nativas de la Región Piura. *Instituto Regional de Ciencia, Tecnología e Innovación*  
[https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Charape-Ravelo/publication/322287490\\_Plantas\\_Medicinales\\_Nativas\\_de\\_la\\_Region\\_Piura\\_Native\\_Medicinal\\_Plants\\_of\\_the\\_Piura\\_Region/links/5baf84fea6fdcccd3cb7d3eb4/Plantas-Medicinales-Nativas-de-la-Region-Piura-Native-Medicinal-Plants-of-the-Piura-Region.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Jesus-Charape-Ravelo/publication/322287490_Plantas_Medicinales_Nativas_de_la_Region_Piura_Native_Medicinal_Plants_of_the_Piura_Region/links/5baf84fea6fdcccd3cb7d3eb4/Plantas-Medicinales-Nativas-de-la-Region-Piura-Native-Medicinal-Plants-of-the-Piura-Region.pdf)

Conde, D., Mariano, L., & Medina, F. X. (Eds.). (2022). *Gastronomía, cultura y sostenibilidad: Etnografías contemporáneas* (D. D. Contreras, contrib.). Icaria Editorial.  
<https://www.scielo.org.mx/pdf/cultural/v11/2448-539X-cultural-11-re093.pdf>

Congreso de la República del Perú. (2014). *Ley N.º 30198: Ley que reconoce la preparación y expendio o venta de bebidas elaboradas con plantas medicinales en la vía pública como microempresas generadoras de autoempleo productivo.* Normas Legales N° 523385. Diario Oficial El Peruano.  
<https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30198.pdf>

Esponda Pérez, J. A., Marroquín Figueroa, J. M., Moreno Cortés, K. C., Sánchez López, C. E., & Altamirano Cabello, A. J. (2025). *Turismo gastronómico sustentable: Innovación, cultura y sabor.* Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

[https://www.researchgate.net/publication/395338262\\_Turismo\\_gastronomico\\_sustentable\\_innovacion\\_cultura\\_y\\_sabor](https://www.researchgate.net/publication/395338262_Turismo_gastronomico_sustentable_innovacion_cultura_y_sabor)

Gutiérrez, R. (2020). *La cocina novoandina y su aporte a la identidad cultural peruana* (Tesis de licenciatura). Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza.

<https://repositorio.untrm.edu.pe/handle/20.500.14077/2294>

Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill Educación.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775008>

Montes, J. y Nieto, A. (2023). TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE ORIGEN ANCESTRAL EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE, COLOMBIA. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, núm. 22, pp. 186-197.

<https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>



Mostacero-León, J., Martínez, J. L., De La Cruz-Castillo, A. J., Díaz-Barreto, R. D., Robles-Castillo, H. M., López-Medina, S. E., Gil-Rivero, A. E., Alva-Calderón, R., Alarcón-Rojas, N. M., & Bardales-Vásquez, C. B. (2024). Importancia cultural de la flora empleada por la comunidad nativa Asheninka Sheremashe, Ucayali, Perú. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*. 23 (4): 534 - 551 (2024).

<https://blacpma.ms-editions.cl/index.php/blacpma/article/view/437>

Peduruhewa, P. S., Jayathunge, K. G. L. R., & Liyanage, R. (2021). *Potential of underutilized wild edible plants as the food for the future – A review*. Journal of Food Security, 9(4), 136–147.

<https://pubs.sciepub.com/jfs/9/4/1>

Pires Jr., E. O., et al. (2023). Edible flowers as an emerging horticultural product. *Trends in Food Science & Technology*, 137, 31–54.

<https://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/21383/3/Edible%20flowers%20as%20an%20emerging%20horticultural%20product.pdf>

Rajan, A. (2023). *Gastronomic evolution: A review of traditional and contemporary food culture*. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 1(2), 62–70. Institute of Hotel Management, Shimla.

[https://www.researchgate.net/publication/375925343\\_Gastronomic\\_evolution\\_A\\_review\\_of\\_traditional\\_and\\_contemporary\\_Food\\_Culture](https://www.researchgate.net/publication/375925343_Gastronomic_evolution_A_review_of_traditional_and_contemporary_Food_Culture)

Rebaï, N., Bilhaut, A.-G., de Suremain, C.-E., & Katz, E. (Eds.). (2021). *Patrimonios alimentarios en América Latina: Recursos locales, actores y globalización*. Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA) / Institut de Recherche pour le Développement (IRD).

[https://www.researchgate.net/publication/349110715\\_Patrimonios\\_alimentarios\\_en\\_America\\_Latina\\_recursos\\_locales\\_actores\\_y\\_globalizacion\\_2021](https://www.researchgate.net/publication/349110715_Patrimonios_alimentarios_en_America_Latina_recursos_locales_actores_y_globalizacion_2021)

Salas Yato, M. E. (2022). *El uso de los alimentos andinos como ingredientes de la cocina novoandina y su influencia en el turismo gastronómico de la ciudad de Puno* [Tesis de maestría, Universidad Nacional del Altiplano]. Repositorio Institucional UNAP.

<https://www.proquest.com/openview/754159499b79020a0365706648b3fc7f/1?pq-origsite=gscholar&cbl=2026366&diss=y>



Valencia-Córdova, M. G., Jaguey-Hernández, Y., Castañeda-Ovando, A., González-Olivares, L. G., et al. (2024). Lesser-explored edible flowers as a choice of phytochemical sources for food applications. *International Journal of Food Science*, 2024, 9265929.

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1155/2024/9265929>

Vidal Huerta, G. A. (2020). *Identificación de recursos gastronómicos preferidos por los vacacionistas limeños durante Semana Santa en el distrito de Catacaos–Piura 2019* (Tesis de licenciatura). Universidad Le Cordon Bleu.

<https://repositorio.ulcb.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14546/1174/TESIS%20-%20GERARDO%20VIDAL%20HUERTA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

