

**La historia del camino**

**Autoras:**

**Ana Sofía Bermúdez Ortiz**

**María José Ortega Acosta**

**Director: Libardo Andrés González Reyes,**

**Profesor Tiempo Completo, Pontificia Universidad Javeriana Cali, Facultad de  
Salud.**

**Pontificia Universidad Javeriana Cali**

**Facultad de Creación y Hábitat Programa de Gastronomía y Artes Culinarias**

**Santiago de Cali**

**13 de mayo del 2025**

## **Dedicatoria**

A las familias Isaacs Ortiz y Ortega Acosta,  
y muy especialmente a nuestros padres,  
por ser el origen de lo que somos,  
por enseñarnos con amor, ejemplo y constancia,  
y por formarnos con valores que hoy se reflejan en esta tesis.  
Gracias por ser nuestra guía y nuestro sostén en cada paso.

Crecer es florecer.

## **Agradecimientos**

Agradecemos primeramente a Dios. A nuestras familias, por ser nuestro soporte incondicional. A nuestros maestros, quienes no solo nos han formado académicamente, sino que también han dejado huellas profundas en nuestra manera de pensar y actuar. Y a nuestro director de proyecto de grado, por su excelente acompañamiento, dedicación y apoyo constante a lo largo de este proceso.

## Tabla de contenido

1. Resumen.....	6
2. Palabras claves .....	7
3. Planteamiento y justificación del problema .....	7
4. Objetivo general.....	9
4.1 Objetivos específicos .....	9
5. Marco teórico .....	9
5.1 Plantas y flores silvestres .....	9
5.1.1 Relación de las plantas silvestres y las flores en la gastronomía.....	11
5.1.2 Ejemplos de plantas y flores silvestres en Colombia incluidas en la gastronomía.....	12
5.2 Descripción de plantas y flores usadas en la investigación .....	14
5.2.1 <i>Fuchsia magellanica Lam.</i> .....	14
5.2.2 <i>Begonia rex</i> .....	17
5.2.3 <i>Arthrostemma ciliatum</i> .....	19
5.3 Yotoco: La ruta hacia el resurgir .....	21
5.3.1 Localización y extensión.....	21
5.3.2 Historia.....	22
5.3.3 Economía .....	23
5.3.4 Oportunidad en la gastronomía.....	23
6. Estado del arte.....	24
7. Materiales y métodos .....	27
7.1 Revisión etnobotánica y toxicológica .....	27
7.2 Área de colecta: (materiales biológicos).....	28
7.3 Procesamiento y desarrollo del menú .....	30
7.4 Experiencia Gastronómica “La historia del camino”.....	39
8.0 Resultados .....	41
8.1 Estudios etnobotánicos y toxicológicos .....	41
8.1.1 <i>Fuchsia magellanica Lam.</i> .....	41
8.1.2 <i>Begonia rex</i> .....	44
8.1.3 <i>Arthrostemma ciliatum</i> .....	45
8.2 Resultados del proceso de creación .....	46

8.3 Pruebas en laboratorio.....	47
8.3.1 Plato fuerte “Jardín escondido” .....	47
8.3.2 Cóctel: “Libando” .....	50
8.4 Resultado final .....	51
9.0 Discusión.....	54
9.1 Información de fuentes especializadas.....	54
9.2 Proceso de evaluación.....	55
10. Recomendaciones .....	56
11. Conclusiones .....	57
12. Referencias.....	59
Anexos .....	62

### **Tabla de Figuras**

<b>Figura 1.</b> Flor <i>Fuchsia magellanica</i> Lam.....	15
<b>Figura 2.</b> Observación completa de <i>Fuchsia magellanica</i> Lam.....	16
<b>Figura 3.</b> Distribución de la <i>Begonia rex</i> .....	17
<b>Figura 4.</b> <i>Begonia rex</i> .....	18
<b>Figura 5.</b> <i>Arthrostemma ciliatum</i> .....	20
<b>Figura 6 .</b> Distribución de <i>Arthrostemma ciliatum</i> en Colombia.....	20
<b>Figura 7.</b> Zona montañosa de Yotoco.....	22
<b>Figura 8.</b> Vereda San Juan-Yotoco .....	23
<b>Figura 9.</b> Leche de tigre .....	47
<b>Figura 10.</b> Rabanos encurtidos.....	48
<b>Figura 11.</b> Crocante de arracacha .....	48
<b>Figura 12.</b> Zanahorias glaseadas .....	49
<b>Figura 13.</b> Aceite de <i>Begonia rex</i> .....	49
<b>Figura 14.</b> Oleo saccharum de <i>Fuchsia magellanica</i> Lam.....	50
<b>Figura 15.</b> Cordial de <i>Arthrostemma ciliatum</i> .....	50
<b>Figura 16.</b> Falso coral .....	51
<b>Figura 17.</b> Plato fuerte “Jardín escondido” .....	51

<b>Figura 18.</b> Cóctel “Libando” .....	52
<b>Figura 19.</b> Momentos de la experiencia.....	64
<b>Figura 20.</b> Autoras y director del proyecto .....	67

## 1. Resumen

Colombia es un país con alta riqueza de especies de plantas silvestres cuyos diferentes órganos pueden emplearse en la medicina y la gastronomía. Sin embargo, existe un desconocimiento y ausencia de uso de especies vegetales comestibles especialmente en Colombia, con pocos reportes en la literatura. La presente investigación pretendió desarrollar un menú degustación que incorpore flores de las especies *Fuchsia magellanica* Lam y *Begonia rex* y los tallos de *Arthrostemma ciliatum* de la zona montañosa de Yotoco, en el Valle del Cauca para brindar una experiencia gastronómica y resaltar la cultura e identidad del territorio. Se empleó una metodología con el fin de brindar una perspectiva amplia, contextualizada y profunda sobre el uso de las especies vegetales investigadas. Se realizó una amplia revisión de literatura científica dentro de diferentes motores de búsqueda, posterior a esto se desarrolló un menú degustación compuesto por dos tiempos, para finalizar con la muestra gastronómica de brindar una experiencia sensorial inmersiva entre habitantes de la región de estudio, docentes y profesionales de diferentes áreas como la gastronomía, las ciencias biológicas y de la salud. Este menú degustación de dos tiempos consistió en un plato fuerte nombrado “Jardín escondido” y en segundo lugar, se obtuvo el cóctel “Libando”. Considerando lo expuesto, es evidente la necesidad de rescatar y promover el uso culinario de flores y plantas silvestres presentes en cada parte del territorio colombiano. Estas especies, a pesar de poseer un alto valor en la biodiversidad local, han sido tradicionalmente subestimadas en la gastronomía colombiana. Sería de gran relevancia dentro de futuras investigaciones investigar a profundidad las propiedades medicinales y nutricionales de estas especies, así como su aceptación en diferentes contextos gastronómicos, fomentando así la preservación de la identidad alimentaria colombiana.

## 2. Palabras claves

*Fuchsia magellanica* Lam, *Begonia rex*, *Arthrostemma ciliatum*, plantas silvestres, flores comestibles, gastronomía.

## 3. Planteamiento y justificación del problema

En el mundo se han identificado alrededor de 26.134 especies de plantas vasculares, de las cuales al menos 6.000 especies en Colombia han sido reportadas con algún uso. De este total, el 26% se destina para la alimentación humana, mientras que el 79% tiene usos medicinales y el 32% es aprovechado como fuente de materiales. A pesar de esta riqueza botánica, solo una fracción de estas especies es ampliamente utilizada, lo que evidencia la necesidad de continuar investigando y promoviendo su uso sostenible. En este contexto, el proyecto *Useful Plants and Fungi of Colombia (UPFC)* del Real Jardín Botánico de Kew, en colaboración con el Instituto Humboldt, ha trabajado en la consolidación del conocimiento sobre estas especies, identificando su distribución y relevancia. Este esfuerzo ha permitido visibilizar la importancia de las plantas útiles en el país y su potencial para contribuir a la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible (Royal Botanic Gardens, Kew 2020). Colombia es un país privilegiado en términos de biodiversidad, especialmente en lo que respecta a la flora, lo que convierte al país automáticamente en una nación con una rica variedad de flores comestibles; a pesar de ser reconocidos a nivel mundial por la producción y exportación de flores ornamentales (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible 2019).

Esta riqueza biodiversa se distribuye y constituye de manera única en cada región del país, donde el entorno, el clima y sus singularidades han dado lugar a una diversidad floral adaptada a cada región, esto sujeto a los diferentes cambios de clima que se presenten. La franja que respecta a la región Andina dentro del Valle del Cauca cuenta con una rica y amplia variedad

de flores que cumplen con las condiciones para ser consumidas, por lo cual la incorporación de esta amplia variedad de flores comestibles dentro de la dieta trae consigo múltiples beneficios. Lo anterior descrito resalta la riqueza y biodiversidad de los recursos naturales de Colombia, donde tanto las flores como las plantas silvestres ofrecen una amplia oferta de variaciones para la gastronomía.

A pesar de contar con una inmensa riqueza biológica que representan las diferentes especies de plantas silvestres y flores en Colombia, su presencia dentro de la gastronomía sigue siendo bastante limitada. Debido a factores como la globalización que uniforma los hábitos alimenticios y prioriza productos de alto consumo ha contribuido al desplazamiento de ingredientes locales. A esto se le suma el desconocimiento general respecto a las propiedades sensoriales, nutricionales y medicinales que ofrecen las plantas silvestres y flores; y por último, la seguridad alimentaria. En el año 2022, la revista El tiempo, menciona como es el uso adecuado de estas especies, sus efectos secundarios y forma correcta de preparación. Como resultado de estos factores, estos ingredientes no han sido posicionados y valorados dentro del área de estudio de la gastronomía.

Esta investigación propone la creación de un menú degustación a base de flores y plantas silvestres originarias de la zona montañosa de Yotoco Valle, destacando la riqueza local de sus ingredientes autóctonos poco reconocidos en la cocina para ofrecer una experiencia innovadora. Con el reto de la búsqueda de flores y plantas apropiadas que permitan a través de la creación no solo brindar una experiencia gastronómica sino además resaltar la identidad y la cultura del territorio.

#### 4. Objetivo general

Desarrollar un menú degustación que incorpore flores de las especies *Fuchsia magellanica* Lam y *Begonia rex* y los tallos de *Arthrostemma ciliatum* de la zona montañosa de Yotoco, en el Valle del Cauca para brindar una experiencia gastronómica y resaltar la cultura e identidad del territorio.

##### 4.1 Objetivos específicos

- Describir mediante una revisión de la literatura científica las características biológicas, taxonómicas, la distribución, hábitat y las propiedades medicinales, toxicológicas y gastronómicas de *Arthrostemma ciliatum*, *Fuchsia magellanica* Lam y *Begonia rex* seleccionadas en la zona montañosa de Yotoco, Valle del Cauca, Colombia.
- Desarrollar un menú de dos tiempos que integre los tallos de *Arthrostemma ciliatum*, *Fuchsia magellanica* Lam y las flores de *Begonia rex*, para exaltar sus propiedades culinarias y resaltar la biodiversidad que se encuentra dentro del territorio.
- Presentar una experiencia gastronómica del menú de degustación de dos tiempos que integra los tallos de *Arthrostemma ciliatum*, *Fuchsia magellanica* Lam y las flores de *Begonia rex*, para brindar una demostración inmersiva entre habitantes de la región de estudio, docentes y profesionales de diferentes áreas como la gastronomía, las ciencias biológicas y de la salud.

#### 5. Marco teórico

##### 5.1 Plantas y flores silvestres

Las plantas silvestres constituyen un conjunto de especies vegetales que brotan libremente en los ecosistemas. Este tipo de especies vegetales no han sido cultivadas ni

manipuladas por el hombre, simplemente emergen y se desarrollan de manera espontánea, en armonía con el entorno que las rodea. Según Mendoza, Torres y García (2018), esta variedad de vegetación hace parte esencial de la biodiversidad de un territorio la cual cumple funciones ecológicas de gran importancia dentro de su hábitat natural.

Su presencia cambia según las condiciones geográficas tales como el clima, el tipo de suelo lo que permite una enorme diversidad de formas, colores y funciones ecológicas en distintos hábitats. En diferentes regiones, este tipo de especies representan más que un elemento paisajístico: algunas especies como las hierbas, son esenciales para el enriquecimiento de nutrientes del suelo, mientras otras, como las plantas trepadoras, se enredan en los árboles en busca de luz solar, adaptándose de una forma muy creativa al medio natural. Este tipo de variedad no solo refleja la riqueza que se encuentra dentro de nuestros ecosistemas, sino que al mismo tiempo abre posibilidades para un aprovechamiento más responsable, particularmente en contextos tales como la gastronomía sostenible y el rescate de especies y saberes tradicionales.

En este contexto, las flores toman un papel de vital importancia, no solo como expresión de la belleza, sino como una parte fundamental del ciclo vital de las plantas con inflorescencia o angiosperma, así como lo señala, señala Van de Pijl en su obra *Principles of Dispersal in Higher Plants* (1972). Las flores son las estructuras reproductivas encargadas de garantizar la continuidad de las especies mediante la reproducción sexual. A través de aromas particulares, colores vivos y formas diversas que logran atraer a polinizadores como abejas, insectos, aves y otros animales, favoreciendo así la transferencia de polen y el desarrollo posterior de semillas y frutos.

No obstante, más allá de su función biológica, algunas flores también han encontrado su lugar en el arte culinario. Las llamadas flores comestibles aquellas que pueden ser consumidas sin representar un riesgo para la salud humana se han incorporado con creciente entusiasmo en la cocina contemporánea, no solo por su valor estético, sino por los matices de sabor, color y aroma que pueden aportar a una preparación (Valdés García et al. 2018). Esta dimensión gastronómica abre un puente entre la naturaleza y la creatividad culinaria, ofreciendo nuevas formas de conexión con el territorio y sus recursos, desde el respeto por lo silvestre hasta la innovación en el plato.

### **5.1.1 Relación de las plantas silvestres y las flores en la gastronomía**

Así, el uso de las flores y plantas silvestres no es un fenómeno reciente en la gastronomía, ha pertenecido a una historia mucho más antigua que ha acompañado al ser humano desde sus orígenes. Como dice Elda Biurrun (2007), la recolección de plantas silvestres comestibles ha sido una práctica ancestral profundamente arraigada en distintas culturas. Durante milenios, comunidades indígenas y rurales han recurrido a estos recursos naturales para su subsistencia, adaptando su dieta a lo que el entorno les ofrecía. Culturas como la mesoamericana, según Alejandro Casas (1995), combinaron la caza, la agricultura y la recolección de plantas silvestres como estrategia de vida. A lo largo de los siglos, flores como las violetas, las lilas, los crisantemos o las flores de calabaza han sido protagonistas en las cocinas de distintas civilizaciones, desde los banquetes de la antigua Roma hasta las recetas de la cocina prehispánica (Gómez 2020). Este vínculo entre lo silvestre y lo culinario refleja no solo un aprovechamiento alimenticio, sino una conexión profunda con el paisaje, la tradición y la identidad cultural.

Hoy, ese vínculo se resignifica. A pesar de que durante siglos muchas de estas plantas se asociaron con épocas de escasez o pobreza como señala Silvestre (2022) y también Corbeau en

*Les Plantes Sauvages Comestibles en Europe*, en la actualidad han sido reivindicadas por la alta cocina. Chefs de renombre, respaldados por instituciones como el Basque Culinary Center (2022), han impulsado un renovado interés en estos ingredientes, reconociendo su potencial no solo estético, sino también nutricional y simbólico. Como plantea Nabhan (2008), el conocimiento ancestral de estas especies ha influido incluso en la agricultura moderna, y por extensión, en la cocina contemporánea. Así, integrar flores y plantas silvestres en la gastronomía no solo honra la biodiversidad y la herencia cultural de los pueblos, sino que transforma cada plato en una oportunidad para contar historias, explorar sabores y celebrar lo natural desde una mirada creativa y sostenible.

### **5.1.2 Ejemplos de plantas y flores silvestres en Colombia incluidas en la gastronomía**

En Colombia, hay muchas plantas y flores que son utilizadas en la gastronomía del país. Estas forman parte tanto de platos tradicionales como de creaciones de chefs reconocidos. Muchas de estas plantas y flores eran utilizadas antiguamente con diversos fines, tanto alimenticios como medicinales. Entre ellas se destaca la guasca *Galinsoga parviflora*, una planta silvestre comestible originaria de América tropical y muy empleada en la gastronomía colombiana.

La guasca pertenece a la familia Asteraceae y se caracteriza por su sabor amargo y su facilidad de crecimiento en diversas regiones del país, lo que la convierte en un ingrediente accesible y esencial en la cocina rural, especialmente en climas cálidos. Según Féliz (2017). La guasca crece de forma silvestre, pero también puede cultivarse en huertos y jardines, ya que no requiere cuidados especiales. Esta planta es muy utilizada en la gastronomía colombiana, especialmente en la preparación de platos tradicionales como el ajiaco, una sopa típica de Bogotá. También se emplea en sopas, caldos y guisos de distintas variedades, proporcionando un

contraste de sabor que complementa ingredientes como el maíz, las papas y las hierbas autóctonas. Su presencia en la cocina colombiana es tan importante que, en muchas ocasiones, su falta puede considerarse un detrimento en la calidad del plato. Otra planta destacada es la pringamoza *Fleischmannia pubescens*, una planta silvestre que se utiliza en la cocina del Pacífico colombiano, especialmente en las regiones de Buenaventura y Tumaco. Esta planta se emplea en diversas preparaciones culinarias, como sopas, guisos y platos a base de pescado. La pringamoza tiene un sabor ligeramente amargo y es apreciada por su capacidad de realzar los sabores de otros ingredientes.

En cuanto a las flores, la capuchina es una de las más apreciadas por los chefs en sus recetas de autor. A pesar de su accesibilidad, especialmente en la región Andina de donde es originaria, su uso no es tan común en la cocina cotidiana. El chef Alejandro Cuellar (2011). mencionaba que el sabor de esta flor le recordaba al berro o al rábano y que "no se necesitaban muchos pétalos para alegrar cualquier ensalada". Cuellar también recomendaba hacer mantequillas con ella o cortarla para acompañar sopas, destacando su versatilidad y su toque especial en la gastronomía.

Finalmente, la petunia salvaje *Petunia spp*, aunque no es comúnmente utilizada en la gastronomía colombiana, tiene un gran potencial debido a su atractivo color y aroma. Esta flor, que pertenece a la familia Solanaceae, es conocida por sus vibrantes colores y fragancia. Aunque en algunas regiones de Colombia se emplea como decorativa, algunas especies de petunia tienen aplicaciones en la medicina tradicional y en infusiones, aunque no son ampliamente conocidas por sus usos alimenticios.

La diversidad de plantas y flores que forman parte de la gastronomía colombiana refleja la riqueza natural del país y su estrecha conexión con el entorno. Estas plantas no solo tienen un valor culinario, sino que también representan un legado cultural y medicinal que se ha transmitido de generación en generación. El Valle del Cauca es un departamento rico en plantas silvestres y flores que podrían incorporarse dentro de la gastronomía, como por ejemplo las especies *Fuchsia magellanica* Lam, *Begonia rex* y *Arthrostemma ciliatum*, abundantes en municipios como Yotoco, y de fácil acceso al encontrarse en los senderos que están inmersos en esta localidad.

## **5.2 Descripción de plantas y flores usadas en la investigación**

### **5.2.1 *Fuchsia magellanica* Lam**

La *Fuchsia magellanica* Lam (figura 1) conocida como chilco, pendientes de la reina y bailarinas, es un arbusto perenne de la familia Onagraceae que alcanza alturas de 1 a 4 metros. Sus hojas son opuestas o dispuestas en verticilos de 2-3, simples, ovaladas-lanceoladas, ovadas o suborbiculares, con márgenes cerrados a crenado-dentados y ápices agudos o acuminados. Las flores, solitarias y axilares, presentan sépalos rojos y pétalos violetas o púrpuras. Posee semillas numerosas, oblongas, oscuras. Esta especie es nativa del Cono Sur de América del Sur, distribuyéndose desde la región de Valparaíso hasta Magallanes en Chile, y también en Argentina. Prefiere hábitats húmedos, a menudo cerca de cursos de agua como quebradas, bordes de ríos, lagunas y lagos, y se adapta bien a climas templados, tolerando suelos profundos y fértiles. Florece desde finales de primavera hasta el verano (Abello-Cordero-Gálvez 2017).

**Figura 1.** Flor *Fuchsia magellanica* Lam

**Nota:** Imagen tomada de Kindom (S/f), imagen B fue tomada de Haide (S/f), imagen C fue tomada de Flickr (2009).



**Los uso medicinales, toxicológicos y gastronómicos La Fuchsia magellanica Lam**

Posee frutos comestibles que poseen gusto dulce y con los que se pueden elaborar preparaciones como mermeladas o jugos. Estos frutos también se pueden consumir de manera natural, sin embargo, produce un leve picor en garganta una vez consumidos. Se ha reportado que los frutos contienen un estimado de  $0,03 \mu\text{mol/g}$  de antocianinas y  $152,8 \text{ mg}/100 \text{ g}$  de ácido ascórbico. Se puede hacer uso de la raíz de esta planta dentro de infusiones calientes para el tratamiento de problemas hepáticos, de igual forma sus hojas y flores se usan por medio de infusiones para tratar afecciones gineco-obstétricas, dentro de civilizaciones antiguas era usada durante los partos difíciles (Bernal 2017). Por último, sus hojas y corteza son diuréticas, refrescantes y eficaces contra la fiebre. La *Fuchsia magellanica* Lam a pesar de no ser una planta muy estudiada a nivel científico, está presente en diferentes trabajos *etnobotánicos* que destacan su uso medicinal (Bernal 2017).

En cuanto a sus análisis químicos, se iniciaron en la década de 1970 concluyendo que los pétalos y sépalos de la planta a contienen flavonoles y flavonas, pero las hojas presentan glicósidos de quercetina, apigenina, luteolina y canferol (Bernal 2017). En cuanto sus propiedades se concluyeron que, su uso para tratar las afecciones relacionadas al ciclo menstrual se debe a su contenido de flavonoides y antocianos, ya que estos compuestos tienen la capacidad de mejorar los síntomas de fragilidad y permeabilidad capilar, reforzando la pared endometrial y facilitando el desprendimiento del tejido vascular hemorrágico. Por otro lado, se descubrió que la actividad de los glucósidos está asociada a que incrementan la participación del colágeno de la pared vascular en el control de la permeabilidad. Esto puede deberse al efecto de inhibición de la degradación proteolítica por las enzimas elastasa y colagenasa (Bernal 2017).

Hasta el momento solo se ha realizado un reporte toxicológico de la planta por extractos hidroalcohólicos (compuesto químico) y produce el efecto tóxico de actividad citotóxica Córdoba et al., (sf).

**Figura 2.** Observación completa de *Fuchsia magellanica* Lam

**Nota.** Tomada de Herbario JBB en línea - Jardín Botánico José Celestino Mutis (2022).



### 5.2.2 *Begonia rex*

La *Begonia rex* (figura 4) conocida como begonia de hoja pintada, pertenece a la familia Begoniaceae. Es una planta herbácea perenne que alcanza hasta 40 cm de altura, con rizomas alargados de 7 a 14 mm de diámetro. Sus hojas, de 20 a 30 cm de largo, son vivamente coloreadas y presentan una fina pelusa en la cara inferior y el pecíolo. La familia Begoniaceae está constituida por 2 géneros con casi 1401 especies (Universidad Nacional del Nordeste, sf). Originaria de Asia, específicamente de la región de Assam en India, se encuentra en sotobosques y laderas de montañas a altitudes de 400 a 1.100 msnm. Se distribuye en regiones tropicales y subtropicales del hemisferio sur. En general habitan en lugares húmedos y sombríos (Figura 3). Requiere suelos bien drenados y ricos en materia orgánica, prosperando en ambientes húmedos con sombra parcial e impidiendo la luz solar directa. Es sensible a temperaturas inferiores a 10°C, por lo que se cultiva combinado en interiores o invernaderos en climas más fríos.

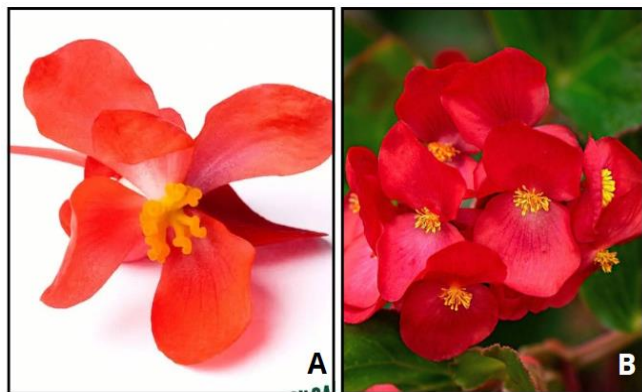
**Figura 3.** Distribución de la *Begonia rex*

**Nota.** Tomada de la Universidad Nacional del Nordeste (sf). Flor de *Begonia rex*.



**Figura 4. *Begonia rex***

**Nota.** Figura A tomada de la universidad Nacional del Nordeste (S/f), Figura B tomada de Gardening (2023).

**Usos medicinales, toxicológicos y gastronómicos**

La *Begonia rex* es una planta reconocida por sus diversas aplicaciones en la medicina tradicional. Sus hojas han sido usadas en infusiones para el tratamiento de problemas respiratorios como el resfriado y la tos. Asimismo, se ha registrado el uso de sus raíces y tubérculos con propiedades en desórdenes gastrointestinales y afecciones hepáticas como diarrea, disentería, cólico, espasmos, gastritis, úlceras, náuseas y vómito, lo que demuestra su potencial en tratamientos digestivos (Arrázola Rivero et al. 2002). Se han identificado propiedades antibacterianas en la savia de la planta, utilizada de manera directa en heridas y problemas bucales. De igual forma, existen reportes sobre su aplicación en el alivio de fiebres y problemas gastrointestinales. Algunas investigaciones han explorado su capacidad citotóxica, esto sugiere que algunos de sus metabolitos podrían ejercer efectos inhibidores sobre células tumorales (Rajbhandary 2013). Dentro de los reportes toxicológicos se encuentran compuestos químicos

como: Oxalatos, Ácido L. Ascóbico, Ácido dehidro L. Ascóbico, lo que produce efectos tóxicos como: quemazón en la boca, garganta y labios, náuseas y vómito (Córdoba et al., sf).

*Begonia rex* se ha incorporado en diversas preparaciones debido a su característico sabor ácido. Su savia, rica en ácidos orgánicos, se ha utilizado para cuajar la leche en la elaboración de quesos, aprovechando sus propiedades coagulantes (Rajbhandary 2013).

### **5.2.3 *Arthrostemma ciliatum***

También conocida como: “No me toques” o “Nazarenillo” (Figura 5). Es una planta herbácea de la familia Melastomataceae, originaria de América, desde México hasta Sudamérica y las Antillas. Se encuentra comúnmente en orillas de caminos, ríos y sitios baldíos, creciendo desde el nivel del mar hasta los 1800-2000 m.se localiza en bosques húmedos (Figura 6), en márgenes del bosque mesófilo de montaña, bosques de pino o de bosques tropicales, en taludes de arroyos, así como en sitios perturbados o transicionales. Esta especie tiende a comportarse como maleza. Sus tallos son delgados y cuadrados, son de color verde con tonalidades rojizas en los nudos, y sus hojas lanceoladas tienen nervios prominentes y finos pelitos en los bordes. Cada flor con 2 bractéolas sésiles y caducas; flor con 4 pétalos, sépalos y secciones del fruto (Figura 5) este arbusto florece durante todo el año, produciendo flores de color lila o morado claro, que nacen en las axilas de las hojas, contrastando con el verde de su follaje. Sus frutos son cápsulas que contienen pequeñas semillas rugosas, de forma peculiar. Se reproduce por semillas o estacas de tallos maduros (Sonia R 2011).

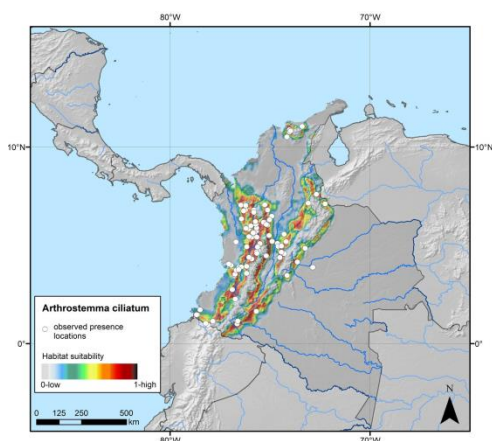
**Figura 5.** *Arthrostemma ciliatum*

**Nota.** Las figura A y B fueron tomadas de Bernal R (2017).



**Figura 6 .** Distribución de *Arthrostemma ciliatum* en Colombia

**Nota.** La imagen fue tomada de Bernal R (2017).



### Usos medicinales, toxicológicos y gastronómicos.

La *Arthrostemma ciliatum* se utiliza tradicionalmente para tratar fiebres, dolores de garganta, disentería, infecciones urinarias y como antioxidante, descongestionante, diurético y depurativo. Las hojas y tallos jóvenes se emplean en la medicina tradicional para mitigar la sed y calmar la irritación de la garganta. Aunque no se dispone de mucha información específica sobre los efectos toxicológicos de *Arthrostemma ciliatum*, es fundamental tener en cuenta que el uso excesivo de cualquier planta medicinal puede ocasionar efectos adversos. Según un estudio de

Arango Toro (2005), el uso descontrolado de hierbas medicinales puede producir graves problemas nefrológicos y urológicos. Por lo tanto, se recomienda precaución y moderación al utilizarla, asegurándose de seguir las indicaciones adecuadas para evitar posibles riesgos para la salud. En la gastronomía, los tallos jóvenes, las hojas y las flores se utilizan como quelites en la preparación de diferentes platillos (El Mundo Forestal 2022). Estos ingredientes estimulan la salivación y ayudan a calmar la sed, aunque algunas personas pueden encontrar su sabor ácido.

### **5.3 Yotoco: La ruta hacia el resurgir**

#### **5.3.1 Localización y extensión**

El municipio de Yotoco está ubicado en la Cordillera Occidental, al noroccidente del departamento del Valle del Cauca, en las coordenadas 3°52'1" de latitud norte y 76°23'59" de longitud oeste, a 52 km al norte de Santiago de Cali. Limita al norte con Riofrío, al este con San Pedro y Buga, al sur con Guacarí, El Cerrito y Vijes, y al oeste con Restrepo. (CVC 2022) Con una extensión de 373 km<sup>2</sup>, que representa el 1.7% del total departamental, Yotoco presenta una geografía diversa que combina una zona plana del valle del río Cauca y otra montañosa perteneciente a la vertiente oriental de la Cordillera Occidental. Su relieve va desde los 972 hasta los 1.600 metros sobre el nivel del mar, lo que da lugar a pisos térmicos cálidos, medio y frío, con temperaturas promedio entre 12°C y 25°C. Esta diversidad climática se distribuye en aproximadamente 138 km<sup>2</sup> de piso cálido, 150 km<sup>2</sup> de piso medio y 33 km<sup>2</sup> de piso frío. El territorio cuenta con importantes accidentes orográficos como los altos Corazón, El Jardín, Guacas, La Cecilia, La Florida, Palo Alto, Pan de Azúcar y Púlpito. Además, está inmerso en la cuenca del río Cauca y posee microcuencas relevantes como Mediacanoa, Piedras, Volcán y Yotoco. Sus corregimientos incluyen Campo Alegre, Dopo, El Bosque, El Caney, El Dorado,

Jiguales, Las Delicias, Mediacanoa, Miravalle, Puente Tierra, Rayito - La Negra y San Antonio de Piedras (Alcaldía de Yotoco 2023).

### **Figura 7.** Zona montañosa de Yotoco

**Nota.** Ambas figuras fueron tomadas de Turismo del valle del cauca (2020).



### **5.3.2 Historia**

El municipio de Yotoco fue fundado el 15 de septiembre de 1622 por el Capitán Diego Rengifo Salazar, aprovechando el asentamiento de la familia Yotoco o Yotocos. En 1858, adquirió la categoría de aldea, y en 1864 recobró la calidad distrital, siendo bautizado con el nombre de Sucre, el cual dejó de figurar en la división territorial otorgada al municipio en 1868. En 1908, mediante el Decreto Especial #455, se anexó al Distrito de Buga. Con la Ley 23 de 1912, Yotoco fue incorporado a Cali, pero, en cumplimiento de la Ley 128 de 1912, volvió a pertenecer al Distrito de Buga hasta ser erigido como municipio. El territorio fue habitado por los indios gorriones en las llanuras y por la tribu Calima en las zonas montañosas. El nombre del municipio proviene del cacique Yotoco, que en lengua gorroni significa "Campo Bello". Las culturas que se arraigaron en Yotoco son: Ilama, Yotoco y Calima. La cultura Ilama fue la primera en habitar la zona; la Yotoco era reconocida por su excelente trabajo en oro, siendo una

de las culturas más ricas del país. Sus chozas eran muy complejas y sus guerreros, hombres grandes y aguerridos. Por su parte, la cultura Calima también se destacó en el trabajo del oro y contaba con guerreros muy fuertes (CVC 2019).

### 5.3.3 Economía

Entre las actividades económicas del municipio de Yotoco, según el Plan Municipal de Gestión del Riesgo de Desastres, se destaca la agricultura como la base de su economía. Debido a la constitución de sus suelos, la vocación de cultivo en la zona de ladera se ha orientado hacia la producción de café, plátano, frutales y hortalizas (Figura 18), ya que estos suelos están principalmente compuestos de cenizas volcánicas. En la zona plana, los suelos se caracterizan por ser aluviales, y su vocación de cultivo se ha dirigido hacia la producción a gran escala de caña de azúcar, así como de ají, papaya, tomate, maracuyá y algunos cultivos semestrales como maíz, sorgo y algodón (CVC 2019).

#### **Figura 8.** Vereda San Juan-Yotoco

**Nota.** Fotografía tomada Café San Juan (S/f).



### 5.3.4 Oportunidad en la gastronomía

En este contexto, el municipio de Yotoco juega un papel de vital importancia, ya que su excepcional geografía y las características propias del suelo proporcionan un entorno natural

óptimo para la proliferación de diversas especies de plantas y flores. Los suelos de la zona se caracterizan por ser negros, de mediana profundidad a profundos, porosos, bien drenados y con alta capacidad de retención de humedad, además de presentar una estructura migajosa típica de una textura media. Estas propiedades corresponden a los Typic Melanudands (Cantillo-H 2004), lo que permite el desarrollo vigoroso de vegetación nativa, incluyendo especies con potencial medicinal, ornamental y alimenticio.

Más allá del valor ecológico y medicinal de esta biodiversidad, se abre un campo de oportunidades en el ámbito gastronómico, particularmente en lo relacionado con la valorización de plantas silvestres y flores nativas como ingredientes funcionales y distintivos en la cocina regional. La inclusión de estos elementos en preparaciones culinarias no solo permitiría diversificar la oferta gastronómica, sino también rescatar saberes ancestrales y crear productos únicos que fortalezcan la identidad cultural del municipio.

## **6. Estado del arte**

El trabajo realizado en restaurantes como Bras, Mugaritz, Noma, Boragó y Central, entre otros, evidencia que no se trata de una corriente localizada en un solo lugar, sino que en muchos países se están utilizando las plantas y flores silvestres como elemento diferenciador de un territorio, de una identidad y de una visión particular de la gastronomía, en la que la conexión con el entorno y la sostenibilidad son dos de sus pilares más sólidos (Basque Culinary Center 2022).

Uno de los principales investigadores en este ámbito es Diego Prado, un chef e investigador gastronómico formado en Gastronomía Internacional por la Universidad Católica de Chile. Ha trabajado en cocinas de renombre mundial, como Noma en Dinamarca y Boragó en

Chile. Actualmente, se desempeña como docente e investigador en el Basque Culinary Center y coordina el BCulinary LAB, el laboratorio de investigación y desarrollo gastronómico del BCC. Es un apasionado del mundo de la gastronomía, especialmente de la fermentación y las plantas silvestres. *Plantas silvestres, la desconocida despensa del planeta* (2017).

Otro gran referente es el libro “Diccionario botánico para cocineros”. Las hierbas y todo lo que gira en torno a un tallo, una flor o el más delicado de los brotes que uno pueda encontrar en un bosque, una regata o una suave colina constituyen uno de los escenarios en los que se fragua la cocina de Mugaritz. Esta obra, escrita por Andoni Luis Aduriz en estrecha colaboración con el botánico François-Luc Gauthier, contiene un amplio glosario botánico y resulta ser una guía de usos culinarios de las plantas silvestres (*Diccionario botánico para cocineros* 2013).

En *Wild Food*, Roger Phillips y Martyn Rix realizan una descripción clara y vivencial de cientos de estas plantas, complementada con un excelente trabajo fotográfico. Además de la historia del uso de las plantas, el libro incluye muchas recetas que potencian su aplicación culinaria. Otras investigaciones, como “Uso de plantas comestibles silvestres como ingredientes funcionales en la dieta moderna”, plantean que, tanto en España como en otros países europeos, las plantas comestibles silvestres han sido consumidas de forma habitual y han formado parte de muchos platos tradicionales. La mayoría de estas especies vegetales son buenas candidatas a ingredientes funcionales y podrían introducirse en la dieta moderna. Sin embargo, para que estas plantas silvestres se conviertan en una alternativa viable para la industria alimentaria, es necesario un mayor conocimiento sobre sus propiedades físico-químicas, antioxidantes y nutricionales. La industria gastronómica podría aprovechar estos estudios para conocer su potencial agroindustrial y promover su uso como aditivos o ingredientes naturales. Por lo tanto, el consumo de las especies de plantas estudiadas podría aumentar la variedad de ingredientes en

la alta cocina creativa, al tiempo que aporta beneficios para la salud debido a sus altos valores antioxidantes (Romojaro 2014).

Otra investigación que posiciona a las plantas silvestres en un papel protagónico es la tesis de Hinojosa Lema Erick Ronaldo y Tocain Bolaños Hugo Andrés, titulada “Aplicación de plantas silvestres comestibles (paico, diente de león, lengua de vaca, bledo, llantén, verdolaga y calaguala) en la cocina tradicional del cantón Ibarra con técnicas de vanguardia”. Esta investigación concluye con la aceptación por parte de las personas y el rescate de la gastronomía, además de resaltar las nuevas técnicas de vanguardia utilizadas por (Bolaños 2023).

Por otro lado, se podría llegar a afirmar que la inclusión de flores comestibles en la dieta diaria y propuestas innovadoras dentro de la gastronomía ha sido tema de investigación y en ello se encuentran sus beneficios nutricionales como también su potencial en la gastronomía. Dentro de recientes investigaciones se ha mostrado que las flores comestibles son ricas en nutrientes y compuestos bioactivos, esto las convierte en un recurso valioso para mejorar el aporte nutricional dentro de la alimentación (Mulík et al. 2022). Además, también se ha investigado su capacidad de ofrecer beneficios como lo son los efectos positivos en el estado de ánimo y la salud mental, esto nos lleva a pensar que su valor más allá de la nutrición (Skrajda-Brdak et al. 2020). Para comprender la multifuncionalidad de las flores comestibles también se debe tener en cuenta el propósito sensorial de ellas. Según Rodrigues & Spence (2023) las flores comestibles también aportan sabor, color y textura, lo cual permite obtener una experiencia de consumo con propiedades sensoriales únicas. También menciona que, a pesar de obtener múltiples beneficios culinarios aún se tiene una representación errónea de ellas ya que normalmente el consumidor tiende a categorizarlas, así que, si se quiere cambiar la percepción que se tiene sobre las flores comestibles y no está de más mencionar las plantas silvestres, por parte del consumidor se debe

trabajar en cambiar dichas representaciones que se incorporan en los comportamientos socioculturales.

Es por esto que, este proyecto tiene como propósito implementar plantas silvestres y flores comestibles dentro de un menú que incorpore técnicas innovadoras con el fin de resaltar y enaltecer el valor territorial y cultural de estas especies dentro de la zona montañosa de Yotoco.

## **7. Materiales y métodos**

Esta investigación adoptó el enfoque metodológico mixto, en el cual se combinó lo cuantitativo y lo cualitativo con el fin de dar una mirada amplia, contextualizada y profunda sobre el uso gastronómico de las especies *Arthrostemma ciliatum*, *Begonia rex* y *Fuchsia magellanica* Lam. Elección metodológica que dio a la necesidad de recolectar datos objetivos y medibles también llevó a comprender los significados culturales y sensoriales que rodean a estas plantas y al contexto natural y social. De esta forma, se pretendió no solo identificar los posibles usos culinarios de las especies a utilizar, sino además valorar y rescatar la herencia cultural en la creación de propuestas gastronómicas. Así, la metodología propuesta no solo se limitó a una simple recolección de datos, sino que además buscó construir una experiencia investigativa que logró conectar el conocimiento científico con la sensibilidad culinaria y el respeto por el territorio.

### **7.1 Revisión etnobotánica y toxicológica**

La fase inicial de este proyecto se centró en un revisión etnobotánica y toxicológica. Lo cual permitió adentrarnos en el universo de saberes que rodea a las especies seleccionadas *Arthrostemma ciliatum*, *Begonia rex* y *Fuchsia magellanica* Lam. lo cual marcó el punto de

partida para no solo comprender las propiedades químicas y biológicas de las especies, sino también conocer su historia acerca del uso medicinal en diferentes culturas . Se buscaron en bases de datos como Google Scholar , scopus ,EBSCO y Scielo. En el caso de *Arthrostemma ciliatum*, el estudio se centró principalmente en el uso tradicional de sus tallos, ya que son la parte que se incorporó en las preparaciones culinarias del proyecto. En cuanto a la *Begonia rex* y *Fuchsia magellanica Lam*, se investigaron de forma específica las flores, sus características sensoriales, aplicaciones en la cocina, y su potencial estético y simbólico dentro de un plato.

Esta etapa del proceso no solo se limitó al análisis de estudios científicos, sino que también buscó rescatar los saberes ancestrales y populares que continuamente se transmiten de forma oral entre generaciones especialmente en las regiones rurales. Dándole como prioridad a fuentes provenientes de la zona montañosa del municipio de Yotoco, en el departamento del Valle del Cauca, con el fin de honrar la conexión entre el territorio y las personas, y al mismo tiempo de visibilizar el conocimiento tradicional como parte fundamental de la innovación culinaria. De este modo, se construyó una base sólida que permitió justificar el uso de estas especies en la cocina desde una perspectiva ética, cultural y creativa, abriendo camino hacia nuevas formas de integrar la biodiversidad local en la alta cocina.

## **7.2 Área de colecta: (materiales biológicos)**

Se utilizó un método de colecta manual en campo, acompañado de registro etnobotánico y trazabilidad. El proceso fue realizado con herramientas adecuadas y bajo criterios éticos y ecológicos, asegurando el respeto por el entorno. El material biológico está en proceso de montaje para la obtención de su respectivo voucher en el herbario Luis Sigifredo Espinal de la universidad del valle.

***Arthrostemma ciliatum***

La colecta del material vegetal de *Arthrostemma ciliatum* (Caña agria) se realizó en la zona montañosa de Yotoco, en el corregimiento de El Caney, finca Alto Bonito a una altitud de 1663.9 metros sobre el nivel del mar. Se recolectaron un total de 110 gramos, específicamente de los tallos de la planta.

***Fuchsia magellanica Lam***

La colecta del material vegetal de *Fuchsia magellanica Lam.* (Bailarinas) se llevó a cabo en la zona montañosa de Yotoco, en el corregimiento de La Cecilia, en la finca La Soria, a una altitud de 1.580.3 metros sobre el nivel del mar. En total, se recolectaron 40 gramos, específicamente de las flores de las plantas.

***Begonia rex***

La colecta del material vegetal de *Begonia rex* se llevó a cabo en la zona montañosa de Yotoco, en el corregimiento de La Cecilia, en la finca La Soria, a una altitud de 1.588.3 metros sobre el nivel del mar. En total, se recolectaron 40 gramos, específicamente de las flores de las plantas.

Posteriormente se realizó la colecta del material vegetal, una etapa que no solo implicó un trabajo técnico, sino también respeto por la naturaleza y el entorno que la resguarda. Esta actividad fue llevada a cabo en la zona montañosa del municipio de Yotoco, un territorio que alberga una gran biodiversidad y saberes locales. Libardo Andrés González Reyes, que aportó su experiencia científica y su mirada desde la conservación, lo que garantizó que el proceso se realizará de forma cuidadosa, ética y respetuosa con el ecosistema.

Durante esta jornada de campo, se buscó recolectar muestras representativas de las tres especies objeto de estudio, La recolección fue realizada manualmente, con herramientas adecuadas y en condiciones óptimas lo que garantizo la frescura, textura y propiedades organolépticas de las plantas. Cada especie se trató de manera delicada, entendiendo que más allá de ser un ingrediente, se trataba de un ser vivo que forma parte de una cadena ecológica y cultural del territorio. También, se registró la información necesaria para garantizar su trazabilidad, como el lugar exacto de recolección, su altura, la fecha, las condiciones climáticas y las observaciones del entorno. Una vez completado este proceso, las muestras fueron cuidadosamente transportadas hasta el espacio de trabajo donde se almacenaron en condiciones controladas, permitiendo su posterior transformación culinaria.

### **7.3 Procesamiento y desarrollo del menú**

Se utilizó un método de experimentación culinaria aplicada, combinando técnicas tradicionales y de alta cocina para transformar y resaltar las propiedades sensoriales de las especies vegetales. El proceso incluyó infusión, prensado, maceración y extracción lipídica, con documentación fotográfica y pruebas de usabilidad.

En esta etapa de la investigación se llevó a cabo el procesamiento culinario de las especies recolectadas, una etapa de vital importancia que permitió explorar su potencial gastronómico desde diversas perspectivas sensoriales. Para ello, se aplicaron distintas técnicas tanto tradicionales como de alta cocina, orientadas principalmente a extraer y resaltar el color, el aroma, el sabor y la textura de cada planta. En particular, los tallos de *Arthrostemma ciliatum* fueron transformados en un extracto que se utilizó en bases líquidas, reducciones y emulsiones, dependiendo de las necesidades del plato. De manera complementaria, las flores de *Begonia rex*

y *Fuchsia magellanica* fueron sometidas a procesos de extracción térmica y lipídica, lo cual facilitó el comportamiento y versatilidad en diferentes tipos de preparaciones. Para analizar la transformación culinaria, se realizó la documentación mediante registros fotográficos y pruebas de usabilidad, lo que permitió determinar con mayor precisión las distintas aplicaciones para cada parte vegetal.

## **Materiales culinarios**

### ***Arthrostemma ciliatum* (Caña agria)**

**1. Infusión (Método de decocción suave):** Este método se utiliza para extraer los compuestos solubles (como compuestos fenólicos, flavonoides, alcaloides, entre otros) presentes en los tallos, utilizando un medio líquido, en este caso, agua. El calor facilita la disolución y liberación de estos compuestos desde las células vegetales. El proceso de extracción consta de varios pasos: disolución, difusión y, finalmente, descomposición celular. Durante la infusión, se pueden producir diversos procesos químicos, aunque la mayoría son suaves debido a la temperatura moderada del agua (generalmente no superior a 100°C). Entre estos procesos destacan la hidrólisis y la oxidación.

**Proceso:** Se colocaron 150 gramos de tallos en una olla con agua fría. Posteriormente, se calentó el agua hasta que hirvió ligeramente; luego, se redujo el fuego y se dejó hervir a fuego lento durante 5 a 10 minutos, o hasta que el agua adquirió el sabor deseado. Finalmente, se pasó el líquido por un tamiz para retirar las partes de la planta, obteniendo así la base para la preparación.

## **2. Prensado de los tallos *Arthrostemma ciliatum* (Caña agria):**

Ocurren varios procesos para obtener el producto. Primero, se libera el líquido contenido en las células vegetales o materiales fibrosos debido a la compresión y ruptura de las células, lo que permite la exudación del líquido hacia el exterior. Durante este proceso, la pared celular de las plantas se somete a un esfuerzo mecánico, lo que puede llevar a su desintegración parcial. Las paredes celulares, compuestas principalmente por celulosa, se rompen bajo presión, facilitando así la salida del líquido. Como resultado del prensado, el líquido extraído generalmente contiene pequeñas partículas de material sólido, como fibra y celulosa, por lo que es necesario filtrar para obtener un líquido limpio. Finalmente, el volumen del sólido se reduce al eliminar el líquido.

**Proceso:** Se limpiaron los tallos eliminando cualquier tipo de suciedad mediante un lavado con agua o un proceso de frotado, asegurándose de que no quedaran contaminantes. Posteriormente, se trituraron las partes de la caña utilizando herramientas como un molinillo, un procesador de alimentos, o manualmente si la cantidad era pequeña. Una vez trituradas, se colocaron en una prensa manual, donde se aplicó presión para extraer el jugo. El líquido obtenido se filtró utilizando un colador o un paño de muselina, con el fin de eliminar impurezas como restos de fibra o pequeñas partículas de la planta, logrando así un jugo más limpio. Finalmente, el jugo filtrado se almacenó en un recipiente hermético para su conservación y posterior uso.

## **3. Cordial con extracto de *Arthrostemma ciliatum***

Un cordial es un jarabe concentrado a base de azúcar, cítricos y aromáticos, utilizado en coctelería para aportar complejidad a las preparaciones. Químicamente, la caña agria (*Arthrostemma ciliatum*) es rica en ácidos orgánicos y compuestos fenólicos, lo que aporta

acidez natural y frescura al cordial. Su pH bajo ayuda a equilibrar el aporte dulce del azúcar, mientras que sus aromas herbales y cítricos potencian el cóctel. Además, la acidez actúa como un conservante natural, prolongando la vida útil del cordial.

### ***Fuchsia magellanica Lam***

#### **2. Óleo saccharum con pétalos de *Fuchsia magellanica Lam***

El óleo saccharum es un jarabe aromático obtenido al macerar ingredientes con azúcar para extraer sus aceites esenciales. La incorporación de pétalos de *Fuchsia magellanica Lam* aporta notas florales y sutilmente ácidas, mientras que la cáscara de limón equilibra el dulzor con frescura y resalta los aromas. Químicamente, el azúcar actúa como un solvente osmótico, extrayendo compuestos volátiles y aceites esenciales tanto de los pétalos como de la cáscara, logrando un líquido perfumado e ideal para la coctelería.

### ***Begonia rex***

#### **1. Aceite de pétalos de *Begonia rex***

Durante el proceso de maceración para extraer aceite de los pétalos, ocurren varios procesos químicos y físicos. Primero, los aceites esenciales se difunden desde los pétalos hacia el aceite base debido a la diferencia de concentración. Los aceites esenciales, que son lipofílicos, se disuelven fácilmente en aceites base como el de oliva o jojoba. Además, pueden producirse interacciones moleculares, en las que los compuestos aromáticos de los pétalos se mezclan con los ácidos grasos del aceite base. Aunque la hidrólisis es limitada debido a la poca cantidad de agua presente, puede haber una ligera descomposición celular que libera más compuestos en el

aceite. En algunos casos, la oxidación leve de los aceites esenciales puede ocurrir si no se almacena correctamente.

Tras aplicar diversas técnicas a la materia vegetal, se diseñó un menú de dos tiempos que integró las especies estudiadas en una experiencia culinaria significativa. El primer tiempo fue “Jardín escondido”, un plato fuerte plant-based compuesto por tubérculos y flores, donde los ingredientes vegetales fueron los protagonistas. El segundo tiempo correspondió al cóctel de autor llamado “Libando”, elaborado con extractos de flores y caña agria.

### **Plato fuerte**

#### **Inspiración conceptual**

Plato fuerte “ Jardín escondido” surgió de la idea de que la verdadera belleza se encuentra oculta , en aquello que aún sigue sin revelar, pero que espera con paciencia bajo la superficie, cada elemento de este plato representa un fragmento de ese inmenso universo invisible y vital que hay bajo nuestros pies: la leche de tigre que se encuentra en su base simboliza la hidratación que nutre la tierra y da inicio a nueva vida; los rábanos encurtidos nos habla de lo que madura en silencio bajo el suelo, mientras la arracacha , con su corteza firme representa aquella frontera entre la oscuridad subterránea y la superficie. sobre esta base, emergen las flores haciéndolo con gracia, fragilidad y llenas de color, recordándonos que toda belleza visible tiene raíces profundas e invisibles. este plato no solo invita a comer, sino a contemplar y honrar el ciclo de la naturaleza, celebrando la riqueza oculta del territorio colombiano en cada bocado.

## **Desarrollo y composición del plato**

**Base líquida- leche de tigre :** La leche de tigre es una emulsión cítrica tradicionalmente utilizada como base para ceviches y cócteles, reconocida por su equilibrio entre acidez, umami y frescura. En esta propuesta se presentó una reinterpretación completamente vegetal, elaborada sin ningún componente de origen animal. En lugar de jugos cítricos convencionales, se utiliza extracto de caña agria (*Arthrostemma ciliatum*) como base ácida natural, lo que aporta una acidez ligera y fresca, con notas herbales y un sutil recuerdo a fermento silvestre.

El extracto de caña agria es rico en ácidos orgánicos, lo que no solo actúa como potenciador de sabores, sino que también contribuye a la estabilización de la emulsión. Su bajo pH favorece la integración homogénea de la leche de coco, que en esta versión vegetal reemplaza el componente proteico animal, aportando una textura cremosa, envolvente y delicada al paladar Castillo et al (2019). El resultado es una leche de tigre innovadora, fresca y profundamente conectada con los sabores del territorio, donde se resignifica la tradición desde una mirada botánica y sostenible.

**Zanahorias de colores glaseadas con mantequilla y zumo de naranja :** Las zanahorias fueron cortadas longitudinalmente y sometidas a un proceso de blanqueado durante dos minutos, lo que permitió fijar su color, suavizar ligeramente su textura y reducir la carga microbiana superficial. Este paso inicial también facilitó una cocción más uniforme y preservó los sabores naturales de la hortaliza, preparando su estructura para absorber mejor el glaseado. Posteriormente, las zanahorias fueron incorporadas a una reducción de mantequilla y zumo de naranja, técnica conocida como glaseado. Durante este proceso, la grasa de la mantequilla y los azúcares naturales del zumo de naranja comenzaron a recubrir la superficie de las zanahorias,

generando una capa brillante y sabrosa. Este glaseado, al ir expresándose, permitió que los sabores cítricos y lácteos penetraran suavemente, creando un equilibrio entre dulzor y acidez.

Finalmente, se aplicó sopleteado directo, lo cual provocó una ligera caramelización superficial. Este último paso transformó los azúcares residuales en compuestos aromáticos complejos a través de la reacción de Maillard y caramelización, generando notas tostadas, un color dorado atractivo y una textura ligeramente crujiente en la superficie, que contrasta maravillosamente con el interior tierno de la zanahoria.

**Rábanos encurtidos :** Los rábanos fueron cortados en láminas finas utilizando una mandolina, lo que permitió obtener cortes uniformes, estéticamente agradables y con una textura delicada. Esta preparación inicial buscó resaltar tanto la apariencia como la estructura del vegetal. Posteriormente, se elaboró una mezcla de encurtido a base de zumo de caña agria (*Arthrostemma ciliatum*), pulpa de maracuyá y vinagre blanco, a la cual se le incorporaron especias como clavo de olor, canela, sal y azúcar. Esta combinación resultó en un medio ácido y aromático, ideal para impregnar los rábanos de sabores complejos y equilibrados.

Durante el proceso de encurtido, los rábanos experimentaron una ósmosis inversa: el medio ácido penetró sus paredes celulares, extrayendo parte del agua interna y permitiendo que los compuestos del marinado fueran absorbidos. La presencia del vinagre aportó un nivel adicional de acidez, ayudando a conservar el producto y potenciando las notas cítricas y especiadas. Al finalizar, los rábanos presentaron una textura firme, un color más brillante y un perfil sensorial renovado, con sabores herbales, frutales y ligeramente dulces.

**Elemento crujiente-Arracacha:** Primero se cortaron rodajas finas y uniformes de arracacha con mandolina, y luego se usaron moldes redondos pequeños para obtener círculos

individuales. Estas rodajas se blanquearon brevemente en agua con sal por unos segundos para ablandarlas ligeramente sin cocinarlas del todo, y se enfriaron en agua con hielo. Luego, se frieron en aceite a una alta temperatura para tener como resultado un crocante.

### **Aporte floral**

**Aceite de pétalos:** El aceite aromatizado se preparó mediante un proceso de maceración en frío, colocando 50 gramos de pétalos frescos de begonia rex en 120 ml de aceite vegetal neutro. Esta mezcla se conservó en un recipiente hermético, en un lugar fresco y oscuro durante 30 días, permitiendo que los compuestos aromáticos, pigmentos y propiedades sensoriales de los pétalos se transfirieran gradualmente al aceite. Durante este tiempo, el aceite fue absorbiendo no solo el sutil aroma floral de la begonia, sino también sus pigmentos naturales, lo que resultó en un aceite de tonalidad rosa suave y delicadamente perfumado. Al finalizar el proceso, se filtró cuidadosamente para eliminar los residuos sólidos y obtener un producto final limpio, de alto valor estético y aromático, ideal para terminar el plato.

**Pétalos:** Los pétalos se dispusieron de forma natural sobre la superficie del crocante, cubriéndolo parcialmente para recrear visualmente las formas orgánicas y dispersas de las flores que crecen en un jardín silvestre. Para lograr este efecto, se utilizaron pétalos frescos de *Begonia rex* y *Fuchsia magellanica*, previamente seleccionados por su intensidad de color y firmeza. Antes de su uso, los pétalos fueron desinfectados cuidadosamente utilizando una solución de hipoclorito de sodio diluido al 0,05% (equivalente a 50 ppm), sumergiéndolos durante 1 a 2 minutos, y luego enjuagados con abundante agua potable para eliminar cualquier residuo. Este procedimiento aseguró su inocuidad sin afectar sus características sensoriales. Finalmente, una vez secos, los pétalos se colocaron manualmente sobre la base crujiente aún tibia, permitiendo

una ligera adherencia natural, y aportando al plato un componente estético vivo, delicado y simbólico.

## **Coctel “Libando”**

### **Proceso de creación**

El nombre *Libando* evoca la acción de las abejas al libar el néctar de las flores, una metáfora que refleja la conexión entre la naturaleza y el placer de saborear el cóctel. El garnish, que incorpora pétalos de flores comestibles, resalta la fragilidad y belleza de la flora local, sumergiendo al comensal en una experiencia tanto visual como gustativa. Cada elemento del cóctel ha sido cuidadosamente seleccionado para aportar una capa de sabor que recorre el equilibrio entre lo dulce, lo ácido y lo floral, invitando a una experiencia única y refinada.

### **Desarrollo y composición del plato**

**Cordial con extracto de *Arthrostemma ciliatum*:** Para la elaboración del cordial, se vertió en una olla el azúcar junto con el extracto de caña agria obtenido previamente mediante prensado de los tallos de *Arthrostemma ciliatum* y cáscara de naranja, calentando a fuego bajo mientras se removía constantemente hasta lograr la completa disolución del azúcar, sin permitir que la mezcla llegara a hervir. Una vez fuera del fuego, se incorporaron el jugo de limón y el vodka, lo que permitió estabilizar la preparación gracias a las propiedades conservantes del alcohol y la acidez. Al enfriar a temperatura ambiente, la mezcla fue filtrada cuidadosamente para eliminar impurezas y embotellada en un recipiente de vidrio previamente esterilizado.

**Óleo saccharum con pétalos de *Fuchsia magellanica* Lam:** Para la elaboración del óleo saccharum con pétalos de *Fuchsia magellanica* Lam, primero se lavaron, secaron y desinfectaron cuidadosamente los pétalos. Luego, se peló el limón, asegurándose de tomar únicamente la parte

verde de la cáscara para evitar notas amargas. En un bowl, se mezclaron los pétalos con azúcar y la cáscara, y se dejó reposar la preparación a temperatura ambiente entre 4 y 8 horas, removiendo ocasionalmente para facilitar la liberación de aceites esenciales y compuestos aromáticos a través de ósmosis. Posteriormente, se incorporó el vodka, que ayudó a disolver compuestos volátiles y a estabilizar la mezcla. Esta se transfirió a una bolsa apta para envasado al vacío, se selló y se dejó reposar durante aproximadamente 48 horas, lo que permitió una maceración más profunda. Finalmente, se filtró el líquido con un tamiz fino, se transfirió a un frasco esterilizado y se almacenó en refrigeración para conservar su frescura y propiedades organolépticas.

**Garnish ( Falso coral):** Para elaborarlo, se mezcla 100 ml de agua, 30 ml de aceite vegetal y 10 g de harina (puede ser de trigo, arroz o maicena), integrando bien los ingredientes hasta obtener una mezcla líquida y homogénea. Luego, se vierte una pequeña cantidad de la mezcla sobre una sartén antiadherente muy caliente, sin aceite, y se deja cocinar hasta que el líquido se evapore completamente y la preparación adquiera una forma de red o tejido crujiente. Una vez fría, se retira cuidadosamente y se utiliza como elemento decorativo, aportando textura aérea y apariencia marina al emplatado final.

#### 7.4 Experiencia Gastronómica “La historia del camino”

Presentar una experiencia gastronómica del menú de degustación de dos tiempos (Anexos) que integra las flores y plantas silvestres *Arthrostemma ciliatum*, *Fuchsia magellanica* Lam y *Begonia rex*, para brindar una demostración inmersiva entre habitantes de la región de estudio, docentes y profesionales de diferentes áreas como la gastronomía, las ciencias biológicas y de la salud.

En esta fase se utilizó una metodología cualitativa de investigación participativa, centrada en la experiencia inmersiva y el diálogo interdisciplinar. Se aplicaron técnicas como la degustación guiada, observación sensorial, retroalimentación directa y análisis de percepciones simbólicas, con el fin de validar el menú desde perspectivas culturales y gastronómicas.

Una vez desarrollado, este menú fue presentado en una degustación dirigida a un grupo de ocho comensales cuidadosamente seleccionados ( Anexos). Habitantes de la región de estudio, docentes y profesionales de diferentes áreas como la gastronomía, las ciencias biológicas y de la salud. Esta elección buscó integrar miradas técnicas, creativas y culturales, lo que permitió una retroalimentación rica y significativa. Durante la experiencia, se impulsó el diálogo y la reflexión, con el fin de recoger percepciones sensoriales, simbólicas y emocionales frente a cada preparación. Las impresiones de los participantes sirvieron como base para una evaluación cualitativa, que permitió validar no solo la viabilidad del menú, sino también el valor gastronómico, cultural y ético del uso de estas especies. Así, esta última fase, no solo fue una presentación final, sino un espacio de encuentro, escucha y construcción colectiva del conocimiento a través de la cocina.

### **Materiales Sensoriales y de Ambientación**

El menú de degustación (Anexos) inicio con tres pequeños cajones, cada uno conteniendo un elemento distinto: en el primero, tierra, símbolo del camino y el origen; en el segundo, plantas con helechos que, al ser tocados, evocaban el roce con la naturaleza; y en el tercero, flores, que representaban la delicadeza. Con los ojos cubiertos por una venda y en un lugar donde se sentía el aire fresco, ingresaba por los oídos una melodía despertando una sensación de paz en medio de un bosque, mientras una voz suave narraba el significado de cada

paso. Posteriormente, se retiraron las cajas y comenzó el verdadero recorrido, que finalmente llevaba al “Jardín Escondido”, el plato principal que debía ser degustado con atención y cuidado. Luego de esa experiencia, surgía de forma natural el deseo de hidratarse, y en ese momento llegaba “Libando”, un cóctel refrescante presentado de manera singular: sumergido en la neblina del bosque, evocando aquello que aún permanecía oculto. Al entrar en esa bruma, se desprendía un aroma a naturaleza, y finalmente aparecía el cóctel, coronado por una galleta que asemejaba una colmena. La única forma de beberlo era libando, como lo hacían las abejas, completando así la experiencia, que cerraba con la salida de aquel mundo paralelo que había sido el bosque. Como recordatorio.

## **8.0 Resultados**

### **8.1 Estudios etnobotánicos y toxicológicos**

A continuación, se describen los hallazgos obtenidos sobre las tres especies trabajadas en esta investigación, centrándose en los aspectos etnobotánicos, fitoquímicos y farmacológicos de dichas plantas. Tras realizar una exhaustiva búsqueda de literatura, se encontraron 12 resultados no repetidos entre títulos y resúmenes. Después de excluir 3, finalmente se incluyeron 9 estudios relevantes para la investigación.

#### **8.1.1 *Fuchsia magellanica* Lam**

**Metabolitos secundarios:** Los polifenoles son uno de los metabolitos secundarios de la *Fuchsia magellanica* Lam. Son metabolitos secundarios originados en la ruta del ácido shikímico. Su relevancia está en su actividad antioxidante, la cual se ve asociada con la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares y cáncer. Estos compuestos exhiben efectos vasodilatadores, mejoran el perfil lipídico y reducen la oxidación de las lipoproteínas de

baja densidad (LDL). Además, poseen propiedades antiinflamatorias y pueden influir en los procesos de apoptosis en el endotelio vascular. Por ello, los polifenoles se encuentran entre los productos naturales más valorados en la medicina tradicional (Bernal 2017).

Los terpenoides, también conocidos como isoprenoides, se forman a partir de la unión de unidades de isopreno (C5) y se clasifican según la cantidad de estas unidades en su estructura. En las plantas, los precursores para la síntesis de terpenos son el isopentenil pirofosfato (IPP) y su isómero dimetilalil pirofosfato (DMAPP). Existen dos vías para su biosíntesis: la ruta del mevalonato, que ocurre en el citoplasma, y la ruta del 1-deoxi-D-xilulosa-5-fosfato (DXP). Muchos terpenoides son de interés comercial debido a su uso como aromas y fragancias en la industria alimentaria y cosmética, o por su influencia en la calidad de productos agrícolas. Otros terpenoides tienen relevancia medicinal por sus propiedades anticarcinogénicas, antiulcerosas, antimaláricas y antimicrobianas, entre otras (Bernal 2017).

Por otro lado, se han realizado estudios sobre la presencia de triterpenos (C30) en la *Fuchsia magellanica* entre ellos, se identifican algunos esteroides en forma de glucósidos (cardenólidos y saponinas), con funciones importantes en medicina e industria. Las saponinas son triterpenos o esteroides que contienen una o más moléculas de azúcar en su estructura. La adición de este grupo hidrofílico (azúcar) a un terpenoide hidrofóbico les confiere propiedades tensioactivas o características de detergentes. También pueden presentarse como agliconas, denominándose entonces sapogeninas. Las saponinas han demostrado diversas actividades biológicas, destacando su acción detergente en las membranas celulares, lo que puede alterar su permeabilidad o incluso provocar su lisis (actividades hemolíticas, molusquicidas e ictiotóxicas). Además, se han reportado efectos hipocolesterolémicos e hipoglucemiantes, debido a la formación de complejos con saponinas en el intestino que impiden su absorción.

Tradicionalmente, se han utilizado como expectorantes por su acción mucolítica tensioactiva e irritante de las mucosas, así como por sus propiedades diuréticas (Bernal 2017).

### **Metabolitos que otorgan sabor**

La *Fuchsia magellanica* Lam posee metabolitos principales, entre ellos: Heterósidos como el 3,5-diglucósido de pelargonidina, peonidina, malvidina, delphinidina, petunidina, cianidina y antocianos acilados, flavonoles y flavonas, en las flores y en las hojas glicósidos de quercetina, apigenina, luteolina y canferol. Epicatequina (EC), Ácido cafeico, Ácido p-cumárico, Ácido felúrico, Quercetina, Kaempferol, Naringenina, Quercetina 3-glucósido y Kaempferol 3-glucósido.

Los compuestos mencionados, como el 3,5-diglucósido de pelargonidina, peonidina, malvidina, delphinidina, petunidina, cianidina, antocianos acilados, flavonoles y flavonas, son principalmente pigmentos responsables de los colores rojo, púrpura y azul. Aunque su función principal es proporcionar coloración y atraer polinizadores, estos compuestos también pueden influir en las características organolépticas, incluyendo su sabor. Las antocianinas, además de su papel como pigmentos, pueden contribuir al sabor de los frutos y flores en los que se encuentran. Sin embargo, su impacto en el sabor es generalmente menor en comparación con otros metabolitos como los azúcares, ácidos orgánicos y compuestos volátiles, que tienen una influencia más directa en el perfil de sabor.

En el caso de la *Fuchsia magellanica* Lam, los frutos son conocidos por su sabor dulce, lo que sugiere una mayor contribución de azúcares y otros compuestos al perfil de sabor, mientras que las antocianinas y flavonoides podrían desempeñar un papel secundario en las características organolépticas (Centro de Datos de la Biodiversidad de Chile CDAN, sf)

### 8.1.2 *Begonia rex*

**Metabolitos secundarios:** Entre los compuestos más relevantes se encuentran los taninos, flavonoides y compuestos fenólicos. Los taninos han sido ampliamente estudiados por sus propiedades antimicrobianas y antioxidantes, contribuyendo a la protección de la planta contra patógenos y herbívoros. Los flavonoides, además de participar en la pigmentación de la planta, presentan propiedades antiinflamatorias y antioxidantes, lo que los hace de interés en el desarrollo de productos farmacéuticos (Chávez García 2009). Los estudios también han identificado la presencia de alcaloides, esto demuestra una función defensiva frente a depredadores de su hábitat. Por otro lado, los compuestos fenólicos han mostrado efectos que inhiben microorganismos patógenos, esto puede explicar el uso de esta planta en el tratamiento de infecciones (Chávez García 2009).

#### **Metabolitos que otorgan sabor**

El sabor de *Begonia rex* se debe a la presencia de ácidos orgánicos, como el oxálico y el cítrico. Estos le dan un gusto ácido, lo que la hace ideal para diversas preparaciones. La planta se usa en salsas y acompañamientos para carnes y pescados, ayudando a equilibrar los sabores aportando cítrico natural (Rajbhandary 2013).

Además, los flavonoides y taninos presentes en la planta le dan un gusto astringente, dejando una sensación seca en la boca. Esta característica ha sido muy apreciada dentro de la alta cocina. En algunas preparaciones, su jugo se ha usado como sustituto del vinagre en aderezos y marinadas, destacando su versatilidad como ingrediente (Rajbhandary 2013).

### 8.1.3 *Arthrostemma ciliatum*

**Metabolitos secundarios:** *Arthrostemma ciliatum* contiene varios metabolitos secundarios que han sido identificados y estudiados por sus propiedades medicinales (Guerrero A et al. 2020). Entre estos compuestos se encuentran los polifenoles, que poseen propiedades antioxidantes y se hallan en altas concentraciones en los extractos etanólicos y acuosos de la planta; los flavonoides, conocidos por sus efectos antiinflamatorios y antioxidantes; los taninos, que pueden tener propiedades astringentes y antioxidantes; los terpenos, con reconocidas propiedades antimicrobianas y antiinflamatorias; las saponinas, que también pueden ejercer efectos antioxidantes y antiinflamatorios; y los alcaloides, con efectos farmacológicos diversos. Estos metabolitos secundarios se asocian con el tratamiento de diversas enfermedades debido a sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antimicrobianas. Por ejemplo, los polifenoles y flavonoides pueden ayudar a combatir el estrés oxidativo y reducir la inflamación, lo que resulta beneficioso para tratar afecciones como fiebres, dolores de garganta, disentería e infecciones urinarias.

#### **Metabolitos que otorgan sabor**

*Arthrostemma ciliatum* contiene varios metabolitos y compuestos químicos que contribuyen a su sabor característico (Guerrero et al. 2020). Entre ellos se encuentran los polifenoles, que tienen un sabor astringente y se encuentran en altas concentraciones en los extractos de la planta; los flavonoides, que aportan un sabor amargo y también poseen propiedades antioxidantes; y los taninos, responsables del sabor amargo y astringente. Además, los triterpenos y/o esteroides, presentes en el extracto acuoso, pueden influir en el sabor, mientras que los alcaloides, encontrados en el extracto etanólico, también contribuyen al sabor

amargo. Estos compuestos no solo le dan a la planta su sabor característico, sino que también están vinculados a sus propiedades medicinales y antioxidantes.

El uso de plantas silvestres en la gastronomía ofrece varios beneficios importantes. En primer lugar, contribuye a una mayor diversidad de sabores, aportando matices únicos y variados que no se encuentran en las plantas cultivadas, lo que enriquece la experiencia culinaria y permite la creación de platos innovadores. Además, fomenta la sostenibilidad, ya que muchas de estas plantas crecen de forma natural sin la necesidad de pesticidas ni fertilizantes, lo que reduce el impacto ambiental asociado al cultivo intensivo de plantas agrícolas. Muchas culturas tienen una rica tradición en el uso de plantas silvestres en su cocina, y mantener estas prácticas vivas ayuda a preservar el patrimonio cultural y gastronómico. Finalmente, en términos nutricionales, muchas plantas silvestres son ricas en nutrientes esenciales, vitaminas y minerales, lo que puede mejorar la salud y el bienestar general. En el caso de *Arthrostemma ciliatum*, esta planta contiene metabolitos secundarios que contribuyen tanto a su valor medicinal como a sus propiedades nutricionales.

## **8.2 Resultados del proceso de creación**

Durante el proceso de creación del menú, se identificaron varios aspectos químicos que ocurrían durante la preparación, los cuales influían directamente en la conservación y el perfil sensorial de los ingredientes. Un aspecto destacado fue la combinación de los ácidos orgánicos presentes en la caña agria y el limón, que, al combinarse con los azúcares, generan una solución ligeramente ácida y estable. Este entorno ácido, con un pH bajo, no solo favorece la interacción de los componentes para lograr un equilibrio de sabores, sino que también inhibe el crecimiento microbiano, contribuyendo a la seguridad alimentaria del producto. Además, el alcohol añadido

actúa como un conservante adicional, reforzando la capacidad del cordial para mantenerse en buen estado. Gracias a esta sinergia entre los distintos componentes, el cordial puede conservarse en refrigeración durante hasta dos semanas, sin perder su perfil sensorial ni comprometer su calidad ni su seguridad alimentaria.

### 8.3 Pruebas en laboratorio

#### 8.3.1 Plato fuerte “Jardín escondido”

##### Figura 9. Leche de tigre

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** En la primera prueba, se obtuvo como resultado que la preparación no coincidía con las características generales de la leche de tigre, ya que sus propiedades organolépticas no fueron agradables. Como segunda prueba, se realizaron cambios significativos en la receta con el fin de que se asemejara a la versión original de la leche de tigre, mejorando su textura, apariencia visual y propiedades organolépticas.

**Figura 10.** Rabanos encurtidos

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** En la primera prueba, se utilizó únicamente el zumo de caña agria (*Arthrostemma ciliatum*) . Como resultado, los rábanos presentaron un sabor pobre y un olor bastante fuerte, siendo los sabores de los rábanos incompatibles con el zumo. En la segunda prueba, al añadir maracuyá, se obtuvo un sabor equilibrado y ácido, lo que mejoró la calidad de los rábanos . Además adquirieron un color rosado y su textura se volvió más blanda.

**Figura 11.** Crocante de arracacha

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** En la primera prueba, las arracachas se encogieron y no lograron la forma redonda que se quería obtener. Además, no adquirieron la crocancia esperada. En la segunda prueba, al cortarlas y hornearlas con una forma diferente, lograron el color deseado y alcanzaron la crocancia perfecta.

**Figura 12.** Zanahorias glaseadas

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** Desde la primera prueba, se logró una zanahoria con el dulzor perfecto, encontrando un equilibrio ideal entre la mantequilla y la naranja. Esta combinación funcionó muy bien como glaseado, ya que aportó brillo y melosidad a la preparación. Solo fue necesario mejorar ligeramente la textura, blanqueándola unos segundos más para que resultara crocante y blanda al mismo tiempo.

**Figura 13.** Aceite de Begonia rex

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** En la primera prueba no se obtuvo el resultado esperado, ya que el aceite no se mezcló adecuadamente con los pétalos. Por esta razón, se optó por realizar el proceso en frío, dejando los pétalos en maceración durante 20 días dentro del aceite. Posteriormente, al procesarlo, el aceite adquirió tanto el color como algunas notas de sabor provenientes de los pétalos.

### 8.3.2 Cóctel: “Libando”

**Figura 14.** Oleo saccharum de *Fuchsia magellanica* Lam

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** Desde la primera prueba, el resultado fue prometedor: al pasar un día, las flores cambiaban de color, adoptando un tono más oxidado, y su aroma se transfería al sirope, lo que dio como resultado un producto aún más aromático y atractivo.

**Figura 15.** Cordial de *Arthrostemma ciliatum*

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** En la primera prueba, el resultado fue excesivamente dulce, pero en la siguiente se redujo la cantidad de azúcar, logrando un líquido más equilibrado. El color se mantuvo constante durante todo el proceso, y el aroma resultante era intenso, muy similar al del líquido original de la caña agria. En conjunto, el resultado fue algo muy bien ejecutado, con una armonía notable entre sabor y aroma.

**Figura 16.** Falso coral

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** La primera prueba ofreció una textura crocante y un sabor delicado. A pesar de su fragilidad, el resultado fue satisfactorio y acorde a lo esperado.

#### 8.4 Resultado final

**Figura 17.** Plato fuerte “Jardín escondido”

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** Se obtuvo un plato que resaltó por su coherencia y equilibrio tanto en los perfiles de sabor como en sus texturas, integrando distintos elementos por su parte la leche de tigre, presentada de forma líquida, no solo actúa como hilo conductor sino que aportó frescura, hidratando los elementos y generando armonía gustativa entre lo dulce y lo ácido. Las zanahorias de colores, glaseadas cuidadosamente, ofrecieron una textura crocante y una dulzura profunda lo que contrastó de forma perfecta con los rábanos ya que eran los encargados de aportar la acidez del plato y una textura interesante: blandos al centro, pero con un crujiente exterior que enriqueció la experiencia sensorial.

El pescado asado, cocinado con precisión y cuidado, se integró como el eje central del plato. Su textura suave aportó una sensación sedosa que equilibró las notas más marcadas, mientras que su delicado toque picante funcionó como un puente entre los distintos sabores. La arracacha, con su dulzura natural y su carácter crujiente, sumó profundidad y contraste. Finalmente, los pétalos de begonia rex introdujeron una acidez floral que redondeó el perfil gustativo del plato, y el aceite infundido con la misma planta no solo añadió matices herbales sutiles, sino que elevó visualmente la presentación, reforzando la estética y el concepto de la propuesta. En conjunto, el plato expresó una narrativa sensorial compleja, coherente y ejecutada con precisión técnica y sensibilidad culinaria.

**Figura 18.** Cóctel “Libando”

**Nota.** Imagen propia



**Resultado:** Se obtuvo un cóctel que resaltó en gran manera por su perfil contundente y refrescante, la elección de componentes para esta preparación logró que el equilibrio entre sus sabores fuera el adecuado. En primer lugar el cordial elaborado a base del extracto de caña agría le aportó a la preparación efervescencia, dulzor y un toque de acidez la cual es característica en los tallos de *Arthrostemum ciliatum*. La segunda preparación a base de las especies vegetales empleada fue el óleo saccharum a base de los pétalos de la *Fuchsia magellanica*, la elección de esta preparación fue la acertada, ya que los pétalos al macerarse durante un tiempo significativo junto al vodka, el azúcar y la cáscara del limón dió como resultado una preparación con perfiles de sabor profundos y esto a la final le aportó al cóctel un color atractivo y un sabor profundo y bien estructurado. Durante la búsqueda de construir una preparación con perfiles gustativos equilibrados se le añadió lulo macerado y zumo de limón mandarino, estos ingredientes brindaron frescura y acidez. Finalmente, se le añadió agua tónica que fue el aporte efervescente pero también un poco amargo; lo necesario para aportar a la preparación un hilo conductor para unificar y convertir varias preparaciones en una sola. Como garnish se optó por hacer uso de un tulle que actuó como símbolo de un panal de abejas y se finalizó con tres pétalos de *Fuchsia magellanica*, estos dos elementos se eligieron para dar coherencia al concepto de libar.

Como resultado final, la preparación junto a la puesta en escena con los elementos vegetales, el hielo seco y la cúpula ambientada, logró expresar a plenitud el concepto y desarrollo de producto realizado. Cada uno de los elementos que fue pensado con delicadeza y un enorme trabajo de investigación logró exaltar y reconocer de una manera tangible la esencia de las especies estudiadas durante esta investigación.

## 9.0 Discusión

### 9.1 Información de fuentes especializadas

En términos de logros, la búsqueda bibliográfica permitió identificar información valiosa sobre las especies *Fuchsia magellanica Lam*, *Begonia rex* y *Arthrostemma ciliatum*, destacando su valor en los ámbitos medicinal, toxicológico, nutricional y gastronómico. Se encontraron reportes científicos que describen los metabolitos presentes en cada especie vegetal: la *Fuchsia magellanica Lam* contiene polifenoles, terpenoides y triterpenos (Bernal 2017), mientras que la *Begonia rex* presenta ácido oxálico, taninos, flavonoides y compuestos fenólicos (Chávez García 2009), y finalmente la *Arthrostemma ciliatum* posee polifenoles, flavonoides, taninos, terpenos y triterpenos (Guerrero et al. 2020). Además de su composición química, se investigó su distribución geográfica y aplicaciones culinarias, lo que proporcionó bases sólidas para justificar su inclusión en propuestas gastronómicas innovadoras desarrolladas durante el proyecto. Los estudios sobre propiedades sensoriales revelaron que la *Fuchsia magellanica Lam*, cuyas infusiones de hojas y raíces benefician problemas hepáticos y gineco-obstétricos (Bernal 2017), destaca por el dulzor de sus frutos y los colores vibrantes de sus pétalos; por su parte, la *Begonia rex*, cuyas hojas y raíces se usan en infusiones para afecciones gastrointestinales y hepáticas, aporta un característico sabor ácido a las preparaciones (Arrázola Rivero et al. 2002), y la *Arthrostemma ciliatum*, cuyos tallos jóvenes, hojas y flores tienen propiedades hidratantes y antioxidantes, además de usarse contra infecciones urinarias y fiebre, ofrece cualidades sensoriales aprovechables en gastronomía por el ácido de sus tallos y la vistosidad de sus flores (El Mundo Forestal 2022). Los aspectos anteriormente mencionados fueron los aspectos clave a considerar dentro de la aplicación a la creación culinaria, su potencial con un valor simbólico alto dentro del plato y sus beneficios nutricionales, de esta manera se fortalece la conexión entre

la biodiversidad del territorio y las experiencias gastronómicas que es posible brindar. Por otra parte, el acercamiento con expertos del territorio y el acompañamiento botánico dentro de la totalidad del proceso de investigación permitieron complementar la revisión académica con saberes tradicionales locales, enriqueciendo el enfoque de la investigación desde una perspectiva interdisciplinaria.

En términos de dificultades, se evidenció que la información científica actualizada sobre algunas de estas especies, especialmente la *Arthrostemma ciliatum*, es limitada o se encuentra dentro de fuentes de información no especializadas y que carecen de fundamentos científicos. En varias ocasiones dentro de la revisión de literatura, los estudios eran repetitivos y poco profundos, con referencias en extremo antiguas. La escasez de investigaciones recientes y con bases sólidas científicas dificultó el descubrimiento de datos y cifras exactas y actuales, especialmente en cuanto a su aplicación culinaria, esto por consecuencia implicó un mayor esfuerzo en la validación de la información mediante las pruebas en laboratorio. Esta situación pone en evidencia la necesidad de continuar la investigación de estas especies desde enfoques interdisciplinarios que integren gastronomía, botánica, medicina y cultura.

## **9.2 Proceso de evaluación**

El proceso de evaluación realizado durante esta investigación fue por medio de una experiencia gastronómica inmersiva, como se mencionó anteriormente en este escrito. Esta experiencia se realizó en la Pontificia Universidad Javeriana- Cali, dentro de esta se contó con la presencia de dos personas provenientes de el municipio de Yotoco en el Valle del cauca, dos profesionales en botánica, dos profesionales gastrónomos y chefs, una doctora en ciencias de la salud y el director de la carrera de Gastronomía y Artes culinarias de la presente universidad. Se

concluye que la experiencia gastronómica “La Historia del Camino” logró cumplir de manera exitosa sus objetivos propuestos, al validar sensorial y conceptualmente el uso de plantas silvestres y flores comestibles en la gastronomía, generando una respuesta positiva, crítica y enriquecedora por parte de los participantes; la diversidad de perfiles invitados permitió una lectura integral de la propuesta, en la que se destacó la coherencia entre narrativa, técnica culinaria, estética y territorio, consolidando así la experiencia como una herramienta pedagógica, cultural y sensorial capaz de provocar reflexión, emoción y conexión profunda con el alimento y su origen.

## **10. Recomendaciones**

El presente trabajo permitió realizar una integración entre dos componentes de la ciencias y las artes: La salud y la gastronomía. Luego de la revisión realizada y los hallazgos encontrados tanto de la literatura como en el desarrollo del menú, se determinó que son muy pocas las investigaciones donde involucren el uso de plantas silvestres y flores comestibles dentro de la creación de platos y bebidas dentro de la gastronomía. De hecho, variedad de autores y chefs han desarrollado y creado excelentes creaciones culinarias haciendo uso de plantas y flores, sin embargo esto ha sido a partir de los conocimientos empíricos, sin embargo, hay gran vacío en los reportes científico que validen los procesos de creación de los platos, las pruebas sensoriales a realizar y cómo la sinergia entre los componentes pueden resaltar los sabores e incluso favorecer en la salud y nutrición de la población. Es por esta razón que para futuras investigaciones se recomienda: en primer lugar realizar pruebas con diferentes técnicas de fermentación con el extracto de la caña agría ya que este tiene un gran potencial como bebida fermentada, además de esto realizando un proceso de fermentación correcto su color verde se conserva y este no se

oxida; en segundo lugar se recomienda investigar de una manera un poco más profunda las propiedades pigmentantes de los pétalos de las dos especies estudiadas durante la presente investigación ya que estos pigmentos se pueden implementar dentro de diferentes preparaciones culinarias; en tercer lugar durante el desarrollo del estudio toxicológico y etno botánico de esta investigación se encontraron las diferentes propiedades medicinales y nutricionales de las especies vegetales, estos conocimientos se pueden aplicar al desarrollo de productos culinarios de uso medicinal. Finalmente, se recomienda que dentro de la aplicación y uso de plantas silvestres y flores comestibles estudiadas durante la presente investigación, es importante tomar a consideración las propiedades y características organolépticas ya que éstas tienen un impacto contundente e importante en el resultado de los productos elaborados, las especies vegetales son productos con un gran potencial, sin embargo hay que trabajarlos con las técnicas culinarias apropiadas para obtener un resultado ideal. En cuanto a técnicas se recomienda aplicar diferentes tipos de conservación y/o fermentación ya que sus propiedades organolépticas y físicas se conservan y potencian de una manera agradable. Este tipo de investigaciones abren una ventana de mil posibilidades, sin embargo se deben explorar de una manera consciente y apropiada.

## **11. Conclusiones**

A pesar de que Colombia cuenta con una inmensa diversidad biológica, el uso de plantas silvestres y flores comestibles en la gastronomía sigue siendo limitado. Esta situación se debe en gran parte, a la estandarización de los hábitos alimenticios producto de la globalización, así como al desconocimiento general sobre sus propiedades sensoriales, nutricionales y medicinales. Además, la falta de información sobre su correcta preparación y posibles riesgos ha frenado su incorporación en la cocina. Este contexto pone en evidencia la urgencia de investigar y promover el uso responsable de estas especies como parte del patrimonio biocultural del país.

La identificación y estudio de especies como *Arthrostemma ciliatum*, *Fuchsia magellanica* Lam. y *Begonia rex* permitió valorar su potencial culinario más allá del aspecto culinario. Estas plantas no solo aportan matices de sabor, aroma y textura, sino que también reflejan la biodiversidad del territorio y los saberes locales asociados a su uso. Su integración en la alimentación puede diversificar la dieta, rescatar tradiciones y, además, contribuir significativamente gracias a sus propiedades farmacológicas y nutricionales. El respaldo científico en torno a sus propiedades etnobotánica, toxicológicas y funcionales brindó la confianza necesaria para su aplicación gastronómica de forma segura y respetuosa.

Como parte de esta investigación, se llevó a cabo una experiencia gastronómica inmersiva mediante un menú de degustación que incorporó estas especies en dos tiempos, exaltando sus cualidades sensoriales y simbólicas. Más que una presentación culinaria, esta propuesta buscó generar un diálogo entre biodiversidad, cultura y cocina, involucrando a habitantes del territorio, docentes y profesionales de distintas disciplinas. El menú funcionó como un puente entre el conocimiento científico y la tradición local, y evidenció el valor de estas plantas como recursos que pueden enriquecer la gastronomía colombiana desde una mirada innovadora, territorial y sostenible.

## 12. Referencias

Amantes de las Plantas. (2024). Significado de flora silvestre - Definición diccionario.

<https://ecosdelbosque.com/plantas/arthrostemma-ciliatum>

Arango Toro, O. (2005). El uso de hierbas medicinales puede producir graves problemas nefrológicos y urológicos. *Actas Urológicas Españolas*, 29(8), 721-723.

[El uso de hierbas medicinales puede producir graves problemas nefrológicos y urológicos](#)

Bernal, R., Galeano, G., Rodríguez, A., Sarmiento, H., & Gutiérrez, M. (2017). Nombres comunes de las plantas de Colombia. <http://www.biovirtual.unal.edu.co/nombrescomunes>

Biurrún, E. (2007). *Manual de etnobotánica: Saber tradicional y plantas útiles*. Universidad del País Vasco.

Casas, A. (1995). *Manejo tradicional de la diversidad vegetal en México*. Instituto Nacional de Antropología e Historia. (No disponible en línea, publicación impresa académica).

Castillo Chica, E. G., & Vinuesa Reyes, E. A. (2019). Polifenoles totales y actividad antioxidante en extracto acuoso y etanólico del tallo de caña agria *Arthrostemma ciliatum* Pav. ex D. Don. Universidad de Guayaquil.

Corbeau, J. P. (2008). *Les plantes sauvages comestibles en Europe*. Éditions Quae.

<https://www.quae.com/non-trouvee>

Florula digital. (2019). Estación Biológica La Selva. Páginas de especies: *Arthrostemma ciliatum*. <https://ecosdelbosque.com/plantas/arthrostemma-ciliatum>

Gavahian, M., & Farahnaky, A. (2012). Ohmic heating as a novel method for extraction of essential oils. *Food Research International*, 49(1), 1-10.

<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.01.022>

Gómez, D. (2020). *Las flores comestibles en la historia de la cocina: de los pueblos originarios a la alta gastronomía contemporánea*. *Revista de Patrimonio Alimentario*, 5(2), 33–45.

<https://revistapatrimonioalimentario.org/index.php/revista/article/view/102>

Guerrero, A., et al. (2020). Polifenoles totales y actividad antioxidante en extracto acuoso y etanólico de la raíz del churco *Arthrostemma ciliatum*. *Biblioteca Semisud*. Recuperado de [Catalogo en línea Biblioteca](#)

Jiménez, J. (s/f). *Las plantas, CFGM Trabajos forestales y de conservación medio natural agrotecnología (botánica)*.

<https://servicios.educarm.es/templates/portal/ficheros/websDinamicas/20/Flores.pdf>

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2019, May 19). Colombia, segundo país con mayor diversidad de plantas del planeta.

Mendoza, A., Torres, R., & García, L. (2018). *Uso tradicional y potencial alimenticio de plantas silvestres en comunidades rurales*. Universidad Nacional Autónoma de México.

Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/329939848>

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2019). *Biodiversidad y servicios ecosistémicos en Colombia*. Recuperado de: <https://www.minambiente.gov.co>

Nabhan, G. P. (2008). *Where Our Food Comes From: Retracing Nikolay Vavilov's Quest to End Famine*. Island Press.

<https://islandpress.org/books/where-our-food-comes>

Pijl, L. van der. (1960). *Principles of dispersal in higher plants*. Springer-Verlag.

Pires, T. C. S. P., Barros, L., Santos-Buelga, C., & Ferreira, I. C. F. R. (2019). Edible flowers: Emerging components in the diet. *Trends in Food Science & Technology*, 93, 244–258.

<https://doi.org/10.1016/J.TIFS.2019.09.020>

Rangel-Ch, J. O. (2015). La riqueza de las plantas con flores de Colombia. *Caldasia*, 37(2), 279–307. <https://doi.org/10.15446/caldasia.v37n2.54375>

Rojas, A. (2024, noviembre 7). *¿Qué es la guasca en el ajiaco? Ingrediente clave cultivado en la sabana de Bogotá*. Caracol Radio. <https://caracol.com.co/2024/11/07/que-es-la-guasca-en-el-ajiaco-ingrediente-clave-cultivado-en-la-sabana-de-bogota/>

Sánchez, E., & Vanin, A. (2015). *Saberes & Sabores*. Ministerio de Cultura de Colombia y la Fundación Acua. <https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Libro%20Paci%CC%81fico.pdf>

Silvestre, L. (2022). *Revalorización de plantas olvidadas: memoria, territorio y gastronomía*. Editorial Agrodiversidad. (No disponible en línea, publicación impresa).

Valdés García, Y., Rivas García, P., Aguilar Escobar, V. H., & Cruz Durán, R. (2018). Flores comestibles: historia, propiedades funcionales y su aplicación en la gastronomía.

*Educación Química*, 29(1), 52–59.

[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0187-893X2018000100052](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-893X2018000100052)

## **Anexos**

### **Experiencia Gastronómica / Validación – “La Historia del Camino”**

La experiencia gastronómica titulada “La Historia del Camino” tuvo lugar el día 9 de mayo de 2025, iniciando a las 12:20 p.m., con una duración aproximada de una hora y cuarenta minutos. El evento se realizó en el Centro Pastoral de la Pontificia Universidad Javeriana – sede Cali, un espacio ideal para la conexión entre lo sensorial, lo académico y lo espiritual, donde la naturaleza, el arte y el conocimiento convergieron para dar vida a una propuesta gastronómica profundamente simbólica.

Esta experiencia fue concebida como una validación sensorial e interdisciplinaria, reuniendo invitados de diferentes áreas del saber, con el objetivo de enriquecer la lectura del plato presentado desde múltiples perspectivas: gastronómica, científica, cultural, biológica y territorial. Entre los asistentes se encontraban destacados profesionales y representantes del saber tradicional, cuyas miradas complementaron y ampliaron la comprensión del proyecto: Habitantes de la región, profesionales en salud, profesionales en botánica y chef. El evento fue dirigido y planeado por las autoras de la investigación, con el apoyo de un equipo logístico conformado por 12 personas comprometidas con cada detalle de la jornada.

La diversidad de estos perfiles permitió una lectura integral del plato, desde su ejecución técnica hasta sus implicaciones simbólicas, culturales y emocionales. Esta interacción de saberes académicos, empíricos y ancestrales otorgó profundidad y autenticidad a la experiencia.

### **Desarrollo de la Experiencia**

El evento dio inicio con un monólogo cuidadosamente planeado, que introdujo a los comensales en una narrativa simbólica sobre el caminar por un bosque. A cada invitado se le pidió que se

cubriera los ojos con una venda que se encontraba previamente dispuesta sobre sus piernas. Una vez colocada la venda, comenzó un relato guiado por una voz serena, acompañado de una suave musicalización ambiental que evocaba sonidos naturales.

Sobre la mesa, cada comensal tenía frente a sí una tabla de madera artesanal, que contenía tres elementos clave: tierra húmeda, plantas silvestres y pétalos de flores frescas. Durante la narración, se invitó a los asistentes a interactuar con estos elementos mediante el tacto y el olfato, generando una experiencia inmersiva que apeló a la contemplación y al arraigo con la naturaleza. Fue un momento de pausa, introspección y conexión sensorial, un viaje simbólico hacia lo más esencial del ser humano.

Pasados cinco minutos, las tablas fueron retiradas con delicadeza y en su lugar se presentó el plato principal, aún con los ojos vendados. Al retirar las vendas, los invitados fueron recibidos con la frase: “Bienvenidos al Jardín Escondido”, nombre del plato central de la propuesta. La sorpresa visual, sumada al relato anterior, generó un momento de asombro y emoción, preparando los sentidos para la degustación.

Después de disfrutar del plato, se dio paso a un espacio informal de conversación en la mesa, donde los asistentes intercambiaron impresiones de manera espontánea. Veinte minutos después, la historia se retomó, esta vez con los ojos abiertos, para introducir un cóctel inspirado en la misma narrativa del bosque, presentado como una continuación simbólica del camino recorrido.

El cóctel fue servido con una breve explicación de sus componentes botánicos, evocando sabores herbales, florales y frutales que daban continuidad a la experiencia sensorial. Los invitados lo bebieron lentamente, descubriendo cada capa de sabor con atención. Al finalizar,

surgieron preguntas espontáneas sobre el proceso creativo, técnico y conceptual detrás de la propuesta, lo que dio paso a un diálogo abierto y enriquecedor.

Cada participante fue invitado a compartir su opinión sobre la experiencia vivida. Como era de esperarse, las respuestas fueron diversas, personales y profundamente valiosas, revelando que el objetivo principal —provocar una reflexión multisensorial y emocional— había sido cumplido. Mientras cada uno compartía su percepción, se les ofreció un último detalle culinario: una bruschetta de pan baguette acompañada de tomates cherry confitados, queso mozzarella, Pesto, rúcula fresca y semillas de girasol, servida con una soda artesanal de mora silvestre. Este cierre buscó brindar una última caricia al paladar, al mismo tiempo que simbolizaba un agradecimiento profundo por su presencia y sus aportes.

### **Figura 19.** Momentos de la experiencia

**Nota.** Imágenes propias



### **Ambientación del Espacio**

La puesta en escena fue diseñada con delicadeza para reforzar el vínculo con la naturaleza y el territorio. La experiencia se llevó a cabo en una mesa larga con ocho puestos,

cubierta con un mantel en tono crema que aportaba calidez y neutralidad. Cada puesto contaba con individuales elaborados en cabuya, servilletas de lino verde oliva, y un vaso de cristal para el agua.

En el centro de la mesa se dispuso una decoración floral silvestre, compuesta por distintas especies de flores frescas y ramas de eucalipto que aportaban aroma y frescura natural. Sobre cada plato, una piña de pino sostenía una tarjeta con el nombre del invitado, y en cada puesto se encontraba la carta con el menú completo de la experiencia, reforzando la narrativa desde lo visual.

### **Conclusión de la experiencia**

*“La Historia del Camino”* no fue solo una experiencia gastronómica, sino una propuesta estética, conceptual y sensorial que buscó replantear la forma en que nos relacionamos con los ingredientes, el territorio y el acto de comer. Desde su diseño narrativo hasta su ejecución técnica, cada momento fue pensado para provocar una reflexión profunda sobre la memoria, la naturaleza y el valor oculto de lo silvestre.

El objetivo central de esta propuesta era mostrar cómo las plantas silvestres y las flores comestibles, tradicionalmente invisibilizadas o subvaloradas, tienen un lugar legítimo, valioso y protagónico dentro de la gastronomía. A través de su incorporación en una experiencia multisensorial, estas especies vegetales dejaron de ser únicamente parte del paisaje o la medicina tradicional, para convertirse en ingredientes cargados de significado, sabor, textura y belleza, capaces de generar placer estético y conectar emocionalmente al comensal con la tierra que habita.

La validación de la experiencia no solo fue técnica y profesional, sino también emocional y simbólica. Los asistentes provenientes de disciplinas tan diversas como la gastronomía, la biología, la medicina, la botánica y la tradición campesina ofrecieron lecturas complementarias y enriquecedoras, que demostraron que el alimento puede ser comprendido como un puente entre mundos aparentemente distintos. Esta interacción de saberes académicos, científicos y populares generó una conversación abierta sobre el origen de los ingredientes, la ética de su uso, su valor cultural y su potencial creativo dentro de la cocina.

Además, el formato narrativo-ritual de la experiencia permitió crear un ambiente de contemplación y escucha, propiciando que los invitados no solo degustaran un plato, sino que vivieran un proceso, un tránsito, un pequeño viaje. La venda en los ojos, el contacto con los elementos naturales, la música, los silencios y las texturas del plato formaron un lenguaje sensorial completo que abrió paso a una relación más íntima y respetuosa con el alimento.

En este contexto, las flores comestibles y las plantas silvestres no fueron un adorno o un recurso estético superficial. Fueron protagonistas. Su acidez, su fragilidad, su perfume, su rusticidad y su historia se entretejieron en el relato del plato, demostrando que la cocina puede ser un territorio donde lo olvidado florece, lo marginal se resignifica y lo ancestral se honra con creatividad y sensibilidad.

En definitiva, *“La Historia del Camino”* cumplió con su propósito de forma íntegra: visibilizar el potencial gastronómico, sensorial y simbólico de las flores comestibles y las plantas silvestres, al tiempo que generó una experiencia transformadora para quienes participaron de ella. Fue un acto poético, un gesto de resistencia y una invitación a repensar la cocina no solo como técnica, sino como un espacio de memoria, de ética y de afecto.

**Figura 20.** Autoras y director del proyecto

**Nota.** Imagen propia

