



III SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Acreditados
en ALTA CALIDAD



Alcaldía de Medellín



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Percepción de los jóvenes sobre la chicha en varias universidades de la ciudad de Medellín

Camilo Andres Agudelo Cardona
Emiliano Salazar Yepes Emmanuel Cartagena Correa
Juan Esteban Aponte Pérez

Estudiantes del programa profesional en gastronomía y culinaria

Facultad de administración
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia
Medellín-Colombia
2020





Marco teórico

- “Esta bebida, era elaborada por los nativos indígenas Incas, pero pasó a ser elaborada por los Muisca que en la época colonial eran llamados chibchas, ellos preferían la chicha sobre cualquier comida sólida u otras bebidas” (Restrepo, 2012).
- La fermentación se convierte en el proceso de intercambio de diversas bacterias, hongos y enzimas que se producen durante todo este proceso. Siendo así una de las maneras en la que los seres humanos aprovechan los alimentos con este gran poder de transformación (Katz, 2012).
- Según Jiménez (2015) afirma que el maíz se incorporaba a manera de bebidas y viandas, tenía que ver con ritos y demás prácticas de los caciques; era producto de intercambios, trueques, donaciones y ofrendas; otorgaba placer a los individuos que degustaban el abanico de sus preparados, estructurando histórica y culturalmente estos grupos.



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Objetivos

- **Objetivo general**
- Identificar el conocimiento y percepción de los jóvenes sobre la chicha.
- **Objetivos específicos**
- Analizar cómo perciben los jóvenes la chicha.
- Caracterizar el proceso de obtención de la chicha tradicional.
- Evaluar gustos y disgustos frente a las cualidades organolépticas de la chicha.
- Medir la intención de compra de la chicha.





**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL**

Metodología

Referencia: https://www.google.com/search?q=sesiones+de+grupo+personas++imagenes&tbm=isch&ved=2ahUKEwiszi-byM3sAbVEKIkKHYBRC_I02-cCegQIABAA&oeq=sesiones+de+grupo+personas++imagenes&gs_lcp=CgNpbWcQAICRiwjY_BcYL6BA2gBcAB4AIAABMAKIAcwlKgEFMC43LjKYAQCcAOQgA0tmd3Mud2l6LWlZSABAQ&sc=client=img&ei=30qUXozGtW5AI-Woq-QDw&client=ms-android-buawei&prmd=inv#imgrc=RXSE7JcDLD-5M



Enfoque cualitativo, sesiones de grupo (entre 5 y 8 personas) con jóvenes estudiantes de las tres I.U (Pascual Bravo, ITM y UdeA).

Enfoque cuantitativo por medio de encuestas con el método de intercepción (100 encuestas).



Referencia: https://www.google.com/search?q=encuestas+fotos&tbm=isch&ved=2ahUKEwll_4f0yM3sAhWNfEKkHkGC_0Q2-cCegQIABAA&oeq=encuestas+fotos&gs_lcp=CgNpbWcQAozHCCMO6fQzozECMMQzozECFAAQzozFCAAQzozQM6AggA0geIABCcAsBDO2YIABAEH46BzqAEAOQGFdshA1YzCYjKbAmgBcAB4AIAABIOGIAfNkgEEMc4sNJgBAKABAAoBc243cy13aXotaWIrsAEKwAEb&sc=client=img&ei=EkulX4usG42B5gl-ya7oDw&client=ms-android-buawei&prmd=inv#imgrc=ET127YsEsWdcm



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

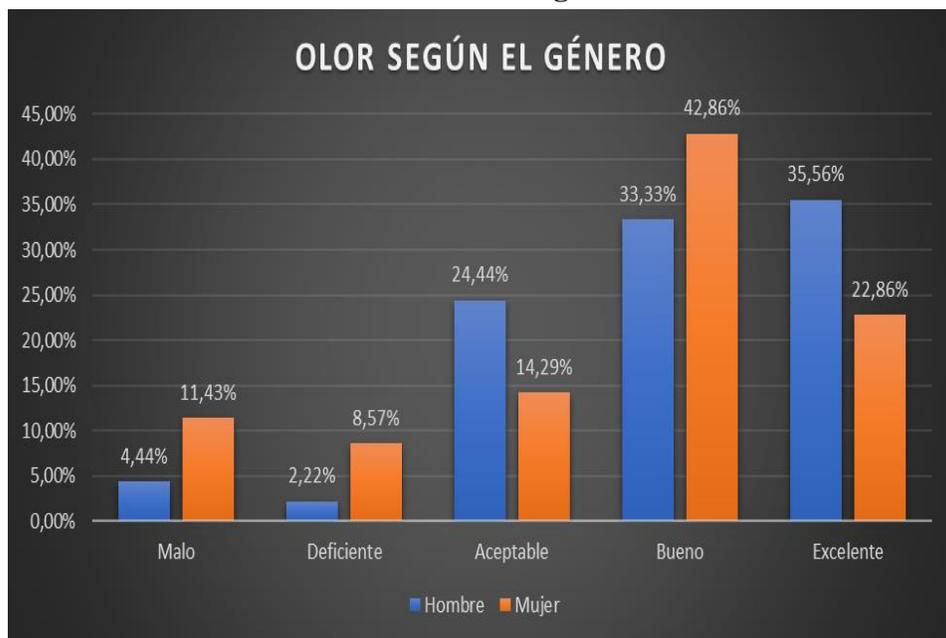
Análisis de resultados

- La chicha jamás desapareció y aún las familias en sus hogares la preparan de manera artesanal. Aunque existen variedades de chicha, la mayoría de las personas a las que se les pregunta que si saben a base de qué ingredientes se elabora esta bebida, responden de manera indecisa que es con piña o arroz.
- Las personas tienen conocimiento principalmente de la chicha de piña, pero en su mayoría de casos no la han probado, incluso tampoco la saben elaborar.





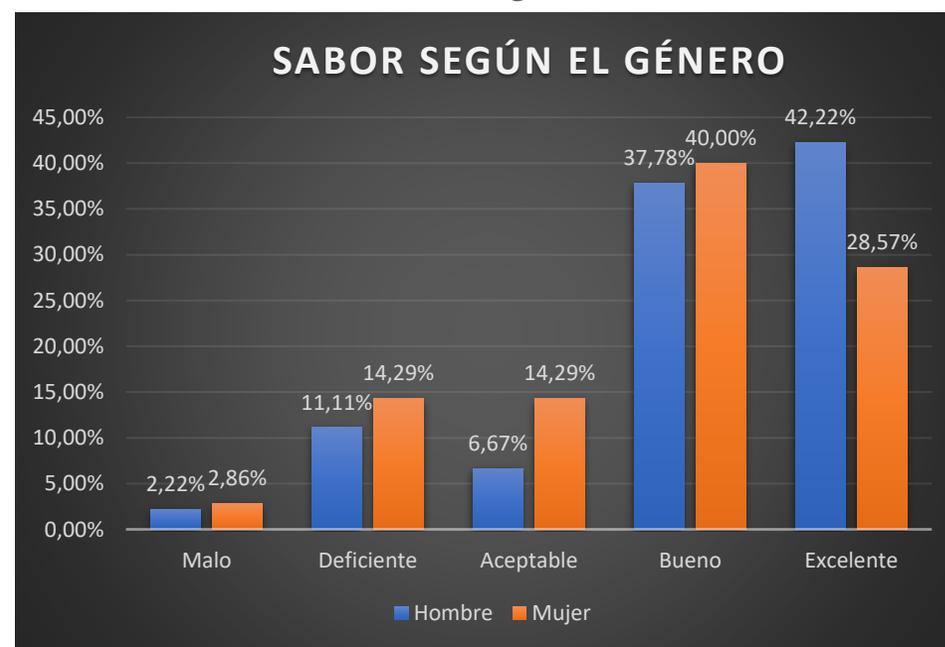
Tabla 1
Calificación del olor de acuerdo con el género



Elaboración propia

Nota: Los datos provienen de las encuestas realizadas en el proyecto

Tabla 2
Calificación del sabor en cuanto al género



Elaboración propia

Nota: Los datos provienen de las encuestas realizadas en el proyecto



Conclusiones

- A pesar del conocimiento de la existencia de la chicha, muchas personas a las que se le evaluó no la han consumido por su difícil o casi inexistente acceso o forma de obtenerla, además, gran porcentaje de la población evaluada dicen que es un producto en la que sus cualidades organolépticas se adaptan al paladar, por lo que estarían dispuesto a consumirla e incluso a comprarla.
- Mas que una bebida la chicha de maíz es una receta revestida de identidad; aspectos como ingredientes, técnicas y utensilios tradicionales, no solo son los responsables de la amalgama de sabores, olores, colores y texturas, también responden a la historia que lleva dicho fermento.
- Características como el olor y la textura determinan el consumo de la chicha entre hombres y mujeres, la mayoría de las mujeres no se sienten cómodas consumiendo dicho producto.



**III SIMPOSIO
INTERNACIONAL**
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Bibliografía

Abello, D. H. (02 de Junio de 2019). *La chicha: la bebida de los dioses se trasladó a la cultura bogotana*. Obtenido de <https://bogota.gov.co/mi-ciudad/la-chicha-la-bebida-de-los-dioses-se-traslado-la-cultura-bogotana>

Alvarado, M. L. (2018). *Caracterización del proceso artesanal y en planta de una bebida fermentada tradicional a base de maíz*. Bogotá: universidad nacional de Colombia.

Bautista, C. (16 de Julio de 2019). *señal memoria*. Obtenido de <https://www.senalmemoria.co/articulos/la-chicha-una-bebida-campesina-con-siglos-de-resistencia>

Hojerova, M. M. (2015). Application of Lactic Acid Bacteria for Production of Fermented Beverages Based On Rice Flour. *Food Technology and Economy*, 33(5).

Jiménez, L. M. (2015). Solo De Maíz Vive El Hombre. Maíz Causa De Vida. En L. M. Jiménez, *Solo De Maíz Vive El Hombre. Maíz Causa De Vida*. Medellín: Colegiatura colombiana.

Katz, S. E. (2012). El Arte De La Fermentación . En S. E. Katz, *El Arte De La Fermentación* (pág. 586). Estados Unidos: Chelsea Green Publishing .

Álape, A. (24 de Junio de 2006). *SEMANA*. Obtenido de LA CHICHA: <https://www.semana.com/especiales/articulo/la-chicha/79556-3>

Hernández, D. (2 de Junio de 2019). *La chicha: la bebida de los dioses se trasladó a Bogotá*. Obtenido de <https://bogota.gov.co/mi-ciudad/la-chicha-la-bebida-de-los-dioses-se-traslado-la-cultura-bogotana>

Restrepo, C. (27 de Mayo de 2012). *Historia de la chicha, la cerveza andina*. Obtenido de <https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-chicha>

Martínez, H. (3 de Diciembre de 2009). *CULTURA-COLOMBIA: La chicha, sobrevive a la moda*. Obtenido de <http://www.ipsnoticias.net/2009/12/cultura-colombia-la-chicha-sobreviviente-de-moda/>

Moreno Blanco, Lácyses. (1995). *Sabores del pasado. Recetas y hechos diversos*. Editorial Panamericana, Bogotá. Página 183.

