



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

Ventajas y desventajas de la máquina de moler vs las procesadoras eléctricas en la cocina colombiana

Juliana Mesa Vanegas, Mabel Cortés Bolívar

Karen Vásquez Bedoya, Estefanía Carmona Mejía, Melany Rivas Gamboa

Profesional en Gastronomía y Culinaria

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia





III SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

La máquina de moler es un utensilio que a lo largo de la historia ha marcado tradicionalmente, aunque hoy no se utiliza frecuentemente, quien lo usa lo valora, valora los alimentos que se consiguen a partir del proceso de molienda que se da con dicho utensilio.

Es un utensilio que nos define y nos determina, ya que destaca y sobresale tradicionalmente en nuestra cultura, debido a que ha estado en la cocina colombiana desde sus inicios.

Por otro lado la procesadora de alimentos es uno de los utensilios que presenta hoy el mercado teniendo en cuenta las necesidades que se han dado a lo largo de la historia a partir de los cambios culturales que se han evidenciado en la cocina colombiana.



Imágenes de autoría propia





III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Planteamiento del problema y justificación

¿Está en riesgo la máquina de moler en la cocina colombiana?

En la ciudad se ha evidenciado un alto porcentaje de innovación y desarrollo cultural a partir de esto se ha perdido el uso de utensilios tradicionales entre ellos la maquina de moler, esto en consecuencia de la vida agitada que ahora se vive en la ciudad.



Tomado de:
<https://www.freepng.es/png-cd24sg/>



Tomado de:
https://www.freepik.es/vector-premium/conjunto-iconos-procesador-alimentos_5590926.htm



Marco teórico

Caracterización

La máquina de moler es un aparato de carácter doméstico utilizado en la familia para ayudar en la cocina, en las familias colombianas es utilizado en todos los estratos, con el paso de los días y las nuevas tecnologías con alimentos ya casi listos para la cocción se utiliza cada vez menos en la ciudad (Diez, 2009)

“Un procesador de alimentos es una ayuda en múltiples casos: para agilizar tiempos en cualquier cocina, en cocinas de familias numerosas o con muchos comensales, en personas enfermas o con poca potencia o fuerza...” (René, 2019)



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

Objetivos

Objetivo General

Conocer las ventajas y desventajas de la máquina de moler frente a las procesadoras eléctricas en la cocina colombiana.

Objetivos Específicos

Realizar búsqueda bibliográfica máquina de moler y procesadoras de alimentos.

Identificar a qué se debe el bajo uso del molino dentro de la cocina colombiana.

Conocer gustos y disgustos del molino con respecto a las procesadoras.

Identificar las diferencias percibidas entre las preparaciones hechas en máquina de moler y procesadora de alimentos.





III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Metodología



Mayores de 60 (portadores
de tradición)

Cocineros

Docentes de gastronomía

Tomado de:

https://www.flaticon.es/icono-gratis/entrevista_166908

Estudiantes de diferentes
facultades

Administrativos



Tomado de:

https://www.flaticon.es/icono-gratis/encuesta_2279034



Resultados

Hallazgos de las entrevistas

Pregunta	Respuesta	Entrevistado
¿Considera que es un reemplazo de la máquina de moler?	Para nada para nada porque la máquina de moler tiene su cuento tiene su historia y tiene su trabajo manual tiene su nuestra historia pues históricamente nuestro país y más nuestra región que somos una región de arepa somos la región de la arepa pues en Colombia mmm... ha estado presente pues durante mucho tiempo y nunca jamás va reemplazarla.	Docente
¿Entre la máquina de moler y el pica todo cual prefiere y porque?	Ehh... más importante más interesante la de moler.	Portadora de tradición

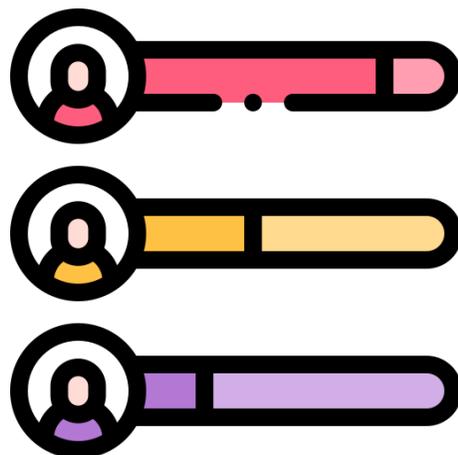


III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Resultados

Hallazgos de las encuestas

Se pudo observar la apreciación que tienen las personas respecto a la carne molida y las arepas en máquina de moler y procesadoras eléctricas



Tomado de:

https://www.flaticon.es/icono-gratis/resultados-de-la-votacion_3375204?term=resultados&page=1&position=21



Resultados

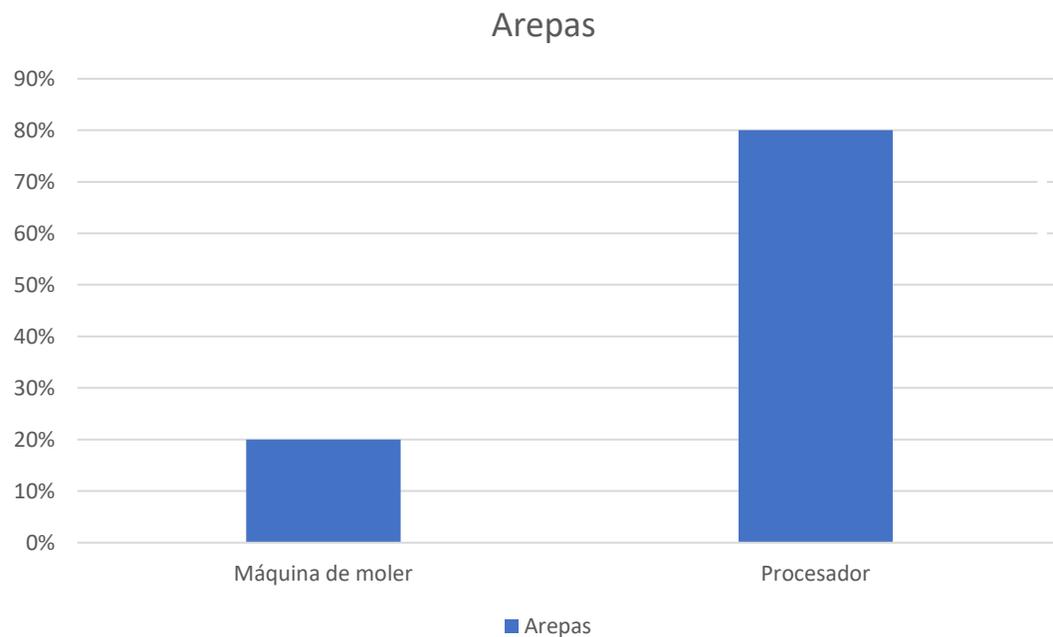


Figura 1 .Estadísticas de la arepa preparada en los dos utensilios.

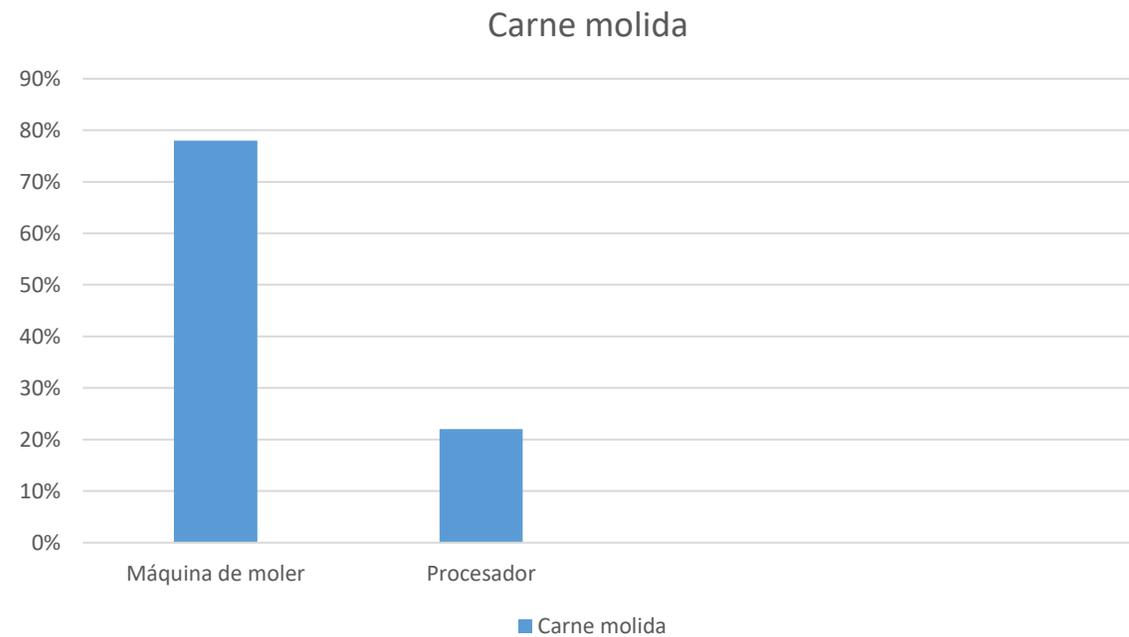


Figura 2 . Estadísticas de la carne molida preparada en los dos utensilios.



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

Conclusiones

- Se evidencia que los alimentos pasados por máquina de moler tiene más aceptación por parte del público encuestado que los productos que se pasan por procesadora de alimentos.
- Las procesadoras no reemplazan a la máquina de moler, ya que está más arraigada a procesos históricos.
- El uso de las procesadoras dentro de la cocina se debe más a su rapidez y versatilidad.
- Con la aparición de las maquinas procesadoras varios utensilios tradicionales, incluyendo la máquina de moler, han sido sustituidos.





Bibliografía

- Cabrera, E. B. (2012). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Danubio. (8 de Noviembre de 2014). *Retazos de la vida* . Obtenido de <https://revistasdigitales.upec.edu.ec/index.php/sathiri/article/view/450/478>
- Diez, L. (2009). *Proyecto Máquina de Moler*. Obtenido de Prezi: https://prezi.com/ldscnpa5c9o_/maquina-de-moler/
- Garcés, M. A. (2012). *Con cagüinga y con callana* . Bogotá: Ministerio de Cultura .
- Isaza, M. R. (25 de Junio de 2019). *Productos Victoria* . Obtenido de <https://meet.google.com/linkredirect?authuser=1&dest=https%3A%2F%2Fvictoria.com.co%2Fmaquina-de-moler-o-molino-de-granos-primera-parte%2F>
- Noguera, L. E. (8 de Julio de 2015). *cuy, MÁQUINA PROCESADORA DE ALIMENTOS CONCENTRADOS: Una alternativa rentable para la producción del*. Obtenido de Revistas digitales: <https://revistasdigitales.upec.edu.ec/index.php/sathiri/article/view/450/478>
- Ossa, G. P. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Ramiro Delgado Salazar, D. G.-A. (2012). *Selección de ensayos sobre*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- René, E. (2019). *¿Qué es un procesador de alimentos? rené soluciones para un hogar saludable y eficiente*.
- Cacharro, V. M. (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Obtenido de <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo01.pdf>
- Ordoñez, C., 2020. *Gran Libro De La Cocina Colombiana*. [online] Mincultura.gov.co. Available at: <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf> [Accessed 13 October 2020].
- Gutiérrez, B. A. (2008). *Gente Maicera Mosaico de Antioquia*. Medellín.
- McGuee, H. (2011). *La cocina y los alimentos*. Barcelona: Debate.
- Ordoñez, C. (012). *Gran Libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Patiño, V. M. (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. . Bogotá: Ministerio de cultura de Colombia.
- Patiño G. (2012). *Fogón de negros cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Ministerio de cultura de Colombia.
<https://www.freepng.es/png-cd24sg/>
https://www.freepik.es/vector-premium/conjunto-iconos-procesador-alimentos_5590926.htm
https://www.flaticon.es/icono-gratis/entrevista_166908
https://www.flaticon.es/icono-gratis/encuesta_2279034
https://www.flaticon.es/icono-gratis/resultados-de-la-votacion_3375204?term=resultados&page=1&position=2

