



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

Análisis comparativo del uso de las hierbas y las especias, en el entorno rural y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín

Esteban Ortiz Gallego & Sebastián Camilo Martínez

Tecnólogos en Gastronomía. Estudiantes de Profesional en
Gastronomía y Culinaria

Facultad de Administración. Institución Universitaria Colegio
Mayor de Antioquia
Medellín – Colombia





III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Introducción

- La alimentación
- Español, Africano e Indígena.
- Los ajíes, el brevo, el cidrón, el comino, el limoncillo, la malva, la penca sábila, la pimienta, el poleo, el sauco, el tabaco, la yerbabuena, y las verdolagas, son algunas de las hierbas y las especias heredadas por las tres influencias mencionadas con anterioridad.



Figura 1. Hoja santa. Producción propia.



III SIMPOSIO
INTERNACIONAL
PARA LA INNOVACIÓN Y EL
DESARROLLO EMPRESARIAL

Planteamiento del problema

Las tradiciones y hábitos entorno al uso de algunas hierbas y especias, se van frecuentando cada vez menos, por parte de la actual generación, lo que conlleva a un desconocimiento u olvido de las costumbres, para las que se emplean estos ingredientes.



Figura 3. Pimienta. Producción propia.





Objetivos

General

Comparar los diferentes usos que se dan a las hierbas y las especias en el entorno rural y de restauración en la ciudad de Medellín

Específicos

- Identificar cuáles son las hierbas y las especias que se emplean en el entorno rural y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín.
- Comprender el significado culinario y simbólico de estos ingredientes en cada uno de los espacios de observación.
- Reconocer la cultura material empleada para la transformación y uso estos elementos.



Figura 2. Ajíes. Producción propia.



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

Metodología

Investigación con enfoque cualitativo

Investigación exploratoria

Técnicas empleadas:

- Entrevista semiestructurada.
- La observación o descripción etnográfica.
- Revisión documental.





Resultados y discusión

Hierbas Y Especies empleadas en el entorno rural y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín			
Acelga	Brevo	Flor De Jamaica	Sanalotodo
Achiote	Caléndula	Jengibre	Sarpoleta
Acuyo	Canela	Laurel	Sauco
Ají	Casco De Vaca	Limoncillo	Tabaco
Ajo	Cebolla De Rama	Verdolaga	Tomillo
Ajo Macho	Cidrón	Malva	Toronjil
Ajonjolí	Cilantro	Manzanilla	Vainilla
Alcaparra	Clavo	Mejorana	Verbena
Albahaca	Coca	Mostaza	Yerbabuena
Alcaravea	Comino	Nuez Moscada	Yerba Mora
Alfalfa	Coriandro	Orégano	Azafrán De Raíz
Altamisa	Cúrcuma	Penca De Sábila	Cilantro Cimarrón
Amansa Guapos	Bayas De Enebro	Perejil	Helecho
Anamú	Eneldo	Perifollo	Cardamomo
Arrayán	Estragón	Pimienta	Eucalipto
Artemisa	Árnica	Poleo	Menta
Berro	Hinojo	Romero	Hoja De Naranja
Borraja	Paico	Ruda	
Botón De Oro	Hoja De Yuca	Salvia	
Anís	Guasca	Tomatera	

Tabla 1. Hierbas y Especies empleadas en el entorno rural y algunos restaurantes de la ciudad de Medellín. Producción propia



Resultados y discusión

Simbólico	Medicinal	Culinario
Lavados y limpiezas para el encuentro previo con el alimento	Gripa, asma y problemas respiratorios	Potencializar
Símbolo de buena suerte	Reumatismo	Ocultar
Amuleto contra las malas energías	Dolor de cabeza	Realzar
Objeto de ofrenda	Estreñimiento	Proporcionar
Elemento que repele insectos	Problemas digestivos	Modificar

Tabla 2. significado culinario, medicinal y simbólico de las hierbas y las especias. Producción propia



Resultados y discusión

Utensilios empleados para la transformación y conservación de las hierbas y las especias
Pilón
Mano del pilón
Metate de piedra
Batea
Budare
Achiotera
Rayador manual en lámina de aluminio
Piedra para moler
Garabatos de madera
Tinajas
Ánforas
Bangaños
Calabazos

Tabla 3. Utensilios empleados para la transformación y conservación de las hierbas y las especias. Producción propia



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

Conclusiones

- Las hierbas y las especias están inmersas en el contexto del entorno rural y de los restaurantes. Sin embargo, la utilidad es diferente, para el entorno rural, los usos encontrados están más ligados a lo medicinal, espiritual y simbólico y, para el caso de los restaurantes sus usos son más de orden culinario.
- El patrimonio cultural material de Colombia es vasto. Utensilios como el pilón, el metate y el budare hacen que las tradiciones con respecto al uso, la conservación y la transformación de las hierbas y las especias se puedan preservar.



Figura 4. Yerbabuena. Producción propia.



Conclusiones

- Las hierbas y las especias que son consideradas únicamente con usos medicinales en el entorno rural, son empleadas en la cocina, para potencializar y añadir sabor; así, como corregir, ocultar y modificar defectos en las preparaciones.
- Las diversas connotaciones y beneficios que tiene la utilización de las hierbas y especias, hacen que la herencia, sucesión y transmisión sean de suma importancia para el fomento y la conservación de la cultura inmaterial de un grupo social determinado.
- Las hierbas y las especias dotan de carácter y personalidad cada preparación gastronómica; coadyuvan en la consecución de diferentes remedios y bebidas de la medicina popular; y hacen parte de un amplio número de creencias que están ligadas con el bien y el mal.



Figura 5. Coca. Producción propia.



Bibliografía

- Benito, D. (2017). *Historias de la Prehistoria: Lucy, el hobbit de Flores y otros ancestros*. La Esfera de los Libros.
- Bühler, J. (2005). *La cultura en la Edad Media: el primer renacimiento de Occidente*. Barcelona : CIRCULO LATINO.
- Cabezas, C. C., & Gonzáles, T. J. (2014). *SAZONADORES NATURALES: ESPECIAS, HIERBAS Y FRUTAS*.
- Camarero Tabera, J. (2016). *Manual Didactico de Cocina - Tomo I*. Málaga: Innovación Y Cualificación.
- Chitiva Rincón, A. (2010). *La cocina-comida como relato y los relatos de cocina-comida*. Bogotá.
- De Sagrera, J. E. (2005). *Historia de la farmacia: los medicamentos, la riqueza y el bienestar*. Barcelona : Elsevier España.
- Galleguillos Tapia, S. (2015). *Plantas que sanan: Guía práctica de aromaterapia*. Penguin Random House Grupo Editorial Chile.
- García Lenberg, J. (s.f.). *LA UTILIZACIÓN DE ESPECIAS EN LA COCINA DE LA ANTIGUA MESOPOTAMIA SEGÚN LA DOCUMENTACIÓN ESCRITA* . Madrid.
- Gobernación del Atlántico. (2018). *Atlántico sabe rico*. Maremágnum: Barranquilla.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2003). *Metodología de la investigación*. (Sexta ed.). México: McGraw-Hill.
- Lambert Ortiz, E. (1993). *Enciclopedia de especias, condimentos y plantas aromática*. Madrid: Raices.
- Leschziner, V. (2014). *Hacia una teoría de la cocina desde el Medioevo hasta la Edad Moderna: estructuras cognitivas, biología del gusto y convenciones culinarias*.
- Malhotra, N. K. (2008). *INVESTIGACIÓN DE MERCADOS* (Quinta ed.). México: PEARSON EDUCACIÓN.
- Martínez , G., Gonzáles, M., & Covadonga, M. (2004). Calidad de los alimentos . En G. Martínez, M. Gonzáles, & M. Covadonga, *Iniciacion en las técnicas culinarias* (pág. 47). México: LIMUSA S.A.
- Martínez Carreño, A. (2012). Lo colonial. En A. Martínez Carreño, *Mesa y cocina en el siglo XIX* (págs. 25 - 36). Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Martínez Carreño, A. (2012). *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Mchoy , P., & Westland, P. (1998). *LA BIBLIA DE LAS HIERBAS*. Londres : Quarto Publishing.
- Ministerio de Cultura. (2020). *mincultura.gov.co*. Obtenido de *mincultura.gov.co*: <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-en-Colombia/Paginas/default.aspx>
- Ortiz, E. L. (1998). *Cocina Latinoamericana: Más de 250 recetas de las más sabrosas de los países americanos desde México a la Patagonia*. Madrid: EDAF.
- Percival Spear, T. G. (2014). *Historia de la India, II*. México, D. F.: Fondo de Cultura Economica.
- Sandalia González, & Palacios Romero. (2017). *Breve historia de los alimentos y la cocina*. Málaga: ExLibric.
- Sgorbati Bosì, F. (2018). *A la mesa con los reyes*. Barcelona: Ediciones GATOPARDO SLU.
- Verdú, J. M., & BarbanchoCisneros, F. J. (2007). *Hortalizas y verduras en la alimentación mediterránea*. Almería: Universidad Almería.

