



IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA



Alcaldía de Medellín



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



UNIDOS

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

Estefanía Carmona Mejía
Mabel Adriana Cortés Bolívar
Juliana Mesa Vanegas
Karen Vásquez Bedoya

Profesional en Gastronomía y Culinaria



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Introducción

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. 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.



Planteamiento del problema



Tomado de: <https://kitchenseer.com/how-long-food-processor-lasts/>



¿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 máquina de moler, esto en consecuencia de la vida agitada que ahora se vive en la ciudad.

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

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.

Metodología

Descriptiva con enfoque mixto

Entrevistas

- Mayores de 60 años (portadores de tradición)
- Cocineros
- Docentes de gastronomía



Tomado de:
<https://www.flaticon.es/>

Encuestas

- Estudiantes de diferentes facultades
- Administrativos



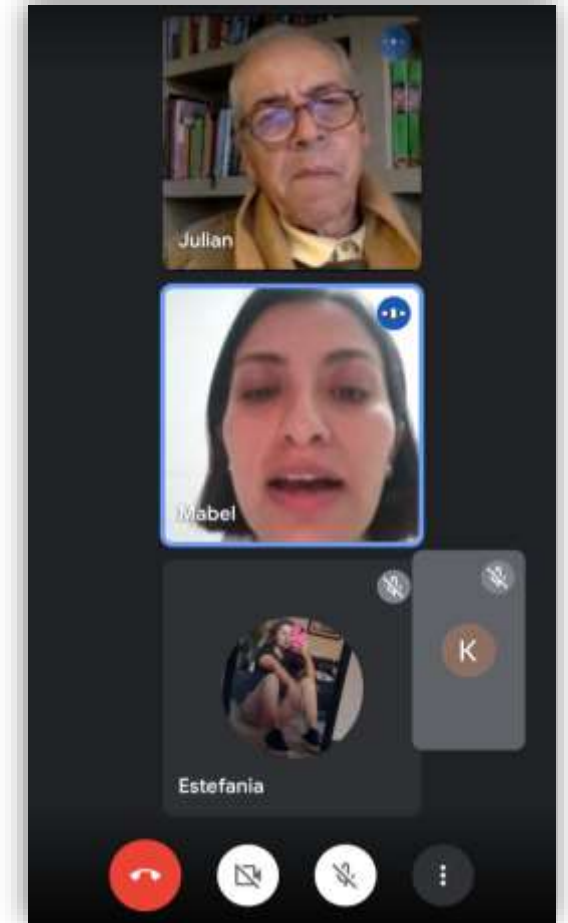
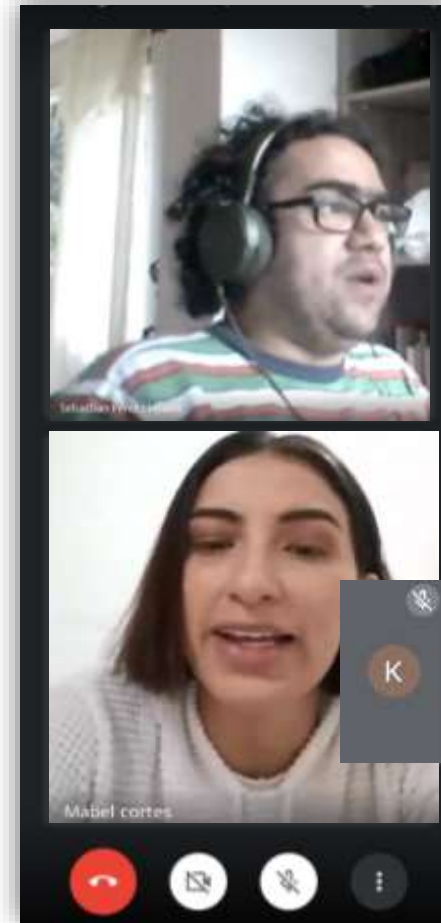
Tomado de:
<https://www.flaticon.es/>

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Resultados

Hallazgos de las entrevistas

Se obtuvo como un resultado de las entrevistas un factor común del desuso de la máquina de moler porque en las cocinas modernas, ya no están diseñadas para adaptar dicho utensilio.



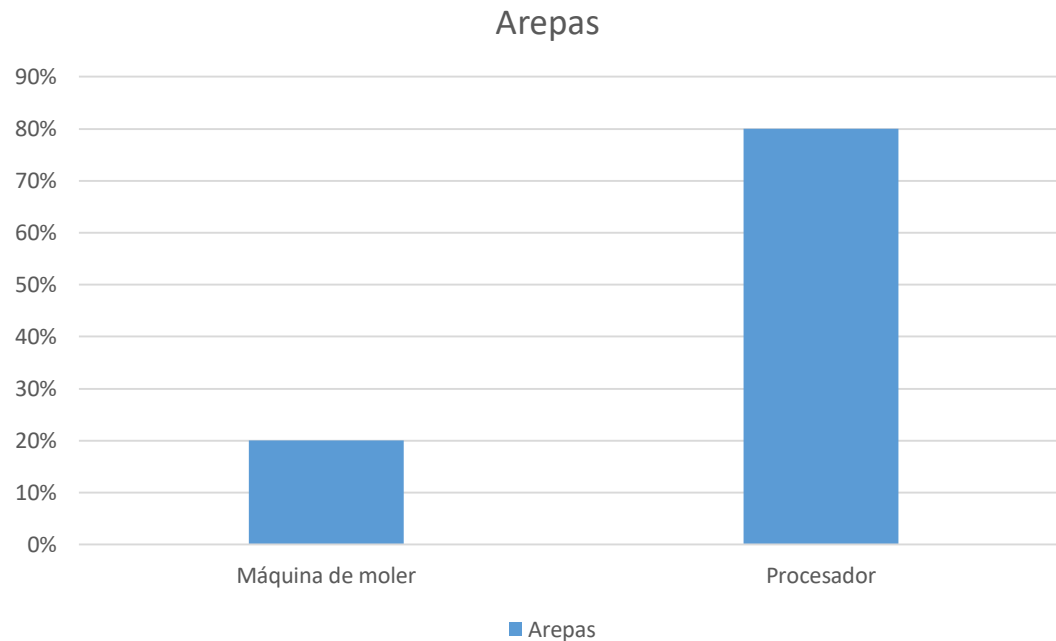
Resultados

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.



Resultados



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

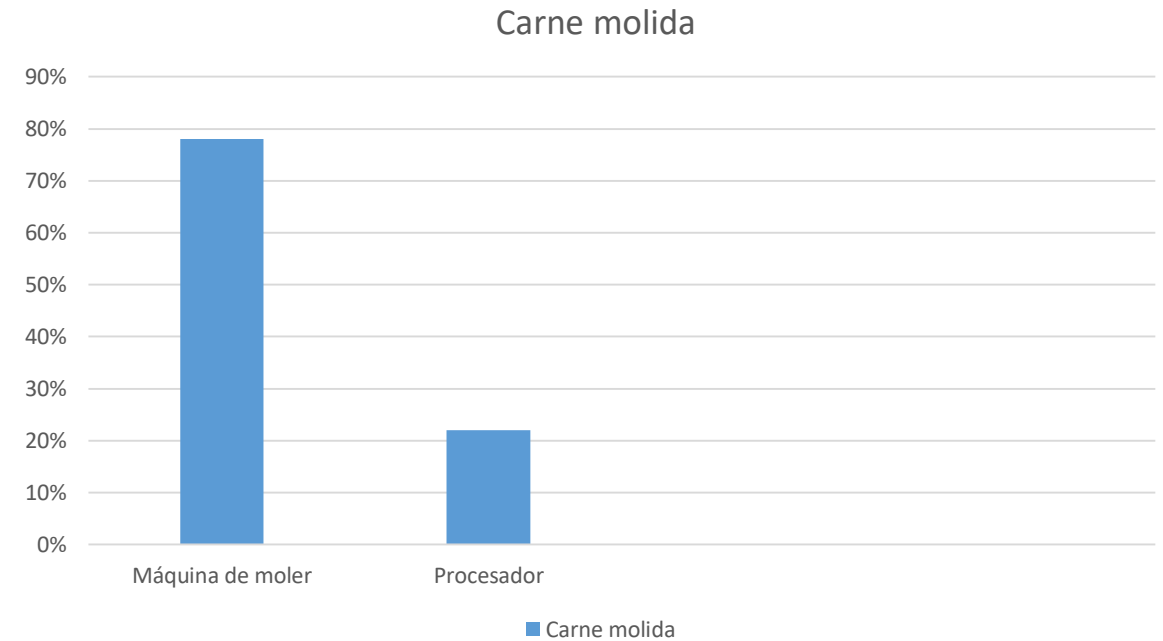


Figura 2 . Estadísticas de la carne molida preparada en los dos utensilios.

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. (2012). *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.flaticon.es/>
- <https://kitchenseer.com/how-long-food-processor-lasts/>



IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA



Alcaldía de Medellín



GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA



UNIDOS