



IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



Personería
de Medellín



GREATER
MEDELLIN
CONVENTION & VISITORS
BUREAU



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTOQUIA



Alcaldía de Medellín



GOBERNACIÓN DE ANTOQUIA



UNIDOS



EL FOGÓN COLOMBIANO: DESTINO, IDENTIDAD Y CULINARIA

Investigación en curso

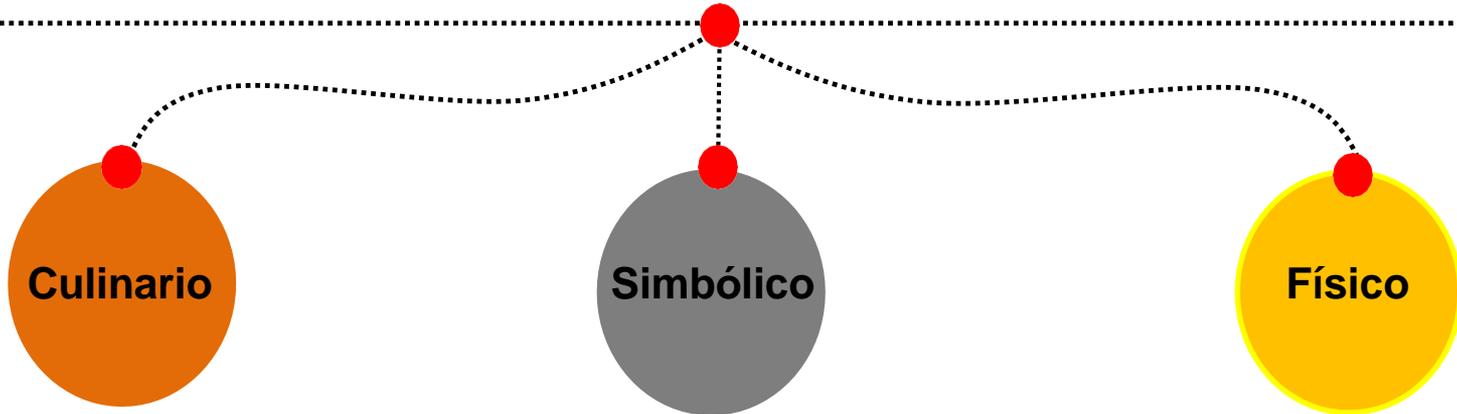
Por:

Juan Pablo Patiño
Hernán Darío Cañola
Sebastián Pérez Morales
Luis R. Vidal.

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia Proyecto
Inter facultad: F. Administración – F. Arquitectura

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Ejes de análisis de la tipología del fogón



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



La cocina de Bertilda



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

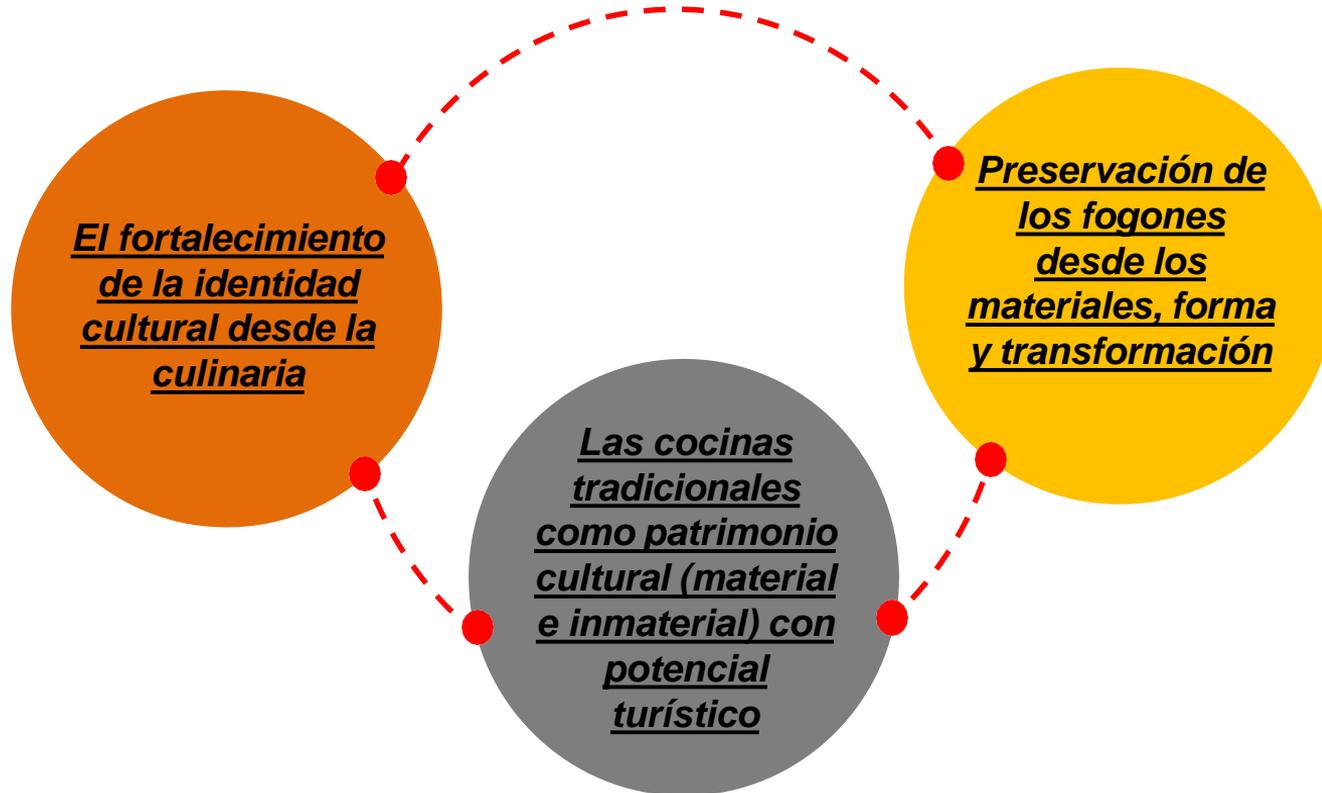
Problema

La Política para el conocimiento, salvaguardar y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (Tomo 17 de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, 2012) ha devenido en un interés creciente que ha redundado en la visibilización de las **cocinas olvidadas del país**. El carácter ontologizante del cocinar y del fogón, es decir, **el cocinar como un principio identificable de lo propio, como un baluarte de la cultura**.



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Justificación



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Marcos de referencias: conceptos y autores

Se desea abordar las tipologías del fogón en el país, en concreto el de tres grupos étnicos: indígena, afro y mestizo con un enfoque cultural a las formas materiales y significados que estos grupos dan al fogón y la cocina. De la antropología se han tomado básicamente la teoría funcionalista, estructuralista y simbolistas, en ese orden, la obra de Bronislaw Malinowski y Audrey Richards; Lévi-Strauss, Mary Douglas, Roland Barthes y Jean –Paul Baudrillard y del simbolismo a Clifford Geertz.



Fuente: <https://es.wikiarquitectura.com/>

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



Marcos de referencias: conceptos y autores

CONCEPTOS ANTROPOLÓGICOS

Estructuralismo
Gustema
Tecnema
Naturaleza y cultura
Sistemas de colocación

Fuente: Autores, 2021

OTROS CONCEPTOS

Cultura, identidad, tradición, fogón étnico, tipologías, y universos culinarios.

Objetivos

OBJETIVO GENERAL

- Caracterizar las tipologías del fogón colombiano asociados a los grupos étnicos: afro, mestizo e indígena.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir los fogones étnicos colombianos desde su dimensión material: tecnológica, culinaria y espacial.
- Interpretar los significados de los fogones étnicos colombianos desde su dimensión simbólica: identidad, tradición y cimarronaje alimentario.
- Establecer las características técnicas, y ergonómicas de los fogones étnicos colombianos: afro, mestizo e indígena.



Metodología

“Investigación de enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo); planteado en 4 momentos”

Análisis de antecedentes (Revisión bibliográfica)

Trabajo de campo Etnográfico

Trabajo de campo arquitectónico ergonómico

Análisis de resultados

Hallazgos Culinarios



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

Hallazgos simbólicos



Según las entrevistas realizadas se establece que para la comunidad estudiada, el binde y el fogón tradicional de leña son una representación inmaterial, material y simbólica que permite una conexión con el pasado y la culinaria tradicional, donde los materiales vernáculos eran una alternativa que permitían los procesos de transformación de los alimentos propios de la región del caribe Colombiano pertenecientes al departamento de Antioquia.

Simbólicamente el Binde o fogón tradicional representa para los grupos étnicos afro analizados la interacción entre el hombre y la naturaleza, a través de los procesos de transformación de alimentos y satisfacción de necesidades fundamentales del ser humano como la alimentación.

Hallazgos simbólicos



Según el 40% de las entrevistas realizadas, se establece que el fogón tradicional en madera con binde en su parte superior, simbólicamente representa el proceso de mejora continua desde la ergonomía y funcionalidad durante los procesos de preparación de alimentos; es considerado una representación alegórica de funcionalidad ligada al cuerpo humano y sus movimientos durante la transformación de alimentos.



Hallazgos simbólicos

Según el 60% de las entrevistas realizadas, se establece que el fogón industrial a gas simbólicamente, representa la optimización del tiempo durante la elaboración de alimentos, el cuidado humano con relación a la ergonomía y salud respiratoria.



Hallazgos Físicos

N° de encuestas	Género			Edad
	Mujer	Hombre	Ambos	
17	13	2	2	17-80

Tipo de fogón			
Binde	Binde con estructura en Madera	Fogón industrial a Gas	Otro
2	7	6	2

Hallazgos Físicos

Con base en los análisis de campo se determina que los materiales utilizados en la construcción de fogones pertenecientes a algunas las zonas urbanas del municipio de Turbo corresponden a elementos tecnificados donde el 80% de los materiales son de origen industrial como el aluminio, hierro, Zinc y materiales poliméricos, los cuales hacen parte de los componentes de los fogones industriales con que madores a gas.

Por otro lado se establece según el 60% de las encuestas realizadas que aunque los fogones industriales a gas optimicen los procesos, el sabor con relación a las comidas son mejores si están se elaboran utilizando leña como combustible de los fogones; de ahí que el 60% de los encuestados pertenecientes a las urbes, cuenten en sus cocinas con fogones tradicionales como elemento de transmisión de tradición y conocimiento.



Hallazgos Físicos

Con base en los análisis de campo se determina que los componentes utilizados en la construcción de fogones pertenecientes a algunas las zonas rurales se establece que sus principales materiales son propios de la arquitectura vernácula donde los residentes de estas zonas ven una oportunidad en la creación de fogones tradicionales en leña mediante el aprovechamiento de elementos naturales como la leña, los materiales pétreos, metales, fibras, entre otros.

Se establece además según el 100% de las encuestas que entre los procesos de transición de los fogones del binde al fogón industrial se presenta una relación directa con la arquitectura ligada a la ergonomía, funcionalidad, salud y optimización del tiempo,

Conclusiones

Es clave comprender las relaciones entre los espacios del fogón, producción y consumo de los alimentos, así como los significados que los grupos dan a sus distintas prácticas, además de las conexiones culturales que derivan de dichas prácticas, por ejemplo, cocinar con leña se relaciona con el pasado, pero sabe mejor la comida Vs. cocinar con gas que se conecta con el presente, lo moderno, pero la comida no sabe mejor.

Se concluye que el uso de fogones tradicionales en los grupos étnicos afrodescendientes contribuyen a la conservación de la identidad y son una representación cultural la gastronomía colombina.

Se establece que los procesos de transición de los fogones tradicionales como el Binde al fogón industrial fue una consecuencia de la ergonomía ligada a la arquitectura y funcionalidad.



Bibliografía

- AGUIRRE, Patricia. 2017. Una historia social de la comida, Lugar editorial, Buenos Aires, Argentina.
- ANDERSON, B. 1993. Comunidades imaginadas, F.C.E, México.
- BARTHES, Roland. 2009. La aventura semiótica, Paidós, Buenos Aires, Argentina.
- BAUDRILLARD, Jean. 2007. El sistema de los objetos, Siglo XXI, México D.F.
- De CERTEAU, Michel____. 2004. La cultura en plural, Nueva Visión, Buenos Aires, Argentina.
- FLOUESTE, Anne & Jean-Paul Romac. 2007. La cocina neolítica y la cueva de La Molle-Pierre, Trea, Girón.
- GEERTZ, Clifford. 2005. La interpretación de las culturas, Gedisa, Barcelona.
- GOODY, Jack. 1995. Cocina, cuisine y clase, Gedisa, Barcelona.
- HOBSBAWN, Eric & Terence Ranger. 2012. La invención de la tradición, Libros de historia, Barcelona.

Fuente: <https://es.wikiarquitectura.com/>



GRACIAS