



DEL 24 AL 28 DE OCTUBRE

V SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

VIGILADA por el Ministerio de Educación Nacional



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

Acreditados
en ALTA CALIDAD



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

**V SEMANA DE LA FACULTAD
DE ADMINISTRACIÓN**



**V SIMPOSIO
INTERNACIONAL**

PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL:

**CONSUMIDORES
Y MERCADOS
EMERGENTES**



Uso de hierbas y especias en la elaboración de conservas en la cocina tradicional antioqueña.

Laura Cardona González
Alejandro Echavarría Durango
Estudiantes Profesional Gastronomía y Culinaria

Semillero de investigación Cultura Gastronómica
Facultad de Administración

Introducción

La despensa de frutas, verduras, hierbas y especias en el país es amplia y variada, a esto se suma los diversos platos y preparaciones que hay en todo el territorio.

Las conservas en la cocina tradicional colombiana, se han logrado desde la disponibilidad en épocas de cosecha, como una forma de disponer de los alimentos durante todo el año.

Dichas preparaciones suelen tener variaciones como el uso de hierbas y especias que aportan sabor, olor y color, generando en ellas características particulares.



Fuente: Autoría propia.



Fuente: Autoría propia.

Planteamiento del problema

¿Cuál es el papel que cumplen las hierbas y las especias en el proceso de elaboración de las conservas tradicionales en la cocina tradicional antioqueña?

Marco Teórico

Como lo indica la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación (2012), la comida tiene sus tiempos. Hay una comida cotidiana, habitual, que mantiene elementos permanentes y algunas variaciones de acuerdo a un “menú” semanal o a la disposición de alimentos.

En este sentido, Guitiérrez, et al. (2012) mencionan que los productos que se llevan a la mesa dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos.

Recetas como las conservas han estado presentes en la cocina tradicional, como forma de preservar por mayor tiempo los alimentos, haciendo uso de diversos ingredientes como sales, azúcares, hierbas, especias, vinagres, aceites y alcoholes. Evitando el deterioro y la putrefacción debido a la invasión de microorganismos, métodos de conservación que detienen los procesos de deterioro de los alimentos (Brown, 2010).



Fuente: Autoría propia.

Objetivo general:

- ✓ Identificar las hierbas y especias utilizadas para la elaboración de conservas en la cocina tradicional antioqueña.

Objetivos Específicos:

- ✓ Identificar las conservas elaboradas en la cocina tradicional antioqueña.
- ✓ Caracterizar las hierbas y especias usadas en la elaboración de las conservas tradicionales antioqueñas.
- ✓ Recrear conservas tradicionales antioqueñas.

Metodología

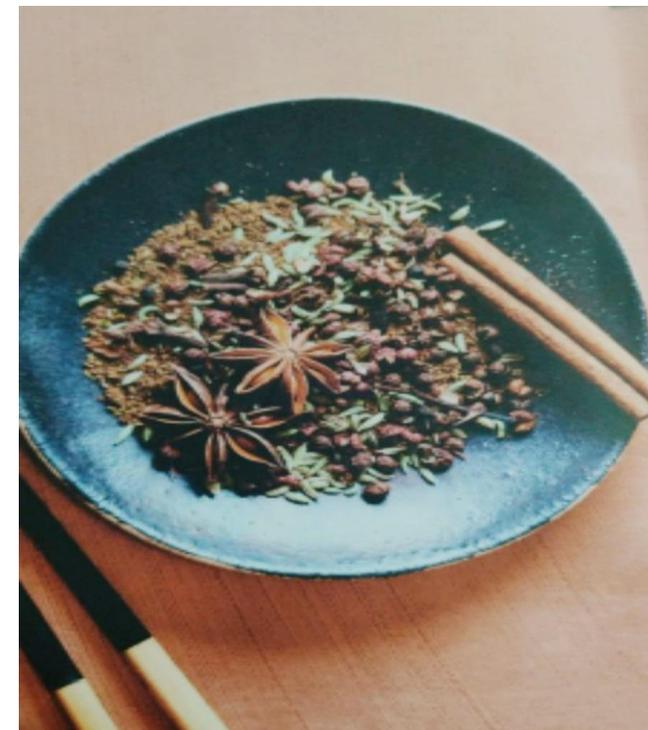
Matriz de consistencia Investigación exploratoria cualitativa

Objetivo general	Objetivos específicos	Elementos de estudio	Alcances
<p>Identificar las hierbas y especias utilizadas para la elaboración de conservas en la cocina tradicional antioqueña.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Identificar las conservas elaboradas en la cocina tradicional antioqueña. 	<ul style="list-style-type: none"> Rastreo bibliográfico para identificar las conservas, las hierbas y las especias empleadas de forma típica en la cocina tradicional antioqueña. Entrevistas 	<ol style="list-style-type: none"> A través de los rastreos bibliográficos se busca identificar cuales son las conservas que reiterativamente aparecen en los diferentes libros de cocina tradicional antioqueña para así obtener las bases que fundamentan la investigación. En base a las entrevistas a portadoras de tradición se pretende complementar el rastreo bibliográfico para así poder identificar si las conservas mencionadas en las entrevistas son las mismas encontradas en el rastreo bibliográfico.
	<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar las hierbas y especias usadas en la elaboración de las conservas tradicionales antioqueñas. 	<ul style="list-style-type: none"> Búsqueda bibliográfica Entrevistas a profundidad a expertos y portadores de tradición. 	<ol style="list-style-type: none"> Identificar las hierbas y especias a través de la búsqueda bibliográfica. Entrevistas dirigidas a portadores de tradición y expertos para identificar cuales son las hierbas y especias que conocen o utilizan en las conservas con el fin de caracterizar dichas hierbas y especias.
	<ul style="list-style-type: none"> Recrear conservas tradicionales antioqueñas 	<ul style="list-style-type: none"> Recreación y diseño de preparaciones. 	<ol style="list-style-type: none"> Recrear las conservas encontradas de manera reiterativa durante la búsqueda bibliográfica y las entrevistas con algunas de sus variaciones.

Resultados Parciales

Obj. 1: identificar las conservas

Dentro de la cocina tradicional antioqueña se encontró que la realización de algunas conservas como dulce de pomas, dulce de tomate de árbol, dulce de victoria, dulce de cidra, ají encurtido dulce, ají encurtido picante y dulce de brevas, se mencionaban de manera reiterativa en los libros sobre cocina tradicional antioqueña donde posteriormente en las entrevistas aplicadas se encontró que dichas conservas registradas si se realizaban por los portadores de tradición.



Fuente: Farrimond,2015.

Obj. 2: caracterizar las hierbas y especias

Nombre común	Canela	Comino	Órganon	Clavos
Nombre científico	(Cinnamomum verum)	(Cuminum cyminum)	(Plectranthus amboinicus)	(Syzygium aromaticum o Eugenia caryophyllata)
Imagen de Fotos de referencia:	Cardona, Laura 2022 	 Cardona, Laura 2022	 Cardona, Laura 2022	Cardona, Laura 2022 
	<p>La canela que presenta una mayor calidad es la que se encuentra en las ramas más jóvenes.</p> <p>Posee forma de ramas secas con tonos rojos, amarillentos o marrones.</p> <p>Aroma agradable.</p> <p>Sabor intenso entre dulce y amargo.</p> <p>Utilizada habitualmente en preparaciones dulces y bebidas.</p>	<p>Sabor que combina el amargo y el dulce, con notas picantes (no pica) cítricas y tierra.</p> <p>Contenido en aceites esenciales y un sabor muy característico.</p> <p>Aromático y penetrante.</p> <p>Utilizada comúnmente como sazónador.</p>	<p>Planta muy rica en vitamina E y K, hierro, ácidos grasos omega y fibra.</p> <p>En la cocina antioqueña es comúnmente utilizado para condimentar ya que es una planta que se da fácilmente en la región.</p> <p>Antioxidante. Gracias a que contiene una gran cantidad de ácidos fenólicos y flavonoides.</p> <p>Usada para el regenera miento de los glóbulos rojos y para la coagulación de la sangre.</p>	<p>Proporciona sabores acres, calientes, refrescantes, picantes, dulces, astringentes.</p> <p>El potente aroma de esta especia se debe al eugenol.</p> <p>El clavo de olor es tan poderoso en sabor y fragancia, que debe usarse en pequeñas cantidades.</p> <p>Eugenol, principal componente del aceite esencial al que se le otorgan propiedades antisépticas y anestésicas que comparten otras especias como la nuez moscada y la canela.</p>

- Se caracterizó algunas de las especias y hierbas empleadas en la cocina tradicional antioqueña; estas fueron identificadas mediante la búsqueda bibliográfica de fuentes como “especias; origen y principios básicos para usarlas y combinarlas en la cocina” (Farrimond, 2018).
- Las entrevistas que ayudaron a concluir patrones de uso de determinadas especias.

Obj. 3: recrear las conservas

Para terminar, se recrearon algunas de las conservas identificadas tales como:

- Dulce de tomate de árbol
- Dulce de cidra
- Dulce de victoria
- Dulce de brevas
- Ají encurtido picante
- Ají encurtido dulce



Fuente: Laura Jaramillo, 2019.



Fuente: Autoría propia

Estas fueron realizadas bajo las técnicas encontradas en los textos fuente y las indicaciones de los entrevistados para evitar variaciones en sus sabores tradicionales.

Conclusiones parciales



Fuente: Autoría propia

Tradicionalmente las conservas se han elaborado de acuerdo a la disponibilidad del alimento en determinada época del año, anteriormente éstas se preparaban cotidianamente en los hogares, en la actualidad se encuentran en mayor proporción producciones industriales que caseras.

En la caracterización de las hierbas y especias usadas en las conservas, se encontró que en las recetas de medios dulces se emplean mas las especias como clavos y canela, mientras que en medios ácidos se usan las hierbas como cilantro, oreganón, cebollines y ajíes.

Bibliografías

- Brown, L. (2010). El libro de las conservas. Dorling Kindersley
- Costenbader, C. w. (2001). El gran libro de las conservas.
- Echezuría, C. (2019). PISOS BIOCLIMÁTICOS EN COLOMBIA.
- Farrimond, S. (2018). Orígenes de las especias y principios básicos para usarlas y combinarlas en la cocina. Penguin Random House.
- Guitiérrez, E. S., Cortés Angarita, V., Restrepo, I. C., & Rodríguez Uribe, D. (2019). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales. Ministerio de cultura.
- Ministerio de Cultura. Dirección de Patrimonio (2012); Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia; recuperado de: <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Paginas/Cocinas.aspx#:~:text=Por%20esta%20raz%C3%B3n%20la%20Pol%C3%ADtica,de%20las%20cocinas%20tradicionales%20de>
- Ministerio de Salud y Protección Social. Ministerio de cultura. (2018). Manual introductorio. Recuperado 2022, de <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-bibliotecacocinas/biblioteca%2018.pd>
- Pidotribo Díaz, T. J., Pardo Escallón, J. C., Cabezas Zabala, C. C., & Vargas Zarate, M. (2014). Sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas.