

# TRADICIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS EN LA COCINA *callejera*

Sebastián Pérez Morales  
Eddy Yhomara Rúa Osorio  
Ana Maria Chaux Gutiérrez  
Daniel Muñoz Quintero









# TRADICIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS EN LA *cocina callejera*

Sebastián Pérez Morales  
Eddy Yhomara Rúa Osorio  
Ana Maria Chaux Gutiérrez  
Daniel Muñoz Quintero



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA



**TRADICIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS  
EN LA COCINA CALLEJERA**

ISBN: XXXXXX

**Autores:**

Sebastián Pérez Morales  
Eddy Yhomara Rúa Osorio  
Ana Maria Chaux Gutiérrez  
Daniel Muñoz Quintero

**Instituciones Participantes:**

Institución Universitaria Colegio  
Mayor de Antioquia

Universidad Católica Luis Amigó

Medellín Colombia  
2023



**EN ESTE BARRIO  
SE COME MUY**

**buena**



PROHIBIDO OLVIDAR

DE BARRIO

Reservados todos los derechos. No se permite la explotación económica ni la transformación de esta obra. Queda permitida la impresión en su totalidad.

Cerveza Artesanal  
Cervezas Artesanales  
Café  
100% Orgánico  
Productos Naturales

Antes

Un barrio con espacio para los de siempre y los que llegan, muchos de ellos con ventas de comida callejera como principal fuente de ingresos económicos para mantener la familia entera.



# PERMANENCIA DE LAS TRADICIONES CULINARIAS EN LAS COMUNAS

Uno de los temas que genera gran preocupación en el medio gastronómico, es la permanencia de los alimentos tradicionales en el mercado. Dado que las costumbres enraizadas y naturalizadas en la preparación de los alimentos tradicionales, se convierten en un espacio de controversia implicando miradas que señalan las prácticas tradicionales. Siendo de mencionar la aplicación de normas y decretos que desconocen las manifestaciones culturales del país. En tal medida, partir de las realidades, los saberes e imaginarios heredados a través de generaciones, ayudará a evidenciar que las prácticas tradicionales no riñen con las posturas positivistas, y por el contrario es necesario que las mismas comiencen a reconocer las realidades específicas antes de imponer procesos que perjudican las relaciones culturales de la alimentación.



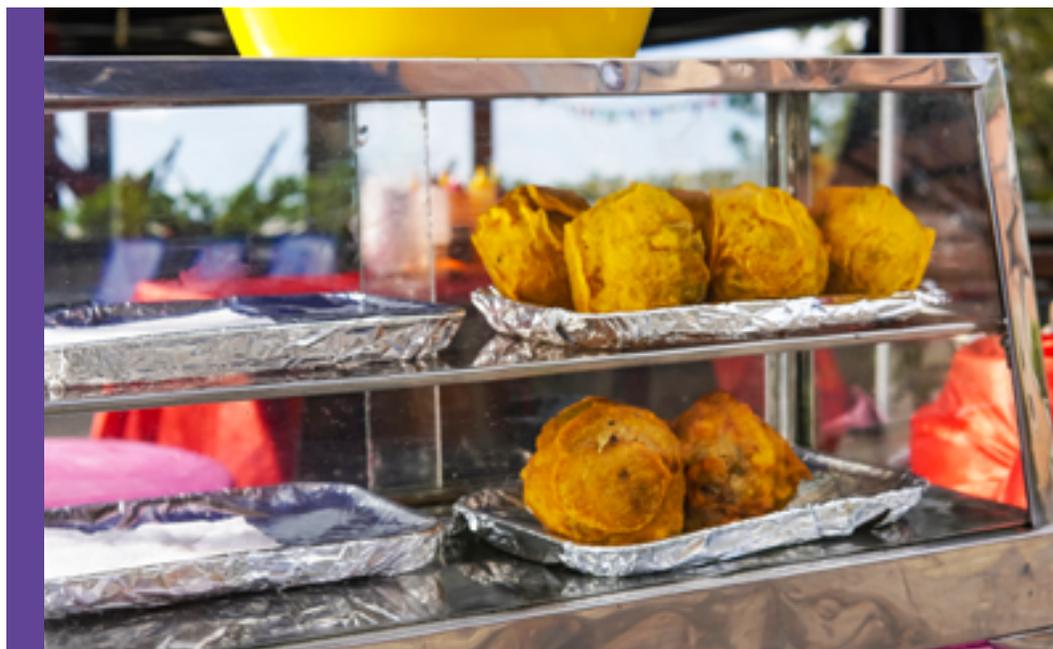
Evidenciar los fenómenos culturales que se dan en la alimentación y al tiempo enriquecer la discusión frente a la imposición de la norma y las pérdidas que ésta supone, en el entorno cultural, tradicional y gastronómico.



Y en este mostrador de vidrio, bien protegidos, se encuentran los tradicionales buñuelos esperando que lleguen por ellos.



Venta de empanadas y palitos de queso en la parte de afuera de la casa, de donde obtienen ingresos para el sostenimiento económico de la familia.



Y ya avanzado el día, solo quedan unas cuantas papas rellenas en esta brillante vitrina, que solo con mirarla muestra la adecuada manipulación y aseo de la vendedora.



## ¿VAS O LLEGAS DEL *trabajo?*

Aquí se encuentra la parva para acompañar el desayuno, el algo o la comida. Bien empacados, bien almacenados y hasta con víscera para que ni el sol, ni la lluvia los deteriore.

Acá en **YONY PERROS** comes bueno, bonito y barato y lo mejor tu mismo te sirves.





En el quiosco además de tomarse el fresco, también se consigue la comida para llevar a la casa y de parte muy aseada.





# Manejo de los alimentos a lo largo de la cadena de producción para negocios y emprendimientos de *comida callejera*

Preservar las prácticas tradicionales asociadas a las cocinas ambulantes o callejeras mediante una mirada conciliadora y equitativa, entre la identidad y la norma, buscando la conservación y difusión de las manifestaciones culinarias en diferentes espacios.

A continuación, se explican las acciones necesarias en la gestión de su negocio:



## 1. COMPRA

- ★ Una vez se tengan establecidos y en el mejor de los casos estandarizados los productos que se comercializan, se deben listar los ingredientes e insumos necesarios.
- ★ Realizar búsqueda de proveedores para establecer mayor beneficio teniendo en cuenta la relación de precio, calidad y comodidad
- ★ La modalidad de compra puede ser directa (desplazamiento hasta el lugar de compra), indirecta (solicitar domicilio) y/o mixta (en el lugar y a domicilio)
- ★ Programar la periodicidad de las compras: se debe tener claro, cada cuanto se van a realizar las compras de materias primas, ingredientes, insumos y demás elementos necesarios para la operación del negocio
- ★ De acuerdo a la naturaleza y características del negocio y/o establecimiento las compras se podrán realizar diario, entre días, semanal, quincenal, mensual...incluso se podrán hacer compras grandes por trimestre, semestre o más de acuerdo a las características de cada uno, y en la medida en que el inventario se vaya acabando se van reforzando las compras.

# Recordatorio

Si el alimento que acaba de comprar requiere estar en refrigeración, no tarde mucho en llevarlo a la nevera para que no se pierda la cadena de frío.



## 2. ALMACENAMIENTO

**FORMAS DE ALMACENAR:** los alimentos e insumos se almacenan de acuerdo a su naturaleza, si son alimentos perecederos (alto contenido de agua) se les debe mantener la cadena de frío (refrigeración o congelación), mientras que si son alimentos no perecederos (bajo contenido de agua) se podrán almacenar en cajones, estanterías, alacenas, u otro espacio siempre y cuando se mantenga seco, que no llegue la luz directa, que no haya presencia de plagas y en el mejor de los casos separado al menos 15 centímetros del piso y de paredes.

**ALIMENTOS PERECEDEROS:** son los que se deterioran más rápido, además necesitan estar en refrigeración o congelación según el caso. Ejemplo de ellos son, los productos de origen animal o vegetal, como, carne (res, cerdo, pollo, pescado), leche y sus derivados, frutas y vegetales.

### *Recomendaciones:*

- ★ Evite mezclar los alimentos, por ejemplo, las carnes con los derivados lácteos o con los vegetales.
- ★ Si el alimento ya se encuentra abierto, lo ideal es separar en recipientes plásticos y rotulados para evitar confusiones y agilizar la operación.
- ★ Si necesita congelar alimentos, saque las porciones de acuerdo a sus requerimientos y congele de manera separada en empaques plásticos, para que cuando vaya a usarlo solo descongele el que necesita y así pueda alargar la vida útil de los alimentos.
- ★ Descongele los alimentos con tiempo, baje el producto a la refrigeración hasta que no tenga hielo, evite hacerlo a temperatura ambiente.

**ALIMENTOS NO PERECEDEROS:** son los que duran más tiempo y pueden almacenarse a temperatura ambiente en estanterías, cajoneras, entre otros elementos que puedan ser usados para cumplir con esta función. Ejemplo de ello son harinas, pastas, azúcar, panela, sal, granos, aceite, café, enlatados.

## *Recomendaciones:*

En la medida de lo posible rotule o marque todos los productos en caso de pasarlo a otro recipiente, tenga en cuenta la fecha de vencimiento, procure gastar lo que primero compró para que no se envejezcan los alimentos.

**Importante: No todos los negocios deben tener almacenamiento para su operación, hay algunos que compran diariamente lo que necesitan.**



## 3. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**PROGRAMACIÓN PARA LA OPERACIÓN:** para una adecuada operación y funcionamiento del negocio a la hora de preparar los productos alimenticios es ideal tener estandarizada la receta, es decir tener claro, la cantidad de cada ingrediente la receta, además de los tiempos necesarios para su preparación, procesos como, el marinado, el amasado, la cocción, entre otros.

Si su negocio lo requiere lleve los alimentos precocidos, rayados, cortados, es decir listos para su montaje final en el punto de venta.

Para evitar que los alimentos se vinagren e incluso que causen alguna molestia o enfermedad en el consumidor, se recomienda tener cuidado con lo siguiente:

- ★ Evite probar los alimentos con la misma cuchara o cucharón con que esté mezclando la preparación.
- ★ Si cocina algo desde el día anterior refrigérelo, si está caliente déjelo en reposo hasta que se enfríe y luego llévelo a la nevera.
- ★ Lave, desinfecte y seque muy bien los equipos, utensilios y recipientes donde va a cocinar o donde va a almacenar los alimentos.

- ★ Tenga cuidado en el lugar de preparación con la presencia de contaminantes físicos (pelos, tornillos, vidrios, restos de esponjillas, entre otros), biológicos (ratones, cucarachas, hormigas, moscas, entre otros) y químicos (detergentes, desinfectantes, ácidos, entre otros).

## *Recomendaciones:*

Mantenga limpia la vitrina, la plancha, la fritadora y en general el punto de venta. Ya menciona un dicho común- “La comida entra por los ojos”.



## 4. VENTA-DISTRIBUCIÓN

**VENTAS EN PUNTO FIJO:** ideal que el negocio se encuentre ubicado lejos de botaderos, de quebradas o caños, para evitar la presencia de plagas o malos olores.

- ★ En caso de tener un puesto en la calle, cuando finalice la jornada se recomienda hacer un lavado superficial y al otro día antes de empezar la preparación realice el adecuado lavado y desinfección del carro, mesa o lugar de producción.
- ★ Asegúrese de entregarle al cliente el alimento fresco y/o caliente.

**ENTREGAS A DOMICILIO:** Si el producto alimenticio se entrega a domicilio, tenga cuidado con el tipo empaques que usa, ideal que no se rompa, que no se derrita y que no se riegue.

- ★ Procure mantener la temperatura del alimento, es decir según sea el caso entréguelo caliente o frío. Ejemplo las empanadas calientes, el helado frío.

## *Recomendaciones:*

Use recipientes plásticos para almacenar los alimentos en el lugar de producción y debidamente marcados, en la medida en que se vayan vaciando se van surtiendo, eso ayudará a tener más control y orden.

Evite mezclar el dinero con los alimentos, use guantes para despachar los productos y retírelos para recibir el dinero.



## 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los manipuladores de alimentos son todas las personas que están en contacto directo con el alimento, todos ellos deben tener en cuenta lo siguiente:

- ★ Mantener una buena higiene personal, lavarse las manos constantemente, mantener las uñas cortas y sin esmaltes, no usar accesorios; todo esto con el fin de no contaminar los alimentos.
- ★ Usar ropa de color claro, preferiblemente blanco, esto evidencia la limpieza del manipulador de alimentos y le da confianza a los compradores.
- ★ Usar un gorro, malla o bandana para cubrir el cabello incluso si se tiene corto, esto permite evitar que caigan cabellos a la comida.
- ★ En cuanto a la ropa se recomienda usar encima de la camiseta un delantal, un pantalón largo y zapatos cerrados, esto más que por limpieza se recomienda por protección del manipulador para evitar cortes y quemaduras.



1. **BANDANA Y MALLA:** Contiene el cabello. Absorbe la transpiración. Extrae el calor.
2. **CHAQUETA O DELANTAL:** Su color blanco denota higiene. Mangas tres cuartos para protección del calor. Su bolsillo es para cucharas de degustación Camiseta blanc.
3. **PANTALÓN:** Blanco por norma
4. **DELANTAL:** Protección en caso de derrames y protección del calor. Medias blancas y camiseta blanca.
5. **ZAPATOS BLANCOS ZUECOS:** por su forma anatómica, favorece al descanso corporal. Fácil de sacar en caso de un posible accidente. Medias blancas largas

## Conceptos:



**TEMPERATURA AMBIENTE:** es la temperatura presente en espacios donde no hay influencia de un ventilador, aire acondicionado, refrigerador, cava de frío; generalmente en Medellín la temperatura ambiente promedio es de 27°C.



**REFRIGERACIÓN:** método usado para conservar los alimentos a través de equipos como la nevera, lo ideal es que la temperatura se encuentre en un rango de 0°C a 5°C, acá los productos se conservan de acuerdo a su naturaleza.



**CONGELACIÓN:** método usado para conservar los alimentos a través de equipos como la nevera, lo ideal es que la temperatura se encuentre en un rango de -4°C a 0°C, acá los productos se conservan de acuerdo a su naturaleza por más tiempo que en refrigeración.



**DETERIORO DE ALIMENTOS:** manejo inadecuado de alimentos, causando contaminación física, química y microbiológica en materias primas, producto en proceso o terminado.



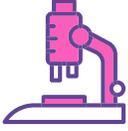
**CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA:** contaminación de alimentos generada por la presencia de microorganismos.



**CONTAMINACIÓN FÍSICA:** contaminación de alimentos generada por la presencia o contacto de elementos inertes.



**CONTAMINACIÓN QUÍMICA:** contaminación de alimentos generada por la presencia o contacto de sustancias químicas.



**MICROORGANISMOS:** también conocidos con el nombre de microbios, son tan pequeños que solo se logran ver con la ayuda de un microscopio, estos son, bacterias, hongos, protozoos y virus.

**EXPRESIÓN CULTURAL DE UN  
BARRIO LLENO DE HISTORIA**



o  
NAWAL  
2021



# Un barrio

**DE TODOS Y PARA TODOS,  
ACÁ SE RESPIRA MULTICULTURALIDAD.**







## EN MEMORIA

Esta cartilla va dedicada a la memoria de nuestro compañero **Sebastián Pérez Morales**, quien entregó parte de su ser a este proyecto como acostumbraba hacerlo con todo, lamentablemente, falleció (10 de junio de 2022) antes de su publicación.









**INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
COLEGIO MAYOR  
DE ANTIOQUIA**

