



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
**COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®**

Acreditados
en **ALTA CALIDAD**



VI SIMPOSIO
INTERNACIONAL

PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL:

RETOS DE LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL



VI SEMANA DE LA **FACULTAD**
DE ADMINISTRACIÓN

Patrimonio culinario bellanita: Una aproximación a las cocinas rurales del municipio de Bello

**Esteban Ortiz, Luis Ramírez, Juan Pablo Ramírez, Brayan Montoya
Facultad de Administración
2023**

Patrimonio culinario bellanita: Una aproximación a las cocinas rurales del municipio de Bello

- Las cocinas tradicionales como herramienta que permiten conocer la historia de una cultura o una sociedad.
- El desconocimiento de la riqueza culinaria.
- La culinaria campesina de Bello, sus cambios y continuidades.

Figura 1. Parroquia de San Félix.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Objetivos

Objetivos

Objetivo general

Describir los saberes, técnicas, sabores y productos que hacen parte del patrimonio culinario de las veredas del municipio de Bello.

Objetivos específicos

- Caracterizar las costumbres y tradiciones que hay entorno a la confección de las cocinas rurales del municipio de Bello.
- Identificar las portadoras de tradición culinaria en la municipalidad, los ingredientes y métodos de cocción empleados en las cocinas rurales.

Figura 2. Restaurante Los Toneles.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Marco Teórico

Marco Teórico

- El concepto de campesino.
- Tradición y culinaria.
- Cocina, identidad y cultura.
- Relación y relevancia entre campesino, ruralidad y cocinero.

Figura 3. Ganado vacuno.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Metodología

Metodología

La investigación se desarrolló esencialmente bajo una metodología cualitativa de acuerdo a lo propuesto por Hernández Sampieri (2014) y, etnográfica, entendiendo este método de investigación desde la perspectiva de Vasco (2007).

Figura 4. Restaurante de carretera.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Metodología

Fase 1

Revisión bibliográfica

Fase 2

- Trabajo etnográfico
- Entrevistas
- Fotografías
- Recorridos por las veredas
- Diarios de campo
- Análisis y clasificación de la información

Figura 5. Vereda Las Meneses, Bello, Antioquia.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Resultados

Resultados

Inicialmente, las cocinas rurales en el municipio de Bello están determinadas en alguna medida por la geografía, por eso, es necesario hacer una diferenciación en dos aspectos:

- Cocina rural de altura
- Cocina rural baja

Figura 6. Montañas bellanitas.



Nota. Fuente: Elaboración propia

Resultados

Caracterizar las costumbres y tradiciones que hay entorno a la confección de las cocinas rurales del municipio de Bello.

- Cocinas de abundancia.
- Implementación de madera como combustible.
- Utensilios de madera, barro, piedra, hierro, totumo.

Figura 7. Arepa bola.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Resultados

Identificar ingredientes y métodos de cocción empleados en las cocinas rurales del municipio de Bello.

- **Ingredientes** - Leche, papa, yuca, maíz, cucurbitáceas, plátano, hojas de bijao, zanahoria, cerdo, pollo, res, pescado, huevo.
- **Métodos de cocción** - Frito, hervido, horneado, estofado, pitado, sofrito, sudado, asado.

Figura 8. Cocina tradicional.



Nota. Fuente: Elaboración propia

Resultados

Ilustración 1. Preparaciones cocina rural bellanita.



Nota. Fuente: Elaboración propia, a partir de <https://www.nubedepalabras.es/>

Conclusiones

Conclusiones

Se evidencia que las cocinas rurales de Bello se caracterizan por su profunda conexión con la tradición y la cultura local. Los ingredientes utilizados suelen ser frescos y provenientes de las áreas circundantes, tal es el ejemplo de la leche, producto que es procesado y utilizado en diversas preparaciones tanto saladas como dulces.

Figura 9. Cultura alimentaria y culinaria.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

Las costumbres y tradiciones arraigadas en las cocinas rurales del municipio de Bello reflejan la rica cultura antioqueña campesina. Perdura la tradición de servir platos abundantes y ricos en carbohidratos, como se hace para alimentar a los campesinos que trabajan la tierra.

Figura 10. Sopas con recado.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

Reconociendo que las cocinas tradicionales desempeñan un papel fundamental en la expresión material e inmaterial de las culturas de las comunidades, es esencial promover iniciativas destinadas a preservar estas tradiciones y concientizar sobre la necesidad de transmitir saberes y técnicas de generación en generación.

Figura 10. Vereda Cerezales, Bello, Antioquia.



Nota. Fuente: Elaboración propia.

Bibliografía



Bibliografía

- Wolf, E. R. (1971). Los Campesinos. Barcelona: Labor S.A.
- Rivera Herrera, L. G. (2013). La cocina tradicional paisa. Medellín: Fondo Editorial ITM.
- Abad Alegría, F. (2017). En busca de lo auténtico. Raíces de nuestra cocina tradicional, Trea, Girón.
- Estrada Ochoa, Julián; Ramírez Vidal, Luis Alfonso y Delgado Salazar, Ramiro (2019). "Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación". En: Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 19-29.
- Sánchez Gutiérrez, E. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. Boletín Cultural Y Bibliográfico, 54(98), 72–100. Recuperado a partir de https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20979
- Martínez Velandia, L. E. (2016). Colombia. Cocina, tradición i cultura. España: Bubok Publishing S.L.
- Delgado Salazar, R. 2001. Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo. Universidad de Antioquia.
- Hernández Sampieri, R. (2014). Metodología de la investigación. McGRAW-HILL.
- Vasco, L. (2007). Así es mi método en Etnografía. Tabula Rasa, (6) 19-52.
- Fundación Secretos para Contar. (2016). Del campo a la mesa. Medellín.
- Montanari, M. 2004. La comida como cultura, Trea, Girón.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación



@iucolmayor