



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

Industria 4.0 en la gastronomía









Transformación Digital: Industria 4.0 implica la transformación digital del sector industrial. Se centra en la digitalización de los procesos de producción y la toma de decisiones en tiempo real.

Tecnologías Avanzadas: Incluye tecnologías avanzadas como la Internet de las Cosas (IoT), la inteligencia artificial, el big data, la robótica y la automatización. Estas tecnologías se utilizan para optimizar la eficiencia y la calidad en la fabricación.

Cadena de Suministro: La Industria 4.0 abarca toda la cadena de suministro, desde el diseño y la planificación hasta la calidad y el servicio al cliente. Esto permite una mayor visibilidad y coordinación en toda la cadena.

Beneficios: Los beneficios de la Industria 4.0 incluyen una mayor productividad, reducción de costos, una toma de decisiones más informada y una mayor capacidad de adaptación a las demandas del mercado.

En resumen, la Industria 4.0 representa una **revolución en la fabricación e industrialización**, impulsada por la convergencia de tecnologías digitales avanzadas.

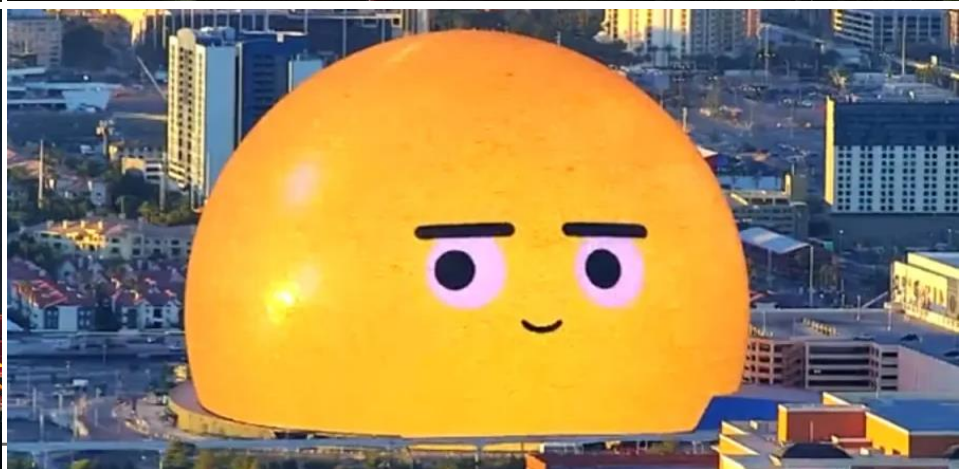
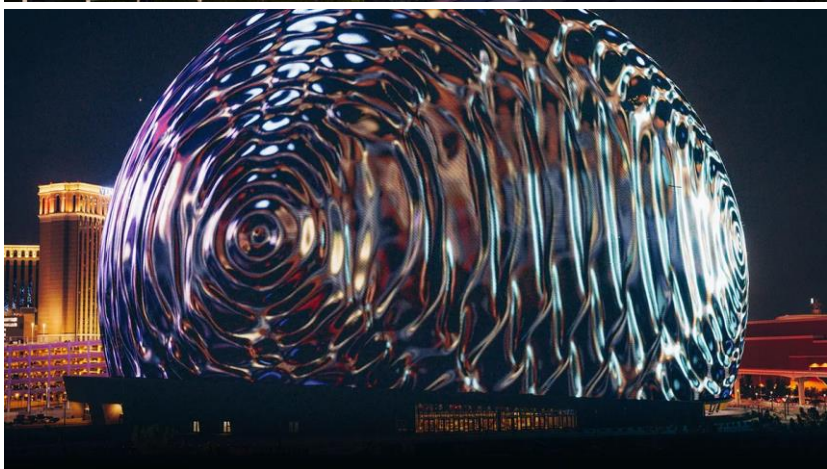






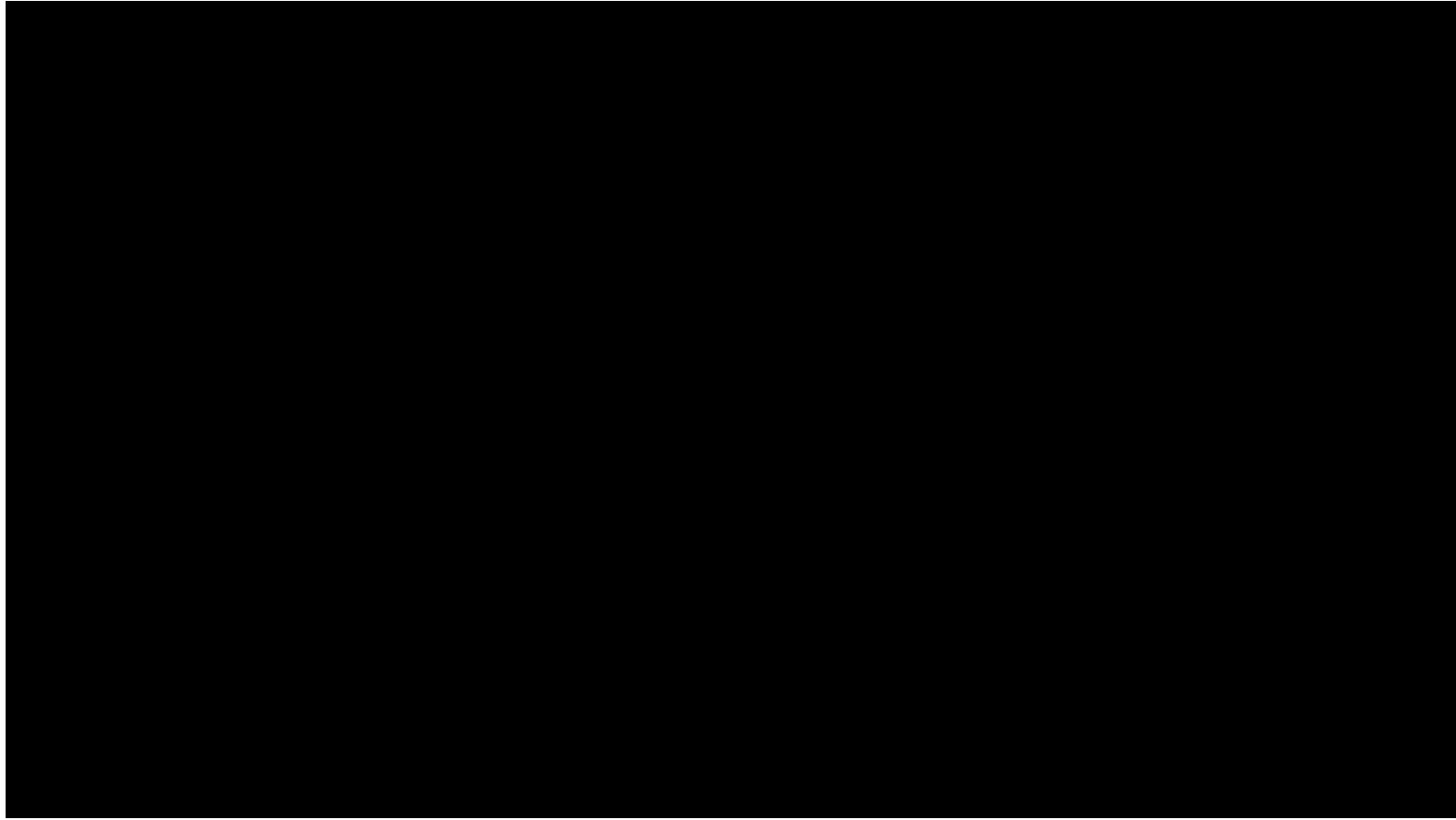










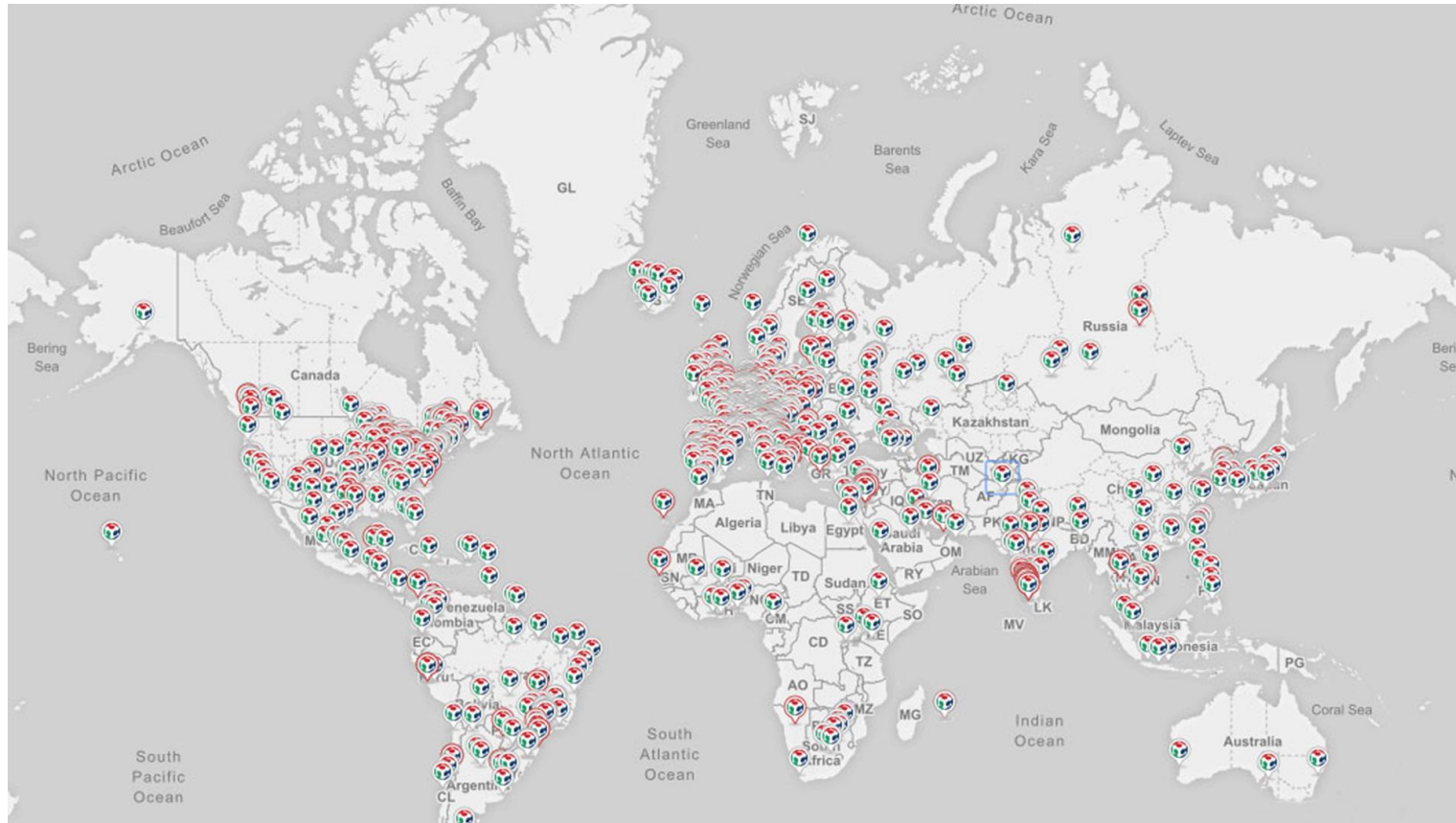


TECNICAS DE FABRICACION



FABLAB

COLMAYOR



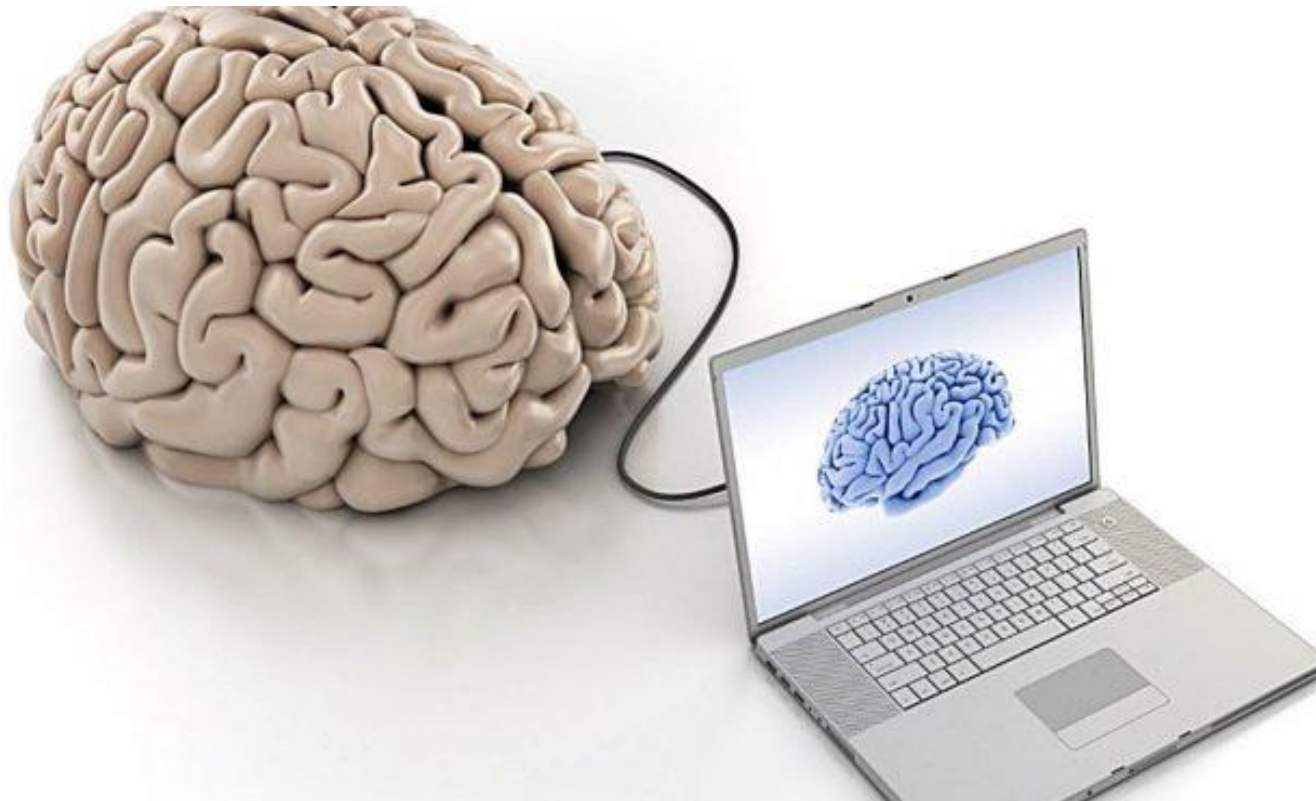


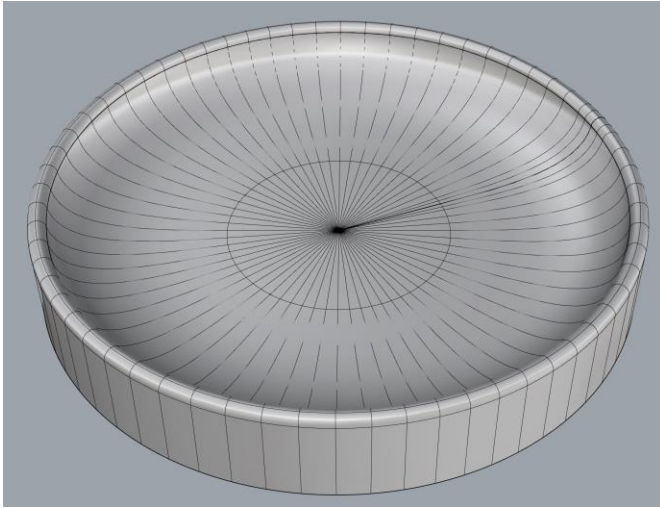






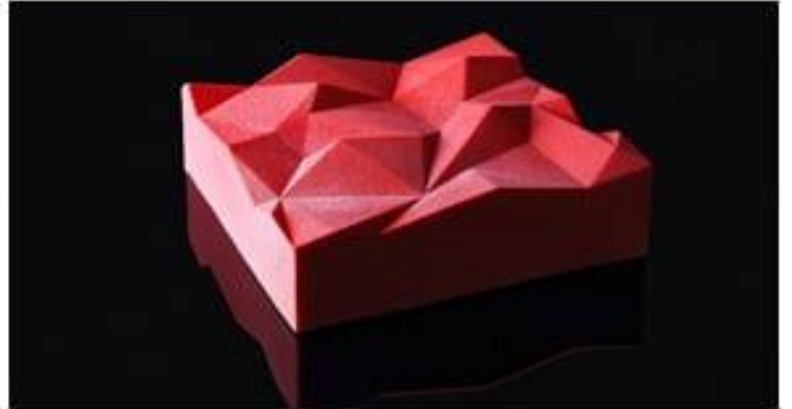
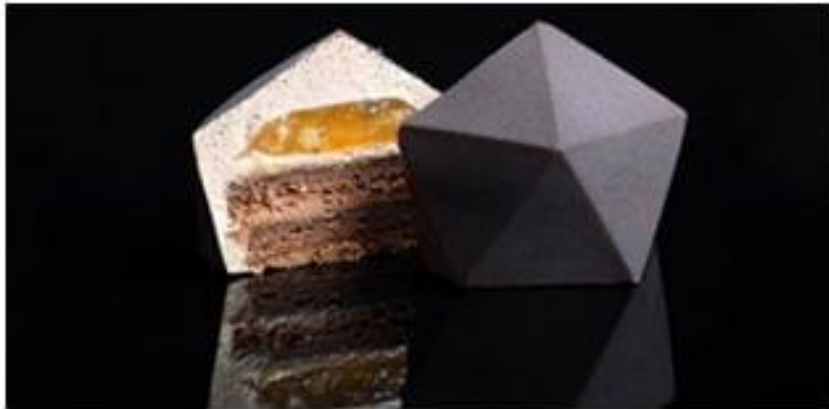






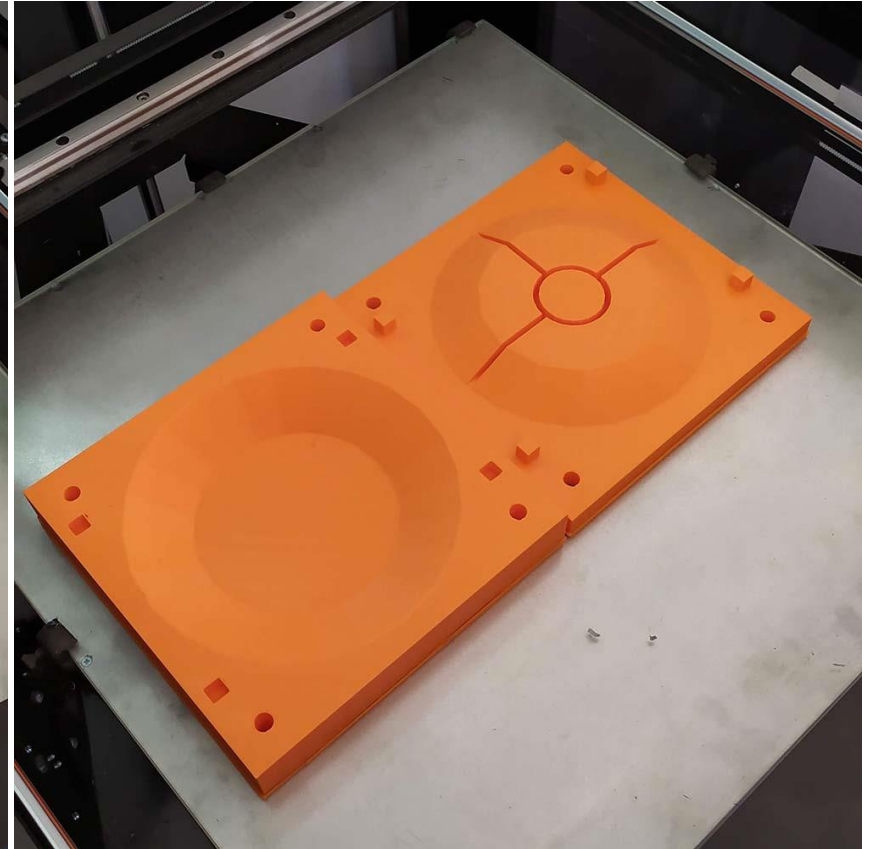
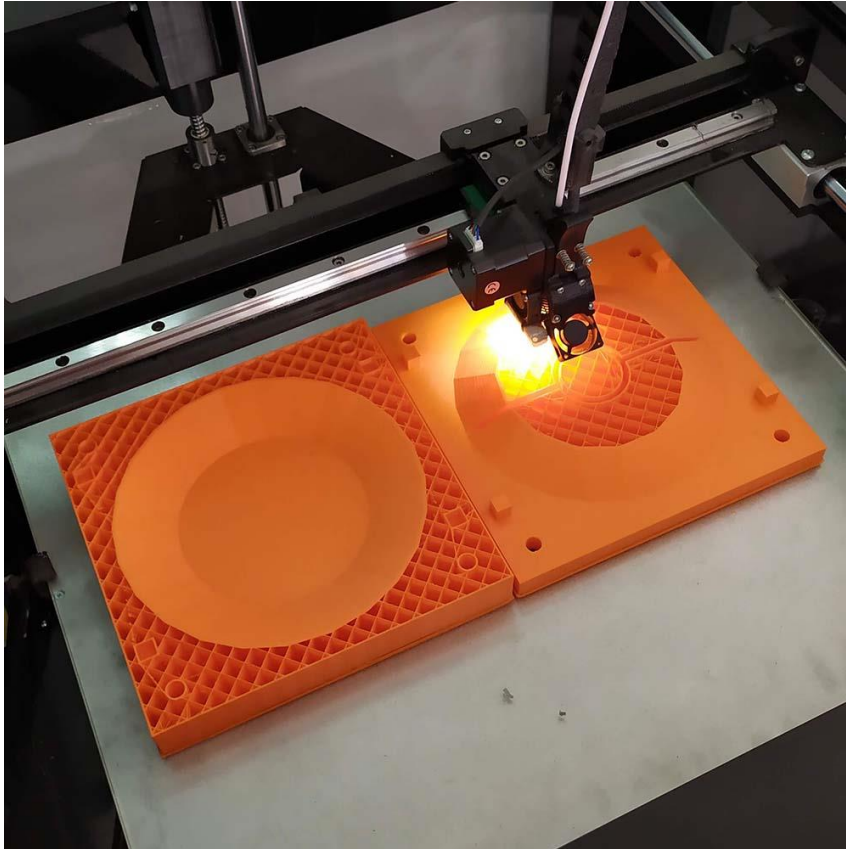












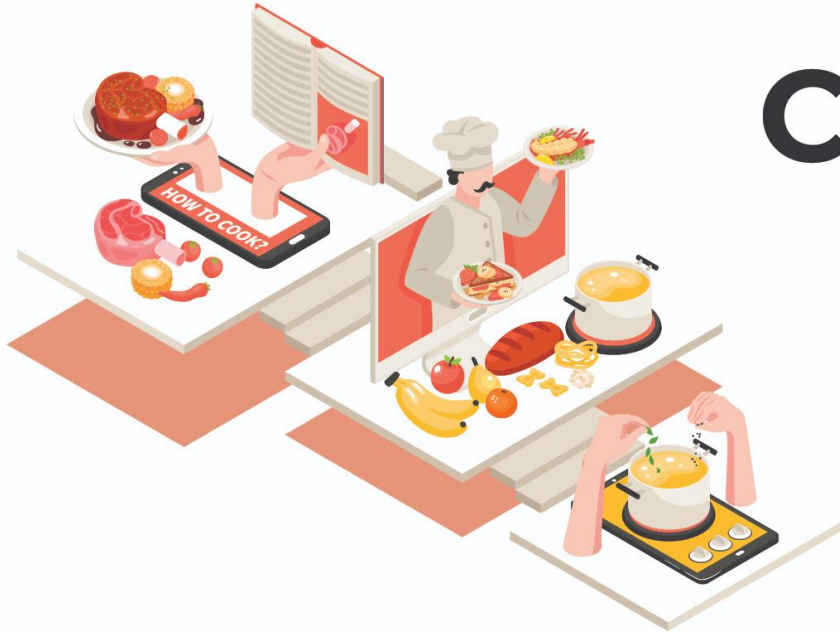












CARTA RA (Realidad Aumentada)

En un mundo donde la tecnología se encuentra con la cocina



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®



CARTA RA (Realidad Aumentada)

En un mundo donde la tecnología se encuentra con la cocina




ENTRADA: Entre Corales.

"Entre corales" es una apuesta a la concientización en cuanto a la protección de "[...]" uno de los ecosistemas más ricos del mar caribe "[...]" (Naciones Unidas, 2022), entendiendo este, como el hábitat de especies animales y vegetales. La propuesta, dentro de lo que se puede percibir sensorialmente, abarca una gama de sabores que a nivel sinestésico puede evocar la variedad de colores que se encuentran en estos ecosistemas: amarillos dulces y afrutados, verdes frescos, blancos aterciopelados, naranjas umamis. Por otra parte, hay variedad de texturas iguales a las de un coral: crocante, suave, untuoso, firme. En conclusión, "Entre corales" es una preparación que proporcionalmente se cataloga como "redonda".

El plato está compuesto por un tartar de langostinos con mayonesa de coco y titoté, conserva de mango y durazno, flores de San Joaquín, acompañado de carantanta caucana con achiote en polvo.



Entre Corales.

FUERTE: Puerto Mestizo

Aparece el puerto, un lugar mágico donde convergen saberes, sabores, técnicas, utensilios, historias, costumbres y tradiciones. Por otro lado, lo mestizo, palabra que proviene del latín *Mixticius* que significa "mezclado". Esta propuesta mezcla la cultura material e inmaterial de antepasados africanos, europeos e indígenas americanos. La carne de res introducida al continente americano como alimento de los europeos; tomates, yuca, palmito y cacao que hacen parte de la cultura alimentaria indígena y, la sazón africana, que transforma las materias primas a partir de saberes y técnicas en succulentas viandas.

ENTRADA: Entre Corales.

"Entre corales" es una apuesta a la concientización en cuanto a la protección de "[...] uno de los ecosistemas más ricos del mar Caribe [...]" (Naciones Unidas, 2022), entendiéndolo como el hábitat de especies animales y vegetales. La propuesta, dentro de lo que se puede percibir sensorialmente, abarca una gama de sabores que a nivel sinestésico puede evocar la variedad de colores que se encuentran en estos ecosistemas: amarillos dulces y afrutados, verdes frescos, blancos aterciopelados, naranjas umamis. Por otra parte, hay variedad de texturas iguales a las de un coral: crocante, suave, untuoso, firme. En conclusión, "Entre corales" es una preparación que proporcionalmente se cataloga como "redonda".

El plato está compuesto por un tartar de langostinos con mayonesa de coco y titoté, conserva de mango y durazno, flores de San Joaquín, acompañado de carantanta caucana con achilote en polvo.



BEBIDA: Crisol afro

Esta propuesta de bebida se compone de ingredientes que son representativos de las culturas culinarias de Colombia: el viche y el corozo costeño. El viche es una bebida alcohólica del pacífico colombiano, elaborada a partir de la destilación de la caña de azúcar, con una alta carga simbólica para la cultura afro. Tiene usos medicinales, afrodisíacos, espirituales y a su vez sirve como elemento base para hacer cócteles (Meza, Murillo, & Palacios, 2014). Por su lado el corozo es un fruto extraído de una palma endémica del bosque seco tropical del Caribe, su fruto es hervido para retirar la semilla y con su pulpa elaborar bebidas que pueden servir como origen a refrescos y cócteles (Gómez, 2022). Esta preparación da muestra de la fusión de culturas con la que cuenta la cocina colombiana.



FUERTE: Puerto Mestizo

Aparece el puerto, un lugar mágico donde convergen saberes, sabores, técnicas, utensilios, historias, costumbres y tradiciones. Por otro lado, lo mestizo, palabra que proviene del latín *Mixticius* que significa "mezclado". Esta propuesta mezcla la cultura material e inmaterial de antepasados africanos, europeos e indígenas americanos. La carne de res introducida al continente americano como alimento de los europeos; tomates, yuca, palmito y cacao que hacen parte de la cultura alimentaria indígena y, la sazón africana, que transforma las materias primas a partir de saberes y técnicas en succulentas viandas.

El plato está compuesto de una punta de anca inspirada en la posta cartagenera con una nota de cacao, machucao de yuca especiada con hierbas de azotea y, ensalada fresca con vinagreta de vino y pipilongo.



POSTRE: Chocolate parviado

Entre las montañas de Colombia, más específicamente en los departamentos de Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío, existe un maridaje que hace parte de la alimentación tradicional de las personas que habitan estos territorios: Chocolate y parva. El primero, suele hacer parte de los 7 golpes del paisa, como bebida elaborada en agua, leche o agua de panela, aromatizado con clavos, canela y en ocasiones nuez moscada. Por su parte, la parva, es considerada por Estrada (2016) como un grupo de productos pequeños dulces y salados de pastelería: panes, amasijos, tortas, pasteles, calados, galletas, entre otros. Alrededor de este "matrimonio", se gesta un ritual social que congrega familias y amigos en torno a la mesa y el acto cotidiano del comer. Esta preparación evoca sabores a recuerdo y aromas a campo, que son producto de la herencia de la tradición "paisa" y que actualmente, son conservadas a través del dispositivo de transmisión del patrimonio inmaterial, que se produce de generación en generación.

El plato se conforma de un buñuelo de maíz, espuma caliente de chocolate especiada y vino, una tierra de sagú y café, y una crema mousseline de maracuya.



Haba Tonka



La haba tonka, también conocida como haba tonka o cumarú, es la semilla de la planta *Dipteryx odorata*, que es originaria de América del Sur, especialmente de países como Venezuela, Brasil, Colombia y Guyana. La haba tonka es ampliamente utilizada en la industria alimentaria y de perfumes debido a su aroma y sabor únicos.









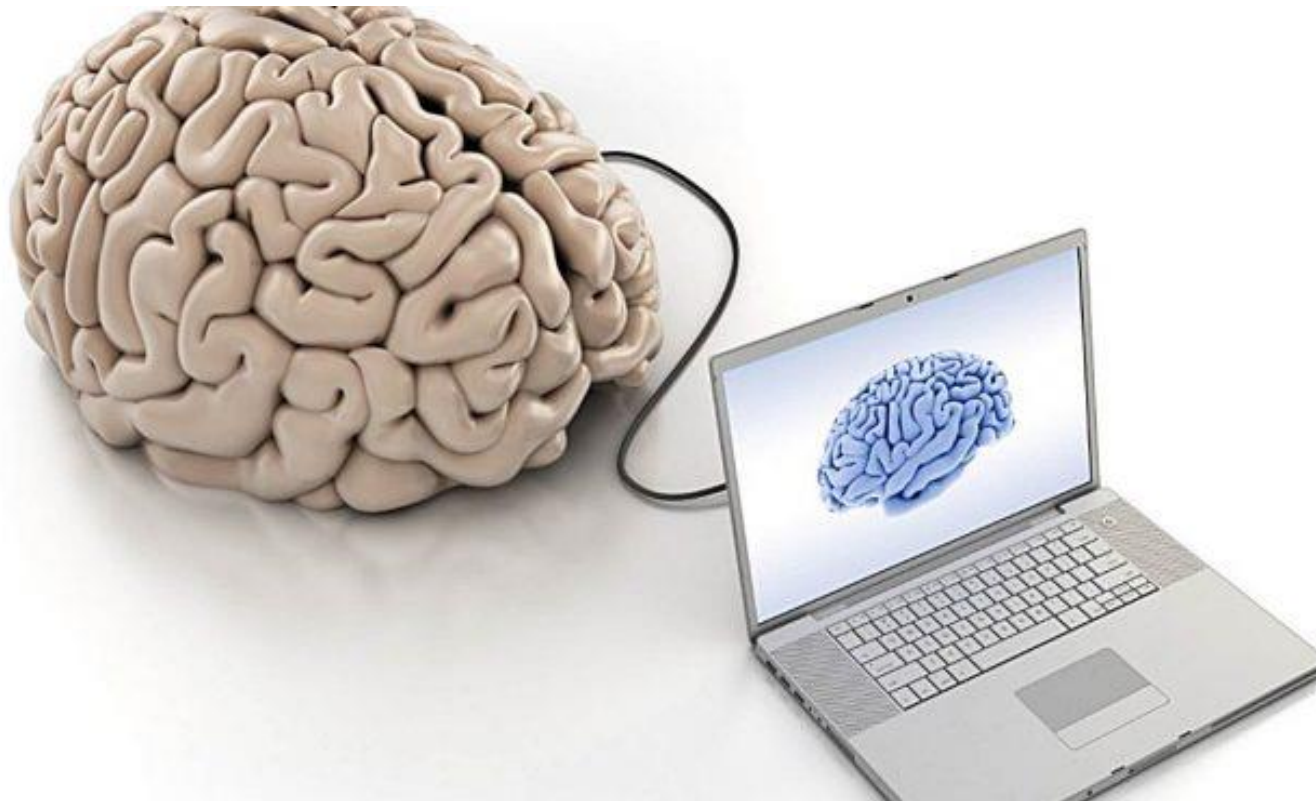


ENTRADA: Entre Corales.

“Entre corales” es una apuesta a la concientización en cuanto a la protección de “[...] uno de los ecosistemas más ricos del mar caribe [...]” (Naciones Unidas, 2022), entendiéndolo este, como el hábitat de especies animales y vegetales. La propuesta, dentro de lo que se puede percibir sensorialmente, abarca una gama de sabores que a nivel sinestésico puede evocar la variedad de colores que se encuentran en estos ecosistemas: amarillos dulces y afrutados, verdes frescos, blancos aterciopelados, naranjas umamis. Por otra parte, hay variedad de texturas iguales a las de

COLOMBIA GANADORES DEL CONCURSO DE INVESTIGACIÓN, SANTIAGO, CHILE, 2023







Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación



@iucolmayor