

**ENTRE LO DOMÉSTICO Y LA INDUSTRIALIZACIÓN**  
**“LA TRANSFORMACIÓN DE LA AREPA ANTIOQUEÑA EN LA**  
**MODERNIZACIÓN DE ARTEFACTOS, PREPARACIONES Y SABORES”**

Autora

MARIA FERNANDA CIFUENTES ARROYAVE

UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA Y DISEÑO  
FACULTAD DE DISEÑO  
DISEÑO INDUSTRIAL  
MEDELLÍN  
2018

**ENTRE LO DOMÉSTICO Y LA INDUSTRIALIZACIÓN**  
**“LA TRANSFORMACIÓN DE LA AREPA ANTIOQUEÑA EN LA**  
**MODERNIZACIÓN DE ARTEFACTOS, PREPARACIONES Y SABORES”**

Autora:

MARIA FERNANDA CIFUENTES ARROYAVE

Trabajo de grado para optar al título de:

Diseñador industrial

Asesor

RAÚL ALBERTO DOMINGUEZ RENDÓN

Historiador

UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA

ESCUELA DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FACULTAD DE DISEÑO

DISEÑO INDUSTRIAL

MEDELLIN

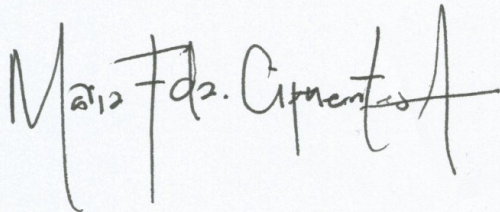
2018

**08 de septiembre de 2018**

**Maria Fernanda Cifuentes Arroyave**

“Declaro que esta tesis (o trabajo de grado) no ha sido presentada para optar a un título, ya sea en igual forma o con variaciones, en esta o cualquier otra universidad” Art 82 Régimen Discente de Formación Avanzada.

Firma



Maria Fd. Cifuentes A

---

## **AGRADECIMIENTOS**

La realización de este trabajo de investigación fue posible, gracias a la asesoría y credibilidad en el proyecto de los profesores Juan David Jaramillo, Juliana Cuervo, Julian Monsalve, Julian Ossa y especialmente el profesor Raúl Alberto Domínguez por su dedicación y orientación al logro en el ámbito investigativo. Finalmente se expresa el agradecimiento al profesor e ingeniero de alimentos Carlos Andres Caro y a la Familia Cifuentes Arroyave por su apoyo incondicional en este proceso.



## CONTENIDO

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. INTRODUCCIÓN.....                               | 7  |
| 1.1 Justificación .....                            | 8  |
| 1.2 Planteamiento del problema.....                | 9  |
| 1.3 Hipótesis.....                                 | 10 |
| 2. OBJETIVOS .....                                 | 11 |
| General                                            |    |
| Específicos                                        |    |
| 3 MARCO CONCEPTUAL.....                            | 12 |
| 3.1: El Origen .....                               | 12 |
| 3.2: En las montañas de Antioquia .....            | 14 |
| 3.3:Geografía de los artefactos y costumbres ..... | 21 |
| 4. MARCO METODOLÓGICO .....                        | 22 |
| 5. ANÁLISIS DE HALLAZGOS.....                      | 29 |
| 4.1 Hallazgo 1 .....                               | 29 |
| 4.2 Hallazgo 2 .....                               | 32 |
| 4.3 Hallazgo 3 .....                               | 37 |
| 6. CONCLUSIONES.....                               | 40 |
| 7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....                | 43 |

## **RESUMEN**

Se presenta una investigación de tipo cualitativo acerca de la historia de Antioquia en un encuentro con el maíz y en uno de sus resultados como materia prima, la arepa. En esta investigación se propone explorar como la tradición y la vanguardia han transformado las herramientas, los sabores, y las preparaciones de este alimento que promueve el sabor casero y como se fue transformando en aquel proceso de industrialización lo que comprendió un cambio simultaneo y evolutivo de un alimento desde sus artefactos.

Por medio de un análisis cualitativo mediante entrevistas, encuestas, registro fotográfico y visitas. Resaltando demostrar que tan importante es el consumo de la arepa para la región y como se transformara en las nuevas generaciones, en la búsqueda de elementos culturales que se denominan autóctonos y que está implícito en esta transformación.

Dichas transformaciones van ligadas a herramientas y artefactos que constituyen la herencia de una cultura material; en el estudio de la transmisión del conocimiento modificado; en una masa hecha bola, recostada sobre un plato de barro y puesta sobre las brasas, formando parte del legado de nuestros antepasados, después de ya quinientos años de conquista. Obteniendo demostrar así, la fuerza de la arepa como elemento de identidad cultural, partiendo desde lo simbólico, transformada desde lo alegórico y anhelando ser considerada como una unidad gastronómica nacional.

## **PALABRAS CLAVE**

Arepa, Artefactos, Cultura Material, Maíz, Procesos Industriales

## 1. INTRODUCCIÓN

Desde el departamento de Antioquia, más específicamente la ciudad de Medellín, se ha basado esta investigación cuya esencia principal es el análisis de la arepa como cultura material, en el ámbito de diseño industrial desarrollado desde el contenido de artefactos, preparaciones y sabores en la transformación de la fabricación del hogar hacia el proceso de industrialización, no obstante, no se preparara tan regularmente de forma casera, pero se sigue consumiendo a nivel industrial en la mayoría de los hogares de Antioquia, supliendo las necesidades desde este alimento por medio de supermercados y grandes superficies, en varias formas, tamaños e imagen.

Este proceso de investigación fue realizado en el ámbito de ejercicio formativo de investigación, en la línea de cultura material en la carrera de diseño industrial. Recopilando por medio de memorias, fotografías, asistencia a eventos y participación en foros gastronómicos. Bajo la mirada evolutiva de un número de artefactos y objetos presentes en esta preparación, atravesando la frontera del tiempo, entre lo casero, tradicional y hogareño, hasta el cambio sustancial y de cantidad por medio de artefactos industriales y la fabricación en masa para obtener un producto precocido y listo para su consumo.

El alimento es una sustancia nutritiva que permite transformar el metabolismo corporal y mental en conjunto nutricional, social y psicológico.

Desde un aspecto nutricional el alimento proporciona materia y energía para el mantenimiento del cuerpo, funciones como la temperatura corporal, entre otras sensaciones de vitalidad que nos permitieron avanzar como especie; en lo social favorece los lazos afectivos y la conexión con el círculo social y finalmente en lo psicológico mejora la mentalidad emocional, proporcionando satisfacciones y placeres desde el sabor y el gusto. Dichas conexiones que el ser humano descubrió y que le permitieron cruzar adversidades y seguir adelante como especie. Esta es la gran diferencia entre la especie animal y la especie humana.

Si no cociéramos los alimentos tendríamos que pasar horas y horas digiriéndolos. Este descubrimiento fue la ventaja evolutiva del ser humano. Sacamos partido y

provecho de esos alimentos como la carne, cuyo alto contenido en proteínas para el cuerpo humano aportó gran parte en el crecimiento general del cuerpo. La desnaturalización de las proteínas, para volverlas más digeribles, aceleró nuestro proceso digestivo, sacando gran parte de provecho para alimentar las células y así mismo controlar y mantener el proceso químico que sucede en lo más profundo de nuestra composición biológica.

Así mismo teniendo en cuenta que la preparación casera contiene innegables características muy arraigadas desde el sabor, la concepción del sabor que implican las brasas y el tiempo y esfuerzo que se debe dedicar, la industria lo optimiza como proceso por medio de máquinas que aumentan el número de producción, también dando el paso a la modernización y vanguardia en la forma de consumir un alimento. Esta investigación, pretende aportar desde el diseño industrial relaciones de los artefactos domésticos, extraídos de nuestra cultura material como la conquista del maíz; transformado por medio de herramientas que permitieron el desarrollo y fabricación casera, hasta las técnicas industriales que favorecieron el tiempo humano en conjunto con lo artificial, pero sin perder la identidad cultural que lo caracteriza reconociendo los valores desde el objeto.

## 1.1 JUSTIFICACIÓN

Desde el diseño industrial, compartir con la cultura material nos permite abrir un sin número de fronteras, las cuales van desde lo típico, lo tradicional y moderno como el desarrollo de nuevos súper alimentos que permitan acelerar aún más nuestro proceso digestivo, buscando obtener la calidad de vida de quienes lo consuman.

La misión del diseñador permite indagar en la historia de un objeto como tal. El reto es complementar la vida de usuarios, proponiendo artefactos que permitan el desarrollo placentero, gustoso y de composición social de la cocina.

Lo tradicional se asocia con lo que permanece y lo que no se transforma, mientras que lo moderno o vanguardista suele ir de la mano con lo novedoso y lo distinto. Paradójicamente, la comida tradicional colombiana se encuentra en estos dos caminos: el primero se ve plasmado en normas de la cocina o en la preparación para proteger las formas gastronómicas tradicionales, mientras que lo moderno, se refiere al movimiento que se ha encargado de actualizarlas y hablando un poco de lo típico, reproduce los rasgos auténticos de la cocina.

La arepa corresponde a un pilar fundamental en la cocina *venezolana*, pero nuestros ancestros se encargaron de enviar el mensaje hacia el interior de la cocina *colombiana*, especialmente en Antioquia; donde la arepa más que un acompañante, es un proceso ancestral, el maíz obtiene una versatilidad de círculo asado; la arepa subyace en el hecho de ser un alimento que no tiene hora exacta para su consumo.

## 1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Este trabajo de investigación va ligado en el hecho fundamental de comprender el fenómeno que acompaña el origen de este alimento tan básico y simple que está presente todos los días en los hogares antioqueños y que por años ha estado en vigencia.

Desde el diseño industrial y la fuerza de los artefactos, se formula: ¿Cuáles transformaciones de importancia en la fabricación de arepas han cambiado el consumo de este alimento en los hogares de Medellín desde lo casero hacia lo industrial?

Esta simple torta hecha de maíz molido, cuyo proceso de elaboración era considerado largo, tedioso y exigente, fabricado en las cocinas antioqueñas de antaño que debían ser adaptadas con la base para sostener máquinas de moler instalado en el mesón de la cocina, muchas veces se observaron a las abuelas y madres, girando con la fuerza emocional: El molino. Luego formar una Arepa, amasando y formando circularmente, asada al fogón sobre una parrilla para adquirir un sabor neutro, obteniendo la connotación de acompañamiento; transformado en un elemento de proceso netamente industrial y de reconocimiento como expertos maiceros en el exterior.

En nuestro país, existen aproximadamente 43 tipos de arepas (Estrada, 2017) Registradas en los libros gastronómicos del país nombradas de chócolo, de huevo, de harina dulce, entre otras, que aún conservan esta forma redondeada. Vale la pena mencionar a nuestros países hermanos, Perú y Venezuela, quienes tienen igual de fuerte esta tradición. Sin embargo, el fin de este proyecto, radica en recolectar información desde fuentes de lo tradicional, lo vanguardista, artefactos, preparaciones y procesos de industrialización, bajo metodologías de investigación en sitios como fábricas, hogares y almacenes de cadena.

Tomando en cuenta esta materialidad con aportes desde lo gastronómico y los social, desde la ausencia de estudios concentrados en el diseño industrial y la antropología objetual de este producto y alimento, se plantea este estudio de proceso con el interés de conocer, indagar y demostrar la transformación de este rico alimento construido desde las huellas ancestrales. Relacionando estas variables con sucesos, lecturas, visitas y degustaciones en la ciudad de Medellín y alrededores del Valle de Aburrá.

### **1.3 HIPÓTESIS**

Los productos alimenticios, en este caso la arepa, constituyen en los consumidores de antaño de la ciudad de Medellín, un factor de alta importancia al momento de consumirlo debido a su tradición y cultura.

La construcción y puesta en marcha de una investigación dedicada a conocer los artefactos, la producción, comercialización y distribución de Arepas, contribuirá a una solución en las necesidades de conocimiento representada en un producto tradicional “la arepa”. Por medio de consumidores estudiantes universitarios, fabricantes de la ciudad de Medellín y algunos puntos del Valle de Aburrá, Rionegro y Santa Elena, cuyas características apuntan al consumo de este producto y sus cualidades.

## **2. OBJETIVO GENERAL**

Comprender acerca del consumo de la Arepa, por medio de un sistema de entrevistas y evidencias dentro de un proceso investigativo basado en prácticas y preparaciones con el fin de analizar los cambios en la alimentación con el uso de artefactos tradicionales y modernos en la fabricación de la arepa antioqueña.

El diseño e implementación de la consulta e indagación, posibilitará la definición de estrategias para la determinación adecuada de precio, plaza, promoción y distribución del producto (arepas) y así lograr el análisis de factores vanguardistas de este alimento, relacionados de forma tradicional en los consumidores de este producto.

### **2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Indagar acerca de los artefactos usados para la elaboración de la arepa antioqueña, tanto en la práctica domestica como también en la industria y comercialización de arepas de forma masiva.
- Analizar las técnicas asociadas al consumo de la arepa mediante sus usos, acompañamientos, artefactos y creencias alimentarias en la ciudad de Medellín.
- Conocer las mesas familiares y los hábitos que se consideran tradicionales dentro del consumo de este alimento, con énfasis en la modernización del consumo.



### **3. MARCO CONCEPTUAL**

Esta investigación nos lleva a un análisis cualitativo del significado de las tradiciones del consumo de la arepa antioqueña, mediante la indagación, estructura y búsqueda de herramientas, artefactos y actores cotidianos del consumo. Entre lo que llamamos doméstico y el valor de la industrialización moderna.

Gira en torno a textos relacionados con la arquitectura de la cultura en Antioquia y Medellín, comenzando desde sus raíces en un viaje de la tradición hacia la modernidad, contando con los últimos 20 años de historia del consumo

Se comprende por Tradición a la forma de seguir reglas, ideas y normas asociadas al pasado, basado en conceptos originarios y establecidos; logrando transmitirlos a futuras generaciones por medio del seguimiento de conservación de dichas técnicas. Por lo tanto, la tradición es algo hereda y forma parte de la identidad.

La modernidad está relacionada con lo vanguardista y su innovación, como algo novedoso, que escapa de la tendencia dominante suponiendo una renovación de formas y contenidos.

El fundamento de esta investigación se encamina hacia una línea de tiempo y formulación de conclusiones: desde la experiencia en el hogar domestico; hacia el comportamiento en fábricas locales, caseras e industriales, en los valores de preparación y sabores. Se puede apreciar en el mapa conceptual (ver imagen 1).

## MAPA CONCEPTUAL



Imagen 1 – Mapa Conceptual realizado para la investigación por la autora.

**3.1 El origen, la herencia del maíz y sus amasijos:** Destapar las ollas de barro y sus contenidos fueron enriqueciendo la comida por medio del fuego. El contenido del maíz surge cuando determina su interior histórico como herencia ferviente en la historia del alimento y su efecto en la evolución del ser humano. Destacando la transformación de este alimento a las puertas de la industrialización

Para rendir así un homenaje al 'oro americano' y a su producto estrella para la sociedad antioqueña, evitando perder las tradiciones de este emblemático alimento en el entorno de los molinos.

Este trabajo pretende construir y reflexionar acerca de la arepa como parte de los amasijos de Colombia. Mediante, charlas y venta de arepas tradicionales (hechas a mano, sin harina y sin conservantes) se expresa sobre este alimento, la importancia dentro de la cultura antioqueña y su papel en la historia de la colonización de esta.

Para resaltar las tradiciones y las remembranzas que evocan el pasado en el contexto del presente y el futuro.

**3.2 La arepa como elemento de la herencia aborígen:** La genética del fuego se comporta como una marea en el tiempo que se vuelve herencia. La tierra en su movimiento alrededor del sol complementa las tradiciones indígenas de respetar la madre tierra como eje fundamental.

El fuego nos humaniza y crea identidad. La comida es cultura, el hecho de comer es herencia, por ende, el maíz es la causa de la vida.

La arepa hace parte de nuestra herencia, según datos de la unidad gastronómica colombiana. En un país como Colombia debe existir una institución del Estado que promueva la siembra de semillas propias de maíz. No hay ningún apoyo para el campesino que cultiva este grano, mientras se compran toneladas de maíz transgénico. Las arepas industriales, que se compran en un supermercado, son apenas un simulacro de lo que deberían ser.

## LÍNEA DE TIEMPO ARTEFACTOS

| LÍNEA DE ARTEFACTOS |                                                                                     |                                                                                               |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ARTEFACTO           | FOTOGRAFÍA                                                                          | AÑO DE PERTENENCIA                                                                            | DESCRIPCIÓN DEL USO                                                                                                                | MODERNIZACIÓN DE ARTEFACTO                                                                                                                                                                            |
| FOGÓN               |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Siglo III AC</li> <li>1740 fogón industrial</li> </ul> | Antiguamente la cocción de alimentos se exponía por medio de maderos tocados por el fuego en una cocción lenta y milenaria         | Fogón a gas- Eléctrico<br><br> |
| MAÍZ<br>"Zea mais"  |  | 1.500 a 3.000 AC                                                                              | El maíz es la materia prima para fabricar amasijos:<br>-Arepas<br>-Tortillas<br>-Sopas<br>-Dulces                                  | El maíz, fue domesticado por el hombre para su consumo, en le presente existen maíces transgénicos (inserto de genes de otro organismo- Maíz BT)                                                      |
| RODILLO<br>Uslero   |  | 1500                                                                                          | Antiguamente un tramo de un árbol tratado realizaba la función de amasar, alargando la masa para mejorar consistencia de alimentos | Rodillo Industrial<br>                                                                                           |

18

| ARTEFACTO Y NOMBRE                     | FOTOGRAFÍA                                                                          | AÑO DE PERTENENCIA          | DESCRIPCIÓN DEL USO                                                                                                                                                              | MODERNIZACIÓN DE ARTEFACTO                                                                                          |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PARRILLA Asadora</b>                |    | <b>1832</b>                 | Calentar de forma constante y en difusión en placa de aluminio para la forma redonda de las arepas, la invención del uso del gas, cambia la rejilla para obtener cocción general | <b>Parrilla para gas</b><br>     |
| <b>PILÓN Buque</b>                     |    | <b>1841</b>                 | Machacar, golpear y Trillar granos, como el maíz, o arroz. Se usa por medio de la mano, golpeando de forma seca aproximadamente 500 golpes constantes                            | <b>Trilladora</b><br>            |
| <b>VENTILADOR China</b>                |    | <b>1700 aproximadamente</b> | Elemento para añadir aire a fogón y así proveer brazas del fuego constante.                                                                                                      | <b>Campana de Extracción</b><br> |
| <b>OLLA A PRESIÓN Digestor a Vapor</b> |  | <b>1679</b>                 | Someter alimento a cocción rápida por medio de la presión, que aumenta la temperatura al interior de la olla                                                                     | <b>Marmita</b><br>             |
| <b>BATEAS</b>                          |  | <b>1886</b>                 | Amasar, mezclar o recolectar elementos:<br>-Alimentos, maíz, arroz<br>-Cribar, oro, rocas<br>-Lavar, prendas                                                                     | <b>Recipiente</b><br>          |
| <b>MOLINO DE GRANOS tolva</b>          |  | <b>1897</b>                 | El Molino de granos, para procesar "GRANOS y SEMILLAS" por medio de forma manual y movimiento circular, procesando el grano                                                      | <b>Molino industrial</b><br>   |
| <b>MOLDES Para arepas</b>              |  | <b>1970</b>                 | La mano, contribuyo en la forma de armar las arepas, desde la invención del molde manual a la producción en masa en forma y cocción                                              | <b>Rotomoldeo</b><br>          |

Imagen 2 - Línea de tiempo realizado para la investigación por la autora.

### 3.3 En las montañas de Antioquia

**La historia desde 1826 en Antioquia y la evolución de los hábitos alimenticios:** Nace desde la historia de Antioquia y se refleja en torno a textos relacionados con la arquitectura de la cultura en Antioquia y Medellín, comenzando desde sus raíces en un viaje del pasado desde 1950 hacia la vanguardia, contando con los últimos 20 años de historia del consumo.

El fundamento de esta investigación se encamina hacia una línea de tiempo (ver imagen 2) y una formulación de conclusiones; desde la experiencia en el hogar al igual que el comportamiento en fábricas locales, caseras e industriales. Conformado desde los valores de preparación y sabores; estableciendo la arepa como elemento aportante dentro de la cultura material explicado anteriormente, rescatando su historia y resaltando su significado; si la arepa cambia, su cultura material se transforma.

El maíz ha sido el fundamento de la cultura antioqueña. Precisamente atendiendo la poesía de Gregorio Gutierrez Gonzalez en 1860 (nacido en mayo de 1826) que narra su idea de sustentar y resaltar con un adagio popular: **"donde no se da el maíz no se da el antioqueño"**.

En el poema citado se describen detalladamente todas las etapas del cultivo del maíz: desde los terrenos apropiados que requiere, hasta los métodos de cultivo y riego.

El maíz con su nombre exótico aparece en las referencias del autor como una huella ancestral y parte fundamental del lenguaje en Antioquia, pretendió por medio de esta poesía, tocar científicamente las fibras acompañado de la poesía, como medio didáctico.

Al leer a Efe Gómez en un *"Zaratustra maicero"* (1923), uno de sus cuentos más importantes por su canto a las costumbres antioqueñas. Efe Gómez, el antioqueño raizal, nacido en Fredonia en 1867, es la conciencia del malestar y la desigualdad. Es un pueblo que habla y se lamenta en todos sus cuentos y leyendas, mediante personajes dolorosos, trágicos, signados de un hálito de fatalismo desesperado.

Médicos, abogados, comerciantes, mineros, todos participaban de tal efusión cultural que hacía que Medellín estuviera literariamente por encima de lo que se podía producir en Bogotá.

"La influencia de Federico Nietzsche en las generaciones jóvenes de Antioquia", afirmaba que Zaratustra "había venido a ser como el Corán de la juventud antioqueña, a juzgar por la frecuencia con que se le invoca". Y lo decía precisamente por Efe Gómez, que en honor al filósofo de las ideas del "superhombre", hizo un escrito contextual llamado: *"Zaratustra maicero"*.

Y no menos importante, es necesario resaltar a Tomás Carrasquilla en la novela *“Frutos de mi tierra”* (1896). Carrasquilla nace el 18 de enero de 1858 en Santo Domingo y su segundo libro luego del famoso y popular cuento *“Simón el mago”*. *“Frutos de mi Tierra”* es la novela por excelencia que determina el análisis de la sociedad antioqueña de la época por medios descriptivos, semánticos y estrategias discursivas, usadas por carrasquilla como medio de relacionar las practicas alimentarias de Antioquia y la cultura alimentaria, entre ellos la arepa hace parte de estos frutos, exaltado por él, entre otros alimentos que hacen parte de este complemento familiar que encierra el alimento. La gastronomía antioqueña tiene como protagonista el maíz, y los autores acá mencionados, relacionan la importancia del maíz para nosotros. Siendo estos escritores pilares de la literatura colombiana de principios del siglo veinte.

“El maíz hace parte de nuestra historia y lo sigue siendo, pero hemos perdido muchas costumbres”.<sup>1</sup>

Cada día las exigencias de los consumidores se encaminan a la búsqueda de nuevos productos con propiedades funcionales que más allá de su valor nutritivo permitan mejorar el estado de salud mental y corporal.

Los hábitos alimenticios van ligados al cambio constante de la industria en la fabricación en masa, desprendido de las relaciones de origen tradicional casero que contienen cambios en el sabor, las preparaciones y las técnicas que permitieron que este alimento se desarrollara en los hogares como símbolo de identidad en la cultura material del territorio antioqueño. Así mismo los artefactos de forma domestica evolucionan de forma industrial haciendo más rápida la producción, pero perdiendo en algunos casos algunas características importantes que le dan a la arepa una connotación única.

---

1 dato extraído de “Apuntes textuales sobre la arepa”, Sebastian Pérez – Gastrónomo  
(participación en foro cerca del consumo)

## **Geografía de los artefactos y costumbres, Una mirada desde el objeto**

Se conoce como objeto a dichas entidades de ente físicos que cubren las necesidades del hombre en torno a sus actividades y que relacionan un efecto de consumo.

Los objetos tienen múltiples funciones; y estas cada vez adquieren significados diferentes según la cultura, los imaginarios y construcciones simbólicas que se dan en el tiempo, donde la historia y la cultura material juegan un papel importante en torno a su utilidad y valores establecidos.

Es allí, donde el hombre construye relaciones; dando soluciones objetivas y de carácter mental con respecto al objeto y sus transformaciones por medio del tiempo obteniendo un carácter simbólico. Esta investigación pretende establecer relaciones entre la intervención de los objetos y su relación directa con la naturaleza.

John Heskett (2005) plantea un elemento crucial entre los elementos de la naturaleza que toma el hombre, para resolver los primeros objetos como los contenedores; para este caso el tema de las bateas. Paralelo al desarrollo de objetos domésticos que tienen relación en la historia de América Latina enfocado a sus principales fuentes alimenticias.

El maíz como enlace gastronómico; relacionado con los propósitos de la investigación, estableciendo una línea de tiempo (ver imagen 2) en los objetos que hacen parte de la tradición y como estos han trascendido en la industria alimentaria, ligados a la vanguardia en torno al desarrollo tecnológico.

Por lo tanto, surge el artefacto en este caso el molino como ente artificial, es fabricado por medios tecnológicos como respuesta a diversas necesidades. Este “instrumento, por lo tanto, no solo confiere al hombre la posibilidad de actuar sobre el mundo exterior y someterlo a sus necesidades o intereses, sino que le suministra además clases de objetos, es decir, conceptos, de los cuales su inteligencia se sirve para aprehender el mundo exterior para concebirlo”. (Ossa, 2005)

Los artefactos que relacionan, lo natural con lo artificial en el ámbito del maíz, finalmente generan condiciones de trabajo que permitieron el desarrollo gastronómico de esta actividad, en el paso del tiempo con herramientas tomadas desde la conquista española relacionados al concepto indígena de preparaciones como el molino, el asador, el fogón y el consumo de la arepa en esta época.



## **Las costumbres ligadas desde lo cultural hacia el objeto**

Las prácticas tradicionales que identifican los ideales gastronómicos y los secretos de una cocina colorida se esconden en objetos como ollas y calderos, (Estrada, 2001), donde sabores y texturas se reflejan en el fuego, la cocción y la socialización que fundamenta lo tradicional y donde la memoria material promueve fases de exploración, disfrute y sensaciones bajo la sombra del sabor de los fogones criollos.

La misión del diseñador se asocia con el hecho fundamental de que el objeto haga parte del hombre como herramienta que imita su naturaleza exploratoria a través de códigos de importancia en este caso la cocina. El asunto es de riqueza e inmensidad relacionados en un número de artefactos que se han diseñado para aportar un conocimiento ancestral y que más en este momento de vanguardia hacia un reconocimiento de importancia en las cocinas tradicionales.

El símbolo o metáfora más generalizada y más básica en nuestras comprensiones (intelectuales) de la cultura es la del "objeto". Más que un objeto que por razones expositivas se simplifica, sería más preciso decir que la cultura aparece recurrentemente como un sistema, una estructura, una amalgama o, al menos, una colección de objetos.

Las costumbres identifican dichos objetos como parte de la historia, el contexto de la cocina encierra al alimento entre un número de artefactos que pueden transformar la relación en bienestar para el hombre, por medio de relacionarse con otros, de contar historias y de recordar. Es justo que el objeto de ahora no pierda o no olvide el camino ya planteado, en la búsqueda necesaria de recuperar las antiguas técnicas, sin olvidar que estamos en un mundo de información y de avances más amigables que permiten dar el valor del tiempo. Sabemos que recordar siempre será un método de conectarnos con la historia y la necesidad innata de evolucionar.

#### **4. MARCO METODOLOGÍCO**

El desarrollo y proceso de esta investigación se enmarcó en un análisis cualitativo, comprendiendo este análisis y cómo se relacionan las características, interpretado desde observaciones, entrevistas y otros, aportando conocimientos desde la transformación de la arepa antioqueña en fundamento de: técnicas asociadas en artefactos, fabricación y consumo, bajo resultados de herramientas de recolección como metodología de trabajo; por medio de entrevistas, registro fotográfico y asistencia a diferentes foros culinarios fundamentados desde la antropología, la gastronomía y el diseño industrial como eje fundamental de esta metodología de investigación.

##### **Herramientas de recolección e información**

###### **Video y Audio**

Grabación de video y audio por medio de: equipo teléfono celular a campesinos, consumidores y fabricantes de arepas en sus lugares de trabajo o de consumo del alimento. La utilización de esta herramienta permitió analizar la información recolectada permitiendo establecer relaciones con el origen cultural del alimento. Editadas dichas grabaciones se descubren hallazgos importantes que fundamentan los resultados de esta investigación.

###### **Encuesta Estructurada**

Mediante la impresión de 80 ejemplares de entrevista dirigida y entregada a estudiantes entre 19 y 25 años de Instituciones universitarias como Universidad de Antioquia, Universidad Pontificia Bolivariana, Sena y Cesde. Se dirigió a esta población debido a los objetivos de esta investigación en conocer las nuevas tendencias de consumir arepa (ver imagen 3).

Con preguntas basadas en la unificación de respuestas acerca del consumo de arepa, tipos y significados de la cultura en el contexto de los hábitos y las herramientas usadas para consumir o elaborar arepas, sus tradiciones del pasado; llevadas hacia los hogares en nuestros tiempos.

### Encuesta:

#### ***Entre la tradición y la vanguardia: “Una adaptación de la Arepa Antioqueña en los últimos 20 años. Perspectivas de sus herramientas, preparaciones y sabores***

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. <u>Rango de edad:</u><br/>Indique con una X su respuesta:</p> <p><input type="checkbox"/> Entre 18-25 años<br/><input type="checkbox"/> Entre 26- 31 años<br/><input type="checkbox"/> Entre 32-38 años<br/><input type="checkbox"/> Entre 38-44 años<br/><input type="checkbox"/> Mas de 45 años</p> <p>2. <u>Sexo:</u><br/><input type="checkbox"/> Femenino<br/><input type="checkbox"/> Masculino</p> <p>3. <u>Municipio:</u><br/>Cual es el municipio donde reside actualmente:</p> <p>_____</p> <p>4. <u>Familia:</u><br/>Su núcleo familiar esta construido entre:</p> <p><input type="checkbox"/> 5 a 10 personas<br/><input type="checkbox"/> 2 a 4 personas<br/><input type="checkbox"/> 1 sola persona</p> | <p>5. <u>Acerca del Consumo:</u><br/>Consume arepa?</p> <p><input type="checkbox"/> Si<br/><input type="checkbox"/> No</p> <p>6. <u>Acerca del consumo:</u><br/>Si consume arepa en que ocasiones de alimentación lo hace?</p> <p><input type="checkbox"/> Desayuno<br/><input type="checkbox"/> Almuerzo<br/><input type="checkbox"/> Cena<br/><input type="checkbox"/> Entre comidas (media tarde, meriendas)</p> <p>7. <u>Preferencias:</u><br/>Que tipo de arepa prefiere consumir?</p> <p><input type="checkbox"/> Blanca de paquete<br/><input type="checkbox"/> Blanca fabricada de forma casera<br/><input type="checkbox"/> Blanca hecha con <i>Harina pan</i><br/><input type="checkbox"/> Amarilla de paquete<br/><input type="checkbox"/> Chócolo de paquete<br/><input type="checkbox"/> Chócolo fabricada<br/><input type="checkbox"/> Otra, Cual? _____</p> | <p>8. <u>Compra:</u><br/>Si consume arepas empaçadas generalmente donde las compra?</p> <p><input type="checkbox"/> Tienda en el barrio<br/><input type="checkbox"/> Supermercado<br/><input type="checkbox"/> Fabrica de arepas</p> <p>9. <u>Tradiciones</u><br/>Considera que la arepa hace parte de la cultura Colombiana</p> <p><input type="checkbox"/> Si<br/><input type="checkbox"/> No</p> <p>10. <u>Tradiciones:</u><br/>A la hora de consumir los alimentos en el hogar prefiere hacerlo en:</p> <p><input type="checkbox"/> Comedor<br/><input type="checkbox"/> Barra en la cocina<br/><input type="checkbox"/> Cuarto de dormir<br/><input type="checkbox"/> Cuarto con Televisor</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Trabajo de Investigación Cultura material  
Diseno Industrial  
2018

Imagen 3 – Cuadro en encuesta realizado para la investigación por la autora.

### Población y muestra:

Se seleccionaron 80 estudiantes entre 19 y 25 años, en relación con los objetivos de esta investigación: 3 personas hombres y 3 mujeres campesinas, 3 personas dueños de fábricas, 1 historiador, 2 antropólogos entre 25 y 65 años habitantes de Medellín, Rionegro y corregimiento de Santa Elena consumidores y fabricantes de arepas.

**Perfil 1:** Estudiantes entre 19 y 25 años

**Perfil 2:** Campesinos habitantes de Rionegro y Santa Elena

**Perfil 3:** Dueños de fábricas de Arepas

**Perfil 4:** Expertos y Antropólogos entre 25 y 65 años

## Entrevista No estructurada:

La utilización de esta herramienta permitió compartir e indagar con los consumidores de una forma fluida, conociendo sus tradiciones y la forma de interactuar con los objetos tradicionales, sus avances en la vanguardia abordado desde el consumo; enlazado en historias de vida, bajo el instrumento de formato diligenciado por el encuestador en forma verbal. Relacionado de forma cultural y emocional las tradicionales formas de entender el conocimiento de creencias ancestrales y populares (ver imagen 4).

|                                                                                                                             |                            |                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Universidad Pontificia Bolivariana</b> | <b>GUÍA DE OBSERVACIÓN</b> | <p><i>Entre la Tradición y la vanguardia:</i></p> <p><i>"Una adaptación de la Arepa Antioqueña en los últimos 20 años.</i></p> <p><i>Artefactos, preparaciones y sabores"</i></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Proyecto:</b>                                                                                                                         | Investigación II                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Observador:</b>                                       | María Fernanda Cifuentes               |
| <b>Lugar:</b>                                                                                                                            | Librería Exlibris<br>Barrio Carlos E Restrepo                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Situación:</b>                                        | Charla Julian Estrada y Ramiro Delgado |
| <b>Objetivo de la observación:</b>                                                                                                       | Conseguir datos y acercamientos con antropólogos y expertos en platillos antioqueños para brindar aspectos y metodologías de trabajo con aspectos teóricos. Usando cámara de fotografías y grabación, también tomando los datos como correos electrónicos para solicitar una cita. |                                                          |                                        |
| <b>TEMAS</b>                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>PREGUNTAS</b>                                         |                                        |
| 1.La cocina y madre o abuela prácticamente son los mismo, según el libro, acercamientos en todos los estratos entre los años 70's y 80's |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ¿Cuál es el proceso histórico de la cocina en Antioquia? |                                        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
| 2. Conocer plazas, destapar ollas, aguardiente y tradiciones                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
| 3.Profesor de la U. de A. Omar Gonzales, acerca de la cocina colombiana y el jazz culinario                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ¿Existe Validez artesanal en la cocina?                  |                                        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                        |
| 4. Dimensión histórica, el parto de esos                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ¿Cuáles fueron las herramientas que usaron los           |                                        |

|                                                                                                                 |                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| elementos indígenas que conformaron el consumo del maíz.                                                        | indígenas en la cocina?                                       |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
| 5. El fogón o la cantera, se debe investigar en las cocinas campesinas, contemporánea, urbana, la leña          |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
| 6. Recorrido histórico de los restaurantes donde comienza y como se promovieron o se mantienen las tradiciones. | ¿Cuáles artefactos se relacionan en la elaboración de arepas? |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
| 7. Colombia en su contrato histórico porque no tiene respecto por las tradiciones, como por ejemplo México.     |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |
|                                                                                                                 |                                                               |

Imagen 4 - Cuadro realizado para la investigación por la autora.

### Participación en Foros y conversatorios:

El auge de interpretaciones gastronómicas en la ciudad de Medellín y la búsqueda de exaltar las tradiciones ancestrales aportó conocimientos nuevos y soportes desde la antropología, psicología y estructura del ser humano; que nos demuestran nuestra conexión con los sabores y preparaciones. Para el diseño; en la concepción del objeto como vinculador de reflexiones, en torno al papel social del diseño en sí; con el fin de consolidar y repensar históricamente sobre el mundo artificial, creado por el ser humano, en su comprensión de los objetos como la estética funcional y el universo simbólico reflejado en el origen del maíz en productos como la arepa.

### Síntesis de asistencia:

Durante el proceso de investigación, fue posible la participación en eventos gastronómicos (ver imagen 5) relacionados con el consumo de la Arepa en Antioquia, el origen del alimento y los aportes de opinión frente a este alimento y su relación con la historia, el origen y los principios.

## LANZAMIENTO LIBRO FOGÓN ANTIOQUEÑO



Julian Estrada, Experto en antropología del alimento, lanza su nuevo libro  
"Fogón Antioqueño y la cocina paisa"

Este texto recoge una historia del alimento de forma antropológica e histórica donde la arepa es bastante importante.

Este evento fue un conversatorio acompañado de Ramiro Delgado- Antropólogo

En este evento se destacan elementos como arepas para cada uno de los asistentes y charla de cada persona contando acerca de su relación familiar con este alimento.

Fecha: Jueves 01 de Marzo de 2018  
Hora: 7:00pm

## LA AREPA INVITA



El evento se llamó La arepa invita y se celebró el 20, 21 y 22 de abril en la Plazuela San Ignacio y los claustros de Comfama y la Universidad de Antioquia, en el centro de la ciudad.

Se trató de crear un diálogo a partir de este alimento y estará guiado por antropólogos e investigadores que por años se han dedicado a estudiar este producto alimenticio.

Además se harán conferencias académicas que girarán en torno a la importancia de la arepa y a su significado dentro de la cultura colombiana. Julián Estrada, director académico del encuentro, expresa que la arepa es el producto indígena por antonomasia y que puede ser considerada patrimonio cultural.

Fecha: 20,21 y 22 de Abril de 2018

Hora: 9:00 am- 8:00 pm

## DIÁLOGOS ENCUENTROS DE COCINA



Encuentros de cocina es un espacio en la ciudad, donde se toman restaurantes de la ciudad para generar un espacio acerca de las tradiciones de Antioquia y la importancia de dichos alimentos. El espacio se propicia por medio de la actividad de la actividad

Fecha: Martes 14 de Agosto de 2018  
de Marzo Hora: 6:00pm



## ENCUENTRO NACIONAL POR LA EMANCIPACION DE LOS AMASIJOS



El primer encuentro por la emancipación de los amasijos es un evento de dos días conformado por una agenda académica y una sesión de talleres prácticos, en el que se busca discutir y trabajar en favor del reconocimiento y recuperación de sistemas culinarios tradicionales, en este caso en específico el de los amasijos del territorio colombiano. El evento cuenta con un invitado nacionales e internacionales, así como con la participación de portadoras de tradición culinaria quienes compartirán y discutirán con los asistentes sus reflexiones en torno a los ejes temáticos del evento: identidad, territorio y patrimonio, asociados a la producción y consumo de amasijos.

Fecha: 24 y 25 de Agosto de 2018

Hora: 8:00 am- 6:00 pm

## EVENTOS- CÁTEDRA NÓMADA



Es una apuesta por consolidar un espacio de conocimientos compartidos inter y transdisciplinar desde los diferentes enfoques y posicionamientos de los programas inscritos.

La Cátedra comprende este semestre de 8 charlas, 7 espacios independientes y una sesión de clausura durante el semestre.

En este caso acerca de las comidas, los saberes y los sentidos.

Fecha: 11 de Abril de 2018

Hora: 8:00 am- 6:00 pm

Imágenes 5 - Síntesis de eventos realizado para la investigación por la autora.



## 5. ANÁLISIS DE HALLAZGOS

Según lo descrito en esta investigación: acerca del consumo, las técnicas, preparaciones y la relación con la cultura material en Antioquia relacionadas con el maíz y parte de su extensión en variedad de productos en este caso la arepa antioqueña.

Este trabajo de campo fue realizado en Rionegro, Santa Elena y Medellín. Los resultados obtenidos en entrevistas, visitas a fábricas y presencia en eventos abordados con esta temática, se pueden destacar tres hallazgos en la transformación y modernización de la arepa antioqueña en cuanto a sus artefactos, preparaciones y sabores como eje central.

Con base en los objetivos anteriormente planteados, y respondiendo a las premisas que encaminaron los resultados de esta investigación se obtuvieron los siguientes hallazgos:

### **1. El cambio en el diseño de cocinas en cuanto a preparaciones y herramientas existentes para el consumo de la arepa, asociado al diseño industrial.**

La gran revolución de las máquinas y los avances tecnológicos promueven el creciente desarrollo de herramientas que buscan solucionar problemas del usuario en torno a sus necesidades.

En este caso alimentarse y nutrirse fueron hechos fundamentales que permitieron ser parte de la existencia del usuario para mejorar las condiciones de su entorno en soluciones y lineamientos de las nuevas estéticas. Sin embargo, en datos tratados anteriormente, la influencia de la culinaria española, en conjunto con sus artefactos y métodos tecnológicos que obligaron dar paso radicalmente en la construcción de dichos artefactos.

Exposición visual y en orden cronológico de manera visible de los artefactos usados (ver imagen 6) y sus nuevas proyecciones del uso, manteniendo lo artesanal soportado desde el uso captado a nivel del diseño.

**1. El cambio en el diseño de cocinas en cuanto a herramientas existentes para el consumo de la arepa, asociado al diseño industrial.**



**Imagen 6: Hallazgo de Asociación de objetos-Formato realizado para la investigación por la autora.**

Dentro de esta relación con el maíz, teniendo en cuenta el pilón en primera instancia como artefacto que transformaba el alimento para ser materia prima necesaria para esta preparación, (Ossa, 2009) aparece la máquina de moler (ver imagen 7), contribuyó a recortar los tiempos de preparaciones y fue transformado con la mano del usuario en relación con la naturaleza a la adaptación de motores y estímulos electrónicos, facilitando la promoción de nuevas empresas en relación con uno de los objetivos de esta investigación en la comercialización masiva y la propagación de la industria.

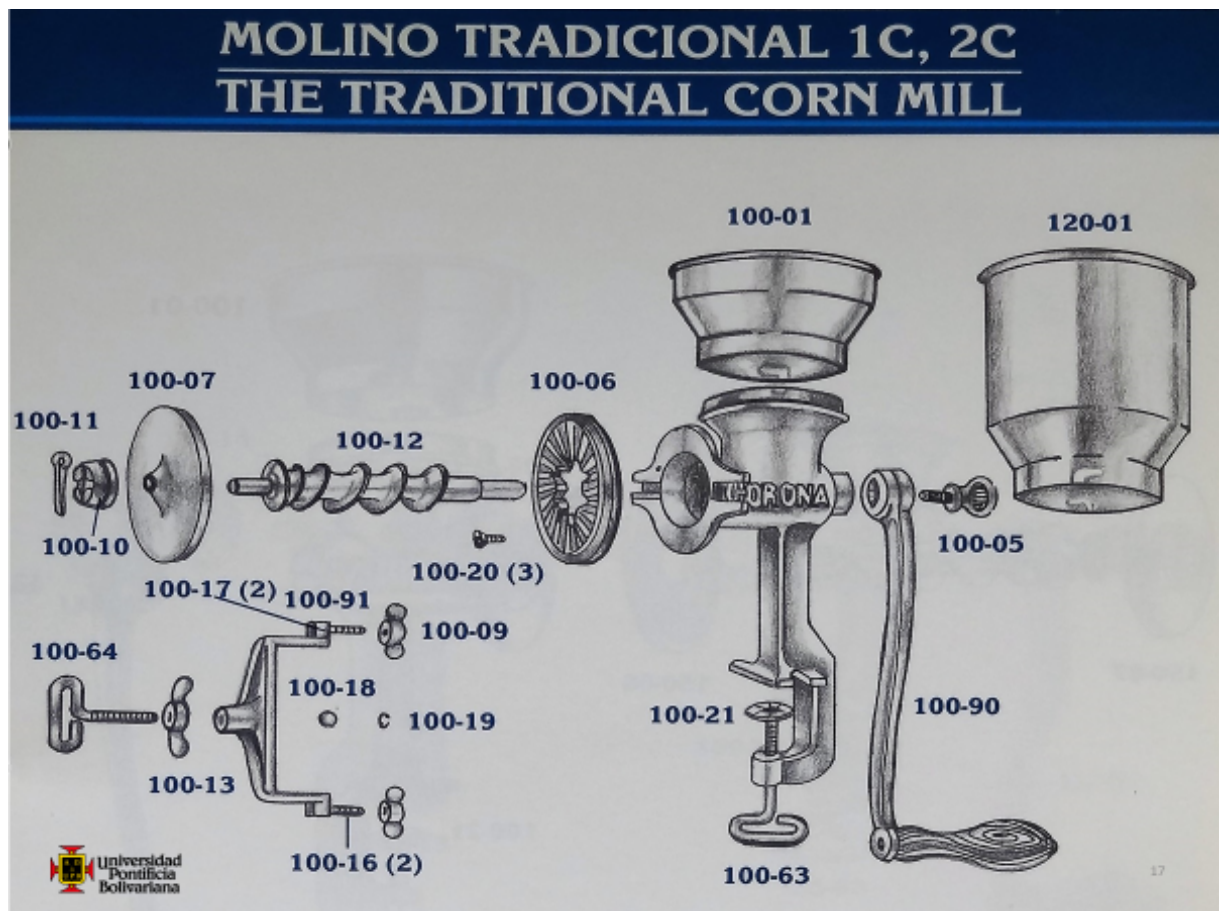
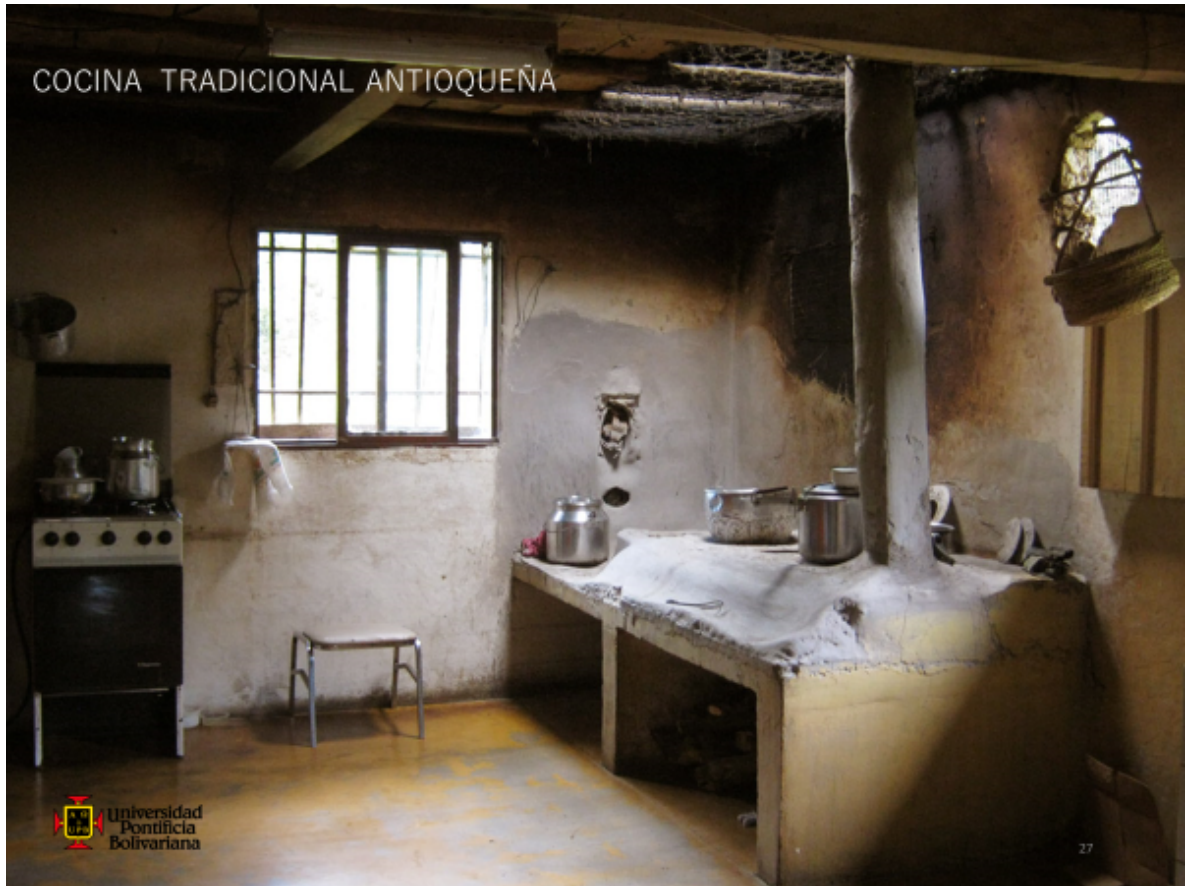


Imagen 7 – La máquina de moler- Empresa Landers- obtenida por Julián Ossa DI

Mencionando los materiales usados y evolucionados, aparece en hierro fundido como eje fundamental de nuevos materiales para la fabricación de artefactos que cumplieran con su función útil y que promoviera la facilidad en torno al precio, para objetos domésticos. La máquina de moler granos, traída por industrias **Landers. Mora y Cía.**, una empresa formada a partir de los años 50, que fabricó objetos de uso doméstico que tocó las puertas de muchos hogares antioqueños, formando parte de su cultura material en objetos de cocina como: licuadoras, ollas, máquinas, indumentarias, entre otros. En el momento llevan 63 años de trayectoria en el mercado, cautivando y entrelazando familias y alimentos.

Reafirmando el conocimiento de las mesas familiares y sus hábitos, considerando sus tradiciones, pero convertidas en lo cotidiano pierden importancia, cada día perdiendo tamaño en la espacialidad, aun sin perder el contexto.

Inicialmente por el diseño de cocinas o espacios para cocinar (Ver imagen 8) que anteriormente proponían hornos eléctricos y hornos sometidos a las brasas en la preparación de platillos especialmente hechos o fabricados para la familia.



**Imagen 8 – La cocina en los tiempos ancestrales de Antioquia-Tomada de <https://www.colombiamegusta.com/decoraciones-tipicas-las-casas-colombianas/>**

Parte de estas cocinas se transformaron con la aparición de nuevas tendencias del hogar, enfocadas a usar hornos eléctricos y favorecidas por la modernidad de la época para familias no tan numerosas, pero aun con las mismas necesidades de unión y de alimentación. En el año 1980 en Antioquia aparecen las cocinas integrales, (Espinosa, 1998) gracias al auge de la industria en Europa y Estados Unidos, Colombia fue receptor de esas nuevas tecnologías, adoptando estos instrumentos como medios para fabricación de cocinas; con anexo fundamental de brazo extendido para la máquina de moler. Siendo este artefacto, la máquina de moler símbolo de durabilidad, tradición y usabilidad. Así mismo las nuevas tecnologías y espacios que se dan en el aporte doméstico, la comparación con las nuevas cocinas, cuyos espacios se hacen limpios con el concepto de lo moderno y tecnológico.





**Imagen 9 – La cocina en los tiempos ancestrales de Antioquia-Tomada de <https://www.colombiamegusta.com/decoraciones-tipicas-las-casas-colombianas/>**

Este hallazgo se relaciona con los hábitos que se consideran tradiciones dentro del consumo de este alimento, a nivel industrial de fabricación se puede evidenciar (ver imagen 10 y 11)



**Imagen 10 -Hallazgo de Exhibiciones de arepas en punto de venta- formato realizado para la investigación por la autora.**



Imagen 11: Hallazgo inventario antioqueño de Arepas- Fotografía realizado para la investigación por la autora.

## 2. La ausencia de conocimiento sobre la arepa antioqueña como parte fundamental de las tradiciones colombianas en las nuevas generaciones.

Según los datos analizados bajo el parámetro de la encuesta escrita (ver anexo 3), nos arroja un desconocimiento de los orígenes y conceptos de la cultura material del maíz como elemento ancestral y que conlleva en uno de sus amasijos y de la arepa como fuente de desarrollo nutricional. Hallando un resultado del 2% de la población encuestada con edades comprendidas entre 19 a 25 años de las personas encuestadas, quienes no consideran la arepa como un elemento que debe ser tratado como identidad tradicional en el contexto colombiano (ver imagen 12)

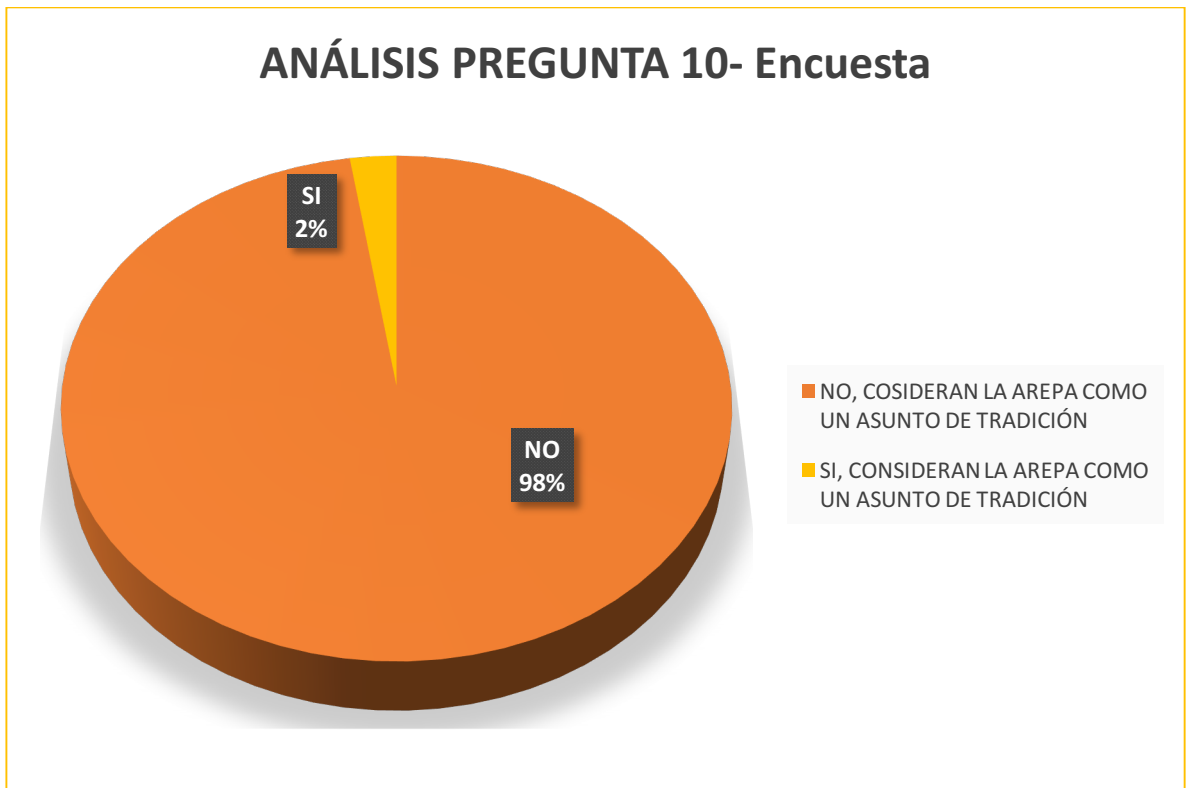


Imagen12 - Gráfico, realizado para la investigación por la autora.



Información para ser considerada dentro de los objetivos de la investigación como pertinente. Para fomentar el conocimiento y aumentar la posibilidad de *co-creación* de espacios que promuevan las técnicas asociadas al consumo y hábitos de este alimento.

Este resultado para la investigación es una fuente de conocimiento, que permite retomar los objetivos en la búsqueda de conocimientos que nos conecten con el futuro, retornando al pasado utilizando las técnicas modernas.

Se puede confirmar por medio de ese hallazgo la relación directa con uno de los objetivos, indagando acerca de los artefactos usados para la elaboración de la arepa antioqueña, analizando las técnicas asociadas al consumo en este caso en las creencias alimentarias en la ciudad de Medellín por las generaciones futuras, buscando rescatar este alimento tradicional, lo cual está comenzando a despertarse y ser tratado como un asunto de conocimiento en la ciudad.

### **3. La oportunidad pertinente de diseñar espacios expositivos que promuevan el conocimiento del consumo de arepa.**

Eventos en la ciudad como la arepa invita, ferias de gastronomía, mercados itinerantes en el departamento de Antioquia con énfasis en sus inventarios y preparaciones se ha caracterizado por crear espacios de conocimiento como ferias y eventos en ámbitos del diseño, la moda, el automovilismo, la tecnología entre otros, donde diferentes empresas e individuos presentan sus productos, conocimientos y nuevos procesos con el énfasis, en dar a conocer y promover herramientas, y técnicas para el mejoramiento de algún tema en general, invitando a la comunidad.

La participación de eventos asociados al consumo de la arepa en Antioquia, el auge de la nutrición y el cambio de enfoque de obtener servicios desde lo intangible en torno a formar experiencias y memorias que conecten el pasado y representen el futuro. por medio de la observación cualitativa estos eventos aportan conocimientos cercanos de las tradiciones, las historias y lo relativo al presente, pero es importante que deben resaltar las herramientas, los artefactos y todo pertinente que evoca el maíz y su consumo.

Montaje de evento general donde el orden y las composiciones que contribuyan a un espacio innovador acerca de la experiencia del consumidor con el producto y con factores del entorno en el contexto de uso y el consumo de la arepa.

La arepa invita en su segunda edición en el mes de abril de 2018. (ver imagen 13).

La contribución a la sociedad del conocimiento nuevos productos y experiencias personalizados y en lo colectivo la confirmación de estudios que permitan ofrecer la relación de estas tradiciones y sus aspectos vanguardistas. Relacionado con los

objetivos de conservación de artefactos mostrados de una manera simbólica profundizando el conocimiento de las cocinas tradicionales.



**Imagen 13: Hallazgo de eventos enfocados de La Arepa Invita - Fotografía realizado para la investigación por la autora.**

Además de La Celebración del día mundial de la arepa, el 8 de septiembre, relacionado con una iniciativa de la ONG Venmundo en Venezuela, quien pretende exaltar su embajadora culinaria (Viloria, 2018), debería ser considerado un evento de talla en nuestra ciudad por el significado descrito de este alimento (ver imagen 14)



**Imagen 14: Hallazgo Dia mundial de la arepa - Imagen descargada por web el Herald**

## 6. CONCLUSIONES

Partiendo de los objetivos que permitieron encausar esta investigación, fueron fundamentados desde la arepa antioqueña como eje fundamental de la alimentación de la región. Transformada por el uso del maíz y sus orígenes, ocupando un lugar en la gastronomía y dándole uso en el tiempo bajo el curso de las nuevas generaciones, integran este alimento como fragmento de una cultura que inicia en lo tradicional y se compromete en la vanguardia, buscando un cambio de las costumbres con un paso hacia lo tecnológico.

Luego de un recorrido teórico, un trabajo de campo y una comparación de resultados, frente a los objetivos planteados en esta investigación, se pueden destacar la información abastecida por el usuario y en su contexto: Conversaciones con expertos y la participación en eventos donde el maíz y la arepa se trataron como un tema fundamental de nuestra cultura; se pudieron destacar aspectos como: la legitimidad de la arepa antioqueña, el fortalecimiento en esta región, un acompañante en la gastronomía asociada a la familia y las raíces, conectadas de España y Colombia luego de la Conquista:

Recordación de los campesinos que aún fabrican arepas con las técnicas artesanales; teniendo en cuenta que este alimento es una cohesión que persiste en las familias de generación en generación.

La industria antioqueña en su auge de crecimiento inicia como una empresa pequeña de arepas y se transforma en parte fundamental de la industria, por medio de la comercialización internacional de arepas aprovechando las bondades de este alimento.

Desde la antropología y el estudio de la cultura material enfocada en la región, de Antioquia, permitiendo abrir fronteras del conocimiento. Pregonando la necesidad de reivindicar la cocina popular en defensa de lo artesanal preservando costumbres en una posición de origen y lealtad ancestral.

Para el diseño industrial y la línea de cultura material, enfatizada en el ámbito de la investigación: permitió evidenciar como los artefactos hacen parte fundamental de la existencia del hombre en su manejo y control de la naturaleza, a nivel de la técnica desde lo domestico transformado industrialmente en pro de la modernidad.

Contemplar la arepa como un elemento que nos da identidad, que nos hace enlaza. El uso del maíz aparece desde el norte de México hasta el sur de Chile, interpretada desde la estructura con diferencias en su concepción de cultura material. Comprendiendo que solo en Colombia existen entre 60 a 70 tipos de maíz.

La arepa es un alimento versátil, el poder de lo simple se mantiene en el tiempo, aunque lo doméstico cambie con el paso del tiempo tecnificándose. Las generaciones entre 8 o 10 años atrás, no conocen el proceso de fabricación de la arepa. La cultura de los objetos tiene que resaltarse con el paso del tiempo, de lo contrario, la arepa se olvidaría.

El desconocimiento de las nuevas generaciones en sus orígenes y la importancia de la gastronomía colombiana: en este estudio de la arepa, se quieren involucran acciones para el estado en conservar estas riquezas y actualizarlas como patrimonio cultural, dando la recomendación de construir estos espacios en cada ciudad por ejemplo la arepa invita realizara un nuevo encuentro, por medio del evento Fiesta del Libro (ver imagen 15) por medio de un conversatorio entre el antropólogo gastronómico Julian Estrada y el periodista Alberto Salcedo y moderado por Pilar Velilla.



**Imagen 15: Hallazgo poster edición 2019 la Arepa Invita - Imagen tomada por web @laarepainvita**

Comprender la cultura culinaria hace parte de la herencia inmaterial y material. Es necesario tratar de conservarlas en ímpetu y no perder el origen. Es importante que nos identifiquen en cualquier parte del mundo, no solo por entregar lo nutricional sino también en pro a la recuperación de la historia y su divulgación.

Para el diseño industrial y la línea de cultura material, enfatizada en el ámbito de la investigación: permitió evidenciar como los artefactos hacen parte fundamental de la existencia del hombre en su manejo y control de la naturaleza, a nivel de la técnica y a nivel tradicional. Considerando transformar con el paso del tiempo las necesidades de la tecnología que nos abordan como comunidad y que deben transformar el alimento, en este caso la arepa, utilizando las técnicas modernas, sin olvidar las concepciones del pasado como herramienta de origen. Así, conservando las prácticas culinarias que denominen los sabores y que conlleven a una evolución de dichas prácticas de fabricación, por medio de artefactos. Llevados así por una experiencia en las personas en una relación directa con los objetos, los cuales estimulan y emulan sensaciones que rescatan el pasado con visión de futuro. Es un estudio que está en vigencia en la valoración de lo propio: “Cuando hablo de reivindicar los saberes ancestrales culinarios hago referencia a

que hay que reconciliarse como la única forma de posicionar al país como referente gastronómico. Es indispensable mostrar todo ese potencial que tenemos como país biodiverso. La cocina colombiana no es bien calificada a nivel mundial porque nosotros mismos no la valoramos, estamos en un proceso de reconocernos como país gastronómico y eso no se consigue de la noche a la mañana” (Espinosa, 2018).



## 7. ANEXOS FOTOGRÁFICOS:

Imágenes realizadas por la autora durante el periodo de investigación

### Sabores:



CLASES DE AREPAS ANTIOQUEÑAS



**Artefactos:**



## Preparaciones:





## 8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arango Ortiz, Rafael (1983) *Estampas de Medellín Antiguo*, p. 40-78 Historia Departamental Antioquia.

Arboleda, Ana María y Zuleta, Claudia (2013) *Cultura Alimentaria en la zona urbana de la ciudad de Medellín, en cuanto a pautas, practicas, creencias y significados*, Colegiatura Colombiana - Facultad de Gastronomía y Comida profesional, Universidad de Antioquia- Escuela de Nutrición y dietética, Practicas en el consumo alimentario usual en hogares encuestados de la ciudad de Medellín p. 129-134

Carrasquilla, Tomas (1896) *Frutos de mi tierra*, Bogotá, Editorial Alfaguara.

Colombia Co, *La herencia y la tradición de las arepas colombianas* [ref. de 15 de junio de 2018]. Disponible en web: <http://www.colombia.co/esta-es-colombia/cultura/gastronomia/la-herencia-y-tradicion-de-las-arepas-colombianas/>

El colombiano, *Cocina* [ref. de 18 de julio de 2017]. Disponible en web: <<http://www.elcolombiano.com/tendencias/cocina-antioquena-mas-alla-de-la-bandeja-paisa-df2326410>>

Espinosa, Leonor (2018) *Leo el sabor ancestral y moderno*, Bogotá, Editorial Planeta.

Estrada, Julian (2017) *Fogón Antioqueño*, Bogotá, Ediciones Fondo de Cultura Económica p11-135.

Estrada, Julian, Doña Gula. *Las arepas de uramita*, El Espectador: [ ref. de 02 de noviembre de 2012]. Disponible en web: <https://www.elespectador.com/opinion/se-nos-cuadricula-la-arepa-columna-431056>

Estrada, Julián. *Tribulaciones sobre la arepa*, Universo Centro: [ref. de 22 de agosto de 2017]. Disponible en web: <http://www.universocentro.com/NUMERO31/Tribulacionessobrelaarepa.aspx>

Estrada, Julian El Espectador, Doña Gula. *Se nos cuadricula la arepa* [ ref. de 01 de Julio de 2013]. Disponible en web: <https://www.elespectador.com/opinion/se-nos-cuadricula-la-arepa-columna-431056>

Gómez, Fernando (1998). *Un Zaratuza Maicero*, Medellín, Editorial Zuluaga

Gómez de Lunar, Viedalia (2008) *Gastronomía y dulcería típica La arepa de Vieja, como atractivo turístico del estado Nueva Esparta*, Venezuela, p. 62-70, tomado Universidad de Antioquia- Sistema de Bibliotecas.

Gómez, José (1984-1985) *¿Cocinar hizo al hombre?*. Cuadernos de Prehistoria y Arqueología, n° 11-12, p. 69-86.

Gómez, Pedro (1993). *Lo crudo, lo cocido y lo podrido. de las estructuras mitológicas culinarias*. ,n°13-14, p.93-111.  
(<http://pedrogomez.antropo.es/articulos/1993-lo-cruco-lo-cocido-y-lo-podrido.de-las-estructuras-mitologicas-a-las-culinarias.pdf>)

Gutierrez Gonzalez, Gregorio (2012) *Memoria sobre el cultivo del maíz en Antioquia*, Colombia, Editorial Panamericana.

Heskett Jhon, (2005). *El diseño en la vida cotidiana*, capítulo 3 utilidad y significado, Inglaterra, Editorial Gustavo Gili.

Historia cocina, la sopa primer y mejor invento de la cocina popular [ref. de 20 de agosto de 2017]. disponible en web: <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/sopa.htm>

Lévi-Strauss, Claude. (2013). *The Culinary Triangle. Food and Culture. A Reader*. Ed. Carole Counihan y Penny Van Esterik. New York: Routledge, 2013. 40-47.

Márquez, Claudia (2014) *Medellín si Sabe, un recorrido por las cocinas tradicionales*, Capítulo 1: La Reina: Arepa blanca de chόcolo, mote, rellena o cubierta de delicias, p. 10-21 Gobernación de Antioquia, Área Metropolitana.

Moreno, Lacydes (1995) *Sabores del pasado Recetas de estuche*, Historia de la arepa de huevo.

Ortiz Soto, Uriel (2017). *El cultivo del maíz en Colombia*. [ref. de 15 de junio de 2018]. Disponible en web: <https://www.elspectador.com/opinion/el-cultivo-del-maiz-en-colombia-columna-704909>

Ossa, Julian (2005). *Molido a Golpes*, Medellín, Revista Iconofacto Universidad Pontificia Bolivariana.

Parque, Explora (2005). *El cultivo del maíz* [ref. de 15 de junio de 2018]. Disponible en web: <http://www.parqueexplora.org/aprende/actualidad/el-cultivo-del-ma-z>

Reina Gutierrez, Nilton (2016) *El discurso literario en la construcción social de Antioquia. Una lectura de Efe Gomez a partir de sus 3 cuentos*, Medellín, p 1-29 Tomado de sistema de Bibliotecas Eafit.

Revista Semana *¿De dónde es realmente la arepa venezolana o colombiana?* [ref.09 de septiembre de 2018]” <https://www.semana.com/vida-moderna/articulo/el-origen-de-la-arepa-es-colombia-o-venezuela/513309>.

Rojas Rodriguez, Claudia (2015) *Reflexiones en torno al papel social del diseño*, Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnología de Colombia, p 49-52.

Toro Viviana (2017) *Tomas Carrasquilla y frutos de mi tierra. Literatura Alimentaria en Medellín en la segunda mitad del siglo XIX*. Universidad Industrial de Santander.