

**ACTITUD DE LOS JÓVENES FRENTE A LA  
MODIFICACIÓN DE PLATOS REPRESENTATIVOS DE LA  
COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA**

**MARÍA FERNANDA DAVID ÁLVAREZ  
LAURA QUINTERO VÉLEZ**

**Trabajo de grado para optar al título de  
INGENIERA ADMINISTRADORA**

**Camilo Ernesto Restrepo Ayala**

**Ingeniero administrador, Doctor en Estudios  
Organizacionales**

UNIVERSIDAD



Ser, Saber y Servir

Con Acreditación Institucional

**UNIVERSIDAD EIA  
INGENIERÍA ADMINISTRATIVA  
ENVIGADO  
2019**

## AGRADECIMIENTOS

Un sincero y formidable agradecimiento a nuestro asesor de tesis Camilo Ernesto Restrepo Ayala, por su constante apoyo, guía y confianza en este proceso de aprendizaje, fue muy importante cada una de las enseñanzas tanto a nivel profesional como personal y reconocemos su cercanía y acompañamiento en el desarrollo de este proyecto.

También queremos agradecer a nuestras familias, por su apoyo y confianza incondicional en todo momento, nuestros logros son por y para ustedes, asimismo damos las gracias a amigos y compañeros de estudio por el apoyo en la construcción de nuestro trabajo de grado.

Finalmente damos gracias a los compañeros cocineros del Colegio Mayor, especialmente a Sara Pulgarín Montoya, que nos apoyaron enormemente con la elaboración de los platos, para las distintas técnicas utilizadas en el trabajo.

# CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN.....	12
1. PRELIMINARES.....	14
1.1 Planteamiento del problema .....	14
1.1.1 Justificación.....	16
1.2 Objetivos del proyecto. ....	18
1.2.1 Objetivo General.....	18
1.2.2 Objetivos Específicos .....	18
1.3 Marco de referencia.....	18
1.3.1 Antecedentes .....	18
1.3.2 Marco Teórico .....	21
2. METODOLOGÍA.....	38
2.1 Fase 1: Exploratoria con técnicas cualitativas.....	38
2.1.1 Grupo de enfoque.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
2.2 Fase 2: Rediseño de los platos.....	40
2.3 Fase 3: Prueba de preferencias.....	40
2.4 Fase 4: Estandarización de la propuesta .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
3. PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	46
3.1 Fase 1: Exploratoria con técnicas cualitativas .....	46
3.2 Fase 2: Rediseño de los platos .....	54
3.3 Fase 3: Prueba de preferencias .....	59
3.4 Fase 4: Estandarización de la propuesta.....	68

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

4. CONCLUSIONES Y CONSIDERACIONES FINALES .....	90
REFERENCIAS .....	93
ANEXOS .....	97

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

## LISTA DE TABLAS

	pág.
Tabla 1. Género muestra. ....	68
Tabla 2. Edad muestra.....	68
Tabla 3. Estrato muestra.....	69
Tabla 4. Característica plato. ....	69
Tabla 5. Bandeja Paisa tradicional promedio calificación.....	69
Tabla 6. Bandeja Paisa tradicional promedio ponderado. ....	69
Tabla 7. Bandeja Paisa modificada promedio calificación.....	70
Tabla 8. Bandeja Paisa modificada promedio ponderado. ....	70
Tabla 9. Bandeja Paisa ¿Cuál plato le gusta más? .....	70
Tabla 10. Bandeja Paisa ¿Cuál plato compraría? .....	70
Tabla 11. Bandeja Paisa preferencia por consumir plato modificado. ....	71
Tabla 12. Ajiaco tradicional promedio calificación. ....	71
Tabla 13. Ajiaco tradicional promedio ponderado. ....	71
Tabla 14. Ajiaco modificado promedio calificación. ....	72
Tabla 15. Ajiaco modificado promedio ponderado. ....	72
Tabla 16. Ajiaco ¿Cuál plato le gusta más? .....	72
Tabla 17. Ajiaco ¿Cuál plato compraría? .....	72
Tabla 18. Ajiaco preferencia por consumir plato modificado. ....	72
Tabla 19. Tamal tradicional promedio calificación.....	73
Tabla 20. Tamal tradicional promedio ponderado. ....	73

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Tabla 21. Tamal modificado promedio calificación.....	73
Tabla 22. Tamal modificado promedio ponderado. ....	74
Tabla 23. Tamal ¿Cuál plato le gusta más?.....	74
Tabla 24. Tamal ¿Cuál plato compraría?.....	74
Tabla 25. Tamal preferencia por consumir plato modificado. ....	74
Tabla 26. Arroz Atollao tradicional promedio calificación. ....	75
Tabla 27. Arroz Atollao tradicional promedio ponderado.....	75
Tabla 28. Arroz Atollao modificado promedio calificación. ....	75
Tabla 29. Arroz Atollao modificado promedio ponderado.....	75
Tabla 30. Arroz Atollao ¿Cuál plato le gusta más? .....	76
Tabla 31. Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría? .....	76
Tabla 32. Arroz Atollao preferencia por consumir plato modificado.....	76
Tabla 33. Estrato vs Características plato.....	77
Tabla 34. Bandeja Paisa tradicional Género vs Características plato. ....	77
Tabla 35. Bandeja Paisa tradicional Estrato vs Características plato. ....	77
Tabla 36. Bandeja Paisa modificada Género vs Características plato. ....	78
Tabla 37. Bandeja Paisa Versión plato vs Género (frecuencia). ....	78
Tabla 38. Bandeja Paisa Versión plato vs Género (porcentaje). ....	78
Tabla 39. Bandeja Paisa ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato (frecuencia).....	78
Tabla 40. Ajiaco tradicional Género vs Características plato.....	79
Tabla 41. Ajiaco modificado Género vs Características plato.....	79
Tabla 42. Ajiaco modificado Estrato vs Características plato. ....	79
Tabla 43. Tamal tradicional Edad vs Características plato.....	80

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Tabla 44. Tamal tradicional Estrato vs Características plato.....	80
Tabla 45. Tamal modificado Edad vs Características plato.....	81
Tabla 46. Tamal Edad vs Versión plato (frecuencia).....	81
Tabla 47. Tamal Edad vs Versión plato (porcentaje).....	81
Tabla 48. Tamal ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato (frecuencia).....	81
Tabla 49. Tamal ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato (porcentaje). ....	82
Tabla 50. Arroz Atollao modificado Género vs Características plato.....	82
Tabla 51. Arroz Atollao modificado Edad vs Características plato. ....	82
Tabla 52. Arroz Atollao ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Género (frecuencia).....	83
Tabla 53. Arroz Atollao ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Género (porcentaje). ....	83
Tabla 54. Arroz Atollao ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato.....	83
Tabla 55. Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría? Versión vs Estrato.....	83
Tabla 56. Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría? Versión vs Edad (frecuencia). ....	84
Tabla 57. Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría? Versión vs Edad (porcentaje). ....	84

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

## LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1. Bandeja Paisa tradicional (Plato A).....	60
Figura 2. Bandeja Paisa modificada (Plato B).....	61
Figura 3. Ajiaco tradicional (Plato A).....	61
Figura 4. Ajiaco modificado (Plato B).....	62
Figura 5. Tamal tradicional (Plato A).....	63
Figura 6. Tamal modificado (Plato B).....	63
Figura 7. Arroz Atollao tradicional (Plato A).....	64
Figura 8. Arroz Atollao modificado (Plato B).....	65



## LISTA DE ANEXOS

	pág.
<i>Anexo 1.</i> Hallazgos grupo focal 1. ....	97
<i>Anexo 2.</i> Hallazgos grupo focal 2. ....	110
<i>Anexo 3.</i> Transcripción grupos focales .....	124

## RESUMEN

Este trabajo se enfoca en identificar las actitudes de los jóvenes universitarios de Medellín entre los 18 y 35 años ante la modificación de algunos platos típicos de la comida colombiana. Para lograr esto, se rediseñaron los siguientes platos típicos colombianos: Bandeja paisa, Ajiaco, Tamal, Arroz Atollao y Cazuela de mariscos; buscando una alternativa más atractiva para los jóvenes universitarios.

Este estudio se centra en la gastronomía colombiana como eje principal, la cual está directamente relacionada con el turismo gastronómico, que se está fortaleciendo en muchos países. El uso de distintas técnicas cualitativas y cuantitativas como grupos focales y encuesta junto con el análisis de los datos ayudó a identificar las actitudes mencionadas.

Lo anterior refleja la importancia de incentivar el consumo de los platos típicos colombianos en los jóvenes universitarios, puesto que es a partir de la aceptación de la población local que se puede crecer la gastronomía colombiana y que se fomenta el turismo gastronómico en el país, salvaguardando su patrimonio y recetas tradicionales.

Palabras clave: gastronomía, cocina colombiana, patrimonio cultural.

## **ABSTRACT**

This work focuses on determining the acceptance that young university students in Medellin can show between 18 and 35 years by changes in the design of some typical dishes of Colombian food. To achieve this, the following typical Colombian dishes were redesigned: Bandeja paisa, Ajiaco, Tamal, Arroz Atollao and Cazuela de mariscos; looking for a more attractive alternative for university students.

This study focuses on Colombian gastronomy as the main axis, which is directly related to gastronomic tourism, which is strengthening in many countries. The use of different qualitative and quantitative techniques such as focus groups and survey along with the analysis of the data helped to identify that the preferences of young people tend to be towards the typical Colombian dishes.

The foregoing reflects the importance of encouraging the consumption of typical Colombian dishes in young university students, since it is from the acceptance of the local population that Colombian gastronomy can grow and that gastro

Keywords: gastronomy, colombian traditional recipes, cultural heritage.

## INTRODUCCIÓN

De acuerdo con los hallazgos del estudio “Expectativas de los jóvenes frente a la cocina tradicional colombiana”, desarrollado en Medellín en 2017, se comienza a vislumbrar el concepto de que los jóvenes colombianos están dejando de considerar los platos típicos del país como parte de su identidad. Adicionalmente, al momento de elegir un restaurante, la cocina colombiana no se encuentra entre sus primeras opciones. De este modo, se genera un impacto negativo para el sector gastronómico, perjudicando a su vez la conservación del patrimonio cultural; puesto que son los locales quienes deben fomentar el consumo de los platos tradicionales colombianos para desarrollar una “marca país” a nivel turístico y gastronómico.

A partir de lo anterior, y exaltando la importancia de la cocina tradicional colombiana, el presente trabajo pretende evaluar las actitudes y la aceptación de los jóvenes universitarios de Medellín, ante una propuesta de modificación de algunos platos representativos de la cocina tradicional colombiana. El proyecto se desarrolla mediante una investigación de mercados, en la que se busca identificar la percepción del consumidor frente a la modificación de los siguientes platos: Bandeja Paisa, Ajiaco, Tamal, Arroz Atollao y Cazuela de mariscos.

En primer lugar, se procede a evaluar las opiniones de los jóvenes respecto a los platos tradicionales a trabajar, y sus propuestas de modificación para estos. Esta fase se realiza mediante dos grupos focales, a partir de los cuales se busca identificar características que sean susceptibles a cambios, y extraer conclusiones para hacer el rediseño.

Posteriormente, luego de analizar los hallazgos de los grupos focales, se construyen fichas de propuestas de cambio para cada uno de los platos, que sirven de guía para la reunión con los profesores de gastronomía; quienes brindan su perspectiva respecto a estos cambios y posibles modificaciones.

Seguidamente, las investigadoras formulan las fichas de modificaciones finales a partir de los resultados de las fases anteriores; y se reúnen con los chefs – alumnos de Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos de la Institución Universitaria Colegio Mayor- para preparar los platos tradicionales y modificados. Se toman fotos profesionales a los platos, las cuales se utilizan para el desarrollo de las encuestas a jóvenes universitarios.

Luego de tener las fotos de los platos y de diseñar el cuestionario, se procede con la elaboración de las encuestas, para así identificar patrones en las opiniones de los jóvenes acerca de los cinco platos tradicionales y modificados. Finalmente, se realiza el análisis de las encuestas, a partir del cual se plantea la propuesta de diseño final para los cinco platos típicos seleccionados.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Como resultado de la investigación, se obtiene que los jóvenes en su mayoría prefieran y comprarían los platos tradicionales por encima de las opciones modificadas. Esto implica que el problema de la pérdida de identidad de los jóvenes con los platos típicos realmente no tiene que ver con el tamaño ni con la presentación de los platos; sino que, para abordar esta situación, es necesario incentivar el consumo de los platos de la cocina colombiana mediante una estrategia de promoción y comunicación.

# 1. PRELIMINARES

## 1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### Problemática

Actualmente en la sociedad colombiana se está presentando una transformación de identidad por parte de los jóvenes hacia la comida típica del país. Según el estudio “Expectativas de los jóvenes frente a la cocina tradicional colombiana” (Restrepo et al, 2017, P. 5), realizado en Medellín en 2017, estos ya no prefieren la comida tradicional debido a ciertos factores como la percepción de que los platos son poco sofisticados, feos y demasiado grandes. La comida colombiana no está en la cabeza de los jóvenes, y son precisamente ellos quienes deben perdurar la identidad cultural.

“Las expectativas y la percepción que los jóvenes de Medellín tienen de la cocina tradicional no son positivas independiente de su rango de edad y nivel socioeconómico. [...] Sus preferencias en cuanto a preparaciones y restaurantes giran en torno a la comida rápida y la cocina internacional. Desconocen la gran variedad de la cocina tradicional colombiana y es preocupante que los jóvenes no la consideren como parte de su identidad” (Restrepo et al, 2017, P. 5)

Una problemática que también se presenta en Colombia respecto a la comida tradicional, es la poca valoración que se le da a la misma, puesto que gran parte de la población no le proporciona la verdadera importancia a esta, debido a que se asocia con “comida de pobres”, “poco elaborada” o “rudimentaria”. Además, es de resaltar que muchas de las personas tienen un conocimiento poco o nulo de las tradiciones culinarias del país o la región. Procesos como la globalización han influido en este tipo de comportamientos negativos dentro de la sociedad; además las dinámicas actuales no permiten que las personas se enfoquen en la preparación de los alimentos y estas se inclinan por los modelos de consumo de comida artificial (Dirección de Patrimonio y el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura, 2014).

Por otro lado, de acuerdo a Dinero (2017), el Ministerio de Comercio, Industria y turismo mostró que Colombia tuvo un crecimiento del 28% en el sector turismo en el año 2017, recibiendo exactamente 6'535.182 de turistas, convirtiéndose en el mayor número registrado en toda la historia de Colombia. A partir de lo anterior, es posible identificar una oportunidad de crecimiento para el sector gastronómico colombiano, teniendo en cuenta que los destinos turísticos fuertes van de la mano de gastronomías fuertes (Dinero, 2017).

No obstante, Colombia no ha desarrollado toda una propuesta de la cocina tradicional para volverla un atractivo turístico (Fondo de Promoción Turística de Colombia, 2012). La cocina es un factor de identidad cultural, y deben ser los locales quienes se sientan más identificados y atraídos hacia la oferta gastronómica del país para que la industria se desarrolle en su mayor potencial; y de este modo se genere un proyecto claro de “marca país” a nivel gastronómico.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Adicionalmente, teniendo en cuenta algunas publicaciones científicas, se encontró que la comida, y la forma en que esta se consume, es fundamental para la forma en que se desarrollan las sociedades y el pensamiento de los pueblos. Ramiro Delgado (2010) manifestó que

“Es necesario recordar [...] el lugar que el comer y el beber tienen en todo tipo de sociedades y lo que este acto representa para los hombres y las mujeres, especialmente por su doble condición, fisiológica y simbólica, pues se hace preciso estudiar la manera como a través de este ámbito abordamos todos los contextos de la vida de una sociedad” (Delgado Salazar, 2010).

Asimismo, Montanari (2004) afirma que la comida es cultura, ya que aunque el hombre puede comer de todo, en realidad no lo hace, porque tiene criterios de elección que se basan en aspectos económicos y nutritivos, o en valores simbólicos que tiene la comida para él. Así, la comida “se configura como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla” (Montanari, 2004).

Resaltando la identidad del hombre respecto a su cocina tradicional, se evidencia que cada sociedad se encarga de ver el mundo desde su propio punto de vista, en el que la alimentación representa las particularidades de un grupo de personas. “La comida es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad” (Delgado Salazar, 2001)

Por otro lado, se ha venido presentado un cambio en la forma de alimentarse del comensal contemporáneo, debido a que se está preocupando cada vez más por el contenido y la proporción de las comidas que elige. Lo anterior implica que las personas se restringen a la hora de comer o están en algún tipo de régimen. (Fischler, 1995).

Dado lo anterior y debido a la gran relevancia de la gastronomía y la comida tradicional colombiana, con este trabajo se busca evaluar la aceptación de los jóvenes ante una propuesta de cocina tradicional colombiana más sofisticada y moderna, con porciones de comida más pequeñas o con menos ingredientes. A través de una investigación de mercado se busca observar e identificar cualquier tipo de comportamiento de los jóvenes ante la transformación de determinados platos típicos como Bandeja Paisa, Ajiaco, Tamal, Arroz Atollao y Cazuela de mariscos; con el fin de conocer las opiniones y sentimientos que suscitan las transformaciones y modificaciones de los platos.

Es importante mencionar que, en la búsqueda de fuentes arbitradas, no se encontraron publicaciones más recientes. Esto justifica mucho más el desarrollo de esta investigación, puesto que no hay información actualizada; y es necesario realizar este tipo de proyectos para encontrar hallazgos relevantes para la sociedad actual respecto a esta temática.

Cabe resaltar que existe gran incertidumbre en la transformación de platos típicos colombianos y regionales, pues existe la posibilidad de que se cambien aspectos muy relevantes o de gran importancia para los consumidores. Es importante también mencionar que pueden presentarse opiniones negativas hacia la comida y su nueva presentación, lo

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

que puede generar un rechazo en primera instancia. Además, se incurre en riesgos de que puedan afectar la identidad cultural y social de una persona que desconoce parcial o totalmente sus raíces culinarias.

A partir de lo planteado surge la pregunta de investigación:

¿Cuál es la actitud de los jóvenes frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana?

### **Contextualización**

En el contexto colombiano, según la Dirección de Patrimonio y el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura (2014), la cultura culinaria tradicional se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad. Las cocinas tradicionales también fortalecen los procesos colectivos de la memoria y contribuyen al bienestar cultural de las familias y las personas. Adicionalmente, la industria del turismo ha estado creciendo y, por ende, también la demanda global de platos y preparaciones exóticas han puesto en escena las comidas tradicionales y éticas, favoreciendo a partir de ellas la innovación culinaria. Así, se observa en la actualidad un auge de publicaciones, eventos, recetarios, restaurantes y grupos de interés en torno a estas expresiones culinarias

De acuerdo con el foro "*Gastronomía colombiana como factor potencial de turismo*" citado en (Valcárcel García & Venegas Pardo, 2015), la situación actual de la gastronomía típica colombiana muestra que "no hay identidad ni sentido de pertenencia por parte de la ciudadanía hacia esta, [...]. Colombia tiene gran potencial para desarrollarse como destino gastronómico, pero no se han sabido aprovechar sus oportunidades" (Valcárcel García & Venegas Pardo, 2015)

#### **1.1.1 Justificación**

A nivel global, La Organización Mundial de Turismo (UNWTO, 2012) determinó que a medida que la "Economía de Experiencias" se ha venido desarrollando, las experiencias gastronómicas han adquirido más importancia para el turismo. Adicionalmente, considera que al relacionar los alimentos con el turismo se crean oportunidades de desarrollo económico local, ayudando a la cultura a ser más atractiva para los visitantes.

A nivel latinoamericano es importante resaltar la gastronomía de países como México y Perú, territorios en donde se fomenta la consolidación de su gastronomía, la identificación de los locales con esta, y la utilización de los platos tradicionales como base de un producto turístico. En el Plan Estratégico para la Construcción del Producto Turístico Gastronómico Nacional se plantea que el gobierno peruano "cuenta con una Política Pública orientada a

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



posicionar una marca gastronómica a nivel mundial y busca crear, además, una identidad cultural en sus habitantes y apoyar nuevos emprendedores” (Ministerio de Comercio Industria y Turismo de Colombia, 2016).

En el caso de Colombia se encontró que aún hay mucho por desarrollar y trabajar para que la cocina colombiana sea un factor de identidad para los locales, y para poder explotar el potencial de su gastronomía al máximo. Luis Gonzaga Rivera (2013), considera que la población tiene un gran desconocimiento hacia los productos del país a pesar de ser una de las cocinas más ricas de América Latina; que la cocina tradicional es patrimonio cultural y que esta es esencial para las economías regionales.

Por otro lado, es importante mencionar que actualmente, la relación entre la comida y las personas ha comenzado a ser diferente. “Comer, alimentarse, ha sido un hecho muy importante a lo largo de toda la historia. Por esta razón la experimentación y la investigación para mejorar y garantizar la alimentación también han sido una constante.”(Ribas & Contreras, 2012). No obstante, con todos los avances científicos en nutrición, están apareciendo escenarios totalmente nuevos acerca de la alimentación humana y la salud.

“Parece, pues, que ya no será posible la transmisión del conocimiento alimentario de generación en generación como había ocurrido hasta ahora. El conocimiento será tan particular para cada tipo de individuo que la trasmisión estará en manos, exclusivamente, de la clase médica” (Ribas & Contreras, 2012).

Lo anterior tiene un gran impacto para la cocina colombiana, puesto que, como se mencionó anteriormente, los jóvenes perciben los platos colombianos como grandes, grasosos y poco saludables; incluso desde décadas pasadas se observa un cambio en la alimentación de los jóvenes. “Se plantea la cuestión más a menudo en términos de restricción. Las encuestas muestran, en efecto, que a cada instante, entre un quinto y un cuarto de la población sigue alguna forma de régimen” (Fischler, 1995). Por lo tanto, con los regímenes alimenticios de los jóvenes y su percepción hacia la cocina colombiana, aumenta la probabilidad de que estos platos dejen de ser consumidos, de que los jóvenes no se identifiquen con ellos, y se pierda esta tradición cultural.

Es relevante realizar esta investigación debido a las implicaciones culturales y turísticas que el consumo de la comida tradicional tiene para el país, además de los efectos económicos para toda la industria gastronómica de Colombia. Es necesario que los jóvenes colombianos se identifiquen con su comida típica y que esta se encuentre entre sus preferencias, ya que solo de este modo puede conservarse la identidad cultural y explotar la oferta gastronómica a nivel internacional. Se destacan en este aspecto los ejemplos anteriores de México y Perú, cuyas cualidades en el sector alimenticio de los platos típicos les han brindado beneficios económicos, tanto en la industria gastronómica como en la de turismo.

El hecho de que la percepción y las expectativas de los jóvenes frente a la comida tradicional sea negativa

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

“pone de manifiesto una serie de dificultades para la construcción de un producto turístico gastronómico ya que los jóvenes tienen un papel importante en la futura proyección la cocina colombiana. El papel de los locales es fundamental en este tipo de turismo [...], es necesario crecer el orgullo por la comida colombiana y desarrollar campañas promocionales dirigidas al mercado doméstico”. (Restrepo et al., 2017).

Las cocinas tradicionales están llenas de historia, sentido y símbolos que, de acuerdo con cada región, comunidad o grupo étnico, generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia. De acuerdo a lo planteado por la Dirección de Patrimonio del Ministerio de cultura (2014) la valoración de las cocinas como patrimonio cultural hace que este deba ser reconocido, transmitido y salvaguardado.

## **1.2 OBJETIVOS DEL PROYECTO.**

### **1.2.1 Objetivo General**

Describir la actitud de los jóvenes de Medellín entre 18 y 35 años, frente a la modificación de platos representativos de la cocina tradicional colombiana

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- Identificar características de interés para la modificación y desarrollo de los platos típicos existentes (estudio de reingeniería) y formular recetas.
- Estudiar y entender la percepción frente a versiones modificadas de algunos platos representativos de la cocina colombiana.
- Analizar preferencias de los platos modificados frente a las versiones tradicionales.
- Elaborar una propuesta de rediseño para algunas preparaciones representativas del producto gastronómico nacional.

## **1.3 MARCO DE REFERENCIA**

### **1.3.1 Antecedentes**

#### **○      Ámbito internacional**

En algunos países como México y Perú la gastronomía es un factor de identidad fundamental para sus habitantes, y su producto gastronómico se encuentra en constante desarrollo.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Lo anterior se evidencia ya que según Beltrán Pacheco et al. (2009) la gastronomía peruana ya está posicionada como una de las más sabrosas del mundo e inclusive Lima fue declarada como Capital Gastronómica de América en la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006; además de esto, recibió el galardón del Mejor Libro Gastronómico del Mundo en el Gourmand World Cookbook Award 2009, y fue reconocida como Patrimonio Cultural de la Nación. A partir de todos los logros obtenidos, la gastronomía en Perú se ha convertido en un orgullo nacional, y a consecuencia de esto, los turistas también la valoran más. Los reconocimientos se deben en gran parte a “la destacada labor de chefs y empresarios peruanos, así como a las constantes publicaciones de gastronomía peruana en revistas especializadas” (Beltrán Pacheco et al., 2009).

Finalmente, cabe resaltar que según el Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI (2017) la actividad de hoteles y restaurantes en Perú representaron en agosto del 2017 el 5% del PIB del país, obteniendo una variación positiva del 1.5% respecto al año anterior en el sector de alojamiento y restaurantes.

En el caso de México, actualmente se ve la gastronomía como una motivación de desplazamiento para un número significativo de visitantes. Por lo tanto, se le considera un asunto que merece bastante atención como objeto de estudio y como ejercicio profesional. Esto ha generado en la última década el incremento de instituciones tanto públicas como privadas dedicadas a formar personas con los conocimientos y habilidades necesarios para atender la demanda en el área gastronómica (Muñoz Muñoz, Tamayo Salcedo, & Hernández Heredia, 2012). Igualmente, Reyes Uribe et al. (2017) mencionan que la gastronomía del país debe adaptarse también al mercado, y por esto la “necesidad de adaptación justifica como temas de actualidad a la formación de calidad en investigación, planeación, promoción y operación de alimentos y bebidas” (Reyes Uribe et al., 2017).

Por otro lado, es importante resaltar que en Portugal hay algunos lugares que hacen parte de lo que se denominan “rutas” de los turistas gastronómicos. Ejemplos de esto son las regiones de Minho, la de Alentejo, Mealhada; y de Douro. En estos lugares el atractivo principal es el producto gastronómico que allí puede encontrarse, más allá de conocer la región como tal; en otras palabras, aquí se habla de turismo gastronómico debido a que el objetivo de los turistas no es recorrer diferentes sitios sino probar la gastronomía (Oliveira, 2011).

#### ○ **Ámbito local**

Se encontró que para el Ministerio de Cultura es de gran importancia que se fomente la gastronomía como patrimonio cultural. Por lo anterior, desde el 2007 han desarrollado un Concurso Nacional de Cocina Tradicional en su Programa Nacional de Estímulos. Con este concurso se pretende promover la recuperación del patrimonio culinario colombiano. Adicionalmente, ha apoyado el Programa Nacional Escuelas Taller de Colombia: Herramientas de Paz, en el cual “desarrolla actividades de formación profesional en gastronomía tradicional, contribuyendo de esta manera a la recuperación de técnicas propias de la cultura culinaria del país”. (*Dirección de Patrimonio y el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura, 2014*)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Igualmente, en “*Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*” (2014), se menciona que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo se encuentra trabajando en un plan de acción para el sector gastronómico debido a la importancia que ha adquirido para el turismo cultural; y lo identifica como un generador de ingresos y beneficios para los sectores de medianos y bajos ingresos.

El Plan Sectorial de Turismo 2014-2018, planteado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo pretende en su sexto objetivo “fortalecer el desarrollo de productos turísticos especializados, impulsando así la especialización del turismo cultural en artesanías, gastronomía, ferias y fiestas, ciudades patrimonio, etnoturismo y turismo religioso”(Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2016).

Restrepo y otros (2017) de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia realizaron un estudio en el año 2017 acerca de las expectativas de los jóvenes frente a la comida tradicional colombiana donde encontraron que los jóvenes perciben la comida típica como “antigua, poco saludable, monótona y poco atractiva”

Las personas entre 15 y 30 años son un público de vital importancia si se pretende proyectar la cocina tradicional ya que son estos los que a futuro van a permitir que esta perdure convirtiéndose en multiplicadores frente a los visitantes nacionales y extranjeros. Algunos de los os hallazgos del estudio mencionado se muestran a continuación:

- Los jóvenes manifiestan una alta preferencia por la comida rápida y la cocina internacional, al preguntarles por los tipos de comida en lo que piensan cuando salen a comer mencionan: pizzerías, perros calientes, hamburguesas, sandwiches, alitas picantes y restaurantes italianos, mexicanos, franceses y orientales. No hay mención de la cocina tradicional colombiana ni de sus restaurantes.
- Al preguntar por las preparaciones o platos preferidos los resultados se relacionan con los anteriores ya que sus respuestas giran en torno a los mismos tipos de comida, aunque en este punto empiezan aparecer platos de la cocina tradicional como la bandeja paisa, el sudao y el chicharrón. En cuanto a preparaciones que no comerían todas las respuestas están relacionadas con la cocina colombiana.
- En lo relacionado a aspectos que toman en cuenta para seleccionar un restaurante los investigados mencionan atributos racionales como: limpieza, buena atención, precio, y calidad de la comida. En cuanto a atributos emocionales: el ambiente y que esté de moda. Adicionalmente, se identifica que para los investigados es importante la recomendación de otras personas. Según sus respuestas no consideran importante que los restaurantes tengan oferta de cocina tradicional. Al indagar por los restaurantes que más les gustan, sus preferencias están en los restaurantes de cocina italiana, francesa, peruana y de comidas rápidas. La mención de restaurantes de cocina colombiana es muy baja.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- En lo referente a la opinión que tienen frente a la comida tradicional manifiestan que es poco saludable, que no genera emociones y experiencias, poca variedad, que su cantidad es excesiva y no tiene buena presentación. Así mismo, un porcentaje importante de los jóvenes investigados responden que la cocina tradicional no representa su identidad. Se evidencia también una confusión entre los conceptos de comida tradicional y comida casera. Como aspectos positivos se mencionan el sabor y asociaciones con la familia y la tradición.
- Existe un profundo desconocimiento de la cocina tradicional colombiana. Al preguntar sobre los platos que prefieren no se mencionan más de 10 platos y es importante anotar que solo en el libro “Cocina tradicional paisa” el autor identifica más de 100 preparaciones y que según el Marco Nacional de Cualificación de los Ministerios de Educación y Cultura en Colombia hay 18 regiones gastronómicas cada una de ellas con una amplia variedad de preparaciones tradicionales.

Por lo tanto, a partir de los estudios e investigaciones consultadas anteriormente, y de los proyectos que pretende consolidar el gobierno colombiano, se evidencia la importancia que ha venido adquiriendo el tema gastronómico para el país, y se identifica la necesidad de desarrollar o potencializar la comida típica como un factor fundamental para el turismo cultural y para la preservación del patrimonio culinario colombiano.

### 1.3.2 Marco Teórico

#### ○ Gastronomía

Es importante tener claridad acerca de lo que se pretende estudiar al hablar de gastronomía, ya que esto no se refiere simplemente a alimentos. Según Renata Braune (2017), la gastronomía es un arte tanto para el que prepara los alimentos como para quien los disfruta, menciona que este arte es una artesanía que refleja los conocimientos y habilidades de quien la prepara, pero que además exige una preparación o aprendizaje previo del gusto gastronómico por parte del público.

[...] “Cuando se prepara el alimento con arte, se transforma lo que era sólo alimento para el cuerpo en experiencia estética, placer y alimento al espíritu; se tiene entonces, la gastronomía, por cuanto a su forma, textura, sabor, aroma, colores, temperatura, etc., se compone de un conjunto armonioso que ofrece a quien prueba, además de alimento, experiencia de lo bello en más de un sentido. Y la estética del gusto”. (Renata Braune, 2017).

Adicionalmente, han aparecido incluso conceptos más complejos refiriéndose al enfoque bajo el cual se pretende entender la gastronomía. Un ejemplo de esto es el término *gastro-geografía*, el cual pretende explicar “cómo es que los hábitos alimentarios de las personas están ligados directamente con el lugar geográfico en el que viven” (Reyes Uribe et al., 2017). Los autores también plantean que es precisamente la ubicación geográfica la que

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

determina el tipo de flora y fauna que los habitantes tienen disponibles, y por ende el tipo de dieta que ingieren. A su vez, aunque anteriormente la gastronomía se basaba en proveer los requerimientos nutricionales (Navarro, Serrano, Lasa, Luis, & Ayo, 2012), esto ha evolucionado hacia la innovación y “diseño de platillos que además de ser nutritivos sean deliciosos al paladar, junto con el manejo de nuevas texturas y sabores que provoquen que el comensal tenga nuevas sensaciones, mientras consume los alimentos” (Reyes Uribe et al., 2017)

- **Turismo gastronómico**

Es fundamental comprender la diferencia que existe entre los turistas y los turistas gastronómicos, ya que los primeros buscan alimentarse al hacer turismo mientras que los segundos viajan para comer. Según Oliveira (2011), los turistas que se interesan en la gastronomía buscan placer a través de una perspectiva tanto cultural como fisiológica, mientras que para los otros este no es un motivo que los anime a viajar. Así, para los turistas gastronómicos el principal atractivo o la razón primaria de visitar el destino en el que se encuentran es probar la gastronomía del lugar. De este modo, una persona que no esté interesada en el producto gastronómico

“se comporta como una persona no residente que precisa alimentarse durante el tiempo de permanencia o estadía. Para este turista la alimentación asume la importancia habitual que tiene en su vida y, el hecho de estar en un lugar con gastronomía diferente, no altera sus hábitos alimentarios y sociales. El turista se alimentará por necesidad” (Oliveira, 2011).

Asimismo, el turismo gastronómico puede ser descrito como parte de dos ramas: turismo cultural y turismo sensorial. Turismo cultural ya que los alimentos que se consumen en el lugar de destino son parte de la cultura, y turismo sensorial debido a que el hecho de comer es una experiencia vital incluso cotidiana. De este modo, es posible transferir técnicas tanto del turismo cultural como del sensorial al turismo gastronómico (Curiel, Sánchez, & Antonovica, 2015).

Flavián Blanco & Fandos Herrera (2011) afirman que es importante resaltar que a nivel mundial hay un auge cada vez más evidente de motivaciones para el turismo de índole cultural y hedónico, teniendo en cuenta aspectos como patrimonio arquitectónico, festividades locales, creación artística y gastronomía. Estos aspectos atraen cada vez más turistas para experimentar una serie de emociones únicas, que solo pueden encontrarse en el lugar de destino específico. Igualmente, los autores mencionan que “el turismo está permitiendo que las culturas culinarias tradicionales de las áreas rurales se conserven y que se desarrolle una fusión perfecta e indisoluble de la cocina y gastronomía con el territorio” (Flavián Blanco & Fandos Herrera, 2011)

Los alimentos de calidad determinan el éxito de la gastronomía, y cabe destacar que actualmente esta se ha convertido en una motivación de viaje que adquiere cada vez más

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

importancia. Un ejemplo de esto es que en España reciben alrededor de cinco millones y medio de personas cada año por este motivo, y allí la mayoría de los turistas destacan el atractivo de su gastronomía como uno de los aspectos más valorados del país (Flavián Blanco & Fandos Herrera, 2011).

- **Cocina tradicional**

La cocina tradicional es donde se manifiestan los conocimientos y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la herencia e identidad cultural. Esta tiene en cuenta el saber culinario, las costumbres, los rituales y las formas de preparación de los alimentos; lo cual se transmite a través de las generaciones (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009).

Meléndez Torres & Cañez De la Fuente (2009) afirman que estudiar e indagar acerca de las cocinas tradicionales es una herramienta que permite comprender las características de la vida social y económica de las comunidades en las que tienen lugar. A su vez, esto permite identificar los cambios o variaciones en el estilo de vida de las personas de la región específica y la manera en que esto influye en su alimentación; lo anterior se ve reflejado en cómo la población adapta sus saberes y prácticas culinarias o incluso en la desaparición de algunos platos

Estos también consideran que las cocinas tradicionales regionales “constituyen una parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales” (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009).

- **Cocina colombiana**

La cocina colombiana comenzó a gestarse como patrimonio cultural culinario con la investigación culinaria que se dio al principio de los años 80, que tuvo gran impacto en la comunidad universitaria en diferentes ciudades del país. A partir de los 80 este tema fue protagonista en periódicos, revistas y programas de televisión ajenos a este tipo de temáticas. A finales de la primera década del siglo XXI, se dio la aparición de escuelas de cocina en ciudades importantes del país, lo que permitió que los estudiantes no tuvieran que viajar a Suiza, Francia o España para estudiar cocina profesional. Simultáneamente se dio un gran auge de restaurantes y comenzaron a surgir establecimientos de este tipo de toda índole, esto llevó al surgimiento de congresos y festivales gastronómicos. Finalmente la cocina entró como tema de estudio a las universidades en facultades de Historia, Sociología y Antropología, y empezó a ser tenida en cuenta en carreras como Nutrición, Dietética e Ingeniería de Alimentos (Ministerio de cultura, 2012).

La cocina colombiana varía de región a región, es por esto que no existe un plato nacional representativo, puesto que cada región posee platos característicos como lo son el ajiaco, la bandeja paisa, arroz atollado, sancocho, pescado con arroz de coco, entre otros. La cocina colombiana se caracteriza por tener alto contenido de carbohidratos, y debido a esto el plato principal se centra en la carne, cualquiera que sea su presentación (carne de res,

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



cerdo, pollo o pescado). Los platos colombianos por lo general son adversos a los picantes fuertes y estos se condimentan principalmente con sal puesto que se prefieren los sabores suaves. Ingredientes como la papa, arroz, yuca, maíz, plátano y todo tipo de frutas tropicales son importantes para acompañar las comidas. (Mejía & LaRosa, 2013).

Los distintos ecosistemas en conjunto con las tradiciones culturales de cada región le dan variedad y exquisitez a la cocina colombiana que cuenta con gran diversidad de platos. En las costas abunda el uso de mariscos y pescados: en la región Atlántica, los platos se complementan con tubérculos y carnes de origen silvestre; para la Pacífica, se utilizan los frutos exóticos. La Amazonía y los Llanos Orientales aprovechan la variedad de peces proveniente de los ríos; la región andina brinda múltiples posibilidades con el uso de cereales, tubérculos, granos, carnes (de res, cerdo, aves, chivo y pescado) y condimentos a base de plantas; y el sur del Pacífico, diferenciado por su etnia, cultura y economía, basa sus platos en ingredientes como el maíz y el trigo. Colombia a través de sus regiones ofrece una gama de opciones culinarias para deleitar el paladar de cualquier persona (Alzate, 2003).

#### ○ **Investigación de mercados**

Según la Asociación Americana de Marketing (AMA) citada por Soler Pujals (2001) la investigación de mercados es “la obtención, clasificación y análisis de los datos y hechos que están relacionados con la transferencia y venta de mercancías y productos”. El objetivo general de toda investigación es disponer de la máxima información posible para reducir al mínimo el riesgo que implica tomar decisiones en el campo comercial

Existen 3 tipos de investigaciones de mercados con las cuales se puede trabajar:

- **Exploratoria:** La cual pretende explorar o examinar un problema o situación para proporcionar entendimiento y conocimiento con el fin de formular o identificar un problema con más precisión
- **Descriptiva:** Su principal objetivo es describir algo, por lo general características o funciones del mercado.
- **Causal:** El objetivo es descubrir la relación existente entre las variables a usar.

(Malhotra, 2004)

La investigación de mercados posee unas fases para su realización, estas son:

Fase 1: Formulación del problema: Definición del problema que quiere solucionarse.

Fase 2: Determinación del diseño de investigación: Elegir el tipo de investigación (descriptiva, exploratoria o causal) que se va a utilizar dependiendo de la definición del problema.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Fase 3: Determinación del método para recopilar datos: Definir si los datos se van a recopilar a través de información primaria o secundaria.

Fase 4: Diseño de los formularios para recopilar datos: Se debe diseñar cada formulario de acuerdo a los métodos escogidos para obtener los datos.

Fase 5: Diseño de la muestra y recopilación de datos: Definir el grupo que será observado y obtener los datos de este grupo con los métodos antes señalados.

Fase 6: Análisis e interpretación de datos: Interpretar los datos recolectados a la luz del problema en cuestión.

Fase 7: Preparación del informe de investigación: Documento en el cual se resumen los resultados y conclusiones de la investigación.

(Churchill, 1998)

La investigación de productos y la investigación sobre el comportamiento del consumidor son conceptos importantes que se basan en la investigación comercial, es importante que estos sean definidos ya que apuntan a distintos objetivos específicos de esta investigación y ayudan a reducir la incertidumbre en la toma de decisiones.

#### ○ **Investigación sobre los productos**

En marketing, el producto está compuesto como un conjunto de atributos físicos y psicológicos que el consumidor considera para satisfacer sus deseos y necesidades. Esta interpretación del producto genera un gran número de investigaciones posibles, como:

- Creación de nuevos productos
- Test de concepto de productos nuevos
- Test de producto
- Test de mercado
- Test de nombre
- Estudio de imagen y posicionamiento productos- marcas
- Modificación de productos
- Eliminación de productos

(UNID, 2015)

#### ○ **Investigación sobre el comportamiento del consumidor**

El objeto es explicar el porqué del comportamiento del consumidor, mostrando los procesos racionales o emocionales de la compra y la razón de la aceptación o rechazo de un producto. Se puede estudiar lo siguiente:

- Motivación de compra
- Quién decide la compra, quién influye, quién compra
- Actitudes cognitivas, emotivas o conativas

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Hábitos de compra, uso y consumo
- Estilos de vida, también denominados psicográficos (actitudes, intereses y opiniones)
- Segmentación y tipología de los consumidores

(UNID, 2015)

Uno de los métodos que se utiliza para la investigación de mercados, con el fin de recolectar información relevante, es el grupo focal. Los autores García Calvente & Rodríguez (2000) lo definen como una técnica que usa la interacción de las personas de un grupo para producir datos que serían menos accesibles sin esta interacción, argumentando que las actitudes y puntos de vista sobre algo no se producen de forma aislada sino en comunicación con los demás. Para los grupos focales se diseña previamente una conversación de la cual se pueda extraer información relevante de un área de interés; sin embargo, esto se hace en un ambiente permisivo más no directivo.

Una de las ventajas que el grupo focal ofrece frente a otros métodos cualitativos es la de ofrecer información respetando las opciones y los términos utilizados por los participantes mismos, lo cual otorga a la información un alto grado de validez subjetiva.

McDaniel & Gates (2016) indican que los grupos focales están compuestos usualmente por grupos de 8 a 12 personas, en donde un moderador es quien dirige el tema o la idea particular a tratar a través de una conversación a profundidad con los participantes, en donde la opinión de unos genere pensamientos y comentarios en los demás.

#### ○ **Investigación cuantitativa por encuestas**

La investigación cuantitativa es un método investigativo que busca “estudiar las propiedades y fenómenos cuantitativos y sus relaciones para proporcionar la manera de establecer, formular, fortalecer y revisar la teoría existente. La investigación cuantitativa desarrolla y emplea modelos matemáticos, teorías e hipótesis que competen a los fenómenos naturales” (Madrigal et al., 2009).

Estos autores también afirman que a través de las técnicas de investigación cuantitativas, es posible:

- Entender percepciones, opiniones, creencias y necesidades.
- Identificar actitudes y comportamientos.
- Establecer diferencias y similitudes de experiencias.
- Generar respuestas de tipo puntual frente a un tema

(Madrigal et al.,2009)

Las encuestas son una técnica de investigación cuantitativa, la cual se realiza sobre una muestra que debe representar adecuadamente un universo de personas que se quiere estudiar. Se utilizan procedimientos de interrogación previamente estandarizados con el fin

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

de conseguir mediciones cuantitativas a través de la recolección de características objetivas y subjetivas de la población encuestada (Madrigal et al., 2009).

Aunque es posible recolectar información cualitativa a través de encuestas, la investigación por encuestas se caracteriza por describir y analizar las relaciones entre variables en poblaciones o grupos particulares. Por lo tanto, es la más adecuada para obtener conocimientos colectivos; sin embargo, esto puede ser un limitante puesto que al querer abarcar una amplia población, se podría obtener datos superficiales. La forma más adecuada de organización, análisis e interpretación de los datos se da a través de la estadística (Yuni & Urbano, 2014).

De forma resumida y generalizada se presentan a continuación las fases para elaborar un cuestionario:

1. Definir qué se quiere medir: contenido del cuestionario a partir de las variables incluidas en el estudio.
2. Determinar las variables a observar con sus dimensiones e indicadores: definir las variables en relación con el problema.
3. Planificación del contenido del cuestionario: características del cuestionario para que se adapte a las necesidades de la investigación.

(Yuni & Urbano, 2014).

#### ○ **Teoría sobre Percepción del consumidor**

La RAE define la percepción como una “sensación interior que resulta de una impresión material hecha en nuestros sentidos” (RAE, 2018). Igualmente, según Castro Corrales (1997), la percepción se define como el proceso mediante el cual es posible recibir algunos estímulos o información; y a través de los cinco sentidos, el ser humano reconoce esta información y le da un significado específico. La autora menciona que en este proceso mental el consumidor recibe la información de acuerdo con sus necesidades; por lo tanto, no va a poner interés en algo que no cubre sus gustos y o no va con lo que está buscando.

Por su parte, Schiffman & Kanuk (2010) plantean que la percepción es “el proceso mediante el cual un individuo selecciona, organiza e interpreta los estímulos para formarse una imagen significativa y coherente del mundo”; en otras palabras, es la forma en la que vemos lo que nos rodea. Adicionalmente, estos autores aseguran que a pesar de que dos personas pueden estar expuestas a la misma situación externa con los mismos estímulos, la manera en que cada uno reconoce, selecciona, organiza e interpreta la situación puede ser completamente diferente dependiendo de sus necesidades, valores y expectativas (Schiffman & Kanuk, 2010).

Un concepto importante para tener en cuenta dentro de la percepción es la sensación. Schiffman & Kanuk (2010) definen la sensación como “la respuesta inmediata y directa de los órganos sensoriales ante un estímulo”, siendo un estímulo cualquier tipo de insumo para los sentidos. Los autores afirman que en el área de mercadeo los estímulos pueden ser los

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

productos, envases, nombres de marca, anuncios y comerciales. Estos estímulos se reciben a través de los receptores sensoriales – ojos, oídos, nariz, boca y piel-, y de este modo, es posible activar las funciones sensoriales -ver, escuchar, oler, gustar y tocar-. A partir de lo anterior, el consumidor utiliza las funciones sensoriales mencionadas para la evaluación, adquisición y el uso de la mayoría de los productos de consumo.

Una de las teorías de percepción en psicología más utilizadas para el marketing es la **Teoría de Gestalt**. Según la Mesa editorial Merca 20 (2016), esta teoría plantea que el ser humano no percibe los diferentes estímulos como algo separado, sino que la percepción es la suma de cada una de las partes; como un todo. Así, las personas identifican, describen y reconocen los elementos de su entorno en una totalidad. Esta teoría tiene 3 principios fundamentales:

- **Figura y fondo**: si se toma la ilustración de una figura sobre un fondo, generalmente la figura es la que toma el papel dominante y es lo que se considera más importante; por lo tanto, el consumidor lo percibe con mayor claridad. Por el otro lado, el fondo tiene un papel secundario, está subordinado a la figura y se percibe como difuso e indefinido. Por lo tanto, en marketing deben asegurarse de que el mensaje que quieren transmitir y lo que quieren mostrar sea percibido por el consumidor como la figura y no como el fondo.
- **Agrupamiento**: las personas suelen agrupar los estímulos para formar una imagen o percepción unificada. Los mercadólogos utilizan este concepto para asociar el producto con un ambiente específico (por ejemplo asociar una infusión de té con una cena romántica en un salón con chimenea), para que el consumidor lo recuerde con mayor facilidad.
- **Cierre**: cuando el consumidor está expuesto a estímulos incompletos, este tiende a completarlo en su mente de forma consciente o inconsciente; por lo tanto, lo percibe como si estuviera completo. Un ejemplo de esto es un círculo al que le falta una parte de la circunferencia; el individuo igualmente lo percibirá como un círculo en vez de un arco.

(Schiffman & Kanuk, 2010)

La relación que tiene esta teoría de la psicología con la mercadotecnia es la percepción que tiene el consumidor de una marca; ya que, al percibir la marca como un todo, si esta cambia alguno de sus componentes, su imagen completa sobre esta cambiará. A partir de lo anterior, todas las empresas comerciales deben prestar mucha atención a la percepción que proyectan en el público porque un cambio negativo en este aspecto puede terminar en la pérdida de clientes.

Lo anterior no aplica solamente para las marcas, sino también para el producto como tal, ya que un pequeño cambio puede cambiar su percepción completa por parte del consumidor. Las empresas afrontan este tipo de situaciones mediante el Rebranding del producto, donde se tiene el objetivo de cambiar un elemento de la composición de este. De este modo, se busca tener una mejor imagen ante el público.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

(Mesa editorial Merca 20, 2016)

### **Medición de actitudes**

Una actitud es un proceso de percepción que permanece en un individuo, el cual se compone de creencias, sentimientos y comportamiento. Para la medición de las actitudes de un consumidor respecto a un producto es necesaria la medición de componentes cognoscitivos y afectivos del comprador para predecir su comportamiento de compra a futuro. Por lo tanto, el propósito del marketing es generar una respuesta en ciertos componentes del mercado meta.

- Componente cognoscitivo: comprensión o conocimiento de cierto fenómeno u objeto en particular.
- Componente afectivo: es el gusto por cierto fenómeno u objeto.
- Componente de comportamiento: tiene que ver con la intención de compra y comportamiento de un individuo.

(UNID, 2015)

### **Procedimientos en la escala de actitudes**

La escala de actitudes es el proceso de medición de éstas, se centra en medir lo que cree un individuo acerca de los atributos de un producto y sus sentimientos de acuerdo con la calidad.

#### • **Técnicas de comunicación:**

- Respuestas a estímulos no estructurados o parcialmente estructurados: se les muestra un dibujo de un producto y se les solicita expresar su reacción.
- Desempeño de tareas objetivo: se les pide presentar información acerca de un producto, se analizan respuestas acerca de sus creencias y sentimientos.

#### • **Técnicas de observación:**

- Comportamiento manifiesto: se sacan conclusiones acerca de la observación al comportamiento de los individuos.
- Reacciones fisiológicas: después de mostrarles productos o anuncios a los encuestados, se miden sus reacciones.

• **Técnicas auto-informes:** esta técnica mide actitudes a través de la opinión del individuo, el cual expresa directamente su opinión y sentimientos. Existen diversos tipos: escala nominal, de clasificación, gráfica de clasificación, de clasificación verbal, de rango orden, de comparación pareada, de diferencial sistemático, stapel, etcétera.

#### ○ **Teoría sobre deconstrucción de la cocina y cocina vanguardia.**

El término “deconstrucción” en el ámbito culinario puede definirse como la acción y efecto de deconstruir, sin embargo, un análisis más profundo propuesto por Jacques Derrida lo

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

define como el desmontaje de un concepto o de una construcción intelectual por medio de su análisis, mostrando así contradicciones y ambigüedades. El término fue puesto en uso por Jacques para expresar con la palabra “deconstrucción” la acción de desarmar para rearmar a través de la física y la química, concepto que adoptó el chef Ferran Adrià y el cual incorporó a la gastronomía para hacer referencia a la “descomposición” o “deconstrucción” de las recetas tradicionales o platos conocidos para que al ser probados por los comensales se reconozca el sabor original (Garrido Moreno, 2012).

La deconstrucción en cocina consiste en utilizar y respetar armonías ya conocidas, transformando las texturas, formas y temperaturas de los ingredientes. Un plato deconstructivo conserva el “gen” de cada uno de los productos e incluso incrementa la intensidad de su sabor, pero tiene una presentación novedosa. El resultado es un comensal que al probar el platillo relaciona el sabor con la receta clásica, a pesar de no haberlo reconocido a simple vista. Asimismo, la también “cocina desestructurada” tiene como elemento fundamental la creatividad pues el objetivo principal es cambiar el fondo de un platillo y que al probarlo logre despertar el sentido del gusto (sabor de los alimentos), tacto (temperaturas y texturas), olfato (olor de los productos), vista (colores y formas) y oído (sonidos en la boca) (Universidad Tecnológica de la Paz, 2013).

Según (Fraga, 2014) el degustador de un plato deconstruido no podrá reconocer visualmente la receta hasta que el gusto y su memoria gustativa y sensorial hagan resonar en su interior el sabor original reinventado para ocultarse ante sus ojos. Se trata de una experiencia gastronómica en la que participan todos los sentidos y que proporciona un exquisito placer al paladar al evitar que la vista delate los sabores que se espera al recurrir a las experiencias previas. Precisamente por este motivo son las recetas tradicionales las más tentadoras de recomponer bajo este estilo, no obstante, son muchas las recetas que se reinventan a diario bajo el ingenio de innovadores chefs y apasionados culinarios.

La cocina vanguardia es llamada de este modo, o también tecno emocional puesto que Ferran Adrià explica que a través de la tecnología que se le aplica a los alimentos para transformarlos, es posible jugar con las emociones de un comensal. Este tipo de cocina va más allá de alimentarse por necesidad, sino que trasciende al pensamiento, espíritu y a la percepción humana; además juega con los sentidos, la ironía y la provocación. Este nuevo concepto de cocina consiste en la creación de espumas, aires, falsos caviars, esferificaciones, cocina con nitrógeno líquido, liofilizaciones, polvos, espesantes, gelatinas vegetales, esponjas, un sin fin de texturas que confunden los sentidos, enamoran al paladar y trascienden a la imaginación del comensal provocando una emoción (Ruiz, 2016).

Las características principales que identifican la cocina vanguardia son:

- Principalmente la cocina vanguardia debe sorprender, por lo que todo cuenta.
- Un punto clave se encuentra en la estética, ofreciendo platos muy estéticos, en proporciones reducidas, con distintas gamas cromáticas. Se busca un bocado ligero, poco graso, que consiga que el comensal se quede con ganas de más.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- El comensal debe de ser capaz de apreciar hasta el más mínimo detalle: tanto la estética, como el olor, el sabor, el gusto o el tacto. Cuando se pruebe habrá sido trabajado para conseguir un efecto que no dejará a nadie indiferente.
- Utilización de técnicas muy modernas, controlando el punto de temperatura exacto, la textura deseada, así como cualquier criterio que el chef considere importante. De esta forma se consiguen emulsiones, deconstrucciones y diferentes efectos que trastocan los platos originales, volviéndolos más sabrosos, más estéticos y mucho más especiales, dignos de recordar.

(Petit Comité, 2018)

## ○ **Investigación sobre platos típicos colombianos**

### **Tamal**

El tamal, denominación náhuatl que no ha cambiado en siglos, y que existe desde hace casi una decena de milenios, sigue siendo de consumo corriente y buscado en los países de toda América, desde México hasta Argentina. Existen diferentes términos para nombrar el tamal en los diversos países de América latina, puede recibir el nombre de nacatamal, uchepo, pupusa, pisques o ticucos de acuerdo a los ingredientes tenga; en Colombia y Venezuela es común que se le llame hallaca. A su vez, el tamal en Colombia puede variar dependiendo de las regiones en donde se prepare pues existe tamal de pipián, de la región del Cauca, tamal valluno, el tamal paisa de Antioquia, el tamal tolimense y el tamal que se prepara en la costa Atlántica que se caracteriza por estar envuelto en hojas de bijao (Leal, 2017).

El tamal más popular es reconocido por su envoltura en hojas de banano (plátano en algunos países), elaborado por lo general con harina de maíz seco, el tamal claro es otro elaborado con maíz tierno o choclo molido y envuelto en hojas de la propia mazorca (la chala) (Leal, 2017).

La descripción física del típico tamal colombiano es una masa semiblanda elaborada a base de arroz y arveja amarilla, envuelto en hojas de plátano, sus ingredientes principales son: masa de arroz y arveja, pernil de pollo, carne de cerdo, tocino, huevo, zanahoria, sal, manteca de cerdo, comino, color, pimienta, knor, salsa, hoja de plátano (envoltura) (Bermeo Alcedas, 2012).

En cuanto a la preparación de la masa se hace con maíz trillado y molido. Después se cocinan las carnes y a ese caldo se le agregan la harina de maíz y los condimentos necesarios como ajo, pimienta, color, cebolla larga bien picada, comino y sal. La paciencia está en revolver y revolver hasta que quede bien espesa. Mientras tanto, hay que cocinar arveja seca para mezclarla con la masa. Lo último es agregarle el hogao, que se hace con manteca de cerdo, cebolla larga, ajo, color, pimienta y comino, todo sofreado. Cuando todas las partes del tamal están listas, se cogen dos hojas de plátano que previamente han sido calentadas para endurecerse. Las hojas se ponen en forma de cruz para envolver la mezcla.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Ya envueltos, se apilan con el moño hacia abajo, se tapan con más hojas y se cocinan durante tres horas "con buena candela de leña para después dejarlos a fuego lento otras cuatro horas", dice Ligia la persona entrevistada (Aguirre, 2004).

## **Ajiaco**

En términos históricos, la palabra ajiaco parece referirse a un estilo de preparación, a un modo de elaborar una sopa espesa más bien genérica (cuya textura se obtiene a partir de la desintegración casi total de los principales almidones incluidos en ella), que a un grupo específico de ingredientes. De esta forma, el ajiaco se parece al sancocho en que es (o era) una forma de cocinar en lugar de ser un plato en particular. Sin embargo, se diferencia de éste en que la mayoría de sus ingredientes básicos se deshacen para convertir el caldo en una sopa espesa (Duque & Shaw, 2008)

Al examinar la historia de este plato surge la duda de cuándo perdió el ingrediente que al parecer le dio su nombre: el ají. La Real Academia define el ajiaco en términos generales como una "especie de olla podrida usada en América, que se hace de legumbres y carne en pedazos pequeños, y se sazona con ají". Pero en Colombia este último ingrediente es poco común y por el contrario el ajiaco consta de una sopa de papas con pollo con la adición de alcaparras, guascas y crema de leche (Duque & Shaw, 2008).

## **Arroz atollado**

El arroz atollado se conoce como un plato típico del departamento del Valle y específicamente de Cali; sin embargo, este plato es típico de toda la región del Pacífico de Colombia, incluyendo los departamentos de Chocó, Valle, Cauca y Nariño. Históricamente, según Yezid Gonzalez Castaño (2016), el nombre de Arroz Atollado surgió en Guapi (Cauca), el cual fue fundado en el siglo XVIII por los españoles que colonizaron el territorio. Por lo tanto, se ha supuesto que este plato tiene ingredientes y preparación similar a la paella; no obstante, el arroz atollado tiene como ingrediente principal el "tollo" o "toyo" -un tiburón de tamaño mediano-, del cual proviene su nombre. El tollo puede llegar a un peso de hasta 100 kg, y es importante que su carne se conserve rápidamente debido a que suele descomponerse en muy poco tiempo. Por este motivo, la carne de este pez se consume ahumada. Cabe resaltar que este tiburón ha estado en peligro de extinción por lo que en ocasiones se ha prohibido su pesca. (Gonzalez Castaño, 2016)

Históricamente, se ha dicho que los indios guapíes preparaban este plato cuando realizaban fiestas y celebraciones por las cosechas de maíz y arroz. En un principio, el arroz atollado se mezclaba con carne de un pato conocido como iguaza, y luego con vegetales y otras carnes como el cerdo y el pollo. Hoy en día, esta receta se hace también con chorizo, carne de res ahumada, piangua, camarones y cangrejo. Uno de los ingredientes más destacados para esta preparación es el cimarrón o cilantro cimarrón, un vegetal que crece en los campos de Latinoamérica y el Caribe sin necesidad de intervención del ser humano. Su aroma es más intenso que el del cilantro común y se conoce como una hierba de hoja puntiaguda con longitud entre 5 y 15 cm. (Gonzalez Castaño, 2016)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Los ingredientes para la preparación del arroz atollado de toyo ahumado son: 2 libras (1 kg) de toyo ahumado, 7 tazas de agua, 2 tazas de arroz lavado, 1 taza de leche de coco espesa, 1 taza de refrito, sal y pimienta al gusto. En el proceso de preparación se inicia poniendo el toyo en agua fría por 30 minutos para desahumarlo un poco. Se saca y se lava bien. Se pone a hervir el agua, se agrega el toyo y se deja cocinar por 10 minutos; se saca, se le quita el cuero y la carne se desmenuza. En la misma olla en que se va a cocinar el atollado, se pone a calentar el refrito, se añaden el toyo y el arroz, se revuelve y se dejan freír por 5 minutos. Se vierte el caldo, sal y pimienta, y se deja cocinar por 25 minutos. Se incorpora la leche de coco espesa, se baja a fuego lento, y se sigue cocinando por unos 15 minutos. Debe quedar bastante húmedo. (Ordoñez Caicedo, 1984).

### **Cazuela de mariscos**

La cazuela de mariscos es un plato típico representativo de la región pacífica, el cual relaciona todos los sabores del caribe aprovechando los alimentos que proporciona el mar. En este plato es de gran importancia la cremosidad, y los expertos de la cocina recomiendan que los mariscos se encuentren frescos y que el pescado sea de carne firme. Una buena preparación de este plato se identifica por la mezcla de ingredientes y por su presentación (Álvarez, 2018).

La cazuela de mariscos simboliza “plenamente la región pacífica, sus riquezas, el sabor de su gente, la tradición. Como todas las recetas, cada uno tiene su versión, quizás se pueden variar los mariscos o el modo de prepararlo”. Es posible elaborar este plato con mariscos listos para preparar o adquiriendo cada uno por separado (Álvarez, 2018).

Los ingredientes para este plato son: 9 tazas de agua, 1 ½ libra langostinos, 1 libra de camarones tigres, 1 ½ libra de filetes de corvina (o pargo rojo) picados en trozos, 2 libras de almejas en su concha, 1 libra de calamares cortados en tiritas con sus patitas, 3 tallos de apio picados fino, ½ libra de zanahorias ralladas, 2 pimentones rojo y verde picados finos, ¾ taza de pasta de tomate, 1 taza de crema de leche, 1 taza de vino blanco, 2 cebollas cabezonas, 4 tallos de cebolla larga, 2 tomates maduros pelados y picados, ½ cucharadita de tomillo, ¼ de cucharadita de orégano, pimienta y sal al gusto, 2 cucharadas de aceite. (Colombia.com, 2018)

Para la preparación de este plato deben ponerse las almejas a cocinar al vapor con una taza de agua durante 5 minutos y se revuelven bien. Posteriormente se sacan y se le retira la carne a las almejas que se hayan abierto. Luego se echan los langostinos y los camarones en el agua dejándose cocinar durante 4 minutos, se retiran y se pelan. Seguidamente, se licúan o muelen las cáscaras de los camarones y se vuelven a echar al caldo. Se adicionan: la zanahoria, el apio, los pimentones y los calamares; y se deja cocinar por 15 minutos a fuego medio. Adicionalmente, se menciona que el paso siguiente es sofreír los langostinos, los camarones, las almejas y el pescado, durante 5 minutos en el hogar; se ponen en el caldo con la pasta de tomate y el caldo de las almejas. Todo lo anterior se deja a fuego lento por 10 minutos y en el momento en el que se considere que tenga la consistencia deseada, se le agrega el vino, se deja en el fuego 1 minuto y se baja. En

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

seguida, se sirven las porciones en cazuelas de barro negro, las cuales deben calentarse al horno o al fuego. Finalmente, se adiciona crema de leche y se revuelven, se dejan al calor sin dejar hervir durante un minuto, y así ya están listos para servirse. (Colombia.com, 2018)

### **Bandeja paisa**

La bandeja paisa es el plato típico por excelencia de la Cocina antioqueña, incluyendo a los departamentos de Antioquia, Caldas, Quindío, Risaralda, parte del norte del Valle del Cauca y el norte del Tolima en Colombia. Su característica principal es la abundancia, tanto en cantidad como en variedad de alimentos; por lo tanto, esta preparación solamente puede ser servida en platos grandes conocidos como bandejas. El plato típico actual que se conoce como la bandeja paisa es bastante reciente ya que no se conocen registros en los libros de cocina anteriores al año 1950. (Asados la 80, 2018)

Este plato es uno de los más representativos y es de los que más aporta al regionalismo antioqueño y la identidad de Colombia. No obstante, según el experto en cultura culinaria, Julián Estrada, este plato realmente no es tan antioqueño puesto que los ingredientes que la conforman pueden variar a partir de las tradiciones y del lugar específico (Luis Gonzaga Rivera Herrera, 2013)

A este plato también se le denomina Bandeja del arriero, y es importante mencionar que su consumo ha crecido tanto a lo largo del territorio colombiano como fuera de este. Históricamente, la bandeja paisa era el plato de los “campesinos que trabajaban la tierra todo el día, de los arrieros que debían alimentarse muy bien para sus duras faenas, de una sociedad milenaria en la que toda su vida giró en torno al frijol y al maíz”. Los nativos de las tierras colombianas aportaron para la bandeja paisa el chorizo, la morcilla y el hogao, mientras que los africanos contribuyeron con el plátano. A partir de la mezcla de productos y culturas surgió lo que actualmente se conoce como Bandeja Paisa (Luis Gonzaga Rivera Herrera, 2013).

Este plato generalmente se compone de los siguientes ingredientes: porción de frijoles, chicharrón, arroz blanco, carne en polvo, chorizo, morcilla, plátano maduro, huevo frito, arepa y aguacate. La bandeja se deriva del mestizaje culinario, combinando aspectos de la cultura española e indígena. (Sánchez & Sánchez, 2012).

#### ○ **Teoría sobre preferencias**

Las preferencias del consumidor están determinadas por aquellos bienes o servicios que otorgan una utilidad a este. En otras palabras, estos productos satisfacen las diferentes necesidades que los consumidores tienen y que pueden conseguir teniendo en cuenta sus respectivas restricciones presupuestarias (Economipedia, 2018).

#### **Los enfoques cognitivos y afectivos de las preferencias.**

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Para tener una mejor comprensión de los procesos de decisión de los consumidores, es importante no solo tener en cuenta el aspecto racional del consumidor, a pesar de que este es el más característico del mismo, puesto que el aspecto afectivo también influye al consumidor al momento de decidir.

### **Enfoque cognitivo**

La mayoría de los estudios sobre comportamiento de consumidor se han basado en el "Procedimiento Cognitivo Consciente", el cual toma sus bases en el principio que indica que los individuos tienen en cuenta las consecuencias de sus acciones antes de tomar una decisión (Derbaix y Abeebe, 1985). El principio indica que si un consumidor prefiere el producto A sobre el producto B esto se debe a que el producto A le genera mayor utilidad al consumidor, concepto extraído de microeconomía y marketing. El profesor Zajonc (1986) indica que este principio tiene 3 implicaciones básicas:

1. La preferencia por un objeto es función del grado de preferencia de sus componentes.
2. Las preferencias permanecen estables durante el proceso de decisión.
3. Si se conoce las preferencias se puede predecir la elección.

### **Enfoque afectivo**

Este enfoque se basa en la importancia que obtienen los factores afectivos al momento de tomar una decisión, algunas razones que argumentan lo anterior son:

1. La preferencia tiene un precedente el cual es la percepción, la cual es subjetiva, lo cual indica que no todos los consumidores percibirán de igual forma los atributos de un producto.
2. La información entregada por el consumidor sobre los atributos y utilidad del producto representa mejor una justificación de la compra que la razón por la cual la hicieron.
3. Cuando un consumidor intenta tomar una decisión completamente racional, en el proceso puede tener alguna influencia de un pensamiento inconsciente o automático, lo cual se debe a un comportamiento ordinario.

(Pindyck & Rubinfeld, 2009)

### **Algunos supuestos básicos sobre las preferencias**

Existen tres supuestos básicos sobre preferencias, que se tienen en cuenta en la teoría de la conducta de los consumidores:

1. **Complejidad:** Hace referencia a que las preferencias son completas, es decir, un consumidor puede hacer comparaciones entre dos productos y preferir uno por encima de otro y viceversa, o también puede sentirse satisfecho eligiendo cualquiera de las dos opciones. Un ejemplo es: Un consumidor puede preferir un filete a una hamburguesa, pero comprar una hamburguesa porque es más barata.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

2. Transitividad: Hace referencia que las preferencias son transitivas, es decir, si un consumidor prefiere un producto A sobre uno B, y además prefiere un producto B sobre uno C, esto indica que prefiere A sobre C. Un ejemplo: si un consumidor prefiere un Porsche a un Cadillac y un Cadillac a un Chevrolet, entonces esto quiere decir que también prefiere un Porsche a un Chevrolet.
3. Cuanto más, mejor: Los consumidores siempre preferirán mayor cantidad de un bien puesto que estos representan un deseo del consumidor, que es difícil de satisfacer.

(Universidad de Pamplona, 2018)

## Las preferencias del consumidor

Supondremos que dadas dos cestas de consumo cualesquiera  $(x_1, x_2)$  y  $(y_1, y_2)$ , el consumidor puede ordenarlas según su atractivo. Es decir, puede decidir que una de ellas es estrictamente mejor que la otra o bien que le son indiferentes. Se utiliza el símbolo  $>$  para indicar que una cesta se prefiere estrictamente a otra, por lo que debe interpretarse que  $(x_1, x_2) > (y_1, y_2)$  significa que el consumidor prefiere estrictamente  $(x_1, x_2)$  a  $(y_1, y_2)$ , en el sentido en que le gusta más la cesta X que la Y. Si el consumidor prefiere una cesta a otra, significará que elegirá la que prefiere, si tiene posibilidad de hacerlo.

Por lo tanto, la idea de la preferencia se basa en la conducta del consumidor. Para saber si éste prefiere una cesta a otra, observamos cómo se comporta en situaciones en las que hay que elegir entre dos cestas. Si siempre elige  $(x_1, x_2)$  cuando existe  $(y_1, y_2)$  es natural decir que prefiere la  $(x_1, x_2)$  a la  $(y_1, y_2)$ . Si al consumidor le resulta indiferente elegir una u otra de las dos cestas de bienes, se utiliza el símbolo  $\sim$  y se escribe  $(x_1, x_2) \sim (y_1, y_2)$ . Esto significa que, de acuerdo con sus propias preferencias, cualquiera de las dos cestas satisfaría igualmente al consumidor.

Si el individuo prefiere una de las dos cestas o es indiferente entre ellas, se dice que prefiere débilmente la  $(x_1, x_2)$  a la  $(y_1, y_2)$  y se escribe  $(x_1, x_2) \geq (y_1, y_2)$ .

El esquema económico tradicional no refleja en su totalidad a la realidad puesto que:

- La Teoría Económica no explica cómo se forman las preferencias ni cuáles son los mecanismos de aprendizaje.
- Las decisiones no se toman en condiciones de certeza, sino de riesgo o incertidumbre.
- Los bienes tienen atributos de uso y otros simbólicos o sociales.
- El consumidor no es totalmente racional, ni conoce todas sus necesidades, ni posee toda la información existente.
- Los patrones de preferencia no son estables
- Existen influencias del entorno como grupos de convivencia o de referencia, la coyuntura económica, las modas entre otros.

(Rivas & Ildfonso, 2013)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

## 2. METODOLOGÍA

La investigación es exploratoria y aplicada con un enfoque mixto, en varias fases que se muestran a continuación.

### 2.1 FASE 1: INVESTIGACIÓN CUALITATIVA

Ficha técnica de la investigación cualitativa

Tipo de investigación	Exploratoria
Técnica	Sesión de grupo
Cantidad	2
Muestreo	No probabilístico por conveniencia
Unidad de análisis	Jóvenes universitarios de Medellín
Categorías de análisis	Opinión frente a la cocina tradicional.  Gustos y disgustos con respecto a la presentación y la estética de 5 platos de la cocina tradicional.  Expectativas frente a cambios de los platos analizados.

Se realizaron dos sesiones de grupo, con el fin de que la segunda sesión de grupo validara los datos de la primera y se tuvieran opiniones más amplias y diversas del tema. En cada una de estas, se discutió alrededor de las características que el mercado o público pensaba que se debían modificar en los cinco platos a estudiar; los cuales eran: Bandeja Paisa, Ajiaco, Tamal, Arroz Atollao y Cazuela de mariscos. Se debe tener en cuenta que en cada sesión de grupo participaron alrededor de 6 a 9 personas que discutieron sobre características que consideraban importantes para modificar los platos.

El tema estuvo dirigido por Laura Quintero Vélez y María Fernanda David Álvarez, quienes identificaron las opiniones más relevantes y realizaron un consolidado de las mismas.

Para la realización de la sesión de grupo se construyó una guía de preguntas, es importante anotar que no es un protocolo estructurado y tiene como objetivo direccionar la discusión

#### Guía de discusión

##### I. INTRODUCCIÓN

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- A. Presentarse al grupo y explicar nuestro rol en el grupo focal.
- B. Exponer a los participantes cuál será su función dentro del grupo focal.
- C. Poner en funcionamiento el sistema de grabación de audio.
- D. Presentación de cada participante en donde hablará brevemente de sí mismo.
- E. Describir el objetivo del grupo focal que es: Identificar características de interés para el rediseño de algunos platos típicos de la cocina colombiana. Se discutirá alrededor de las características que el mercado o público piensa que se debe modificar en los cinco platos a estudiar; los cuales son: Bandeja Paisa, Ajiaco, Tamal, Arroz Atollao y Cazuela de mariscos.

## II. ANTECEDENTES CON LOS PLATOS TÍPICOS

- A. Cuando le hablan de comida típica colombiana, ¿Qué es lo primero que se le viene a la mente? ¿Qué recuerdos vienen a su memoria?
- B. ¿Qué piensa de la comida típica colombiana? ¿Qué significa para usted?
- C. ¿Cuáles son los platos típicos colombianos que conoce y que más destaca?
- D. Personalmente, ¿Consume platos típicos colombianos? En caso afirmativo, ¿Qué lo motiva a hacerlo? ¿Cuál es su favorito? Y en caso negativo ¿Por qué?
- E. ¿Cómo ha cambiado su consumo de comida típica en el paso de los años?

## III. EJERCICIO DE IDENTIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS PARA EL REDISEÑO DE LOS PLATOS A ESTUDIAR

- A. Exponer a los participantes los cinco platos a rediseñar: Bandeja Paisa, Ajiaco, Tamal, Arroz Atollao y Cazuela de mariscos.
- B. ¿Reconoce todos los platos típicos mostrados?
- C. ¿Cómo describiría los platos típicos? ¿Qué opina acerca de la presentación estética de los platos? ¿Qué pensamientos y reacciones se generan en usted al ver el plato (visualmente)?
- D. **¿Qué cambios estéticos, de presentación o diseño haría a los platos para que sean más atractivos?** Explique brevemente las razones por las cuales haría ese cambio y como se lo imaginaría.
- E. ¿Qué tan importante es para usted el diseño de los platos típicos para la decisión de compra?
- F. ¿Qué opina del tamaño de las porciones de los platos? ¿Le reduciría o aumentaría el tamaño? ¿Por qué?

## IV. PREGUNTAS FINALES.

- A. En general ¿Qué piensa de la modificación de platos típicos? ¿Piensa que, al modificar un plato, pierde la tradición o considera que estos deben evolucionar en su presentación? Si la cocina colombiana fuera una persona, ¿Cómo sería?
- B. ¿Tiene algún pensamiento o idea final que quiera compartir?

## 2.2 FASE 2: REDISEÑO DE LOS PLATOS

Se realizó el rediseño de los platos en los laboratorios gastronómicos de la institución universitaria Colegio Mayor de Antioquia. El trabajo se realizó con estudiantes de gastronomía, a los cuales se les entregó los aspectos a modificar de acuerdo con los resultados en las sesiones de grupo, con el fin de que ellos realizaran las modificaciones y dieran una propuesta de los platos. Se buscó que los estudiantes de gastronomía del Colegio Mayor de Antioquia entregaran los 5 platos rediseñados bajo la propuesta: más estético y menor tamaño.

A partir de los resultados en los grupos focales se hizo una sesión de creatividad con profesores de gastronomía del Colegio Mayor de Antioquia en donde se discutió acerca de los aspectos susceptibles a cambio para plantear el diseño final de los platos modificados a partir de las fichas realizadas.

## 2.3 FASE 3: SONDEO CUANTITATIVO

Ficha técnica del sondeo

Tipo de investigación	Descriptiva de diseño transversal
Técnica	Encuesta
Instrumento	Cuestionario estructurado directo
Método de encuesta	Presencial con encuestador
Muestreo	No probabilístico a criterio del investigador
Tamaño de muestra	160
Error	7.7%
Nivel de confianza	95%
Unidad de muestreo	Estudiantes universitarios de Medellín
Unidad de análisis	Estudiantes universitarios de Medellín
Variables	Importancia de atributos a la hora de seleccionar un plato Calificación de presentación.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



	Calificación de tamaño. Calificación de contraste de color. Intención de compra.
--	--

El sondeo cuantitativo se realizó a través de una prueba de preferencia utilizando la técnica de encuesta, para la cual se utilizó como instrumento un cuestionario estructurado directo.

Las encuestas se realizaron de la siguiente forma:

- Se prepararon los platos en su versión tradicional y en su versión modificada. Se tomaron fotos profesionales de las preparaciones.
- Se encuestaron las personas para identificar la opinión y las preferencias frente a esto, mostrándoles las fotos de los 5 platos tradicionales y con su respectiva modificación.
- Tamaño de muestra: 160 encuestas con un error del 7.74% y un nivel de confianza de 95%. Para el cálculo del tamaño de muestra se utilizó la fórmula de población infinita con un p y q de 0.5 dado que no se tiene estudio anterior.

$$n = Z^2 * \frac{s^2}{E^2} \quad [1]$$

Donde:

- $Z^2 = 1.96^2$  (ya que el nivel de confianza es del 95%) y se considera una población normal.
- $s^2 = p \times q$
- $E = \text{error}$
- $n = \text{número de encuestas}$

- Los encuestados fueron seleccionados a través de un muestreo a criterio del investigador así: Se seleccionaron distintas universidades de Medellín, tanto públicas como privadas para abarcar una muestra mucho más diversa en cuanto a estratos socioeconómicos. En estas universidades se escogieron estudiantes aleatoriamente y se les realizó la encuesta.

El cuestionario se diseñó a partir de los resultados de las fases anteriores y se muestra a continuación:

### **Cuestionario:**

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Hombre \_\_\_\_ Mujer \_\_\_\_

Edad: 18 a 25 \_\_\_\_ 26 a 35 \_\_\_\_

Estrato socioeconómico \_\_\_\_

1. Distribuya 100 puntos entre las características que se muestran a continuación, de acuerdo a la importancia que tienen para usted a la hora de seleccionar una preparación gastronómica. Póngale más puntos a la característica que considere más importante. Si considera que una característica no tiene ninguna importancia puede poner 0 puntos.

Tamaño	
Presentación	
Contraste de color	
	100

### **Bandeja paisa**

1. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente 4: Bueno 3: Aceptable 2: Deficiente 1: Malo

	Plato A	Plato B
Presentación	___	___
Color	___	___
Tamaño	___	___

2. Cual les gusta más: A \_\_\_\_ B \_\_\_\_
3. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_\_ B \_\_\_\_
4. El plato B es una versión modificada de la bandeja paisa. Expresé su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original.*

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
--------------------------	---------------	-------------	------------	-----------------------

### Ajiaco

1. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente 4: Bueno 3: Aceptable 2: Deficiente 1: Malo

	Plato A	Plato B
Presentación	___	___
Color	___	___
Tamaño	___	___

2. Cual les gusta más: A \_\_\_ B \_\_\_

3. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_ B \_\_\_

4. El plato B es una versión modificada del ajiaco. Exprese su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original.*

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### Tamal

1. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente 4: Bueno 3: Aceptable 2: Deficiente 1: Malo

Plato A	Plato B
---------	---------

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Presentación                    \_\_\_                    \_\_\_  
 Color                                \_\_\_                    \_\_\_  
 Tamaño                            \_\_\_                    \_\_\_

2. Cual les gusta más: A \_\_\_ B \_\_\_
3. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_ B \_\_\_
4. El plato B es una versión modificada del tamal. Exprese su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original.*

Totalmente en desacuerdo  ○	En desacuerdo  ○	Indiferente  ○	De acuerdo  ○	Totalmente de acuerdo  ○
--------------------------------------	------------------------	----------------------	---------------------	-----------------------------------

### **Arroz atollao**

1. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente    4: Bueno    3: Aceptable    2: Deficiente    1: Malo

	Plato A	Plato B
Presentación	___	___
Color	___	___
Tamaño	___	___

2. Cual les gusta más: A \_\_\_ B \_\_\_
3. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_ B \_\_\_
4. El plato B es una versión modificada del arroz atollao. Exprese su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original*

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Indiferente <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--------------------------------------	-------------------------------------	--

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

### **3. PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS**

#### **3.1 FASE 1: EXPLORATORIA CON TÉCNICAS CUALITATIVAS**

##### **Grupo Focal 1**

La sesión de grupo se realizó en el horario de 6:00 pm a 8:00 pm, se le ofreció un refrigerio a los asistentes y se prepararon los cinco platos con ayuda de dos estudiantes de Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Las personas seleccionadas para participar en el grupo focal tienen el siguiente perfil:

- a. Estudiante universitario, 22 años. Vive en Envigado.
- b. Estudiante universitario, 19 años. Vive en El Poblado.
- c. Estudiante universitario, 21 años. Vive en Belén.
- d. Estudiante universitario, 22 años. Vive en El Poblado.
- e. Abogado de la Universidad de Medellín, 35 años. Vive en Guayabal.
- f. Estudiante universitario, 21 años. Vive en Los Colores.
- g. Estudiante universitario, 23 años. Vive en Guayabal.
- h. Estudiante universitario, 19 años. Vive en Conquistadores.

##### **Grupo focal 2**

La segunda sesión de grupo se realizó en el horario de 1:00 pm a 3:00 pm. Nuevamente se prepararon los cinco platos con ayuda de dos estudiantes de Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Las personas seleccionadas para participar en el grupo focal tienen el siguiente perfil:

- a. Estudiante, 28 años, vive en San Javier.
- b. Estudiante, 20 años, vive en San Antonio de Prado.
- c. Estudiante, 23 años, vive en Robledo.
- d. Estudiante, 20 años, vive en Belén.
- e. Estudiante, 20 años, vive en Caldas.
- f. Estudiante, 22 años, vive en San Javier.

##### **Conclusiones Sesiones de grupo**

En primer lugar, se pregunta a los asistentes por lo que se les viene a la mente cuando piensan en cocina colombiana. Estos mencionan la variedad, que tiene muchos sabores y texturas, que se asemeja a la comida casera y que tiene buena sazón. Además, expresan que es tradicional y que el plato en el que primero piensan es la bandeja paisa. A su vez, se habla de platos como el ajiaco, la carne a la llanera, la arepa boyacense, el sancocho, el sudado, buñuelos, natilla, hojuelas, pastel, empanadas, papa rellena, pescado y arroz con coco. Una de las personas se imagina a una abuela en un fogón de leña preparando un caldo y otro participante piensa en una olla en la calle en Diciembre. Un asistente menciona la realización de mezclas de comida que involucran muchas regiones y que se

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

salen del esquema tradicional. Finalmente, los participantes comentan que piensan en diferentes lugares como la costa, los pueblos y la región a la que pertenecen; e igualmente en temas como cultura, familia, fiesta y Diciembre.

*“Tradicional, muy casera, que es muy rica”.*

*“Yo pensé como en familia, pensé en fiesta, en un Diciembre”*

Para los participantes la cocina colombiana los hace sentir como en casa -piensan en hogar, familia y cariño- y les da sentido de pertenencia, identidad, consideran que los representa y los muestra internacionalmente. Para algunas personas significa historia, una manifestación cultural, sentimientos encontrados y experiencia. Algunos asistentes mencionan que cuando están fuera del país y consumen comida colombiana, sienten la esencia de tener cerca a Colombia. Igualmente, afirman que es sencilla de hacer y que es algo que ha sido igual desde hace mucho tiempo. Se obtiene una respuesta acerca de que debería cambiar la presentación ya que es demasiado abundante.

*“Algo (...) que nos representa en cuanto a nuestra cultura, y nos muestra internacionalmente”*

*“Para mí es representatividad, para mí es historia”.*

Luego, al preguntarles si les gusta la cocina colombiana responden que les gustan platos como la bandeja paisa, el sancocho, la carne a la llanera, la cazuela de mariscos, arroz, carne, papa, mazamorra, bocadillo, arepa en todas sus presentaciones, sudado, arroz con coco, la ternera, trucha, bagre, mondongo, tamal, lechona y fiambre. Por otro lado, hay algunas respuestas que desaprueban la cocina colombiana puesto que al presentarse en gran cantidad genera desagrado, y una persona dice que no le gusta el sancocho de gallina debido al sabor. Un participante habla nuevamente sobre la identidad, que lo que se consume por tradición se convierte en parte del ser. Es importante mencionar que una persona consume comida colombiana, pero de su región específica, mientras que otro participante afirma que le gustaría probar platos colombianos que no conoce.

Posteriormente, al pedirles que se ubiquen en una situación hipotética de un cocinero que les va a preparar un plato que sea de su entero gusto, algunas respuestas giran en torno a la cocina colombiana. Mencionan platos como la bandeja paisa, el pescado, la carimañola, el ajiaco, arepa de huevo, sudado de posta, cazuela, sancocho vegetariano y arroz con coco. Por otro lado, mencionan platos de la cocina italiana y la comida rápida como pastas, pizza, y pollo apanado; y preparaciones como sánduche de pollo, carne a la plancha, ensalada de frutas, quesos y verduras.

*“Comida de la costa; carimañola, arepa de huevo”*

Antes de pasar a mostrar el primer plato se pregunta a los asistentes si consumen platos típicos colombianos y cuáles platos conocen. Algunas personas afirman que consumen comida típica; mientras que otras la asocian con que cae pesado, que tiene mucha grasa y que hace daño. Los platos que mencionan incluyen la bandeja paisa, el ajiaco, el sancocho, el pescado, la mazamorra, el pollo, el cerdo, la arepa con huevo, el patacón, la arepa de

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

chócolo, las empanadas, los buñuelos, las marranitas, la lulada, la lechona, el tamal, el mondongo y las frutas que solamente hay en Colombia.

*“De comida colombiana conozco ajiaco, sancocho, bandeja paisa, pescado”.*

Cuando se les pregunta por lo negativo de la cocina colombiana y por lo que le cambiarían, algunos asistentes responden que se debería innovar y crear nuevos platos ya que todo siempre es igual; consideran que el producto base debería ser el mismo pero mostrado de otra manera. Algunos mencionan que después de cierta edad ya no se puede consumir, y otros, complementando lo anterior, dicen que aunque saben que les hace daño, se permiten ese antojo o gusto porque es parte de su identidad.

*“En cierta parte es monótona porque es siempre lo mismo, voy y pido lo mismo”.*

*“La percibo un poco dañina ligada a cierta etapa de vida o de edades que tienen las personas”.*

En este momento se procede a enseñar al grupo el primer plato, el tamal. Se pregunta a los participantes la opinión sobre el tamal en general y las respuestas muestran que el contenido de adentro es del gusto de varias personas. Algunos mencionan que la masa del tamal les gusta y que sabe diferente al resto de masas. Uno de los asistentes piensa que es interesante que se empaque en una hoja, y otra persona afirma que le gusta el olor. Adicionalmente, un participante comenta que la combinación de la masa con la carne es muy buena y que le gusta la variedad del contenido. Una de las respuestas habla de que el tamal es jugoso y partible. En un comentario se relaciona al tamal con los paseos familiares y con el hambre.

*“A mí la combinación; el sabor de la masa junto con la carne”*

Por otro lado, algunas personas consideran que lo que no les gusta del tamal es el exceso de masa y los gordos de la carne, uno señala que se debe que esta es la parte más económica del tamal, otro dice que esto hace que el tamal sea muy seco y que las personas se cansen al comer. Desde el aspecto positivo un participante añade que prefiere pagar más por tener un mejor relleno y que le parece muy delicioso. Uno de los asistentes piensa que el tamal es muy grasoso, y otro habla de que le desagradan los grandes trozos de zanahoria y el pimentón. Un aspecto importante que se menciona es que el plato debe estar caliente y que el color no debe ser ni muy oscuro ni muy claro. Finalmente, mientras una persona comenta que lo que no le gusta es la poca variedad del contenido, otra contesta que no le agrada cuando el tamal tiene muchas cosas adentro.

*“(…) que no es muy variado, que es puro pollo, pura carne”.*

*“A mí me gusta mucho y estoy de acuerdo con ellos en que cansa la masa (…)”*

Seguidamente, se pregunta a los asistentes qué le cambiarían al plato, a lo que contestan que la presentación debería ser más pequeña o moderada porque finalmente la persona se cansa; que debería ser más fácil de llevar y que no se reboce el plato. Un participante menciona que debería tener una forma más llamativa a los ojos y otro que le quitaría totalmente la masa. Cinco personas dicen que no tienen problema con la forma, y uno de

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



ellos comenta que le agregaría huevo de codorniz. Los participantes manifiestan que se podría mostrar abierto en la parte de arriba para ver el contenido, pero a otros les gusta más la apariencia que tiene que es liso.

*“(..) a mí me lo pueden servir así tal cual, que me lo abran un poquitico (la masa) para yo saber qué es el contenido y de una tener presente si me voy a poner a comer mucha masa o voy a comer lo que es”*  
*“Que sea más chiquito, porque uno como que se cansa”.*

Cuando se les pregunta por las modificaciones que debería tener el tamal para llevarlo a la alta cocina, los asistentes mencionan que se le podría quitar la hoja y ponerlo en un plato, servirlo en bolitas, y que se sirva en pedazos como una picada.

*“Que me lo den como en pedacitos, que sea como una picada”.*

Al preguntar específicamente lo que no les gusta del tamal, cinco personas comentan sobre las habichuelas y otro participante sobre la zanahoria. El empaque del tamal en hojas representa una inconformidad en algunos, puesto que afirman que se impregna de grasa y junto con la cabuya no se tienen los implementos para destaparlo sin ensuciarse; se mencionan las arvejas y también los troncos grandes de papa.

*“A mí tampoco me gusta que traiga arvejas”*  
*“¿Sabes qué es incómodo? A veces la forma en que lo envuelven, a veces le colocan muchas hojas (...)”*

Para que un tamal le guste a los participantes debe tener las tres carnes, costilla, zanahoria, habichuelas, papas, la masa debe tener una buena sazón a partir de los condimentos; y en el caso de las personas vegetarianas manifiestan que debe tener gluten o queso de soya.

Algunos participantes prefieren que se deje la hoja en el tamal al momento de servirlo, opinan que de esta manera es tradicional, se ve bonito, y es mejor que se presente abierto.

*“(..) para mí un tamal sin hoja es como un fiambre”*

Para finalizar con el tamal se menciona que existen tamales vegetarianos, que son de todo el gusto de dos participantes que no comen carne y dicen que para esto se le agrega gluten, queso de soya o tofu para reemplazar la proteína.

Posteriormente se pasa al segundo plato, el arroz atollao. Solamente una persona identifica el plato como arroz atollao, y un asistente menciona que conoce todo lo que tiene pero que no sabe el nombre del plato. El resto de los asistentes no tiene conocimiento sobre el plato. Sin embargo, la mayoría afirman haberlo consumido y lo relacionan con arroz con pollo.

Respecto al plato predominan comentarios acerca de la textura del arroz y consideran que el arroz mazacotudo se ve de buen sabor, solamente a una persona le parece negativo esto. Igualmente, hablan sobre el atractivo de los colores pero que se debería aumentar el

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

tamaño del plato. Algunos participantes mencionan que no les gusta la pimienta y el ají, que cambiarían el cerdo por pollo, o que le agregarían más chorizo y pollo. Cuando se les pregunta por los cambios que le harían al plato varias personas afirman que el huevo sobra, que le quitarían las arvejas y los gordos de la carne. Por el contrario, otros manifiestan que dejarían el huevo y que lo preferirían frito. Igualmente, hay comentarios sobre agregarle productos como maduro, salsa, chicharrón, maicitos y aguacate; y sobre quitarle el chorizo. Finalmente, hay una persona que considera que la carne debería estar más picada y otra indica que se podría mejorar el emplatado agregando partículas de alguna especie alrededor del plato para hacerlo más atractivo.

*“De pronto el huevo sobra”.*

*“Qué rico picarle madurito, chicharrón”*

*“Está espectacular por los colores”*

*“Y menos chorizo, porque se ve mucho chorizo y se ve muy poquita de la otra carne”*

Al preguntar la opinión sobre la adición de costilla al arroz atollao, una persona responde que le gustaría, pero otros dos se muestran reacios ante este ingrediente. Algunos adicionarían una salsa aparte, y agregarían un chicharrón bien tostado. Para finalizar con el arroz atollao se procede a preguntar por los cambios que le harían a la presentación del plato. Se sugiere cambiar el plato por uno más plano para que sea más fácil de comer y darle una forma más llamativa al arroz como una montaña, un timbal o un cilindro.

*“Le intentaría dar una forma al arroz. Una montaña, un timbal, un cilindro. Algo más llamativo”.*

El siguiente plato que se muestra al grupo es la cazuela de mariscos. Cabe resaltar que son pocas las personas que están en capacidad de identificar el plato. Los participantes comienzan a comentar acerca del fuerte olor a pescado, manifiestan que la textura es desagradable y semejante a una gelatina, que no les gusta el color y que no se ve provocativo. Además, algunos asistentes mencionan que no se sienten identificados con los mariscos como algo tradicional, e incluso una persona dice que antes pensaba que los mariscos eran una comida extranjera. Por otro lado, otros participantes muestran su gusto por el plato. Se les pide a todos que manifiesten lo que no les gusta del plato, y se obtienen respuestas que afirman que los camarones deberían estar remojados, que está muy espesa la cazuela, que no les gusta la almeja, los mariscos o el pescado, y que no saben si es una sopa o una crema. Además, una persona comenta que si la cazuela tiene pulpo, cangrejo o algo que considere raro prefiere no comerla. Por último, una persona considera que la presentación del plato está bien pero que el problema es la consistencia.

*“No provoca. La sopa no me cuadra”.*

Al preguntarles por los cambios que le harían a la cazuela de mariscos están de acuerdo en que hay que cambiar la consistencia. Uno de ellos comenta que se debería agregar una salsa. Otro de los asistentes menciona que se comería la cazuela licuada mientras que otro afirma que no se puede licuar porque se pierde la sensación de los productos. Adicionalmente, se obtienen respuestas como que se le debería poner un gratinado encima,

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

darle un contraste de color rojo, acompañarlo con platanitos o patacones, y jugar con el tema de colores.

Un participante afirma que el plato podría servirse con cítricos para disminuir el olor, y por otro lado, alguien menciona que si se disminuye el olor se pierde la esencia del plato. A su vez, algunas personas consideran que la textura está bien y que la presentación es algo muy subjetivo puesto que unos van a querer ver el pulpo y palmitos afuera -lo que generaría un contraste de color- mientras que otros no lo van a querer ver. Finalmente, se pregunta al grupo qué conocen de mariscos en la cocina colombiana. Un participante menciona el ceviche y la sopa de pescado, y otro los camarones; los demás asistentes dicen que no conocen nada más.

*“La consistencia hay que cambiarla”.*

*“Todo entra por los ojos, entonces uno tiene que jugar con el tema de colores”.*

Seguidamente, se trae el cuarto plato a la mesa, el ajiaco. Es importante mencionar que todos los asistentes identifican el plato inmediatamente. Muchos de ellos comentan que les gusta el ajiaco, que es una delicia, que todo se complementa muy bien y que es un contraste de sabores. Una de las personas cuenta que ha consumido ajiaco vegetariano, el cual es sin pollo. Adicionalmente, un miembro del grupo afirma que el plato es muy soso e insípido en cuanto a colores, y que el emplatado influye en gran medida en la presentación del plato. Se obtienen opiniones diferentes acerca de la crema de leche; ya que algunos consideran que combina muy bien con el plato mientras que otros piensan que se debe suprimir. Algunos de ellos cambiarían la mazorca por mazorca dulce y la mayoría de los participantes manifiestan que no les gusta las alcaparras, por lo tanto, aprueban la opción de quitarlas.

*“Es delicioso. Me parece que todo se complementa muy bien”.*

*“Yo le quito la alcaparra y la crema de leche”.*

Al indagar sobre los cambios que les gustaría hacer en general a un ajiaco, algunas personas manifiestan que no le cambiarían nada, otro añade que como es un plato tradicional y de identidad no lo cambiaría porque lo conoce así desde siempre, sin embargo, menciona que le podría agregar maduro. Tres personas expresan que agregarían algo de picante y otra aprueba esto como opción para los que nos les gusta la alcaparra. Por el contrario, una persona dice no gustarle el picante, entonces no le agregaría nada de lo antes mencionado. Por otro lado, algunos comentan que les gustaría armarlo, es decir, adicionarle la crema de leche, las alcaparras y la cantidad de pollo, ya que esto genera más experiencia de usuario y consideran la cantidad como algo subjetivo; otros afirman que es mejor tener todo junto. Finalmente, un participante dice que se le podría entregar al comensal una tarjeta en donde se indique el ideal para adicionar.

*“Tú nos preguntas a nosotros que conocemos los platos, y como es algo de identidades y tradiciones yo no le cambio nada porque es que ya lo conozco, ya lo tengo en mi ADN desde pequeño”*

*“(…) con la crema de leche aparte, las alcaparras”*

*“(…) qué tal si con el plato le entregaran una tarjetica donde contara cómo es lo ideal que le echara de crema de leche para que el sabor se intensifique (…)”*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Luego, se pregunta a los participantes qué les gusta del ajiaco. Algunos de ellos mencionan la textura, el pollo, el aguacate, la mazorca, y el caldo. Respecto al aguacate una persona manifiesta que nunca había visto un aguacate en el ajiaco y que considera que no debería ir ahí. Adicionalmente, otro participante comenta que le gusta el aguacate en el ajiaco pero porcionado. Finalmente, varias personas afirman que les gustaría que el aguacate estuviera afuera, mientras que otras piensan que está bien si se sirve dentro. Los participantes manifiestan que el ajiaco es una comida casera y del día a día, por lo tanto, no les atrae pedirla en un restaurante, incluso dos personas manifiestan no haber pedido ajiaco nunca en un restaurante.

*“También la textura es muy rica”*  
*“Nunca he comido un ajiaco en un restaurante”*

Para terminar con este plato, se hace la pregunta de qué no les gusta del ajiaco. Algunos comentan que no les gusta la mazorca, otros afirman que no les gusta cuando el ajiaco está caldudo y se le ve la grasa en el caldo, y que debería ser cremoso. Finalmente, una de las personas comenta que la guasca no debería ser grande.

*“A mí me gusta más que sea como cremosito”*

Tras haber hablado sobre el ajiaco, se trae la bandeja paisa y todos los participantes manifiestan que en general les gusta, pero la mayoría le cambiaría algo a este plato. Todos excepto dos personas le quitarían la morcilla, otros le agregarían un aguacate mucho más grande, de la arepa afirman que les gustaría menos “industrial”, la tajada de maduro la prefieren más madura o dulce. Además, las opiniones están divididas en cuanto a la cantidad de las porciones; los hombres consideran que la bandeja tiene buena cantidad, pero las mujeres comentan que la bandeja es muy grande.

Algunos dicen que la bandeja tiene muchas proteínas, que es dispendiosa de hacer puesto que lleva muchos ingredientes, y que es importante que la carne molida no lleve gordos. En su mayoría, creen que la cazuela es una buena opción para cambiar la bandeja paisa, puesto que tiene ingredientes parecidos pero su tamaño es más reducido, y que la bandeja paisa se convirtió más en un plato turístico ya que las personas no las consumen frecuentemente en las casas, sino que es un plato típico que representa el departamento de Antioquia. Algunos participantes añadirían acompañantes como, salsa, limón, ají, hogao, ensalada o patacón a la bandeja paisa.

*“Una cazuela para mí es otra opción buena en la que puedo comer fríjoles, la carne, el chicharroncito, el madurito”*  
*“Las adiciones (...), los acompañantes del plato; limón, salsa de tomate, que eso no le puede faltar a una bandeja paisa”*

Todos los participantes coinciden en que la comida típica colombiana posee buena cantidad de comida, y en que si una persona se come un plato queda “llena”. Además, consideran que las grandes cantidades corresponden a un tema cultural que se inculca desde la

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

crianza. Algunos manifiestan que es excesiva y se podrían disminuir los tamaños de las porciones para no quedar con pesadez.

*“Pues a mí no me choca, pero yo nunca me lo como todo, siempre tengo que tener a alguien que se coma mis sobrados o sino pues lo dejo”*

*“Pues, la cocina colombiana es muy generosa y está bien”*

Indagando sobre más cambios que les gustaría hacer a la bandeja paisa, una persona dice que no le quitaría nada y algunos se muestran en oposición cuando las personas opinan que el plato podría presentarse con menos proteína, adicionándole pico de gallo y con una taja de maduro más delgada pero gruesa. Cuatro personas están de acuerdo con que se le agregue un hogao aparte que se le pueda adicionar a los frijoles o la carne; además, una persona menciona el aguacate también. Finalmente, dos participantes dan su opinión; una persona indica que entre gustos no hay disgustos, y que a veces las mujeres son las que más tienden a dejar aproximadamente la mitad de la bandeja paisa, y la otra dice que puede hacerse una base de bandeja paisa con frijoles, arroz y chicharrón para que el individuo escoja qué más adicionarle.

*“Mucha proteína, uno siempre deja algo (...).”*

*“Un pedacito más pequeño de chicharrón, varios pedacitos de chorizo, pero más pequeñitos, o sea más reducido”*

Durante el diálogo a raíz de las quejas acerca de que la bandeja paisa es muy grade, aparece la pregunta sobre si dejar parte del plato es malo, a lo que dos participantes opinan que sí. Además, consideran respecto a empacar, que lo harían dependiendo del restaurante y de la comida, puntualizando que no lo harían si el restaurante es “caché”.

Por otro lado, el color de la cocina colombiana muestra una respuesta positiva, nadie tiene opiniones negativas respecto a este aspecto de la cocina. En general, las personas afirman que la comida colombiana es muy aliñada, las porciones son muy grandes y la comida es poco saludable.

*“La comida colombiana yo la asocio como con algo con mucha harina, carbohidratos, (...) cualquier cosa de comida colombiana diría que no me lo comería por la noche, es como más un almuerzo para uno quedar tanqueado”*

Al preguntar qué le haría falta a la cocina colombiana, las respuestas son diversas y se comentan ideas como “identificarse con un solo plato” y no pensar solamente en el regionalismo, romper con los esquemas y ser más innovadores con platos típicos; y que la comida no sea tan grasosa. Es importante mencionar, que alguien destaca que a Colombia la reconocen en el exterior por el café.

*“Sí, pero es que son muy regionalistas, por eso es el problema; pero debería haber algo que uno diga Colombia es esto (...).”*

*“(...) por ejemplo aquí en Colombia, a nosotros nos identifica más que todo una bebida que es el café”*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Al mencionar cocina italiana, las personas la asocian con palabras como: Pasta, pizza, napolitana, salsa de tomate, gourmet, historia, queso parmesano, albóndigas, especias, tomate, risotto, albahaca y especias.

Al mencionar cocina oriental, las personas la asocian con palabras como: Raíces chinas, sopa, salsa de soya, ramen, arroz, salsa teriyaki, ratas, animales, champiñones, sushi y especias.

Al mencionar comida rápida, las personas la asocian con palabras como: grasa, hamburguesa, salsas, papitas a la francesa, ensalada, papas, perros, nachos, pico de gallo, empanadas, salsas, pizzas y helados.

Las personas relacionan la cocina colombiana con palabras como: Bandeja paisa, color, que tiene muchas cosas, sabores, texturas, combinaciones, tradición, identidad, historia, amarillo, leña, cholao, frijoles, mazamorra, sancocho, arroz con coco, patacón, reuniones, aguacate y chorizo.

Finalmente, al tratar de personificar a la cocina colombiana los participantes tienen opiniones muy diversas acerca de su sexo, edad, aspecto físico, profesión y el lugar donde viviría. Se obtienen comentarios como que tendría entre 45 y 60 años; que sería una mujer bajita, gorda y fea; alta y gorda, o normal y bonita; otros afirman que sería un hombre. Una persona menciona que serían los abuelos tirados en una silla en la casa, otros consideran que sería un cantante, campesino, agrícola o ama de casa. Además, perciben que viviría en una finca, en el campo o en la costa.

### **3.2 FASE 2: REDISEÑO DE LOS PLATOS**

Luego del análisis de los grupos focales, se basó en las conclusiones para realizar la ficha de los platos, las cuales incluyen las propuestas de modificaciones y los aspectos que no se deben tocar de cada plato. Para este paso, se tuvieron en cuenta todas las opiniones de los participantes; algunas de ellas pueden ser contradictorias, ya que en algunos aspectos los comentarios difieren y es importante considerar ambas percepciones.

Finalmente, se eliminaron las intervenciones aisladas, en las que solamente defendió el argumento una sola persona, ya que eran situaciones muy particulares que no representan la percepción general de los platos.

#### **Fichas planteadas:**

##### **Bandeja paisa**

Cambios sugeridos:

- Quitar morcilla
- Arepa menos industrial

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Disminuir el tamaño
- Frijoles menos caldudos
- Carne molida sin gordos
- Agregar acompañantes como salsa, ají, limón, ensalada, hogao, patacón.
- Tener menos proteína
- Armar la bandeja paisa: tener productos base como frijoles, chicharrón y arroz; y que el resto sea adición.

Aspectos a conservar:

- Todos los ingredientes
- Las proteínas

## **Ajiaco**

Cambios sugeridos:

- Emplatado que contraste el color del ajiaco
- Suprimir crema de leche o que se presente fuera del plato
- Cambiar mazorca por mazorca dulce
- Quitar la mazorca
- Quitar las alcaparras
- Agregar picante
- Que el ajiaco sea armado (adicionarle la crema de leche, el pollo, las alcaparras)
- Aguacate porcionado o servido afuera
- Aguacate dentro del plato
- Quitar aguacate
- Más cremoso
- Guasca pequeña

Aspectos a conservar:

- Crema de leche
- Mazorca
- Textura del caldo
- Pollo

## **Tamal**

Cambios sugeridos:

- Disminuir cantidad de la masa
- Presentación más pequeña
- Mostrar el contenido interno
- Quitar la hoja y servirlo en plato
- Servirlo en pedazos como una picada
- Contenido interno en porciones moderadas
- Forma más llamativa
- Quitar las habichuelas
- Carne sin gordos

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



- Menos grasa

Aspectos a conservar:

- Contenido: los productos que tiene dentro
- Sabor de la masa
- Estar empacado en una hoja
- La forma del tamal

### **Cazuela de mariscos**

Cambios sugeridos:

- Quitar o dejar almeja
- Que no contenga ingredientes como pulpo o cangrejo
- Servirse con cítricos para disminuir el olor
- Generar contrastes de color jugando con los ingredientes

Aspectos a conservar:

### **Arroz atollao**

Cambios sugeridos:

- Plato más plano.
- Forma al arroz como cilindro, timbal o montaña.
- Quitar pimienta y ají
- Cambiar cerdo por pollo.
- Agregar o quitar chorizo.
- Quitar huevo, arvejas y gordos de la carne.
- Agregarle productos como maduro, salsa, chicharrón, maicitos y aguacate.

Aspectos a conservar:

- Textura del arroz mazacotudo

Se programó una sesión de creatividad con profesores de gastronomía de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, para plantear el diseño final de los platos modificados a partir de las fichas realizadas.

A continuación, se muestran los resultados a los que se llegó con los profesores:

### **Bandeja paisa:**

- Mantener la forma del plato de bandeja, es decir ovalada, pero de tamaño más pequeño.
- Conservar todos los ingredientes tradicionales de la preparación y mejorar lo siguiente:

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



- La carne no debe ser molida, sino en polvo y molida en máquina de moler, cuidando que el resultado no tenga tendones ni trozos de grasa.
  - Los frijoles deben quedar bien calados.
  - La arepa debe ser redonda y hecha a mano con maíz molido.
- Implementar los siguientes métodos de cocción en los siguientes elementos para hacer el plato un poco más ligero nutricionalmente:
    - Cambiar el huevo frito por huevo cocido
    - La morcilla, el chorizo y plátano maduro hacerlo asado.
  - Los productos base serán: Chicharrón, arroz y frijoles, el resto de los ingredientes deben ser en menor proporción como acompañamiento.

#### **Ajiaco santafereño:**

- Servir el ajiaco con sus acompañamientos solo en platos de barro negro para aumentar el contraste de colores.
- Servir como acompañamientos de la sopa, guascas frescas, crema de leche, alcaparras, cilantro y aguacate.
- El chócolo debe ir dentro de la sopa.
- El ajiaco debe ser espeso, lo cual se logra con la ayuda de la arracacha rallada.
- Presentar la presa de pollo completa dentro del plato sin desmechar.

#### **Tamal Antioqueño:**

- El tamal debe ir en hoja de plátano.
- El peso del tamal debe ser de 400 gramos, sin el peso de la hoja.
- El 30% del peso del tamal debe ser masa y el 70% restante relleno.
- La masa del tamal debe ser enriquecida con un poco de grasa de cerdo y hogao para que tenga un color y apariencia apetecible visualmente.
- Presentar el tamal cerrado en el plato con la hoja, pero sin cabuya y retirar el exceso de hoja para que el comensal lo pueda abrir fácilmente.
- La forma del tamal debe ser rectangular.
- El tamal debe tener zanahoria, habichuela y arveja y guiso por dentro.

#### **Cazuela de mariscos:**

- La cazuela debe ser un caldo con frutos del mar, no tiene otros ingredientes como acompañamiento dentro del caldo.
- El caldo debe partir de un guiso, un buen caldo de huesos de pescado de mar, achiote y leche de coco.
- Los frutos de mar que debe tener la cazuela son: almejas, pulpo, calamar, langostinos, camarones y pescado blanco.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Los frutos sobresalgan del caldo para que contrarresten.
- Acompañar la cazuela con limón, arroz con coco y limón.

### **Arroz atollao:**

- Servir en plato plano negro de barro.
- Servir el atollado en forma de montaña de manera homogénea.
- El arroz debe tener como proteínas: pierna de cerdo un 60% en cubos grandes y longaniza al 40% en trozos grandes igualmente.
- El arroz debe ser caldoso.
- Retirar la pimienta de la preparación.
- El guiso base de la preparación debe partir de la grasa obtenida de sellar la longaniza y la pierna y debe tener ají dulce.
- La papa debe ser colorada o en caso de no conseguir, criolla, tener cuidado de agregarla al final para que no se deshaga.

Posteriormente, se realizó una reunión de las dos investigadoras, para definir las modificaciones finales de los platos, luego de analizar la información obtenida en las sesiones de grupo con consumidores y de creatividad con los profesores; y de este modo, plantearle a los cocineros del Colegio Mayor de Antioquia la guía de cómo prepararlos.

Es importante mencionar que para la “Cazuela de mariscos” no se diseñó una versión modificada, puesto que en los resultados obtenidos de los grupos focales para este plato no se identifican aspectos susceptibles de cambio. En cuanto a esta preparación, se evidenció que más que un rechazo a la presentación del plato, lo que realmente ocurre es que hay un desconocimiento de este, y que pareciera no tener un estándar o imagen concreta. En Medellín, las personas no lo consideran como parte de su identidad cultural; por tanto, no se identificaron características relevantes de cambio.

A continuación, se muestra el resultado final de la propuesta de rediseño de platos.

### **Modificaciones finales**

#### **Bandeja paisa:**

- Versión de la Bandeja Paisa de tamaño más pequeño.
- Conservar todos los ingredientes tradicionales de la preparación y mejorar lo siguiente:
  - o La carne debe ser en polvo y molida en máquina de moler, cuidando que el resultado no tenga tendones ni trozos de grasa.
  - o Los frijoles deben quedar bien calados.
- Implementar los siguientes métodos de cocción en los siguientes elementos para hacer el plato un poco más ligero nutricionalmente:
  - o La morcilla y el chorizo hacerlos asados.
- Los productos base serán: Chicharrón, arroz y frijoles, el resto de los ingredientes deben ser en menor proporción como acompañamiento.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

### **Ajiaco santafereño:**

- Servir el ajiaco con sus acompañamientos en un emplatado blanco para hacerlo más atractivo.
- Servir como acompañamientos de la sopa: crema de leche y alcaparras. De esta forma, el consumidor puede elegir la cantidad para adicionar a su gusto.
- El ajiaco debe ser espeso, lo cual se logra con la ayuda de la arracacha rallada.

### **Tamal Antioqueño:**

- El tamal debe servirse en un plato sin la hoja de plátano.
- Debe ser más pequeño que el original. El peso del tamal debe ser de máximo 400 gramos.
- El 30% del peso del tamal debe ser masa y el 70% restante relleno.
- Presentar el tamal abierto, para que el comensal pueda visualizar el contenido interno de la preparación.
- El tamal debe tener zanahoria, tomate, habichuela y arveja.
- La masa del tamal debe ser enriquecida con un poco de grasa de cerdo y hogao para que tenga un color y apariencia apetecible visualmente.

### **Arroz atollao:**

- Servir la preparación en un plato plano.
- Servir el atollado en forma de montaña de manera homogénea.
- El arroz debe tener como proteínas: pierna de cerdo un 60% y longaniza al 40%.
- El arroz debe ser mazacotudo.
- Retirar la pimienta de la preparación.
- El guiso base de la preparación debe partir de la grasa obtenida de sellar la longaniza y la pierna y debe tener ají dulce.

## **3.3 FASE 3: PRUEBA DE PREFERENCIAS**

A partir de los diseños finales planteados, se procedió a preparar los platos originales y modificados para: Bandeja Paisa, Tamal, Ajiaco y Arroz Atollao. Estos platos fueron fotografiados con la ayuda de una fotógrafa profesional de alimentos.

A continuación, se presentan las fotos de los platos tradicionales y modificados.



**Figura 1.** Bandeja Paisa tradicional (Plato A)  
(Fuente: Elaboración propia)



La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

**Figura 2.** Bandeja Paisa modificada (Plato B).  
(Fuente: Elaboración propia)



**Figura 3.** Ajiaco tradicional (Plato A).  
(Fuente: Elaboración propia)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.





**Figura 4.** Ajiaco modificado (Plato B).  
(Fuente: Elaboración propia)



La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

**Figura 5.** Tamal tradicional (Plato A).  
(Fuente: Elaboración propia)



**Figura 6.** Tamal modificado (Plato B).  
(Fuente: Elaboración propia)



**Figura 7.** Arroz Atollao tradicional (Plato A).  
(Fuente: Elaboración propia)



La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



**Figura 8.** Arroz Atollao modificado (Plato B).  
(Fuente: Elaboración propia)

Posteriormente, se utilizaron las fotos de los platos para la realización de 160 encuestas a universitarios entre 18 y 35 años de Medellín. Las encuestas se aplicaron de forma presencial, exponiendo las fotos a los participantes e indicándoles cuáles eran los platos originales (Plato A) y los modificados (Plato B).

A continuación, se muestra el cuestionario utilizado para las encuestas.

**Cuestionario:**

Hombre \_\_\_ Mujer \_\_\_

Edad: 18 a 25 \_\_\_ 26 a 35 \_\_\_

Estrato socioeconómico \_\_\_

2. Distribuya 100 puntos entre las características que se muestran a continuación, de acuerdo a la importancia que tienen para usted a la hora de seleccionar una preparación gastronómica. Póngale más puntos a la característica que considere más importante. Si considera que una característica no tiene ninguna importancia puede poner 0 puntos.

Tamaño	
Presentación	
Contraste de color	
	100

**Bandeja paisa**

5. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente 4: Bueno 3: Aceptable 2: Deficiente 1: Malo

	Plato A	Plato B
Presentación	___	___
Color	___	___

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Tamaño \_\_\_\_\_

6. Cual les gusta más: A \_\_\_\_ B \_\_\_\_
7. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_\_ B \_\_\_\_
8. El plato B es una versión modificada de la bandeja paisa. Exprese su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original.*

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### **Ajiaco**

5. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente    4: Bueno    3: Aceptable    2: Deficiente    1: Malo

	Plato A	Plato B
Presentación	_____	_____
Color	_____	_____
Tamaño	_____	_____

6. Cual les gusta más: A \_\_\_\_ B \_\_\_\_
7. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_\_ B \_\_\_\_
8. El plato B es una versión modificada del ajiaco. Exprese su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original.*

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

--	--	--	--	--

**Tamal**

5. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente 4: Bueno 3: Aceptable 2: Deficiente 1: Malo

	Plato A	Plato B
Presentación	___	___
Color	___	___
Tamaño	___	___

6. Cual les gusta más: A \_\_\_ B \_\_\_

7. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_ B \_\_\_

8. El plato B es una versión modificada del tamal. Exprese su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original.*

Totalmente en desacuerdo <input type="radio"/>	En desacuerdo <input type="radio"/>	Indiferente <input type="radio"/>	De acuerdo <input type="radio"/>	Totalmente de acuerdo <input type="radio"/>
---	--	--------------------------------------	-------------------------------------	--

**Arroz atollao**

5. Califique los siguientes aspectos de los platos mostrados así:

5: Excelente 4: Bueno 3: Aceptable 2: Deficiente 1: Malo

Plato A	Plato B
---------	---------

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Presentación                    \_\_\_                    \_\_\_

Color                            \_\_\_                    \_\_\_

Tamaño                         \_\_\_                    \_\_\_

6. Cual les gusta más: A \_\_\_ B \_\_\_
7. Cual le compraría en un restaurante: A \_\_\_ B \_\_\_
8. El plato B es una versión modificada del arroz atollao. Exprese su opinión con respecto a la siguiente información.

*Preferiría consumir el plato modificado en comparación con el plato típico original*

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### 3.4 FASE 4: ESTANDARIZACIÓN DE LA PROPUESTA

Luego de la realización de 160 encuestas, se tabularon los resultados en un archivo de Excel y se obtuvo la siguiente información:

#### Demografía

**Tabla 1. Género muestra.**

Género	Cantidad	Porcentaje
Hombre	67	41,9%
Mujer	93	58,1%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 2. Edad muestra.**

Edad	Cantidad	Porcentaje
18 - 25 años	127	79,4%
26 - 35 años	33	20,6%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

**Tabla 3.** *Estrato muestra.*

<b>Estrato</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
1	3	1,9%
2	21	13,1%
3	45	28,1%
4	24	15,0%
5	36	22,5%
6	31	19,4%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 4.** *Característica plato.*

<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Desv. Est.</b>
Presentación	44,4	14,6
Tamaño	39,2	14,5
Color	16,4	11,2
<b>Total general</b>	<b>100,0</b>	

(Fuente: Elaboración propia)

## **Bandeja Paisa**

**Tabla 5.** *Bandeja Paisa tradicional promedio calificación.*

<b>Bandeja Paisa Tradicional (Plato A)</b>		
<b>Variable</b>	<b>Promedio Calificación</b>	<b>Desv. Est.</b>
Presentación	3,8	0,9
Color	4,0	0,9
Tamaño	4,2	1,0

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 6.** *Bandeja Paisa tradicional promedio ponderado.*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

<b>Bandeja Paisa Tradicional (Plato A) Promedio ponderado</b>			
<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Importancia</b>	<b>Calificación ponderada</b>
Presentación	3,8	0,44	1,7
Color	4,0	0,16	0,7
Tamaño	4,2	0,39	1,7
<b>Total</b>			<b>4,0</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 7.** *Bandeja Paisa modificada promedio calificación.*

<b>Bandeja Paisa Modificada (Plato B)</b>		
<b>Variable</b>	<b>Promedio Calificación</b>	<b>Desv. Est.</b>
Presentación	3,8	1,2
Color	4,1	0,7
Tamaño	3,4	1,1

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 8.** *Bandeja Paisa modificada promedio ponderado.*

<b>Bandeja Paisa Modificada (Plato B) Promedio ponderado</b>			
<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Importancia</b>	<b>Calificación ponderada</b>
Presentación	3,8	0,44	1,7
Color	4,1	0,16	0,7
Tamaño	3,4	0,39	1,3
<b>Total</b>			<b>3,7</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 9.** *Bandeja Paisa ¿Cuál plato le gusta más?*

<b>Bandeja Paisa</b>	<b>¿Cuál plato le gusta más?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	95	59,4%
Modificada (Plato B)	65	40,6%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 10.** *Bandeja Paisa ¿Cuál plato compraría?*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

<b>Bandeja Paisa</b>	<b>¿Cuál plato compraría?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	88	55,0%
Modificada (Plato B)	72	45,0%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 11.** *Bandeja Paisa preferencia por consumir plato modificado.*

<b>Prefiere Bandeja Paisa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente en desacuerdo	13	8,1%
En desacuerdo	47	29,4%
Indiferente	38	23,8%
De acuerdo	41	25,6%
Totalmente de acuerdo	21	13,1%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

## **Ajiaco**

**Tabla 12.** *Ajiaco tradicional promedio calificación.*

<b>Ajiaco Tradicional (Plato A)</b>		
<b>Variable</b>	<b>Promedio Calificación</b>	<b>Desv. Est.</b>
Presentación	4,2	0,9
Color	4,1	0,9
Tamaño	4,6	0,7

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 13.** *Ajiaco tradicional promedio ponderado.*

<b>Ajiaco Tradicional (Plato A) Promedio ponderado</b>			
<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Importancia</b>	<b>Calificación ponderada</b>
Presentación	4,2	0,44	1,9
Color	4,1	0,16	0,7
Tamaño	4,6	0,39	1,8
<b>Total</b>			<b>4,3</b>

(Fuente: Elaboración propia)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

**Tabla 14.** *Ajiaco modificado promedio calificación.*

<b>Ajiaco Modificado (Plato B)</b>		
<b>Ajiaco Modificado (B)</b>	<b>Promedio Calificación</b>	<b>Desv. Est.</b>
Presentación	3,7	1,2
Color	3,7	1,0
Tamaño	2,3	1,2

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 15.** *Ajiaco modificado promedio ponderado.*

<b>Ajiaco Modificado (Plato B) Promedio ponderado</b>			
<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Importancia</b>	<b>Calificación ponderada</b>
Presentación	3,7	0,44	1,6
Color	3,7	0,16	0,6
Tamaño	2,3	0,39	0,9
<b>Total</b>			<b>3,2</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 16.** *Ajiaco ¿Cuál plato le gusta más?*

<b>Ajiaco</b>	<b>¿Cuál plato le gusta más?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	132	82,5%
Modificada (Plato B)	28	17,5%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 17.** *Ajiaco ¿Cuál plato compraría?*

<b>Ajiaco</b>	<b>¿Cuál plato compraría?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	132	82,5%
Modificada (Plato B)	28	17,5%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 18.** *Ajiaco preferencia por consumir plato modificado.*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



<b>Prefiere Ajiaco modificado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente en desacuerdo	49	30,6%
En desacuerdo	63	39,4%
Indiferente	19	11,9%
De acuerdo	19	11,9%
Totalmente de acuerdo	10	6,3%
<b>Total general</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

## Tamal

**Tabla 19.** Tamal tradicional promedio calificación.

<b>Tamal tradicional (Plato A)</b>		
<b>Variable</b>	<b>Promedio</b>	<b>Desviación estandar</b>
Presentación	3,7	1,1
Color	3,7	1,1
Tamaño	4,4	0,7

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 20.** Tamal tradicional promedio ponderado.

<b>Tamal Tradicional (Plato A) Promedio ponderado</b>			
<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Importancia</b>	<b>Calificación ponderada</b>
Presentación	3,7	0,44	1,7
Color	3,7	0,16	0,6
Tamaño	4,4	0,39	1,7
<b>Total</b>			<b>4,0</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 21.** Tamal modificado promedio calificación.

<b>Tamal modificado (Plato B)</b>		
<b>Variable</b>	<b>Promedio</b>	<b>Desviación estandar</b>
Presentación	3,5	1,3
Color	3,9	1,0
Tamaño	2,9	1,2

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 22.** *Tamal modificado promedio ponderado.*

<b>Tamal Modificado (Plato B) Promedio ponderado</b>			
<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Importancia</b>	<b>Calificación ponderada</b>
Presentación	3,5	0,44	1,6
Color	3,9	0,16	0,6
Tamaño	2,9	0,39	1,1
<b>Total</b>			<b>3,3</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 23.** *Tamal ¿Cuál plato le gusta más?*

<b>Tamal</b>	<b>¿Cuál plato le gusta más?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	110	68,8%
Modificada (Plato B)	50	31,3%
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 24.** *Tamal ¿Cuál plato compraría?*

<b>Tamal</b>	<b>¿Cuál plato compraría?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	107	66,9%
Modificada (Plato B)	53	33,1%
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 25.** *Tamal preferencia por consumir plato modificado.*

<b>Prefiere Tamal modificado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente en desacuerdo	30	18,8%
En desacuerdo	53	33,1%
Indiferente	33	20,6%
De acuerdo	30	18,8%
Totalmente de acuerdo	14	8,8%
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

## Arroz Atollao

**Tabla 26.** *Arroz Atollao tradicional promedio calificación.*

Arroz atollao tradicional (Plato A)		
Variable	Promedio	Desviación estandar
Presentación	3,6	1,1
Color	4,0	0,9
Tamaño	4,4	0,7

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 27.** *Arroz Atollao tradicional promedio ponderado.*

Arroz Atollao Tradicional (Plato A) Promedio ponderado			
Característica	Calificación	Importancia	Calificación ponderada
Presentación	3,6	0,44	1,6
Color	4,0	0,16	0,7
Tamaño	4,4	0,39	1,7
<b>Total</b>			<b>4,0</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 28.** *Arroz Atollao modificado promedio calificación.*

Arroz atollao modificado (Plato B)		
Variable	Promedio	Desviación estandar
Presentación	4,3	1,0
Color	4,1	1,0
Tamaño	2,9	1,1

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 29.** *Arroz Atollao modificado promedio ponderado.*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

<b>Arroz Atollao Tradicional (Plato B) Promedio ponderado</b>			
<b>Característica</b>	<b>Calificación</b>	<b>Importancia</b>	<b>Calificación ponderada</b>
Presentación	4,3	0,44	1,9
Color	4,1	0,16	0,7
Tamaño	2,9	0,39	1,1
<b>Total</b>			<b>3,7</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 30.** Arroz Atollao ¿Cuál plato le gusta más?

<b>Arroz atollao</b>	<b>¿Cuál plato le gusta más?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	98	61,3%
Modificada (Plato B)	62	38,8%
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 31.** Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría?

<b>Arroz atollao</b>	<b>¿Cuál plato compraría?</b>	<b>Porcentaje</b>
Tradicional (Plato A)	100	62,5%
Modificada (Plato B)	60	37,5%
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 32.** Arroz Atollao preferencia por consumir plato modificado.

<b>Prefiere Arroz Atollao modificado</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente en desacuerdo	23	14,4%
En desacuerdo	47	29,4%
Indiferente	34	21,3%
De acuerdo	36	22,5%
Totalmente de acuerdo	20	12,5%
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

## **Tabulaciones cruzadas**

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Estratos 1 y 2: es más importante el tamaño que la presentación.

**Tabla 33.** *Estrato vs Características plato.*

Estrato	Importancia Tamaño	Importancia Presentación	Importancia Contraste
1	46,7	36,7	16,7
2	45,0	36,4	18,6
3	39,1	45,4	15,4
4	42,6	43,1	14,3
5	36,4	46,8	16,8
6	35,4	47,2	17,4
<b>Total general</b>	<b>39,2</b>	<b>44,4</b>	<b>16,4</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Los hombres calificaron mejor el tamaño de la bandeja paisa original respecto a las mujeres.

**Tabla 34.** *Bandeja Paisa tradicional Género vs Características plato.*

<b>Bandeja paisa Tradicional (Plato A)</b>			
Género	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
Hombre	3,8	3,9	4,5
Mujer	3,8	4,1	4,1
<b>Total general</b>	<b>3,8</b>	<b>4,0</b>	<b>4,2</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Estratos 1, 2 y 3 calificaron mejor el tamaño de la bandeja paisa original comparado con los demás estratos.

**Tabla 35.** *Bandeja Paisa tradicional Estrato vs Características plato.*

<b>Bandeja paisa Tradicional (Plato A)</b>			
Estrato	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
1	4,0	4,7	5,0
2	4,2	4,0	4,7
3	3,9	4,0	4,6
4	3,7	4,0	4,3
5	3,7	3,9	3,8
6	3,6	3,8	3,9
<b>Total general</b>	<b>3,8</b>	<b>4,0</b>	<b>4,2</b>

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

(Fuente: Elaboración propia)

- Las mujeres calificaron mejor el tamaño del plato modificado de la bandeja paisa respecto a los hombres.

**Tabla 36.** *Bandeja Paisa modificada Género vs Características plato.*

<b>Bandeja paisa Modificada (Plato B)</b>			
<b>Género</b>	<b>Calificación Presentación</b>	<b>Calificación Color</b>	<b>Calificación Tamaño</b>
Hombre	3,7	4,0	3,2
Mujer	3,9	4,1	3,6
<b>Total general</b>	<b>3,8</b>	<b>4,1</b>	<b>3,4</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- La mayoría de los hombres prefiere la bandeja paisa original. Las mujeres tienen opiniones divididas.

**Tabla 37.** *Bandeja Paisa Versión plato vs Género (frecuencia).*

<b>Género</b>	<b>Bandeja paisa</b>		
	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>	<b>Total general</b>
Plato A	48	47	95
Plato B	19	46	65
<b>Total general</b>	<b>67</b>	<b>93</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 38.** *Bandeja Paisa Versión plato vs Género (porcentaje).*

<b>Género</b>	<b>Bandeja paisa</b>		
	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>	<b>Total general</b>
Plato A	71,6%	50,5%	59,4%
Plato B	28,4%	49,5%	40,6%
<b>Total general</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Estratos 1 a 4 prefieren la bandeja original. Estratos 5 y 6 tienen opiniones divididas.

**Tabla 39.** *Bandeja Paisa ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato (frecuencia).*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Gusta	Bandeja paisa						Total general
	Estrato 1	Estrato 2	Estrato 3	Estrato 4	Estrato 5	Estrato 6	
Plato A	3	19	26	15	16	16	95
Plato B		2	19	9	20	15	65
<b>Total general</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>45</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Las mujeres calificaron mejor el color del ajiaco original respecto a los hombres.

**Tabla 40.** *Ajiaco tradicional Género vs Características plato.*

Género	Ajiaco Tradicional (Plato A)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
Hombre	4,1	3,8	4,6
Mujer	4,3	4,3	4,6
<b>Total general</b>	<b>4,2</b>	<b>4,1</b>	<b>4,6</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Los hombres dieron calificación más baja que las mujeres al tamaño del ajiaco modificado.

**Tabla 41.** *Ajiaco modificado Género vs Características plato.*

Género	Ajiaco Modificado (Plato B)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
Hombre	3,6	3,6	1,9
Mujer	3,8	3,8	2,6
<b>Total general</b>	<b>3,7</b>	<b>3,7</b>	<b>2,3</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Estratos 5 y 6 dieron mejor calificación a la presentación del ajiaco modificado respecto a los demás estratos.

**Tabla 42.** *Ajiaco modificado Estrato vs Características plato.*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Estrato	Ajiaco Modificado (Plato B)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
1	3,7	3,7	2,3
2	3,3	3,3	2,0
3	3,5	3,7	2,3
4	3,5	3,5	2,0
5	4,0	3,9	2,4
6	4,1	4,1	2,6
<b>Total general</b>	<b>3,7</b>	<b>3,7</b>	<b>2,3</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Las edades 26 a 35 dieron mayor calificación al color y presentación del tamal original respecto a las edades 18 a 25.

**Tabla 43.** *Tamal tradicional Edad vs Características plato.*

Edad	Tamal tradicional (Plato A)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
18 a 25 años	3,61	3,61	4,43
26 a 35 años	4,24	4,18	4,45
<b>Total general</b>	<b>3,74</b>	<b>3,73</b>	<b>4,44</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Estratos 5 y 6 dieron menor calificación al color y a la presentación del tamal original respecto a los demás estratos.

**Tabla 44.** *Tamal tradicional Estrato vs Características plato.*

Estrato	Tamal Tradicional (Plato A)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
1	4,3	4,0	4,7
2	4,1	3,9	4,1
3	3,8	3,9	4,6
4	4,0	4,0	4,6
5	3,5	3,5	4,4
6	3,5	3,4	4,3
<b>Total general</b>	<b>3,7</b>	<b>3,7</b>	<b>4,4</b>

(Fuente: Elaboración propia)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



- Las edades 18 a 25 dieron mejor calificación al tamal modificado que las edades 26 a 35.

**Tabla 45.** *Tamal modificado Edad vs Características plato.*

Edad	Tamal modificado (Plato B)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
18 a 25 años	3,6	4,0	2,9
26 a 35 años	3,1	3,6	2,6
<b>Total general</b>	<b>3,5</b>	<b>3,9</b>	<b>2,9</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- El 84,8% de las personas de edades entre 26- 35, y el 62,2% de las personas entre 18 y 25 años comprarían el tamal original.

**Tabla 46.** *Tamal Edad vs Versión plato (frecuencia).*

Edad	Tamal		
	Plato A	Plato B	Total general
18 a 25 años	79	28	<b>107</b>
26 a 35 años	48	5	<b>53</b>
<b>Total general</b>	<b>127</b>	<b>33</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 47.** *Tamal Edad vs Versión plato (porcentaje).*

Edad	Tamal		
	Plato A	Plato B	Total general
18 a 25 años	62,2%	84,8%	<b>66,9%</b>
26 a 35 años	37,8%	15,2%	<b>33,1%</b>
<b>Total general</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Estrato 6 es el único que está dividido entre si compraría o no el plato modificado (54,8% prefiere el modificado y el 45,2% el original). El resto de los estratos elige el original por más del 63,9%.

**Tabla 48.** *Tamal ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato (frecuencia).*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Gusta	Tamal						Total general
	Estrato 1	Estrato 2	Estrato 3	Estrato 4	Estrato 5	Estrato 6	
Plato A	2	15	31	19	23	17	<b>107</b>
Plato B	1	6	14	5	13	14	<b>53</b>
<b>Total general</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>45</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 49.** Tamal ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato (porcentaje).

Gusta	Tamal						Total general
	Estrato 1	Estrato 2	Estrato 3	Estrato 4	Estrato 5	Estrato 6	
Plato A	66,7%	71,4%	68,9%	79,2%	63,9%	54,8%	<b>66,9%</b>
Plato B	33,3%	28,6%	31,1%	20,8%	36,1%	45,2%	<b>33,1%</b>
<b>Total general</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Las mujeres dieron mejor calificación al tamaño y color del arroz atollao modificado que los hombres.

**Tabla 50.** Arroz Atollao modificado Género vs Características plato.

Género	Arroz atollao Modificado (Plato B)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
Hombre	4,3	3,9	2,5
Mujer	4,4	4,3	3,2
<b>Total general</b>	<b>4,3</b>	<b>4,1</b>	<b>2,9</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- Las edades 18 a 25 dieron mejor calificación a la presentación y el color del arroz atollao modificado respecto a las edades 26 a 35.

**Tabla 51.** Arroz Atollao modificado Edad vs Características plato.

Edad	Arroz atollao Modificado (Plato B)		
	Calificación Presentación	Calificación Color	Calificación Tamaño
18 a 25 años	4,4	4,2	2,9
26 a 35 años	4,0	3,8	2,8
<b>Total general</b>	<b>4,3</b>	<b>4,1</b>	<b>2,9</b>

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

(Fuente: Elaboración propia)

- Al 71,6% de los hombres y 53,8% de las mujeres les gusta el arroz atollao original.

**Tabla 52.** Arroz Atollao ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Género (frecuencia).

Gusta	Arroz atollao		
	Hombre	Mujer	Total general
Plato A	48	50	98
Plato B	19	43	62
<b>Total general</b>	<b>67</b>	<b>93</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 53.** Arroz Atollao ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Género (porcentaje).

Gusta	Arroz atollao		
	Hombre	Mujer	Total general
Plato A	71,6%	53,8%	61,3%
Plato B	28,4%	46,2%	38,8%
<b>Total general</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

- El estrato 6 es el único al que le gusta más, y compraría el arroz atollao modificado.

**Tabla 54.** Arroz Atollao ¿Cuál le gusta más? Versión plato vs Estrato.

Gusta	Arroz atollao						Total general
	Estrato 1	Estrato 2	Estrato 3	Estrato 4	Estrato 5	Estrato 6	
Plato A	3	16	30	14	22	13	98
Plato B		5	15	10	14	18	62
<b>Total general</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>45</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 55.** Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría? Versión vs Estrato.

Compraría	Arroz atollao						Total general
	Estrato 1	Estrato 2	Estrato 3	Estrato 4	Estrato 5	Estrato 6	
Plato A	3	17	30	15	22	13	100
Plato B		4	15	9	14	18	60
<b>Total general</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>45</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- El 72,7% de las personas entre 26 y 35 años, y el 59,8% de las personas entre 18 y 25 años compraría el arroz atollao original.

**Tabla 56.** Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría? Versión vs Edad (frecuencia).

Compraría	Arroz atollao		
	18 a 25 años	26 a 35 años	Total general
Plato A	76	24	<b>100</b>
Plato B	51	9	<b>60</b>
<b>Total general</b>	<b>127</b>	<b>33</b>	<b>160</b>

(Fuente: Elaboración propia)

**Tabla 57.** Arroz Atollao ¿Cuál plato compraría? Versión vs Edad (porcentaje).

Compraría	Arroz atollao		
	18 a 25 años	26 a 35 años	Total general
Plato A	59,8%	72,7%	<b>62,5%</b>
Plato B	40,2%	27,3%	<b>37,5%</b>
<b>Total general</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

(Fuente: Elaboración propia)

## Conclusiones encuestas

Las respuestas de las encuestas se distribuyeron entre hombres y mujeres, de un rango de edad entre 18 y 35 años, y pertenecientes a los 6 estratos socioeconómicos.

Al analizar los resultados sobre la importancia del Tamaño, Presentación y Color al momento de escoger un plato, se puede ver claramente que el Color obtiene una calificación muy baja respecto a las otras dos variables, por lo cual no representa gran importancia para los encuestados. Por el contrario, la Presentación y el Tamaño presentan una importancia similar, siendo significativas para el consumidor.

Para la bandeja paisa las calificaciones del plato tradicional y modificado estuvieron relativamente parecidas en cuanto a presentación y color, pero la gran diferencia se notó en el tamaño en donde las personas calificaron mejor al plato tradicional. De acuerdo con el promedio ponderado, al tener en cuenta la importancia de cada variable, se puede ver que el plato tradicional sigue estando mejor calificado por los encuestados. En cuanto al gusto, prefirieron la bandeja paisa tradicional, y coincidieron en comprar el plato A si tuvieran la posibilidad de comprarlo en un restaurante. Para finalizar, las personas estuvieron en su mayoría en desacuerdo con consumir el plato modificado en comparación con el tradicional.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

El Ajiaco tradicional obtuvo muy buenas calificaciones en todos los aspectos comparado con el plato modificado, y el tamaño sigue siendo una característica importante porque para el ajiaco modificado este aspecto es el peor, con una calificación de 2.3. El promedio ponderado revela la gran diferencia entre los platos, en donde el mejor calificado es el plato tradicional. En cuanto a gustos, y si se tiene la oportunidad de comprar el plato, la misma cantidad de personas opinó que elegiría el plato A, una mínima cantidad eligió el plato B. Además, la gran mayoría de personas estuvieron en desacuerdo con consumir el plato B respecto al A.

En cuanto al Tamal el tamaño sigue siendo una variable que marca la diferencia en las calificaciones puesto que el plato B es muy mal calificado si se compara con el plato A. Teniendo en cuenta promedio ponderado, el tamal tradicional obtiene una calificación en general mejor que el modificado. En cuanto al gusto, las personas prefieren el plato A y también si tuvieran la oportunidad de comprarlos elegirían el tradicional. En este plato, prima la respuesta en donde se está en desacuerdo con la afirmación de preferir el tamal modificado.

En el Arroz Atollao, los encuestados dan una mejor calificación a la presentación del plato modificado. Sin embargo, en la ponderación, el plato tradicional obtiene una calificación más alta debido a la variable tamaño, en la cual se califica muy mal el plato modificado (2.9) respecto al original (4.4). Al 61.3% de la muestra le gusta más el arroz atollao tradicional y si tuvieran la oportunidad de comprarlo en un restaurante, el 62.5% lo escogería.

A partir de la tabulación cruzada se observa para la bandeja paisa que las mujeres calificaron mejor el tamaño del plato modificado que los hombres, y tienen opiniones divididas respecto a la preferencia del plato tradicional o modificado, mientras que los hombres eligen en su mayoría el plato original. Respecto a los estratos, las encuestas muestran que los estratos 1 a 4 eligen la bandeja paisa modificada, mientras los estratos 5 y 6 tienen opiniones divididas. Para el ajiaco, se evidencia que los hombres dieron calificación más baja al tamaño del plato modificado que las mujeres, y que los estratos socioeconómicos 5 y 6 dieron una mayor calificación a la presentación del ajiaco modificado respecto a los demás estratos.

Para el tamal, es posible ver que las personas con edades entre 18 y 25 años dieron una calificación más alta al plato modificado que los pertenecientes al rango de edad entre 26 y 35 años. Sin embargo, ambos rangos de edad comprarían el tamal original. Además, es importante mencionar el estrato 6 es el único que está dividido entre si compraría el plato A o el B, los demás comprarían en su mayoría el plato A. Finalmente, en el arroz atollao, se observa que las mujeres dieron mayor calificación al tamaño y al color del plato modificado respecto a los hombres, que estrato 6 es el único que prefiere comprar el arroz atollao modificado, y que a todos los rangos de edad y géneros les gusta en su mayoría el plato A.

Analizando las encuestas en su totalidad, es posible evidenciar que las desviaciones estándar de los platos modificados siempre son mayores a las de los platos tradicionales, lo que quiere decir que los resultados variaron más respecto a la media en los platos modificados. Adicionalmente, se identifica que la variable Tamaño es muy importante para

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

los encuestados y siempre marca una gran diferencia en cada uno de los platos. Por el contrario, la variable Color en los platos no decisiva o de gran importancia para los jóvenes a la hora de escoger un plato típico.

Respecto a la tabulación cruzada se concluye que las mujeres son las que están más dispuestas a aceptar un cambio en el tamaño de los platos por uno más pequeño, puesto que calificaron mejor esta variable en los platos modificados que los hombres. Adicionalmente, se encuentra que los estratos 5 y 6 son los que tienen una mayor aceptación ante una presentación más moderna de los platos, puesto que siempre fueron los que dieron mayor calificación a esta variable en los platos modificados respecto a los demás estratos.

### **Conclusión general**

Como conclusión general de las encuestas, se encontró que los jóvenes universitarios de Medellín prefieren, comprarían y califican mejor los platos típicos originales que en su versión modificada. Por lo tanto, se identifica una mayor aceptación hacia los platos tradicionales.

Al hacer un contraste entre la información hallada en el marco de referencia frente al problema y lo hallado en la investigación, es importante reevaluar algunos planteamientos. Inicialmente, según los estudios previos mencionados en los antecedentes, se tiene que la percepción y las expectativas de los jóvenes frente a la cocina colombiana son negativas, y que consideran los platos típicos como poco atractivos, feos, monótonos, de cantidad excesiva y muy mala presentación. Sin embargo, con el desarrollo del proyecto, se identificó que al rediseñar los platos para intentar que fueran más atractivos, tuvieran una presentación más moderna, y de tamaño moderado, los jóvenes eligieron en su mayoría los platos tradicionales por encima de las versiones modificadas.

Este hallazgo implica que el problema de falta de identidad de los jóvenes con los platos típicos, y su bajo consumo - respecto a países como Perú y México en los que su cocina representa una marca gastronómica a nivel mundial- realmente no tiene que ver con el tamaño ni con la presentación de los platos; sino con la falta de una estrategia de promoción y comunicación que incentive a los jóvenes a consumirlos y a identificarse con ellos como parte fundamental de su cultura. Una estrategia de este tipo impulsaría el potencial de Colombia para desarrollarse como un destino gastronómico, y permitiría que la cocina, como patrimonio cultural, tenga gran reconocimiento.

### **Fase 5**

Es importante mencionar, que originalmente el proyecto tenía una fase 5, en la que se pretendía realizar dos grupos focales, luego de tener el resultado de las encuestas, con el objetivo de evaluar la propuesta final de rediseño de los platos. Sin embargo, como se encontró que los jóvenes eligieron los platos tradicionales por encima de los modificados,

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

esta fase del proyecto no fue necesaria; ya que no hubo una propuesta final de rediseño de los platos luego del análisis de las encuestas.

En lugar de realizar dos grupos focales para evaluar un rediseño, se procedió a proponer una estrategia de promoción y comunicación para los platos en su versión tradicional.

### **Propuesta de promoción y comunicación**

Con la realización de una propuesta de promoción y comunicación, el objetivo es hacer ganar reconocimiento a los platos tradicionales colombianos en los jóvenes entre 18 y 35 años como parte de su identidad. A consecuencia de esto, se impulsaría el consumo de la gastronomía colombiana y posteriormente, el desarrollo de una “marca país” a nivel gastronómico.

En el momento de establecer un plan de comunicación es de gran importancia comenzar con interpretar y comprender el contexto en el que se mueve el público objetivo. Es necesario entender cómo llamar su atención, cuál es su intención de compra, cómo toma la decisión al momento de comprar, y cómo adquiere el producto. Asimismo, para llegar al mercado o incentivar las ventas de un producto, se debe evaluar no solo el producto y el consumidor, sino también qué hay en su entorno y cómo llega ese entorno al consumidor. En el caso actual, se debe considerar que más allá del plato que se va a consumir hay un contexto en el cual el consumidor se encuentra.

Adicionalmente, es indispensable analizar todo lo que ocurre con el público objetivo en términos de comunicación y observar sus hábitos, es decir, entender dónde consumen en medios de comunicación; examinando si utilizan medios digitales o escritos, cuánto tiempo les toma la interacción con ese medio, qué buscan allí y con qué objetivo lo utilizan. A partir de ahí, es posible comenzar a construir el mensaje de comunicación.

A continuación, se proponen actividades de publicidad, relaciones públicas, promoción de ventas y mercadeo digital.

Publicidad:

- Campaña en televisión y radio con colombianos famosos, reconocidos en el medio y con los cuales el público objetivo se sienta identificado. Con la campaña se busca que los personajes resalten el sabor de los platos típicos, las emociones que les genera la gastronomía colombiana y la importancia que tiene para ellos como parte de su identidad. Lo ideal sería que las figuras seleccionadas se encuentren dentro del rango de edad del público objetivo.
- En series de televisión acerca de comida como Master Chef, las cuales son muy reconocidas a nivel mundial y llaman la atención de gran parte del público objetivo,

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

se pueden dedicar ciertas sesiones al estudio y desarrollo de platos típicos colombianos que resalten la variedad gastronómica que posee el país gracias a sus regiones.

#### Relaciones públicas:

- Fortalecimiento de la formación técnica de preparación de platos tradicionales colombianos en los programas de gastronomía de las instituciones de educación superior. Se debe tener en cuenta en el plan de estudios, que en el caso de los platos típicos, el público objetivo prefiere la presentación de los platos de forma tradicional, para evitar que en este aspecto los cocineros se enfoquen en la transformación de los platos con propuestas de modernización. Dado el caso que se quiera innovar, es importante tener en cuenta otros aspectos como la experiencia.
- Mayor apoyo desde el estado y el sector privado a establecimientos comerciales que exalten, promocionen y vendan productos colombianos, en especial a restaurantes dedicados a la cocina colombiana y platos de la región.

#### Promoción de ventas:

- Concurso para los restaurantes de comida típica a través de figuras como Tulio Recomienda, desarrollando una idea similar a los eventos realizados en Medellín como el Burger Master, Sushi Master o Pizza Master, pero en este caso con platos típicos. De este modo, se busca no solo un mayor reconocimiento de los restaurantes que ofrecen gastronomía colombiana, sino también fomentar el interés del público objetivo por el consumo de platos de la cocina tradicional.

#### Mercadeo digital:

- Redes sociales como Instagram: se busca con este medio comunicar mensajes emocionales sobre la cultura colombiana, acompañados de publicaciones de videos y preparaciones de comidas típicas representativas. Los videos y mensajes deben ser cortos y llamativos. También se puede recurrir a influenciadores tanto del mundo de la gastronomía como de los medios en general que estén interesados en resaltar la cocina colombiana, las tradiciones y cultura alrededor de la comida típica.
- Apoyarse además en otras plataformas como Youtube que tienen propuestas de valor muy exitosas para los millennials; buscar allí personas que lleguen a un público mucho más global e internacional para atraer a turistas y personas interesadas en la gastronomía colombiana y su diversidad.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



#### Comercio exterior:

- Consolidar y promocionar efectivamente la marca país para impulsar los diferentes sectores comerciales y fomentar el desarrollo y promoción de bienes y servicios, en este caso la comida típica colombiana y el producto gastronómico, al mercado mundial. El fin de fortalecer esta marca es mejorar la imagen internacional, en base a lo que se dice y hace para lograr un reconocimiento mucho más positivo por la comunidad mundial. El símbolo que acompaña a la marca país es igualmente muy importante y se denomina “imagen país”, el cual es un símbolo único, llamativo y que representa la identidad de los colombianos. Actualmente, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo impulsa esta iniciativa en conjunto con Procolombia, como se mencionó anteriormente en el marco de referencia, pero aún no está en el imaginario de las personas ya que lleva apenas 4 años desde su lanzamiento. Tomar como referente o caso de éxito a Perú.

## 4. CONCLUSIONES Y CONSIDERACIONES FINALES

Los jóvenes presentaron unas actitudes más positivas frente a los platos tradicionales estudiados, ya que en todos los casos estos preferían, le gustaba y por ende calificaban mejor los platos tradicionales frente a los modificados. Lo anterior indica que el problema por la poca afinidad con la comida típica por parte de los jóvenes, no radica en el producto como tal, sino más bien en otros aspectos como pueden ser las estrategias con las que se promociona y comunica la cocina colombiana.

En contraste con algunos planteamientos de investigaciones anteriores, que indican que los jóvenes universitarios de Medellín consideran la cocina colombiana como poco atractiva, fea, monótona, de cantidad excesiva y de mala presentación; con el desarrollo del proyecto fue posible encontrar que al hacer un diseño para lograr que algunos platos típicos tuvieran una presentación moderna, atractiva y de tamaño moderado, los jóvenes prefirieron los platos originales por encima de los modificados. A partir de lo anterior, se puede pensar que el problema no es del diseño y tamaño de los platos, sino de promoción y comunicación.

Este es un hallazgo que genera un impacto significativo para las escuelas de cocina, los restaurantes, la promoción de la cocina colombiana y el turismo. Los platos típicos colombianos están en el imaginario de las personas como parte de la tradición, y se debe promover el consumo y preservación de las preparaciones gastronómicas, con un esfuerzo mancomunado de los agentes que rodean el mundo de la cocina y especialmente la comida típica colombiana.

Desde las escuelas de cocina debe haber una concientización de los cocineros en formación sobre la preferencia de la presentación original de los platos típicos; puesto que las nuevas técnicas de preparación y presentación de platos toman cada vez más fuerza en el mercado por su formas llamativas e innovadoras. A pesar de que no se debe perder este sentido de la innovación y de querer atraer al comensal por medio de la vista, también es de vital importancia que se estudie muy bien la forma en que el público objetivo prefiere consumir un plato típico, ya que, como se ha identificado, lo tradicional sigue primando por encima de lo modificado, puesto que son los platos que han acompañado a la sociedad y la identifican culturalmente.

Asimismo, aunque en las tendencias de cocina se propone la preparación de los platos en presentaciones pequeñas, con el proyecto se evidenció que al público colombiano le gusta que le sirvan la comida en tamaños grandes. Por lo tanto, el resultado muestra que los chefs o cocineros que están enfocando sus esfuerzos en la transformación de los platos y la reducción de tamaños para incentivar el consumo de los platos típicos, no están siguiendo la estrategia adecuada. El problema que mayormente se identificó es de promoción de la comida típica colombiana como marca, ya que los productos no son el problema y las personas se sienten en su mayoría a gusto con los mismos.

Para los restaurantes queda una tarea de promoción de la comida típica colombiana de una forma distinta, en donde en realidad se dé una conexión entre esta y las personas, en donde

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

se puedan vivir experiencias nuevas alrededor de la comida, que llamen la atención de los más jóvenes, quienes pueden volverse replicadores y potencializadores de las preparaciones típicas de cada región. Para Colombia como estado, también representa un reto importante el desarrollar la marca gastronómica hacia el exterior y al interior del país, ya que, en muchas zonas del país no se conocen ni identifican platos que son muy representativos, y además con este trabajo se evidencia la falta de afinidad con la cultura gastronómica, lo cual no es un buen indicador, pero a la vez representa una oportunidad para el país.

Al relacionar la gastronomía colombiana con el turismo, es posible crear más oportunidades para el desarrollo de la economía local y permite que esta parte de la cultura sea más atractiva para las personas que visitan el país. Se pueden tomar ejemplos como lo son México y Perú, que actualmente buscan crear una marca gastronómica a nivel mundial, en donde haya identidad de los habitantes con sus platos típicos, y que a partir de esto se genere un producto turístico. Por lo tanto, para el caso de Colombia, es necesario implementar una estrategia de promoción y comunicación con la cocina colombiana, para que, en lugar de enfocarse en tratar de hacer cambios físicos a los platos, lo que se busque sea fomentar el consumo de estos platos en los jóvenes y que estén entre sus preferencias; y así, lograr un mayor desarrollo de la economía local a través de la creación de una “marca país” a nivel gastronómico.

Los métodos cualitativos, en este caso los dos grupos focales realizados, fueron fundamentales para enfrentar el panorama de incertidumbre, ya que al inicio del proyecto no se tenía conocimiento acerca de las modificaciones que debían plantearse para los distintos platos típicos; y con la ayuda de este método fue posible encontrar las preferencias de los consumidores, y plantear los cambios para los platos-que posteriormente se pudieron validar con opiniones de expertos cocineros y chefs-. Como método cuantitativo se utilizó la encuesta, que fue de gran utilidad para encontrar patrones entre las distintas opiniones de los encuestados, y fue de gran ayuda para recolectar de forma más fácil la información que se requería para hacer los análisis. El uso de estas dos técnicas permitió estandarizar opiniones para poder cuantificarlas y así lograr un correcto análisis de estas.

Es importante resaltar que se recibió ayuda de algunos profesores de gastronomía del Colegio Mayor de Antioquia, con quienes se realizaron las fichas finales de los platos; y posteriormente, de estudiantes de Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, que fueron un gran apoyo en la preparación de los platos con los cambios que se planteaban. El ejercicio de hablar con expertos fue bastante enriquecedor, ya que, no solo es importante conocer la percepción del consumidor, sino también la opinión de personas que se mueven en la industria en su día a día, para tener un mayor entendimiento del medio y tener más criterios en el momento de tomar decisiones.

En este ejercicio como ingenieras administradoras fue posible entender la importancia del cliente en la gestión administrativa, lo indispensable que es conocer el consumidor y sus opiniones para poder llegarle con una buena propuesta, que agregue valor y satisfaga sus necesidades al momento de adquirir los productos que se le ofrecen. El apropiamiento que

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

se tuvo con el tema gastronómico se dio gracias a las metodologías y técnicas utilizadas a lo largo del proyecto en donde se trabajó con información sistemáticamente recopilada, con la cual se pudo hacer un análisis de datos a través de cruces de variables, promedios ponderados, identificación de patrones, entre otros. Esto dio un mayor soporte como investigadoras, puesto que, sin ser cocineras, se terminó teniendo gran conocimiento sobre la cocina colombiana. Es importante mencionar que, al utilizar estos métodos, ya se tiene información suficiente para plantear una acción a seguir, ya que estos facilitan la proposición de estrategias, debido a que no se decide a criterio del investigador, sino a partir del análisis de los datos y los resultados obtenidos a lo largo de la investigación.

Proyectos como estos, permiten a través de la investigación de mercados tener información valiosa sobre el consumidor, que facilitan a ingenieros administradores la toma de decisiones más acertadas en el momento de gerenciar una empresa, y de lanzar productos nuevos al mercado. Además, es también una oportunidad que puede aprovecharse por personas que ya están en el mercado gastronómico y quieren mejorar sus propuestas o experiencias de los consumidores, llegando de una forma más acertada. Desde el aspecto de la carrera universitaria fue fundamental el aprendizaje adquirido en asignaturas relacionadas a mercadeo como Fundamentos de mercado y Comportamiento del consumidor; y la rama de estadística, ya que ayudaron desde la teoría a validar y sustentar todos los hallazgos encontrados.

A nivel personal los conocimientos adquiridos trascienden los límites de lo académico, puesto que entendimos la importancia de formar un criterio para encontrar soluciones en medio de la incertidumbre, ya que todo no es certero ni estático. Comprendimos también que en la investigación es de gran valor asesorarse de expertos y validar en la práctica lo aprendido en la teoría. Fue así como logramos tener una visión holística del problema y el desarrollo de los objetivos; pensamos además, que en este tipo de investigaciones es importante “desprender” ciertos paradigmas que tenemos como verdad, ya que el mundo real es mucho más complejo.

Para el futuro quedan varios interrogantes y tal vez posibles estudios que pueden hacerse, ya que, ¿Están los nuevos cocineros enfocados en la deconstrucción de los platos? ¿Las experiencias solo se logran con la cocina vanguardia? ¿Se puede innovar con un plato que por años ha sido tradicional? ¿Por qué las generaciones siguen prefiriendo platos tradicionales? Estas y muchas más preguntas pueden desencadenar nuevas investigaciones y estudios motivados por los resultados de este trabajo de grado. Por el momento, los hallazgos se han comentado con los compañeros cocineros del Colegio Mayor de Antioquia, lo cual les ha hecho replantear conceptos que tienen sobre la cocina colombiana y se están haciendo muchas preguntas; es ahí donde está el aporte del proyecto, que en este caso es para el análisis estratégico de mejoramiento de la cocina colombiana.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

## 5. REFERENCIAS

- Álvarez, O. D. (2018, January 10). Cazuela de mariscos. *El Herald*o. Retrieved from <https://revistas.elheraldo.co/miercoles/receta/cazuela-de-mariscos-147164>
- Alzate, J. (2003). Panorámica de la cocina colombiana. *Anuario Turismo y Sociedad*, 2, 141–148.
- Asados la 80. (2018). Historia de la Bandeja Paisa. Retrieved July 15, 2018, from <http://www.asadosla80.com/enterate/enterate/historia-de-la-bandeja-paisa.html>
- Beltrán Pacheco, K., Navarro Alvarado, A., & Céspedes Blanco, C. (2009). *PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO PARA DESARROLLAR LA GASTRONOMÍA PERUANA SALUDABLE A NIVEL NACIONAL*. Pontificia Universidad Católica de Perú. Retrieved from [http://dalessio.pearsonperu.pe/el\\_proceso\\_estrategico\\_2/recursos/3\\_gastronomia\\_saludable\\_peruana.pdf](http://dalessio.pearsonperu.pe/el_proceso_estrategico_2/recursos/3_gastronomia_saludable_peruana.pdf)
- Castro Corrales, C. (1997). *Mercadotecnia*. México: Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Churchill, G. A. (1998). Sucesión de Pasos para la Investigación de Mercados. In *Investigación de mercados* (pp. 46–51). Cengage Learning Mexico.
- Colombia.com. (2018). Cazuela de mariscos (Colombia). Retrieved July 15, 2018, from <https://www.colombia.com/gastronomia/asi-sabe-colombia/plato-fuerte/sdi140/16599/cazuela-de-mariscos>
- Curiel, J. de E., Sánchez, V. E., & Antonovica, A. (2015). *Turismo gastronómico y enológico*. Madrid: Universidad Rey San Carlos. Retrieved from <https://books.google.com.co/books?id=TGNfBwAAQBAJ&pg=PA102&dq=turismo+gastronomico&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwj496yg3JLaAhUP0VMKHQnDDFIQ6AEIMjAC#v=onepage&q=turismo+gastronomico&f=false>
- Delgado Salazar, R. (2001). COMIDA Y CULTURA : IDENTIDAD Y SIGNIFICADO EN EL MUNDO. *Estudios de Asia y África*, XXXVI(1), 83–108.
- Delgado Salazar, R. (2010). Identidades culinarias de sabores y saberes, 123–135.
- Dinero. (2017). Colombia rompe récord en llegada de turistas en 2017. Retrieved February 11, 2018, from <http://www.dinero.com/pais/articulo/record-de-turistas-en-colombia-2017/255180>
- Dirección de Patrimonio y el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura. (2014). *BBCTC, tomo 17. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el*

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

*fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.* Bogotá D.C.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.* Barcelona: Editorial Anagrama.

Flavián Blanco, C., & Fandos Herrera, C. (2011). *Turismo gastronómico: Estrategias de marketing y experiencias de éxito.* Zaragoza: Prensas universitarias de Zaragoza. Retrieved from [https://books.google.com.co/books?id=N8Y1K2fwCnYC&printsec=frontcover&dq=Turismo+gastronómico&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjSrsGu\\_4\\_aAhVM61MKHRK7AesQ6AEIJzAA#v=onepage&q=Turismo+gastronómico&f=false](https://books.google.com.co/books?id=N8Y1K2fwCnYC&printsec=frontcover&dq=Turismo+gastronómico&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjSrsGu_4_aAhVM61MKHRK7AesQ6AEIJzAA#v=onepage&q=Turismo+gastronómico&f=false)

Fondo de Promoción Turística de Colombia, . (2012). EXPERIENCIAS TURÍSTICAS EN COLOMBIA El sello “Colombia inolvidable,” 49.

García Calvente, M. M., & Rodríguez, I. M. (2000). El grupo focal como técnica de investigación cualitativa en salud: diseño y puesta en práctica Ventajas y limitaciones. *Atención Primaria, 25*(25), 181–186.

Gonzalez Castaño, Y. (2016, November 5). El arroz atollado, joya gastronomica del Pacífico. *El Nuevo Día.* Retrieved from <http://www.elnuevodia.com.co/nuevodia/sociales/la-columna-del-chef/296801-el-arroz-atollado-joya-gastronomica-del-pacifico>

Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI. (2017). PERU- Sociales.

Luis Gonzaga Rivera Herrera. (2013). *La cocina Tradicional paisa.*

Madrigal, K., Eimy, M., Mitranda, L., Mora, M., & Muñoz, M. (2009). La utilización de la encuesta en la investigación cuantitativa. *ULACIT.* Retrieved from [http://www.ulacit.ac.cr/files/proyectosestudiantiles/239\\_investigacion\\_cuantitativa.pdf](http://www.ulacit.ac.cr/files/proyectosestudiantiles/239_investigacion_cuantitativa.pdf)

Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de mercados : un enfoque aplicado.* Pearson.

McDaniel, C. J., & Gates, R. (2016). *Investigación de Mercados* (10a. edición). Cengage Learning .

Mejía, G., & LaRosa, M. (2013). *Historia concisa de Colombia.* (E. de la P. U. Javeriana, Ed.).

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales (Hermosillo), 181–204.*

Mesa editorial Merca 20. (2016, January). ¿Qué relación tiene la Teoría Gestalt con mercadotecnia? Retrieved from <https://www.merca20.com/relacion-la-teoria-gestalt->

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

mercadotecnia/

Ministerio de Comercio Industria y Turismo. Plan Estratégico para la Construcción del Producto Turístico Gastronómico Nacional (2016).

Ministerio de cultura. (2012). *Gran libro de la cocina colombiana*.

Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea.

Muñoz Muñoz, I., Tamayo Salcedo, A. L., & Hernández Heredia, C. (2012). FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA GASTRONOMÍA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS EN MÉXICO. *Actualidades Investigativas En Educación*, 1–18.

Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Luis, A., & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science : Gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 37–45. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2011.11.004>

Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 20, 738–752. Retrieved from [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322011000300012&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012&lng=es&tlng=es)

Ordoñez Caicedo, C. (1984). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura de Colombia.

RAE. (2018). RAE. Retrieved from <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=percepción>

Renata Braune, S. (2017). *O que é gastronomia*.

Restrepo Ayala, C., Mejía, J., Ochoa, P., & Aguinaga, S. (2017). EXPECTATIVAS DE LOS JÓVENES FRENTE A LA COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA Camilo Restrepo Ayala Jerssón Mejía , Paula Ochoa y Sara Aguinaga, (1), 57–62.

Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Artículos Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El Periplo Sustentable*. Retrieved from [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es)

Ribas, J., & Contreras, J. (2012). Los alimentos modificados. ¿El omnívoro desculturalizado?, 28(3).

Sánchez, E., & Sánchez, C. (2012). *Paseo de olla Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá D.C: Ministerio de Cultura, Bogotá.

Schiffman, L. G., & Kanuk, L. L. (2010). *Comportamiento del Consumidor 10ed*.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

UNID. (2015). Investigación de mercados. Universidad Interamericana para el Desarrollo.

UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid.

Valcárcel García, D. M., & Venegas Pardo, A. (2015). La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá. *Turismo y Sociedad*, 16, 187. <https://doi.org/10.18601/01207555.n16.10>

Yuni, J. A., & Urbano, C. A. (2014). *Técnicas para investigar 2*.



## 6. ANEXOS

### **Anexo 1.** Hallazgos grupo focal 1.

#### **Cuando yo les digo cocina colombiana, ¿En qué piensan?**

- Variedad. Que no hay una sola cosa típica que uno diga que es la comida típica de Colombia, sino que depende de si estás en la costa o en el valle o en Antioquia, o en Cundinamarca; no hay un solo plato como en muchas partes. Creo que no hay una sola, sino que uno tiene que decir “depende”.
- Muchos sabores, texturas. La comida colombiana se asemeja mucho a la comida casera. Generalmente tiene buena sazón.
- A mí lo que primero que se me viene a la cabeza es bandeja paisa. Yo pienso en comida colombiana y me imagino unos frijoles.
- Tradicional, muy casera, que es muy rica.

#### **¿Qué significa para ustedes la cocina colombiana? ¿Qué les transmite? ¿Con qué la asocian?**

- Lo hace sentir a uno como en casa, como sentido de pertenencia con el lugar con el que estás.
- A mí me suena como sencilla de hacer. De pronto porque no estoy familiarizado con eso.
- Algo también que nos representa en cuanto a nuestra cultura, y nos muestra internacionalmente.
- Me siento en casa, como de mi país.
- Que no cambia, que ha sido igual desde hace mucho tiempo. Yo creo que puede ser en parte malo que no cambie. Yo siento que puede ser mejor en el sentido que a uno se lo presenten distinto; que no sea siempre la bandeja paisa grande, abundante, porque a mí eso no me gusta. No me gusta porque yo no como mucho y eso me da desagrado; ver tanta cosa ahí que no me la voy a comer no me entra por los ojos.

#### **¿Y cuál es tu plato preferido? (No de comida colombiana sino en general)**

- Me gusta mucho la comida mejicana, y de aquí me como más fácil una cazuela que una bandeja paisa; aunque suene super extraño, creo que si me he comido una bandeja paisa en mi vida, ha sido mucho.
- La hamburguesa.

#### **¿A ustedes les gusta la cocina colombiana?**

- La bandeja, el sancocho. Todo. Arroz, carne, papa. Consumo cocina colombiana, de todo.
- Claro, de todo. El arroz, la mazamorra, bocadillo.
- A mí casi no; porque es tanta comida. Ver frijoles, tajada, arroz, aguacate, como que me da desagrado.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

**Vamos a suponer que voy a poner un cocinero a que les haga a ustedes el plato que de verdad disfrutan. ¿Qué lo pondrían a hacer?**

- Pastas de cualquier tipo, me encantan.
- La bandeja paisa.
- Comida de la costa; carimañola, arepa de huevo.
- Yo soy como de dos extremos, o cazuela o pizza, eso se me viene a la mente en este momento. En este momento cazuela ranchera, que tenga de todo.
- Pescado, patacones y arroz con coco.
- Yo diría que un arroz con pollo.
- Yo lo pondría a hacer un pollo apanado.

**¿Ustedes consideran que consumen platos típicos colombianos? ¿Cuáles platos conocen?**

- De pronto. Pero de pronto como de Antioquia, como la bandeja paisa, pero que conozca de las diferentes partes no. De comida colombiana conozco ajiaco, sancocho, bandeja paisa, pescado. Pollo, cerdo, mazamorra.
- Sí. Sancocho, arepa con huevo, patacón con todo.
- Arepa de chócolo, empanadas, buñuelos.
- Marranitas, lulada.
- Lechona, tamal, mondongo.
- Muchas frutas que son de acá solamente.

**¿Todos comen cocina colombiana?**

- Si.
- Sí.
- Sí.
- Sí.
- Sí.
- Sí. A mí no es que no me guste la bandeja paisa, sino que es como la forma en que la presentan. En mi casa sí hacen frijoles una vez a la semana por lo general, pero es el frijol, el arroz y las tajadas, y ya.
- Creo que también asocian mucho la cocina colombiana con que cae pesado y tiene mucha grasa. Pienso que hace daño, cuando pienso en comida colombiana pienso que es muy pesado, tiene grasa, harina.

(Se pasa al primer plato)

**(Se muestra el tamal) ¿Qué opinan ustedes del tamal en general?**

- Me gusta mucho, más que todo la masa. Me gustan las dos cosas, la masa y el relleno, por la variedad que tiene el contenido, es muy bueno. Si me ponen un tamal claro que me lo como. Es muy interesante la forma en la que se empaca, la hojita en la que se empaca.
- Me gusta más que esté balanceado, hay muchos que tienen mucha masa y poquita carne, como con gordos.
- Es bueno, he comido, pero prefiero comerme en vez de un tamal una arepa con quesito y lo de adentro con arroz, la verdad no lo consumo mucho, pero es bueno.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Eso tiene papa, pollo, zanahoria. Eso me sabe mejor como en un sudadito con arroz. Me gusta lo de adentro.

- A mí me gusta el tamal, pero prefiero el fiambre, pues nunca me termino un tamal entero. La masa me parece muy grande. Me como lo de adentro.
- Sería una de las últimas cosas que elegiría, siempre dejo masa. Cuando piden tamal en mi casa o cuando mi abuela hace le digo que les eche bastante carne y pollo. Lo relaciono mucho como cuando uno se va de viaje, con la familia, un paseo a cualquier Comfandi o algo así de piscinas y uno se lleva el fiambre o el tamal. Me gusta el sabor y me lo como, pero si me ponen a elegir entre un tamal y unos frijoles o una bandeja paisa, prefiero la bandeja paisa.
- A mí la verdad sí me gusta mucho el tamal, siento que la combinación es muy buena, la masa muy rica.
- Lo detesto. No me gustan los gordos, tanta grasa, a veces como que tienen mucha masa, y no lo degusto en mi boca.
- No me choca. Si me lo dan me lo como. Pero también siento que es muy difícil como está envuelto, como que te pueden engañar con la carne, que tiene mucho gordo y eso. Si me lo dan yo me lo como, pero tampoco es que yo lo vaya a pedir de primera opción.

#### **¿Qué le ven ustedes de bueno al tamal? ¿Qué les gusta del tamal?**

- Huele rico. También cuando le veo la carne digo “Ay tiene carne”, cuando se la veo por afuerita.
- A mí la combinación; el sabor de la masa junto con la carne.
- Se ve como jugoso, como partible.
- Que esté en la hoja.
- A mí la masa me gusta mucho, me sabe cómo diferente al resto de las masas.
- De pronto la masa.

#### **¿Qué no les gusta del tamal?**

- Cuando tiene unos trozos de zanahoria gigantes. Cuando tiene el color muy oscuro pienso que tiene demasiado aliño y cuando es muy claro pienso que casi no tiene sabor. No me gusta cuando trae unas cositas rojas, el pimentón, tomate; a veces quedan por fuera y se ven en lo amarillo.
- A mí lo único que no me gusta es el exceso de masa, que no se ve bien lo que lleva adentro.
- A mí la masa me gusta, tiene que estar calientico, no frío.
- Me gusta mucho, pero cuando está frío no, tiene que estar en su punto.
- De pronto para mí que no es muy variado, que es puro pollo, pura carne, pues como un pedazo de carne ahí metido no tiene mucha gracia. Que tenga verduras, de pronto arroz, tres carnes, es bueno.
- A mí antes no me gusta que tenga muchas cosas. Que sea repleto de cosas me da pues no fastidio, sino que no sé qué me voy a encontrar. Pero que tenga una carne, papa y zanahoria, y ya, se acabó.
- A mí no me gusta el tamal, por gustos propios. No me gusta la papa, no me gustan las verduras. Me gustan las papitas fritas, pero de resto no, papa al vapor o esas papas no.

**¿Qué le cambiarían al tamal? Pensando mucho en la presentación. ¿Qué le agregarían? ¿Qué le quitarían?**

- Que sea más chiquito, porque uno como que se cansa. De pronto la forma, que sea más llamativa a los ojos. Pero no como se empaca sino que no sea una cosa así como un rectángulo, como una plasta ahí.
- Al principio uno lo disfruta mucho y ya después uno se embala. Pues, ya está como “qué hago con ese montón de masa”. También que sea más fácil de llevar a alguna parte.
- Yo le podría como huevito de codorniz.
- Yo le quitaría la masa. Es que yo no como esa masa. Esa masa yo no la disfruto y esa combinación de masa con la hoja tampoco me convence. Pero el contenido, lo que va por dentro sí normal, es como lo que come uno a diario.

**¿Ustedes tienen problema con la forma?**

- No.
- No.
- No.
- No.
- No.

**Si yo quisiera llevar esto a la alta cocina, ¿Qué creen ustedes que deberíamos hacerle? (Pero no piensen en lo que escuchan a los chefs sino ustedes, que les guste a ustedes)**

- De pronto quitarle la hoja y ponerlo en un plato. Que sea como bolitas de tamal.
- Si porque ¿No dicen que todo lo que haya en el plato se debe comer? Pues no sé, eso he escuchado. Entonces quitarle la hoja también.
- Partirlo como en 5.
- Que me lo den como en pedacitos, que sea como una picada.

(Se pasa al segundo plato)

**¿Alguno sabe qué es ese plato?**

- No.
- No.
- No.
- No.
- Pues uno sí conoce todo lo que tiene, pero el plato así no sé.
- Atollao.

**¿Alguno lo ha probado?**

- Sí.
- Sí.
- Sí.
- Sí me gusta, pero no cuando le echan todas esas cositas rojas como por ahí (pimienta, ají). Pero igual me lo como. Lo que no me gusta es que cuando lo veo como que me imagino ese sabor de esas cosas rojas. Es que cuando mi abuela me daba sopa cuando era pequeña y esa sopa tenía esos pedazos de aliños la

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

detestaba. Pero sí me gusta mucho el arroz atollao. Me gusta la textura, vi el arroz como todo cremosito.

- Pues a mí me gusta todo del plato, y más porque a mí me gusta más el arroz así, como masatudo. Me llama la atención, me gusta mucho. Me gusta el huevo. Cambiaría la pierna de cerdo por pollo, pero nada más, le quitaría los gorditos.
- Yo lo veo muy bueno. Todo lo que hay ahí me gusta. No le cambiaría nada, le echaría más chorizo, de pronto le agregaría más pollo. Todo lo que hay ahí lo consumo.
- Sí, se ve bueno. De pronto el huevo duro. Pues a mí personalmente no me gusta tanto, en cacerola de pronto quedaría mejor. Pero sí, es muy bueno el arroz con chorizo. Yo creo que así se conocería más bien aquí en Antioquia.
- No me entra. Siento que en Colombia tienden a echarle a todo huevo y chorizo; o sea, yo me lo como pero el huevo en el desayuno solo. El chorizo con limón solo, pero no en un mazacote ahí. Puede que el arroz así solito sí me guste, el arroz solo como en mazacote, pero con chorizo y con el huevo no. Cuando veo el huevo, ya, eso no pasa por mí.
- Yo lo relacionaría con un desayuno. Como un calentao.
- Es que no me gusta el huevo así tampoco, pero el arroz con el chorizo y la carne sí me gustaría. Lo que no me gustaría es el huevo y el cilantro.

#### **¿Qué le cambiarían a ese plato?**

- Los gordos de la carne, los quitaría.
- El huevo. De pronto el huevo sobra.

#### **¿A ustedes les parece que sobre el huevo ahí?**

- A mí no. Si fuera por mí en el almuerzo comería también huevo. Solamente como huevo una sola vez al día. Por ejemplo frito también sería rico.
- Yo le pondría el huevo frito. Un almuerzo así es muy poquito.
- Me parece poquito, es como una entrada.
- Sí, muy poquito. Es que es un desayuno, yo vi un desayuno.
- No, yo tampoco le quitaría el huevo.
- Se lo quitaría. En todas las presentaciones.
- Si, yo lo quitaría.

#### **¿Qué más le cambiarían a este plato?**

- Se lo quito (el huevo) y le pondría más arroz.
- Yo le pondría una tajada de maduro. Que la carne esté más picadita para que quede como un arroz con pollo por decirlo así. No desmechada, pero tampoco tan entera.
- De pronto como echarle una salsita, salsa de tomate. No para darle color sino sabor.
- Qué rico picarle madurito, chicharrón.
- Le agregaría maicitos, le quitaría el chorizo y el huevo, le pondría maduritos. Respecto al tamaño: sería un plato que yo no voy a pedir, entonces no sé, depende. Puede ser un poquito más grande, pero tampoco gigante.
- Pues lo podría más grande, con trocitos de maduritos, pero no como puestos, sino mezcladitos.

#### **¿Qué le cambiarían en la presentación?**

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Yo le cambiaría el plato; -ese plato es como de frijoles, como una cazuela- por un plato más plano, más fácil de comer. A mí también me encanta que al huevo se le vea la sal. A veces me gusta que se vean los cristallitos de la sal.
- A mí me parece que el cilantro daña todo.
- Ponerle aguacate.
- De pronto si se le quita el huevo, complementarlo con aguacate.
- Le intentaría dar una forma al arroz. Una montañita, un timbal, un cilindro. Algo más llamativo.

(Se pasa al tercer plato)

#### **¿Qué están viendo ustedes ahí?**

- Huele demasiado a pescado, como una crema, como una sopa de pescado.
- Eso tan espeso.
- No me llama la atención. A mí me gustan mucho los palmitos y los camarones, el ceviche, con salsa, con cebolla; pero, así la textura no, no sé qué es eso. Una sopa, una gelatina, no sé. Es desagradable, los camarones están como secos, no provoca.

#### **¿Qué más no les gusta de ese plato?**

- Es que uno piensa en camarones y se los imagina como remojados, pero unos camarones así como crudos no sé, yo me los imagino remojados en algo. Esa cosa verde, pues no. (Almeja).
- No provoca. La sopa no me cuadra. Los camarones y los palmitos sí me gustan. Las almejititas no. Y además no se ve provocativo, por el color. Esa combinación, es que no la he comido nunca; como en una salsa rosada o en otro tipo de preparación. Pero así esa sopa no y se ve muy espesa.
- Uno dice que es una sopa, pero ni siquiera se mueve.
- No es ni sopa, ni crema.
- A mí no me gusta la comida de mar. No me gusta mucho el sabor. Me gusta el pescado frito pero cocinado o caldo de pescado, entonces de entrada no veo como mucha cosa que me guste ahí y también se ve muy espeso. Esto no sé qué es, la verdad no lo conozco.
- Sí, lo mismo. Uno no conoce muy bien todo eso, ni lo he probado -lo camarones y todo eso-. Ya cuando uno huele eso, como que no me cuadra, tampoco se ve muy bien.
- El olor, siento que es demasiado fuerte, huele demasiado a mar. El olor no me gusta, y la almeja u ostra tampoco. La presentación no me choca, pero sí la consistencia. Tanto que hemos dicho que es de todo y no hemos podido saber qué es, pero pues que uno lo mueva y eso se quede ahí bailando no. Debería ser más líquido o más cremoso, pero así parece una gelatina.

#### **¿Qué le cambiarían ustedes a ese plato?**

- Yo todo. Esa sopa, que no sé qué es. Se estanca, queda una capa densa ahí.
- La consistencia hay que cambiarla. Que sea como una crema. La consistencia gelatinosa, le falta como revolverla para ver qué hay ahí.
- Como una salsita o algo.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

**¿Qué conocen ustedes de mariscos de la cocina colombiana?**

- Camarones.
- Ceviche, sopa de pescado.
- No, nada.
- Nada.

**¿Sopa de pescado? ¿Qué tiene adentro?**

- Papa.
- Limón.
- Cabeza, como un consomé.

(Se pasa al cuarto plato)

**¿Qué es esto?**

- Ajiaco.
- Ajiaco.
- Ajiaco.
- Ajiaco.
- Ajiaco.

**¿A quién le gusta el ajiaco?**

- A mí.
- A mí.
- Me encanta que tenga crema de leche, si no tiene crema de leche no es ajiaco. No me gustan las alcaparras, aceitunas. Me gusta esta mazorca, pero me gusta más la dulce. Le cambiaría esta mazorca por la dulce. El aguacate más grande y más pollo. Yo también le quitaría lo mismo, le cambiaría esta (mazorca) por la dulce y le quitaría las alcaparras y le echaría arroz. Me gusta la combinación de la sopa con la crema de leche. Todo el conjunto me gusta como sabe. Le quitaría la alcaparra también. Respecto a las aceitunas pues la verdad a mí me gusta todo, pero si es para cambiarle algo le quitaría eso, -pero me lo comería también así-.
- Yo le quito la alcaparra y la crema de leche. Eso sí no me gusta.
- A mí tampoco me gusta la crema de leche.
- Sí, me gusta.

**¿Ustedes prefieren que se los entreguen con la crema de leche adentro o que les entreguen la crema de leche para ustedes echarle la cantidad?**

- Aparte. Todo aparte.
- Aparte para yo echarle la crema de leche.
- No sé si ya deja de ser ajiaco, pero la crema de leche no me gusta.

**¿Qué les gusta de ese plato?**

- Básicamente todo menos la alcaparra y la crema de leche. Le echaría más pollo, más aguacate. La mazorca no me gusta.
- La mazorca me gusta más la tradicional, no me gusta casi la dulce. Me parece que es como una buena combinación entre lo salado y lo dulce con la crema de leche; el sabor no es hostigante. También la textura es muy rica. No lo como mucho pero

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

sí me gusta el ajiaco. No lo como mucho porque en la casa casi no lo hacen, y también cuando voy a un restaurante no lo pido. Pero sí lo he probado y muy rico.

- Todo, el ajiaco es muy bueno, pero no sé qué hace ese aguacate ahí. Nunca había visto un ajiaco con aguacate. La verdad esa combinación de sopa con aguacate no me cuadra. De resto todo está bien ahí; la mazorca, la crema de leche muy buena, el ajiaco es una muy buena combinación.
- Le quitaría la crema de leche. Me gusta el ajiaco, en mi casa lo hacen con frecuencia. Me gusta la mazorca, el aguacate, el pollo, y el caldo también me gusta mucho. Me gusta todo menos las alcaparras y la salsa.
- No, me parece muy insípido. El pollo desmechado es muy seco, la mazorca no me gusta, esa crema de leche también me parece que sobra ahí; como que es mejor ponérsela afuerita para que la persona le eche la cantidad que desee.
- Ahí estaba viendo y también opino lo mismo de la crema de leche, que cada uno se la eche. También me gusta con aguacate, pero si el aguacate va a estar adentro me gustaría más como porcionado, partidito. Las alcaparras combinan muy rico, le dan como la sal.

#### **¿Ustedes preferirían que presentáramos ese aguacate afuera?**

- Sí
- Sí
- No
- No, a mí no me choca.
- Pues la verdad la crema de leche y estas cositas afuera porque a mí me encanta echarle mucha; y me gusta más cuando uno le echa el pollo.

#### **Ya me han mencionado que no les gustan las alcaparras ¿A quiénes no le gusta la alcaparra en el ajiaco?**

- No le gusta a 6 personas y a 2 sí.

#### **¿Qué más no les gusta del ajiaco?**

- Que sea caldudo. A mí me gusta más que sea como cremosito. Así la hacen en mi casa; a mí me gusta como cremoso, más espeso que caldo. Que no se vea como las bolitas de grasita en el caldo.
- Uy horrible! (que se vea la grasa en el caldo).
- La guasca súper rica, pero que no sea grande la guasca. Para que sea un ajiaco le tengo que ver guasca, porque hay una gente que a veces le echa como el polvo que viene ya listo. Me gusta que se vea la guasca, pero que no se vea larga.

#### **De la preparación. ¿Qué no les gusta?**

- Le falta como algo pero no sé qué.

#### **¿Qué creen que le falta al ajiaco? ¿Qué le cambiarían?**

- La mazorca
- Por presentación si se vería más bonita la amarilla (la mazorca)
- Cuatro personas más manifiestan que les gustaría cambiar la mazorca por mazorca dulce o amarilla

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



- Por presentación yo solo le dejaría la sopa, la crema de leche y el pollo y ya el aguacate y ya lo demás por fuera
- No, eso tiene que ir todo junto, como un sancocho
- Que todo esté como aparte, la crema de leche, el pollo, el aguacate, las alcaparras
- Yo digo que la mazorca debe estar como, pues afuera, porque ahí uno no sabe cómo se la come y entonces termina todo ensuciado y ya después la mazorca se unde, entonces uno no sabe cómo comerla
- En mi casa cada uno le echa lo que le quiera echarle, cuanto pollo quiera.

**Ubíquense en los ajiacos que ustedes han visto en los restaurantes ¿Qué le cambiarían a esos ajiacos o qué le agregarían, qué le quitarían?**

- Nunca he comido un ajiaco en un restaurante
- Yo tampoco
- Es como comida de la casa, es que yo cuando salgo a comer no como lo que hacen en mi casa: ajiaco, sancocho, frijoles, siempre como algo diferente, algo que no hagan frecuentemente en mi casa.
- Por cambiar... (No come ajiaco en restaurante)
- Es más comida del día a día, digamos si uno va a ir a un restaurante, por lo general, pues por lo menos yo como pasta o comida rápida, carne, pues platos diferentes.
- Es que eso lo hacen en la casa
- Por ejemplo, en mi casa les encanta ir a un restaurante donde venden toda la comida colombiana y yo soy allá como que pido siempre lo mismo, la misma bandeja, pues no me llama la atención la verdad

**¿Qué le cambiarían a los ajiacos que han visto?**

- Esas aceitunas y eso ¿Es necesario?
- Pero hay que ponerlas (las alcaparras), pues hay que ponerlas, en mi casa todos dicen, las alcaparras ¿dónde están? Pues ¿no compraron? A mí es la única que no me gusta, pero de resto, a mucha gente que yo conozco le encanta esas cosas
- Sabes qué no me ha gustado, cuando a veces lo arman así en la casa de mis amigas que yo soy como que ¡Ag!, cuando le ponen el pedazo grande de guasca.

**¿Les gusta la bandeja paisa? ¿Qué les gusta de la bandeja paisa? Y algunas opiniones de lo que no les gusta**

- Me encanta
- Todo, el huevo encima del arroz con la yema blandita. El chicharrón no le puede faltar, la morcilla no es indispensable pues para una bandeja paisa pero si el chorizo, chicharrón, los frijoles, el aguacate, me encanta el aguacate también y la arepa, el maduro bien grade jajaja, si me encanta la bandeja paisa
- A mí me gusta mucho, pero le quitaría la morcilla, me aterra la morcilla, el aguacate pues una bandeja paisa tiene que tener un aguacate gigante, o sea si no es uno son dos. Indispensable que sea muy grande, lo mismo del huevo que dice él, la tajada casi no me gusta cuando son como tan oscuras, pues me gusta que se vea naranjita, no sé por qué, que sea como más madura
- Todo excepto la morcilla y la arepa, pues me gusta la arepa, pero no así. El huevo con la carne molida y el arroz, pues, como toda la combinación

- A mí me gusta mucho, me gusta mucho la carne y ahí hay como demasiada proteína pues, entonces me gusta mucho, la morcilla también la dejaría
- Lo mismo, es muy bueno que todo esté junto, en una bandeja para poderlo combinar más fácil, la cantidad está muy buena, no pues, está apenas, con eso uno queda lleno y sí, el maduro un poquito más grande y sí, la morcilla también sobra, como todos hemos dicho
- Sí... Y el aguacate sí más grande, más maduro, ese está muy chiquito y muy verde, pero de resto la bandeja se ve muy buena.
- Por ejemplo, me gusta que el arroz y la carne molida estén combinados con los frijoles.
- Pues sí, no soy muy fan pero me gusta la morcilla ahí porque me gusta mucho la morcilla, el chorizo, el chicharrón, todo. Pero no me gusta el huevo así pues.

### **¿Qué le quitarían a la bandeja paisa o qué le adicionarían?**

- Pues de cada cosa le quitaría, bueno, pues de esto no se puede quitar y el chicharrón tampoco, pero le mermaría un poquito a los frijoles, creo que la tajada no, porque me gusta más en pedacitos chiquitos para revolverlo todo y que quede, pues como una cazuela más o menos y ya, y creo que un poquito más de carne molida
- Que sean más espesitos (los frijoles)
- Sí... no me gustan los frijoles muy calducos, no me gusta pues como poquita cantidad de proteína, sino que la bandeja paisa es para que tenga mucha.
- Ajá y no, el aguacate es como un tipo diferente de aguacate, este es como más pequeño ¿No?, es como más grande.
- Lo de la tajada, lo del huevo que se vea esa cosa café, porque pienso que lo fritaron en una olla de aceite gigante.
- Le hace falta como más frijol, no sé, de pronto como los frijoles en un plato aparte.
- No, eso no está en mi bandeja paisa (la morcilla)
- Sí, la arepa también, porque esa arepa sabe cómo a cartón entonces también, y yo creo que disminuiría la porción, pues no la como nunca, porque me gusta más la cazuela; porque está como todo más junto y no le echan las cosas que no me gustan como el chorizo, morcilla, carne sino como lo esencial, entonces acá le quitaría el huevo rotundamente, como te digo no me gusta que le pongan huevo a todo, o sea, ni duro ni blandito ni nada, la morcilla y el chorizo; y no me chocan como las mini arepitas pero sí entiendo que cuando se lo ponen a uno allá está frío, solo es rica cuando está recién, recién sacada la arepa pero cuando se la van a llevar ya es seca.
- No me gusta cuando el chicharrón se le ve como eso blanco que es como el gordo, a mí me gusta que se vea que esta carnudo y también que tenga, no más junto revuelto sino que tenga junto esto y los frijoles para yo poder revolverlo, porque sino me toca como quitarle el chicharrón, quitar todo de encima y algo que te iba a decir de la arepa, a mí me gusta la arepa así blanca pero si me gusta cuando la sirven así que no es plana sino que es como gordita, que es como más gordita, como más anchita hacia arriba y esa yo pienso que es arepa hecha en casa.
- Lo de la tajada, lo del huevo que se vea esa cosa café, porque pienso que lo fritaron en una olla de aceite gigante

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Me gusta más el chorizo como de ternera, no me gusta el que es rojo que se le ve la grasa por encimita, no me gusta, me gusta más como así
- Que me sirvan poquito frijol
- No me gusta cuando el chicharrón es así súper seco. Pues es que no sé, es que yo pienso que las carnes esa grasa le da mucho sabor, entonces cuando uno muerde todo eso... de pronto el maduro no me gusta tan así, como tan pintón no, me gusta un poquito más verde.
- No me gusta el aguacate, no me gusta el huevo así, la tajada no me gusta gorda sino más delgadita, la carne molida me parece súper seca
- Me aterra la carne molida con los gordos, entonces yo siempre, siempre que como bandeja paisa o carne molida como que le pego una espulgadita antes de empezar a comer a ver que gorditos tiene.
- Las adiciones de pronto, o sea, los acompañantes del plato, limón, salsa de tomate, que eso no le puede faltar a una bandeja paisa
- Sí, la salsa, limón, ají, hogao
- Que fueran arepas hechas en casa
- Dos personas agregarían ensalada de repollo
- De pronto un patacón
- Ah sí, un patacón con hogao

**¿Cuál es la opinión personal de cada uno de los tamaños de las porciones de la cocina colombiana?**

- No, yo opino que, pues que uno desde pequeño siempre le enseñan como a comer así, pues mi mama siempre me sirve, así como mucho. Pues uno queda como bien tanqueado, como dice uno
- Con relación a la bandeja si tiene que ser suficiente, ya si pues en el ajiaco o en el sancocho ya si de pronto un poquito menos
- A mí me gusta el tamal, porque a mí me gusta comer mucho entonces con eso me siento bien, el único que no me gusta es el sancocho porque uno queda como, le da hambre muy rápido, pues no y no me gusta el sancocho, me lo como pues, pero no me gusta
- Pues a mí no me choca pero yo nunca me lo como todo, siempre tengo que tener a alguien que se coma mis sobrados o sino pues lo dejo, no me gusta dejar la comida, por eso siempre que pido tiene que haber alguien que yo diga, siempre ¿Te comes el sobrado? Porque no soy capaz. Pues a mí no me gusta botar comida, sola no me la como, nunca pediría una bandeja paisa sola en un restaurante, siempre tengo que estar con alguien que yo sepa que se me va comer el sobrado
- Sí, uno es como lo crían, pues y uno toda la vida ve que sirven, pues uno va a un restaurante y ve que le sirven y más de comida colombiana, pues es como de lo que estamos hablando es que las porciones son grandes y siempre sale satisfecho. Si, yo en verdad como mucho y si, las porciones pues de los restaurantes de comida colombiana son pues que uno queda en el punto
- Sí, lo mismo, pues la cocina colombiana es muy generosa y está bien. Yo creo que el colombiano promedio está enseñado a comer mucho entonces por eso mismo es que se sirve tanto

**¿Cómo les parecen los colores de la cocina colombiana?**

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Es muy variado
- Llamativo
- Vivo
- Más que todo como amarillos. Como te digo, hay cosas como la del tamal, si es muy amarillo es como si tiene demasiado color, pero tiene un color estándar
- Tres personas responden que les parece bien el color en general de las comidas de la cocina colombiana.

**En general, ¿Qué es lo que a ustedes no les gusta de la cocina colombiana?, ¿Que le cambiarían a la cocina colombiana?**

- Hay cosas que son muy aliñadas, personalmente no soy de estar comiendo cilantro, cebolla, ese tipo de cosas. Por ejemplo, el tamal me parece que es muy aliñado, a la masa se le siente mucho el olor y combinado pues con el envuelto, con esa hoja es un olor que no es que sea muy agradable.
- De pronto, exceso de grasa en algunas comidas, porque pues uno queda ya muy lleno y no sé, con sensación maluca.
- La comida colombiana yo la asocio como algo con mucha harina, carbohidratos, pues como muy, cualquier cosa de comida colombiana diría como que no me lo comería por la noche, es como más un almuerzo así para uno quedar tanqueado.
- Pues que yo siento como que la mayoría de los platos es servido, así como sin mucho piense, pues como el frijol, el arroz, la tajada. Como el sushi que te lo sirven así en diagonal, alineado, con la salsita, mientras que digamos la bandeja el frijol, el arroz, así como todo, pues como cayó, como cuando uno va a un buffet y le sirven esto, esto y esto y así.
- Pero eso si se sirve mejor, pues yo siento que en la costa si sirven, pues como en algunas partes, como el arrocito lo ponen en la coquita
- Siento también que es como por la cultura que hay en la costa, que es más como de vida social, de atender y hay muchas reuniones. Si pero es como un ambiente diferente, pues allá es como más de quererse mostrar.

**¿Qué se les viene a la cabeza cuando yo digo cocina italiana?**

- Pastas
- Pizza
- Pastas, Napolitana
- Salsa de tomate
- Gourmet
- Historia
- Queso parmesano
- Pepperoni
- Albóndigas
- Especias
- Pastas

**¿Qué se les viene a la cabeza a ustedes cuando yo digo cocina oriental?**

- Raíces chinas
- Sopa
- Salsa de soya

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Ramen
- Arroz
- A esas salsas, esas salsas, pero no sé cómo se llaman
- Teriyaki
- Ratas

**¿Qué se les viene a la mente a ustedes cuando yo digo comida rápida?**

- Grasa
- Hamburguesa
- Salsas
- Papitas a la francesa
- Ensalada
- Abundancia

**¿Qué se les viene a la cabeza cuando digo cocina colombiana?**

- Cholao
- Frijoles
- Mazamorra
- Sancocho
- Arroz con coco
- Patacón
- Reuniones
- Aguacate
- Chorizo

**Si la cocina colombiana fuera una persona ¿Cómo sería?**

- Sería mujer
- Sería hombre
- Sería mujer
- Sería mujer
- Sería mujer
- Tendría 45
- Tendría 55
- Tendría 50
- Si por ahí 45 años
- Tendría 50
- Tendría 60
- Tendría 55
- Un montón, por ahí 50 o 60 años
- Sería alto
- Sería mediano
- Sería alta y gorda
- Sería bajita y gorda
- Pero no gorda como gorda sino como con panza
- Sería bajita y gorda
- Normal, no tiene que ser bajita y gorda
- Sería bonita

- Sería normal
- Sería fea
- Sería fea
- Sería bonita
- Cantante
- Sería los abuelos ahí tirados en la casa en una silla
- Sería campesino
- Sería agrícola
- Sería ama de casa
- En una finca
- Santa Elena
- Viviría en la costa
- Viviría en el campo
- Viviría en Santa Marta

**Anexo 2.** Hallazgos grupo focal 2.

**Cuando yo les digo Cocina colombiana, ¿A ustedes qué se les viene a la cabeza?**

- Que se preparan los platos típicos de las regiones. El ajiaco, la carne a la llanera de allá del meta, arepa boyacense.
- Sancocho, sudao.
- Bandeja Paisa.
- Yo me imaginé a mi abuelita en un fogón de leña con una olla preparando un caldo, algo tradicional.
- Yo me imaginé natilla, en la olla afuera en la calle en pleno diciembre, haciendo la natilla en una olla típica. Buñuelos, hojuelas.
- Me imaginé lo típico: la bandeja paisa, el ajiaco. Pero más que eso la parva: me imaginé el buñuelo, la natilla, la arepa boyacense, pastel.
- Yo pensé como en familia, pensé en fiesta, en un diciembre. Pero obviamente un diciembre uno lo asocia como con eso, con el sancocho, que vamos a hacer la natilla, que vamos a hacer los buñuelos, vamos a hacer las empanadas, las papas rellenas. Eso es lo que me transmite a mí cuando pienso en cocina colombiana.
- Yo pienso mucho en lugares, cultura. El atlántico, las costas, el pueblo. De platos específicos como tipos de pescado, arroz con coco, coco.
- Se me vienen muchas cosas. Uno primero que todo piensa en la parte tradicional, lo que pasa es que cuando uno piensa en la parte tradicional uno piensa desde la región de uno. Yo soy antioqueño, yo pienso en la comida antioqueña. Yo creo que cuando uno habla de comida colombiana uno ya tiene que ver todo desde una parte más global, más general. Uno no se puede cerrar en que la comida colombiana está ligada a la tradición de uno, de hecho, uno empieza a ver muchas mezclas, digamos que involucra muchas regiones y obviamente marcan el tema de la comida colombiana, y enmarcan también el tema de la comida tradicional. Pero no necesariamente la comida colombiana tiene que ser algo tradicional, o sea yo puedo hacer mezclas de comida colombiana que se salen digamos del esquema tradicional y no dejan de ser comida colombiana.

**Pensando como consumidor, no como artista. ¿En qué platos piensas?**

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Un plato típico para mí: bandeja paisa. De hecho, uno se va para muchas partes del mundo cuando uno viaja, uno dice ojalá ome pueda encontrar un plato típico de mi región, bandeja paisa, unos frijolitos, una arepita, un chicharronsito.

**Tú acabas de estar un año por fuera del país. ¿Ha habido algún cambio en lo que sentías de la cocina colombiana este año ahora que volviste?**

- La comida lo es todo. De verdad ahora que tú mencionas eso, yo estuve un año en EEUU y eso allá no es comida. Uno acostumbrado pues a la sopita, al arrochito. Yo comiendo macarrones con queso que eso es muy típico allá y yo imaginándome una cazuelita con chicharrón, madurito. Entonces cuando iba a comer a un restaurante colombiano eso era la gloria, comerse uno pues un plato, costoso, pero que de verdad era la esencia de tener cerca a Colombia de una u otra forma eso era impresionante. Ese sentimiento de verdad es inexplicable.
- Totalmente de acuerdo. De hecho a veces cuando viajo a EEUU y me quedo dos, tres semanas o un mes por ejemplo en Miami. En Miami hay un restaurante muy tradicional que se llama El Bodegón, y uno en El Bodegón ve las empanaditas, ve los frijolitos, muy costoso pero a uno no le importa, porque es que la región llama.

**¿Qué significado tiene para ustedes la cocina colombiana?**

- Hogar, conectarme con mi familia y sentir ese cariño que le transmite el papá, la mamá; cuando uno quiere cocinarle algo al papá y la mamá. Un sancochito, unos frijoles. Representa familia y hogar.
- No es tanto hogar. No es lo mismo que su mamá le haga a una bandeja paisa a usted irse a comer una cazuela de mariscos en la costa, entonces ya deja de ser hogar. Es como sentido de pertenencia de lo que es de la tierra de uno.
- Es una parte de nosotros, parte de mi identidad.
- Sí significa hogar porque tal vez somos un poco regionalistas y creemos que nos vamos a sentir identificados con el plato paisa o alguien de la costa se va a sentir identificado con una sopa de mariscos; pero yo que estuve en Brasil dos meses, cuando llegué lo primero que probé -lo que fuese, porque no fue antioqueño-, para mí fue una gloria, me sentía en casa. Entonces para mí sí significa hogar.
- Para mí es representatividad, para mí es historia. Es una manifestación cultural, son sentimientos encontrados incluso en la cocina. En una bandeja paisa usted puede encontrar nostalgia, felicidad, unión, amor, o puede encontrar tristezas. Es familia, es hogar, porque tú vas a un restaurante y consumes la bandeja paisa pero, ¿de dónde viene la bandeja paisa? Por lo menos de lo que yo creo: de un hogar, de un fogón de leña, de una historia antioqueña.
- Identidad, identidad pura.
- Experiencia. Cada plato no te va a saber igual en diferentes partes, cada plato trae como una esencia de la persona que lo cocina. Cuando tu mamá está triste no te gusta tanto el plato, como que no lo sentís tan vivo; entonces cuando lo hace con amor, con alegría, eso tiene un impacto muy grande en cada plato que uno coma.

**¿Les gusta la cocina colombiana? ¿Qué platos conocen?**

- Yo viví en el llano dos años, y no me gusta. El sancocho horrible, de gallina, la gallina es como dura, horrible. La carne a la llanera es muy rica pero la ternera es más rica todavía porque una cosa es la mamona pero otra cosa es la ternera. Conozco lo

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



normal de la costa: cazuela de mariscos, pescado, sudado, arroz de coco. Lo del llano.

- Bandeja paisa; arepa en todas sus presentaciones – de chócolo, boyacense-sudado que no falta, en todas sus presentaciones también; sancocho con limonsito; ajiaco; trucha; bagre; todos los pescados.
- Mondongo, tamal boyacense o tamales del Huila o Tolima, la lechona deliciosa, el fiambre.
- Bocadillos.
- Hay algo muy importante. Ahora nosotros mencionamos algo que era la identidad. La gran mayoría de nosotros somos de la región andina, somos de acá de Antioquia y si nos preguntan sobre comida tradicional colombiana todos vamos a hablar de lo que nosotros consumimos acá por tradición, por región, porque eso se vuelve una parte de nuestro ser, nos identifica. Lo que le pasaba a la compañera me ha pasado a mí y le pasado a ustedes que han viajado. Ustedes se van para otra parte y empiezan a comer productos de los cuales no están acostumbrados y llegan a un punto de “ehh , qué bueno una bandejita paisa” o que lo llame a uno desde lejos la mamá “mijo aquí estamos haciendo esto” y uno “ay Dios mío bendito”.
- Comida colombiana pero de nuestra región, por ejemplo yo no voy a consumir carne oriada, porque no hace parte de mi crianza. No es que cuando era chichita me dieran carne oriada y ahora me encanta. Si me la ofrecieran en un restaurante podría ser que la pida pero no es como una bandeja o un sancocho que yo sé que siempre lo he tenido cerca de mí y que realmente hace parte de mí. Puede ser por falta de oferta, paradigmas que uno se hace mentalmente o desconocimiento.
- Yo difiero en el sentido que si uno está acostumbrado todo el tiempo a comer cierto tipo de platos y está en otro lugar y va a un restaurante, para qué pedir el mismo, usted quiere probar algo nuevo. Y si me ofrecen algo de la comida colombiana que no había probado y se adapta a mis gustos bien.

#### **Si un chef les pudiera hacer el plato que más disfrutan, ¿Qué plato pedirían?**

- Carne a la plancha, salsa teriyaki, una ensalada de frutas.
- Sudado de posta, es mi comida favorita. Con aguacate, con ensalada.
- Tengo dos, mi plato favorito aquí y donde sea es la bandeja paisa. Pero si me lo dices en este momento que me lo puedan hacer ya, un ajiaco. Que desde que llegué no he comido un ajiaco con mazorquita y crema de leche.
- Quesos y verduras de muchos colores salteadas. Eso definitivamente es lo que más me gusta, y vegetariano.
- Pediría un sancocho vegetariano.
- Frijolitos con pico de gallo y chicharroncito bien bueno.
- Me gusta mucho un restaurante que se llama El Forno, me encanta el sánduche de pollo. Y si me dieran ajiaco.

#### **De la cocina colombiana, ¿Cuál sería su plato preferido?**

- Ajiaco.
- Ajiaco.
- Sancocho.
- El pollo.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



### **¿Qué tiene de malo la cocina colombiana? ¿Qué tendría por mejorar? ¿Qué habría que cambiarle?**

- Yo creo que la cocina colombiana es muy completa sin embargo el ser humano es muy inconforme.
- Que innovara más, inventar. Que no sea lo que siempre consumimos sino inventar o crear. En cierta parte es monótona porque es siempre lo mismo, voy y pido lo mismo. Hay que ver si creamos nuevos platos, podríamos experimentar otras sensaciones en el paladar.
- Yo estoy totalmente de acuerdo con eso de variedad. En este momento todos mencionaron comida colombiana y era lo mismo, no salió del mismo tipo de plato. Los mismos platos se mencionaron, es variedad principalmente. Colombia tiene mucha tierra en diferentes climas como para cultivar muchas cosas, se puede sacar muchos platos a partir de eso; y vea lo que mencionamos apenas. Solo en Antioquia hay muchas verduras y muchas cosas para cocinar, y ¿Cuántos platos mencionamos?
- Es lo que yo les decía ahorita al principio. Nosotros tenemos esos platos que son tradicionales, pero a veces nos enmarcamos en esos platos. Es mostrar el plato de otra forma, es mostrar el producto de otra manera. Por ejemplo, mostrar un helado de frijol con pico de gallo y una ensalada, que está compuesto por productos que hacen parte de la canasta familiar de la comida tradicional colombiana pero es mostrarlo de otra forma. El producto base no deja de ser algo tradicional, es tradicional, pero lo estamos mostrando de otra forma, de otra manera. Digamos que ese proceso de innovación es muy interesante, porque nos cambia la percepción y seguimos preparando cocina tradicional.
- Algo muy importante es que nosotros a medida que pasa el tiempo nos vamos volviendo viejos obviamente. El tema con la comida colombiana es que es comida muy sazónada y a veces tiene mucha grasa. Uno llega a cierta etapa de la vida de uno, que uno cuando tenía por ejemplo sus quince o sus veinte uno se comía los frijolitos y el chicharrón, pero cuando uno llega a cierta edad a veces uno dice “no me lo puedo comer porque me cae mal”. Es jugar también con ese tema. La percibo un poco dañina ligada a cierta etapa de vida o de edades que tienen las personas. Mi mamá tiene 60 años y a veces me dice “qué rico comerme un chicharrón”, pero el médico le dice “no te lo podés comer”.
- De la empanada yo iba a decir que uno sabe y uno quiere ese daño. Usted sabe que es dañino pero es como “uy qué rico”, es un gusto. En muchas partes las hacen muy dañinas porque las hacen el mismo aceite y en el mismo aceite. Usted sabe que ahí lo están perjudicando pero es el gusto de la sensación del antojo.
- Volvemos a lo mismo, como hace parte de nuestra identidad nos llama. Uno sabe que es dañino pero “Ahh, comámonos una empanada”.
- Mi abuelo es muy tradicional, mi abuelo fue criado en Fredonia y a él le encantan los frijolitos, el chicharrón, la bandeja; y cuando empezó a sufrir de hipertensión y empezó a aumentar en edad él dijo “yo un chicharrón no me lo puedo comer porque no es saludable”. Un buñuelo para mí no es saludable, unas empanadas no son saludables, una bandeja paisa es muy calórica. Él ya no puede disfrutar de la cocina colombiana o en este caso la comida antioqueña por temas de salud. Entonces es dónde uno dice, si las empanadas las hiciéramos sin fritar no sería una empanada, si le quitáramos la grasa al buñuelo no sería el mismo buñuelo.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

(Se trae el primer plato)

**Mírenlo, huélanlo. ¿Sabén qué es eso?**

- Cangrejo.
- Una sopa de pescado.
- Cazuela de mariscos.
- Cazuela de mariscos.
- Cazuela de mariscos.
- Una sopa de mariscos. Cuando uno habla con relación a forma uno ve la cazuela de mariscos y no es tan líquida; la sopa sí es mucho más líquida y el producto no es cocinado.

**¿Qué opinan ustedes de la cazuela de mariscos?**

- La verdad no me gusta el pescado. Yo pensé que era otra cosa, pensé que era ajiaco, por lo que es un poquito espeso pero me pareció raro que tuviera como el queso parmesano encima. Lo dudé pero a lo largo sí supe que era pescado. Para mí no me gustaría mucho, porque desde chiquito mi mamá siempre me obligaba a comer pescado entonces por el hecho de obligarme le cogí pereza y no me gusta, además el pescado tiene algo muy característico que son las espinas. No me gusta comer pescado es porque me toca tantear primero para no chuzarme, y pierde como el sentido para mí.
- A mí no me gustan los mariscos, nunca he estado ligada con ellos. No puedo decir que desde pequeña probara un marisco o un calamar, jamás. Ahora que estoy en la universidad uno abre la perspectiva, pero yo tenía el concepto de que eso era una comida extranjera, del mediterráneo; de que los mariscos no hacen parte de nosotros. No me identifico, no me representa una cazuela de mariscos a mí. No me gusta.
- Muy rica. Me gusta, pero tuve una experiencia que una vez no me alimentaba muy bien, me comí una cazuela y me mandó para el hospital. Pero igual me sigue gustando.
- Todo entra por los ojos. Mis amigos si lo ven muy bonito, le darían la primera probada. Pero si les mencionan algo raro, pulpo, cangrejos o cualquier cosa ahí rara prefieren no comerlo; pero luego de que lo prueben así sea raro si sabe bueno de una, para adentro.
- Está muy bonito. Por ejemplo, cuando mi esposo comía la cazuela de mariscos era como verde y horrible. A él le gustaba, el papá tiene raíces costeñas entonces le gustaban los mariscos. Pero se veía horrible, este se ve bonito y sería más fácil de comer me imagino.
- No me llaman mucho la atención los mariscos por tema de identidad, de costumbre. No me identifico mucho. De vez en cuando uno los come pero para uno llegar a un restaurante y pedirlo yo personalmente no lo pediría.

**De la parte estética, de presentación -color, forma, textura-. ¿Qué le cambiarían o le mejorarían ustedes a la cazuela de mariscos desde la parte estética?**

- Yo me comería la cazuela de mariscos si estuviera toda licuada, si yo no viera el calamar. Pero yo sé que para otra persona la gracia es sentirlo. Para mí es primero la primera impresión y decir que lo voy a tener en la boca no sería capaz, entonces

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

yo sería capaz de comérmela de pronto licuada, que a lo mejor el sabor es rico. Pero es la textura y la percepción.

- Yo estoy de acuerdo con que no se vea el animal pero que sí esté la carne, lo del animal ahí, pero sin verse. Me parece que quedaría mejor si se le pone un gratinado encima que tape, pero a primera vista, ya cuando uno empieza a comer no.
- No se puede licuar porque la sensación por el ejemplo del pulpo a la gente le gusta.
- A la que conozco que es verde y que no es cremosa -es como aguada- se ve todo, en cambio acá solo se vería un pedacito de pulpo y un pedacito de patita.
- Yo le agregaría un contraste de color rojo o algo así. Algo más de color, darle otro contraste diferente.
- Yo lo acompañaría con algo: platanitos, unos patacones.
- Colores, que sea espesa. Le pondría más colorito.
- Lo que pasa es que cuando vemos la cazuela de mariscos de acá, estaba decorada con el palmito y con el cilantro, si no tuviera eso sería una sopa cualquiera porque esa combinación de colores rompe con el esquema. Todo entra por los ojos entonces uno tiene que jugar con el tema de colores. Otra cosa importante que está ligada a la parte estética -y la parte estética está relacionada con los sentidos- es que a veces la gente de primera impresión cuando ve la mezcla de colores que es algo muy importante llama la atención, pero cuando se arrima y siente el olor de los mariscos rechaza el plato sin importar que sea algo estéticamente llamativo por los colores. Entonces en ese caso uno nota que cuando venden cazuelas de mariscos tienen cítricos; uno podría jugar con el tema de cítricos porque los cítricos reducen el tema del olor ligado al olor natural que tienen los mariscos. Voy a traer un plato típico de Antioquia, pico de gallo; si yo juego con el tema de pico de gallo que es el tomate que tiene un color rojo, el limón y la cebolla que tienen unos olores tan fuertes, tan penetrantes, y trabajo con el tema de la cazuela de mariscos tengo el tema del color, unos colores verdosos, unos colores rojos porque dentro de ese pico de gallo está el mismo cilantro y tengo unos olores muy fuertes que me pueden reducir el tema del olor ligado al olor que tienen los mariscos.
- Para mí la textura está bien.
- La presentación y lo estético es muy subjetivo. Me gustaría ver el pulpo, el calamar, porque yo lo identifico como la cazuela de mariscos. Entonces yo puedo tener el pulpo desde la parte estética que se vea el tentáculo, que se vean los palmitos, que se vean los calamares, me llamaría más la atención contrastando con ese juego de color y con el tema de olor. Pero como es algo tan subjetivo, algunas personas no lo quisieran ver.
- Algo más colorido pero lo que es el sabor no, si uno se va a comer algo de mariscos para qué le va a cambiar el olor, para qué perder esa esencia.

(Traen el segundo plato)

### **Miren el plato, huélanlo. ¿Qué están viendo?**

- Ajiaco. Uy qué rico.
- Ajiaco. Yo sé que mi hermanita se lo come con ganas.
- Ajiaco.
- Ajiaco.
- Ajiaco.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Ajiaco.

**¿Qué opinan ustedes del ajiaco?**

- Es delicioso. Me parece que todo se complementa muy bien. La papa criolla, cuando le echan la crema de leche, la mazorca, el pollo, las alcaparras, el caldo. Para mí todo sabe rico del ajiaco, me gusta.
- Me parece que es una delicia, es una cosa loca. Un contraste de sabores; como la alcaparra, todo eso es un contraste muy drástico, pero a mí me gusta mucho. Echarle la crema de leche – si te lo comés sin crema de leche te sabe diferente a cuando le echas-. Eso cambia la concepción y es muy rico.
- Es como el plato perfecto también, como la combinación. Delicioso. He comido este plato sin pollo, ajiaco vegetariano. Deliciosísimo, sabe como igual. Consumo cero proteínas animales, pero consumo lácteos y huevo.
- A mí me gusta el ajiaco. Lo que no me gusta del ajiaco es las alcaparras. Pero me encanta, incluso la semana pasada hice uno en mi casa.
- El sabor muy bueno. La parte de gastronomía está ligada mucha a la parte estética. El ajiaco es un plato que es muy delicioso, pero con relación a los colores me parece muy soso, muy insípido, con colores muy claros. Ahorita trajiste la cazuela de mariscos con un color amarillito, el cilantro que resalta el color y el emplatado es diferente, entonces llama la atención. Tú traes este ajiaco con un emplatado de color blanco, es un mismo color, es un color igual al de la crema de leche; el emplatado creo que influye también mucho en la presentación. De hecho he visto presentaciones de ajiacos donde el emplatado o el plato que contiene el ajiaco es un plato oscuro entonces lo hace ver más llamativo y más tradicional. Me gusta el ajiaco.

**¿Qué le cambiarían ustedes al ajiaco?**

- Yo le quito las alcaparras. No me gusta el sabor de las alcaparras.
- Le agregaría un poquito de picante. Ají.

**¿Qué le cambiarían ustedes a un ajiaco en general? Si tuvieran que cambiarle algo, ¿Lo dejarían igual?, ¿Qué le cambiarían, ¿Qué le agregarían, o lo presentarían diferente?**

- Yo le quito las alcaparras.
- Le agregaría un poquito de picante.
- Yo también (Le agregaría un poquito de picante)
- Es como muy neutro, muy suave, de hecho, le echan alcaparra es para que le aumente el sabor. Pues si no me gusta la alcaparra le puedo adicionar un picante para que le aumente el sabor.
- Pero muy sutil, no muy fuerte.
- Eso... Pues hay personas como yo, que no les gusta nada de picante.
- De hecho, si lo sé adicionar superficialmente, rompo con la parte estética del ajiaco, con esos colores que lo hacen ver como muy soso.
- A mí me gustaría cambiarle el sabor totalmente.
- Champiñones dijo Eipre pero le cambia el sabor totalmente.
- No sé, yo cogería frituras de maduro en cuadritos y se lo colocaría por encima para aumentar el tema de dulzura.

- Yo no le cambiaría nada.
- Si, la textura (Le gusta)
- Si, muy espesito.
- Volvemos a lo mismo, es un tema de identidades, de tradición. Tú nos preguntas a nosotros que conocemos los platos y como es algo de identidades y tradiciones yo no le cambio nada porque es que ya lo conozco, ya lo tengo en mi ADN desde pequeño. Estoy seguro que si le preguntas a alguien que no sepa de Colombia, que lo prueba por primera vez, que le cambiaria, el diría: quítale la crema de leche, el maíz.
- Yo si le cambiaria, el maduro le adicionaría yo.
- El picante.

**¿Ustedes prefieren la crema de leche y la alcaparra ya ahí, o prefieren echársela?**

- Echárselas.
- Echárselas.
- Echárselas.
- Como la experiencia de combinar.
- Si, genera más experiencia.
- Si, como más experiencia al usuario.
- Porque es que también es algo muy subjetivo, uno es el que sabe más o menos qué cantidad le echa al producto; de hecho en muchos restaurantes están cogiendo la costumbre de traernos esto aparte y usted verá cómo se lo adiciona, porque a veces ellos se lo adicionan y ya le cambia totalmente el sabor al producto final. O sea, es a veces preferible que se lo entreguen a uno aparte.
- Sí, estoy de acuerdo.
- Así lo sirven en un restaurante.
- Sí, como con la crema de leche aparte, las alcaparras.
- Y que tal, pues yo digo pues hablando del tema si se tratara de eso para mejorar la experiencia que tal si con el plato le entregaran una tarjetica donde contara cómo es lo ideal que le echara de crema de leche para que el sabor se intensifique o lo que sea, me podría mejorar la experiencia, ya sería distinto.

**¿Qué opinan del tamal, en general? ¿Les gusta?**

- Delicioso, espectacular el hecho de todo cocinado, no es que eso es.
- Sí, pero o sea, me gusta pero no me encanta, porque a veces me canso de comer como la masa, porque hay tamales muy secos como que tienen mucha masa entonces, o sea me gusta pero no me encanta por el tema de la masa, cuando son pequeñitos y no tienen mucha masa pues perfecto pero cuando son así grandes no.
- Lo que pasa es que ahí también entra digamos la parte económica porque es que lo más costoso es el relleno y volvemos a lo mismo, todo entra por los ojos entonces a veces hacen un tamal muy grande que es mucha masa, pero el relleno es muy poco y lo que decía la compañera uno se cansa de comer masa. De hecho, por eso uno termina escogiendo ciertos puntos para comprar cierto tipo de productos, uno compra tamales en muchas partes, pero uno se enamora de un punto.
- Pero es que yo digo una cosa, si yo sé que el tamal tiene muy buen relleno prefiero pagar más y todo pero que me den algo bueno, que sepa rico y que la masa no sea excesiva.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Como la señora que siempre hace tamales a la vuelta de la casa, uno sabe que son deliciosos y uno no la cambia.
- Por ejemplo mi papá es así, a él le encanta el tamal pero siempre tiene que ser carnudo, tiene que tener costilla, con pollo y que no tenga casi masa.
- A mí me gusta mucho y estoy de acuerdo con ellos en que cansa la masa, me ha tocado que son troncos y uno solo come masa, masa y masa; y sí, es verdad lo que él dice uno se casa con un punto porque sabe cómo ellos lo hacen, entonces para que arriesgarme probando en otro lado si yo sé que allá me lo van a hacer al punto, voy a la fija.
- Rico pero me cansé de comerlo, porque mi vecina hacia cada ocho días y uno como por colaborarle, pero ya cuando lo cómo, si es como muy de vez en cuando es muy rico.

### **Se consiguen tamales vegetarianos ¿Les gusta?**

- Si, y ya se están viendo mucho, incluso los he visto en pueblos.
- A mí me encanta.
- A mí me dicen tamal vegetariano y de una, pues nos encanta.
- Y a algunos le echan gluten o queso de soya, reemplazando pues así la proteína, tofu.
- Y sabe igual, menos grasoso, pero sabe igual.
- Nos encanta, pero total.
- Me encanta.

### **¿Qué no les gusta a ustedes del tamal? Porque como hay tantos tipos de tamales, ¿No les gusta cuando trae qué ingrediente o cuando viene de cierta forma?**

- Con arroz, con arroz no.
- Con arroz tampoco me gusta.
- Arroz no definitivamente.
- Lo he probado, pero no me encanta (Tamal tolimense)
- Yo lo probé y no me gustó. (Tamal tolimense)
- A mí la verdad me gusta todo pero de sacarme uno, le sacaré la zanahoria.
- No, muy rica.
- Sabes qué es incómodo, a veces la forma en que lo envuelven, a veces le colocan muchas hojas, entonces uno empieza, no siempre uno tiene los guantes, no siempre uno tiene los implementos para comerse el papel tamal, o sea los implementos adecuados, entonces cuando uno empieza a sacar hojas, hojas y hojas, a veces las hojas se impregnan de la grasa del tamal y uno se termina volviendo nada con las hojas, entonces es como controlar el tema de digamos como envuelve uno envuelve el tamal y la cantidad de hojas que uno le coloca al tamal.
- Y cabuya.
- A mí las habichuelas.
- A mí tampoco me gusta que traiga arvejas, a veces trae.
- Muy rico.
- ¡Ay no!
- Y otra cosa, cuando la papa viene muy grande porque primero lo dejan cocinando, después reposando durante cierto tiempo, la papa cambia digamos su sabor y el

sabor no es como muy bueno entonces esa papa hace que el sabor del tamal también cambie totalmente.

- Ay sí.
- Si.

**¿Qué debe tener un tamal para que les guste a ustedes? ¿Cómo debería estar relleno?**

- Las tres carnes, costilla, zanahoria y habichuela, ah y papitas.
- Costilla, pues para mí eso no debe faltar en un tamal, carnita de res, la papita, pero en casquitos no muy gruesos, la zanahoria, la habichuela y masa, pero no en mucha cantidad.
- Costilla deliciosa, yo prefiero no tener pollo, sino la costilla, carne de cerdo y de res, la zanahoria y la masa.
- Carne de cerdo, res y pollo, sin habichuelas; con papa, zanahoria, poquita masa.
- Bueno pues los vegetales todos, todos los que trae obviamente y la sazón, no sé si es el comino. El comino es algo que si la masa no lo tiene no es igual.
- Para mí, tiene que tener o gluten o queso de soya porque sino no.

**¿Ustedes que prefieren que se los sirva sin la hoja, directamente en el plato?**

- No.
- No.
- Con la hoja.
- Si (Con la hoja)
- Si (Con la hoja)
- Es que la hoja es parte de la tradición, para mí un tamal sin hoja es como un fiambre.
- La verdad yo la quito.
- Yo la dejaría, es que eso es muy bonito, pero veo el punto, es que tiene que haberse cocinado muy bien para que eso no esté grasiento, porque si no se siente incómodo y preferiría sacarla.
- Servido así abierto sí, que uno lo tenga que abrir, no.

**¿Qué le cambiarían a la presentación de un tamal?**

- El tamaño.
- El tamaño.
- Moderado (El tamaño)
- Es que ya el tema de tamaños es también algo simple, por ejemplo; ese tamaño para mí está bien, digamos que si ese es el plato que el tamaño digamos no reboce el plato.
- Que esté abierto, pues no me gustaría que estuviera la masa en el fondo y arriba como la carne y las verduras, pues a mí me gustaría que estuviera abierto.
- No, ahí si difiero. Armado, completo y bonito, o sea todo lisito.
- Pero sabes qué, digamos que abierto es muy interesante, pero es bueno tenerla clara cuando uno la ve qué es lo que hay por dentro entonces digamos que no siempre puede estar abierto, a mí me lo pueden servir así tal cual, que me lo abran un poquitico o sea la masa para yo saber qué es el contenido y de una tener presente si me voy a poner a comer mucha masa o voy a comer lo que es.
- Si.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



- De acuerdo.
- Porque de una vez voy a la fija.
- No, es que así es el tamal, así le gusta a uno, así lo dejo.
- Lisito también.

### **¿Díganme que es eso? ¿Saben el nombre del plato?**

- ¿Es arroz con pollo?
- Uy huele bueno y todo.
- Pero tiene que oler como a algo.
- A mí me huele como a choricito, pero muy rico.
- ¿Arroz con pollo?
- Pero es que tiene más, no solo arroz con pollo.
- Lo más cercano sería decir arroz con pollo.
- Es como arroz atollado.

### **¿Cómo ven el arroz atollao?**

- Está espectacular por los colores.
- Yo veo el arroz como muy mazacotudo, no me agrada mucho, me gusta como más suelto.
- Como el arroz con pollo, entonces a mí el arroz con pollo me gusta que el arroz sea así como masatudito.
- Masatudito rico.
- Como buena cantidad.
- Colores también me parece.
- Lo primero que vi cuando entré por ahí fue los colores, motivan mucho a comer y siendo uno vegetariano.
- Si, se ve muy bonito.

### **¿Qué le cambiarían o quitarían al plato?**

- Ay yo le quito las arvejas, mi mamá me obligaba, incluso aunque yo las comiera lo escupo, le quitaría las arvejas y ya me lo como.
- Yo mejoraría un poquito más el emplatado, le colocaría más por el perímetro del plato más cilantro, pequeñas partículas para que llame la atención.
- Yo le pondría más pollo.
- Y menos chorizo, porque se ve mucho chorizo y se ve muy poquita de la otra carne
- Le quitaría el pollo, por eso algunos lo confunden al principio con arroz con pollo. Por ejemplo, mi mamá hace un arroz con pollo muy bueno pero ella le pica fuera el pollo, también a veces chorizo, carne, entonces es arroz que hace mi mamá con el chorizo y pollo que a veces no va.
- Como dice él, algo por el alrededor, y le quitaría el huevo.

### **¿Y si se le agrega pedazos de costilla al arroz atollao que opinan? ¿Le agregarían algo más?**

- Uh genial.
- No, no. Hace mucho tiempo tuve una experiencia con una pizza costillas en Bogotá y casi me muero.
- No, horrible, yo no.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



- A mi me parece bien, con una salsita bien rica, pero lo pueden poner al lado, no necesariamente con mezclado, con una salsita bien rica.
- Los chicharrones genial.
- Y bien tostado (El chicharrón)

**¿Qué opinan de la bandeja paisa? ¿Les gusta?**

- Me lleva a los viajes.
- Yo la verdad no le cambiaría nada, pues, lo que le cambiaría ahí como esta, es el plato, unos platos como más tradicionales, si, el emplatado, pero no al plato como tal.
- Si (Le gusta)
- Si (Le gusta)
- Yo no podría con una de esas, pero si, deliciosa, todos los ingredientes, llena demasiado.
- Por ejemplo, yo a veces prefiero comer una cazuela de frijoles, que tiene un poquito de madurito, un poquito de chicharrón, un poquito de carne molida que la misma bandeja paisa, pero es por el tamaño, porque es que la bandeja paisa es grande; por ejemplo ahí tiene muchas carnes, yo no me la comería con todas las carnes, con la carne molida, el chicharrón y ya, no me comería más, porque la bandeja es un tamaño, es muy grande, pero yo sé que otra persona que tenga un buen comer le quedaría bien.
- Lo malo es que se ha convertido en algo turístico para ellos porque, yo cuando comía carne, ¿Cada cuánto me comía una bandeja paisa?, muy poco, más fácil, más veces o varias veces a la semana, me podía comer un ajiaco o un sancocho, que me comiera tres veces a la semana una bandeja paisa, o sea, se ha convertido de algo de vamos a conocer qué es Antioquia entonces lo que dan es la bandeja paisa, pero que alguien pregunte en mi casa o vaya a decir que vamos a hacer bandeja paisa, muy escaso.
- Uno hace los frijoles.
- Eso, uno hace los frijoles con el arrocito, la tajada.
- Lo que pasa es que en la casa eso es mucho trabajo, vaya pues frite chicharrones pa todos, morcilla pa todos, maduros pa todos, los frijoles, la carne molida, no, eso es mucho trabajo. A mis amigos les gusta mucho, pero eso sí, el tamaño tiene que ser moderado, un tamaño que pueda caberle a cualquier persona porque normalmente eso es mucho. Yo me acuerdo cuando comía carne una vez en Guatapé que me llevaron una bandeja paisa deliciosa con todo y yo comía, pero llegaba un punto en el que ya, el almuerzo quedaba ahí.
- Una cazuela para mi es otra opción buena en la que puedo comer frijoles, la carne, el chicharroncito, el madurito.

**¿Qué más le cambiarían a la bandeja paisa? ¿Qué le agregarían? ¿Qué le quitarían?, ¿Qué le pondrían?, ¿Qué le sobra?, ¿Qué le falta?**

- Por ejemplo, yo ahumaría el chicharrón, pues le doy un poquito más de sabor y el tema de ahumados también es algo muy tradicional, pues anteriormente las familias campesinas antioqueñas cocinaban con carbón. Hoy en día pues no es tan común, en algunos restaurantes lo hacen, pero si yo quiero tratar de retomar esa tradición,

yo podría ahumar algunas carnes que son propias de la bandeja paisa como el chicharrón.

- Le agregaría un hogaito aparte.
- Eso iba a decir yo.
- El hogao o una ensalada.
- Ah y el aguacate.
- Y un hogao.
- Y Un hogao.
- Un hogao.
- Para los frijolitos.
- Para los frijolitos o pa la carne.
- O un pico de gallo.
- Pero es mexicano.
- Si, pero es que es muy bueno.
- Mucha proteína, uno siempre deja algo.
- Hay no, yo no.
- Digamos que no le quitemos toda la proteína, o sea menos cantidad.
- Eso, más pequeño.
- Un pedacito más pequeño de chicharrón, varios pedacitos de chorizo, pero más pequeñitos o sea más reducido.
- Yo no le quitaría nada.
- Lo que pasa es que volvemos al tema, entre gustos no hay disgustos, hay gente que la prefiere tal cual, hay otra gente que la prefiere más reducida, por ejemplo, por las niñas que uno a veces ve que cuando piden una bandeja paisa casi siempre dejan la mitad.
- Yo le cambiaria que la tajada sea tan gruesa, más delgada.
- Uy que rico la tajada así gruesa. A mí me gusta más blandita así más madura. Pero estoy dando mi opinión, yo le quitaría la morcilla.
- O qué tal que uno pudiera tener la opción también de elegir qué agregarle a la bandeja, o sea que haya un básico: los frijoles, el arroz, el chicharrón y por ejemplo lo que es el huevo, el chorizo, lo que es la morcilla uno decida si lo quiere agregar o no.

#### **¿Dejar en los restaurantes es malo?**

- Si.
- Pero normalmente acá no pasa eso, en otros países donde vos dejas comida eso es por ejemplo un insulto, mi mejor amigo la esposa es italiana y a veces ellos cocinan y yo les dejo algo en el plato y esa mujer se quiere coger de las greñas.
- Si, uno siente que no les gustó.

#### **Y cuando les dejan empacar en el restaurante, ¿Qué les parece?**

- Uy si claro, claro.
- Depende del restaurante.
- Depende.
- Depende de la comida.
- Si es un restaurante muy caché, no, es mejor dejarlo y que lo echen a la basura, pero si es un restaurante de esos que usted se encuentra por ahí, empaca uno.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

- Claro.

**Les voy a hacer unas dos pregunticas, voy a mencionar unas palabras y ustedes me van a decir todo lo que se les venga a la cabeza cuando yo menciono esas palabras. ¿Qué se le viene a la cabeza a ustedes cuando yo digo cocina italiana?**

- Pastas.
- Tomate.
- Risotto.
- Albahaca.
- Cosas verdes de esas que se le echan a las pastas.
- Queso.
- Pastas, especias, queso parmesano.
- Tomate.

**¿Qué se les viene a la cabeza cuando yo digo comida rápida?**

- Hamburguesa, papas.
- Perros, nachos, pico de gallo.
- Empanadas, almojábanas.
- Salsas.
- Pizzas.
- Helados.

**Si yo digo cocina oriental, ¿Qué se les viene a la cabeza?**

- Raíces.
- Raíces.
- Animales, todo tipo de animales ahí.
- Champiñones, sushi, soya.
- Especias.

**¿Qué se le viene a la cabeza a ustedes cuando yo digo cocina colombiana? (Díganme todo lo que se les venga a la cabeza, no solo platos)**

- Bandeja paisa.
- Color, muchas cosas.
- Sabores, texturas.
- Muchas cosas combinadas en el mismo plato.
- Tradición, identidad.
- Historia.
- Amarillo, uy definitivamente el amarillo.
- Leña.

**¿Qué le hace falta a la comida colombiana?**

- Identificarse por algo específico porque por ejemplo uno dice Brasil el churrasco, Argentina esto, Italia esto, pero cuando uno dice Colombia, ¿qué van a pensar?, pues.
- Pero es que hay muchas regiones.
- Sí, pero es que son muy regionalistas por eso es el problema, pero debería haber algo que uno diga Colombia es esto, en cambio tú dices Colombia: ajiaco, sancocho,

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

bandeja paisa, un montón de cosas que la persona que me preguntó va a quedar en las mismas.

- Sin saber.
- No porque es que aquí en Colombia todos los departamentos son muy distintos, entonces sería muy diferente que un plato por cada región se reconociera en todo el mundo. Listo, puede ser complicado, pero se puede lograr, porque es que todos son muy diferentes y generalizar un plato para todos.
- Pero es que a nivel mundial pasa lo mismo, en diferentes partes de diferentes países tienen cosas muy típicas, por ejemplo aquí en Colombia a nosotros nos identifica más que todo una bebida que es el café.
- Eso, el café.
- Lo que mencionábamos ahorita, romper como con los esquemas y ser un poquitico más innovadores con el tema de platos típicos, o sea no ver el plato típico como siempre lo vemos.
- Es que ya no sería típico.
- Es que no se, si ser más sanos.
- Exactamente, eso es algo fundamental.
- Como no tan grasoso.

### **Anexo 3.** Transcripción grupos focales

Moderador: cuando yo les digo cocina colombiana, ubiquen el término cocina colombiana ¿En qué piensan? ¿Qué se te viene a vos a la mente Valentina cuando yo digo Cocina colombiana?

Valentina 1: Variedad. Que no hay como una sola cosa típica que uno diga es la comida típica de Colombia, sino que depende si estás en la costa o en el valle o en Antioquia, o en Cundinamarca, pues que no hay como un solo plato como en muchas partes; como la pasta, la pizza, la comida mexicana. Creo no hay una sola, sino que uno tiene que decir “depende”.

Moderador: uhmmmm

Juliana: Muchos sabores, texturas.

Moderador repite: sabores, texturas. ¿Qué más se les viene a la cabeza?

Manuela: A mí lo que primero que se me viene a la cabeza es bandeja paisa.

Moderador: ajaaa bandeja paisa.

Manuela: Yo pienso en comida colombiana y me imagino unos frijoles.

Moderador: que más, a ver, ¿Qué se les viene a la cabeza cuando yo digo cocina colombiana?

Valentina 2: A mí, tradicional, pues muy casera, muy de la casa, que es muy rica.

Moderador: O sea que es de casa. ¿Para vos cocina colombiana es lo mismo que comida casera?

Juliana: Se asemeja mucho

Moderador: Ok. ¿Qué más se les viene a la cabeza?

Juliana: Generalmente tiene buena sazón

Moderador repite: Buena sazón, uhmmmm. ¿Me recuerdas tu nombre?

César: César Gutierrez.

Moderador: César, ¿Cuántos años tenés?

César: 35

Moderador: ¿Dónde vivís?

Cesar: Guayabal

Moderador: Guayabal. César, estamos hablando de cocina colombiana y a la vez ustedes me dan sus opiniones de lo que piensan frente a la cocina colombiana. Bueno ubíquense, son preguntas que son un poco complejas, pero ¿Qué significa para ustedes la cocina colombiana? ¿Qué les transmite? ¿Con qué la asocian? Eso hay que pensarlo un poquito, pero realmente ¿Cuál es el significado que tiene la cocina colombiana para ustedes?

Juliana: Lo hace sentir a uno como en casa.

Moderador: en casa.

Juliana: Como sentido de pertenencia con el lugar con el que estés.

Moderador: Sentido de pertenencia. ¿Qué más?, ¿Qué pensás vos Andrés?

Andrés: A mí me suena como sencilla de hacer.

Moderador: Sencilla de hacer.

Andrés: De pronto porque no estoy familiarizado con eso, no sé.

Daniel: Algo también que nos representa.

Moderador: Nos representa.

Daniel: En cuanto a nuestra cultura y nos muestra internacionalmente.

Moderador: Ok. Manuela, vos que, ¿Para vos qué significa la cocina colombiana?

Manuela: No; me siento en casa, de mi país.

Moderador: De mi país, en casa. Valentina

Valentina 1: Que no cambia, es como, pues que ha sido como igual desde hace mucho tiempo.

Moderador: ¿Y eso es malo o bueno?

Valentina 1: Depende uno como lo vea.

Moderador: ¿Vos como lo ves?

Valentina 1: Yo siento que puede ser mejor pues en el sentido que a uno se lo presenten distinto, pues que no sea siempre la bandeja paisa, grande, abundante, pues porque a mí eso no me gusta.

Moderador: ¿Por qué?

Valentina 1: Porque yo no como mucho y eso me da como desagrado, pues como ver tanta cosa ahí que no me la voy a comer, no, no me entra por los ojos.

Moderador: ¿Y cuál es tu plato preferido? Si yo te dijera a vos decime cuál es tu plato preferido, ¿Cuál sería?

Valentina 1: ¿En general, o de la comida colombiana?

Moderador: No, no, en general.

Valentina 1: Pues, me gusta mucho la comida mejicana y de aquí, me gusta, yo digamos me como más fácil una cazuela que una bandeja paisa. Pues aunque suene super extraño, creo que si me he comido una bandeja paisa en mi vida, ha sido mucho.

Moderador: Bueno, uhmmm. ¿A ustedes les gusta la cocina colombiana?

A ver dime de tus gustos de cocina colombiana, César. A vos que te gusta de la cocina colombiana, detallame.

Cesar: la bandeja, el sancocho, todo, arroz, carne, papa.

Moderador: ¿Y consumís cocina colombiana?

Cesar: Si. De todo.

Moderador: Daniel, vos. ¿Te gusta la cocina colombiana?

Daniel: claro, de todo el arroz, la mazamorra, bocadillo, de todo.

Moderador: Ok. Valentina, ¿Vos qué pensás de la cocina colombiana? De tu gusto, sincera.

Valentina 2: A mi no, casi no.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Moderador: ¿Por qué?

Valentina 2: Pues por lo mismo que Valentina, porque es tanta comida como ver frijoles, tajada, arroz, aguacate, como que, pues me da también como desagradado, pero hay otras que sí. El ajíaco tampoco me gusta.

Moderador: ¿Cuál es tu comida preferida?

Valentina 2: pues es muy cerdo, pero es la hamburguesa.

Moderador: La hamburguesa, bueno.

Walberto, asómate un momentico. Walberto es cocinero, estuvo participando en Glocal y es un buen cocinero, costeño pa' más señas - que son muy buenos cocineros-, entonces vamos a suponer que yo voy a poner a Walberto a que le haga a ustedes un plato, cualquier plato, el plato que ustedes de verdad disfrutan y él es capaz de hacer cualquier plato que ustedes le digan. ¿Qué lo pondrían a hacer? Qué lo podrían a hacer, Manuela, vos ¿Qué le dirías?

Manuela: Pastas.

Moderador: ¿Qué pastas?

Manuela: Pastas de cualquier tipo, me encantan.

Moderador: Eso le dirías a Walberto que te hiciera. César, ¿Vos?

César: La Bandeja.

Moderador: ¿Bandeja Paisa? Valentina, vos que pondrías a hacer a Walberto, un plato que vos disfrutés.

Valentina 1: Comida de la costa

Moderador: ¿Qué de la costa?

Valentina 1: carimañola, arepa de huevo.

Moderador: ¿Eso te gusta?

Valentina 1: Si me gusta mucho

Juliana: Yo soy como dos extremos, o cazuela o pizza, eso se me viene a la mente en este momento

Moderador: Pero escogéme.

Juliana: En este momento, cazuela.

Moderador: ¿Qué cazuela?

Juliana: De todo, ranchera.

Moderador: ¿Con frijoles?

Juliana: si, que tenga de todo.

Moderador: Valentina, vos, ¿Qué le pondrías a hacer, una hamburguesa?

Valentina 2: Pescado, patacones y arroz con coco.

Moderador: Ok. Arroz con coco. ¿Eso de donde es?

Valentina 2: De la costa.

Moderador: ¿Colombiana?

Valentina 2: Si.

Moderador: Ok. Daniel, ¿Vos?

Daniel: Yo diría que un arroz con pollo.

Moderador: Arroz con pollo. Quién me falta. Falta Andres, ¿Cierto?

Andrés: Yo lo pondría a hacer un pollo apanado.

Moderador: Pollo apanado. Ok. Bueno. Ehhh. ¿Ustedes consideran que consumen platos típicos colombianos?

Juliana: Yo, de pronto, pero de pronto pues como de Antioquia, como la bandeja paisa, pero así que conozca las diferentes... no.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Moderador: Hablemos un poquito de eso Juliana. ¿Vos qué conocés de la cocina colombiana? Mencioname platos de la cocina colombiana.

Juliana: Ajiaco, sancocho, bandeja paisa, eh, pescado, eh, no sé, no se me ocurre nada en este momento. Si pues, pollo, cerdo, mazamorra.

Moderador: puede ser un dulce, un bocadillo para mí es cocina colombiana, mazamorra. No sé si ustedes sabían que el quesito es único en el mundo, en ninguna otra parte del mundo consumen quesito, es tan único que es susceptible de denominación de origen. El quesito paisa, es susceptible de denominación de origen y para uno es paisaje, pero es único en el mundo. Entonces por ejemplo el bocadillo beleño, el año pasado obtuvo denominación de origen, el primer producto, hay dos productos colombianos, uno es el bocadillo. Entonces cocina colombiana es lo que ustedes crean, si ustedes creen que es un perro, el perro de los que venden en la ochenta. Andrés vos, ¿Consumís comida colombiana?

Andrés: Sí.

Moderador: ¿Y qué conoces? Decime platos de la cocina colombiana.

Andrés: Pues lo que acabaron de hablar; sancocho, arepa con huevo, patacón con todo ¿Qué más?

Juliana: Arepa de chócolo.

Andrés: arepa de chócolo, empanadas.

Valentina 2: buñuelos.

Moderador: ¿Qué más? Ayúdenle

Manuela: Marranitas, lulada,

Moderador: ahí sí se le salió el valluno. Marranitas, lulada. ¿Qué más?

Valentina 1: Lechona, tamal.

Manuela: muchas frutas que son de acá solamente.

Valentina 2: mondongo.

Moderador: ¿Todos comen cocina colombiana?

Manuela: Sí.

Juliana: sí.

César: sí

Valentina 1: sí

Moderador: ¿Vos sí comés comida colombiana? ¿No te gusta la bandeja paisa?

Valentina 1: pues es que no es que no me guste sino como la forma que la presentan la bandeja paisa, en mi casa si hacen frijoles una vez a la semana por lo general, pero es el frijol, el arroz y las tajadas y ya.

Moderador: Sin nada de proteína.

Manuela: creo que sabes con qué también asocian mucho la cocina colombiana, la asocian mucho con que cae pesado y tiene mucha grasa.

Moderador: Cae pesado y que tiene mucha grasa. ¿Vos pensás que hace daño?

Manuela: Si. Cuando pienso en comida colombiana, es muy pesado, tiene grasa, harina, pues no sé.

Moderador: Ok. bueno. Yo les voy a mostrar unos platos de la cocina colombiana y les voy a hacer unas preguntas sobre esos platos. Sara, es la otra cocinera que nos acompaña hoy.

Sara: Hola



Moderador: Voy a hacer una pregunta muy pendeja, pero todos saben que estoy mostrando ahí. Un tamal. Estamos hablando de un tamal. Ummm. Quiero que miren ese tamal. ¿Qué opinan ustedes del tamal en general?

Daniel, ¿Vos qué opinás del tamal? Te gusta, no te gusta, qué no te gusta, háblame un poquito de lo que opinás vos del tamal.

Daniel: Me gusta mucho, pues más que todo como la masa.

Juliana: Me gusta más que esté balanceado, hay muchos que tienen mucha masa y poquita carne, como con gordos, pero ah yo no sé.

Moderador: ¿Te gusta es la masa, más que el relleno?

Daniel: Las dos cosas, por la variedad que tiene el contenido es muy bueno.

Moderador: ¿Consumís un tamal, si te ponen un tamal te lo comés?

Daniel: Claro. Es muy interesante pues como en la forma en la que se empaca, la hojita en la que se empaca.

Moderador: Te gusta eso.

Daniel: sí muy interesante.

Juliana: Como el fiambre.

Moderador: ¿César vos qué opinas del tamal en general?

Cesar: Es bueno, he comido, pero prefiero comerme en vez de un tamal una arepa con quesito y lo de adentro con arroz, la verdad no lo consumo mucho, pero es bueno.

Moderador: Bueno, háblame de eso, háblame de eso, ¿Qué es lo que te suena?

César: Eso tiene papa, pollo, zanahoria y cosas. Eso me sabe mejor como en un sudaíto con arroz.

Moderador: Ahh lo de adentro.

César: Sí.

Moderador: No te cuadra la masa. Te gusta más la parte del sudao.

Moderador: Juliana vos, ¿Qué opinás del tamal?

Juliana: A mí me gusta el tamal, pero prefiero por ejemplo lo que te mencionaba, el fiambre, pues nunca me termino un tamal entero.

Moderador: ¿Te parece muy grande?

Juliana: La masa.

Moderador: Ahh dejás la masa, Te comés lo de adentro, ¿Pero te gusta?

Juliana: Sí.

Moderador: Ok. Manuela vos, ¿Qué opinas del tamal?

Manuela: Sería una de las últimas cosas que elegiría, siempre dejo masa. Cuando piden tamal en mi casa, cuando mi abuela hace le digo que le eche bastante carne y pollo y lo relaciono mucho como cuando uno se va de viaje, como con la familia, un paseo a cualquier Confandi o algo así de piscinas y uno se lleva el fiambre o el tamal.

Moderador: Saquen unas sillitas para que se sienten no se queden ahí parados. ¿Pero entonces no te gusta?

Manuela: Sí me gusta, me gusta el sabor y me lo como, pero si me ponen a elegir entre un tamal y unos frijoles, una bandeja paisa, prefiero la bandeja paisa, o entre muchas comidas, sería una de las últimas que dejaría.

Moderador: Daniel vos, ah ya me dijiste, sí. ¿Andrés vos qué pensás?

Andrés: A mí la verdad sí me gusta mucho el tamal, siento que la combinación es muy buena, la masa muy rica.

Moderador: Te gusta.

Andrés: Sí, me gusta mucho.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Moderador: Valentina vos, ¿Qué opinás del tamal?

Valentina 2: Lo detesto.

Moderador: ¿Por qué?

Valentina 2: Porque en mi casa, siempre los domingos por la mañana, vamos a desayunar tamal y yo “no mami, no me sirva eso por favor”.

Moderador: Pero tratá de decirme qué no te gusta.

Valentina 2: Los gordos, tanta grasa, a veces como que tienen mucha masa, y como que no lo degusto, no lo degusto en mi boca, pues no.

Moderador: Y vos Valentina.

Valentina 1: No me choca. Si me lo dan yo me lo como. Pero también siento que es muy difícil cómo está envuelto, como que te pueden engañar con la carne pues, que tiene mucho gordo y eso. Si me lo dan yo me lo como, pero tampoco es que yo lo vaya a pedir de primera opción.

Moderador: Yo quiero que me digan qué le ven de bueno. Vamos a empezar ubicarnos en esto, ¿Qué le ven ustedes de bueno al tamal? ¿Qué les gusta del tamal?

César: ¿Ese es de pollo o de res?

Moderador: Este es de ambos. Tiene pollo y tiene res.

Manuela: Huele rico.

Moderador: A ti te gusta el olor del tamal.

Manuela: No, no es que me guste, pero huele rico.

Juliana: A mí la combinación pues, el sabor de la masa, junto con la carne.

Moderador: ¿Qué más, a ver que les gusta del tamal?

Daniel: Se ve como jugoso, como partible. Sí, se ve partible.

Moderador: ¿Qué más? ¿Qué más les gusta? Alguien mencionó que le gustaba que estuviera en la hoja. A ver ¿Qué más? ¿Qué les gusta del tamal?

Valentina 1: A mí la masa me gusta mucho, me sabe como diferente al resto de las masas.

Manuela: Cuando le veo la carne digo “ay tiene carne”, cuando se la veo por afuerita.

Moderador: O sea es un punto ahí interesante. ¿Qué más? Valentina, vos, tratá de encontrarle algo que te guste, ¿Qué te gusta de este tamal? Búsquele.

Valentina 2: De pronto la masa.

Moderador: Bueno, ahora la pregunta es ¿Qué no les gusta del tamal? Quiero que me digan qué no les gusta.

Manuela: Cuando tiene unos trozos de zanahoria gigante.

Moderador: ¿Qué más no les gusta del tamal? Manuela.

Manuela: Cuando tiene el color muy oscuro pienso que tiene demasiado aliño y cuando es muy claro pienso que casi no tiene sabor.

Juliana: A mí lo único que no me gusta es como el exceso de masa, que no se ve bien lo que lleva adentro.

Moderador: cuando hay mucha masa

Moderador: ¿César a vos qué no te gusta del tamal?

César: la masa me gusta, tiene que estar calientico, no frio.

Moderador: ¿Qué no te gusta del tamal?

Andrés: Me gusta mucho, pero cuando está frío no, pues tiene que estar en su punto.

Moderador: Lo tuyo es temperatura, de resto no le encontrás más nada que no te guste.

Manuela: Uyy sabes qué no, por ejemplo, cuando trae -es que a mí me aterran-, unas cositas rojas, el pimentón, tomate; a veces queda como por fuera. Se ven en lo amarillo.

Moderador: ¿Qué más, Daniel a vos qué no te gusta?

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Daniel: De pronto para mí que no es muy variado, que es puro pollo, pura carne, pues como un pedazo de carne ahí metido, no tiene como mucha gracia; sí, que tenga verduras, de pronto arroz, tres carnes, es bueno.

Moderador: Ok. Que tenga variedad. Valentina, ¿A vos qué no te gusta del tamal?

Valentina 1: Antes no me gusta que tenga muchas cosas. Pues que sea repleto de cosas, también me da como, pues no como fastidio, sino que no sé qué me voy a encontrar, pero que tenga una carne, papa y zanahoria, y ya, se acabó.

Moderador: ¿Valentina y a vos qué es lo que no te gusta del tamal?

Valentina 2: Es que es por gustos propios. La papa. No me gusta la papa, no me gustan las verduras.

Moderador: No te gusta la papa sudada.

Valentina 2: Pues, las papas. Las papitas fritas, pero de resto no, pues papa al vapor o esas papas no.

Moderador: ¿Qué le cambiarían al tamal? Y sobre todo quiero que pensemos mucho como en la presentación. ¿Qué le cambiarían? ¿Qué le agregarían? ¿Qué le quitarían?

Valentina 1: Que sea más chiquito.

Moderador: ¿Más chiquito? ¿Por qué?

Valentina 1: Porque uno como que se cansa.

Juliana: Al principio uno lo disfruta mucho y ya después uno es como “ay”, ya se embala. Pues, ya está como “qué hago con ese montón de masa”.

Moderador: ¿Qué más le cambiarían pues al tamal?

Andrés: yo le podría como huevito de codorniz, ¿No? jajajaja

Moderador: ¿Qué más le cambiarían a ese tamal?

Valentina 1: de pronto la forma, pues como que sea como más llamativa a los ojos.

Juliana: como más fácil de llevar a alguna parte.

Moderador: ¿La forma cómo? Tratá de decirme un poquito más en la forma cómo te gustaría.

Valentina 1: No, digamos no como se empaca sino como que no sea pues como una cosa así, un rectángulo así... pues como una plasta ahí jajajaja.

Moderador: ¿Ustedes tienen problema con la forma?

Andrés: No

César: No

Daniel: No

Manuela: No

Moderador: ¿Qué más le cambiarían? Traten de decirme. César, vos que no sos como muy amante de eso, ¿Qué le cambiarías?

César: No, yo le quitaría la masa.

Manuela: ¿Toda?

César: Es que yo no como esa masa.

Moderador: ¿El tamal chocoano lo has probado alguna vez?

César: No. Esa masa yo no la disfruto y esa combinación de masa como con la hoja tampoco me convence. Pero el contenido, pues lo que va por dentro sí normal, es como lo que come uno a diario.

Moderador: Ok. ¿Qué más le harían ustedes? Voy a utilizar un término que odio, pero es para este momento: “La alta cocina”, a lo que llaman gourmet. Nada es gourmet, el gourmet es la persona, pero es un término como muy difundido. Si yo quisiera llevar esto a la alta cocina ¿Qué creen ustedes que deberíamos de hacerle?

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Juliana: de pronto quitarle la hoja y ponerlo pues en un plato.

Manuela: partirlo como en 5.

Valentina 2: Si porque ¿No dicen que todo lo que haya en el plato se debe comer? Pues no sé, eso he escuchado. Entonces qué, quitarle la hoja también.

Moderador: ¡Pero ojo! Quiero que piensen en algo, no quiero que me piensen en lo que ustedes escuchan a los chef que hablan sino USTEDES, que les guste a ustedes. O sea, no se pongan a pensar en chefs por allá en programas de cocina, no, ustedes, que sea algo para ustedes, que les guste porque sino lo volvemos una espuma que sabe a tamal.

Juliana: que sea como bolitas de tamal.

Valentina 1: que me lo den como en pedacitos, que sea como una picada.

Moderador: ¿Alguno de ustedes ha comido el tamal de Pipiano? ¿Nunca? Es que me lo están describiendo, ¿cierto? Me están describiendo el tamal de Pipiano. Bueno, listo, vamos a dejar este aquí y vamos a traer el segundo plato. Vamos a hablar de un segundo plato. (traen el plato). ¿Alguno sabe qué es ese plato?

Andrés: no

Valentina 1: no

César: no

Daniel: no.

Juliana: pues uno sí conoce todo lo que tiene, pero el plato así no sé.

Moderador: ¿Ni idea? ¿Ninguno?

Manuela: atollao.

Moderador: Si Claaaro Manuela.

Manuela: Pero profe eso no tiene pinta, pues me imaginé que era atollao por el arroz pero pues eso no es atollao.

Moderador: No me asuste, lo que pasa es que está bien presentadito. Eso es un arroz atollao, yo le hago caras a Manuela es porque es muy tradicional del Valle del Cauca, no lo conocían, con ese nombre, arroz atollao; porque pues es un arroz mixto, es un arroz con carne pero con ese nombre -Manuela pues obviamente- ninguno lo conocía. Bueno, ¿Alguno lo ha probado?

Valentina 2: sí

Andrés: sí

César: si

Daniel: si

Moderador: Manuela, ¿A vos te gusta el arroz atollao? ¿No te gusta?

Manuela: Sí me gusta, pero no cuando le echan todas esas cositas rojas como por ahí, esas que se ven, como esta.

Moderador: eso es pimienta, ají. No te gusta eso.

Manuela: pero igual me lo como.

Moderador: ¿Entonces qué es lo que no te gusta si igual te lo comes?

Manuela: pues es que cuando lo veo como que me imagino ese sabor de esas cosas rojas y no sé. Es que cuando mi abuela me daba cuando era pequeña sopa y esa sopa tenía esos pedazos de aliños la detestaba, pimentón me decía, pero sí me gusta mucho el arroz atollao.

Moderador: ¿Qué te gusta?

Manuela: la textura. Por eso te dije atollao, porque vi el arroz como todo cremosito entonces me imaginé que era atollao.

Moderador: mazacotudo. Bueno, nadie más ha probado ese plato. Pero viéndolo ahí ustedes qué opinan. Miralo Juliana y me decís qué opinás de ese plato.

Juliana: pues a mí me gusta todo del plato, y más porque a mí me gusta más el arroz así, como masatudo.

Moderador: lo que llaman el cucayo en la costa. ¿Te llama la atención? ¿Comerías?

Juliana: sí, a mí me gusta mucho.

Moderador: ¿Qué más te gusta de ese plato?

Juliana: emmm.. el huevo. De pronto cambiaría esto por pollo, no sé esto no se ve como tan... los gorditos no.

Moderador: cambiarías la pierna de cerdo por pollo.

Juliana: sí, pero nada más, le quitaría los gorditos.

Moderador: ¿Qué más? César vos, ¿Qué opinás? Si querés acercalo.

César: yo lo veo muy bueno.

Moderador: ¿Qué te llama la atención de ese plato?

César: Todo, me gusta, todo lo que hay ahí me gusta. No le cambiaría nada, le echaría más chorizo, de pronto le agregaría más pollo. Todo lo que hay ahí lo consumo.

Moderador: Daniel, ¿Cómo ves ese plato?

Daniel: sí, se ve bueno. De pronto el huevo así, no sé cómo se dice, así en bolita.

Moderador: huevo duro. Sí, huevo duro lo llaman en Colombia.

Daniel: pues a mí personalmente no me gusta tanto, en cacerola de pronto quedaría mejor. Pero sí, es muy bueno el arroz con chorizo. Yo creo que así se conocería más bien aquí en Antioquia.

Valentina 1: no.

Moderador: no qué

Valentina 1: no me entra.

Moderador: ¿Por qué?, trata de decirme qué es lo que no te gusta.

Valentina 1: digamos que las cosas, bueno acá siento que en Colombia tienden a echarle a todo huevo y chorizo, y o sea yo me lo como pero el huevo en el desayuno, solo. El chorizo con limón solo, pero no en un mazacote ahí. Puede que digamos el arroz así solito sí me guste.

Moderador: ¿Cómo qué el arroz así solito?

Valentina 1: El arroz solo como en mazacote, pero con chorizo y con el huevo no. Cuando veo el huevo, ya, eso no pasa por mí.

Manuela: Yo lo relacionaría con un desayuno.

Moderador: ¿Una especie de calentao, o qué?

Manuela: Sí como un calentao.

Moderador: Valentina, ¿Vos que pensás?

Valentina 2: Es que no me gusta el huevo así tampoco, pero el arroz con el chorizo y la carne sí me gustaría.

Moderador: Lo que no te gustaría es el huevo.

Valentina 2: el huevo y el cilantro.

Moderador: Entonces ayúdenme ahora, ¿Qué le cambiarían a ese plato?

Manuela: Los gordos de la carne, los quitaría.

Moderador: ¿Qué más?

César: El huevo. De pronto el huevo sobra.

Moderador: ¿A ustedes les parece que sobra el huevo ahí?

Juliana: A mí no.

Moderador: ¿A vos no te sobra?

Juliana: Si fuera por mí en el almuerzo comería también huevo. Solamente como huevo una sola vez al día.

César: ¿A eso no se le puede poner el huevo así frito?

Moderador: Esa es la idea que nos propongan.

Juliana: Por ejemplo frito también sería rico.

Moderador: Esto es un almuerzo.

César: Un almuerzo así es muy poquito.

Moderador: ¿Les parece muy poquito?

Valentina 2: Si, es como una entrada.

Manuela: es que es un desayuno, pues yo vi un desayuno.

Moderador: O sea que hay que ponerlo más alentado. ¿Entonces quiénes le quitarían el huevo y quiénes no?

Juliana: no

Andrés: yo no.

Daniel: yo tampoco.

Moderador: ¿Las dos Valentinas se lo quitarían?

Valentina 1: en todas las presentaciones.

César: Si, yo lo quitaría.

Valentina 2: sí

Moderador: Bueno, ayúdenme. ¿Qué más le cambiarían a este plato?

Valentina 2: Se lo quito y le pondría más arroz.

Juliana: Yo le pondría una tajada de maduro.

Moderador: ¿Qué más? A ver, ¿Qué más le cambiarían? En la presentación. Dijeron de la carne que sea más magra.

Juliana: que la carne esté más picadita para que quede como un arroz con pollo por decirlo así.

Moderador: Si te interpreto te gustaría más con carne desmechada.

Juliana: Pues no tan desmechada, pero tampoco tan entera.

Moderador: Con unos cubitos más pulidos.

Daniel: De pronto como echarle una salsita o qué. Salsa de tomate.

Moderador: ¿Te gustaría más rojo?

Daniel: No, como una salsa para un sabor.

Moderador: Hacerle una salsa que le pudieras agregar.

Manuela: Que rico picarle madurito, chicharrón.

Moderador: ¿Qué más le cambiarían? Valentina, ¿Vos qué más le cambiarías?

Valentina 1: le agregaría maicitos, le quitaría el chorizo y el huevo. Maduritos.

Moderador: Le agregarías carne y maicitos. ¿Vos qué opinas del tamaño? ¿También lo ves pequeño?

Valentina 1: pues sería un plato que yo no voy a pedir, entonces no sé, depende. Puede ser un poquito más grande, pero tampoco gigante.

Moderador: Valentina, ¿Vos qué le cambiarías?

Valentina 2: Pues lo podría más grande, con trocitos de maduritos, pero no como puestos, sino mezcladitos y ya.

Moderador: Pensemos en la presentación, en esa parte física del plato.

Manuela: yo le cambiaría el plato. Ese plato es como de frijoles. Como una cazuela.

Moderador: ¿Por un plato más hondo?

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Manuela: No tanto, más plano, más fácil de comer.

Moderador: Un plato plano. ¿Qué más le cambiarían? Miren la presentación, ya estamos claros con el huevo, el cilantro parece no funcionar ahí. ¿Alguien más opina lo mismo de Manuela con los pedacitos de los rojitos?

Manuela: A mí también me encanta que al huevo como que se le vea como que tenga sal, porque es que un huevo sin sal uff. A veces me gusta como que se vean los cristalitos de la sal.

Valentina 2: A mí me parece que el cilantro daña todo.

Manuela: Ponerle aguacate.

Moderador: ¿Cuadra el aguacate ahí?

Juliana: De pronto si se le quita el huevo, complementarlo con aguacate.

Moderador: ¿Qué más? ¿Qué más le harían? Algo más que se les ocurra.

Valentina 1: le intentaría dar como una forma al arroz. Una montañita.

Moderador: ¿Un timbal, un cilindro?

Valentina 1: Sí, algo más llamativo.

Moderador: ¿Algo más se les ocurre?

Moderador: Bueno vamos a coger entonces ese plato, y vamos con el que sigue. Vamos a mirar el tercer plato. Lo traje pequeñito, pero ubíquenlo grande. ¿Qué están viendo ustedes ahí? Mírenlo, mírenlo, pásenlo acá, mírenlo, huélanlo, a ver a qué les huele. Ninguno identifica ese plato.

Valentina 1: Ahh huele demasiado a pescado, como una crema, como una sopa de pescado.

Juliana: eso tan espeso.

Moderador: Por acá dicen sopa de pescado, coctel de camarones. Bueno, ¿Qué le ven ustedes a ese plato?

Juliana: No me llama la atención.

Moderador: ¿Por qué?

Juliana: A mí me gustan mucho los palmitos y los camarones, pero el ceviche, con salsa, con cebolla, pero, así como la textura...no sé qué es eso, una sopa, una gelatina, no sé. Es desagradable, los camarones están como secos, no sé, no provoca.

Moderador: A ver, ¿Qué más no les gusta de ese plato?

Manuela: Es que uno piensa en camarones y se los imagina como remojados, pero unos camarones así como crudos, no sé, yo me los imagino remojados en algo. Esa cosa verde, pues no. Eso como si fuera hongos...

Moderador: Eso es una almeja.

Moderador: César, ¿Vos que pensás?

César: No provoca. No me cuadra.

Moderador: ¿Qué no te cuadra? ¿Qué no te gusta?

César: La sopa.

Moderador: No te gustan los caldos.

César: Los camarones y los palmitos sí. Las almejitas no. Y además no se ve provocativo.

Moderador: ¿Qué es lo que no le ves provocativo?

César: El color.

Moderador: El color. ¿Cómo te gustaría?

César: No es que no. Esa combinación. Es que no me la he comido nunca, como en una salsa rosada o en otro tipo de preparación. Pero así esa sopa no y se ve muy espesa.

Moderador: Está muy espesa. Para ser una sopa, debe ser algo más líquido.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Juliana: uno dice que es una sopa, pero ni siquiera se mueve.

Valentina 1: Ni sopa, ni crema.

Andrés: A mí no me gusta la comida de mar.

Moderador: ¿Por qué?

Andrés: No sé. No me gusta mucho el sabor. Me gusta el pescado frito, pero así como cocinado o caldo de pescado.

Moderador: No te gustan esos sabores.

Andrés: Entonces de entrada no veo como mucha cosa que me guste ahí y también se ve muy espeso. Esto no sé qué es, la verdad no lo conozco.

Moderador: Daniel, ¿Vos que pensás?

Daniel: Sí, lo mismo. Uno no conoce muy bien todo eso, ni lo he probado, los camarones y todo eso. Ya cuando uno huele eso como que no me cuadra, tampoco se ve muy bien.

Moderador: No te cuadra ese plato.

Valentina 1: El olor, siento que es demasiado fuerte, pues huele demasiado como a mar.

Moderador: ¿Te gustaría que el plato no tuviera tanto ese olor?

Valentina 1: Sí. El olor no me gusta, y la almeja u ostra tampoco. La presentación pues no me choca, pero sí la consistencia uno no sabe qué es, tanto que hemos dicho que es de todo y no hemos podido saber qué es, pero pues que uno lo mueva y eso se quede ahí bailando no.

Moderador: ¿Debería ser más líquido?

Valentina 1: sí, o más cremoso, si fuera como una crema, pues puede ser líquido, pero así parece una gelatina.

Moderador: ¿Qué le cambiarían ustedes a ese plato?

Juliana: Yo todo.

Moderador: Pero detállenme.

Juliana: Esa sopa, que no sé qué es.

Valentina 1: la consistencia hay que cambiarla pues.

Moderador: ¿La consistencia es cómo? ¿Más líquida o más espesa?

Valentina 1: Como una crema.

César: Como una salsita o algo.

Manuela: Uno hace una crema y como que se estanca, una capa densa ahí.

Moderador: Que fuera menos crema y más caldo.

Manuela: No caldo no, cuando vos dejas la crema reposando se vuelve como esta.

Moderador: Lo que tienen problema ustedes es que tenga esa consistencia como gelatinosa.

Valentina 1: Sí.

Manuela: Pero yo sé que por dentro no la tiene porque mirá que por acá se ve todo ya líquido.

Valentina 1: Le falta revolverla como para ver que hay ahí.

Moderador: Eso simplemente es temperatura. Realmente es porque no tenemos aquí la forma de darle cocción y servirselas, entonces la temperatura hace que se nos genere esa capa. Pensemos en mariscos, ¿Qué conocen ustedes de mariscos de la cocina colombiana?

Manuela: Camarones.

Moderador: ¿Qué más? Platos de mariscos de la cocina colombiana.

Valentina 1: Ceviche, sopa de pescado. Que el caldo está hecho a base de pescado.



Moderador: Ceviche, ¿Es de la cocina colombiana? ¿Qué más? ¿Sopa de pescado? ¿Qué tiene adentro?

Manuela: papa.

César: Limón.

Moderador: ¿Qué más pero como es el pescado?

Valentina 1: Como la cabeza.

Moderador: ¿Un consomé pues?

Valentina 1: Sí.

Moderador: ¿Qué más conocen de mariscos de la cocina colombiana? No. Nada. Bueno traigamos el siguiente. ¿Qué es esto?

Andrés: Ajiaco.

Juliana: Ajiaco.

César: ajiaco

Valentina 1: ajiaco

Valentina 2: ajiaco

Daniel: ajiaco

Manuela: ajiaco

Moderador: Ese todos lo identifican. ¿A quién le gusta el ajiaco?

Manuela: A mí.

Andrés: a mi

Daniel: a mi

Manuela: Me encanta que tenga crema de leche, si no tiene crema de leche no es ajiaco.

No me gustan alcaparras, aceitunas. Me gusta esta mazorca, pero me gusta más la dulce.

Moderador: ¿Entonces le cambiarías esta mazorca por mazorca dulce?

Manuela: Sí. Y el aguacate más grande y más pollo.

Juliana: Yo le quitaría también lo mismo, le cambiaría esta por la dulce y le quitaría las alcaparras y le echaría arroz.

Moderador: ¿A vos te gusta el ajiaco Juliana?

Juliana: Sí.

Moderador: ¿Qué te gusta del ajiaco?

Juliana: La combinación de la sopa con la crema de leche. Todo el conjunto me gusta como sabe.

Moderador: ¿Tú le quitarías la alcaparra también?

Juliana: Ajam.

Moderador: ¿Tampoco te gustan las aceitunas?

Juliana: Pues la verdad a mí me gusta todo, pero si es para cambiarle algo le quitaría eso; pero me lo comería también así.

Moderador: Entonces no tendrías como problema. César, ¿Vos como lo ves?

César: Yo le quito la alcaparra y la crema de leche. Eso sí no me gusta.

Moderador: ¿No te gusta con crema de leche?

Valentina 1: a mí tampoco.

Moderador: Voy a hacer una pregunta a ustedes dos. ¿Ustedes prefieren que se los entreguen con la crema de leche o que les entreguen la crema de leche para ustedes echarle la cantidad?

Manuela: Aparte. Todo aparte.

Juliana: aparte para yo echarle la crema de leche.



Moderador: Entonces vos no se la echarías. Te gusta el ajiaco pero esa crema de leche no te funciona ahí.

César: Pero entonces no sé si ya deja de ser ajiaco, pero la crema de leche no me gusta.

Moderador: Eso no te cuadra ahí, esa crema de leche. ¿Qué más te gusta de ese plato?

César: Básicamente todo menos esas dos cosas, le echaría más pollo, más aguacate, la mazorca no me gusta.

Moderador: A vos te gusta más la mazorca tradicional que la dulce.

César: No me gusta.

Moderador: ¿Qué te gusta a vos de ese plato Daniel, eh Andrés?

Andrés: la mazorca también me gusta más esa, no me gusta casi la dulce. Me parece que es como una buena combinación entre lo salado y lo dulce con la crema de leche; el sabor no es hostigante. También la textura es muy rica. No lo como mucho pero sí me gusta el ajiaco.

Moderador: ¿Por qué no lo comés mucho?

Andrés: la verdad en la casa casi no lo hacen, y también cuando voy a un restaurante no lo pido. Pero sí lo he probado y muy rico.

Moderador: Ok. ¿Daniel, a vos qué te gusta?

Daniel: Sí. Todo, el ajiaco es muy bueno, pero no sé qué hace ese aguacate ahí. Nunca había visto un ajiaco con aguacate. La verdad esa combinación de sopa con aguacate no me cuadra. Y no todo, todo está bien ahí; la mazorca, la crema de leche muy buena, el ajiaco es una muy buena combinación.

Valentina 1: Le quitaría la crema de leche. Me gusta el ajiaco, en mi casa lo hacen con frecuencia. Me gusta la mazorca, el aguacate, el pollo, y el caldo también me gusta mucho.

Moderador: ¿Ustedes preferirían que presentáramos ese aguacate afuera?

Manuela: sí.

Daniel: si

César: No, a mí no me choca.

Valentina 1: a mí no me choca.

Manuela: Pues la verdad la crema de leche y estas cositas afuera porque a mí me encanta echarle mucha o pues, si me entiendes. El pollo, hay unos que traen ya el pollo como hecho y otros que se le echa. Pero me gusta más cuando uno le echa el pollo.

Moderador: pero en general tampoco tenemos problema con el aguacate pues ahí. Y tú que me estabas diciendo ¿Qué más te gusta?

Valentina 1: pues ya todo, menos las alcaparras y la salsa.

Moderador: Valentina, ¿Y vos?

Valentina 2: No, me parece muy insípido. Pues, no, como que el pollo desmechado es muy seco. La mazorca no me gusta, esa crema de leche también me parece que sobra ahí, como que es mejor ponérsela afuerita para que la persona le eche la cantidad que desee.

Moderador: ¿Ese pollo te parece muy seco?

Valentina 2: sí.

Moderador: bueno. Jose, estamos hablando de esos platos de cocina colombiana. ¿Vos comés ajiaco?

Jose: sí.

Moderador: ¿Te gusta?

Jose: sí, me gusta.

Moderador: ¿Qué te gusta del ajiaco?

Jose: Listo. Pues no, ahí estaba viendo y también opino lo mismo pues de la crema de leche que cada uno pues como que se la eche. También me gusta con aguacate, pero si el aguacate va a estar adentro me gustaría más como porcionado.

Valentina 1: pues como partidito.

Jose: Sí, de pronto como porcionado. Las alcaparras pues combinan muy rico. Le dan como la sal.

Moderador: Te gusta el sabor. Ok. Bueno, ahora la pregunta es, ¿Qué no les gusta del ajiaco? Ya me han mencionado por ejemplo las alcaparras. ¿A quiénes no le gusta la alcaparra en el ajiaco? (levantan la mano). Bueno, realmente a ustedes dos es que les gusta la alcaparra. ¿Qué más no les gusta?

Manuela: uy, que sea caldudo. Pues a mí me gusta más que sea como cremosito. Así la hacen en mi casa, pero a mí me gusta como cremoso, más espeso que caldo. Que no se vea como cuando se ve como las bolitas de grasita en el caldo.

Valentina 1: uy horrible!

Manuela: No, que sea vea cremosito.

Moderador: ¿Qué más no les gusta?

Manuela: uy la guasca súper rica, pero que no sea grande la guasca.

Moderador: ¿Ustedes saben qué es la guasca o no?

Cesar: No

Andrés: No.

Valentina 2: No

Jose: Sí es rica.

Manuela: para que sea un ajiaco le tengo que ver guasca, porque hay una gente que las abuelas a veces le echan como el polvo que viene ya listo y pues no. Me gusta que se vea la guasca, pero que no se vea laaarga así, que uno diga ese pedazo de guasca, no.

Moderador: La guasca es la hoja que le da el sabor al ajiaco. El sabor característico del ajiaco se lo da una hojita verde que se llama guasca. Es la que le da ese toque, como el sabor de que eso sabe a ajiaco. Bueno ¿Qué más no les gusta de ese plato? Mírenlo. Díganme, ¿Qué no les gusta?

Valentina 2: ¿Pero del plato, plato? o... es que no me gusta el plato, entonces puede ser...

Moderador: No, no, de la presentación ¿que no les gusta?

Andrés: Le falta como algo, pero no sé qué.

Moderador: ¿Cómo lo? ¿Qué crees que le falta?

Moderador: Pues como un toque llamativo, pues ahí parece como un, pues como un plato ahí que sirvieron ahí como a la berraca...

Jose: Pues o sea parece como un ajiaco que sirven en cualquier parte, pues no como...

Moderador: Lo quisieran ver distinto, eso es lo que quiero, traten de decirme que es lo que le falta ahí.

Jose: Pues como decir, y el ajiaco de tal parte, por esto y esto, pero pues si uno ve ese plato así como esta, es como un ajiaco de cualquier lado...

Manuela: Un ajiaco común...

Moderador: Si como, haber, traten de pensarlo, yo quiero ver, ¿Cómo? ¿Qué le cambiarían?

Manuela: La mazorca

Moderador: La gran mayoría le gustaría cambiar por mazorca dulce, no hay conceso, ¿cierto? hay otros que dicen que, ¿Quiénes cambiarían esa mazorca por mazorca dulce?

Jose: Por presentación si se vería más bonita la amarilla.

Moderador: Uno, dos, tres, cuatro

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Juliana: Por presentación yo solo le dejaría la sopa, la crema de leche y el pollo y ya el aguacate y ya lo demás por fuera.

Moderador: Afuera... ¿Qué más le cambiarían? Yo quiero que, trata Andrés de pensar que es lo vos estas sintiendo ahí con eso, con eso que le falta.

Juliana: Jaja ¿Qué sientes?

Moderador: Voy a hacerte una pregunta, ¿Es color?

Andrés: No, yo lo que digo es que, no se ve llamativo, pues, como si lo sirvieran en un restaurante por ahí bien pelle, pues cuando usted va en carretera y para ....

Moderador: ¿Qué debería tener para que fuera más llamativo para ti? Trata de pensarlo, pensalo un momentico ahí a ver ... ¿Qué más le cambiarían, a ese ajiaco o a un ajiaco?

Manuela: Que todo este como a parte

Juliana: Si

Manuela: La crema de leche, el pollo, el aguacate, las alcaparras

Valentina 2: Yo digo que la mazorca debe estar como, pues afuera, porque ahí uno no sabe como se la come y entonces termina todo ensuciado y ya después la mazorca se unde, entonces uno no sabe cómo comerla...

Juliana: Y quita mucho espacio

Moderador: o sea que por lo menos a Valentina1, a Manuela y a Juliana les gustaría armarlo.

Manuela: Por ejemplo, en una coquita...

Valentina 2: No me gusta que este adentro porque si no queda muy seco como un sudado...

Moderador: ¿Vos qué opinas Cesar de eso?

Cesar: No, eso tiene que ir todo junto, como un sancocho.

Moderador: ¿Qué tenga todo junto?

Cesar: Si

Moderador: ¿Pero a ustedes si les gustaría como armarlo?

Manuela: Si, porque en mi casa cada uno le echa lo que le quiera echarle, cuanto pollo quiera, cuanto...

Valentina 2: Pero es que el pollo si tiene que estar antes porque sino queda muy seco como dice Valen, pues como que ya se haya hecho durante el caldo, como que ya este más revuelto, entonces ya si le da más sabor.

Jose: y de pronto que ya este mas revuelto con el caldo.

Juliana: No, a mi si me gustaría que me lo armen, pero solamente le quitaría la mazorca.

Valentina 1: Pero es que la crema si no porque es que hay gente que no le gusta.

Valentina 2: Si, no, es que la crema no, yo tampoco, pues a mí la crema no me llama la atención.

Valentina 1: La crema no se puede sacar en cambio usted ya a parte saca su mazorca, si la quiere afuera y así.

Moderador: Ubíquense en los ajiacos que ustedes han visto en los restaurantes ¿Qué le cambiarían a esos ajiacos o que le agregarían, que le quitarían?

Manuela: Nunca he comido un ajiaco en un restaurante

Valentina 1: Yo tampoco

Moderador: ¿Por qué?

Manuela: Porque es como comida de la casa, es que yo cuando salgo a comer no como, como lo que hacen en mi casa ajiaco, sancocho, frijoles, siempre como algo diferente, algo que no hagan frecuentemente en mi casa

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Andrés: Por cambiar.

Valentina 2: Porque uno quiere cambiar.

Moderador: Por cambiar

Juliana: Porque es más comida del día a día, digamos si uno va a ir a un restaurante, por lo general, pues por lo menos yo pasta o comida rápida, carne, pues platos diferentes.

Moderador: ¿Por qué crees eso Juliana, que tu no vas a un restaurante a comer una comida colombiana?

Juliana: Hummm no se

Valentina 2: Es que eso lo hacen en la casa, entonces uno que va a ir, pues...

Manuela: Por ejemplo, en mi casa les encanta ir a un restaurante donde venden toda comida colombiana y yo soy allá como que pido siempre lo mismo, la misma bandeja, pues no me llama la atención la verdad.

Moderador: Aja. ¿Qué más, a ver piensen eso? Traten de decirme que más le cambiarían, a los ajíacos que han visto por ahí

Cesar: Esas aceitunas y eso ¿Es necesario?

Moderador: ¿Las alcaparras?

Cesar: ¿Siempre tienen que ir en ese plato?

Moderador: Pues digamos que nada es completamente indispensable, ese es un punto que yo estoy viendo que no, eso no hay consenso frente a esas alcaparras.

Manuela: Pero hay que ponerlas, pues hay que ponerlas, en mi casa todos dicen, las alcaparras ¿dónde están? Pues ¿no compraron? A mí es la única que no me gusta, pero de resto, mucha gente que yo conozco le encanta esas cosas

Jose: ¿Pero es algo que ya se volvió costumbre de la gente adicionarlo o el plato original viene con eso?

Moderador: No, el plato original viene con eso, el plato original viene con alcaparras, trae alcaparras, pues original de ahora, porque eso anteriormente esos indígenas no tenían alcaparras, pero... y ahora tiene alcaparras. ¿Qué más piensan en eso?... Bueno vamos a recoger este y traigan esa belleza.

Manuela: Sabes que no me ha gustado, cuando he visto cuando a veces lo arman así en la casa de mis amigas que yo soy como que ¡Ag!, cuando le ponen el pedazo grande de guasca

Moderador: ¿De guasca?

Manuela: Sí, cuando ponen como toda esa tira larguísima.

Moderador: ¿Ninguno de ustedes era consciente de que el ajíaco tenía guasca?

Valentina 1: No

Jose: Si

Moderador: Vos también

Varias voces

Moderador: La pregunta es \_\_\_\_\_ la bandeja paisa, entonces quiero que ustedes me digan, Jose ¿a vos te gusta la bandeja paisa?

Jose: Me encanta

Moderador: ¿Que te gusta de la bandeja paisa?

Jose: Todo

Moderador: Que es todo, a ver...

Jose: Todo

Juliana: Eso está muy bueno

Moderador: Detállame

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Jose: El huevo encima del arroz con la yema blandita

Juliana: Si, la yema blandita

Moderador: ¿Te gusta más con la yema blandita?

Manuela: Pero la clara dura

Jose: Si jaja, la clara dura y la yema blandita

Moderador: La clara, la clara blandita si es horrible jajaja ¿Qué mas te gusta de la bandeja paisa?

Jose: El chicharrón no le puede faltar, la morcilla no es indispensable pues para una bandeja paisa pero si el chorizo, chicharrón, los frijoles, el aguacate, me encanta el aguacate también y la arepa, el maduro bien grade jajaja, si me encanta la bandeja paisa.

Moderador: ¿Manuela vos que piensas de la bandeja paisa?

Manuela: A mí me gusta mucho, pero le quitaría la morcilla, me aterra la morcilla, el aguacate pues una bandeja paisa tiene que tener un aguacate gigante, o sea si no es uno son dos, eh, indispensable que sea muy grande, lo mismo del huevo que dice él, la tajada casi no me gusta cuando son como tan oscuras, pues me gusta que se vea naranjita, no se porque, que sea como más...

Moderador: ¿Mas madura?

Manuela: Si, si, más madura si,

Moderador: ¿Que es como melcochudita?

Manuela: Por ejemplo, me aterra que...

Juliana: Blandita

Moderador: Blandita y dulce

Manuela: Por ejemplo, me aterra que las sirvan grandes y secas, uy eso no, a mi no me gusta

Moderador: ¿Qué sea más madura?

Manuela: Dulce, que se vea que es dulce, y el chicharrón...

Juliana: Anqué ahí no esta tan provocativo el chicharrón

Manuela: Si, no está provocativo.

Moderador: Si...Ahí tengámosle un poquito de, porque no es lo mismo que le hubiéramos acabado de sacar, él tiene fritura re-fritura, pero...

Manuela: Sabes que tampoco a veces me gusta, cuando el huevo queda como con estas cosas cafés es porque lo fritan en una cosa con mucho aceite, no como en una pailita, entonces cuando queda así yo sé que eso está frito pues en una vuelta así llena de aceite entonces como que a veces le intento quitar la grasa, lo seco o así. Cuando no tiene eso si me imagino que si lo hacen con una gótica.

Moderador: Juliana vos

Juliana: Yo le quitaría...

Moderador: No, antes decime que te gusta ¿A ti te gusta la bandeja paisa? No me digas todavía que le quitarías

Juliana: Todo excepto la morcilla y la arepa, pues me gusta la arepa, pero no así

Moderador: ¿Como así? ¿Así como?

Juliana: Pero así las arepas chiquiticas no me gustan

Moderador: ¿Qué es lo que no te gusta de esas arepas chiquitas?

Juliana: Que son muy secas, no saben a nada

Moderador: ¿Te parece una arepa como industrial?

Juliana: o sea, por ejemplo, de una arepa con quesito, pero una arepa sola no

Jose: Ah sí, que traiga la mantequilla chiquita.

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Juliana: No, ni siquiera con mantequilla, no me gusta  
Moderador: Lo que entiendo es que esa arepa te parece muy seca, muy industrial, no te sabe a nada. Bueno, ¿Qué te gusta de la bandeja paisa?  
Juliana: ¿Qué me gusta de la bandeja? ¿Pero de qué?  
Moderador: ¿Que te gusta?  
Juliana: ¿Todo? El huevo con la carne molida y el arroz, pues, como toda la combinación  
Moderador: ¿A vos también te gusta el huevo así duro o blandito?  
Juliana: Blandito  
Moderador: ¿Te gusta la combinación?  
Juliana: Si, hay personas que se lo comen como, todo separado, pues como, que primero carne molida con arroz, a mí me gusta como revolver todo, como un masatudo ahí  
Moderador: Te gusta revolver todo eso.... Cesar, ¿A vos te gusta la bandeja paisa?  
Cesar: Mucho  
Moderador: ¿Comes con frecuencia?  
Cesar: Si, pero ahí sobra esa morcilla  
Moderador: ¿Te sobra la morcilla? ¿En cualquiera o en esta específicamente?  
Cesar: No, eso no está en mi bandeja paisa  
Moderador: No te gusta, no te suena la morcilla ahí  
Cesar: No me gusta  
Moderador: Okey  
Cesar: Le hace falta como más frijol, no sé, de pronto como los frijoles en un plato aparte.  
Moderador: ¿Te gusta más que te ponga el frijol a parte?  
Cesar: O ahí donde esta, pero mas  
Moderador: Okey, más frijolitos  
Cesar: Si... Y el aguacate si más grande, más maduro, ese está muy chiquito y muy verde, pero de resto la bandeja se ve muy buena.  
Moderador: Te gusta.... Andrés, ¿tú que piensas de a bandeja paisa?  
Andrés: A mí me gusta mucho, me gusta mucho la carne y ahí hay como demasiada proteína pues, entonces me gusta mucho, la morcilla también la dejaría  
Moderador: ¿Se la quitarías o se la dejas?  
Andrés: No, no, se la dejaría... Por ejemplo, me gusta que el arroz y la carne molida estén combinados con los frijoles  
Moderador: o sea que haces esto, o lo revuelves .  
Andrés: Revuelvo esos tres y no le dejaría la morcilla, también me gusta mucho el aguacate, el chicharrón  
Moderador: Daniel ¿Vos que piensas?  
Daniel: Lo mismo, es muy bueno que todo esté junto, en una bandeja para poderlo combinar más fácil, la cantidad está muy buena, no pues, esta apenas, con eso uno queda lleno y si, el maduro un poquito más grande y si, la morcilla también sobra, como todos hemos dicho  
Moderador: Todo parece, con excepción de Andrés, no es que la morcilla ahí lo mas mate.... Jose, ¿a ti te gusta la mocilla ahí?  
Jose: A mí me gusta, pero no en una bandeja paisa  
Moderador: Ya, listo... Valentina, ¿Vos  
Valentina 1: Pues sí, no soy muy fan pero me gusta la morcilla ahí porque me gusta mucho la morcilla, el chorizo, el chicharrón, todo pero no me gusta el huevo así pues...  
Moderador: ¿Así como?  
Valentina 1: Me gusta mas revuelto

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Moderador: Okey... ¿y tu le pondrías un huevo revuelto a la bandeja paisa?

Valentina 1: Es que ya sería mucho entonces no

Moderador: ¿Mas bien se lo quitarías?

Valentina 1: Si, la arepa también, porque esa arepa sabe cómo a cartón entonces también y yo creo que disminuiría la porción

Moderador: ¿Qué le quitarías, que le disminuirías?

Valentina 1: Pues de cada cosa le quitaría, bueno, pues de esto no se puede quitar y el chicharrón tampoco, pero le mermaría un poquito a los frijoles, creo que la tajada no, porque me gusta mas en pedacitos chiquitos para revolverlo todo y que, pues como una cazuela mas o menos y ya, y creo que un poquito más de carne molida

Moderador: Valentina vos

Valentina 2: Yo le quitaría....

Moderador: No, no me digas todavía que le quitarías. ¿Qué gusta de la bandeja paisa?

Valentina 2: Los frijoles, el chicharrón

Moderador: ¿A vos te gusta la bandeja paisa?

Valentina 2: Pues no la como nunca

Moderador: ¿Por qué?

Valentina 2: Porque me gusta mas la cazuela

Moderador: ¿Por qué?

Valentina 2: Porque esta como todo mas junto y le no le echan las cosas que no me gustan como el chorizo, morcilla, carne sino como lo esencial, entonces acá le quitaría el huevo rotundamente, como te digo no me gustan que le pongan huevo a todo, o sea, ni duro ni blandito ni nada. La morcilla y el chorizo y no me coca como las mini arepitas pero si entiendo que cuando se lo ponen a uno allá está frio, solo es rica cuando está recién, recién sacada la arepa pero cuando se la van a llevar ya es seca.

Moderador: ¿Que no les gusta de una bandeja paisa? A vos Jose

Jose: Que los frijoles sean calducos

Moderador: ¿Qué sean más espesudos?

Jose: Que sean mas espesitos

Moderador: ¿Qué más te gusta de una bandeja paisa?

Jose: Que sean mas espesitos, que tenga bastante chicharrón y el chicharrón me gusta seco, que la carne pues se desprenda fácil del cuero pues, ¿Cómo se dice?

Moderador: La garra

Jose: Si... no me gustan los frijoles muy calducos, no me gusta pues como poquita cantidad de proteína, sino que la bandeja paisa es para que tenga mucha

Moderador: ¿Te gusta con bastante proteína?

Jose: Ajá y no, el aguacate es como un tipo diferente de aguacate, este es como más pequeño ¿No?, es como mas grande

Moderador: Te gusta el aguacate... Este es el Ass... ¿Quieres es el aguacate grande?

Jose: Si, el grande

Moderador: Bueno, Manuela vos ¿Qué no te gusta de la bandeja paisa?

Manuela: No me gusta cuando el chicharrón se le ve como eso blanco que es como el gordo, a mí me gusta que se vea que esta carnudo y también que tenga, no más junto revuelto sino que tenga junto esto y los frijoles para yo poder revolverlo, porque si no me toca como quitarle el chicharrón, quitar todo de encima y algo que te iba a decir de la arepa, a mí me gusta la arepa así blanca pero si me gusta cuando la sirven así que no es plana



sino que es como gordita, que es como más gordita, como más anchita hacia arriba y esa yo pienso que es arepa hecha en casa en cambio esa es arepa de...

Moderador: Estamos paila con ella parece

Manuela: Si, pero si sirvieran la que te digo si

Moderador: Bueno, que más no te gusta

Manuela: Lo de la tajada, lo del huevo que se vea esa cosa café, porque pienso que lo fritaron en una olla de aceite gigante

Moderador: ¿Vos hace cuanto te viniste del Valle?

Manuela: 3 años

Moderador: ¿En el Valle se consume bandeja paisa?

Manuela: Pues no sé, la verdad nunca he visto pero si, yo se que debe haber un restaurante donde vendan frijoles y así

Moderador: ¿Jovencita que no te gusta de la bandeja paisa?

Juliana: Me gusta más el chorizo como de ternera, no me gusta el que es rojo que se le ve la grasa por encimita, no me gusta, me gusta más como así

Moderador: ¿Te gusta más el chorizo molido, no que tenga los troncos?

Juliana: Si... El chicharrón más pequeño, o sea, a mí me gusta el chicharrón, pero no tanto, me gusta más la partecita que tiene carne, pero no me gusta, por ejemplo, ¿Cómo es que se llama esto? ¿La garra?

Moderador: Aja

Juliana: No me gusta, entonces el chicharrón si mas pequeño, los frijoles espesos porque es un plato como seco entonces no con el caldito y como es, el plátano dulce

Moderador: ¿Mas maduro?

Juliana: Si, mas maduro

Moderador: Cesar, ¿a vos que no te gusta de una bandeja paisa?

Cesar: Que me sirvan poquito frijol

Moderador: ¿Que te sirvan bastante frijol?

Cesar: Prefiero mas cantidad de frijol y menos cantidad de arroz y de carne

Moderador: Okey

Cesar: Y el chicharrón si grande

Moderador: ¿A ti te gusta grande?

Cesar: Si

Moderador: Andrés vos

Andrés: No me gusta cuando el chicharrón es así super seco, me gusta... Pues es que no sé, es que yo pienso que las carnes esa grasa le da mucho sabor, entonces cuando uno muerde todo eso... de pronto el maduro no me gusta tan así, como tan pintón no, me gusta un poquito mas verde y no, ya

Moderador: ¿Algo que no te guste Daniel?

Daniel: ¿Qué no me guste? Que tenga poquito arroz, pues el arroz como que combina con todo entonces si uno se le acaba en algún punto como que no sabe que hacer, si, eso combina con todo y el aguacate esta muy chiquito

Moderador: ¿Quieres un aguacate grande?

Daniel: Si, igual que el maduro y o mismo, la arepa, esa arepa como que no sabe a nada, si tuviera un poquito mas de masa seria mejor y obviamente que todo esté pues en su punto, como el arroz sale de una olla, los frijoles de otra pues podría estar una cosa caliente y otra fría, todavía estar como en el mismo punto, todavía estar calientico

Moderador: ¿Qué no te gusta de la bandeja paisa Valentina?

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Valentina 1: Es que yo creo que me estoy dando cuenta que no me gusta nada

Moderador: ¿Decime que es lo que no te gusta?

Valentina 1: No me gusta el aguacate, no me gusta el huevo así, la tajada no me gusta gorda sino mas delgadita, la carne molida me parece super seca

Moderador: o sea ¿Vos no comes bandeja paisa?

Valentina 1: Pues yo si como porque me la sirven, pero no es que yo vaya a pedir una bandeja paisa.

Moderador: Okey, Valentina y vos

Valentina 2: Que el chicharrón se le vea mucho como la grasa no, me gusta mas seco y que se vea que si tiene como de donde comer pues no que uno coma y quede aquí todo untado con la grasa, horrible, el huevo tampoco me gusta y la morcilla tampoco...

Manuela: Sabes que es esencial...

Moderador: ¿Qué?

Manuela: Me aterra la carne molida con los gordos, entonces yo siempre, siempre que como bandeja paisa o carne molida como que le pego una espulgadita antes de empezar a comer a ver que gorditos tiene.

Moderador: Bueno, piensen en las bandejas paisas en general, no en esta, esto era para que ustedes se ubicaran, piensen que le cambiarían ustedes a una bandeja paisa... Es válido decir que no le cambiarían nada ¿ Que le cambiarían a la bandeja paisa?

Manuela: Que no me le echen morcilla

Moderador: ¿Qué más, que le cambiarían?

Jose: Las adiciones de pronto, o sea, los acompañantes del plato, limón, salsa de tomate, que eso no le puede faltar a una bandeja paisa

Moderador: ¿Qué más, que le cambiarían? Que tuviera adiciones

Jose: Si, la salsa, limón, ají, hogao

Moderador: ¿El hogao es importante ahí?

Andrés: Si

Moderador: Bueno, ¿Que más le cambiarían?

Juliana: La arepa

Moderador: ¿Qué más? A ver

Manuela: Que fueran arepas hechas en casa

Cesar: Una ensalada, le falta como una ensalada

Moderador: ¿Le agregarías una ensaladita?

Cesar: Si

Moderador: ¿De lechuga o de repollo?

Cesar: Repollo

Juliana: Repollo

Manuela: Pero aparte ¿no?...

Cesar: Si, a parte

Manuela: Si, a parte porque ahí no cabe

Andrés: De pronto un patacón

Juliana: Ah sí, un patacón con hogao

Manuela: Pero es que normalmente es patacón o es maduro ¿No?

Moderador: ¿Qué mas le cambiarían a las bandejas paisas en general?

Nadie habla

Moderador: Okey llevémonos esa bandeja paisa... Bueno, yo quiero que, ustedes que opinan, ¿Cuál es la opinión personal de cada uno de los tamaños de las porciones de la

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

cocina colombiana?... Que opinaras vos Andrés, desde tu gusto, no me digas, lo que cree que diría la gente, no, vos

Andrés: No, yo opino que, pues que uno desde pequeño siempre le enseñan como a comer así, pues mi mama siempre me sirve, así como mucho

Moderador: ¿Y no tienes problema con esos tamaños?

Andrés: Pues uno queda como bien tanqueado, como dice uno

Moderador: A vos te parece bien... Cesar ¿Vos que opinas de los tamaños de esos platos de la cocina colombiana?

Cesar: Siempre se sirve mucho, en todas partes

Moderador: ¿Y eso para ti es malo o es bueno?

Cesar: Es bueno

Moderador: Bueno, te parece bien que se vea grande

Cesar: Con relación a la bandeja si tiene que ser suficiente, ya si pues en el ajiaco o en el sancocho ya si de pronto un poquito menos

Juliana: A mi me gusta el tamal, porque a mí me gusta comer mucho entonces con eso me siento bien, el único que no me gusta es el sancocho porque uno queda como, le da hambre muy rápido, pues no y no me gusta el sancocho, me lo como pues, pero no me gusta

Moderador: ¿Qué opinas vos de los tamaños?

Manuela: Pues a mí no me choca pero yo nunca me lo como todo, siempre tengo que tener a alguien que se coma mis sobrados o sino pues lo dejo, no me gusta dejar la comida, por eso siempre que pido tiene que haber alguien que yo diga, siempre ¿Te comes el sobrado? Porque no soy capaz

Moderador: ¿Tienes problema con que te sobre o?

Manuela: Pues a mí no me gusta botar comida, sola no me la como, nunca pediría una bandeja paisa sola en un restaurante, siempre tengo que estar con alguien que yo sepa que se me va comer el sobrado

Moderador: ¿Y normalmente estas con el que se come el sobrado?

Manuela: Si obvio, porque no voy a ir a comer bandeja paisa sola, siempre es como con la familia

Moderador: ¿Qué opinas vos de los tamaños?

Jose: Si, uno es como lo crían, pues y uno toda la vida ve que sirven, pues uno va a un restaurante y ve que le sirven y más de comida colombiana, pues es como de lo que estamos hablando es que las porciones son grandes y siempre sale satisfecho

Moderador: ¿Te gustan grandes?

Jose: Si, yo en verdad como mucho y si, las porciones pues de los restaurantes de comida colombiana son pues que uno queda en el punto

Moderador: ¿Y vos qué opinas?

Daniel: Si, lo mismo, pues la cocina colombiana es muy generosa y esta bien porque uno esta...

Moderador: Generosa, ¿Te parece generosa? ¿Y eso es bueno?

Daniel: Yo creo que el colombiano promedio está enseñado a comer mucho entonces por eso mismo es que se sirve tanto

Moderador: ¿Qué opinan de los colores? De la... a usted Daniel en particular ¿Cómo les parecen los colores de la cocina colombiana?

Jose: ¿De los platos que vimos o en general?

Moderador: Si, de los que vimos y de la cocina colombiana, ¿Cómo le ven el color?

Valentina 2: Es muy variado

Juliana: Llamativo

Valentina 1: Vivo

Manuela: Mas que todo como amarillos, como...

Moderador: ¿Y eso es bueno o es malo?

Juliana: Normal

Valentina 2: Es muy diferente

Manuela: Como te digo, hay cosas como la del tamal, si es muy amarillo es como si tiene demasiado color, pero tiene un color estándar

Moderador: Pero en general ¿Les parece bien el color?

Juliana: Si

Valentina 2: Si

Manuela: Si

Moderador: Si yo les dijera en general que es lo que a ustedes no les gusta de la cocina colombiana, que le cambiarían a la cocina colombiana o que no les gusta, traten de pensarlo un momentico ahí

Porque en últimas lo que están haciendo Laura y Mafe es que están haciendo una propuesta desde el marketing, entonces vamos a trabajar y estamos trabajando en eso, sobre el producto.

Yo soy investigador de la cocina colombiana, ahora les cuento un poco de mis trabajos, pero si nos gustaría que nos trataran de decir ¿Que le cambiarían, que le harían?

Cesar: Hay cosas que son muy aliñadas, personalmente no soy de estar comiendo cilantro, cebolla, ese tipo de cosas

Moderador: La comida colombiana te parece muy aliñada

Cesar: Alguna, por ejemplo, el tamal me parece que es muy aliñado, la masa se le siente mucho el olor y combinado pues con el envuelto, con esa hoja es un olor que no es que sea muy agradable

Moderador: Okey, que más, que más creen ustedes que se le pudiera cambiar

Juliana: De pronto, exceso de grasa en algunas comidas, porque pues uno queda ya muy lleno y no sé, con sensación maluca

Andrés: De pronto, pues no se, como que la asocio con que tiene muchas verduras cocinadas y a mi casi no me gustan las verduras cocinadas, me gusta más crudas

Moderador: ¿Qué más? ¿Qué más le cambiarían?

Manuela: La comida colombiana yo la asocio como algo con mucha harina, carbohidratos, pues como muy, cualquier cosa de comida colombiana diría como que no me lo comería por la noche, es como más un almuerzo así para uno quedar tanqueado

Moderador: Por ejemplo, tu ¿qué comerías por la noche?

Manuela: Hace unos años todo esto, pero no sé, últimamente como que intento cuidarme, no comer nada de harinas como cosas livianas

Moderador: ¿Qué es una cosa liviana? Conta, trata de decirme

Manuela: No pues yo, me tomo un vaso así de leche de soya con avena

Moderador: ¿Esa es tu comida?

Manuela: Si o a veces huevo revuelto

Moderador: ¿Qué más piensan? Traten de pensarlo

Valentina 2: La presentación

Moderador: ¿Qué es la presentación?

Valentina 2: Pues que yo siento como que la mayoría de los platos es servido, así como sin mucho piense, pues como el frijol, el arroz, la tajada

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Moderador: Trata como de ponerme un ejemplo de un plato que vos te parezca bien presentado, como para yo entender un poquito como esa lógica

Valentina 2: Como el sushi que te lo sirven así en diagonal, alineado, con la salsita, mientras que digamos la bandeja el frijol, el arroz, así como todo, pues como cayó, como cuando uno va a un buffet y le sirven esto, esto y esto y así

Moderador: ¿Alguien más está de acuerdo con Valentina frente a eso?

Manuela: Pues es que solamente estamos hablando como de la bandeja paisa, no hemos hablado por ejemplo de comida de la costa

Valentina 1: Pero eso si se sirve mejor, pues yo siento que en la costa si sirven, pues como en algunas partes, como el arrocito lo ponen en la coquita

Valentina 2: Siento también que es como por la cultura que hay en la costa, que es mas como de vida social, de atender y hay muchas reuniones entonces como que es muy de...

Moderador: ¿Y en paisalandia no percibís eso?

Valentina 2: Si pero es como un ambiente diferente, pues allá es como mas de quererse mostrar

Moderador: Voy a hacer un ejercicio de asociación de palabras, yo lo que quiero es que yo les voy a mencionar a ustedes unas palabras y ustedes me van a decir lo primero que se les viene a la cabeza, entonces yo lanzo y ustedes van diciendo ¿qué se les viene a la cabeza cuando yo digo cocina italiana? ¿Qué se les viene a la cabeza? Díganme, díganme

Juliana: Pastas

Valentina 2: Pizza

Manuela: Pastas, Napolitana

Juliana: Salsa de tomate

Manuela: Gourmet

Jose: Historia

Manuela: Queso parmesano

Daniel: Pepperoni

Valentina 1: Albóndigas

Juliana: Especias

Cesar: Pastas

Moderador: ¿Qué se les viene a la cabeza a ustedes cuando yo digo cocina oriental?

Valentina 1: Raíces chinas

Cesar: Sopa

Valentina 2: Salsa de soya

Moderador: Ramen

Alguien: Arroz

Manuela: A esas salsas, esas salsas, pero no se como se llaman

Andrés: Teriyaki

Manuela: Esas cosas asi

Manuela: Ratas

Moderador: ¿Animales?

Risas... ¿Que se les viene a la mente a ustedes cuando yo digo comida rápida?

Juliana: Grasa

Valentina 1: Hamburguesa

Manuela: Salsas

Manuela: Papitas a la francesa

Cesar: Ensalada

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Alguien: Abundancia

Moderador: ¿Qué se les viene a la cabeza cuando digo cocina colombiana? Rápido, rápido.

Manuela: Cholao

Andrés: Frijoles

-Mazamorra

-Sancocho

-Arroz con coco

-Patacón

-Reuniones

Valentina 1: Aguacate

Juliana: Chorizo

Moderador: Van a hacer otro ejercicio que les va parecer un poquito raro pero quiero que cada uno ubique si la cocina colombiana fuera una persona ¿Cómo sería? Ubíquelo, personifíquelo, llévelo mentalmente, es decir, la cocina colombiana es una persona ¿Es hombre o es mujer? ¿Es grande, es gordo, es bajito, es chiquito, es viejo, es querido, es mala gente? Traten de personificar, ubiquen la cocina colombiana, si la cocina colombiana fuera una persona, ¿sería hombre o sería mujer?

Jose: Mujer

Manuela: Hombre

Juliana: Hombre

Cesar: Mujer

Andrés: Mujer

Daniel: Mujer

Valentina 1: Mujer

Valentina 2: Mujer

Moderador: ¿Cuántos años tendría? Si fuera la cocina colombiana persona

Andrés: 45

Manuela: 55

-50

Juliana: Si por ahí 45

Valentina 2: 50

-60

-55

Cesar: Un montón, por ahí 50 o 60

Moderador: ¿Sería alto o sería bajito?

-Alto

-Mediano

-Mediano

-Mediano

Jose: Alta y gorda

Andrés: Bajita y gorda

Manuela: Pero no gorda como gorda sino como panza

Cesar: Bajita y gorda

Valentina 1: Bajita y gorda

Valentina 2: Normal, no tiene que ser bajita y gorda

Moderador: ¿Sería blanca o sería morena?

Cesar: Morena

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Juliana: Morena  
Valentina 2: Morena  
Manuela: Morena  
Moderador: ¿Sería bonita o sería fea?  
Cesar: Bonita  
Manuela: Normal  
Juliana: Fea  
Valentina 1: Fea  
-Bonita  
Andreas: Que es fea  
Moderador: ¿Qué profesión tendría la cocina colombiana?  
Cesar: Cantante  
Manuela: Sería los abuelos ahí tirados en la casa en una silla  
Moderador: ¿Abuelas? O sea que estaría pensionado...  
Juliana: Campesino  
Andrés: Agrícola  
Valentina 2: Ama de casa  
Moderador: ¿Dónde viviría?  
Valentina 2: En una finca  
Andrés: Santa Helena  
-En la costa  
Juliana: En el campo  
Jose: En santa marta  
Moderador: Andaría en carro o bus.  
Ustedes 3 dicen carro y los demás que anda en bus.

Moderador: ¿Pero a vos te gusta del ajiaco?  
Cañola: A mi me gusta el ajiaco  
Moderador: ¿A título personal?  
Cañola: Si  
Moderador: ¿Qué le cambiarían ustedes a un ajiaco, ya de general, no a este, sino a los ajiacos? Si tuvieran que cambiarle algo ¿Lo dejarían igual, ¿qué le cambiarían, ¿qué le agregarían, o lo presentarían diferente?  
Carolina: Yo le quito las alcaparras  
Moderador: ¿No te gusta el sabor de las alcaparras?  
Carolina: No  
Mateo: Le agregaría un poquito de picante  
Dayana: Yo también  
Moderador: ¿Por qué?  
Cañola: Es como muy neutro, muy suave, de hecho, le echan alcaparra es para que le aumente el sabor  
Juan: Exacto  
Cañola: Pues si no me gusta la alcaparra le puedo adicionar un picante para que le aumente el sabor  
Mateo: Pero muy sutil

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Cañola: Exactamente

Mateo: No muy fuerte

Carolina: Eso... Pues hay personas como yo, que no les gusta nada de picante

Cañola: De hecho, si lo se adicionar superficialmente, rompo con la parte estética del ajiaco, con esos colores que lo hacen ver como muy soso

Moderador: ¿Qué más le agregarían a un ajiaco? Pensémoslo todos ustedes, ayudenme con eso

Carolina: A mí me gustaría cambiarle el sabor totalmente

Dayana: Champiñones dijo Eipre pero le cambia el sabor totalmente

Carolina: No, pero yo diría que la crema de leche

Moderador: Ayúdenme, que más, ¿qué le cambiarían al ajiaco?, ¿cómo creen que lo podemos mejorar?, lo que ustedes conocen

Cañola: No sé, yo cogería frituras de maduro en cuadritos y se lo colocaría por encima para aumentar el tema de dulzura

Moderador: Ayúdenme, ¿quién más?, ¿qué le cambiarías tú?

Juan: Yo no le cambiaría nada

Moderador: ¿Te gusta como esta?

Juan: si, la textura

Carolina: si, muy espesito

Cañola: Volvemos a lo mismo, es un tema de identidades, de tradición. Tú nos preguntas a nosotros que conocemos los platos y como es algo de identidades y tradiciones yo no le cambio nada porque es que ya lo conozco, ya lo tengo en mi ADN desde pequeño

Moderador: Eso es lo que realmente me interesa, yo al final les explico un poquito porque

Cañola: Estoy seguro que si le preguntas a alguien que no sea de Colombia, que lo prueba por primera vez, que le cambiaría, el diría: quítale la crema de leche, el maíz

Moderador: Si claro, eso lo tenemos claro que tanto grado de subjetividad, de hecho por eso queremos conocer la opinión de ustedes. Mateo en general no la cambiaria ¿tú que le cambiarías?

Cañola: Yo si le cambiaria

Mateo: El picante

Cañola: El maduro le adicionaría yo

Moderador: ¿Y a la presentación? Vos dijiste que no le pusieran alcaparras. Les voy a hacer una pregunta, ¿ustedes prefieren la crema de leche y la alcaparra ya ahí, o prefieren echársela ustedes?

Eipre: Echárselas

Juan Diego: Echárselas

Dayana: Echárselas

Carolina: Como la experiencia de combinar

Mateo: Si, genera más experiencia

Eipre: Si, como más experiencia al usuario

Cañola: Porque es que también es algo muy subjetivo, uno es el que sabe más o menos que cantidad le hecha al producto, de hecho en muchos restaurantes están cogiendo la costumbre de traernos esto aparte y usted vera como se lo adiciona, porque a veces ellos se lo adicionan y ya le cambia totalmente el sabor al producto final

Dayana: Si estoy de acuerdo

Cañola: o sea es a veces preferible que se lo entreguen a uno a parte

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Eipre: Así lo sirven en un restaurante

Dayana: Si como con la crema de leche aparte, las alcaparras

Mateo: Y que tal, pues yo digo pues hablando del tema si se tratara de eso para mejorar la experiencia que tal si con el plato le entregaran una tarjetica donde contara como es lo ideal que le echara de crema de leche para que el sabor se intensifique o lo que sea, me podría mejorar la experiencia, ya sería distinto

Moderador: Por lo que percibo no es tocarlo mucho, sino construirle como experiencia y de pronto pensar en algo de color y ya una opción de que tenga especias

Cañola: Y ya el tema de emplatado que también es importante

Eipre: Yo quiero decir algo relacionado con el plato anterior, por ejemplo yo ya manifesté que no me gustan los mariscos pero por ejemplo si yo fuera a un restaurante y me llegaran con una carta donde me cuenten la historia de donde viene la cazuela de mariscos y me relacionen temas de cultura, de la comunidad, de encuentro, de música, de representatividad, a mí me daría ganas de probarlo y a lo mejor mi perspectiva podría cambiar, incluso y me atrevería a probarlo y a lo mejor por ese mismo sentimiento que me dieron antes me gustaría, entonces para mí es un tema de experiencia. Por ejemplo decir el ajíaco, el ajíaco es un plato de no sé qué región por un tema como cultural, yo sé que sería muy loco que cada vez que vaya un comensal a un restaurante pueda hacer eso, pero me parecería muy interesante como incluso van a llegar a encontrar un restaurante con una experiencia así. Yo creo que me atrevería más a probar otros platos

Juan: Como quien dice le endulzan el oído

Dayana: Claro

Juan: Eso

Dayana: Y le llega a uno, claro

Juan: Si a uno le dan como un argumento o le dan como esas intenciones de probarlo, uno se anima

Eipre: Y más que todo las mujeres que todo les entra todo por el oído, entonces uno como que siente; hay vamos a probar esto

Moderador: Miren ese, este sufrió un poquito aquí en la calentada, pero necesito que piensen en los tamales, o sea no en este tamal sino en los tamales. Pues ni les pregunto si conocen de qué estamos hablando porque evidentemente todos lo van a conocer, ahora quiero que me digan que opinan del tamal, que opinan del tamal ustedes, en general

Mateo: Delicioso, espectacular el hecho de todo cocinado, no es que eso es

Moderador: ¿Se consiguen tamales vegetarianos?

Mateo: Si, y ya se están viendo mucho, incluso los he visto en pueblos

Moderador: ¿Pero o sea tamales vegetarianos?

Mateo: Si

Moderador: ¿Y es un plato para ustedes dos?

Eipre: A mí me encanta

Mateo: A mí me dicen tamal vegetariano, de una, pues nos encanta

Mateo: Y a algunos le echan gluten o queso de soya, reemplazando pues así la proteína, tofu

Eipre: Y sabe igual, menos grasoso pero sabe igual

Moderador: ¿Y les gusta?

Eipre: Me encanta

Mateo: Nos encanta, pero total

Moderador: Dayana, ¿A vos te gusta el tamal?

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Dayana: Si, pero o sea me gusta pero no me encanta porque a veces me canso de comer como la masa

Juan: Ay, ¿en serio?

Dayana: porque hay tamales muy secos como que tienen mucha masa entonces, o sea me gusta pero no me encanta por el tema de la masa, cuando son pequeñitos y no tienen mucha masa pues perfecto pero cuando son así grandes

Moderador: ¿Entonces te gusta más el relleno que la masa?

Dayana. Si

Mateo: Si, total

Cañola: Lo que pasa es que hay también entra digamos la parte económica porque es que lo más costoso es el relleno y volvemos a lo mismo, todo entra por los ojos entonces a veces hacen un tamal muy grande que es mucha masa pero el relleno es muy poco y lo que decía la compañera uno se cansa de comer masa

Mateo: Pero es que yo digo una cosa, si yo sé que el tamal tiene muy buen relleno prefiero pagar más y todo pero que me den algo bueno, que sepa tico y que la masa no sea excesiva

Cañola: De hecho por eso uno termina escogiendo ciertos puntos para comprar cierto tipo de productos, uno compra tamales en muchas partes pero uno se enamora de un punto

Eipre: Como la señora que siempre hace tamales a la vuelta de la casa, uno sabe que son deliciosos y uno no la cambia

Dayana: Por ejemplo mi papá es así, a él le encanta el tamal pero siempre tiene que ser carnudo, tiene que tener costilla, con pollo y que no tenga casi masa

Mateo: o sea pues que la masa sea algo porque está hecho el tamal pero no

Dayana: Que no sea lo que más sobresalga

Moderador: Juan Diego, ¿vos qué opinas del tamal?

Juan Diego: A mí me gusta mucho y estoy de acuerdo con ellos en que cansa la masa, me ha tocado que son troncos y uno solo como masa, masa y masa; y si, es verdad lo que él dice uno se casa con un punto porque sabe cómo ellos lo hacen, entonces para que arriesgarme probando en otro lado si yo sé que allá me lo van a hacer al punto, voy a la fija

Moderador: Carolina, ¿vos que piensas del tamal?

Carolina: Rico pero me cansé de comerlo

Moderador: ¿Por qué?

Carolina: No, porque mi vecina hacia cada ocho días y uno como por colaborarle

Moderador: Comiste mucho, ¿Pero lo has dejado de comer?

Carolina: Pero ya cuando lo cómo, si es como muy de vez en cuando es muy rico

Moderador: Bueno, ¿que no les gusta a ustedes del tamal?, que me dirían ustedes que no les gusta del tamal, porque como hay tantos tipos de tamales: que no les gusta cuando trae esto o cuando viene así. Ya mencionamos un tema que es cuando tiene mucha masa y en eso hay un consenso

Dayana: Con arroz, con arroz no

Cañola: Con arroz tampoco me gusta

Mateo: Arroz no definitivamente

Moderador: Así que el tamal tolimense no, no, no

Dayana: Lo he probado, pero no me encanta

Carolina: Yo lo probé y no me gusto

Moderador: ¿Qué más no les gusta del tamal?

Mateo: A mí la verdad me gusta todo pero de sacarme uno, le sacaría la zanahoria

Eipre: No, muy rica

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Cañola: Sabes que es incómodo, a veces la forma en que lo envuelven, a veces le colocan muchas hojas, entonces uno empieza...

Carolina: Y cabuya

Cañola: No siempre uno tiene los guantes, no siempre uno tiene los implementos para comerse el papel tamal, o sea los implementos adecuados, entonces cuando uno empieza a sacar hojas, hojas y hojas, a veces las hojas se impregnan de la grasa del tamal y uno se termina volviendo nada con las hojas, entonces es como controlar el tema de digamos como envuelve uno envuelve el tamal y la cantidad de hojas que uno le coloca al tamal

Moderador: ¿Hay algo más que no les guste del tamal?

Juan: A mí las habichuelas

Moderador: ¿Cuándo trae habichuelas?, ¿No les gusta que traiga habichuelas?

Carolina: A mí tampoco me gusta que traiga arvejas, a veces trae

Eipre: Muy rico

Carolina: ¡Ay no!

Moderador: Tengo una duda

Cañola: Y otra cosa, cuando la papa viene muy grande porque primero lo dejan cocinando, después reposando durante cierto tiempo, la papa cambia digamos su sabor y el sabor no es como muy bueno entonces esa papa hace que el sabor del tamal también cambie totalmente

Dayana: Ay si

Mateo: Si

Moderador: Pero un tamal para que les guste a ustedes, a cada uno ¿qué debería tener?, ¿Cómo debería ser el relleno? , ¿Qué debe tener el tamal que le guste a Carolina?, ¿Qué debe traer adentro?

Carolina: Las tres carnes

Moderador: Tres carnes: cerdo, res y pollo

Carolina: Y costilla

Cañola: Costilla

Dayana: Costilla deliciosa

Carolina: Y ya, zanahoria y habichuela

Moderador: ¿Papas no?

Carolina: Ah y papitas

Moderador: ¿Y a vos?

Juan: Carne de cerdo, res y pollo, sin habichuelas; con papa, zanahoria, poquita masa

Moderador: ¿Qué debe tener tu tamal?

Cañola: La costillita, pues para mí eso no debe faltar en un tamal, carnita de res, la papita pero en casquitos no muy gruesos, la zanahoria, la habichuela y masa pero no en mucha cantidad

Moderador: ¿Qué debe tener el tuyo que es vegetariano?

Eipre: Bueno pues los vegetales todos, todos los que trae obviamente y la sazón, no se es el comino, el comino, es algo que si la masa no lo tiene no es igual, no sé si es comino

Mateo: Para mí, tiene que tener o gluten o queso de soya porque sino

Eipre: No, igual sabe muy rico

Mateo: Sabe muy rico, sí, pero es que ese gluten o tofu lo termina de complementar porque entonces como reemplaza la carne, queda como un medio tamal

Moderador: ¿Dayana vos?

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Dayana: Yo prefiero no tener pollo, sino la costilla, carne de cerdo y de res, la zanahoria y la masa

Moderador: ¿Ustedes preferirían que yo se los sirviera sin la hoja, directamente en el plato sin la hoja?

Dayana: No

Mateo: No

Moderador: ¿O les parece que está bien con la hoja ahí? ¿Cómo está ahí?

Cañola: Con la hoja

Eipre: Si

Dayana: Si

Cañola: Es que la hoja es parte de la tradición, para mí un tamal sin hoja

Carolina: Es como un fiambre

Juan: La verdad yo la quito

Moderador: ¿Vos la quitarías?

Dayana: No

Mateo: Yo la dejaría, es que eso es muy bonito pero veo el punto, es que tiene que haberse cocinado muy bien para que eso no este grasiento, porque si no se siente incómodo y preferiría sacarla

Eipre: Servido así abierto sí, que uno lo tenga que abrir, no

Cañola: Exactamente

Mediador: Ahora, ¿Qué le cambiarían ustedes a la presentación de un tamal, si es nada, pues nada? ...Puede ser el tamaño, que a veces son grandes

Cañola: El tamaño

Dayana: El tamaño

Moderador: Tamaños que ¿más grandes o pequeños?

Carolina: Moderado

Cañola: Es que ya el tema de tamaños es también algo simple, por ejemplo; ese tamaño para mi está bien, digamos que si ese es el plato que el tamaño digamos no reboce el plato porque es que se convierte en algo muy exagerado

Dayana: Si

Moderador: ¿Qué más le cambiarían? haber

Dayana: Que este abierto, pues no me gustaría que estuviera la masa en el fondo y arriba como la carne y las verduras, pues a mí me gustaría que estuviera abierto

Mateo: No, ahí si difiero

Moderador: ¿A vos te gusta es armadito?

Mateo: Armado, completo y bonito, o sea todo lisito

Moderador: ¿Alguien preferiría como dice Dayana?

Cañola: Pero sabes que, digamos que abierto es muy interesante pero es bueno tenerla clara cuando uno la ve que es lo que hay por dentro entonces digamos que no siempre puede estar abierto, a mí me lo pueden servir así tal cual que me lo abran un poquitico o sea la masa para yo saber que es el contenido y de una tener presente si me voy a poner a comer mucha masa o voy a comer lo que es

Dayana: Si

Juan: De acuerdo

Cañola: Porque de una vez voy a la fija

Moderador: ¿Le cambiarían algo más?

Mateo: No, es que así es el tamal, así le gusta a uno, así lo dejo

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Dayana: Lisito tambien  
Moderador: Ahora quiero que se acerquen y miren este plato  
Mateo: Ave maría, yo que soy vegetariano lo estoy viendo rico  
Moderador: Siéntanle a ver que hay ahí  
Dayana: ¿Es arroz con pollo?  
Mateo: Uy huele bueno y todo  
Carolina: Arroz con pollo  
Dayana: Pero tiene que oler como a algo  
Carolina: Si huele a pollo  
Dayana: No, como a salsa roja  
Mateo: A mí me huele como a choricito pero muy rico  
Moderador: ¿Alguien sabe que es eso?  
Dayana: ¿Arroz con pollo?  
Moderador: Arroz con pollo  
Cañola: Si, es como un arroz con pollo  
Moderador: ¿Arroz con pollo?  
Carolina: Pero es que tiene más, no solo arroz con pollo  
Mateo: Pero es que no es solo arroz con pollo  
Moderador: ¿No identifican ese plato?, ¿cómo se llama y de donde es?  
Juan: No, lo más cercano seria decir arroz con pollo  
Cañola: Arroz tollado  
Moderador: ¿Todos tienen claro que no es arroz con pollo?  
Eipre: Si, yo sé que no es arroz con pollo porque no  
Dayana: Pues el huevo no  
Moderador: ¿Ninguno lo identifica?  
Dayana: El huevo me quita la idea de arroz con pollo  
Cañola: Es como arroz tollado  
Moderador: Arroz atollao  
Cañola: Eso  
Moderador: Es un arroz atollao, es uno de los platos más representativos de la cocina del valle del cauca, de Cali, se llama Arroz atollado. ¿Ustedes habían escuchado hablar del nombre?, ¿usado esa expresión?  
Eipre: Si  
Dayana: Si  
Moderador: ¿Pero no lo identificaban?, ¿Nunca habían escuchado la palabra “arroz atollado”?  
Carolina: Yo si  
Moderador: ¿Mateo había escuchado halar de ese nombre?  
Mateo: ¿Atollado?  
Moderador: Arroz atollado  
Mateo: Si, porque a mi abuelo le gustaba mucho  
Moderador: ¿Pero ustedes no lo identificaron?  
Varias voces: No  
Moderador: Bueno, ¿alguno ha probado ese plato?  
Mateo: Si, claro  
Juan: No  
Dayana: No, yo no

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Moderador: ¿Mateo ha probado?, ¿Y qué recuerdas de eso?, ¿Hace cuánto eres vegetariano?

Mateo: Hace tres años

Moderador: ¿Tres años?

Mateo: Si, desde los siete años hasta los diecisiete comí carne, ¿pero que recuerdo?, recuerdo el sabor de la carne eso es lo que más sobresale ahí, pero del chorizo, eso es lo que más sobresale, para mi pues

Moderador: Aquí como ustedes no han probado ese plato, no les voy a decir que les gusta, que no les gusta, descubran ahí como lo ven

Mateo: Esta espectacular por los colores

Juan: Yo veo el arroz como muy mazacotudo

Moderador: ¿Y eso es malo o es bueno?

Juan: No me agrada mucho, me gusta como más suelto

Mateo: Pero es que es el atollao

Juan: Pero es que yo no lo conocía, esta es la primera vez

Dayana: Como el arroz con pollo, entonces a mí el arroz con pollo me gusta que el arroz sea así como mazatudito

Eipre: Mazatudito rico

Moderador: En general, a excepción de Juan Diego, a ustedes les parece bien que quede así masatudito, ¿qué más le ven, como lo ven?

Dayana: Como buena cantidad

Mateo: Buena cantidad, si

Carolina: Colores también me parece

Mateo: Lo primero que vi cuando entro por ahí fue los colores, motivan mucho a comer y siendo uno vegetariano

Eipre: Si, se ve muy bonito

Moderador: ¿Qué le cambiarían?

Carolina: Ay yo le quito las arvejas

Moderador: ¿Tenes un problema con las arvejas?

Carolina: Si, mi mama me obligaba, incluso aunque yo las comiera lo escupo, le quitaría las arvejas y ya me lo como

Moderador: ¿Qué más le cambiarían?

Cañola: Yo mejoraría un poquito mas el emplatado, le colocaría más por el perímetro del plato más cilantro, pequeñas partículas para que llame la atención

Dayana: Yo le pondría más pollo

Eipre: Y menos chorizo, porque se ve mucho chorizo y se ve muy poquita de la otra carne

Mateo: Y que tal el pollo con unos doraditos o así, porque ahí el pollo se ve como todo blanco

Moderador: No debería de haber pollo, fue que la cocinera se me puso creativa jajaja, eso pasa con los cocineros ... ¿Qué mas le cambiarían a eso? Bueno eso tiene, algo que no lo han percibido pero eso tiene carne de cerdo

Eipre: Si... Y sabe mucho

Juan: No, no la había visto

Carolina: Yo si la había visto

Juan: No, eso está muy chiquito

Dayana: ¿Eso si es pollo, lo que yo digo?

Eipre: Si, si es pollo

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Moderador: Lo blanquito que hay ahí es pollo, que no debería estar haciendo nada ahí pero como les digo, la cocinera se puso creativa... Bueno ayúdenme, pensando en los amigos de ustedes en la gente, ustedes que creen ¿Qué ellos comerían?

Eipre: Si

Carolina: Si

Mateo: Si, total, de una, o sea, se lo hartan

Cañola: De hecho, también hay muchos negocios que actualmente uno a veces ve en la calle y la gente se dedica a hacer arroces con un poco de cosas, arroz con esto, con lo otro, porque o sea, es algo que llama mucho la atención

Moderador: ¿Ustedes no habían relacionado ese plato cuando lo vieron con la cocina colombiana?

Mateo: Si nos pareció

Eipre: Yo me imagine, como una paella o algo así

Dayana: No

Mateo: A mi si me pareció porque la comida colombiana se caracteriza porque eso le meten de todo, a un plato le meten de todo y uno ve todas esas cosas y dice...

Dayana: Yo digo que el color también, amarillo, hasta ahí

Mateo: Hasta el huevo

Dayana: Tiene amarillo, al principio el color también podría influir, de hecho yo mire y pensé, como un rojizo, por eso también lo asocie con el arroz con pollo porque le echan salsa de tomate y color

Eipre: Pimentón

Dayana: Si, el color le dice mucho

Juan. No, hasta el huevo, todo, yo he viajado y no he visto por ahí

Moderador: ¿Le cambiarían algo más? ¿Le agregarían, le quitarían?

Cañola: Le quitaría el pollo, por eso algunos lo confunden al principio con arroz con pollo. Por ejemplo, mi mama hace un arroz con pollo muy bueno pero ella le pica fuera del pollo, también a veces chorizo, carne, entonces es arroz que hace mi mama con el chorizo y pollo que a veces no va

Carolina: Como dice el, algo por el rededor, y le quitaría el huevo

Moderador: Voy a hacer una pregunta para los no vegetarianos, si a ese plato le agregáramos chicharroncito ustedes ¿Qué opinarían?

Carolina: Rico

Juan: Si

Moderador: Le gustaría a Juan, a Cañola también, a Eipre... bueno ustedes no

Eipre: Pero suena rico

Moderador: Por ejemplo, para los amigos de ustedes, le pegaría ahí

Eipre: Si

Mateo: Le pegaría

Cañola: Pero volvemos a lo mismo, es que...

Dayana: Cambiaría el plato

Cañola: Exacto... Yo por ejemplo al principio hable de algo, ¿Cierto? Y es como romper con los esquemas, pero entonces uno se pega mucho a la parte tradicional diciendo que esta es la historia del plato y lleva esto

Moderador: Yo creo que si hay un tema que si ha sido más como un aprendizaje de todos y , es entender que ser tradicional no es ser arcaicos

Cañola: Eso

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

Moderador: Bueno, voy a hacer otra ¿Y si le ponemos pedacitos de costilla?  
Cañola: También  
Mateo: Uh genial  
Eipre: ¿Pero con el hueso?  
Moderador: Pedacitos de costilla, como si la pusieran con el cartílago  
Eipre: No, no. Hace mucho tiempo tuve una experiencia con una pizza costillas en Bogotá y casi me muero  
Dayana: No, horrible, yo no  
Mateo: A mi me parece bien, con una salsita bien rica, pero lo pueden poner al lado, no necesariamente con mezclado, con una salsita bien rica  
Eipre: Que se sepa que es  
Juan: Eso  
Mateo: Al lado para ver que va comer y como se lo va comer  
Moderador: ¿Le agregarían, le quitarían algo mas?  
Cañola: Los chicharrones genial  
Carolina: Si  
Mateo: Y bien tostado  
Moderador: Esa es la bandeja paisa ¿Qué opinan de la bandeja paisa?  
Mateo: Me lleva a los viajes  
Cañola: Yo la verdad no le cambiaría nada, pues, lo que le cambiaria ahí como esta, es el plato  
Carolina: Si, hay unos platos  
Cañola: Unos platos como mas tradicionales, si, el emplatado, pero al plato como tal  
Moderador: Ustedes que opinan de la bandeja paisa ¿Les gusta?  
Cañola: Si  
Juan: Si  
Carolina: Yo no podría con una de esas, pero si, deliciosa todos los ingredientes, llena demasiado  
Dayana: Por ejemplo, yo a veces prefiero comer una cazuela de frijoles, que tiene un poquito de madurito, un poquito de chicharrón, un poquito de carne molida que la misma bandeja paisa, pero es por el tamaño, porque es que la bandeja paisa es grande; por ejemplo ahí tiene muchas carnes, yo no me la comería con todas las carnes, con la carne molida, el chicharrón y ya, no me comería más, porque la bandeja es un tamaño, es muy grande, pero yo se que otra persona que tenga un buen comer le quedaría bien  
Carolina: Que fuera más, pues si  
Juan: Es que de por si este plato es para gente que necesita mucha energía, digamos para la construcción eso caería de joya para ellos  
Eipre. Lo malo es que se ha convertido en algo turístico para ellos porque, yo cuando comía carne, ¿Cada cuanto me comía una bandeja paisa?, muy poco, mas fácil, mas veces o varias veces a la semana, me podía comer un ajiaco o un sancocho, que me comiera tres veces a la semana una bandeja paisa, o sea, se ha convertido de algo de vamos a conocer que es Antioquia entonces lo que dan es la bandeja paisa, pero que alguien pregunte en mi casa o vaya a decir que vamos a hacer bandeja paisa, muy escaso  
Caro: Uno hace los frijoles  
Daya: Eso, uno hace los frijoles con el arrocito, la tajada

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Mateo: Lo que pasa es que en la casa eso es mucho trabajo, vaya pues frite chicharrones pa todos, morcilla pa todos, maduros pa todos, los frijoles, la carne molida, no eso es mucho trabajo

Moderador: ¿Tus amigos que opinan de la bandeja paisa?

Mateo: Les gusta mucho pero eso si el tamaño, tiene que ser moderado, un tamaño que pueda caberle a cualquier persona porque normalmente eso es mucho. Yo me acuerdo cuando comía carne una vez en Guatapé que me llevaron una bandeja paisa deliciosa con todo y yo comía, pero llegaba un punto en el que ya, el almuerzo quedaba ahí

Moderador: Si por ejemplo fuéramos a comer, ¿preferirían tus amigos una más pequeña?

Mateo: Si

Dayana: Una cazuela para mi es otra opción buena en la que puedo comer frijoles, la carne, el chicharroncito, el madurito

Eipre: Pero le faltaría entonces el resto, que la morcilla

Dayana: Claro, pero por ejemplo a mí no me gusta entonces no tengo problema

Moderador: Pero es que aparte de eso, ¿qué más le cambiarían ustedes a una bandeja paisa?, ¿Qué le agregarían? Algunos dirán yo no le cambiaría nada y es válido, pero ¿qué le quitarían?, ¿qué le pondrían?, ¿qué le sobra?, ¿qué le falta?

Cañola: Por ejemplo yo ahumaría el chicharrón, pues le doy un poquito más de sabor y el tema de ahumados también es algo muy tradicional, pues anteriormente las familias campesinas antioqueñas cocinaban con carbón, hoy en día pues no es tan común, en algunos restaurantes lo hacen, pero si yo quiero tratar de retomar esa tradición, yo podría ahumar algunas carnes que son propias de la bandeja paisa como el chicharrón

Dayana: Y el sabor si quedaría perfecto

Cañola: Quedaría mucho mejor

Mateo: Le agregaría un hogaito aparte

Dayana: Eso iba a decir yo

Cañola: El hogao

Dayana: El hogao o una ensalada

Eipre: Ah y el aguacate

Mateo: Y el aguacate

Carolina: Ah si

Moderador: Y había, solo que faltó, pero el aguacate está dentro de la bandeja paisa solo que se me olvido ponerlo ahí

Mateo: Ah bueno, el aguacate

Eipre: Y un hogao

Mateo: Y Un hogao

Dayana: Un hogao

Cañola: Para los frijolitos

Mateo: Para los frijolitos o pa la carne

Moderador: Acompañando ahí el aguacate, ¿qué más le cambiarían?

Cañola: O un pico de gallo

Mateo: O un pico de gallo

Carolina: Pero es mexicano

Cañola: Si, pero es que es muy bueno

Mateo: Si, es que es muy bueno

Moderador: ¿Qué le quitarían?

Eipre: Mucha proteína, uno siempre deja algo o sea

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.



Carolina: Hay no, yo no

Cañola: Digamos que no le quitemos toda la proteína, o sea menos cantidad

Dayana: Eso, más pequeño

Mateo: Si

Cañola: Un pedacito más pequeño de chicharrón, varios pedacitos de chorizo pero más pequeñitos o sea más reducido,

Juan: Yo no lo quitaría nada

Cañola: Lo que pasa es que volvemos al tema entre gustos no hay disgustos, hay gente que la prefiere tal cual, hay otra gente que la prefiere más reducida, por ejemplo por las niñas que uno a veces ve que cuando piden una bandeja paisa casi siempre dejan la mitad, entonces digamos una bandeja paisa

Moderador: ¿Y dejar es malo?

Todos: Si

Mateo: o sea uno piensa, cuantas personas podrían disfrutar de esto y uno dejando acá

Dayana: Si

Cañola: Pero normalmente acá no pasa eso, en otros países donde vos dejas comida eso es por ejemplo un insulto, mi mejor amigo la esposa es italiana y a veces ellos cocinan y yo les dejo algo en el plato y esa mujer se quiere coger de las greñas

Eipre: Si, uno siente que no les gusto

Cañola: Exactamente

Moderador: Voy a hacer una pregunta ¿Y cuándo lo dejan a uno empacar?

Mateo: Uy si claro, claro

Eipre: Depende del restaurante

Dayana: Depende

Eipre: Depende de la comida

Mateo: Si es un restaurante muy caché, no, es mejor dejarlo y que lo echen a la basura, pero si es un restaurante de esos que usted se encuentra por ahí, empaca uno

Dayana: Claro

Moderador: ¿Qué dice Dayana?

Dayana: Yo siempre he tenido una confusión entre la bandeja paisa y el típico antioqueño, por ejemplo yo si voy a un restaurante y hay bandeja paisa y típico antioqueño, yo tengo la concepción de que la bandeja paisa es más pequeña que el típico

Moderador: No, no tiene ninguna diferencia

Dayana: ¿Pero no tiene más cosas el típico?

Moderador: No, es una decisión del restaurante pero es lo mismo. ¿Cuál es el plato típico?, ¿qué le cambiaria Carolina?

Carolina: Yo le cambiaria que la tajada sea tan gruesa, más delgada

Mateo: Uy que rico la tajada así gruesa

Carolina: Que sea más delgadita

Moderador: ¿O sea que sea más madura?

Mateo: A mí me gusta más blandita así más madura

Carolina: Más madura

Mateo: Pero si comiera carne, diría que le quito la morcilla

Eipre: Pero a otra persona puede que si le guste la morcilla y no el chicharrón

Carolina: A mí me gusta la morcilla

Mateo: Pero estoy dando mi opinión, yo le quitaría la morcilla

Dayana: O qué tal que uno pudiera tener la opción también de elegir que agregarle a la bandeja, o sea que haya un básico: los frijoles, el arroz, el chicharrón y por ejemplo lo que es el huevo, el chorizo, lo que es la morcilla uno decida si lo quiere agregar o no

Moderador: Ok, les voy a hacer unas dos preguntitas finales, yo voy a mencionar unas palabras y ustedes me van a decir todo lo que se les venga a la cabeza cuando yo menciono esas palabras. ¿Que se les viene a la cabeza a ustedes cuando yo digo cocina italiana?

Todos: Pastas

Moderador: ¿Qué más?, haber

Mateo: Tomate

Cañola: Risotto

Dayana: Albahaca

Mateo: Cosas verdes de esas que se le echan a las pastas

Cañola: Queso

Mateo: Pastas, especias, queso parmesano

Cañola: Tomate

Moderador: ¿Qué se les viene a la cabeza cuando yo digo comida rápida?

Dayana: Hamburguesa, papas

Mateo: Perros, nachos, pico de gallo

Cañola: Empanadas, almojábanas

Moderador: ¿Qué más se les viene a la cabeza con comida rápida?

Carolina: Salsas

Mateo: Pizas

Cañola: Helados

Moderador: Si yo digo cocina oriental, ¿Qué se les viene a la cabeza?

Cañola: Raíces

Carolina: Raíces

Mateo: Animales, todo tipo de animales ahí

Dayana: Champiñones, sushi, soya

Cañola: Especias

Moderador: ¿Que se les viene a la cabeza a ustedes cuando yo digo cocina colombiana?, díganme todo lo que se les venga a la cabeza, no solo platos

Cañola: Bandeja paisa

Moderador: ¿Qué más?

Mateo: Color, muchas cosas

Cañola: Sabores, texturas

Mateo: Muchas cosas combinadas en el mismo plato

Cañola: Tradición, identidad

Carolina: Historia

Mateo: Amarillo, uy definitivamente el amarillo

Juan: Leña

Moderador: Y voy a cerrar con una última preguntita y es que ustedes me digan, ¿Qué le hace falta a la comida colombiana?

Eipre: Identificarse por algo específico porque por ejemplo uno dice Brasil el churrasco, Argentina esto, Italia esto, pero cuando uno dice Colombia, ¿qué van a pensar?, pues

Mateo: Pero es que hay muchas regiones

Eipre: Si, pero es que son muy regionalistas por eso es el problema, pero debería haber algo que uno diga Colombia es esto, en cambio tú dices Colombia: ajiaco, sancocho,

La información presentada en este documento es de exclusiva responsabilidad de los autores y no compromete a la EIA.

bandeja paisa, un montón de cosas que la persona que me pregunto va a quedar en las mismas

Carolina: Sin saber

Moderador: ¿Vos no estás de acuerdo con eso?

Mateo: No porque es que aquí en Colombia todos los departamentos son muy distintos, entonces sería muy diferente que un plato por cada región se reconociera en todo el mundo, listo, puede ser complicado pero se puede lograr, porque es que todos son muy diferentes y generalizar un plato para todos

Cañola: Pero es que a nivel mundial pasa lo mismo, en diferentes partes de diferentes países tienen cosas muy típicas, por ejemplo aquí a Colombia a nosotros nos identifica más que todo una bebida que es el café

Dayana: Eso, el café

Moderador: Eso sirve como promoción, pero que más, ¿qué más creen ustedes que le haría falta a la cocina colombiana?

Cañola: Lo que mencionábamos ahorita, romper como con los esquemas y ser un poquitico más innovadores con el tema de platos típicos, o sea no ver el plato típico como siempre lo vemos sino que

Dayana: Es que ya no sería típico

Cañola: No, o sea es lo mismo

Mateo: La presentación

Moderador: ¿Que más le hace falta a la cocina colombiana?

Mateo: ¿Qué más le falta?

Juan: Es que no se, si ser más sanos

Cañola: Exactamente, eso es algo fundamental

Dayana: Como no tan grasoso