**TITULO**

Fortalecimiento de la cocina tradicional del oriente antioqueño, mediante la aplicación de estándares de calidad con técnicas e innovación de la cocina moderna.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA O NECESIDAD QUE SE PRETENDE SOLUCIONAR

Por muchos años, la cocina colombiana se ha caracterizado por una gran diversidad de preparaciones representativas. Muchas de estas son potencialmente importantes para la incursión en un mercado nacional y porque no internacional. Sin embargo, a diferencia de países latinoamericanos como Perú y México que lograron la reinvención exitosa de sus gastronomías sin perder la identidad de sus platos, en la preparación de los platos tradicionales colombianos existen falencias en puntos claves como lo son la aplicación de adecuadas técnicas de manipulación, cocción y conservación de los alimentos, una pobre optimización de los procesos y los recursos disponibles, pues en muchos de los casos los tiempos de ejecución y costos de producción se incrementan, dando como resultado que el producto final no cumpla con los estándares de calidad y competitividad requeridos por el mercado.

Ante esta situación existe la necesidad de revisar y fortalecer los procesos de manipulación, las técnicas de cocción, conservación y la estética de las preparaciones representativas de la cocina antioqueña y colombiana, buscando siempre un equilibrio entre identidad, tendencias internacionales y demandas

del mercado.

Justificación del proyecto

A partir de la declaratoria de política de salvaguardia de la cocina tradicional colombiana como patrimonio cultural e inmaterial de la Nación, se pretende recuperar, fortalecer y fomentar la identidad gastronómica del Oriente Antioqueño basados en la gran riqueza de recursos culinarios con los que nuestra nación cuenta.

Para esto será importante, una recopilación de antecedentes históricos, tradicionales y evolutivos de la cocina tradicional del Oriente Antioqueño, aplicando así el conocimiento colectivo de los saberes y experiencias trasmitidas en el núcleo familiar, su forma de preparar y el acervo empleado de generación en generación.

Esta serie de fuentes de experiencias y conocimientos desde el ámbito ecológico, suministran insumos para la protección del medio ambiente, con el aprovechamiento de materias primas que poco generan huella de carbono y que realzan el sabor y la creatividad de cada una de las preparaciones de la cocina tradicional y su forma especial de presentarla en la mesa, destacando de esta manera identidad, pertinencia, unión familiar y apropiación por lo que se tiene.

Uno de los objetivos principales de este proyecto se genera partir de la política de salvaguardia, sumerge los estudiantes de cocina en la nueva reconstrucción de la riqueza cultural e inmaterial de la cocina tradicional del Oriente Antioqueño; invitándolos a identificar los principales productos de su región, prácticas y métodos de transformación, conservación y divulgación, como pilares fundamentales de identidad, amor por lo propio y en pro del beneficio de la comunidad de su región adaptando su conocimiento tradicional.

Objetivo general

Fortalecer la identidad gastronómica del oriente antioqueño, mediante la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

Objetivos específicos

1. Identificar los principales ingredientes, técnicas, y platos más representativos de la cocina tradicional del Oriente Antiqueño.

2. Estandarizar los platos seleccionados de la cocina tradicional del Oriente Antioqueño, con técnicas clásicas y modernas, aplicando la normatividad vigente establecida.

3. Promocionar los platos estandarizadas, en eventos de carácter gastronómico en el Oriente Antioqueño y establecimientos de alimentos y bebidas.

Beneficiarios del proyecto

"Los principales beneficiarios del proyecto serán los estudiantes de cocina, el sector turismo ( establecimientos de alimentos y bebidas) emprendedores, trabajadores de servicios de alimentación formal, la región del oriente antioqueño, productores y comerciantes.

Impacto

"Generar el fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica, proyectando las estrategias de innovación de la cocina del oriente antioqueño, a nivel departamental, nacional e internacional.

Productos o resultados del proyecto

Documento que contenga inventario de los principales productos gastronómicos, platos representativos, técnicas, equipos y utensilios que se utilizan en las preparaciones tradicionales del oriente antioqueño, para la construcción del portafolio de productos de la cocina tradicional de dicha región.

"Platos estandarizados con fichas técnicas, que contenga el producto local utilizado en la preparación, procedimiento, equipos, utensilios de la cocina clásicas y describiendo la innovación.

"Aplicar los costos a la preparación realizada, para determinar el costo de producción y el precio potencial de venta.

FASES DEL PROYECTO

FASE 1 – ANÁLISIS

Actividades del Proyecto

Indagar sobre la historia de la cocina tradicional del oriente antioqueño, identificando productos, recetas, técnicas culinarias, equipos, utensilios utilizados en los diferentes tipos de preparaciones.

Resultados

Conocer el contexto sociocultural del oriente antioqueño, y dimensionarlos alcances y delimitaciones del proyecto.

FASE 2- PLANEACIÓN

Actividades del Proyecto

Identificación y categorizar de áreas de producción, procesos, estandarización, equipos, preparaciones representativas, utensilios y materias primas.

Identificación de las técnicas tradicionales junto con sus preparaciones más representativas.

Resultados

Análisis e identificación de las fuentes de información y determinar los elementos y factores intrínsecos en la culinaria local, y así lograr la valoración de conocimientos ancestrales propiamente identificados de las (cocinas vivas).

FASE 3 – EJECUCIÓN

Ejecución del proyecto aplicando los conocimientos técnicos en la elaboración de platos tradicionales.

Actividades del Proyecto

Establecer los costos de la preparación realizada, según la producción para obtener el precio potencial de venta del plato. Platos estandarizados y registrada la información en el formato de receta estándar

Resultados

Agrupar materias primas e insumos siguiendo parámetros fijados en los manuales clasifica los residuos mediante las normas medio ambientales e internas de acuerdo a la normatividad vigente.

Realizar procesos de higiene y desinfección para equipos, elementos y materias prima de cocina cumpliendo con lo establecido en el manual de procedimiento y los estándares establecidos de calidad.

FASE 3 – EVALUACIÓN

Actividades del Proyecto

Evaluar las características organolépticas y sensoriales de la preparación, verificando el cumplimiento de los estándares establecidos para el palto.

Resultados

Realizar los cortes, porcionamiento y almacenamiento de las diferentes materias primas cumpliendo con los métodos de conservación, las normas de manipulación y seguridad industrial.

Clasificar las materias primas de acuerdo a sus características organolépticas almacenándolas de acuerdo a sus propiedades.