

## Importancia del buñuelo en los puestos de comida callejera del barrio Santo Domingo Savio, Medellín<sup>1</sup>

Ana María Montes Aristizábal<sup>2</sup>, Sebastián Pérez Morales<sup>3</sup>, Eddy Yhomara Rúa-Osorio<sup>4</sup>,  
Ana María Chaux-Gutierrez<sup>5</sup>, Daniel Muñoz-Quintero<sup>6</sup>

### Resumen

El objetivo de esta investigación fue identificar la importancia del buñuelo como un producto tradicional en los puntos de venta de comida callejera del barrio Santo Domingo Savio de Medellín, y los cambios de la receta tradicional a la comercial. Se realizaron entrevistas a los vendedores de buñuelo en el sector y se identificaron las posibles variaciones en la receta del producto. Los resultados obtenidos demostraron que el

buñuelo está presente de manera significativa en los puntos de venta callejera del sector; y además la receta tradicional presenta cambios frente a la receta comercial. Finalmente se concluye que este producto tradicional puede presentarse como una alternativa de generación de ingresos para las personas del barrio Santo Domingo Savio.

**Palabras clave:** gastronomía; Colombia; Antioquia; tradición culinaria; Navidad; comida ambulante.

1 Artículo original derivado del proyecto de investigación *Efecto de la aplicación de la normativa alimentaria sobre las manifestaciones culturales ligadas a la cocina tradicional colombiana en una comuna de la ciudad de Medellín*, realizado entre la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia y la Universidad Católica Luis Amigó, ejecutado entre febrero de 2021 y noviembre de 2022 por el grupo de investigación GORAS y financiado por la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia y la Universidad Católica Luis Amigó.

2 Profesional de Gastronomía, Universidad Católica Luis Amigó, programa Profesional de Gastronomía. Medellín, Antioquia, Colombia. Correo: ana.montesar@amigo.edu.co.

3 Historiador, profesional en gastronomía y culinaria. Docente investigador de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Correo: sebastian.perez@colmayor.edu.co

4 Profesional en gastronomía y culinaria, magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Docente investigadora de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Medellín, Antioquia, Colombia. Correo: eddy.rua@colmayor.edu.co.

5 Doctora en Ingeniería y Ciencia de los alimentos. Docente investigadora del grupo de investigación GORAS, Universidad Católica Luis Amigó Medellín, Antioquia, Colombia. Correo: ana.chauxgu@amigo.edu.co.

6 Profesional en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Institución Universitaria Digital de Antioquia. Docente investigador del grupo de investigación GORAS de la Universidad Católica Luis Amigó Medellín, Antioquia, Colombia. Correo: daniel.munozqu@amigo.edu.co

**Autor para Correspondencia:** ana.chauxgu@amigo.edu.co

Recibido: 31/10/2022 Aceptado: 22/05/2023

\*Los autores declaran que no tienen conflicto de interés

## Importance of the *buñuelo* in the street food stalls of the Santo Domingo Savio-Medellín neighborhood

### Abstract

The objective of this study was to identify the importance of the *buñuelo* as a traditional product in street food outlets in the Santo Domingo Savio neighborhood of Medellín, and the changes from the traditional recipe to the commercial one. Interviews were conducted

with *buñuelos* vendors from the sector, and possible variations in the product recipe were identified. The results obtained showed that the *buñuelo* is present in a significant way in the points of sale in the public thoroughfare of the sector; In addition, the traditional recipe presents changes concerning the commercial recipe. Finally, it concluded that this traditional product can present as an alternative to generating income for the population of the Santo Domingo Savio neighborhood.

**Keywords:** Gastronomy; Colombia; Antioquia; Tradition culinary; Christmas; Street food.

## Importância do *buñuelo* nas barracas de comida de rua do bairro Santo Domingo Savio-Medellín

### Resumo

O objetivo desta pesquisa foi identificar a importância do *buñuelo* como produto tradicional da comida de rua do bairro Santo Domingo Savio de Medellín e as mudanças da receita tradicional para a comercial. Foram realizadas entrevistas com vendedores

*buñuelos* do setor e identificadas possíveis variações na receita do produto. Os resultados obtidos mostraram que o *buñuelo* está presente de forma significativa nos pontos de venda da via pública do setor; além disso, a receita tradicional apresenta alterações em relação à receita comercial. Por fim, concluiu-se que este produto tradicional pode se apresentar como alternativa de geração de renda para a população do bairro Santo Domingo Sávio.

**Palavras-chave:** gastronomia; Colômbia; Antioquia; tradição culinária; Natal; comida de rua.

## Introducción

En las últimas décadas la producción en masa y el afán de las personas de estar en constante cambio e ir de acuerdo con las tendencias, ha llevado a la debilitación de los patrimonios culinarios, puesto que no se busca preservar las tradiciones de las diferentes culturas sino homogenizar e igualar los modelos actuales en la cocina internacional (Rivera Herrera, 2013). La cocina colombiana

constituye un gran legado para el conocimiento y apropiación de las tradiciones que se tienen como país, sin embargo, hace falta reconocer y apropiarse el significado de cada una de las preparaciones, pues a pesar de tener una gran historia, falta terminar de construirla (Estrada Ochoa, 1995). En el Valle de Aburrá se ha recibido a todo tipo de inmigrantes a lo largo de las últimas décadas, por lo que se ha evidenciado un gran intercambio cultural entre las personas, con variaciones en las diferentes

preparaciones o con la diversificación del mercado (Gil Ruiz, 2018).

Medellín no ha sido ajena a esta situación, pues desde hace más de 70 años, han llegado restaurantes enfocados en cocinas internacionales y los medellinenses lo han tomado como referente de su tradición, aun sin ser productos netamente colombianos (Delgado Salazar, 2009). Algunas tradiciones culinarias colombianas se enmarcan principalmente en la época decembrina, temporada en la que Antioquia y Medellín se reconocen por girar en torno a la comida, destacándose los buñuelos, la natilla, las marranadas, las hojuelas, entre otros. Tal y como lo indica el *Manual introductorio a la biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*, para la navidad —fiesta familiar por excelencia— la harina de maíz es uno de los ingredientes más usados y valorados en esta época, servirá de base para la natilla, un postre endulzado con panela; y para los buñuelos que se fritan en el caldero vecino, hechos de un amasijo de harina, huevos y queso (Ministerio de Cultura, 2012).

Sin embargo, no hay un sentimiento de fidelidad o conocimiento profundo acerca de estos productos, pues en muchas ocasiones no se sabe el cómo y por qué se preparan debido a la falta de documentación que resalte la importancia de buscar la preservación de la tradición con el fin de conservar y proteger el patrimonio. Teniendo en cuenta la afirmación de Jang y Ha (2015), quienes indican que las experiencias culturales de los individuos influyen positivamente en las emociones con respecto a los aspectos auténticos de las experiencias alimentarias étnicas. Para globalizar la comida de un determinado país, es necesario proporcionar diversos productos culturales, en este caso un producto tan representativo como el buñuelo.

La violencia vivida en el país a partir del año 1946 dio paso a un gran número de

desplazamientos forzados en todo el país (Caballero, s.f.), por lo que el número de familias campesinas que decidieron buscar nuevas oportunidades de vida se incrementó. Medellín se convirtió en un atractivo para estas personas, quienes buscaban el aseguramiento de la calidad de vida en aspectos como seguridad, salud, trabajo y educación (Gil Ruiz, 2018). Sin embargo, debido a que no toda la población que llegaba a la ciudad tenía un determinado nivel académico, algunos grupos de personas no contaron con la suerte de encontrar un buen lugar de trabajo y vivienda, por lo que empezaron a asentarse en los barrios periféricos de la ciudad para ese momento, se funda así lo que hoy se conoce como la Comuna 1 de Medellín. De acuerdo con informes de la Alcaldía de Medellín, para el año 2020, el barrio Santo Domingo Savio contaba con una población de 30.238 personas, entre los barrios Santo Domingo Savio I y II. Dentro de esta población se encuentra una multiculturalidad muy grande (González Vélez y Carrizosa Isaza, 2011) e importante para el patrimonio histórico de la comunidad y de muchos productos que allí se preparan y consumen, esto permite que el legado cultural culinario “pueda estudiarse en las comunidades migrantes que valoran, recuerdan y recrean las tradiciones culinarias como un elemento de su identidad y unidad simbólica a una nación, región o localidad” (Ministerio de Cultura, 2012).

Es con motivo de la interculturalidad encontrada en esta comuna, que se plantea la importancia de resignificar la tradición alimentaria de sus habitantes, pues es por medio de ello que se contará la historia de los pueblos (Estrada Ochoa, 1995). El buñuelo, un producto reconocido tanto a nivel nacional como internacional, ha sido parte de todas las comunidades colombianas, especialmente en la época decembrina, todos con diversas recetas y formas de sazonar, lo que deja una gran parte de las personas que lo preparan en el producto final (Delgado Salazar, 2000). Tal es su importancia que se define en el *Manual*

*introdutorio a la biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia* así: “Buñuelo. (Ant.) Golosina hecha con base en queso y harina de maíz, en forma de bolas y fritas en aceite” (Ministerio de Cultura, 2012).

La importancia de esta investigación, se materializa dentro del ámbito social y académico, es social en cuanto permite entender las dinámicas históricas, culturales y tradicionales alrededor de un producto autóctono en la gastronomía colombiana con el contexto de un barrio que se constituye a partir de las migraciones campesinas; y por otro lado, una importancia académica, que permite visualizar y entender desde un ámbito gastronómico, aquellas variaciones que se presentan dentro de la comunidad en la producción de un alimento insignia en los hogares colombianos, que atiende a la diversidad de su población. Aunado a lo mencionado anteriormente, se pretende identificar la importancia del buñuelo como un producto tradicional en los puntos de venta de comida callejera del barrio Santo Domingo Savio de Medellín y los cambios de la receta tradicional a la comercial.

## Materiales y métodos

Este es un estudio de corte cualitativo en el que se aplicó un trabajo de campo. Se inició con el rastreo y reconocimiento de los puntos de ventas y algunas prácticas de los vendedores de buñuelo. La muestra estuvo conformada por cinco vendedores de buñuelo, quienes fueron seleccionados debido a su aceptación para participar de la investigación, sin incapacidades mentales, que estuvieran dispuestos a compartir la información, que habitaran y laboraran en el barrio Santo Domingo Savio de Medellín. Para la recolección de los datos se utilizó como instrumento predominante un formato de entrevista semiestructurada en la que a cada participante se le indagó por la

ciudad de origen, conocimientos de tradición (de quién aprendió a preparar el buñuelo y hace cuánto los prepara); ejecución y elaboración del producto (por qué elaboran el alimento con la técnica empleada) y, por último, las materias primas utilizadas (tipo de queso, harina, endulzante y leudantes). Además, se indagó acerca de la cantidad de buñuelos que vende al día.

Una vez recolectada la información esta fue transcrita, codificada y luego analizada. En este estudio, cada una de las personas entrevistadas fue designada por un número específico entre E01 y E05, lo que permitió agilizar el proceso de transcripción de las entrevistas grabadas.

El trabajo de campo se centró de manera predominante en conocer las posibles variaciones en la receta y en la preparación de los buñuelos, las visitas se realizaron en horas de la mañana debido a que en el recorrido inicial se evidenció mayor número de puntos de venta del buñuelo. Adicionalmente se llevaron a cabo dos secciones de grupos focales con vendedores ambulantes y con portadores de tradición.

## Resultados y discusión

Durante el rastreo e identificación de territorio del barrio Santo Domingo Savio de Medellín (**figura 1**) se encontraron aproximadamente veinte establecimientos dedicados a la elaboración y venta de buñuelos. Por esta razón, fueron definidos quince establecimientos para aplicar la entrevista semiestructurada, no obstante, en el primer acercamiento se notó un distanciamiento y poca disposición de la mayoría de las personas visitadas para realizar el estudio, lo que obligó a reducir significativamente la muestra que estaba planteada estudiar inicialmente, el cual pasó de quince a cinco personas.





**Figura 1.** Fotos del Barrio Santo Domingo Savio de Medellín

*Nota:* fotografías tomadas por los autores.

Una vez seleccionadas los vendedores ambulantes se recolectó la información aplicando la encuesta semiestructurada. Se encontraron las siguientes respuestas: E01 oriundo del corregimiento de Palermo, en Támesis, Antioquia, cuenta que aprendió la receta del buñuelo en el año 1965 con un jefe que tuvo. Él declara que trata de seguir la tradición y la receta que ha elaborado durante los últimos cincuenta años, busca también productos de excelente calidad. Dice

que elabora sus buñuelos con queso costeño, azúcar, polvo de hornear y solo utiliza harina de maíz de una marca reconocida en el mercado (HMR). Dependiendo del día, puede vender de 100 a 130 buñuelos.

E02 es un vendedor nacido en el Valle del Cauca. Aprendió los productos de panadería de su padre, desde hace quince años. Utiliza queso costeño, cuajada y mozzarella. Utiliza

azúcar, harina de trigo, vende de 700 a 1.000 buñuelos al día.

La tercera vendedora, narra su historia e indica que nació en Pensilvania, Caldas y vive en Santo Domingo Savio desde hace treinta y ocho años. Cuando se le pregunta de quién aprendió el oficio dice: “yo viendo aprendí, a la edad de 24 años”. Ella realiza su receta con queso costeño, azúcar, les pone una pizca de polvo de hornear y la harina, únicamente utiliza (HMR). Dice que depende de cómo quiera hacerlos, los puede elaborar redondos o alargados, con una venta aproximada de 70 buñuelos al día (E03).

El cuarto participante de la investigación cuenta que él aprendió a hacer los buñuelos en la calle hace aproximadamente quince años. Coincide con los demás entrevistados en que solo utiliza queso costeño, azúcar, polvo de hornear y (HMR). Dice que no sabe cuántos buñuelos vende porque depende de la cantidad de personas que pasen por el sitio cada día.

Por último, la quinta persona entrevistada narra que su vida se desarrolló en el Urabá, vive en Medellín hace aproximadamente seis años, los mismos que lleva con la preparación de buñuelos, después de que uno de sus hermanos le enseñara este oficio. Al igual que todas las demás personas, hace los buñuelos con queso costeño, azúcar y polvo de hornear. Indica que en el día puede vender de 500 a 600 buñuelos. De acuerdo con las respuestas obtenidas se evidencia que la mayoría procedía de lugares externos del departamento de Antioquia, presentan variaciones en el sexo, edad, nivel educativo, entre otros aspectos demográficos.

### **Importancia del buñuelo en la gastronomía callejera**

El buñuelo es un producto del cual se conoce que su origen data de los años 1300 y que en Colombia se identifica como un producto

representativo de las fiestas decembrinas (Morales, 2021). En Antioquia este producto llegó gracias a las monjas, quienes mezclaron harina de maíz y de yuca junto al quesito para generar lo que se conoce como buñuelo (Estrada Ochoa, 2008). El buñuelo se ha ido incorporando en el día a día de los habitantes de Medellín, ya que se conoce que las personas lo consumen para el algo, la media mañana, y para tener un producto de rápido consumo cuando se está de afán.

La preparación y consumo del buñuelo se concentraba años atrás en lugares del centro de la ciudad como la Avenida Oriental y era ofrecido específicamente por vendedores ambulantes (Meneses Granados, s.f.), sin embargo, de acuerdo con lo encontrado en el barrio de Santo Domingo se puede inferir que este comportamiento se ha ido trasladando a las zonas barriales, entre ellas al barrio Santo Domingo Savio en donde se evidencia que no solo es un producto tradicional, sino que tiene una representación importante entre la comunidad, genera un conocimiento que se transmite de generación en generación, además se puede considerar como una alternativa como fuente de ingresos de las familias del barrio.

Se resalta que el buñuelo es un producto de gran importancia gastronómica en el sector ya que se vende durante todo el año, las veinticuatro horas del día, tanto que una familia puede desayunar, tomar la media mañana, el algo y hasta la cena con la esfera dorada, el cual se consigue en las esquinas, afuera de las casas, algunas veces en grandes locales y muchas otras en improvisados puntos de venta (**figura 2**).



**Figura 2.** Establecimientos de comercialización de buñuelos en el Barrio Santo Domingo Savio de Medellín

*Nota:* fotografías tomadas por los autores.

### **Diferencias entre la receta tradicional y la receta comercial de los buñuelos**

En la receta de los buñuelos tradicionales antioqueños según Sofía Ospina de Navarro deben estar presente los siguientes ingredientes: harina de maíz, almidón agrio de yuca, queso salado o queso costeño, huevos, leche y azúcar (como se citó en Piedrahita, 2022). Al compararla con lo expresado por los entrevistados se evidencia que en la receta

comercial se omite el uso del huevo y la leche. También se destaca que los entrevistados oriundos del eje cafetero usan el queso costeño como un ingrediente en común, mientras que la persona del Valle del Cauca le adiciona cuajada y queso doble crema, generando diferencias en el sabor y textura del producto final, también, es importante resaltar que el uso de harina de maíz (HMR) prevalece en las preparaciones.



De acuerdo con los resultados se puede decir que, a pesar de las diferencias de orígenes y edades de todos los participantes, es evidente que la receta comúnmente acogida por la comunidad y específicamente por los vendedores de buñuelo, es la que lleva el queso costeño, el cual, de acuerdo a los estudios realizados por Morales Moreno *et al.* (2013), confiere un sabor característico al producto y lo hace identificable con mayor facilidad, diferenciándolo de otro tipo de quesos.

En conversaciones previas con algunas mujeres portadoras de tradición no pertenecientes a la muestra de la investigación algunas de ellas indicaron que la receta tradicional del buñuelo era elaborada con quesito campesino y panela, sin embargo, de esta manera era más probable que el producto se explotara debido a la humedad del queso utilizado. “El buñuelo rico y original es el que se prepara con panela, pero si usted le echa mucho, lo que pasa es que se le quema o se le explota y no se le pone dorado que es lo que usted quiere” (001, comunicación personal, 1 agosto 2021). Afirmación que confirma, Carlos Ordoñez en su obra *Gran libro de la cocina colombiana*, indica que el buñuelo antioqueño se realizaba originalmente con quesito antioqueño (Ordoñez, 1984). En las observaciones realizadas, se evidencia que el uso de la panela fue mínimo, debido a que, como lo indicaban algunas matronas en conversaciones preliminares, tienden a quemarse más rápidamente. Sin embargo, en diferentes municipios de la región andina, especialmente en el campo, donde se tiene mayor acceso a los productos derivados de la caña de azúcar (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2019), es muy común encontrar que los campesinos preparan los buñuelos con la panela en lugar de azúcar, debido a que esta otorga un mejor sabor.

Los últimos dos aspectos evaluados en la entrevista realizada a los vendedores de buñuelo en el territorio se enfocaron en el tipo de

harina utilizada y si agregaban algún producto leudante, frente a lo cual todos indicaron que utilizaban mezcla de buñuelos (HMR), producto comercial consistente en la mezcla lista para la preparación del producto; añadiendo además polvo de hornear a la masa para lograr que el buñuelo tenga mayor volumen. Otro hallazgo identificado entre la población que estaba por fuera de la muestra seleccionada (figura 3), fue que en vez de utilizar harina de paquete, el buñuelo lo elaboraban a partir del maíz capio que ellos mismos molían, uno de ellos proveniente de Marinilla Antioquia, indicó lo siguiente “a la edad de 8 años mi mamá me levantaba a moler el chócolo para las arepas y luego nos poníamos a desgranar el maíz capio que cogíamos de ahí mismo de la finca para hacer los buñuelos, esos sí los hacíamos con quesito no con queso” (comunicación personal, 28 de Mayo 2022).

Se toma como referencia las recetas de Hernández (2013), donde se hace uso de ingredientes tradicionales de la cocina rural como el quesito fresco y el maíz capio, es pertinente enunciar dentro de la investigación realizada la posible pérdida de tradición en la preparación de los buñuelos, en tanto todos los participantes tienen el mismo uso de ingredientes, planteándose que no hay un uso común de una receta tradicional en la venta del producto, pues se observa que todos los puestos visitados tienen como prioridad el sostenimiento de los mejores estándares de calidad y con ingredientes de costo razonable. Es por esto que autores como Troncoso-Pantoja (2019) indican que se puede destacar que la cocina rural no significa una cocina de tradiciones, y se ve reflejada en el presente estudio cuando se demuestra que a pesar de que algunas de las personas entrevistadas eran procedentes de las zonas rurales del país, no portan consigo la receta preparada en las casas campesinas, donde predomina el uso del quesito campesino el cual se ha dejado de emplear porque los avances tecnológicos, la producción en masa y el uso de diferentes



aditivos y conservantes a los alimentos, ha permitido que se utilicen productos que no son propios de la zona, como es el caso del queso costeño, que en los últimos años se ha transportado desde diferentes partes del país de manera más industrializada.

Además, las posibles variaciones que se presentaron en la preparación se deben a las costumbres ideas o necesidades que cada

persona o comunidad. Tal y como lo indican Shariff *et al.* (2022), los cambios del escenario mundial, que involucran múltiples facetas, incluida la alimentación, ya sea que se trate de factores internos (estilo de vida, educación, ingresos) o externos (modernización y avance tecnológico), se encuentran influyendo en la transferencia del conocimiento de la gastronomía tradicional.



**Figura 3.** Visita con grupos focales externo a los integrantes de la investigación en el barrio Santo Domingo Savio

Nota: fotografías tomadas por los autores.

Independientemente de las pequeñas variaciones, es este un producto propio de la región, cargado de historia, mismo que con sus ingredientes, técnicas culinarias, utensilios y demás factores asociados a su proceso de elaboración y momentos de consumo, hace parte de la identidad gastronómica de la ciudad.

### **Ventas del buñuelo en el Barrio Santo Domingo Savio**

Durante la entrevista se indagó sobre la cantidad de buñuelos que se vende en cada punto de venta al día, con el fin de inferir el impacto económico que tiene este producto en el barrio. En este punto, se identificó que los puntos de venta con mayor cantidad de ventas se encuentran ubicados en zonas de alto flujo de personas, como lo son la terminal de buses, la zona aledaña a la estación del Metrocable y la calle que conduce a la parroquia del barrio Santo Domingo Savio, este fenómeno en la comuna se explica desde las transformaciones socioeconómicas que han experimentado las naciones; cambios que han llevado en parte a un crecimiento significativo en la popularidad de los alimentos callejeros (Chukuezi, 2010; Omemu y Aderoju, 2008; Samapundo et al., 2015). Gracias a la llegada del Parque Biblioteca España y al Metrocable líneas K y L, con dirección al parque Arví, el sector turístico se ha fortalecido con el pasar de los años, implementando nuevas actividades económicas como la observación de la ciudad con telescopio, además, dichas manifestaciones gastronómicas son participes de la oferta turística, tales recorridos son abordados principalmente por niños y jóvenes quienes cuentan la historia del barrio y las transformaciones que ha tenido en los últimos veinte años (Ballesteros Toro et al., 2010). De esta investigación se destaca que, a pesar del transcurrir de las décadas, se continúa con la tradición de preparar los productos por fuera de las casas de manera que las personas que transitan por el sector vean los alimentos y

se acerquen a consumirlos y a conocer un poco de la historia de los productores de este. Dentro de las referencias culturales ligadas a la comida, las preparaciones que se asocian con el consumo ambulante juegan un papel importante, pues permiten el reconocimiento del territorio y de sus dimensiones socioeconómicas.

En los últimos años, en estudios realizados por parte de diferentes entidades, se plantea la salvaguarda y resignificación de los productos tradicionales del Valle de Aburrá. Uno de estos estudios realizado por Meneses Granados (s. f.) planteaba la pregunta: ¿a qué sabía el centro de Medellín?, a lo que las personas, entre muchas otras respuestas obtenidas, indicaron que el centro de la ciudad les sabe a buñuelo, empanadas y pasteles, como productos tradicionales e insignias de la ciudad, por lo que se puede resaltar e inferir que, a pesar de que los puntos de venta de buñuelo de la ciudad no trabajan con una receta tradicional, los habitantes del Valle de Aburrá, consideran que este es un alimento que hace parte de la tradición y legado antioqueño (Delgado Salazar, 2009).

Además, en este contexto se evidencia que las migraciones y las cocinas están ligadas como elemento de subsistencia, este fenómeno se ve reflejado en lo reportado por Ho (2018), quien analizó la geografía global del poder a través de las prácticas gastronómicas y la cultura en estudiantes africanos que migraron a China, en su estudio plantea que la comida no solo refleja la cultura de consumo, sino también las relaciones sociales y las transformaciones urbanas en evolución.

## Conclusiones

De la presente investigación se puede concluir que el buñuelo se oferta de manera significativa en los puntos de venta de comida callejera del barrio Santo Domingo Savio, siendo este producto tradicional una alternativa de generación de ingresos para algunas familias del sector. Se destaca que su comercialización es mayor en horas de

la mañana, lo cual se asocia al momento del desayuno de las familias.

Existen modificaciones entre la receta tradicional y comercial a nivel de ingredientes, lo que genera cambios en sus características organolépticas. Se sugiere realizar estudios futuros que permitan conocer la percepción del consumidor frente a los cambios entre la receta tradicional y comercial.

## Referencias

- Ballesteros Toro, J. I., Velásquez Higueta, C., Sierra Vásquez, M., Torres Toro, E. y Vélez González, E. (2010). Santo Domingo Savio: un territorio reterritorializado. *Territorios*, 22, 87-110.
- Caballero, A. (s.f.). *Historia de Colombia y sus oligarquías (1498-2017)*. Biblioteca Nacional de Colombia. <https://bit.ly/3MixtUN>
- Chukuezi, C. O. (2010). Food Safety and Hygienic Practices of Street Food Vendors in Owerri, Nigeria. *Studies in Sociology of Science*, 1(1), 50-57. <https://bit.ly/3VUVBQs>
- Delgado Salazar, R. (2000). Sabores navideños, memorias y vínculos sociales. *Agenda Cultural*, (63), 1-6. <https://bit.ly/42RijLP>
- Delgado Salazar, R. (2009). Saberes y sabores en el centro: memorias y presencias. *Universo Centro*. <https://www.universocentro.com/NUMERO8/Saberesysabores.aspx>
- Estrada Ochoa, J. (1995). *Mantel de cuadros. Crónicas acerca del comer y del beber*. <https://bit.ly/3o0Jtkl>
- Estrada Ochoa, J. (2008). *Épocas de parva*. Universidad Eafit.
- Gil Ruiz, L. M. (2018). *El Popular 1 en Medellín, 1960-1967: invasión, construcción y legalización* [Trabajo de Grado]. Universidad de Antioquia. <https://bit.ly/3VQW7iB>
- González Vélez, M. E. y Carrizosa Isaza, C. (2011). Entre la planeación urbana, la apropiación del espacio y la participación ciudadana. Los pactos ciudadanos y el Parque Biblioteca España de Santo Domingo Savio. *Estudios Políticos*, 39, 117-140.
- Hernández, E. (2013). *Manual práctico de la cocina y el campo* (Tomo II: dulce). Universidad Autónoma Latinoamericana.
- Ho, E. (2018). African student migrants in China: Negotiating the global geographies of power through gastronomic practices and culture. *Food, Culture and Society*, 21(1), 9-24. <https://doi.org/10.1080/15528014.2017.1398468>
- Jang, S. C. (Shawn) y Ha, J. Y. (2015). The Influence of Cultural Experience: Emotions in Relation to Authenticity at Ethnic Restaurants. *Journal of*

- Foodservice Business Research*, 18(3), 287-306. <https://doi.org/10.1080/15378020.2015.1051436>
- Jeaheng, Y. and Han, H. (2020). Thai street food in the fast-growing global food tourism industry: Preference and behaviors of food tourists. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 641-655. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.11.001>
- Meneses Granados, É. L. (s.f.). *Los sabores del Valle de Aburrá y las tierras que lo alimentan*. <https://bit.ly/42r79xb>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). *Cadena agroindustrial de la panela*. <https://sioc.minagricultura.gov.co/Panela/Documentos/2019-12-30CifrasSectoriales.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguarda y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Imprenta Nacional de Colombia.
- Morales, C. (2021). En toda Latinoamérica, las fiestas significan que llegó la época de los buñuelos. *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/es/2021/12/20/espanol/bunuelos-receta.html>
- Morales Moreno, M. M., Rodríguez Sandoval, E. y Sepúlveda Valencia, J. U. (2013). Evaluación de las propiedades físicas y texturales del buñuelo. *Revista Lasallista de Investigación*, 9(2), 112-121.
- Omemu, A. M. and Aderoju, S. T. (2008). Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria. *Food Control*, 19(4), 396-402. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.04.021>
- Ordóñez, C. C. (1984). *El gran libro de la cocina colombiana*. Círculo de Lectores.
- Piedrahita, N. (2022). Diciembre para deleitar el paladar. *UdeA Noticias*. <https://bit.ly/3BfsUnl>
- Rivera Herrera, L. G. (2013). *La cocina tradicional paisa*. Fondo Editorial ITM. <https://bit.ly/3nR0nls>
- Samapundo, S., Climat, R., Xhaferi, R. and Devlieghere, F. (2015). Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. *Food Control*, 50, 457-466. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.010>
- Shariff, S. M., Zahari, M. S., Hanafiah, M. H. and Ishak, N. (2022). Traditional gastronomy knowledge transfers among Malay women: An exploratory study. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(3), 277-301. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1942748>
- Troncoso-Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21(1), 105-114. <https://bit.ly/3l0WtgN>