

El Patrimonio Gastronómico y el Desarrollo Territorial: Características
para un modelo endógeno y sostenible para el caso de estudio del
municipio de Acandí, Chocó, Golfo de Urabá, Colombia.

Por: Paulette D'Eon
Patricio Jara Tomckowiack

Director de Tesis
Carlos Cadena
Gaitán, PhD

Maestría en Procesos Urbanos y Ambientales
Centro de Estudios Urbanos y Ambientales
(URBAM)
Universidad EAFIT

Nota

Esta investigación es la profundización de un trabajo realizado para la materia de Laboratorio 2 de la Maestría en Procesos Urbanos y Ambientales, de URBAM de la Universidad EAFIT, durante el segundo semestre del año 2016, por el grupo de trabajo conformado por Andrea Cifuentes, Jaime Mejía, Adolfo Tabares y Patricio Jara.

Resumen

La presente investigación tiene como objetivo determinar las características que pudiese tener un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible a partir del patrimonio gastronómico en el caso del municipio de Acandí, golfo de Urabá, departamento del Chocó, Colombia. A partir del estudio de los conceptos de desarrollo endógeno y sostenibilidad se estableció un marco teórico donde se determinó que el territorio, la cultura, la autodeterminación y la autorrealización son características fundamentales en un sistema alimentario sostenible. Junto con esto, se hizo una revisión histórica y actual acerca de los alimentos que conforman la base del patrimonio gastronómico de Acandí. Para contrastar la información teórica se realizaron entrevistas a actores relevantes en el tema (productores, líderes, cocineras, comerciantes, entre otros.), donde se extrajeron saberes, prácticas ancestrales, iniciativas y proyectos, con los cuales se desarrolló un conjunto de propuestas que hemos denominado “expresiones territoriales”, que podrían servir como referencia para establecer un modelo de desarrollo territorial a partir del patrimonio gastronómico, destacando, por sobre todo, que es el resultado de la integración de las propuestas provenientes desde la comunidad y complementadas con el conocimiento teórico-técnico.

ÍNDICE

Índice de Figuras	07
Índice de Tablas	09
Índice de Mapas	10
1: Introducción	12
1.1 Introducción	12
1.2 Problema de Investigación	13
2. Revisión de la Literatura y el Marco Teórico	17
2.1 Patrimonio Gastronómico Sostenible	17
2.1.1 El sistema culinario.	17
2.1.2 El sistema alimentario.	19
2.1.3 El Patrimonio Gastronómico: La unión de los sistemas culinario y alimentario.	20
2.1.3.1 <i>El patrimonio gastronómico y el territorio.</i>	20
2.1.4 La globalización: el sistema alimentario actual.	21
2.1.5 La sostenibilidad del patrimonio gastronómico.	23
2.1.5.1 <i>La cultura.</i>	24
2.1.5.2 <i>La autodeterminación.</i>	24
2.1.5.3 <i>La autorrealización.</i>	25
2.1.5.4 <i>El territorio.</i>	25
2.2 Desarrollo Endógeno y Territorio	26
2.2.1 El contexto de desarrollo.	27
2.2.2 El desarrollo endógeno.	29
2.2.2.1 <i>El enfoque económico.</i>	29
2.2.2.2 <i>El enfoque populista.</i>	30
2.2.2.3 <i>El enfoque humano.</i>	30
2.2.2.4 <i>El enfoque sostenible.</i>	31
2.2.3 La necesidad de un modelo de desarrollo alternativo.	32
2.3 Características para el Patrimonio Gastronómico Sostenible y el Desarrollo Endógeno	33
2.3.1 La cultura.	34
2.3.2 La autodeterminación.	35
2.3.3 La autorrealización.	35
2.3.4 El territorio.	36
2.4 Experiencias y Referentes	36
2.4.9 Resumen de las experiencias y referentes.	41

3. Metodología	45
3.1 Objetivos	45
3.1.1 Objetivo general.	45
3.1.2 Objetivos específicos.	45
3.2 Pregunta de Investigación	46
3.3 Hipótesis	
3.4 Métodos Aplicados	46
3.5 Delimitación Geográfica del Estudio	
3.6 Limitaciones del Estudio	47
3.6.1 Limitaciones metodológicas.	47
3.6.2 Limitaciones de los investigadores.	48
4. Caso de Estudio	51
4.1 Departamento del Chocó y el Golfo de Urabá	49
4.1.1 Generalidades del departamento del Chocó.	51
4.1.2 Generalidades del golfo de Urabá.	52
4.2 El Municipio de Acandí	54
4.2.1 Población y distribución étnica.	56
4.2.2 Medioambiente y ecosistemas.	57
4.2.3 Actividades productivas.	59
4.2.3.1 La agricultura.	60
4.2.3.2 La ganadería.	61
4.2.3.4 La pesca.	62
4.2.3.5 Economías ilícitas.	63
4.2.3.6 Actividades turísticas.	63
4.3 Sistema de Transporte y Energía	64
4.4 Institucionalidad y Legislación	66
4.4.1 El municipio de Acandí y el Plan de Desarrollo Municipal 2016-2019.	67
4.4.2 Ley 70 de 1993 y los Consejos Comunitarios.	68
4.4.2.1 Consejo Comunitario de la Cuenca del Río Tolo y Zona Costera Sur	71
(COCOMASUR).	
4.4.3 El estado actual de la institucionalidad.	72
4.5 El Patrimonio Gastronómico de Acandí	69
4.5.1 Reseña histórica sobre la gastronomía en el golfo de Urabá.	70
4.5.1.1 La precolonización y la cultura indígena.	71
4.5.1.2 La colonización: Las culturas europeas y africanas.	72
4.5.1.2 Época actual y amenazas.	75
4.5.1.2.1 La ganadería intensiva	79
4.5.1.2.2 La pesca descontrolada	79

4.5.1.2.3 <i>El turismo convencional</i>	80
4.5.1.2.4 <i>El conflicto armado</i>	80
4.5.1.2.5 <i>La debilidad institucional y la ausencia estatal</i>	81
4.5.2 Prácticas y tradiciones del patrimonio gastronómico de Acandí.	77
4.5.3 Ingredientes, preparaciones y platos típicos.	81
5. Análisis y Discusión	90
5.1 Producir	92
5.1.1 Las técnicas de producción.	92
5.1.2 La mano de obra.	96
5.1.3 Los cultivos.	99
5.1.4 La tenencia y el uso del suelo.	101
5.1.5 Las semillas.	104
5.1.6 El campesino.	106
5.2 Procesar	108
5.3 Distribuir: El flujo de productos y personas en Acandí	111
5.4 Acceder	114
5.4.1 La comercialización y la integración horizontal.	114
5.4.2 El comercio informal : Los productos locales.	115
5.4.3 Formas alternativas de pago.	116
5.4.4 El comercio formal: La importación de alimentos en Acandí.	118
5.4.5 ¿Una posible solución?: La integración horizontal del mercado.	119
5.4.5.1 <i>La transformación del rol del comercio formal.</i>	121
5.4.5.2 <i>Los proyectos comunitarios: Una granja integral.</i>	121
5.4.5.3 <i>Los festivales gastronómicos.</i>	122
5.4.5.4 <i>La producción casera para el autoconsumo.</i>	122
5.4.2 Pescar y Cazar: Los animales de monte y los productos de río y mar.	123
5.4.2.1 <i>Pescar y los productos de río y mar.</i>	124
5.4.3 La caza y los animales de monte.	126
5.5 Consumir	126
5.5.1 Cocinar: La mano del cocinero(a) y el sazón	127
5.5.2 Comer: Los hábitos y ritos de comer	131
5.5.3 Enseñar: La difusión y educación del patrimonio gastronómico	133
5.5.4 El símbolo: El simbolismo y el patrimonio gastronómico	135
5.5.5 Valorar: La valoración del patrimonio gastronómico	137
6. Las Expresiones Territoriales	142
6.1 Modelo de Definición de Expresiones Territoriales.	142
6.2 Expresiones Territoriales por Fase del Sistema del Patrimonio Gastronómico	142
6.2.1 Producir.	144

6.2.2 Procesar.	146
6.2.3 Distribuir.	147
6.2.4 Acceder.	149
6.2.5 Consumir.	151
6.3 Resumen de las Expresiones Territoriales por Plazo	153
6.3.1 El corto plazo.	154
6.3.2 El mediano plazo.	155
6.3.3 El largo plazo.	156
7. Conclusiones	158
BIBLIOGRAFÍA	162
Apéndice A: Entrevista Guía	166

Índice de Figuras

<i>Figura 1:</i> Esquema sobre el patrimonio gastronómico.	14
<i>Figura 2:</i> El Sistema Culinario.	19
<i>Figura 3:</i> El sistema alimentario.	19
<i>Figura 4:</i> El sistema del patrimonio gastronómico.	20
<i>Figura 5:</i> Sistema alimentario integrado y global.	22
<i>Figura 6:</i> Resumen de las características de un patrimonio gastronómico sostenible y sus relaciones con los autores consultados.	26
<i>Figura 7:</i> Desglose de las teorías y eventos con relación a la aparición del desarrollo endógeno y sus autores fundamentales.	28
<i>Figura 8:</i> Enfoques del desarrollo endógeno.	32
<i>Figura 9:</i> Red de conceptos del desarrollo endógeno y el patrimonio gastronómico sostenible.	34
<i>Figura 10:</i> Referentes de desarrollo endógeno y patrimonio gastronómico sostenible.	37
<i>Figura 11:</i> Ámbitos y expresiones territoriales de experiencias sobre modelos de desarrollo territoriales y el patrimonio gastronómico sostenible.	42
<i>Figura 12:</i> Estrategia de investigación.	47
<i>Figura 13:</i> Principales ecosistemas del municipio de Acandí.	60
<i>Figura 14:</i> Trabajo bajo la modalidad de “mano cambiada” o “rondas de rocería” .	72
<i>Figura 15:</i> Plato de pescado frito.	73
<i>Figura 16:</i> Proceso de poblamiento del golfo de Urabá.	74
<i>Figura 17:</i> Pirámide alimentaria indígena durante la época de la precolonización en la región del Caribe y el golfo de Urabá.	75
<i>Figura 18:</i> Incorporaciones a la pirámide alimentaria durante la época de la colonización en la región Caribe y el golfo de Urabá.	77
<i>Figura 19:</i> Génesis del plato “arroz de cangrejo”.	77
<i>Figura 20:</i> Amenazas e impactos sobre el patrimonio gastronómico de Acandí.	77
<i>Figura 21:</i> Patrimonio gastronómico acandilero tradicional.	82
<i>Figura 22:</i> Secado de arroz junto a vivienda en Peñaloza y venta de limones en Acandí.	83
<i>Figura 23:</i> Venta informal de pescado en las calles de la cabecera de Acandí; Fogón de leña tradicional en barro.	84
<i>Figura 24:</i> Pirámide alimentaria del patrimonio gastronómico de Acandí.	88
<i>Figura 25:</i> Cocina en vivienda y fogón tradicional de barro en municipio de Acandí.	90
<i>Figura 26:</i> Desayuno y consomé de pescado típico en municipio de Acandí.	91
<i>Figura 27:</i> Pescado frito con arroz blanco y con arroz con coco en municipio de Acandí.	92
<i>Figura 28:</i> Red de conceptos pos-análisis.	95
<i>Figura 29:</i> Los efectos del comercio formal.	117
<i>Figura 30:</i> Sazón y territorio: Los ingredientes del sancocho de pescado y sus ecosistemas.	127
<i>Figura 31:</i> El sazón.	130

<i>Figura 32:</i> Formula de conceptualización del patrimonio gastronómico.	130
<i>Figura 33:</i> Propuesta de metodología de “expresiones territoriales” para un MDT a partir del patrimonio gastronómico.	130
<i>Figura 34:</i> La granja integral y el banco de semillas.	146
<i>Figura 35:</i> La granja integral vista aérea.	147
<i>Figura 36:</i> Mejoras de vías terrestres.	150
<i>Figura 36:</i> Proyectos borde del río.	151
<i>Figura 37:</i> El mercado de trueque en el parque central de la cabecera municipal de Acandí.	153
<i>Figura 38:</i> Programación cultural en Peñalosa.	155
<i>Figura 39:</i> Resumen de las expresiones territoriales por plazo.	156
<i>Figura 40:</i> Expresiones territoriales del MDT propuesto en el corto plazo.	157
<i>Figura 41:</i> Expresiones territoriales del MDT propuesto en el mediano plazo.	158
<i>Figura 42:</i> Expresiones territoriales del MDT propuesto en el largo plazo.	159

Índice de Tablas

Tabla 1. Detalle de ámbitos y expresiones territoriales desde las experiencias y referentes investigadas.	41
Tabla 2. La distribución étnica y el pirámide poblacional del municipio de Acandí.	58
Tabla 3. Principales cultivos en el municipio de Acandí periodo 2007-2013.	63
Tabla 4. Ingredientes base del patrimonio gastronómico de Acandí.	87
Tabla 5. Platos y postres típicos del patrimonio gastronómico de Acandí.	85

Índice de Mapas

<i>Mapa 1:</i> Delimitación geográfica del trabajo de campo.	47
<i>Mapa 2:</i> Ubicación y contexto general del municipio de Acandí.	52
<i>Mapa 3:</i> Acandí en el golfo de Urabá.	56
<i>Mapa 4:</i> Corregimientos del municipio de Acandí.	57
<i>Mapa 5:</i> Ecosistemas del golfo de Urabá y del municipio de Acandí.	61
<i>Mapa 6:</i> La ganadería como uso del suelo en Acandí.	64
<i>Mapa 7:</i> Sistema de transporte en el municipio de Acandí y el golfo de Urabá.	68
<i>Mapa 8:</i> Principales rutas fluviales y terrestres en el municipio de Acandí.	69

CAPÍTULO 1

Introducción

1. Introducción

1.1 Introducción

La presente investigación denominada “El Patrimonio Gastronómico y el Desarrollo Territorial: Características de un Modelo Endógeno y Sostenible para el caso de Estudio del Municipio de Acandí, Golfo de Urabá, Colombia” se compone de siete capítulos.

En el primer capítulo, se presenta el planteamiento del problema de investigación, donde se expresa en términos generales los antecedentes que conforman la problemática sobre el patrimonio gastronómico y el modelo de desarrollo territorial.

En el segundo capítulo “Revisión de Literatura y Marco Teórico”, se abordan las teorías asociadas a los conceptos de “patrimonio gastronómico sostenible” y “desarrollo endógeno y territorio”, para entender y extraer los conceptos generales que se deben considerar en un estudio de este tipo. En la sección 2.3 “El Patrimonio Gastronómico Sostenible y el Desarrollo Endógeno”, presentan las características que podrían ser consideradas en un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible para el caso del municipio de Acandí.

En el tercer capítulo “Metodología”, se presentan la pregunta de investigación, la hipótesis, los objetivos y los métodos aplicados, donde se empleó la entrevista a actores locales, para responder a estos aspectos.

El cuarto capítulo “Caso de estudio: Municipio de Acandí, departamento del Chocó, Colombia”, se presenta el caso de estudio y su contexto, a nivel territorial y gastronómico.

En el quinto capítulo “Análisis y discusión”, se exponen los resultados de las entrevistas realizadas a los actores locales sobre el tema y una discusión que enfrenta estas respuestas y propuestas desde la ciudadanía con las características que indica la teoría.

En el sexto capítulo “Aplicación”, se ofrecen una serie de aplicaciones, a modo de ejemplo, de cómo habrían de ser las expresiones territoriales que permitirían la construcción de un modelo de desarrollo territorial por parte de los investigadores.

En el séptimo capítulo “Conclusiones”, se exponen de modo sintético los aprendizajes obtenidos de esta investigación.

1.2. Problema de Investigación

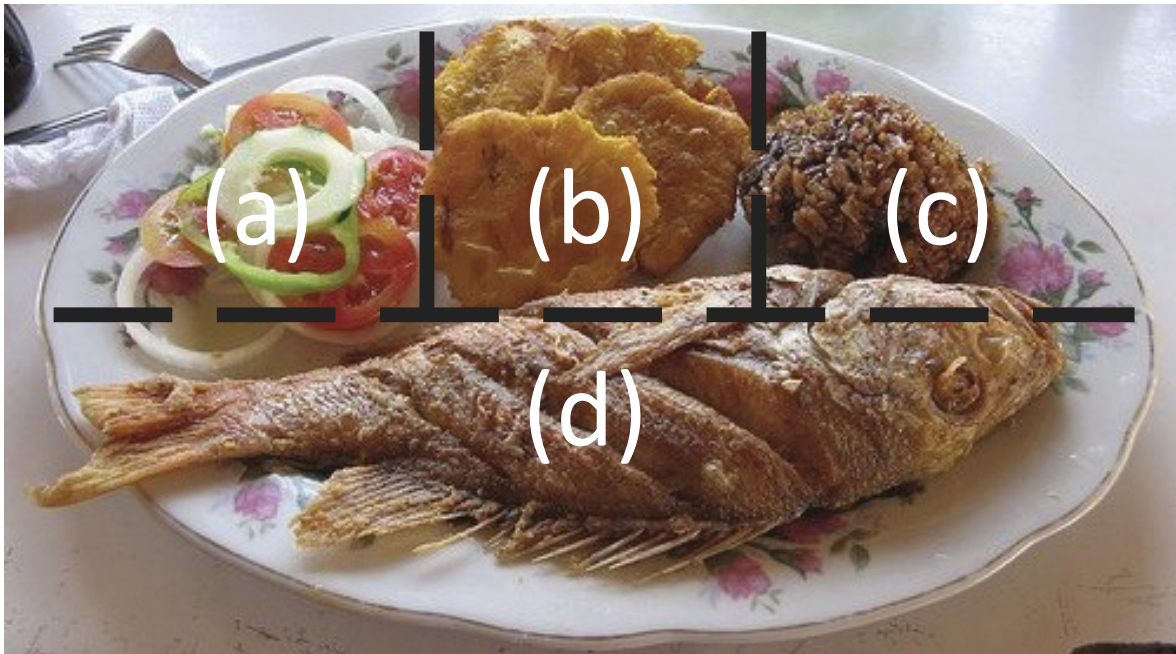
El problema de la presente investigación nace de observar la escases de disponibilidad de recursos marítimos, específicamente de pescado, en un plato típico de la cocina tradicional del golfo de Urabá. Luego de esta observación, al profundizar, nos dimos cuenta de que el resto de los ingredientes que conforman un plato típico de la comida del golfo de Urabá, como es un plato de pescado frito con arroz de coco, patacones y ensalada, también son escasos e incluso son importados desde otros territorios del interior de Colombia al golfo de Urabá. De esta forma, nos

surge una primera interrogante respecto a la comida típica del lugar: ¿por qué, pese a su riqueza climática y de suelos para la producción de cualquier tipo de alimentos vegetales o cárnicos, y la disponibilidad de abundantes recursos y ecosistemas marítimos y fluviales, la comida típica del golfo de Urabá está escaseando? Es así como iniciamos la construcción de una serie de interrogantes a partir de un plato como es el “típico” pescado frito, y nos damos cuenta de que en tan solo un plato hay una serie de ingredientes que lo componen y que la producción de cada uno de éstos se encuentra en distintas situaciones, siendo la mayoría de ellas preocupantes.

Un plato de pescado frito en el golfo de Urabá se compone de pescado (sierra, pargo, otros), plátano frito denominado patacón, arroz con coco y ensalada de verduras varias. Si individualizamos estos ingredientes podemos decir que: a= pescado, b= ensalada, c= plátano y d= arroz con coco (ver Figura 1). Ahora, si analizamos el estado de la producción o acceso de cada uno de estos ingredientes o preparaciones en el golfo de Urabá, nos damos cuenta de que: “a” es cada vez más escaso, “b” se importa o se produce solo para autoconsumo, “c” es abundante en la zona, pero su producción es un monocultivo tecnificado que no favorece la producción de “b”, y “d” se importa desde el extranjero (tanto el arroz como el coco). Esta situación nos lleva a preguntarnos ¿por qué? Y la respuesta para “a” es que la pesca industrial y las malas prácticas locales han hecho escasear el recurso en la zona. Para “b” que la agricultura mixta tradicional no se desarrolla de manera masiva, pues cada vez hay menos campesinos y jóvenes interesados en serlo. Para “c” es que la industria del plátano y el banano es uno de los mayores negocios de la región y gran parte de su producción está destinada al mercado internacional y, junto con eso, el uso de agroquímicos en su producción y de combustibles para su transporte está contaminando las aguas del golfo. Y para “d” que es más barato comprar arroz y coco importado que producirlo, incluso a pocos kilómetros como ocurre con el coco que proviene de Panamá. En este contexto, seguimos indagando y evidenciamos que el resto de los platos típicos del golfo de Urabá también están en situaciones similares, como el caso del reconocido plato de Turbo el “arroz de cangrejo azul” o de Capurganá con el “caracol cigua”, ambos en peligro de extinción. Es aquí que surge una preocupación ya no solo por la disponibilidad de los ingredientes, sino que por el ciclo completo de los alimentos o cadena productiva, que incluye su producción, su procesamiento, su distribución, su acceso y su consumo.

Junto con lo anterior, al continuar investigando, conocemos que detrás de las manos que preparan esos platos típicos hay algo diferente al mero acto de cocinar alimentos: hay una riqueza cultural, hay mujeres que son verdaderas cocineras ancestrales y muchas de ellas son afrocolombianas que hacen de la cocina un arte, incluso en las pequeñas cocinas de sus viviendas para su dieta cotidiana. Sin embargo, esta riqueza es algo que también se está perdiendo, una herencia que se está quedando sin herederos, ya sea por los nuevos intereses de la vida moderna y globalizada o porque ya no quedarán ingredientes que preparar. Es así como nos damos cuenta de que la cocina en el golfo de Urabá es un patrimonio gastronómico que precisa ser rescatado y puesto en valor, porque un simple plato de comida son sus ingredientes pero también la cultura

culinaria y la cadena productiva que hay detrás. Eso es el patrimonio gastronómico. Patrimonio que, si lo expresamos en términos matemáticos, sería el resultado de la función de sus ingredientes (a, b, c, d) multiplicado por la cultura culinaria (Figura 1).



$$PG = f(a, b, c, d) \times \text{Cultura} \times \text{Territorio}$$

PG= Patrimonio Gastronómico

Figura 1: Esquema sobre el patrimonio gastronómico.

Por otro lado, ya al decidirnos investigar sobre el patrimonio gastronómico del golfo de Urabá, nos dedicamos a investigar su territorio y su gente, el cual resulta ser una mezcla de culturas y ecosistemas muy particular en América Latina y Colombia. El golfo de Urabá, además, presenta hoy uno de los índices de crecimiento demográfico más altos del país, siendo un polo de desarrollo regional, pero en desequilibrio debido a una serie de factores medioambientales, socioeconómicos e institucionales (URBAM, 2015). El auge económico de la industria del plátano y el banano en el Eje Bananero de la costa antioqueña del golfo de Urabá no se ve reflejado en su territorio y las condiciones de vida de su gente. Entonces, advertimos, se trata solo de un modelo de crecimiento macroeconómico propio del sistema neoliberal, basado en la extracción y explotación de recursos de un territorio donde su gente tiene baja participación en esos beneficios.

A partir de lo anterior, evidenciamos que existe una relación entre el patrimonio gastronómico y los procesos de desarrollo de la región, pues en este caso existen amenazas como

los cultivos comerciales, la contaminación de las aguas, la sobrepesca, la gestión institucional e incluso el turismo convencional, entre otros, cuyo uso insostenible de los recursos está causando impactos sobre los alimentos y la cultura. Es así como llama a atención de los investigadores el caso de la costa chocoana del golfo de Urabá, en particular del municipio de Acandí, que producto de su aislamiento geográfico con el resto de los municipios de la región, los traslados y transportes solo se realizan vía marítima o aérea, su riqueza cultural y gastronómica está menos afectada por estos procesos de desarrollo exógeno y descontrolado, y, además, posee unos ecosistemas, como los arrecifes coralinos y la serranía del Darién, que la dotan de unas condiciones especiales en su contexto. Es así que al profundizar en el estudio del caso del municipio de Acandí evidenciamos un territorio donde se conservan prácticas ancestrales afrocolombianas de alto valor, tanto en la gastronomía como en el sistema de vida, por ejemplo, los tipos de preparaciones con carnes y pescados ahumados o que aún es posible encontrar comunidades donde se practica el “truque” o el intercambio de alimentos. Es por esto, que tanto sus platos como sus prácticas locales merecen ser rescatadas y puestas en valor como algo que va más allá de la cocina y el buen comer, sino más bien como una forma de vida, donde el modelo de desarrollo del territorio es a partir de su gastronomía, del uso sostenible de sus recursos y de las prácticas que surgen desde la comunidad y sus saberes ancestrales, que hemos denominado el componente endógeno. Por todo lo anterior, en esta investigación nos hacemos la siguiente pregunta: Partiendo del patrimonio gastronómico de Acandí como base, ¿qué características debe tener un modelo de desarrollo para la región que sea endógeno y sostenible?

CAPÍTULO 2

Revisión de la Literatura y el Marco Teórico

2. Revisión de la Literatura y el Marco Teórico

2.1 Patrimonio Gastronómico Sostenible

En este apartado se presentan las definiciones y características más representativas y relacionadas con el caso de Colombia sobre los conceptos de patrimonio y su relación con la cocina, la cultura o sistema culinario y el sistema alimentario. A su vez, se enfatiza en la relación, estrecha e indisoluble, de estos conceptos con el territorio. Específicamente, se ha tomado como caso de estudio el municipio de Acandí, el cual forma parte de la región del golfo de Urabá en Colombia, territorio que comparten política y administrativamente los departamentos de Antioquia y el Chocó, donde confluyen y se encuentran los aportes culturales y culinarios de las regiones Caribe, Pacífico e interior de Colombia, junto con una extensa e importante tradición migratoria europea y africana. En materia de alimentos, tanto de su producción como de su consumo, en la región del golfo de Urabá se han producido amenazas y dinámicas que han ido perjudicando la riqueza de su universo culinario o gastronómico como, por ejemplo, la sobreexplotación de la pesca a nivel industrial y artesanal, la destrucción de los arrecifes coralinos, el auge de la ganadería intensiva y la discontinuidad y pérdida de tradiciones y saberes ancestrales, entre otras. Es por esto que el objetivo del presente apartado es determinar qué se entiende por patrimonio gastronómico desde el enfoque territorial, qué son las dinámicas que lo afectan en general y qué características posee un sistema sostenible del patrimonio gastronómico.

2.1.1 El sistema culinario.

Los conceptos de cultura y patrimonio culinario hacen referencia al conjunto de hábitos y tradiciones en torno a la cocina y al acto de comer que son compartidos dentro de un grupo social (Ministerio de Cultura de Colombia, 2014). Aunque la cultura culinaria está muy enraizada al pasado, ésta es dinámica, porque se recrea continuamente dependiendo de los contextos geográficos políticos, culturales y productivos del momento.

Sobre la identidad y la comida, el Ministerio de Cultura, señala: “Las cocinas tradicionales están llenas de historia, sentido y símbolos que, de acuerdo a cada región, comunidad o grupo étnico, generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia” (Ministerio de Cultura de Colombia, 2014, p. 22). En este contexto, las cocinas tradicionales llevan consigo un fuerte sentido de identidad para las comunidades, lo que las convierte en referentes culturales importantes y en un patrimonio “que debe ser reconocido, transmitido y salvaguardado en beneficio de las generaciones del presente y del futuro” (Ministerio de Cultura de Colombia, 2014, p. 22). En esta línea, Dan Barber (2015) – el reconocido chef y productor de alimentos norteamericano – señala que la cocina es más que una mera combinación de técnicas y sabores; es la fundación de la cultura misma.

La cocina tradicional conforma un sistema propio, culturalmente, que ayuda a entender los procesos complejos que forman este patrimonio. Por esta razón, en el año 2012, el Ministerio de Cultura de Colombia adoptó la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, donde la cocina tradicional forma uno de los pilares de ese patrimonio nacional (Ministerio de Cultura de Colombia, 2014). Esta política nacional ha relevado el valor del tema dentro del país y contribuido a que ese bien inmaterial tuviera su lugar en el reconocimiento de las variadas identidades nacionales.

La Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de Colombia (2014) define el “sistema culinario” con seis campos. En su conjunto, estos seis campos representan el “sistema culinario”, que es “un entramado de relaciones sociales” (Ministerio de Cultura de Colombia, 2014, p. 23), pues la comida tradicional es ante todo un hecho cultural, totalmente cargado de significaciones y funciones cohesionadoras dentro de una sociedad. En el marco de nuestra investigación, a partir de los campos propuestos por el Ministerio de Cultura, se propone hacer un rescate de este “sistema culinario” renombrando estos conceptos para facilitar su comprensión, dada su pertenencia con el caso colombiano y de estudio (Figura 2):

1. **Valoración:** Los conocimientos para la valoración y adquisición de los productos necesarios para el consumo y la preparación de los alimentos.
2. **Cocinar:** La transformación y preparación de los alimentos.
3. **Productos:** Los productos agropecuarios necesarios para las cocinas tradicionales.
4. **Comer:** Los hábitos y reglas de consumo a la hora de comer.
5. **Enseñar:** Se refiere a cómo la cultura culinaria alcanza a llegar a la próxima generación.
6. **Simbolismo:** El universo simbólico (social, cultural y espiritual) asociado a la preparación y el consumo de alimento.

(Ministerio de Cultura de Colombia, 2014, pp. 23-29)



Figura 2: El Sistema Culinario (elaboración propia a partir del Ministerio de Cultura, 2014).

2.1.2 El sistema alimentario.

Tradicionalmente, en el campo de los alimentos, se habla del cadena de valor, ciclo productivo o sistema alimentario, entre otras denominaciones, para referirse al proceso de los alimentos que va desde su producción hasta su consumo y cuyas etapas generalmente son: producción, procesamiento, distribución, acceso y consumo (FAO, 2017) (Figura 3). Incluso para cada alimento existe un proceso detallado con sub-etapas específicas asociadas a cada una de éstas, como podrían ser: el tiempo de incubación de huevos en el caso de la piscicultura (producción), el despiece en matadero en el caso de la ganadería (procesamiento) o la venta de una libra de arroz en un supermercado (acceso), etc. Sin embargo, dado el interés del presente trabajo en el enfoque territorial, nos referiremos a este proceso como “sistema alimentario”, considerando que con tal denominación el tema ha sido abordado en la literatura estudiada.



Figura 3: El sistema alimentario (elaboración propia a partir del FAO, 2017).

2.1.3 El Patrimonio Gastronómico: La unión de los sistemas culinario y alimentario.

En el marco de este trabajo, se considera el patrimonio gastronómico como un sistema resultante de la unión de los sistemas culinario y alimentario, donde el componente “cultural” (saberes, preparaciones, técnicas, etc.) aportado por el sistema culinario, predomina en todo el sistema alimentario para conformar un sistema único e integral (cultural, territorial y productivo) con fases interconectadas, denominado “el sistema del patrimonio gastronómico” (ver la Figura 4).

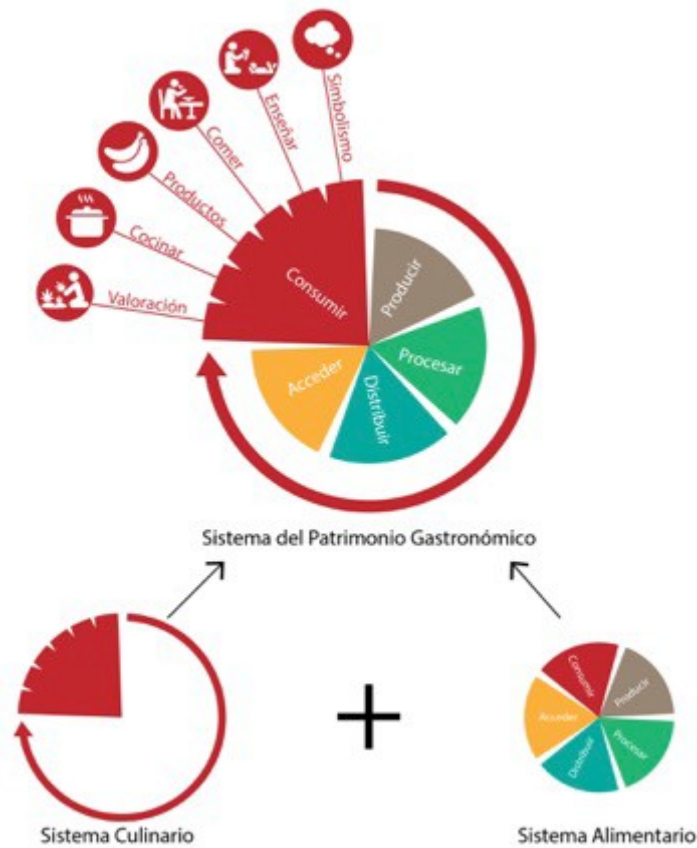


Figura 4: El sistema del patrimonio gastronómico.

2.1.3.1 El patrimonio gastronómico y el territorio.

A partir de esta visión, el territorio se liga a la comida por cuanto es desde la tierra que se crean los alimentos; los alimentos son de la tierra. El estado de la tierra y del medio ambiente tiene impactos directos en la calidad del alimento y en el sabor. La palabra *terroir* del francés (terruño en español) capta este sentido, señalando que el mismo producto, por ejemplo el arroz,

se distingue por el suelo en el que se ha sembrado y ha crecido, siendo igual la misma semilla en los dos casos. El estado biológico del suelo y su salud, determinado entre otros por la presencia de micro-organismos en el suelo, tiene implicaciones directas en la fuerza de la sociedad y de su cultura hasta el punto de poder sostener o amenazar una civilización (Barber, 2015). En ese sentido, Barber (2015) sugiere que la cultura cuida el suelo y el suelo alimenta a la sociedad de turno, pues se trata de una interdependencia perfecta entre identidad y territorio.

Por otro lado, la cultura es en sí misma un hecho territorial, aún más en el ámbito de la comida, como señalaron Kloppenburg, Lezberg, De Master, Stevenson y Hendrickson (2000) y Feenstra (2002); los sistemas alimentarios en sí son territoriales, porque se basan en procesos socioeconómicos locales donde y desde los cuales se puede desarrollar un sistema sostenible. De esta manera, el territorio es un componente fundamental cuando se habla del patrimonio gastronómico.

2.1.4 La globalización: el sistema alimentario actual.

En línea con lo anterior, la globalización es un fenómeno que incide en el sistema alimentario de hoy, remplazando el sistema tradicional-campesino por un sistema industrial-global (Kennedy, Nantel, & Shetty, 2004). La globalización potencia la competitividad capitalista, la industrialización y la occidentalización del sistema, afectando cada etapa del ciclo alimentario (Feenstra, 2002; Johns & Sthapit, 2004; Kennedy et al., 2004). En el caso de Colombia, las políticas nacionales de globalización de los años noventa han tenido efectos en el sistema alimentario, principalmente, en la dependencia en fuentes de energía importadas (trigo, aceites vegetales y alimento para animales) y en la amplia oferta de alimentos procesados existentes en los supermercados (Fajardo, 2004).

Dentro del sistema globalizado, la competitividad del mercado exige una normalización de los productos agrícolas y la tecnificación de su producción, lo que a menudo conduce a la consolidación de los mecanismos del ciclo por un actor: una integración vertical del mercado (FAO, 2017). La integración vertical del sistema alimentario viene de una consolidación de las etapas de “producción, procesamiento, distribución y acceso”, que, para los países de bajos y medianos ingresos, una vez la cadena de valor esté integrada por una empresa, facilita que este actor tenga dominio en el mercado y una ventaja amplia sobre los actores pequeños y medianos por tener mayor capital, acceso al mercado, sistemas de transporte y capacidad de cumplir con las normas de calidad y certificación (FAO, 2017; Johns & Sthapit, 2004) (Figura 5). De esta manera, la globalización muchas veces crea barreras para la participación de los actores pequeños y medianos en todas las etapas del ciclo, desvalorizando la subsistencia de los campesinos y obstaculizando el desarrollo rural (FAO, 2017).

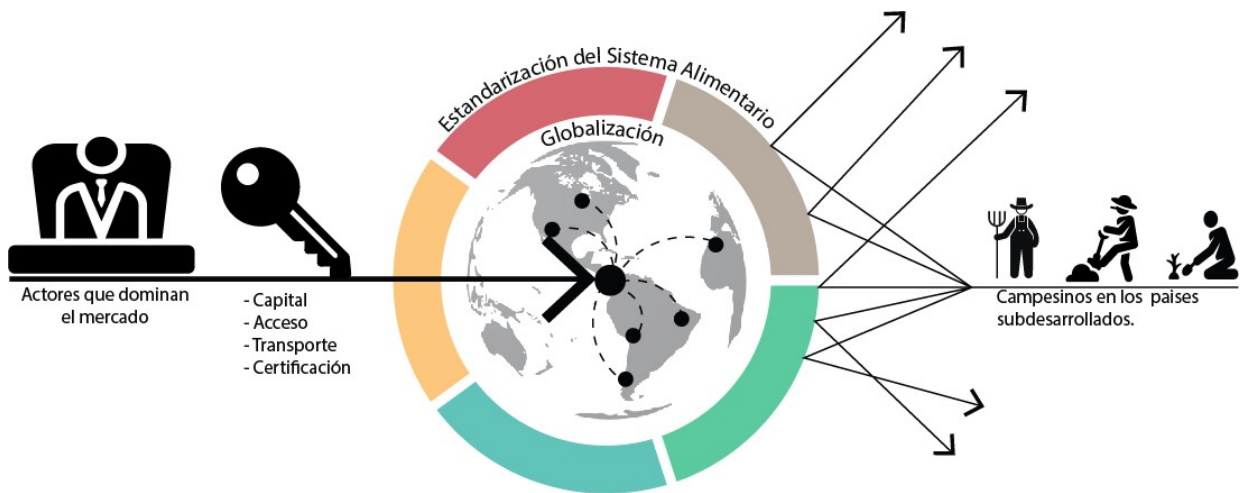


Figura 5: Sistema alimentario integrado y global.

Además de las consecuencias socioeconómicas, los sistemas alimentarios industrializados y globales pueden traer consigo consecuencias ambientales (FAO, 2017; Johns & Sthapit, 2004; Feenstra, 2002). La degradación ambiental impacta de manera negativa la posibilidad de los campesinos e indígenas de seguir viviendo de la tierra de manera tradicional; En efecto, la pérdida de los sistemas tradicionales de alimentos podría significar una pérdida de su identidad (Barber, 2015) por haber desintegrado las conexiones sociales del sistema (Feenstra, 2002).

En base a lo señalado, Barber (2015) reflexiona y se pregunta ¿cómo podemos hacer la transición desde un sistema que pretende conquistar el territorio por beneficios puramente económicos (el sistema globalizado), hasta un sistema de mutuo beneficio entre el territorio y el ciudadano (el sistema alternativo)? Su respuesta es eliminar toda barrera entre la comida y la producción, es decir, adoptar un sistema sostenible en el cual la identidad, el territorio y la comida estén íntimamente relacionados.

Hoy, en la búsqueda de asignar sostenibilidad al tema, algunas propuestas han incluido aspectos sociales, económicos, ambientales y políticos (Nourish, 2009-2017), buscando dar forma a un sistema integrado en la realidad humana del territorio. En esta línea de ideas, Feenstra sostiene que la manera en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos, tiene efectos ambientales, sociales, espirituales y económicos para una comunidad, y que de esta forma el ciclo alimentario de un territorio determinado puede indicar el estado de la sociedad correspondiente (1997). Se entiende, entonces, que el sistema alimentario actual es insuficiente para reflejar las complejidades del proceso y su relación con el territorio, su gente, sus hábitos, sus preparaciones, etc., pues se deberían observar las tendencias actuales de los sistemas alimentarios globales y locales, para entender las complejidades actuales del sistema.

2.1.5 La sostenibilidad del patrimonio gastronómico.

Desde 1987, a partir del Informe Brundtland elaborado por la Comisión Brundtland sobre Nuestro Futuro Común para la ONU, que define el término desarrollo sostenible como el “desarrollo que satisface las necesidades de la generación presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades” (ONU, 1987), este concepto ha sido usado ampliamente por variados autores e instituciones. Incluso, en el campo de los alimentos, este ha sido utilizado y apropiado por actores que pertenecen y dominan el mercado alimentario global, como las empresas multinacionales de alimentación cuyos intereses no son necesariamente compatibles con el sentido de la palabra “sostenible” (Kloppenburger et al., 2000). Por esto, es importante que se defina lo que es un sistema alimentario sostenible en el marco de este trabajo.

Respecto al concepto de sostenibilidad o desarrollo sostenible, en el año 2015, la ONU dio a conocer los Objetivos del Desarrollo Sostenible, también conocidos con la sigla ODS-17, que tratan sobre “un conjunto de objetivos globales para erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos como parte de una nueva agenda de desarrollo sostenible” (ONU, 2015). Estos objetivos poseen metas específicas que debiesen alcanzarse en un horizonte de quince años, es decir, al año 2030. Ahora, si bien las metas propuestas por los ODS-17 son bastante ambiciosas y difíciles de alcanzar, nos parece interesante destacar que en relación con el tema de los alimentos, de manera indirecta, la mayoría de estos están relacionados y otros, específicamente dos, se relacionan directamente con el tema, como son los objetivos N° 2 y 12, denominados “Hambre cero” y “Producción y consumo responsables”, respectivamente. Estos dos objetivos del ODS-17 abordan temas pertinentes para el presente trabajo, tales como: la producción agrícola campesina, el mantenimiento de los ecosistemas con prácticas agrícolas resilientes y la diversidad genéticas de las semillas en el objetivo N° 2. El objetivo N° 12 aborda los temas de la gestión sostenible de los recursos naturales, la difusión de la información pertinente para el desarrollo sostenible y el avance tecnológico para el consumo y producción (ONU, 2015). Si bien, reiteramos, la elevada ambición de estos objetivos los hace parecer irrealizables en los plazos propuestos, nos parece importante rescatar que organizaciones como la ONU que son tomadas como marco de referencia en muchas de las políticas, planes y programas que se realizan en los países de Latinoamérica. Además, aborden el tema de la sostenibilidad con respecto a la alimentación considerando todo el sistema alimentario; es decir, desde su producción hasta su consumo, incluido el manejo final de residuos y el desperdicio de alimentos. De igual forma, se aborda la dificultad económica que tienen pequeños y medianos productores de alimentos y campesinos para producir y acceder a los mercados de una forma competitiva y con referencia a sus territorios y culturas particulares, ambos temas fundamentales para el presente trabajo.

Por otro lado, en el estudio de la teoría sobre el sistema alimentario, se reconoce la existencia de algunos conceptos que podrían aportar hacia la definición de unos criterios para alcanzar la sostenibilidad en el presente contexto. Estas tendencias surgen del estudio de autores como: Kloppenburg, Lezberg, De Master, Stevenson & Hendrickson (2000), Feenstra (1997; 2002) y Barber (2015), donde, desde sus aportes teóricos al tema del patrimonio gastronómico sostenible, se podrían resaltar cuatro características fundamentales que debiese poseer un sistema alimentario sostenible; éstas son: la cultura, la autodeterminación, la autorrealización y el territorio. La Figura 6 ofrece un resumen de estas características y sus relaciones con los autores consultados. A continuación, se discute en detalle cada una de dichas características:

2.1.5.1 La cultura.

La cultura parece formar una parte imprescindible de un ciclo alimentario sostenible (Barber, 2015; Feenstra, 1997; 2002; Kloppenburg et al., 2000). Dan Barber (2015) sostiene esta teoría en su libro *The Third Plate*, señalando que la comida es más que la sumatoria de los alimentos individuales, pues es una red compleja de relaciones y procesos que tienen como base la cultura. Para él, la fortaleza del sistema, la cual justifica, preserva y sostiene en el tiempo, depende de que tan profundamente esté integrado por la cultura pues cuanto más integradas en la cultura estén las fases del sistema, es más probable que el patrimonio gastronómico se sostenga en el tiempo. Desde esta perspectiva se entiende que la cultura está presente en todo el sistema alimentario y culinario como una expresión de identidad (Kloppenbug et al., 2000). El carácter relacional del sistema alternativo hace que puedan existir redes directas entre los que producen y los que consumen y, en consecuencia, un refuerzo de la cultura que vincula a las personas para unir a la comunidad (Feenstra, 1997; 2002; Kloppenburg et al., 2000). La educación y la difusión del conocimiento son claves para asegurar que la comunidad disponga de la información y el conocimiento necesario para que sean participantes activos en el proceso, garantizando que el patrimonio gastronómico perdure en el tiempo (Kloppenbug et al., 2000).

2.1.5.2 La autodeterminación.

Los sistemas alimentarios sostenibles pertenecen y responden al colectivo, pues son participativos, democráticos y para el beneficio mutuo. En respuesta a la tendencia de integración vertical del sistema alimentario actual (problemática elaborado en la sección 2.2.1), en el cual el ciudadano interactúa con el sistema alimentario de manera restringida solamente al través de la compra de alimento, el sistema sostenible propone una integración horizontal donde la comunidad pueda participar de manera significativa y directa en todas las fases del sistema, incluso en la gobernanza y operación de lo mismo. De esta manera, la comunidad se involucra en los procesos democráticos de sus sistemas alimentarios como “consumidor-ciudadano” (Feenstra,

2002; Kloppenburg et al., 2000). La participación popular y directa en el sistema hace posible un sistema más justo que responde a las necesidades de “muchos en vez de pocos”, como ocurre en el modelo dominante, pues, las condiciones de trabajo son justas; la viabilidad económica de la producción agropecuaria a pequeña escala, tanto como el acceso a la tierra para cultivar, están garantizadas; y la comida que proviene del sistema sostenible es asequible para toda la comunidad (Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000). Para poder alcanzar esto último se debe entender la economía de una manera distinta a como la ve el sistema dominante. Para lograrlo, el sistema alternativo debería ser económicamente sostenible para todos sus actores, tanto para los agricultores como el resto de la comunidad, asegurando que no es más atractivo el trabajo en sectores “no-agropecuarios” y que los agricultores son recompensados de manera justa por sus productos (Kloppenburg et al., 2000). Para que lo último sea alcanzable, las políticas tienen que aportar a los valores del sistema alternativo y, a la vez, desincentivar las prácticas que desvalorizan el sistema, como la existencia de terratenientes “ausentes” y la especulación de la tierra (Kloppenburg et al., 2000, p. 183).

2.1.5.3 La autorrealización.

Los sistemas alimentarios sostenibles son sanos en el sentido más amplio de la palabra. El sistema alimentario sostenible responde a la salud integral de la comunidad, tanto como ambiental (Feenstra 2002; Kloppenburg et al., 2000). Desde esta perspectiva, la producción, la preparación y el consumo de los alimentos no tienen como único objetivo nutrir el cuerpo o un fin comercial, sino también se trata de algo para disfrutar y obtener el bienestar emocional. En esta línea, un sistema alimentario sostenible reconoce que el alimento también aporta al bienestar espiritual del individuo y de la comunidad por el valor simbólico que lleva dentro de una cultura (Kloppenburg et al., 2000).

2.1.5.4 El territorio.

Los sistemas alimentarios sostenibles son territoriales. Ellos promueven la proximidad de todas las fases del sistema para incorporar alimentos cultivados en la región, asociaciones regionales de intercambio, instalaciones de procesamiento de propiedad local y sistemas monetarios locales (Kloppenburg et al., 2000). Un sistema regional tiene que considerar la temporalidad de los cultivos y fortalecer la relación que tienen los alimentos con el territorio, reconociendo que cada región tiene una oferta ambiental distinta manifestada en su comida tradicional (Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000). La producción refleja la biodiversidad presente de la región, ofreciendo una diversidad de productos agropecuarios al mercado (Feenstra, 2002) y así dependiente de la sostenibilidad del ecosistema.

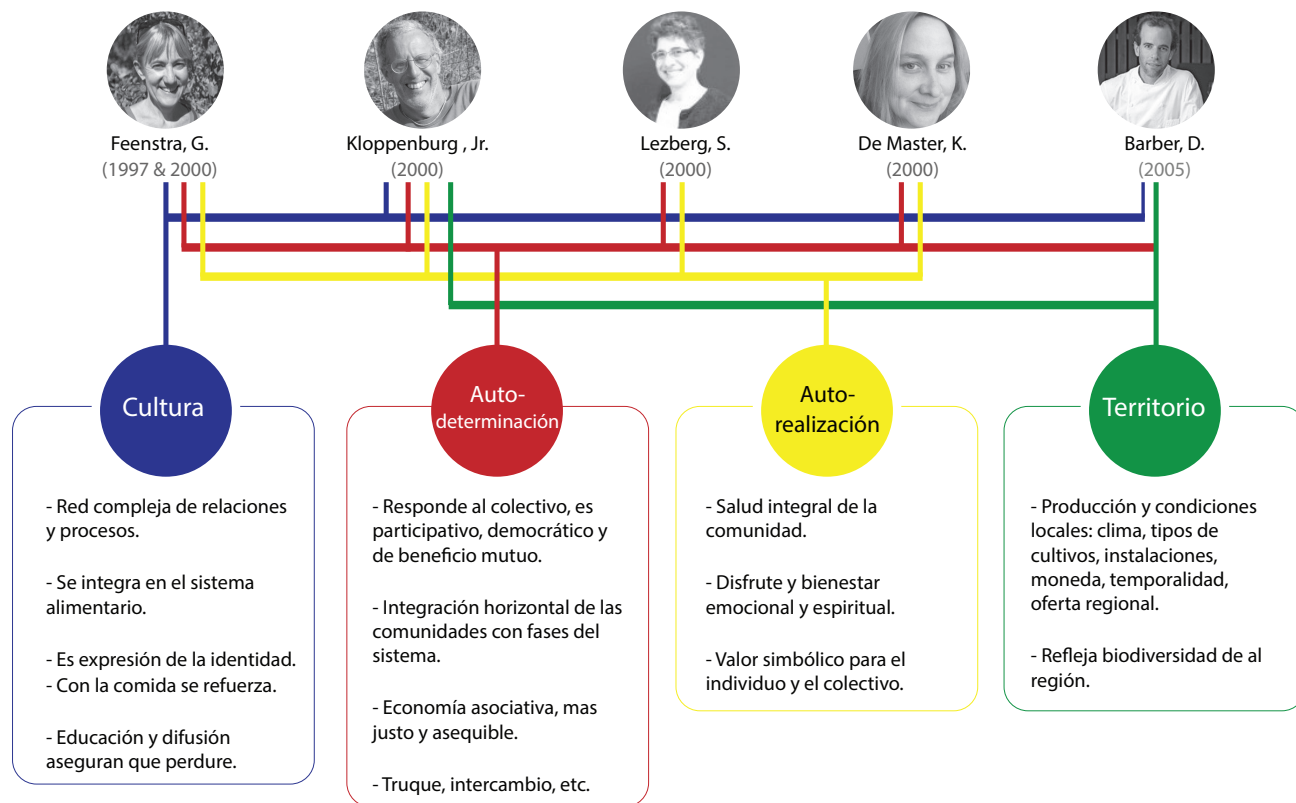


Figura 6: Resumen de las características de un patrimonio gastronómico sostenible y sus relaciones con los autores consultados.

2.2 Desarrollo Endógeno y Territorio

El concepto de “desarrollo” ha sido y seguirá siendo estudiado por múltiples autores y corrientes teóricas. Sin embargo, aún todavía, es difícil aseverar que existe consenso absoluto respecto a una definición para este, pues el desarrollo es complejo y multifacético (Vázquez-Barquero, 2007; Vergara, 2004) lo que quizás explique la variedad de interpretaciones y teorías. Es por esto que para realizar un trabajo sobre el “desarrollo” en un contexto como el del presente caso de estudio, es necesario preguntarse: ¿qué se entiende por el desarrollo y desde qué enfoque sería más pertinente aproximarse al concepto del patrimonio gastronómico en un contexto como el de Acandí en el Departamento del Chocó?

El objetivo del presente apartado será conocer y entender las teorías del desarrollo convencional y endógeno, a partir de una revisión de los autores más representativos sobre el tema, donde han surgido conceptos como la complejidad, la pluralidad de perspectivas, el territorio y lo local. Dichos conceptos podrían permitir un análisis de la aplicabilidad del modelo

de desarrollo endógeno en el marco de este trabajo.

2.2.1 El contexto de desarrollo.

Después de la Segunda Guerra Mundial, entre los años 1952 y 1966, autores como Abramovitz, Lewis y Solow, entre otros, promovieron un nuevo concepto de desarrollo distinto al modelo de desarrollo económico del momento: Era un modelo posguerra que se basaba en el aumento de la producción en todos los sectores por medio de la tecnología – denominados “procesos de crecimiento” – y en una diversificación de la producción de bienes y servicios (Vázquez-Barquero, 2000). Si bien este nuevo modelo de desarrollo proponía el aumento de empleo y la disminución de la pobreza, dio paso a un “desarrollo desde fuera” en los años 1960 y 1970 que era una especie de desarrollo *top-down*, cuya formulación y objetivos vienen desde fuera del contexto local (Vázquez-Barquero, 2000). Boisier cita a Denis Goulet, quién en el año 1971 detectó unas fallas en el sistema, declarando que “el desarrollo necesita ser redefinido, desmitificado y arrojado al ruedo del debate moral” (Boisier, 2004, p. 4). A partir de esto, el “debate moral” de Goulet se manifestó en el discurso del desarrollo en los años ochenta como una aproximación a un desarrollo más humano, liderado por autores como Max-Neef (1986), a partir de la idea de que los modelos de desarrollo basados en el “fundamentalismo del capital” no respondían a las realidades y necesidades humanas, sobre todo en los territorios que se consideraban como “subdesarrollados” (Vázquez-Barquero, 2000, p. 185).

A pesar del nuevo desarrollo más humano de los años setenta y ochenta, Margaret Thatcher (Primera Ministra del Reino Unido, 1979-1990) y Ronald Reagan (Presidente de los Estados Unidos, 1981-1989) contribuyeron fuertemente a sentar las bases del modelo neoliberal como ideología económica dominante (Anderson, 1997). La globalización surgió a partir de las políticas de desarrollo impulsadas por ambos mandatarios basadas en un modelo tipo “exógeno”, que corresponde a un modelo cuyos lineamientos se establecen a nivel global y con casi nula referencia a los contextos locales. La Figura 7 ofrece un desglose de las teorías y eventos mencionadas con relación a la aparición del desarrollo endógeno y sus autores fundamentales.

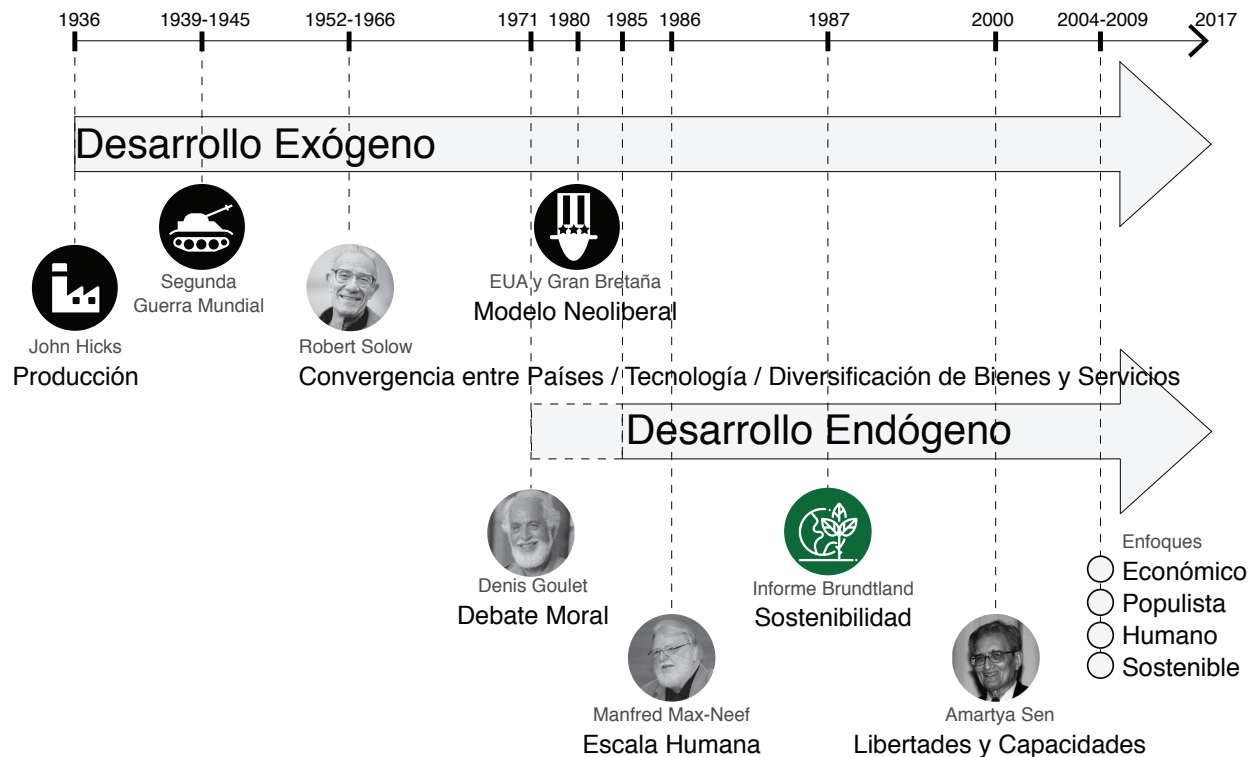


Figura 7: Desglose de las teorías y eventos con relación a la aparición del desarrollo endógeno y sus autores fundamentales.

El modelo exógeno globalizado parece tener efectos que homogenizan y priorizan el crecimiento económico nacional para competir a nivel internacional. De este modo, surgen conceptos como el PIB (Producto Interno Bruto), el PIB - Tasa de Crecimiento Real y el PIB per cápita, entre otros, que sirven para expresar en valores monetarios la producción de bienes y servicios de un país o una región en un periodo determinado, con la finalidad de evaluar y medir su crecimiento y establecer sus niveles de desarrollo desde la macroeconomía. A partir de esto, la evidencia ha demostrado la ineficiencia del modelo de desarrollo dominante, principalmente, en países y regiones del llamado tercer mundo y considerados en “vías de desarrollo” (Vergara, 2004). En el caso de la desigualdad, pues no obstante un crecimiento del PIB en muchos países latinoamericanos, la desigualdad sigue siendo ubicua en el continente. Además, en esta misma línea, en 2003 el informe “Hacia el objetivo del milenio de reducir la pobreza en América Latina y El Caribe” desarrollado por la ONU, la CEPAL y el IPEA, citado por Vergara (2004), concluyó que: “el crecimiento económico tiende a concentrar riqueza” (p. 43). Además, en estos mismos contextos, la globalización tiene un efecto homogeneizador, limitando y desvalorizando las estructuras económicas, ambientales y socioculturales locales (AGRUCO - COMPAS, 2008). Veamos entonces que el modelo exógeno globalizado podría tener efectos que homogenizan y

priorizan el crecimiento económico nacional para competir a nivel internacional, en detrimento de la equidad económica entre las clases socioeconómicas.

Por último, cabe señalar que las políticas de tipo exógeno promovidas desde el modelo neoliberal y pro-globalización son inefectivas y dañinas para la mayoría de las comunidades en América Latina. El libro “Aprendiendo el desarrollo endógeno sostenible” (AGRUCO - COMPAS, 2008) señala que la base ideológica de un modelo debiese promover las prioridades propias de la comunidad: “los sistemas de investigación actuales se basan en el conocimiento occidental y sus valores subyacentes” pero luego terminan por promover “la cultura y los valores occidentales” con efectos muchas veces dañinos para las comunidades tradicionales, como las campesinas (p. 19).

2.2.2 El desarrollo endógeno.

Según la Real Academia Española, el término “endógeno” viene del griego *éndron* (dentro) y *génos* (nacimiento) y se define como algo que se origina o nace en el interior (Asociación de Academias de la Lengua Española, 2017); es decir, no puede concebirse sin un lugar de origen, un lugar que le es propio. En este sentido, el concepto de “desarrollo endógeno” surge como una alternativa frente al desarrollo exógeno que había venido siendo propuesto y desarrollado desde el modelo económico neoliberal, el cual propicia el crecimiento económico y la globalización del mercado, produciendo desequilibrios territoriales mediante “la atracción de capitales y empresas externas para impulsar el crecimiento económico de las regiones periféricas” (Vázquez-Barquero, 2000, p. 3). Frente a las deficiencias de este modelo, el concepto de desarrollo endógeno surgió desde la academia hace cuatro décadas de la mano de autores como Becattini (1979), Brusco (1982), Fua (1983), Garfoli (1983) y Vázquez-Barquero (1983), entre otros, quienes buscaban proponer un nuevo enfoque para el desarrollo con mayor arraigo territorial y valores humanistas.

Del trabajo de Vázquez-Barquero (2007), junto con otros autores que complementan y enriquecen estas visiones, se desprende que existen cuatro enfoques para el estudio del desarrollo endógeno: económico, populista, humano y sostenible (Figura 8). Los cuatro enfoques del desarrollo endógeno se presentan a continuación.

2.2.2.1 El enfoque económico.

Para Vázquez-Barquero (2000), el enfoque económico del desarrollo endógeno se refiere a que “las economías de las regiones y localidades pueden crecer utilizando el potencial de desarrollo existente en el territorio” (p. 3). Desde esta perspectiva, el desarrollo endógeno conforma un sistema que se retroalimenta desde el territorio mismo y, a la vez, es un producto y una consecuencia de lo local que surge desde un proceso autónomo de una comunidad (un

proceso *bottom-up*, que se potencializa desde el capital local y que genera una mejora en la calidad de vida desde la comunidad misma (Vázquez-Barquero, 2000; Garfoli, 2009). Este enfoque mantiene la importancia del crecimiento económico y la acumulación de capital, pero cuyos sistemas, beneficios y tecnologías son propios del territorio, que posee una cultura y una institucionalidad propia que da y rinde cuenta de esas decisiones económicas (Vázquez-Barquero, 2007; Garfoli, 2009).

2.2.2.2 El enfoque populista.

La línea populista del desarrollo endógeno se apoya en la autonomía de una comunidad. Dentro de esta visión cabe el desarrollo autocentrado, una teoría del desarrollo de Massey (1984), citado en Vázquez (2007), que sostiene que una comunidad tiene una identidad y cultura propia y dinámica que se va formando a partir de las relaciones sociales presentes en este territorio. Se trata de un modelo local, porque la ideología y las acciones del desarrollo provienen de la propia comunidad y de los recursos locales. El modelo de desarrollo populista da lugar a varios modelos entre sí, siempre y cuando sean productos de la comunidad, y así entonces toma formas distintas dependientes de la cultura, la sociedad y la cosmovisión implicadas. Asimismo, reconoce que dentro de la globalización, los sistemas ideológicos occidentales predominan los sistemas tradicionales culturales y económicos de otras culturas (AGRUCO - COMPAS, 2008). De esta forma, solo un modelo de desarrollo elaborado a partir de la propia comunidad puede ser efectivo para responder a los sistemas culturales locales y aumentar su bienestar. De esta manera, la visión populista propone un proceso de desarrollo *bottom-up* quizá más profundo que el enfoque meramente económico. En el caso del enfoque populista, se permite que la comunidad, a modo de un ente autónomo, defina el desarrollo que desee, incluso cuando este no implique ningún tipo de crecimiento económico. De esta forma, los modelos populistas se basan generalmente en conocimientos tradicionales y ancestrales, muchas veces campesinos o indígenas, en los ámbitos económicos, socioculturales y espirituales (AGRUCO - COMPAS, 2008; Vázquez-Barquero, 2007).

2.2.2.3 El enfoque humano.

Desde el enfoque humano, ampliamente elaborado por Amartya Sen (2000) en el libro “Desarrollo y Libertad”, el desarrollo no se basa en el crecimiento cuantitativo de la economía, ni en los índices nacionales como el PIB, sino en un sistema de condiciones y herramientas mediante las cuales las poblaciones puedan acceder a una mejor calidad de vida. Para Sen, la calidad de vida es el fin y el objetivo final del desarrollo, alcanzable cuando las personas participan en la economía “como quieran” (con libertad) y “como puedan” (según sus capacidades o conocimiento, determinadas por el territorio y cultura) (Sen, 2000). Desde esta perspectiva, el desarrollo se puede definir como “un proceso de transformación continua de la

economía y de la sociedad basado en el desarrollo de las potencialidades y de la creatividad de los individuos” (Vázquez-Barquero, 2007, p. 192). El desarrollo se vincula al ser humano para que se realice como persona libre.

Boisier comparte la orientación humana del desarrollo situando al “ser espiritual” como foco central del modelo, pues para él el desarrollo endógeno se trata de que las condiciones del entorno potencien a los habitantes a ser personas humanas en el sentido más espiritual del término, ya que son estas “condiciones de entorno”, creadas por el Estado, el sector privado, las instituciones, etc., las que producen el desarrollo (Boisier, 2004, p. 3). De igual forma, para Boisier el territorio es más que un agente del desarrollo, pues “La persona humana está en el territorio e igualmente, el territorio está en la persona. Por eso, no se puede separar el concepto de desarrollo humano del territorio” (p. 12). El logro de un estado espiritual de la persona como un “ser” pleno, para Boisier, puede ser interpretado como equivalente a una persona poseedora de todas sus “libertades”, como lo que propone Sen. En este caso, ambas visiones tratan de un desarrollo “desde y para” una persona humana realizada dentro de su propio territorio.

2.2.2.4 El enfoque sostenible.

Tanto en los enfoques económico, populista y humano del desarrollo endógeno, se comparte la visión de que el territorio es una característica fundamental para la mejora de las condiciones de las personas y sus comunidades. Al respecto, Vázquez sostiene que “el territorio no es un mero soporte físico de los objetos, actividades y procesos económicos, sino que es un agente de transformación social” (Vázquez-Barquero, 2000, p. 6). Si bien el territorio está ligado a los procesos ambientales, su salud y éxito como soporte del desarrollo depende de la sostenibilidad de los procesos de desarrollo cuanto afectan al medio ambiente. El tema de la sostenibilidad ha sido ampliamente abordado en la sección 2.1.5 con respeto al patrimonio gastronómico. Por lo tanto, en el marco del presente estudio el enfoque sostenible del desarrollo se basará en las ideas allí presentadas. Bajo esta idea, se puede interpretar que el desarrollo endógeno es en esencia un modelo de desarrollo local y sostenible, en el sentido más amplio de la palabra, y que, por tanto, pretende responder y subsanar las deficiencias del modelo dominante de desarrollo económico global.

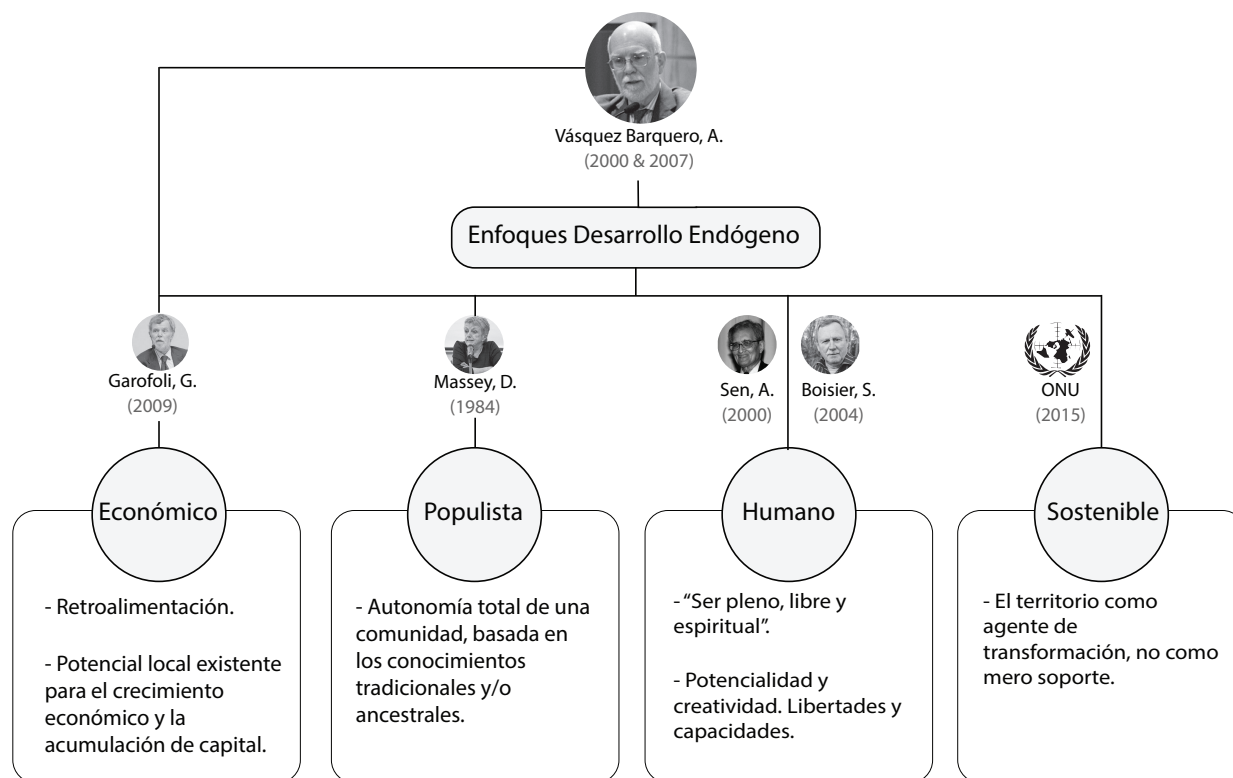


Figura 8: Enfoques del desarrollo endógeno.

2.2.3 La necesidad de un modelo de desarrollo alternativo.

Respecto a lo mencionado anteriormente, a modo de conclusión, en las últimas décadas el concepto de desarrollo ha pasado de ser una cuestión meramente económica, objetiva y medible, a algo que también dialoga con lo humanista, lo subjetivo y lo relacionado con los distintos patrones culturales de las comunidades y las personas en función de las metas que van más allá del crecimiento económico. Sin embargo, aunque este modelo de desarrollo endógeno se ha venido estudiando y trabajando desde los años ochenta – proponiendo un enfoque más generoso y considerado con lo local, lo humano, lo cultural y lo sostenible – aún es un modelo que se puede considerar “alternativo” en el contexto del sistema dominante, que es hoy el “sistema económico internacional” denominado globalización capitalista (Vázquez-Barquero, 2000, p. 186). En este sentido, ante los desequilibrios socioeconómicos y territoriales producidos por el actual modelo, autores como Max-Neef (1986) señalan que “El modelo de desarrollo actual (...) no se puede cambiar profundamente si no por una revolución – un cambio completo del sistema” (p. 59). Y agrega, refiriéndose a lo que él denomina “eco-anarquismo-humanista”, sobre la necesidad de: “rehacer muchas cosas partiendo de cero y de concebir posibilidades radicalmente diferentes” (p.63). Así, el autor devela la necesidad de buscar alternativas donde se

promueva el desarrollo regional diversificado a partir de la redistribución y descentralización del poder.

El contexto socioeconómico y territorial latinoamericano tiene características particulares que requieren una consideración especial en la formulación y aplicación de unos modelos de desarrollo. Por ejemplo, Lustig, Arias y Rigolini, citado por Vergara (2004) reflexionan sobre esta realidad y notan que el crecimiento económico parece comportarse de una manera contraintuitiva dados los altos niveles de desigualdad social presente en el territorio. En tanto, Max-Neef (1986), respecto a las teorías económicas dominantes, señala que estas “son incapaces de incluir a los sectores más pobres del mundo”. De igual modo, estos territorios son “áreas enormemente resistentes a las terapias desarrollistas y neoliberales” (Vergara, 2004, p. 39). Así, entonces, se podría decir que muchas de las personas que viven en América Latina no se benefician del modelo de desarrollo neoliberal y global, lo que genera en esos territorios desequilibrios sociales y económicos. Además, la presencia de grupos étnicos y la variedad de culturas en América Latina requieren que la teoría y la práctica del desarrollo respondan a los contextos regionales resultantes. El modelo de desarrollo endógeno, que trata de la autonomía, la calidad de vida del ser humano, la cultura y un crecimiento económico territorial sostenible (entre otros), podría ser una herramienta útil para responder a esta realidad latinoamericana e incluso colombiana y de igual manera representar una alternativa fértil para considerar ante la necesidad de explorar nuevos modelos y propuestas de desarrollo.

2.3 Características para el Patrimonio Gastronómico Sostenible y el Desarrollo Endógeno

A pesar de que las teorías sobre el patrimonio gastronómico sostenible y del desarrollo endógeno tienen distintos orígenes y autores, se ha descubierto en esta investigación que comparten entre sí características fundamentales: la cultura, la autodeterminación, la autorrealización y el territorio. La figura 9 muestra esta confluencia teórica donde se exponen, por cada característica, un resumen con los conceptos e ideas desarrollados por los principales autores utilizados en este estudio. La aplicación y análisis de estas características sobre el ciclo del patrimonio gastronómico podría aportar respuestas para una aproximación a un modelo territorial de desarrollo endógeno y sostenible basado en el patrimonio gastronómico de Acandí.

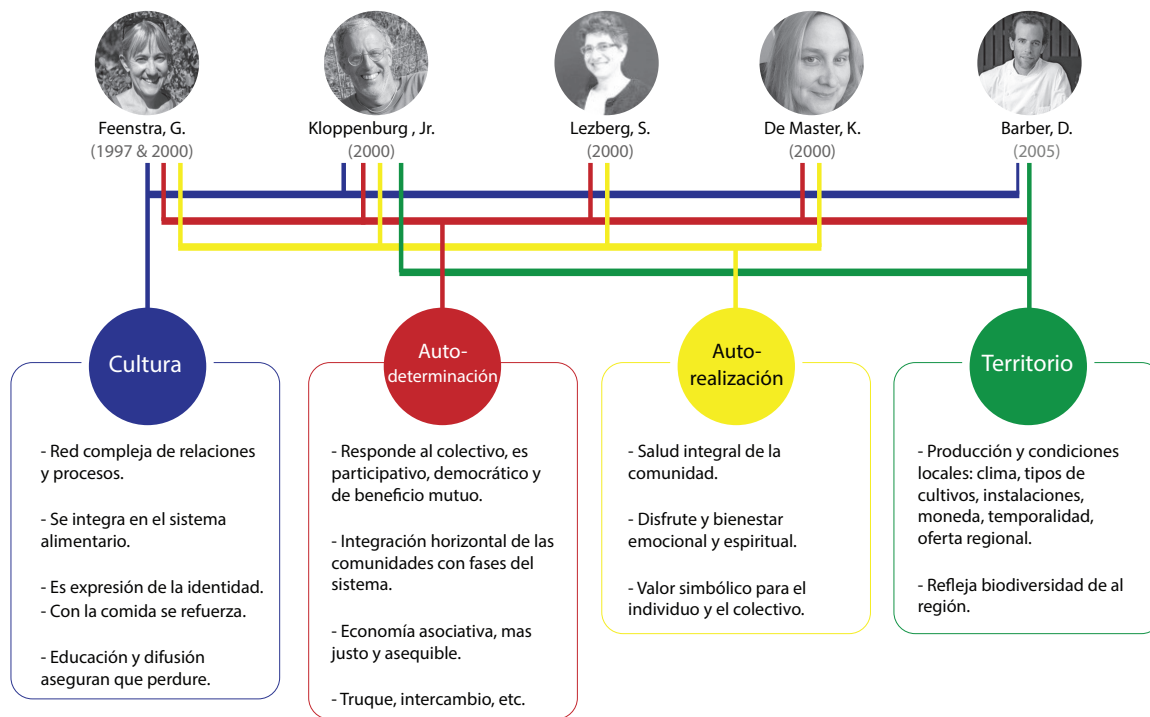


Figura 9: Red de conceptos del desarrollo endógeno y el patrimonio gastronómico sostenible.

2.3.1 La cultura.

La cultura, en el caso de las teorías del patrimonio gastronómico sostenible y el desarrollo endógeno, suele ser una característica fundamental. La teoría indica que la cultura conforma la base del modelo gastronómico sostenible y endógeno (Barber, 2015; Vázquez-Barquero, 2007). En ambas teorías sobre el patrimonio sostenible y el desarrollo endógeno, la cultura no es una característica aislada del sistema, sino que conforma una parte integral del mismo. Dentro de esta característica las relaciones sociales son esenciales para un modelo sostenible y endógeno, porque vinculan a la comunidad y fortalecen a la cultura (Feenstra, 1997; 2002; Kloppenburg et al., 2000; Vázquez-Barquero, 2007). La identidad es otro componente de la presente característica, que representa el conocimiento tradicional y es apoyado por la educación y la difusión del conocimiento que garanticen que esta identidad no se pierda por el discurso dominante (Kloppenbug et al., 2000, Vázquez-Barquero, 2007). La ideología entorno al modelo de desarrollo y al sistema gastronómico de una comunidad está en constante interacción con la cultura, influyendo a la cultura y la cultura influyendo en ella (AGRUCO - COMPAS, 2008; Barber, 2015; Vázquez-Barquero, 2007). La ideología suele ser un determinante del grado de sostenibilidad de un sistema local (Barber, 2015), hasta poder impactar las decisiones económicas (Vázquez-Barquero, 2007).

2.3.2 La autodeterminación.

La autodeterminación, como característica fundamental compartida entre las teorías del patrimonio gastronómico sostenible y el desarrollo endógeno, responde a la necesidad de tener el colectivo en primera línea para alcanzar un desarrollo endógeno y sostenible a partir del patrimonio gastronómico (AGRUCO – COMPAS, 2008; Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000; Vázquez-Barquero, 2007), cuyo fin requiere la autonomía de la comunidad para alcanzarlo (Garfoli, 2009; Vázquez-Barquero, 2007). Ambas teorías reconocen que el modelo de desarrollo endógeno y sostenible para el patrimonio gastronómico tendría que provenir de la comunidad misma, a partir de una participación activa, directa y democrática, que respondiera de manera justa a las necesidades de “muchos en vez de pocos” (AGRUCO – COMPAS, 2008; Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000). La cultura nutre a la autodeterminación de la comunidad, aportando a la manera en que se abordan las interacciones comunitarias, teniendo efectos en la forma de la democracia, de relacionarse con el otro y en los valores económicos que conforman el sistema. La esencia de la autodeterminación, desde las dos teorías, es que si las decisiones y acciones frente al desarrollo y el sistema alimentario no surgen desde la comunidad de manera democrática y justa no pueden producir un desarrollo endógeno ni un sistema sostenible.

2.3.3 La autorrealización.

La autorrealización es la tercera característica que se considera es compartida entre las teorías del patrimonio gastronómico sostenible y el desarrollo endógeno. La autorrealización, desde el desarrollo endógeno - humano, corresponde a la capacidad del individuo de poder alcanzar una vida en la cual se sienta realizado, lo cual se refiere a un estado que se fundamentaría en una plena libertad para escoger cómo quisiera vivir, a partir de sus capacidades productivas (que se alimentan en parte por el territorio y la cultura) y que produjera en turno una calidad de vida y bienestar para el individuo y su comunidad (Sen, 2000). Desde la teoría del patrimonio gastronómico sostenible surge la idea de que el bienestar surgiera de la salud integral del individuo, lo que corresponde a un salud emocional, espiritual y físico, que se vincula al territorio también, indicando que la salud del individuo está amarrada a la salud del medio ambiente (Barber, 2015; Boisier, 2004; Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000).

2.3.4 El territorio.

El territorio suele ser una característica fundamental, compartida entre las teorías del desarrollo endógeno y del patrimonio gastronómico sostenible, porque representa el ámbito en el cual surgen los procesos ambientales, sociales y económicos. Estos procesos locales influyen en el territorio, tanto como el territorio influye en los procesos, produciendo una retroalimentación basada en una proximidad de personas y de recursos en el territorio (Barber, 2015; Boisier, 2004;

Kloppenburger et al., 2000; Vázquez-Barquero, 2000). El territorio es una entidad diversa y dinámica, llena de recursos locales, tales como el capital humano (alimentado por las capacidades en la característica de la autorrealización), cultural y medio ambiental donde, a partir ellos, se constituyen los sistemas, las tecnologías y las instituciones locales (Vázquez-Barquero, 2007).

2.4 Experiencias y Referentes Sobre Modelos de Desarrollo Endógeno y Sostenible Aplicados a la Gastronomía.

La revisión de autores, teorías y conceptos en torno a los modelos de desarrollo endógeno y la sostenibilidad, aplicados al patrimonio gastronómico, nos han entregado una serie de características coincidentes y necesarias para enmarcar conceptualmente estos temas, como lo son la cultura, la autodeterminación, la autorización y el territorio. Ahora bien, la aplicación de estos conceptos en casos reales y concretos, tanto en América como en Europa, la encontramos en algunas experiencias que nos sirven como referentes para traducir la teoría en acciones visibles y palpables en el territorio, que nos pueden orientar para proponer algunas características que podría tener un modelo de desarrollo basado en los conceptos propuestos por este estudio.

En línea con lo anterior, la dificultad del modelo social y económico dominante para promover la justicia social, la preservación del medio ambiente y la relevación de las culturas locales, han motivado el surgimiento de personas, grupos y comunidades que han apostado por dotar de sostenibilidad al patrimonio gastronómico de sus territorios, mediante acciones, planes y proyectos con las características del modelo endógeno y sostenible aquí investigado. Este conjunto de acciones, planes y proyectos abordan temas que van desde la lucha por la reivindicación de los derechos y tierras de los campesinos, pasando por la creación de mercados campesinos y carritos de comida tipo *food truck*, hasta la promoción del consumo de hormigas de la Amazonía en los mejores restaurantes del mundo. En cada una de estas iniciativas podemos apreciar como los intentos por abordar partes o la totalidad del sistema alimentario sostenible, cuyas etapas hemos definido anteriormente, como producir, procesar, distribuir, acceder y consumir.

Las experiencias que se presentan a continuación (Figura 10), son: la Organización Slow Food Internacional (Italia), el Movimiento Comunitario para la Autodeterminación y la Soberanía Alimentaria Genuino Clandestino (Italia), la Red Regional Culinary Heritage (Europa), el Movimiento Campesino Internacional La Vía Campesina (Bélgica), Torolab y COMA (Cooperativa Mexicana de Alimentos) (México), Gastón Acurio y Telefónica (Perú), Mater Iniciativa (Perú) y el Instituto ATA (Brasil). Dichas organizaciones se analizarán con más detalle a continuación:

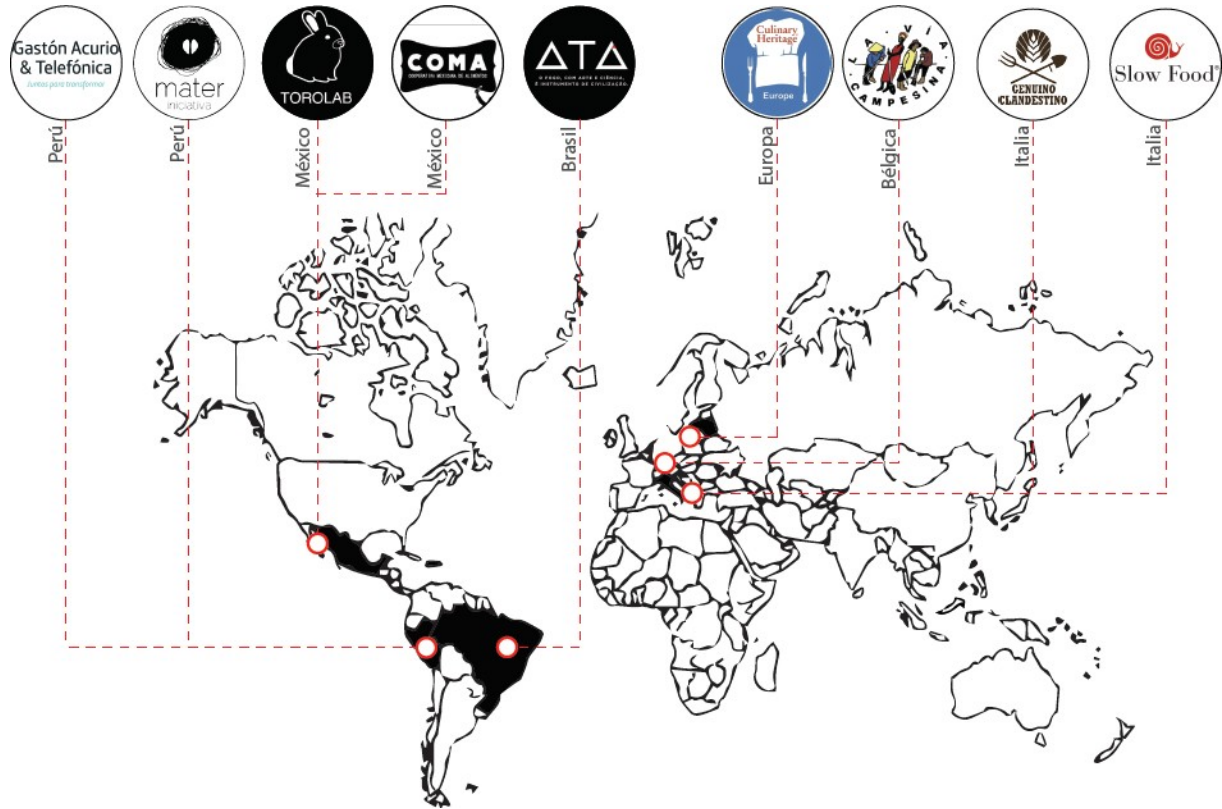


Figura 10: Referentes de desarrollo endógeno y patrimonio gastronómico sostenible.

Organización Slow Food (Italia).

Es una organización que se funda en Roma en el año 1989, luego de una manifestación en contra de la instalación de un restaurant McDonald's a los pies de la Plaza España, para prevenir la desaparición de las culturas y tradiciones alimentarias locales, y así contrarrestar los ritmos de vida acelerados y el desinterés sobre los alimentos que se consumen. Hoy es un movimiento mundial con presencia en 160 países que trabajan para asegurar el acceso a una alimentación buena, limpia y justa, dado que esta organización considera que la alimentación está relacionada con muchos aspectos de la vida, como la cultura, la política, la agricultura y el medio ambiente. Los tres ejes fundamentales de la filosofía *Slow Food* son: a) una alimentación buena, sabrosa y fresca de temporada que satisfaga los sentidos y forme parte de la cultura local; b) una alimentación limpia, en cuanto a la producción y el consumo de alimentos que no perjudiquen el medio ambiente, el bienestar animal o la salud humana; y c) una alimentación justa, con precios accesibles para los consumidores y justas retribuciones para los productores. La organización *Slow Food* realiza actividades en las líneas de defensa de la biodiversidad alimentaria, educación gastronómica, eventos internacionales y discusión sobre temas de actualidad (Slow Food , 2015).

Genuino Clandestino (Italia).

Nace en Italia, en el año 2010, como una campaña de comunicación para denunciar un conjunto de normas injustas en detrimento de los campesinos y en favor de la gran industria alimentaria, en el contexto del sistema neoliberal. Esta campaña se convirtió en una red de grupos comunitarios y campesinos que aborda la producción y la distribución de los alimentos buscando acercar al productor con el consumidor final. Para esto, propone una serie de alternativas concretas que lo transforman en una alternativa al sistema capitalista, tales como los mercados campesinos, la certificación participativa de los alimentos, la creación de una red de territorios productivos y la formación en áreas de producción agropecuario tradicionales (horticultura, olivicultura, viticultura, apicultura, etc.). Estas actividades se enmarcan en un conjunto de principios, como el bien común, los terrenos y el trabajo comunitario, y la resistencia ambiental y campesina (Genuino Clandestino, 2016).

Red Regional Culinary Heritage (Europa).

Nace en 1995 en Europa como una organización para la salvaguardia de la herencia culinaria mediante un Sistema Oficial de Certificación para productores, comerciantes y restaurantes. Esta red trabaja en 45 regiones, posee 1505 miembros comerciales y busca desarrollar y enfocarse en temas específicos que son importantes para la región y los miembros comerciales de ésta. Han desarrollado proyectos relacionados con la alimentación, la educación, el turismo, el medio ambiente y el desarrollo rural. Las ideas surgidas de estos proyectos se debaten y procesan en un Foro anual, principalmente dirigido a los miembros comerciales de esta organización (European Network of Regional Culinary Heritage, 2017).

Movimiento Campesino Internacional La Vía Campesina (Bélgica).

Nace en 1993 en Bélgica luego de una reunión de representantes de grupos de campesinos de cuatro continentes para luchar de manera organizada y con una visión común que agrupara a campesinos y pequeños agricultores en contra de las políticas agrícolas y las empresas globalizadas. La Vía Campesina se define como un movimiento internacional que hoy reúne a 200 millones de campesinos, agricultores pequeños y medianos, gente sin tierra, jóvenes y mujeres rurales, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo. Sus esfuerzos están dirigidos en defender la agricultura campesina y la soberanía alimentaria, como una forma de promover la justicia social y la dignidad de las personas. Actualmente, la organización está presente en 73 países de África, Asia, Europa y América, y sus objetivos son: defender la soberanía alimentaria, luchas por la tierra y la reforma agraria; la promoción de la agroecología y defensa de semillas locales; y, la promoción de los derechos campesinos y la lucha contra la criminalización de los campesinos (La Vía Campesino, 2017).

Torolab y COMA (Cooperativa Mexicana de Alimentos) (México).

Torolab es un colectivo de creadores compuesto por: arquitectos, artistas, ingenieros, periodistas, escritores y músicos, entre otros que se funda en México en el año 1995 con el objetivo de mejorar la calidad de vida de las personas y crear modelos de intercambio social, económico y cultural, utilizando el arte y la creatividad en la ejecución de proyectos de pequeña escala en terrenos específicos. El trabajo de Torolab, más que la creación de obras de arte, está enfocado en desarrollar procesos artísticos que nacen con investigaciones y que pueden derivar en ropa, mapas, sistemas de autoconstrucción, laboratorios experimentales y hasta puestos de comida. Respecto a estos últimos, en el año 2014, en asociación con la Cooperativa Mexicana de Alimentos (COMA), desarrollaron un proyecto que vincula el arte y la gastronomía para hacer frente a los problemas de nutrición que afectan a Tijuana a través de un *food truck* llamado “La Picudita” que es una alternativa de comida rápida que contiene todos los nutrientes faltantes de la dieta del mexicano (Código, 2014).

Gastón Acurio y Telefónica (Perú).

El peruano Gastón Acurio es considerado uno de los chef más influyentes del mundo y uno de los principales responsables del ‘boom’ de la cocina peruana de las últimas décadas, que la transformó en una marca de exportación y de nivel mundial. Su talento y su afán por relevar la tradición gastronómica del Perú y llevarla a las mesas de los restaurantes más elegantes y modernos, junto con un fuerte trabajo divulgativo de ésta, por medio de libros y programas de televisión, son las claves del éxito de la propuesta gastronómica de este chef. En este marco, como un personaje cuyo rol ha trascendido la cocina y los negocios en la sociedad peruana, en el año 2012 firmó una alianza con la empresa de comunicaciones Telefónica denominada “Juntos para transformar Perú”. Esta alianza tiene por objetivos: promover la incorporación y el desarrollo de las TIC para fortalecer a productores peruanos; acercar a productores con mercados; promover y descubrir nuevos emprendedores gastronómicos. Para el logro de estos objetivos, la alianza tiene cinco líneas de acción: 1) Promoción del Perú a través de la Gastronomía; 2) Impulso a jóvenes e innovadores sociales; 3) Promoción del emprendimiento; 4) Talento y Educación Internacional; y, 5) Apoyo a productores y actores de la cadena gastronómica. Estas líneas de acción han derivado en proyectos de gran importancia social y económica, como son: la Ruta del Cacao, Perú Sabe, Ceviche con Sentimiento, Becarios, entre otros, y han servido para que Perú se mantenga a la vanguardia en materia gastronómica (Telefónica).

Mater iniciativa (Perú).

El chef peruano Virgilio Martínez es ganador del premio “Chef Choice Awards 2017” y considerado el mejor chef del mundo por ese reconocimiento y cuyo restaurante “Central” se

ubicó como el quinto mejor del mundo y primero de Latinoamérica en 2017 según la lista “The World’s 50 Best Restaurants”. El es también el fundador y director de Mater Iniciativa que es el centro de investigación biológica y cultural detrás de su restaurante y que está formado por un equipo de investigadores que recorre el Perú recolectando ingredientes locales en lugares como la selva amazónica, los bosques y los nevados de la variada geografía de ese país. La filosofía de este equipo de trabajo es que la tradición de los ingredientes está por sobre cualquier plato de comida y, por ello, su afán es relacionar la ciencia, la cocina, la investigación y los viajes, para rescatar, conservar y seguir promoviendo la gastronomía peruana (Mater Iniciativa, 2016).

Instituto ATA (Brasil).

Alex Atala es uno de los cocineros mundialmente más reconocidos de Brasil. Su reconocimiento personal y el de su restaurante D.O.M. en Sao Paulo se deben, principalmente, al hecho de haber modernizado y reinventado la cocina de su país, utilizando ingredientes locales e incluso de zonas de difícil acceso como la selva amazónica. Luego de años de trabajo y experiencias, resolvió crear el Instituto ATA para abordar los ciclos y cadenas productivas de los alimentos locales e ir en búsqueda de ingredientes de una cocina que no fuera solamente buena al momento de saborear sino que además fuera saludable para quien la prepara, para quien la come y para quien la produce. En este contexto, el instituto ATA se define como una entidad, una reunión de amigos, cuyos sueños en común son grandes y ambiciosos pero que deben ser realizados por acciones muy específicas y prácticas. Entre estas destacan proyectos como: a) Retratos del Gusto, que pretende dar a luz nuevos ingredientes con potencial gastronómico y que los pequeños productores rurales se vuelvan su protagonista. Las ganancias por la venta de estos ingredientes van para la investigación y la mejora del ingrediente y/o su región de producción; b) Servir Insectos, promueve el consumo y el sabor de insectos como, por ejemplo, las hormigas de la Amazonía, en los más importantes restaurantes del mundo; c) Producción de Pimienta “*Baniwa Jiquitaia*” con mujeres indígenas de comunidades de la cuenca del Icana, en la Amazonía de Brasil. Otros proyectos abordan temas principalmente enfocados en la promoción y el desarrollo de nuevos ingredientes y preparaciones a partir de la mandioca (yuca), las carnes silvestres, la miel de abejas nativas, etc. (ATÁ).

2.4.9 Resumen de las experiencias y referentes.

De las experiencias y referentes revisados podemos extraer un listado (Tabla 1) de “ámbitos de acción, planes y proyectos” y sus “expresiones territoriales”; es decir, aquellos elementos que nos permiten visibilizar estas propuestas en cada uno de estos territorios, a modo que se pueda lograr una mejor comprensión de cómo los modelos de desarrollo endógenos y sostenibles abordan el tema del patrimonio gastronómico y se transforman en una posibilidad real de intervención y trabajo territorial, urbano y comunitario.

Tabla 1

Detalle de ámbitos y expresiones territoriales desde las experiencias y referentes investigadas

Experiencias sobre modelos de desarrollo endógeno y patrimonio gastronómico sostenible									
		Slow Food	Genuino Clandestino	Culinary Heritage	La Via Campesina	Torolab y COMA	Gastón Acurio y Telefónica	Mater Iniciativa	Instituto ATA
Etapas del Ciclo Alimentario	Producir	X	X	X	X		X	X	X
	Procesar						X	X	X
	Distribuir		X						X
	Acceder	X	X			X	X	X	X
	Consumir	X		X		X	X	X	X
Ámbito de la acción, plan o proyecto	Educación y Formación		Educación y Formación				Educación y Formación		
	Información y debate			Información y debate			Información y debate		
			Creación de red						
				Certificación					
					Tenencia del Suelo Legal (derechos campesinos) Soberanía Alimentaria				
						Nutrición		Ciencia e Investigación	
						Ciencia e Investigación			
						Arte			
						Menú		Menú	
							Emprendimiento		Emprendimiento
Expresión Territorial	Eventos y festivales	Eventos y festivales	Eventos y festivales	Eventos y festivales			Eventos y festivales		Eventos y festivales
	Escuelas y talleres	Escuelas y talleres					Escuelas y talleres		
			Mercados campesinos						
				Banco de semillas					
					Food Truck				
						Cine y TV (Documentales, programas y reality show)			
						APP (TIC)			
							Centro de investigación		
							Restaurante		Restaurante
							Viajes e intercambio		
								Centros productivos	

En la Tabla 1, observamos como algunos de los “ámbitos” se repiten en varias de las propuestas revisadas, al igual que sus “expresiones”. Tal es el caso, por ejemplo, de los ámbitos que hemos denominado como: “Educación y Formación” e “Información y debate”. De igual modo en las expresiones, observamos cómo se repiten los “Eventos y Festivales”, las “Escuelas

y Talleres” y los “Restaurantes”. En ambos casos es fácil clasificar y evidenciar las etapas del ciclo del sistema de los alimentos (Producir, Procesar, Distribuir, Acceder y Consumir) en los cuales se enmarcan estas iniciativas. No obstante, sobre estas etapas podemos observar como algunas son abordadas con mayor densidad que otras (Figura 11) siendo Producir, Acceder y Consumir las etapas donde más se concentra el trabajo de estas agrupaciones. Asimismo, evidenciamos las diferencias de enfoques entre las agrupaciones en Latinoamérica y Europa, donde en este último continente vemos que temas como el procesamiento de alimentos no es de gran importancia para estas agrupaciones alternativas. La revisión de los proyectos existentes que combinan el desarrollo territorial con el patrimonio gastronómico, nos sirven como referentes para la aplicación territorial del presente estudio, elaborado en el capítulo 6.

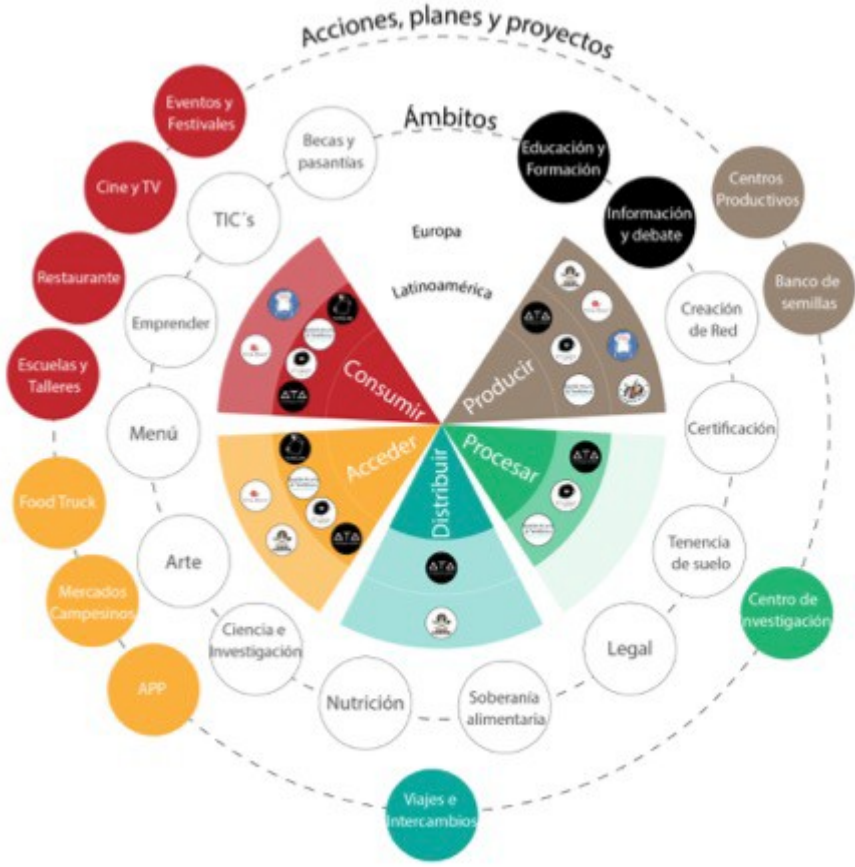


Figura 11: Ámbitos y expresiones territoriales de experiencias sobre modelos de desarrollo territoriales y el patrimonio gastronómico sostenible.

CAPÍTULO 3

Metodología

2. Metodología

A continuación, se presentan los objetivos, el hipótesis, la pregunta de investigación y los métodos aplicados en la presente investigación.

2.1 Objetivos

2.1.1 Objetivo general.

Determinar las características que podría considerar un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible basado en el patrimonio gastronómico para el caso del municipio de Acandí en el golfo de Urabá, departamento del Chocó, Colombia.

2.1.2 Objetivos específicos.

1) Identificar los alimentos y platos típicos de Acandí, en el contexto del golfo de Urabá, para determinar su patrimonio gastronómico.

2) Presentar prácticas y valores locales y ancestrales que podrían contribuir a un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible en Acandí.

3) Contrastar las ideas principales de los modelos de desarrollo endógeno y el patrimonio gastronómico sostenible para el caso de Acandí, para evaluar y proponer las características que podría tener un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible.

4) Presentar un conjunto de expresiones territoriales que podrían considerarse para la implementación de un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible basado en el patrimonio gastronómico de Acandí.

3.2 Pregunta de Investigación

Partiendo del patrimonio gastronómico de Acandí como base, ¿qué características debe tener un modelo de desarrollo para la región que sea endógeno y sostenible?

3.3 Hipótesis

En el municipio de Acandí, es posible proponer un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible basado en su patrimonio gastronómico, mediante ámbitos de acción y expresiones territoriales que contemplen cuatro características: la cultura, el territorio, la autodeterminación y la autorrealización.

3.4 Métodos Aplicados

Se eligió el método “investigación de acción” para la elaboración metodológica del presente estudio debido a la necesidad de explorar la dimensión territorial del patrimonio gastronómico y ante la ausencia e inexistencia de información oficial actualizada en la región de estudio (Acandí) sobre la temática que aborda esta investigación. El método de investigación-acción legitima un proceso natural de retroalimentación de un aprendizaje dentro de una sola investigación, o sea, permite oscilar entre una pregunta y una respuesta en un contexto de investigación específica (Tripp, 2005). Para el caso presente, no existen estudios previos que integren las dos teorías claves del desarrollo endógeno y el patrimonio gastronómico sostenible. De esta manera, entonces, la herramienta metodológica del tipo investigación-acción permitió explorar las posibles coincidencias de ambas teorías para resaltar las características de dicho modelo que podrían aportar a un nuevo modelo de desarrollo endógeno basado en el patrimonio gastronómico del territorio. Las características para el modelo luego retroalimentaron la investigación como pilares teóricos para posibilitar el análisis de los datos recolectados ante la ausencia de teorías al respecto.

De esta forma, la investigación se divide en dos partes. Primero, se establecieron un grupo de posibles características de un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible, basado en el patrimonio gastronómico, formando parte de la revisión de la literatura. Segundo, se profundizó sobre el caso de estudio mediante la revisión de datos secundarios y un trabajo de campo. El trabajo de campo tuvo como desafío recolectar datos nuevos con el fin de poder entender las manifestaciones territoriales de las características del estudio y las dinámicas que lo apoyan o lo amenazan con respeto a su patrimonio gastronómico.

Adicionalmente, en esta investigación optamos por el método de muestra de referencia, también conocido como el método de bola de nieve, para definir a los entrevistados. La técnica de bola de nieve es un tipo de muestra no probabilística que se basa en aprovechar las redes sociales ya existentes en el territorio para ir ampliando la muestra por recomendaciones. Es particularmente útil en situaciones donde es difícil para los investigadores adentrarse entre la población o donde datos sobre ésta son difíciles de encontrar, como es el caso en Acandí (Heckathorn, 2011). En el contexto del presente estudio, el método de muestra de referencia permitió generar más y nuevos contactos a los institucionales que tenían los investigadores dentro del territorio (la Alcaldía y el Consejo Comunitario de Comunidades Negras COCOMASUR).

La herramienta de recolección de datos escogida fue una entrevista oral y semi-estructurada para respetar y adecuarse a la tradición oral del territorio como herramienta de recolección de datos en el campo. Se entrevistó en el transcurso de cinco días, en el mes de agosto 2017, a trece personas relacionadas con el ámbito de la gastronomía (actores institucionales, comerciantes, productores, líderes comunitarios, cocineros, ancianos y jóvenes), de los cuales siete de ellos residían en la cabecera de Acandí y seis en el corregimiento de Peñalosa.

Con el transcurso de las entrevistas, durante la decimotercera, advertimos la saturación de datos y conceptos, por lo cual el tamaño de muestra se fijó en trece entrevistas. La entrevista guía se finalizó después de un proceso de prueba dónde se pilotearon sus preguntas, su forma y el tiempo de respuesta. La entrevista guía pasó por varias fases de elaboración, según comentarios y observaciones realizados por los entrevistados de prueba, quienes consistían en dos representantes del sector académico y tres miembros de la comunidad local en Medellín, incluyendo residentes locales con conocimientos especiales en patrimonio gastronómico de Acandí. Por consiguiente, la entrevista guía final que se aplicó en el trabajo de campo (Apéndice A) se organizó de la siguiente manera:

a) Preguntas abiertas semi-estructuradas (5): Estas preguntas abordarán temas de desarrollo y patrimonio gastronómico, desde el punto de vista del encuestado, de manera abierta.

b) Preguntas de escala Likert, abiertas para profundizar (18): Estas preguntas abordarán los temas rescatados de la revisión de la literatura sobre Acandí que tienen relación con el sistema del patrimonio gastronómico. Las preguntas más precisas podrían permitir una mayor aproximación al caso actual de estudio en términos del modelo de desarrollo y el patrimonio gastronómico que se ha observado en la revisión de literatura general y específica el caso de Acandí.

Se usa el sistema del patrimonio gastronómico como una herramienta de aproximación al territorio para hacer posible que las características del modelo se transformen en respuestas de expresión territorial para el marco de este trabajo.

Se realizaron las entrevistas en el trabajo de campo, en persona y siempre con los dos investigadores presentes. Cada entrevista fue grabada para tener registro de la información. Después de completar el trabajo en campo cada entrevista se transcribió y se analizó con el programa de análisis cualitativo Atlas-Ti, que facilitó el análisis, permitiendo que los datos brutos pudieran ser analizados de manera organizada y con códigos que se acercaran a la pregunta de investigación desde varios ángulos (por ejemplo, desde las características del modelo y también desde las fases del ciclo).

3.5 Delimitación geográfica del trabajo de campo.

El trabajo de campo y la recolección de datos se delimitó en la zona centro-sur del municipio, en los corregimientos de Acandí (cabecera) y Peñalosa (Mapa 1). Aunque el estudio se delimita en una zona acotada, las dinámicas políticas, económicas, ambientales y culturales de la región han sido investigadas en detalle en la revisión de la literatura para abordar con suficiencia el contexto regional de estos dos corregimientos frente a su patrimonio gastronómico. De igual manera, entendiendo que la propuesta final del estudio denominadas “expresiones territoriales”, tendrían efectos fuera del espacio puntual de la intervención física, reconocemos el posible impacto regional de las acciones en la zona de estudio. De esta forma, la delimitación geográfica del estudio no niega los impactos que tienen las dinámicas regionales en el área de

primavera). Sin embargo, existen algunos factores temporales que podrían influir en la oferta de ingredientes o preparaciones locales y así entonces impactar los datos recolectados. En primer lugar, los ciclos de siembra y cosecha parecen tener una estacionalidad, tal como los del arroz (Pérez Tobón, 2004) y las cosechas en generales (Marín Marín, 2004). Quizás de mayor impacto en la dieta cotidiana, la estacionalidad se presenta a la disponibilidad del pescado por la marea, la época de sequía y “la suba” de ciertas especies. De igual manera, las tradiciones presentan ciclos y temporalidad, por ejemplo, con platos que se comen durante ciertas épocas del año (semana santa y navidad siendo los más destacados). De tal manera, dado que el trabajo de campo se realizó durante una sola época del año, cinco días en agosto, es importante considerar que los datos recolectados frente a la comida podrían estar distorsionados por representar solo una época. Sería importante que un estudio futuro que contemple profundizar este tema considere este factor temporal del patrimonio gastronómico en la región de Acandí.

Herramientas de investigación.

A pesar de haber piloteado la entrevista antes de aplicarla en el territorio quedaron ciertas preguntas, cuya interpretación por la comunidad no fueron del todo comprendidas y que podrían haber distorsionado el análisis de los datos recolectados. Términos claves como “patrimonio gastronómico” y “preservar” tuvieron que ser explicados de otra manera por el entrevistador. También hubo dificultades frente a las preguntas de escala Likert, debido a que para la mayoría de la comunidad no era cómodo responder de manera cuantitativa. A pesar de estas limitaciones, haber escogido el método de entrevista abierta fue positivo, pues permitió flexibilizar según cada caso e integrar los aportes, comentarios al margen y anécdotas de los entrevistados. En el contexto de las dieciocho preguntas de escala Likert abiertas para profundizar, dejando un espacio de conversación sobre el tema, permitió que a pesar de que los resultados cuantitativos no siempre fueron claros no se perdiera el punto de vista ni la oportunidad de recolectar datos cualitativos sobre el tema, permitiendo de igual modo un análisis completo y profundo del tema.

3.6.2 Limitaciones de los investigadores.

Recolección de datos: tiempo y recursos

Por razones de tiempo y recursos financieros la investigación tuvo ciertas limitaciones frente al tamaño de la muestra y también con la delimitación geográfica. La investigación se elaboró durante diez meses y tuvo una sola visita al territorio, considerando la distancia y travesía terrestre y acuática hacia Acandí desde Medellín. Aunque las entrevistas fueron bastante exhaustivas (entre diez y sesenta minutos cada una) y la información recolectada permitió el alcance de los objetivos del estudio, los corregimientos entrevistados no correspondieron a todo el municipio, ya que dadas las limitaciones temporales el estudio se centró en solo dos corregimientos. Para estudios futuros que pretendan abordar la totalidad del municipio se

recomienda considerar los factores mencionados.

Documentación y análisis de los datos

Al respecto, es importante mencionar que en algunas entrevistas las grabaciones de voz no quedaron claras, debido los ruidos de fondo como el viento, la música y los ventiladores. En estas ocasiones se transcribió con la simbología de tres puntos (...), para evidenciar que no se pudo interpretar la grabación en ese momento. Sin embargo, estas distorsiones de audio no impactaron el análisis ni los datos del estudio.

Del mismo modo, haber registrado los audios de las entrevistas, y no únicamente haber tomado notas a mano, impidió la posibilidad de sesgos y prejuicios por parte de los entrevistadores, a pesar de que la entrevista semi-estructurada estuvo organizada para guiar las respuestas hacia la obtención de información para validar o no, el modelo elaborado a partir de la revisión de literatura. De esta manera, se estableció una manera de guiar la conversación hacia los datos requeridos para el estudio sin distorsionar la información de los entrevistados.

CAPÍTULO 4

Caso de Estudio:

**Municipio de Acandí en el Contexto del
Departamento del Chocó en el Golfo de Urabá,
Colombia.**

4. Caso de Estudio: Municipio de Acandí en el Contexto del Departamento del Chocó en el Golfo de Urabá, Colombia.

4.1 Departamento del Chocó y el Golfo de Urabá

El municipio de Acandí se ubica al noroccidente de Colombia, en la frontera con Panamá y forma parte de la región del golfo de Urabá (Mapa 1). Administrativa y políticamente, pertenece al departamento del Chocó donde, junto con el municipio de Unguía, son los únicos dos municipios del departamento que poseen costas en el mar Caribe. La distancia referencial (en línea recta) con la capital del departamento que es Quibdó es de 366 kilómetros, mientras que con Medellín, capital del departamento de Antioquia, es de 316 kilómetros.

Antes de referirse al caso específico del municipio de Acandí, es imprescindible hacerlo sobre su contexto, pues este municipio es un particular ejemplo de un territorio cuya conformación y características son el resultado de la fusión de culturas –locales e inmigrantes– en un entorno geográfico y ambiental muy diverso y de alto valor. El objeto de investigación de este caso de estudio proviene precisamente de evidenciar en este territorio a la gastronomía como algo más que la mera satisfacción de necesidades básicas humanas y con un placer adicional para los sentidos, pues aquí este arte adquiere connotación patrimonial al ser resultado de una variada fusión cultural y ambiental. Es así como en el menú de la cocina acandilera encontramos platos que van desde preparaciones con pescados de agua dulce provenientes del río Tolo, pasando por mariscos del mar Caribe, hasta preparaciones en base a carnes de animales de monte que provienen de la serranía del Darién. Todo este menú forma parte de la carta del “restaurante” de Acandí. De este modo, dando a conocer y poniendo en valor el patrimonio gastronómico de la cocina acandilera, se espera contribuir a la definición de una cocina urabeña también, en el contexto de la cocina colombiana. Pues, a través de la revisión hecha en esta investigación fue posible encontrar variada información sobre la cocina del Pacífico, del Caribe y otras del interior del país, mientras que de la cocina urabeña y acandilera existen escasas o nulas referencias.



Mapa 2: Ubicación y contexto general del municipio de Acandí (elaboración propia usando el mapa de base de <https://es.wikipedia.org/wiki/Colombia>).

4.1.1 Generalidades del departamento del Chocó.

El departamento del Chocó es uno de los 32 departamentos de Colombia, uno de los cuatro que poseen costas en el océano Pacífico y el único que además posee costas en el océano

Atlántico y límites fronterizos con Panamá en su extremo norte donde se ubica el municipio de Acandí. El contexto geográfico del Chocó hace que uno de sus principales atributos sea el medioambiental, por eso ha sido considerado dentro del denominado “Complejo Ecoregional del Chocó Biográfico (que en términos político-administrativos comprenden 95 municipios de los departamentos del Chocó, Antioquia, Risaralda, Valle del Cauca, Cauca y Nariño (URBAM-EAFIT, 2015). En este contexto, el Chocó biogeográfico es considerado una región estratégica para la conservación de la biodiversidad debido a que posee una gran riqueza de especies de fauna y flora, siendo un punto crucial en la conectividad biótica y transferencia de servicios medioambientales del Sur y Centro América, sobre todo en la migración de aves y animales. En definitiva, la variedad de ecosistemas y los bosques de niebla y páramos del Chocó Biográfico contribuyen a la conservación ambiental a nivel mundial, nacional y regional.

También en la dimensión medioambiental, pero con una fuerte influencia en la composición social, cultural y económica del departamento del Chocó, la cuenca del río Atrato – uno de los tres ríos navegables más importantes del país junto con el Magdalena y el Cauca– cruza este departamento de sur a norte, desde su nacimiento en la cordillera Occidental de Los Andes hasta desembocar en el golfo de Urabá. La cuenca del Atrato es el soporte de una gran diversidad étnica y sociocultural en el departamento, pues además de ser el eje ambiental por excelencia de este territorio, dotándolo de la presencia de peces y tierras húmedas aptas para la agricultura, en sus bordes se ubican y organizan espacialmente los pueblos y caseríos que albergan a la mayor cantidad de población del departamento, considerando que el mayor porcentaje de su población es rural. Esta población, a la vez, está conformada principalmente por indígenas y comunidades negras. Muestra de esto es que “el 96% de la superficie departamental está titulada colectivamente en 118 Resguardos Indígenas de los pueblos Emberá (Katíos, Chamí y Dovidá), Wounaan y Tule, y títulos colectivos de las comunidades negras. El 4% restante es habitado por campesinos mestizos” (URBAM-EAFIT, 2015, p. 81). Todas estas cualidades hacen del Chocó un territorio de gran riqueza y diversidad étnica y cultural, con sus respectivas manifestaciones artísticas, musicales y, por supuesto, gastronómicas, de las cuales el municipio de Acandí hace parte.

Por otro lado, en el departamento del Chocó, así como existen atributos y grandes riquezas también existen amenazas sobre sus recursos naturales que repercuten en sus habitantes. Estas las podríamos clasificar en tres grupos o dimensiones: a) *Ambiental*: una débil protección y representación institucional en el Sistema de Parques Nacionales Naturales de los bosques húmedos del Chocó-Darién, que ha permitido su deforestación descontrolada e ilegal y, por tanto, pérdidas en la biodiversidad; la minería ilegal del oro y otros metales que ha contaminado las aguas y el recurso pesquero con mercurio; b) *Sociocultural*: una histórica exclusión, inequidad y pobreza padecida de manera crítica por los grupos étnicos de la región, que ha repercutido en los mayores porcentajes de necesidades insatisfechas del país y; c) *Económica*: cultivos ilícitos y presencia de grupos al margen de la ley que producen inseguridad, junto con una escasa fiscalización y formalización ante una gran cantidad de actividades

productivas ilegales que debilita el crecimiento macro y microeconómico.

4.1.2 Generalidades del golfo de Urabá.

El municipio de Acandí forma parte de la región del golfo de Urabá, donde junto con Unguía, son los únicos municipios del departamento del Chocó en la costa Caribe, los demás municipios que conforman el golfo de Urabá pertenecen al departamento de Antioquia y corresponden a: Turbo, Carepa, Apartadó, Necoclí, San Juan de Urabá y Arboletes.

En palabras de Blanco (2013), el golfo de Urabá ha despertado el interés de exploradores, conquistadores, piratas, comerciantes, inversionistas y científicos desde los remotos tiempos de la conquista de América. Sin embargo ha sido poco estudiado e inventariado desde el campo de la ciencia, pese a su gran valor histórico y medioambiental. A esto habría que adicionar la cocina urabeña, de la cual existen escasos registros en la literatura colombiana.

La importancia histórica del golfo de Urabá radica en dos hechos: primero, la fundación de los primeros asentamientos españoles en América del Sur en el periodo de 1509 y 1515 (San Juan de Urabá y Santa María de la Antigua del Darién); segundo, las primeras exploraciones tierra adentro en 1535 en el sur del golfo de Urabá que iniciaron el descubrimiento del océano Pacífico y la exploración de los Andes Colombianos (Blanco, 2013)

Basada en los primeros años de la conquista, Mario Escobar Velásquez (1999) escribió la novela *Muy Caribe Está*, considerada una obra significativa de la novela colombiana, entre otras cosas por la recopilación de hechos históricos que realiza. En ésta, el escritor relata como a partir del reparto de tierras y títulos de dominio entre los españoles, se establecieron tierras y campos de cultivos, provocando también la formalización de las comunidades indígenas y la transformación de sus asentamientos en “ciudades” al modo español (es decir, Santa María de la Antigua del Darién), dando inicio a una nueva agricultura y ganadería tecnificada e intensiva en el continente. Junto con esto, se crearon los primeros mercados destinados al intercambio de productos de todo tipo entre los conquistadores y los tripulantes de barcos españoles que requerían abastecerse, ya sea para iniciar o retornar de sus empresas de conquista, por ejemplo de alimentos como la yuca que intercambiaban por pólvora o caballos, iniciándose de esta forma las exportaciones e importaciones con Europa desde el golfo de Urabá.

Durante los siglos posteriores al desembarco español, la región fue la puerta de entrada al continente para los navíos españoles y extranjeros, algunos de ellos corsarios, piratas franceses y escoceses, siendo a la vez un punto estratégico para la defensa y el comercio. En este contexto, se fueron construyendo fuertes y fundando pueblos en todo el golfo de Urabá. De esta forma, aunque ya posterior a la independencia de Colombia, en 1839 se funda la ciudad de Turbo con lo que se da paso a una serie de acciones del Estado colombiano para hacer presencia, soberanía y explotar el territorio. Una de estas acciones fue la autorización de “la deforestación de 11.200 ha de bosque por medio de la emisión de títulos de 210 ha por familia” (Blanco, 2013, p. 9). A mediados del siglo XIX, los colonos cultivaban plátano, banano, caña de azúcar y arroz en las tierras fértiles cerca al río Turbo. Años después, en 1937, el gobierno del departamento de

Antioquia declaró la “zona bananera”, incentivando la llegada de inversionistas, productores y comercializadores de plátano y banano que, hasta hoy, conforman la principal industria de la región.

En el libro *Exploración del Golfo de Urabá 2007-2013* (2013), Blanco define los cuatro atributos ambientales más importantes del golfo de Urabá, siendo éstos: a) puede ser considerado el “estuario” o “complejo estuarino” más grande de todo el Caribe colombiano y la cuenca Caribe Sur¹; b) alberga los manglares más desarrollados del Caribe colombiano; c) posee las áreas más extensas del escaso mangle piñuelo (*Pelliciera rhizophorae*); d) su geología, geomorfología y oceanografía son complejas. Sin embargo, pese a estos atributos, la diversidad ecosistémica y biológica del golfo “está amenazada por disturbios naturales y por actividades humanas actuales y futuros megaproyectos de infraestructura” (Blanco, 2013, p. 32). Entre estas amenazas están: la erosión, la alta tasa de sedimentación marina, la expansión de las fronteras urbanas y agrícolas, la deforestación indiscriminada de manglares para la extracción de madera y producción de carbón y la contaminación con pesticidas y otros residuos químicos. Según lo observado en terreno, a este último aspecto habría que agregar la contaminación urbana, producida por el vertimiento de aguas negras y residuos domiciliarios y de construcción.

Desde la perspectiva sociocultural, el golfo de Urabá posee una amplia riqueza y diversidad relacionada con los distintos procesos de poblamiento y construcción del territorio que han acontecido en la región desde los tiempos de la pre-conquista hasta hoy. De esta forma, la distribución étnica en el golfo presenta una mayoría de población mestiza (45%) y una proporción similar entre los afrocolombianos (28%) e indígenas (27%) (García-Valencia, 2007).

Pese a que no contamos con datos oficiales de la población total de los ocho municipios que forman parte del golfo de Urabá, según un recuento extraoficial realizado para esta investigación, su población aproximada es de 413.602 habitantes.

En tanto, respecto a las principales actividades productivas del golfo de Urabá, estas son: la agricultura, la ganadería, la explotación forestal, la pesca y el turismo. Y entre éstas destaca la producción y distribución del plátano y el banano, que se concentra en los municipios de Apartadó, Carepa y Turbo en el denominado “Eje Bananero”. Por su parte, las actividades productivas del municipio de Acandí, y sobre todo aquellas relacionadas con su patrimonio gastronómico, forman parte importante y hacen aportes singulares a este contexto económico regional, como revisaremos más adelante.

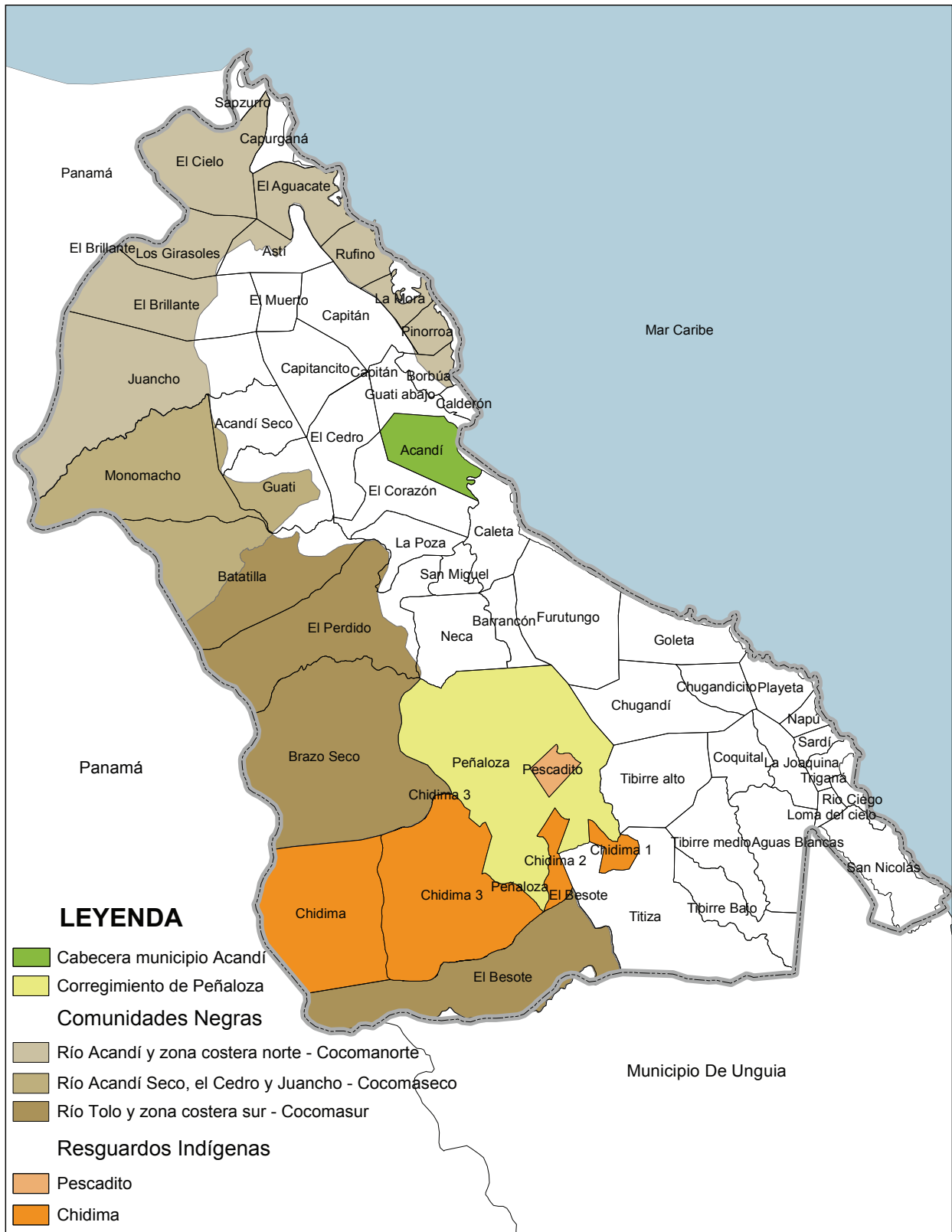
4.2 El Municipio de Acandí

El municipio de Acandí se sitúa por el costado nororiental del golfo de Urabá y posee una superficie total de 1.551 km (Mapa 2). El municipio está compuesto por diez corregimientos, 24 veredas y 52 caseríos (Mapa 3). Los corregimientos de este municipio son: Sapzurro, Capurganá, Rufino, Capitán, Caleta, San Miguel, Peñaloza, Santa Cruz de Chugandí, Titiza y

Villa Claret. De estos, en el corregimiento de Peñaloza, se encuentran los dos territorios indígenas del municipio que son el Resguardo Indígena de Pescadito de la comunidad Embera Katio y el Resguardo Indígena de Chidima, también de la comunidad Embera (Municipio de Acandí, 2016).



Mapa 3: Acandí en el golfo de Urabá (elaboración propia a partir de García-Valencia, 2007).



Mapa 3: Corregimientos del municipio de Acandí (elaboración propia a partir de Cocomasur).

4.2.1 Población y distribución étnica.

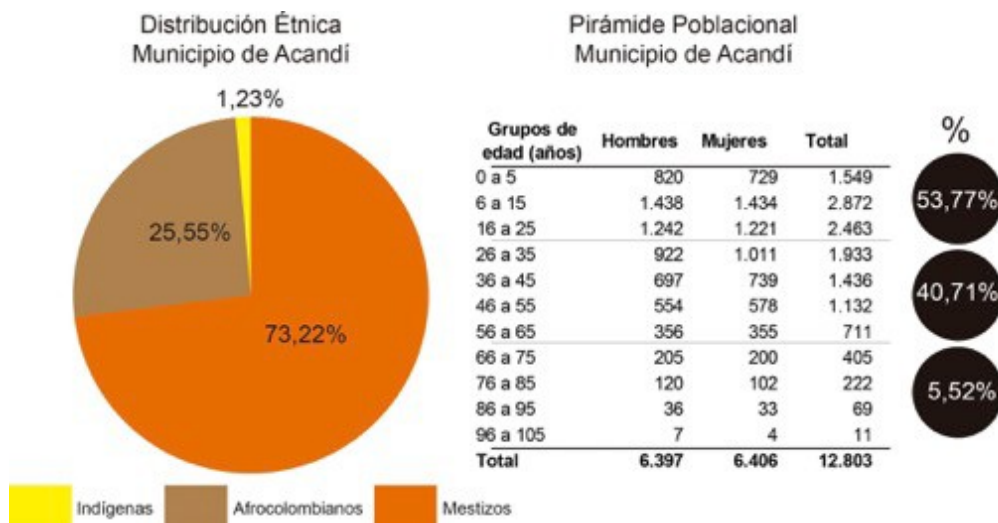
El municipio de Acandí posee una población total de 10.014 habitantes, según estimaciones del DANE para el 2010. Sin embargo, el municipio considera para sus estadísticas una población total de 12.803 habitantes, según indica en el Plan de Desarrollo Municipal 2016-2019, basado en los registros de Información de Soporte Pirámide Poblacional Acandí SISBEN (enero de 2016), donde incluso no se considera la población no inscrita en el sistema, por tanto este número es incluso mayor. No obstante, en esta investigación consideraremos para Acandí una población total de 12.803, en línea con lo señalado por el municipio.

Los procesos históricos de poblamiento y movilidad poblacional acontecidos en el golfo de Urabá desde el descubrimiento de América a la fecha, han hecho de este un territorio diverso cultural y étnicamente. Por supuesto, el municipio de Acandí no ha estado ajeno a esta dinámica y ello se refleja en su diversidad étnica donde, de su población total de 12.803 habitantes, 3.271 personas pertenecen a comunidades negras (25,55%) y 157 personas a poblaciones indígenas Kuna y Embera (1,23%) (Municipio de Acandí, 2016). En tanto, las 9.375 personas restantes que no pertenecen a las comunidades citadas sino que más bien podríamos clasificar como mestizos, aunque poseen distintas ascendencias como europeos, paisas, cordobeses, bolivarenses y sucreños, entre otros constituyen el grupo poblacional de mayor número (Tabla 2).

La pirámide poblacional del municipio de Acandí evidencia una población joven y con buenas aptitudes productivas, con un 53,77% de la población en el rango de edad entre 0 y 25 años, un 40,71% entre los 26 a 65 años y una población adulto mayor que representa el 5,52% (Tabla 2).

Tabla 2

La distribución étnica y el pirámide poblacional del municipio de Acandí



4.2.2 Medioambiente y ecosistemas.

El municipio de Acandí está emplazado entre dos importantes ecosistemas: la serranía del Darién (occidente) conocida como el Tapón del Darién y el golfo de Urabá (oriente). En este contexto, fisiográficamente, el municipio está configurado en un estrecho valle atravesado por ríos entre las montañas selváticas y pantanosas del Darién y del mar Caribe con sus aguas saladas y semisaladas. Dada su ubicación geográfica, el municipio posee una riqueza de ecosistemas difícil de igual, como son los ecosistemas: continentales (montaña, selva y planicies), costeros o de borde (arrecifes coralinos y manglar) y acuáticos (marinos y ribereños) (Figura 13) (García-Valencia, 2007; Municipio de Acandí, 2016; Blanco, 2013). Esta condición geográfica, junto con la mezcla cultural que se ha producido en esta esquina de Latinoamérica, han influido en su gastronomía: por ejemplo, en las preparaciones con carnes de animales de monte, provenientes desde el lado occidental, y en las variedades de pescados y mariscos, provenientes desde el oriente.

En la zona geográfica del municipio de Acandí, predomina un clima de tipo “súper húmedo”, según la clasificación climática de C. W. Thornthwaite. Su altura sobre el nivel de mar es cero y su hidro-climatología está determinada por su condición geográfica, entre cadenas montañosas y el borde costero, “características que modifican en cierto grado las condiciones atmosféricas cerca de la superficie y originan condiciones meteorológicas de carácter local” (Municipio de Acandí, 2016, p. 28). En este contexto, la precipitación promedio es de 5.523 mm/año y la temperatura media es de 28°C.

En cuanto a su hidrografía, los tres ríos principales son: El Acandí, el Tolo y el Tanela. Estos nacen en la serranía del Darién y desembocan en el golfo de Urabá, siendo históricamente los tres ríos navegables y aptos para pequeñas embarcaciones en su parte plana (Municipio de Acandí, 2016). No obstante, en el borde costero del golfo de Urabá, existen concurridas rutas navegables aptas para medianas y grandes embarcaciones, siendo anteriormente esta modalidad su principal modo de transporte hacia municipios vecinos y centros poblados dentro del mismo municipio.

Otro elemento que cabe destacar desde la perspectiva medioambiental es la abundante presencia de arrecifes y fondos coralinos y, en menor proporción, las fanerógamas marinas y los manglares en las costas del municipio (Mapa 4). En estas costas “estructuras arrecifales con una biota diversa se encuentran con una cobertura del 42% de coral vivo con respecto al sustrato duro, siendo alta en comparación con otras áreas del Caribe colombiano” (García-Valencia, 2007). Esto se manifiesta en que de las 82 especies de coral existentes en el Caribe colombiano, en las costas del golfo es posible encontrar 34 de ellas (Díaz et al., 2000, citado en García-Valencia, 2007). Junto con su valor medioambiental, los arrecifes coralinos enriquecen enormemente las posibilidades de la gastronomía acandilera, pues actúan como verdaderas incubadoras de alimentos ricos en nutrientes para pescados y moluscos.

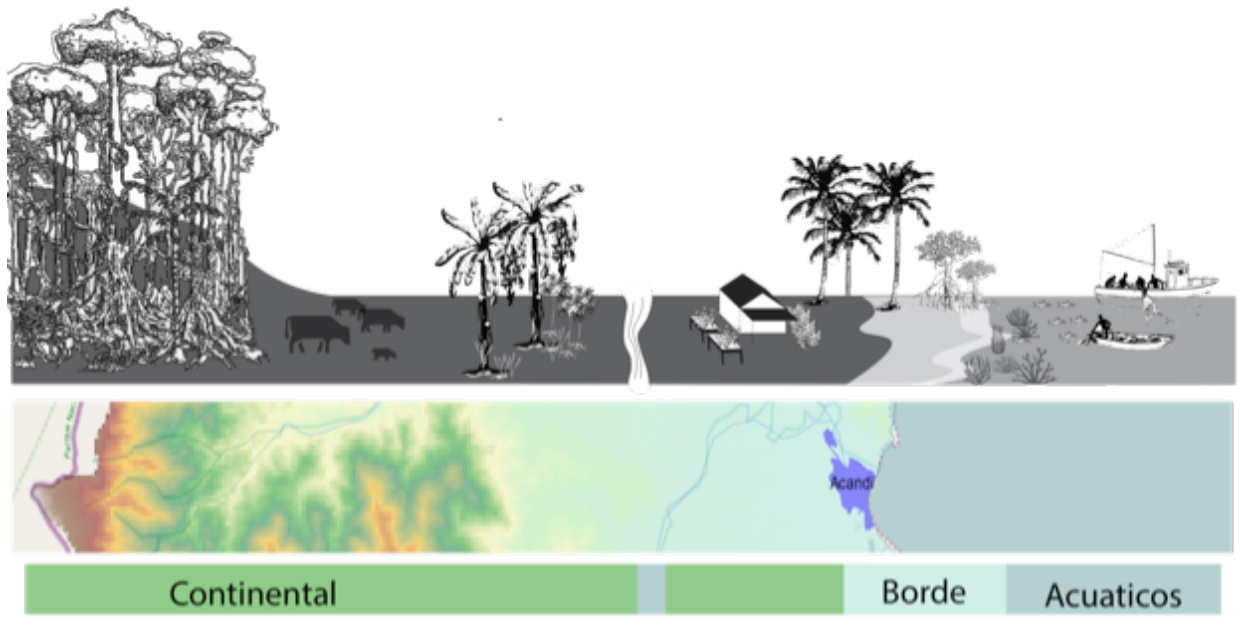
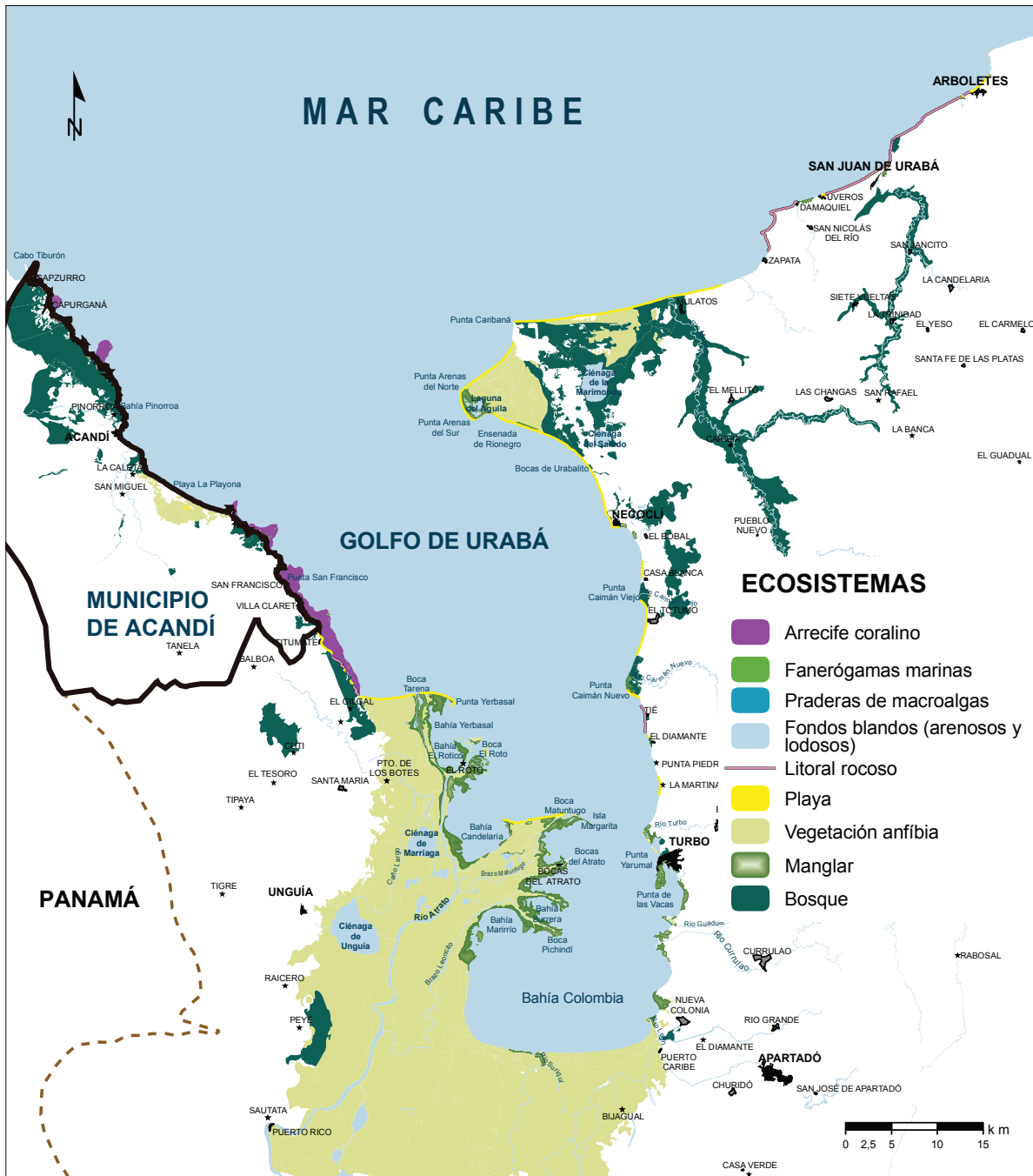


Figura 13: Principales ecosistemas del municipio de Acandí.



Mapa 5: Ecosistemas del golfo de Urabá y del municipio de Acandí (elaboración propia a partir de García-Valencia, 2007).

4.2.3 Actividades productivas.

En general, muy similar al resto de los municipios del golfo de Urabá, las principales actividades productivas en el municipio de Acandí, son: la agricultura, la ganadería (ilustrado en

el Mapa 5), la pesca y el turismo (Municipio de Acandí, 2016). En orden de prioridades, las actividades productivas de mayor actividad económica en el municipio son la agricultura de cultivos mixtos, luego el sector pecuario con la ganadería bovina, a continuación el turismo, y, finalmente, la pesca artesanal (PNUD, 2013). Para precisar el análisis, a continuación se abordan estas actividades de manera más detallada.

4.2.3.1 La agricultura.

Desde su fundación, el municipio de Acandí fue un territorio destinado a la explotación de cultivos comerciales, primero con la explotación de la tagua, luego el coco, el banano y, por último, con menor fuerza, el plátano y el cacao (Pérez Tobón, 2004; Vega, 2010). A diferencia de los municipios antioqueños que conforman el golfo de Urabá, Acandí no forma parte importante de la industria del plátano y el banano que caracteriza a la región, siendo la agricultura un rubro que se desarrolla principalmente de manera tradicional y artesanal, donde se producen cultivos mixtos como: el arroz, el maíz, el plátano, el cacao, la yuca y el ñame (PNUD, 2013) (Tabla 3). Esta agricultura se realiza de dos formas: asociada (para el consumo local) y en monocultivo (para la exportación). La agricultura tiene una significación importante para la comunidad, debido a condiciones territoriales, ambientales y culturales que posee el municipio: “La importancia y potencialidad de la agricultura radica en la riqueza fisicoquímica de los suelos, las condiciones agroambientales favorables y al conocimiento ancestral de los sistemas de producción que tiene el agricultor.” (PNUD, 2013, p. 51). En el trabajo de campo tanto como en la revisión de la literatura, se ha evidenciado la conservación de este conocimiento ancestral de producción del agricultor: por ejemplo, la “tumba y pudre”, proceso de habilitación de terrenos para la agricultura mediante la descomposición y abono natural producido por la tala de un sector de bosque, y otros como el uso de abonos naturales en base a residuos orgánicos como la cascara de plátano y otros alimentos (Pérez Tobón, 2004). La conservación de estas prácticas, a nuestro juicio, es imprescindible para la promoción del patrimonio gastronómico en Acandí.

Tabla 3

Principales cultivos en el municipio de Acandí periodo 2007-2013 (PNUD, 2013).

Cultivos	Área sembrada (Ha)	Producción (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)
Arroz	400	880	2,2
Maíz	400	720	1,8
Plátano	145	1392	9,6
Cacao	394	315	0,8
Yuca	180	3060	17
Ñame	90	720	8

4.2.3.2 La ganadería.

La génesis de la aptitud ganadera del municipio de Acandí ocurre en 1951, cuando el Instituto Colombiano para la Reforma Agraria (Incora) introdujo un programa para la transformación de terrenos de bosque natural y de agricultura tradicional en pastos de ganado (Valencia, 1983 citado en Vega, 2010). Hoy día, según datos del año 2013, en Acandí habían 40.280 has dedicadas a la ganadería, distribuidas en 405 fincas y con un total de 37.985 cabezas de ganado. Estas cifras representan el 23% de la ganadería bovina del Chocó, siendo junto con Unguía los principales productores de ganado del departamento. Como se dice, la ganadería es el negocio de los latifundistas, la cual se realiza ocupando grandes extensiones de suelo, siendo en Acandí cerca del 60% del área total del municipio (mapa 5) (Municipio de Acandí, 2016). Del total de las fincas de ganaderas, un 69% es para la obtención de carne, mientras el 31% tiene el doble propósito de leche y carne. No obstante, en cuanto al procesamiento de estos productos, éstos se realizan de forma artesanal para el mercado local o se transportan a Turbo para el sacrificio (PNUD, 2013).

Por otro lado, la ganadería porcina se realiza en el municipio pero en un número mucho más reducido, registrándose en el 2013 solo 1.875 cabezas. Las razas principales utilizadas son puras como jersey, landrace y criollo. En tanto, la producción avícola cuenta con 14.124 animales principalmente de gallinas de patio “criolla” (PNUD, 2013). De este modo, “al igual que la producción porcina, la producción avícola es un complemento a la actividad agrícola y ganadera y se da sin los adecuados esquemas de vacunación, alimentación y control sanitario” (p. 58).

Finalmente, cabe señalar que según lo observado en el trabajo de campo, la principal dificultad para la producción avícola es el precio del alimento denominado “cuido”, que sumado al valor del flete por vía marítima desde Turbo, hacen que los pollos y gallinas traídos desde otros municipios sean incluso más baratos a los producidos en Acandí. Sin embargo, en Peñaloza se pudo observar que la cría de la “gallina criolla” se realiza de manera natural,

mediante los excedentes de arroz, maíz y otros alimentos, teniendo una valorización y un sabor que enorgullecía a sus criados y era bastante apreciado entre los habitantes de la cabecera.



Mapa 6: La ganadería como uso del suelo en Acandí (elaboración propia a partir de García-Valencia, 2007).

4.2.3.3 La pesca.

A pesar de la extensión de sus costas y poseer ecosistemas marinos y ribereños enriquecidos con arrecifes coralinos, hoy la pesca en Acandí solo se realiza de manera artesanal, no forma parte de sus principales actividades productivas y no abastece la demanda local (Álvarez, Rosique y Restrepo, 2004; PNUD, 2013). En general, el pescado se comercializa así:

“La producción pesquera se utiliza para autoconsumo y venta en relación 1:1; 30% de los excedentes de comercialización son vendidos a los hoteles, 45% a restaurantes y 25% en los puertos. Los bajos volúmenes de peces capturados no son suficientes para cubrir la demanda de los nativos y de los turistas, esto se debe principalmente a la baja tecnología disponible para realizar faenas de pesca en esta localidad, esto conlleva que la demanda de pescado sea suplida por productos sustitutos como la carne de res y pollo” (PNUD, 2013, p. 64).

Además, la precariedad en que desarrolla la pesca artesanal ha históricamente dificultado la competencia de sus pescadores con los barcos de pesca industrial de otros municipios e incluso extranjeros ilegales. A su vez, el deterioro de los ecosistemas producido por la pesca industrial ha llevado a la disminución de las especies disponibles. Las especies más comunes para la pesca hoy son el pargo rojo, el róbalo y la sierra (PNUD, 2013).

Al delicado panorama de la pesca artesanal en Acandí, se suman las dificultades de infraestructura para el procesamiento de pescados y mariscos, la inestable disponibilidad de energía eléctrica y la ausencia de rutas terrestres y muelles, y el alto costo del traslado por vía marítima y aérea que incrementan los costos de producción de este negocio.

4.2.3.4 Las economías ilícitas.

Otra dinámica que ha estado presente entre las actividades productivas y que ha tenido efectos perjudiciales para el patrimonio gastronómico del municipio de Acandí son las economías ilícitas como el narcotráfico y el tráfico de armas, problemática que se desarrolló de mayor medida en finales de los años 1990s con las tomas guerrilleras al norte del municipio, seguido por una fuerte presencia para militar en toda la región (Marín Marín, 2004) . La ausencia del Estado, su proximidad a la frontera con Panamá y su carácter geográfico aislado, hicieron que toda la región de Urabá fuera un lugar estratégico para el narcotráfico y las actividades paramilitares (De Roux, 2010). Respecto a los desplazamientos forzados, Acandí, por ser ruta estratégica para el tráfico de estupefaciente y armas, ha sido sometido a actos violentos generando desequilibrio social. El municipio registra para 2013 un acumulado de 13.995 víctimas expulsadas por desplazamiento (Unidad de Víctimas, 2014, citado en PNUD,

2013).

4.2.3.5 Las actividades turísticas.

En los años setenta, las zonas costeras de Acandí se abrieron al turismo con una oferta de playas paradisíacas y un entorno natural exorbitante, como el que proporciona la serranía del Darién (VEGA, 2010, Municipio de Acandí, 2016). Desde el municipio se señala que este sector es el motor económico de Acandí “gracias a sus exóticas y hermosas playas y diversos colores de sus corales y sus aguas transparentes y de variados tonos” (Municipio de Acandí, 2016, p. 17). La zona turística se ubica al norte del municipio, en los corregimientos de Sapzurro, Capurganá y Triganá (Marín Marín 2004; Municipio de Acandí, 2016). No obstante, esta oferta no representa necesariamente los atractivos culturales locales y de su patrimonio gastronómico, salvo excepciones como el “Festival de la Gallina Criolla” que se realiza una vez al año en el sector de Peñaloza, dirigido principalmente a los habitantes del municipio. El turismo de sol y playa se complementa en menor medida con lugares para el turismo ecológico o eco-turismo, como son los centros turísticos Caná y el eco-turístico Mama Basilia, donde además se puede apreciar a las tortugas Caná al momento de su desove en el sector de Playona.

Pese a no contar con datos oficiales, en el trabajo de campo se pudo apreciar que los ingresos económicos directos que produce el sector turístico en el municipio de Acandí se concentran en las localidades de Capurganá, Sapzurro y algunas infraestructuras específicas, no siendo la cabecera municipal un destino habitual para el turista (según entrevista a empresarios del sector gastronómico, como se podrá apreciar en el capítulo siguiente). A pesar de la evidente presencia del turismo en el sector norte del municipio, las delimitaciones geográficas del presente estudio excluyen una gran parte de las actividades directamente asociadas con el turismo que ocurren por la costa y en el norte de la zona. Aun así, en cuanto al patrimonio gastronómico de la zona estudiada, los efectos indirectos del turismo ‘convencional’ se observaron cómo amenazas para toda la región (sección 4.5.1.2).

4.3 Sistema de Transporte y Energía

Un aspecto determinante en las actividades productivas del municipio de Acandí es el sistema de transporte y energía que tiene incidencia en todas las fases del ciclo productivo, es decir, desde la producción de los alimentos hasta su consumo. En el golfo de Urabá, entre las costas chocoanas y antioqueñas, el transporte de pasajeros y mercancías solo se realiza por vía marítima y aérea, teniendo ambos sistemas un costo mayor al terrestre (Mapa 6 - Urabá). De esta forma, dada su ubicación geográfica, el municipio de Acandí se padece desventajas respecto a sus municipios más cercanos, incluso con el propio municipio de Unguía donde no existe una vía asfaltada en su totalidad que los conecte. Por su parte, el abastecimiento de energía eléctrica en Acandí se produce mediante motores diesel, cuyo combustible es transportado en barcos desde

Turbo. La energía eléctrica en el municipio opera entre las 6 am. y las 2 am., pese a que este horario es en ocasiones inconstante.

La infraestructura portuaria del municipio consta de puertos marítimos improvisados de concreto o madera en regular estado, utilizados principalmente para el arribo de pequeñas embarcaciones de pasajeros y mercancías: La cabecera, entonces, carece de una infraestructura en óptimas condiciones. A modo de referencia, el valor del tiquete por pasajero entre Turbo y Acandí es de \$60.000 pesos colombianos y dura 90 minutos, y entre Acandí y Capurganá es de \$25.000 y dura 20 minutos. De igual forma, es posible el transporte fluvial en las partes bajas de los ríos Tolo, Acandí y Tanela, preferentemente en épocas de lluvias, sin embargo no es un servicio comercial ni permanente (Mapa 7 - Acandí).

La infraestructura aeroportuaria del municipio de Acandí consta de dos aeropuertos, una en la cabecera y otro en Capurganá (estando la pista de este último en regular estado), sirviendo ésta de apoyo al sector turístico, principalmente. No obstante, la aerolínea ADA que es la única comercial que realiza estos vuelos, lo hace solo desde y hacia Medellín, no contando con un servicio a Carepa que es el aeropuerto más próximo para cruzar a la costa antioqueña del golfo.

En cuanto a la infraestructura vial, el municipio carece de vías “carretables” que lo conecten entre el municipio mismo: La red vial del municipio consta principalmente de sendero o trochas para el transporte en motocicleta, a caballos o en vehículos de tracción animal (Mapa 7 – Acandí). En este sentido, según Cepeda (2010, citado en PNUD, 2013): “el municipio de Acandí presenta gran atraso en materia de red vial, tanto en el ámbito urbano como rural [...] lo que impide la comunicación por esta vía con las demás zonas del país” (p. 24).

Finalmente, en materia energética, como ya señalábamos, tanto la cabecera como los corregimientos no cuentan con un servicio permanente y estable, afectando esto “notablemente la economía de la localidad, toda vez que encarece los bienes y servicios que dependen de este servicio, por ejemplo para la conservación de productos perecederos como carnes, pescados, lácteos y servicios como la hotelería” (PNUD, 2013, p.22-23).



Mapa 7: Sistema de transporte en el municipio de Acandí y el golfo de Urabá (García-Valencia, 2007).



Mapa 8: Principales rutas fluviales y terrestres en el municipio de Acandí (Municipio de Acandí, 2016).

4.4 Institucionalidad y Legislación

En el municipio de Acandí, a nivel territorial, cultural, ambiental y socioeconómico, dimensiones que repercuten en las condiciones del patrimonio gastronómico, existen dos actores institucionales clave: la Alcaldía Municipal y los Consejos Comunitarios.

4.4.1 El Municipio de Acandí y el Plan de Desarrollo Municipal 2016-2019.

El primer actor institucional clave en el presente contexto es la Alcaldía de Acandí, entidad encargada de definir los propósitos, los objetivos y la inversión pública municipal a través de los Planes de Desarrollo Municipal, según mandando establecido en la Constitución Política de Colombia de 1991, artículo 339. En su Plan de Desarrollo Municipal 2016-2019, para el gobierno de la actual alcaldesa doña Lilia Isabel Córdoba Borja, se ha fijado como ruta la solución de dificultades relacionadas con las necesidades básicas insatisfechas de su población, tales como: la inadecuada calidad y continuidad de servicios públicos domiciliarios, la deficiente atención en salud, las falencias en la infraestructura educativa y el acceso a la educación superior y el déficit de vivienda de interés social, entre otros (Municipio de Acandí, 2016). Al respecto, luego de la revisión bibliográfica y el trabajo de campo realizado, es posible evidenciar la multiplicidad de necesidades del municipio de Acandí entre otras básicas burocráticas que incluso dificultan la inversión pública como es el bajo porcentaje de titulación de predios en manos de sus propietarios, que la Alcaldía también ha asumido como desafío urgente, según entrevista realizada a su Alcaldesa (entrevista 12). Es importante que el rol de la Alcaldía sea bien establecido en el marco del presente trabajo, visto que es la primera referencia administrativa en el territorio: la Alcaldía define las prioridades para su administración, cuyos efectos podrían incidir con el éxito de la propuesta y el estado del patrimonio gastronómico de la región.

4.4.2 Ley 70 de 1993 y los Consejos Comunitarios.

El segundo actor institucional clave en Acandí son los Consejos Comunitarios. Antes del año 1993, las tierras tradicionalmente habitadas por poblaciones de afrodescendientes en el pacífico colombiano, incluido el Municipio de Acandí, fueron aprovechadas económicamente por el gobierno y agentes externos sin tener en cuenta el arraigo cultural que tenían estas poblaciones tradicionales con el territorio (De Roux, 2010). Fue así hasta el año 1993 cuando se inició el reconocimiento legislativo de las comunidades afrodescendientes en este territorio. La Ley 70 de 1993 o “ley de negritudes” reconoció los derechos territoriales, socioeconómicos y culturales en el pacífico colombiano, pues “reconocieron a las comunidades afrodescendientes sus derechos de propiedad colectiva sobre las tierras baldías de ocupación ancestral en las zonas ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico” (p. 19). A través de la Ley 70, surgieron otras leyes y decretos para favorecer la autogobernanza de las poblaciones afrocolombianas, de los cuales nacieron los Consejos Comunitarios, entidades tan relevantes para el presente caso de estudio.

Los Consejos Comunitarios, según el Decreto 1745 de 1995, son la máxima autoridad para administrar las tierras de propiedad colectiva de comunidades negras y sus funciones principales son:

“delimitar y asignar áreas al interior de las tierras adjudicadas; velar por la conservación y protección de los derechos de la propiedad colectiva, la preservación de la identidad cultural, el aprovechamiento y la conservación de los recursos naturales; escoger al representante legal de la respectiva comunidad en cuanto persona jurídica, y hacer de amigables componedores en los conflictos internos factibles de conciliación” (De Roux, 2010, p. 24).

Bajo este mandato, los Consejos Comunitarios asumen responsabilidad por un territorio específico que, en el caso del municipio de Acandí, se refiere a tres macro zonas: Cocomanorte (Cuenca del río Acandí y zona costera norte), Cocomaseco (Cuenca del río Acandí Seco, el Cedro y Juancho) y Cocomasur (Cuenca del río Tolo y zona costera sur) (ver Mapa 3: Corregimientos del municipio de Acandí). En total, las comunidades negras del municipio tienen una población aproximada de 3.271 personas.

4.4.2.1 Consejo Comunitario de la Cuenca del Río Tolo y Zona Costera Sur (COCOMASUR).

Como se definió en la sección 3.4, el trabajo de campo realizado en el presente estudio se ha concentrado en la cabecera de Acandí y el corregimiento de Peñalosa. Sobre este último, nuestro interés ha sido conocer el interesante trabajo realizado en el ámbito del patrimonio gastronómico por su Consejo Comunitario, Cocomasur, que, junto con la Alcaldía, son los dos actores claves para el tema y que tienen mayor repercusión en el territorio, según nuestro objeto de estudio.

Cocomasur fue fundado en el año 2002 y hoy se conforma por nueve consejos locales en Acandí (Caleta, Chugandí, Furutungo, Peñalosa, Playona, San Miguel, San Francisco, Tibirre y Titiza). Cuenta con un total de 2.173 miembros que representan a 480 familias (Cocomasur, 2012-2). El objetivo de Cocomasur es, a partir de un desarrollo territorial integrado y ordenado, mejorar o mantener la calidad de vida de su comunidad a través de acciones que aporten a la sostenibilidad de su territorio y preservar sus tradiciones, identidad y cultura (Cocomasur, 2012-2). Como se puede apreciar, Cocomasur reconoce los lazos que existen entre el territorio, la comunidad y la identidad.

A modo de ejemplo del trabajo realizado por Cocomasur, para demostrar cómo los objetivos del Consejo reflejan valores compatibles con los temas del presente estudio en relación al patrimonio gastronómico local, está el proyecto denominado “Rescate de Prácticas Socioculturales y de Producción Tradicionales de las Comunidades Negras de la Cuenca del Río Tolo y Zona Costera Sur”. Este proyecto comprende un área de 8 hectáreas de siembras tradicionales que se trabajan con la modalidad de “mano cambiada”, que es una práctica tradicional de trabajo colectivo rotativo que también se conoce como “rondas de rocería” (Cocomasur, 2012-1). En este proyecto se cultiva: arroz, yuca, maíz y hortalizas, con el objetivo de acercarse a alcanzar la soberanía alimentaria de los alimentos patrimoniales de la comida

local, lo que a su vez fortalece la identidad de la comunidad (Cocomasur, 2012-1). De esta forma, además, Cocomasur trabaja temas de desarrollo territorial que tienen que ver con el rescate cultural, la solidaridad, la producción tradicional y la conservación del medio ambiente.



Figura 14: Trabajo bajo la modalidad de “mano cambiada” o “rondas de rocería” (Cocomasur, 2012-1).

4.4.3 El estado actual de la institucionalidad.

No obstante, los objetivos, retos y proyectos de ambas instituciones, y fuerte liderazgo y participación comunitaria, la larga historia de ausencia estatal y debilidad institucional en el territorio creó un ámbito complejo para la realización y el cumplimiento de los proyectos en la región. Este antecedente fue parte del origen de muchas de las amenazas elaboradas en la sección 4.5.1.2 que impactan todavía hoy la capacidad de estos actores para lograr sus metas. Por esto, la ausencia estatal y la debilidad institucional en Acandí conforman una de las principales amenazas al patrimonio gastronómico sostenible en la región, según el análisis elaborado en el presente estudio.

4.5 El Patrimonio Gastronómico de Acandí

Como hemos señalado anteriormente, no existen registros o referencias categóricas en la literatura sobre la gastronomía típica de Acandí ni del golfo de Urabá. El patrimonio gastronómico, que es la expresión placentera y nutricional de la cultura con el territorio, en el municipio de Acandí requiere ser visto, valorado y registrado para su sostenibilidad; es decir, para que se pueda gozar en el presente y el futuro sin comprometer los ecosistemas de donde provienen sus principales ingredientes, que en este caso son: el mar, la tierra y el monte, o dicho de otro modo; el mar Caribe y sus arrecifes coralinos, la planicie continental y la serranía del Darién. La definición de este patrimonio gastronómico debe ser necesariamente en relación y en el contexto de la cocina del Caribe y del golfo de Urabá pues la cocina acandilera es resultado de los procesos de poblamiento y un territorio común con el golfo, pese a leves singularidades que

caracterizan a sus municipios, como por ejemplo, podrían ser relacionar al cangrejo azul con el municipio de Turbo y la cigua con Acandí.

En relación a lo anterior, de la literatura existente y del trabajo de campo realizado, en este apartado, exponemos los resultados que podrían contribuir a la definición de un patrimonio gastronómico para Acandí, cuyos ingredientes fundamentales como el pescado, el cangrejo, al cigua, las carnes de res, cerdo, gallina y animales de monte, el plátano, el arroz, la yuca, el coco, el limón, las hortalizas, y algunos condimentos como el achiote provienen de sus ecosistemas particulares. La combinación de estos ingredientes componen la mayoría de los platos típicos en Acandí, tales como: el pescado frito con arroz de coco y patacón (Figura 15), el sancocho de pescado, el arroz de cangrejo, la cigua y los guisos y ahumados (de carne, de gallina, etc.). La cocina tradicional de Acandí se diferencia del resto del golfo de Urabá principalmente por la incorporación de ingredientes provenientes de sus ecosistemas particulares provistos desde territorios como el mar Caribe, sus arrecifes coralinos y la serranía del Darién.



Figura 15: Plato de pescado frito.

4.5.1 Reseña histórica sobre la gastronomía en el golfo de Urabá.

El patrimonio gastronómico de Acandí es resultado de la convergencia en un territorio de la cultura indígena pre-existente y una fuerte migración al territorio de población colombiana, africana y europea, cada una con un repertorio de alimentos, preparaciones, platos y formas de producción que han hecho aportes para la conformación de una cocina particular. A su vez, la influencia de estas culturas se puede reconocer y/o diferenciar por tres momentos históricos, cada uno elaborado más en detalle a continuación: la pre-colonización, la colonización y la época actual.

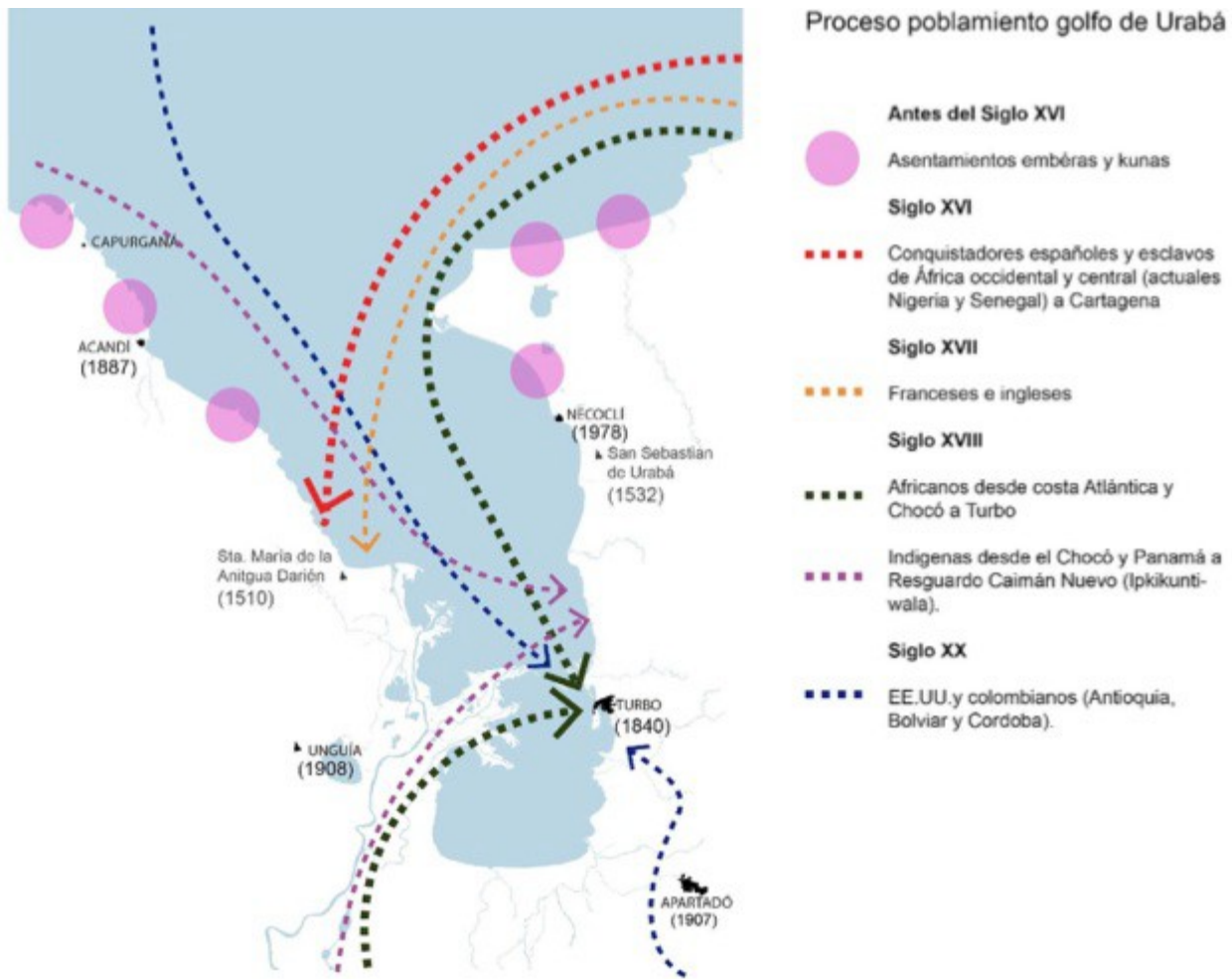


Figura 16: Proceso de poblamiento del golfo de Urabá.

4.5.1.1 La precolonización y la cultura indígena.

Los kunas y emberas eran los grupos de indígenas existentes en el golfo de Urabá a la llegada de los españoles, a finales del siglo XV (García-Valencia, 2007). Esas sociedades cazadoras y recolectoras aprovechaban la oferta endémica del territorio consistente en especies de tipo vegetal y animal, como el achiote y otros condimentos. Una oferta marítima y fluvial, como los crustáceos y peces como fuentes de proteína, y una oferta de frutos y vegetales como el borjón y la yuca (Morales Bedoya, 2010). Al momento de la conquista española algunas comunidades indígenas estaban empezando a cultivar maíz, en su mayoría en la costa caribe. Su sistema alimentario estaba caracterizado por la producción, elaboración y preparación de los alimentos a cargo de pequeños grupos comunitarios o familiares, donde la distribución de las tareas se daba por género y edad y almacenaban los alimentos imprescindibles de la dieta solo según la disponibilidad de espacio en sus viviendas en vasijas de barro. Preservaban el pescado

en sal, ahumado o deshidratado al viento, e intercambiaban los excedentes con las familias y tribus vecinas. El sistema alimentario se basaba en una gestión eficiente de los recursos naturales, respetando sus ciclos y utilizando los productos disponibles en el medio (Morales Bedoya, 2010). En la revisión histórica hecha en esta investigación sobre estas comunidades, tanto en literatura académica como en novelas y crónicas sobre la de época, hemos podido determinar algunos de los alimentos que conformaban la base de la pirámide alimentaria en golfo de Urabá, encontrando que existía una disponibilidad de todos los grupos de alimentos necesarios y que su dieta era rica en productos de mar y verduras (Figura 17).

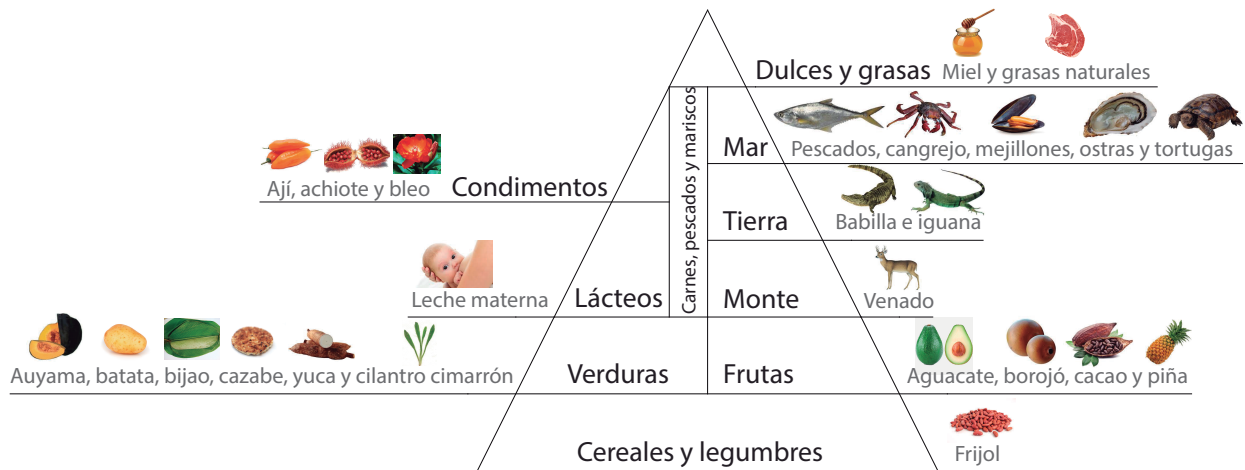


Figura 17: Pirámide alimentaria indígena durante la época de la precolonización en la región del Caribe y el golfo de Urabá (elaboración propia en base en Escobar Velázquez, 1999; Morales Bedoya, 2010).

4.5.1.2 La colonización: Las culturas europeas y africanas.

A su llegada, los españoles se establecieron en gran parte en la costa Caribe, trayendo consigo nuevas tradiciones y alimentos que modificaron el sistema alimentario local. Los nuevos habitantes de América no gustaron y despreciaron gran parte de la oferta alimentaria existente en la región, incluso tildándola como “comida de indios”. Así, entonces, se conformó una cultura basada en la importación de alimentos, y costumbres desde Europa, como: aliños (aceite de oliva, pimentón español, canela etc.), hortalizas (zanahorias, tomates, cebollas, etc.), cítricos (limón y naranja), granos (trigo, arroz y cebada), animales de granja (vacas, gallinas, cerdos, etc.) y productos tropicales (plátano y coco) (Morales Bedoya, 2010) (Figura 18) y, a los pocos años, los españoles comenzaron a cultivar la mayoría de estos productos en el territorio. Asimismo, implementaron nuevas tecnologías agropecuarias para producir con distinta suerte, según su adaptación al clima del trópico, algunos alimentos como: cacao, de azúcar, de leche y queso, y el banano, basando su producción en la mano de obra esclava de indígenas locales y

africanos traídos exclusivamente con esos fines. Pese a las nuevas dinámicas basadas en el desprecio por la cultura alimentaria indígena pre-existente, no se logró inhibir la fusión de ambas cocinas; sin embargo, la llegada de los españoles (y en menor medida de franceses, ingleses, holandeses, árabes y judíos) produjo un profundo cambio en el sistema alimentario de la región, del país y del continente (Morales Bedoya, 2010).

De los nuevos alimentos introducidos en la dieta del Caribe y del golfo de Urabá, se destaca, en las crónicas y novelas sobre la época, la importación de alimentos “más refinados” como los jamones y licores como el oporto, que eran consumidos por las clases sociales acomodadas de Europa (Escobar Velázquez, 1999; Morales Bedoya, 2010). Igualmente, en esta línea, se comenzaron a extraer productos del mar como la langosta y los calamares, que pese a existir en el territorio no eran necesariamente del gusto de los indígenas (Morales Bedoya, 2010).

Conjuntamente con la llegada de los españoles vinieron esclavos africanos, que aportaron sazón a la nueva gastronomía local, siendo la columna vertebral de la cocina del Caribe. Trajeron con ellos otros alimentos nuevos, tales como: los frijoles de cabecita negra y los guandúes, la sandía, el quibombó y nuevos tubérculos como el ñame y la malanga (Figura 18), pero posiblemente su mayor contribución fue el sazón que las mujeres africanas empleaban en las cocinas de sus amos y el conocimiento de alimentos nativos e importados en la región, como: el plátano, el coco y los frutos tropicales (Morales Bedoya, 2010). Todos los platos cuyo alimento principal es el plátano son de origen africano y el guiso (o refrito) costeño, tan emblemático en la región, también proviene de una receta africana. De esta forma, la convergencia de estas tres culturas (indígenas, europeos y africanos) a fines del siglo XVIII conformó lo que se conoce hoy como la gastronomía caribeña, que luego se fue esparciendo hacia el Chocó y el golfo de Urabá con la migración del año 1887, desde los departamentos del norte del Caribe colombiano. Con este acto se trasladó el patrimonio gastronómico caribeño y chocoano a la región hoy conocida como Acandí. Desde allí, la gastronomía adoptó nuevas tradiciones influenciadas por la rica oferta ambiental de la región y de sus ecosistemas (marino y de río, continental y sierra) que definieron el patrimonio gastronómico en Acandí.

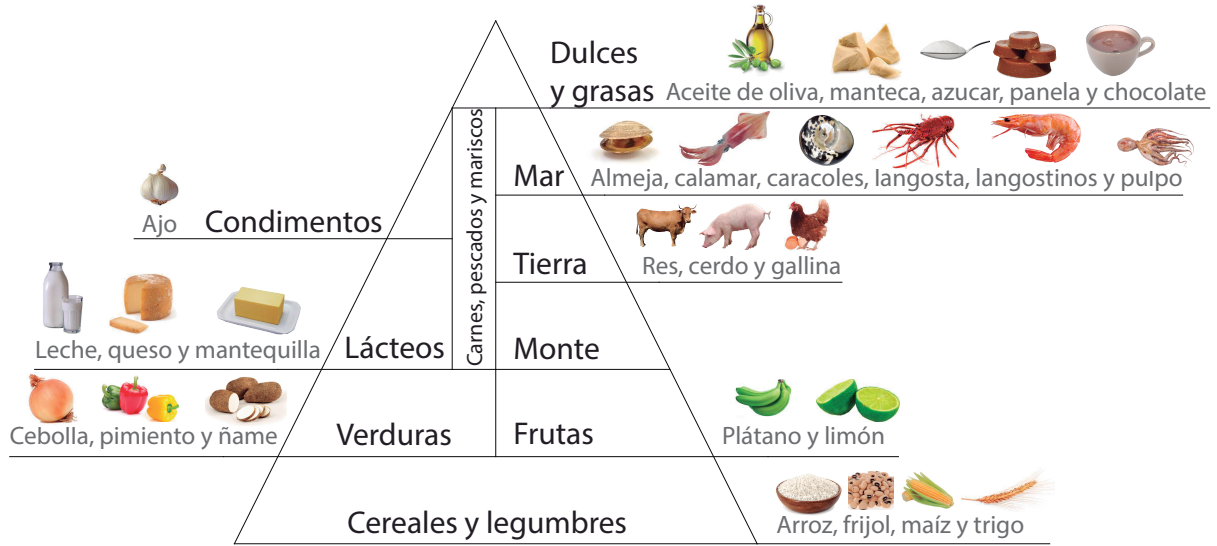


Figura 18: Incorporaciones a la pirámide alimentaria durante la época de la colonización en la región Caribe y el golfo de Urabá (elaboración propia en base en Escobar Velázquez, 1999; Morales Bedoya, 2010).

Para ilustrar lo que hemos señalado, podemos decir que en un plato tan típico de la cocina tradicional de Acandí como es el arroz de cangrejo, está conformado por alimentos endémicos del golfo como serían el cangrejo y el coco, alimentos importados desde Europa como el arroz y las formas de preparación africanas (Figura 19).



Figura 18: Incorporaciones a la pirámide alimentaria durante la época de la colonización en la región Caribe y el golfo de Urabá (elaboración propia en base en Escobar Velázquez, 1999;

Morales Bedoya, 2010).

4.5.1.3 Época actual y amenazas identificadas frente al patrimonio gastronómico.

Durante la época actual, desde el siglo XX hasta la fecha, desde la toma de posesión y explotación del Estado colombiano del territorio del golfo de Urabá, la cocina local no ha logrado consolidarse debido a un conjunto de dinámicas que la sitúan en una condición más bien de amenaza (Figura 20). Éstas tienen relación con la ganadería intensiva, la pesca descontrolada, el turismo convencional, las economías ilícitas y el conflicto armado. Junto con esto, se ha podido apreciar una ausencia del Estado y debilidad en la implementación de políticas de protección de los recursos, control y fiscalización de las actividades productivas, que han tenido efectos como la deforestación de los bosques y el riesgo de extinción de los recursos pesqueros. Las amenazas conforman el base del problema del estudio: el posible porqué de la pérdida del patrimonio gastronómico local. Dichas amenazas son elaboradas en detalle a continuación.

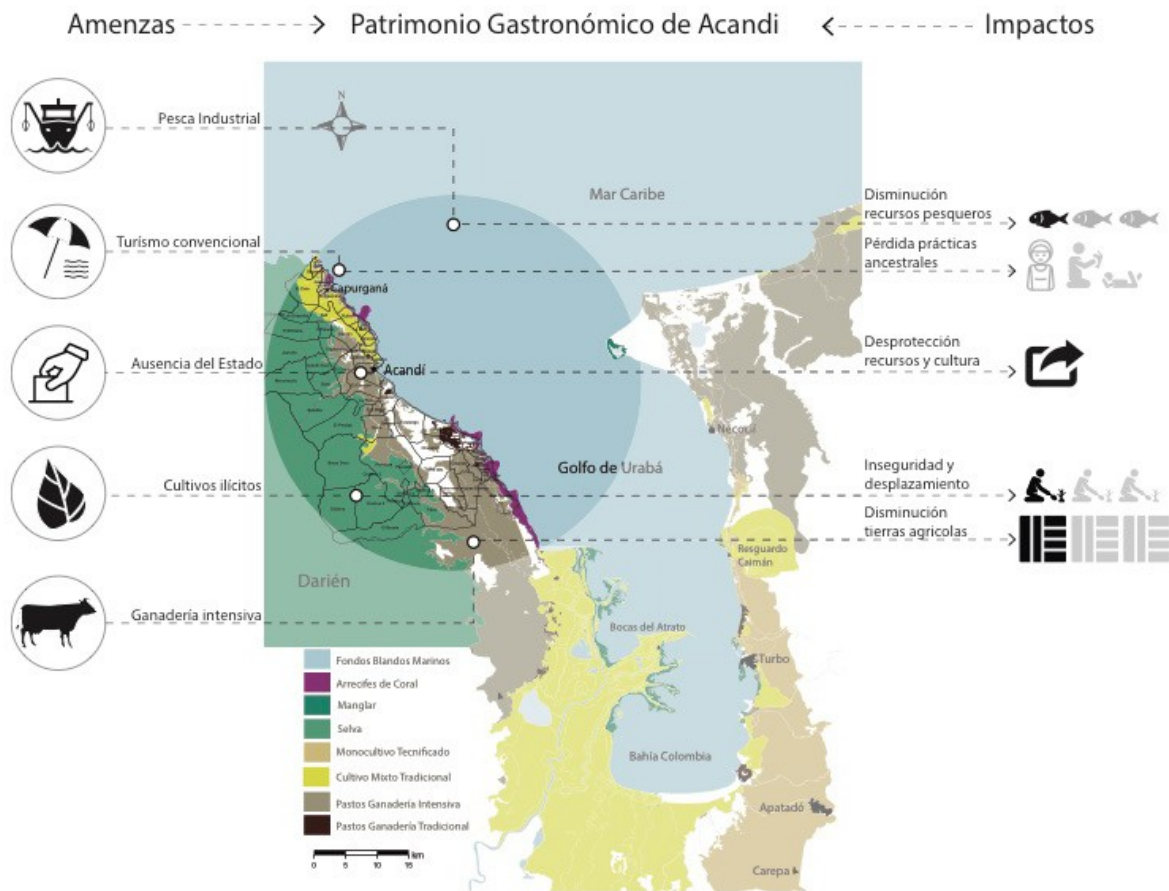


Figura 20: Amenazas e impactos sobre el patrimonio gastronómico de Acandí.

4.5.1.3.1 La ganadería intensiva.

El principal efecto negativo que tuvo la ganadería para el patrimonio gastronómico en Acandí fue que causó un cambio significativo en el uso de los suelos rurales para la producción de alimentos: los campesinos se sintieron propietarios y vendieron su propiedad y así, la mentalidad comunitaria de pertenencia de la tierra se fue perdiendo (Pérez Tobón, 2004). En consecuencia, hubo una concentración de tierras en manos de pocos y los campesinos, una vez que sus ganancias de la venta de sus tierras fueron gastadas, se quedaron sin tierra con poca capacidad productiva y tuvieron que volver a trabajar la tierra como mano de obra en vez de propietarios, además que la mentalidad individualista de la propiedad del suelo empezó a reemplazar el sistema comunal de producción (Pérez Tobón, 2004). Asimismo, los cambios en el uso del suelo generaron una pérdida de capital ambiental por la tala de los bosques para la siembra de pastos, disminuyendo la biodiversidad en la zona y haciendo que el suelo quedara expuesto a la erosión, aumentando el riesgo de deslizamientos de tierra, la sedimentación y secando los fuentes de agua importantes para las comunidades locales y la producción campesina (Municipio de Acandí, 2016). La Alcaldía reconoce que la ganadería extensiva, como se presenta en la zona, es un uso incompatible con las áreas protegidas y de manejo especial por estas razones y por la contaminación del suelo y agua que provocan. Más aún, perdieron con la ganadería, en gran medida, una conexión con el territorio, tema elaborado en el Capítulo 5 de Análisis, desencadenando un proceso de desvaloración por los productos locales y el medio ambiente.

4.5.1.3.2 La pesca descontrolada.

La pesca descontrolada representa otra amenaza fundamental frente al rescate y sostenibilidad del patrimonio gastronómico en Acandí. La pesca y el pescado son para la sociedad y la dieta tradicional de Acandí fundamentales, aunque se observa que en las últimas décadas se encuentran en un estado de descenso y desabastecimiento. Por un lado, los recursos hídricos de mar han sido afectados por la pesca industrial de los barcos “Vikingos” (palabra de lenguaje corriente que significa los barco de la empresa Vikingos de Colombia S.A., según Vega, 2010) que emplearon prácticas de la pesca de arrastre en el golfo de Urabá, técnica de pesca desastrosa para el ecosistema que arrastra el fondo del océano para recoger el pescado sin selección (incluyendo especies fuera del ciclo de reproducción adecuado o en peligro de extinción), mientras que destruye los arrecifes de corral y otros soportes ambientales de la biótica hídrica (Vega, 2010). Se ha notado en la revisión de literatura como en las entrevistas realizadas que desde el arrastre indiscriminado de peces en las costas de Acandí, el recurso pesquero ha bajado en cantidad y en diversidad. Es más, el turismo de sol y playa que se encuentra principalmente en la zona norte del municipio aumenta la demanda de pescado por parte de turistas quienes pagan más por él, y, en consecuencia, sin la presencia de controles de precio,

distorsionan el precio de este alimento patrimonial para el municipio. Como se verá más adelante en la sección 5.4.2 del análisis, el poco pescado que se consigue es además muy caro, poniendo en riesgo el patrimonio gastronómico acandilero por la dificultad de acceso.

4.5.1.3.3 El turismo convencional.

La llegada del turismo convencional en Acandí, desde la mirada de esta investigación, ha producido afectaciones socioculturales en desmedro del patrimonio gastronómico, pues ha traído consigo las leyes del modelo económico capitalista abriendo el territorio al consumo de productos importados y procesados, y absorbiendo la mano de obra dedicada a las actividades productivas de alimentos tradicionales hacia el sector turístico. Algunos impactos que el turismo tuvo en Acandí han sido la pérdida de la tradición campesina, dado que muchos agricultores desplazados por la ganadería intensiva buscaron empleo en el sector del turismo, alejando la tradición campesina aún más de la comunidad, y la redistribución del pescado a los turistas, porque los pescadores artesanales empezaron a vender su pescado a los hoteles, disminuyendo la oferta de pescado para la dieta tradicional de los acandileros (Pérez Tobón, 2004; Vega, 2010). Además, como lo comentó Pérez Tobón (2004), los jóvenes ya no querían seguir trabajando en los campos, sino que buscaban empleo en el sector turístico, contando el vínculo generacional con la producción agropecuaria tradicional. También en gran medida por el auge del turismo, la moneda como sistema de intercambio dominante se implementó en el territorio, haciendo que para poder tener el poder de compra se tenía que participar en los sectores de turismo o del comercio, desincentivando la producción agropecuaria y la pesca local. Como efecto indirecto de estos cambios la televisión reemplazó a la cocina como lugar de socialización y los productos procesados (el caldo de pollo en cubo o el colorante artificial, por ejemplo) reemplazaron, en parte, las preparaciones hechas en casa (caldos caseros) y los ingredientes nativos (el uso del achiote para el color y sazón) (Pérez Tobón, 2004; Vega, 2010). Más aún, a pesar de las esperanzas de una mejor calidad de vida motivadas por el auge del turismo, lo cierto es que sus beneficios y excedentes quedaron en manos de pocos, sin lograr mejorar la situación alimentaria y económica como se pretendía en la región (Marín Marín, Álvarez de Uribe, & Rosique Gracia, 2004; Vega, 2010).

4.5.1.3.4 El Conflicto Armado.

El conflicto armado en Acandí impactó a la región de varias formas en la producción de alimentos y el patrimonio gastronómico, pues la violencia rural desarraigó familias campesinas de sus tierras y motivó una masiva migración de población desplazada hacia los centros urbanos, cortando el último lazo entre la producción tradicional y el acceso a sus alimentos (De Roux, 2010; Pérez Tobón, 2004; Vega, 2010). Las personas que se habían dedicado al turismo se volvieron vulnerables, dado que el estado precario de la región paralizó este mercado, afectando

y los negocios y a todos quienes dependían de él, incluso a quienes habían dejado a la agricultura para dedicarse a las actividades turísticas (Marín Marín, 2004). Otro efecto desastroso del narcotráfico en Acandí fue la pérdida del trabajo y la vida colectiva que hacía parte integral de su patrimonio gastronómico, pues antiguamente se compartían los excedentes de la cosecha o se invitaba a comer a la vecina, práctica que disminuyó por la sensación inseguridad y miedo al otro (Pérez Tobón, 2004). Así, entonces, la pérdida de confianza y solidaridad causada por la violencia y el narcotráfico alteró de manera significativa su sistema socioeconómico tradicional. Se ha observado, además, que los programas de ayuda del gobierno para responder a las necesidades de los desplazados afrodescendientes por la violencia han sido elaborados de una manera *top-down*, “sin participación de las organizaciones comunitarias”, y así entonces tuvieron poco impacto real para la población afectada (De Roux, 2010, p. 44).

4.5.1.3.5 Debilidad institucional/Ausencia estatal

La debilidad institucional y la ausencia estatal en Acandí fue, en parte, la causa de muchas de las amenazas definidas en el presente estudio. La aislación geográfica parece haberlo aislado del contexto institucional del país también, como observa Marín et al. (2004). Por ejemplo, fueron políticas nacionales que establecieron la ganadería extensiva en su inicio en el territorio, política que impactó el municipio y al campesino, en el marco de este trabajo, de manera negativa. La debilidad institucional puede permitir que las políticas, muchas veces exógenas, no tengan en cuenta los efectos reales sobre el territorio, dinámica que ocurrió en Acandí no solamente frente a la ganadería extensiva sino también con el turismo y la pesca. En general, la falta de políticas efectivas y la ausencia de un Estado capaz de garantizar su cumplimiento permitieron que el patrimonio gastronómico se perdiera y se pusiera en un estado en amenaza. Sumado a esto, la ausencia del Estado también tuvo implicaciones en las tomas guerrilleras del municipio, la presencia paramilitar y las economías ilícitas.

4.5.2 Prácticas y tradiciones del patrimonio gastronómico de Acandí

Desde la perspectiva cultural del patrimonio gastronómico, se destaca que históricamente la producción de alimentos en Acandí ha tenido un fuerte componente de trabajo y propiedad colectiva, pues ésta se basaba en la producción comunitaria agrícola en pequeñas parcelas destinadas al autoconsumo, en la caza de animales de monte, en la recolección de plantas silvestres y en la pesca artesanal de agua dulce y salada (Pérez Tobón, 2004). Desde lo económico, el sistema de intercambio se basaba en regalar o trocar la cosecha o la caza, pues no se manejaba dinero ni algún objeto equivalente, ni menos existía esa ambición de acumulación. Lo más cercano a ello fue la utilización del coco como moneda de cambio cuando esa industria dominaba la región. Eso les permitía proveerse de ciertos productos que venían desde afuera, como la panela y el aceite para cocinar. Hasta hace pocos años las formas de intercambio

económico incluían el crédito informal (fiado) y el menudeo (compra en cantidades mínimas) (Marín Marín et al., 2004). Estas eran dos maneras alternativas que utilizaba la comunidad para satisfacer sus necesidades comerciales de alimentación. La Figura 21 ilustra estas características mencionadas sobre el patrimonio gastronómico tradicional en Acandí.

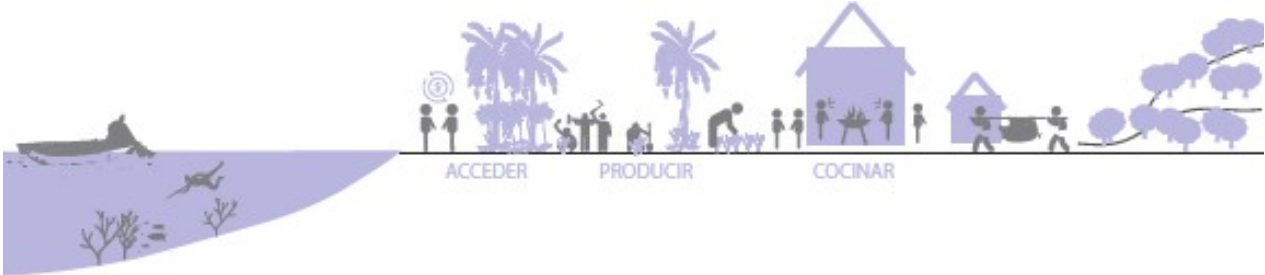


Figura 21: Patrimonio gastronómico acandilero tradicional.



Figura 22: Secado de arroz junto a vivienda en Peñaloza y venta de limones en Acandí (propia).



Figura 23: Venta informal de pescado en las calles de la cabecera de Acandí; Fogón de leña tradicional en barro (propia).

4.5.3 Ingredientes, preparaciones y platos típicos.

El patrimonio gastronómico del municipio de Acandí posee unas particularidades que lo diferencian del resto de los municipios del golfo de Urabá, aunque en realidad contribuyen a enriquecer la cocina urabeña, pues como hemos señalado, la cocina acandilera debe entenderse en el contexto del golfo de Urabá y cómo parte de ésta, dada la importancia que tiene este sistema territorial y su convergencia de culturas. Estas particularidades se refieren a lo siguiente:

- La disponibilidad y el uso de animales de monte en sus platos; aunque, se debe considerar que su caza está prohibida.
- La cría doméstica y el uso de la gallina criolla y su preparación de múltiples formas, en particular en el corregimiento de Peñaloza. La gallina criolla colombiana abarca unas doce subespecies de *Gallus domesticus* y posee características morfológicas como: la coloración, la forma y la distribución del plumaje, que la hacen ser más llamativa y de un sabor especial
- La disponibilidad y el uso de moluscos como la cigua (*Cittarium pica*) sobre todo en platos típicos característicos de Capurganá.
- Preparaciones con crustáceos como la langosta, el langostino o el centollo, que también son característicos de balnearios como Capurganá y Sapzurro, aunque por sus escasas y alto costo están dirigidos principalmente al consumo del turista.
- Preparaciones con plátano “papocho” que posee características distintas al plátano producido en el Eje Bananero en la costa antioqueña.
- El uso de condimentos y colorantes como el achiote (*Bixa orellana*) utilizado desde los tiempos de la pre-conquista por los indígenas, incluso para colorear su cuerpo en ritos religiosos.
- La existencia de algunos sectores con agricultura tradicional de cultivos mixtos, tanto en cereales, frutas, verduras y condimentos, incluso a nivel doméstico y con técnicas ancestrales como la “tumba y pudre”, la “mano cambiada” y el uso de abonos 100% orgánicos. Entre éstos desatacan los cultivos de arroz en el corregimiento de Peñaloza, según se pudo apreciar en el trabajo de campo.
- Posee la mayor área de arrecifes coralinos del golfo, que también son llamados “selvas de mar” y representan menos del 0,1% de área total de los océanos, y poseen condiciones óptimas para la reproducción y crianza de muchas especies de peces, moluscos, crustáceos, equinodermos, entre otros.
- La conservación de tradiciones culinarias ancestrales del Chocó como el ahumado de carnes y pescados, que junto con ayudar a hacer frente a la dificultad de refrigerar alimentos por la inestabilidad del suministro eléctrico en la zona, aporta un sabor que según los encuestados en el trabajo de campo “no tiene comparación”.
- La conservación de sistemas de intercambio de alimentos alternativos al uso del dinero, sobre todo en las zonas rurales, donde aún existe el “trueque”, el préstamo, el “fiado”, el “menudeo” y la compra “por gramo”.

Mediante la técnica de “saturación de conceptos” en las entrevistas realizadas hemos determinado los ingredientes que conforman la base del patrimonio gastronómico de Acandí (Tabla 4), los cuales hemos agrupados en una pirámide alimentaria para facilitar su comprensión (Figura 24). Al respecto, debemos señalar que no existe una única pirámide alimentaria y que los grupos que la conforman pueden variar en cada caso. En el caso de Acandí se encontró que existen ingredientes en todos los grupos utilizados comúnmente, pero se debe hacer la distinción en el grupo de “carne, pescados y mariscos” donde destaca la presencia de tres tipos, que hemos agrupados bajo los nombres de “mar, “tierra” y “monte”, pues tienen relación con los ecosistemas en los cuales se crían, pescan o cazan estos ingredientes de su cocina tradicional.

Los ingredientes que conforman la pirámide alimentaria del patrimonio gastronómico de Acandí son la base de sus preparaciones y platos que hemos registrado como “típicos” o “tradicionales”, pues debe recordarse que hoy –como se vio en la descripción de la época actual”, en la dieta cotidiana de los habitantes del municipio también están presentes otros alimentos importados provenientes desde el interior del país que ingresan vía marítima desde Turbo. Estos alimentos y bebidas son los mismos procesados e industriales que podemos encontrar en las tiendas y supermercados de cualquier ciudad colombiana; sin embargo, para los efectos del rescate y valorización de la cocina tradicional que se pretende en esta investigación, no han sido considerados, pues no representan ni reflejan los valores patrimoniales de su gastronomía, pudiendo incluso considerarse “insostenible” el consumo de gran parte de éstos, sobre todo por los esfuerzos y costos de traslado que exigen hacia este municipio.

Tabla 4

Ingredientes base del patrimonio gastronómico de Acandí

Grupo Pirámide	Ecosistema		
	Mar	Tierra	Monte o serranía
Alimentaria			
Dulces y grasas		Postres dulces Tortas Panes	
Condimentos		Ají Achiote Albahaca Orégano	
Carnes, pescados y mariscos	Sierra Pargo Otros peces Cangrejo Camarón Langosta Centollo Pulpo Cigua	Res Cerdo Gallina criolla	Guartinaja Venado Ñeque Armadillo Saino
Lácteos		Leche Queso Huevos	
Verduras		Cebolla en mata Cebolla en rama Cilantro Tomate Espinaca Yuca Ñampi Arveja Habichuela Col	
Frutas		Plátano "papocho" Banano Coco Limón Cacao	
Cereales y legumbres		Arroz Garbanzo Frijol Lenteja	

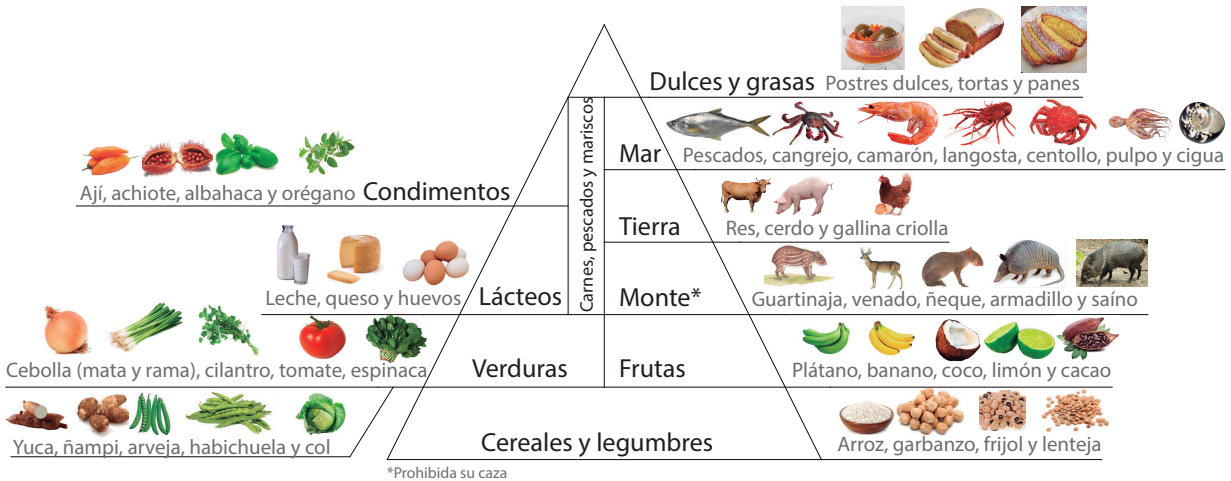


Figura 24: Pirámide alimentaria del patrimonio gastronómico de Acandí (elaboración propia con base de Marín Marín et al., 2004; Pérez Tobón, 2004).

En línea con lo anterior, en el patrimonio gastronómico de Acandí destacan tres tipos de preparaciones de carnes rojas y pescados, como son: el sudado, el guisado y el frito. Mediante esta forma de preparación, que deben gran parte de su riqueza y sazón a la influencia africana, las cocineras tradicionales dan vida a un conjunto de platos “típicos” que hemos agrupado, al igual que los ingredientes, a partir del ecosistema de procedencia de su ingrediente principal, como son: el mar, la tierra y el monte o serranía (Tabla 5). También bajo la técnica de “saturación de conceptos”, hemos encontrado que la mayor cantidad de platos “típicos” son en base a pescado y gallina criolla en todas sus formas de preparación, donde destaca el coco como salsa y el arroz como acompañamiento. Asimismo, se destaca la preparación de una variedad de postres dulces a partir de las frutas locales, que son preparados más bien por cocineras tradicionales o ancianas, siendo muchos de ellos difíciles de encontrar y poco conocidos, como el dulce de concha de plátano o el pan de limón. En este sentido, el rescate patrimonial de estas preparaciones cobra aún mayor relevancia ante la inminente pérdida y desaparición de este legado.

Tabla 5

Platos y postres típicos del patrimonio gastronómico de Acandí

Ecosistema		
Mar	Tierra	Monte o serranía
Pescado frito (con arroz blanco o de coco, patacón y ensalada)	Sancocho de gallina	Carnes de monte en salsa de coco
Pescado guisado	Gallina guisada	
Sancocho de pescado y camarones	Gallina guisada con coco y arroz de aceite	
Cangrejo guisado	Gallina ahumada con o sin coco	
Arroz de cangrejo	Consomé de gallina	
	Came cerdo o res guisada	
	Arroz con frijolito negro (Semana Santa)	
Postres dulces		
Dulce de papaya		
Dulce de guayaba		
Dulce de yuca		
Dulce de lenteja		
Dulce de ñampi		
Dulce de concha de plátano		
Torta de limón		
Pan de limón		



Figura 25: Cocina en vivienda y fogón tradicional de barro en municipio de Acandí (propia).



Figura 26: Desayuno y consomé de pescado típico en municipio de Acandí (propia).



Figura 27: Pescado frito con arroz blanco y con arroz con coco en municipio de Acandí (propia).

CAPÍTULO 5

Análisis y Discusión

5. Análisis y Discusión

Después de la codificación de las entrevistas organizamos las citas de los entrevistados por cada fase del ciclo a la que correspondían. Algunas fases se dividen en segmentos para organizar mejor las ideas. Cada extracto citado tiene una referencia a la entrevista desde donde proveniente, indicado con el código (x:y), dónde el “x” indica el número de la entrevista e “y” la citación dentro de esta entrevista.

De esta manera, el presente capítulo abordará las siguientes secciones:

- 5.1 Producir
 - 5.1.1 Las técnicas ancestrales de producción
 - 5.1.2 La mano de obra
 - 5.1.3 Los cultivos
 - 5.1.4 La tenencia y uso del suelo
 - 5.1.5 Las semillas
 - 5.1.6 El campesino
- 5.2 Procesar
- 5.3 Distribuir
- 5.4 Acceder
 - 5.4.1 El comercio informal, formal y la integración horizontal
 - 5.4.2 Pescar y Cazar: Los productos de río, mar y los animales de monte
- 5.5 Consumir
 - 5.5.1 Cocinar
 - 5.5.2 Comer
 - 5.5.3 Enseñar
 - 5.5.4 Simbolizar
 - 5.5.5 Valorar

A través del análisis de los datos se observó la coincidencia de muchas de las características del modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible, pero también se encontraron nuevas características para la red de conceptos (Figura 28): para la característica de la cultura, agregamos las “tradiciones y costumbres” dentro de la identidad; para la característica de la autodeterminación, agregamos “solidaridad, soberanía y resiliencia” dentro de la autonomía y para la autorrealización, agreguemos “la salud física y la medicina tradicional”.

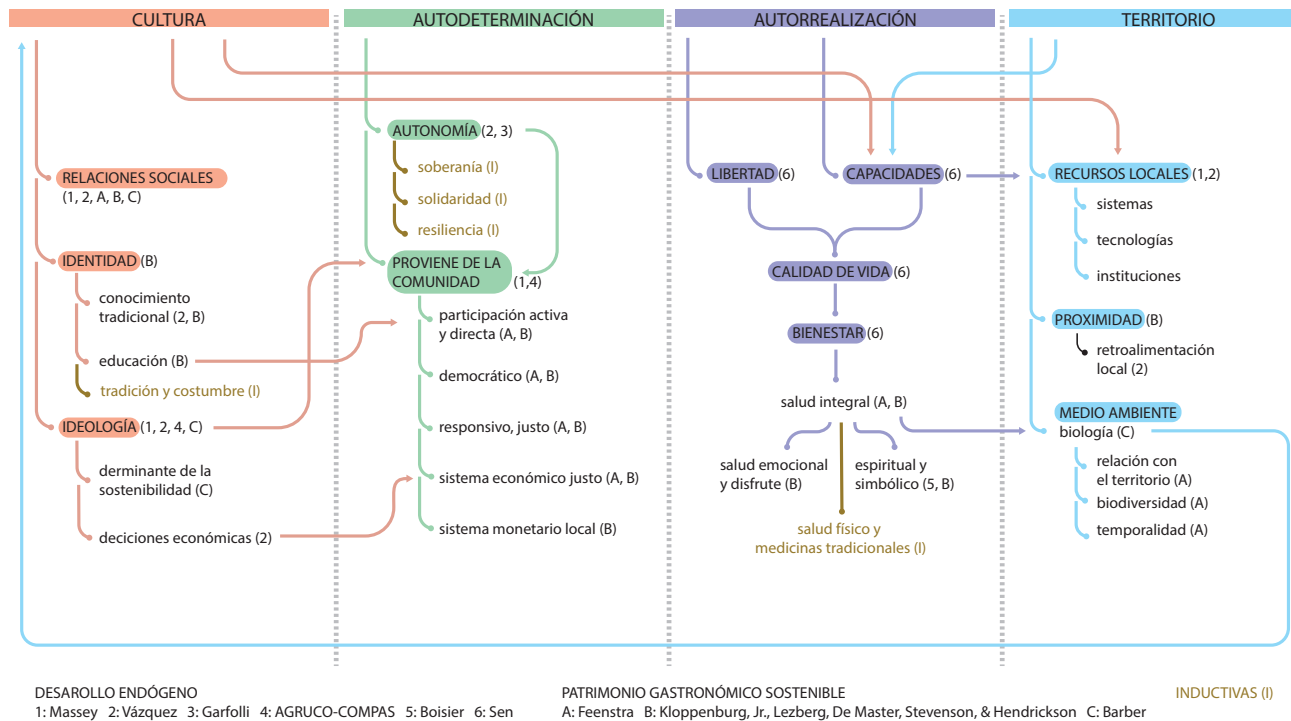


Figura 28: Red de Conceptos Pos-Análisis

Cada sección del presente capítulo intenta de comunicar la confluencia de la información que viene de la teoría y de las entrevistas. En cada sección se relacionan las características del modelo con la fase del ciclo, su situación actual en el municipio y las amenazas, problemáticas, ideas y sueños que surgieron en el análisis.

5.1 Producir

En esta sección se expresa la confluencia de la teoría con los datos recolectados para la fase del sistema del patrimonio gastronómico de “producir”. La fase de la producción tiene seis segmentos que surgieron desde la teoría (deductivo) y, también, desde los aprendizajes del trabajo de campo y el análisis de los datos (inductivo):

Deductivo:

- 5.1.1 Las técnicas de producción
- 5.1.2 La mano de obra
- 5.1.3 Los cultivos

5.1.4 La tenencia y el uso del suelo

Inductivo:

5.1.5 Las semillas

5.1.6 El campesino

En su totalidad, los segmentos hablan sobre la situación entendido por los investigadores de la producción con respecto al patrimonio gastronómico en Acandí.

5.1.1 Las Técnicas de Producción.

Las técnicas ancestrales para la producción agropecuaria conforman un segmento en la fase de *producir* en el sistema del patrimonio gastronómico. En la revisión de literatura sobre el caso de estudio se destacaron técnicas de siembra artesanales como la de “tumba y pudre” donde la cobertura vegetal, una vez cortada, se dejaba a descomponer como abono (Pérez Tobón, 2004). En el análisis de datos, las técnicas agropecuarias ancestrales también se refirieron al tema de abono natural:

"nosotros acá se hace o se acostumbra a sembrar acá con tierra de hormiga, lo que son los desechos del plátano, o sea la papa, la yuca, todas esas cosas que quedan, el vástago de plátano, todo eso uno se pone a que eso se fermente... eso sale una tierra como un abono, eso es una tierra que sale uno y con esa tierra uno siembra" (7:10);

"Todavía uno acá usa su tierra de abono y las conchas de plátano, también la palma, los palos podridos también. El excremento de las gallinas, de la vaca, la pone uno y la seca, la revuelve y con eso la uno la abona" (5:10).

El uso del abono natural es la técnica ancestral más reconocida por la comunidad. Desde estos resultados hemos encontrado la coincidencia de las características del territorio, la cultura y la autodeterminación del modelo endógeno y sostenible. Además, aunque las prácticas ancestrales de producción son muy importantes para un modelo sostenible y endógeno, identificamos problemáticas que están amenazando la continuación de estas prácticas en Acandí.

Características identificadas.

La comunidad reconoce que el uso de las técnicas ancestrales son importantes, porque son naturales: "...uno no está mezclando nada de químico" (6:9); y, a la vez, porque mejora la calidad de la cosecha: "[con el uso del abono natural] siembra uno las hortalizas, se fortalece solo" (7:10). Entonces, los datos muestran que la comunidad posee una comprensión fuerte del

territorio. De esta manera, se podría pensar que las técnicas ancestrales parecen ir a la mano con el cuidado y la relación cultural con el medio ambiente, que tiene tradicionalmente la gente de Acandí. Esta relación que tienen con el territorio, a través del uso de técnicas ancestrales de producción, es un atributo que resalta Feenstra (2002) cuando define un sistema alimentario sostenible. Además, el conocimiento de estas prácticas tradicionales va un poco más allá que una comprensión del medio ambiente, porque se acerca a la teoría de Barber (2015), demostrando que puede existir una relación entre el funcionamiento biológico del medio ambiente y la cultura, por ser una tradición cultural vinculada a la identidad local de la comunidad de Acandí (7:10). De esta manera, las características del “territorio” y la “cultura” están muy presentes cuando se habla de las técnicas ancestrales de producción para el caso de estudio. Además, las técnicas ancestrales de producción parecen estar vinculadas a la característica de la autorrealización por contemplar las capacidades humanas (Sen, 2000), posiblemente implicando que la comunidad posee una cierta habilidad que les permita realizarse como un productor tradicional. Además, como lo demuestra en la figura ii, esas habilidades se nutren con la cultura y el territorio, fortaleciendo aún más su relación con estas dos características.

Situación actual para el caso del municipio de Acandí.

A pesar de la importancia que parecen tener las técnicas ancestrales de producción agropecuaria para un desarrollo sostenible y endógeno en el municipio de Acandí, algunas amenazas que existen en el territorio, tales como: el precio de los productos locales y la disponibilidad de productos foráneos, impiden su realización y continuación en el tiempo. El tiempo, el trabajo y la energía requerida son mayores en la producción tradicional, lo que hace que el producto local pueda ser más costoso: “Producir el arroz de nosotros puede resultar que tú lo compres y puede ser más costoso, porque es que como yo produzco poquito entonces a mí me cuesta más” (3:34); “... quién sigue cultivando sin ayuda tecnificada de manera ancestral, tiene un mayor precio, ¿cierto? Mayor esfuerzo, mayor tiempo, pero a la hora de vender, menos pagan” (12:39). La incidencia de la importación y comercialización de productos “tecnificados” hace que estos productos compitan con los productos locales en el mercado, causando una desigualdad en precio entre los dos tipos de productos: “Cuando yo digo: ¡mejor voy a criar pollo criollo, bueno! Entonces, yo digo: ¡en seis meses está bueno! ¿No? ¡Echándole maicito! No como el pollo “purino” que está en 45 días. Entonces yo lo puedo vender (...) Esa rentabilidad (...) hace que se genere un poco el tema de mantener” (8:6). Aquí, el entrevistado demuestra que es muy difícil competir con los alimentos de producción industrial, y continúa con la idea, señalando: “Eso que llega de momento a veces se vuelve, en términos técnicos, mucho más productivo, entonces se convierte en una cadena de negocios” (8:6). Así el entrevistado expresa que la producción de alto rendimiento se vende por menor precio y, en consecuencia, expulsa los productos locales del mercado. Esta diferencia en precio hace que los acandileros “compre[n] de afuera” (3:34). Con menos demanda, los productores locales “se desaniman”

(12:39) y la producción ancestral disminuye: “esa rentabilidad (...) hace que se genere un poco el tema de mantener” (8:6).

Algunos estudios previos sobre el patrimonio gastronómico en Acandí abordaron el mismo tema, sugiriendo que la población no se está abasteciendo de los alimentos para la comida tradicional por el aumento de las importaciones, la competencia y un descenso general en la producción local (Marín Marín et al., 2004; Alcaraz y Pérez, 2007), motivos que efectivamente aparecieron en nuestro análisis también. Además, surgió en la revisión de literatura que la capacidad adquisitiva de la población acandilera estaba en un nivel muy bajo (Álvarez et al., 2004), lo que podría sugerir que la comunidad local no está comprando los productos locales por motivos de costo. La presente investigación encontró razonamientos parecidos y también la idea que la población no valora los alimentos producidos localmente de manera tradicional: “pero es valorar y ya no se valora” (3:34). Algunos miembros de la comunidad reconocen que existe una diferencia entre el producto foráneo y el local: “es diferente ese pollo que traen de allá al pollo que crían acá” (1:22), pero parecería que la mayoría de los habitantes ya no lo están valorizando. Este resultado es interesante porque sugiere que la cultura está implicada en el problema: La pérdida de las técnicas ancestrales de producción podría ser en parte por la pérdida de la cultura que hubiera permitido que se valoraran los ingredientes locales y tradicionales.

Conclusiones: la necesidad de una respuesta integral.

Parece existir un deseo colectivo por parte de la comunidad de Acandí para recuperar las técnicas ancestrales de producción agropecuaria, según fue expresado por los entrevistados: “deberíamos hacer todo igual a antes” (12:30); “[las técnicas ancestrales para producir alimentos son] supremamente importante[s]” (3:25). El problema inmediato es muy complejo, visto que tiene que ver con varias fases del ciclo del patrimonio gastronómico (‘producir’, ‘acceder’ y ‘consumir’, por ejemplo), y así podría requerir una solución de igual forma integral y comunal. En el proyecto final de este estudio, un modelo integral y comunal sería indispensable para la recuperación de las características por medio de las técnicas ancestrales de producción.

5.1.2 La mano de obra.

La mano de obra colectiva parece ser un componente esencial para la fase de producir en el ciclo del patrimonio gastronómico en Acandí. La revisión de literatura del caso de estudio indicó que la producción de alimentos en Acandí ha tenido un fuerte componente de trabajo colectivo, visto que se basa en la producción comunitaria agrícola (Pérez Tobón, 2004). Luego, los datos recolectados parecen confirmar el asunto, indicando que la mano de obra se hacía por “mano cambiada” (3:26, 7:13): “...hicimos el proyecto...y toda la siembra que hicimos fue así, con las rondas de rocería” (3:26); las rondas aquí se hacen...hacemos las rondas” (7:13). Las

rondas de rocería funcionan cómo una rotación de trabajo colectivo en las parcelas de producción que tienen cada uno de los participantes (3:26, 7:13, 4:7, 5:11, 13:18), o en las palabras de un entrevistado: “...somos diez! Entonces los diez vamos donde ella, después los diez vamos a otro lado y así hasta que hagamos la ronda” (3:26). Encontramos coincidencia con las características de la cultura (relaciones sociales; identidad; tradición y costumbres) y de la autodeterminación (solidaridad; proviene de la comunidad – sistema económico justo) en los datos revisados, explicado en detalle abajo. Luego, encontramos que la pérdida de la mano de obra colectiva podría impedir que la característica de la autodeterminación se realizara por una falta de autonomía.

Características identificadas.

En el transcurso del análisis de las entrevistas, la mano de obra o ‘trabajo colectivo’, parecía tener una correlación fuerte con la característica de la cultura (del modelo endógeno y sostenible). Primero, el trabajo colectivo permite y fortalece las relaciones sociales dentro de la comunidad: “yo creo que mantener esas formas colectivas (...) como las rondas y todo eso, se mantiene ese trabajo de la unidad colectiva” (8:21). Analizando solamente las palabras que usaron los entrevistados cuando hablaron del trabajo colectivo, se observó un lenguaje que podría indicar un fortalecimiento de las relaciones sociales: “ir a trabajar en los cultivos en grupo” (3:26); “Colectivo, pues, es muy buena la unión (6:7); mantiene ese trabajo de la unidad colectiva” (8:21). Las relaciones sociales son una de las ideas fundamentales de la hipótesis presentada dentro de la característica de la cultura para un modelo endógeno y sostenible de desarrollo como sostuvieron varios autores (Barber, 2015; Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000; Massey, 1984; Vázquez-Barquero, 2007). Segundo, el trabajo colectivo parece hacer parte de la identidad de la comunidad acandilera, otro elemento fundamental de la característica de la cultura (Barber, 2015; Kloppenburg et al., 2000). El código “Cultura – Identidad – Tradición y Costumbres” surgió en el análisis de los datos y tuvo una correlación fuerte con la práctica del trabajo colectivo en la producción agropecuaria. La literatura sobre el caso de estudio sugiere que la tradición del trabajo colectivo en el campo viene de una necesidad de sobrevivencia de la población esclavizada de afro-descendientes en Colombia (Ossa, 2012) aunque, sin la presencia de fuentes sobre quienes llegaron como esclavos a Cartagena durante la trata de esclavos, se reconoce en este estudio que el trabajo colectivo fue un producto de la identidad y las costumbres ya presentes en las culturas africanas antes de llegar en Colombia. La práctica de la mano de obra colectiva, entonces, forma parte de la identidad acandilera que se reconoce también dentro de la población misma: “... como anteriormente los padres de nosotros trabajaban así por ronda, por grupos” (4:7); “aquí se trabaja así” (5:11); “los que... son de aquí de la comunidad... le dicen, al vecina: ¡voy a sembrar una hectárea de arroz, ayúdame!” (13:18).

El trabajo colectivo podría ir aún más allá de la cultura y sus relaciones sociales e identidad, señalando una práctica que engloba también la autodeterminación del pueblo, porque

fortalece la solidaridad de la comunidad. El trabajo colectivo tuvo una correlación con el código de la “Autodeterminación – solidaridad” junto con el código de la “Autodeterminación – proviene de la comunidad – sistema económico justo” (AGRUCO – COMPAS, 2008; Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000; Massey, 1984), porque contempló un acceso alternativo a los alimentos patrimoniales de la región: “...no es uno que va a pagarle la plata, sino el tiempo cambiado” (5:11); “van y siembran, y en la época de recolección van, recogen y tienen el mismo porcentaje la otra persona” (13:18). El acceso a los alimentos de esta manera podría significar que se utilizan modelos económicos alternativos para abastecerse de sus necesidades alimentarias, haciendo una conexión entre el trabajo colectivo y el acceso a los alimentos – un descubrimiento que no fue explorado por los estudios previos en la región. Sería importante conservar esta práctica, porque integra a la comunidad fortaleciendo las relaciones sociales y su identidad, y también aumenta su solidaridad.

Situación actual para el caso del municipio de Acandí.

La importancia del trabajo productivo colectivo se expresó en los datos recolectados: “...la gente ya han perdió mucho esa tradición de trabajar colectivamente” (6:7); “ya no se da, pero antes sí... ya no es lo mismo la integración” (3:27). Los entrevistados no indicaron una causa directa sobre la desintegración del trabajo colectivo en el municipio, pero se puede deducir que por razones de la violencia e inseguridad rural que experimentó Acandí hasta los años recientes, las relaciones sociales perdieron de fuerza y entonces no permitió: “la integración de seguir trabajando juntos” (3:18), como se hacía antes. La alternativa al trabajo colectivo es el trabajo individual, que no solamente podría implicar una pérdida de las características de un modelo endógeno y sostenible, sino también una pérdida del carácter autónomo de la comunidad: “la forma individual de hacer las actividades en el campo ha hecho que nuestros campesinos se vuelvan dependientes” (8:20).

5.1.2 Los cultivos.

“La autonomía llega es cola diversidad de cultivos, porque yo soy autónoma cuando no dependo” (3:23).

Los entrevistados confirmaron que cultivan en la región de manera asociada en parcelas rurales o en huertas caseras: la yuca, el plátano, el maíz, el arroz, el frijol, la cebolla y los condimentos (7:11; 6:9; 7:23; 13:6).

Las características identificadas.

La característica de la autodeterminación tuvo una coincidencia más frecuente cuando se hablaba de los cultivos variados. Surgió la idea de que producir una variedad de productos

podría garantizar la autonomía (código deductivo “Autodeterminación – Autonomía”), porque cuando se produce un “poco de todo” (6:11), la comunidad tiene la posibilidad de abastecerse de sus necesidades y no depender del otro: “la autonomía llega es con la diversidad de cultivos, porque yo soy autónoma cuando no dependo” (3:23), y así tendría la posibilidad de ser soberano en cuanto a los alimentos (código inductivo: “Autodeterminación – Autonomía – Soberanía”) porque “...no tengo que salir a buscar nada” (12:43).

La característica de la cultura también tiene incidencia en los cultivos variados, ya que la variedad local de alimentos (desde el territorio) es el insumo de la gastronomía local: “sin diversidad el patrimonio se queda corto” (12:29). El territorio aporta la capacidad de soporte para los cultivos, que complementan y completan la comida típica.

Situación actual para el caso del municipio de Acandí.

La pérdida de los cultivos variados podría poner en riesgo la autodeterminación, la cultura y la relación con el territorio de la comunidad acandilera. Es interesante, como sugirió un entrevistado, que el carácter aislado del municipio aportó a su autonomía, porque se tenía que producir lo máximo posible, pues no había la posibilidad de que entraran otros productos (3:4). Sin embargo, el estudio previo del caso de estudio relevó que hoy, a causa del descenso de la agricultura local, el municipio depende de la importación de los alimentos, impidiendo una soberanía alimentaria y autonomía local (Álvarez et al., 2004; Pérez Tobón, 2004).

Conclusión.

Hay un deseo local por recuperar la producción local. Los entrevistados mencionaron un deseo de “tener un buen sitio donde uno pueda cultivar” (4:40) y que esperan que la agricultura pueda avanzar (5:6). La agricultura campesina pertenece a la identidad de los acandileros, algo que se demuestra en sus festivales gastronómicos. En Peñalosa, por ejemplo, el “festival de la gallina criolla” busca rescatar y mantener esta identidad cultural y gastronómica, fomentando una respuesta integral para la recuperación de esa gastronomía: “si estamos en función del festival, hay que, bueno más gallinas en los patios, más maíz sembrado porque hay más gallinas” (3:14). El festival desempeña una función muy importante para la comunidad, porque trata de rescatar la tradición productiva de manera integral: reúne a la comunidad, se pone la comunidad en función de un proyecto común, aumenta la producción local y tradicional de los alimentos y así apoya una integración horizontal⁷ de los fases del ciclo de patrimonio gastronómico en el territorio local. La integración de los festivales gastronómicos en la aplicación territorial del presente estudio podría aportar a un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible basado en el patrimonio gastronómico de Acandí.

5.1.3 La tenencia y el uso del suelo

En los dos corregimientos estudiados, reconocen y valoran la tenencia del suelo individual y colectivo, aunque en el corregimiento de Peñalosa se evidenció una disposición mayor hacia la tenencia colectiva. Esta leve preferencia podría ser por su experiencia histórica y que hace parte de su tradición e identidad: "...mi abuelo en su momento decidió donar la tierra con el compromiso que nadie la podía vender y que era un territorio colectivo" (12:28).

Las características identificadas.

A partir del análisis de datos se evidencia una creencia de que la tenencia individual del suelo es más fácil de gestionar, mientras que la tenencia colectiva es más complicada: "una persona que tiene una finca bien cómoda...bien administrada" (1:15); "¡Ay, vamos a comprar esta tierra entre todos! Es más complicado" (6:6): "en unión uno tira para allá, el otro se tira para allá, en individual, a uno se esfuerza a hacer las cosas bien" (4:6). La tenencia individual, para algunos entrevistados, podría permitir más control sobre el suelo, siendo la producción más eficiente y productiva. La tenencia del suelo colectivo, por el contrario, tuvo mucha correlación con los códigos de la cultura y de la autodeterminación, pues se observó que el tema colectivo de tenencia del suelo ha sido un mecanismo de defensa contra las amenazas del patrimonio gastronómico en Acandí (la consolidación de las tierras para la ganadería, en este caso) y que así protegió el patrimonio cultural e identidad local: "Para nosotros es la colectiva, porque nosotros somos un colectivo y creemos que en este momento el trabajo que hacemos desde lo colectivo es lo que no ha dejado que se termine de perder el tema cultural" (3:19). Además, la tenencia colectiva parecería tener un componente de la autodeterminación, porque el colectivismo en este caso provendría de la comunidad y sería responsable y justo : "... lo colectivo, por lo inajenable y también desde lo colectivo, atendemos todas la situaciones individuales" (8:12) Es interesante cómo la comunidad considera que la tenencia del suelo colectivo podría solucionar las necesidades individuales, tanto como los colectivos; uno no reemplaza al otro, sino que el colectivo es visto como una respuesta más responsable para todos ("Autodeterminación – Proviene de la comunidad – responsivo y justo"). Un entrevistado compartió este sentimiento, señalando que la organización colectiva es solidaria: "me parece mucho mejor ser colectivo, claro, porque ahí nos ayudamos entre todos: ¡lo que no tienes tú, lo tengo yo!" (10:6). Aún más, respecto a la característica de la autodeterminación en el caso de la tenencia del suelo, coincidió el código de la resiliencia, porque el colectivo parece ser más resiliente a las amenazas del uso del suelo en la región: "si cada quién tuviera un pedazo, la tierra estaría en mano de los ganaderos, porque es fácil comprarte a ti, pero al colectivo no" (3:21); "...la posesiones individuales están más vulnerables a la propuesta de venta, entonces se pierde a veces" (8:12). El ~~colectivismo, en este caso,~~ parece permitir una mayor protección contra las amenazas locales, porque los grupos son más resilientes que el individuo.

Situación actual para el caso del municipio de Acandí.

La incidencia de la ganadería como un uso del suelo predominante en la región es una amenaza a la producción tradicional y colectiva. El conflicto armado, que tuvo como consecuencia el desarraigo del campesino, hizo que los terratenientes se situaran en el territorio en grandes parcelas, generándose una barrera para el retorno al campo de los campesinos: “... el tema de la incursión de la ganadería, que también está asociado o relacionado con el tema del conflicto armado. Entonces ya eso hizo cambio porque las tierras cambiaron de uso, la gente salió de las comunidades y todo eso ha cambiado” (3:5); “...se han perdido las tierras, las tierras ya no están en manos de nativos, están en manos de foráneos que llegaron posteriormente y que le fueron comprando a los nativos” (12:18). Sin acceso a las tierras de cultivo tradicional se cortó el vínculo con la producción tradicional y las prácticas asociadas, tales como la tenencia del suelo colectivo. Se entiende que esta pérdida podría implicar también una pérdida de las características de la cultura y de la autodeterminación, además de una pérdida de la relación con el territorio (Barber, 2015).

Conclusión.

El cambio en el uso del suelo en Acandí promovido por el conflicto armado y la ganadería, demuestra la importancia del acceso a la tierra –de manera colectiva – para un modelo endógeno y sostenible desde el patrimonio gastronómico en Acandí: la pérdida de acceso a las tierras colectivas para la comunidad motiva una pérdida de varias características de dicho modelo. Al respecto, según un entrevistado:

“Otra cosa que podría ser, que para mí me parece ser clave, es la recuperación de las tierras de fácil acceso para el cultivo, porque perdimos la tenencia dentro de la época del conflicto y el tema de la transformación de uso al tema ganadero, entonces todas las zonas donde hoy está la ganadería intensiva es donde se hacían los cultivos de arroz y maíz.” (3:17)

La recuperación colectiva de esas tierras para la producción tradicional podría aportar a un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible basado en el patrimonio gastronómico.

5.1.4 Las semillas

Uno de los entrevistados manifestó la problemáticas de las semillas en el municipio de Acandí, sobre el cual existe una problemática global entre las semillas nativas y las modificadas genéticamente (Barber, 2015). Barber desarrolló el tema en su libro *The Third Plate* (2015), destacando lo importante que son las semillas nativas para la cultura y el territorio: Cuando cada comunidad preserva y selecciona su semilla de la cosecha pasada, las variedades de semillas se

adaptan a las necesidades del medioambiente y las preferencias de la cultura. Además, según Barber, esta tradición predominantemente campesina fue la fundación de las gastronomías local en todo el mundo. En el análisis de Barber vimos que las prácticas ancestrales en torno a las semillas podrían poseer las cuatro características: la cultura, la autodeterminación, la autorrealización y la autodeterminación. Sin embargo, en los datos recolectados se abordó el tema de la autodeterminación más que otro y, por lo tanto, así se analizará a continuación, dado que no considerar las semillas cuando se habla del patrimonio gastronómico dejaría un gran vacío en el estudio. Basado en estos supuestos, creemos que asegurar la práctica de preservar las semillas nativas podría ser de gran importancia para que la comunidad de Acandí pueda desarrollarse con un modelo endógeno y sostenible, basado en su comida tradicional.

Características identificadas.

Para el caso del presente estudio, hemos visto que asegurar la propiedad y producción de las semillas nativas podría aportar a la autodeterminación y la solidaridad de la comunidad. El proceso de guardar las semillas de la cosecha hace que las comunidades tengan mayor control sobre el proceso productivo y su resultado, dado que las semillas escogidas podrían tener muchos impactos en la calidad de la cosecha y el sabor de los alimentos. Resguardar semillas es una práctica que se propone en la comunidad de Peñalosa, y que parece generar la solidaridad en la comunidad: “uno le condena a uno porque a veces... se dañó la cosecha. Entonces, pero el vecino le dice: ¡no me joda, aquí está la semilla!... siempre uno como que le manda el mensaje: siempre tiene que conservar esa semilla” (8:15). Esa autodeterminación de controlar los cultivos se ve amenazada por “los proyectos productivos apoyados desde las instituciones, porque insisten que compren la semilla “certificada” o modificadas” (8:16). Esas semillas modificadas no tienen capacidades para polinizarse y entonces se tienen que comprar para cada siembra (8:14). La comunidad perdería control sobre su proceso, afectando su autonomía y soberanía. Luego, concluye sugiriendo que las semillas quizás son la “esencia” de la cultura acandilera y es supremamente importante que no se pierda (8:18).

Conclusión.

Es interesante destacar que el entrevistado señaló que las semillas son “la esencia nuestra, eso es lo que no queremos perder”. En este sentido, la semilla es literalmente y simbólicamente la fundación de la comunidad de su cultura e identidad, economía e ideología. Fortalecer la capacidad comunitaria de valorar, reconocer y actuar sobre la importancia de guardar semillas nativas sería un proyecto muy importante para rescatar y promover el patrimonio gastronómico local.

5.1.5 El campesino.

La condición del campesino parece ser un tema transcendental en todas las fases del sistema del patrimonio gastronómico. Se habló bastante de los desafíos del campesino en los datos recolectados en el campo, particularmente en la entrevista 12. Aunque el código inductivo de la producción campesina (“Producir – Campesino”) no surgió de manera directa en la mayoría de las entrevistas, de todas formas las ideas presentadas en la entrevista 12 parecen tener mucha coincidencia con el caso de estudio actual y las amenazas que experimenta el municipio frente a su patrimonio gastronómico.

Características identificadas y la situación actual en el municipio de Acandí.

El campesino parece ser el vínculo entre la producción tradicional (el territorio) y la identidad (la cultura) en Acandí. El desarraigo del campesino del territorio por el conflicto armado y, luego, por la ganadería, parece haber cortado el vínculo que el campesino tenía con el territorio: “...por desplazamiento por violencia, sobre todo esos que se fueron, los nativos, que mal vendieron la tierra o que simplemente los abandonaron y otros se adueñaron de ellas” (12:19). Barber sostiene que existe una relación poderosa entre el territorio y la identidad (cultura) (Barber, 2015), entonces, a partir de esta observación, la pérdida del territorio incitará una pérdida de la identidad colectiva campesino en Acandí.

Como vimos en la sección 2.1.5 del capítulo 2 del Patrimonio Gastronómico Sostenible, el sistema alimentario tendría que funcionar de manera integral para ser sostenible (Feenstra 1997; 2002). Esta idea se expresa en la siguiente cita:

“...tampoco hay suficiente tierra donde sembrar, los cultivos van desapareciendo, las comunidades [rurales] se van reduciendo o se van viniendo a los pueblos o se van yendo a la ciudad, donde las culturas se van mezclando y se va perdiendo las raíces que traíamos frente a todo. Incluso lo gastronómico” (12:20).

Parecería, cómo sugirió en la teoría, que la pérdida del vínculo entre el campesino y el territorio desencadenó el descenso de otras fases del sistema de patrimonio gastronómico en la región, tales como: el acceso a los alimentos (“los cultivos van desapareciendo”), la disminución de la mano de obra disponible (“las comunidades [rurales] se van reduciendo”) y la pérdida de la cultura culinaria (“las culturas se van mezclando y se va perdiendo las raíces... incluso lo gastronómico”). La desconexión de la fase de la cultura culinaria se observó en los datos recolectados para el segmento de la valorización (código deductivo “Consumir – Valorar”): “...quién sigue cultivando... de manera ancestral tiene un mayor precio... mayor esfuerzo, mayor tiempo, pero a la hora de vender, menos pagan” (12:39); “lamento que traigamos todo de Turbo, traemos los huevos ... también personas que viven en el campo ... entonces yo digo,

pues: ¿Pero qué sentido tienen que los lleven para allá, si allá los pueden producir!” (12:22). Se puede observar que ha disminuido la valorización de los alimentos locales de producción tradicional. Además del efecto sobre la cultura y el territorio que incita la pérdida del campesino en Acandí, esta pérdida podría también impedir que la persona se sienta realizada, porque, a partir de las enseñanzas de Sen (2000), la persona faltaría la libertad de desarrollarse, a partir de sus capacidades y de la forma en que desee.

La situación actual en el municipio de Acandí.

En los años recientes, señaló el entrevistado 12, los gobiernos nacional y departamental han intentado, con poco éxito, implementar proyectos para apoyar al campesino en Acandí. Se considera que los proyectos gubernamentales que tratan de solucionar la problemática del campesino realmente empeoran la situación: “creo que los programas asistenciales del gobierno nos hacen daño, eso hace mucho daño porque ya la gente no quiere hacer nada y quiere vivir de los subsidios” (12:23). Además, parecería que los proyectos tampoco son muy exitosos a la hora de implementarse en el territorio: “...[el Ministerio de Agricultura] nos apoyaron con un proyecto el año pasado... hasta hoy no ha llegado la semilla. Pero también hemos presentado proyectos a [agencia gubernamental]... pero aún no han, tampoco han desembolsado ningún recursos” (12:41). La debilidad del Estado en Acandí ha sido un fenómeno recurrente en el territorio que parece persistir aún hoy. Se podría extrapolar de esta experiencia que existe una falta de autodeterminación en la construcción de proyectos y soluciones que respondan a la situación del campesino. Entonces, habría que construir una respuesta hecha por la comunidad para alcanzar un modelo endógeno y sostenible.

5.2 Procesar

La revisión del caso de estudio nos enseñó que tradicionalmente se usaban métodos como el salado, el secado y el ahumado, para preservar los alimentos en Acandí. Para la presente investigación se preguntó a cada entrevistado: ¿Considera importante mantener las prácticas ancestrales de almacenamiento de alimentos (secado, ahumado, salado) para el patrimonio gastronómico? (pregunta 7 de la entrevista). De manera cuantitativa, se asignó un valor medio-alto (de 5 y 7) y parecido en cada corregimiento, demostrando que todavía se valoran las prácticas ancestrales en las zonas encuestadas. De manera cualitativa, se abordó el tema del ahumado y otras prácticas de procesamiento no mencionadas en el caso de estudio, como el proceso de secar y moler la harina de maíz. Al respecto, descubrimos que las prácticas ancestrales de almacenamiento evidenciaron una fuerte conexión con la característica de la cultura por el vínculo que estas tradiciones y costumbres tienen con la identidad del acandilero. No obstante, existan algunas amenazas que ponen en riesgo estas prácticas como la

disponibilidad de productos procesados y la disponibilidad de otras formas de energía para conservar y cocinar.

Características identificadas.

La práctica de ahumar carnes proviene de los ancestros de Acandí para la preservación de carnes de animales salvajes de monte y, posteriormente, se aplicó a las carnes de criadero como el cerdo y la gallina (12:5; 4:8; 7:5). Ahumar es claramente un “conocimiento de [los] ancestros [de Acandí], cuya aplicación se reconoce como un costumbre local” (7:5), pero cuya necesidad está fuertemente ligada a la necesidad de preservar la carne y el pescado ante la ausencia e inestabilidad en la provisión de energía eléctrica en Acandí. Todavía hoy, los entrevistados reconocieron que las prácticas ancestrales de preservación de los alimentos son usadas cuando se enfrentan a la falta de energía eléctrica (9:16; 3:29). Entonces, se trata de una práctica que comenzó por necesidad y se convirtió en tradición, volviéndose además el sabor una parte de esta identidad: “entonces ya, aunque tengamos energía, ahumamos para la cocina y salamos para preservar” (3:30); “tiene otro sabor y todavía lo hacen” (1:26); “al que le gusta ahúma” (4:8).

La paradoja: Los productos industrializados y el desarrollo.

A partir de los datos recolectados se desprende que los métodos tradicionales requieren mucho más tiempo y energía en su preparación, tales como: la práctica de preparar la harina de maíz para hacer pan amasado: “...se secaba después de remojar 15 días el maíz, se molía y se asoleaba varios días, hasta secarla...” (12:11). Del mismo modo, las carnes ahumadas demandan mucha atención y tiempo: “...hay que ahumarlos prácticamente todo un día” (11:6). La aparición de los mini-mercados en la cabecera de Acandí está haciendo que el consumo tienda hacia el consumo de alimentos procesados disponibles en estos puntos de venta (13:10). La elaboración tradicional de alimentos está sub-valorada por el tiempo y esfuerzo que requieren versus la compra de un producto ya listo (8:5; 6:4; 12:17). Algunos entrevistados expresaron precisamente esta tendencia: “entró el consumo de mucho enlatado y mucho alimento pre-cocido, bueno ya industrializado... la gente ya dejó de consumir ciertas cosas que había que gastarle tiempo y dedicación y es más fácil ir a la tienda y comprar... algo pues que ya viene listo” (13:10); “...imagínense usted moler el maíz y esperar 15 días pa’ comerse los biscochos: ¡la gente quiere biscochos ya!” (12:17). Junto con la disminución de la necesidad de utilizar métodos alternativos de conservación de alimentos por la llegada de la energía eléctrica a Acandí (1:19; 13:13), las dos dinámicas parecen estar amenazando esta parte del patrimonio gastronómico por la pérdida de la tradición y el sabor, pues, como señalo un entrevistado; los productos industrializados comparados con los tradicionales “nunca van a saber igual” (12:17).

Más allá de la evidente pérdida de la característica de la cultura como efecto de esta dinámica, también se observó una posible pérdida de la característica de la autorrealización, porque la sustitución de los productos procesados tradicionalmente por los industrializados

implica un aumento del consumo de químicos (9:11; 10:7; 8:33).

Conclusión.

Parece haber una paradoja entre la pérdida del patrimonio gastronómico y el desarrollo convencional. Por ejemplo, lo que se consideraría como “desarrollo” (la comercialización en mini-mercados, la importación de alimentos, la urbanización, la llegada de energía eléctrica y de fogones de gas en reemplazo de la leña) es también algo que pone en riesgo el patrimonio gastronómico. La solución requiere una mirada más crítica de la situación, preguntándose: ¿qué es lo que realmente necesita la comunidad? ¿Qué efectos tiene el desarrollo sin considerar el contexto local? Si las realidades del “desarrollo” no se pueden cambiar, se tendría que mirar hacia la valoración de estos procesos ancestrales de procesar los alimentos. Esto tiene implicaciones para varias fases del sistema del patrimonio gastronómico, tales como: el acceso (disponibilidad de productos ancestrales versus importados) y el consumo (la difusión y educación de las tradiciones para una mayor valoración del producto).

El transporte fluvial.

En la entrevista consultamos sobre los dos modos principales de transporte de alimentos: el terrestre (camino y carreteras) y el marítimo y/o fluvial. Por tradición las rutas marítimas sirven de conexión a nivel del golfo de Urabá y con los corregimientos costeros del municipio, mientras las rutas fluviales se usaban antiguamente para la distribución de alimentos entre corregimientos interiores: En el corregimiento de Peñalosa, por ejemplo, todo se llevaba y se traía a la cabecera en “champa” por el río Tolo (12:34; 7:18).

El aislamiento territorial.

Se reconoció que la característica geográfica del municipio de Acandí padece un alto grado de aislamiento: “Nosotros prácticamente estamos en un isla, porque no hay una carretera que nos lleve a Turbo, a Necoclí, a Apartadó, nada... Entonces tenemos que salir por el mar o por el aire” (10:9). Sin embargo, su carácter aislado también ha permitido que las comunidades del interior del territorio, en años anteriores, fueran autosuficientes, pues no podían depender de la importación de alimentos para abastecerse. De esta manera, la característica de la autodeterminación está presente cuando se habla de la falta de carreteras y el difícil acceso terrestre, porque permitió que la zona sur del municipio desarrollará su soberanía alimentaria: “era la región más autosuficiente en temas de alimentación, por falta de vías de acceso... se procuraba producir lo más que se podía en diversidad de productos, para no depender tanto de lo que se entra” (3:4). Es interesante notar como la dificultad de acceso terrestre ha servido para que las comunidades del interior fueran autosuficientes. No obstante, a la vez, inhibe las

relaciones entre las comunidades: “lo que hace más costoso, por ejemplo, nosotros hacemos el festival pero alguien para ir al festival le cuesta mucho porque el pasaje para ir a Peñalosa es caro por la carretera, pero la carretera está en malas condiciones y las motos cobran caro” (3:16).

La situación actual de las vías fluviales en el municipio de Acandí.

La necesidad de suelos para la ganadería intensiva ha motivado la deforestación de los márgenes de los ríos, haciendo que: “ahorita, el río se ha secado, al río secarse no pasa la gente ya por el río así” (7:17). La disminución del uso de las vías fluviales ha convertido a la comunidad de Peñalosa en dependientes de las vías terrestres, siendo para ellos la forma de transporte más importante (7:21). Al respecto, un entrevistado señaló que las vías terrestres representan un enfoque más convencional del desarrollo, señalando su deseo de: “un futuro que Acandí esté más desarrollado, que haya ya carretera” (1:13). Otro aspecto que incide en la distribución de alimentos son los muelles en los bordes costeros, dado que por allí ingresan los alimentos que se importan desde Turbo.

Conclusión.

Los entrevistados manifestaron que la falta de vías terrestres y de un adecuado punto de entrada y salida de mercancías merma la comercialización de productos locales (1:12; 12:35). No obstante, el patrimonio gastronómico se ve impactado en la mayoría de sus fases del sistema por la competencia entre los productos foráneos y locales. Entonces, en caso del deseo colectivo de aumentar la comercialización de productos locales (1:12; 12:35): ¿cómo hacer para permitir que los productos locales se distribuyan al interior del municipio y se exporten sus excedentes, pero que al mismo tiempo hacer que el mercado controle la importación de productos? Un entrevistado hizo un comentario muy interesante al respecto: “si hablamos de la gastronomía local, los muelles no son tan importantes; si hablamos de un desarrollo... de infraestructura, de abrir una ventana de comercialización, sí es muy importante” (12:33). Quizás, cuando el enfoque es el patrimonio gastronómico, las respuestas para el desarrollo deberían enfocarse en mantener los flujos intermunicipales antes que los intramunicipales, y luego analizar alternativas para la exportación de sus excedentes.

5.3 Acceder

5.3.1 La comercialización y la integración horizontal.

Tanto en la revisión de la literatura sobre el caso de estudio como en los datos recolectados en el trabajo de campo, los acandileros parecen acceder a los alimentos a través del uso del comercio formal y del informal. La presente sección explorará las dos formas de

comercio en el municipio, cómo han cambiado en el tiempo y hacia dónde podría encaminar el municipio para asegurar que el acceso a los alimentos contribuya a la sostenibilidad de su patrimonio gastronómico y a un desarrollo endógeno.

5.3.2 El comercio informal: Los productos locales.

En Acandí parece haber una estrecha relación entre el comercio informal (carretillas, carretones tirados por caballos, etc.) y los productos locales. Surgió en las entrevistas que lo que se vende “informalmente” viene de la producción local (3:37; 9:10). Los alimentos más comunes para la venta informal son: aliños, verduras, yuca, plátano, limón, pescado y frutas locales (3:37; 7:24; 9:9). Pareciera, como expresó un entrevistado, que el comercio informal tiene una relación importante con los productos locales y así, entonces, con la comida típica: “Si hablamos de comida típica, el comercio sería mejor el informal, para conservar la comida típica” (12:36)”. El comercio informal es entonces un aspecto muy importante para el patrimonio gastronómico en Acandí, porque permite el acceso a los productos locales y, en algunos casos, a algunas formas alternativas de pago por los alimentos.

5.3.3 Formas alternativas de pago.

En la revisión de la literatura sobre el estado de la cultura alimentaria en Acandí se evidenció la utilización de formas alternativas al dinero para el pago de los alimentos, como: el trueque (o intercambio), el obsequio y el menudeo (Marín Marín et al., 2004). La presencia de estas formas se ha confirmado según los datos recolectados, en especial en el corregimiento de Peñalosa. El intercambio – o trueque – fue la forma alternativa de pago más citada dentro de los resultados (3:39; 6:12; 7:27; 8:38; 12:37; 13:22), pero también mencionaron el regalo (1:8) de los alimentos y formas de trabajo colaborativo como la “mano cambiada” (5:11; 8:37; 12:48). Las formas alternativas de pago coincidieron con las características de la cultura y la autodeterminación, en particular, para el modelo endógeno y sostenible. El uso de esas formas alternativas de pago parecen coincidir con la autodeterminación, porque apoya un sistema económico justo que proviene de la propia comunidad (AGRUCO – COMPAS, 2008; Feenstra, 1997; Kloppenburg et al., 2000; Massey, 1984), y así entonces también se podría decir que este sistema económico esta alimentado por la cultura y ideología local (AGRUCO - COMPAS, 2008; Barber, 2015; Massey, 1984; Vázquez-Barquero, 2007). Además, el uso de esas formas alternativas para acceder a los alimentos requiere que la existencia de buenas relaciones sociales en la comunidad, porque para abastecerse de todo lo que necesitan se necesita saber quién tiene determinados productos (13:22), o en palabras de un entrevistado: “... uno sabe dónde lo cultiva más, o sea que no se queda, digamos que se acabó esta cosecha y esperó pa’ sembrar otra, sino que se sembró una, se acabó y viene otra creciendo, ya uno sabe” (7:27). En efecto, mantener las relaciones sociales es un elemento fundamental de la característica de la cultura (Barber, 2015; Feenstra, 1997; Kloppenburg et al., 2000; Massey, 1984; Vázquez-Barquero, 2007) y así esta

característica está presente en el acceso alternativo a los alimentos.

A pesar de que las formas alternativas de pago muestran una conexión importante con las características de un modelo de desarrollo endógeno basado en el patrimonio gastronómico, el hallazgo más interesante fue conocer cómo se usan para fortalecer la comunidad y hacer que sea más autónoma y resiliente, o sea, la presencia de la característica de la autodeterminación por la autonomía del pueblo (Garfoli, 2009; Vázquez-Barquero, 2007). El uso de estas formas de pago podrían aumentar la resiliencia de la comunidad frente a su acceso sostenido a los alimentos, hasta poder sostener la paz: “yo creo que los pueblos nuestros, la razón de no sentir una gran dificultad de la pérdida de recursos, de la economía” (8:37); “...yo tengo el plátano, pero resulta que el de allá tiene la yuca y nosotros mantenemos comida permanentemente” (8:38); “[las formas alternativas de pago] son muy importantes, además de conservar el tema gastronómico yo diría que minimiza la violencia; para mí, generaría paz” (12:48).

Como hemos observado esta práctica, tan importante para el municipio de Acandí, se ha ido perdiendo, principalmente, en la cabecera municipal (1:23; 6:13). Desafortunadamente, la pérdida de esta tradición implicaría una pérdida de sus virtudes para un modelo endógeno de desarrollo basado en el patrimonio gastronómico. Al respecto, un entrevistado señaló: “...anteriormente no se compraban tanto las cosas, se compartían, entonces todos teníamos. Ahora no, ahora solo los que pueden y adquieren dinero tienen cómo comprar y, entonces, como que les cuesta más, no comparten tanto” (12:14).

5.3.4 El comercio formal: La importación de alimentos en Acandí.

Si bien, el comercio “informal” parece ir de la mano con los productos locales y las formas alternativas de pago, el comercio formal parece ir a la mano con la importación de alimentos (13:10) y el uso de dinero como forma de pago. Desde allí, se desprende la siguiente problemática: ciertas amenazas locales (la ganadería y el conflicto armado, sobre todo) han provocado la disminución de la producción local, disminuyendo también el acceso a los alimentos locales y tradicionales. Para suplementar esta falta de producción de alimento en el municipio, de modo natural, se empezó a importar y vender en las tiendas y mercados del “comercio formal. Como hemos visto, los productos importados casi siempre cuestan menos que los productos locales, lo que crea una competencia y desequilibrio en desmedro de estos últimos, que finalmente desincentiva la compra y el consumo de los productos del patrimonio gastronómico y disminuye las posibilidades de utilización de formas alternativas de pago por los alimentos. A partir de esto, surge la siguiente pregunta: ¿La importación de alimentos es, a la vez, un efecto y una causa del descenso de la producción local? Dicho en palabras de un entrevistado: “[el comercio formal en almacenes] le quitó la posibilidad, y sigue quitando la posibilidad, especialmente al nativo a que pueda vender sus productos” (3:33).

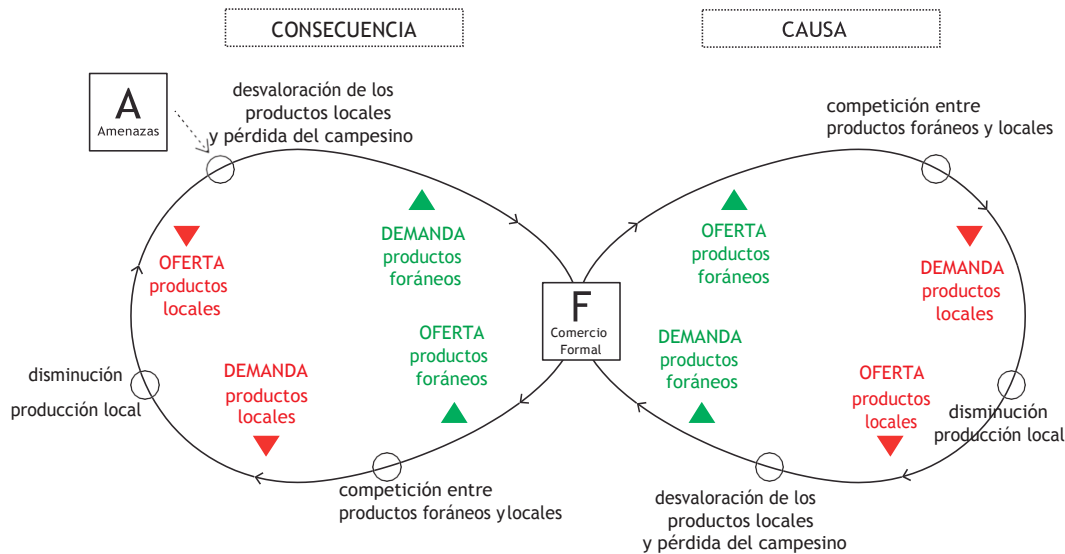


Figura 29: Los efectos del comercio formal.

5.3.5 ¿Una posible solución?: La integración horizontal del mercado.

Aunque hoy se reconoce la necesidad de la importación de los alimentos y de su venta “formal” para acceder a los alimentos (1:21; 3:33; 4:9; 9:19; 10:12; 11:4), quizá algunos cambios podrían ayudar a recuperar la venta y acceso a los productos locales y restablecer las características del modelo en cuestión para el presente estudio. La integración horizontal del mercado podría ser una posible solución. La integración horizontal es la conexión de la cadena de producción transversalmente (que incorporaría la producción, distribución, procesamiento y acceso del alimento), estableciendo una participación directa de los actores locales en cada fase del sistema (Barber, 2015; Feenstra, 1997; Kloppenburg et al., 2000). La idea de involucrar a la comunidad en las fases del ciclo de producción es un tema que surgió en las entrevistas del estudio, en primer instancia cuando hablaron de los centros de acopio que tenía el IDEMA en el territorio hace varios años (entrevista 8). El IDEMA garantizaba la compra de los productos agropecuarios a un precio fijo, dándole al campesino la seguridad para seguir produciendo: “el campesino tenía la oportunidad de exponer su deseo de cultiva... al campesino le garantizaba IDEMA que una vez sacara el producto ahí estaba el centro de acopio, no tenía por qué dar vueltas con el producto y había un precio estabilizado” (8:8). Los centros de acopio complementaban el trabajo del campesino y permitió que siguiera produciendo y vendiendo sus productos (ver figura xii). De esta manera, alentaba la producción local agropecuaria que

aumentaba, en consecuencia, eliminando la necesidad de vender productos foráneos porque la oferta de productos locales era suficiente.

Dada la situación actual donde los supermercados y las tiendas juegan un rol esencial para la provisión de alimentos en Acandí ¿qué opciones permitirían alcanzar una integración horizontal del mercado campesino en el territorio? Una reflexión desde los datos recolectados, concluyó en un rescate de tres opciones para la integración horizontal de los productos del patrimonio gastronómico en Acandí: la transformación del rol del comercio formal en función de los productos locales, los proyectos comunitarios tales como una granja integral o los festivales gastronómicas y la producción casera para el autoconsumo.

5.3.5.1 La transformación del rol del comercio formal.

Dado el rol central que juegan los puestos de comercio formal en Acandí, una manera de recuperar la integración horizontal sería incluir los productos locales en las tiendas, supermercados, bodegas etc. Ojalá con condiciones de precio que motivaran su consumo por sobre los alimentos importados. Al respecto, un entrevistado señala: “...que todos podamos vender nuestros productos y que los almacenes, y la gente de los negocios, no vendan [los productos importados] hasta que el de nosotros no salga” (3:36); “si ese comercio formal va a apuntar a mantener la comida típica y le da la posibilidad a usted de decir, uno: ¡yo aquí tengo el arroz para mi comida, pero tengo mis excedentes y me voy a la tienda (...) y me los reciben!” (8:31). De esta manera, los mecanismos del comercio formal podrían apoyar en vez de suprimir el patrimonio gastronómico, revirtiendo los efectos del comercio formal y creando una relación simbiótica entre el comercio formal e informal. Por la venta prioritaria en sus puestos, por ejemplo, se podría complementar el comercio informal y funcionar como un centro de acopio, garantizando la venta y compra de los productos locales agropecuarios. Este deseo fue expresado en las entrevistas, sugiriendo que podría ser una iniciativa basada en las necesidades de la comunidad: “tenemos que buscar como un punto de equilibrio. Para nosotros mantener el comercio a través de los supermercados, importante es, y está muy relacionado con la pregunta de ¿cómo yo mantengo el tema de los centros de acopio?” (8:29).

5.3.5.2 Los proyectos comunitarios: Una granja integral.

La administración municipal está trabajando en el proyecto de una granja integral, que es un espacio que contemplará toda la cadena de producción campesina, desde la producción hasta el consumo. La granja produciría, con técnicas ancestrales, una variedad de productos agropecuarios patrimoniales:

“¿Cómo hacer para criar la gallina garantizándole? Que sea una granja ¿por qué? Porque si usted me da las gallinitas, entonces ¿con que las mantengo?”

Tengo que tener el maíz y todos los insumos, que la granja tenga maíz, que tenga verduras, todas las hortalizas, porque las gallinas también comen pasto, comen cebolla, y si yo me voy a comer esa gallinita que yo coja el ají, el tomate, cilantro, todo de esa granja, que no tenga que salir a buscar nada” (12:43).

El proyecto contemplaría la venta de los productos a fundaciones educativas locales, lo que aseguraría su comercialización “garantizado un buen precio” (12:40) y mejorando el acceso a los alimentos necesarios para el patrimonio gastronómico de Acandí. La granja integral es un gran ejemplo de la integración horizontal que podría ayudar a recuperar las características de un modelo endógeno y sostenible.

5.3.5.3 Los festivales gastronómicos.

Los festivales gastronómicos son un elemento importante del patrimonio gastronómico en Acandí. Muchos corregimientos tienen algún festival que representa un alimento o un plato tradicional que los distingue. En el caso del corregimiento de Peñalosa celebran el festival de la gallina criolla, como un evento destinado a rescatar la cultura productiva y gastronómica de la región:

“que rico que todos lucháramos por mantener lo que tenemos y rescatar lo que se pueda. Por eso nosotros implementamos el tema del festival de la gallina criolla en Peñalosa, es buscando eso. Entonces todo el mundo que está en función del festival, si estamos en función del festival, hay que, bueno más gallinas en los patios, más maíz sembrado porque hay más gallinas. Entonces, el festival invita todo el mundo a comer: los sancochos de gallina, la gallina guisada, la gallina ahumada, la gallina “ensarapada”, la gallina en todas las presentaciones que nosotros hacemos. Entonces es como eso lo que estamos tratando” (3:14).

De esta manera, los festivales podrían ser un ejemplo de la integración horizontal, porque la comunidad se involucra en los procesos de producción, acceso y consumo de la gallina criolla y los insumos agrícolas necesarios para alimentarlas y montar los platos típicos asociados. La incorporación de la cultura en los procesos productivos tiene sintonía con la teoría de Dan Barber (2015) y podría ser un aporte importante para la sostenibilidad del patrimonio gastronómico.

5.3.5.4 La producción casera para el autoconsumo.

Una estrategia para alcanzar la integración horizontal de los productos locales en Acandí podría ser a través de proyectos que apoyan la producción para el uso personal: las huertas caseras y comunitarias. Las huertas se utilizan en ambos corregimientos, Acandí y Peñalosa (7:23; 8:2; 13:6), aunque la incidencia de la producción en casa no parece ser suficiente para

tener un gran impacto en la provisión de los alimentos locales. Los beneficios de mantener huertas caseras y comunitarias son muchos, entre otros: el involucramiento de las personas con sus alimentos, su valoración y su acceso a menor costo.

5.4.2 Pescar y Cazar: Los animales de monte y los productos de río y mar.

5.4.2.1 Pescar y los productos de río y mar.

Los productos de río y mar son de alta importancia para la comida típica de Acandí y, además, porque la práctica de la pesca y su relación con el patrimonio gastronómico parece demostrar varias características del modelo endógeno y sostenible como aquellas sobre el territorio, la cultura y la autorrealización. Sin embargo, la pesca y la disponibilidad de sus productos para el consumo local han llegado a un nivel solo de autoconsumo que no abastece completamente la demanda local.

La comida típica, las técnicas de pesca y las características identificadas.

La pesca, en la comunidad acandilera, tiene una significación alta para su patrimonio gastronómico. Once de los trece encuestados consideran que los productos pesqueros de río y de mar hacen parte de la comida típica en Acandí (1:1; 3:1; 4:1; 5:1; 6:1; 8:1; 9:1; 10:1; 11:3; 12:1; 13:1). La pesca que proviene de la comunidad local se hace por tradición, con técnicas y herramientas ancestrales (5:8; 12:3; Álvarez, Rosique & Restrepo, 2004), tales como: atarrayas (1:9; 5:8), redes de trasmallos (5:8) y anzuelo (12:9). Quizá por ser un recurso tan abundante y tan relacionado con el territorio dónde la comunidad se sitúa, la práctica de pescar parece demostrar una relación especial entre la persona y el territorio (1:9; 3:2; 7:3; 10:2; 12:3), por ejemplo: “culturalmente, la relación, por mi forma de comer, es toda, porque está la pesca en la zona costera norte y en la zona costera sur... entonces disfruto del trabajo de los pescadores, hace parte de la tradición” (3:2). Esta dinámica podría ser un ejemplo de cómo Barber (2015) y Feenstra (1997, 2002) sostienen que existe una relación simbiótica entre el medio ambiente y la cultura (Fig. xiii). Además, las técnicas ancestrales de pesca mencionadas en las entrevistas son también capacidades humanas (Sen, 2000) adaptadas al territorio y a la cultura local, demostrando otra relación de reciprocidad entre la cultura y el territorio con la autorrealización y las capacidades.

La pesca y el colectivo.

La pesca no parece tener una relación tan fuerte con el trabajo colectivo como en la producción agropecuaria, aunque surgieron de las entrevistas tendencias relacionadas que valen la pena a rescatar. Aunque el acto de la pesca es individual o en grupos pequeños de dos o tres

personas (7:14; 8:22; 9:14), las asociaciones pesqueras (3:28; Álvarez, Rosique & Restrepo, 2004) y la opinión colectiva (8:22) parecen ser herramientas que podrían ayudar a mantener la práctica y el recurso. Primero, las asociaciones pesqueras ayudan a comercializar el producto y así entonces mejorar la cadena productiva, mejorando la venta y el acceso local del producto. Segundo, la opinión colectiva contribuye a la consciencia colectiva sobre cómo se debe pescar para mantener el recurso y no dañar el medioambiente (8:22). Unir a los pescadores para entender mejor el estado del medioambiente podría, entonces, contribuir a la sostenibilidad del recurso y hacer que no se pierda como alimento principal del patrimonio gastronómico.

Problemas de la oferta y acceso al recurso pesquero.

Lamentablemente, los recursos pesqueros de río y mar se han ido perdiendo con el tiempo, hasta alcanzar un nivel donde no son capaces de abastecer las necesidades de la comunidad (12:4; 12:8; 12:9; 13:1; 13:2; 13:3). Así, entonces, por la baja oferta de pescado y la incidencia del turismo, su precio ha aumentado y no es tan asequible para la mayoría de la comunidad, que tiene un poder adquisitivo generalmente bajo (2:2; 13:1). La pérdida del recurso podría implicar una pérdida de un elemento fundamental del patrimonio gastronómico en Acandí. Recuperar el pescado representaría una recuperación de la cultura, el territorio y las capacidades locales.

Desde los datos recolectados en el campo el problema parece ser la sobreexplotación industrial del recurso, y en parte artesanal, que ha experimentado el municipio desde mediados del siglo XX (9:15; 13:3; 13:9). En este caso, una administración insostenible del recurso parece haber afectado la disponibilidad de un alimento fundamental para el patrimonio gastronómico en Acandí, teniendo implicaciones para la dieta tradicional. Hemos observado que ante la falta de disponibilidad de los productos de río y mar, son reemplazados por carne de res o cerdo (1:2; 1:4; 13:4). Sin un acceso adecuado a ciertos ingredientes, la dieta se adapta a otros alimentos disponibles y asequibles.

Para responder a las problemáticas observadas una iniciativa podría enfocarse en unir a los pescadores, para que haya una mejor difusión del conocimiento de los sistemas naturales y comerciales. En cuanto a los sistemas naturales, la pérdida de los recursos pesqueros tiene mucho que ver con las macro-dinámicas ambientales de la región (la pesca industrial, la ganadería).

5.4.3 La caza y los animales de monte.

Uno de los productos locales tradicionalmente relacionado con el patrimonio gastronómico en Acandí son los animales de monte. Los datos recolectados en el trabajo de campo confirmaron la revisión de literatura, donde se señalaba que la escases del recurso (9:2; 11:17). Animales como la guagua, el armadilla y el saíno (9:2) se encuentran en la selva o el monte, cuyo deterioro por la ganadería y la deforestación ha contribuido al descenso de las

especies. De la misma manera que el recurso pesquero, una mejor protección del medioambiente, junto con mejorar la consciencia colectiva, podría contribuir a la protección del recurso y su restablecimiento en el patrimonio gastronómico en Acandí.

5.5 Consumir

La siguiente sección presenta la confluencia de la teoría con los datos recolectados en el trabajo de campo para la fase “consumir” del sistema del patrimonio gastronómico. La fase de consumir tiene seis segmentos que surgieron desde la teoría sobre la cultura culinaria mencionadas en el capítulo 2 (Ministerio de Cultura de Colombia, 2014). El sexto segmento, proviene desde el Ministerio de Cultura, donde se nombra *los productos necesarios para la cocina tradicional* y representa el acceso a los ingredientes necesarios para una cocina tradicional. De esta manera, los resultados y discusión asociados a *los productos necesarios* fueron integrados en la sección 5.4 de la fase “acceder”. Los segmentos incluidos en el siguiente análisis son:

5.5.1 Cocinar: La mano del cocinero y el sazón

5.5.2 Comer: Los hábitos y ritos de comer

5.5.3 Enseñar: La difusión y educación del patrimonio gastronómico

5.5.4 Simbolizar: El simbolismo y el patrimonio gastronómico

5.5.5 Valorar: La valoración del patrimonio gastronómico

La fase “consumir” es de alta importancia para el sistema del patrimonio gastronómico contemplado en este estudio. Barber (2015) insiste que la gastronomía es más que una sumatoria de técnicas de cocinar e ingredientes, sino que conforma la fundación de la cultura misma. La cultura culinaria, para Barber (2015), es tan importante que podría hasta determinar la ideología y el modo de vida de un pueblo, pues sin la gastronomía, los sistemas productivos agropecuarios (o pesqueros, en este caso) no podrían perdurar en el tiempo.

5.5.1 Cocinar: La mano del cocinero(a) y el sazón

“La importancia de la comida es que quede bien de sabor, porque si no está bien de sabor pierdes el año.” (9:25)

La mano del cocinero y su sazón son elementos del patrimonio gastronómico muy valorados por la comunidad en Acandí. Ésta fue la única de las preguntas lineales donde el 100% de los entrevistados clasificaron con nota 7 (lo más importante)¹⁷. A través del análisis de los datos recolectados en el trabajo de campo surgió que el sazón de la comida podría tener una significación que va más allá de las técnicas de cocina y el sabor. Hemos observado que el sazón hace converger aspectos de la cultura, del territorio y de la autorrealización, para formar un concepto primordial para el patrimonio gastronómico en el contexto de un modelo de desarrollo

territorial endógeno y sostenible en Acandí.

Características Identificadas.

Un buen sazón y el conocimiento requerido para alcanzarlo parecen provenir del conocimiento tradicional de las costumbres de cocinar (1:3; 3:30; 6:2; 7:5; 7:28). Este conocimiento se transmite generalmente de generación en generación como “herencia” familiar. De esta forma, el sazón representa los gustos de la sociedad y refleja la identidad de estas personas. Barber (2015) señala que un solo plato tiene la capacidad de reflejar el territorio de donde proviene, y, en tal caso, podría ser una representación del medioambiente (el territorio) con la cultura (la identidad y el plato). Un bello ejemplo es el sancocho:

“Cuando uno está al interior de país y le sirven un sancocho, yo lo relaciono con el sancocho que me como acá y pienso: ¡De qué sancocho me estás hablando! Es el sabor, es ese contexto de sabor que tiene la comida. La preparación de ese alimento es una de las características que lo hace quedar perfectamente bien, por la utilización de todo ese elemento de la huerta, de la azotea (...) de los ingredientes que lleva” (8:4).

En este caso, el entrevistado señala que el sancocho representa paisajes completamente diferentes, con sazones supuestamente diferentes también. Su identidad es una reflexión del territorio de donde vienen los ingredientes que lleva el sancocho, demostrando una conexión entre el territorio y la cultura (Barber, 2015). El sancocho adquiere diferentes formas según cada ingrediente y formas de preparación, demostrando para el caso de Acandí y el sancocho de pescado en la Figura 41.

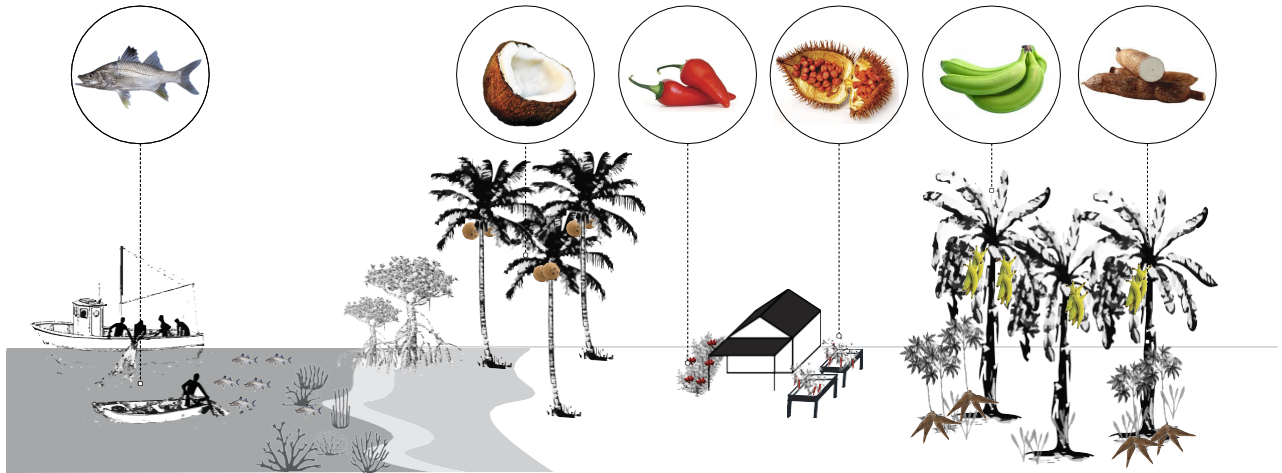


Figura 30: Sazón y territorio: Los ingredientes del sancocho de pescado y sus ecosistemas.

El bienestar y la salud integral son aspectos importantes de la autorrealización, junto con la salud emocional (Feenstra, 1997; Kloppenburg et al., 2000; Sen, 2000). El sazón se relacionó en el análisis frecuentemente con el “corazón”, o sea la intención emocional atrás del acto de cocinar. Para los Acandileros el sazón no solamente proviene de la cultura y del territorio, sino también de la emoción del cocinero (1:25; 7:29; 12:50), por ejemplo: “Si su mano no le pone, además de la mano, el cariño, el amor a esa agua de sal... queda más rico” (12:50). De esta manera, los cocineros y la comunidad acceden al bienestar y la realización del ser, por la integración de la salud emocional y el “corazón” (1:25; 7:29) en el acto de cocinar.

La situación actual en el municipio de Acandí.

Como se ha ido describiendo, el sazón se conforma por una confluencia de tres factores: la identidad, el territorio y la emoción. Para asegurar que el sazón siga siendo un elemento importante del patrimonio gastronómico a lo largo del tiempo habría que responder a estos tres ámbitos. Al estar estos ámbitos conectados con otras fases del ciclo del patrimonio gastronómico, sus amenazas y posibles soluciones están elaborados en las siguientes secciones: Consumir: Difusión y educación (Identidad); Producir (Territorio); Consumir - Simbolismo (Emoción y el bienestar).

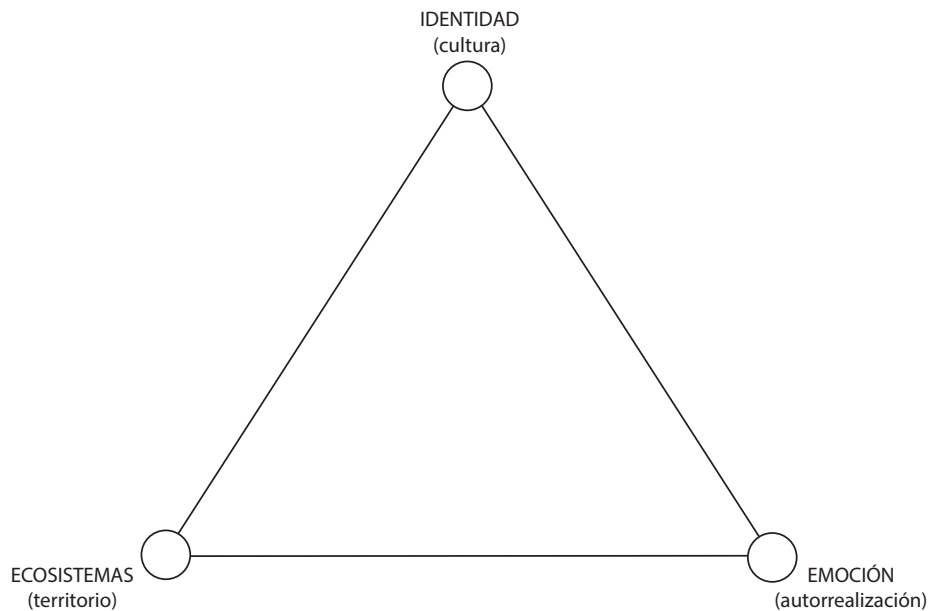


Figura 31: El sazón.

5.5.2 Comer: Los hábitos y ritos de comer

El análisis de los hábitos y ritos de comer demostró que la “hora de comer” y “comer en familia” eran las dos prácticas reconocidas por la comunidad. De igual modo, los hábitos y ritos se van perdiendo. Quizá por esto el nivel de importancia atribuido por los entrevistados es en el mejor de los casos variado, y seguramente lo menos valorado de todos los segmentos de la fase de consumir (tabla xv). De igual modo, el rescate de estas prácticas aportaría al fortalecimiento de las relaciones sociales de la comunidad.

Las características identificadas.

Comer en familia a la misma hora es una tradición en Acandí (3:42; 13:23; 9:27; 11:8; 11:9) cuya preservación podría ayudar a fortalecer las relaciones sociales de la comunidad. Antes de que llegara la energía eléctrica a Acandí toda la comunidad comía a la misma hora, antes del anochecer cuando todavía había luz (3:42). El hecho de comer juntos en familia y a la misma hora del resto de la comunidad, permitiría el acercamiento de la comunidad: “me parece que eso le integra a la comunidad y nos acerca más...” (12:54). A la vez, comer en familia podría ayudar a difundir el patrimonio gastronómico a las nuevas generaciones, haciendo que toda la familia esté en función de la comida.

La situación actual en el municipio de Acandí.

Aún se mantienen ciertos hábitos y ritos relacionados con el acto de comer, pero en general parecen irse perdiendo (9:27; 8:42; 11:9). La “manera acelerada” de la vida (8:42) donde “el trabajo y el tiempo y el espacio no nos da” (11:9), son algunas razones ofrecidas para explicar porque se ha experimentado una disminución. La pérdida de estas costumbre a la hora de comer, para un entrevistado, tiene impactos en la calidad de vida y el bienestar de la gente: “entonces si tú no tienes tiempo para comer yo creo que tú no quieres vivir, porque en comer está la vida, y creo que eso es fundamental” (8:44). Sin disponer del tiempo para comer con calma, en familia o en comunidad, se corre el riesgo de “no querer vivir”, entendido en este contexto como la falta del disfrute de la vida que implicaría, desde la teoría, una pérdida del salud integral, la calidad de vida y el bienestar (Feenstra, 2002; Kloppenburg et al., 2000; Sen, 2000).

5.5.3 Enseñar: La difusión y educación del patrimonio gastronómico

Fue casi unánime la respuesta de que la difusión y la educación son de alta importancia para el patrimonio gastronómico. Un 92% de los entrevistados de ambos corregimientos le dieron una nota 7 a la pregunta número 18 de la entrevista. Del análisis de los datos recolectados en campo surgió que la enseñanza y difusión del conocimiento era importante, porque permite que el conocimiento tradicional y la identidad en torno al patrimonio gastronómico perduren en el tiempo. Sin embargo, existen unas problemáticas y amenazas que podrían impedir que el conocimiento ancestral se siga difundiendo.

Características identificadas.

La enseñanza y la difusión del conocimiento son claves, ya que permiten que perdure la tradición alimenticia en el tiempo, en el caso de Acandí (1:26; 8:45; 11:10; 12:55). Por tradición, el conocimiento se difunde de generación en generación, donde se considera que enseñar estas prácticas es un deber de familiar (3:45; 6:15; 7:31; 8:35; 8:45; 9:28). La familia juega un rol importante para garantizar la permanencia de la identidad y los conocimientos tradicionales relacionados con el patrimonio gastronómico

Situación actual en el municipio de Acandí.

A partir de los datos recolectados, se evidencia que hoy existe menor interés por parte de las generaciones jóvenes para aprender a cocinar los platos tradicionales de Acandí (8:41; 9:28; 13:12). Y, en este sentido, sí estos conocimientos no se difunden, entre generaciones, el patrimonio gastronómico podría correr el riesgo de perder partes importantes de su tradición

(8:46; 12:55; 13:12). Además, por causa de la violencia rural, las relaciones sociales fueron disminuyendo e impidiendo que el patrimonio siga desarrollándose y difundiéndose en la comunidad:

“...Si nosotros nos juntamos como antes, podríamos pensar, pensando en la comida: ¡bueno y por qué no hacemos un sancocho y le echamos -el mismo sancocho que yo hacía en mi casa pero si estoy en la tuya, que no siembras el mismo cilantro que yo tengo-, yo digo: Ay, pero le podríamos echar esto, le podríamos echar esto otro! Y ahí salen los nuevos sabores, ahí es donde se mezclan los sabores” (3:10).

Posibles soluciones: Integración con el sistema educativo y espacios culturales.

En Acandí existen iniciativas que intentan mejorar la difusión y la educación sobre la cocina tradicional local. Una de éstas es integrar la enseñanza de la cocina tradicional en los centros educativos. En la Institución Educativa Diego Luis Córdoba de Acandí, por ejemplo, los profesores enseñan los platos típicos a los estudiantes con el objetivo de que “[los estudiantes] se empoderen totalmente y digan: ¡yo ya aprendí y yo voy a seguir haciendo este plato, porque realmente es de mi tradición, es de mi cultura étnica, mi identidad étnica!” (13:15). Otra idea que pretende incluir al sistema educativo tradicional como un actor para la difusión del conocimiento gastronómico, surgido de las entrevistas, es la creación de un programa a cargo del SENA para la contratación de cocineros tradicionales como maestros de una clase sobre el patrimonio gastronómico (3:17). En este caso, los centros educativos parecen poder ser capaces de complementar la enseñanza que tradicionalmente se ha hecho en las cocinas de las viviendas. De cualquier manera, a pesar de estas iniciativas, se carece de instancias para evitar la pérdida del conocimiento tradicional, a modo de: un espacio cultural, que fuera de las cocinas comunitarias, como propusieron en Peñalosa (4:5), o un centro de “transferencia del conocimiento” (12:46)

5.5.4 El símbolo: El simbolismo y el patrimonio gastronómico

“Si tú no tienes tiempo para comer yo creo que tú no quieres vivir, porque en comer está la vida” (8:44).

En el análisis de los datos del presente estudio, la significación que llevan los alimentos y los platos típicos va más allá que comer solamente como el acto de nutrir y hacer funcionar el cuerpo, sino también como para nutrir las partes del ser espiritual, emocional y físico (el alimento como medicina). La espiritualidad se observa en Acandí con respeto a la comida pero también respecto a la concepción del territorio. La comida es considerada como algo “sagrado” (8:43) donde los hábitos y ritos se relacionan con la esencia misma de la vida: “Si tú no tienes tiempo para comer yo creo que tú no quieres vivir, porque en comer está la vida” (8:44). El

espacio y el tiempo para comer son primordiales para la salud integral de la comunidad. Además, la espiritualidad frente al patrimonio gastronómico se observó no solamente respecto a los platos, sino también respecto al territorio por posibilitar que el acceso a los alimentos. La proximidad y fácil acceso a estos alimentos es reconocida como una bendición de Dios y un privilegio para la gente (1:7; 1:10; 3:18; 12:3), siendo la cercanía de los recursos y la fertilidad del suelo, un elemento fundamental para la salud espiritual de los acandileros.

La salud emocional es otro tema que apareció en el análisis de los datos. La transferencia del amor y del cariño en la comida, expresado como el acto de “meterse de lleno, de corazón” (7:29), hace alusión a la idea de que cocinar alimenta la salud emocional del cocinero y el comensal. Asimismo, en el análisis de los datos surgió la idea que los alimentos tradicionales juegan un rol para la salud física, por su uso como medicina, dado que los productos nativos sirven como medicina tradicional:

“Cuando uno habla de la tradición de los pueblos yo parto desde el principio de la vida, y la vida en la sostenibilidad de los pueblos, en temas de salud, la tenemos ahí en el territorio. Y ahí es donde nosotros (...) hoy, el mensaje de la medicina -como le decimos- la medicina legal, de farmacias, hoy habla de la utilización de la medicina tradicional. Y está bien, porque nosotros aquí, como dice uno aquí: ¿y usted por qué no va al médico? ¡No, porque yo tengo la medicina aquí y yo no voy!” (8:34).

“El principio de la vida” al que se refiere el entrevistado, es usar la oferta del territorio para la salud integral y física de la comunidad, fortaleciendo la relación que tienen con el territorio (Feenstra, 2002) y ofreciendo una medicina alternativa para la salud integral del individuo.

Características Identificadas.

De la teoría se desprende que la autorrealización viene, en parte, de la salud integral (Massey, 1984; Vázquez-Barquero, 2007), donde la salud espiritual y simbólica (Boisier, 2004; Kloppenburg et al., 2000), la salud emocional y el disfrute (Kloppenburger et al., 2000), y la salud del medioambiente (Barber, 2015), son elementos fundamentales que aportan al bienestar y la calidad de vida del individuo (Sen, 2000). A éstas, agregaremos un cuarto aspecto de la salud integral que es la salud física y nutricional del individuo, demostrado por el uso de los productos locales no solamente como un alimento sino también como medicina. De esta manera se podría plantear que la autorrealización parece ser la característica fundamental dentro de la fase de consumo de alimentos.

Conclusiones.

Barber (2015) señala que la pérdida de la cultura –o del simbolismo– en la gastronomía podría explicar la razón de por qué nuestros sistemas gastronómicos y culturales colapsan. Este colapso se observa en todas las fases del sistema, pero principalmente en la fase de consumir.

Las dinámicas de desvaloración del producto local, de la falta de educación sobre la importancia del patrimonio gastronómico y de la pérdida de los hábitos y ritos al momento de comer, tienen implicaciones negativas para el patrimonio gastronómico en Acandí. Por tanto, para una adecuada solución a este problema, tendría que responder a estos ámbitos.

5.5.5 Valorar: La valoración del patrimonio gastronómico

La teoría de la cultura culinaria reconocida por el Ministerio de Cultura (2014) hace refiere a la valoración de los alimentos como la capacidad de saber escoger (o valorar) los alimentos (insumos) de la comida típica. Durante el análisis de los datos recolectados observamos que el sentido de la valoración tomó una significación más amplia, pues se ha ampliado el sentido para incorporar la valoración de los alimentos y los platos típicos, no solamente como insumos de un plato, sino como insumos que contribuyen al sistema productivo, económico y cultural conectados a este ingrediente. Hemos visto en casi todas las secciones del presente capítulo que cuando no se valora un ingrediente o un plato tradicional se corta la cadena de los sistemas productivos, económicos y culturales que lo respaldan.

La comunidad acandilera entrevistada parece reconocer la importancia de saber escoger los alimentos parpara preparar su comida típica (92% de los respondientes asignaron un ‘7’ a su importancia). Los entrevistados aludieron a cualidades como: la frescura de los ingredientes (9:24), su calidad (3:40; 9:24) y su estado de madurez (1:24), para describir los alimentos a escoger. Por tanto, queda claro que para saber escoger los ingredientes cada persona o cocinero debe poseer un conocimiento cultural para lograr el sazón deseado.

Para valorar los sistemas productivos, económicos y culturales que existen detrás de un alimento es importante el rescate y el uso sostenible del patrimonio gastronómico a candilero. Barber sostiene que las condiciones de producción impactan el sabor y la calidad nutritiva del alimento (2015). Al respecto, un entrevistado señala lo siguiente:

“Por la tradición de los pueblos nosotros y la gente de uno, los viejos nuestros, tempranito, era venir al campo y siempre la comida se le atribuía mucho a la mujer, ¿no? Pero uno siempre se acerca a la cocina y uno mira cómo, porqué ese alimento es tan sabroso ¿no? Porque está uno viendo qué tipo de producto lleva ese guiso o esa sopa o ese arroz y qué cantidad puede llevar. Entonces, esa opción milimétrica tan precisa hace que eso” (8:39).

Características identificadas.

A partir de esta respuesta, se puede reconocer el aporte de la producción en el producto final que es el plato de comida tradicional. En este sentido, los entrevistados parecen reconocer que los productos agropecuarios y pesqueros locales de producción y procesos tradicionales son distintos (1:22) y, generalmente, mejores que los productos importados, asignándoles la calidad de “más sabrosos” (1:5; 8:3; 12:17) y “más sanos” (8:3) y, por tanto, se considera que es importante que los insumos de la comida tradicional provengan de la región misma (4:10; 5:7; 8:39). La relación entre el territorio y la cultura es una teoría presente en la red de conceptos (Barber, 2015) y demuestra la presencia de las características del territorio y de la cultura en la valoración de los ingredientes.

Situación actual en el municipio de Acandí y conclusión.

Desafortunadamente por el mayor trabajo y esfuerzo que requiere la producción de alimentos bajo los métodos tradicionales, su valor en el mercado es muchas veces mayor que los alimentos importados, reduciéndose así su demanda:

“Producir el arroz de nosotros puede resultar que tú lo compres y puede ser más costoso, porque es que como yo produzco poquito entonces a mí me cuesta más, pero es valorar y ya no se valora: ¡Ah no, es muy caro tu arroz! Entonces se compra de afuera...” (3:34).

Quizá se podría decir que para que el producto se pudiese valorar más, tuviese un mejor y mayor acceso, y hubiera una mayor difusión del conocimiento de las calidades de los productos regionales, sería necesario plantear soluciones relacionadas con el acceso, la difusión y la educación acerca del patrimonio gastronómico.

CAPÍTULO 6

Las Expresiones Territoriales

6. Las Expresiones Territoriales

6.1 Modelo de Definición de Expresiones Territoriales para el Patrimonio Gastronómico.

A partir de la investigación realizada hemos comprendido que un Modelo de Desarrollo Territorial (MDT) requiere acciones, expresiones y/o proyectos (pequeños, medianos y grandes), que permitan materializar y visibilizar sus intenciones (aprendizajes en este caso) y convocar a la comunidad en torno a un proyecto colectivo y común. En este caso, se propone un modelo a partir del patrimonio gastronómico del municipio de Acandí que permita un desarrollo endógeno y sostenible a sus habitantes, pero ¿cómo se materializa esto? Antes que nada, se debe señalar que durante la elaboración del planteamiento del problema de investigación, reconocimos que el patrimonio gastronómico se conforma por tres elementos: los alimentos, la cultura y el territorio, para lo cual hemos propuesto una “formula” que permite su conceptualización (Figura 48). En esta la “formula” el patrimonio gastronómico es una función de los alimentos por la cultura y el territorio del cual proviene; es decir el patrimonio gastronómico “depende de” la relación de estos tres componentes. Por tanto, nuestra investigación y las propuestas que se detallan en este capítulo consideran siempre los tres elementos o componentes citados.

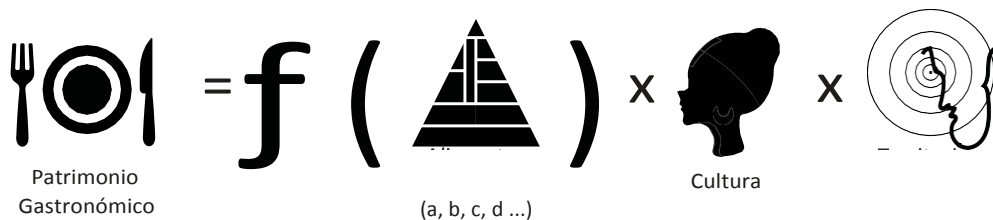


Figura 32: Formula de conceptualización del patrimonio gastronómico

Para la definición de un conjunto de proyectos territoriales que, a modo de ejemplo, podrían contribuir a un desarrollo endógeno y sostenible a partir del patrimonio gastronómico para el caso del municipio Acandí, proponemos un modelo que recoge los objetivos e ideas que han resultado desde esta investigación y análisis de los datos. Decimos “a modo de ejemplo” porque un proceso de desarrollo, como el que se propone iniciar desde este trabajo, requiere un despliegue y una profundidad mayor en todos los ámbitos y con todos los tipos de actores del territorio relacionados con el tema. Sin embargo, consideramos que estos resultados podrían ser un buen punto de partida o referencia para un objetivo de la magnitud propuesta.

Para la definición de proyectos, en primer lugar, se hizo una revisión literaria desde el enfoque de los conceptos del “desarrollo endógeno” y el “patrimonio gastronómico sostenible”, donde descubrimos cuatro características comunes a estos dos conceptos: el territorio, la cultura, la autodeterminación y la autorrealización. Estas características fueron usadas como “lentes” por los investigadores para iniciar un trabajo de campo, que, mediante entrevistas a actores relevantes del patrimonio gastronómico de Acandí (productores, cocineras, comerciantes, líderes

ciudadanos, instituciones y profesionales), arrojaron nueva y contundente información, sobre todo en los componentes esenciales del patrimonio gastronómico (los alimentos, el territorio y la cultura). Esta información se tradujo en tres grupos de ideas: a) tradiciones y las amenazas actuales con respecto al patrimonio gastronómico en Acandí, principalmente relacionadas con las fases del sistema local del patrimonio gastronómico; b) sueños, con un enfoque territorial para el futuro del patrimonio gastronómico de Acandí; y; c) proyectos propuestos desde la comunidad acandilera que responden a todas las etapas del sistema del patrimonio gastronómico. Es importante señalar, respecto a esto último, que uno de los importantes descubrimientos en esta investigación fue evidenciar que en la comunidad, a nivel grupal e individual, existía un conjunto de ideas, proposiciones y los más variados proyectos (desde pequeñas iniciativas a grandes proyectos) que abordaban los principales temas y problemáticas estudiadas.

Posteriormente, luego de organizar la información recogida y rescatar los proyectos propuestos desde la comunidad, comprendimos que un MDT debe ser una traducción de la visión de la comunidad y del conjunto de sus proyectos propuestas, cuya organización más óptima considera el aporte local primero de todo pero que se complementa desde el técnico, con miras a sugerir un camino de realización de los proyectos y de vinculación e integración con el sistema del patrimonio gastronómico. Para este caso, el camino de realización de los proyectos sugeridos por los investigadores sería a partir de su impacto en el tiempo o por plazos (corto, mediano, largo) y su escala territorial (barrio, corregimiento, municipal y regional). A este conjunto de acciones denominados “Proyectos Complementarios” (que provienen desde el ámbito “técnico” y “académico”), se suma el aporte primordial de la comunidad para formar las “Expresiones Territoriales” del MDT propuesto. Estas expresiones se definieron por cada una de las etapas del ciclo de los alimentos, donde además se establecieron unos objetivos específicos por cada componente del patrimonio gastronómico (la cultura, el territorio y los alimentos) provenientes desde los aprendizajes del análisis de los datos y que surgieron como posibles respuestas a las amenazas observadas primero en la revisión de literatura sobre el caso de estudio y luego las que fueron identificadas en el campo. Finalmente, se pusieron tres grupos de actores (privados, públicos y comunitarios) que podrían interesarse y/o vincularse por cada proyecto.

El proceso hasta aquí expuesto representa la metodología con la cual se ha desarrollado la propuesta del MDT que se presenta en los numerales siguientes (proceso ilustrado en la Figura 49 abajo; resumen de las expresiones territoriales del MDT en la Figura 53), donde su principal objetivo ha sido potenciar los proyectos existentes desde la comunidad, pues la teoría y las experiencias revisadas han demostrado que aquellos proyectos “endógenos” tienen mayores posibilidades de desarrollarse con éxito que aquellos del modo *top-down* o “exógenos”.

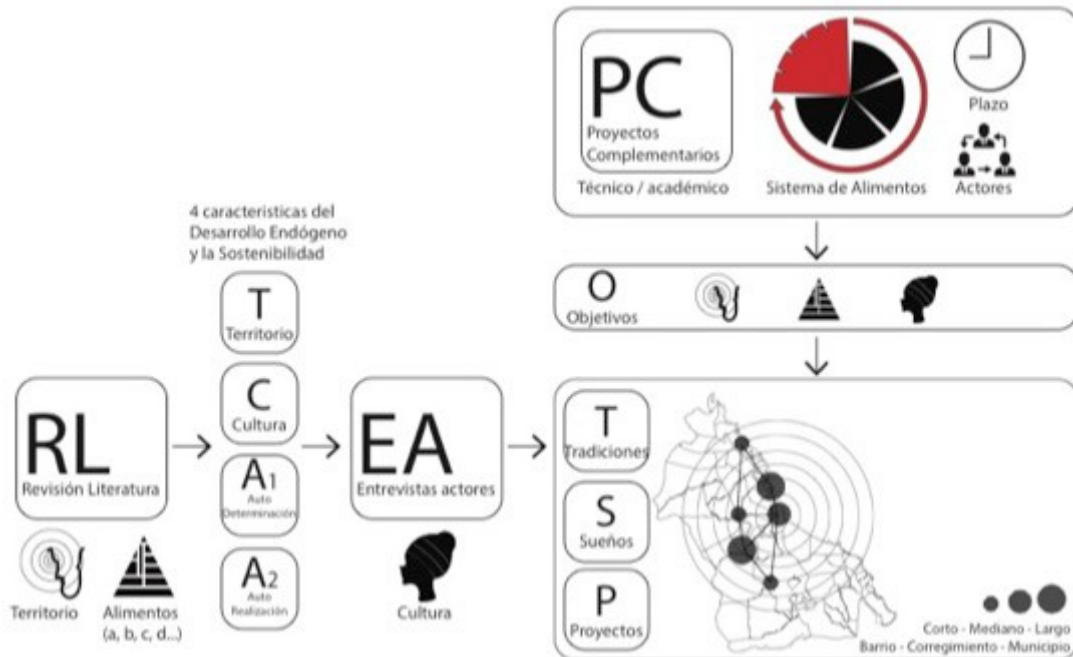


Figura 33: Propuesta de metodología de “expresiones territoriales” para un MDT a partir del patrimonio gastronómico.

6.2 Expresiones Territoriales por Fase del Sistema del Patrimonio Gastronómico.

6.2.1 Producir.

Objetivo general y resumen del proyecto.

Generar una red productiva que albergue las propuestas 1, 2 y 3. Para ello, se requiere recuperar o adquirir terrenos con buenas aptitudes de suelo y acceso para producir en los tres ecosistemas principales del municipio –que son: Continental (pie de selva, tierra de ganadería continental); Borde (costa en zonas protegidas de arrecifes coralinos y bordes de los ríos); Acuáticos (río y mar)– para producir los alimentos propios de estos ecosistemas. Por último, estos terrenos y zonas acuáticas deben estar conectados física y vialmente entre ellos y con la cabecera municipal. Se propone un banco de semillas central en la cabecera municipal de cereales, frutas y verduras a cargo público y otro de soporte en el corregimiento de Peñalosa, pues el banco central estará disponible para investigación escolar primaria y secundaria. En una primera fase se podría potenciar los siguientes cultivos: monte (arroz), continental frutas y verduras y cultivo de sierra y pargo.

Objetivos Específicos.

Cultura: Recuperar la identidad del campesino y sus prácticas ancestrales, tales como: uso de

abonos naturales y las formas de trabajo colaborativas (mano cambiada).

Territorio: Facilitar condiciones para maximizar la producción tradicional local y minimizar las importaciones y sus efectos.

Alimentos: Promover la producción de alimentos locales, aprovechando de manera responsable de los ecosistemas locales (continente, borde, acuático).

Expresiones Territoriales.

1. Recuperación de Tierras de fácil acceso para el cultivo.

Corto: Declaración de Tierras de Utilidad Pública para la producción por vía de apropiación o donación; Detección de zonas de control y protección pesqueras en los bordes costeros;

Mediano: Crear una red de tierras de utilidad pública;

Largo: Ampliar el proyecto de tierras de utilidad pública, priorizando las tierras por los bordes de los ríos.

Actores: A cargo de un actor comunitario como Cocomasur, con el apoyo de la Alcaldía (público) y grandes productores (privado) para la apropiación y donación de tierra.

2. Granja integral

Corto: Huerta comunitaria en la cabecera de Acandí: Actúa como la primera fase de la Granja Integral, que requiere poca inversión financiera, involucra a la comunidad y visibiliza el proyecto.

Mediano: Inicio de la Granja Integral: La segunda fase del proyecto se compone de una ampliación territorial para incorporar las zonas pesqueras y un espacio para los animales (cerdos y gallinas criollas) con la huerta comunitaria existente. Requiere la adquisición de suelo y construcción de infraestructura para la granja idealmente en los tres ecosistemas del municipio.

Largo: Consolidación de la Granja Integral: Vincular la infraestructura y los espacios de la Granja Integral con los proyectos educativos y las zonas de producción tradicional (Peñalosa) (Figura 50).

Actores: A cargo de la Alcaldía (sector público).

3. Banco de Semillas

Corto: Implementar una Carretilla de Semillas en el corregimiento de Peñalosa: Se trata de una herramienta de poca inversión que aprovecha la cultura local del transporte vía carretilla de mano y actúa como un Banco de Semillas móvil para el intercambio de semillas entre productores.

Mediano: Ampliar el alcance de la Carretilla de Semillas para llegar a otros corregimientos y ayudar a difundir el conocimiento tradicional entre productores y mejorar la comunicación entre ellos.

Largo: Construcción de un Banco de Semillas central en la cabecera de Acandí, vinculada a la Granja Integral, para la investigación, y otro banco secundario en Peñalosa. Los dos bancos de semillas mantienen contacto con los otros corregimientos por el uso continuado de la Carretilla de Semillas.

Actores: A cargo de la comunidad de Peñalosa y Cocomasur con el apoyo de la Alcaldía para la construcción del Banco de Semillas central.



Figura 34: La granja integral y el banco de semillas.



Figura 35: Finca integral vista aérea.

6.2.2 Procesar.

Objetivo general y resumen del proyecto.

Crear espacios para el desarrollo y aprendizaje de la ciencia y tecnología gastronómica ancestral, proyecto que se nombra Taller de Gastronomía. Estos espacios podrían habilitarse en las instituciones educativas del municipio e incorporar programas educativos. Asimismo, relacionar los espacios productivos (tales como es el caso de la Granja Integral) con los programas educativos, mediante la creación de laboratorios de investigación y exploración gastronómica físicamente conectados a la Granja Integral. Promover el desarrollo de implementos de conservación en comunidad (en las Cocinas Comunitarias) y viviendas particulares (mediante talleres educativos) para poder tener acceso al conocimiento, los espacios y los instrumentos para procesar los alimentos de manera tradicional.

Objetivos específicos.

Cultura: Transmitir saberes de cocineras ancestrales.

Territorio: Desarrollar sistemas alternativos de preservación y/o refrigeración que complementen las prácticas ancestrales.

Alimentos: Conservar y promover métodos de conservación y almacenamiento de carnes y pescados, como el secado, salado y ahumado; Conservar y promover otros métodos de procesar alimentos tradicionales, tales como la harina de maíz y el secado y trillado del arroz.

Expresiones territoriales.

1. Taller de Gastronomía ancestral para estudiantes y la comunidad en general.

Corto: Iniciar Taller de Gastronomía enfocado en procesar los alimentos de manera tradicional: Identificar y solicitar la participación de los cocinera(o)s tradicionales, luego iniciar el proyecto piloto en la institución educativa Colegio Diego Luis Córdoba en la cabecera de Acandí.

Mediano: Continuidad del Taller de Gastronomía por parte del SENA y la institución de la primera infancia ICBF, además de la institución educativa Colegio Diego Luis Córdoba y un proyecto piloto de Taller de Gastronomía Satélite en la Cocina Comunitaria de Peñalosa; Construir u obtener un espacio físico destinado a la enseñanza de estas técnicas para la sede central en la cabecera de Acandí.

Largo: Consolidación del Taller de Gastronomía: Formalizar en el programa escolar; mejorar el espacio de aprendizaje en Acandí; vincular el espacio con la Granja Integral y el "Centro de la Transferencia del Conocimiento"; Implementar Talleres de Gastronomía Satélites en las Cocinas Comunitarias ya establecidas del Municipio.

Actores: A cargo del Colegio Diego Luis Córdoba, apoyado por la ICBF y el SENA.

6.2.3 Distribuir.

Objetivo general y resumen del proyecto.

Crear un sistema de transporte intermodal a escala municipal y regional que incluya las rutas terrestres y marítimas para el transporte de mercancías y pasajeros, mediante la utilización de vehículos de tracción mecánica, humana y animal. Este sistema debe complementarse con mobiliario e infraestructura, tal como: vías de asfalto o bases estabilizadas vehiculares, ciclovías, refugios peatonales para el descanso, información, protección al clima y abastecimiento, muelles para embarcaciones menores y medianas en mar y zonas bajas de los ríos, puentes peatonales o jaulas con rondana para cruces fluviales, entre otros. Asimismo, se deben considerar estrategias de gestión y administración pública en partes del sistema, que contribuyan a reducir o estabilizar altos costos de traslado, tales como: cooperativas de transporte en lancha y carro, y bicicletas públicas.

Objetivos específicos.

Cultura: Conservar y promover prácticas colaborativas y culturales de bajo costo de transporte.

Territorio: Crear un sistema de conectividad por tierra, río y mar para el transporte de pasajeros y mercaderías a nivel municipal y regional.

Alimentos: Mejorar las condiciones del transporte de tracción mecánica, humana y animal que aseguren la distribución de los alimentos.

Expresiones territoriales.

1. Mejorar el transporte de vías terrestres para la conectividad entre la cabecera y sus corregimientos (Figura 51).

Corto: Instalación de Carteles Informativos en las rutas rurales que anuncian, por ejemplo, las distancias y lugares de interés; Instalar refugios peatonales para el descanso en rutas principales rurales y urbanas.

Mediano: Conexiones viales terrestres: Mejorar vía Acandí – Peñalosa.

Largo: Instalación de una Cooperativa Pública de Transporte Alimentaria de uno o dos vehículos para el transporte de alimentos, para favorecer el transporte eficiente y de bajo costo para los alimentos producidos localmente.

Actores: A cargo de la Alcaldía y el gobierno departamental del Chocó.

2. Mejoramiento y creación de un sistema de embarcaderos para pasajeros y mercancías en la cabecera de Acandí.

Corto: No hay.

Mediano: No hay.

Largo: Construcción de un muelle en la cabecera de Acandí.

Actores: A cargo de la Alcaldía y el gobierno departamental del Chocó.

3. Habilitar el sistema de transporte fluvial de cortas distancias entre comunidades costeras y de borde de río.

Corto: Proyecto de Arborización en las orillas de los ríos adecuados para el transporte fluvial: proyecto piloto en corregimiento de Peñalosa, faja de 20mt. en ambos márgenes del río.

Mediano: Ampliar el Proyecto de la Arborización en los márgenes de los ríos principales (Tolo, Tanela y Acandí).

Largo: Establecimiento del transporte fluvial con la construcción de embarcaderos; Mejorar acceso al transporte marítimo con el establecimiento de una Cooperativa Pública de Transporte Marítimo.

Actores: A cargo de los consejos comunitarios (Cocomasur), apoyado por la los actores públicos de la Alcaldía y el gobierno departamental del Chocó para la construcción de embarcaderos.



Figura 36: Mejoras de vías terrestres.

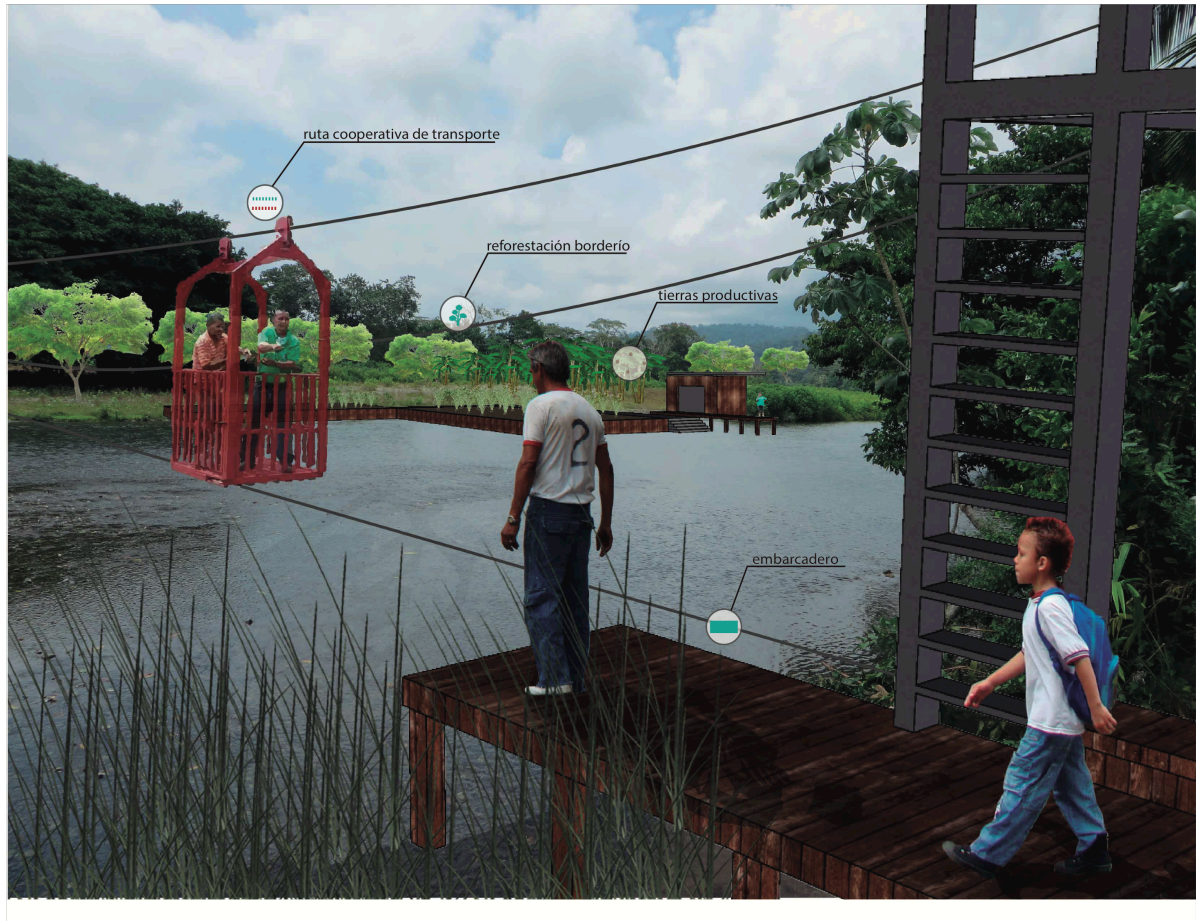


Figura 37: Proyectos borde del río.

6.2.4 Acceder.

Objetivo general y resumen del proyecto.

Crear una plataforma pública para el acceso asequible a alimentos tradicionales que integre horizontalmente a todos los actores locales relacionados con los procesos agropecuarios y pesqueros (la comunidad y los productores, distributores, cocineros y comerciantes pequeños, medianos y grandes), mediante la implementación de modelos de acceso alternativos, la construcción de un centro de acopio y la venta y distribución de alimentos municipal que, en consecuencia, concentre la oferta en el territorio local y permita la exportación de sus excedentes a los corregimientos y municipios vecinos.

Objetivos específicos.

Cultura: Potenciar la integración horizontal de la comunidad en los procesos agropecuarios y pesqueros.

Territorio: Generar condiciones para que el comercio formal contribuya a la promoción de los alimentos locales y el desarrollo del comercio informal.

Alimentos: Mejorar el acceso asequible a los productos locales mediante modelos alternativos de acceso y la integración del comercio formal en la cadena productiva de los productos locales.

Expresiones territoriales.

1. Centro de Acopio para los productos locales.

Corto: Iniciar un programa de Canasta Familiar que vincule de manera directa (sin intermediario) a los productores con los consumidores abonados, ofreciendo una canasta mensual de productos locales agropecuarios de temporada a bajo costo.

Mediano: Establecer un Mercado de Trueque semanal en el parque central de la cabecera de Acandí para brindar un mejor acceso a los productos locales mediante una plataforma de intercambio establecida de manera permanente (Figura 52).

Largo: Puesta en funcionamiento del Centro de Acopio para los productos locales cerca del corregimiento de Acandí, cuyas rutas de transporte para los productos locales se vincule a las Cooperativas Públicas de Transporte (de alimentos y de mar).

Actores: A cargo de la Alcaldía de Acandí, apoyado por grupos comunitarios vinculados al establecimiento de los programas junto con el sector privado, con el apoyo del comercio formal para la distribución de las Canastas Familiares.

2. Venta de alimentos tradicionales y locales en el comercio formal.

Corto: Etiquetación y vitrinas preferenciales para productos locales en el comercio formal.

Mediano: Fijación de precio mediante instrumento legal que permita la venta de los excedentes del Mercado de Trueque en los puestos de comercio formal.

Largo: El comercio formal se vuelve una extensión natural de la cadena productiva local y del Centro de Acopio por la venta priorizada de los productos locales en sus tiendas. Los Centros de Acopio gestionan la exportación del excedente.

Actores: A cargo del sector privado (comercio formal), apoyado y reglamentado por la Alcaldía de Acandí.



Figura 38: El mercado de trueque en el parque central de la cabecera municipal de Acandí

6.2.5 Consumir.

Objetivo general y resumen del proyecto.

Crear un Centro de Transferencia del Conocimiento que se enfoca en la cultura y el patrimonio gastronómico en la cabecera de Acandí. Será un espacio físico donde converja, organice y coordine una agenda de actividades y espacios, en comunidades y viviendas, donde se expresen estas actividades. El Centro coordinará y promocionará los festivales existentes y nuevos, los restaurantes y cocinerías comunitarias para los visitantes y la oferta de turismo eco-comunitario. Además, este proyecto contemplará el Taller Gastronómico para el desarrollo de la ciencia y la tecnología gastronómica ancestral, donde se desarrollarán proyectos para el

procesamiento de alimentos tradicionales.

Objetivos específicos.

Cultura: Fortalecer la transmisión del conocimiento del patrimonio gastronómico en todas sus fases.

Territorio: Empoderar y reunir a los actores locales para proteger, difundir y educar de manera coordinada sobre la relación territorio-patrimonio gastronómico.

Alimentos: Promover las cualidades y beneficios de los alimentos locales entre la población y sus visitantes.

Expresiones territoriales.

1. Centro de Transferencia del Conocimiento

Corto: –

Mediano: Iniciar una programación cultural público, variada y sin lugar fijo sobre temas de gastronomía en el municipio. Puede incluir instalaciones artísticas, presentaciones, demostraciones, etc.

Largo: Identificar un espacio físico y central destinado a todo el público para construir el Centro de la Transferencia del Conocimiento, vinculado con las otras iniciativas de educación y difusión del conocimiento (Taller Gastronómico, Granja Integral y Cocinas Comunitarias). *Actor:* A cargo de la Alcaldía de Acandí.

2. Festivales Gastronómicos

Corto: Definir el sello gastronómico de cada comunidad e instalar carteles informativos en las vías principales de estos corregimientos (por ejemplo: la gallina criolla en Peñalosa; la cigua en Capurganá; la empanada de concha de plátano en San Miguel).

Mediano: Definición e incorporación de la Red Gastronómica en el proyecto de turismo del municipio basado en sus sellos o marcas gastronómicas y festivales.

Largo: Instalación de un Colectivo de Transporte que ayude a transportar la comunidad a los festivales (por tierra y agua); Vincular los festivales con las Cocinas Comunitarias de las comunidades correspondientes.

Actores: A cargo de las comunidades con el apoyo de la Alcaldía mediante soporte publicitario y transporte.

3. Cocinas Comunitarias

Corto: Adecuación de la primera Cocina Comunitaria en Peñalosa.

Mediano: Ampliar el proyecto de las Cocinas Comunitarias en otros corregimientos.

Largo: Vincular las cocinas comunitarias con el Taller Gastronómico y el Centro de Transferencia del Conocimiento con visitas escolares y demostraciones gastronómicas.

Actores: A cargo de las comunidades con el apoyo público para la construcción de las cocinas.

4. Turismo Eco- Comunitario

Corto: Apoyar los objetivos de los Festivales Gastronómicos y las Cocinas Comunitarias.

Mediano: Publicación en internet información sobre lugares y eventos gastronómicos de interés para el turismo, tales como: la Red Gastronómica y las Cocinas Comunitarias.

Largo: Vincular las Cocinas Comunitarias con la Red Gastronómica, a modo de cocinerías locales, para promover un turismo gastronómico cultural y sostenible, no solamente durante las temporadas de los Festivales Gastronómicos.

Actores: A cargo de las comunidades.



Figura 39: Programación cultural en Peñalosa.

6.3 Resumen de las Expresiones Territoriales por Plazo

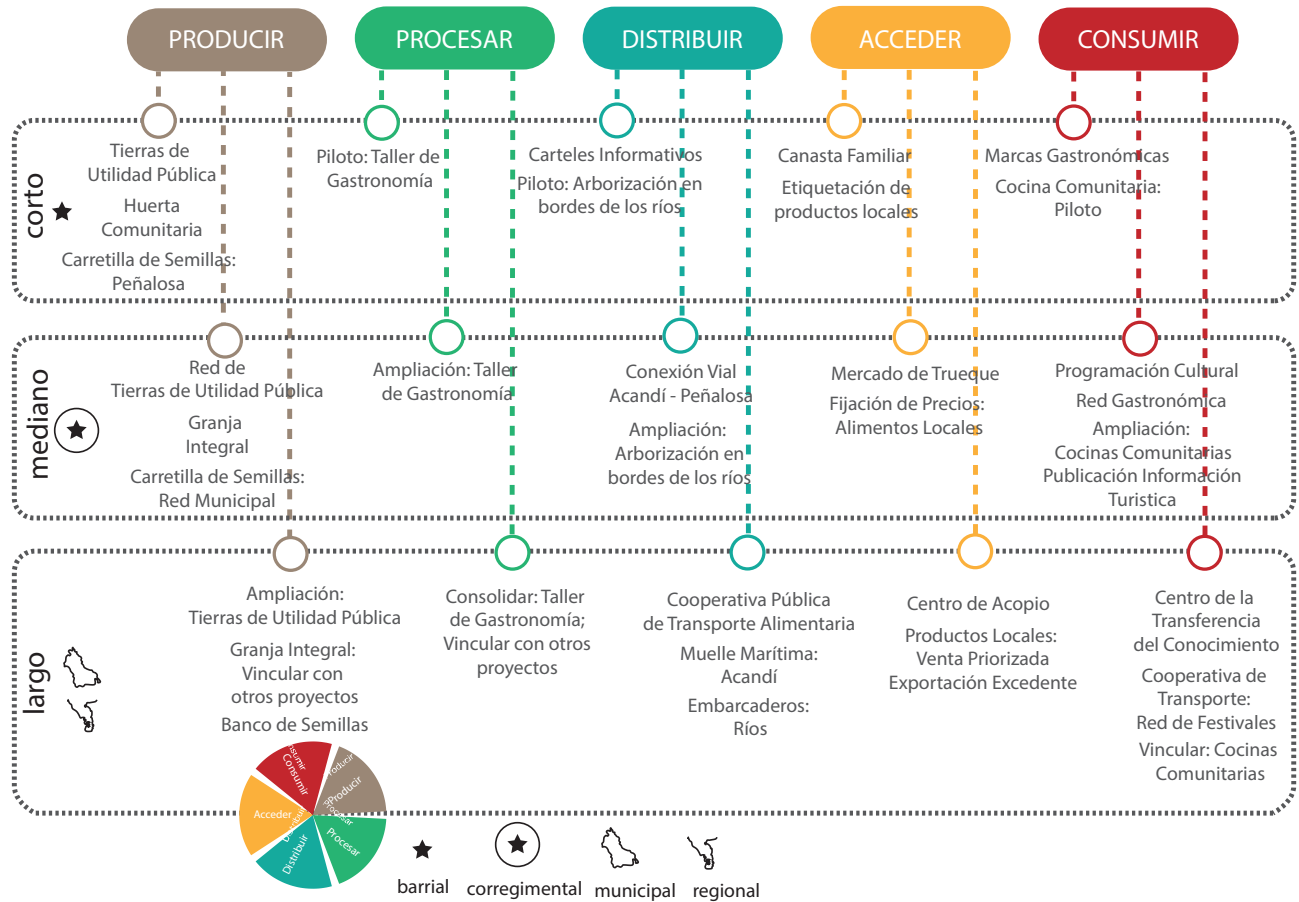


Figura 40: Resumen de las expresiones territoriales por plazo.

6.3.1 El corto plazo.

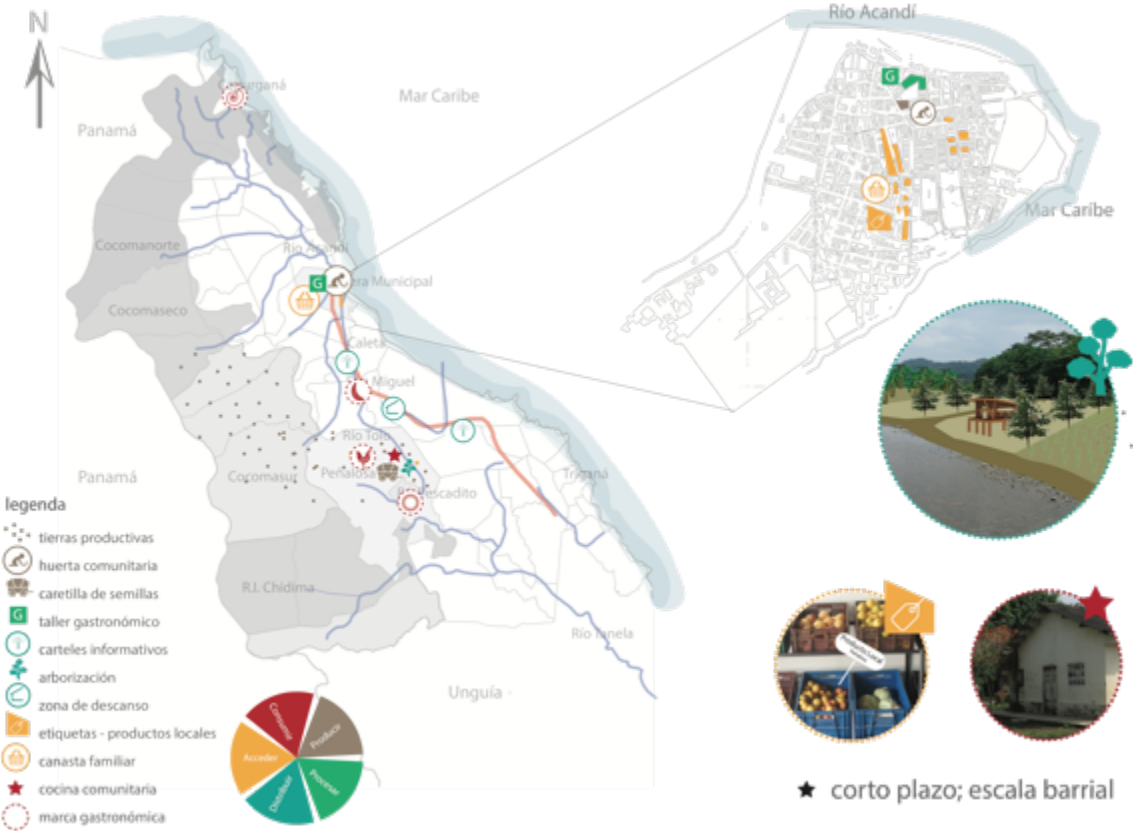


Figura 41: Expresiones territoriales del MDT propuesto en el corto plazo.

6.3.2 El mediano plazo.

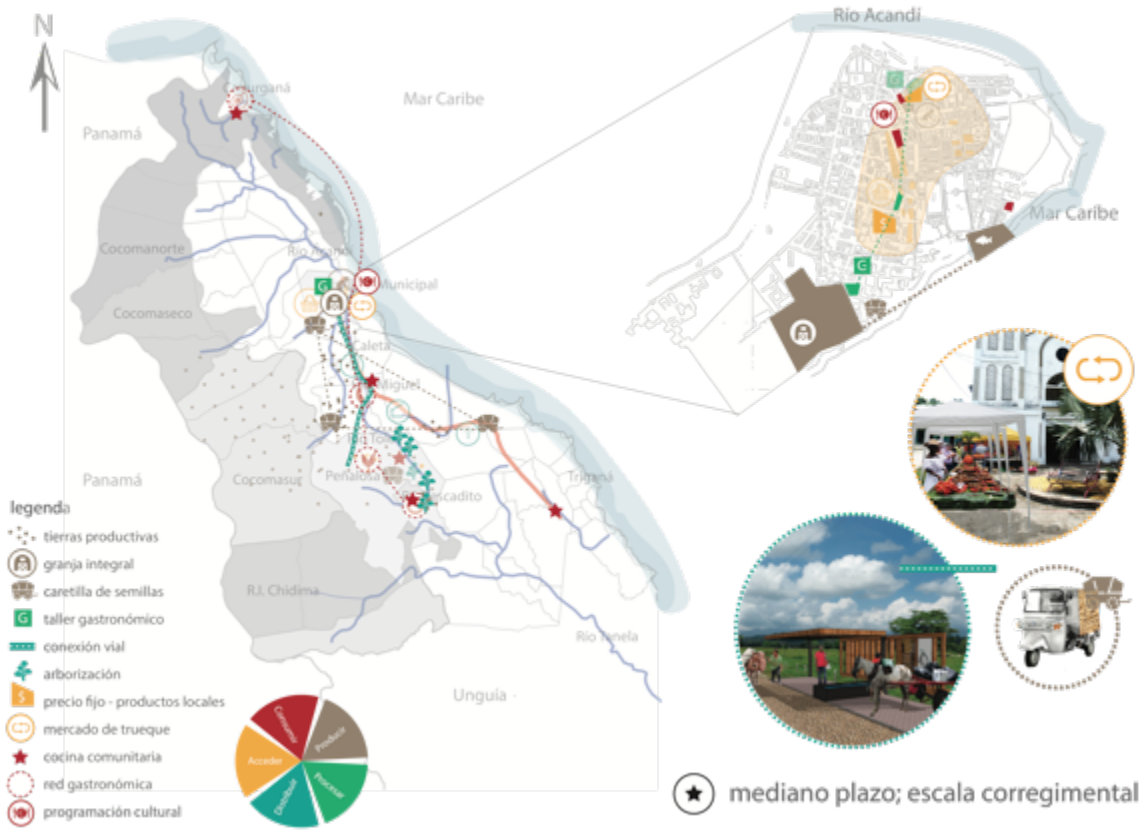
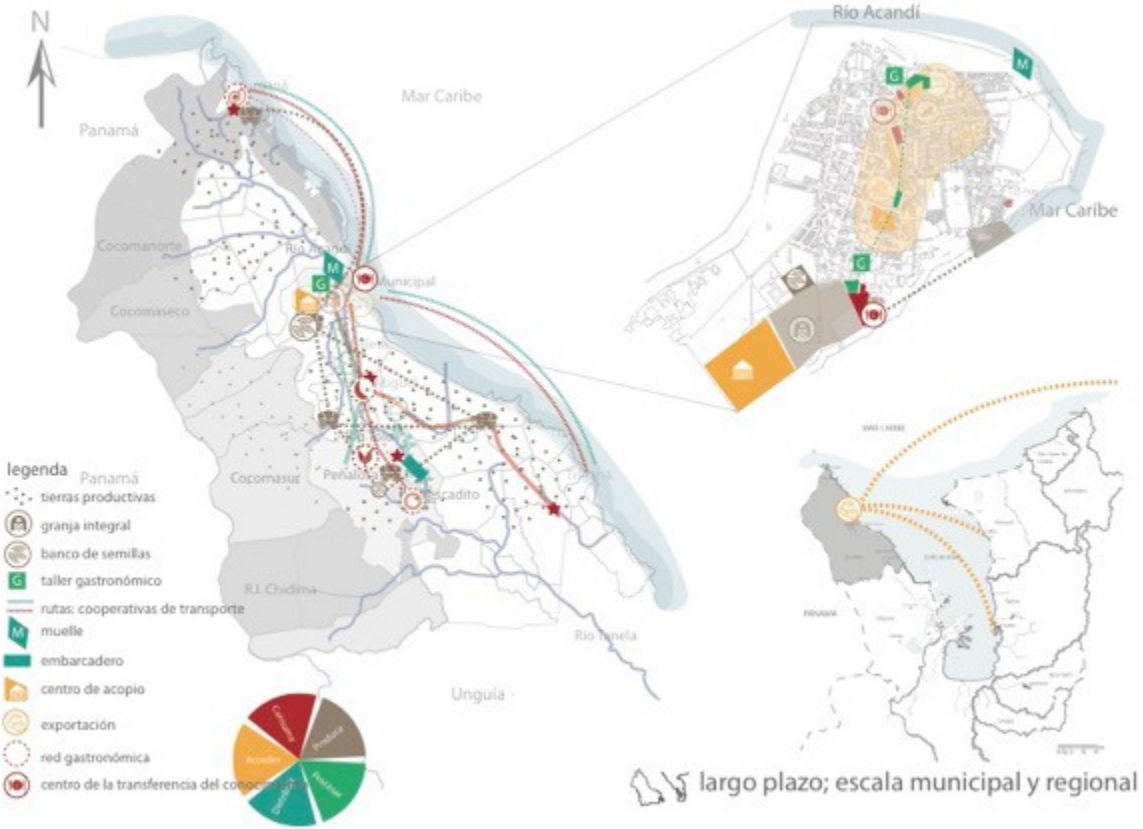


Figura 42: Expresiones territoriales del MDT propuesto en el mediano plazo.

6.3.3 El largo plazo.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 43: Expresiones territoriales del MDT propuesto en el largo plazo.

CAPÍTULO 7

Conclusión

7. Conclusión

El patrimonio gastronómico, en el contexto del presente estudio, está referido a la interacción de tres componentes: la cultura culinaria, los alimentos y el territorio. Esta interacción conforma un sistema complejo e integral que abarca la comida en todos sus ámbitos: la producción, el procesamiento, la distribución, el acceso y el consumo, es decir, lo que se produce, se cocina, se come, se valora, se adquiere, se trasmite y se simboliza en torno al acto de comer. A esto denominamos sistema o ciclo alimentario del patrimonio gastronómico, desde el cual analizamos los impactos que tiene el modelo de desarrollo actual y global sobre las comunidades y su alimentación, como objeto de estudio. En este contexto, se ha observado que la globalización ha tenido un gran impacto sobre los sistemas del patrimonio gastronómico de las comunidades, amenazando no solamente su comida sino también su territorio y cultura. Por esto, resulta un campo de estudio importante para obtener una visión crítica e integral del contexto local en el municipio de Acandí.

En base a lo anterior, la idea del patrimonio gastronómico como un ámbito capaz de ser considerado “sostenible”, surge de observar propuestas globales que están presentes en los debates actuales sobre el tema. Uno de ellos son los Objetivos y Metas de desarrollo sostenible (ODS-17) de la ONU, donde la alimentación y todo el sistema en torno a ella (cultural, territorial, nutricional, etc.) está comprometido. Esta idea fue profundizada y se fundamentó con la incorporación de nuevas teorías académicas que han sido presentadas en el capítulo 2 de este estudio. Entonces, son estos aportes académicos los que han encaminado esta investigación hacia las características definidas en el capítulo 3 para analizar el caso de estudio del patrimonio gastronómico de Acandí, desde la mirada de la sostenibilidad.

Dado que en el territorio la sostenibilidad del sistema del patrimonio gastronómico se ha visto afectada por un conjunto de prácticas que responden al concepto de “desarrollo” concebido desde modelo de actual, ha sido necesario entender éstas dinámicas y sus relaciones en la región (sin perder la noción de la escala regional que involucra el departamento del Chocó y el golfo de Urabá) y buscar qué modelo de desarrollo podría ser aplicado para encaminar al municipio de Acandí hacia un contexto dónde su patrimonio gastronómico sea sostenible, es decir, valorado, reconocido, promovido, usado y gozado por su comunidad en su territorio, manteniendo las prácticas culturales que les son propias desde siempre. Al examinar los diferentes modelos de desarrollo hemos reconocido en la teoría sobre el concepto de desarrollo endógeno una pertinencia y aplicabilidad al caso de estudio, la cual nos ha servido como guía para abordar la sostenibilidad de su patrimonio gastronómico, y el bienestar y la realización de la comunidad. En este sentido, para efectos de esta investigación, hemos considerado al desarrollo endógeno como un conjunto de tres teorías sobre el desarrollo (humano, autocentrado y sostenible), pero fundamentalmente como un modelo basado en la cultura y el territorio, de acuerdo a las necesidades y cosmovisiones de la comunidad. Este concepto, adaptado al caso de estudio, nos ha aportado conceptos e ideas para alcanzar un desarrollo que pueda contribuir a la sostenibilidad

del patrimonio gastronómico de una comunidad tan particular y rica en cultura y territorio como el caso del municipio de Acandí.

Al estudiar las teorías sobre la sostenibilidad del patrimonio gastronómico y el desarrollo endógeno descubrimos que en ambas corrientes existen ideas centrales y coincidentes, por cuanto al organizarlas pudimos evidenciar cuatro características que hemos denominado “las características de un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible”, siendo éstas: la cultura, la autodeterminación, la autorrealización y el territorio. Mediante el entendimiento y definición de estas características pudimos analizar los datos recolectados en el trabajo de campo desde una mirada endógena y sostenible, respondiendo a ambas teorías.

En el capítulo 6 analizamos los datos recolectados en el trabajo de campo desde las teorías del desarrollo endógeno y el patrimonio sostenible mediante la codificación de las entrevistas con las características del modelo propuesto en el capítulo 3. El análisis se organizó por cada fase o etapa del sistema del patrimonio gastronómico (producir, procesar, distribuir, acceder, consumir) y en cada una de ellas nos enfocamos en dos líneas de resultados: primero, unos objetivos generales para la aplicación territorial del proyecto donde destacan la importancia de las prácticas tradicionales del patrimonio gastronómico y las dinámicas que los amenazan. Y, segundo, los sueños, proyectos e ideas provenientes desde la comunidad que pudiesen contribuir a la aplicación territorial del presente trabajo, y así valorar la visión local de desarrollo como sugiere la teoría sobre el modelo de desarrollo endógeno.

A partir del análisis de la información teórica y empírica del trabajo de campo, hemos evidenciado que existe un conjunto de condiciones territoriales, culturales y alimentarias en el municipio de Acandí, que destacan por su particularidad y riqueza en el contexto del golfo de Urabá y Colombia, y que favorecen una propuesta para un modelo de desarrollo territorial a partir del patrimonio gastronómico. Sobre éstas, podríamos señalar que en la dimensión del territorio, la presencia de ecosistemas particulares como la serranía del Darién y los arrecifes coralinos del borde costero son un complemento de alto valor para los ecosistemas continentales y marinos que se encuentran en el municipio y en el resto golfo de Urabá, siendo esto un enorme potencial de desarrollo por sus condiciones paisajísticas y para la producción o extracción de alimentos que dan el sello a una cocina particular de mar y tierra. Esto se traduce en que en el municipio de Acandí es posible comer platos tradicionales por cada uno de sus ecosistemas, como serían pescados o caracoles como la cigua del mar, gallina criolla en salsa de coco del continente y el cerdo saíno de la serranía del Darién.

Desde la dimensión cultural, los procesos de poblamiento y la condición geográfica “aislada” del municipio de Acandí han permitido el desarrollo de una cultura propia muy particular, que posee un conjunto de costumbres típicas del Chocó y la región del golfo de Urabá. Y a éstas se suman tradiciones propias de esta convergencia demográfica y de acontecimientos históricos, como el caso de los procesos de violencia y desplazamiento en el municipio, que han motivado el desarrollo de nuevas costumbres locales a partir del despojo de la tierra, la propiedad

colectiva del suelo por parte de comunidades negras y la tenencia de grandes extensiones de suelo por parte de terratenientes. Esta realidad del territorio ha favorecido unas prácticas de relacionamiento basadas en la solidaridad y la producción y el cultivo de alimentos en pequeñas parcelas para el autoconsumo individual y el trueque o intercambio a nivel vecinal, como hemos visto en el caso de Peñalosa. Hoy, que la escases de suelo cultivable y las pequeñas parcelas que poseen los campesinos es un problema en todo el mundo, en el municipio de Acandí hemos evidenciado que su comunidad ha logrado transformar esta dificultad en un valor de su cultura, pues hemos conocido prácticas de agricultura orgánica donde la cría de gallinas criollas, el secado de arroz y las hortalizas se puede dar sin problemas en pocos metros cuadrados y beneficiándose unos de otros.

Por otra parte, respecto a los alimentos, los resultados de las entrevistas y las observaciones realizadas en el trabajo de campo arrojaron grandes sorpresas, como, por ejemplo, que uno de los platos principales del municipio es la gallina criolla en todas sus formas de preparación. La sorpresa se da en un contexto donde un visitante o alguien que desconozca el territorio esperaría que los pescados y mariscos fueran los protagonistas de la comida tradicional, pues se trata de un municipio costero en el mar Caribe colombiano. Sin embargo, aunque también estos alimentos forman parte de los platos típicos del municipio, la gallina criolla destaca sobre el resto y es un buen ejemplo o prototipo de modelo de desarrollo territorial a partir del patrimonio gastronómico, pues la comunidad del corregimiento de Peñalosa ha logrado abordar todo el ciclo alimentario en torno a ella, mediante su cría en los patios y espacios públicos frente a las viviendas, su alimentación con el arroz y/o el maíz que cultivan los propios vecinos y hasta su consumo, donde destaca el “Festival de la gallina criolla” de Peñalosa que se celebra anualmente en el corregimiento y cuya convocatoria ya tiene dimensión municipal.

Casos como el de la gallina criolla en Peñalosa dan muestras de la existencia de un modelo de desarrollo territorial a partir del patrimonio gastronómico, cuyas prácticas actuales tienen su base en los conocimientos ancestrales heredados y los alimentos que conforman la base de sus patrimonio gastronómico provienen del uso y goce responsable de las condiciones y dinámicas territoriales existentes, lo cual es coincidentes con lo que plantea la teoría sobre sostenibilidad y desarrollo endógeno. Junto con esto, también evidenciamos en las entrevistas que los diferentes miembros de la comunidad acandilera, que tienen alguna relación con alguna de las fases del sistema o ciclo alimentario, padecen a diario en su quehacer los problemas que se enfrentan por no abordar el patrimonio gastronómico con un sistema integral que va desde la producción hasta el consumo de los alimentos. Más aun, ellos poseen ideas, iniciativas y proyectos –algunos en desarrollo- que responden de manera integral a este problema. Sin embargo, también observamos que hace falta un conjunto de propuestas y proyectos, que en este estudio hemos denominado “expresiones territoriales”, desde el ámbito técnico y académico que puedan complementar y canalizar las propuestas desde la comunidad para lograr un desarrollo endógeno y sostenible, sobre todo nos referimos a estrategias que permitan organizar y priorizar

sus objetivos, convocar actores públicos, privados y comunitarios, y establecer niveles de impacto de estos proyectos, tanto en cuanto a plazos como escalas territoriales. Esto lo evidenciamos en el trabajo de organizaciones como COCOMASUR, quienes cumplen esta función en las comunidades negras del sur del municipio y han desarrollado interesantes proyectos para la preservación y difusión de la cultura, prácticas de cultivo de alimentos patrimoniales y de conservación del medioambiente sostenible, entre otras.

En definitiva, consideramos que sí es posible un modelo de desarrollo territorial endógeno y sostenible a partir del patrimonio gastronómico, sobre todo en el caso del municipio de Acandí, donde evidenciamos que características como la cultura, el territorio, la autodeterminación y la autorrealización están profundamente arraigadas entre los miembros de su comunidad y guían su quehacer en materia de su amplio y exquisito patrimonio gastronómico.

8. Bibliografía

Álvarez, M. C., Rosique, J., & Restrepo, M. (2004). Seguridad alimentaria en los hogares de Acandí: La disponibilidad de los alimentos como indicador de suficiencia alimentaria. *Revista chilena de nutrición* , 31 (3).

AGRUCO - COMPAS. (2008). *Aprendiendo el desarrollo endógeno sostenible: Construyendo la diversidad bio-cultural* (1 ed.). (N. Tapia P., Ed.) Cochabamba, Bolivia: AGRUCO - COMPAS. Anderson, P. (1997). Balance del neoliberalismo: Lecciones para la izquierda. *Procesos* , 111-127.

Asociación de Academias de la Lengua Español. (2017). *Por palabras: Diccionario de la lengua española*. (R. A. Española, Editor) Recuperada 13 septiembre, 2017, del Diccionario de la lengua española: <http://dle.rae.es>

ATÁ. (s.f.). *Video: Instituto ATÁ*. Recuperada 16 abril, 2017, del Instituto ATÁ: <http://www.institutoata.org.br/en/video.php>

Barber, D. (2015). *The Third Plate: Field notes on the future of food*. New York: Penguin Books.

Blanco, J. F. (2013). *Exploración del golfo de Urabá 2007-2013: Crónicas de la Expedición Antioquia*.

Boisier, S. (2004, mayo). Desarrollo Endógeno: ¿Para qué?, ¿Para quién?

Cocomasur. (2012-1). *ICBF Territorios Etnicos: Proyecto*. Recuperada 15 abril, 2017, d Cocomasur: <http://www.cocomasur.org/icbf2.html>

Cocomasur. (2012-2). *Quienes Somos*. Recuperada 15 abril, 2017, de Cocomasur: <http://www.cocomasur.org/nosotros.html>

Congreso de Colombia. (1993). *Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 del la Constitución Política*.

Código. (2014, 10 06). *Revista Código*. Recuperada 15 abril, 2017, de la Revista Código: Perfil Torolab: <http://www.revistacodigo.com/perfil-torolab-arte-y-conocimiento-para-la-transformacion-social/>

De Roux, G. I. (2010). *Políticas públicas para el avance de la población afrocolombiana: revisión y análisis*. Panamá: PNUD.

Escobar Velázquez, M. (1999). *Muy Caribe está*. Medellín, Colombia: Universidad EAFIT. European Network of Regional Culinary Heritage. (2017). *The Network: Culinary Heritage*

Network. Recuperada 15 abril, 2017, de Culinary Heritage Europa: <https://www.culinary-heritage.com/>

Fajardo, L. F. (2004). Impact of globalization of food consumption, health and nutrition in urban areas of Colombia. In F. a. Organization, *Globalization of food systems in developing countries: impact on food security and nutrition* (Vol. 83, pp. 285-300). Roma: FAO.

FAO. (2017). *The future of food and agriculture - Trends and challenges*. Rome: Food and Agriculture Organization.

Feenstra, G. (2002). Creating space for sustainable food systems: Lessons from the field. *Agriculture and Human Values*, 19, 99-106.

Feenstra, G. (1997). Local food systems and sustainable communities. *American Journal of Alternative Agriculture*, 12 (1), 28-36.

García-Valencia, C. (2007). *Atlas del golfo de Urabá: una mirada al Caribe de Antioquia y Chocó*. Santa Marta: Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras - Invemar- y Gobernación de Antioquia.

Garfoli, G. (2009). *Las experiencias de desarrollo económico local en Europa: las enseñanzas para América Latina*. Universidad de Insubria. San José: URB-AL III.

Genuino Clandestino. (2016). *Manifesto; Le Pratiche*. Recuperada 15 abril, 2017, de Genuino Clandestino: <http://genuinoclandestino.it/>

Heckathorn, Douglas D. (2011). Snowball versus respondent-driven sampling. *Sociol Methodol*, 41 (1), 355-366.

Joassart-Marcelli, P., & Bosco, F. J. (2014). Alternative food projects, localization and neoliberal urban development. *Métropoles*, 15.

Johns, T., & Sthapit, B. (2004). Biocultural diversity in the sustainability of developing-country food systems. *Food and Nutrition Bulletin*, 25 (2), 143-155.

Kennedy, G., Nantel, G., & Shetty, P. (2004). A synthesis of country case studies. En *Globalization of food systems in developing countries: impact on food security and nutrition* (Vol. 83, pp. 1-24). Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Kloppenborg, Jr., J., Lezberg, S., De Master, K., Stevenson, G. W., & Hendrickson, J. (2000). Tasting Food, Tasting Sustainability: Defining the attributes of an alternative food system with competent, ordinary people. *Human Organization*, 59 (2), 177-186.

Organización de las Naciones Unidas - ONU. (2015). *United Nations*. Recuperada 21 marzo,

2017, de Sustainable Development Objectives:

<http://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

La Vía Campesina. (2017). *¿Quiénes somos?* Recuperada 14 abril, 2017, de La Vía Campesina: <https://viacampesina.org/es/quienes-somos/>

Marín Marín, G., Álvarez de Uribe, M., & Rosique Gracia, J. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia* , 18 (35), 51-72.

Massey, D. (1984). Spatial Divisions of Labour. *Social Structures and Geography of Production* .

Mater Iniciativa. (2016). *Ciencia y Cocina: Mater Iniciativa*. Recuperada 16 abril, 2017, de Mater Iniciativa: <http://www.materiniciativa.com/>

Max-Neef, M. (1986). *Economía Descalza: Señales desde el mundo invisible*. Estocolmo; Buenos Aires; Montevideo: Editorial Nordan.

Ministerio de Cultura. (2014). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá D.C., Colombia: Ministerio de Cultura.

Morales Bedoya, E. (2010). *Fogón Caribe: la historia de la gastronomía del caribe colombiano*. Baranquilla: La Iguana Ciega.

Municipio de Acandí . (2016). *Plan De Desarrollo 2016-2019*. Acandí: Municipio de Acandí.

Naciones Unidas. (1987). *Our Common Future: Report of the world commission on environment and development*. Naciones Unidas.

Nourish. (2009-2017). *Food System Tools*. Recuperada 27 mayo, 2017, de Nourish Life: www.nourishlife.org

Ossa, G. P. (2012). *Fogón de Negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Pérez Tobón, F. (2004). *La cultura alimentaria del municipio de Acandí y su relación con el estado nutricional*. Enermería. Medellín: Universidad de Antioquia.

Pérez Tobón, F.C., Alcaraz, G.M. (2007). Transiciones y nostalgias: el sistema alimentario de los moradores de Acandí, Colombia. *Revista Facultad Nacional de Salud Pública Universidad de Antioquia*, 25 (2), 65-74.

- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD. (2013). *Perfil productivo municipio de Acandí - Chocó*. PNUD.
- Sen, A. (2000). *Desarrollo y libertad*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Planeta.
- Slow Food . (2015). *About Us: Slow Food International*. Recuperada 15 abril, 2017, de Slow Food International: <https://www.slowfood.com/about-us/>
- Sustainable Cities Institute. (2013). *Topics: Food Systems*. Recuperada 20 abril, 2017, de www.sustainablecitiesinstitute.org
- Taborda, A., Maldonado, C., Palacio, J., & Vásquez, J. (2008). Participación comunitaria en el Golfo de Urabá: El case del corregimiento Bocas del Atrato y la vereda El Rota, Municipio de Turbo, Antioquia. *Gestión y ambiente* , 11 (3), 97-108.
- Telefónica. (s.f.). *Gastón Acurio y Telefónica: Juntos para transformar*. Recuperada 16 abril, 2017, de Juntos para transformar: Nuestros proyectos: <http://juntosparatransformarperu.com/juntos-para-transformar/>
- Tripp, David. (2005). Action research: a methodological introduction. *Educação e Pesquisa*, 31(3), 443-466.
- URBAM-EAFIT. (2015). *Cartografías socio-territoriales del medio Atrato: Elementos de comprensión inicial para un Plan Municipal Integral*. Medellín, Colombia.
- Uribe, M. T. (1992). *Urabá: ¿región o territorio? : un análisis en el contexto de la política, la historia y la etnicidad*. Universidad de Antioquia. INER : Corpouraba.
- Vázquez-Barquero, A. (2000). *Desarrollo económico local y descentralización: aproximación a un marco conceptual*. Santiago: CEPAL.
- Vázquez-Barquero, A. (2007). Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial. *Investigaciones Regionales* (11), 183-210.
- Vega Henao, Juan Rodrigo. (2010). *Derechos Patrimoniales en la Gestión Socioambiental de ecosistemas estratégicos. Caso en estudio: Corregimiento de Sapzurro, Municipio de Acandí, Chocó*.
- Vergara, P. (2004). ¿Es posible el desarrollo endógeno en territorios pobres y socialmente desiguales? . *Ciencias Sociales Online* , 3 (1), 37-52.
- Yin, R.K. (2009). *Case study research – Design and methods* (4 ed.) Thousand Oaks: Sage Publications.

Apéndice A

Guía Entrevista – Acandí agosto 2017

Nombre:

Oficio u ocupación:

Lugar de

residencia:

PREGUNTAS ABIERTAS: *Buscando el ¿qué, cómo, quién, porqué, dónde?*

1. ¿Cuáles son los platos típicos del municipio de Acandí?
2. ¿Cómo se relacionan los platos típicos con la cultura y el medio ambiente?
3. ¿Cómo definiría el patrimonio gastronómico?
4. ¿Qué dificultades existen para preservar el patrimonio gastronómico? (violencia?)
5. ¿Cuál es su sueño para el municipio de Acandí?

PREGUNTAS LINEALES Y CORTAS:

1. ¿Qué forma de tenencia del suelo considera que favorece al Patrimonio Gastronómico?
 - a. Individual
 - b. Comunitaria/Colectivo
 - c. Arrendamiento/Concesionada
 - d. Otra/Ninguna¿Le gustaría comentar algo más?
2. ¿Considera importante preservar el medio ambiente para el patrimonio gastronómico? 1 2 3
4 5 6 7
¿Porqué le das esa calificación?
3. ¿Considera importante los cultivos variados para el patrimonio gastronómico? 1 2
3 4 5 6 7
¿Porqué le das esa calificación?
4. ¿Considera importante las técnicas ancestrales en la producción agropecuaria y la pesca? 1
2 3 4 5 6 7
¿Porqué le das esa calificación?
5. ¿Considera importante trabajar de manera colectiva en la producción agropecuaria? 1 2 3
4 5 6 7
¿Porqué le das esa calificación?
6. ¿Considera importante trabajar de manera colectiva en la pesca? 1 2 3 4 5 6 7
¿Porqué le das esa calificación?
7. ¿Considera importante mantener las prácticas ancestrales de almacenamiento de alimentos (secado, ahumado, salado) para el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7
¿Porqué le das esa calificación?
8. ¿Considera importante las rutas y los muelles de río y mar para el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7
¿Porqué le das esa calificación?
9. ¿Considera importante las carreteras y caminos para el patrimonio gastronómico? 1 2

3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

10. ¿Considera importante el comercio formal de alimentos? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

11. ¿Considera importante el comercio informal de alimentos? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

12. ¿Considera importante los centros culturales y el espacio público para el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

13. ¿Considera necesario importar alimentos para preservar el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

14. ¿Considera importante las formas alternativas de intercambio de alimentos (trueque, menudeo, regalo, préstamo)? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

15. ¿Considera importante el conocimiento a la hora de escoger los ingredientes para el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

16. ¿Considera importante la mano del cocinero (el sazón) para el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

17. ¿Considera importante los hábitos, reglas y ritos para el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?

18. ¿Considera importante la enseñanza y difusión del conocimiento para el patrimonio gastronómico? 1 2 3 4 5 6 7

¿Porqué le das esa calificación?