

**PROPUESTA PARA LA PROMOCIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL  
SINCELEJANA A PARTIR DE LAS DIRECTRICES DE LA POLÍTICA PARA EL  
CONOCIMIENTO, SALVAGUARDIA Y FOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN Y  
LAS COCINAS TRADICIONALES DE COLOMBIA**

**LADY MILETH GRANADOS SUÁREZ**

**Trabajo de Grado para optar al título de Magister en Desarrollo y Cultura**  
**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Economías de la cultura y emprendimientos culturales  
comunitarios

**MODALIDAD:** Proyecto de investigación

**DIRECTOR:** CARLOS SÁNCHEZ CHICA

**TUTORA:** LUTY GOMEZCASSERES PERÉZ  
**Docente Investigador**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR**  
**MAESTRÍA EN DESARROLLO Y CULTURA**  
**CARTAGENA - BOLIVAR**

**2017**

Este trabajo deberá citarse de la siguiente manera:

Granados-Suárez, Lady Mileth (2018). *Propuesta para la promoción de la cocina tradicional Sincelejana a partir de las directrices de la política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Universidad Tecnológica de Bolívar.

La investigación se llevó a cabo dentro del proyecto “Formación de Capital Humano de Alto Nivel para el Departamento de Sucre” como beneficiario de una beca de estudio de Maestría de la convocatoria N° 678 del Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación – COLCIENCIAS. Dicho proyecto se enfocó en la línea de investigación Economías de la cultura y emprendimientos culturales comunitarios.

**Nota de presentación:**

---

---

---

---

---

---

Firma del Presidente Jurado

---

Firma del Jurado

---

Firma del Jurado

## **DEDICATORIA**

A Dios por revestirme de su amor, su gracia y misericordia para concluir este proceso de investigación y titulación.

A la memoria de mi bisabuela Ana Epifanía Muñoz Jaraba, quien en la nobleza de su hogar me enseñó a amar la cocina con humildad, respeto y compromiso.

A los cocineros tradicionales que hicieron parte del proceso, porque sin prevenciones me abrieron las puertas de sus hogares y sus negocios.

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la gobernación de Sucre por la formulación del proyecto Formación de Capital Humano de Alto Nivel, que me permite hoy alcanzar una meta académica y profesional.

A la Corporación Universitaria del Caribe -CECAR, por el aval brindado para participar en la convocatoria, sin su ayuda no habría sido posible mi postulación.

A mis profesores de la UTB, Aaron, Jorge, Netty, por el acompañamiento cercano en este proceso académico.

A mi director de Tesis, Carlos Sánchez por sus valiosas orientaciones y sugerencias durante la realización del proyecto.

A la profesora Luty Gómezcasseres, por sus orientaciones y correcciones desde la propuesta inicial hasta la tesis de grado.

A mis padres, hermanos y sobrina quienes con orientaciones, palabras sabias y gestos me han animado a correr la milla extra.

A mis amigos Alexander Almeri Portal y Glenda Villada, quienes solidariamente me abrieron las puertas de su hogar durante mi formación y me enseñaron la sensibilidad para el trabajo con los portadores de la tradición.

A César Argumedo por su voluntario acompañamiento metodológico, por animarme y apoyarme durante el proceso.

A German Granados y Juan Uribe por su apoyo, revisión y correcciones de estilo.

A cada persona que me animó, que creyó, que me respaldó en sus oraciones durante este recorrido.

## RESUMEN

La cocina tradicional es una manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial -PCI- de los territorios, se enriquece a partir de la oferta alimentaria y refleja las tradiciones y hábitos de consumo de un grupo social. El fomento del conocimiento de los sistemas culinarios contribuye en la transmisión generacional y el sustento de familias a través de la venta de alimentos, siempre y cuando existan programas orientados a promoverlos en función de la cultura y el desarrollo local. El objetivo de esta investigación fue diseñar una propuesta para la promoción de la cocina tradicional sincelejana basado en la política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia. Se utilizó un diseño de investigación Mixto, de tipo descriptivo- explicativo, la población objeto de estudio fueron 41 cocineros tradicionales localizados en espacios de interés cultural de la ciudad de Sincelejo. Los resultados indican que las carencias académicas, culturales y empresariales se convierten en barreras a la inclusión productiva que condicionan su calidad de vida. Se presenta una propuesta que integra estrategias para la formación, investigación, participación ciudadana y espacios de apropiación social del conocimiento para documentar, promover y salvaguardar la riqueza culinaria local.

*Palabras clave:* Cocina tradicional, portadores de la tradición, identidad, cultura y desarrollo.

## **ABSTRACT**

Traditional cuisine is a manifestation of the Intangible Cultural Heritage – ICH of the territories; it is enriched from the food supply and reflects the traditions and consumption habits of a community. The promotion of knowledge of culinary systems contributes to the generational transmission and livelihoods of families through the sale of food, where there are programmes oriented towards promoting them according to culture and local development. The objective of this research was to design a proposal for the promotion of traditional Sincelejo's cuisine based on the policy for Knowledge, Safeguarding and promotion of food and Traditional Cuisines of Colombia. (Ministerio de Cultura, 2012). A mixed descriptive-explanative design was used. The people studied were 41 traditional cookers located in areas of cultural interest in the city of Sincelejo. The results indicate that academic, cultural and business shortcomings become barriers to productive inclusion that condition their quality of life. It presents a proposal that integrates training, research and civic participation strategies and spaces for social appropriation of knowledge to document, promote and safeguard local culinary richness.

*Key words:* Traditional cuisine, bearers of tradition, identity, culture and development.

## CONTENIDO

Introducción .....	13
Capítulo I. Acercamiento al problema de investigación .....	17
1.1. Identificación del problema .....	17
1.2. Justificación .....	25
1.3. Objetivos.....	29
1.3.1. General.....	29
1.3.2. Específicos .....	29
1.4. Diseño de la investigación .....	29
1.4.1. Tipo de investigación y Diseño.....	29
1.4.2. Población y Muestra .....	30
1.4.3. Técnicas e Instrumentos.....	31
1.4.4. Procedimientos.....	32
Capítulo II. Bases teóricas.....	35
2.1. Presupuestos teóricos.....	35
2.1.1. Conocimientos tradicionales.....	35
2.1.2. Portador de la tradición.....	36
2.1.3. Cocina tradicional.....	36
2.1.4. Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y Cocina Tradicionales de Colombia.....	37
2.1.5. Metodología de Marco Lógico.....	38
2.2. Marco referencial .....	38
2.2.1. Internacional.....	38
2.2.2. Nacional.....	40
2.2.3. Local.....	43
2.3. Fundamentación teórica.....	44
2.3.1. Sistemas culinarios en la construcción de la identidad.....	44
2.3.2. El fomento y salvaguardia de la cocina tradicional en la construcción de la identidad. 48	
2.3.3. La cocina tradicional como recurso del turismo.....	51



2.3.4.	La cocina tradicional como recurso del desarrollo económico.....	54
2.3.5.	La cocina tradicional como un recurso del desarrollo humano. ....	58
Capítulo III. Resultados de la investigación .....		62
3.1.	La cocina y los cocineros tradicionales de Sincelejo: Línea base .....	62
3.1.1.	Caracterización social. ....	62
3.1.2.	Caracterización Empresarial. ....	72
3.1.3.	Caracterización Cultural. ....	76
3.2.	La cocina tradicional sincelejana a la luz de las políticas de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.....	80
3.2.1.	Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional. ....	83
3.2.2.	Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional. ....	84
3.2.3.	Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de la tradición de la alimentación y la cocina.....	85
3.2.4.	Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios. ....	85
3.2.5.	Adecuación Institucional. ....	86
3.3.	Propuesta para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la cocina tradicional sincelejana .....	93
3.3.1.	Árbol del problema. ....	93
3.3.2.	Planteamiento del problema.....	94
3.3.3.	Relación de causa y efecto.....	97
3.3.4.	Planificación y objetivos de la propuesta.....	97
3.3.5.	Fundamento de la propuesta desde la dimensión de la cultura y el desarrollo. ....	98
3.3.6.	Marco lógico .....	103
CAPÍTULO IV. Consideraciones finales.....		106
4.1.	Discusión.....	106
4.2.	Conclusiones y recomendaciones .....	113
ANEXOS		125

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Publicaciones relacionadas con la cocina tradicional .....	19
Tabla 2 Matriz alimentaria de Sincelejo .....	26
Tabla 3. Distribución por sexo y edad .....	62
Tabla 4. Procedencia de la población víctima del conflicto armado.....	62
Tabla 5. Reconocimiento de Cultura, Rasgos o Pueblo .....	63
Tabla 6. Nivel académico alcanzado por el cocinero.....	64
Tabla 7. Nivel de formación de los cocineros tradicionales, los padres e hijos.....	65
Tabla 8. Vivienda ocupada por el cocinero y su familia.....	66
Tabla 9. Servicios públicos de la vivienda.....	66
Tabla 10 . Dinámica de trabajo .....	67
Tabla 11. Formalización y composición de la empresa .....	73
Tabla 12. Regulación sanitaria de la empresa.....	73
Tabla 13. Servicios públicos utilizados en la preparación de alimento .....	74
Tabla 14. Fuente de ingresos del negocio .....	74
Tabla 15. Centros de abastecimiento .....	75
Tabla 16. Frecuencia de compra de insumos a proveedor .....	75
Tabla 17. Producción de platos tradicionales.....	76
Tabla 18. Conocimientos sobre cocina .....	77
Tabla 19. Formación para el desarrollo de capacidades empresariales.....	77
Tabla 20. Relación causa y efecto directo.....	97
Tabla 21. Actores involucrados en el fomento de la cocina tradicional .....	100
Tabla 22. Matriz de metas asociadas a los objetivos .....	103

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Barreras a la inclusión productiva .....	79
Figura 2. Árbol de causas y efectos relacionados al problema central .....	93
Figura 3. Mapa del área inicial de trabajo.....	100

## LISTA DE ANEXOS

Anexo A. Ficha para la identificación los cocineros tradicionales en espacios populares de la ciudad de Sincelejo.....	126
Anexo B. Ficha para la caracterización social, empresarial y cultural de cocineros tradicionales del municipio de Sincelejo.....	127
Anexo C. Estado de resultados negocios ambulantes.....	131
Anexo D. Estado de resultado de los negocios en domicilio.....	132
Anexo E. Estado de resultado negocios estacionarios que obtienen ganancias.....	133
Anexo F. Estado de resultado de negocios estacionarios que obtienen perdidas.....	134
Anexo G. Estado de resultado negocios en local comercial que obtienen ganancias.....	135
Anexo H. Estado de resultado negocios en local comercial que obtienen perdidas.....	136

## Introducción

Desde el inicio de la humanidad, y en la época en la cual el hombre aún no había descubierto el fuego, los grupos humanos se alimentaban con la recolección de frutos silvestres y el consumo de insectos y carne cruda producto de la caza. El descubrimiento del fuego trajo consigo la transformación de la alimentación, sus sabores y texturas: lo crudo se volvió cocido, lo seco se convirtió en jugoso, lo simple adquirió sabor - al estar en contacto con el agua para retirar residuos de la tierra-, lo duro se tornó blando y lo muerto adquirió vida, a través de la cocción como mecanismo de conservación.

Cocinar es un acto íntimo, pues refleja los secretos y saberes del cocinero y a su vez, comunitario porque integra a las personas y establece formas de comunicación otras – *entonar canticos, contar historias, recitar décimas, escuchar la radio, bailar, tararear...* - a través de las cuales se comparten vivencias, sentimientos y emociones arraigadas a la comida. Desde esta perspectiva, el acto de cocinar inicia entonces con la selección de los productos en la carretilla o al señor que pasa en su burro cada mañana, en la plaza de mercado, en la tienda, en el supermercado o incluso en la nevera; cuando se limpian, se curan, se fermentan, se endulzan o se cuecen los alimentos; pero además cocinar involucra procesos fisiológicos como la ingesta y digestión y labores como poner la mesa o lavar los platos.

La cocina se come con todos los sentidos y desarrolla sentimientos de deseo, placer o desagrado que se activan al escuchar el crujir del aceite ardiendo donde se freirá el huevo, el plátano o la empanada, cuando sentimos el olor del arroz con coco, el ajonjolí tostarse, cuando saboreamos los alimentos en la boca o con la imaginación; esa misma con la que se experimenta lo que Manuel Zapata Olivella denominaría la nostalgia por los alimentos “un problema de orden químico-biológico...momentos en que el organismo echa de menos las sustancias que lo nutrieron en la infancia y entonces, en una operación cerebral, transforma esa ausencia en un sentimiento de evocación, de recuerdo, de añoranza” (Sánchez Juliao, 2005), permitiéndose experimentar el deseo de volver a casa pronto al imaginar el plato favorito.

Todo lo anterior, se gesta en medio de la riqueza de los sistemas culinarios del Caribe Colombiano y del departamento de Sucre, resultado de un encuentro de culturas indígenas, españolas, africanas y árabes que se entrelazan a partir de las migraciones, tráfico y desplazamientos intencionales o forzados, los intercambios económicos y comerciales como el trueque y los aportes de viajeros y cronistas que en sus visitas al país trajeron productos y semillas que fueron acogidos y enriquecieron nuestras cocinas al integrarse en las preparaciones tradicionales, por esta razón es posible encontrar en una palangana de fritos: el maíz de origen indígena convertido en empanada, arepa de anís o de huevo, el trigo de origen árabe transformado en quibbe relleno de carne molida o cebollas, el queso de origen español dentro de la carimañola, o por el contrario la papa rellena de carne o queso, cubierta con una mezcla líquida de harina y especias que añaden sabor; todo ello cocido -frito- con un ingrediente de origen africano denominado aceite.

Es acertado expresar que no existe una receta exclusiva para la preparación de un alimento, estas se reconstruyen a diario gracias a los insumos y utensilios de los que dispone un cocinero, además de los referentes familiares y culturales para la elaboración de un plato. Así, cada preparación no solo está sujeta a la creatividad de quien lo realiza, sino también a la oferta ambiental y agropecuaria, las temporalidades, festividades, el estado de ánimo y las necesidades de quien la elabora y la consume. Los alimentos involucrados en una receta cuentan una historia de sí mismos, de sus propiedades, pero también de quienes los siembran, lo cosechan, distribuyen y transforman para su ingesta; por ello, cuando combinamos alimentos también se entrelazan culturas y se tejen nuevas formas de alimentarse.

La cocina tradicional ha recuperado la autonomía y espontaneidad perdida en el siglo XIX, bajo la disyuntiva de alimentos europeos considerados como “ricos” y deseables, frente a los alimentos locales que fueron no solo desplazados sino además considerados como “pobres”, sucios e indignos (García M., 2014). Cuando los alimentos foráneos tenían mayor relevancia, presentación y sabor basado en la ideología de parecerse más a lo industrializado y civilizado de Europa; Montanari (2008) manifiesta que para ese entonces aceptar un alimento humilde en la mesa de las clases altas no era posible a menos que se utilizaran adecuadamente estrategias para modificar el estatus del producto haciéndolo ‘socialmente correcto’ y compatible con la ideología dominante.

Esta visión trajo consigo la subvaloración y marginación de la cocina autóctona y paralelamente la pérdida parcial de la identidad alimentaria.

Por otra parte, la evolución de los roles en la cocina han sido cambiantes a través del tiempo, en antaño el cocinero estaba asociado a una vida familiar donde la función del hombre era conseguir el alimento a través de la caza, la cosecha o la pesca y traerlo al hogar mientras la mujer cocinaba para alimentar a la familia; en las casas de familias adineradas la cocinera tenía unas características sociodemográficas específicas: en su mayoría eran mujeres esclavas de origen africano o indígenas contratadas para realizar el oficio de preparar alimentos. Si bien, en la actualidad no existe distinción de roles acorde al género o edades, los cocineros tradicionales son hombres y mujeres de distintas clases sociales y edades que ejercen este oficio por gusto o como mecanismo de sustento.

Otro de los elementos que ha evolucionado a través del tiempo ha sido la forma como se documenta o sistematizan las recetas y preparaciones, las cocinas tradicionales no solo han tomado vigor en las comunidades, los estudios no están basados exclusivamente en un diagrama de flujos para la elaboración de un plato, sino en la construcción de una identidad basada en la alimentación y los elementos culturales extrínsecos e intrínsecos que la conforman. El objeto de estudio ha dejado de ser exclusivamente el plato como producto y se centra hoy en los conocimientos asociados al mismo; existe una voluntad activa de construir a diario historias asociadas a la cocina y alimentación, a las técnicas de preparación empleadas de forma tradicional y el valor histórico que las integra.

La labor del cocinero como portador de la tradición apenas comienza a entenderse y valorarse como medio para el desarrollo económico, razón por la cual son pocos los programas direccionados a mejorar sus condiciones de vida a partir del conocimiento ancestral o su potencial productivo y muchos los intentos por documentar los saberes como recurso de la cultura, del turismo o la industria.

Se reconoce además, el creciente interés de historiadores, antropólogos, escritores, periodistas cocineros y chefs destacados, así como también desde diferentes ministerios como: Cultura

Comercio, Industria y Turismo; Agricultura y Desarrollo Rural; Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible; Salud y Protección Social y Ministerio de Educación, quienes se dirigen hacia una promoción articulada de políticas para conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales en el país, el uso de los productos nativos, la enseñanza de formas de consumo y valoración de los recursos naturales como base de nuestro sistema culinario e identidad cultural. No obstante, en Sincelejo la intervención de la alcaldía y oficina de asuntos culturales en ocasiones es limitada y las directrices nacionales no son implementadas por falta de capital humano que gestione los recursos necesarios para su adopción o por desconocimiento de los mecanismos de intervención y ejecución, esto refuerza los obstáculos de los cocineros para mejorar sus condiciones, divulgar y transmitir sus conocimientos bajo el riesgo de no transmisión generacional de los saberes.

Partiendo de lo anterior, esta investigación se centra en dos aspectos: la cocina tradicional, por cuanto constituye una manifestación del patrimonio cultural inmaterial, enfatizando en la necesidad de documentarla, sistematizarla y promover los saberes asociados como pieza clave de la identidad y memoria colectiva de la ciudad. De igual forma, se interesa por el cocinero tradicional como portador de una tradición, pero además se visualiza como la persona emprendedora y pujante que sostiene el hogar, la familia y satisface sus necesidades a través de la venta de alimentos; que se enfrenta diariamente a limitaciones y obstáculos de la cotidianidad que aún no han sido identificados y analizados. Desde este enfoque se pretende proponer acciones articuladas con las políticas públicas para el reconocimiento, valoración y promoción de las cocinas tradicionales del departamento.



## **Capítulo I. Acercamiento al problema de investigación**

### **1.1. Identificación del problema**

Puede ser común que, en el imaginario de las personas, la representación de la cocina se reduzca a una simple asociación de elementos como: la preparación de alimentos, los platos, los utensilios de cocina, o incluso el mismo espacio físico donde se ejecuta esta labor. Sin embargo, desde un contexto más amplio, el tema de la cocina guarda una estrecha relación con la Identidad Cultural -IC-. Esta se reconoce entonces, como una construcción cognitiva del entorno social, que permite establecer diferencias y similitudes entre nosotros y los otros, se objetiva en los comportamientos observables, en las representaciones sociales, y se materializa a través de los rasgos culturales y las construcciones materiales e inmateriales de un grupo social. Desde esta perspectiva, la alimentación y los saberes asociados a ella se convierten en un elemento de identificación y construcción de la memoria colectiva de una sociedad (Gruson, 2006; Giménez, 2013).

Siguiendo esta idea, Duchart (2002) expresa que la identidad cultural alimentaria de una sociedad es el resultado de las técnicas y formas de preparación, los modos de consumo de alimentos presentes en el entorno natural y cultural. su función desde un contexto fisiológico es la de nutrir, pero trasciende a los imaginarios y las creencias religiosas que enuncian prohibiciones o preferencias enmarcadas en un plano histórico y temporal que se construye constantemente, gracias al sincretismo cultural; de allí que la cocina tradicional se asocia a la producción, preparación y consumo cotidiano de alimentos y es considerada pieza clave del patrimonio cultural inmaterial de la nación (Ministerio De Cultura, 2012). Estos elementos, en el panorama internacional, forman parte de los aspectos identitarios de la cultura al servicio del turismo.

Aunque la importancia de la comida durante mucho tiempo se redujo a un recurso del consumidor mientras recorría un destino (Quan & Wang, 2004), la interpretación del patrimonio culinario de un territorio no está fundamentado exclusivamente en este, sino también en la necesidad de proteger los recursos con que cuenta, reconociendo su importancia y el aporte a la idiosincrasia de sus habitantes.

Las cualidades inmateriales de la cocina tradicional pertenecientes al patrimonio cultural se derivan del imaginario colectivo de quienes la construyen (Centeno, Bandelj & Wherry, 2011). A partir de lo cual, “cada individuo es casi la sociedad entera, pues refleja sus significaciones incorporadas; la sociedad establece su propio mundo, en el cual está incluida una representación de sí misma” (Agudelo, 2011, p. 6); razón por la cual, en el panorama internacional encontramos hoy países como México donde la cocina no solo ha sido entendida como un recurso del turismo, sino también exaltada y reconocida como patrimonio intangible de la humanidad. Así mismo, las cocinas peruanas han sido valoradas entendiendo que la alimentación de casa al igual que la de las calles, plazas de mercado y puestos ambulantes son una fuente inagotable de sabores y saberes para la construcción de la identidad nacional que dignifique la labor del cocinero pero además contribuyan al crecimiento del Producto Interno Bruto -PIB (La Voz, 2014).

La cocina tradicional colombiana se ha desarrollado en múltiples direcciones; de acuerdo con el Ministerio de Cultura (2012), la divulgación de la riqueza de esta se ha consolidado en los recetarios, las enciclopedias ilustradas de cocina, las memorias resultantes de investigaciones académicas, los eventos, los concursos y en la experiencia misma de cocineros. Simultáneamente, se desarrollan investigaciones de campo, que, si bien se alejan de la rigurosidad del método científico, trascienden las barreras de lo social al promover el comercio justo y la riqueza agrícola del país, beneficiando así a los pequeños productores. Bajo este contexto se destacan algunas iniciativas como “La Canasta Ancestral”<sup>1</sup>, cuyo propósito es la recolección de los productos cultivados por los campesinos - *responsables de mantener viva la cocina tradicional* - a través de la exploración y recorrido de los territorios y distribuirlos entre los cocineros del país, quienes los integran a sus recetas como un reconocimiento a la labor de los pequeños productores (UNWTO, 2017).

En el panorama Nacional se han identificado: ciento cinco documentos resultados de investigación de las manifestaciones asociadas a la alimentación y la cocina tradicional, compilados en la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia – BBCTC, así mismo existen otros estudios que promueven la cocina como un recurso del turismo, de la educación, como manifestación de la cultura o desde la función fisiológica de alimentar, la producción y

---

<sup>1</sup> Liderada por el cocinero peruano Alexander Almeri Portal

publicación de documentos relacionados evidencian la poca investigación en el panorama departamental, donde solo se cuenta con un informe de investigación, un recetario de cocina por subregiones del departamento y un libro de recetas que incluye un recorrido histórico del departamento (ver tabla 1).

Tabla 1 Publicaciones relacionadas con la cocina tradicional

Ámbito	Título	Autor
Nacional	Cartagena de Indias en la Olla	Teresita Román de surek (1964)
	La cocina Vallecaucana	Carlos Ordoñez Caicedo (1986)
	Alimentos Autóctonos y recetas Amazónicas	Lucy Hoyos Ocampo, (2009)
	Fogón Caribe	Enrique Morales Bedoya, (2010)
	Kumina ri Palenge pa tó Paraje	Transformemos, (2014)
	La presencia árabe en el Caribe Colombiano: Un recorrido gastronómico por Argelia, Líbano y Marruecos	Alex Quessep (2015)
	Cocina y Paz	Departamento para la prosperidad social (2016),
Local	Amasijos de Sucre, convivencia y recopilación de memorias con los hacedores de bollos del departamento	Ministerio de Cultura (2014)
	Sucre encuentro de cocinas	Fondo Mixto para la promoción de la Cultura y las Artes de Sucre (2014)
	Cocina y talento de la mujer sucreña	Fondo Mixto de promoción de la Cultura las Artes (2011)

Fuente: Construcción propia con base en Ministerio de Cultura (2014)

En Sincelejo, las prácticas culinarias de la ciudad no solo cumplen la función fisiológica de alimentar, además son el reflejo de las tradiciones y de las creencias religiosas, de acuerdo con Packard & McWilliams (1993) ello influye significativamente en el consumo de alimentos, modificando los hábitos alimenticios basados en prohibiciones, técnicas específicas para la preparación de alimentos, y tiempos de ayuno y/o celebración. Un ejemplo de ello sucede durante la Semana Santa, época en que se restringe el consumo de carnes rojas y se incrementa el consumo de pescados que pueden ser frescos, salados o ahumados, los motes de queso, de guandú, pescado o palmito y entre la variedad de dulces se destaca el de ñame, guandú, papaya, yuca, entre otros.

La elaboración de estos productos no solo contribuye a perpetuar una tradición sino que se convierte en un medio para transmitir los conocimientos ancestrales de una generación a otra como legado familiar o como recurso de la memoria colectiva (Ministerio de Cultura, 2012).

El desconocimiento de la identidad culinaria de los sincelejanos pone en riesgo el patrimonio alimentario como recurso de la cultura e impide a los ciudadanos ejercer su derecho a reconocerse a través de la riqueza de su entorno natural. Así mismo, trae consigo lo que Sánchez (2012) reconoce como bajos niveles de autoestima y ausencia de identidad que nos ocasionan sufrimiento al tratar de ser lo que no somos y nos permite experimentar altos grados de desafirmación cultural al adoptar estéticas diferentes, subestimando las propias y poniendo en riesgo la transmisión generacional de sus rasgos culturales. Si bien, la identidad cultural se transforma a través del tiempo por efectos de la globalización, es necesario proteger espacios de la memoria, reconciliarnos con el pasado, con nuestros ancestros, reconocernos culturalmente, mirar hacia afuera, conversar con otros en un dialogo entre iguales sin sumisión o mendicidad (Rivarola, 2012).

Pese a lo anteriormente descrito, en el departamento de Sucre se evidencia una débil valoración de las manifestaciones inmateriales y poca claridad de la cultura local al ser entendida exclusivamente como arte, tradición y folclor; la ciudadanía desconoce que la cultura también contempla las formas de vida, construcción de la memoria colectiva, el respeto y valoración hacia los diversos usos y costumbres (Gobernación de Sucre, 2012). Todo esto sumado a la inexistencia de programas para el fomento de la cocina tradicional sincelejana, dificulta establecer el valor histórico y cultural de esta, puesto que se reconocen pocos procesos de identificación y documentación de las preparaciones, técnicas, narrativas y secretos asociados a la elaboración de los productos.

Consecuente con ello, el plan de desarrollo municipal 2016-2019: Sincelejo, Ciudad con Visión, a través del programa Cultura, Identidad y Patrimonio propone el subprograma: Patrimonio y Turismo Cultural, que tiene como propósito:

Impulsar proyectos, programas y acciones de apropiación social, protección, promoción y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial de Sincelejo, a través de la formación de formadores, la realización de inventarios, la identificación de sitios y rutas patrimoniales y el mantenimiento y conservación de bienes muebles e inmuebles que permitan la salvaguarda de las riquezas culturales representativas de Sincelejo (p. 378).

Establece además, la necesidad de desarrollar inventarios, registros y declaratorias de Bienes de Interés Cultural -BIC- pertenecientes al patrimonio de naturaleza mueble e inmueble; la implementación de programas de protección, promoción y difusión de patrimonio cultural; así como la Formulación de Planes Especiales de Manejo y Protección –PEMP- a través de los cuales se pretende garantizar la protección y conservación de los BIC y contempla además un Plan Especial de Salvaguarda -PES- del fandango como manifestación del patrimonio cultural inmaterial; sin embargo, la revisión detallada del programa refleja que los saberes asociados a la cocina y la alimentación no han sido priorizados.

El Plan Departamental de Desarrollo de Sucre 2012- 2015 coincide en afirmar que son pocas las manifestaciones culturales de naturaleza inmaterial que se encuentran visibilizadas en su dimensión y esplendor, como consecuencia de las deficiencias financieras del sector público y privado. Sumado a esto, la limitada capacidad organizacional relacionada con el trabajo en equipo para crear alianzas estratégicas en pro de la cultura culinaria local, la poca disposición para establecer espacios de acercamiento con otros actores y la falta de sentido de pertenencia impiden acceder a los recursos destinados para el fomento de la cultura, convirtiéndose en obstáculo para el desarrollo de iniciativas, programas y proyectos que propendan a la salvaguardia y divulgación de las cocinas tradicionales (Gobernación de Sucre, 2012).

Del mismo modo, la no inclusión de los cocineros populares en los ejes priorizados por los planes de desarrollo municipal y departamental evidencia el desconocimiento de la actividad económica como un recurso de la cultura. La poca promoción de la cocina tradicional, el

incremento del número de negocios, la baja capacidad de comercialización de los productos, así como los cambios en las expectativas de consumo de los habitantes y visitantes, dificulta la valoración de las cualidades inmateriales de los platos y la disponibilidad a pagar por los mismos; lo que se traduce para los cocineros en mucho esfuerzo y poca ganancia en términos monetarios (Gobernación de Sucre, 2012, 2016).

Dentro de las barreras de inclusión productiva que afrontan los cocineros tradicionales se destacan la desarticulación entre la Universidad - Empresa - Estado y los portadores de la tradición, los procesos para identificar, documentar y promover las cocinas, la formación en capacidades para el desarrollo de iniciativas financieras que permita acceder a créditos e incentivos a pequeños empresarios; de acuerdo con lo anterior, Acosta y Ramírez (2004) argumentan que:

Es responsabilidad del gobierno local combinar políticas que estimulen la productividad, la competitividad y que contribuyan a la reducción de desigualdades en el ingreso...ello implica el fortalecimiento de redes de protección social, reducción de vulnerabilidades frente a choques externos o crisis *-naturales como olas invernales; de salud como enfermedades o accidentes originados por el oficio; económicos como las variaciones en los precios de los insumos-* a través de la reducción tanto de la volatilidad en el ingreso como de las posibilidades de pérdida de bienestar (PNUD, s. f., p. 9).

Adicionalmente, se observa una baja oferta alimentaria que cumpla con las condiciones sanitarias requeridas -como se mostrará más adelante- para posicionar la cocina tradicional como un recurso del turismo o del consumo cotidiano de los sincelejanos. Razón por la cual el Ministerio de Cultura (2012) dentro de las acciones propuestas para el fortalecimiento de la organización y capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina recomienda la promoción de planes y programas de investigación e innovación apropiados para facilitar alternativas adecuadas de higiene y manejo para las cocinas artesanales y la venta de alimentos tradicionales.

En Sincelejo los negocios que actualmente ofrecen comidas tradicionales en la ciudad, funcionan en jornadas o días específicos de acuerdo con la dinámica del sector o con base en las regulaciones hechas por la Secretaría de Interior como recurso “para armonizar el conflicto de intereses entre el deber estatal de preservar el espacio público, y...el derecho al trabajo y subsistencia de vendedores informales”(Corte Constitucional, 2008). Sin embargo, esto se convierte en una limitante para la comercialización, acceso y consumo de los platos de forma permanente.

A través de la revisión documental, trabajo de campo, entrevistas a expertos se identificó que otra de las problemáticas latentes en la cocina Sincelejana es la falta de sistematización de las preparaciones y conocimientos vinculada a un territorio. Ante ello, el Ministerio de Cultura (2012) a través de la política de cocinas tradicionales expresa que:

Hoy en día circulan numerosos recetarios de cocina colombiana, algunos difundidos por empresas de alimentos.... que van desde ediciones de lujo hasta publicaciones de bajo costo que se venden en los semáforos; muchos otros también se consiguen en Internet, pero un número considerable de ellos no brindan un contexto histórico y cultural que enriquezca la visión y el sentido de las diferentes preparaciones regionales (p. 19).

Sin embargo, no es posible entender desde la misma perspectiva los materiales audiovisuales, libros y/o recetarios que promueven la cocina de autor frente las publicaciones resultantes del quehacer de los cocineros tradicionales, quienes viven e interactúan con un espacio, narrativas, creencias y motivaciones distintas, un ejemplo que vale la pena destacar es la publicación *Kumina Ri Palengue pa tó paraje* (Cocina de Palenque para el Mundo) construida a partir de un proceso de alfabetización que permitió la identificación y sistematización de recetas tradicionales palanqueras incorporando la creatividad, el conocimiento y la identidad cultural de la comunidad. Por su parte, en Sincelejo la ausencia de procesos de sistematización articulados al contexto

histórico y cultural pone en riesgo la construcción de una identidad culinaria. Se observa que algunos cocineros ya fallecidos se llevaron consigo sus recetas y secretos, mientras que otros por avanzada edad o por enfermedades derivadas del oficio no ejercen su labor. Situación que obligan a los portadores de la tradición a transmitir sus recetas a través de la oralidad para que sean memorizadas por el aprendiz, poniendo en riesgo el conocimiento por olvido parcial o total de la receta.

Basado en lo anterior, Morales (2010) afirma que por causa de los españoles quienes vedaron la lectura y escritura a las mujeres indígenas, los conocimientos asociados a la cocina han sido históricamente transmitidos por vía oral y que solo hasta el siglo XX fue posible el acceso a la educación formal, razón por la cual no solo existe una tendencia a la no sistematización, sino que son pocos los recetarios que pueden apoyar una investigación de corte histórico en algunos territorios.

El panorama planteado ha desfavorecido la identificación y divulgación de una riqueza culinaria regional y nacional limitada por la falta de estrategias que promuevan el conocimiento, documentación, divulgación y transmisión generacional de los saberes asociados a la cocina tradicional con identidad local, situación que influye en el desconocimiento de los portadores de la tradición y su labor, contribuyendo a la informalidad de muchos negocios, en afectaciones económicas y en la calidad de vida de quienes dependen de la cocina como mecanismo de sustento.

Lo anteriormente descrito, refleja el desconocimiento del estado actual de la cocina tradicional sincelejana en relación con la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia, lo que se convierte en una barrera para el desarrollo de estrategias que garanticen la consolidación de esta como un recurso de la cultura que contribuye no solo a la formación de una identidad sino que se convierte en el sustento de familias y un recurso del turismo.

De esta manera, y atendiendo a la realidad del contexto regional de Sucre, fue necesario preguntarse ¿Cuál es el estado de la cocina tradicional Sincelejana en relación con la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia?



¿Cuál es la propuesta más pertinente para la promoción de la cocina tradicional sincelejana a partir de las directrices de la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia?

## **1.2. Justificación**

Sincelejo, la capital del departamento de Sucre, cuenta con 28.504 hectáreas de extensión y 263.751 habitantes, el clima es cálido, con un “ecosistema de Bosque Seco Tropical -BST- que predomina prácticamente a lo largo de toda la región, el paisaje incluye montañas, sabanas, planicies y algunas quebradas” (Consejo Municipal, 2016, p. 43). La ciudad es considerada una zona de dinamismo y desarrollo económico gracias a la producción agrícola, ganadera y comercial en menor escala, se reconoce una incipiente industria de confecciones, calzado, procesamiento de madera y de alimentos.

La fuerte influencia de la agricultura, ganadería y pesca en el departamento, hacen de Sincelejo un centro de acopio donde los ciudadanos acceden a materia prima e insumos autóctonos y foráneos que enriquecen el sistema culinario. De acuerdo con Fals-Borda (2001), la identidad alimentaria de una población responde al espacio geográfico donde habita, determinada por las formas de producción indígena-campesino y de la cultura anfibia. Producto del sincretismo cultural, la alimentación de Sincelejo se caracteriza por los aportes de las migraciones españolas y árabes y los asentamientos africanos e indígenas que enriquecieron nuestras cocinas y reflejan en cada plato la fusión de la tetra etnia: negra, blanca, indígena y la cultura árabe.

La variedad de productos empleados en el sistema culinario evidencia el consumo de alimentos de los mares y costas: peces, mariscos y los frutos tropicales; de la tierra como tubérculos, vegetales, granos frescos y secos, algunos convertidos en harinas para su conservación y almacenamiento, animales y frutos presentes en las selvas, los bosques y la integración de la cultura anfibia. En relación a ello, el chef sincelejano Alex Quessep reconoce la presencia de un mestizaje en la cocina sincelejana como una de las principales características que visibilizan al Caribe Colombiano a través del consumo de alimentos deliciosos, cargados de historia y diversidad cultural (Bandera, 2014).

Ahora bien, la política para el conocimiento, la salvaguardia, el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (2012) expresa que en cada región existe una matriz alimentaria que se sustenta en la oferta ambiental y agropecuaria. Para el caso de Sincelejo incluye variedad de productos resultantes del cultivo; la caza, la cría y la pesca de animales; la extracción de moluscos crustáceos y minerales, y la transformación de lácteos (ver tabla 2). Igualmente, el uso de plantas como envoltorio, de cáscaras para recipientes; además de utensilios elaborados con barro, productos de la naturaleza combinados con metales, y técnicas ancestrales para preparar, sazonar, conservar y cocinar los alimentos.

Tabla 2 Matriz alimentaria de Sincelejo

<b>Origen</b>	<b>Tipo de alimento</b>	<b>Productos</b>
Cultivo	Tubérculos, legumbres y cereales	Yuca, maíz, batata, ñame, ahuyama, plátano, maíz, frijol, guandú, caraota, arroz.
	Frutos y Vegetales	Aguacate, ají, bledo, pepino, tomate, cebolla, candia, berenjena, zanahoria, rábano, calabaza, cebollín, cilantro, apio, ajo, caimito papaya, mango, tamarindo, níspero y zapote costeño, guanábana, hicaco, maracuyá, cereza criolla, ciruela, mamey guama, hobo, piña, corozo, tomate de árbol.
	Especias y esencias	Pimienta de olor, achiote, clavo, canela, vainilla.
Caza	Animales silvestres	Híco teas, morrocoy, iguana, manatí, pato almizclero, guacharaca, pisingo, conejo, guartinaja, ñeque, ponche, armadillo.
Cría	Animales de corral	cerdo, vaca, gallina, chivo.
Pesca	Peces agua dulce	Bocachico, bagre, barbudo, comelón, coroncoro, moncholo, picuda y rubio.
	Peces agua Salada	Cherna, chinito, lebranche, mojarra, pargo, róbalo, sábalo, sierra.
Transformación	Lácteos y sus derivados	Leche, queso, suero.
Extracción	Moluscos, Crustáceos y Minerales	Caracoles de agua dulce, chipichipi, ostra manglera, camarones, sal, agua.

Fuente: Construcción propia

La alimentación tradicional vista desde los procesos identitarios representa un mecanismo para la expresión de los gustos, sentimientos, emociones e incluso su esencia y origen. Sin embargo, la fuerte influencia de la globalización ha influido negativamente en ello, las nuevas tendencias alimentarias veganas, comida saludable y baja en calorías o el crecimiento de la cocina internacional en el territorio, la euforia por consumo de la cocina de autor o platos típicos de otras regiones ha desatado la curiosidad por consumir alimentos de otras culturas, desplazando considerablemente la propia. En este sentido, Sánchez Juliao expresa que se nos ha enseñado “que lo único válido, legítimo y exaltable es aquello que en nada se parece a nosotros” (Herrera, 2016).

Desde un contexto social, la poca valoración de los cocineros tradicionales y sus saberes por parte de la administración pública se refleja en la escasez de programas y proyectos encaminados al fomento y divulgación de las cocinas como una manifestación de la cultura; al no contar con una agenda en la ciudad que involucre la cocina a través de concursos, espacios de discusión y/o formación, documentación de los platos, las experiencias y conocimientos de sus hacedores se pone en riesgo la participación de la comunidad y la apropiación de la riqueza del territorio.

De igual forma es necesario partir de procesos de identificación de los cocineros desde aspectos sociales, empresariales y culturales para posteriormente garantizar el desarrollo de iniciativas basadas en sus necesidades e identificar los mecanismos a través de los cuales sea posible mitigar las barreras de inclusión productiva que les impide ser competitivos en el mercado local, enfatizando en la necesidad de promover la valoración y consumo de una cocina que poco ha sido explorada y que representa el sustento de los portadores de la tradición y su núcleo familiar. Así por ejemplo, Sánchez Juliao expresa que es un grave error no conocer lo que somos, pues esto impide valorar nuestra identidad y se corre el riesgo de experimentar altos grados de despertenencia y desafirmación cultural en la medida que se disfrutan y se acogen como propios recursos de otras matrices culturales (Herrera, 2016). En este sentido, es preciso reconocer los alimentos tradicionales y documentar los saberes culinarios presentes en Sincelejo, evitando así que se sigan perdiendo a través del tiempo por la ausencia de estrategias de sistematización. Igualmente posicionar la cocina sincelejana en un contexto regional, nacional e internacional por la variedad de sabores, recetas, técnicas para la preparación, su valor histórico, social y religioso.

La inexistencia de investigaciones científicas sobre la cocina y cocineros tradicionales de Sincelejo y la poca información con que se cuenta en la actualidad para la construcción de una línea base, limita el desarrollo de iniciativas populares o programas encaminados a promover la riqueza culinaria y la adopción de normativas para la divulgación, fomento y consumo de los productos tradicionales. Así pues, la importancia de este estudio radica en la necesidad de realizar un diagnóstico inicial de los cocineros y cocineras tradicionales partiendo de sus condiciones sociales, económicas, empresariales y culturales, la identificación de la oferta alimentaria en espacios populares, así como los lugares y condiciones en que se venden los alimentos; estos procesos a la luz de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia establecer el estado actual de la cocina sincelejana para proponer lineamientos de política pública que den respuesta a las necesidades de los cocineros y comensales de la ciudad, así como mecanismos de documentación, valoración y promoción de los saberes tradicionales asociados a la alimentación que le permitan a la universidad, la empresa privada, las escuelas de gastronomía, el Estado y la ciudadanía tomar acciones encaminadas a promover la cultura culinaria, el arraigo y sentido de pertenencia pero además el desarrollo económico de la ciudad a través de la cocina tradicional.

Lo expresado en los párrafos anteriores permitirá a futuro investigar en profundidad la cocina sincelejana como un recurso de la cultura, del turismo o del desarrollo económico, la identificación de los conocimientos asociados a la misma que deban ser documentados para la creación de planes especiales de salvaguardia y la integración de los cocineros en estos procesos, así como el estudio del mercado laboral del sector.

Finalmente, de acuerdo con la visión de ciudad región adoptada en Sincelejo este estudio es un referente para que la administración local desarrolle programas encaminados a la organización empresarial, fomento de mejoras en las condiciones en que se ofertan los servicios alimentarios y mecanismos para la inclusión productiva de los cocineros, permitiendo la movilización de las capacidades de estos para el desarrollo del territorio aprovechando sus atributos para contribuir al crecimiento y la competitividad regional.

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. General**

Diseñar una propuesta para la promoción de la cocina tradicional sincelejana a partir de las directrices de la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia.

#### **1.3.2. Específicos**

- Caracterizar, a partir de los aspectos social, empresarial y cultural, la cocina y los cocineros populares de la ciudad de Sincelejo.
  
- Analizar los resultados en el aspecto social, empresarial y cultural de la cocina y los cocineros populares de Sincelejo en relación con la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia.
  
- Formular una propuesta para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la cocina tradicional Sincelejana a partir de las necesidades del contexto.

### **1.4. Diseño de la investigación**

#### **1.4.1. Tipo de investigación y Diseño**

La investigación es mixta, con un diseño descriptivo – explicativo. Según Hurtado (2000); Hernández, Fernández y Baptista (2014) el objetivo de los estudios descriptivos es caracterizar un evento dentro de un contexto específico, se realiza cuando la experiencia y exploración indica que no existen descripciones del evento o que no son suficientes. Además, miden y evalúan las características relevantes del objeto investigado en relación con su comportamiento y origen. Los estudios explicativos por su parte se enfocan en la generación de teorías o modelos a través de los cuales se busca comprender el porqué de la situación o fenómeno estudiado. La investigación explicativa permite reconstruir, ampliar una teoría o encontrar explicaciones particulares y

circunstanciales por las que suceden los eventos (Hurtado, 2000). El presente estudio busca caracterizar los cocineros y la cocina tradicional sincelejana desde los aspectos social, empresarial y cultural; así mismo el diseño de una propuesta para su promoción a partir de las directrices de la política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia.

#### **1.4.2. Población y Muestra**

La población objeto de estudio fue de 60 cocineros tradicionales residentes en los municipios de Corozal, Morroa y Sincelejo, quienes venden los alimentarios de forma estacionaria en locales comerciales y domicilios, en el espacio público y como ambulantes. Los negocios están localizados en sitios de interés cultural de la ciudad: Plaza Cultural de Majagual, Cancha de Mochila, Parque General Santander, Plaza Olaya Herrera y Nuevo Mercado de Sincelejo – Propiedad Horizontal.

La muestra seleccionada estuvo compuesta por 41 cocineros tradicionales, de los cuales 31 eran mujeres y 10 hombres con edades entre los 26 y los 68 años. El tamaño de la muestra se estableció atendiendo a dos criterios: intencional y estadístico. Siendo estos la disposición de los portadores de la tradición para participar en la investigación y un muestreo aleatorio simple, realizado a partir de la proporción de establecimientos de comida tradicional que funcionan en un local comercial; para lo cual, se hizo uso de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{NZ^2\pi(1 - \pi)}{(N - 1)E^2 + Z^2\pi(1 - \pi)}$$

De donde:

$N$  = Tamaño de la población. En este caso  $N = 60$

$E$  = Error de estimación máximo tolerable, en nuestro caso  $E = 7\%$ .

$Z$  = Percentil de la distribución normal. Para una confianza del 95%,  $Z = 1.96$

Con base en una encuesta piloto a portadores de la tradición, se determinó que la proporción de establecimientos que funcionan en un local comercial fue del 20% ( $\pi = 0.2$ ), luego:

$$n = \frac{(60)(1.96^2)(0.2)(1 - 0.2)}{(60 - 1)(0.07^2) + (1.96^2)(0.2)(1 - 0.2)} \cong 49$$

Posteriormente se realizó a través del método del coordinado negativo la selección aleatoria de los 41 cocineros, quedando distribuidos así: 14 cocineros estacionarios en locales comerciales, 18 cocineros estacionarios en el espacio público, 6 cocineros estacionarios en domicilios y 3 cocineras que además se desempeñan como vendedores ambulantes. Del mismo modo se utilizó el coeficiente de correlación de Pearson para identificar las principales causas asociadas a los estados financieros de cada negocio (ganancias y pérdidas) de cocina tradicional.

### **1.4.3. Técnicas e Instrumentos**

Las técnicas para la recolección de la información son herramientas utilizadas para la sistematización de la información que posteriormente es analizada para comprobar una hipótesis planteada. Para alcanzar los objetivos de la investigación se utilizaron los siguientes instrumentos, permitiendo la recolección de la información necesaria:

*Instrumento 1. Ficha para la identificación de los cocineros tradicionales en espacios populares de la ciudad de Sincelejo (la autora):* esta se construyó como un mecanismo para la identificación de los cocineros informales de la ciudad y a su vez la clasificación de aquellos cuya oferta alimentaria fuera tradicional del municipio. En este se recolectaron los datos personales del cocinero, la información de contacto, el vínculo con el negocio, tipo de oferta alimentaria y localización geográfica del negocio (ver anexo A).

*Instrumento 2. Ficha de caracterización Social, Empresarial y Cultural de la cocina y los cocineros populares (la autora, con base en Metodología para Emprendimientos Culturales en Clave de Desarrollo -L+iD- UTB (2014) y Encuesta integrada de hogares-DANE (2009))* (ver anexo B). Esta encuesta consta de tres partes: la primera es una caracterización social que recolecta información socio demográfica de los cocineros tradicionales como portadores de la tradición y la calidad de vida expresada en términos de: Educación, Salud y Seguridad, Vivienda y Fuerza de trabajo; la segunda parte es una caracterización empresarial que pretende conocer la capacidad instalada y cadena de suministro de los negocios de comida tradicional; y una tercera parte realiza una caracterización cultural que permite medir o conocer el vínculo de los cocineros en procesos orientados al fomento y salvaguardia de la alimentación y las cocinas tradicionales de Sincelejo:

desde la formación académica, cultural y financiera, documentación de conocimientos y vinculación a procesos asociativos. Estas tres caracterizaciones se llevaron a cabo a través de 68 preguntas cuyas respuestas eran: abiertas, cerradas, selección múltiple con única respuesta y selección múltiple con múltiples respuestas. Con relación a la fiabilidad del instrumento, el resultado del coeficiente Alpha de Cronbach fue de 0.724; concluyendo que el instrumento de medición es adecuado para recolección de información.

#### **1.4.4. Procedimientos**

Para el desarrollo de la investigación se llevaron a cabo las siguientes fases:

**Fase I.** Identificación y caracterización social, empresarial y cultural de la cocina y cocineros tradicionales. Esta fase se desarrolló haciendo uso de los instrumentos:

- Ficha para la identificación de los cocineros en espacios populares de la ciudad de Sincelejo. este instrumento fue usado para realizar el levantamiento de la base de datos de los cocineros localizados en locales comerciales y espacio público de sectores con interés cultural en la ciudad de Sincelejo, a partir de esta información se seleccionaron los negocios que tenían una oferta culinaria tradicional, basado en los inventarios de los platos documentados en los libros: Cocina y talento de la mujer Sucreña (Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre, 2011) y Sucre: encuentro de cocinas (Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre, 2014). Este proceso permitió la exclusión negocios de comidas rápidas, helados, comida de otras regiones e internacional.

- Ficha de caracterización Social, Empresarial y Cultural de la cocina y los cocineros populares. Esta se aplicó de forma anónima, previo consentimiento informado de los participantes. Para ello, fue necesario explicar los objetivos de la investigación, el propósito de la recolección de la información, los alcances del instrumento y el tratamiento de los datos.

Para la caracterización social se realizó una descripción de las condiciones sociodemográficas de los cocineros, y en coherencia con el concepto de calidad de vida se abordaron las variables:



educación, salud y seguridad, vivienda y fuerza de trabajo como elementos integrales del desarrollo humano que se convierten en capacidades y oportunidades para garantizar las condiciones de vida digna de los portadores de la tradición. En este sentido, el ingreso mensual de los negocios -recolectado en la variable fuerza de trabajo- se calculó para el periodo comprendido entre el 01 y 30 de junio de 2017, atendiendo al promedio de ingresos diarios y número de días laborados. Esta información se complementó con los gastos mensuales para la posterior construcción del estado de resultado de los negocios de cocina tradicional agrupándolos por tipo de negocio: ambulantes, estacionarios en domicilios, estacionarios en espacio público, locales comerciales, información que permitió identificar el promedio de pérdidas y ganancias mensuales para cada negocio y que para efectos informativos se socializan de forma global atendiendo a las categorías enunciadas. La medida mensual del ingreso se realizó basado en la metodología propuesta en la Gran Encuesta Integrada de Hogares (DANE, 2018) y la Metodología para Emprendimientos Culturales en Clave de Desarrollo (Espinosa, Ruz & Alvis, 2012).

Posterior a la aplicación de los dos instrumentos se procedió al análisis, la información se organizó por categorías en una tabla y para su procesamiento fue necesaria la utilización del programa estadístico SPSS 23. Los resultados se presentan a través de tablas de frecuencia para su análisis descriptivo.

**Fase II.** Análisis de la caracterización social, empresarial y cultural de los cocineros a partir de la política de cocinas tradicionales; Para el análisis de la información cualitativa se organizaron los resultados de la encuesta y se analizó la información obtenida de acuerdo con las cinco estrategias propuestas por la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia y las acciones recomendadas para el desarrollo de estas:

- Estrategia 1: Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.
- Estrategia 2: Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.

- Estrategia 3: Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina.
- Estrategia 4: Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios.
- Estrategia 5: Adecuación institucional (Ministerio De Cultura, 2012).

Como resultado de ello, se logró identificar las dificultades, las oportunidades de mejoramiento y los elementos favorables de la situación actual de la cocina Sincelejana. La información utilizada para explicar los resultados del diagnóstico es producto de las apreciaciones y opiniones de los cocineros.

**Fase III.** Diseño de la propuesta, durante esta etapa fue necesaria la identificación del problema central, para lo cual se tomó la información recolectada en:

- La caracterización social, empresarial y cultural realizada a los cocineros tradicionales.
- Revisión documental de políticas, normas, acuerdos y leyes relacionados con la valoración del patrimonio cultural inmaterial y el fomento de las cocinas tradicionales, los planes de desarrollo departamental y municipal de los periodos 2012-2015 y 2016-2019.
- Entrevistas a expertos temáticos y gestores culturales de las áreas vinculadas en cada estrategia de la política: cocineros, funcionarios que desempeñan cargos públicos en áreas de interés, investigadores, establecimientos educativos con oferta académica en gastronomía.

Posteriormente se analizaron los resultados a la luz de la Metodología de Marco Lógico y Metodología General Ajustada para la identificación del problema, causas y efectos, y se procedió a la construcción de una propuesta encaminada al fomento de la cocina tradicional del municipio de Sincelejo que tomando como referente la política nacional de cocinas tradicionales respondiera a las necesidades del contexto e involucre a los actores sociales de diversos sectores.

## Capítulo II. Bases teóricas

### 2.1.Presupuestos teóricos

#### 2.1.1. Conocimientos tradicionales.

La palabra *Tradicional* según el diccionario de la Real Academia Española -RAE- hace referencia a aquello perteneciente o relativo a la tradición de un lugar, a lo que se transmite por medio esta o que sigue las ideas, costumbres y normas del pasado (RAE, 2017). Etimológicamente su significado está relacionado con aquello que una generación puede transmitir a otra.

De acuerdo con el Ministerio de cultura (2010) el conocimiento tradicional se haya en estrecha relación con la naturaleza y el universo, evidenciando “ [el] conocimiento que los grupos humanos han generado y acumulado con el paso del tiempo en su relación con el territorio y el medio ambiente” (p. 105). Por su parte, la secretaria del convenio sobre la diversidad biológica Candiense plantea que el conocimiento tradicional

Se refiere al conocimiento, innovaciones y prácticas de las comunidades indígenas y locales (CILs) relacionadas con los recursos genéticos. Estos conocimientos tradicionales se han desarrollado mediante las experiencias de las comunidades a través de los siglos, adaptándose a las necesidades, culturas y ambientes locales y transmitidos de generación en generación (2011, p. 3).

A través de los conocimientos tradicionales los grupos sociales han preservado, mantenido y enriquecido la biodiversidad de sus territorios, estos conocimientos se transmiten por generaciones usando diversas formas de comunicación. Razón por la cual, Ley General de Cultura establece que

Es responsabilidad del Estado garantizar a los grupos étnicos y lingüísticos, a las comunidades negras y raizales y a los pueblos indígenas el derecho a conservar, enriquecer y difundir su identidad y patrimonio cultural, a generar el conocimiento de las mismas según sus propias tradiciones y a beneficiarse de una educación que asegure estos derechos (Congreso de la Republica de Colombia, 1997, p. 1).

Dicho de otra forma los conocimientos tradicionales se relacionan con los saberes, habilidades y técnicas de las que hace uso un grupo humano y que permite identificar el clima, ciclos de siembra y cosecha, temporadas de frío o lluvia, que les permite obtener alimentos, materias primas, herramientas, entre otros, que contribuyen a la construcción de la identidad cultural expresada de formas diversas entre las que se destacan los sistemas culinarios (CONABIO - GIZ, 2017).

### **2.1.2. Portador de la tradición.**

Para Zanten (2004) desde el punto de vista cultural “el “portador” es el miembro de una comunidad que reconoce, reproduce, transmite, transforma, crea y constituye cierto tipo de cultura en y para una comunidad” (p. 39). Por su parte, el decreto 2941 de 2009 “el patrimonio cultural inmaterial incluye a las personas que son creadoras o portadoras de las manifestaciones que lo integran” (Ministerio de Cultura, 2010, p. 102). El término portador de la tradición se refiere a las personas o grupos de personas que poseen conocimientos relacionados con una manifestación cultural (Ministerio de Cultura, 2012). Sin embargo, para esta investigación son pues los portadores de la tradición los cocineros tradicionales objeto del estudio.

### **2.1.3. Cocina tradicional.**

La comida es considerada una marca indeleble de la identidad cultural de un territorio, un elemento que es imprescindible y que está estrechamente ligado con los hábitos y costumbres de los grupos humanos. Las cocinas tradicionales son un hecho cultural, una tradición viva que se

transforma permanentemente de manera presencial, a través de la experiencia y haciendo uso de la tradición oral, estas “...como manifestación del patrimonio cultural inmaterial (en adelante PCI), comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y notables influencias, muy visibles en la región caribe, de la culinaria árabe y los países vecinos” (Ministerio de Cultura, 2012, pp. 9-23).

Las cocinas tradicionales están llenas de historias, sentidos y símbolos que varían en cada territorio, razón por la cual la legislación y normas generales para la gestión, protección y salvaguardia del patrimonio cultural en Colombia hacen énfasis en la *cultura culinaria* que integra las “prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos” (Ministerio de Cultura, 2010, p. 107). De acuerdo con Padilla (2006) “la cocina tradicional representa a las comunidades desde su agricultura, su dieta, los mercados y las formas en que se conservan los alimentos” (p. 2). Para efectos de esta investigación se entenderá como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial que refleja las relaciones sociales y culturales entre las personas desde la producción, adquisición, transformación y consumo de productos.

#### **2.1.4. Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y Cocina Tradicionales de Colombia.**

Se entiende como el conjunto de directrices y lineamientos planteados por el Ministerio de Cultura a través de la Dirección de Patrimonio. Su objetivo es la generación de procesos para la valoración y salvaguardia de la diversidad cultural, que involucran los saberes, las prácticas y productos de las cocinas tradicionales, elementos esenciales de identidad, pertenencia y bienestar de cada población. Una de sus estrategias es el fortalecimiento de procesos organizativos y de gestión de los portadores de la tradición. Entre sus directrices se encuentra –entre otras- la recuperación y documentación de expresiones desaparecidas o en riesgo de desaparecer, el reconocimiento y la generación de empleo e ingresos a los cocineros y poseedores del conocimiento ancestral (Ministerio De Cultura, 2012, p.103)

### **2.1.5. Metodología de Marco Lógico.**

La Metodología de Marco Lógico -MML- es una herramienta que permite identificar los objetivos propuestos y su alcance, para ello se hace uso de una matriz de marco lógico donde se resumen los alcances de un programa o proyecto de forma sistemática (objetivos-resultados) a fin de establecer las estrategias necesarias para su desarrollo (DNP, 2013).

De acuerdo con Ortegón, Pacheco y Prieto (2013) esta metodología contempla dos etapas: la etapa de identificación del problema y alternativas de solución, donde se aborda la situación existente y se analizan en función de la situación deseada para identificar las estrategias que se deberán diseñar e implementar en el logro de los objetivos propuestos; y la etapa de planificación, donde el proyecto, programa o propuesta se convierte en un plan operativo para su ejecución.

## **2.2. Marco referencial**

### **2.2.1. Internacional.**

Meléndez y Cañez (2009) estudiaron en México las características sociales, económicas y productivas de los cocineros tradicionales, así como la transformación de la alimentación y las prácticas culinarias. De igual forma se analizaron los efectos de la globalización y el desarrollo urbanístico en las dinámicas del mercado y los estilos de vida de los habitantes de la comunidad San Pedro el Saucito. El estudio coloca en el centro la cocina tradicional como un patrimonio intangible que refleja la identidad de la comunidad y se convierte en recurso para el desarrollo económico local. Se concluye que la dieta tradicional se modificó por ausencia de productos cultivados en el campo y que los efectos de la urbanización, inserción de políticas económicas, la consolidación de supermercados y tiendas que ofertaban productos frescos y a bajos costos afectaron significativamente el estilo de vida y alimentación de los pobladores.

Pilay (2011) diseñó un modelo gastronómico-cultural autóctono para promover el turismo sostenible de Jipijapa, Ecuador. Este buscaba promocionar los atractivos naturales y culturales del destino y aumentar la demanda de visitantes a través de una galería restaurante, donde la cocina

típica se convierte en una fuente de ingresos. A través de un estudio descriptivo construyeron un inventario de platos representativos y comprobaron la aceptación de la propuesta para rescate de la identidad culinaria montubia. Los resultados expresaron que la comunidad cuenta con un potencial alimenticio que permite el desarrollo económico de los cocineros y emprendedores; sin embargo, se requiere la formación del capital humano vinculada al sector turístico, así mismo, la necesidad de crear alianzas entre los empresarios del sector y los líderes comunitarios para el desarrollo de la estrategia y solicitar apoyo a la Cámara y Ministerio de Turismo para la promoción del Sector.

Por su parte, los investigadores de Reino Unido y Taiwan: Mak, Lumbers, Eves & Chang (2012), estudiaron conjuntamente los factores que afectan el consumo de alimentos en espacios de interés cultural, a partir de una revisión documental en la que encontraron que la influencia de la cultura, la religión, factores socio-demográficos, los rasgos de personalidad asociados a la comida, las experiencias pasadas y aspectos motivacionales se convierten en factores socioculturales y psicológicos que influyen en el consumo turístico de alimentos. Afirman que existe una incipiente investigación en la materia y esto ocasiona que los cocineros no puedan satisfacer las necesidades de sus consumidores. Los investigadores concluyen de acuerdo con modelo de Randall & Sanjur (1981) que la selección de los alimentos en un contexto turístico está relacionada con el visitante, la comida en el destino y el entorno del destino.

En el año 2014 Camarena-Gómez, Robles-Baldenegro, Velarde-Mendivil, y Erquizio-Espinal a través de encuestas a empresarios y consumidores, identificaron los alimentos tradicionales que representan la identidad de la comunidad rural de Ures en México, para lo cual se entiende que la comida está directamente relacionada con las emociones y significados de elementos culturales de la comunidad. En el estudio se logró determinar que los tamales, “burros” de carne con chile, quesos y postres se destacan como platos tradicionales, se resalta además que existen motivaciones para el consumo de estos platos, tales como recuerdos de la infancia, celebraciones tradicionales o encuentros familiares. La investigación permitió establecer la necesidad de una ruta turística que permita a los empresarios del turismo y habitantes de la comunidad promocionar el destino a partir de la diversidad alimentaria.

Así mismo, Arellano (2014) investigó acerca de los conocimientos tradicionales de la cocina andina que heredaron las mujeres habitantes de la Sierra Cotacachi de los Andes Ecuatorianos y encontró que la diversidad permite la construcción de una identidad alimentaria basada en significados y representaciones de su cultura y sus relaciones con el contexto económico, social y familiar, así mismo las conexiones con la naturaleza y la vida doméstica. El estudio reconoce la cocina como un saber relacionado con la alimentación, la producción agrícola y el uso del ecosistema para la elaboración de productos con valor cultural, desde esta visión la cocina andina hace posible el análisis de las relaciones sociales, económicas, familiares y comunitarias en torno a la cultura. Se destaca que las mujeres Kichwas de la sierra de Cotacachi producen y transmiten los conocimientos sobre agricultura y formas de preparación de los alimentos. Sin embargo, se hace necesario desarrollar estrategias para el uso y cuidado del suelo que garanticen el abastecimiento periódico.

Durante el 2015, Moira, Mylonopoulos & Kontoudaki identificaron que la cocina local no solo es pieza clave de los productos turísticos; sino que la selección del destino puede estar influenciada por la necesidad de establecer un vínculo más profundo con la historia, la cultura y alimentación del lugar, así como la conexión con los estilos de vida de sus habitantes, las formas de preparar los alimentos, el contexto natural y los rituales asociados a la preparación, dando origen al denominado “Turismo cultural”. Los investigadores realizaron una encuesta con el fin de explorar las formas de suministro de productos, comercialización de la estrategia, así como los métodos para promocionar el turismo gastronómico en Grecia. En cuanto a los resultados se identificaron que los destinos que son atractivos por la riqueza de sus cocinas ofrecen paquetes con actividades variadas en las que vinculan la cocina con los productos y sus lugares destacados, convirtiéndose en un gancho para desarrollar otras formas de turismo como: el ecológico, religioso, cultural, entre otros.

### **2.2.2. Nacional.**

En el año 2014 Castillo investigó acerca de las nuevas tendencias de la cocina colombiana desarrolladas en Bogotá, se utilizó un enfoque etnográfico que le permitió entender cómo a través de la cocina autóctona es posible la exposición de la biodiversidad y la riqueza cultural del país. En el proceso se realizaron entrevistas a chefs, críticos gastronómicos, funcionarios de los



Ministerios de Cultura y Turismo y profesionales de las ciencias sociales para analizar la imagen que la cocina de autor vende de los sistemas culinarios tradicionales de Colombia. Las conclusiones del estudio arrojaron que la cocina tradicional está siendo modificada bajo el concepto de “nueva cocina colombiana” para dar respuesta a las necesidades de los visitantes y poco refleja los procesos de salvaguardia que se desarrollan en torno la tradición culinaria del país, limitando la identidad alimentaria a los intereses de consumo del otro.

Por su parte, Gómez en el año 2014 investigó acerca de las valoraciones otorgadas a las cocinas regionales colombianas para la construcción de la gastronomía nacional, el estudio de corte antropológico se centró en los comedores populares del sector la restauración de Medellín y las ofertas de distintos municipios del Valle de Aburrá reconocidos como espacios-memoria donde aún se disfrutaban las cocinas regionales de la ciudad. Dentro de las conclusiones se desatacan la pertinencia de examinar las ofertas culinarias de las cocinas tradicionales de Medellín y el Área Metropolitana, y reconocer elementos que contribuyan a realizar proyecciones gastronómicas nacionales, la dinámica de transformación en el ámbito local como una oportunidad para el desarrollo de las cocinas locales en el plano nacional, así mismo entender la cocina regional desde las ofertas en espacios populares y no estrictamente desde la mirada de los recetarios.

De igual forma, García (2014) analizó el papel de la comida y la cocina en la construcción de identidad nacional durante el siglo XIX, a través de la revisión documental identificó que la elite colombiana durante este periodo intentaba emular las costumbres y hábitos europeos en la construcción de una sociedad culta, lo que tuvo repercusiones en la identidad culinaria del país. Este estudio realizado en Bogotá revela que la construcción de manuales de cocina y recetarios promovió la marginación de los productos autóctonos desvirtuándolos como pobres y dándole protagonismo a los platos, técnicas, conocimientos e ingredientes europeos. Sin embargo, finalizando el siglo XIX la cocina autóctona toma mayor auge y se reconoce la riqueza culinaria dando protagonismo a los conocimientos de las cocineras y a las formas tradicionales de preparación de los alimentos.

Rivera (2015) analizó las prácticas alimentarias de cocineras tradicionales habitantes del municipio de Tuluá, identificando los mecanismos de producción y transmisión de saberes de

estas. La investigación permite comprender la cocina y la alimentación como una tradición que integra la percepción, el pensamiento y los procedimientos a través de los cuales la cocina tradicional resiste ante los discursos médicos, científicos y estéticos de las nuevas propuestas alimentarias que se gestan.

Por otro lado, Silva, Llinás y Martínez (2015) elaboraron un inventario del patrimonio cultural culinario que caracteriza la Ciudad de Santa Marta, en este proceso utilizaron la entrevistas a cocineros y cocineras populares, vendedores ambulantes, y estacionarios de comidas, chefs y propietarios de restaurantes, además de revisión documental y trabajo de campo para identificar los platos representativos, los lugares de comercialización del producto, así como los conocimientos asociados a la preparación de los mismos. Todo ello les permitió hacer un inventario de comidas, las tradiciones, procesos históricos, sociales, políticos y culturales que se desarrollan en torno a estos.

Arboleda y Villa (2016) estudiaron las preferencias alimentarias de los hogares de Medellín. Para ello se utilizó la información de los hábitos de consumo de 384 hogares del sector urbano de la ciudad, a través de los cuales se pudo evidenciar que existen factores que influyen en la elección, consumo y comercialización de los alimentos y que las preferencias están determinadas por las tradiciones culturales y los significados que tienen las preparaciones en ese contexto y no a aspectos nutricionales o condiciones socioeconómicas de las familias. Sin embargo, en los estratos socioeconómicos bajos la dieta alimentaria es un poco más simple y se exploran menos los sabores ácidos, ahumados, amargos y agridulces; caso contrario a los estratos socioeconómicos altos. Así mismo se estableció que existe una prevalencia en el consumo de aquellos alimentos que no solo se han identificado como identitarios, sino que son considerados nutritivos, tales como el frijol, la arepa, el arroz y la carne.

En el año 2016, Bernal, Rueda y Guatame desarrollaron un proyecto para la recuperación de la cultura alimentaria tradicional de los municipios pertenecientes al alto Magdalena y la región del Tequendama donde integraron a las comunidades y los portadores de los saberes ancestrales para desarrollar procesos de promoción, recuperación y valoración de los saberes culinarios como recurso del turismo. Para ello se hizo uso del Manual para la implementación del Proceso de

Identificación y Recomendaciones de Salvaguardia (PIRS) de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, a través de la cual se identificaron seis platos que no habían sido documentados en libros de recetas o investigaciones previas: Cocido Panche, Gallina Mangostina, El Chupe, Viuda del Magdalena, Estillado de carne salada y gallina Tocaimuna, respecto a ellos se concluyó que una de las razones por las cuales no habían sido reportados o no se preparaban era producto del desarraigo, olvido o por el desconocimiento del contexto histórico en que se originaron como un recurso para su valoración.

Rodríguez-Martínez, y Cáceres- Flórez, 2016 desarrollaron una investigación sobre las costumbres, tradiciones, hábitos y conocimientos relacionados con los sistemas culinarios de Santander, este se centró en reconocer los saberes de cocineros y cocineras oriundos de la zona rural, localizados en plazas de mercado y casas; para lo cual se desarrolló una categorización de acuerdo con las formas de alimentación, conocimientos, formas de conservación. Durante el proceso se encontraron dieciséis preparaciones conocidas por cocineros y chefs pero que requerían procesos de salvaguardia pues no están siendo preparadas en la actualidad. Dentro de las conclusiones se destaca la inexistencia de una identidad alimentaria propia y se resalta que las preparaciones y hábitos de consumo han sido heredados.

### **2.2.3. Local.**

El Fondo Mixto de promoción de la Cultura y las Artes de Sucre en el año (2011) realizó una investigación documental que permitió la recuperación de recetas tradicionales y construcción del inventario de platos típicos del departamento de Sucre, como un aporte a los procesos de Conocimiento, salvaguardia y Fomento de la alimentación del departamento. Las preparaciones fueron clasificadas de acuerdo con la producción agropecuaria de las cinco subregiones del departamento de Sucre: Golfo de Morrosquillo, Montes de María, Mojana, Sabanas y San Jorge.

Así mismo, el Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre en el año 2014 realizó una publicación de recetas platos representativos del departamento que incluían un informe sobre el contexto histórico, social y político en que se construye la cocina tradicional sucreña; reconociendo los aportes de los indígenas zenúes, la llegada de los españoles, los asentamientos

africanos y las migraciones árabes. A partir de ello se realiza una publicación que pone en valor la cocina tradicional sucreña, así como el complejo sistema que comprende conocimientos tradicionales, la biodiversidad alimentaria, las técnicas, los utensilios empleados para la preparación de cada plato.

Finalmente, el Ministerio de Cultura en el año enmarcado en la Política de cocinas tradicionales de Colombia durante el 2014 investigó acerca de la variedad de amasijos (bollos) que se elaboran en el departamento de Sucre para la recuperación de la memoria y saberes asociados a su preparación. En esta se logró documentar en las cinco subregiones del departamento, la elaboración de quince variedades de bollos cuyos ingredientes principales son: el maíz, la yuca, el plátano y el arroz, así como la identificación de los portadores de la tradición y la construcción de sus historias de vida. Posterior a ello se realizaron recomendaciones para la divulgación y salvaguardia de esta tradición.

### **2.3. Fundamentación teórica**

#### **2.3.1. Sistemas culinarios en la construcción de la identidad.**

La cocina tradicional comprende un complejo sistema que involucra narrativas, historias, valores, conocimientos, técnicas, así como referentes de identidad y pertenencia de las personas a un contexto geográfico (Ministerio De Cultura, 2012). Para Hall (2010) la identidad es una representación material y simbólica de nosotros frente a los otros, que modifica a través del tiempo las manifestaciones materiales e inmateriales de una cultura.

Por su parte, Duchart (2002) afirma que las identidades culinarias se encuentran arraigadas a un contexto social específico, donde la religión y la cultura enuncian prohibiciones o concesiones en la preparación y consumo de alimentos. Las técnicas empleadas para la transformación de estos, los modos de consumo, los discursos asociados a los platos, así como los usos y transformaciones que los cocineros hacen alrededor de sus preparaciones, con el tiempo se naturalizan y enriquecen las identidades alimentarias de un territorio.

De acuerdo con Atkins y Bowler (2001); Goodenough (1971); Logue (1991) la cultura y la religión ejercen fuerte influencia en el consumo de alimentos, la elección de estos se basa en las creencias, principios, comportamientos y valores de cada persona. De modo que, es la cultura quien dirige y determina – entre otras cosas- los comportamientos asociados a formas de consumo humano.

Para Nunes (2007) la forma, el lugar, los alimentos que las personas consumen y los sentimientos que les genera, enriquecen y construyen la identidad cultural alimentaria. Entre tanto, los tabúes respecto el consumo de algunos alimentos son también rasgos característicos de esta. Lo que comemos y como lo comemos refleja los procesos de selección y transformación de los alimentos aceptados culturalmente, en consecuencia, la comida no solo cumple la función fisiológica de alimentar, sino se convierte en un mecanismo para comunicar sentimientos, emociones e historias (Camacho, 2014).

De acuerdo con Delgado (2012) en la actualidad, existen un sin número de relatos, descripciones, narraciones, canticos y anécdotas tejidas alrededor de las preparaciones, la historia o la cultura alimentaria de un territorio. Así pues, los alimentos se convierten en instrumentos de reflexión alrededor de la identidad y la herencia. De manera semejante, Galeano (2012) expresa que:

La comida se constituye en un alimento cultural, se “apropia” de un espacio dado y va adquiriendo simultáneamente una carga simbólica, que se expresa especialmente en la palabra, en este sentido la oralidad tiene un papel fundamental en la tradición culinaria de los pueblos (p. 419).

En relación con lo anterior, Flórez (1999, 6), grabó *Los sabores del porro*, dónde -entre otras cosas- se hace un reconocimiento a la riqueza alimentaria de los territorios del Sinú:

Me sabe a queso bien amasao  
a panela e' coco de Colomboy

me sabe a viuda e' pescao  
a cacó ripiao bajo un ranchón  
Mi porro me sabe a frutas  
a mamey, patilla o tajá e' melón  
también me sabe a yuca harinosa asá  
mojá en asiento de chicharrón.

Otro rasgo importante de los sistemas culinarios en la construcción de la identidad son los roles del hombre y la mujer en la producción, selección y preparación de los alimentos. Tanto en la cultura rural como urbana las mujeres poseen conocimientos que les permiten seleccionar los alimentos, de acuerdo con el color, olor, textura y sabor de estos, mientras los hombres se encargan de la producción de los alimentos o de ingresos económicos para adquirirlos. También involucra temporalidades e intenciones que determinan su preparación, así existen recetas de consumo permanente que solo varían por preferencias y otras que dependen de la disposición de los productos o circunstancias específicas como: festividades, rituales religiosos, estado de salud y escenarios lúdicos o de descanso (Ministerio De Cultura, 2012).

En un contexto multicultural, según Cabrera (2005) la comida se convierte en un símbolo de identidad y tradición que se transforma al ser confrontada con los rasgos de otros grupos sociales. En relación a ello, Ponce (2008) manifiesta que la comida es uno de los mecanismos inmateriales más eficaces para comunicar la identidad.

Para Delgado (2012) la comida se entrelaza con variedad de ingredientes, utensilios, preparaciones y sabores. El acto de comer es entonces, individual y colectivo por cuanto evoca recuerdos y emociones que se conectan con las características étnicas y geográficas de una comunidad. De acuerdo con el autor, en San Basilio de Palenque el espacio destinado para la cocina cumple un papel importante en la construcción de identidad puesto que: “la cocina es el sitio de reposo, es el sitio de socialización, de compartir, de intercambiar ideas, de contar chistes, de contar historias, de contar leyendas” (p. 368).

La relación entre los hombres y la naturaleza también juega un papel importante en la identidad culinaria. De acuerdo con Hoyos (2012); Piedrahita (2012) existe un vínculo entre los alimentos consumidos, los utensilios y enseres usados como empaque o almacenamiento, razón por la cual históricamente se han utilizado envolturas de fibra vegetal y hojas de plantas para cocinar alimentos, transportarlos, protegerlos crudos o ya elaborados. La protección de alimentos cocidos, harinas y granos es posible gracias a la integración de maderas variadas, cueros, cestas, pilones, tambucos, calabazos y bangaños. Por otra parte, durante mucho tiempo se usó barro y fuego para elaborar vajillas en que se preparan, cocinan y sirven los alimentos. En relación a lo anterior, Hoyos (2012) expresa que son:

Rústicas estructuras, vasijas, soportes y envolturas han sido creadas para satisfacer necesidades específicas; reunidos nos narran una historia y nos reclaman una memoria; nos permiten leer en sus materiales, diseños y colores huellas de pasadas culturas, rasgos de una estética cargada de raíces y esencias, síntesis de la más diversa y compleja condición humana que rebasa los tres grandes actores raciales (aborigen, negro y blanco, con todas sus tradiciones) (p. 23).

Un recurso indispensable en los sistemas culinarios es el agua, de acuerdo con Morales (2010) en el caribe colombiano no solo es utilizada como un ingrediente en la elaboración de platos o para la limpieza de los alimentos, también es usada para hidratar o como bebida acompañante. Por otra parte, las fuentes hídricas como: ríos, quebradas, mares, ciénegas y lacustres han constituido un ecosistema donde habitan peces, moluscos, crustáceos y anfibios que hacen parte de la dieta alimentaria de los habitantes de esta región.

Finalmente, Rozin y Rozin (1981) afirman que los alimentos, las técnicas de cocción y las formas de sazonar los alimentos son los mayores factores que diferencian una cocina. En relación a ello, la actual identidad alimentaria de Sincelejo se sustenta en un conjunto de técnicas para preparación y conservación de alimentos tales como: ahumar, salar, endulzar, guisar o cocer

alimentos, utilizando aliños, especias, hierbas y cogollos nativos y extranjeros, así como la incorporación de gran variedad de

animales y alimentos procedentes de zonas costeras, sabanas y montes presentes en el departamento de Sucre (Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre, 2014).

### **2.3.2. El fomento y salvaguardia de la cocina tradicional en la construcción de la identidad.**

El patrimonio cultural inmaterial -PCI- lo integran los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que desde un sentido individual y colectivo las comunidades reconocen y recrean constantemente. Pero además es considerado fuente de diversidad y creatividad cultural por cuanto se transmite de generación en generación, dando sentido de identidad, arraigo histórico y memoria a la nación (UNESCO, 2003:2004). En relación a ello, Frieri (2014) afirma que el patrimonio cultural inmaterial comprende además los conocimientos, saberes y manifestaciones apropiados socialmente en la vida contemporánea de las comunidades y colectividades sociales, cuyas raíces se encuentran en el pasado.

Para la Unesco (2001) reconocer que las creaciones humanas son evidencia viva de la creatividad e ingenio de una comunidad, permite comprender la necesidad de desarrollar acciones tendientes a preservar y transmitir los valores y significados de las manifestaciones inmateriales de una cultura. De acuerdo con lo anterior, existen doce campos del PCI relacionados con los conocimientos y saberes de las comunidades, entre los que se encuentra la cultura culinaria; que responde a “las prácticas tradicionales que periten la transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos de un territorio” (Ministerio De Cultura, 2010, p.106).

Zanten (2004) plantea que los conocimientos relacionados con la cultura culinaria son transmitidos en su mayoría a través de la oralidad y ante el inminente peligro que afrontan las lenguas en el mundo, es necesario establecer mecanismos para protegerlos. Por su parte, Nuñez (2012) manifiesta que las cocinas tradicionales -así como otras manifestaciones del PCI- se encuentran expuestas a peligros como el olvido, las valoraciones de conservación o rechazo y las modificaciones a lo largo del tiempo que contribuyen a su evolución pero también a su deterioro,



por lo cual los procesos de salvaguardia se convierten en un recurso que permite proteger y visibilizar el legado cultural de un territorio. De acuerdo con Mejía (2010) es imposible valorar y proteger el patrimonio cultural si no se conoce, razón por la cual es misión de las comunidades, los gestores culturales, los centros de investigación, la administración local y departamental, así como las empresas y profesionales vinculados a esta rama, promover espacios de participación donde los ciudadanos se familiaricen con su riqueza y determinen cuales son los elementos constitutivos de su identidad.

Según Rodríguez-Martínez y Cáceres- Flórez (2016) es necesario conocer y proteger la riqueza alimentaria de un territorio por cuanto se sustenta en la construcción de identidades y tradiciones pero además en el compromiso social de transmitir a las nuevas generaciones sentimientos de arraigo y garantizar el derecho al disfrute de su cultura. Atendiendo a ello, el Ministerio De Cultura (2010) reglamenta que:

Las representaciones de la cultura son expresión de la nacionalidad colombiana...la política estatal tendrá como objetivos la salvaguardia, protección, recuperación, conservación, sostenibilidad y divulgación de este, con el propósito de que sirva de testimonio de la identidad cultural nacional, tanto en el presente como en el futuro. Para lo cual los planes de desarrollo de las entidades territoriales y los planes de las comunidades, grupos sociales y poblacionales incorporados a éstos, deben asignar los recursos para tales fines (p. 9).

En este orden de ideas la UNESCO (2003) a través de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial establece que es función de los estados parte adoptar medidas que garanticen la identificación y salvaguardia del PCI presente en su territorio, para lo cual es necesario la integración de las comunidades, los grupos y organizaciones no gubernamentales y la sistematización de esta información a través de inventarios. De igual forma define bajo el termino salvaguardia “las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del PCI, que comprende la: identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización,

transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos” (p. 3).

En adición a ello Frieri (2014) expresa que la salvaguardia es un conjunto de acciones que entre otras cosas pretende el fomento, transmisión, la revitalización del patrimonio cultural y garantizar que los miembros de la comunidad experimenten sentimientos de orgullo por sus conocimientos, manifestaciones y expresiones inmateriales a fin de procurar la prolongación de estas a través del tiempo.

Camacho (2012) afirma que la patrimonialización permite la protección y salvaguardia de las cocinas nacionales y locales reconociendo su vínculo con la historia, la cultura, la memoria y la identidad de un territorio y abre camino para la valorización económica, social y simbólica de productos y formas culinarias poco conocidas e incluso despreciadas, que se convierten en marcas de la diversidad y la diferencia cultural.

Sin embargo, es necesario fortalecer las organizaciones comunitarias desde los aspectos sociales, políticos y económicos para la valoración y resignificación de su cultura, así como la salvaguardia de las manifestaciones inmateriales como un sistema complejo e ir más allá de la mera elaboración de inventarios y planes especiales que terminan por estandarizar las expresiones culturales a partir de rasgos formales que se aíslan de sus contextos culturales de producción, donde los valores simbólicos que les dan origen pueden ser desvirtuados, al tratar de hacerlos encajar en un modelo dictado por fuera de su lógica (Nuñez, 2012). Las cocinas tradicionales deben ser reconocidas como un factor que garantiza el bienestar y desarrollo de los individuos y las comunidades, siendo no solo parte de la riqueza que poseen sino la mayor herencia que reciben las generaciones futuras; donde los grupos sociales son quienes tienen la misión de reconocer y valorar sus conocimientos y prácticas como un referente de la identidad local y nacional (Mejía, 2010).

### **2.3.3. La cocina tradicional como recurso del turismo.**

A lo largo del tiempo el turismo se ha convertido en un mecanismo para el conocimiento e intercambio entre culturas, así temas poco reconocidos históricamente como la salvaguarda y conservación de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, gozan de gran estima y valoración gracias a la estrecha relación de la cultura, la identidad de los pueblos y su desarrollo económico (Ministerio de Comercio Industria y Turismo y Ministerio de Cultura, 2007). Según Cuervo (1999) el vínculo entre el PCI y el turismo permite que en una comunidad la cocina tradicional sea un recurso para la generación de ingresos, gracias a la autenticidad y valor cultural de esta; la comida es importante en el turismo a tal punto que un tercio del dinero gastado en un viaje es producto del consumo de alimentos en el territorio (Sengel; Karagoz; Fusun Istanbulu Dincer; Mugan Ertugral & Balik, 2015).

Scarpato (2002) afirma que el arte, la música y la historia comúnmente son valorados como los principales recursos culturales a los que accede un turista y por el contrario la religión, las festividades, la arquitectura y la comida local, son un apoyo a la experiencia. Sin embargo, Hjalager & Richards (2002), McCabe (2002) afirman que es un error que se ignore la importancia de la alimentación en la valoración de la experiencia; puesto que el consumo de alimentos tradicionales es uno de los elementos más importantes en la promoción de la identidad cultural de una comunidad, por cuanto asigna valor agregado a los productos locales y oportunidades a los pequeños productores para generar una experiencia turística haciendo uso de estos. De acuerdo con Mak et al., (2012) la comida tradicional no es considerada como la principal experiencia del turismo cultural producto de la poca investigación sobre el papel de la alimentación en el turismo.

De acuerdo con Privitera & Saverio (2015) en el último siglo la alimentación ha cobrado importancia a tal punto que es un tema de salud pública, de las ciencias sociales, de los derechos humanos y del turismo; este último ha despertado el interés y respeto de los consumidores por la comida local; centrándose en la relación costo – beneficio y no en la cantidad de alimento servido. La comida de una región es pues, un producto con valor cultural y atractivo para el consumo turístico al ser preparada con los alimentos que se obtienen en el territorio (Rodríguez-Martínez y Cáceres- Flórez, 2016).

Para Barrera (2006) “Los alimentos –a partir de su identidad esencialmente territorial- forman parte del patrimonio cultural de los pueblos y, por lo tanto, pueden adquirir el carácter de recursos turísticos” (p. 15). Así, las significaciones simbólicas, los pensamientos y manifestaciones relacionados con la alimentación, le convierten en un recurso turístico que permite a los viajeros experimentar placer en el consumo de alimentos genuinos y representativos de un territorio (Schlüter, 2006).

Dado que el patrimonio cultural se encuentra relacionado con la memoria colectiva de los pueblos el turismo se convierte en una estrategia que permite establecer vínculos entre pasado y presente, así como la construcción de significaciones en torno a la alteridad e identidad de un pueblo a partir del consumo de alimentos locales y el disfrute de ritos y eventos relacionados con este. De acuerdo con Bessiere (1998) la comida casera moderna va más allá de la alimentación tradicional, permite a los consumidores experimentar nostalgia por sus raíces culinarias. Por consiguiente, el turismo tiene la capacidad de enaltecer y valorizar los alimentos y establecer un vínculo entre la identidad, la historia, con las experiencias contemporáneas de un lugar, El punto de partida para su promoción es reconocer el carácter patrimonial de estos, así como el esfuerzo de los actores involucrados (Barrera, 2006).

De acuerdo con Calloni (2013) la comida que se ofrece en espacios populares juega un papel importante en las ciudades y pueblos de muchos países en desarrollo al satisfacer diariamente las variadas necesidades alimenticias de los habitantes urbanos a bajos costos. Del mismo modo, es para los países en desarrollo un recurso vinculado a aspectos culturales, étnicos y comunitarios que sobreviven y se gestan pese a las transformaciones socio -económicas de cada territorio; representan además una “nueva” experiencia turística que contribuye significativamente en las economías locales y los ecosistemas al promover el consumo de sus productos (Privitera & Saverio, 2015; Marras, 2014).

A su vez Köster (2009); Sobal, Bisogni, Devine & Jastran (2006); Rozin (2006) afirman que la decisión sobre el consumo de alimentos es un comportamiento complejo que involucra factores de aceptación sociales, culturales, psicológicos; así como atributos sensoriales: sabor, aroma, textura y apariencia que determinan la aceptación o rechazo por parte de los consumidores. Desde esta

perspectiva Siti R, Shahrim, Ainul & Siti N (2015) consideran que uno de los elementos valorados por los turistas para seleccionar un destino es su oferta alimentaria, puesto que esperan disfrutar de platos con carga histórica y cultural o de difícil acceso en su lugar de origen; en este orden de ideas el destino puede ser atractivo o no gracias experiencia culinaria.

Para Shenoy (2005) la distancia entre la cultura alimentaria del turista y el lugar de destino puede ocasionar experiencias alimentarias desagradables que traen como consecuencia fobia hacia algunos alimentos y poca disposición para regresar, contrario a ello Barrera (2006); Schlüter (2006) expresan que existen alimentos que no son consumidos en un territorio al ser considerados prohibidos, antihigiénicos o desagradables, pero que pueden resultar atractivos para los turistas a partir de valoraciones subjetivas que rompen las barreras culturales existentes.

Los turistas esperan satisfacer sus necesidades a través de la selección de productos de orden material e inmaterial, así la riqueza cultural, histórica y social de la comida local se convierte en un recurso imprescindible en el consumo turístico (Borghi & Celata; Kopyay, Lloyd & Mako, como se citó en Privitera y Saverio, 2015). Así mismo Barrera (2006) expresa que los viajeros buscan además disfrutar nuevas experiencias alimentarias, interesándose por las características del plato, de sus insumos, la relación con el contexto que hacen posible evocar en mayor grado la experiencia alimentaria antes que el territorio visitado

Si bien, el turismo centrado en la alimentación puede contribuir al rescate de tradiciones en riesgo, los crecientes efectos de la globalización y los procesos de estandarización traen como consecuencia que la preparación de los alimentos se modifique a tal punto que pierda el sentido identitario del territorio (Schlüter, 2006). De acuerdo con Guerra Curvelo (2012) la comida de cada región tiene *marcadores culinarios* que además de ser identificables, definen la cocina de un territorio a nivel gustativo; por tal razón suavizar sabores o suprimir ingredientes es una concesión culinaria pensada para el turista que afecta de algún modo la esencia y autenticidad de la identidad alimentaria local. Por lo anterior, desde la política de turismo cultural se reconoce la cocina tradicional como un elemento que contribuye a reforzar las identidades nacionales y regionales y su importancia en el sustento de las comunidades, sugiriendo que al ser una expresión del PCI debe ser “protegida preservando las diferencias regionales, mediante la investigación de sus

características particulares, en el estudio de los recursos materiales biológicos e ideológicos que son el sustento de las cocinas, así como la recopilación y análisis del acervo de recetas regionales” (Ministerio de Comercio Industria y Turismo; Ministerio de Cultura, 2007, p. 16).

Como se ha mencionado anteriormente, existe una relación de complementariedad entre el turismo y la cocina tradicional; por lo cual, los procesos y estrategias desarrolladas para promover un territorio a través de estos, deben estar orientados al reconocimiento y respeto por la riqueza natural y cultural de las comunidades y la valoración de las manifestaciones materiales e inmateriales atendiendo a las necesidades e intereses de los visitantes sin que se desvirtúen las tradiciones, los hábitos y creencias apropiados históricamente.

#### **2.3.4. La cocina tradicional como recurso del desarrollo económico.**

A través de los años se ha reforzado la idea de que los recursos considerados parte del patrimonio cultural material o inmaterial de una comunidad son un vehículo para promover el desarrollo social y económico de esta, a tal punto que se han convertido en bienes y servicios culturales utilizados para la generación de empleos e ingresos de los habitantes de un territorio; aunque la razón de ser del patrimonio antes que promover la economía es expresar la identidad, los valores y formas de convivencia de una comunidad, “el patrimonio, los bienes y servicios culturales son un capital físico y cultural capaz de producir beneficios económicos y sociales” (Delgadillo, 2010, p. 387). De acuerdo con Throsby (2010) en países con economías emergentes las tradiciones culturales, los conocimientos, prácticas y valores heredados permean la conducta de vida doméstica, social y comercial en los contextos locales, regionales y nacional. En estos espacios la cultura y el patrimonio en sus diversas manifestaciones son reconocidos y forman parte de la cotidianidad; razón por la cual, el uso de los conocimientos tradicionales en la producción de bienes y servicios culturales reflejan la identidad y valores de las personas en la medida que se descubre el potencial económico de estos y se generan expectativas de consumo a los usuarios. Para el autor “la cultura en el desarrollo económico sitúa las tradiciones culturales y aspiraciones de los pobres en un marco económico como medio para determinar las formas en que sus circunstancias materiales pueden mejorarse de manera coherente con su integridad cultural” (Throsby, 2008, p. 25).

Así, los elementos del PCI en términos de valor están mediados por los valores económicos y culturales del mismo, desde el punto de vista cultural se determina por las cualidades que las personas reconocen en estos; la conexión con la fe, identidad y sistema de creencias; los valores de los individuos que generan cohesión social; las características de este como vehículo para la transmisión de significado cultural y la conexión física y geográfica del patrimonio con el territorio, que en términos económicos se traduce en la cantidad de dinero que las personas están dispuestas a pagar para el disfrute de los bienes y servicios culturales (Throsby, 2010a).

Si bien el patrimonio, los bienes y servicios culturales permiten la producción de beneficios económicos y sociales, en muchas ocasiones los costos asociados a estos se establecen en el desconocimiento de las valoraciones e importancia dentro de una comunidad, razón por la cual algunos recursos con alto valor cultural tienen poco valor económico y viceversa (Delgadillo, 2010). Por tanto el costo de oportunidad de un bien o servicio cultural no puede estar determinado solo por la relación costo beneficio que genera el producto, sino por las características culturales intrínsecas que asignan valor al mismo; el desconocimiento de los valores estéticos, espirituales, sociales, histórico y simbólico, así como la sensación de no beneficio son algunas de las razones que determinan su consumo (Throsby, 2008).

El valor de consumo de la cocina tradicional se obtiene a partir de las expectativas que los comensales generan, determinando su valor comercial; sin embargo, los miembros de la comunidad pueden apreciarla por su existencia, por la elección de conservación o por el deseo de transmitir a las generaciones futuras los conocimientos y tradiciones asociadas sin que ello implique su consumo (Throsby, 2010a); así la selección de la comida tradicional se basa en el conjunto de decisiones consciente e inconscientes que toma una persona al momento de comprar o consumir un producto y se sustenta en el valor simbólico, económico y social que expresa la identidad, las preferencias y los significados culturales dados en el territorio (Herne & Sobal et al., como se citó en Mak, Lumbers, Eves, & Chang, 2012).

De acuerdo con Nuñez (2012) es un error pensar en los recursos culturales de un territorio aislados de la vida económica y política por cuanto constituyen un recurso de la memoria de sus

habitantes; además de esto, es un mecanismo de sustento y supervivencia, que convierte desde el punto de vista económico al patrimonio culinario en una oportunidad para la generación de ingresos a partir de la producción, transformación y comercialización de platos y productos en la medida que contribuye en el desarrollo social de los portadores de la tradición y de otros grupos como los pequeños y grandes productores y comerciantes localizados en los mercados nacionales e internacionales (Camacho, 2012).

La cocina tradicional convertida en mercancía o bien cultural debe responder a estándares de calidad e integrar cualidades intangibles del territorio, atributos que determinan el valor económico de un plato en función de su valor cultural, pese a que existen pocos estudios relacionados con la disposición a pagar de los consumidores por la inocuidad de los alimentos vendidos en la vía pública, se ha identificado que existen factores demográficos, socioeconómicos, culturales y sanitarios que determinan significativamente en la selección y consumo de los mismos (Matta, 2011; Wilcock, Pun, Khanona & Aung, 2004).

De acuerdo con Aránega, (2009); FAO, (2003) en zonas donde el turismo es la principal actividad económica, el patrimonio se convierte en un elemento que refuerza la economía de un lugar, principalmente en periodos de crisis donde la producción de alimentos preparados para consumo inmediato es una alternativa para reactivar la economía; caso contrario sucede en zonas no turísticas donde el patrimonio cumple una función identitaria que contribuye a mejorar las condiciones en que viven los habitantes.

Teniendo en cuenta que el fenómeno de la informalidad está presente dentro del sector alimentario, en países con economías emergentes se observa que el comercio de alimentos preparados cubre una proporción significativa del espacio público<sup>2</sup> y logra suplir -en alguna medida- las necesidades alimentarias de trabajadores de oficinas, trabajadores industriales, estudiantes, jornaleros y habitantes de la ciudad, como respuesta a los principales problemas sociales y económicos, mejorando los niveles de renta y empleo de muchas familias de los sectores rural y urbano; sin embargo el carácter informal de estos negocios dificulta la recolección de datos censales o estadísticos que permitan calcular el volumen del comercio involucrado y su aporte al

---

<sup>2</sup> Tal es el caso de las terminales de transporte, plazas de mercado, instituciones, carreteras y sitios de interés local.



desarrollo económico local y nacional (Alimi, 2016; Armesto y Gómez, 2004; Camacho, 2012; Muyanja, Nayiga, Namugunya & Nasinyama, 2011).

De acuerdo con Alimi & Workneh (2016) en los últimos años el sector de venta de alimentos informales ha experimentado una expansión significativa a causa de la acelerada urbanización en espacios populares y el incremento del número de mujeres dedicadas a la actividad. Entre tanto la limitada capacidad de producción de los negocios informales, la poca o nula integración tecnológica, les hace menos competitivos en el mercado y restringe las oportunidades de transformar sus condiciones de vida por vía del ingreso económico (Castillo, 2011; Gómez, 2007; Véliz y Díaz, 2014).

Si bien, el subempleo representa un alivio en la satisfacción de necesidades, las variaciones en el tipo de trabajo: empleador, trabajador; la frecuencia laboral, la insuficiencia o exceso de horas de dedicación por jornada; determinan la distribución del ingreso prevaleciendo las desigualdades, así como la imposibilidad de acceder a servicios financieros, educación, atención en salud, vivienda, prestaciones sociales y demás beneficios otorgados por la ley que condicionan el crecimiento y estabilidad de los hogares, convirtiéndose en posibles trampas de pobreza y obstáculos para que individuos potencialmente productivos accedan a empleos estables y con mejores condiciones salariales (Organización Internacional del Trabajo -OIT- y Organización Mundial del Comercio, 2009).

En Colombia el subempleo es una alternativa para la generación de ingresos que garantiza la supervivencia de los ciudadanos y su núcleo familiar, con salarios en su mayoría inferiores al mínimo legal mensual, situación que se agudiza como consecuencia de las pocas oportunidades para acceder a ofertas laborales en relación a las capacidades de la población económicamente activa (Gómez, 2007). En la ciudad de Sincelejo el 64,9% de la población laboralmente ocupada se sustenta a través de un empleo informal, donde las dificultades de empleabilidad, la discriminación de género, el bajo nivel educativo solo algunas de las razones que explican la condición de empleabilidad (Concejo Municipal de Sincelejo, 2016; DANE, 2017).

### **2.3.5. La cocina tradicional como un recurso del desarrollo humano.**

La alimentación como un recurso del PCI, es un aporte al sustento de los grupos sociales. De acuerdo con Sen (2004) la cultura importa dentro de una sociedad en la medida que contribuye al desarrollo de los habitantes de un territorio desde múltiples aspectos entre los que se destaca -para objeto de este estudio- el aspecto económico, que permite la realización de actividades remuneradas y dependen de manera directa o indirecta de la infraestructura cultural del territorio - como el caso de la venta de alimentos en espacios populares- y desde el aspecto humano en el fortalecimiento del bienestar y el ejercicio de las libertades de las personas a través del contacto con diversas prácticas y formas de expresión cultural.

Como se ha visto hasta ahora, la cocina tradicional puede ser entendida como un producto de consumo o como un servicio con beneficios económicos que contribuyen – de forma limitada- en la satisfacción de necesidades básicas de los cocineros. Sin embargo, desde el enfoque de desarrollo humano existe una preocupación global por garantizar condiciones de vida digna a las personas, siendo la promoción del crecimiento económico equitativo – entre otros aspectos- una alternativa para el acceso a una vida prolongada y saludable, formación y educación para que las personas tenga un nivel de vida decente, donde el ingreso es un medio para acceder a oportunidades (Moreno y Ximénez, 1996; PNUD, 1991).

Para Sen (1999) el ingreso no solo garantiza la acumulación de bienes materiales, permite además que las personas accedan a libertades para elegir el estilo de vida que quieren llevar en consonancia con las rentas personales; sin embargo estas libertades o capacidades se alcanzan en la medida que se cuente con el apoyo de las instituciones sociales y económicas, que resultan indispensables en el ejercicio de los derechos humanos, sociales y políticos de los ciudadanos. Por su parte Nussbaum (2012) considera que las capacidades de las personas contribuyen al ejercicio de sus libertades y permiten la toma de decisiones sobre el rumbo que quieren o pueden dar a sus vidas; donde el estado tiene la responsabilidad de garantizar políticas públicas que promuevan las condiciones necesarias para mejorar la calidad de vida de acuerdo con las capacidades de los individuos.

La calidad de vida de acuerdo con Nava (2012) es una combinación de elementos objetivos como: el bienestar material, salud objetivamente considerada, relaciones armónicas con el ambiente y la comunidad, y elementos subjetivos, tales como: la intimidad, expresión emocional, seguridad percibida, productividad personal y salud percibida. En este sentido, la calidad de vida involucra no solo las capacidades de las personas para acceder a servicios de salud, educación, sino además la elección o toma de decisiones y los logros a alcanzar, que están dados por variables como la participación política, la equidad de género y la participación social que les genera sensación de bienestar (Nussbaum & Sen, 1993).

Nussbaum y Sen (1993) consideran que este bienestar está condicionado a las capacidades y libertades que las personas tienen para valorar sus condiciones de vida, determinados por aspectos como:

- La salud o estado de bienestar físico: representado en condiciones de vida dignas que les permita no morir de forma prematura o por privación de oportunidades como la nutrición, atención médica de forma correctiva o preventiva por riesgos laborales propios del oficio como cocinero, así como condiciones sanitarias propicias.

- Bienes materiales: tener libertad para acceder a alimentos que garanticen la posibilidad de vivir una vida prologada y saludable a los cocineros y sus familias, acceso a una vivienda sin exponerse al hacinamiento, mejores condiciones de educación, superación de brechas de analfabetismo que les permitan ser capaces de salir adelante, satisfacer sus necesidades económicas, físicas e intelectuales y sentirse satisfechos con la formación recibida, acceso a calzado, vestido, servicios públicos domiciliarios, saneamiento ambiental y recreación.

- Seguridad individual y colectiva que les dé la posibilidad de desplazarse de un lugar a otro sin ser víctimas de la violencia: delincuencia común, extorsiones, agresiones o abusos físicos y psicológicos; así como sentirse y estar seguros frente desastre naturaleza o por intervención humana.

- Relaciones sociales: vinculando la posibilidad de que los cocineros se expresen a través de sus emociones, sentimientos, hacer uso de la creatividad y los conocimientos adquiridos, interactuar con otros de forma empática, respetuosa, responsable y tolerante, vivir en armonía con y para los demás miembros de una sociedad; así como el pleno disfrute de sus derechos culturales y políticos que garanticen la elección de sus gobernantes, la participación ciudadana y el ser tenidos en cuenta para la formulación programas, proyectos y políticas que direccionen las condiciones en que deben avanzar como grupo social.

Ahora bien, la privación de capacidades y libertades trae como consecuencia que los miembros de una sociedad especialmente las familias pobres estén potencialmente expuestas a trampas de pobreza. De acuerdo con Formichella (2009) una trampa de pobreza se define como cualquier mecanismo auto reforzado que provoque que la pobreza persista (p.1). Para Sen (1997) la educación garantiza la productividad laboral de las personas, el incremento de sus ingresos y el retorno económico al núcleo familiar. Esta prosperidad económica permite la formación de capacidades sostenida en el tiempo y brinda la posibilidad de desarrollar habilidades para la interpretación, argumentación, participación social, toma de decisiones para conducir su vida de forma satisfactoria.

Desde la perspectiva anterior, las personas educadas tienen la capacidad de acceder a servicios más eficientes que garanticen la prevención de enfermedades, así como una vida prolongada y saludable; pero la buena salud no depende solo de ello, sino de la asistencia sanitaria, la nutrición, el estilo de vida, la educación, el empoderamiento de la mujer en la sociedad, las desigualdades y la falta de libertades de una sociedad (Sen, 2008, p.2010). No obstante, las familias pobres tienen menores posibilidades de acceder a educación de calidad, y en este sentido Barham, et. al (1995) exponen tres posibles razones para considerar el acceso a la educación un mecanismo para la superación de la pobreza:

- Cuando la educación es socialmente considerada como rentable, el nivel de ahorro de los ciudadanos no educados alcanzará el mínimo requerido para inversión en capital humano, garantizando así que todos se eduquen; sin embargo, existen casos donde el nivel de ahorro será insuficiente para acceder a la cantidad y calidad educativa requerida.

- Cuando se considera la educación socialmente rentable y los individuos pertenecientes a familias pobres ahorran para su educación, el mínimo requerido para ello no es suficiente para acceder a formación de capital humano; algo similar, pero en menor escala ocurre con familias de condiciones medias.
- Cuando la educación no es socialmente rentable; por tanto, los pobres eligen trabajar antes que estudiar, lo que conduce a las familias a permanecer por generaciones en trampas de pobreza.

Adicional a ello Formichella (2009) expresa que en familias pobres donde los padres invierten en la educación de sus hijos, existe la posibilidad de que una vez formados haya una tasa de retorno económico, que podrá a futuro ser invertido en mayor educación o en la satisfacción de necesidades y mejora de las condiciones de vida; esta tasa de retorno está determinada por el nivel de educación, la calidad de la misma y el ingreso económico.

Como se ha expresado anteriormente, el vínculo entre la cocina tradicional y la generación de ingresos es indudable; sin embargo, la incipiente documentación y promoción de las cocinas tradicionales de Colombia, la ausencia de políticas locales para su fomento como recurso del desarrollo económico, y las posibilidades de los cocineros para tener condiciones de vida digna, está determinado por la privación de sus libertades, impidiéndoles acceder a mejores oportunidades.

## Capítulo III. Resultados de la investigación

### 3.1. La cocina y los cocineros tradicionales de Sincelejo: Línea base

#### 3.1.1. Caracterización social.

##### 3.1.1.1. Información sociodemográfica.

Los cocineros tradicionales de la ciudad de Sincelejo son mujeres en un 75% con edades entre los 28 y 68 años y un 25% hombres con edades entre los 26 y 67 años, oriundos de los departamentos de Sucre, Bolívar, Córdoba, Atlántico y Antioquia, de los cuales el 88% residen en la cabecera municipal de Sincelejo mientras que el 22% restante se traslada diariamente de la zona rural del Sincelejo y los municipios Morroa y Corozal para la venta de los alimentos dentro de la ciudad (Tabla 3 y 4).

Tabla 3. Distribución por sexo y edad

Sexo	N	%	Rango de edades
Masculino	10	25	26-67
Femenino	31	75	28-68
Total	41	100	

Fuente: Construcción propia

Tabla 4. Procedencia de la población víctima del conflicto armado

Auto reconocimiento como víctima	Distribución		Departamento de procedencia			
	N	%	Sucre		Otros	
			N	%	N	%
Si	16	39	10	65,2	6	37,5
No	25	61	19	76	6	24
<b>Total</b>	41	100	4	-	12	-

Fuente: Construcción propia

De acuerdo con la cultura y rasgos físicos de los portadores de la tradición, el 24,4% se reconoce como indígena, procedentes de los municipios de: Sincelejo, Sampués, Sucre, San Marcos, Ovejas y Puerto Libertador. Un 7,3% se reconoce como Palenquero de San Basilio, el 7,3% como Negro, Mulato, Afrocolombiano, Afrodescendiente oriundo de los municipios Santiago de Tolú, Toluviejo y Sincelejo, frente al 61% que no se reconoce dentro de ningún grupo étnico (tabla 5). El 39% de la población encuesta se reconoce como víctima del conflicto armado, específicamente

de los municipios de Toluviejo, Colosó, Ovejas, San Benito, Guaranda, San Marcos, Macayepo, Salitral, Portobello, Tierra Alta, San José y Caucasia.

Tabla 5. Reconocimiento de Cultura, Rasgos o Pueblo

<b>Grupo Étnico</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Indígena	10	24,4
Palenquero de San Basilio	3	7,3
Negro (a), Mulato, afrocolombiano (a), afrodescendiente	3	7,3
Ninguno de los anteriores	25	61
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100</b>

Fuente: Construcción propia

### **3.1.1.2. Calidad de vida: Educación, Salud, Vivienda y Fuerza de trabajo<sup>3</sup>.**

De acuerdo con Nussbaum & Sen (1993) la calidad de vida de las personas está determinada por su capacidad para acceder a educación, salud, bienes materiales: calzado, vestido; nutrición, tener una vida prolongada y saludable, no encontrarse expuesto a circunstancias que limiten su participación política, su libertad de expresión, entre otras; así como la posibilidad de elegir el rumbo de sus vidas. Desde esta visión se analizó la calidad de vida de los cocineros tradicionales a partir del acceso o privación a servicios de Educación, Salud, Vivienda y Fuerza de trabajo.

En este sentido, la educación es un aspecto importante en el desarrollo económico y humano de un individuo y su núcleo familiar; una persona que se educa tiene la capacidad de incrementar sus ingresos, ser laboralmente más productivo, tener participación política, tomar decisiones respecto al nivel de formación al que aspira llegar, entre otros aspectos. Para efectos de este estudio se recolectó la información académica de tres grupos generacionales: los cocineros, sus padres y los hijos. Encontrándose que el 14,6% de los cocineros son analfabetas y manifestaron no estar interesados en estudiar, el 85,4% tiene algún tipo de formación académica: 51,2% alcanzó el nivel de Educación Básica Primaria, 29,3% Educación Básica Secundaria y el 4,9% Educación Técnica o Tecnológica; este segundo segmento de la población manifestó haber dejado los estudios para dedicarse a trabajar y contribuir con el sustento del hogar.

<sup>3</sup> Información calculada para el mes de junio de 2017.

Visto esto, el nivel de escolaridad de los cocineros refleja desigualdades por privación de oportunidades o acceso al derecho a la educación; por cada 5 hombres analfabetas se encuentran aproximadamente 8 mujeres en la misma condición, existe una relación 1 a 1 entre hombres y mujeres formados en los niveles de educación básica primaria y secundaria, y una relación 1 a 3 entre hombres y mujeres en el nivel de formación técnico o tecnológico, guardando las proporciones de cada población (Tabla 6). De acuerdo con estos resultados, los cocineros del género femenino que son cabeza de hogar que tienen mayores dificultades para acceder a los niveles de educación básica secundaria, técnico y tecnológico. Para Nussbaum (2012) una de las principales razones por las que una mujer cabeza de hogar no accede o deserta de la formación académica está determinado por la desconfianza en la educación como alternativa para mejorar sus condiciones de vida.

Desde la visión de Espinosa, Ruz y Alvis (2012) las libertades de los individuos se reafirman a través de las opciones disponibles para elegir y las garantías para acceder a ellas, por tanto no es suficiente que las cocineras accedan a procesos de educación formal -como derecho constitucionalmente establecido- si el estado no garantiza igualdad de condiciones entre las oportunidades laborales a las que pueden acceder hombres y mujeres formados desde cualquier nivel, arte u oficio.

Tabla 6. Nivel académico alcanzado por el cocinero

<b>Nivel académico</b>	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>Masculino</b>	<b>%</b>	<b>Femenino</b>	<b>%</b>
Ninguno	6	14,6	1	10	5	16,1
Básica Primaria	20	51,2	5	50	16	51,6
Básica Secundaria	12	29,3	3	30	9	29,0
Técnico o tecnológico	2	4,9	1	10	1	3,2
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100</b>	<b>10</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

Fuente: Construcción propia

Para observar con más detalles el comportamiento de la variable educación se realizó un contraste entre los cocineros y sus padres y los cocineros y sus hijos. Los resultados revelan que el 56,1% de los padres de los cocineros eran analfabetas, el 39% solo alcanzaron el nivel de escolaridad básica primaria y el 4,9% alcanzaron un nivel de formación técnico o tecnológico; caso contrario se observa al comparar el nivel de escolaridad de los cocineros con el nivel de escolaridad de sus hijos mayores de tres (3) años, el 34,8% de los hijos de los cocineros son



analfabetas, el 65,2% se encuentran estudiando en los distintos niveles de escolaridad. En este grupo poblacional son pocos los hijos de cocineros que acceden al nivel de educación técnico o tecnológico (tabla 7).

Si bien se observa una disminución en los índices de analfabetismo entre los tres grupos ya mencionados, son persistentes las barreras para acceso a la educación superior, lo que se convierte en un obstáculo para la superación de la pobreza. Según Formichella (2009) existen dos razones probables para explicar este comportamiento: en primer lugar que la educación no sea considerada rentable y las personas prefieran trabajar antes que estudiar; en segundo lugar que pese a contar con los ingresos insuficientes en el hogar, exista el interés de acceder a procesos de formación a través de estímulos para la cualificación del capital humano<sup>4</sup> pero no se disponga de ingresos económicos suficientes para reembolsar los dineros por este concepto. Cualquiera que sea la condición, se entiende que en familias pobres pero altruistas es más probable que existan en el mediano o largo plazo tasas de retorno económico que mejoren las condiciones de vida de los miembros de un hogar, tal como se evidencia en la siguiente tabla.

Tabla 7. Nivel de formación de los cocineros tradicionales, los padres e hijos

Nivel académico	Cocineros		Padres		Hijos > 3 años	
	N	%	N	%	N	%
Ninguno	6	14,6	46	56,1	39	34,8
Preescolar	0	0	0	0	8	7,1
Básica Primaria	21	51,2	32	39	20	17,9
Básica Secundaria	12	29,3	3	3,7	38	33,9
Técnico o tecnológico	2	4,9	1	1,2	7	6,3
Total	41	100	82	100	112	100

Fuente: Construcción propia

Por otro lado, la vinculación y acceso al Sistema de Seguridad Social en Salud es otro aspecto importante en la calidad de vida de las personas; los resultados revelan que el 95,1% (39) de los cocineros son beneficiarios del régimen subsidiado y el 4,9% (2) restante se encuentran afiliados a seguridad social en salud y fondo pensional, ningún cocinero se encuentra afiliado a una entidad administradora de riesgos laborales -ARL-, situación que representa una dificultad en la atención de accidentes que afectan directamente la capacidad de trabajo y el ingreso. De acuerdo con Sen

<sup>4</sup> Actualmente en Colombia existen mecanismo para cualificarse en niveles de educación superior entre los que se destacan prestamos, créditos con entidades bancarias y no bancarias y créditos condonables con entidades del estado.

(2008) una persona educada tiene no solo la capacidad de acceder a servicios más eficientes que le garanticen de forma oportuna la detección de enfermedades, sino además la posibilidad de prevenir padecimientos y/o accidentes ocasionados por la actividad económica que desempeñan.

De acuerdo con Moser (1998) la vivienda es un capital físico cuyo acceso depende de los recursos financieros disponibles para una persona o grupo familiar, la tenencia de esta para los pobres representa un activo productivo que protege a los hogares de la pobreza extrema. Para efectos de este estudio se identificó que el 56,2% de los cocineros son propietarios de una vivienda; el 39% habita bajo la modalidad de subarriendo, usufructo o posesión sin título, y el 5% se encuentra pagándola. Estas pertenecen a los estratos socioeconómicos 0 a 3 y carecen de al menos un servicio público, necesario para garantizar una condición de vida decente de los cocineros tradicionales y sus familias (Tablas 8 y 9).

Tabla 8. Vivienda ocupada por el cocinero y su familia

Tipo de vivienda /Vínculo	Casa		Apartamento		Indígena o Vernácula	
	N	%	N	%	N	%
Propia	16	39,1	4	9,8	3	7,3
Subarriendo, Usufructo o posesión sin título	12	29,3	3	7,3	1	2,4
Casa hipoteca	2	4,9	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>73,3</b>	<b>7</b>	<b>17,1</b>	<b>4</b>	<b>9,7</b>

Fuente: Construcción propia

Tabla 9. Servicios públicos de la vivienda

Servicios públicos	Si	%	No	%
Energía eléctrica	41	100	0	0
Gas natural conectado a red pública	32	78	9	22
Alcantarillado	37	90,2	4	9,8
Recolección de basuras	37	90,2	4	9,8
Acueducto	37	90,2	4	9,8

Fuente: Construcción propia

Desde la perspectiva de Moser (1998) la titularidad y tenencia de vivienda se convierte en un incentivo para mejorar las condiciones de esta; así mismo para la creación de microempresas que dependen de alguna manera de las condiciones y recursos disponibles; caso contrario ocurre en familias que habitan en viviendas sin título, donde se aumenta la vulnerabilidad impidiendo mejorar las condiciones de vida digna de sus habitantes.

Se puede aseverar que ser cocinero tradicional implica una dedicación permanente para la generación de ingresos que les permita vivir dignamente. Los horarios de trabajo para estos difieren del modelo tradicional, las actividades inician en su mayoría a las 4:00 a.m. con la preparación de los alimentos y finaliza una vez se vendan los productos; sin embargo, existen variaciones horarias que dependen de la oferta alimentaria, los sectores de comercialización y la temporada del año (Tabla 10).

Tabla 10 . Dinámica de trabajo

<b>Localización</b>	<b>Tipo de venta</b>	<b>Horario de trabajo</b>
	Almuerzos	5:00 am - 2:00 p.m.
Parque General	Cocteles y productos de mar	7:30 a.m. - 9:00 p.m.
Santander	Comidas o cenas	3:00 p.m. - 3: 00 a.m.
	Jugos de frutas	7:30 a.m. - 9:00 p.m.
Plaza de Mercado	Desayunos y almuerzos	4:00 a.m. - 3:00 p.m.
Calles de la ciudad	Dulces típicos	5:00 a.m. - 7: 00 p.m.
Cancha de Mochila	Comidas o cenas	5:00 p.m. - 12: 00 a.m.
Plaza de Majagual	Fritos	7:00 a.m. - 6: 00 p.m.

Fuente: Construcción propia

La dinámica de trabajo de los cocineros es variada, se observan cuatro patrones relacionados con el sector donde se encuentran ubicados y la distribución en el espacio público que sumado al tipo de producto y las condiciones en las que se oferta determina significativamente el estado financiero de los negocios, así como el ingreso de los portadores de la tradición, para identificar el estado actual de estos, fue necesario elaborar un estado de resultados por negocio, a continuación se aprecian las características más relevantes de cada grupo poblacional:

- Las cocineras tradicionales que desarrollan su actividad económica de forma ambulante son mujeres con edades entre los 43 y los 50 años, oriundas del corregimiento San Basilio de Palenque - Bolívar, quienes a lo largo del año trabajan por periodos de dos meses en Sincelejo y regresan a su San Basilio de Palenque por un mes a atender las labores del hogar y compartir con sus hijos y/o esposos, esta dinámica es constante durante el año. Los productos comercializados por ellas son preparados en su domicilio durante las horas de la mañana y posteriormente salen de la vivienda que habitan siguiendo una ruta que inicia en el barrio las Américas, continúa con un recorrido por el sector circundante a la Cancha de Mochila, y barrios aledaños y retornan a esta al final del día cuando han vendido gran parte de los dulces que preparan.

Los ingresos promedio del periodo para este grupo fueron de \$2.000.000 de pesos, de los cuales, el 100% corresponde a las ventas de Alimentos y bebidas, los costos totales de ventas en el mes fueron de \$1.550.000, equivalentes al 77,5%, de los cuales, el 47,5% son de Materia Prima y el 30,7% restantes corresponden a los costos de Mano de Obra; los gastos de administración y ventas fueron de \$270.000 pesos equivalentes al 13% de las ventas, siendo la compra de combustible y lubricante el gasto más representativo, utilizado para la cocción de los dulces y sus alimentos en fogones de leña y el 3,5% destinado al pago de arrendamiento, luz y agua -servicio que pagan compartido entre ellas-; finalmente las utilidades operacionales representan el 9,5% de las ventas (Anexo C).

- Los cocineros tradicionales estacionarios en los domicilios son cinco, cuatro (4) de ellos son mujeres y uno (1) es hombre con edades entre los 36 y 63 años, residentes en la ciudad de Sincelejo, la dinámica de trabajo se desarrolla de lunes a domingo durante el día. Los negocios se encuentran ubicados en el sector aledaño a la Plaza de Majagual y la Cancha de Mochila, dedicados a la venta de pasteles<sup>5</sup>, amasijos (galletas, bollos), fritos y almuerzos, en la mayoría de los casos los productos son elaborados para consumo en el lugar o distribución por encargo.

Los ingresos promedio del periodo para este grupo fueron de \$4.768.000, de los cuales el 100% corresponde a las ventas de Alimentos y bebidas, los costos totales de ventas en el mes fueron de \$2.488.000, equivalentes al 52,2%, siendo el 45% costo de materia prima y el 7,2% corresponde a los costos de mano de obra; los gastos de administración y ventas fueron de \$650.171 pesos equivalentes al 13,6% de las ventas, siendo salario y demás pagos laborales, y empaques y envases los gastos más representativos, se observa que un 2,2% (\$104.000) de los gastos corresponde a pasajes terrestres diarios para la compra de insumos y el 1,8% (\$84.000) representa el gasto mensual por servicios públicos utilizados en el funcionamiento del negocio.

Las utilidades operacionales representan el 34% de las ventas, correspondiente a \$1.629.829, los gastos no operacionales corresponden al rubro gastos financieros por un valor de \$208.400, este corresponde a pago de cuotas por préstamo para el funcionamiento del negocio, al final del

---

<sup>5</sup> También conocido como: Tamales, Hallacas, Molidos o Humitas

periodo se observó una utilidad antes de impuestos equivalente al 29,8% del total de los ingresos del negocio (Anexo D).

- Los cocineros tradicionales que están ubicados en el espacio público son diecinueve de los cuales once son mujeres y ocho hombres, con edades entre los 28 y 67 años, residentes en los municipios de corozal (1) y Sincelejo (18). La dinámica de trabajo varía de acuerdo con su localización en la ciudad:

- En el Parque General Santander laboran siete (7) cocineros con una frecuencia de 3 y 4 días por semana<sup>6</sup> dedicados a la venta de almuerzos y jugos de frutas (durante todo el día y hasta las nueve de la noche).
- En la Cancha de Mochila laboran dos cocineros con una frecuencia de 4 a 5 días por semana (lunes a viernes) dedicados a la venta de fritos, asados y jugos, desde las cinco de la tarde.
- En la Plaza Cultural de Majagual labora un cocinero que vende peto helado y empanadas, de lunes a domingo en horas de la mañana y hasta medio día.
- En el Nuevo Mercado Propiedad Horizontal, nueve cocineros laboran de lunes a domingo durante la mañana y hasta pasado medio día, en la venta de fritos, bebidas dulces y fermentadas, arroces y pasteles, carnes, aves, pescados y animales de monte.

Los ingresos promedio del periodo para estos cocineros fueron variables de acuerdo con la dinámica del sector, encontrándose así ganancias en el 60,4 % y pérdidas en el 10,5 % de la población, el 5,3% restante no reportó información relacionada con los ingresos de su negocio, el estado de resultados de este grupo revela que:

Los cocineros que obtuvieron ganancias en sus negocios tuvieron un promedio de ventas brutas por valor de \$4.168.750 correspondientes al 100% de las ventas de Alimentos y bebidas, los costos

---

<sup>6</sup> Por disposición de la Secretaría de Interior en conciliación entre el derecho al trabajo y manejo del espacio público

totales de ventas en el mes fueron de \$2.987.143 equivalentes al 71,7%, siendo el 59,6% Materia Prima y el 12,1% correspondiente a los costos por Mano de Obra; los gastos de administración y ventas fueron de \$623.211 equivalentes al 14,9% de las ventas, siendo salario y demás pagos laborales, empaques y envases, servicios públicos y arriendo para guardar los enceres y útiles de trabajo los gastos más representativos; las utilidades operacionales representan el 13,4% de las ventas, correspondiente a \$558.397 (Anexo E).

Por el contrario, los cocineros que obtuvieron pérdidas en sus negocios tuvieron ventas brutas por valor de \$2.780.000 correspondientes al 100% de las ventas de alimentos y bebidas, los costos totales de ventas en el mes fueron de \$2.730.857 que equivalentes al 98,2%, siendo el 68,7% costo de materia prima y el 29,5% correspondiente a los costos por mano de obra; los gastos de administración y ventas fueron de \$152.000 equivalentes al 5,4% de las ventas, siendo empaques y envases, y arriendo para guardar los enseres y útiles de trabajo los gastos más representativos; al final de este periodo se presentaron pérdidas por la suma de \$101.857 pesos, que corresponde al -3,7% de las ventas (Anexo F).

Finalmente, los cocineros que tienen un local comercial adecuado para la venta y consumo alimentos son catorce, de los cuales doce se encuentran ubicados en la Plaza de Mercado Nuevo con la venta de desayunos y almuerzos, y los restantes están distribuidos entre el Parque General Santander en la venta de cocteles de mariscos y en la Plaza de Majagual con la venta de fritos. Este grupo poblacional está integrado por trece mujeres y un hombre, con edades entre los 32 y 60 años, residentes todos de la ciudad de Sincelejo.

Los ingresos del periodo para estos cocineros fueron variables de acuerdo con la dinámica del sector, encontrándose así ganancias en el 64,3 % y pérdidas en el 35,7 % de la población, el estado de resultados para este grupo revela que:

Los cocineros que obtuvieron ganancias en sus negocios tuvieron ventas brutas por valor de \$5.426.667 correspondientes al 100% de las ventas de alimentos y bebidas, los costos totales de ventas en el mes fueron de \$3.107.778 que son equivalentes al 57,3%, siendo el 49,7% el costo de materia prima y el 7,6% correspondiente a los costos por Mano de Obra; los gastos de

administración y ventas fueron de \$1.066.790 equivalentes al 19,7% de las ventas, siendo salario y demás pagos laborales, servicios públicos y arriendo los gastos más representativos.

Las utilidades operacionales representan el 23,1% de las ventas, correspondiente a \$1.252.098 pesos, los gastos no operacionales corresponden al rubro gastos financieros por un valor de \$25.556, este valor representa el pago de cuotas por préstamo para el funcionamiento del negocio, al final del periodo se observó una utilidad antes de impuestos equivalente al 22,6% del total de los ingresos del negocio (Anexo E).

Por el contrario, los cocineros que obtuvieron pérdidas en sus negocios tuvieron en promedio ventas brutas por valor de \$3.604.000 correspondientes al 100% de las ventas de alimentos y bebidas, los costos totales de ventas en el mes fueron de \$3.036.000 que son equivalentes al 84,2%, donde el 69% es el costo de materia prima y el 15,2% correspondiente a los costos por mano de obra; los gastos de administración y ventas fueron de \$863.840 equivalentes al 24% de las ventas, siendo salario y demás pagos laborales, servicios públicos y arriendo los gastos más representativos.

Para este periodo el Margen de Contribución alcanzado fue por valor de \$568.000, el cual no alcanzó a cubrir los gastos de administración generándose una pérdida operacional del -8,2%, correspondiente a \$295.840 pesos (Anexo G).

Como se ha abordado hasta ahora, la generación de ingresos es un elemento determinante en la calidad de vida de las personas, por cuanto permite la reducción de la pobreza y menor sensación de vulnerabilidad. Desde el enfoque de capacidades una persona con bajos ingresos o desempleada se enfrenta a privaciones de sus libertades, tales como inversión en salud, educación, recreación, calzado, vestido e inclusive la tenencia de una vivienda con título; así mismo limita la libertad de desplazamiento, elaboración de planes a futuro y acceso a créditos, entre otros.

No obstante, tener un empleo no es una garantía para no considerarse pobre, de hecho Fajardo (s. f.) expresa que la insuficiencia de ingresos para garantizar el alimento, posesión de vivienda, satisfacción necesidades básicas y la seguridad demuestran que la pobreza va más allá de

tecnicismos conceptuales y se centra en las carencias experimentadas por los miembros de un hogar.

De acuerdo con el estudio de Espinosa, Ruz & Alvis (2012) los emprendedores culturales de Cartagena experimentan pobreza por ingresos asociada a variables como la condición laboral, número de personas que aportan al hogar, necesidades básicas que no son satisfechas en su totalidad, el nivel académico de los emprendedores y sus hijos, condición de la mujer como cabeza de hogar, el acceso a la propiedad y demás activos productivos, que se convierten en restricciones para la generación de las capacidades de estos. para el caso de los cocineros tradicionales, el 70,7% no se consideran pobres, entienden la pobreza como carencia de espíritu, valor y empuje para salir adelante pese a tener necesidades básicas insatisfechas.

### **3.1.2. Caracterización Empresarial.**

#### ***3.1.2.1. Formalización empresarial.***

En coherencia con el diagnóstico realizado en sitios de interés cultural de la ciudad, los negocios dedicados a la preparación y comercialización de comida tradicional en los espacios populares son unipersonales en un 73,2% y familiares en un 26,8%. Durante este estudio se logró identificar que de los 41 negocios participantes, el 46,3% de ellos se encuentran funcionando en locales comerciales y domicilios, pero solo 12,2% de estos cuentan con Registro Único Tributario – RUT- y Matrícula Mercantil ante la Cámara de Comercio; el porcentaje restante funciona gracias a la conciliación entre el derecho colectivo al espacio público y el derecho al trabajo, donde la Secretaría de Interior estableció normas relacionadas con la higiene, el cuidado del ambiente, así como horarios de circulación y comercialización de los productos (Tabla 11).



Tabla 11. Formalización y composición de la empresa

Ubicación del negocio	Tipo empresa				Formalización empresarial			
	Unipersonal		Familiar		Rut		Matricula mercantil	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Ambulante	3	7,3	0	0	0	0	0	0
Estacionario en espacio público	12	29,3	7	17,1	0	0	0	0
Estacionarios en Domicilios	4	9,8	1	2,4	2	4,9	0	0
Local comercial	11	26,8	3	7,3	5	12,2	5	12,2
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>73,2</b>	<b>11</b>	<b>26,9</b>	<b>7</b>	<b>17,1</b>	<b>5</b>	<b>12,2</b>

Fuente: Construcción propia

Ahora bien, respecto las condiciones sanitarias en que operan los negocios de comida tradicional, el 80,1% de estos no cuentan con registros o conceptos sanitarios emitidos por la Secretaría de Salud. La observación directa permitió identificar que los cocineros en su mayoría no hacen uso de las buenas prácticas de manufactura y que durante la manipulación de los alimentos no se utilizan prendas de vestir adecuadas, tales como: delantales, gorros y calzado cerrado de material impermeable y resistente, se evidencia el uso de anillos, pulseras, uñas largas, con esmalte, no se utilizan guantes o mecanismos para recibir y devolver dinero sin contaminar los alimentos. En el caso específico de la Plaza de Mercado, el 24% de los negocios (proporción de los estacionarios en el espacio público) son foco de insalubridad y contaminación al tener un contacto directo con roedores, animales carroñeros y acumulación de agua resultante del lavado de pescados y mariscos o frutas y verduras en descomposición (Tabla 12).

Tabla 12. Regulación sanitaria de la empresa

Concepto sanitario	Local Comercial		Ambulante		Espacio Público		Domicilio	
	N	%	N	%	N	%	N	%
	Sí	4	9,6	0	0	4	9,6	0
No	10	24,4	3	7,3	15	36,6	5	12,2
<b>Total</b>	<b>14</b>	<b>34,1</b>	<b>3</b>	<b>7,3</b>	<b>19</b>	<b>46,3</b>	<b>5</b>	<b>12,2</b>

Fuente: Construcción propia

En tanto los recursos naturales de mayor relevancia en la preparación de los alimentos se encuentran el agua y el gas; el 58,5% de los cocineros afirman utilizar agua procedente de acueducto por tuberías usada para consumo y la preparación de alimentos, mientras que el 41,5% restante obtiene el agua a través de un aguatero (vendedor de agua) o carro tanque, para este último caso no se conoce la procedencia ni las condiciones higiénicas en que el agua es recolectada, almacenada y tratada. Por su parte, el servicio de gas es utilizado por el 80,5% de la población a

través de una red pública, mientras que el 19,5% hace uso de gas propano en cilindro o pipeta y leña alternados de acuerdo con la disponibilidad de estos (Tabla 13).

Tabla 13. Servicios públicos utilizados en la preparación de alimento

Ubicación del negocio	Suministro Agua				Suministro Gas			
	Acueducto tuberías		Aguatero o carro tanque		Red pública		Cilindro y/o leña	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Ambulante	3	7,3	0	0	0	0	3	7,3
Estacionario en espacio público	17	41,4	2	4,9	16	39	3	7,3
Estacionarios en Domicilios	4	9,8	1	2,4	3	7,3	2	4,9
Local comercial	0	0	14	34,1	14	34,1	0	0
<b>Total</b>	24	58,5	17	41,5	33	80,5	8	19,5

Fuente: Construcción propia

### 3.1.1.1. Cadena de suministro y Capacidad instalada.

El capital del que disponen los cocineros tradicionales en sus negocios se encuentra distribuido de la siguiente forma: un 70% resultante de ahorros propios y producido del negocio, un 24% de los negocios en temporadas de poca producción se sustentan con sus ahorros y acuden a préstamo informal: específicamente paga diarios y prestamistas y solo el 6% tiene obligaciones financieras en compañías no bancarias como Credivalores o Bancamía, quienes brindan apoyo financiero a emprendimientos empresariales (Tabla 14).

Tabla 14. Fuente de ingresos del negocio

Fuente del capital	N	%
Ahorro propio	6	14,6
Producido por Negocio	24	58,5
Préstamos informales	9	22
Obligaciones financieras	2	4,9
<b>Total</b>	41	100

Fuente: Construcción propia

Los insumos y materia prima empleada para la elaboración de los platos son en un 90% procedentes de otras regiones del país y el 10% corresponde a productos locales. El 51,2% de los cocineros compran en la plaza de mercado: legumbres, frutas, especias, cárnicos en su mayoría de la fauna silvestre, el 19,5% compra sus productos en tiendas, expendios o depósitos y la plaza de mercado, estos son en su mayoría: azúcar, café, legumbres, huevos, carnes y lácteos, el 17,9%

compra en el supermercado y la plaza de mercado las carnes, frutas, verduras y desechables el 7,3% compra en tiendas, expendios o depósitos los aliños y especias, legumbres, azúcar, aceite entre otros y el 4,9% compra en el supermercado agua, cárnicos, frutas y verduras cuando están a bajos precios (Tabla 15).

Tabla 15. Centros de abastecimiento

<b>Centros de abastecimiento</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Supermercado	2	4,9
Plaza de mercado	21	51,2
Tiendas, expendios o depósitos	3	7,3
Supermercado y Plaza de mercado	7	17,1
Tiendas, expendios o depósitos y plaza de mercado	8	19,5
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100</b>

Fuente: Construcción propia

El 80,5% de los cocineros compra siempre a los mismos proveedores por la confianza en los productos, bajos precios comparados con otros proveedores reciben créditos para compra de insumos, por el contrario, el 19,5% de ellos compra a diferentes proveedores atendiendo a la dinámica del mercado y variación de los costos. La frecuencia de compra de productos es diaria, quincenal y semanal, el 97% de la población abastece sus negocios de productos diariamente, esto como resultado de que no cuentan con espacio para el almacenamiento de la materia prima, pero además porque la compra de cárnicos, frutas y verduras debe realizarse diariamente para garantizar la calidad y frescura de los productos (Tabla 16).

Tabla 16. Frecuencia de compra de insumos a proveedor

<b>Compra de insumos</b>	<b>Proveedores</b>				<b>Frecuencia de compra</b>					
	<b>Fijo</b>		<b>Variable</b>		<b>Diaria</b>		<b>Semanal</b>		<b>Quincenal</b>	
	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Sí	33	80,5	8	19,5	40	97,6	5	12,2	2	4,9
No	8	19,5	33	80,5	1	2,4	36	87,8	39	95,1
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100</b>	<b>41</b>	<b>100</b>	<b>41</b>	<b>100</b>	<b>41</b>	<b>100</b>	<b>41</b>	<b>100</b>

Fuente: Construcción propia

Se observó además que los cocineros desconocen los costos de producción por plato preparado (unidad) y en algunos casos la cantidad producida, sin embargo, tienen claridad de la inversión y ganancias totales durante una jornada laboral. Con base en esta información se estableció capacidad de producción semanal de cada negocio

La información suministrada por los cocineros en relación con el precio de venta y la cantidad de platos preparados en un día hizo posible conocer la capacidad instalada de los distintos negocios de comida tradicional para una jornada de trabajo. Sin embargo, es necesario resaltar que en la actualidad los cocineros tradicionales no llevan un registro de la producción diaria y los cálculos de los productos que no son comercializados como unidades independientes se realizó a partir de los costos y el producido diario (Tabla 17).

Tabla 17. Producción de platos tradicionales

Categoría	Producto	Cantidad por día	Días de producción	Cantidad Semanal	Costo min.	Costo máx.
Amasijos	Galletas	715	2	1,430	\$ 100	\$ 200
	Bollos	80	6	480	\$800	\$ 1.000
	Fritos	685	5	3,425	\$ 700	\$ 2.000
Postres y dulces	Dulces	60	7	420	\$ 1.000	\$ 1.500
Bebidas: Dulces y fermentadas	Jugos de frutas	50	6	300	\$ 2.000	\$ 6.000
Pescados y mariscos	Cocteles	100	6	600	\$ 5.000	\$ 13.000
Comida de sal	Almuerzos y desayunos*	90	7	630	\$ 2.500	\$ 13.000
	Pasteles	50	6	300	\$ 1.000	\$ 8.000

\* Los almuerzos y desayunos son la combinación de diferentes productos: Carnes, Pescados, Aves o animales de monte, Arroces, Sopas, caldos, motes o sancochos, ensaladas y jugo  
Fuente: Construcción propia

### 3.1.3. Caracterización Cultural.

En Colombia la cocina es considerada una manifestación del PCI asociada a los saberes, los conocimientos y los patrones de consumo de una comunidad (Ministerio De Cultura, 2012), en Sincelejo es posible observar que los cocineros tradicionales pese a desconocer esta información consideran que la labor que realizan es un aporte a la identidad cultural de la ciudad.

Con relación a las formas en que los cocineros aprendieron a cocinar se identificó que el 83% de la población aprendió a cocinar por transmisión familiar, por su parte el 17% adquirió los conocimientos a través de la observación a otro familiar, de programas de televisión o a través de talleres y cursos de corta duración (Tabla 18).

Tabla 18. Conocimientos sobre cocina

<b>Conocimientos de cocina</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Trasmisión familiar	34	83
Observando a otros mientras cocinan	5	12,2
Viendo programas de tv	1	2,4
Talleres o cursos grupales	1	2,4
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100</b>

Fuente: Construcción propia

El 61% de los cocineros han recibido procesos de formación a través de cursos y talleres de corta duración (inferior a un mes), orientados por institutos técnicos y profesionales e instituciones públicas, como: Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, Universidad de Sucre, Departamento para la prosperidad social -DPS, secretaria de salud municipal, financiadas por instituciones u organizaciones del estado y por la administración municipal. Las capacitaciones relacionadas con buenas prácticas de manufactura se han realizado en temas como: manipulación de alimentos, normas sanitarias, limpieza y desinfección, así como manejo de residuos sólidos y líquidos.

El fomento de capacidades empresariales el 17,1% de los cocineros han recibido formación en manejo contable de sus negocios, pese a que Sincelejo cuenta con el fondo emprender del SENA y laboratorio empresariales en la principales universidades de la ciudad, no se encontró ningún cocinero que posea conocimientos relacionado con la formulación de proyectos e iniciativas propias o financiación de las mismas, como una estrategia para la organización de sus negocios y el acceso a fuentes de financiación (tabla 19).

Tabla 19. Formación para el desarrollo de capacidades empresariales

<b>Respuesta</b>	<b>Contabilidad</b>		<b>Formulación de Proyectos</b>	
	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Si	7	17,1	0	0
No	34	82,9	41	100
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>100</b>	<b>41</b>	<b>100</b>

Fuente: Construcción propia

De acuerdo con la información suministrada en el Plan de Desarrollo Municipal 2016- 2019 no existe un gremio reconocido para los cocineros tradicionales, esta labor es reconocida como una actividad económica informal y no ha sido priorizada dentro del sector cultural para su promoción y fomento. Por su parte, los cocineros manifiestan desconocer la existencia de programas o proyectos del Estado encaminados a la promoción de la cocina tradicional en departamento de

Sucre, salvo los procesos adelantados por el SENA en el Golfo de Morrosquillo. Por su parte, durante el último año solo el 10% de la población ha sido tomada en cuenta a través de encuestas y entrevistas que propenden a la construcción de iniciativas para la promoción de la cocina tradicional. Sin embargo, esta información es recabada con fines estadísticos, pero ninguno de los cocineros ha sido beneficiario de programas o proyectos formulados para tal fin.

Si bien, el Ministerio de Cultura promueve la divulgación de las cocinas tradicionales a través de eventos y concursos donde los cocineros exponen y comercializan sus recetas, solo el 12,2% (5) de la población encuestada ha participado en eventos de carácter local y regional como el festival del frito y concursos de platos típicos. En la actualidad los cocineros no llevan a cabo ningún proceso de documentación de sus saberes, como: cuadernos de recetas, videos, grabaciones de audio que garanticen la apropiación social del conocimiento, se destaca que solo durante la semana santa la prensa local promociona la cocina tradicional a través de escritos, videos o noticias.

Finalmente se identificaron las principales barreras de inclusión productiva relacionadas con la vulneración de derechos, formación de capacidades, limitaciones económicas y sociales e infraestructura (Figura 1).

Figura 1. Barreras a la inclusión productiva

Vulneración de derechos:	A la vida al estar expuestos a problemas de inseguridad y delincuencia común, al trabajo, a la tenencia de un local propio, acceso a servicios de seguridad social en salud, fondos pensionales, así el cubrimiento y reconocimiento de los riesgos producidos por la actividad económica que se realiza.
Formación de capacidades:	Precarias condiciones laborales producto de la informalidad de los negocios, pocas competencias empresariales que redundan en manejo inadecuado de los recursos, mecanismos para la divulgación y promoción de los productos, así como implementación de estrategias que garanticen el sostenimiento en tiempos de crisis económicas.
Limitaciones económicas y sociales:	Desarticulación del sector agrícola, comercial, turístico y cultural para la formulación y financiación de iniciativas empresariales de los cocineros tradicionales, a fin de garantizar la promoción de los negocios y el apoyo económico y empresarial para su sostenimiento.
Infraestructura:	Poco acceso a servicios públicos como alcantarillado y acueducto dentro de los locales o estaciones en que funcionan los negocios, espacio físico pequeño que impide la adecuación y acondicionamiento de implementos de cocina, utensilios, electrodomésticos, manejo de residuos sólidos y líquidos.

Fuente: Construcción propia con base en el diagnóstico

Según los planteamientos de Espinosa, Ruz & Alvis (2012) para la generación de mejores oportunidades a los emprendedores resulta funcional la integración de Políticas de Inclusión Productiva -PIP, que desde el enfoque de derechos garantice los derechos económicos como acceso a la propiedad y activos productivos de los emprendedores culturales de Cartagena necesarios para la generación de capacidades; esto de la mano de iniciativas orientadas a disminuir las barreras mediante la formulación de políticas que permitan acompañamiento a las iniciativas de estos emprendedores culturales.

### **3.2. La cocina tradicional sincelejana a la luz de las políticas de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia**

La política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia propuesta por el Ministerio de Cultura (2012), tiene como objetivo valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los territorios en relación con los conocimientos, prácticas, y productos alimenticios, que son reconocidos como factores fundamentales de la identidad, sentido de pertenencia y bienestar de los ciudadanos. A partir de lo cual se visiona la articulación del sistema educativo, la institucionalidad y la ciudadanía para garantizar la enseñanza y valoración de la diversidad alimentaria, reconocer y respaldar a través de políticas públicas la investigación, comercialización y consumo de productos locales como apoyo a las economías campesinas, así como el disfrute y la valoración de las cocinas tradicionales y su diversidad entendido como parte fundamental de la cultura nacional, regional y local.

El conocimiento, valoración y fomento de las cocinas tradicionales está soportado en las normas, leyes y decretos relacionados a continuación:

- La Constitución Política de Colombia que establece como responsabilidad del estado y de la ciudadanía proteger la riqueza cultural y natural, respetar y reconocer la diversidad étnica y cultural, protección de la riqueza alimentaria y su producción, así como el libre acceso y disfrute de la cocina como patrimonio cultural inmaterial (Asamblea Nacional Constituyente, 1991).
- Ley General de Cultura – 1185 de 2008 que reconoce el patrimonio cultural inmaterial como expresión de la nacionalidad colombiana tales como: los hábitos, manifestaciones, prácticas, usos, representaciones, expresiones, conocimientos, técnicas – para este caso- asociados a la cocina tradicional que las comunidades y los grupos sociales reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural y que generan en ellos sentimientos de identidad, establecen vínculos con la memoria colectiva, que son transmitidos y recreados a lo largo del tiempo en función del entorno, la interacción con la naturaleza y su historia (Ministerio De Cultura, 2010).



- Decreto 2941 de 2009, que integra como parte del patrimonio cultural inmaterial –además de los expresados en el artículo 8° de la ley 1185 de 2008- los instrumentos, objetos, artefactos, espacios culturales y naturales que les son inherentes, así como las tradiciones y expresiones orales, incluidas las lenguas, artes del espectáculo, usos sociales, rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales, que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos valoren como parte de la riqueza que integra los sistemas culinarios. Reconoce además a los portadores de la tradición como fuente de información que sostiene de algún modo la cultura alimentaria de cada territorio y responsabiliza al Sistema Nacional de Patrimonio Cultural del fomento, salvaguardia, sostenibilidad y divulgación del PCI, como testimonio de la identidad cultural del presente y futuro, garantizando que las entidades estatales destinen recursos para este propósito, manifestando además que el patrimonio cultural inmaterial – en sus diversas manifestaciones- pertenece a la humanidad y sobre el cual tienen acceso las comunidades y personas para el disfrute y goce en el ejercicio de sus derechos culturales (Ministerio De Cultura, 2010, p.101).

Esta política es el resultado del esfuerzo de instituciones y organizaciones públicas y privadas, tales como: Ministerio de cultura, Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo sostenible, Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio de Educación, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- Instituto Colombiano Agropecuario -ICA-, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF-, Instituto Nacional de Aprendizaje -SENA-, Artesanías de Colombia, Escuelas Taller, Universidades públicas, privadas y centros de formación, Gobiernos departamentales y municipales, quienes tienen especial interés en el conocimiento, rescate y fomento de las cocinas tradicionales reconocidas como un factor identitario, como un recurso del turismo, de la economía, la seguridad alimentaria y los derechos sociales y culturales de las personas.

A la luz de esta se considera la alimentación como un derecho fundamental y por ello es necesario garantizar la seguridad alimentaria de los colombianos, reconociendo que las tradiciones culinarias son un patrimonio colectivo, que si bien los individuos pueden usar su creatividad para innovar, estas innovaciones están sustentadas en la riqueza alimentaria de cada región con

particularidades que se transforman a través del tiempo asignando identidad, sentido de pertenencia y orgullo por la diversidad en flora, fauna y conocimientos para el aprovechamiento de estos. Por tanto, la salvaguardia de las cocinas representa conocer, valorar y proteger las raíces culinarias ancestrales y promover en los portadores de la tradición la creatividad e innovación a través de la formación de capacidades, la investigación a nivel comunitario de los conocimientos y tradiciones, historias que dan origen a preparaciones representativas de grupos sociales o personas dedicadas a esta labor por vocación o como un mecanismo para el sustento económico.

Si bien hasta la fecha no se cuenta con un diagnóstico detallado sobre la riqueza de los sistemas culinarios en Colombia y partiendo de la importancia de estos en la seguridad alimentaria, el desarrollo económico y humano de las distintas poblaciones del país, existen factores asociados que determinan la necesidad de promover la valoración de las cocinas tradicionales a nivel local, regional y nacional, entre ellos se destaca:

- El desconocimiento del patrimonio en medio de la diversidad y riqueza de la cultura culinaria del país, los escasos o nulos los inventarios relacionados con los alimentos usados para consumo en cada territorio y las preparaciones asociadas al mismo.
- Los efectos de la globalización han sido propicios para la negociación y diálogo entre culturas en torno a la alimentación, sin embargo, en algunos casos fenómenos como: la violencia, el desplazamiento forzado han modificado los hábitos alimenticios dando paso a productos procesados que van en detrimento del patrimonio culinario.
- Las crisis en el campo han ocasionado la desaparición de especies y variedades de alimentos como consecuencia de las políticas agropecuarias que promueven la concentración de la propiedad rural, desplazamiento forzado, homogenización de los cultivos y la introducción de tecnologías que atentan en contra de las técnicas tradicionales, que redundan en las dificultades que afrontan los campesinos para comerciar los productos.
- El deterioro ambiental y desconocimiento de la biodiversidad ha ocasionado la pérdida de alimentos, desaparición de especies, conocerlas permite la valoración de estas y el enriquecimiento de la cultura culinaria.

- La falta de mecanismos para la transmisión, documentación y aprendizaje de los conocimientos asociados al sistema culinario que ocasionan pérdida parcial o total de saberes relacionados con: técnicas y conocimientos para la preparación y conservación de alimentos, tecnologías para la elaboración de utensilios y la poca enseñanza de la cocina tradicional en el ámbito escolar.

- La inexistencia al interior de los territorios políticas de fomento para la salvaguardia de las cocinas, reconocimientos o incentivos monetarios a portadores de la tradición, gestores culturales y entidades que promueven la cultura culinaria.

- Las extremas medidas de higienización y formalización de cocinas artesanales en el desconocimiento de las particularidades de esta como un recurso cultural (Ministerio de Cultura, 2012).

Por todo lo anterior esta política define cinco (5) áreas estratégicas con sus respectivas directrices que vela por el conocimiento, fomento y salvaguardia de las cocinas tradicionales en el plano nacional y local:

### **3.2.1. Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.**

Tiene como propósito contribuir desde el ámbito cultural en la valoración y reconocimiento de la riqueza culinaria y la producción tradicional de alimentos en Colombia. La política sugiere establecer alianzas entre los sectores públicos y privados con aquellos grupos interesados en cada territorio por la promoción de las cocinas tradicionales, a través de los cuales se promuevan estrategias que garanticen la transmisión, intercambio de conocimientos y apropiación social de los saberes culinarios como memoria viva de cada comunidad, entre los que se destaca:

- Promover espacios de formación permanente y profesionalización a personas empleadas en el sector hotelero, restaurantes, cocinas artesanales, así mismo propiciar espacios para el diálogo intercultural y aprendizaje entre portadores de la tradición, cocineros y cocineras con formación

profesional y grupos interesados para el intercambio de saberes relacionado a las cocinas tradicionales.

- Integrar en los programas de alimentación estatales a cargo del ICBF los productos alimentarios y técnicas de preparación tradicionales para la valoración y reproducción la cocina local al interior de los institutos infantiles, instituciones y hogares en general.
- Fomentar en el ámbito académico la investigación sobre la alimentación y las cocinas tradicionales en alianza con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación – Colciencias-, así como el diseño de estrategias y recursos pedagógicos desde el ámbito escolar para la valoración, documentación (recuperación de recetas, conocimientos familiares técnicas y utensilios para elaboración de productos), reproducción y divulgación de las cocinas al interior de cada territorio.

### **3.2.2. Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.**

Esta estrategia pretende desarrollar medidas que promuevan la documentación, rescate, revitalización de las expresiones y tradiciones culinarias de una cultura – especialmente el que esté en riesgo de desaparecer- así como el fomento, divulgación y salvaguardia de las cocinas tradicionales haciendo uso de la participación de diversos actores sociales para la construcción de planes de acción destinados para tal fin. Para ello se propone que sean los miembros de la comunidad y portadores de la tradición los principales involucrados para diagnosticar el estado de la cocina tradicional en los territorios y posterior construcción de inventarios y estrategias destinadas a la investigación y rescate de tradiciones, técnicas, utensilios y demás saberes y/o manifestaciones asociados a la cocina tradicional. En el marco de esta estrategia se reconoce la importancia de las metodologías participativas y las directrices del ministerio como base para el rescate y documentación del patrimonio culinario en todas sus dimensiones.

### **3.2.3. Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de la tradición de la alimentación y la cocina.**

Desde este ámbito de la política se busca reconocer la labor de los portadores de la tradición como parte fundamental de la cultura alimentaria del país y estimular su capacidad creativa e innovadora, por lo cual es necesario la conformación de redes y organizaciones sociales que integren los conocimientos de los cocineros tradicionales y los productores del campo para el fomento de emprendimientos productivos que promuevan el comercio justo, el rescate de las tradiciones de uso de la tierra, promoción de los alimentos y valoración de la cultura culinaria, reconociendo su potencial como marcador de identidad pero además como alternativa para la generación de empleo e ingresos.

A la luz de esta estrategia es importante el fortalecimiento de capacidades en las empresas familiares y comunitarias para el manejo adecuado de los alimentos, presentación de los productos, integración de normas y buenas prácticas de manufactura sin que ello vaya en detrimento de la tradición cultural asociada a las preparaciones, de igual forma se reconoce la importancia del turismo y la creación de rutas destinadas a promover la cultura culinaria, promover las asociaciones de cocineros y cocineras en plazas de mercado y sitios de interés cultural, entre otras disposiciones.

### **3.2.4. Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios.**

Se propone desde el ámbito cultural reconocer la estrecha relación entre la alimentación y la oferta de especies de fauna silvestre y productos cultivados con fines alimenticios, promover la conservación sostenible de la biodiversidad del país, ampliar las matrices de consumo de productos. Para ello es importante que los ministerios del Ambiente y Desarrollo Sostenible, y de Agricultura y Desarrollo Rural promuevan en alianza con la academia, institutos de investigación biológica y entidades territoriales la investigación de especies promisorias aptas para consumo humano, así como la socialización en eventos y concursos de los procesos de identificación, estudio, adaptación y fomento de especies en sistemas ecológicamente sostenibles.

### **3.2.5. Adecuación Institucional.**

Desde esta estrategia se busca establecer los mecanismos administrativos, técnicos y financieros necesarios para la implementación de la política en común acuerdo con las administraciones departamentales y locales. Entendiendo la cocina como un complejo sistema que representa la identidad, la memoria, el sustento y la seguridad alimentaria de las comunidades a corto, mediano y largo plazo, y por ello la necesidad de promoverlo desde las distintas instituciones públicas y privadas de acuerdo con el área de interés de cada una de ellas<sup>7</sup>. Para ello se reconoce la necesidad de conformar mesas intersectoriales de participación de entidades públicas<sup>8</sup>, elaborar y gestionar documentos, programas y proyectos al interior de los territorios para fomento y salvaguardia de las cocinas tradicionales que integren los esfuerzos intersectoriales y regionales.

Entendiendo las orientaciones propuestas por el ministerio de Cultura a la luz de la política de cocinas tradicionales, se realizó un análisis comparativo para identificar las dificultades, oportunidades de mejoramiento y condiciones iniciales de la cocina y cocineros en la ciudad de Sincelejo.

---

<sup>7</sup> De acuerdo con la Política en mención, es de interés para el Ministerio de Cultura: la salvaguardia y el fomento del patrimonio cultural culinario; para el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, interesan los emprendimientos culinarios como fuentes de generación de empleo e ingresos, y a los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural, y Ambiente y Desarrollo Sostenible es importante la seguridad alimentaria, la relación de esta con el fortalecimiento de las economías rurales y la salud de los ecosistemas.

<sup>8</sup> Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural; Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible; Ministerio de Educación; Ministerio de Salud y de la Protección Social; Ministerio de Cultura; Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF); Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación (Colciencias) y Departamento Nacional de Planeación (DNP).

Tabla 20. Estado de la cocina tradicional sincelejana a la luz de la política de cocinas tradicionales de Colombia

Estrategia de la Política	Indicador de resultados	Análisis comparativo
Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional	Formación de capacidades académicas, empresariales y culturales de los cocineros y cocineras.	De acuerdo con el diagnóstico realizado en la ciudad de Sincelejo los cocineros tradicionales tienen un bajo logro académico, alcanzando en su mayoría el nivel de educación básica secundaria, si bien se reconoce la presencia de procesos de formación para el trabajo a través de cursos de corta duración (buenas prácticas de manufactura, manejo contable, formulación y financiación de proyectos), no se evidencia la integración de los conocimientos adquiridos para mejorar las condiciones en que se ofertan los servicios y para el crecimiento de los negocios.
	Incorporación de metodologías participativas para el conocimiento, identificación y documentación de saberes asociados a la cocina tradicional.	Desde el punto de vista cultural, los cocineros tradicionales desconocen la existencia de espacios de participación comunitaria para la identificación, documentación de la cultura culinaria local a través de procesos de investigación, construcción de inventarios, mesas de participación o escenarios que promuevan la apropiación social del conocimiento ancestral y la divulgación de la cultura culinaria a través de recetarios, videos, conferencias, talleres y concursos, se reconoce la realización de un congreso cocinas tradicionales con periodicidad anual (realizado por un instituto de formación técnica) que integra a cocineros formados desde la academia, expertos culinarios de otras
	Espacios para la apropiación social del conocimiento y promoción de la cultura culinaria local.	

		regiones y comunidad local, sin embargo este evento tiene propósitos académicos para el instituto organizador y no se tienen en cuenta la participación de los cocineros populares de la ciudad.
Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional	Espacios de participación de los portadores de la tradición en la construcción de planes, programas y proyectos destinados a la salvaguardia de la cocina tradicional.	<p>En la ciudad de Sincelejo durante el último periodo de gobierno la administración departamental y municipal no ha tenido en cuenta la opinión de los cocineros tradicionales a través de encuestas, entrevistas, mesas de trabajo para la formulación de planes, programas y proyectos destinados a la identificación, documentación de los saberes asociados a la cocina tradicional.</p> <p>Así mismo la revisión de los planes de desarrollo departamental: acciones claras para dejar huella 2012-2015, Sucre progresa en paz 2016-2019 y los planes de desarrollo municipal 2012-2015, Sincelejo, ciudad con visión 2016-2019 se evidencia que la cocina tradicional no se encuentra priorizada dentro de los sectores y ámbitos de interés. Si bien, es probable que los cocineros tradicionales estén incluidos en programas y proyectos relacionados con la economía informal y el subempleo, no se conoce un diagnóstico del estado de la cocina en el contexto local.</p>
Fortalecer la organización y la capacidad de gestión	Conformación de redes y/o asociaciones de cocineros	En la actualidad no se ha identificado la existencia de gremios o asociaciones de cocineros tradicionales localizados en espacios



cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina	tradicionales y pequeños productores	populares de la ciudad, esto impide establecer alianzas con agremiaciones de pequeños productores locales y de igual forma garantizar la construcción de redes de trabajo para impulsar la capacidad creativa e innovadora a partir de emprendimientos empresariales.
	Fomento de la capacidad innovadora y creativa de las empresas dedicadas a la venta de comida tradicional	Se reconoce el esfuerzo de la Secretaría de Salud en la vigilancia y seguimiento a la calidad de los productos de consumo inmediato; sin embargo, no existe un acompañamiento permanente que contribuya a integrar los conocimientos adquiridos en buenas prácticas de manufactura respetando las particularidades de cada preparación, las técnicas y utensilios usados en consonancia con la riqueza inmaterial que representan. Así mismo no se dispone de rutas o apuestas culturales para fomento del turismo culinario y el comercio de productos locales.
	Impulsar las economías campesinas y sustento de pequeños productores a través de la compra de productos locales.	Los cocineros desconocen la existencia de programas para la formación en capacidades para la formulación, promoción y financiación de proyectos con miras a emprender empresa que tengan como objetivo la comercialización de alimentos y productos tradicionales que contribuyen al fortalecimiento de la cultura culinaria del municipio, así como el establecimiento de alianzas estratégicas

		entre pequeños productores locales y cocineros tradicionales para el sostenimiento de las economías campesinas y el comercio justo de productos alimenticios.
Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios	Estimular la utilización de productos nativos en las cocinas tradicionales de acuerdo con las temporadas de cosecha	Los cocineros tradicionales compran productos para la preparación de alimentos en su mayoría en supermercados, depósitos y/o expendios que no apoyan a los productores locales, se reconoce la importancia de abastecerse con productos en condiciones aptas para consumo humano, sin embargo la ausencia de estrategias para estimular la competitividad de los pequeños productores y la poca confianza en la institucionalidad impide que los campesinos puedan establecer vínculos con cocineros tradicionales en el marco de programas que impulsen el crecimiento de sus economías.
	Reconocimiento de los saberes tradicionales para la elaboración de platos basados en fauna silvestre.	La ausencia de estrategias para promoción de productos nativos en cosecha impide la comercialización de estos y obliga a los cocineros a comprar a intermediarios y contribuir al crecimiento económico de otros sectores del país. Por su parte, la relación costo/calidad y costo/cantidad de los insumos para la preparación de alimentos promueve la compra de productos importados deteriorando las economías campesinas locales.

		Es de vital importancia reconocer que la cultura culinaria del departamento de Sucre, históricamente se ha sustentado en el consumo de fauna silvestre; sin embargo, el consumo excesivo de esta en temporada de poca oferta pone en riesgo las especies, obligando a las autoridades a intensificar las incautaciones de especies nativas. Por lo cual se hace necesario desarrollar procesos de investigación para identificación de especies que integran dieta alimentaria local y la documentación de técnicas de preparación de los alimentos.
Adecuación institucional	Programas y proyectos en el ámbito departamental y local destinados a la promoción de la cocina tradicional	Dentro del municipio de Sincelejo no existen programas que desde la Secretaría de Cultura estén destinados al fomento y salvaguardia de la cultura culinaria de la ciudad <sup>9</sup> . Se reconoce la alimentación como un derecho fundamental de las personas y una alternativa para el sustento de las familias como atractivo turístico. Sin embargo, a nivel institucional se desconoce la importancia de las cocinas tradicionales en el ámbito cultural, situación que dificulta la asignación presupuestal para la salvaguardia, conservación, recuperación, protección, sostenibilidad y divulgación del patrimonio culinario a nivel local, por este concepto solo se reconoce la publicación de dos textos a manera de recetario donde se exaltan las preparaciones y un informe de

<sup>9</sup> Información corroborada a través de la revisión del plan de desarrollo 2016-2019: Sincelejo, ciudad con visión y la información recabada a través de la Secretaría de Cultura.

		<p>investigación relacionado con la variedad de amasijos (bollos) en el departamento de Sucre.</p> <p>De acuerdo con expertos temáticos y la revisión documental<sup>10</sup> la cultura inmaterial en la ciudad es entendida como el desarrollo y fomento del deporte, las industrias culturales y creativas y los mecanismos de comunicación inmersos en ellas. Dejando rezagadas otras manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial como los saberes asociados a la alimentación; esta información se corrobora con la inexistencia de eventos dentro de la agenda cultural de Sincelejo que involucre la participación de cocineros tradicionales en la ciudad, fomento de la cultura culinaria en el ámbito escolar y el desarrollo de investigaciones para el conocimiento y valoración de las cocinas tradicionales.</p>
--	--	---

Fuente: Construcción propia con base en la caracterización social, empresarial y cultural de los cocineros, la política de cocinas tradicionales de Colombia, los planes de desarrollo departamental y municipal de los periodos 2012-2015 y 2016-2019 y las opiniones de expertos temáticos.

---

<sup>10</sup> Plan de desarrollo de Sucre 2016-2019, Eje 4: Transparencia, participación, y cultura ciudadana para la transformación en el programa: Cultura, identidad y patrimonio.

### 3.3. Propuesta para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la cocina tradicional sincelejana

#### 3.3.1. Árbol del problema.

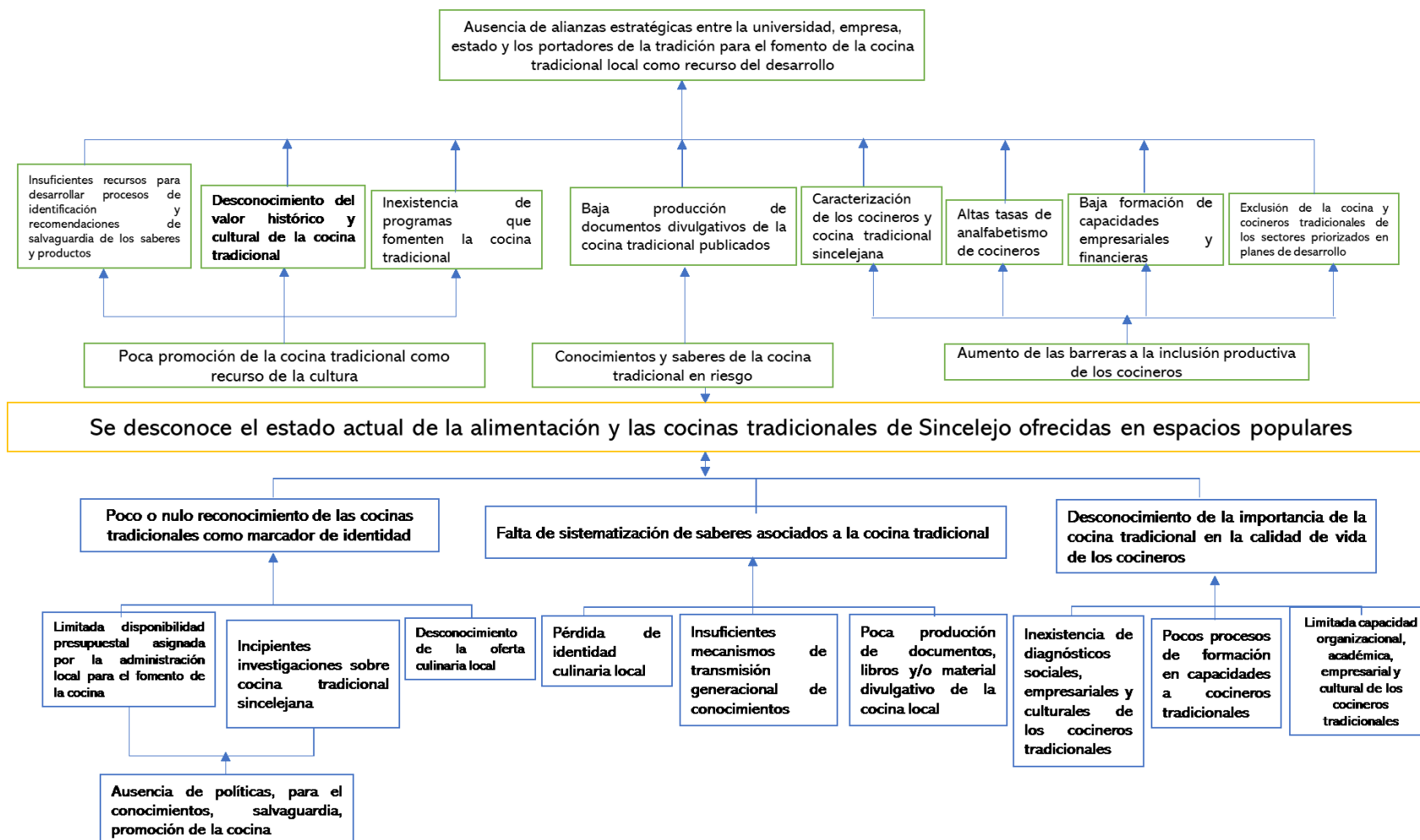


Figura 2. Árbol de causas y efectos relacionados al problema central

Fuente: La autora con base en el ejercicio de identificación del problema, causas y efectos relacionados.

### **3.3.2. Planteamiento del problema.**

La cocina es un elemento representativo del patrimonio cultural inmaterial de los territorios, importa por cuanto refleja el sistema de creencias, procesos, utensilios y saberes asociados a las técnicas tradicionales para la elaboración de los alimentos. Desconocer los atributos tangibles e intangibles de la cocina tradicional dificulta en un territorio su valoración y promoción; convirtiéndose en un obstáculo para la comercialización de productos y la transmisión generacional de los saberes asociados a esta.

En la ciudad de Sincelejo se ha identificado un desconocimiento del estado actual de la alimentación y las cocinas tradicionales ofrecidas en espacios populares<sup>11</sup>; situación generalizada tanto en la sociedad civil como las organizaciones gubernamentales y comunidad académica. Dentro de las causas que dan origen a la problemática se encuentran: el poco o nulo reconocimiento de las cocinas tradicionales como marcador de identidad; la falta de sistematización de los saberes y el desconocimiento de la importancia de la cocina tradicional en la calidad de vida de los portadores de la tradición.

En cuanto al poco o nulo reconocimiento de las cocinas tradicionales como un elemento marcador de identidad negra, indígena, española y árabes que han estado históricamente presentes en el territorio; se puede decir que la ausencia de políticas para el conocimiento, salvaguardia, promoción de la cocina tradicional sincelejana, impiden establecer mecanismos para su fomento como recurso de la cultura, del turismo y del desarrollo humano y económico en el territorio. Esta situación se complejiza por la limitada disponibilidad presupuestal asignada por la administración local para el fomento de la cocina, el desconocimiento de la oferta de productos alimenticios tradicionales y los incipientes procesos de investigación que se desarrollan relacionados con la oferta culinaria local y sus características; en la actualidad solo han identificado tres investigaciones: un inventario de platos representativos por subregión; un libro de cocina tradicional donde se aborda la riqueza del departamento desde sus recetas y contexto histórico y un informe de investigación sobre el bollo y sus formas de preparación en las cinco subregiones

---

<sup>11</sup> Plaza Cultural de Majagual, Cancha de Mochila, Parque General Santander y el Nuevo Mercado de Sincelejo propiedad horizontal

del departamento de Sucre; todo ello se gesta por la ausencia de políticas, para el conocimiento, salvaguardia, promoción de la cocina local.

A su vez se evidencia la falta de sistematización de los saberes tradicionales por parte de los cocineros que interpretan en cada plato los conocimientos ancestrales adquiridos por vía oral y perfeccionados en su experiencia a través de los años; ningún cocinero vinculado a este estudio utiliza técnicas para la documentación de sus recetas, tales como: videos, cuadernos, grabaciones; situación que sumada a la poca producción de documentos, libros y/ material divulgativo de la riqueza culinaria local, se convierte en un reforzador en la pérdida de identidad relacionada con las prácticas tradicionales para la transformación, conservación, manejo y consumo de los alimentos.

Así mismo desconocer la importancia de la cocina tradicional en la calidad de vida de los cocineros está influenciado por la ausencia de diagnósticos que revelen sus condiciones sociales, empresariales y culturales, evaluar las condiciones de vida que son capaces de tener y brindar a su núcleo familiar en consonancia con los ingresos adquiridos. En este sentido los bajos niveles académicos de los cocineros sincelejanos, quienes solo han alcanzado un nivel de educación básica secundaria o técnica, agudizan la limitada capacidad organizacional, empresarial y cultural que les permita ser competitivos en el mercado y vivir la vida que valoran y aspiran tener.

Entre tanto, entender la cocina tradicional como un recurso de la cultura, implica su promoción desde el aspecto histórico y social; sin embargo, en la ciudad no se cuenta con recursos suficientes para desarrollar procesos de identificación y recomendaciones de salvaguardia de los saberes y productos, se desconoce o explora de forma superficial sobre el valor histórico y cultural de la cocina y no existen programas y proyectos locales encaminados a su fomento. La agenda cultural propuesta por el fondo mixto para la promoción de la cultura y las artes de sucre, incluye actividades relacionadas con la cocina tradicional solo en el golfo de Morrosquillo por ser el epicentro del producto turístico de sol y playa, un evento culinario anual de la subregión Mojana que se desarrolla en la plaza de majagual de Sincelejo y durante el último año se realizó el evento del mote más grande del mundo; sin embargo, no se cuenta con una programación de actividades para esta manifestación del patrimonio cultural inmaterial.

Del mismo modo, se observa una disminución en el consumo de platos tradicionales ofrecidos en espacios populares que, si bien están motivados por los nuevos intereses y preferencias culinarios de la población, es consecuencia de la baja oferta alimentaria que cumpla con las buenas prácticas de manufactura reglamentarias en el país, la comercialización de productos en los horarios pre establecidos en cada sector donde se encuentran ubicados los negocios y la poca disponibilidad a pagar de los transeúntes por productos alimentarios locales. Mientras tanto, el patrimonio culinario sincelejano se encuentra en riesgo de pérdida de saberes, técnicas de preparación, conservación y manipulación de alimentos por la ausencia de estrategias para la sistematización y la baja producción y publicación de material divulgativo de la cocina tradicional por medio de libros, informes, artículos y demás documentos de carácter investigativo desde las distintas áreas del saber.

Todo lo anteriormente descrito, sumado a los elevados niveles de informalidad del sector, la baja formación en capacidades empresariales y financieras y las altas tasas de analfabetismo de los cocineros; así como la exclusión de la cocina y los cocineros de los ejes priorizados en planes de desarrollo mediante programas y proyectos, se convierten en barreras a la inclusión productiva de estos e inciden en las condiciones en que ofertan los productos, viven y se desenvuelven dentro de la sociedad sincelejana. Es probable que la situación descrita responda a la ausencia de alianzas estratégicas entre la universidad, empresa, estado y los portadores de la tradición para el fomento de la cocina tradicional local como recurso del desarrollo. Ante esta situación, se hace necesario desarrollar una propuesta para la promoción de la cocina tradicional sincelejana que responda a las necesidades del contexto.



### 3.3.3. Relación de causa y efecto.

Tabla 21. Relación causa y efecto directo

Causas directas	Efectos directos
Poco o nulo reconocimiento de las cocinas tradicionales como marcador de identidad	No se promueve la cocina tradicional como recurso de la cultura
Falta de sistematización de saberes asociados a la cocina tradicional	Conocimientos y saberes de la cocina tradicional en riesgo
Desconocimiento de la importancia de la cocina tradicional en la calidad de vida de los cocineros	Aumento de las barreras a la inclusión productiva de los cocineros tradicionales

Fuente: Construcción propia

### 3.3.4. Planificación y objetivos de la propuesta.

#### 3.3.4.1. *Objetivo General.*

Diseñar una propuesta para el conocimiento, salvaguardia y promoción de la alimentación y la cocina tradicional ofrecida en espacios populares de la ciudad de Sincelejo desde la dimensión de la cultura y el desarrollo.

#### 3.3.4.2. *Objetivos específicos.*

- Construir el inventario de cocineros tradicionales y platos de la cocina tradicional sincelejana
- Documentar los conocimientos y saberes asociados a los sistemas culinarios tradicionales de la ciudad
- Proponer acciones estratégicas para la promoción y valoración de las cocinas tradicionales de Sincelejo

### **3.3.5. Fundamento de la propuesta desde la dimensión de la cultura y el desarrollo.**

En este proyecto de investigación se propone como alternativa de solución: fortalecer el conocimiento, salvaguardia y promoción de la alimentación y la cocina tradicional sincelejana desde la dimensión de la cultura y el desarrollo. Por ello es necesario partir del levantamiento de información (diagnósticos e inventarios) para la construcción de una línea base, esta información posteriormente será utilizada para el fomento de capacidades culturales, académicas en la comunidad directamente impactada y el desarrollo de actividades en Ciencia, tecnología e innovación que garanticen la investigación, el acompañamiento, participación de los portadores de la tradición, gestores culturales, institucionalidad y sociedad civil en acciones encaminadas a la valoración y apropiación social de conocimientos propios de la identidad cultural local.

Teóricamente se fundamentada en el enfoque del desarrollo como un proceso de expansión de libertades (humanas, económicas, sociales, políticas y culturales), donde el ingreso y la riqueza no son un fin en sí mismo sino el medio para la generación de oportunidades y capacidades que garantizan a las personas tener el tipo de vida que desean y pueden tener (Sen, 1999); el enfoque de capacidades que centra su atención en la persona humana, quien en un marco de respeto y justicia social dispone de oportunidades entre las cuales pueden elegir y actuar ante situaciones de orden social, económico y político, reconociendo además que las capacidades internas – también conocidos como estados de la persona o rasgos de la personalidad- influyen significativamente dicha elección (Nussbaum, 2012).

La Metodología para Emprendimientos Culturales en Clave de Desarrollo, reconoce el desarrollo económico incluyente como respuesta a las necesidades y barreras a la inclusión productiva de los emprendedores culturales, y sugiere para mitigar los efectos de estas barreras la formulación de políticas encaminadas a brindar oportunidades para desarrollarse, garantizar derechos económicos de los emprendedores y acompañar el crecimiento individual y colectivo. propone, además la construcción de una cadena productiva cultural que involucre:

La diversidad de culturas, generación de conocimiento sobre y desde la cultura;  
formación de capital humano para la investigación, la innovación y la gestión de lo

cultural en el desarrollo; comunidad académica, centros de investigación, redes sobre distintos puntos de la cadena en materia de cultura y desarrollo; apropiación social del conocimiento; innovación social desde la cultura; cultura en el desarrollo económico, social y humano (Espinosa, Ruz y Alvis, 2012, p. 46).

Se fundamenta además en la relación entre cultura y desarrollo, donde la cultura puede ser un medio para el desarrollo económico a través de la generación de ingresos, empleo, riquezas, la construcción de ciudadanía y cohesión social; o por el contrario la cultura como fin del desarrollo, para lo cual, la cultura es el fin valorado, siendo las libertades culturales un elemento primordial de la libertad humana, que brinda a las personas la oportunidad de escoger entre sus posibilidades el modo en que quieren vivir (Abello, Aleán y Berman, 2010). Finalmente en la importancia de la gestión en el ámbito cultural como una oportunidad de articulación con los sectores: educación, salud, turismo, economía, ente otros; y donde la formación y la investigación juegan un papel predominante en la formulación de políticas públicas y el alcance de objetivos propuestos (Martinell Sempere, 2001).

Por lo anterior, este proyecto involucra los componentes de diagnósticos, generación de nuevo conocimiento -investigación-, apropiación social y divulgación del conocimiento, para crear en la ciudadanía capacidades y oportunidades para valorar, reconocer y promover las cocinas tradicionales y dignificar de forma directa e indirecta la labor y contribución de los portadores de la tradición al desarrollo cultural, humano y económico de la ciudad. Así mismo se propone la formación de capacidades académicas, empresariales y culturales de los cocineros tradicionales y desde el ámbito de la academia se pretende el fortalecimiento de los saberes asociados a los sistemas culinarios locales y el desarrollo de investigaciones de corte antropológico, económico y social.

Desde esta visión, es pertinente la creación de espacios de trabajo que posibiliten la participación ciudadana en la generación de nuevo conocimiento desde el aspecto histórico, cultural, social y económico de la ciudad. Por su parte, la población directamente impactada en primera instancia son el total de los cocineros tradicionales localizados en barrios, sitios de interés

cultural, plaza de mercado, establecimientos educativos; gestores culturales y sociedad civil interesada y posteriormente se propone ampliar la población a través de la técnica bola de nieve y mapa parlantes.



Figura 3. Mapa del área inicial de trabajo  
Fuente: Autor usando la herramienta Google Earth

Para convertir en una realidad la promoción de la cocina tradicional sincelejana, es necesario la intervención de la institucionalidad, la academia y la comunidad sincelejana, quienes desde el ejercicio de sus libertades y deberes intervienen directa e indirectamente en el alcance de los objetivos (Tabla 22)

Tabla 22. Actores involucrados en el fomento de la cocina tradicional

Categoría	Entidades y grupos poblacionales
<i>Institucionalidad</i>	Administración Municipal, Oficina de asuntos culturales, Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Cultura, Colciencias, ICBF, SENA y demás entes interesados.
<i>Academia</i>	Instituciones educativas con formación técnica o tecnológico en cocina, Institución de educación superior e instituciones de educación básica y media interesadas en investigar sobre la cultura culinaria local, grupos de investigación y centros de desarrollo, Programa Ondas en el departamento de Sucre.
<i>Comunidad</i>	Gestores culturales, portadores de la tradición y cocineros formados profesionalmente, pequeños productores y sociedad civil.

Por otra parte, el alcance de los objetivos se encuentra sujeto al abordaje de componentes priorizados, por lo cual a continuación se describen y fundamentan conceptual y metodológicamente.

#### ***3.3.5.1. Componente 1: Mapeo y diagnóstico.***

En el análisis del contexto local, se hace necesaria la identificación del nivel de conocimiento de la población sobre las cocinas tradicionales como marcadores de identidad, base de datos de los cocineros tradicionales dentro y fuera de espacios de interés cultural, con el propósito de caracterizarlos, identificar las dificultades, limitaciones y oportunidades; y establecer un diagnóstico detallado de las condiciones de estos y la cocina tradicional. Para ello será necesario la implementación de técnicas para la observación directa, encuestas, entrevistas, revisión documental.

Posterior a ello se identificarán las capacidades a desarrollar o ampliar en los cocineros, siendo prioridad las capacidades para “la formación, (capacidad de innovar, crear y desarrollar pensamiento); capacidad para la acción y capacidad para la gestión, desarrollo de la agencia en los emprendedores y ampliar las posibilidades de sostenibilidad de sus negocios” (Espinosa, Alvis, & Ruz, como se citó en Ruz, 2014, p.43). Así mismo es necesario construir inventarios de los sistemas culinarios locales, para ello se propone la implementación del proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, así como herramientas participativas para la identificación, documentación y gestión de las cocinas tradicionales como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial (Frieri, 2014; Ministerio De Cultura, 2015).

#### ***3.3.5.2. Componente 2: Generación de nuevo conocimiento***

De acuerdo con Martinell (2001) las políticas culturales deben apuntar a objetivos y estrategias relacionados con la formación de capacidades en las personas involucradas en el alcance de los objetivos propuestos, así mismo es necesario desarrollar procesos de investigación y documentación de los elementos involucrados, a fin de estudiar los fenómenos y elementos que giran en torno a la situaciones problema.

Desde esta concepción se propone el desarrollo de procesos de investigación relacionados con la biodiversidad alimentaria, técnicas para el cultivo tradicional de productos y cría de animales culturalmente aptos para consumo humano, técnicas para la preparación y conservación de alimentos, utensilios propios de la cultura culinaria local, los resultados obtenidos se convierten en antecedentes para el desarrollo de nuevas investigaciones con rigor académico y línea base en la formulación de proyectos destinados al fomento de capacidades culturales y en Ciencia, Tecnología e Innovación financiados por el sistema general de regalías.

En este componente se desarrollarán además cátedras para el conocimiento de la biodiversidad alimentaria y el estudio de los sistemas culinarios locales desde la educación básica y media, así como la capacitación y acompañamiento de expertos temáticos para el desarrollo de procesos investigativos en el aula.

#### ***3.3.5.3. Componente 3: Apropiación social del conocimiento.***

En este componente se entiende la cultura como un recurso para la producción de nuevos conocimientos a través de la innovación social, los emprendimientos y el desarrollo humano (Abello como se citó en Espinosa, Ruz, y Alvis, 2012). Por lo cual se desarrollarán espacios de la participación de gestores culturales, portadores de la tradición, instituciones de educación y sociedad civil para el conocimiento, valoración y salvaguardia de la cocina tradicional sincelejana, quienes recibirán acompañamiento y formación en procesos de identificación y salvaguardia de las cocinas tradicionales.

De igual forma se pretende la participación de los emprendedores en espacios destinados a la apropiación social de conocimiento, tales como mesa de trabajo, concursos y/o festivales de cocina tradicional, congresos de encuentros de cocina étnicas, formación de capacidades empresariales, creativas e innovadoras, formulación y financiación de proyectos (emprendimientos empresariales), formación en buenas prácticas de manufactura. Estos espacios deberán contar con el acompañamiento y seguimiento de expertos en las diversas áreas de trabajo y están destinados a contribuir en la transformación de las condiciones de vida de los participantes en la medida que aprenden e intercambian conocimientos relacionados con su cultura.

### 3.3.6. Marco lógico

Tabla 23. Matriz de metas asociadas a los objetivos

Objetivo general	Componente	Objetivos específicos	Metas asociadas	Riesgos
Diseñar una propuesta para el conocimiento salvaguarda y promoción de la alimentación y cocina tradicional Sincelejana desde la dimensión de la cultura y el desarrollo	Mapeo y Diagnóstico	Realizar la caracterización de los cocineros tradicionales e inventarios de la cocina tradicional sincelejana	Un (1) informe de caracterización social, empresarial y cultural de los cocineros tradicionales.	Poca participación de los cocineros tradicionales en el levantamiento de la información.
			Un (1) directorio de actores y emprendimientos culturales que fomentan la cultura culinaria local.	
			Un (1) inventario de preparaciones, técnicas, utensilios relacionados con el sistema culinario local.	
	Generación de nuevo conocimiento	Documentar los conocimientos y saberes asociados a los sistemas culinarios tradicionales de la ciudad	Un (1) documento base sobre la biodiversidad alimentaria disponible en el municipio.	Reducida disponibilidad presupuestal para el levantamiento de la información
			Un (1) inventario de las técnicas empleadas para la preparación y conservación de alimentos.	
			Un (1) inventario de los utensilios utilizados en la preparación, conservación, transporte de alimentos tradicionales	
			Tres (3) productos audiovisuales pedagógicos relacionados con los procesos de investigación descritos en este componente.	
			Un (1) panel de expertos en áreas como: agroindustria, cocinas tradicionales, antropología, historia, comunicación e investigación -y los que sean pertinentes- como apoyo a la generación de nuevos conocimientos.	

			Una (1) revista divulgativa de los procesos de formación e investigación desarrollados al interior de los establecimientos educativos.		
			Veinte (20) grupos de investigación infantiles y juveniles localizados en las áreas rural y urbana del municipio.		
		Proponer acciones estratégicas para la promoción y valoración de las cocinas tradicionales de Sincelejo	Tres (3) jornadas de formación sobre biodiversidad alimentaria.		Desinterés de los estudiantes en la conformación de grupos de investigación
			Dos (2) conversatorios entre estudiantes y expertos para el conocimiento de los sistemas culinarios desde el ámbito de la cultura y el desarrollo.		
	Apropiación social del conocimiento		Dos (2) mesas de trabajo destinadas a la formulación de lineamientos de políticas para la promoción de la cocina tradicional.	Insuficiente disponibilidad presupuestal y/o poca receptividad de la población beneficiaria	
			Tres (3) concursos y/o festivales de cocina tradicional (al menos uno en el marco de las fiestas patronales) destinados a la promoción y valoración de la identidad alimentaria.		
			Dos (2) congresos de encuentros de cocina (por grupos étnicos realizados en Sincelejo).		
			Cinco (5) productos audiovisuales evidencia de los espacios de participación ciudadana.		



			<p>Cincuenta (50) gestores culturales, estudiantes de educación básica, cocineros tradicionales y profesionales formados en el proceso de identificación y salvaguardia de las cocinas tradicionales</p>	
			<p>Tres (3) cursos de formación a portadores de la tradición a cargo de cocinas artesanales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Capacidades empresariales, creativas e innovadoras.</li> <li>- Formulación y financiación de proyectos. (emprendimientos empresariales)</li> <li>- formación en buenas prácticas de manufactura.</li> </ul>	

Fuente: la autora basado en la Metodología General Ajustada Ortega, (2012); DNP (2013) y Ruz (2014).

## **CAPÍTULO IV. Consideraciones finales**

### **4.1. Discusión**

Con esta investigación se buscaba conocer el estado de la cocina tradicional Sincelejana en relación con la política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia y diseñar una propuesta para la promoción de la cocina tradicional sincelejana. El punto de partida fue el desconocimiento del estado actual de la cocina tradicional sincelejana a la luz de la normativa nacional. Ello basado en la inexistencia dentro del panorama nacional y local de diagnósticos culturales relacionados con los sistemas culinarios tradicionales pese a la valiosa información dispersa de la que se dispone, lo que dificulta evaluar el estado de las distintas cocinas presentes en cada cultura y región colombiana (Ministerio de Cultura, 2012).

Durante el proceso de investigación se identificó que la cocina tradicional sincelejana es el encuentro de distintos sistemas culinarios presentes en las cinco subregiones del departamento de Sucre, situación que se refuerza por su condición de ciudad capital, donde habitantes de otros municipios se radican como consecuencia del desplazamiento intencional o forzado; trayendo consigo alimentos, utensilios, técnicas de preparación y conservación, costumbres, hábitos y creencias que enriquecen la cultura alimentaria local. De igual manera en la sierra de Cotacachi - Ecuador, Arellano (2014) observó que la diversidad dio paso a una identidad culinaria que hace uso de significados y representaciones culturales como resultado de las relaciones con la naturaleza en un contexto social, económico y familiar. Para Cabrera (2005) este fenómeno es común de contextos multiculturales donde la comida es un símbolo de identidad y tradición de los pueblos que se transforma en el tiempo por la intervención de rasgos culturales de distintos grupos sociales.

De acuerdo con Camacho, (2014); Nunes (2007) los alimentos que consumimos, la forma de consumo refleja los procesos de selección y transformación de alimentos culturalmente aceptados, estos adquieren una carga simbólica que refleja la identidad alimentaria de los territorios. En Sincelejo la cocina tradicional es característica por la variedad de técnicas empleadas en la preparación, transformación y conservación de alimentos, entre los que se destacan: salar, endulzar, ahumar, guisar y sazonar incorporando especias, hierbas y plantas ancestralmente usadas por

indígenas, africanos, españoles y sirio libaneses quienes integraron a nuestra matriz alimentaria gran variedad de técnicas, animales y alimentos cultivados, que reflejan la cultura anfibia, el aprovechamiento de la tierra y el agua para la agricultura, la tradición ganadera, pesquera y la caza de especies silvestres.

Los productos alimenticios tradicionalmente han sido almacenados, envueltos y transportados en canastos, calabazos, forros o envoltorios, catabres, costales y tinajeras, elaborados con frutos de árboles como el totumo, fibras vegetales, hojas de plantas, bejucos, barro cocido -por mencionar algunos-; según Hoyos (2012) esta dinámica fue posible gracias a que la población mayoritariamente rural hizo uso de maderas, palmas, cueros, fibras seca, así como corteza de árboles y frutos secos en la preparación, embalaje, conservación y transporte de alimentos y otros productos que merecían especial cuidado. Sin embargo, gracias a la evolución tecnológica han sido reemplazados por empaques y recipientes de plástico, metal y/o electrodomésticos que garantizan su conservación, dejando lentamente rezagadas en el tiempo estas tradiciones.

En el sistema culinario local, la mujer tiene un papel importante en la construcción de la identidad, de acuerdo con este estudio aproximadamente uno de cada tres cocineros tradicionales es mujer, corroborando así la premisa de Morales (2010) quien afirma que en el caribe colombiano la cocina tradicionalmente ha estado a cargo de esta población. Por su parte, Meléndez y Cañez (2009) encontraron que en Sonora- México al igual que en Sincelejo son las mujeres quienes en su mayoría han trasladado la comida del hogar al espacio público, lo que refleja que estas no solo cocinan con fines alimentarios dentro del hogar sino como una actividad que les garantiza la satisfacción de necesidades por vía del ingreso.

En Sincelejo hombres y mujeres portadores de la tradición reconocen la alimentación como un elemento que contribuye en la construcción de la identidad cultural, si se analiza la cocina en el plano patrimonial, se observa como esta puede convertirse en un elemento que relata la historia de un territorio (Rodríguez-Martínez y Cáceres- Flórez, 2016). Esta postura es respaldada por el Ministerio de Cultura (2012) que reconoce como elementos constitutivos de la identidad y pertenencia de los territorios las tradiciones relacionadas con la cocina y la alimentación tradicional.

Para Zanten (2004) el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta a través de las formas materiales de estos; así las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos, se materializan en las recetas, platos y productos que enriquecen la cultura culinaria de un territorio. De manera semejante la UNESCO (2003) reconoce que “[las] tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial” juegan un papel importante en los procesos de sistematización y preservación de los saberes (p. 2).

No obstante, los cocineros tradicionales de Sincelejo no disponen de mecanismos para la documentación de recetas y técnicas tradicionalmente empleadas en la preparación de los alimentos, prevaleciendo la transmisión por vía oral o la pérdida parcial de los mismos por desinterés de las nuevas generaciones. Ante ello, Nuñez (2012); Zanten (2004) reconocen la lengua como un importante mecanismo de transmisión y enfatizan que ante el inminente peligro de desaparición que afrontan algunas lenguas en el mundo es necesario establecer en los territorios otros mecanismos de sistematización, a través de los procesos de identificación y salvaguardia de los saberes, como un recurso para combatir el olvido y la pérdida parcial o total de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Por otro lado, la inexistencia de eventos y espacios de apropiación social donde los cocineros puedan generar ingresos, divulgar los conocimientos tradicionales y documentar sus experiencias se convierte en otro elemento que atenta contra la preservación de las tradiciones culinarias de Sincelejo. Para Jimenez y Carbó (2010) el conocimiento tradicional debe ser entendido como un recurso para la afirmación cultural, el desarrollo y bienestar. La cocina debe ser entendida desde la dimensión de la cultura y el desarrollo; enfoque bajo el cual es necesario el fomento de capacidades culturales, empresariales y creativas -entre otras- en los cocineros y cocineras tradicionales, garantizando el acceso a oportunidades para mejorar sus condiciones y elegir el estilo de vida que quieran llevar en concordancia con sus condiciones materiales y capacidades internas (Nussbaum, 2012).

El fomento de capacidades es una de las principales barreras de inclusión productiva que afrontan los portadores de la tradición sincelejanos, la inexistencia de políticas, programas o

proyectos para promover las cocinas artesanales, condiciona la formación de estos con capacitaciones de corta duración para cumplir con requisitos impuestos por la administración local; refuerza el bajo nivel académico -29,3% de la población solo alcanzó el nivel de educación básica secundaria-, la carencia de oportunidades económicas y acceso a un empleo de mala calidad que les permite subsistir en condiciones precarias. Caso similar ocurre en Cartagena donde los emprendedores culturales se ven limitados por el bajo nivel de escolaridad, combinado con situaciones como acceso a servicios de salud insuficientes y vivienda en condiciones inadecuada, trae consigo privación de oportunidades e incrementa el riesgo de caer en trampas de pobreza. (Espinosa, Ruz y Alvis, 2012).

De acuerdo con la OIT (2013) el crecimiento económico es insuficiente en la superación de la pobreza y las desigualdades, y reconoce que estas depende de múltiples aspectos como analfabetismo, bajo logro educativo, dependencia económica y privación de necesidades básicas (alimento, vivienda, calzado, vestido..). desde esta perspectiva las mujeres, personas en condición de discapacidad, las poblaciones víctimas del conflicto y comunidades indígenas y afros – entre otros- en muchas ocasiones enfrentan barreras de inclusión al mercado laboral, motivadas por la carencia de oportunidades para acceder a una educación postsecundaria, limitándose el disfrute de derechos económicos, sociales y culturales, reflejados en su calidad de vida.

En Sincelejo el 54,5% de la población es pobre por diversas razones, no obstante, las percepciones de pobreza en muchos casos difieren de la medición objetiva de esta variable; para el caso de los cocineros tradicionales se identificó que el total de estos son pobres por alguna de las razones descritas, pero que el 70,7% de ellos no se consideran pobres y asocian este concepto a la carencia de espíritu, valor y empuje para salir adelante; caso contrario se observa en Cartagena, donde Rodríguez (2011) reportó que el 22,7% de las personas que declararon haber participado en al menos una actividad cultural durante el último año se consideraban pobres, asociando a esta condición a insatisfacciones por las condiciones sociales, económicas y culturales en que viven. Esta disonancia en las apreciaciones de los emprendedores culturales -cocineros o no- permite inferir que existen múltiples factores que determinan la pobreza subjetiva al igual que la objetiva, por lo cual es importante comparar ambas mediciones y sus causas para entender la situación real de los individuos.

Ahora bien, en países con economías emergentes la cultura y el patrimonio -en sus diversas manifestaciones- son un medio para determinar las circunstancias en que los pobres pueden mejorar sus condiciones de vida. De acuerdo con Throsby (2008, 2010) la cocina tradicional es una actividad que contribuye al sustento del hogar y la satisfacción de necesidades de los cocineros, sin embargo las condiciones en que se comercializan los productos alimenticios ocasiona que los ingresos generados no suplan en su totalidad las expectativas económicas de estos. Según el diagnóstico realizado, el 48,8% de los negocios experimentan pérdidas económicas representadas en gastos del negocio y manutención personal, esto se debe -entre otros aspectos- a la falta de normativas y programas destinados a fomentar la valoración del patrimonio alimentario y la carencia de incentivos económicos para emprendedores culturales de este sector.

En la ciudad, el total de los negocios de cocina tradicional identificados funcionan en condiciones de informalidad; de manera semejante la población entre los 14 y 28 años -23% de la población sincelejana- se desempeña laboralmente en negocios bajo las mismas condiciones, teniendo altas probabilidades de permanecer bajo esta condición por periodos prolongados (Concejo Municipal, 2016). De acuerdo con Freije (2002) dentro de las razones que se atribuye al incremento de la economía informal en América latina y el Caribe se encuentran la desaceleración del crecimiento económico, regulaciones excesivas y elevados impuestos que dificultan en términos monetarios desarrollar actividades formales. Esta condición está dada por la incapacidad del estado para promover ofertas laborales basadas en el nivel de formación de los ciudadanos, reforzando la privación de oportunidades como vinculación al sistema de seguridad social<sup>12</sup>, formación en capacidades que promuevan la competitividad y adquisición de bienes materiales como vivienda digna<sup>13</sup> (Castillo, 2011; Gómez, 2007; Véliz y Díaz, 2014)

Dentro de este estudio hasta ahora se han abordado las principales implicaciones culturales, económicas y sociales del desconocimiento de la cocina tradicional como un recurso de la cultura y el papel de los portadores de la tradición en el desarrollo social y económico local. Sin embargo, la problemática trasciende las barreras del desarrollo estrictamente económico y patrimonial, y se

---

<sup>12</sup> Según el plan de desarrollo 2016-2019, en Sincelejo el 93,6% de la población vive de la economía informal y no tienen condiciones para afiliarse al régimen contributivo de salud.

<sup>13</sup> En Sincelejo el 56,2% de los cocineros poseen vivienda propia carente de al menos un servicio público

centra en la privación de derechos culturales de los sincelejanos desde el ámbito descrito. Razón por la cual, se comparó el estado de la cocina sincelejana con la política nacional para identificar las causas del problema y desarrollar la propuesta más pertinente para la promoción de la cocina tradicional de la ciudad en consonancia con las directrices nacionales.

En efecto, las condiciones materiales y culturales en que viven los cocineros, el nivel de formación y las habilidades empresariales, son efectos directos de la ausencia de programas para la formación de capacidades académicas, laborales, creativas e innovadoras como herramienta que garantice la competitividad de estos en el mercado laboral.

De acuerdo con el diagnóstico realizado el 56% (23) de los cocineros tradicionales tiene una vivienda propia -tipo casa, apartamento, indígena o vernácula- con al menos una Necesidad Básica Insatisfecha -NBI relacionada con los servicios básicos del hogar<sup>14</sup>. De este segmento de la población el 69% (16) son madres cabeza de hogar con niveles de formación básica secundaria y técnico o tecnológico, quienes además no se encuentra afiliados al sistema de seguridad social en salud por la labor que desarrollan; por el contrario, el 44% de los cocineros tradicionales cuentan con distintos niveles de formación y viven en una casa con hipoteca o en la modalidad de subarriendo, usufructo o posesión sin título, estas carecen de al menos un servicio básico del hogar, de este grupo el 72% (13) son mujeres cabeza de hogar.

En relación con las condiciones culturales de los cocineros el 82% (34) aprendió a cocinar por transmisión familiar, de los cuales 15 no ha recibido ningún tipo de formación que contribuya a mejorar la labor que realizan; contrario a ello el 8% (7) restante aprendió a cocinar observando a otras personas por televisión o de forma presencial o en talleres y cursos grupales. No obstante, los cocineros desconocen la existencia de programas o proyectos destinados a promover la cocina tradicional y que dignifiquen la labor que realizan. Para Matta (2011) el ser competitivo desde un sentido cultural, implica tener los argumentos y conocimientos necesarios para esbozar las características inmateriales que asignan importancia y valor agregado a los productos ofertados y al mismo tiempo cumplir con las exigencias de los consumidores.

---

<sup>14</sup> Servicios básicos del hogar tales como gas natural conectado a una red pública, alcantarillado, recolección de basuras y/o acueducto

Ahora bien, para responder a los objetivos propuestos es necesario la formulación y financiación de programas y proyectos que incentiven los procesos de investigación relacionados con la biodiversidad alimentaria, técnicas para el cultivo tradicional de productos y cría de animales culturalmente aptos para consumo humano, técnicas para la preparación y conservación de alimentos, utensilios propios de la cultura culinaria local. En este sentido, Camacho (2012) expresa que convertir la alimentación en un recurso del desarrollo humano implica establecer la ruta de acción que sitúe la investigación como eje central para el conocimiento del complejo sistema culinario y que a partir de ello se realicen acciones que articulen los distintos sectores y ámbitos de la cocina, para promover la alimentación, la salud, la nutrición, la cultura, la identidad, el turismo, la economía entre otros y garantizar que todos los eslabones de la cadena productiva reciban los beneficios proporcionales a sus esfuerzos.

De acuerdo con Larraín (2012) es necesario fortalecer acciones de integración comunitaria donde la cultura genera cohesión social e intercambio de conocimientos, no obstante en Sincelejo no se cuenta con espacios que estimulen la apropiación social del conocimiento y la implementación de metodologías participativas para la identificación, conocimiento y documentación de los saberes asociados a la cocina tradicional entre portadores de la tradición, gestores culturales y comunidad interesada, así como la formulación de políticas locales destinadas a este fin. Si bien, es necesario la construcción de estrategias que contribuyan con lo descrito, una de las principales dificultades para el intercambio de saberes y la formulación de políticas es la poca participación ciudadana para satisfacer las expectativas y necesidades de los productores, cocineros y consumidores, ante ello Martinell (2015) afirma que la desmovilización y participación ciudadana en escenarios para la construcción de políticas culturales es producto de la naturaleza democrática de los territorios, donde la ciudadanía deposita su responsabilidad en los partidos políticos, sus dirigentes y las instituciones del estado, pese a que en sociedades democráticas las personas tienen la posibilidad de proponer, opinar durante la construcción de políticas culturales como respuesta a las necesidades individuales y colectivas, en el panorama local no se han establecido espacios de participación ciudadana para con este propósito.

Por lo anterior, es necesario que las acciones encaminadas a promover el conocimiento y salvaguardia de los sistemas culinarios de Sincelejo se impulsen desde los distintos niveles de



formación académica, integrar la institucionalidad, la empresa privada, los portadores de la tradición, emprendedores culturales y demás miembros de la comunidad y partir de acciones que garanticen la transparencia en la construcción de políticas que tengan como fin último el desarrollo social, económico y cultural de la ciudadanía.

#### **4.2. Conclusiones y recomendaciones**

La cocina tradicional de un territorio es desde el enfoque cultural un recurso marcador de identidad de los territorios, que se convierte en un elemento dinamizador de la economía y el desarrollo social de los ciudadanos y las comunidades. Las limitaciones para hacer uso de esta son producto de la débil capacidad organizacional de las instituciones y el desinterés de los gestores y portadores de la tradición, lo que se convierte en un riesgo para la trasmisión generacional de los saberes, el fomento de capacidades y el desarrollo económico local.

Para impulsar y garantizar la transmisión generacional de los saberes relacionados con las cocinas tradicionales locales, se hace necesario vincular a procesos de participación, formación e investigación a la comunidad académica en los distintos niveles de escolaridad y establecer espacios de interacción entre la universidad, la empresa, el estado, los gestores culturales y portadores de la tradición en la construcción de programas y proyectos de inversión donde se sitúe la cocina tradicional en clave de desarrollo, conviene también, de manera urgente impulsar procesos investigativos de los sistemas culinarios locales desde las diversas áreas del conocimiento.

El bajo nivel de formación académica, empresarial y cultural, así como el fomento de la capacidad creativa e innovadora de los cocineros tradicionales incrementa la exposición de estos a barreras de inclusión productiva e impedimentos para acceder a mejores ofertas laborales que tributen en mejorar su calidad de vida; por ello se hace necesario que en la ciudad se estimule la generación de nuevo conocimiento e intercambio de saberes, así como los espacios de participación ciudadana para identificar de primera mano las necesidades de estos y las posibles alternativas de solución.

Las cocinas tradicionales como emprendimientos culturales pese a su condición de informalidad contribuyen a crecimiento económico local, partiendo de la premisa de que una persona vinculada a actividades económicas informales compra insumos para su negocio que son producidos por empresas legalmente constituidas y con el dinero resultante de esta actividad consume bienes y servicios para su sustento y el de su hogar. Basado en esta lógica es necesario que los organismos encargados en el municipio realicen diagnósticos que les permitan calcular el volumen de producción y venta de dichos emprendimientos, el gasto por consumo a empresas y organizaciones formales para estimar su aporte producto interno bruto de la ciudad y el departamento.

En tanto la urgente necesidad de diseñar estrategias para salvaguardar (identificar, conocer, documentar, proteger, promover, valorizar) elementos de los sistemas culinarios de la ciudad, es preciso establecer la amplitud de la problemática, los límites de intervención, así como los responsables de cada etapa del proceso. Para ello se debe identificar el papel de cada grupo poblacional y los alcances de su participación, atendiendo a lo establecido en las normativas nacionales sobre la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Es preciso señalar el deber de las organizaciones gubernamentales en estimular a los portadores de la tradición para su participación en estos procesos, pues son ellos quienes poseen conocimientos no documentados que merecen especial interés.

## REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Abello Vives, Alberto; Aleán Pico, Augusto; Berman Arévalo, E. (2010). Cultura y Desarrollo: Intersecciones vigentes desde una revisión conceptual reflexiva. En *Cultura y Desarrollo. Un compromiso para la libertad y el bienestar* (pp. 75-91). Madrid, España: Siglo XXI.
- Agudelo, P. A. (2011). ( Des ) hilvanar el sentido / los juegos de Penélope Una revisión del concepto imaginario y sus implicaciones sociales. *Uni-Pluri/Versidad*, 11(3), 1-18.
- Alimi, A.; Workneh, S. (2016). Consumer awareness and willingness to pay for safety of street foods in developing countries: a review. *International Journal Consumers Studies*, 40(2), 242-248. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12248>
- Alimi, B. A. (2016). Risk factors in street food practices in developing countries : A review. *Food science and human wellness*, 5, 141-148.
- Aránega Castilla, F. M. (2009). Patrimonio cultural como fuente del desarrollo local: Aplicacion del caso de Torredonjimeno. *Trastámara*, (3), 5-10.
- Arboleda, Luz Montoya; Villa, P. A. (2016). Preferencias alimentarias en los hogares de la ciudad de Medellín. *Saúde Soc.*, 25(3), 750-759. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902016149242>
- Arellano, J. G. L. (2014). *Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. Recuperado a partir de [www.flacsoandes.edu.ec](http://www.flacsoandes.edu.ec)
- Armesto, Xosé Antón; Gómez, B. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. *Cuadernos Geográficos*, (34), 83-94. Recuperado a partir de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17103405%0ACómo>
- Asamblea Nacional Constituyente. Constitución Política De Colombia 1991 (1991). Colombia. <https://doi.org/23448997>
- Atkins, P.; Bowler, I. (2001). *Food in Society*. London: Arnold.
- Bandera, M. Z. (2014, mayo 6). Alex Quessep reencuentra al Caribe con el mundo árabe. *El Heraldo*. Barranquilla. Recuperado a partir de <https://www.elheraldo.co/tendencias/alex-quessep-reencuentra-al-caribe-con-el-mundo-arabe-151567>
- Barrera, E. (2006). Rutas Alimentarias. Una estrategias culturales de desarrollo rural mexicano. México D.F.: Concejo para la cultura y artes de México. Recuperado a partir de [https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas\\_alimentarias\\_estrategia\\_cultural\\_](https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_)

de\_desarrollo\_rural\_2006.pdf

- Bernal, Evalo Vásquez; Rueda, Abner Martínez; Guatame, C. F. (2016). Recuperación de la cocina tradicional de las provincias del Alto Magdalena y Tequendama, caso municipios de Agua de Dios, El Colegio, Girardot, Guataqui, Nilo y Tocaima del departamento de Cundinamarca, Colombia. *Revista Tecnología y Productividad*, 2(2), 9-22.
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Cabrera, D. C. (2005). Identidad y globalización Encuentro entre cocinas tradicionales.pdf. *Universitas Humanistica*, 32(60), 84-93.
- Calloni, M. (2013). Street food on the move: a socio-philosophical approach. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 3406-3413.
- Camacho, J. (2012). Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. En *El valor de patrimonio mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales* (pp. 169-200). Santafé de bogotá.
- Camacho S, J. (2014). Comida, cultura y política. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 7-10.
- Camarena -Gómez, D.; Robles Baldenegro, M.; Velarde-Mendivil, A.; Erquizio-Espinal, A. (2014). Los alimentos tradicionales como alternativa de turismo rural: el caso de Ures, Sonora. *AGRO Productividad*, 7(4), 42-48. <https://doi.org/0188-7394>
- Castillo Martín, P. (2011). Política económica: crecimiento económico, desarrollo económico, desarrollo sostenible. *Revista Internacional del Mundo Económico y del Derecho*, 3, 1-12.
- Castillo R., J. L. (2014). *Cocina Colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana*. Universidad Javeriana.
- Centeno, Miguel; Bandelj, Nina; Wherry, F. (2011). The Political Economy of Cultural Wealth. En *The Cultural Wealth of Nations* (pp. 23-45). Stanford, California: Stanford University Press. Recuperado a partir de [http://scholar.princeton.edu/sites/default/files/cultural\\_wealth\\_0.pdf](http://scholar.princeton.edu/sites/default/files/cultural_wealth_0.pdf)
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO);-Cooperación Alemana al Desarrollo Sustentable en México (GIZ). (2017). *Conocimiento tradicional asociado a los recursos biológicos* (Cuaderno de divulgación 1). Ciudad de México.

- Recuperado a partir de <https://www.giz.de/de/downloads/giz2017-es-biodivers-abs.pdf>
- Concejo Municipal. (2016). Plan de Desarrollo 2016-2019: Sincelejo, Ciudad con visión. Sincelejo. Recuperado a partir de [www.sincelejo-sucre.gov.co](http://www.sincelejo-sucre.gov.co)
- Congreso de la Republica de Colombia. Ley 397, Ley general de cultura., 1997 § (1997). Colombia. Recuperado a partir de [http://www.bibliotecanacional.gov.co/rnbp/sites/default/files/attach/page/ley\\_397\\_de\\_1997.pdf](http://www.bibliotecanacional.gov.co/rnbp/sites/default/files/attach/page/ley_397_de_1997.pdf)
- Corte Constitucional. Sentencia T-394/08 (2008). Colombia.
- Cuervo, L. (1999). El rompecabezas de la intervención económica territorial. *Territorios*, 2, 77-93.
- Delgadillo, P., V. M. (2010). La dimensión económica del patrimonio cultural. *Andamios*, 7(14), 385-389. <https://doi.org/62819897016>
- Delgado, R. S. (2012). Saberes y sabores en San Basilio de Palenque: De las memorias africanas y las identidades culinarias. En *BBCTC, tomo 15. Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (1ra ed., pp. 365-387). Santafé de bogotá: Ministerio De Cultura: Dirección de Patrimonio.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE. (2017). Boletín Técnico Medición de empleo informal y seguridad social Trimestre móvil junio - agosto de 2017. Santafé de bogotá. Recuperado a partir de <http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-informal-y-seguridad-social>
- Departamento Nacional de Planeación. (2013). Manual Conceptual Metodología General para la Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión Pública (MGA). Santafé de bogotá.
- Duchart, F. (2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*, 18(15), 1-16. <https://doi.org/http://hdl.handle.net/10481/7403>
- Espinosa, Aarón; Ruz Rojas, Gina; Alvis Arrieta, J. (2012). *Metodología para Emprendimientos Culturales en Clave de Desarrollo*. Cartagena de indias.
- Fajardo, M. (s. f.). POBREZA: ¿Cómo contribuimos a mejorar las condiciones de vida de los colombianos? Recuperado 30 de marzo de 2018, a partir de <http://www.humanumcolombia.org/pobreza-como-contribuimos-a-mejorar-las-condiciones-de-vida-de-los-colombianos/>
- Fals-Borda, O. (2001). *Historia doble de la costa 3: Resistencia en el San Jorge*. (U. N. de C.-B.

- de la R. EL Áncora Editores, Ed.). Bogotá: Formas e Impresos.
- FAO. (2003). El sector informal alimentario. Políticas municipales de apoyo a los operadores. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado a partir de <http://www.fao.org/ag/sada.htm>
- Flórez, P. J. (1999). Los sabores del porro. En *Pablo flórez y sus hijos. Guitarra, sombrero y corazón* (Vol.1, p. [CD]). Montería, Córdoba: Domus Libri.
- Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre. (2011). *Cocina y Talento de la mujer Sucreña* (2da ed.). Sincelejo: Gobernación de Sucre.
- Fondo Mixto para la Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre. (2014). *Sucre: Encuentro de Cocinas*. (Bololó Lab., Ed.) (1ra ed.). Sincelejo: Gobernación de Sucre.
- Formichella, M. M. (2009). Estudios Económicos. Recuperado a partir de [http://bibliotecadigital.uns.edu.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2525-12952009001100003&lng=es&nrm=iso](http://bibliotecadigital.uns.edu.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2525-12952009001100003&lng=es&nrm=iso)
- Freije, S. (2002). *El empleo informal en América Latina y el Caribe: Causas, consecuencias y recomendaciones de política*. Caracas, Venezuela.
- Frieri, S. (Comp). (2014). *Manual de herramientas participativas para la identificación, documentación y gestión de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial. Statewide Agricultural Land Use Baseline 2015* (Vol. 1). Santafé de bogotá: Ministerio de Cultura & Tropenbos Internacional Colombia., <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Galeano, P. A. (2012). Alimentación y cultura entre los “grupos negros” del Pacífico Sur. En Ministerio De Cultura: Dirección de Patrimonio (Ed.), *BBCTC, tomo 15. Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (2da ed., pp. 399-433). Santafé de bogotá.
- García M., L. C. (2014). Recetas y recetarios para la olla nacional: la construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 65-93. Recuperado a partir de [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0486-65252014000200004&lng=en&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0486-65252014000200004&lng=en&nrm=iso&tlng=es)
- Giménez, G. (2013). La cultura como identidad y la identidad como cultura. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1-27. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Gobernación de Sucre. (2012). Plan Departamental de Desarrollo de Sucre “Acciones claras para dejar huellas”. *Plan de Desarrollo*. Sincelejo.

- Gómez Naranjo, L. G. (2007). La informalidad en la economía, algo incuestionable. *Semestre Económico*, 10(19), 47-67.
- Gómez R., D. (2014). *Valoración de las cocinas regionales colombianas para la proyección y el fortalecimiento de las gastronomías nacionales: Las ofertas culinarias regionales en Medellín como punto de partida*. Universidad de Antioquia.
- Goodenough, W. H. (1971). 1971. *Culture, Language, and Society*. (Modular Publication, Ed.). Reading, MA.
- Gruson, A. (2006). Cultura e Identidad. *Socioscopio*, (4), 5-32.
- Guerra Curvelo, W. (2012). BBCTC, tomo 15. Cocinas regionales y turismo en el Caribe colombiano: el caso de la cocina guajira. En G. Delgado, Ramiro Salazar; Gómez Roldan, Daniel; Negrete-Andrade (Ed.), *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (pp. 621-627). Santafé de bogotá: Ministerio De Cultura:Dirección de Patrimonio.
- Hall, S. (2010). *Sin garantías: Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. (Envió Editores, Ed.).
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. *Journal of Chemical Information and Modeling* (6°, Vol. 53). México D.F.: McGraw Hill. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Herrera, R. M. (2016, febrero 7). David Sánchez Juliao, hechicero de la palabra. *El Heraldo*, p. 1. Barranquilla. Recuperado a partir de <http://revistas.elheraldo.co/latitud/david-sanchez-juliao-hechicero-de-la-palabra-136847>
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). Still undigested: Research issues in tourism and gastronomy. En & G. R. A. M. Hjalager (Ed.), *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- Hoyos, C. (2012). *BBCTC, tomo 13. Tambucos, ceretas y cafongos: Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar*. (Ministerio De Cultura, Ed.) (1ra ed.). Santafé de bogotá: Ministerio De Cultura:Dirección de Patrimonio.
- Hurtado de Barrera, J. (2000). *Metodología de investigación holística*. (Libgen Librarian, Ed.) (3ra ed.). SYPAL, Instituto Universitario de Tecnología Caripito. Recuperado a partir de <http://libgen.io/book/index.php?md5=9D230C41653B40871E2B938D366F606B#>
- Jimenez, Lucina; Carbó, G. (2010). Educación, Cultura y Desarrollo. En *Cultura y Desarrollo. Un compromiso para la libertad y el bienestar* (pp. 209-241). Madrid, España: Siglo XXI.
- Köster, E. P. (2009). Diversity in the determinants of food choice: a psychological perspective.

*Food Quality and Preference*, 20, 70-82.

- La Voz. (2014, octubre 23). El boom de la comida mejicana y peruana: opinan dos especialistas. Recuperado a partir de <http://vos.lavoz.com.ar/comer-y-beber/el-boom-de-la-comida-mejicana-y-peruana-opinan-dos-especialistas>
- Larraín Bascuñán, F. (2012). Cultura y Desarrollo Económico. En *Cultura y Economía I* (pp. 35-40). Santiago, Chile. Recuperado a partir de [www.cultura.gob.cl](http://www.cultura.gob.cl)
- Logue, A. W. (1991). The Psychology of Eating and Drinking: An Introduction. En W. Freeman (Ed.), *The Psychology of Eating and Drinking* (2nd ed.). New York.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928-936. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.10.012>
- Marras, S. R. (2014). Comparative analysis of legislative approaches to street food in South American metropolises. En M. S. R. De Cassia Vieira Cardoso, Companion M. (Ed.), *Street food. Culture, economy, health and governance*. New York: Routledge.
- Martinell Sempere, A. (2001). *La gestión cultural: Singularidad profesional y perspectivas de futuro*. Girona, España. Recuperado a partir de <http://www.iberformat.org/AMartinell.pdf>
- Martinell Sempere, A. (2015). Políticas culturales : Concepto, configuración y tendencias. Girona, España.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio. El caso de la cocina peruana. *APUNTES*, 24(2), 196-207.
- McCabe, S. (2002). The tourist experience and everyday life. En G. M. S. Dann (Ed.), *The tourist as a metaphor of the social world* (pp. 61-75). Wallingford: CABI Publishing.
- Mejía, J. L. (2010). Política para la gestión, protección y salvaguardia del patrimonio cultural. *Compendio de Políticas Culturales*, 225-247. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>
- Meléndez Torres, Juana M.; Cañez de la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales*, (Especial), 181-204.
- Ministerio De Comercio Industria y Turismo; Ministerio De Cultura. (2007). Política de turismo cultural: Identidad y desarrollo competitivo del patrimonio. Santafé de bogotá, Colombia.
- Ministerio De Cultura. Legislación y normas generales para la gestión, protección salvaguardia del patrimonio cultural en Colombia: Ley 1185 y su reglamentación (2010). Colombia.



- Ministerio De Cultura. (2012). *BBCTC, tomo 17. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. (Ministerio De Cultura, Ed.) (1ra ed.). Santafé de bogotá: Ministerio De Cultura: Dirección de Patrimonio.
- Ministerio De Cultura. (2014). *Amasijos de Sucre: Convivencia y recopilación de memorias con los hacedores de bollos del departamento*. Sincelejo: TriDHA.
- Ministerio De Cultura. (2015). *Proceso de Identificación y recomendaciones de salvaguardia* (1ra ed.). Bogotá.
- Moira, P., Mylonopoulos, D., & Kontoudaki, A. (2015). Gastronomy as a form of cultural tourism: A Greek typology. *TIMS. Acta*, 9(2), 135-148. <https://doi.org/10.5937/TIMSACT9-8128>
- Montanari, M. (2008). *Cheese, Pears, and History in a Proverb* (Trea). Gijón.
- Morales Bedoya, E. (2010). *Fogón Caribe: La historia de la gastronomía del Caribe Colombiano*. (Samuel Minsky, Ed.) (La iguana). Barranquilla.
- Moreno, B., & Ximénez, C. (1996). Evaluación de la calidad de vida. *Manual de evaluación en Psicología Clínica y de la Salud*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Moser, C. O. N. (1998). The asset vulnerability framework: Reassessing urban poverty reduction strategies. *World Development*, 26(1), 1-19. [https://doi.org/10.1016/S0305-750X\(97\)10015-8](https://doi.org/10.1016/S0305-750X(97)10015-8)
- Muyanja, Charles; Nayiga, Leotina; Brenda, Namugunya & Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*, 22(10), 1551–1558. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>
- Nava G., G. (2012). La calidad de vida: Análisis multidimensional. *Enf Neurol (Mex)*, 11(3), 129-137. Recuperado a partir de <http://www.medigraphic.com/enfermerianeurologica>
- Nunes D., C. (2007). Somos los que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16, 234-242.
- Núñez, A. (2012). Antropología y patrimonio en el contexto multicultural. *Jangwa Pana*, 11, 40-48. Recuperado a partir de <https://doi.org/10.21676/16574923>
- Nussbaum, Martha; Sen, A. (1993). *The Quality of Life*. <https://doi.org/10.1093/0198287976.001.0001>
- Nussbaum, M. (2012). Enfoque de las capacidades: Una visión general. En *Women and Human Development* (pp. 31-55).
- Nussbaum, M. (2012). Las capacidades centrales. En Editorial Espasa Libros (Ed.), *Crear*

*capacidades: Propuesta para el desarrollo humano* (p. 272).

- OIT. (2013). Características del emprendedor informal limeño. Demografía, percepciones y actitudes. Lima, Perú. Recuperado a partir de [https://ecampus.itcilo.org/pluginfile.php/14973/mod\\_page/content/1/Perfil del emprendedor informal limeño.pdf](https://ecampus.itcilo.org/pluginfile.php/14973/mod_page/content/1/Perfil%20del%20emprendedor%20informal%20lime%C3%B1o.pdf)
- Ortegón, Edgar; Pacheco, Juan Francisco; Prieto, A. (2013). *Metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas* (42). Santiago, Chile. Recuperado a partir de [www.cepal.org](http://www.cepal.org)
- Packard, McWilliams, M. (1993). Cultural foods heritage of middle eastern immigrants. *Nutrition Today*, 3(28), 6–12.
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Quito, Ecuador: VII Congreso Internacional de Sociología Rural.
- Piedrahita, S. D. (2012). *BBCTC, tomo 12. Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos*. (Ministerio De Cultura, Ed.) (1ra ed.). Santafé de bogotá: Ministerio De Cultura: Dirección de Patrimonio.
- Pilay P., italo A. (2011). *Modelo Gastronómico-Cultural Autóctono para un Nuevo Enfoque de Turismo Sostenible del Cantón Jipijapa, Provincia de Manabí-Ecuador*. Universidad para la Cooperación Internacional.
- PNUD. (s. f.). *Guía Práctica para la conformación de Redes de Inclusión Productiva ( RedIP )* *Guía Práctica para la formulación de una Política de Inclusión Productiva ( PIP )*. Santafé de bogotá. Recuperado a partir de <http://redcemprende.org/cajaherramientasdei/pip/que-es-una-politica-de-inclusion-productiva-pip/que-es-una-politica-de-inclusion-productiva-pip/>
- PNUD. (1991). *Desarrollo Humano: Informe 1991*. Bogotá: Tercer Mundo Editores S.A.
- Ponce, M., E. H. (2008). *Espacio itinerante para la difusión de la mesa de fritos*. Universidad de Palermo.
- Privitera, D., & Saverio, F. (2015). Globalization vs . local . The role of street food in the urban food system. *Procedia - Economics and Finance*, 22(November 2014), 716-722. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(15\)00292-0](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)00292-0)
- Quan, S., Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experience in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297–305. [https://doi.org/doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)

- RAE. (2017). Diccionario de la Lengua Española. Recuperado a partir de <http://dle.rae.es/?id=aDdCZUo>
- Rivarola, M. (2012). *La importancia de la Memoria colectiva*. Paraguay. Recuperado a partir de <https://www.youtube.com/watch?v=worn7lmyoKQ>
- Rivera, J. C. E. (2015). *Tensionando la vieja cocina: Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia*. Universidad Nacional de La Plata. Recuperado a partir de <http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.1145/te.1145.pdf>
- Rodríguez-Martínez, Luz M.; Cáceres- Flórez, W. A. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano. *Jangwa Pana*, 15(1), 43-57. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21676/16574923.1748>
- Rodríguez de la Rosa, A. L. (2011). *Pobreza subjetiva y vida cultural: El caso de Cartagena de Indias*. Universidad Tecnológica de Bolívar.
- Rozin, E.; Rozin, P. (1981). Culinary themes and variations. *Natural History*, (90), 6–14.
- Rozin, P. (2006). The integration of biological, social, cultural and psychological influences on food choice. En M. Shepherd, R., Raats (Ed.), *The Psychology of Food Choice* (pp. 19-39). CAB International, Oxfordshire.
- Ruz Rojas, G. (2014). *Capacidades y oportunidades : Propuesta para el desarrollo de las fiestas , festivales y agentes culturales de Bolívar*. Universidad Tecnológica de bolívar.
- Sánchez Juliao, D. (2005). [Voltairenet.org](http://www.voltairenet.org). Recuperado a partir de <http://www.voltairenet.org/article123618.html>
- Sánchez Juliao, D. (2012). *La felicidad de ser lo que uno es*. Colombia. Recuperado a partir de <https://www.youtube.com/watch?v=62L2U467ywE>
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. En & G. R. M. Hjalager (Ed.), *Tourism and gastronomy* (pp. 51-70). London: Routledge.
- Schlüter, R. G. (2006). *Turismo y Patrimonio Gastronómico. Una perspectiva*. (C. de I. y E. Turísticos, Ed.) (2da ed.). Buenos Aires, Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Secretaría del convenio sobre la diversidad Biológica. (2011). Conocimiento tradicional. *Convenio sobre la Diversidad Biológica: ABS*. Montreal, Canadá. Recuperado a partir de <http://www.cbd.int/abs/infokit/revised/web/factsheet-tk-es.pdf>

- Sen, A. (1997). Editorial: Human capital and human capability, *World Development*, 25(12), 1959-1961. [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0305-750X\(97\)10014-6](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0305-750X(97)10014-6)
- Sen, A. (1999). El desarrollo como libertad. En *Desarrollo y Libertad* (pp. 19-28). Santafé de bogotá: Editorial Planeta.
- Sen, A. (2004). ¿Cómo importa la cultura en el desarrollo? *Revista Letras Libres*, (71). Recuperado a partir de <http://www.letraslibres.com/mexico/como-importa-la-cultura-en-el-desarrollo>
- Sen, A. (2008). Why and how is health a human right? *The Lancet*, 372(9655), 2010. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(08\)61784-5](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(08)61784-5)
- Sengel, Tarik; Karagoz, Aysen; Cetin, Gurel; Fusun Istanbulu Dincer; Mugan Ertugral, Suna; Balik, M. (2015). Tourists ' Approach to Local Food, 195(2013), 429-437. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.06.485>
- Shenoy, S. S. (2005). *Food Tourism and the Culinary Tourist*. Clemson University.
- Silva Vallejo, F., Llinás Pizarro, R., & Martínez Castiblanco, D. (2015). Inventario del Patrimonio Cultural Culinario de la ciudad de Santa Marta. Santa Marta: Universidad de Magdalena. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Siti Radhiah, Omar; Shahrin Ab, Karim; Ainul Zakiah, Abu bakar; Siti Nazirah, O. (2015). Safeguarding Malaysian Heritage Food ( MHF ): The Impact of Malaysian Food Culture and Tourists ' Food Culture Involvement on Intentional Loyalty. *Procedia - Social and behavioral sciences*, 172, 611-618. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.01.410>
- Sobal, J., Bisogni, C.A., Devine, C.M., Jastran, M. (2006). A conceptual model of the food choice process over the life course. En M. Shepherd, R., Raats (Ed.), *The Psychology of Food Choice* (pp. 1-18). CAB International, Oxfordshire.
- Throsby, D. (2008). *Economía y Cultura*. (Gestor Cultural, Ed., Cristina Piña y María Condor, Trad.). Ediciones Akal. Recuperado a partir de [https://books.google.com.co/books?id=IAANdrzoGmwC&printsec=frontcover&dq=economia+y+cultura&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=economia+y+cultura&f=false](https://books.google.com.co/books?id=IAANdrzoGmwC&printsec=frontcover&dq=economia+y+cultura&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=economia+y+cultura&f=false)
- Throsby, D. (2010a). Cultural heritage. En *The economics of cultural policy* (pp. 106-131). New York: Cambridge University Press. Recuperado a partir de <http://libgen.io/book/bibtex.php?md5=4FC28D40554FC7B9C0FA29FD6586538B>
- Throsby, D. (2010b). Culture in economic development. En *The Economics of Cultural Policy* (pp.

- 191-198). New York: Cambridge University Press. Recuperado a partir de <http://libgen.io/book/bibtex.php?md5=4FC28D40554FC7B9C0FA29FD6586538B>
- UNESCO. (2001). Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural. Recuperado a partir de [www.unesco.org/culture/pluralism/diversity/html\\_sp/index\\_sp.shtml](http://www.unesco.org/culture/pluralism/diversity/html_sp/index_sp.shtml)
- UNESCO. (2003a). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. París: Unesco.
- UNESCO. (2003b). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 18.
- UNESCO. (2004). *Patrimonio Inmaterial*. (Museum International 221-222, Ed.). Mounir Bouchenaki.
- UNWTO. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. Madrid. Recuperado a partir de <http://affiliatemembers.unwto.org/publication/affiliate-members-global-reports-volume-sixteen-second-global-report-gastronomy-tourism>
- Véliz Torresano, J., & Díaz Christiansen, S. (2014). El fenómeno de la informalidad y su contribución al crecimiento económico: El caso de la ciudad de Guayaquil. *Journal of Economics, Finance and Administrative Science*, 19(37), 90-97. <https://doi.org/10.1016/j.jefas.2014.09.001>
- Wilcock, Anne; Pun, María; Khanona, Joseph & Aung, M. (2004). Consumer attitudes, knowledge and behaviour: a review of food safety issues. *Trends in Food Science & Technology*, 15(2), 56-66. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2003.08.004>
- Zanten, W. van. (2004). La elaboración de una nueva terminología para el patrimonio cultural inmaterial. En Museum International 221- 222 (Ed.), *Patrimonio Inmaterial*, (pp. 36-42). Mounir Bouchenaki.

## ANEXOS

Anexo A Ficha para la identificación los cocineros tradicionales en espacios populares de la ciudad de Sincelejo.

<b>Nombre del encuestador:</b>			
<b>Departamento:</b>	SUCRE		
<b>Municipio:</b>	SINCELEJO	<b>Fecha:</b>	
<b>Zona o sector:</b>		<b>Sub zona:</b>	

IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN								
N°	NOMBRE DEL NEGOCIO	NOMBRE DEL COCINERO	TELÉFONO	PROPIETARIO		TRADICIONAL		LOCALIZACIÓN
				SI	NO	SI	NO	

En la columna *Localización* especifique: L -> para cocineros concentrados en Locales, E -> para cocineros estacionarios en el espacio público y A -> para cocineros y/o vendedores ambulantes.

Anexo B. Ficha para la caracterización social, empresarial y cultural de cocineros tradicionales del municipio de Sincelejo

**A. IDENTIFICACIÓN Y CONTROL**

La información que usted brinda en este cuestionario es estrictamente confidencial. Será usada con fines académicos para la evaluación de las condiciones de vida de los cocineros tradicionales de la ciudad de Sincelejo y no podrá utilizarse con fines comerciales, de tributación fiscal o de investigación judicial. Su identidad no se verá afectada y ningún dato que pueda revelar su identidad aparecerá en los resultados del estudio. Tenga en cuenta que sus respuestas son muy importantes para el éxito de esta investigación y la formulación de propuestas que pudieran contribuir a mejorar las condiciones de la cocina Sincelejana. El diligenciamiento de sus contenidos garantiza su consentimiento.

<b>Nombre del encuestador:</b>		<b>N° del cuestionario</b>	
<b>Departamento – Municipio:</b>		<b>Zona o sector:</b>	
<b>Teléfono del encuestado:</b>		<b>Tipo de cocinero</b>	
		<b>Fecha:</b>	

**I. CARACTERIZACION SOCIAL**

**a. Información Sociodemográfica**

<p><b>1. SEXO</b></p> <p>Masculino <input type="checkbox"/> 1</p> <p>Femenino <input type="checkbox"/> 2</p> <p><b>2. ¿CUÁNTOS AÑOS CUMPLIDOS TIENE A LA FECHA?</b> <input type="text"/></p> <p><b>3. ¿EN QUÉ BARRIO, VEREDA O CORREGIMIENTO VIVE ACTUALMENTE?</b></p> <input type="text"/> <p><b>4. ¿CUÁL ES EL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE PROCEDENCIA?</b></p> <input type="text"/>	<p><b>5. ¿CUÁL ES SU PARENTESCO CON EL JEFE DE SU HOGAR?</b></p> <p>Soy el Jefe del hogar <input type="checkbox"/> 1</p> <p>Esposo(a) o compañero(a) <input type="checkbox"/> 2</p> <p>Hijo (a) o Hijastro(a) del jefe <input type="checkbox"/> 3</p> <p>Nieto (a) del jefe <input type="checkbox"/> 4</p> <p>Padre, Madre, Suegro(a) <input type="checkbox"/> 5</p> <p>Hermano (a), Hermanastro (a) <input type="checkbox"/> 6</p> <p>Yerno, Nuera del jefe <input type="checkbox"/> 7</p> <p>Otro pariente del jefe <input type="checkbox"/> 8</p> <p>Otros no parientes <input type="checkbox"/> 9</p> <p><b>6. ¿USTED HA SIDO VÍCTIMA DEL CONFLICTO?</b></p> <p>Si <input type="checkbox"/> 1</p> <p>No <input type="checkbox"/> 2 <b>Pase a la pregunta 7.</b></p>	<p><b>¿EN QUÉ DEPARTAMENTO?</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Departamento</th> <th>Municipio</th> <th>Año</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>7. DE ACUERDO CON SU CULTURA, PUEBLO O RASGOS FÍSICOS, USTED SE RECONOCE COMO:</b></p> <p>Indígena <input type="checkbox"/> 1</p> <p>ROM (gitano) <input type="checkbox"/> 2</p> <p>Raizal del archipiélago de san Andrés y providencia <input type="checkbox"/> 3</p> <p>Palenquero de san Basilio <input type="checkbox"/> 4</p> <p>Negro (a), Mulato, afrocolombiano (a), afrodescendiente <input type="checkbox"/> 5</p> <p>Ninguno de los anteriores <input type="checkbox"/> 6</p>	Departamento	Municipio	Año			
Departamento	Municipio	Año						

**b. Calidad de vida**

<p><b>EDUCACIÓN DEL COCINERO Y LA FAMILIA</b></p> <p><b>8. ¿SABE USTED LEER Y ESCRIBIR?</b></p> <p>Si <input type="checkbox"/> 1</p> <p>No <input type="checkbox"/> 2</p> <p><b>9. ¿CUÁL ES EL NIVEL EDUCATIVO MÁS ALTO ALCANZADO POR USTED?</b></p> <p>Ninguno <input type="checkbox"/> 1</p> <p>Preescolar (1 a 3) <input type="checkbox"/> 2</p> <p>Básica Primaria (1 a 5) <input type="checkbox"/> 3</p> <p>Básica Secundaria y media (6 a 13) <input type="checkbox"/> 4</p> <p>Técnico o tecnológico (1 a 3) <input type="checkbox"/> 5</p> <p>Universitaria sin título <input type="checkbox"/> 6</p>	<p><b>10. ¿USTED TIENE HIJOS?</b></p> <p>Si <input type="checkbox"/> 1</p> <p>No <input type="checkbox"/> 2 <b>Pase a la pregunta 12.</b></p> <p><b>¿CUÁNTOS HIJOS TIENE?</b> <input type="text"/></p> <p><b>11. SUS HIJOS E HIJAS MAYORES DE 3 AÑOS ¿SE ENCUENTRAN ESTUDIANDO?</b></p> <p>Si <input type="checkbox"/> 1</p> <p>No <input type="checkbox"/> 2</p> <p><b>12. ¿CUÁL ES EL NIVEL EDUCATIVO MÁS ALTO ALCANZADO POR SUS PADRES?</b></p> <p>Nivel Padre <input type="text"/></p>	<p><b>¿ÚLTIMO AÑO O GRADO APROBADO DE SUS PADRES?</b></p> <p>Agregar C para estudio Culminado, E para en curso e I para no finalizado</p> <p>Padre <input type="text"/> 1 <input type="text"/></p> <p>Madre <input type="text"/> 2 <input type="text"/></p> <p><b>SALUD Y SEGURIDAD DEL COCINERO</b></p> <p><b>13. ¿SE ENCUENTRA USTED AFILIADO A ALGÚN SISTEMA DE SALUD Y PENSIÓN POR ESTA ACTIVIDAD?</b></p> <p>Si <input type="checkbox"/> 1</p>
---	--	---

Universitaria con título	<input type="text"/>	7
Posgrado con título	<input type="text"/>	8
Posgrado sin título	<input type="text"/>	9

- ¿CUÁL?

El instituto de seguros sociales –NUEVA EPS  1

Regímenes especiales (Fuerzas militares, Policía Nacional, Universidad nacional, ECOPELROL, Magisterio)  2

Otra EPS (entidad promotora de salud)  3

Una ARS (Administradora de régimen subsidiado) a través del SISBEN.  4

**14. ¿SE ENCUENTRA ACTUALMENTE AFILIADO A UNA ASEGURADORA DE RIESGOS LABORALES (ARL)?**

Si  1

No  2

**VIVIENDA**

**15. TIPO DE VIVIENDA**

Casa  1

Apartamento  2

Cuarto en una pensión  3

Vivienda Indígena o vernácula (Conserva las características físicas y culturales de una comunidad)  4

Otro tipo de vivienda  5

**16. ¿LA VIVIENDA OCUPADA POR USTED Y SU FAMILIA ES?**

Propia totalmente pagada  1

Propia, la están pagando  2

En arriendo o subarriendo  3

En usufructo (vivienda prestada para habitarla)  4

Posesión sin título  5

Estrato socioeconómico

**17. ¿CON CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SERVICIOS CUENTA?**

Sí	No	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	<input type="text"/>	2
<input type="text"/>	<input type="text"/>	3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	4
<input type="text"/>	<input type="text"/>	5

Energía eléctrica

Gas natural conectado a red pública

Alcantarillado

Recolección de basuras

Acueducto

Nivel Madre

**18. ¿DE DÓNDE OBTIENE PRINCIPALMENTE EL AGUA PARA CONSUMO HUMANO?**

S	NO	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	<input type="text"/>	2
<input type="text"/>	<input type="text"/>	3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	4
<input type="text"/>	<input type="text"/>	5
<input type="text"/>	<input type="text"/>	6
<input type="text"/>	<input type="text"/>	7
<input type="text"/>	<input type="text"/>	8
<input type="text"/>	<input type="text"/>	9
<input type="text"/>	<input type="text"/>	10

De acueducto por tubería

De otra fuente por tubería

De pozo con bomba

De pozo sin bomba, aljibe, jagüey o barro

Aguas lluvias

Río, quebrada, nacimiento de agua

De pila pública

Carro tanque

Aguatero (Vendedor de agua)

Agua embotellada o en bolsa

**19. ¿EN CUÁL DE LOS SIGUIENTES LUGARES PREPARAN LOS ALIMENTOS?**

SI	NO	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	<input type="text"/>	2
<input type="text"/>	<input type="text"/>	3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	4
<input type="text"/>	<input type="text"/>	5
<input type="text"/>	<input type="text"/>	6

En cuarto usado solo para cocinar

En cuarto usado también para dormir

En sala comedor con lavaplatos

En sala comedor sin lavaplatos

En un patio, corredor, enramada, al aire libre

En ninguna parte, no preparan alimentos

**20. ¿CON QUE ENERGÍA O COMBUSTIBLE COCINAN PRINCIPALMENTE?**

SI	NO	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	<input type="text"/>	2
<input type="text"/>	<input type="text"/>	3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	4
<input type="text"/>	<input type="text"/>	5
<input type="text"/>	<input type="text"/>	6
<input type="text"/>	<input type="text"/>	7

Electricidad

Petróleo, gasolina, kerosene, alcohol

Gas natural conectado a red pública

Gas propano en cilindro o pipeta

Leña, madera o carbón de leña

Carbón mineral

Materiales de desecho

**21. ¿POR CUANTAS PERSONAS ESTÁ CONFORMADO SU HOGAR?**

**22. INCLUYENDO LA SALA COMEDOR ¿DE CUÁNTOS CUARTOS EN TOTAL DISPONE LA CASA Y CÓMO ESTÁN DISTRIBUIDOS? (EXCLUYA COCINAS, BAÑOS, GARAJES Y CUARTOS DESTINADOS A NEGOCIO)**

Cant.	
<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	2
<input type="text"/>	3
<input type="text"/>	4

**Total de cuartos en la casa**

Cuartos para dormir

Cuarto para sala comedor

Cuarto de estudio

No  2 | Pase a la pregunta 15.

**FUERZA DE TRABAJO**

**23. SU TRABAJO COMO COCINERO ES:**

Permanente (Todo el año)  1

Por temporadas  2

Ocasional (cuando se puede)  3

**24. EN ESTE TRABAJO USTED ES:**

Propietario y empleador  1

Propietario y cocinero  2

Empleado sin vínculo familiar  3

Trabajador familiar con remuneración  4

Trabajador familiar sin remuneración  5

**25. ¿QUÉ TIPO DE COMIDA PREPARA EN SU NEGOCIO?**

Sí	No	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	<input type="text"/>	2
<input type="text"/>	<input type="text"/>	3
<input type="text"/>	<input type="text"/>	4

Comida de mar

Comida campesina

Comida sabanera

Comida de otras regiones

**SELECCIONE EL TIPO DE PREPARACIÓN**

PREPARACIÓN	Sí	No	
Fritos	<input type="text"/>	<input type="text"/>	1
Carnes	<input type="text"/>	<input type="text"/>	2
Pescados y mariscos	<input type="text"/>	<input type="text"/>	3
Aves	<input type="text"/>	<input type="text"/>	4
Animales de monte	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5
Arroces y pasteles	<input type="text"/>	<input type="text"/>	6
Sopas, caldos, motes y sancochos	<input type="text"/>	<input type="text"/>	7
Bollos	<input type="text"/>	<input type="text"/>	8
Quesos y sueros	<input type="text"/>	<input type="text"/>	9
Panes y Galletas	<input type="text"/>	<input type="text"/>	10
Postres y dulces	<input type="text"/>	<input type="text"/>	11
Bebidas: Dulces y fermentadas	<input type="text"/>	<input type="text"/>	12
Frutas	<input type="text"/>	<input type="text"/>	13

Especialidad

**26. ¿CUÁNTOS AÑOS TIENE DE SER COCINERO?**

**27. ¿CUÁNTO TIEMPO EN AÑOS TIENE DE TENER ESTE NEGOCIO?**

**28. ¿QUÉ DÍAS DE LA SEMANA DEDICA A SU LABOR COMO COCINERO?**

N° días	
<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	2
<input type="text"/>	3

Todos los días

Lunes a Viernes

Fines de semana



## II. CARACTERIZACIÓN EMPRESARIAL

CADENA DE SUMINISTRO Y CAPACIDAD INSTALADA		45. CON CUÁL DE LOS SIGUIENTES REGISTROS CUENTA SU NEGOCIO:		46. SU NEGOCIO AL DÍA DE HOY CUENTA CON UN CAPITAL POR VALOR DE:																																																	
<b>44. LA EMPRESA ES DE TIPO</b> PYME (empresa con otra persona no familiar) <input type="checkbox"/> Unipersonal <input type="checkbox"/> Familiar <input type="checkbox"/>		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Si</th> <th>No</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cámara de comercio</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Rut</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Registro sanitario</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>			Si	No		Cámara de comercio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Rut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	Registro sanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	Capital <input type="text" value="\$"/> 1 Fuente del recurso <input type="text"/> 2																																	
	Si	No																																																			
Cámara de comercio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1																																																		
Rut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2																																																		
Registro sanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3																																																		
<b>47. TENIENDO EN CUENTA EL NÚMERO DE PERSONAS QUE COCINAN EN SU NEGOCIO, EL DINERO QUE INVIERTE, LOS ELECTRODOMÉSTICOS Y DEMÁS UTENSILIOS DE COCINA. EN PROMEDIO ¿CUÁNTOS PLATOS O PREPARACIONES VENDE EN UNA JORNADA LABORAL?</b> <input type="text"/> <b>EN PROMEDIO, LOS PRECIOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS DE SUS PREPARACIONES SON:</b> <table border="1"> <tr> <td>Min</td> <td>\$</td> <td></td> <td>Máx.</td> <td>\$</td> <td></td> </tr> </table>		Min	\$		Máx.	\$		<b>49. AL MOMENTO DE COMPRAR LOS INGREDIENTES PARA SUS PREPARACIONES: USTED ESCOGE PRODUCTOS REGIONALES, TENIENDO EN CUENTA QUE COMPRARLOS AYUDA AL SUSTENTO DE LAS FAMILIAS O TRAÍDOS DE OTROS PAÍSES, PORQUE MUCHAS VECES SON MÁS BARATOS.</b> Productos regionales <input type="checkbox"/> 1 Productos de otros países <input type="checkbox"/> 2 Le es indiferente <input type="checkbox"/> 3		<b>51. ¿QUIÉNES SON SUS CLIENTES?</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>SI</th> <th>No</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Consumidores locales</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Consumidores Regionales</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Consumidores extranjeros</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>			SI	No		Consumidores locales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Consumidores Regionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	Consumidores extranjeros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3																										
Min	\$		Máx.	\$																																																	
	SI	No																																																			
Consumidores locales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1																																																		
Consumidores Regionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2																																																		
Consumidores extranjeros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3																																																		
<b>48. ¿EN DÓNDE Y CON QUÉ FRECUENCIA COMRA LOS INGREDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PLATOS?</b> (ESPECIFIQUE LA FRECUENCIA SIENDO D: DIARIO, S: SEMANAL Y M: MENSUAL) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>D</th> <th>S</th> <th>M</th> <th>OF</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Supermercado</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Plaza de mercado</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Tienda, expendio, deposito</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Campesinos</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Proveedores regionales</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			SI	NO	D	S	M	OF		Supermercado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Plaza de mercado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	Tienda, expendio, deposito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	Campesinos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	Proveedores regionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<b>50. LAS EMPRESAS O PERSONAS QUE LE VENDEN LOS INGREDIENTES PARA PREPARAR SUS PLATOS, SON SIEMPRE LOS MISMOS POR LA CONFIANZA Y CALIDAD DEL PRODUCTO O VARIÁN DE ACUERDO CON LA NECESIDAD:</b> Proveedores fijos <input type="checkbox"/> 1 Proveedores variables <input type="checkbox"/> 2			
	SI	NO	D	S	M	OF																																															
Supermercado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1																																														
Plaza de mercado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2																																														
Tienda, expendio, deposito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3																																														
Campesinos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4																																														
Proveedores regionales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																															

## III. CARACTERIZACIÓN CULTURAL

<b>52. EN COLOMBIA LA COCINA ES CONSIDERADA UNA MANIFESTACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL QUE ESTÁ RELACIONADA CON LOS SABERES, LOS CONOCIMIENTOS Y LAS PRÁCTICAS QUE LAS PERSONAS REALIZAN EN SUS ACTIVIDADES DIARIAS. TENIENDO EN CUENTA LO ANTERIOR ¿CONSIDERA USTED QUE SU LABOR COMO COCINERO(A) ES UN APOORTE A LA CULTURA SINCELEJANA?</b> Si <input type="checkbox"/> 1 No <input type="checkbox"/> 2		Estudios en centros de formación técnicos <input type="checkbox"/> 6 Estudios universitarios <input type="checkbox"/> 7 Otra ¿cuál? <input type="text"/> 8		<b>56. ¿QUÉ ORGANIZACIÓN, INSTITUCIÓN O PERSONA REALIZÓ LA CAPACITACIÓN?</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Personas naturales</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Universidades</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Institutos técnicos o centros de formación</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Otras instituciones públicas</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Otras instituciones privadas</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Otras instituciones</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>			SI	NO		Personas naturales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Universidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	Institutos técnicos o centros de formación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	Otras instituciones públicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	Otras instituciones privadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	Otras instituciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6
	SI	NO																															
Personas naturales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1																														
Universidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2																														
Institutos técnicos o centros de formación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3																														
Otras instituciones públicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4																														
Otras instituciones privadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5																														
Otras instituciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6																														
<b>53. APRENDIÓ EL ARTE DE COCINAR POR:</b> Transmisión familiar <input type="checkbox"/> 1 Con la cocinera de la casa <input type="checkbox"/> 2 Observando a conocidos mientras cocinan <input type="checkbox"/> 3 Viendo televisión <input type="checkbox"/> 4 En talleres o cursos de grupos <input type="checkbox"/> 5		<b>54. ESTA ACTIVIDAD CULTURAL REQUIERE QUE USTED TRABAJE CON FRECUENCIA</b> (PREGUNTAR SOLO A AQUELLAS PERSONAS QUE TRABAJAN DE LUNES A VIERNES) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Si</th> <th>No</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Domingos</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Festivos</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Jornadas nocturnas</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>			Si	No		Domingos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Festivos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	Jornadas nocturnas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	- ESPECIFIQUE LA INSTITUCIÓN O ENTIDAD <input type="text"/>													
	Si	No																															
Domingos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1																														
Festivos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2																														
Jornadas nocturnas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3																														
		<b>55. ¿HA RECIBIDO USTED ALGÚN TIPO DE FORMACIÓN QUE CONTRIBUYA A LA LABOR QUE REALIZA?</b> Si <input type="checkbox"/> 1 No <input type="checkbox"/> 2 <span style="color: red;">Pase a la 62</span>																															

**57. LA CAPACITACIÓN O FORMACIÓN HA SIDO FINANCIADA POR:**

- Instituciones, empresas u organizaciones del estado  1
- Instituciones, empresas u organizaciones privadas  2
- Recursos propios  3

**58. ¿CUÁL HA SIDO LA DURACIÓN DE LA FORMACIÓN?**

	si	no	
Menos de 1 mes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
De 1 a 3 meses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
De 3 a 6 meses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
Más de 6 meses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4

**59. LA CAPACITACIÓN O FORMACIÓN RECIBIDA ESTÁ ASOCIADO A:**

	SI	NO	
Manipulación de alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Normas sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
Limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
Manejo de residuos Sólidos y líquidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
Contabilidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5
Formulación de proyectos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6
Financiación de proyectos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7
Otra ¿cuál?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8

**60. SU PARTICIPACIÓN EN PROCESOS DE FORMACIÓN LE HA FACILITADO EL ACCESO A FINANCIACIÓN DE PROYECTOS O INICIATIVAS PROPIAS**

- Si  1
- No  2

**61. SU PARTICIPACIÓN EN PROCESOS DE FORMACIÓN LE HA PERMITIDO CONSEGUIR MEJORAS EN EL NIVEL DE FINANCIACIÓN ECONÓMICA DE LA ACTIVIDAD QUE USTED REALIZA**

- Si  1
- No  2

**62. ¿PERTENECE USTED A UN GREMIO O ASOCIACIÓN DE COCINEROS EXISTENTE EN SINCELEJO?**

- Si  1
- No  2

¿Cuál? \_\_\_\_\_

**63. ¿TIENE USTED CONOCIMIENTO DE PROGRAMAS O PROYECTOS EN EL DEPARTAMENTO DE SUCRE QUE INTENTEN PROMOVER LA COCINA TRADICIONAL?**

- Si  1
- No  2

**64. DURANTE EL ÚLTIMO AÑO, SU OPINIÓN HA SIDO TENIDA EN CUENTA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE PROYECTOS O PROGRAMAS QUE BUSQUEN FORTALECER LA COCINA TRADICIONAL SINCELEJANA, A TRAVÉS DE:**

	SI	NO	
Encuestas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Entrevistas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
Mesas de discusión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
Intercambio de experiencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
Otras, ¿Cuál?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5

**65. ¿HA PARTICIPADO USTED EN EVENTOS O CONCURSOS SOBRE COCINA?**

- Si  1
- No  2 Pase a la 68

¿Cuál? \_\_\_\_\_

**66. LOS EVENTOS Y CONCURSOS EN LOS QUE HA PARTICIPADO SON A NIVEL:**

	Si	No	
Local	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Departamental	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
Regional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
Nacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
Internacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5

**67. SU EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS EN GASTRONOMÍA HAN SIDO DOCUMENTADOS PARA APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO, A TRAVÉS DE:**

	Si	No	
Cuaderno de recetas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
Videos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
Vídeo de entrevistas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
Grabaciones de voz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
Otra:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5
Ninguna de las anteriores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6

**68. PENSEMOS AHORA EN SU LABOR COMO COCINERO Y EN LOS PROGRAMAS Y ACCIONES QUE ESTÁN ENCAMINADAS A MEJORAR LAS CONDICIONES DE LA ACTIVIDAD QUE REALIZA ¿CUÁLES SON LOS DOS PRINCIPALES PROBLEMAS QUE AFECTAN SU LABOR COMO COCINERO?**

_____	1
_____	2

<b>Estado de Resultados de los negocios a cargo de las cocineras palenqueras</b>			
<b>Junio 01 al 30 de 2017</b>			
<b>Ingresos Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	<b>Promedio</b>
<b>VENTAS BRUTAS</b>	<b>6.000.000</b>	<b>100,0%</b>	
			\$
Por Alimentos y Bebidas	6.000.000	100,0%	2.000.000
			\$
<b>VENTAS NETAS</b>	<b>6.000.000</b>	<b>100,0%</b>	<b>2.000.000</b>
<b>Costo de ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Costo de Materia prima	2.850.000	47,5%	950.000
Costo de Mano de obra	1.800.000	30,0%	600.000
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>4.650.000</b>	<b>77,5%</b>	<b>1.550.000</b>
<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	<b>1.350.000</b>	<b>22,5%</b>	<b>\$ 450.000</b>
<b>Gastos de administración y ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Servicios públicos	30.000	0,5%	10.000
Arriendos	180.000	3,0%	60.000
Empaques y envases	15.000	0,3%	5.000
Elementos de aseo y cafetería	15.000	0,3%	5.000
Combustibles y lubricantes	540.000	9,0%	180.000
<b>Total gastos administración y ventas</b>	<b>780.000</b>	<b>13,0%</b>	<b>260.000</b>
<b>UTILIDAD / (PERDIDA)</b>			
<b>OPERACIONAL</b>	<b>570.000</b>	<b>9,5%</b>	<b>190.000</b>

Fuente: Construcción propia

**Estado de Resultados de los negocios a cargo de los cocineros estacionarios en domicilio**

**Junio 01 al 30 de 2017**

<b>Ingresos Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	<b>Promedio</b>
<b>VENTAS BRUTAS</b>	<b>23.840.000</b>	<b>100%</b>	
Por Alimentos y Bebidas	23.840.000	100%	4.768.000
<b>VENTAS NETAS</b>	<b>23.840.000</b>	<b>100%</b>	<b>4.768.000</b>
<b>Costo de ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Costo de Materia prima	10.730.000	<b>45,0%</b>	2.146.000
Costo de Mano de obra	1.710.000	7,2%	342.000
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>12.440.000</b>	<b>52,2%</b>	<b>2.488.000</b>
<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	<b>11.400.000</b>	<b>47,8%</b>	<b>2.280.000</b>
<b>Gastos de administración y ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Salarios y de más pagos laborales	1.420.857	6,0%	284.171
Servicios públicos	420.000	1,8%	84.000
Empaques y envases	640.000	2,7%	128.000
Elementos de aseo y cafetería	50.000	0,2%	10.000
Combustibles y lubricantes	200.000	0,8%	40.000
Pasajes terrestres	520.000	2,2%	104.000
<b>Total gastos administración y ventas</b>	<b>3.250.857</b>	<b>13,6%</b>	<b>650.171</b>
<b>UTILIDAD / (PERDIDA) OPERACIONAL</b>	<b>8.149.143</b>	<b>34%</b>	<b>1.629.829</b>
<b>Gastos No Operacionales</b>	<b>Octubre</b>	<b>%</b>	
Gastos financieros	1.042.000	100%	208.400
<b>Total Gastos No Operacionales</b>	<b>1.042.000</b>	<b>100%</b>	<b>208.400</b>
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>7.107.143</b>	<b>29,8%</b>	<b>1.421.429</b>

Fuente: Construcción propia

Anexo E. Estado de resultado negocios estacionarios que obtienen ganancias

**Estado de Resultados de los negocios a cargo de los cocineros estacionarios en el  
espacio público  
Junio 01 al 30 de 2017**

<b>Ingresos Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	<b>Promedio</b>
<b>VENTAS BRUTAS</b>	<b>66.700.000</b>	<b>100%</b>	
Por Alimentos y Bebidas	66.700.000	100%	4.168.750
<b>VENTAS NETAS</b>	<b>66.700.000</b>	<b>100%</b>	<b>4.168.750</b>
<b>Costo de ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Costo de Materia prima	39.720.000	<b>59,6%</b>	2.482.500
Costo de Mano de obra	8.074.285	12,1%	504.643
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>47.794.285</b>	<b>71,7%</b>	<b>2.987.143</b>
<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	<b>18.905.715</b>	<b>28,3%</b>	<b>1.181.607</b>
<b>Gastos de administración y ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Salarios y de más pagos laborales	4.432.571	6,6%	277.036
Servicios públicos	1.389.800	2,1%	86.863
Arriendos	1.264.000	1,9%	79.000
Servicio de vigilancia y aseo	5.000	0,0%	313
Empaques y envases	2.180.000	3,3%	136.250
Elementos de aseo y cafetería	110.000	0,2%	6.875
Pasajes terrestres	590.000	0,9%	36.875
<b>Total gastos administración y ventas</b>	<b>9.971.371</b>	<b>14,9%</b>	<b>623.211</b>
<b>UTILIDAD / (PERDIDA) OPERACIONAL</b>	<b>8.934.344</b>	<b>13,4%</b>	<b>558.397</b>

Fuente: construcción propia

Anexo F. Estado de resultado de negocios estacionarios que obtienen perdidas

**Estado de Resultados de los negocios a cargo de los cocineros estacionarios en el espacio público**  
**Junio 01 al 30 de 2017**

<b>Ingresos Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	<b>Promedio</b>
<b>VENTAS BRUTAS</b>	<b>5.560.000</b>	<b>100%</b>	
Por Alimentos y Bebidas	5.560.000	100%	2.780.000
<b>VENTAS NETAS</b>	<b>5.560.000</b>	<b>100%</b>	<b>2.780.000</b>
<b>Costo de ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Costo de Materia prima	3.820.000	68,7%	1.910.000
Costo de Mano de obra	1.641.714	29,5%	820.857
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>5.461.714</b>	<b>98,2%</b>	<b>2.730.857</b>
<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	<b>98.286</b>	<b>1,8%</b>	<b>49.143</b>
<b>Gastos de administración y ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Salarios y de más pagos laborales	0	0,0%	0
Servicios públicos	45.000	0,8%	22.500
Arriendos	62.000	1,1%	31.000
Servicio de vigilancia y aseo	10.000	0,2%	5.000
Empaques y envases	170.000	3,1%	85.000
Elementos de aseo y cafetería	15.000	0,3%	7.500
Pasajes terrestres	0	0,0%	0
<b>Total gastos administración y ventas</b>	<b>302.000</b>	<b>5,4%</b>	<b>151.000</b>
<b>UTILIDAD / (PERDIDA) OPERACIONAL</b>	<b>(203.714)</b>	<b>-3,7%</b>	<b>(101.857)</b>

Fuente: construcción propia

Anexo G. Estado de resultado negocios en local comercial que obtienen ganancias

**Estado de Resultados de los negocios a cargo de los cocineros ubicados en  
locales comerciales  
Junio 01 al 30 de 2017**

<b>Ingresos Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	<b>Promedio</b>
<b>VENTAS BRUTAS</b>	<b>48.840.000</b>	<b>100%</b>	
Por Alimentos y Bebidas	48.840.000	100%	5.426.667
<b>VENTAS NETAS</b>	<b>48.840.000</b>	<b>100%</b>	<b>5.426.667</b>
<b>Costo de ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Costo de Materia prima	24.250.000	49,7%	2.694.444
Costo de Mano de obra	3.720.000	7,6%	413.333
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>27.970.000</b>	<b>57,3%</b>	<b>3.107.778</b>
<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	<b>20.870.000</b>	<b>42,7%</b>	<b>2.318.889</b>
<b>Gastos de administración y ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Salarios y de más pagos laborales	4.731.714	9,7%	525.746
Servicios públicos	1.825.000	3,7%	202.778
Arriendos	1.200.000	2,5%	133.333
Empaques y envases	296.000	0,6%	32.889
Elementos de aseo y cafetería	60.000	0,1%	6.667
Pasajes terrestres	1.000.000	2,0%	111.111
Impuestos	488.400	1,0%	54.267
<b>Total gastos administración y ventas</b>	<b>9.601.114</b>	<b>19,7%</b>	<b>1.066.790</b>
<b>UTILIDAD / (PERDIDA) OPERACIONAL</b>	<b>11.268.886</b>	<b>23,1%</b>	<b>1.252.098</b>
<b>Gastos No Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Gastos financieros	230.000	100,0%	25.556
<b>Total Gastos No Operacionales</b>	<b>230.000</b>	<b>100,0%</b>	
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>11.038.886</b>	<b>22,6%</b>	<b>1.252.098</b>

Fuente: construcción propia

Anexo H. Estado de resultado negocios en local comercial que obtienen perdidas

**Estado de Resultados de los negocios a cargo de los cocineros ubicados en locales comerciales**

**Junio 01 al 30 de 2017**

<b>Ingresos Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	<b>Promedio</b>
<b>VENTAS BRUTAS</b>	<b>18.020.000</b>	<b>100%</b>	
Por Alimentos y Bebidas	18.020.000	100%	3.604.000
<b>VENTAS NETAS</b>	<b>18.020.000</b>	<b>100%</b>	<b>3.604.000</b>
<b>Costo de ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Costo de Materia prima	12.440.000	69,0%	2.488.000
Costo de Mano de obra	2.740.000	15,2%	548.000
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>15.180.000</b>	<b>84,2%</b>	<b>3.036.000</b>
<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	<b>2.840.000</b>	<b>15,8%</b>	<b>568.000</b>
<b>Gastos de administración y ventas</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Salarios y de más pagos laborales	1.200.000	6,7%	240.000
Servicios públicos	1.183.000	6,6%	236.600
Arriendos	1.020.000	5,7%	204.000
Empaques y envases	50.000	0,3%	10.000
Elementos de aseo y cafetería	50.000	0,3%	10.000
Pasajes terrestres	636.000	3,5%	127.200
Impuestos	180.200	1,0%	36.040
<b>Total gastos administración y ventas</b>	<b>4.319.200</b>	<b>24,0%</b>	<b>863.840</b>
<b>UTILIDAD / (PERDIDA) OPERACIONAL</b>	<b>(1.479.200)</b>	<b>-8,2%</b>	<b>(295.840)</b>
<b>Gastos No Operacionales</b>	<b>Junio</b>	<b>%</b>	
Gastos financieros	0		0
<b>Total Gastos No Operacionales</b>	<b>0</b>	<b>0,0%</b>	<b>0</b>
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>(1.479.200)</b>	<b>-8,2%</b>	<b>(295.840)</b>

Fuente: construcción propia