



Año 25 No. 4
Número especial, 2020

Revista Venezolana de Gerencia



UNIVERSIDAD DEL ZULIA (LUZ)
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Centro de Estudios de la Empresa

ISSN 1315-9984

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons
Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.
http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/deed.es_ES



Desarrollo económico y empresarial de la cocina tradicional en Sincelejo

Granados-Suárez, Lady Mileth*
Gómezcaceres Pérez, Luty**

Resumen

La cocina tradicional es parte del acervo cultural de una comunidad. La investigación, se plantea caracterizar el estado de la alimentación y las cocinas tradicionales ofrecidas en espacios populares de Sincelejo, para su puesta en valor. Se determinaron las características sociodemográficas, empresariales, culturales y las barreras para la inclusión productiva. Se encontró que las mujeres tienen una mayor participación en esta actividad. Se identificó que existen condiciones mínimas de calidad de vida como acceso a salud y a un empleo, sin embargo, el nivel educativo más alto es de técnico. Igualmente, no reciben por parte del estado formación para generación y fortalecimiento empresarial, lo que se corroboró al no encontrar en los Planes de Desarrollo Municipales y Departamentales actividades relacionadas con la salvaguardia y fomento de la cocina tradicional. El nivel académico sigue siendo un obstáculo lo que representa una trampa de pobreza generacional y el poco reconocimiento de las administraciones locales a las cocinas tradicionales influye en los procesos de fortalecimiento y salvaguarda, lo que redundará en la calidad de vida y satisfacción de necesidades básicas de los cocineros tradicionales.

Palabras clave: cocina tradicional; desarrollo económico; desarrollo local; inclusión productiva; Sincelejo.

Recibido: 26-08-20 Aceptado: 28-10-20

* Magíster en Desarrollo y Cultura, Universidad Tecnológica de Bolívar; Docente de la Corporación Universitaria del Caribe –CECAR–Colombia, grupo de investigación REDINA. Email: lady.granados@cecar.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4788-1864>

** Magíster en Agricultura no Tropicó Umido, INPA, Brasil; Directora de Investigación CECAR -Colombia, Grupo de Investigación Simulación de Tecnologías para Procesos Industriales. Email: luty.gomezcaeres@cecar.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9409-4009>

Economic and business development of traditional cuisine in Sincelejo

Abstract

Traditional cuisine is part of the cultural heritage of a community. The research aims to characterize the state of food and traditional kitchens offered in popular areas of Sincelejo, for their enhancement. Sociodemographic, business and cultural characteristics and barriers to productive inclusion were determined. It was found that women have a greater participation in this activity. It was identified that there are minimum quality of life conditions such as access to health and a job, however, the highest educational level is technician. Likewise, they do not receive training from the state for business generation and strengthening, which was corroborated by not finding in the Municipal and Departmental Development Plans activities related to the safeguarding and promotion of traditional cuisine. The academic level continues to be an obstacle, which represents a generational poverty trap and the little recognition of local administrations of traditional cuisines influences the processes of strengthening and safeguarding, which results in the quality of life and satisfaction of basic needs of traditional cooks.

Keywords: traditional cuisine; economic development; Local development; productive inclusion; Sincelejo.

1. Introducción

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (2003) en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial- PCI señala que los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte de su patrimonio debe ser protegido a partir de procesos como la identificación, documentación, investigación, preservación, promoción y valorización que garanticen la transmisión generacional de estos. Al respecto se estableció como ámbitos del patrimonio las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo; artes del espectáculo; los usos

sociales, rituales y actos festivos; los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, así como las técnicas artesanales tradicionales.

La cocina no se presenta como manifestación y/o expresión de la Identidad, sin embargo, desde el enfoque cultural guarda una estrecha relación con la Identidad y el sentido de pertenencia de los individuos como resultado de una construcción cognitiva del entorno, que permite establecer diferencias y similitudes entre grupos sociales. Los saberes relacionados con la alimentación son un elemento de la memoria colectiva, representado en las técnicas empleadas para preparación de alimentos, así como los modos de consumo de productos presentes en el entorno natural y cultural (Giménez,

2013).

Las cualidades inmateriales de la cocina se derivan del imaginario colectivo de quienes la construyen y están relacionadas con recuerdos del pasado, narraciones, tiempos y espacios; donde “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: 6). Convirtiendo el acto de cocinar en algo íntimo al involucrar los saberes de cada cocinero y en comunitario al ser capaz de convocar a las personas y promover otras formas de comunicación como cantar, contar historias, recitar décimas, escuchar la radio, bailar, rezar o hacer conjuros (Centeno et al, 2011).

De acuerdo con Alimi et al, (2016) en los últimos años el sector de venta de alimentos ha presentado un importante crecimiento a través de empresas con y sin formalización, a tal punto que se ha convertido en una industria gastronómica capaz de sustentar hogares, fomentar el turismo y reconocimiento de los territorios; así como la acelerada urbanización de espacios populares, el fomento del turismo y el incremento del número de mujeres dedicadas a la actividad (Mak et al, 2012).

Del mismo modo se ha determinado que la selección del destino turístico puede estar influenciada por la necesidad de establecer un vínculo más profundo con la historia, la cultura y alimentación, 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 estos (Moira et al, 2015). Dentro de las experiencias se encuentran las de países como Italia cuya influencia se remonta a la antigua Grecia, Roma y la cultura

árabe, donde los usos y costumbres se consolidaron en productos culturales con una narrativa romántica y aventurera, que invita al turista a vivir la experiencia (Garibaldi, 2020).

En América Latina se encuentran casos como el de México, donde la cocina es un recurso del turismo, pero además se reconoce como patrimonio cultural vivo, los esfuerzos se enfocan hacia el desarrollo sostenible pensado como una oportunidad para el desarrollo económico local (Montecinos, 2016), y Perú donde la cocina ha sido puesta en valor al entender la alimentación de casa, de la calle, la plazas de mercado y puestos ambulantes como fuente inagotable de sabores y saberes que construyen Identidad nacional, logrando dignificar la labor del cocinero y contribuir al crecimiento del Producto Interno Bruto –PIB (UNWTO, 2016).

Las cocinas tradicionales de Colombia se han fomentado a través de eventos, concursos y documentación de saberes de los cocineros que se consolidan en productos turísticos para promover el desarrollo económico de cada territorio. La divulgación de la riqueza culinaria del país se consolida en recetarios, enciclopedias ilustradas, memorias resultantes de investigaciones académicas, eventos, concursos y en los saberes de los cocineros (Ministerio de Cultura, 2012). Simultáneamente, se desarrollan trabajos de campo que alejados de la rigurosidad del método científico tracienden las barreras sociales al promover el comercio justo y la riqueza agrícola del país para beneficiar a los pequeños productores (UNWTO, 2017). La documentación de experiencias se convierte en un insumo importante que denota esfuerzo por promocionar el territorio desde su valor cultural, pero con grandes

retos centrados en el conocimiento, la documentación, salvaguarda y procesos de articulación desde la economía de la cultura (Ministerio de Cultura, 2012).

La cultura según Abello et al, (2010) puede ser entendida como un fin para el desarrollo, donde las libertades culturales son importantes al brindar a las personas la oportunidad de escoger la forma en que desean vivir o como medio para el desarrollo económico, a través de la generación de ingresos. teniendo en cuenta lo anterior el subempleo a partir de actividades como la preparación y venta de alimentos se convierte en 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, sometiéndoles a condiciones de vulnerabilidad que les impide tener acceso a protección, derechos y representación que redundan en trampas de pobreza (OIT-Organización Internacional del Trabajo, 2015).

Es así como este trabajo buscó conocer el estado actual de la alimentación y las cocinas tradicionales ofrecidas en espacios populares de la ciudad de Sincelejo, Sucre, Colombia con el propósito de poner en valor la cocina tradicional en clave de desarrollo. Este artículo presenta los resultados de una investigación mixta con diseño descriptivo (Hernández et al, 2014) explicativo (Hurtado de Barrera, 2000) realizada sobre la población de cocineros. Para tal fin, se realizó un diagnóstico del estado actual de la misma y las condiciones de las personas que la preparan analizado desde los aspectos sociales, empresariales y culturales; así como las principales barreras a la inclusión productiva.

Este trabajo fue desarrollado

en la ciudad de Sincelejo, capital del departamento de Sucre – Colombia. Localizada en la Región Caribe. Tiene 28.504 hectáreas de extensión y 290.667 habitantes, el clima es cálido, con un “ecosistema de Bosque Seco Tropical -BST- que predomina a lo largo de toda la región, el paisaje incluye montañas, sabanas, planicies y algunas quebradas” (Alcaldía de Sincelejo, 2020:34), la fuerte influencia de la agricultura, ganadería y pesca del departamento, le convierten en una despensa donde los ciudadanos acceden a materia prima e insumos autóctonos y foráneos que enriquecen el sistema culinario de las cinco subregiones: Golfo de Morosquillo, Montes de María, Sabanas, San Jorge y Mojana (Gobernación de Sucre, 2016).

Desde la perspectiva de Fals-Borda (2001) la identidad alimentaria está determinada por el espacio geográfico, las formas de producción indígena-campesino y de la cultura anfibia; gracias a la diversidad geográfica del departamento de Sucre y a su sincretismo cultural, es posible reconocer el mestizaje presente en los alimentos, sustentado en los aportes de las migraciones españolas, árabes, los asentamientos africanos e indígenas en cada plato se refleja la fusión de la tetra etnia. La variedad de productos que componen esta despensa incluyen 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.

Para determinar la población se consideraron los cocineros tradicionales localizados en 4 espacios de interés cultural de la ciudad: Plaza Cultural de

Majagual, Parque General Santander, la Cancha de Mochila, Nuevo Mercado de Sincelajo –Propiedad Horizontal. La población fue de 60 cocineros. Para la selección de la muestra se tuvo en cuenta a quienes manifestaron su interés de participar, se realizó un muestreo aleatorio simple tomando como referente los establecimientos de cocina que operan en los locales comerciales ubicados en los diferentes espacios. Finalmente se utilizó el método coordinado negativo para determinar la selección aleatoria de los cocineros. La muestra fue de 41 cocineros, cuyas edades oscilaron entre los 26 y 68 años.

Para la recolección de la información se desarrolló y aplicó un instrumento con 68 preguntas donde se contemplaron las siguientes variables: capacidad instalada; cadena de suministro de los negocios; calidad de vida medida desde indicadores objetivos, tales como Educación, Salud y Seguridad, Vivienda y Fuerza de Trabajo, e indicadores subjetivos expresado en términos de seguridad personal y percepción de pobreza; desde lo cultural se evaluó el vínculo del cocinero en procesos orientados al fomento y salvaguardia de la alimentación y cocinas tradicionales desde la formación cultural, académica, financiera, la sistematización de saberes y vinculación a procesos asociativos.

2. La cocina tradicional como recurso del desarrollo económico

Con el pasar del tiempo se ha reforzado la idea que los recursos del PCI son un vehículo para promover el desarrollo de las comunidades, a tal punto que son un capital físico y

cultural capaz de producir beneficios económicos y sociales, como son la generación de empleo e ingresos y la satisfacción de necesidades básicas (Delgadillo, 2010: 387). En territorios con economías emergentes –como el caso de Sincelajo- las tradiciones culturales, así como conocimientos, prácticas y valores que son herencia influyen en la vida doméstica, social y comercial de las comunidades en los contextos local, regional y nacional (Throsby, 2010b).

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 los usuarios generan expectativas de consumo. Así “la cultura en el desarrollo económico sitúa las tradiciones y aspiraciones de los pobres en un marco económico como medio para determinar las formas en que sus circunstancias materiales pueden mejorar de manera coherente con su integridad cultural” (Throsby, 2008: 25). Por tanto, los elementos del PCI en términos de valor están mediados por valores culturales desde las cualidades que las personas reconocen en estos: la conexión con la fe, la identidad, creencias, significados, así como su conexión con el territorio; esto en términos económicos representa la disposición a pagar de un consumidor por el acceso a los bienes y servicios (Throsby, 2010a).

Como lo señala Meléndez et al, (2009) la cocina tradicional ha pasado del hogar a los puestos de venta en las calles y en algunos casos al restaurante. En donde se venden los platos que anteriormente se cocinaban en fechas especiales, permitiendo que esta actividad económica pase a ser la fuente principal de ingresos en esa población.

No obstante, en muchas ocasiones los costos asociados a estos se establecen en el desconocimiento del significado e importancia dentro de la comunidad (Throsby, 2008); para lo cual es necesario que el costo de oportunidad este determinado por las características intrínsecas tales como: valores estéticos, espirituales, sociales históricos y simbólicos y no por una relación de costo – beneficio (Delgadillo, 2010). El valor de consumo de la cocina tradicional parte de las expectativas generadas por los consumidores, que determina el valor comercial, contrario a ello los habitantes del territorio pueden estimarla por cualidades inmateriales relacionadas con el conocimiento, la promoción y preservación en el tiempo sin que ello implique su consumo.

La selección de la comida desde la visión de Mak et al, (2012) se basa en un conjunto de decisiones conscientes e inconscientes que toma el consumidor al momento de comprar, sustentado en valores simbólicos, económicos y sociales que expresa la identidad, las preferencias y los significados culturales dados en el territorio.

La cocina entendida como actividad económica se convierte en un motor para la generación de ingresos, así la mayoría de trabajadores y entidades de la economía informal producen bienes y servicios lícitos, aunque no cumplan con procedimientos legales y condiciones de formalización empresarial (OIT, 2015). En Colombia el sub empleo se ha convertido en una alternativa para la generación de ingresos ante los índices de pobreza y desempleo persistentes (DANE, 2017).

En el caso de Sincelejo el 67,4% de la población se encuentra en informalidad laboral, siendo la empleabilidad una de las grandes dificultades. La

discriminación de género, el bajo nivel educativo son solo algunas de las razones que explican este poco acceso al empleo. Esta situación lleva a las personas a desarrollar actividades como la venta de productos o servicios en el espacio público de manera informal. Uno de los negocios que funciona bajo estas condiciones de informalidad es el relacionado con la cocina tradicional, según la Alcaldía de Sincelejo (2016, 2020) total de los negocios de cocina tradicional identificados en la ciudad funcionan bajo estas condiciones.

3. Cocina tradicional desde el enfoque de capacidades

De acuerdo con Nava (2012) el concepto de calidad de vida es una combinación de elementos objetivos y subjetivos; como el bienestar material, la salud, las relaciones armónicas con el ambiente y la comunidad; la intimidad, la expresión emocional, la seguridad y salud percibida y la productividad. Están incluidos en este concepto la capacidad de las personas para acceder a servicios de salud, educación, así como los logros a alcanzar desde la participación política, toma de decisiones, equidad de género y la participación social.

Todo lo anterior contribuye al bienestar de las personas, que según Nussbaum et al, (1993) está determinado por las capacidades y oportunidades en cuanto a: salud y bienestar físico representado en condiciones de vida digna y nutrición; acceso a bienes materiales como vivienda, educación, alimentación, vestido, servicios públicos domiciliarios, saneamiento ambiental y recreación; seguridad individual y colectiva y la creando espacios para estimular sentimientos, emociones, asertividad, empatía y tolerancia así

como la participación ciudadana y el disfrute de los derechos culturales.

De acuerdo con el PNUD (2004) la expresión cultural plena de las personas es un objetivo del desarrollo humano, se trata de ampliar las oportunidades en la medida que se permite elegir el tipo de vida que quieren llevar, pero también de brindarle mecanismos y oportunidades para la toma de decisiones. Lo que convierte a la cultura en mecanismo para disminuir los niveles de pobreza y garantizar condiciones de vida dignas a los ciudadanos.

La cultura importa dentro de una sociedad en la medida que contribuye al desarrollo de las personas desde el aspecto económico al permitirles desempeñarse en actividades cuya remuneración está relacionada con la infraestructura cultural del territorio y desde lo humano al facilitar el ejercicio de sus libertades Sen (2004). Un recurso de la cultura es la cocina tradicional que ha demostrado ser capaz de generar ingresos para el sustento de los grupos sociales.

En lo que respecta al ingreso, este no solo es una garantía para la adquisición de bienes materiales sino un vehículo para el acceso a libertades individuales y colectivas; por tanto las instituciones deben asumir el reto de dotar de oportunidades –políticas, programas, proyectos o estrategias de intervención y capacitación- que permitan a los ciudadanos desde la visión de Nussbaum (2012) establecer relaciones entre sus capacidades y oportunidades.

Pensar las capacidades y oportunidades de las personas solo desde el ingreso y la satisfacción de necesidades y no desde la cultura como un derecho genera profundos procesos de desafirmación de identidad cultural

de nosotros frente a los otros (Sánchez, 2012), por tanto, el conocimiento tradicional debe permitir la afirmación cultural, el desarrollo y bienestar de las comunidades, bajo este enfoque es necesario el fomento de capacidades culturales, empresariales y creativas.

4. Estado de la cocina y cocineros tradicionales de Sincelejo

La cocina tradicional es un medio para la construcción de identidad, los sistemas culinarios son el reflejo de las tradiciones y creencias religiosas de las comunidades. La preparación de cada plato contribuye a la transmisión de conocimientos ancestrales que van de una generación a otra y refuerzan la memoria colectiva, Lo anterior se evidenció cuando al preguntarles como aprendió el arte de cocinar el 83% de los cocineros manifestaron que por transmisión familiar y el 17% por observación, televisión o talleres y cursos cortos.

La caracterización de los cocineros tradicionales refleja la influencia de la mujer en la construcción de identidad, el 75% de las personas dedicadas a esta labor son mujeres. Este resultado coincide con los expresado por Morales (2010), quien manifiesta que en el Caribe Colombiano esta actividad históricamente ha sido desarrollada por el género femenino; entre tanto las edades de quienes se dedican a esta labor oscilan entre los 26 y 68 años, el 65% de la población es Sucreña y cerca del 39% son personas que al desplazarse hacia la ciudad por el conflicto armado se vieron en la necesidad de dedicarse a esta actividad para poder sobrevivir.

Para evaluar el nivel educativo se consideraron tres grupos generacionales: los cocineros, sus padres y sus hijos, encontrando que el 56,1% de los padres son analfabetas, 39% culminó la básica primaria y solo el 4,9% alcanzó una formación técnica o tecnológica; por su parte, el 51,2% de los cocineros tiene una formación académica en los niveles básica primaria, el 29,3% en secundaria y el 4,9% técnica o tecnológica, lo que corresponde 85,4% de la muestra; respecto a los hijos el 34,8% son analfabetas, el (7,1%) está en preescolar, (17,9%) en básica primaria, en secundaria (33,9%) y en el nivel técnico o tecnológico (6,3%), No encontrándose en ninguna de las generaciones personas que hayan podido acceder a la educación superior, lo que puede convertirse en una trampa de pobreza al ser una condición que provoca privación de oportunidades y que los cocineros y sus familias se mantengan en ese estado por periodos prolongados.

En cuanto al acceso a la Salud solo el 4,9% de los cocineros pertenecen al régimen contributivo y se encuentran vinculados a un sistema pensional, el 95,1% de estos están afiliados al régimen subsidiado, y no se reportan casos de registros a una entidad Administradora de Riesgos Laborales –ARL. Los cocineros vinculados al régimen subsidiado, uno tiene una formación técnica y otro terminó la educación básica, esto ratifica la visión de Sen (2008) quien considera que existe una relación entre el nivel educativo y el acceso a servicios de calidad que garanticen la detección de

enfermedades así como estar vinculado a procesos de promoción y prevención de accidentes o padecimientos ocasionados por la actividad económica.

Otro aspecto importante es la vivienda, para Moser et al, (2010) es un capital físico que está mediado por los ingresos económicos y representa un activo productivo que mejora las condiciones de los hogares y les protege de la pobreza extrema. En el caso de los cocineros se observan diversas formas de acceso es así como el 56% son propietarios; el 5% se encuentra pagando su propiedad y el 39% está en subarriendo, usufructo o posesión sin título. Las viviendas se encuentran ubicadas en los estratos socioeconómicos 0, 1, 2 y 3, donde se evidencia al menos una carencia en términos de infraestructura de servicios públicos y el 22% no cuentan con gas natural conectado a red pública- lo que es necesario para garantizar una vida decente pero además para la actividad económica que desarrollan.

La labor del cocinero implica una dedicación permanente para garantizar condiciones de vida dignas. Es así como los horarios laborales inician a las 4:00 a.m. y se extienden hasta las 11:00 p.m. dependiendo del sector en que se encuentren ubicados, el tipo producto que se oferta y la temporada del año. Las jornadas laborales inician con la preparación de alimentos y finaliza cuando se vende la totalidad de los productos elaborados. Desde esta lógica se identificaron cuatro (4) patrones relacionados con las jornadas laborales (Cuadro 1)

Cuadro 1

Dinámica de trabajo de los cocineros en los diferentes espacios culturales de la ciudad de Sincelejo

Localización	Tipo de producto	Jornada laboral
Parque General Santander	Almuerzos	5:00 am - 2:00 p.m.
	Cocteles y productos de mar Comidas o cenas	7:30 a.m. - 9:00 p.m.
	Jugos de frutas	3:00 p.m. - 3: 00 a.m.
Plaza de Mercado	Almuerzos	7:30 a.m. - 9:00 p.m.
	Plaza de Mercado	4:00 a.m. - 3:00 p.m.
Desayunos y almuerzos	Desayunos y almuerzos	5:00 a.m. - 7: 00 p.m.
Calles de la ciudad	Calles de la ciudad	5:00 p.m. - 12: 00 a.m.
Dulces típicos	Dulces típicos	7:00 a.m. - 6: 00 p.m.

Fuente: elaboración propia

En lo que respecta al ingreso, localización en los distintos sitios de interés, la distribución en el espacio público y el tipo de producto son determinantes en el ingreso del cocinero y el estado financiero de sus negocios; el 80% de estos funcionan en condición de informalidad, reafirmando lo planteado por la OIT (2015) sobre los efectos de esta las condiciones de pobreza y vulnerabilidad a las que se exponen los hogares.

Pese a su condición de informalidad, se observa que los negocios se han constituido como unipersonales (73,2%) y familiares (26,8%); de los cuales solo el 12,2% cuenta con una matrícula mercantil y Registro Único Tributario, los restantes operan con permisos de la Secretaria de Salud atendiendo a las conciliaciones entre el derecho al uso del espacio público y derecho al trabajo (Corte Constitucional de Colombia, 2008), a partir de regulaciones que deben cumplir tales como: higiene, cuidado del entorno, respeto a horarios y turnos, para evitar saturación del entorno así como Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos.

Pese a la condición de informalidad de los negocios de cocina tradicional se observa una contribución al desarrollo económico local, las personas vinculadas a emprendimientos compran insumos a empresas legalmente constituidas y sus ganancias son invertida en bienes y servicios para satisfacer las necesidades básicas del hogar; desde esta lógica es necesario que los entes gubernamentales desarrollen estudios para calcular el volumen de producción, capacidad instalada, gastos por consumo en otras empresas y organizaciones formalizadas, lo que permitirá determinar el aporte real al desarrollo económico local

Ahora bien, el capital que sustenta los negocios proviene de ahorros propios o ganancias del día a día (70%), ahorros y préstamos informales (24%) y solo el 6% es producto de préstamos en entidades bancarias. Los conocimientos sobre finanzas y administración de ingresos de los cocineros son incipientes, no se observaron registro de ingresos, costos de venta y gastos, y establece así las utilidades.

Para conocer el aporte de los

negocios al sustento del hogar se solicitó información que permitiera elaborar estados de resultados individuales y posteriormente por tipología de negocio. A través de este proceso se identificó que las ventas brutas oscilan entre 2,5 y 5 Salarios Mínimos Legales Vigentes (tasados para el año 2018 en \$781.244); pero las utilidades operacionales se encuentran entre el 9,5% y el 34%, lo que no permite la satisfacción de las necesidades básicas, contrario a lo planteado por Throsby, (2008, 2010) quien considera que en territorios con economías emergentes, la cultura es un medio para satisfacción de necesidades.

La situación económica de los cocineros en Sincelejo no es buena y no es diferente a lo que sucede en otros lugares, Espinosa et al, (2012) plantean que esta es una condición recurrente en el Caribe Colombiano y presentan el caso de los emprendedores Culturales de Cartagena, Bolívar, donde la pobreza se encuentra relacionada al ingreso de los hogares, redundando en Necesidades Básicas Insatisfechas, nivel de escolaridad, posesión de bienes materiales, entre otros. Pese a que los cocineros son pobres por múltiples razones, el 70,7% de la población no se reconoce como tal, y atribuye la pobreza a conceptos subjetivos como carencia espiritual, falta de motivación y voluntad para salir adelante.

Otro aspecto importante son los espacios de formación de capacidades

que se han dispuesto desde la administración local y departamental, se pudo observar ofertas de cursos y talleres sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, normas sanitarias, limpieza y desinfección (61%), capacidades empresariales y manejo contable (17,1%); no obstante, ningún cocinero manifestó haber sido capacitado para la formulación y financiación de proyectos que les permitan emprender en mejores condiciones.

En cuanto a los mecanismos de divulgación de la cocina tradicional solo el 12,2% de los cocineros manifestó haber participado en eventos –festival del frito- y no se identificaron procesos de documentación para salvaguarda como recetarios, materiales audiovisuales para fortalecer procesos de apropiación del conocimiento. Esta poca divulgación y participación en eventos dificulta la promoción de la cocina tradicional de Sincelejo principalmente si tenemos en cuenta que en Colombia las estrategias utilizadas de dos tipos: identificación, documentación y promoción o a través de espacios de divulgación como festivales o congresos;

La caracterización social, empresarial y cultural de los cocineros y la cocina tradicional de la ciudad, permitió determinar las principales barreras para la inclusión productiva de este gremio (Cuadro 2). Estas barreras no son solo personales, sino que contempla aspectos socio- económicos y políticos.

Cuadro 2

Barreras de inclusión productiva de los cocineos dedicados a la cocina tradicional

Ámbito	Descripción
Vulneración de derechos	A la vida, exposición a delincuencia común e inseguridad, inserción laboral en condiciones dignas, tenencia de propiedad.
Formación de capacidades	Condiciones laborales precarias, informalidad, baja competencia empresarial, manejo inadecuado de los ingresos, mecanismos de divulgación y promoción de la cocina, los productos, implementación de la estrategias para el sostenimiento en tiempos crisis
Limitaciones económicas y sociales	Desarticulación de los sectores: agricultura, comercio, turismo y cultura, formulación y financiación de emprendimientos culturales, incentivos económicos en tiempos de crisis
Infraestructura	Acceso a servicios públicos, espacio físico insuficiente para el hogar y el espacio de trabajo, limitaciones para la adecuación de insumos y utensilios de trabajo en condiciones adecuadas

Fuente: elaboración propia

Por otra parte, la revisión de los planes de desarrollo de Sucre y Sincelejo respectivamente permitió identificar la débil valoración de las manifestaciones culturales, entendidas exclusivamente desde la noción de: arte, tradición y folclor; así mismo las acciones priorizadas apuntan a la construcción de Planes Especiales de Manejo y Protección –PEMP, declaratorias de Bienes de Interés Cultural –BIC, registros, inventarios y estrategias de intervención que involucran el conocimiento documentación y fomento (Alcaldía de Sincelejo, 2016; Gobernación de Sucre, 2012, 2016).

La no inclusión de la cocina tradicional en los ejes priorizados de los planes de desarrollo ratifica la poca valoración de la actividad, desde el ámbito cultural trae consigo procesos de desconocimiento de la identidad culinaria e impide a los habitantes reconocerse a través de la riqueza de su territorio y desde lo económico representa, baja capacidad de comercialización de

productos, dificulta la valoración de las cualidades inmateriales y la disposición a pagar de los consumidores; lo que se traducen en mucho esfuerzo y poca retribución en el ingreso.

Es así como se hace necesario diagnosticar y construir líneas base relacionado con las capacidades y oportunidades de los emprendedores formulando estrategias que contribuyan a minimizar los riesgos y privaciones a las que se encuentran sometidos. Solo entendiendo el panorama de los emprendedores culturales desde un enfoque de derecho como lo plantea Espinosa et al, (2012) se podrán implementar políticas centradas en prevenir la vulneración de estos.

5. Conclusiones

El bajo nivel de formación académica, empresarial y cultural, las limitaciones de la capacidad innovadora y creativa de los cocineos les impide acceder a mejores oportunidades y salir

de la trampa de pobreza generacionales.

En el departamento de Sucre y su capital Sincelejo son limitados los procesos de articulación de políticas para el reconocimiento, valoración y transmisión del PCI y en especial las cocinas y la alimentación tradicional, lo que ocasiona debilidades en la organización y gestión cultural relacionada con el conocimiento, uso de la biodiversidad y la adecuación institucional en pro de la cultura local.

Existe poca articulación entre la Universidad, la empresa, el Estado, gestores culturales y portadores de la tradición enfocados en la construcción de políticas públicas en clave de desarrollo para fomentar y salvaguardar la cocina tradicional como manifestación cultural.

Referencias bibliográficas

- Abello, A., Aleán, A., y Berman, E. (2010). Cultura y Desarrollo: Intersecciones vigentes desde una revisión conceptual reflexiva. In *Cultura y Desarrollo. Un compromiso para la libertad y el bienestar* (pp. 75–91). Siglo XXI.
- Agudelo, 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. <https://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/unip/article/view/11840/10752>
- Alcaldía de Sincelejo. (2016). *Plan de Desarrollo 2016-2019: Sincelejo, Ciudad con visión* (p. 518). www.sincelejo-sucre.gov.co
- Alcaldía de Sincelejo. (2020). *Plan de Desarrollo Municipio de Sincelejo. "Unidos Transformamos Más" 2020-2023* (p. 96). https://concejosingelejo.micolombiadigital.gov.co/sites/concejosingelejo/content/files/000192/9586_1-componente-general_compressed.pdf
- Alimi, B.A., y W, T.S. (2016). Consumer awareness and willingness to pay for safety of street foods in developing countries: a review. *Int. J. Consum. Stud*, 40, 242–248. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12248>
- Centeno, M., Bandelj, N., y Wherry, F. (2011). The Political Economy of Cultural Wealth. In *The Cultural Wealth of Nations* (pp. 23–45). Stanford University Press. http://scholar.princeton.edu/sites/default/files/cultural_wealth_0.pdf
- Corte Constitucional de Colombia, (2008). Sentencia C-253/19. <https://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2019/C-253-19.htm>
- DANE- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2017). *Boletín Técnico Medición de empleo informal y seguridad social Trimestre móvil junio - agosto de 2017* (pp. 1–12). <http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-informal-y-seguridad-social>
- Delgadillo, P., V. M. (2010). La dimensión económica del patrimonio cultural. *Andamios*, 7(14), 385–389. <https://doi.org/62819897016>
- Espinosa, A., Ruz, G., y Alvis, J. (2012). *Metodología para Emprendimientos Culturales en Clave de Desarrollo* (Issue 1755).
- 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.)). Formas e Impresos.
- Garibaldi, R. (2020). *Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano* (A. I. T. Enogastronomico (ed.)).

- 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>
- Gobernacion de Sucre. (2016). *Plan de desarrollo departamental 2016-2019 "Sucre Progresa en Paz."*
- Gobernación de Sucre. (2012). Plan Departamental de Desarrollo de Sucre "Acciones claras para dejar huellas." In *Plan de Desarrollo* (p. 398).
- Gobernación de Sucre. (2016). *Plan Desarrollo Departamental de Sucre 2016- 2019, Sucre progresa de paz.* https://sucre.micolombiadigital.gov.co/sites/sucre/content/files/000023/1140_plan-departamental-de-desarrollo-20162019.pdf
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. In *Journal of Chemical Information and Modeling*, 6(53). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Hurtado de Barrera, J. (2000). *Metodología de investigación holística* (Libgen Librarian (ed.); 3ra ed.). SYPAL, Instituto Universitario de Tecnología Caripito. <https://bit.ly/3t79PyY>
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–196. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>
- 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>
- Meléndez, J., y 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 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.). Ministerio De Cultura: Dirección de Patrimonio.
- 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>
- Montecinos, A. (2016). *Turismo gastronómico sostenible: planificación de servicios, restaurantes, productos y destinos* (CEGAHO (ed.)).
- Morales, B., E. (2010). *Fogón Caribe: La historia de la gastronomía del Caribe Colombiano* (Samuel Minsky (ed.); La iguana).
- Moser, C., Stein, A., Norton, A., & Georgieva, S. (2010). Pro-Poor Adaptation to Climate Change in Urban Centers : Case Studies of Vulnerability and Resilience in Kenya and Nicaragua. *Report No.54947-GLB*, 1–84.
- Nava, G. (2012). La calidad de vida: Análisis multidimensional. *Enf Neurol (Mex)*, 11(3), 129–137. <http://www.medigraphic.com/enfermerianeurologica>
- Nussbaum, Martha; Sen, A. (1993). Lives and capabilities. In A. Nussbaum, Martha; Sen (Ed.), *The quality of life* (pp. 9–133). Clarendon Press

- Publication.
- Nussbaum, M. (2012). Las capacidades centrales. In Editorial Espasa Libros (Ed.), *Crear capacidades: Propuesta para el desarrollo humano* (p. 272).
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003. http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- OIT- Organización Internacional del Trabajo. (2015). *Recomendación sobre la transición de la economía informal a la economía formal*. <https://www.ilo.org/public/spanish/standards/relm/ilc/ilc90/pdf/pr-25res.pdf>
- Programa para el desarrollo de las Naciones Unidas-PNUD. (2004). *Informe sobre el Desarrollo Humano: La libertad cultural en el mundo diverso de hoy*. http://hdr.undp.org/sites/default/files/hdr_2004_es.pdf
- Sánchez, D. (2012). *La felicidad de ser lo que uno es*. <https://www.youtube.com/watch?v=62L2U467yWE>
- Sen, A. (2004). ¿Cómo importa la cultura en el desarrollo? *Revista Letras Libres*, 71. <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)
- Throsby, D. (2008). *Economía y Cultura* (Gestor Cultural (ed.); Cristina Piña y María Condor (trans.)). Ediciones Akal. <https://bit.ly/3pvK8WH>
- Throsby, D. (2010a). Cultural heritage. In *The economics of cultural policy* (pp. 106–131). Cambridge University Press. <https://bit.ly/2YrParo>
- Throsby, D. (2010b). Culture in urban and regional development. In *The economics of cultural policy* (pp. 131–145). Cambridge University Press. <https://bit.ly/3iYkjfx>
- UNWTO. (2016). *Tourism and Culture Partnership in Peru – Models for Collaboration between Tourism, Culture and Community*. World Tourism Organization World Tourism Organization. <https://doi.org/https://doi.org/10.18111/9789284417599>
- UNWTO. (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. <https://bit.ly/3cyPdtN>