

# La investigación desde paradigmas sociales

## Pensar la Sostenibilidad

**Autores:** Bayona Velásquez, M., Pérez Correa, K, Botello Calvo, A., Polo Benítez, J., Castro Melo, G., Zamora Hernández, K., Orozco López, D., Rueda Díaz, K., Torres Morales, K., Manjarres Tete., A., De La Hoz Suárez, A., Luna Morán, I., Sánchez Buitrago, J., Ramos Celin, P., Cardozo Montilla, D., Ospina Rodriguez, J., Ospina Pacheco, M., Pérez Castillo, O.



**EDUCACIÓN  
SUPERIOR DE  
CALIDAD AL  
SERVICIO DE  
LA GENTE**



ISBN 978-958-52579-7-9

2022

# La Investigación desde Paradigmas Sociales: Pensar la Sostenibilidad

Vol. 2

ISBN 978-958-52579-7-9

©2022 Ediciones INFOTEP HVG  
Ciénaga, Magdalena.



©2022 Derechos Reservados INFOTEP HVG

## **La Investigación desde Paradigmas Sociales: Pensar la Sostenibilidad**

Todos los contenidos de este texto (incluyendo, pero no limitado a, texto, logotipos, contenido, fotografías, audio, botones, nombres comerciales y video) están sujetos a derechos de propiedad por las leyes de Derechos de Autor y demás Leyes relativas Internacionales y de terceros titulares de estos que han autorizado debidamente su inclusión.

En ningún caso se entenderá que se concede licencia alguna o se efectúa renuncia, transmisión, cesión total o parcial de derechos, no se confiere ningún derecho, y en especial, de alteración, exportación, reproducción, distribución o comunicación pública sobre dichos contenidos sin la previa autorización expresa de los autores o de los titulares correspondientes.

### **Autores**

Bayona Velásquez, M., Pérez Correa, K., Botello Calvo, A., Polo Benítez, J., Castro Melo, G., Zamora Hernández, K., Orozco López, D., Rueda Díaz, K., Torres Morales, K., Manjarres Tete., A., De La Hoz Suárez, A., Luna Morán, I., Sánchez Buitrago, J., Ramos Celin, P., Cardozo Montilla, D., Ospina Rodriguez, J., Ospina Pacheco, M., Pérez Castillo, O.

### **Coordinador Editorial**

Viloria Escobar, Javier

### **Portada**

Sepúlveda, Carlos

### **Edición y diagramación**

Egea Lavalle, María Fernanda

**ISBN** 978-958-52579-7-9

### **Año**

2022

# PRÓLOGO

Cuando el Dr. Javier Vilorio, me hizo la invitación a la escritura del prólogo del libro, lo entendí como la responsabilidad por mostrar ante el público lector, el comprender cada uno de los proyectos que se muestran en este, implicó no solo comprender sino introspectarme en el camino para la búsqueda de la verdad, develar las realidades en la construcción del conocimiento en cada uno los problemas; lo más curioso fue entender el entramado de cada problema y sus soluciones en la visión de “sostenibilidad” a partir de cada investigación su comprensión holística, y sus consecuencias sociológicas implica un sin número de preocupaciones que orientan la posible construcción cooperativa del conocimiento de manera interdisciplinaria, la cual más que conjunciones de abstracciones, permea un sentir crítico y reflexivo con consecuencias sociológica a través de la investigación con soluciones complejas a problemas complejos para la sana convivencia en las diferentes situaciones conflictivas de la sociedad actual y entender la investigación como formas que me inquieta por la pregunta ¿Una única responsabilidad de las ciencias sociales? Dar respuesta al interrogante me traslada a la curiosidad por identificar, cada uno de los apartes que ilustran sobre temas pertinentes con aportes a los problemas interdisciplinarios y transdisciplinarios de la sociedad actual, cómo lo es la sostenibilidad, e intento mostrar de manera suscita a los lectores cada una de las siguientes propuestas de investigación.

Entre los estudios iniciales: Tendencias en la producción de estudios sobre la cultura de paz en contextos educativos en la primera infancia, después de una revisión amplia sobre la producción científica en cuanto al tema expuesto, soportada en fuentes fiables y análisis de redes, infiriendo en la necesidad de fomentar la cultura de paz, en estos contextos, necesarios para la formación de seres humanos integrales que contribuyan al fortalecimiento del tejido social y aporten a la generación de ambientes de convivencia pacífica.

Por su parte, el tema “Análisis sistemático de las funciones ejecutivas como habilidades adaptativas en el aprendizaje de niños escolarizados” identificó en 36 estudios de investigaciones realizadas alrededor del mundo, que las Funciones Ejecutivas tienen una incidencia en el aprendizaje de niños escolarizados y Colombia ha sido uno de los países con mayor número de aportes en la temática.

Importante reconocer en el texto, los estudios etnográficos, útiles en las concepciones del trabajo infantil en la vereda San Miguel de Buenaventura, actividades propias de los contextos aprendidas en las interacciones familiares.

La historicidad metodológica y el análisis crítico-hermenéutico de documentos en investigación para el estudio de la didáctica reciente en Colombia, determinó la ruta para el fortalecimiento del pensamiento histórico en la básica primaria, para solucionar problemas de la didáctica en la enseñanza de la historia y orientar en la definición de política educativa de esta, contenidos y metodologías que permitan descolonizar el currículo, apoyado en la deconstrucción curricular de Ciencias Sociales, necesidad abordada con un interés emancipador (Grundy 1987; Habermas 1972).

El tema de la Diversidad sexual asimilada desde los factores desencadenantes de la discriminación en adolescentes de 18 a 20 años o víctimas del acoso escolar, ha resultado un problema de preocupación en los sistemas estudiantiles contemporáneos con consecuencias psicoemocionales y secuelas sociales que distorsionan las interacciones interpersonales

entre alumnos, transformando a la institución en un espacio inseguro y poco gratificante para el aprendizaje y el desarrollo personal; investigación, que desde una postura epistémica cuantitativa-cualitativa, tipología descriptiva, reforma una recomposición del respeto en funcionalidad de la identidad de género, al colectivo LGTBI, la construcción y manifestación corporal de la sexualidad.

La cultura como eje transversal para la generación de conocimientos coligado a las costumbres de las comunidades en la región admitió abordar desde la identidad gastronómica artesanal en la Comunidad de Pueblo Viejo Magdalena, aproximar los elementos del costo asociados a la producción y considerarlos, dentro de los procesos productivos entre los pescadores productores, para determinar un sistema de costos que le permita establecer la cuantía monetaria para aplicar en la producción de productos artesanales como lisa seca, bollo de pescado y masa de macabí hacia la introducción y ampliación de los mercados de mayor valor, encontrando con ello el reconocimiento de unos productos gastronómicos relacionados con su cultura.

El estudio sobre las prácticas de participación en la gestión comunitaria, a partir de una lectura etnográfica de las organizaciones educativas, estudio de casos en el departamento del Magdalena, pudo caracterizar los factores que afectan su implementación, orientación y desarrollo de sus lineamientos en el campo educativo, así como la política real de participación establecida en la Institución, En términos de resultados, se aporta una recuperación de prácticas, acciones y testimonios, que sustentan las concepciones de participación y de gestión comunitaria en el campo educativo, con el ánimo de evaluar y transformar la cultura de gestión al interior de estas, enfocándose en el respeto de la cultura y la identidad social con perspectiva del bienestar colectivo y contribuyan a la transformación de las realidades del entorno.

Sobre la base del eje educativo, la implementación del bilingüismo en las instituciones educativas oficiales del distrito de Santa Marta, a partir de un análisis inicial de la lectura de la realidad del bilingüismo en las voces de los actores sociales, permitió detectar, la generación de tensiones, lo cual hizo necesario brindar lineamientos prospectivos de desarrollo para el fortalecimiento de la gestión pedagógica en perspectiva de posicionar y consolidar a las instituciones educativas oficiales como escenarios significativos que potencien el bilingüismo que orienten la gestión institucional.

Continuando con el eje educativo, en igual sentido metodológico, desde la lectura crítica del bilingüismo en Colombia y atendiendo los resultados de pruebas del saber 11º de inglés y con el análisis documental de los referentes legales a través de las distintas épocas en las que fueron surgiendo estos programas, se identificó que existe una meta aún lejana o brechas desde su implementación, entre los periodos 2007-2021; además, con la creación e implementación de cuatro Programas de Bilingüismo con sus estrategias, sus resultados poco favorables, contrario a evidenciar niveles de progreso en cuanto al desarrollo de competencias comunicativas en los estudiantes, dejando al descubierto una serie de desigualdades que deben subsanarse para lograr la meta esperada.

Por último, la investigación en la IE Manuel J del Castillo sur de Ciénaga, escenario de múltiples encuentros pluriculturales con la llegada de desplazados por la violencia y muchas familias venezolanas; Con un diseño etnometodológico en congruencia con aspectos fenomenológicos, naturalista y holísticos, estableció valiosos aportes de datos descriptivos del contexto y creencias de los sujetos participantes en el escenario educativo, permitió un análisis de la problemática socioeducativa y cultural y admitió identificar los factores que impulsan la exclusión y discriminación entre los sujetos, para lo cual se propuso una alternativa pedagógica, asemejando a la interculturalidad una estrategia dialógica, para la formación de

docentes e internalizar en padres de familia la búsqueda de s un cambio de actitud valorativa, como vía para La interculturalidad educativa, una estrategia pedagógica para la inclusión en una sana convivencia entre los niños de primera infancia

Vale resaltar el esfuerzo y sensibilidad a cada uno de los autores, por lo que expreso mis sentimientos de solidaridad respeto.

“La investigación desde las ciencias sociales más que un trabajo, es una sensibilidad por la problemática social”.

**Dra. Gregoria Polo Rivas**

# Identidad cultural gastronómica artesanal de Puebloviejo Magdalena, Colombia. Una aproximación a los elementos del costo a considerar por sus pescadores productores

Cultural identity gastronomic artesanal de puebloviejo magdalena, colombia. an approach to the cost elements to be considered by your producing fishermen

\*De La Hoz Suárez, Aminta Isabel

\*\* Manjarres Tete, Arleth Esther

\*\*\*Luna Morán, Ismael Felipe

\*Docotora en Ciencias Gerenciales. Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional Humberto Velásquez García, INFOTEP, Ciénaga, Colombia. *Correo:* amintadelahoz@infotephvg.edu.co

\*\*Doctoranda en Ciencias Económicas. Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional Humberto Velásquez García, INFOTEP, Ciénaga, Colombia. *Correo:* arlethmanjarres@infotephvg.edu.co

\*\*\*Magister en Gerencia de Empresas, Mención Gerencia de Operaciones, Contador Público. Docente investigador.

### Resumen

Dentro del territorio colombiano existen personas que desarrollan procesos productivos artesanales, fundamentado en los conocimientos dejados por sus ancestros, permitiéndoles generar ingresos porque sus productos los identifican culturalmente, siendo reconocido en especial por algunas personas que no conviven en la zona de Puebloviejo y tienden a ser atractivos y gustar al paladar de sus consumidores esporádicos. Sin embargo, la mayoría de éstos productos artesanales que generan identidad cultural al territorio, no trascienden a mercados de mayor valor, porque no existe un estudio a nivel de costos, que les permita a las personas que lideran éstos procesos productivos identificar los elementos del costo asociados a su producción para determinar la cuantía monetaria a aplicar en la producción de lisa seca, bollo de pescado y masa de macabí de los elementos del costo identificables e intervinientes en estos procesos. Por tanto, el propósito de esta investigación es caracterizar los productos artesanales que hacen parte de la cultura gastronómica de Puebloviejo y los elementos del costo asociados a su producción. Se trata de un estudio descriptivo, de campo, no experimental con un enfoque cualitativo. Como técnica de recolección de datos, se diseñó un guion de entrevista semiestructurada aplicada a 3 sujetos que lideran procesos productivos artesanales, encontrándose que se reconocen a nivel de la comunidad unos productos gastronómicos relacionados con su cultura y producidos por ellos mismos sin una identificación clara sobre los elementos del costo que intervienen en su producción.

### Palabras clave

Identidad cultural, Gastronomía artesanal, Proceso Productivo, Elementos del costo.

### Abstract

Within the Colombian territory there are people who develop artisanal production processes,

**Para citar este capítulo:** Manjarres, A., De La Hoz, A., y Luna, I. (2022). Identidad cultural gastronómica artesanal de Puebloviejo Magdalena, Colombia. Una aproximación a los elementos del costo a considerar por sus pescadores productores. En J. Viloria Escobar (Ed.), *La Investigación desde Paradigmas Sociales: Pensar la Sostenibilidad* (pp. 90-103). Ediciones INFOTEP HVG



based on the knowledge left by their ancestors, allowing them to generate income because their products identify them culturally, being recognized especially by some people who do not live in the Puebloviejo area and tend to be attractive and pleasing to the palate of its sporadic consumers. However, most of these artisan products that generate cultural identity to the territory do not transcend higher value markets, because there is no study at the cost level, which allows the people who lead these production processes to identify the cost elements associated with their production to determine the monetary amount to be applied in the production of dry mullet, fish bun and bonefish dough of the identifiable cost elements involved in these processes. Therefore, the purpose of this research is to characterize the artisan products that are part of the gastronomic culture of Puebloviejo and the cost elements associated with their production. It is a descriptive, field, non-experimental study with a qualitative approach. As a data collection technique, a semi-structured interview script was designed applied to 3 subjects who lead artisanal production processes, finding that gastronomic products related to their culture and produced by themselves are recognized at the community level without a clear identification about the cost elements involved in its production.

### Keywords

Cultural identity, Artisan gastronomy, Productive Process, Cost elements.

### Introducción

Actualmente en Colombia, se puede evidenciar al interior del territorio, como se desarrollan procesos productivos liderados por sus mismos habitantes y relacionados con su identidad cultural, tal es el caso de la elaboración de mochilas en la Guajira y el sombrero vultiao de Córdoba, entre otros. El sistema de Información Estadístico de la actividad artesanal SIEAA, entre los años 2015 y 2016, logró la identificación de más de 12.000 artesanos en convenio con la Fundación Escuela Taller de Bogotá, para el levantamiento de la información y caracterización de los artesanos en todo el territorio nacional, incluidas 23 comunidades indígenas. Se destaca la región caribe, con el oficio de tejeduría y textilera en la Guajira, Córdoba y Sucre. Los departamentos de Cesar, Magdalena y Bolívar realizan actividades artesanales a base de fibras de junco y enea. Se caracterizaron 82 maestros artesanos, de los cuales el 41,4% son hombres y 58,6% son mujeres, de acuerdo con el dato estadístico de SIEAA.

De igual manera, la región Cundiboyacense, se destaca por tener artesanos dedicados a actividades productivas relacionadas con tallado de madera y la arcilla; siendo identificados 45 maestros artesanos, de los cuales el 40,01% son hombres y 27,3% son mujeres. Por otra parte, la región centro oriente, cuenta con 11 maestros en oficios de tejeduría, cestería en mimbre y fique. De ellos, el 54,5% son hombres y el 45,5% son mujeres. En la región de Eje Cafetero y Antioquia, se identificaron 48 maestros artesanos, de los cuales el 62,5% son hombres y el 37,5% mujeres; dedicados al trabajo en guadua y marroquinería, de acuerdo con las estadísticas SIEEA.

Asimismo, la región centro oriente, de acuerdo con las estadísticas SIEAA, cuenta con 40 maestros artesanos, donde el 30% son hombre y 70% mujeres, dedicados a trabajos en arcilla y pastas cerámicas, tejeduría y textilera. En la región Sur Andina y Anden Pacífico, se logra identificar a 49 maestros artesanos, de los cuales el 46,3% son hombres y el 53,7% son mujeres; dedicados a procesos productivos relacionados con el tejido en fibras de iraca, algodón y lana. Por último, en la región Amazonía y Orinoquía, se destacan 46 maestros artesanos dedicados a procesos productivos de bisutería, cestería y tejidos; de los cuales el 45,7% son hombres y el 54,3% son mujeres.

Lo anteriormente expuesto evidencia que esos procesos productivos están directamente relacionados con la fabricación de artesanías. La institución de artesanías de Colombia (2013) define la artesanía como una actividad de transformación que posee una tradición y se realiza con predominio de la energía humana de trabajo y en algunas ocasiones con el empleo de herramientas y máquinas simples para producir objetos únicos. Sin embargo, en ese concepto no se tiene en cuenta el trabajo artesanal que realizan personas y que está relacionado con la fabricación de productos alimenticios que también da una identidad a los territorios y que, en cierta medida pueden considerarse como arte en la cultura gastronómica. Un ejemplo de ello, en la Zona Bananera, Magdalena, Colombia, un producto muy apetecido



denominado guineo paso que consiste en deshidratar el guineo maduro y envolverlo en hoja de la planta de guineo, entre otros.

Así las cosas, se encuentra que, muchos de estos procesos productivos que emergen de la comunidad están relacionados con la gastronomía y tienen inmerso un carácter cultural. La característica fundamental de estos procesos productivos es que, no incorporan el uso de tecnología para su desarrollo y se fundamentan en la aplicación de conocimientos básicos heredados de los ancestros como continuación de un legado que va de generación en generación, tal como ocurre en el proceso de fabricación de las artesanías. Estos procesos productivos surgen entonces como negocio de familia al interior de las comunidades y sin una identificación clara sobre los elementos del costo que intervienen en el proceso de producción, afectando sus actividades de mercadeo.

A propósito de lo anterior, se hace necesario identificar los productos alimenticios artesanales que se están produciendo en el territorio colombiano y que están siendo liderados al interior de las comunidades a través de procesos productivos artesanales, para describir los elementos del costo intervinientes en el proceso de producción artesanal de los mismos, como una orientación de la organización del negocio en el área de costos de producción.

Dentro del Plan de Desarrollo 2018-2022 “Pacto por Colombia, pacto por la equidad”, están contemplados unos pactos regionales para la productividad y la equidad. Uno de los objetivos contemplados en el Pacto Región Caribe es: Desarrollar el potencial de la producción agropecuaria, cultural y turística. Por lo tanto, las investigaciones realizadas en el territorio para generar productividad y lograr la equidad entre sus habitantes, deben enfocarse a analizar el impulso de la producción en esos sectores.

Específicamente, se toma como referencia a Pueblo Viejo, por ser el municipio del departamento del Magdalena que mayores índices de desigualdad presenta, el 45,36% de la población tienen necesidades básicas insatisfechas y el 11,76% viven en miseria, de acuerdo a las estadísticas DANE (2018), su actividad económica gira en torno a la pesca y, sus habitantes son descendientes de indígenas lo que supone conocimientos ancestrales en su proceso productivo, que valdría la pena investigar para identificar productos alimenticios asociados a su cultura como un “producto gastronómico cultural”, que pudiesen dinamizar la economía del territorio.

Por tanto, la presente investigación, tiene como objetivo caracterizar los principales productos artesanales que hacen parte de la cultura gastronómica del municipio de Pueblo Viejo Magdalena Colombia y, describir los elementos del costo que intervienen en su producción, a fin de dar una orientación a estos productores artesanales con relación a la organización del negocio en el área de costos de producción.

## Reflexiones teóricas

### 1. Generalidades de la identidad cultural gastronómica de los territorios

La cultura gastronómica es un tema bastante amplio en Colombia, debido a la diversidad de regiones que se tiene en el país y su enfoque ha estado orientado mayormente a la producción de comidas típicas que se comercializan en restaurantes reconocidos, en presentación de desayuno, almuerzo y cena. Cabe anotar que, también existen productos típicos que se elaboran en las regiones de Colombia: la cocada de coco en la Costa Pacífica, la almojábana en el Tolima, las solteritas en Antioquia, entre otros; los cuales mueven la economía y le dan una identidad cultural al territorio. Sin embargo, algunos de estos productos gastronómicos elaborados de manera artesanal y que incluyen procesamiento a partir de una materia prima, se les dificulta su comercialización en mercados de mayor valor, debido a la exigencia de registro sanitario y la constitución del negocio ante cámara de comercio.

Se le suma a lo anteriormente expuesto, el desconocimiento por parte de los productores para identificar los elementos del costo asociado a su proceso productivo; razón por la cual se hace importante brindar las orientaciones bajo las cuales se deben organizar los costos de producción dentro de un proceso productivo artesanal relacionado con la gastronomía y que ello sirva de punto de partida para organizar el negocio en términos legales.

Hablar de la gastronomía de un territorio, es referirnos a una parte esencial que conforma la cultura de un pueblo, en otros términos, es hacer referencia a ese aspecto que hace parte de su identidad cultural. Autores como Cepeda Ortega, Jesús (2018), definen la identidad cultural como un sentimiento de pertenencia a un colectivo social que posee una serie de características y rasgos culturales únicos, que le hacen diferenciarse del resto y por los que también es juzgado, valorado y apreciado.

Generalmente los habitantes de un territorio tienden a liderar procesos productivos al interior de las comunidades, basado en los conocimientos adquiridos de sus ancestros y que, al darlos a conocer a nivel local, a través de la comercialización de sus productos, generan cierta identidad para el territorio. Sin embargo, esta identidad no trasciende hacia otros escenarios, cuando no existe una orientación hacia las comunidades que les permita generar un cambio estructural en sus procesos productivos para hacerse visible y generar desarrollo local.

Vásquez Barquero (2000), nos habla del desarrollo local como aquel proceso que se produce cuando la comunidad es capaz de liderar un cambio estructural a nivel de procesos productivos. Es aquí precisamente, donde cobra importancia, el acompañamiento en la caracterización de los productos artesanales asociados a su cultura y la descripción de los costos asociados a la producción, para incentivar a la comunidad en la generación de esos cambios estructurales que se requieren a fin de impulsar desarrollo económico en el territorio, evidenciado a través del inicio de una cultura gastronómica artesanal, desde un enfoque de negocios.

La cultura desde una concepción humanista, la define Jordi Busquet (2015) citando al autor Tylor E. (1871), como un complejo que incluye conocimiento, las ciencias, el arte, la moral y cualquier otro hábito o capacidad adquirida por el hombre en tanto que es miembro de la sociedad. Antropológicamente hablando, autores como Chesnokov D.I (1966), consideran que la cultura es el conjunto históricamente condicionado de hábitos, conocimientos, ideas y sentimientos de los hombres, así como su fijación y materialización técnica de la producción, los servicios públicos, en el nivel de instrucción del pueblo y de los institutos que reglamentan y organizan la vida social, en los resultados de la ciencia y la técnica, en las obras de la literatura y el arte.

Tomando como referencia a Chesnokov D.I (1966), al condicionar la cultura al conocimiento que adquiere el hombre a través de la historia, se hace referencia entonces a que el hombre obtiene una propiedad intelectual que viene de sus antepasados y que probablemente los identifica, conocimientos que comúnmente se ven plasmados en la gastronomía que ellos manejan. Ahora bien, Tagua Aman Elizabeth (2020) en un estudio realizado sobre la cultura gastronómica en Ambato Ecuador, cita a Fusté Forné (2016) como el autor que define la gastronomía como un componente fundamental de la emisión cultural de un determinado pueblo o región mediante el cual se expresan las tradiciones y costumbres autóctonas del lugar.

Las afirmaciones hechas anteriormente evidencian que, gastronomía y cultura van de la mano, al ser una expresión de las comunidades. Muchas de esas expresiones hoy día contribuyen al desarrollo económico de los territorios, cuando toman la forma de negocios. Sin embargo, muchos de esos negocios soportados por conocimientos ancestrales, se desarrollan de manera artesanal, hablando entonces de una cultura gastronómica artesanal.

Se entiende en esta investigación, el concepto de cultura gastronómica artesanal, como el conjunto de conocimientos adquiridos históricamente por las personas de parte de sus antepasados, para la transformación de materia prima natural empleando fuerza física y mental, sin involucrar métodos industriales.

En el territorio colombiano se destacan muchos departamentos por su cultura gastronómica y, investigaciones recientes acerca de la cocina, tradición y cultura de Colombia, realizada por Martínez Velandia, L.E. (2016), indican que la región Caribe tiene la mayor parte de la historia de la gastronomía colombiana, ya que fue un punto de ingreso de diversas culturas y productos desde la época de la conquista. En la gastronomía de esta región, el departamento de la Guajira se destaca con un plato llamado friché, el cual es la preparación del chivo asado en fritura profunda o guisado con sus asaduras. También es común el consumo de la tortuga frita, iguana guisada, mariscos, arepa de huevo y chicha de maíz.

Magdalena es otro de los departamentos de la región Caribe, que sobresale con su gastronomía y la misma se asocia a los legados de asentamientos indígenas en ese territorio. Por su posición geográfica, su cocina ha estado muy ligada a los productos marinos conocidos como frutos del mar y dentro de sus platos más representativos se encuentran el arroz con coco, el arroz con chipi chipi, bollos elaborados a base de mazorca, yuca, plátano, sancocho de gallina y viuda de pescado con adición de yuca y ñame.

El departamento del Cesar se destaca por la producción de suero costeño o suero atoyabuey, cuyo proceso de elaboración es artesanal en donde se involucran tres ingredientes básicos: leche entera, limón y sal. También es reconocido por la producción de vinagre artesanal, que consiste en la fermentación de ingredientes como cebolla, ajos, pimienta, y ají criollo dejados en una botella con vinagre por varios días. Otro producto que elaboran de manera artesanal es la carne pangá, según la investigación realizada por Martínez Velandia, L.E. (2016), este es un plato a base de carne roja cortada en tajadas delgadas a la que se le agrega sal y pimienta dejándola al sol y luego en reposo de un día para otro, después se lleva a la brasa hasta precocer, se retira de la brasa y se machaca a mano con la ayuda de una piedra untándole pasta de ajo, terminando su cocción en un sofrito de cebollin, ají y condimentos que potencian su sabor.

Atlántico es otro departamento de la región caribe, que se destaca mucho por la elaboración del arroz de lisa, un pescado que se consigue en río Magdalena y en la Ciénaga Grande de Santa Marta, este plato es vendido en restaurantes y también como comida callejera. Por otra parte, en el departamento de Bolívar se produce de manera artesanal el casabe, la cual es una arepa elaborada a base de yuca amarga molida y exprimida por completo y en Cartagena se elabora la arepa de huevo, que es un alimento elaborado a base de maíz el cual pasa inicialmente por un proceso de fritura y se le incorpora un huevo para freírlo por segunda vez.

Así mismo, el departamento de Sucre se destaca con un plato autóctono denominado mote de queso, de acuerdo con los resultados obtenidos en una investigación realizada sobre la difusión digital de objetos y expresiones culturales turísticas del departamento de Sucre Colombia. Esta es una sopa típica que se prepara con ñame, queso salado, ajo, cebolla, suero y unas gotas de limón, (González, Huerta, De La Hoz y Morales 2021).

Todas esas expresiones culturales a nivel de gastronomía permiten en cierta medida dinamizar la economía de los territorios en los cuales se desarrollan, ya sea que hagan su aporte desde procesos productivos legalmente constituidos o bien de una manera informal. Sin embargo, hay que tener en cuenta que cuando se trata de procesos productivos liderados al interior de las comunidades sin la debida orientación en términos de costos de producción, los procesos no avanzan más allá del escenario local; de ahí la importancia de hacer acompañamientos en la identificación y descripción de los elementos del costo intervinientes en los procesos de producción artesanal.

## 2. Producción artesanal y los elementos del costo asociado

La producción artesanal es un proceso en la que los hombres emplean fuerza física y mental, sin involucrar actividades de industrialización. De acuerdo con Fernández E. (2006), la producción artesanal conserva una serie de características particulares tales como: el volumen de la producción es muy pequeño, los productos tienen alto valor agregado y precio elevado, entre otros.

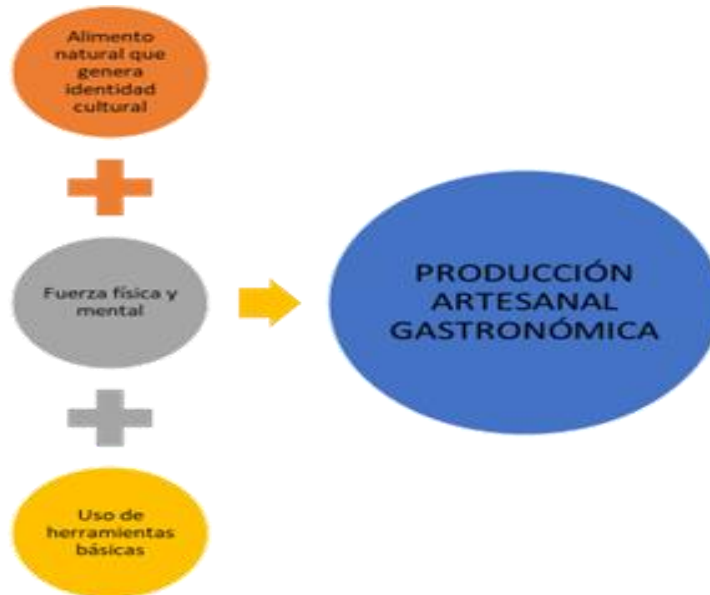
Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO, las expresiones de la artesanía tradicional son muy numerosas: herramientas, prendas de vestir, joyas, indumentaria y accesorios para festividades y artes del espectáculo, recipientes y elementos empleados para el almacenamiento, objetos usados para el transporte o la protección contra la interperie, artes decorativas y objetos rituales, instrumentos musicales y enseres domésticos, y juguetes lúdicos o didácticos. Esto indica que, la producción artesanal se asocia a la elaboración de artesanías.

La Dirección Nacional de Derechos de autor y, Artesanías de Colombia, definen el término artesanía como la actividad de transformación que posee una tradición y se realiza con predominio de la energía humana de trabajo y, en algunas ocasiones, con el empleo de herramientas y máquinas simples para producir objetos únicos que cumplen una función

utilitaria y/o decorativa. Con esta actividad se obtiene un producto final individualizado. En Colombia, los procesos de producción artesanal están asociados a la elaboración de artesanías que identifican las culturas de pueblos indígenas. Dentro de ello encontramos: las mochilas Wayuu y Arhuacas, las cerámicas de Ráquira, el sombrero vultiao, la ruana colombiana, las alpargatas, las chivas de barro, la mopa mopa y la bisutería colombiana. Así las cosas, no existe un término establecido para referirse a la producción artesanal de productos gastronómicos elaborados al interior de los territorios.

Por lo anterior, se entenderá en la presente investigación, el término de producción artesanal gastronómica, como el proceso en la que el hombre emplea una fuerza física y mental para transformar un alimento natural que posee una tradición porque genera identidad cultural, en un producto procesado y apto para el consumo humano, sin hacer uso de máquinas industrializadas, pero con la ayuda de herramientas básicas para su procesamiento, como se recoge en la ilustración 1.

**Ilustración 1.** Proceso Producción Artesanal Gastronómica



**Fuente:** Construcción propia (2021)

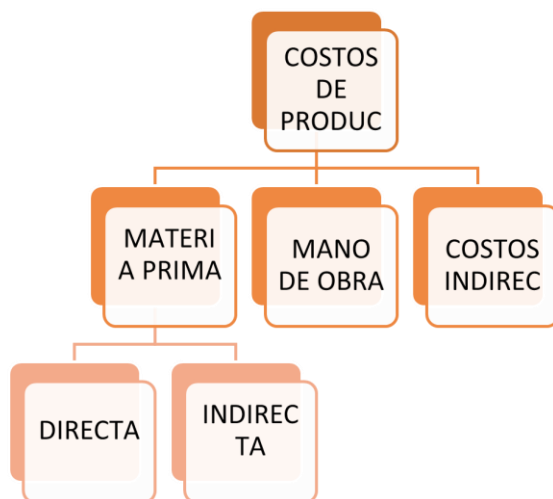
En un proceso de producción gastronómica artesanal, intervienen muchos aspectos que van desde los materiales con los que se produce el artículo hasta la forma como se elabora y es importante identificarlos y describirlos de acuerdo con su grado de actuación, para darles posteriormente un valor por importancia que al final constituirá su costo de fabricación. El costo de un producto, de acuerdo con lo acotado por García Colín, Juan (2008), es el conjunto de los recursos sacrificados o perdidos para alcanzar un bien específico. Estos están relacionados con la función de producción, en el entendido del esfuerzo físico, material y de recurso humano que se realiza para poder desarrollar un producto o prestar un servicio. En este sentido, se destacan tres elementos importantes: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Sinisterra Valencia, G. (2011), nos habla de ellos refiriéndose así: La materia prima son aquellos recursos naturales sometidos a un proceso de transformación y se pueden clasificar en directas e indirectas; siendo materia prima directa aquel recurso natural que integra físicamente el producto terminado y, materia prima indirecta aquellos elementos que integran físicamente el producto pero que pierden su identidad. La mano de obra la define como el agente transformador que incide para que se opere el cambio, aunque en el producto final no queda plasmada en forma tangible la aplicación de la misma; representa el esfuerzo laboral del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto. Los costos indirectos de fabricación son aquellos que hacen parte del producto, pero que no pueden asociarse con materia prima directa ni con mano de obra directa, por no estar relacionado directamente con la constitución del producto.



Dentro de un proceso productivo gastronómico artesanal, es mucho más compleja la descripción de los elementos del costo que hacen parte del producto, dado que la elaboración de este depende más de la fuerza mental (conocimiento ancestral) y no tanto de la fuerza física atribuida a la elaboración del producto gastronómico; lo cual hace interesante esta investigación. Para ilustrar un poco más acerca de los elementos constitutivos del costo dentro de un proceso productivo, se presenta a continuación la ilustración 2.

**Ilustración 2.** Elementos del costo en un proceso de producción



**Fuente:** Adaptado de Sinisterra Valencia, G. (2011)

Es importante resaltar que algunos procesos productivos artesanales desarrollados al interior de los territorios dan como resultado productos elaborados con fundamento en conocimientos ancestrales que vale la pena caracterizar y que pueden convertirse en propulsores de economía naranja, siempre y cuando se les describa los elementos del costo que lo integran.

La economía naranja es muy conocida como economía creativa y el primer autor en referirse a ella fue Howkins, J. (2001), describiéndola como aquellos sectores económicos en los cuales el valor de los bienes y servicios están fundamentados en la propiedad intelectual, en donde la creatividad es valorada como fuente de crecimiento económico. En Colombia, ese término se ha vuelto muy recurrente al ser utilizado en sus discursos por el actual presidente de Colombia, Iván Duque (2013) y quien se refiere a ella como el medio para desarrollar riqueza en los territorios, asociándolo a la cultura, creatividad e identidad existente en los mismos.

### Metodología

Se trata de un estudio descriptivo, bajo el enfoque cualitativo en función de las categorías que identifican los elementos del costo dentro de un proceso productivo y las que conforman el concepto de proceso productivo artesanal en la línea de gastronomía; las cuales son observadas directamente en el territorio donde se presenta la realidad, municipio de Puebloviejo Magdalena, ubicado en la costa caribe colombiana, a efecto de recolectar la información pertinente y necesaria, que permita obtener los resultados de la investigación para su posterior conclusión.

Desde el punto de vista del diseño investigativo, se considera de campo, no experimental porque las categorías de objeto de estudio no fueron manipuladas por el investigador, sino que se observó en su estado natural, con enfoque cualitativo porque persigue la descripción de los costos que intervienen en el proceso de fabricación artesanal de productos alimenticios asociados a la cultura del municipio. Se utilizó como técnica de investigación la observación participante y como instrumento de apoyo a la investigación para la recolección de la información, guion de entrevista semiestructurada.

La población de la presente investigación se estableció teniendo en cuenta la información que se requería obtener de los sujetos informantes. Los sujetos informantes fueron identificados teniendo en cuenta el liderazgo que ejercen dentro de la comunidad para desarrollar procesos productivos de manera artesanal y, que con ello se pudiera caracterizar los principales productos gastronómicos artesanales que fabrican y los cuales representan a su cultura, para luego describir los elementos del costo asociado a su producción y establecer pautas para la organización en términos económicos de su proceso productivo.

De esta manera, la población objeto de estudio, la conforman 3 productores artesanales del municipio de Pueblo Viejo Magdalena, habitantes de Tasajera, cuya fuente de ingresos gira en torno a la producción artesanal de productos gastronómicos que identifican su cultura y los cuales son comercializados al interior de la localidad. La ubicación de estos sujetos informantes se dio a partir de la observación participante dentro del territorio, en donde a través de conversaciones con la comunidad se pudieron identificar a estos líderes de procesos productivos artesanales. Adicional a ello, se tiene como población documental, lo soportado por el DANE (2021), sobre índice de necesidades básicas insatisfechas y nivel de miseria de los habitantes del municipio de Pueblo Viejo Magdalena, lo cual nos da una orientación de los niveles de inequidad que se viven en ese territorio.

## Resultados y Discusión

En referencia a la cultura gastronómica artesanal del municipio de Pueblo Viejo Magdalena, se formularon un conjunto de preguntas sustentadas en la variedad de productos artesanales que se comercializan al interior del territorio sin trascender a mercados de mayor valor, con el objetivo de caracterizarlos una vez identificados y, describir los elementos del costo asociado a su producción, a fin de establecer las orientaciones para la organización del proceso productivo en términos de costos de producción.

Con respecto a la identificación de los principales productos gastronómicos artesanales en Pueblo Viejo, Magdalena, Colombia, se realiza inicialmente una identificación de los productos elaborados artesanalmente y posterior a ello se realiza la caracterización de cada uno. Las tablas que se presentan a continuación muestran los resultados de la entrevista semiestructurada aplicada a tres (3) productores artesanales del municipio de Pueblo Viejo Magdalena, habitantes de Tasajera. En la investigación, se escoge este tipo de población para identificar los productos gastronómicos artesanales, debido a que estos sujetos son los que lideran dentro de la comunidad la fabricación artesanal de los mismos.

La presentación de los resultados es a través de tabla de doble entrada de análisis de frecuencias absolutas y relativas, las cuales se analizan, interpretan y discuten a la luz del concepto de proceso productivo artesanal. En la tabla No. 1, se puede apreciar la identificación de los productos artesanales más representativos de la cultura gastronómica del municipio de Pueblo Viejo Magdalena.

**Tabla 1.** Identificación de cultura gastronómica artesanal, municipio Pueblo Viejo (Magdalena)

Producto Artesanales Identificados			
Nombre Cultural	Bollo de Pescado	Lisa seca	Masa de macabí
Descripción	Producto elaborado a base de pescado, verduras y especias	Producto elaborado a partir de pescado (lisa) y sal	Producto elaborado a base de pescado sin ingredientes adicionales
Característica	Procesamiento de carnes acuáticas realizado de forma manual y con la utilización de equipos de cocina no industrializados.		

**Fuente:** Construcción propia a partir de la observación directa no participante a procesos productivos (2021)

Se identificaron tres productos: Bollo de pescado, lisa seca y, masa de macabí. Fueron identificados como productos gastronómicos artesanales porque cumplen con las características de una producción artesanal gastronómica: 1) Se procesa un alimento natural que genera identidad a municipio de Pueblo Viejo, 2) Se emplea fuerza física al manipular el



producto y fuerza mental para procesarlo y 3) Se utiliza herramientas básicas para obtener el producto final.

Así mismo, con respecto a la caracterización de los principales productos gastronómicos artesanales identificados en Pueblo Viejo, Magdalena, Colombia, se describieron los aspectos básicos de cada producto. En esta investigación, se consideraron como aspectos básicos de los productos: nombre asociado culturalmente, las características físicas internas y externas del producto relacionadas con tamaño, color, peso, sabor, etc., las características técnicas asociadas a la forma de conservación, características de producción relacionadas con la fabricación y características comerciales asociadas a la oferta y demanda del producto.

Las tablas que se presentan a continuación muestran los resultados de la entrevista semiestructurada aplicada a tres (3) productores artesanales del municipio de Pueblo Viejo Magdalena, habitantes de Tasajera. En la investigación, se escoge este tipo de población para caracterizar los productos gastronómicos artesanales identificados, debido a que estos sujetos son los que lideran dentro de la comunidad la fabricación artesanal de los mismos.

La presentación de los resultados es a través de tabla de doble entrada de análisis de frecuencias absolutas y relativas, las cuales se analizan, interpretan y discuten a la luz del concepto de proceso productivo artesanal. En la tabla No. 2, se relaciona la caracterización de los principales productos gastronómicos artesanales identificados en el municipio de Pueblo Viejo (Magdalena).

**Tabla 2.** Caracterización de principales productos gastronómicos artesanales, Pueblo Viejo (Magdalena)

No.	CARACTERÍSTICA	ESPECIFICIDAD	DESCRIPCIÓN		
1	Cultural	Nombre del producto	Bollo de pescado	Lisa seca	Masa de macabí
2	Física (externa)	Tamaño	Pequeño	Mediano	Mediano
		Color	Naranja claro	Naranja oscuro	Naranja claro
		Peso	500 gramos	250 gramos	500 gramos
		Olor	Pescado	Pescado	Pescado
		Textura	Blanda	Dura	Blanda
		Envase	Bandeja de icopor y bolsa	Bolsa	Bolsa
	Física (interna)	Presentación	Artesanal	Artesanal	Artesanal
		Sabor	Pescado	Pescado Salado	Pescado crudo
		Aroma	Pescado procesado	Pescado seco	Pescado fresco
		Tiempo de perecibilidad	15 días	15 días	8 Días
3	Técnica	Materiales empleados	Masa de Pescado Macabí, cebollín, ají, zanahoria, ajo, sal y especias	Pescado lisa y Sal	Pescado macabí
		Vida útil	15 días	15 días	8 Días
		Forma de conservación	Temperatura fría	Temperatura fría	Temperatura fría

<b>4 Intangible</b>	<b>Valor cultural</b>	Representa la gastronomía de los habitantes de Puebloviejo, como un manjar para el paladar	Representa la gastronomía de los habitantes de Puebloviejo, como producto para elaborar arroz de lisa	Representa la gastronomía de los habitantes de Puebloviejo, como producto para elaborar arepa de pescado
<b>5 Producción</b>	<b>Cantidad mensual elaborada</b>	48 unidades	80 unidades	40 unidades
	<b>Forma de producción</b>	Artesanal (Se realiza en casa, haciendo uso de utensilios de cocina no industrializados)	Artesanal (Se realiza en casa)	Artesanal (Se realiza en casa)
	<b>No. Personas que intervienen en el proceso</b>	2	2	1
<b>6 COMERCIAL</b>	<b>OFERTA DEL PRODUCTO</b>	A nivel local	A nivel local	A nivel local
	<b>DEMANDA DEL PRODUCTO</b>	Puebloviejo y Ciénaga	Puebloviejo y Ciénaga	Puebloviejo y Ciénaga

**Fuente:** Construcción propia con base a entrevista semiestructurada a líderes de procesos productivos (2021)

Por otro lado, con respecto a los elementos del costo asociado a los productos gastronómicos artesanales identificados en Puebloviejo, Magdalena, Colombia; para su identificación y descripción, se parte de la concepción general del costo y los elementos que lo conforman dentro de un proceso productivo, de acuerdo con lo expresado por Sinisterra Valencia, G. (2011). No obstante, como se trata de un proceso productivo artesanal, en donde no se hace uso de máquinas industrializadas y se tiene en cuenta la fuerza física y mental de los productores asociado a su identidad cultural, se procede a realizar un análisis de las actividades realizadas en cada proceso para elaborar el producto final.

Para la recolección de la información, se hizo uso de un guion de entrevista semiestructurada, aplicada a los 3 líderes de los procesos productivos artesanales de cada uno de los productos identificados dentro del municipio de Puebloviejo (Magdalena), solicitándoles que narraran como se desarrolla el proceso de producción de cada producto.

Se encontró que el Bollo de pescado se elabora en casa haciendo uso de utensilios de cocina no industrializados. En la entrevista realizada al líder del proceso productivo artesanal, nos manifestó que su fabricación inicia a partir del desbuchado del pescado denominado macabí, luego se despulpa y posteriormente debe mezclarse con vegetales finamente picados y especias que le dan un toque especial al producto, posteriormente se guarda en frío por una hora aproximadamente mientras la masa coge consistencia y luego de ello se empaca en bolsa para echarlo a cocinar en una olla de agua por media hora.

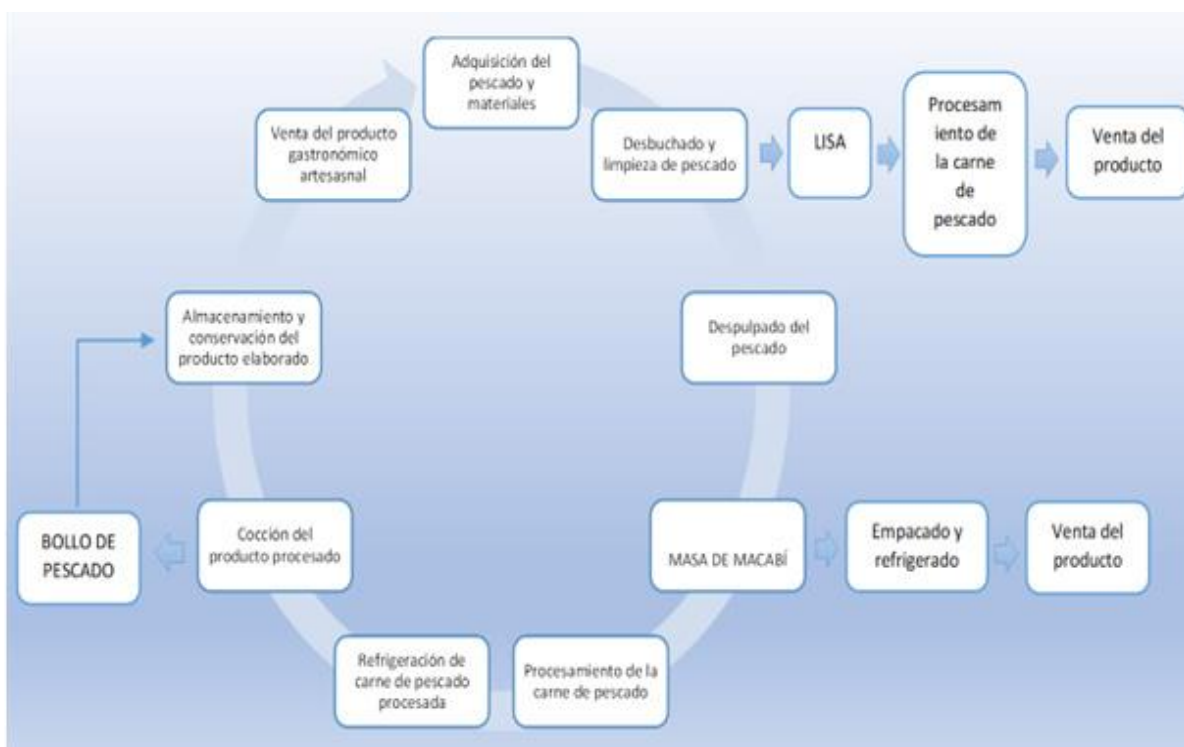
De igual manera, la producción de Lisa seca se elabora en casa de forma muy ancestral. En la entrevista realizada al líder del proceso productivo artesanal, nos manifestó que su fabricación inicia a partir del desbuchado del pescado lisa, el cual posteriormente debe limpiarse con abundante agua y salarse. Para el salado se debe incorporar al pescado abundante sal, con el objetivo de evitar que este se descomponga. Una vez realizado esto, las lisas son expuestas al sol para que se empiece su proceso de transformación. Este proceso de transformación dura aproximadamente 2 días (se exponen al sol durante el día y luego se

recogen en la noche y se guardan en recipiente). Son empacada en bolsas plásticas.

Así mismo, la Masa de macabí también se elabora en casa de forma muy ancestral. En la entrevista realizada al líder del proceso productivo artesanal, nos manifestó que su fabricación inicia a partir del desbuchado del pescado macabí, el cual posteriormente debe limpiarse con abundante agua y despulparse para ser empacado en bolsa y refrigerado como pescado en pulpa.

A partir de esta información entregada por los líderes de procesos productivos artesanales, se logra identificar un patrón general en el desarrollo de los procesos productivos artesanales en torno al ciclo de vida en la fabricación de productos a base de pescado, tal como se muestra en la ilustración 3.

**Ilustración 3.** Ciclo de vida en la fabricación de productos gastronómicos artesanales a base de pescado



**Fuente:** Construcción propia (2021)

Según la ilustración 3, se detallan las fases:

Fase 1: Adquisición del pescado, la cual gira en torno a la compra del mismo y adquisición de materiales requeridos para el procesamiento del pescado y producto final.

Fase 2: Desbuchado y limpieza del pescado; para lo cual utilizan elemento de cocina como herramientas de ayuda en el proceso.

Fase 3: Despulpado del pescado; para lo cual utilizan elemento de cocina como herramientas de ayuda en el proceso.

Fase 4: Procesamiento de la carne de pescado; para lo cual utilizan elemento de cocina como herramientas de ayuda en el proceso de integración de ingredientes. En algunos procesos hacen uso de la luz solar para procesar el producto, caso de la lisa seca.

Fase 5: Refrigeración de la carne de pescado procesada; para lo cual utilizan nevera casera o de icopor; lo cual hace más complicado la determinación de los elementos del costo.

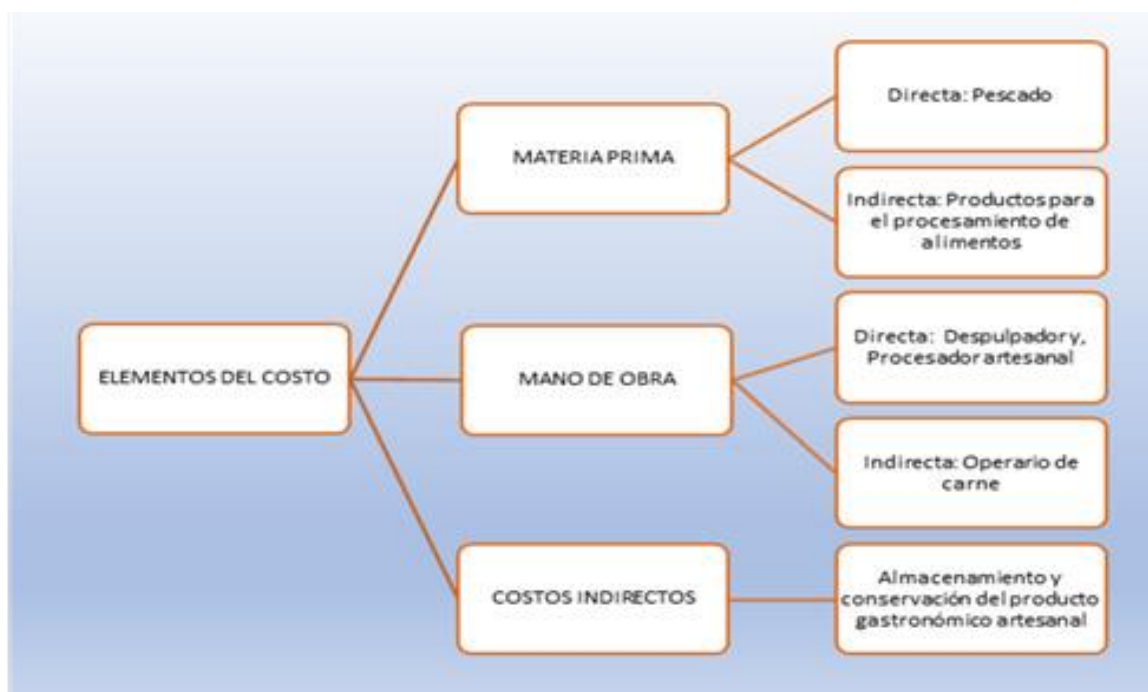
Fase 6: Cocción del producto procesado; para lo cual hacen uso de estufa eléctrica, estufa de gas, hornilla de leña. lo cual hace más complicado la determinación de los elementos del costo.

Fase 7: Almacenamiento y conservación del producto, debidamente empacado y refrigerado.

Fase 8: Venta del producto gastronómico artesanal

De lo anteriormente expuesto, se identifican entonces los elementos del costo asociado al proceso de producción gastronómica artesanal, tal como se muestra en el gráfico a continuación:

**Ilustración 4.** Elementos del costo asociado a la fabricación de productos gastronómicos artesanales a base de pescado



**Fuente:** Construcción propia (2021)

#### **a. Materia Prima: Pescado y materiales de procesamiento de alimentos**

El pescado se considera Materia Prima Directa, porque es lo que se utiliza en mayor proporción para la fabricación del producto final, en los tres productos: bollo de pescado, masa de macabí, lisa seca. Además, es el alimento natural que genera identidad cultural al territorio y el cual es tomado como base para la fabricación de un nuevo producto. Los productos utilizados en el procesamiento de alimentos se consideran como Materia prima Indirecta, porque muy a pesar de hacer parte integral del producto, no se utilizan en grandes cantidades y es difícil identificar la proporción correspondiente a cada producto.

#### **b. Mano de Obra: Operario de carne de pescado, Despulpador de pescado, Procesador Artesanal**

La mano de obra está representada en el esfuerzo físico y mental que se realiza en el proceso de producción. Donde el operario de carne de pescado es quien realiza las actividades de desbuche y limpieza del pescado. Se considera Mano de Obra indirecta porque en algunas ocasiones el pescado es comprado limpio.

El despulpador de pescado es quien desarrolla labores de despulpe del pescado, es

decir quien extrae la carne del pescado sin espinas y obtiene la masa que se requiere para elaborar el producto. Se considera Mano de Obra Directa porque esta actividad está inherente al proceso de producción.

El procesador artesanal es quien transforma la pulpa de pescado en un producto gastronómico artesanal, integrando a la misma los materiales de procesamiento de alimento, haciendo uso de su conocimiento ancestral y apoyado en utensilios de cocina durante el proceso. Se considera Mano de Obra Directa porque esta actividad está inherente al proceso de producción.

Se realiza levantamiento de esta información como dato valioso dentro del proceso de producción gastronómica artesanal, debido a que se detectó que los líderes de los procesos no lo tienen en cuenta al momento de determinar los costos en los cuales incurren al desarrollar la actividad de producción.

### **c. Costos Indirectos de Fabricación**

Hacen parte de este grupo todos aquellos costos que no se incluyen directamente dentro del proceso de fabricación, por no identificarse con el producto. Se identifican aquellos que están relacionados con el almacenamiento y conservación del producto gastronómico artesanal: consumo energía utilizado en la conservación del producto.

A partir de estos datos y el análisis realizado en cada proceso productivo artesanal, según lo informado por cada líder entrevistado, se evidencia que se carece de un control de elementos del costo, por desconocimiento en la temática. Por tanto, lo anotado en este documento, sirve de orientación a los productores artesanales dedicados a la fabricación de productos gastronómicos a base de pescado, para identificar los elementos del costo asociados a su producto.

## **Conclusión**

En el municipio de Pueblo Viejo Magdalena, Colombia, se desarrolla al interior de las comunidades procesos productivos artesanales relacionados con la gastronomía, donde quienes lideran estos procesos ponen en práctica los conocimientos adquiridos históricamente por parte de sus antepasados, generando así una cultura gastronómica artesanal en el territorio.

La producción artesanal gastronómica en ese municipio se da como un proceso en el que el hombre emplea una fuerza física y mental para transformar un alimento natural que posee una tradición porque genera identidad cultural, en un producto procesado y apto para el consumo humano, sin hacer uso de máquinas industrializadas, pero con la ayuda de herramientas básicas para su procesamiento. Así las cosas, se logra identificar tres productos gastronómicos artesanales: Bollo de pescado, lisa seca y masa de macabí.

Sin embargo, se detecta también que no existe un control de los costos asociados a la fabricación de estos productos, al evidenciar que no tienen en cuenta la mano de obra utilizada en el proceso de producción por ser ellos mismos quienes elaboran el producto con la ayuda de algún familiar no contratado legalmente y, dejan de lado los costos indirectos de fabricación por desconocimiento en la temática.

Esta investigación se constituye en un aporte para la orientación de los productores artesanales, en cuanto a la identificación de los costos asociados a la fabricación de productos gastronómicos artesanales a base de pescado.

## **Referencias**

- Artesanías de Colombia y Dirección Nacional de Derechos de Autor (2013). La artesanía y el Derecho de Autor. Tomado de <https://artesaniasdecolombia.com.co/propiedadintelectual/artesania-derecho-autor.pdf>
- Busquet Duran, J. (2015). La cultura. Editorial UOC. <https://elibro.net/es/lc/usta/titulos/116317>
- Buitrago, F., & Duque, I. (2013). La Economía Naranja una oportunidad infinita. Bogotá: Banco

Interamericano de Desarrollo.

- Cepeda Ortega, Jesús (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: el patrimonio y la educación. Tomado de <https://revistas.uva.es/index.php/tabanque/article/view/2092/1732>
- Fernández, E., Avella, L. y Fernández, M. (2006). Estrategia de producción. 2ª. Ed. Madrid, España: Editorial McGraw-Hill.
- Gonzalez Vergara, M. E., Huertas Cardozo, N., De la Hoz Suarez, A., y Morales Acosta, A. (2021). Difusión digital de objetos: expresiones culturales y turísticas en Colombia. Revista Venezolana de Gerencia, 26 (Especial 6), 155-172. Tomado de <https://www.produccioncientificaluz.org/index.php/rvg/article/view/37146/40404>
- Howkins, J. (2001). The Creative Economy: How People Make Money from Ideas. London, UK: Penguin.
- Ivan Duque (2018). Plan de Desarrollo 2018-2022 “Pacto por Colombia, pacto por la equidad”. Tomado de <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Resumen-PND2018-2022-final.pdf>
- Martínez Velandia, L. E. (2016). Colombia: cocina, tradición i cultura. Bubok Publishing S.L. <https://elibro.net/es/lc/usta/titulos/51439>
- Sinisterra Valencia, G. (2011). Contabilidad de costos. Ecoe Ediciones. <https://elibro.net/es/lc/usta/titulos/69014>
- Sistema de Información para la Artesanía, Siart. (2021). Sistema de Información Estadístico de la actividad artesanal. Tomado de [https://artesantiasdecolombia.com.co/PortalAC/C\\_sector/sistema-de-informacion-estadistico-de-la-actividad-artesanal\\_9429](https://artesantiasdecolombia.com.co/PortalAC/C_sector/sistema-de-informacion-estadistico-de-la-actividad-artesanal_9429)
- Sistema de Información para la Artesanía, Siart. (2021). Maestros artesanos de Colombia: regiones culturales. Tomado de [https://artesantiasdecolombia.com.co/PortalAC/C\\_sector/maestros-artesanos-de-colombia-regiones-culturales\\_14846](https://artesantiasdecolombia.com.co/PortalAC/C_sector/maestros-artesanos-de-colombia-regiones-culturales_14846)
- Tagua Amán, Jenny Elizabeth (2020). La cultura gastronómica y la emociones. Tomado de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31865/1/TAGUA%20JENNY%20TRABAJO%20DE%20TITULACION%20FINAL.pdf>
- UNESCO (2021). Técnicas artesanales tradicionales. Tomado de <https://ich.unesco.org/es/tecnicas-artesanales-tradicionales-00057>
- Vásquez, A. (2000). La política de Desarrollo Económico Local