



**Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras
Universidad Externado de Colombia**

Trabajo de grado
Diseño de estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande, ligada a la pesca artesanal con un enfoque sostenible

Autoras:

Vivian Stefanny López Moreno
Dannypsa Leandra Rojas Rojas

Directora:

Nancy Rueda Esteban

Bogotá D.C., 28 agosto de 2019

Tabla de contenido

Introducción.....	3
Objetivos.....	4
Metodología.....	5
1 Caracterización de Ciénaga Grande de Santa Marta.....	8
1.1 Contexto ambiental	10
1.1.1 Diversidad de fauna y flora.....	12
1.2 Actividad económica	15
1.3 Pueblo palafito de Buenavista: costumbres y tradiciones	18
1.4 Organización político-administrativa e institucional	22
1.5 Turismo: una oportunidad para exaltar el tesoro comunitario y natural.....	23
2 Pesca artesanal.....	27
2.1 Pesca con atarraya.....	36
2.2 Trasmallo.....	38
2.3 Pesca con red.....	39
2.4 Nasas.....	42
2.5 Tallas mínimas de captura para las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales de Colombia	44
2.6 Análisis de resultados de los pescadores de Buenavista.....	50
3 Tradiciones culinarias en La Ciénaga Grande de Santa Marta.....	56
4 Puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande	72
4.1 Diseño de estrategias para valorizar la cocina tradicional de Ciénaga Grande	79
Conclusiones	95
Referencias.....	97

Adjunto 1. Libro fotográfico

Adjunto 2. Matriz de resultados de pescadores

Adjunto 3. Matriz de tradiciones culinarias

Diseño de estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande, ligada a la pesca artesanal con un enfoque sostenible

Introducción

El diseño de estrategias para valorizar la cocina tradicional de Ciénaga Grande de Santa Marta [CGSM], en especial en el complejo lagunar, tiene como fin realzar las prácticas culinarias tradicionales ligadas a la pesca artesanal del territorio. Este destino CGSM posee un potencial gastronómico que se puede mostrar al mundo, debido a que por ser la laguna costera más grande y productiva del caribe colombiano, genera una abundante variedad de recursos pesqueros y de allí provienen la mayoría de los alimentos consumidos por los cienagueros (Organización Colparques, 2016). Sin embargo, es una zona con grandes problemáticas sociales, económicas y ambientales debido a las condiciones actuales que hacen difícil una valoración de las tradiciones culinarias, sin antes mejorar estos problemas estructurales que impactan a la comunidad y al territorio.

De la misma manera, la pesca artesanal en Colombia desempeña un rol importante a nivel social, cultural y económico, dada su contribución a la seguridad alimentaria y al empleo e ingresos para las comunidades que la practican en la Ciénaga Grande de Santa Marta (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2003, citado en INVEMAR, 2013.). Específicamente la CGSM y el Complejo de Pajarales conforman uno de los ecosistemas costeros de gran diversidad y productividad, generando una de las pescas artesanales más importantes del país (Botero y Salzwedel, 1999, citado en INVEMAR 2013), constituyéndose en la principal fuente de empleo, ingresos y alimentos para una población aproximada de 40.000 habitantes (DANE, 2005).

El desarrollo de la pesca con el pasar de los años ha disminuido en las capturas e ingresos que genera, puesto que la construcción de las carreteras Ciénaga-Barranquilla y Palermo-Sitionuevo han cortado la comunicación de las aguas del río Magdalena y la Ciénaga con el mar; además la construcción de diques para el desarrollo de actividades

agropecuarias ha afectado la producción de pescado así como los fenómenos del Niño y la Niña que se manifiestan con sequías largas o lluvias intensas (INVEMAR, 2013).

Paralelamente, la comunidad se debe concientizar del cuidado del ambiente y la importancia de que este permanezca y perviva a través del tiempo para generar un turismo sostenible, pero no solo se deben concientizar de lo anterior, sino también se debe capacitar a los locales sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y las consecuencias de la llegada masiva de turistas al municipio.

El proyecto pretende formular estrategias sostenibles con el ecosistema a tratar, debido a que el destino cuenta con los recursos necesarios, sin embargo, se deben cuidar y conservar para que las tradiciones culinarias ancestrales perduren y se difundan sin que los recursos se agoten. De igual forma, se pretende que mediante los locales y prestadores turísticos se difundan las prácticas culinarias tradicionales y culturales de valor patrimonial del destino, de tal manera que se genere una conciencia de pesca responsable y así fomentar que los operadores sean amigables con el ambiente. Igualmente, se podrá contribuir especialmente a los cocineros, cocineras y personas que tengan los conocimientos ancestrales y tradicionales de las recetas o platos típicos, a través de la transmisión de las prácticas que se podrán exponer en un libro fotográfico basado en la recolección de información de entrevistas, encuestas y diario de campo.

Es importante mencionar que el marco teórico y conceptual se abordará a lo largo del trabajo en cada uno de los capítulos correspondientes. Este proyecto se ha dividido en cuatro capítulos, en el primero se realizará una contextualización de CGSM la cual se dividió por ámbitos ambiental, económico, sociocultural y turístico. En el segundo se abordó todo el tema relacionado con la pesca artesanal, la definición del concepto, el uso y la práctica en la Ciénaga y de igual forma se habló sobre los principios de sostenibilidad, turismo sostenible y patrimonio cultural. En el tercer capítulo se describen las tradiciones culinarias en Ciénaga Grande y se profundiza sobre los temas de cocina tradicional, turismo gastronómico y valorización o puesta en valor y por último en el cuarto capítulo se proponen estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de CGSM.

Por último, se manifiesta que como complemento a la investigación se encuentran tres adjuntos los cuales son: adjunto 1 “Libro fotográfico”, adjunto 2 “Matriz de resultados de los pescadores” y adjunto 3 “Matriz de tradiciones culinarias”.

Objetivos

Objetivo general

Proponer estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande, ligada a la pesca artesanal con un enfoque de turismo sostenible.

Objetivos específicos

- Caracterizar a Ciénaga Grande con sus ventajas competitivas.
- Describir la pesca artesanal como práctica cultural de valor patrimonial en Ciénaga Grande.
- Describir las prácticas culinarias tradicionales en Ciénaga Grande.
- Proponer estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande.

Metodología

Con el fin de caracterizar la Ciénaga Grande y estudiar sus prácticas tradicionales culinarias se utilizó una metodología con enfoque cualitativo que presenta un diseño de investigación flexible. Además, permite conocer los hechos, procesos, estructuras y personas de una manera holística. Este método no busca la generalización, sino que pretende ahondar más en una realidad específica que se refiere a la descripción de características y las relaciones entre estas (Magliano, 2009).

Este tipo de énfasis, se utiliza para designar el modo en el que se enfocan los problemas y las respuestas que se puedan generar (Álvarez, 2003). Para Taylor & Bodgan (1987), es una metodología que produce datos descriptivos como por ejemplo la conducta observable de las personas; de la misma manera, esta metodología es inductiva, holística y se

caracteriza porque los investigadores interactúan con los informantes de manera natural. De igual forma, estudia a las personas en el contexto de su pasado y de las situaciones que se hayan presentado dando énfasis a la validez de sus afirmaciones (Taylor & Bodgan, 1987).

Algunas características de la metodología cualitativa son: trata de conocer los hechos, procesos, estructuras y personas; esto da un carácter único a las observaciones. Conjuntamente, propende por comunicarse con los sujetos de estudio, mostrando mayor naturalidad y habilidad al momento de estudiar los factores sociales en un escenario natural, presenta una realidad dinámica, holística, no generalizable y es una investigación exploratoria, inductiva y descriptiva (Magliano, 2009).

La metodología mencionada anteriormente se tuvo en cuenta durante toda la investigación, es decir se aplicó una metodología cualitativa con el fin de describir la pesca artesanal y las prácticas culinarias tradicionales de la Ciénaga Grande por medio de datos históricos y numéricos que se hallaron para entender la realidad del territorio y así poder proponer estrategias más cercanas al contexto analizado.

De igual forma, se utilizó la metodología de tipo cualitativa-descriptiva con el fin de describir la pesca artesanal como práctica cultural de valor patrimonial en Ciénaga Grande. Ésta se refiere a las condiciones o conexiones existentes, además las prácticas, opiniones, puntos de vista o las actitudes que se mantienen mediante la recopilación y tabulación de los datos (Best, 1970).

En esta tipología de investigación, se pueden obtener datos de diferentes categorías como: el conocimiento de las condiciones actuales mediante una descripción sistemática y un análisis de los aspectos claves del objeto que se quiere estudiar (Best, 1970). Al llevar a cabo esta metodología se dará buena percepción sobre el funcionamiento de lo investigado en cuanto a la manera en que se comportan las variables, igualmente brindará bases cognitivas para generar un estudio descriptivo más sólido y dar mayor riqueza a la información (Ávila, 2006).

Del mismo modo, se utilizó una metodología etnográfica para la observación y descripción de la pesca artesanal y las prácticas culinarias, que consiste en el análisis del modo de vida de un grupo de individuos, en el cual se evidencia lo que hace la gente, cómo se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir sus valores, creencias, motivaciones, perspectivas, es decir, describir las múltiples formas de vida de los seres humanos (UDLAP, s.f.).

De otro lado, esta metodología trata de analizar e interpretar la información proveniente de un trabajo de campo, cuyos datos se obtienen de experiencias de los protagonistas o de la observación realizada en el ambiente natural para comprender lo que hacen, dicen y piensan sus actores, además de cómo interpretan su mundo y lo que acontece en él (Murillo & Martínez, 2010). Este método etnográfico es de vital importancia a la hora de realizar el diseño de estrategias para el territorio, dado que, primero se debe analizar la forma de vida, costumbres, valores, creencias, pensamientos sobre sus tradiciones culinarias y cómo la quieren desarrollar, para así proponer estrategias que beneficien a la propia comunidad en la cual ellos son partícipes de esas ideas y se podrán incluir dentro de su estilo de vida (Quesada, Hernandez y Ania, 2015).

Por último, luego de hacer un análisis de las problemáticas y de la situación actual del destino se procedió al diseño de las estrategias, teniendo en cuenta la metodología propositiva que consiste en la utilización de un conjunto de diferentes técnicas y procedimientos con la finalidad de diagnosticar y resolver problemas fundamentales de un destino o región, así como encontrar respuestas a preguntas preparadas y así estudiar la relación entre factores y acontecimientos o generar conocimientos científicos (Domingo, 2008).

El uso de esta metodología fue importante para el desarrollo del cuarto capítulo, que consiste en el diseño de estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénega Grande. Por tanto, de acuerdo a la investigación y datos obtenidos durante todo el trabajo se podrá analizar de una manera clara y concisa la información de la cual se generarán estrategias que puedan ser aplicadas y contribuyan a la valorización de las

tradiciones culinarias. Sin embargo, lo anterior no se puede lograr si no se mejora las condiciones estructurales de la calidad de vida de la comunidad para lograr dicho objetivo.

Lo anterior se desarrolló teniendo en cuenta las fuentes primarias -contacto directo con el sujeto de estudio- y secundarias –información obtenida desde documentos, estadísticas y encuestas nacionales-, y también con la ayuda de herramientas de recolección de información como: observación de campo, con el objetivo principal de analizar sus condiciones y calidad de vida, entrevistas individuales y grupales con el fin de conocer e identificar la actividad de la pesca en el territorio y sus tradiciones culinarias y encuestas para reconocer y distinguir preferencias, costumbres potenciales y hábitos. Finalmente, se aclara que a lo largo del documento la voz de la comunidad es mencionada en especial para definir algunas de las problemáticas, las vivencias de la población, las descripciones de las recetas y la práctica de la pesca y también es tomada en cuenta para las estrategias propuestas.

1 Caracterización de Ciénaga Grande de Santa Marta

El municipio de Ciénaga (Magdalena), se encuentra en medio de la Sierra Nevada de Santa Marta, las cálidas aguas del mar Caribe y de la Ciénaga Grande de Santa Marta (Alcaldía Municipal de Ciénaga, 2012), lo anterior hace de este lugar una zona de interesantes parajes y experiencias inolvidables (Red Turística de Pueblos Patrimonio, 2016). “Sus recónditas calles han guardado, desde el año 1521, en su fundación, un sin número de historias que representan a todas aquellas culturas que la han visitado y se han dejado sorprender por las maravillas de la “Capital del Realismo Mágico”” (Red Turística de Pueblos patrimonio, 2016, pár.1).

Su declaratoria como Pueblo Patrimonio se debió a su particular trazado urbano y su especial arquitectura que representa las primeras tres décadas del siglo XX, ya que este municipio cuenta con un trazado de ocho calles que confluyen en la plaza principal del

Centenario (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo [MinCIT], 2015) y destaca la belleza del pueblo. El municipio se caracteriza por poseer dos zonas topográficas: una parte montañosa en la Sierra Nevada y otra plana entre la Zona Bananera. La rica biodiversidad de Ciénaga se deriva de su condición de pertenecer a las ecoregiones de la Sierra Nevada de Santa Marta y la Ciénaga Grande de Santa Marta (Alcaldía Municipal de Ciénaga, 2012).

La Ciénaga Grande de Santa Marta [CGSM] con sus 45.000 hectáreas, es el complejo lagunar más grande de Colombia, en él, el río Magdalena y el mar Caribe se funden. Este sitio alberga una gran variedad de fauna –mamíferos, aves y peces- y flora (Asociación Interamericana para la defensa del ambiente [AIDA], 2016). Está formado por acumulaciones progresivas de sedimentos provenientes del río Magdalena y a su vez lo conforman ecosistemas de ciénagas, ríos, caños, áreas pantanosas y manglares. Además, hace parte de un complejo de aguas de más de 100 ciénagas que tienen diferentes niveles de sedimentación y salinidad (Organización Colparques, 2016).

Por otra parte, la CGSM se originó como una bahía costera modificada por la formación de una flecha marina que facilitó asentamientos humanos, generando variedad de recursos pesqueros. Sobre este territorio están las poblaciones de Tasajera, Palmira, Pueblo Viejo, Isla Rosario y los poblados lacustres de Nueva Venecia, Trojas de Cataca y Buenavista (Organización Colparques, 2016); siendo este último pueblo el centro de investigación de estudio en el cual se enfocará el trabajo.

Al mismo tiempo, dentro de este territorio se encuentra el Santuario de Flora y Fauna Ciénaga Grande de Santa Marta (SFF CGSM) el cual se caracteriza por su riqueza en la diversidad faunísticas y florísticas, en donde sobresale la importancia de las aves migratorias y el avistamiento del Flamenco Rosado o Caribeño, así mismo, reptiles como la babilla, iguanas, boa, cascabel y tortuga icotea; no obstante, en estas aguas se destacan especies representativas como la lisa, el sábalo, el róbalo, la mojarra rayada, el chivo cabezón y el mapalé (Organización Colparques, 2016).



Figura 1. Avistamiento de aves. Fotografía tomada por López, V. (2017). Pato cuervo en la Ciénaga Grande de Santa Marta. [Fotografía]. Ciénaga Grande.

Las casas de sus famosos pueblos palafíticos están construidas sobre las aguas tranquilas de la ciénaga y están apoyadas en pilares o simples estacas de madera, en donde habitan los pescadores desde 1800. Los más de 2,500 pobladores del lugar han visto morir los peces a causa de la degradación de la ciénaga y al vivir en un sitio al que solo se accede por el agua, tienen pocas oportunidades laborales además de la pesca (AIDA, 2016).

1.1 Contexto ambiental

El área protegida del SFF CGSM es un Parque Nacional y Humedal de Importancia Prioritaria Internacional bajo la Convención Ramsar -tratado intergubernamental para la protección de este tipo de ecosistemas- (AIDA, 2016); igualmente el complejo lagunar de la Ciénaga constituye la Zona Núcleo de la Reserva de la Biosfera declarada por la UNESCO (Organización Colparques, 2016). En el Santuario quedan prohibidas las actividades diferentes a: la conservación, recuperación y control, investigación, educación y en especial

las contempladas en el Decreto Ley 2811 de 1974, el Decreto 622 de 1977 y los reglamentos que para el efecto se expidan (Parques Nacionales Naturales de Colombia, 2009).

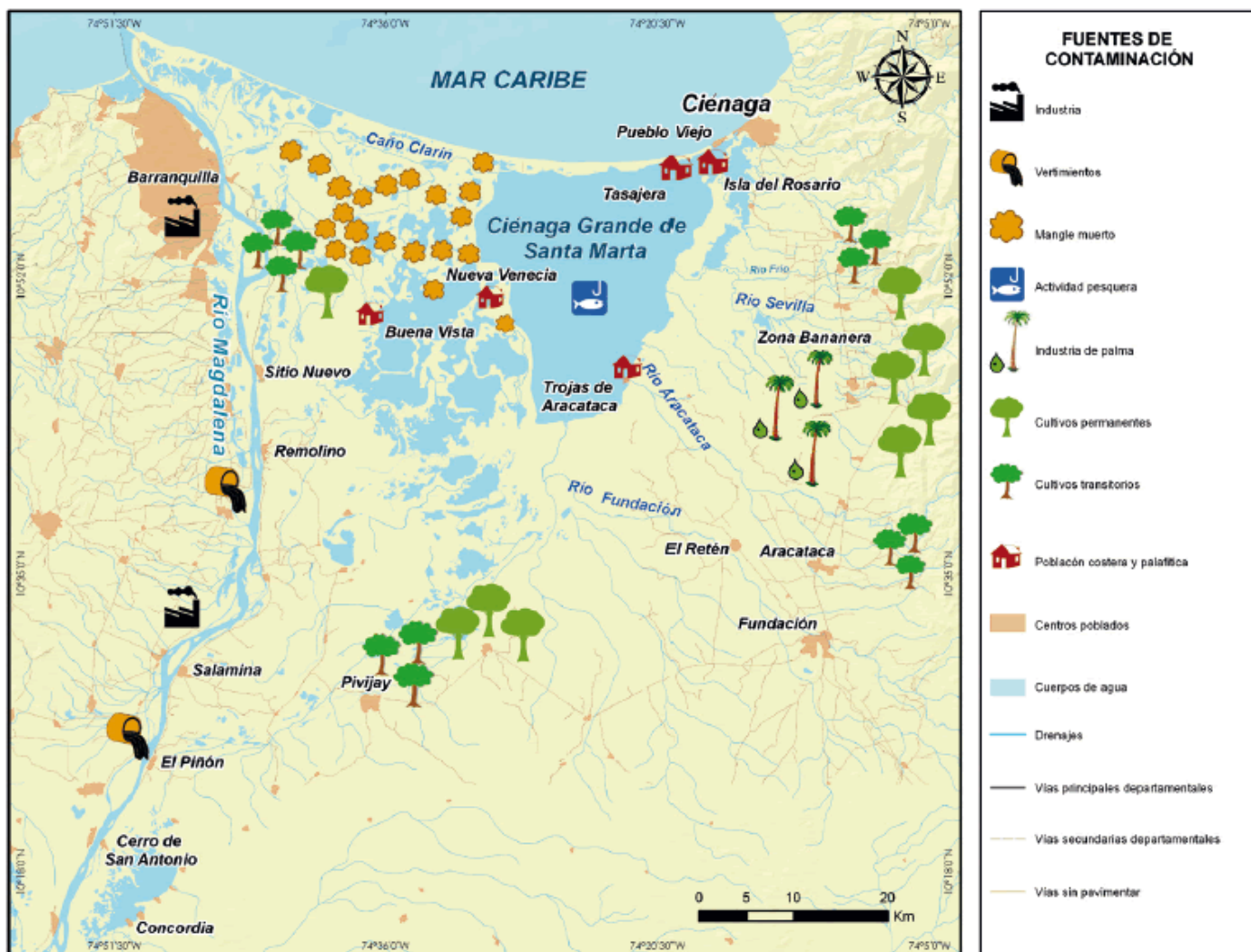


Figura 2. Instituto de investigaciones marinas y costeras. (2017). Mapa de Ciénaga Grande de Santa Marta [Mapa]. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0122-97612013000100001

En el año del 1977, según el Acuerdo No 168 del 6 de junio de 1977, el INDERENA crea el Santuario de Flora y Fauna Ciénaga Grande de Santa Marta, con una extensión superficial de 23.000 has (hectáreas). Simultáneamente, mediante el proyecto del Plan de Acción de Recuperación Ambiental del Complejo Lagunar y mirando las condiciones ecológicas para la conservación del humedal, el Ministerio del Medio

Ambiente emite la resolución 0471 del 8 de junio de 1998, mediante la cual se realindera el área protegida, con una ampliación de 3.810 has, para un total de 26.810 has (Parques Nacionales Naturales de Colombia, 2009).

El SFF CGSM limita al norte con Caño Grande y la desembocadura del Río Sevilla; al sur con parte del Municipio de Remolino y parte del Municipio de Pivijay; al este con parte de los Municipios de Pueblo Viejo, Reten y Pivijai y al oeste con el Municipio de Sitio Nuevo (Parques Nacionales Naturales de Colombia, 2009). Aproximadamente su temperatura es de 29° C y su precipitación promedio es de 1.000 mm anuales (Organización Colparques, 2016).

1.1.1 Diversidad de fauna y flora

Entre la flora de este territorio se encuentran los ecosistemas de manglares que están compuestos principalmente por 4 especies de mangle: mangle salado, mangle rojo, mangle amarillo y mangle bobo. Además, en la Ciénaga se destacan otros ecosistemas como el Bosque seco tropical, el Bosque ripario o de vega con alrededor de 400 m de anchura y el cual se caracteriza por la presencia de pivijai, cantagallos y suán (Organización Colparques, 2016).

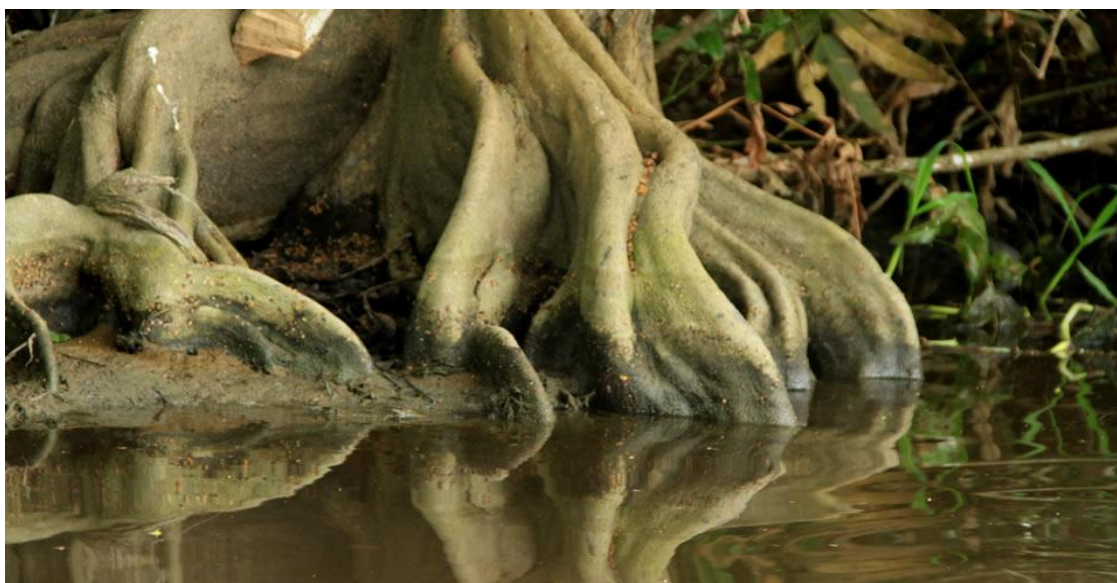


Figura 3. Archivos fotográficos de Parques Nacionales Naturales de Colombia por García, C. (s.f.). Ecosistema de manglares del Parque Nacional Ciénaga Grande de Santa Marta. [fotografía]. Recuperado de <http://www.parquesnacionales.gov.co/portal/es/parques-nacionales/santuario-de-flora-y-fauna-cienaga-grande-de-santa-marta/>

En los espejos de agua durante los meses lluviosos se encuentran especies de taruya o batata de agua, hoja de agua y lechuga de agua. En terrenos inundables se presenta palmiche o sará, el cual es reconocido por sus grandes hojas en forma de abanico y una altura de 5 a 10 m que forma grupos de frutos negros que son apetecidos por las aves (Organización Colparques, 2016). Conjuntamente, otra vegetación de la Ciénaga Grande es la vegetación de pantano en el que abunda el buchesábalo, el bijao y la enea (Reichel & Jimeno, 1990).

El ecosistema de manglar es de suma importancia para diversos animales ya que soporta la vida de numerosas especies de peces, crustáceos y moluscos en el sistema acuático, como también a diferentes clases faunísticas como mamíferos, aves, reptiles y anfibios (Organización Colparques, 2016).

Dentro de las condiciones físicas de la Ciénaga Grande hoy se sufre una fauna empobrecida como resultado de los procedimientos inadecuados que se utilizan para su explotación. En el siglo XVII, fray Pedro Simón señalaba abundancia de peces, tortugas, caimanes, manatíes, y demás especies, pero también, la forma inadecuada como se explotaba esta riqueza (citado en Reichel & Jimeno, 1990). Los caimanes del mismo modo han desaparecido de la Ciénaga Grande y las babillas están a punto de correr la misma suerte. Igualmente, ocasionalmente es posible ver grupos de monos colorados e iguanas que son víctimas de los cazadores (Reichel & Jimeno, 1990).

Por el contrario, las aves todavía abundan en la Ciénaga Grande, se pueden observar algunas especies como el pato yuyo, el pato careto, la garza real, el longuillo o pato cuervo, el pato cucharo, la garza gris o morena y la garza blanca (Reichel & Jimeno, 1990). En el interior de la Ciénaga donde se forman los ríos y los caños, son frecuentes el pato pisingo y el pato real y concurren aves migratorias como el pato barraquete que se desplaza

desde Canadá hasta la Ciénaga Grande. Una de las aves más bellas de la región que han ido desapareciendo o han migrado a otras zonas, es el flamenco rosado (Reichel & Jimeno, 1990).



Figura 4. Avistamiento de garzas y patos. Fotografía tomada por Rojas, D. (2016). [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta

Además, la CGSM es reconocida como zona de alimentación de peces y gracias a esto es que cuenta con una inmensa y variada riqueza piscícola. La mayoría de las especies entraban a la Ciénaga en busca de alimento durante el invierno, habiendo para ello muchas rutas de acceso tanto marítimas como fluviales, no obstante, actualmente éstas se han obstaculizado y reducido por el caño del Clarín y la Boca de la Barra (Reichel & Jimeno, 1990).

Hoy en día, la Ciénaga Grande sufre un deterioro ambiental grave debido a las actividades humanas ilegales que destruyen el lugar como: deforestación de grandes extensiones para la agricultura, tala y quema de mangle, incendios forestales provocados y diques construidos ilegalmente; sin embargo, AIDA y sus socios abogan para que el gobierno colombiano cumpla sus obligaciones nacionales e internacionales de cuidar,

proteger y conservar la Ciénaga Grande (AIDA, 2016). No obstante, en este territorio también confluyen los grandes retos del país: lograr la gestión de áreas de alta biodiversidad, superar la pobreza y la inequidad, curar las heridas que dejó la violencia y reconstruir institucionalmente y socialmente un territorio para la paz, que además debe estar adaptado ante los retos del cambio climático (Foro Nacional Ambiental [FNA], 2016).



Figura 5. Mortandad de peces en el Complejo lagunar. Fotografía tomada por López, V. (2016). [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta

En la anterior fotografía se puede observar el gran deterioro ambiental que sufre en este momento la Ciénaga Grande, debido a que la mortandad de peces ha sido masiva y cada día empeora esta problemática sin ninguna intervención del Estado. La población local afronta una crisis hoy por hoy, dado que la pesca es el sustento de familias enteras y la muerte de los peces ha ocasionado bajos ingresos económicos y también daños al ambiente dada la contaminación que estos generan al ecosistema en su estado de descomposición.

1.2 Actividad económica

La única base de la estabilidad de los habitantes de estos palafitos es la pesca, que se conserva desde la aparición de estos pueblos, y que hoy se distribuye directa o indirectamente a los grandes centros de consumo como Barranquilla, Santa Marta y Tasajera, cabe resaltar que se distribuye en canoas y llega a los mercados en estado fresco (Reichel & Jimeno, 1990).



Figura 6. Actividad de la pesca. Fotografía tomada por Rojas, D. (2016). [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta.

Pese a los sistemas rudimentarios utilizados en la pesca y el uso que se hacía de la dinamita, la Ciénaga Grande constituye la base económica de seis poblaciones asentadas en sus alrededores; cuatro en la isla de Salamanca: Tasajera, Palmira, Isla del Rosario y Pueblo Viejo y los dos restantes son pueblos palafíticos; Buenavista y el Morro (Nueva Venecia). Es importante resaltar que el soporte económico de estos pueblos se ha visto afectado debido a la mortandad de peces, lo que genera escasez de recursos pesqueros, su única fuente de sustento; a esto habría que agregar los cambios que se vienen produciendo en la salinidad de sus aguas por motivo del cierre de los canales naturales que la conectaban con

el mar antes de la construcción de la carretera (Ciénaga-Barranquilla), así como también por los aportes permanentes de los ríos que bajan de la vertiente occidental de la Sierra Nevada de Santa Marta y de los caños alimentados por el río Magdalena (Reichel & Jimeno, 1990).



Figura 7. Peces muertos a causa de la contaminación ambiental de la Ciénaga. Fotografía tomada por Rojas, D. (2016). Mortandad de peces en Buenavista [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta.

En el corregimiento también realizan otro tipo de oficios que contribuyen a mantener la estabilidad económica del hogar diferentes a la pesca, entre los cuales se encuentra comerciantes de pescado, profesores, madres comunitarias, panaderías, tiendas de combustibles y billares. En cada poblado se encuentra una iglesia, la escuela y una cancha de fútbol.

Según Tovar Ariza (1947) se sabe que El Morro data de 1847 y que fue resultado del traslado de un grupo de pescadores que habitaban cerca al río Magdalena (citado en Reichel & Jimeno, 1990, p. 20).

Otro palafito es Buenavista, está situado a ocho kilómetros al oriente de El Morro; Buenavista carece de comunicación directa con la tierra firme. Su población, de unos 1.500 habitantes, procede también de pueblos ribereños del Magdalena y carece de agua potable al igual que Buenavista (Reichel & Jimeno, 1990).

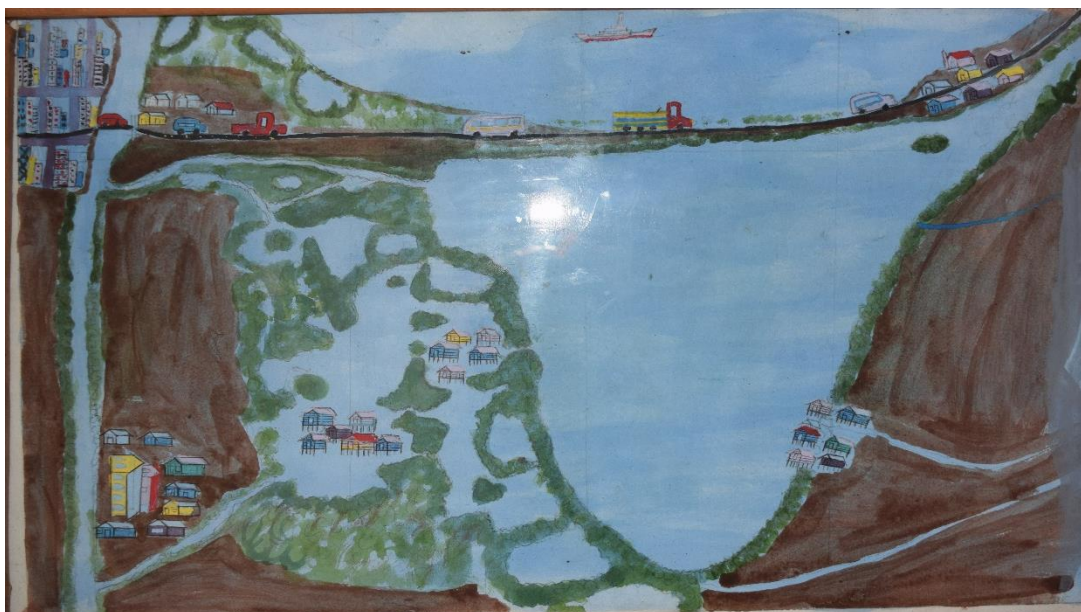


Figura 8. Dibujo de Ciénaga grande elaborado por Camilo Suárez. Fotografía tomada por Rojas, D. (2016). Ciénaga Grande y sus alrededores. [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta.

1.3 Pueblo palafito de Buenavista: costumbres y tradiciones

Los pueblos palafitos de la Ciénaga Grande, habitados por pescadores desde 1800 como se mencionó, fueron golpeados por la violencia paramilitar en noviembre del 2000; cuando un comando armado asesinó en una noche a varias víctimas tras sindicarlos de colaborar con la guerrilla, en su mayoría de los frentes de Walter Usuga y William Rivas, pertenecientes al bloque norte de las AUC. Es por esto que se vieron en la necesidad de desplazarse a otro territorio, pues ellos no estaban dispuestos a trabajar con la guerrilla (Centro Nacional de Memoria Histórica, 2014, p. 23).

Años después, gracias a la Gobernación de Magdalena 554 víctimas volvieron a retomar y reubicar sus tierras, por lo que tuvieron que volver a construir sus casas con palos de madera. En la actualidad, Buenavista está creciendo en términos poblacionales, tanto por la tasa de natalidad como por los nuevos habitantes que están poblando desde zonas aledañas al corregimiento. Cada familia está compuesta por cuatro miembros o más, integradas por hombres y mujeres; donde cada una posee como mínimo una unidad de pesca, es decir, un familiar dedicado a este oficio, lo que evidencia el tipo de economía que maneja el pueblo (Red Nacional de Información, 2016).

La población local del pueblo de Buenavista se dedica a realizar diferentes actividades, entre las cuales se destaca la población adulta (58 hasta 80 años) quienes se dedican a las labores de la casa y al cuidado de los hijos y nietos; en cuanto al restante de la población, se encontraron distintos rangos de edades: desde muy infantes (mes, hasta 5 años) están al cuidado de las madres o de los hermanos; los niños (5 hasta 11 años) quienes van a la escuela, la cual está ubicada en el mismo pueblo; desde grado transición hasta quinto de primaria (C. Suárez, comunicación personal, 18-20 de julio de 2016).

Los adolescentes (18 hasta 25 años) que en su mayoría se dedican únicamente a trabajar en el oficio de sus padres, tíos o abuelos según con quien vivan (oficios de pesca y de cocina) puesto que no tienen los recursos necesarios para un estudio profesional y los otros jóvenes (12 hasta 18 años) se dedican al estudio. Ellos deben desplazarse hasta Nueva Venecia en canoa, debido a que el colegio de Buenavista no cuenta con los grados de bachillerato, por lo cual los muchachos que quieren seguir estudiando se deban movilizar hasta el otro pueblo palafito (C. Suárez, comunicación personal, 18-20 de julio de 2016).



Figura 9. Escuela de Buenavista. Fotografía tomada por Rojas, D. (2016). [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta.

Según Suárez, el papel que tiene la mujer en la comunidad local son las labores de la casa como: llevar a sus hijos al colegio, hacer el desayuno, almuerzo, cena y las onces para cada uno de los miembros de la familia. Cabe aclarar que actualmente no hay un censo que determine el número exacto de la población, sin embargo, según las entrevistas y lo evidenciado en campo su población actual es de 1500 habitantes aproximadamente en Buenavista (C. Suarez, comunicación personal, 18 de julio de 2016)

Es importante mencionar que en la comunidad de Buenavista existen diferentes religiones entre las que se encuentra la católica; los días domingos son dedicados a Jesús, pues asisten a la eucaristía en una iglesia pequeña ubicada al norte del pueblo de Buenavista. Por otro lado, la mitad o más de las personas son cristianas evangélicas, asisten a un “salón o casas” para celebrar el culto de alabanza y ceremonias a través de la palabra del pastor. Para este tipo de ceremonias las personas llevan puesto ropa elegante como: smoking o pantalón en dril, camisa y zapatos elegantes (C. Suarez, comunicación personal, 19 de julio de 2016).

Otro aspecto clave por nombrar es el puesto de salud, este fue modificado para que pudiera operar dentro del territorio. Actualmente, este puesto de salud está abierto a la comunidad local un día a la semana ya sea los días martes o miércoles para prestar atención médica a las personas que lo requieren; sin embargo, si algún miembro de la comunidad presenta una urgencia médica, debe desplazarse a Sitio Nuevo o a ciudades aledañas como Ciénaga, Santa Marta o Barranquilla para que le presten la atención médica necesaria. Esto refleja una gran preocupación dentro de los habitantes al no haber una entidad de salud que este abierta las 24 horas para cualquier situación que puedan presentar los miembros de la

población local (Sarmiento, 2014) (C. Suarez, comunicación personal, 19 de julio de 2016).



Figura 10. Puesto de salud de Buenavista. Fotografía tomada por López, V. (2016). [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta.

En consecuencia, se ha implementado un programa llamado “orden de colecta”, que consiste en una certificación que obtiene una persona que se encuentra grave en términos de salud y que necesita desplazarse a Sitio Nuevo u otro municipio donde le puedan prestar el servicio y no cuente con los recursos para su desplazamiento. En este caso, el inspector de policía de Buenavista, emite la orden que le permite hacer una colecta de recursos de sus vecinos o de cualquier habitante del corregimiento para colaborar con la asistencia y transporte de la persona afectada (Sarmiento, 2014).

Mediante la resolución No. 005, se crea el equipo técnico del Plan Territorial de Salud como la nueva metodología de planeación integral de salud, en la cual, las entidades de salud ejercen acciones y funciones relacionadas con los determinantes de la salud; lo anterior, con el fin de prestar una atención médica a cada uno de los miembros de la comunidad local para que no tengan que desplazarse a los ciudades o pueblos aledañas para un control médico (Alcaldía Municipal de Sitio Nuevo, 2016, p. 1 y 2).

Esta resolución es de vital importancia tanto para el Municipio de Sitio Nuevo como para los pueblos palafitos, específicamente para Buenavista puesto que como se había mencionado solo hay un puesto de control médico, el cual se abre solo una vez a la semana; por tanto, esta resolución aporta al mejoramiento del servicio y propone diferentes estrategias y planes para la prestación del servicio de salud para esta necesitada comunidad de Buenavista.

En cuanto a las prácticas culturales de la comunidad, durante las épocas festivas, se realizan actividades como: Semana Santa (20 al 28 de marzo), la fiesta de la Virgen del Carmen (16 de julio) y la fiesta de San Martín de Loba (09 al 13 de noviembre). Durante estas actividades la comunidad local recibe visitas de familiares que usualmente residen en poblaciones urbanas vecinas, ya que en su mayoría éstas migraron del pueblo en busca de mejores oportunidades o como consecuencia de la masacre (Entrevistas, comunicación personal, 19 al 21 de julio de 2016)

1.4 Organización político-administrativa e institucional

En el municipio de Sitio Nuevo, se encuentran los dos corregimientos, Buenavista y Nueva Venecia. Durante la observación de campo se evidenció poco desarrollo integral, la administración no genera conciencia en la comunidad local, lo que no permite tener buenas condiciones de vida ni un sustento diario. Según los objetivos planteados en dicho plan se pretende mejorar la pobreza extrema, garantizar los mínimos vitales, mejorar las condiciones de salud y generar alternativas de empleo (Alcaldía Municipal de Sitio Nuevo, 2016, p. 11 y 108); en la actualidad el municipio no desarrolla planes y campañas para cumplir dichos objetivos.

Del mismo modo, se diseñaron varios proyectos para generar un impacto en la Ciénaga Grande de Santa Marta, pero ninguno ha sido implementado: Proyecto de Gestión Ambiental para los pueblos palafitos Nueva Venecia y Buenavista, ubicados en el área de influencia del Santuario de Flora y Fauna CGSM (Universidad del norte, Asociación

Interamericana para la Defensa del Ambiente & Universidad de Florida, 1998, p. 10). A continuación, se mencionarán los diferentes proyectos.

- Hábitats de importancia para la conservación de aves migratorias asociados al ecosistema de manglar del Santuario de Flora y Fauna CGSM y de la Vía Parque Isla de Salamanca. Insumo para la gestión de un Sitio Ramsar y Reserva de la Biosfera en el Caribe colombiano. Proyecto sin financiación.

- Implementación de un Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos para los Municipios de Sitio Nuevo y Pueblo Viejo del departamento del Magdalena. (Perfil)

- Restauración de Humedales del Complejo Lagunar Ciénaga Grande de Santa Marta. Proyecto que se formuló sin financiación

- Generación de capacidades en comunidades palafíticas del área de influencia del Santuario de Flora y Fauna de la CGSM como base para restaurar el manglar degradado en el complejo lagunar. Proyecto que se formuló sin financiación.

- Educación, comunicación y participación para la conservación del humedal Ramsar Delta Estuarino del río Magdalena, Ciénaga Grande de Santa Marta.

- Servicios ecosistémicos del Complejo Lagunar del delta del río Magdalena: Una oportunidad para el mejoramiento competitivo de la región Caribe.

En conclusión, aquellos planes y proyectos han venido quedando en el papel, lamentablemente estos pueblos palafitos se encuentran en precarias condiciones, lo que contradice las promesas y planes de gobierno planteados por los políticos de turno.

1.5 Turismo: una oportunidad para exaltar el tesoro comunitario y natural

El turismo relacionado con los atractivos naturales, denominado turismo de naturaleza, entre ellos el ecoturismo, es el segmento de la industria del turismo con mayor crecimiento a nivel mundial y genera el 7% del gasto por turismo internacional (Organización Mundial del Turismo [OMT], 2010). En la última década los viajes por turismo de naturaleza

crecieron a tasas entre 25 y 30% promedio anual, frente al turismo general cuyo crecimiento fue de 3,7% promedio anual (OMT, 2010).

La OMT, define el turismo de naturaleza como “Viaje responsable que conserva el entorno natural y sostiene el bienestar de la población local” (2010). El turismo ecológico o ecoturismo es un subsector del turismo de naturaleza que privilegia la preservación y apreciación del medio natural y la cultura, al igual que favorece la recuperación económica y social de las zonas rurales. De igual manera, el ecoturismo busca que el viaje tenga un bajo impacto en el medio ambiente y pretende reducir el consumo de recursos naturales (OMT, 2010).

La CGSM cuenta con la variedad paisajística y de riquezas ambientales para desarrollar un turismo de naturaleza como el ecoturismo. Las zonas del Parque Isla de Salamanca y el Santuario de Flora y Fauna de la CGSM tienen potencial para ofrecer turismo ecológico y recreativo a los turistas que llegan a Santa Marta, Barranquilla y Cartagena. Así mismo, las construcciones de los pueblos de palafitos (Buenavista y Nueva Venecia), pueden ser un atractivo cultural para los visitantes. Al mismo tiempo, se cuenta con entidades, como la Unidad de Parques Nacionales y la Corporación para la Promoción Turística Tayrona, Corpotayrona, que poseen experiencia en estas actividades (Aguilera, 2011).

Visitar este mágico lugar es una experiencia para los sentidos, donde se puede apreciar el Santuario de Flora y Fauna de la Ciénaga, conformado por espejos de agua, ríos, caños, bosque de manglar, fauna silvestre y aves endémicas, así como también, pueblos palafíticos que se han asentado en el complejo lagunar (Turismo del Magdalena, s.f.).

No obstante, se evidenció que dentro del territorio hay poca llegada de turistas, debido a que la accesibilidad y transporte para visitar este lugar es escaso, asimismo la publicidad que se hace de este destino es baja dado que no existen agencias de viajes cercanas a la Ciénaga que promuevan el recorrido y la visita a estos pueblos.



Figura 11. Pueblo palafito de Buenavista. Fotografía tomada por López, V. (2016). Casas construidas sobre el agua [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta.

En cuanto al desarrollo turístico del lugar, por las características del terreno no es recomendable acampar ni se recomienda pasar la noche en hamacas a causa de los mosquitos; por lo tanto, es más conveniente realizar las visitas durante el día y hospedarse en poblaciones cercanas a la Ciénaga. Adicionalmente, si los turistas desean deleitarse con los platos tradicionales que puede cocinar la comunidad local, deben llevar algunos alimentos y agua potable ya sea en bolsas o galones, pues no es recomendable consumir los alimentos preparados con el agua que habitualmente utilizan ya que no es potable y podría enfermar a los turistas.

Este territorio está representado por gran variedad de recursos pesqueros, por tanto, su cocina tradicional es diversa y en ella se encuentran diferentes platos como: la mojarra, el pargo, la lisa, el bonito, el lebranche y el chivo y por supuesto los mariscos como los camarones (MinCIT, 2016). Entre sus platos tradicionales está el pescado frito acompañado de arroz con coco y patacones; el arroz de lisa; la sopa de camarones; el sancocho de chivo; la sopa de chivo (MinCIT, 2016); la masa de macabí; horchata (M. Miranda, comunicación personal, 22 de Marzo de 2016); el arroz de payaso; el arroz con chipichipi; salpicón de bonito (guiso de pescado bonito); el sancocho de mapalé; el lebranche a la brasa con leña

de mangle y las huevas de lisa frita (R. Tapias, comunicación personal, 22 de Marzo de 2016).



Figura 12. Archivos fotográficos de Parques Nacionales Naturales de Colombia por García, C. (s.f.). Riqueza faunística. [fotografía]. Recuperado de <http://www.parquesnacionales.gov.co/portal/es/parques-nacionales/santuario-de-flora-y-fauna-cienaga-grande-de-santa-marta/>

Por otra parte, entre los sitios de interés se encuentran: Ciénagas La Aguja, La Tigresa, Tamacá y Juncal, La Soledad, y Mendegua. Así como los Ríos Palenque y Fundación y los Caños El Jobo, El Salado, Palenque, El Ciego, El Cojo, Los Palos, La Legucha y Los manguitos (Viaja Colombia, 2015).

Por último, se recomienda ante todo no destruir el hábitat de las especies ni arrojar basura o contaminar las aguas, puesto que es necesario conservar los recursos que se encuentran en el territorio para las generaciones presentes y futuras (Organización Colparques, 2016).



Figura 13. Pesca con red en Buenavista. Fotografía tomada por Rojas, D. (2016). Casas construidas sobre el agua [Fotografía]. Ciénaga Grande de Santa Marta.

2 Pesca artesanal

La pesca, ejercida desde los albores de la humanidad es reconocida como una de las actividades fundamentales para conseguir el sustento diario, puesto que es una de las profesiones más antiguas; esta fue llevada a cabo por métodos rudimentarios como los arpones fabricados con ramas de árboles, troncos, anzuelos, ramas que se atravesaban en zonas poco profundas, los cuales evolucionaron hasta llegar a la actualidad. Esta actividad se realiza utilizando una serie de materiales perfeccionados como la red, trasmallo, nasas y atarraya; elementos de pesca que están ligados a la historia de la civilización de todos los pueblos, incluso de aquellos que no han tenido relación alguna entre sí (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

En la actualidad, aproximadamente el 75% del peso del pescado y de los mariscos que se capturan en todo el mundo se utiliza como alimento, gracias a que los productos son altamente nutritivos con gran porcentaje de proteína animal. Su contenido en grasa puede variar del 1 al 20% de su peso, formado principalmente por ácidos grasos, minerales y

vitaminas que son elementos esenciales en la alimentación. Es por esto que se piensa que los productos del mar y los lagos, son una solución a los problemas mundiales de una nutrición deficiente (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

Si bien la producción pesquera de agua dulce y salada se ha mantenido en proporción modesta y estable dentro de la pesca mundial total durante algunos años, también es un elemento importante de los recursos de alimento proteínico en varias partes del mundo, lo que ha logrado el transporte y la comercialización de las mismas (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

En Ciénaga Grande, la pesca artesanal representa una actividad básica, en el cual su modo de ejercerla ha representado una tradición por muchas décadas. Esta práctica es la actividad por excelencia y se realiza tanto en el complejo lagunar como en las orillas del río Magdalena y en menor medida en el mar. Los bienes generados en esta ecoregión han sido por siglos una importante fuente para la supervivencia de las poblaciones asentadas en su territorio. La extracción tradicional de productos pesqueros –peces y mariscos-, colocan a la ecoregión en un lugar predominante de la economía regional y nacional (Asociación de Organizaciones Comunitarias de la Ciénaga Grande de Santa Marta [ASOCOCIENAGA], et al., 2009).

En los últimos 40 años esta región pasó de ser una de las más ricas del país para convertirse en el epicentro de una grave problemática socio-ambiental derivada de la construcción de grandes obras de infraestructura vial como la carretera Ciénaga-Barranquilla y el carreteable Palermo–Salamina. Estas intervenciones ocasionaron la obstrucción de flujos de agua entre el mar y la Ciénaga y entre las diferentes ciénagas y los sistemas de caños, alterando las condiciones que garantizaban la vida del bosque de manglar y de sus especies asociadas. Estas alteraciones ocasionaron un desequilibrio en el sistema hidrológico de la Ciénaga Grande afectando el ciclo de vida de muchas especies de fauna y flora, particularmente del manglar, deteriorando la base del sustento y el ingreso de miles de familias de este territorio (ASOCOCIENAGA, et al., 2009).

La disminución de la pesca ha sido un factor decisivo en el deterioro de las condiciones de vida de los pescadores, quienes han optado por el uso periódico de métodos de pesca ilícitos que precarizan aún más la oferta de recursos pesqueros. Muchos de los estudios realizados coinciden en que, los pescadores artesanales apenas reciben un 25-35% de las utilidades finales de la actividad pesquera, quedándose los más altos beneficios porcentuales en los mayoristas (ASOCOCIENAGA, et al., 2009).

Las condiciones sociales de los pescadores son muy desfavorables, en su mayoría debido a que la producción es estacional, y esto ocasiona que los ingresos sean fluctuantes a lo largo del año y varíen dependiendo de las condiciones climáticas que se originen en la ciénaga. Esto conlleva a un endeudamiento de los pescadores durante el año, forzándolos a vender su producción al comercializador que les presta dinero, y de esta manera eliminando la posibilidad de ahorrar (Universidad del Magdalena, 2016).

Según la Organización Latinoamericana de Desarrollo Pesquero [OLDEPESCA] (2012), el reconocimiento de la importancia de la pesca artesanal y de pequeña escala, en términos de provisión de empleo y alimentos, es una actividad estratégica para el desarrollo económico de los países y eleva el nivel de vida de los pescadores y sus comunidades. Afirma también que los esfuerzos deberán orientar acciones fuertes para entender cómo la pesca artesanal es capaz de contribuir a reducir la pobreza y mejorar las causas de la pobreza en las comunidades pesqueras.

De acuerdo a la Comisión Europea (2014) en los Asuntos Marítimos y Pesca, las comunidades costeras que dependen de la pesca artesanal necesitan un apoyo que les ayude a prosperar, crecer y proporcionar ingresos y puestos de trabajo sostenibles, que ayuden a alimentar a las comunidades locales a largo plazo y a suavizar el impacto en los ecosistemas en los que operan. La pesquería artesanal desempeña un rol importante a nivel social, cultural y económico dada su contribución a la seguridad alimentaria y al empleo e ingresos para las comunidades que la practican, generando bienestar socioeconómico y cultural a la población local (Zamora & Meza, 2013).

Para Agüero (1992), la pesca artesanal es un tipo de actividad que utiliza técnicas tradicionales con poco desarrollo tecnológico y que a su vez se preocupa y cuida el medio ambiente marino y terrestre, de igual forma genera beneficios para las comunidades locales puesto que sirven para el autoconsumo y para ofrecerlos en un mercado local, tomando como referencia los principios de sostenibilidad.

Teniendo en cuenta que todo desarrollo turístico debe estar enmarcado en principios de sostenibilidad, la Organización Mundial del Turismo [OMT] (2016) lo define el turismo sostenible como:

El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas (Párr. 1).

Los principios de sostenibilidad se refieren a los aspectos medioambientales, económicos y socioculturales del desarrollo turístico, de tal forma que se establezca un equilibrio adecuado entre esas tres dimensiones para garantizarlas a largo plazo. Por tanto, el turismo sostenible debe dar uso óptimo a los recursos medioambientales, ayudando a conservar los recursos naturales y la diversidad biológica, así como respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades, conservar sus valores tradicionales y asegurar actividades económicas a largo plazo (OMT, 2016).

De otra manera, el turismo sostenible son aquellas actividades turísticas respetuosas con el ambiente, el medio cultural y social y con los valores de las comunidades, que permite disfrutar de un intercambio positivo de experiencias entre residentes y visitantes, en el cual, los beneficios de esta actividad están repartidos de forma equitativa y satisfacen las necesidades de la generación presente sin comprometer a las generaciones futuras (Turismo Sostenible, 2009).

Aún más, Barrera & Bahamondes (2012) afirman que el turismo sostenible es una actividad comprometida a mitigar impactos sobre el medio ambiente y la cultura local, al tiempo que contribuye a generar empleo para la población e ingresos al territorio y

considera aspectos como el uso adecuado de los recursos naturales, el respeto por la diversidad sociocultural y el manejo apropiado de las prácticas empresariales.

Teniendo en cuenta lo anterior, el turismo sostenible es una actividad con repercusión en la sociedad y cultura de los territorios, dentro de los cuales incluye practicas con el medio natural, social y cultural que satisface las necesidades del entorno, generando empleo local de manera directa y estimulando la rentabilidad de las empresas locales, con el fin de disminuirlos impactos generados por la actividad e incorporando el turismo de manera planificada.

Lo anterior, permitirá desarrollar una pesquería sostenible pues es aquella que puede mantenerse de forma definida, sin comprometer la viabilidad de la población de la especie objetivo y sin ejercer un impacto negativo sobre otras especies dentro del ecosistema (Greenpeace, s.f.).

De igual forma Greenpeace, ha elaborado una serie de principios para obtener una pesca sostenible, estos basados en el código de conducta para la pesca responsable de la FAO. Según los principios, una pesquería sostenible: está gestionada desde una perspectiva centrada en el ecosistema, ayuda a proteger especies y hábitats, mantener todas las especies en un nivel saludable, utilizar métodos de pesca selectivos, mantener la biodiversidad de las especies, minimizar el consumo de energía, productos químicos y residuos, facilitar el producto desde su captura hasta el punto de venta (Greenpeace, s.f.).

De acuerdo a lo anterior, es importante que la pesca artesanal sea sostenible como práctica de valor patrimonial que se debe conservar a través del tiempo. Por tanto, a continuación, se tratará el tema de patrimonio con el objetivo de profundizar y conocer la definición del término. El patrimonio es un sistema de representación que se basa en un objeto cultural del mundo. Los objetos tangibles e intangibles que lo constituyen son manifestaciones, objetos o lugares que son procedentes de la naturaleza, del pasado o la genialidad creativa (Prats, 2005). La humanidad para subsistir y progresar necesita producir objetos materiales y esta materialidad de objetos es la propiedad más apreciada por el individuo fabricante, por tanto, el hecho de ser materiales proporciona a los objetos la

primera y más inmediata fuente de valor que se divide en valor de uso y valor de cambio (Ballart, 1997).

Hay tendencias que otorgan un valor nuevo a los objetos antiguos o a la recuperación de cosas, sin embargo, en la actualidad se habla del consumo de patrimonio histórico que conlleva repercusiones sobre la conservación del legado del pasado, al mismo tiempo, también se otorga una utilidad a los objetos patrimoniales menos tangibles, que se pueden clasificar como patrimonio inmaterial, es decir, lo que proporciona el conocimiento (Ballart, 1997).

Por otra parte, patrimonio son los bienes que se poseen o los que se heredan de los descendientes y se traspan en herencia, a estos se les llama como objetos materiales o intangibles. Existen diferentes tipos de patrimonio, como patrimonio histórico, cultural y natural, los cuales son construcciones culturales sujetas a cambios en función de circunstancias históricas y sociales (Ballart, 2001). Por consiguiente, el patrimonio cultural es un concepto que incluye bienes materiales e inmateriales como una materialización de la historia y como objeto de estudio, puesto que, sirve de puerta de acceso al pasado, junto con la memoria y la historia escrita. Por esta razón, el patrimonio es motivo de inspiración, estímulo a la imaginación, genera curiosidad, además, es un compendio de lecciones, fuentes de sensaciones visuales, físicas y táctiles y catalizador de emociones (Ballart, 2001).

Con el paso del tiempo se pierden los lazos tangibles como obras u objetos y también la memoria (es el contacto de las personas y los colectivos con el pasado y las generaciones precedentes), por lo cual, es importante que se conserve el patrimonio para que se empiece a valorar de forma especial la memoria y la historia (Ballart, 2001).

Para Schlüter (2006) el patrimonio es parte de la herencia, tradición, pasado, identidad y cultura y es un factor de carácter simbólico que representa la identidad, es por esto que se ve la obligación de conservar los recursos, adicionalmente, cita a García Canclini (1999) quien expone que el patrimonio no son solo los bienes materiales como pirámides, objetos

legados o palacios sino que también es la cultura popular como la música, escritos y sistemas de autoconstrucción. Adicionalmente, propone cuatro tipologías de recursos para el patrimonio que son: histórico y culturales, ambientales (paisajes rurales), paisajísticos (diversidad biogeográfica), y etnológico o antropológico como las costumbres y tradiciones culturales. También, nace un concepto de patrimonio turístico que es el conjunto de bienes materiales e inmateriales que hacen posible el desarrollo del turismo (Citado en Schlüter, 2006).

El patrimonio cultural inmaterial comprende tradiciones o expresiones vivas heredadas de los antepasados y transmitidas a los descendientes, tales como: tradiciones orales, rituales, usos sociales, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional y que cumplen un factor importante en el mantenimiento de la diversidad cultural, contribuye al dialogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2016).

Teniendo en cuenta lo anterior, es esencial enunciar cuál es el Patrimonio Cultural de la Nación el cual está constituido por según la Constitución Política de Colombia (1991)

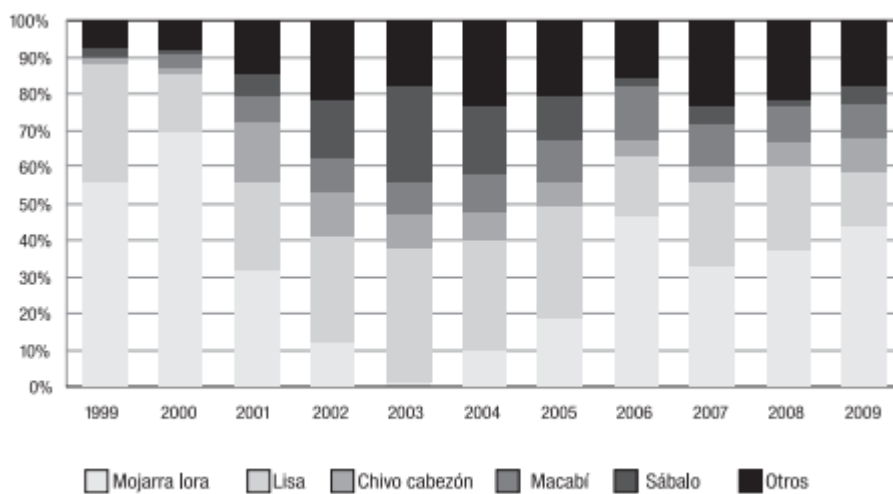
Todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico. (p.25)

En suma, el patrimonio cultural son aquellas manifestaciones, expresiones, conocimientos y prácticas que se transmiten a una comunidad y a un grupo humano un

sentido de identidad, pertenencia y continuidad histórica y que deben protegerse y conservarse para las futuras generaciones. Gracias a las protecciones de estos bienes se contribuye a transmitir y mantener viva la cultura pasada de una comunidad, por ende, es importante conservar la pesca artesanal como patrimonio cultural con el fin de cuidar, proteger y salvaguardar las costumbres y tradiciones de los pueblos palafitos.

Finalmente, Buenavista podría contribuir con la pesca sostenible como patrimonio cultural, mediante el conocimiento y respeto de las medidas mínimas de cada especie existente en el territorio pues de esta manera se estará cuidando una rica fuente de alimento, riqueza y salud; la grasa de los peces ayuda a combatir el colesterol y a prevenir enfermedades cardiacas (Centre Interactiu del Peix, s. f).

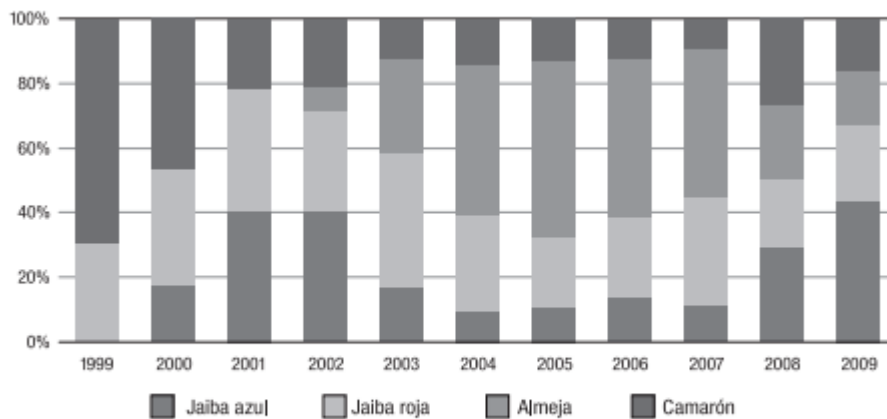
En otro orden de ideas, esta actividad, se practica en pequeños barcos, botes, chalanas y embarcaciones tradicionales que extraen gran cantidad de especies de peces, mariscos, moluscos y crustáceos (SNPYA, 2016). De acuerdo al documento “La economía de las ciénagas del Caribe Colombia” (Aguilera, 2011) las cinco especies de peces que mayor se captura en el complejo lagunar CGSM desde 1999 hasta 2009 fueron: la mojarra lora, con una participación del 37%, seguida de la lisa (25%), el macabí (9%), el sábalo (8%) y el chivo cabezón (6%), entre otros.



Fuente: Invermar, SIPEIN.

Figura 14. Especies de peces capturados en la CGSM, 1999-2009. La economía de las ciénagas del Caribe Colombia por Aguilera, M. (2011). [Gráfica]. Recuperado de http://www.banrep.gov.co/docum/Lectura_finanzas/pdf/lbr_economia_cienagas.pdf

Por otra parte, se encuentran las especies invertebradas con mayor captura, según el documento: los crustáceos (camarones y jaibas) en el período de análisis aportaron el 83% del total, mientras que los moluscos (ostras y caracoles) entre los años 1999 a 2001 desaparecieron y reaparecieron en el 2002 con cantidades mínimas de caracoles. A partir de 2002 la almeja es la única evidencia de moluscos explotados, la cual es capturada en las ciénagas de la Vía Parque de la Isla de Salamanca (Aguilera, 2011).



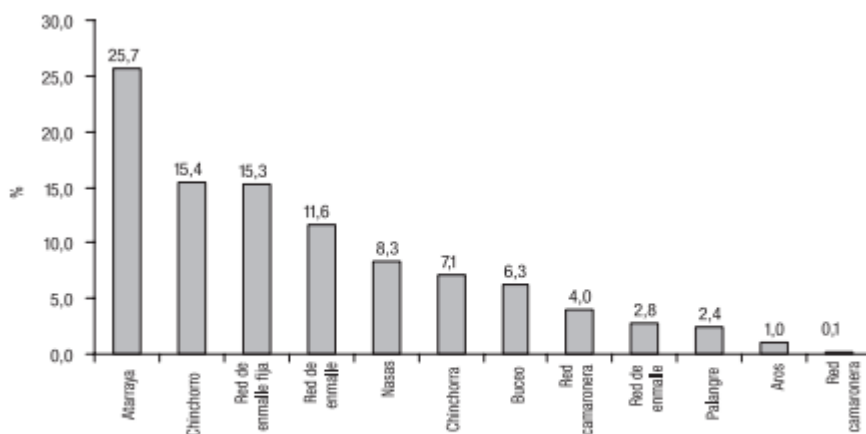
Fuente: Invepar, SPEIN.

Figura 15. Especies de invertebrados de mayor captura en la CGSM, 1999-2009. La economía de las ciénagas del Caribe Colombia por Aguilera, M. (2011). [Gráfica]. Recuperado de http://www.banrep.gov.co/docum/Lectura_finanzas/pdf/lbr_economia_cienagas.pdf

En cuanto a los métodos de pesca (ver figura 16) el chinchorro, el trasmallo, las nasas y la red de enmalle bolicheo en conjunto capturaron el 68% del total del recurso pesquero extraído en la CGSM. Estas artes de pesca son más efectivas, pero ponen en riesgo el recurso cuando los ojos de las mallas son muy pequeños y no existe una vigilancia permanente en este complejo lagunar para evitarlo. La atarraya es una de las artes de pesca tradicionales que no contribuyen al deterioro del recurso íctico (relativo a los peces), pero

ha perdido participación, pues en 1999 aportaba el 44,5% del total capturado, mientras que en 2009 bajó al 23,4% (Aguilera, 2011).

El trasmallo (las redes de enmalle fija), el bolicheo y zarangeo fueron las más efectivas para la captura de lisa, macabí, sábalo, coroncoro y lebranche. Las nasas capturan las jaibas, con el buceo las almejas y con redes camaroneras el camarón, langostas y langostinos (Aguilera, 2011).



Fuente: Invepar, SIFEIL.

Figura 16. Participación de las capturas según las artes de pesca. La economía de las ciénagas del Caribe Colombia por Aguilera, M. (2011). [Gráfica]. Recuperado de http://www.banrep.gov.co/docum/Lectura_finanzas/pdf/lbr_economia_cienagas.pdf

2.1 Pesca con atarraya

La pesca con atarraya o también llamada rayo, es un arte de pesca circular en sombrilla que es operada por una sola persona desde una canoa o embarcación; los diámetros de abertura fluctúan entre dos y cuatro metros, con una altura de dos a tres metros para que caigan sobre un área específica. El peso varía con el tamaño y este a su vez depende de la capacidad y habilidad del pescador. La atarraya se construye de tal forma que la circunferencia de la parte abierta de la red sea más grande que la circunferencia de la línea

principal, de esta manera mientras se recupera la atarraya la red adicional forma un bolsillo donde quedan atrapados los peces (Club de la mar, 2016).

Estas redes se arrojan desde la orilla de la playa o desde la embarcación. En su descenso por el agua, la red, atrapa los peces por encierro, este método generalmente se usa en aguas poco profundas. El arte se fundamenta por una red redonda de nylon la cual cuenta con unos huecos de malla que pueden variar entre 1,5 y 2 cm, y en sus bordes lleva plomos, que hacen que la red se hunda y atrape cantidad de peces (Fundación MarViva, 2014).

La atarraya como arte tiene distintas denominaciones de acuerdo al objetivo de captura y a la forma de operación, tal es el caso de la atarraya pinchera (exclusiva para la captura del “Pincho” *Cyphocharax magdalena*); barredora, malluda o atarraya barredora que es una red circular de forma similar a la atarraya pero que es operada mediante arrastre, desde donde es colgada la red a modo de cortina, este método puede ser usado tanto en el centro del río como en las orillas (Universidad del Magdalena, 2014) .

La captura de peces con atarraya causa pocas lesiones en los mismos, permitiendo la liberación de aquellos individuos que no cumplen con las tallas mínimas de captura o que no sean de interés comercial y este arte generalmente es utilizada para la captura de peces de tamaño pequeño (Fundación MarViva, 2014). Por otra parte, se debe tener precisión al momento de la práctica de esta actividad ya que el ojo de la atarraya debe ser de una medida estipulada en el código de conducta para la pesca responsable con el fin de obtener los pescados según la medida requerida por el mismo (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1982).

Este arte de pesca es frecuentemente utilizado en los principales ríos y cuerpos de agua lagunares de Colombia. En la costa Atlántica es común su uso en sitios como: Embalse del Guájaro, Ciénaga Grande de Santa Marta, Ciénaga Grande de Magangué (Departamento de Bolívar), Ciénaga de Zapatosa (Departamento del Cesar), Región Noroccidental de la Isla de Mompo, Municipios de Cicuco, Talagua Nuevo y Mompo y parte baja de la cuenca

del río Magdalena (Club de la mar, 2016). En la CGSM este método de pesca es utilizado por el 87,17% de los pescadores entrevistados según el análisis de los resultados obtenidos en la investigación (ver figura 35).

2.2 Trasmallo

Este tipo de actividad se usaba mucho menos que la tiradera (red cónica usada para pescar truchas), allí su empleo se limitaba casi exclusivamente los meses de julio y agosto. El trasmallo son redes fijas, las cuales se calan verticalmente y son fijadas en áreas donde las especies permanecen la mayoría de su tiempo para ser capturadas. Asimismo, están construidas por tres redes de diferentes tamaños de malla y sujetas a una relinga superior de flotadores. De igual forma, pueden ser operadas a la deriva, es decir dejando que las arrastre la corriente pero tomando la precaución que no sean trasladadas a las rutas de navegación; este tipo de red es utilizada para capturar especies de más de tres libras y para una multitud de peces como la sierra, el robalo, sábalo, entre otras (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

Teniendo en cuenta que la actividad de pesca debe contar con una línea de flotación y un collar de plomos en su parte inferior, deberá ser mayor a un (1) metro con base a la profundidad máxima, lo anterior con el fin que tenga una mejor caída y evitar que la red de arrastre se hunda al momento de barrer con la red (Redes para pesca, s. f).

El trasmallo puede pescar a una o dos caras, pues normalmente posee una anchura entre uno y dos metros, ya que a mayor profundidad del agua, el pescador obtiene el máximo rendimiento, pues se coloca en el fondo del complejo lagunar. Una vez colocado el trasmallo se fuerza a los peces a ponerse en movimiento, lo anterior se consigue removiendo piedras y hurgando con un palo debajo de los morrillos y en las cuevas de la orilla. Cada pez llega al trasmallo y atraviesa la red lateral con el fin de que quede atrapada; al sentir la especie que está cubierta se revuelve y el mismo cierra la boca por donde entro sin posibilidad de escapar (Suárez, s. f).

Dicho arte, posee unas características técnicas y necesarias para la realización de la actividad: dimensión de mallas (comprendida entre 400 y 500 milímetros) y la del paño central (70 y 90 milímetros) y cada una de las piezas de la red tendrán una longitud máxima de 50 metros y una altura máxima de 60 metros (Suárez, s. f.). Este instrumento de pesca se lanza desde la orilla y se tiene por obligación que llevarlo en un saco para poder trabajar mejor con él y que no se enrede; Asimismo, se debe arrastrar sobre el fondo por lo que posee una relinga de plomos que aumenta la fuerza de hundimiento (GIBEA & GIEEP, 2014). La duración de cada actividad según lo que se observó en campo fue de 8 horas diarias y algunas especies que son atrapadas por dicho método de pesquería son: mojarras blancas, mapalé, chivo cabezón, lisas, sábalo, entre otras (C. Suárez, comunicación personal, 18-20 de julio de 2016).

Finalmente, en los resultados obtenidos en la salida de campo, en Buenavista, según la población entrevistada, 34 personas practican este tipo de pesca, representado en un 87,17%, es decir, este tipo de pesca es el comúnmente usado por los pescadores, puesto que no genera tantos costos y gastos; de igual forma es una técnica de fácil acceso, debido a las condiciones actuales del destino y las especies existentes en ella (C. Suárez, comunicación personal, 19 de julio de 2016).

2.3 Pesca con red

El invento y uso de las redes como artes de pesca tuvo importancia fundamental en el desarrollo de la industria pesquera. Una red no es sino un tejido de malla que se utiliza en diversas formas para interceptar el paso de los peces y otros animales acuáticos, ya sea esperándolos o bien yendo a buscarlos a sus lugares de protección (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

En cualquier tipo de red existe un tramo que queda más cerca de la superficie llamado relinga superior y de esta se cuelga el resto de la red, la cual tiene por objetivo mantener la posición mediante: corchos, bolas de vidrio o de plástico. Y la relinga opuesta, es decir, la más cercana al fondo, va siempre con plomos o cadenas con el fin de mantener la red extendida y abierta para facilitar la actividad (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

Por otra parte, una red de enmalle es la encargada de capturar a los peces que entran en ella. Esta posee una relinga de corchos en la parte superior y una de plomos en la parte inferior y los paños de redes quedan verticales para tener una buena pesca (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1980).

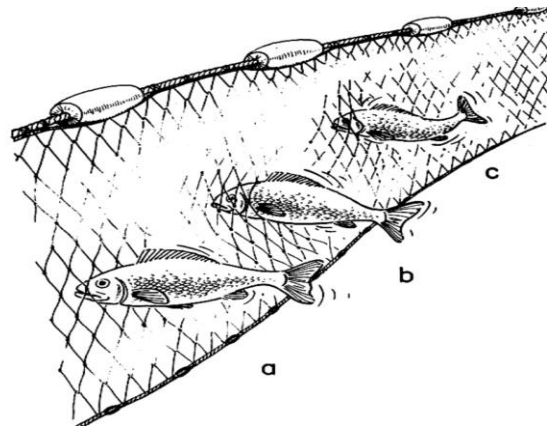


Figura 17. La pesca con redes de enmalle caladas en el fondo. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1980). Pesca con red [Ilustración]. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/004/x6936s/x6936s00.htm>

Actualmente, las modalidades de las redes pesqueras son numerosas, puesto que unas operan en la superficie, algunas a media agua y otras en el fondo; sin embargo, todas ellas tienen en común una serie de elementos como: los paños, la armadura exterior, los extremos laterales y los cabos (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

Teniendo en cuenta lo anterior, para hacer más efectiva a actividad se utilizan paños que son aquellos que constituyen el cuerpo de la red y están integrados por mallas de formas y tamaños diversos según las clases de redes. Además, para reducir su peso y visibilidad en el agua estas son elaboradas habitualmente con cáñamo, hilo naylor y otros tipos de fibras anudados (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

Finalmente, los cabos son una parte de cadena y otra de nylon, las cuales sirven para la tracción, fondeo, cierre y otras operaciones que aseguran la captura de los organismos; asimismo, se utilizan para cobrar la red y subir la captura al barco, enrollándose la porción metálica en el guinche (Cifuentes, Frías & Torres, 1989).

En un principio las redes fueron construidas con materiales derivados de fibras vegetales como: cáñamo, el esparto, el abacá, el henequén, el sisal, el algodón o de la seda, debido a que siempre deben ser menos densas que el agua, ya que esto facilita la tracción de la red. Pero en la actualidad, han ido cambiando las fibras vegetales por diversas clases de fibras sintéticas como el nylon, perlón, polietilenos y acrílicos que presentan ventajas por ser menos pesadas, con el fin de ser resistente durante la actividad (Cifuentes, Frías & Torres, 1989) (Figura 18).

Cabe aclarar que una red de enmalle apresa los peces por las agallas. Si el hilo de los paños es muy delgado, atraparé solamente los peces adecuados según su tamaño; es decir que, si el pez es demasiado pequeño con respecto a la malla, este podrá traspasarla sin quedar atrapado en la red, caso contrario, si es del tamaño adecuado con respecto a la red, el pez incrusta su cabeza y quedará atrapado sin poder escapar (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1980).

Este tipo de pesca es realizado por 17 personas (43,58%) de los entrevistados. Para la población local es difícil conseguir las redes, pues se tienen que desplazar a ciudades aledañas para conseguir este producto y el tiempo y costo de transporte es alto (C. Suárez, comunicación personal, 19 de julio de 2016).



Figura 18. Pesquería con redes de enmalle. National Oceanic and Atmospheric [NOAA] (2012). [Fotografía]. Recuperado de <http://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&id=55709&ndb=1>

2.4 Nasas

Las nasas son trampas que se utilizan para capturar peces y crustáceos y en el caso particular de Ciénaga Grande se utilizan para capturar jaibas. Según la Fundación MarViva “estas trampas son cajas o cestas hechas de diversos materiales (madera, mimbre, varas de metal, red metálica, etc.) y están forradas con una malla que puede ser de alambre, fibras vegetales o sintéticas y cuentan con una o más aperturas o entradas” (2014, p.14). Habitualmente se colocan sobre el fondo del mar con un cebo adentro para atraer la especie objetivo que se desea capturar y adicionalmente se pueden colocar de manera solitaria o en filas (2014).

Las nasas también pueden ser montadas en líneas mediante una cuerda madre que agrupa entre 20 y 100 nasas, según su uso y tipo de nasa. El conjunto de estas nasas unidas se denomina cacea, y a la hora de empezar esta actividad se tiran al mar durante unas horas, para ser recogidas posteriormente y comprobar las capturas que puedan haber entrado (Pescado artesanal, 2011).

Existen diferentes tipos de nasas y se pueden clasificar en dos categorías principales: aquellas que fueron ideadas para capturar mariscos, y aquellas que se utilizan para capturar pescado. Estas a su vez pueden ser de distintos tamaños y formas, pero todas ellas actúan a modo de trampa, debido a que los peces y crustáceos atraídos por los cebos pueden entrar en ellas, pero una vez dentro no pueden abandonarlas. Igualmente, se diferencian por la forma del esqueleto o armazón, la forma de las bocas o entradas y las especies objetivo (Fondo Europeo de pesca, s.f.)

Adicionalmente, la nasa cuenta con una abertura o boca que está casi siempre orientada hacia arriba o abajo y antecedida de un túnel. Los peces entran atraídos por un cebo o señuelo localizado en su interior (Universidad del Magdalena, 2014), que, según los entrevistados, el cebo que utilizan son los peces más pequeños que se capturan de los otros métodos de pesca; es decir, que los peces que no cuentan con las medidas mínimas, algunos son utilizados como carnada para pescar otras especies y no se devuelven al agua para dejar que crezcan. En su mayoría no se respetan ni se conocen las medidas mínimas que debe tener cada especie. Según los resultados de los entrevistados no hay control ni orden de la pesca y tampoco existe una autoridad que vigile y controle la normatividad y medidas necesarias para pescar (ver matriz de pescadores).

Además, las nasas cuentan con un alto potencial como método de pesca responsable para la pesca de peces, crustáceos y jaibas, sin embargo, es necesario establecer medidas de manejo que garanticen su buen uso. Las nasas deben estar construidas con material degradable para que en el caso de que la nasa se pierda esta se descomponga y así se evite la pesca fantasma. También, la autoridad competente debe establecer tanto el número de nasas permitidas por pescador, como las dimensiones y luz de malla de cada una y asimismo deben estar claramente identificadas con el número de licencia del pescador (Fundación MarViva, 2014).

Los pescadores deben respetar las tallas mínimas establecidas para langostas, jaibas y peces, liberando los individuos que no cumplen con el tamaño permitido y las especies

hembras con huevos deben ser liberadas. Además, las nasas deben ser recolectadas en un máximo de cada dos días, para que los individuos no deseados pasen el menor tiempo posible dentro de las nasas. El tamaño y la forma de la luz de malla en las nasas determina su selectividad, ya que la forma del cuerpo del pez (por ejemplo, comprimidos como los pargos o anchos como los meros) define si este puede escapar de la nasa, por tanto, el uso de porciones de malla con mayor luz ha demostrado reducir la captura de peces pequeños (Fundación MarViva, 2014).

La cantidad de pesca permitido es de 10 Kg/día (Colombia). Este volumen no afecta el medio ambiente pero una sobreexplotación puede extinguir rápido las especies. Según el estado de sus carnadas, estos producen malos olores en el ambiente y contribuyen a disminuir el oxígeno disuelto del agua. La elaboración de las nasas puede ser muy económico, si son fabricadas por los pescadores y con materiales locales y se pueden utilizar en cualquier época del año, independientemente de los cambios de nivel de agua (Aguilera, 2011).

Entre las nasas, las de peces son las más utilizadas, particularmente en las cuencas del Magdalena y del Sinú y las nasas para jaibas son comunes en lagunas costeras, esteros y manglares del Caribe y del Pacífico (Fundación MarViva, 2014), específicamente en la CGSM el 30,80% de los pescadores entrevistados utilizan las nasas para capturar jaibas (figura 35).

2.5 Tallas mínimas de captura para las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales de Colombia

A través de la autoridad pesquera (Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca [AUNAP]) el gobierno colombiano, determina la talla mínima legal de captura de las especies y lo realiza mediante acuerdos y/o resoluciones. Esas tallas son un límite legal que prohíbe pescar, procesar y comercializar peces, moluscos (pulpos, ostras, piangua, calamares etc.) y crustáceos (camarones, langostas, jaibas) con tallas inferiores a las

establecidas, con el objetivo que los individuos tengan la oportunidad de crecer y reproducirse para asegurar las poblaciones futuras (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Cada especie presenta una Talla Media de Madurez (TMM) diferente, dependiendo de la biología, el crecimiento y la edad de madurez sexual, además de las condiciones climáticas y la disponibilidad de alimento en el medio donde crecen. Con el fin de evitar la captura de especies pequeñas se utilizan métodos de pesca selectivos; para capturar peces lo ideal es utilizar redes de enmalle con tamaños de malla adecuados y anzuelos de forma y tamaño correcto. Del mismo modo, si se captura un individuo de una especie con un tamaño menor al tamaño legal establecido, lo ideal es devolverlo al mar, río, laguna o ciénaga para que pueda crecer y llegar a reproducirse (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Conjuntamente, las tallas mínimas legales de captura son una de las medidas más significativas que todos deben respetar en Colombia para contribuir a la sostenibilidad de la pesca en el mar, en ríos, lagunas y ciénagas. Es importante verificar que el pescado, camarón, langosta, jaiba y todos los productos pesqueros tengan el tamaño correcto, ya que es una medida muy fácil y sencilla para proteger los recursos (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Cabe aclarar, que para saber el estado de aprovechamiento de las especies se utilizan dos indicadores biológicos: el primero es la Talla media de captura (TMC) que es la talla promedio en que los peces son capturados por los pescadores y el segundo es la Talla media de madurez sexual (TMM) que es la talla a la cual la mitad de los individuos de una población se reproducen por primera vez (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

En seguida se mostrarán en las figuras 19-29 las medidas mínimas establecidas para cada especie en el Litoral Caribe (color verde), Pacífico (color naranja), Cuenca del río Atrato (color café) y Cuenca del río Magdalena (color morado):

Lisa: la recomendación es capturar esta especie por encima de 30 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Lisa	<i>Mugil incilis</i>	Estuarios, marino costero; usualmente de 1 a 5 m de profundidad (3)	28.8 cm de longitud total	25 cm de longitud estándar	Resolución 0595 de 1978 del INDERENA (4)

Figura 19. Medidas de la lisa. Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca [AUNAP-UNIMAGDALENA] (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Pargo chino: la recomendación es capturar esta especie por encima de 29 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Pargo chino	<i>Lutjanus synagris</i>	Marino-costero, pelágico; usualmente de 1 a 100 m de profundidad (3)	27.8 cm de longitud total	No tiene	No tiene

Figura 20. Medidas del pargo chino. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Pargo cebal: la recomendación es capturar esta especie por encima de 42 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Pargo cebal	<i>Lutjanus analis</i>	Marino-costero, asociado a arrecifes; usualmente de 25 a 95 m de profundidad (3)	41.1 cm de longitud total	No tiene	No tiene

Figura 21. Medidas del pargo cebal. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Langosta: la recomendación es capturar langostas por encima de 22 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Langosta	<i>Panulirus argus</i>	Aguas someras; Asociado a arrecifes de coral; hasta 40 m de profundidad (3)	21 cm de longitud total	21 cm de longitud estándar	Resolución 0535 de 1995 INPA (10)

Figura 22. Medidas de la langosta. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Jaiba: la recomendación es capturar jaibas por encima de 10 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Jaiba	<i>Callinectes sapidus</i>	Habitan en costas, en aguas de bahías, lagunas costeras, esteros y desembocaduras de los ríos; profundidades entre 0,40 y 2 m	9 cm de longitud total	9 cm de longitud estándar	Resolución 00623 de 2004 INCODER (11)

Figura 23. Medidas de la Jaiba. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Langostino: la recomendación es capturar langostinos por encima de 12 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Langostino	<i>Litopenaeus schmitti</i>	Los juveniles se encuentran en zonas estuarinas, los adultos en zonas marinas; entre 2 y 47	12 cm de longitud total	No tiene	No tiene

Figura 24. Medidas del Langostino. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Camarón blanco: la recomendación es capturar camarón blanco por encima de 19,7 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Camarón blanco	<i>Litopenaeus occidentalis</i>	Aguas someras asociadas a fondos fangosos; común entre 2 y 27 m hasta 160 m profundidad	19.7 cm de longitud total	No tiene	No tiene

Figura 25. Medidas del Camarón blanco. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Camarón tití: la recomendación es capturar camarón tití por encima de 13 cm de longitud total (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Camarón tití	<i>Xiphopenaeus riveti</i>	Aguas someras, prefiere la desembocadura de los ríos hasta 70 m profundidad	12.9 cm de longitud total	No tiene	No tiene

Figura 26. Medidas del camarón tití. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de

[http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Bocachico: la recomendación es capturar bocachico por encima de 26 cm de longitud estándar (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Bocachico	<i>Prochilodus magdalenae</i>	Ciénagas y ríos	24.5 cm de longitud estándar	25 cm de longitud estándar	Resolución 0595 DE 1978 INDERENA (4)

Figura 27. Medidas del bocachico. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Nicuro: la recomendación es capturar nicuro por encima de 19 cm de longitud estándar (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Nicuro	<i>Pimelodus blochii</i>	Ciénagas y ríos	17.7 cm de longitud estándar	18 cm de longitud estándar	Resolución 0595 de 1978 y 88 de 1987 del INDERENA (4) y (7)

Figura 28. Medidas del Nicuro. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

Capaz: la recomendación es capturar capaz por encima de 33 cm de longitud estándar (AUNAP-UNIMAGDALENA, 2013).

Nombre vulgar	Nombre científico	Hábitat	Talla media de madurez sexual	Talla mínima de captura sugerida	Norma
Capaz	<i>Pimelodus grosskopfii</i>	Ciénagas y ríos	32.1 cm de longitud estándar	20 cm de longitud estándar	Resolución 88 DE 1987 INDERENA

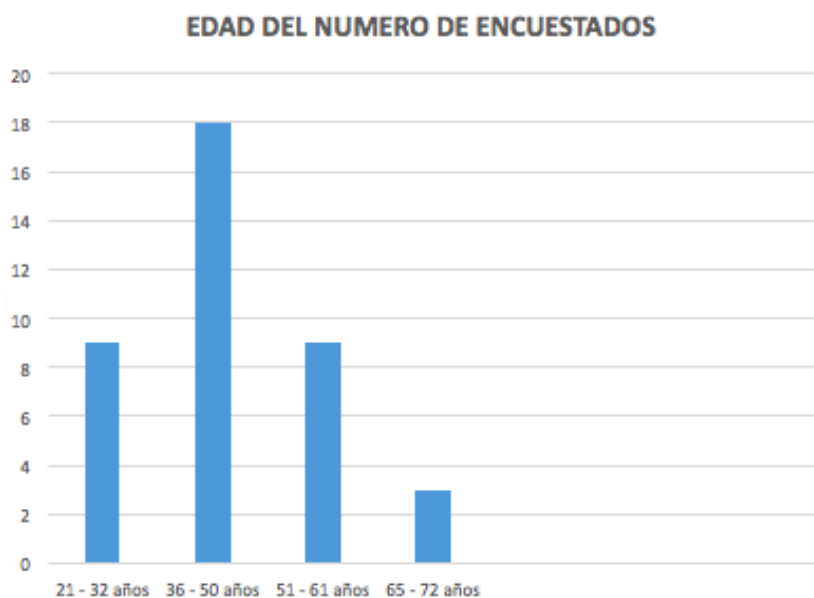
Figura 29. Medidas del capaz. AUNAP-UNIMAGDALENA (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces,

crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Litoral Caribe. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

2.6 *Análisis de resultados de los pescadores de Buenavista*

Teniendo en cuenta la investigación cualitativa se realizaron treinta y nueve (39) entrevistas a pescadores de Buenavista, específicamente a los hombres, pues son quienes practican la actividad de la pesca en cada familia. Según lo explicado anteriormente la pesca es una de las actividades más importantes para conseguir el sustento diario, por lo tanto, se realizó una matriz de resultados (documento adjunto) con el fin de plasmar la información más clara y concisa sobre cada lineamiento, función, herramienta, especie, entre otros aspectos que caracterizan dicha actividad.

En primera instancia, se identificó que los hombres son los que realizan la pesca, pues las mujeres y los niños están encargados de otros oficios tanto del hogar como del estudio; la edad de los hombres entrevistados oscila entre 23 a 53 años; cabe resaltar que dicha actividad es hereditaria, es decir, transmitida de abuelos a hijos y a nietos (matriz de resultados).



Figuro 33. Diagrama sobre la edad de la población que practica algún método de pesca. Elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas realizadas. (2017). [Gráfica].

El nivel educativo de la población de Buenavista tanto en hombres como en mujeres es una de las problemáticas que sobresale en el palafito dado a que gran parte de la comunidad se encuentra desescolarizada ante la falta de cuerpo docente y de adecuación de infraestructura. Debido a el abundante número de estudiantes, los cupos son limitados e insuficientes dejando por fuera una gran parte de población (matriz de resultados). En la actualidad se cuenta solo con una escuela de nivel primaria, la cual cuenta con 6 profesores.

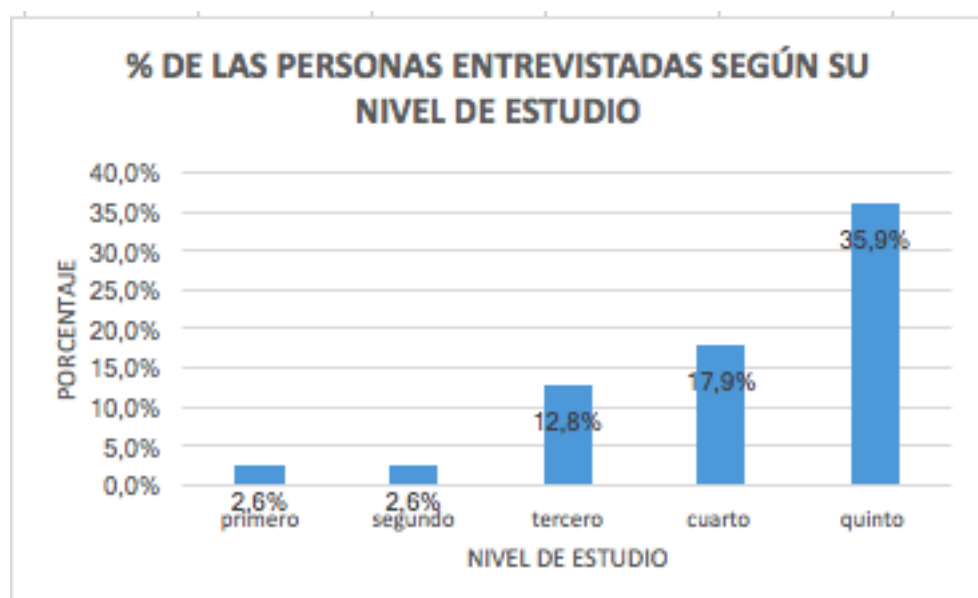


Figura 34. Diagrama sobre el nivel de educación de la población que practica cualquier tipo de pesca. Elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas realizadas. (2017). [Gráfica].

De conformidad con las personas entrevistadas y sus diferentes métodos de pesca, el 87,17% lo realiza a través del trasmallo, red con un 43,58%, nasa 30,80% y atarraya 46,15%, se hace necesario aclarar que un pescador puede utilizar en sus labores varios métodos de pesca dependiendo de la estacionalidad y del clima; además para el logro de una buena pesca, requieren de embarcaciones de diferentes características, debido a que el 90% de las personas entrevistadas realizan dicha actividad por medio de la canoa y el 10% utilizan una canoa con motor, la cual facilita el transporte diario al momento de realizar la

pesca o de comercializar el producto. La embarcación adecuada debe tener alrededor de 25 metros, sin embargo por su costo utilizan embarcaciones de 7 a 12 metros de largo y entre 75 centímetros y 1 metro de ancho; para una mejor maniobrabilidad esta debe ser construida con madera pues es un material liviano y suave al manejar (matriz de resultados).

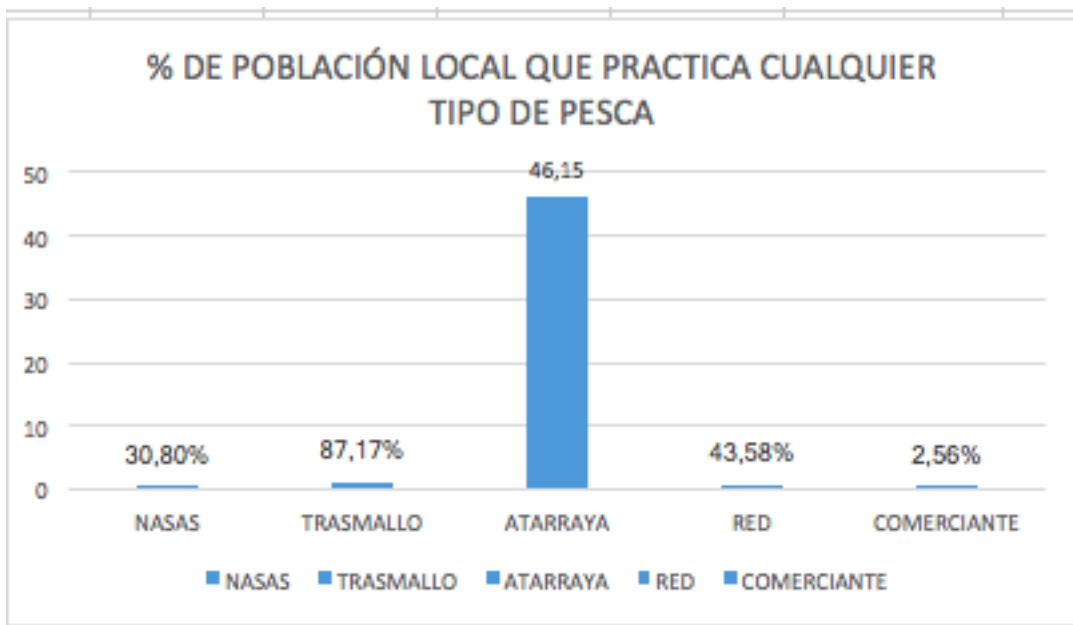


Figura 35. Diagrama sobre el porcentaje de la población que practica cualquier tipo de pesca. Fuente: elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas realizadas. (2017). [Gráfica].

Las especies que actualmente pescan los hombres del hogar, en su mayoría son: jaiba, lisa, sábalo, róbalo, mojarra, camarón, chivo y macabí (ver figura 36), se hizo necesario indagar si tenían conocimiento y a la vez respetaban las medidas mínimas que tiene cada especie, con el fin de lograr una pesca responsable y sostenible en el destino.

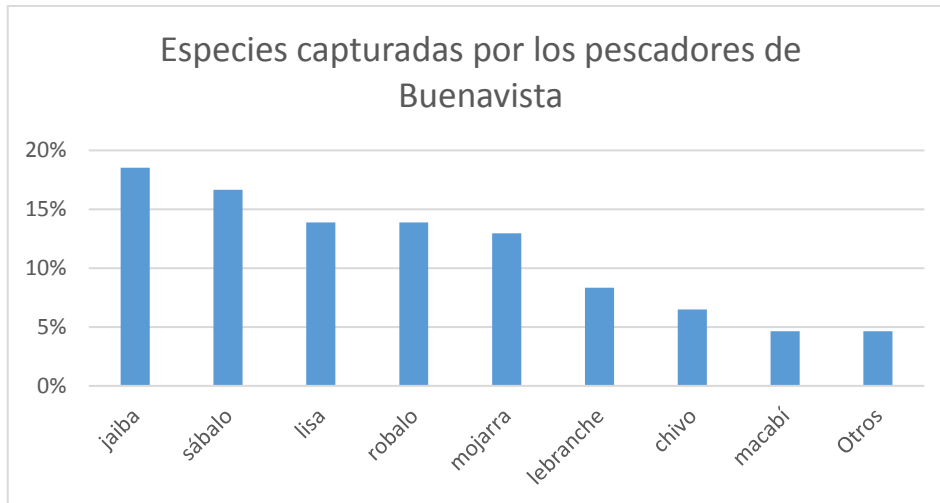


Figura 36. Gráfico de las especies capturadas por los pescadores de Buenavista. Fuente: elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas realizadas. (2017). [Gráfica].

La mayor cantidad de entrevistados respondieron que sí conocían y respetaban las medidas mínimas, pero al momento de comparar las respuestas de cada uno de los entrevistados se llegó a la conclusión de que, si conocían los rangos de medida ninguno de ellos los respetaba o por el contrario no tenían conocimiento o capacitación sobre el tema, pues de hecho las medidas dictadas por los pescadores no concordaron con las establecidas por las autoridades encargadas de dictar las normas de pesca nacional. Ejemplo: las medidas más frecuentes fueron: 8cm – 9cm en la jaiba, 11 cm la jaiba, 11 cm el sábalo, el robalo y la mojarra, 30 cm el sabaleta, 18 cm el chivo y 13 cm la lisa; siendo según la UNAP UNIMAGDALENA, para la jaiba 10 cm de longitud, lisa 30 cm y para la mojarra 18 cm. Lo anterior, demuestra que no se aplican las medidas mínimas para pescar y se reitera, las desconocen; lo que conduce al no respeto de las mismas al momento de realizar la actividad.

Según los resultados encontrados durante la investigación, el 87% de los pescadores de Buenavista manifiestan que si durante el desarrollo de la actividad se pesca una pieza más pequeña que la medida estándar la devuelven a la ciénaga; sin embargo, se puede evidenciar que en algunos casos lo usan para el alimento de especies como las jaibas u otros

peces que hay en el destino como criaderos y en algunas ocasiones como consumo familiar (matriz de resultados).

Según los entrevistados la profundidad del agua para realizar la actividad de pesca es de 1 a 2 metros, los horarios para la misma dependen de tipo de pesca, sin embargo algunos pescadores cuentan con horarios establecidos que regularmente van de 2 pm- 7 am, 5 am- 4 pm, 4 pm- 7am, 5 am- 4pm, 4am-4pm; utilizando entonces un horario diurno, nocturno o en algunas oportunidades ambos; en las horas nocturnas se utilizan linternas o lámparas como método de iluminación (matriz de resultados).

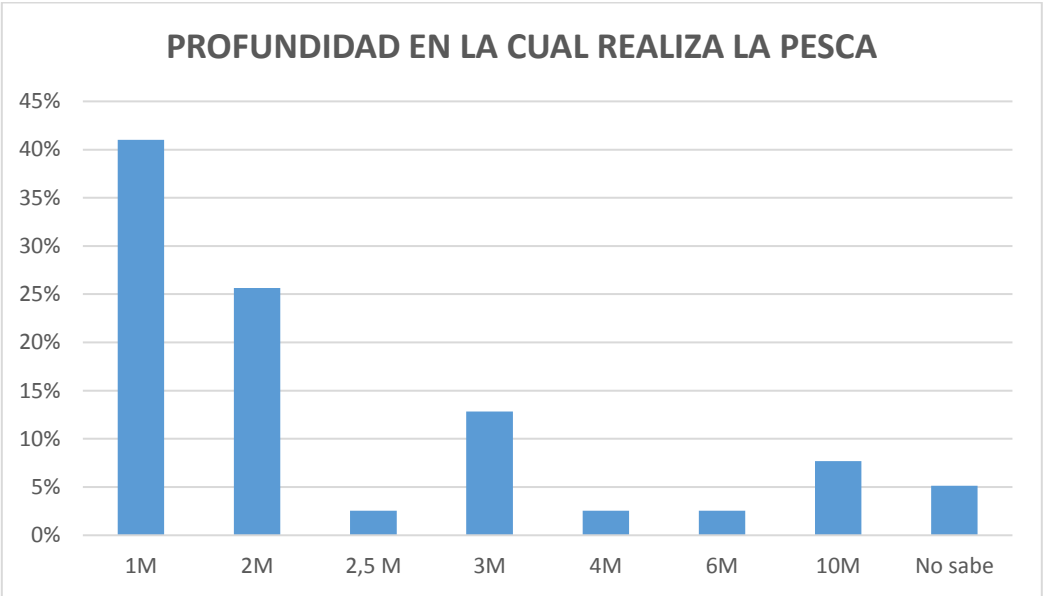
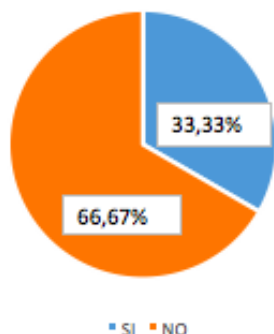


Figura 37. Diagrama sobre la profundidad del agua en la que la población practica cualquier tipo de pesca. Fuente: elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas realizadas. (2017). [Gráfica].

Al terminar la jornada de pesca, más del 50% de la población entrevistada afirma que se recogen aproximadamente por especie entre 80 kilos de jaiba, de 15 a 100 peces mezclados, 200 lisas, 40 kilos de robalo diarios por cada grupo de pescadores, después de haber terminado la actividad por completo se hace el transporte y la comercialización del producto; algunos pescadores pertenecen a la Asociación de pesqueros de Buenavista [ASOPEBUE], a la que le venden el producto y ésta a su vez lo transporta al mercado del

municipio de Tasajera donde se revende, no obstante la mayoría de los pescadores (66,67%) no asociados también lo comercializan en Tasajera, en Buenavista o lo consumen para su sustento familiar (matriz de resultados).

% DE LAS PERSONAS ENTREVISTADAS QUE PERTENECEN A ALGUNA ASOCIACIÓN



Figuro 38. Diagrama sobre el % población que pertenece a alguna asociación. Fuente: elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas realizadas. (2017). [Gráfica].

Finalmente, los ingresos que obtienen los pescadores son pocos en comparación con otros destinos. Los hombres son los encargados de llevar el sustento diario a la familia que oscilan aproximadamente entre \$10.000 hasta \$30.000 pesos diarios, semanalmente \$140.000 y mensual \$700.000. La matriz mencionada, permite verificar de forma global los intereses, funciones, especies, ingresos, entre otros aspectos esenciales que tienen en común cada familia de Buenavista (matriz de resultados) (archivo adjunto).



Figura 39. Diagrama sobre los ingresos diarios y mensuales de cada persona por la actividad de la pesca. Fuente: elaboración propia con base en los resultados de las entrevistas realizadas. (2017). [Gráfica].

Se puede concluir que la comunidad local pesquera en su mayoría son hombres que oscilan entre los 36- 50 años con un nivel de estudio máximo de quinto de primaria, se acota que solo el 33,33% de los pescadores pertenecer a alguna asociación.

3 Tradiciones culinarias en La Ciénaga Grande de Santa Marta

La realización de esta investigación precisa los análisis de varios conceptos claves; se inicia este capítulo con los temas de cocina tradicional y turismo gastronómico, se abordarán aspectos específicos de la cocina tradicional de Ciénaga Grande, como por ejemplo los principales platos y sus preparaciones; luego, se hará una relación entre la cocina tradicional y valorización, para inmediatamente pasar a las estrategias de sostenibilidad que debe tener esta práctica con el fin de que se pueda conservar y mantener a través del tiempo. Finalmente, se mencionarán las problemáticas actuales de la CGSM que afectan la valorización de su cocina ancestral.

Primeramente, la cocina tradicional hace parte del patrimonio cultural inmaterial y ésta es considerada como uno de los aspectos más importantes en un destino, ya que, ha sido transmitida de generación en generación a lo largo de los años, es decir es una manera de preservar la identidad de un país o de una región peculiar, teniendo como resultado la cocina auténtica (López, 2016), también es aquella que requiere identifica y aprovecha los recursos y potencialidades endógenas de una comunidad, con el fin de dar un deguste al turista (Hornig & Tsai, 2010).

Para Torres & De la Fuente, las cocinas tradicionales permiten conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades donde se desarrolla; asimismo observa los cambios que han ocurrido en el estilo de vida o modo de vivir y cómo éstos se reflejan en la alimentación, para ser transmitidos a los turistas o personas de interés (2009).

De igual forma, Mintz señala que comer no solo es una actividad biológica, dado que los alimentos también tienen una historia asociada con el pasado; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir los productos (citado en Torres & De la Fuente, 2009). Álvarez (2002) agrega que la cocina tradicional es aquella donde se concretan los saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la herencia e identidad cultural, además comprende las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidos y transmitidos de generación en generación, logrando de esta forma que constituya un patrimonio construido social e históricamente.

Ducoing, explica que la cocina tradicional, es el arte de preparar alimentos exquisitos con el fin de cubrir la necesidad básica del hombre - la nutrición-, esta tiene vertientes como el deleite y la creatividad, conjugando así aspectos culinarios y culturales que identifican a la comunidad local (2014). De la misma manera, Montecinos citado en Ducoing, define los saberes culinarios como el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo y disfrute de manera saludable y sostenible (2014).

En resumen, para Ducoing, es un elemento que integra la riqueza cultural de los pueblos, dado que es un producto de los actos del hombre que abarca aspectos como la creación, nutrición, preservación y el placer generando sensaciones agradables que surgen a la vista y al paladar para satisfacer la necesidad de sociabilización (2014).



Figura 40. Empanadas de sábalo. Fotografía tomada por Suárez, C. (2017). [Fotografía]. Ciénaga Grande.

La cocina tradicional, como se mencionaba anteriormente, es un elemento que integra la riqueza cultural de los pueblos, en la que se concretan los saberes y las prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la herencia e identidad cultural de generación en generación.

Luego de abordar el tema de cocina tradicional, es primordial definir el concepto de turismo gastronómico que para Navarro & Schlüter, se basa en tres aspectos fundamentales: la utilización de productos primarios producidos en el lugar; la elaboración de los platos como la de los productos ofertados en cada uno de los puntos de venta locales;

la elaboración de platos tradicionales o típicos y la transmisión de conocimientos culinarios. Los anteriores aspectos ayudarán a potencializar el destino y generar mayores ingresos al mismo (citado en Pertile & Gastal, 2013).

Según Pertile & Gastal (2013) existe una relación entre la cocina tradicional y el turismo, ya que deberá ser entendida mediante dos perspectivas: en primera instancia, el reconocimiento como expresión cultural, puesto que emplean técnicas y materias primas tradicionales para llevar a cabo los principales platillos del destino; y en segunda instancia, la consideración de la participación de la gastronomía en la composición de productos turísticos tanto urbanos como rurales, realzando la diversidad y autenticidad en términos de ingredientes y de procesos de preparación.

Oliveira (2007), expone que el turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo debido a que es un elemento clave de la hotelería y la restauración, por ello, Mitchell & Hall (2007) afirman que el turismo gastronómico es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y la experiencia es la razón principal para viajar (citado en Oliveira, 2007). Es por lo anterior, que el turismo gastronómico es una forma muy interesante y peculiar de realizar turismo. Hoy en día es otra alternativa de conocer el mundo, concentrándose específicamente en las manifestaciones de las culturas culinarias de cada país (Díaz & Pabón, 2015).

Según la Real Academia de la Lengua Española (2017), la gastronomía es el arte de preparar una buena comida y es la relación entre la cultura y la comida, que incluye todos los componentes culturales y sistemas productivos que tienen los alimentos propios de un determinado lugar. De otro modo, según Díaz y Pabón (2015) los viajeros del turismo gastronómico son aquellos que durante sus viajes realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico con el objetivo de consumir, degustar y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas.

Los viajes que realizan dentro del país los mismos residentes con el fin de consumir, probar alimentos y degustar la cocina tradicional se denomina turismo interno gastronómico según Díaz & Pabón (2015), mientras que el de los no residentes que viajan dentro de un país se llama turismo receptor gastronómico. La importancia de los alimentos en el turismo reside en que la comida es uno de los factores que más se recuerda cuando se viaja a un territorio, es decir, que no solo se disfrutan los paisajes, monumentos y sitios turísticos, sino que, en suma, también será recordado un lugar por lo que se come (Díaz & Pabón, 2015).

El objetivo primordial del turismo gastronómico es conocer y experimentar diferentes y exquisitos tipos de comidas y bebidas de un determinado lugar o región. Igualmente, da a conocer las principales especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o fechas especiales y culturales de importancia local o nacional y se propende porque el turista sepa, conozca y aprenda a preparar los platos para descubrir nuevas experiencias culinarias y sensaciones diferentes (Díaz & Pabón, 2015).

De otro modo, el turismo gastronómico se define como un recurso imprescindible que añade valor y ofrece soluciones a aquellos destinos que sienten la necesidad de diferenciarse y proporcionar productos únicos (World Tourism Organization, [UNWTO] 2017). Este fenómeno está en constante crecimiento cada día más y se debe a que actualmente los destinos deben diferenciarse y desarrollar propuestas comerciales únicas que están orientadas en la búsqueda de lo auténtico, y para ello nada mejor que el patrimonio inmaterial del cual la gastronomía es parte fundamental (UNWTO, 2017).

Este tipo de turismo tiene además el potencial de dirigir el flujo turístico a destinos menos concurridos o visitados, lo que conlleva a una mejoría notable en cuanto a nuevas oportunidades y formas de desarrollo económicas en estas regiones (UNWTO, 2017). Adicionalmente, la gastronomía permite el diseño de estrategias de comunicación efectivas por medio del uso del lado emocional del turista para ofrecer experiencias más significativas y profundas, las cuales son capaces de dejar una huella inolvidable y aut-

ética que fidelizan al cliente y que puede convertirse en los mejores embajadores a la hora de compartir sus experiencias con otras personas (UNWTO, 2017).

Estos turistas también están dispuestos a introducirse en los lugares y las culturas que visitan, por lo que suelen gastar más e incidir en mayor medida en la totalidad de la cadena de valor del turismo, por esta razón muchos destinos recurren a la gastronomía para atraer a esta clase de viajeros y de esta forma integrar la gastronomía como recurso principal de desarrollo del turismo sostenible dándole mayor visibilidad y creando nuevos conceptos innovadores (UNWTO, 2017).

De igual forma, el turismo gastronómico es aquel comportamiento alimentario que marca tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, y que a su vez clasifica y jerarquiza a las personas y a los grupos (Parrondo, 2005). Entonces, este tipo de turismo permite reconocer y disfrutar de forma organizada y planificada el proceso productivo, el cual se caracteriza por ser artesanal, minucioso y a su vez obedece a las normas ancestrales, antiguas o tradicionales de una región y la degustación de la cocina regional, mezclando las expresiones de la identidad cultural de la zona (Agudo & Vázquez de la Torre, 2010).



Figura 41. Arepas de macabí. Fotografía tomada por Rojas, D. (2016). [fotografía]. Ciénaga Grande.

En Buenavista la cocina tiene un carácter de importancia alto, puesto que es una tradición y una práctica cultural importante para las mujeres cabeza de familia, quienes elaboran los platos tradicionales por medio de las especies que se pescan en el destino para aumentar sus ingresos y dar a conocer su cultura (H. Suarez, comunicación personal, 18-20 julio de 2016).

Las mujeres de cada familia son las encargadas de cocinar pues es la única actividad que realizan en este territorio resaltando que los hombres son quienes se dedican a la pesca. Años atrás cada familia tenía hornos, ollas de hierro, palas de madera y otros utensilios que hacían de cada receta un sabor inigualable, cabe aclarar que anteriormente usaban la cocina en leña puesto que las recetas tenían un mejor sabor que en una estufa eléctrica, sin embargo, en la actualidad aún se utiliza la cocina de leña, pero no tan frecuentemente como antes (J. Samper, comunicación personal, 16-20 enero de 2017).

Dichas tradiciones y prácticas se han ido perdiendo con el tiempo, pues los platos tradicionales de dicha región ya no se realizan como antes, debido al poco ingreso económico de cada familia y a los escasos productos – peces, verduras, etc.- necesarios para cada receta (Camilo Suarez, 18-20 julio de 2017).

Sin embargo, los problemas presentados en Buenavista que se abordarán más adelante, no han sido razón para dejar atrás la cultura de la región, puesto que las tradiciones culinarias siguen persistentes, pues ellos tienen como objeto mantener y mostrar las tradiciones y saberes ancestrales por medio de las generaciones futuras, para que no dejen perder aquellos conocimientos culinarios inculcados a lo largo de la historia (C. Suarez, comunicación personal 18-20 julio de 2017).

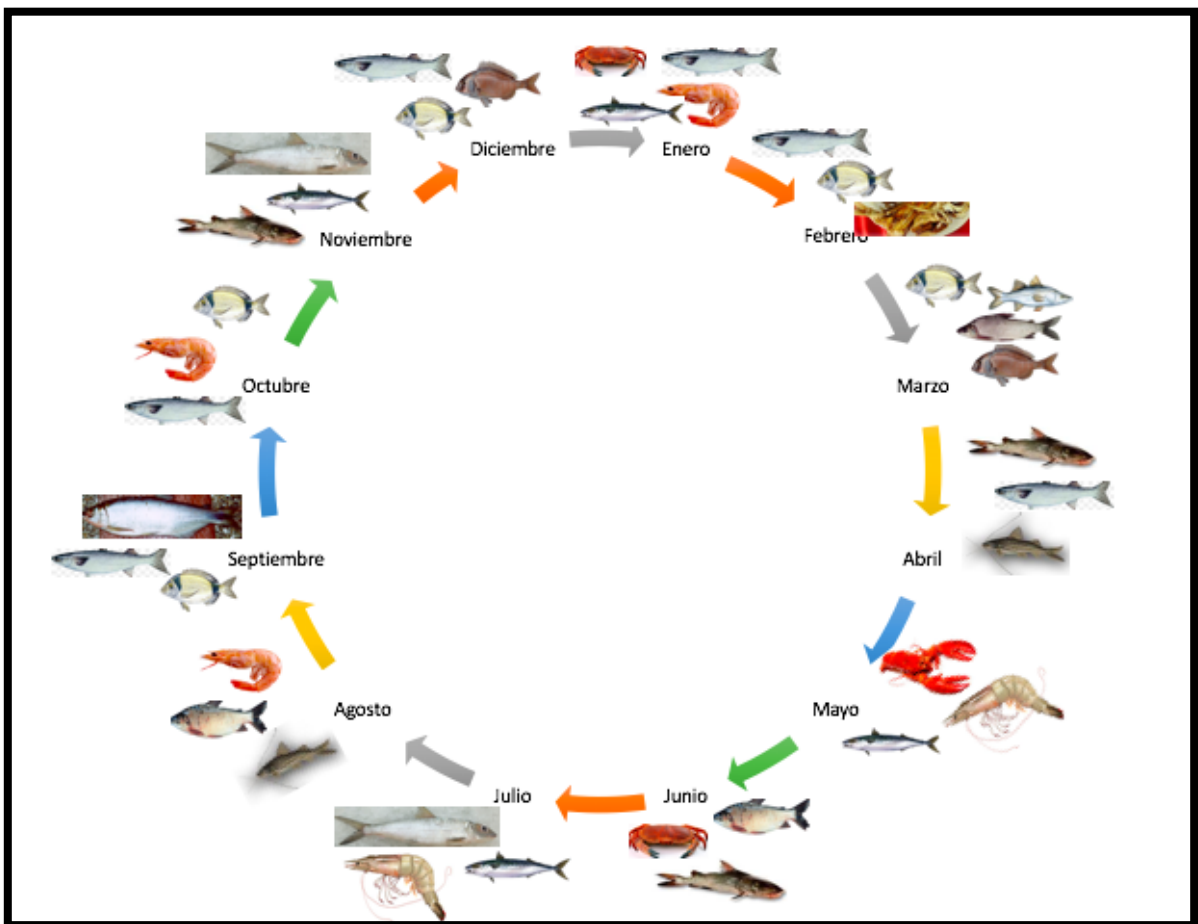
En referencia a las entrevistas realizadas a las mujeres cabeza de familia teniendo en cuenta que ellas son quienes se encargan de los saberes culinarios de la región, se obtuvo que los platos más representativos de la región son: sábalo, chivo, robalo, mojarra, lisa, macaco, chivo cabezón y mapalé en sus diferentes preparaciones ya sea guisados, fritos, asados o sudados y arroz de camarón, ceviche, arepas de macaco, masato de plátano, bollos, sancocho de pescado, dulce de diferentes sabores – papayuela, mora, guineo maduro y verde-, cocadas y como acompañamientos el arroz de coco, tajadas o patacones de guineo verde y ensalada verde con tomate (matriz de resultados de las tradiciones culinarias).

La comunidad local ofrece diferentes tipos de peces como: el sábalo, el chivo cabezón, mapalé, robalo, mojarra, sabaleta, camarón, entre otros; pero se evidenció que, a la hora de prepararlos y montarlos al plato, realizan una práctica inadecuada debido a que estos no cumplen con las medidas mínimas de higiene y salubridad que debe tener para el consumo humano y es por esto que no se aplica un buen uso de buenas prácticas de manipulación (BPM) a nivel culinario.

Adicionalmente, de los resultados obtenidos se seleccionaron los más importantes para los pobladores de Buenavista (por medio de las entrevistas realizadas a los residentes de la

Ciénaga en la primera salida de campo), con el fin de saber más a fondo los ingredientes y preparaciones claves paso a paso de su cocina tradicional. los platos seleccionados fueron: sancocho de pescado, arroz con camarón, arroz de coco, chivo guisado, dulce de guineo maduro, coctel de jaiba, coctel de camarón, masato de plátano, salpicón de sábalo, lisa guisada, mojarra frita, arroz de plátano, empanadas de sábalo y cocadas. Los anteriores platos se detallarán más a fondo en un recetario que se realizará en el cuarto capítulo como una de las estrategias para valorar la cocina tradicional.

En este contexto, se evidenció que es importante conocer la temporada y el ciclo en que cada una de las especies empleadas en la cocina se reproducen, por ende, se tomó la iniciativa de realizar un diagrama (figura 42) en el cual se puede observar cada una de las épocas de los peces reconocidos en el Complejo Lagunar CGSM, en especial los alimentos que se utilizaron en la preparación de los platos tradicionales que la comunidad posee.



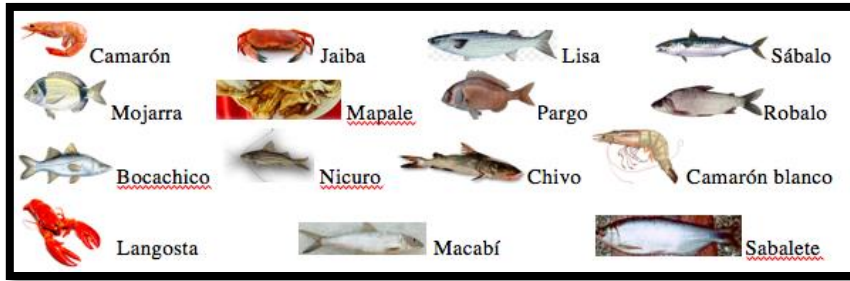


Figura 42. Época de pesca en Buenavista. Elaboración propia (2017). Fotos tomadas de Google images. (2017). Diagrama circular de los peces por mes. [Gráfica].

En la figura anterior, se observa que en cada uno de los meses del año se encuentra un tipo de pez diferente, pues este varía según las condiciones del clima y las condiciones ambientales en la que se encuentra El Complejo Lagunar.

En primer lugar, en el mes de enero en la SGSM se encuentran especies como: camarón, sábalo, lisa y jaiba, seguido en el mes de febrero: la mojarra, lisa y mapalé. En marzo se reproducen peces como el pargo, mojarra, robalo y bocachico, en abril: el chivo y sábalo; mayo: lisa, langosta y camarón blanco. En el mes de junio: sábalo, jaiba y chivo; mientras que en julio macabí, sábalo y langostino (matriz de pescadores) (C. Suarez, comunicación personal, 18-20 julio).

Posteriormente en el mes de agosto se dan especies como el camarón y bocachico; en septiembre la mojarra, el sabalete y lisa, mientras que en octubre la lisa, camarón y mojarra. Y finalmente, en los meses noviembre y diciembre, chivo, sábalo y macabí; la mojarra, lisa y el pargo respectivamente (matriz de pescadores) (C. Suarez, comunicación personal, 18-20 julio).

Cada una de estas especies hace parte de la preparación o elaboración de los platos más importantes y tradicionales del territorio, es decir, que, sin la existencia de alguno de estos, no es posible mostrar la riqueza culinaria total del destino.

Cabe mencionar, que los platos tradicionales son elaborados en distintas formas de preparación, por ejemplo: sudado, frito, asado, a la parrilla, entre otros, que hacen que el

paladar del turista sienta un sabor diferente con cada una de ellas, además que son realizados por la comunidad local del territorio. Es decir, que estos pueden variar el tipo de preparación según la necesidad y gusto del visitante.

Es de suma importancia resaltar que el turismo puede aportar al ejercicio de valorización de los platos tradicionales de Buenavista y consecuentemente el trabajo de los actores de la cadena de valor, comenzando por el de los agricultores hasta los prestadores turísticos; esa valoración puede ser un medio más para aumentar la diversidad y la oferta de alimentación de los pueblos (Ibañez, 2006).

De igual forma, verifica que en el mundo existe una renovada e incesante búsqueda de nuevos gustos como clara y firme resistencia a la tendencia, a la homogeneización en la producción y características de los alimentos. Es por esto, que el turismo es desarrollado por algunas comunidades cuando toman conciencia que su desarrollo puede ser eficaz y eficiente para mejorar el nivel y calidad de vida de la propia comunidad residente, teniendo en cuenta que en la mayoría de los casos no hay planificación turística de los destinos (Ibañez, 2006).

Es conveniente mencionar que el turismo sí puede aportar a la puesta en valor de las tradiciones culinarias, sin embargo, en este aspecto la sostenibilidad juega un papel importante a la hora de generar un desarrollo turístico local, por ende, se debe mencionar los principios de sostenibilidad que están enmarcados en aspectos medioambientales, económicos y socioculturales, para que así se establezca un equilibrio entre estas tres dimensiones para garantizar los recursos a largo plazo (OMT, 2016).

Siguiendo con lo anterior, se da paso a explicar la sostenibilidad en las tradiciones culinarias que se manejan tanto en los pueblos palafitos como en otros destinos que se preocupan por la conservación de las especies y de los platos ancestrales, con el fin de satisfacer las necesidades de la generación presente (Turismo Sostenible, 2009).

Para Daly, un desarrollo sostenible es aquel que no consume una fuente de recursos renovable a una velocidad superior a la de la forma natural, de igual manera no consume una fuente no renovable y finalmente no genera más residuos que no sean capaces de absorber e inertizar de forma natural (2005).

De ahí parte la necesidad de explicar las prácticas culinarias de forma sostenible, lo que quiere decir que esta integra los procesos desde la pesca hasta la producción o elaboración del plato. Como se explicó en el capítulo dos, es necesario pescar de forma adecuada teniendo en cuenta las medidas mínimas de cada especie como el uso adecuado de cada una de las herramientas que facilitan dicho proceso.

Si se cumple cada una de las especificaciones mencionadas, se puede llegar a tener un control adecuado de la pesca teniendo en cuenta la profundidad, la canoa y otras herramientas necesarias para esta práctica cultural, ya que con el paso del tiempo se han ido perdiendo algunas costumbres que realizaban los pescadores debido a las condiciones ambientales que está presentando la ciénaga, pues hoy en día se ha disminuido el paso de agua salada y agua dulce, lo que dificulta la tranquilidad de las aguas y la entrada y salida de peces (C. Suarez, comunicación personal, 18 julio de 2016).



Figura 43. Arreglo de las especies. Fotografía tomada por Rojas, D. (2017). [Fotografía]. Ciénaga Grande.

Dada la situación en la Ciénaga Grande de Santa Marta, las familias de Buenavista se ven afectadas pues la pesca ha disminuido significativamente. Entonces ahí es donde juega un papel importante la sostenibilidad, pues la actividad turística debe mostrar al turista los recursos en buen estado de conservación y a partir de allí mostrar las tradiciones y costumbres que ellos poseen.

Sin embargo, se puede realizar un control de la pesca en el territorio por parte de entes gubernamentales o por parte de la comunidad local si se concientizan de la importancia de preservar y conservar los recursos, lo que permitirá rescatar algunos platos tradicionales que se han ido perdiendo por la falta de especies y las condiciones que tiene el Complejo Lagunar.

Desde otra perspectiva, en el Complejo Lagunar se han venido desarrollando diferentes problemáticas sociales, ambientales y económicas que ya se han ido mencionando, con el

fin de conocer el impacto que generan sobre este y las consecuencias que derivan. La CGSM presenta deterioro ambiental, lo que conlleva a la pérdida de las tradiciones culinarias de esta ecorregión por falta de recursos, generando un olvido de esta práctica.

Las problemáticas y contaminantes mencionadas han atentado contra la calidad ambiental del sistema de sustentación natural de la ecorregión y entre sus impactos se encuentran la afectación de los bancos de ostras y otras poblaciones naturales, así como la mortandad de peces en los últimos años. Esta realidad se ha caracterizado por los continuos reportes de muertes masivas de peces y manglares ocasionadas por los cambios drásticos que ha venido sufriendo el ecosistema lagunar durante los últimos 40 años (Varela & Pinilla 1998). De hecho, la última mortandad de peces que sucedió en la CGSM, se dio entre junio a septiembre de 2016 en la cual murieron en su mayoría lisas, mapalés y mojarras a causa de la falta de oxígeno de la Ciénaga (Figura 42) (C. Suarez, Comunicación personal, 19 de julio de 2016 y observación de campo).



Figura 44. Mortandad de peces en Buenavista. Fotografía tomada por Lòpez, V. (2016). [fotografía]. Ciénaga Grande

Las consecuencias del agotamiento de este recurso natural son de proporciones alarmantes para los pescadores y pobladores de la zona que tradicionalmente han basado su sustento alimenticio y económico en la pesca (Varela & Pinilla 1998). Hoy en día las condiciones sanitarias se ven afectadas y van empeorando en estas comunidades y los niveles de pobreza llegan a cifras preocupantes teniendo en cuenta que su único sustento se está agotando y no les alcanza su ingreso económico para satisfacer las necesidades básicas de las familias.

En lo que se refiere al pueblo palafito de Buenavista la infraestructura pública es crítica, el agua potable es insuficiente, de hecho, todos los días va una canoa hasta este pueblo dotada de agua proveniente del río Magdalena (figura 43 y 44), la cual es usada por parte de la comunidad para cocinar, tomar, bañarse y lavar (C. Suarez, comunicación personal, 17-20 de enero de 2017). Lo anterior demuestra la poca salubridad que tiene el agua y por ende los alimentos que se cocinan con esta.



Figura 45. Canoa que transporta el agua que se consume en Buenavista desde el río Magdalena hasta el pueblo palafito. Fotografía tomada por López, V. (2017). [fotografía]. Ciénaga Grande.



Figura 46. Abastecimiento de agua en canoas para cada casa de los pueblos palafitos. Fotografía tomada por López, V. (2017). [fotografía]. Ciénaga Grande.

Algunos de los pescadores entrevistados y mujeres que se dedican a la cocina también entrevistadas, manifestaron que los jóvenes han ido migrando hacia las ciudades grandes en busca de nuevas oportunidades de trabajo y muy pocos se ven en la pesca como fuente de ingresos económicos ni en la cocina para preservar las tradiciones culinarias. Esto se debe a todas las problemáticas anteriormente mencionadas, que generan escasez de recursos pesqueros, bajos ingresos económicos, pocas oportunidades de trabajo y por tanto si no se pesca ni se capturan las especies necesarias para la producción de los platos típicos de esta

ecorregión, se produce una pérdida de los platos tradicionales que son una práctica cultural ancestral del pueblo.

Si las entidades gubernamentales y la población se concientizan para conservar y preservar el complejo lagunar que es quien les provee todos los recursos para su sustento, se podrían rescatar las tradiciones de los ancestros y las prácticas dejadas a un lado por la falta de recursos, dado que, si no se toman las medidas necesarias respecto a esas problemáticas que afectan la Ciénaga se puede perder por completo una tradición que se ha pasado de generación en generación y que es tan importante como una muestra gastronómica colombiana regional.

4 Puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande

En este capítulo se abordará el concepto de puesta en valor y valoración como elementos fundamentales en la investigación para posteriormente proponer las estrategias que valoren la cocina tradicional de Ciénaga Grande. En primera medida, hay que entender que es el término “turismo”, este forma parte del marco conceptual de las ciencias sociales (Sancho, 1998) y, a la vez, es un fenómeno cultural, social y económico que tiene efectos en el entorno natural, en la comunidad local de los lugares visitados y en los turistas (UNWTO, 2007). Debido a esos impactos y a la variedad de factores para producir bienes y servicios, es necesario tener en cuenta el desarrollo, la gestión y la supervisión del turismo en el territorio a desarrollar de forma global (UNWTO, 2007).

En segunda medida, se debe saber que la puesta en valor tiene como objetivo proteger y recuperar las tradiciones, conocimientos y saberes, con el fin de mostrar la identidad y cultura, asimismo implica una serie de intervenciones en las condiciones objetivas y ambientales, para así generar conciencia y conservación que conllevan a la puesta en valor (Rey & Ríos, 2010).

En el ámbito cultural de la puesta en valor, según Rey & Ríos (2010) se incorpora y se fomenta el aprovechamiento creativo, social y económico de cada lugar y su diversidad cultural al crecimiento turístico. La cultura crea valores espirituales, estéticos y de desarrollo que pueden ser tendencia de gran importancia en la puesta en valor de la cultura, en aquellas ciudades que quieren destacarse y mostrarse por sus tradicionales ancestrales y culturales (Rey & Ríos, 2010).

Además, es de aclarar que la valorización deberá ir sujeta a la cultura, pues es reconocida en la actualidad como una actividad generadora de desarrollo tanto en el ámbito rural como urbano. La valorización es un proceso complejo que parte del descubrimiento de un sitio natural que por su belleza y condiciones naturales se transforma en un potencial centro poblado, que será acondicionado de acuerdo a los modelos arquitectónicos vigentes en el momento de su creación (Benseny, 2017). Es de mencionar que a través de políticas culturales, de rentabilidad social y medio ambiental se podrá conservar y garantizar la sostenibilidad de los lugares potenciales (Palacios, 2009).

Del mismo modo, debe ir ligado a la generación de beneficios en el empleo, la conservación de las tradiciones y la cultura de vida de las personas locales. Un ejemplo claro de valorización de la cultura con un alcance internacional, es el proyecto de “Ciudades Creativas” de la UNESCO, que consiste en ciudades que están incorporadas a esta red y que fomentan el aprovechamiento creativo, social y económico de cada una de las mismas teniendo en cuenta su diversidad cultural (Rey & Ríos, 2010).

Según lo descrito anteriormente, el valor histórico requiere conocer la proyección de lo intangible que en él se manifiesta como forma espacio-temporal, rescatando la cultura y expresión del mismo (Medina, 2012). Por otro lado, la valorización del patrimonio se concibe como la resignificación y rehabilitación de los bienes culturales puesto que se puede dar un uso actualmente, teniendo en cuenta las dinámicas sociales contemporáneas que surgen con el objetivo de dotarle nuevas prácticas – turísticas, culturales, deportivas, residenciales, entre otras – y así posicionar el patrimonio en el tejido social para asegurar

la protección social y la conservación y adaptación del patrimonio a las necesidades actuales del destino (Palacios, 2009).

De igual forma, para Palacios, se debe planear un uso adecuado del patrimonio, el cual esté basado en el aprovechamiento de los recursos, de forma que reactive la economía de la zona y al mismo tiempo proteja el patrimonio y el potencial turístico, cultural y natural de cada región (2009). Asimismo, la puesta en valor comporta una cuidadosa planificación y gestión que debe basarse en la utilización de herramientas de valoración y criterios de conservación y restauración del patrimonio para ser utilizados en la toma de decisiones en materia de gestión turística del patrimonio cultural (Morant, Quintana & Viñals, 2011). El proceso de valorización requiere en gran medida de instrumentos de las políticas empresariales y del desarrollo territorial, puesto que destaca e identifica procesos organizacionales y planificación territorial; también se tiene en cuenta los recursos socioculturales y ambientales con el fin de facilitar el acceso y hacerlo comprensible para los visitantes (Myttenaere & Rozo, 2010).

A lo largo de los últimos años la valorización turística se ha convertido en una estrategia y además en un instrumento del desarrollo territorial, así como en una exhibición de la expresión de cada uno de los territorios (Myttenaere & Rozo, 2010). Asimismo, dicho proceso involucra diferentes actores, lo cual puede facilitar la expresión y la coordinación de distintos intereses, involucrando al turista quien no solo consume sino también participa de las distintas formas de apropiación y proyección, en el cual intervienen las instituciones públicas y privadas, organismos nacionales e internacionales que están preocupados por el rescate y conservación del mismo (Myttenaere & Rozo, 2010).

Cabe aclarar que la valorización puede adoptar varias formas como: patrimonial, identitaria, comercial, entre otras puesto que estas se han identificado como medio e instrumento de valorización territorial. De igual forma, esta constituye un objeto de discusión en donde todos aportan su propia experiencia y visión, siendo así una fuente de desarrollo económico y sostenible de los territorios (Myttenaere & Rozo, 2010).

Paralelamente, el desarrollo sostenible de las ciudades y pueblos, se puede dar mediante procesos de desarrollo local endógeno y entornos innovadores que puedan

convertirse en recursos que signifiquen un auténtico incentivo al desarrollo y a la integración social, que reflejen la identidad de los lugares y el conjunto de todos sus valores tanto tangibles como intangibles (Rey & Ríos, 2010).

Cabe resaltar, que la presencia de elementos endémicos en ciertos lugares confiere una situación de fragilidad con respecto a otros territorios debido a que, al ser sitios con presencia única de ciertos recursos, su destrucción y degradación podría llevar a la desaparición de los mismos, por tal razón los endemismos suelen ser muy vulnerables a la transformación de sus ecosistemas. Es por esto, que la puesta en valor tiene que ver con el buen estado de conservación del ecosistema, pues, el mantenimiento de la diversidad biológica de un sistema natural asegura el mantenimiento de su integridad y, por tanto, las funciones ecosistémicas que este posee (Morant, Quintana & Viñals, 2011).

Por otra parte, es importante mencionar que el turismo puede aportar al ejercicio de valorización de los platos tradicionales y consecuentemente al trabajo de los actores que intervienen en el proceso gastronómico, comenzando por el de los agricultores hasta los prestadores turísticos; esa valorización es una vía más para aumentar la diversidad y la oferta gastronómica ya que de esta forma se dará a conocer el potencial que tiene el territorio y mejorar la preparación de los platos como la conservación de las especies. De igual forma, Ibáñez verifica que en el mundo existe una renovada e incesante búsqueda de nuevos gustos como clara y firme resistencia a la tendencia, a la homogeneización en la producción y características de los alimentos. Es por esto, que el turismo es desarrollado por algunas comunidades cuando toman conciencia que su desarrollo puede ser eficaz y eficiente para mejorar el nivel y calidad de vida de la propia comunidad residente (Ibáñez, 2006).

En otro orden de ideas, para Viñals, Morant & Quintana, la valorización es determinar el valor o los elementos del ecosistema que son analizados en relación a su pertenencia y en el cual se tienen en cuenta aspectos como: representatividad, singularidad, rareza, significancia, naturalidad e integridad las cuales se aplican a recursos de tipo faunístico,

florístico, ecológico, geológico, hidrológico, entre otros (ejemplo: valor ecológico si es una especie, valor florístico si es una planta, valor arqueológico si es un vestigio, etc.) (2011).

Un componente fundamental de los recursos es la buena conservación de estos, pues cuentan con características que lo hacen único como la calidad, seguridad y limpieza, dado que, elementos destruidos, degradados o alterados no podrán ponerse en valor. A lo anterior, hay que agregar que los recursos pertenecientes a un atractivo deben tener un buen nivel de conservación ya que constituyen el fondo escénico del mismo y la percepción percibida por el visitante o turista que integra todos los elementos del conjunto que quedarán registrados con mucha fuerza en sus recuerdos (Morant, Quintana & Viñals, 2011).

Otro aspecto que contribuye a la puesta en valor, es la disponibilidad del recurso en el tiempo y en el espacio. Este criterio está relacionado con las oportunidades para la visita y la estacionalidad. En primera instancia, la estacionalidad influye en la valorización del lugar, especialmente, en el caso de la fauna como las aves migratorias (Morant, Quintana & Viñals, 2011). Por otra parte, el clima es determinante en las actividades ya que establece el periodo de disfrute del recurso y señala los requerimientos mínimos de seguridad como: la baja incidencia de riesgos climáticos, el máximo número de horas expuestos al sol o el número de días de lluvias.

Por último, la factibilidad considera la valorización de repercusiones internas y externas de la opción turística, es decir, se refiere a la viabilidad económica –evaluación de costos y beneficios, costos de restauración del ecosistema, costos de gestión y mantenimiento-, beneficios sociales y la posición de los actores locales; por ejemplo, la aceptación por parte de la comunidad local sobre las nuevas actividades propuestas (Morant, Quintana & Viñals, 2011).

La puesta en valor de la cocina tradicional tendrá que ir ligada a la promoción, la cual se va ir realizando a medida que la comunidad sea más consciente de los problemas que tienen actualmente para que el destino se dé a conocer a nivel nacional. Además, junto con

la alcaldía, asociaciones y pobladores de la Ciénaga se ira creando un directorio o una página web de las diferentes tradiciones culinarias y la transformación que ha tenido con el tiempo, pues esta será una herramienta clave para cada tipo de turistas que estén interesados en ir al lugar y deleitarse con su gastronomía y tradiciones (Horng y Tsai, 2010).

La puesta en valor también tiene como finalidad facilitar mecanismos que promuevan la promoción, soberanía alimentaria, y competitividad de potencialidades locales, a través de eventos y concursos, que estimulen el potencial productivo, artesanal y cultural del territorio (Romero, 2010). Del mismo modo, para hablar de valoración se debe tener en cuenta problemas que hay que mitigar como la desnutrición, falta de recursos, corresponsabilidad y falta de conocimientos (Romero, 2010).

Abordados ya los temas de puesta en valor y valorización, en el siguiente apartado se procederá a la formulación de estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande, teniendo en cuenta las definiciones y términos ya tratados. De tal manera, el diseño de las estrategias abarcará las problemáticas que se relación con el derivan al olvido de la cocina tradicional y que así buscan resaltar dichas alternativas para que exista una valorización de la misma.

De acuerdo con la revisión bibliográfica ya expuesta, la puesta en valor que se decide proponer toma elementos de varios autores, puesto que no hay una definición que por si sola abarque todas las características y elementos que se consideran necesarios para el territorio investigado. Dichos elementos deben tener en cuenta los diferentes recursos del lugar, los problemas sociales y las características del territorio.

Es por esto que se tomó lo más relevante y pertinente para el trabajo cada una de las definiciones con el fin de lograr una perspectiva analítica de puesta en valor. Dado esto, para la presente investigación la puesta en valor es proteger y recuperar las tradiciones, conocimientos y saberes con el objeto de mostrar, resaltar la identidad y cultura de la comunidad, pues actualmente la cultura es una actividad generadora de desarrollo y de empleo. Además, es un elemento de motivación o atracción turística, la cual tiene la responsabilidad de conservarse a través de políticas culturales, de rentabilidad social y de

medio ambiente, las cuales garantizarán la sostenibilidad del lugar y así creará valores para mostrar sus tradiciones ancestrales y culturales.

De igual forma, se debe reactivar la economía y proteger el patrimonio y el potencial turístico, cultural y natural, destacando procesos organizacionales y de planificación territorial. Lo anterior debe ir ligado a la intervención de las condiciones ambientales para la conservación y restauración del ecosistema y del patrimonio natural, creando un destino único en calidad, seguridad y limpieza; asimismo incorporando y fomentando el aprovechamiento creativo, social y económico del lugar en términos de crecimiento turístico.

En cuanto a la puesta en valor de los platos tradicionales y el trabajo que cumplen los actores que intervienen en el proceso gastronómico, la comunidad podrá tomar conciencia que su desarrollo puede contribuir a la mejora de la calidad de la población y así facilitar mecanismos que promuevan la promoción y la competitividad, pues estimulan el potencial productivo, cultural y artesanal del territorio.

Es por esto que se analizarán primero las problemáticas socioculturales, ambientales y económicas y basadas en estas se realizarán estrategias que ayuden a mejorar las condiciones de vida de la población en estos tres aspectos. No se puede buscar una valoración del patrimonio cultural por sí solo; se deben buscar soluciones y estrategias que propendan por la mejora en la calidad de vida de la población y de su entorno natural, sin el cual, no se puede lograr la valoración del patrimonio. Por esto, a lo último, se proponen estrategias de valorización de la cocina tradicional, para que esta sea un elemento que ayude al desarrollo turístico de Ciénaga Grande, reconociendo que este no puede desarrollarse de manera independiente y alejado de las realidades del territorio. El turismo debe llegar a apoyar la mejora de las condiciones, siendo parte de una estrategia integral, como la que se presenta a continuación.

4.1 *Diseño de estrategias para valorizar la cocina tradicional de Ciénaga Grande*

De acuerdo a los temas mencionados durante todo el trabajo se han determinado unas problemáticas que afectan la puesta en valor de la cocina tradicional y que sin el mejoramiento de estas es difícil el ejercicio turístico de este lugar ligado a su cocina ancestral.

A continuación, se darán a conocer las problemáticas primordiales identificadas a lo largo del trabajo, con el fin de proponer estrategias para la mejora de estas que den como resultado la puesta en valor.

Tabla 1. Problemáticas en la CGSM

Problemáticas identificadas			
Socio-cultural	Ambientales	Económicas	Turísticas
Poco conocimiento por parte de la comunidad en temas de conservación y protección del ecosistema	Interrupción del intercambio hídrico entre el complejo lagunar y el mar por construcciones de carreteras	Carencia de actividades económicas diferentes a la pesca	Medios de comunicación escasos
No hay agua potable	Contaminación del agua debido al arrojo de residuos orgánicos y basuras que producen las familias	Bajos ingresos económicos en las familias	Falta de infraestructura para recibir a los turistas
Electricidad escasa	Contaminación del complejo lagunar y baja sanidad del agua	Pobreza extrema	Escases de medios de transporte para llegar al destino
Condiciones de vida mínimas no satisfechas	Afectación de bancos de ostras y muerte masiva de peces	Baja inversión para mejorar la calidad de vida de las familias de Buenavista	Poco conocimiento en temas turísticos por parte de la comunidad
Falta de organizaciones educativas dentro del pueblo	Deficiencia en la gestión ambiental por parte de las entidades encargadas	Poca inversión tecnológica	No hay espacios adecuados y diseñados especialmente para la estancia y acogida de los turistas
Poca integración y desunión de la comunidad local a causa de intereses individuales y diferentes	Falta de protección y conservación por parte de entes del Estado	Personas interesadas en conocer el destino, pero escasos mecanismos para llegar allí	No existen paquetes turísticos diseñados para la promoción de la cultura y tradiciones de Ciénaga Grande

Olvido de las costumbres y tradicionales ancestrales.	Cambios de clima drásticos que afectan el ecosistema	Beneficios económicos entrantes desviados del poco turismo a la zona para personas no pertenecientes a la comunidad local	No cuentan con servicios de alimentación que se puedan ofrecer a los turistas
Poca identidad cultural	Explotación inadecuada de la Ciénaga que genera rápida extinción de especies	Escases de empleo	
Cambios en el sistema de alimentación, vestuario, las formas de comportarse, etc.	Deterioro de las cuencas hídricas de los ríos	Reducción de salarios debido a las condiciones del complejo	
Escases del servicio de salud para los pobladores	Alteración de las condiciones que garantizan la vida del bosque de manglar	Poca calidad en la seguridad social	
Falta de infraestructura para centros médicos	Incremento de bacterias fecales en la Ciénaga	No hay oferta laboral, y falta de oportunidades	
Falta de centros sociales para la participación del pueblo	Falta de concientización por parte de la comunidad sobre explotación de la Ciénaga Grande		
	Vertimiento de aguas domésticas por parte de la comunidad sin ningún tratamiento previo a la Ciénaga Grande		
	Falta de alcantarillado		
	No hay manejo de residuos sólidos		

Nota. Principales problemáticas identificadas en Ciénaga Grande de Santa Marta. Fuente: elaboración propia, 2017.

Teniendo en cuenta las problemáticas expuestas anteriormente, se dará paso a las estrategias planteadas por el grupo de investigación teniendo en cuenta fuentes primarias y secundarias, de tal forma que sean integradas, holísticas y que a su vez permitan la unificación e interacción de la comunidad local, la conservación del ecosistema y el desarrollo económico y turístico de Ciénaga Grande de Santa Marta.

Cabe aclarar que las estrategias fueron planteadas de tal forma que mitiguen las problemáticas encontradas actualmente, con el fin de satisfacer las necesidades de las

generaciones futuras y a su vez conservar las tradiciones ancestrales, pues se esclarece que antes de desarrollar un turismo en el destino se debe propender por mejorar la calidad de vida de las personas y la restauración y conservación del ecosistema para así poner una puesta en valor del patrimonio.

De igual forma, el grupo de investigación realizó un esquema, el cual muestra la clasificación de las estrategias planteadas, este se dividió en: estrategias para desarrollar un turismo sostenible, estrategias culturales y sociales, estrategias económicas y estrategias ambientales aplicadas a la Ciénaga. Se desarrolló de esta forma pues así se presentan de forma organizada y entendible para el lector.

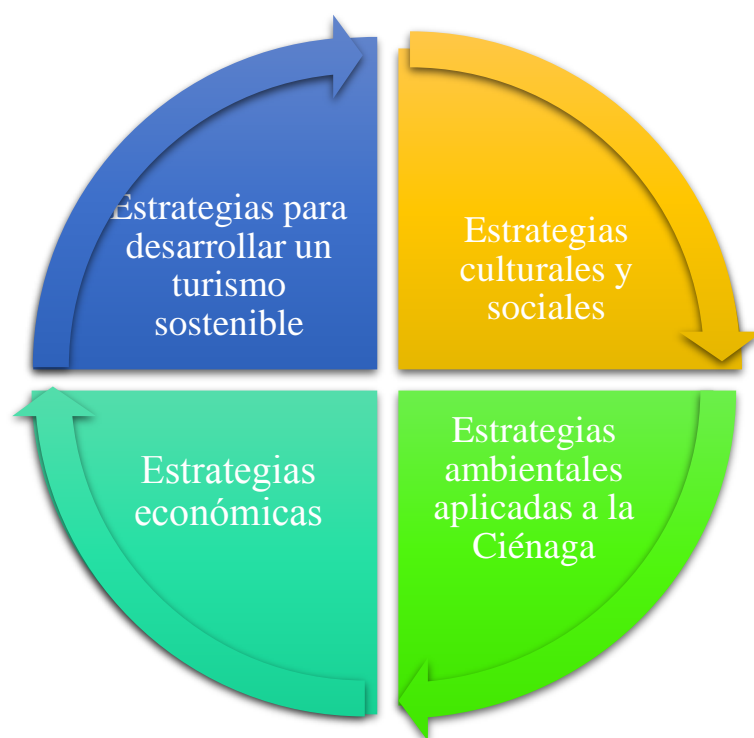


Figura 47. Esquema propuesto para el diseño de las estrategias para la puesta en valor de la cocina tradicional de Ciénaga Grande. Elaboración propia. (2017).

❖ Estrategias culturales y sociales

- Mejorar la adecuación de la infraestructura escolar y aumentar el cuerpo docente con el objetivo de que más niños puedan acceder a la educación.

- Incentivar la educación básica, media y superior a los jóvenes de la comunidad con el fin de diversificar posibilidades profesionales y laborales ya existentes.
- Escuchar los puntos de vista de la comunidad para entender de qué manera los habitantes se ven y se sienten en relación con el estado de su entorno actual.
- Integrar a la comunidad por medio de capacitaciones y foros con el fin de que los intereses individuales se vuelvan colectivos, con el fin de que mejoren su perfil ocupacional para la inserción del mercado.
- En coordinación con el Ministerio de Cultura y Procolombia, diseñar y publicar material de apoyo (ejemplo el libro fotográfico) para la difusión de la oferta gastronómica de comida tradicional de Ciénaga Grande.
- Generar oportunidades de crear redes entre los miembros de la comunidad y sus alrededores como ciudades principales cercanas, para abordar mejor sus necesidades en lo que se refiere al desarrollo del turismo gastronómico y generar alianzas para la producción, comercialización y difusión de este.
- Crear un libro fotográfico con las costumbres y tradiciones culinarias más representativas de Ciénaga Grande con el objetivo de registrarlas y no se pierdan ni se olviden.
- Incentivar a las mujeres cabezas de familia a realizar los platos tradicionales del pueblo a través de un festival gastronómico anual con el objetivo de no olvidar estas preparaciones y mostrar su gastronomía ancestral, de modo que una vez al año se pueda realizar un festival novedoso y dinámico con presentaciones artísticas de los locales y al mismo tiempo con muestras gastronómicas que las mujeres de cada hogar quieran realizar para la venta y promoción de sus platos tradicionales. De esta manera, se puede hacer difusión a turistas y visitantes que quieran participar y conocer más sobre el palafito.
- Mejorar la electricidad en el pueblo para que todos puedan acceder.
- Implementar un mecanismo junto con el ente encargado para que la comunidad pueda acceder a agua potable.

- Aumentar los recursos otorgados por parte del Estado a la comunidad en relación al programa de *comedores infantiles*, de este modo más niños estarán cobijados con este programa.
- Contar con un centro médico que esté disponible para la comunidad los siete días a la semana.
- Fomentar y consolidar una cultura de “legalidad”, por medio de la generación de nuevas alternativas laborales y productivas.
- Realizar concursos y exposiciones con el fin de recordar las diferentes tradiciones y así poderlas transmitir a generaciones futuras.
- Servir de apoyo a la docencia en materias relacionadas con la innovación empresarial, apostando por la aplicación de la investigación y el desarrollo de proyectos cuyas propuestas impliquen la mejora continua del sector a través de sistemas de calidad.
- Crear programa de alimentarte y alimentación escolar para la comunidad local.

En relación con las estrategias culturales y sociales, se encuentra la mejora de la adecuación de la infraestructura del colegio y el aumento de profesores al plantel, pues de esta manera más niños podrán acceder a la educación. Del mismo modo, se resalta el incentivo de la educación superior para jóvenes con el fin de que puedan estudiar y buscar alternativas de empleo para mejorar sus condiciones de vida y las de su familia, de esta manera, se pueden realizar alianzas estratégicas con el SENA y universidades públicas como Magdalena, Cooperativa de Colombia o el Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional de Ciénaga, con el fin de que los adolescentes cuando finalicen su educación secundaria tengan la posibilidad de seguir sus estudios profesionales, contando con la ayuda del Estado. De esta forma, se tendrá un nivel educativo superior y permitirá tener mayores oportunidades de empleo en el destino y en ciudades aledañas.

Simultáneamente, con la creación de comités y asociaciones se puede integrar a la comunidad para buscar intereses comunes que beneficien a toda la población; asimismo, se pueden dictar capacitaciones y realizar foros de manera que todos puedan participar y

aportar en la toma de decisiones que contribuyan favorablemente al pueblo. Un punto que se considera esencial es escuchar los puntos de vista de la comunidad con respecto a lo que sienten y ven en relación con el estado actual de su entorno, las problemáticas presentes y las condiciones del mismo. El libre desarrollo de la comunidad se ve afectada por la baja cobertura de servicios básicos, como agua potable, alcantarillado, electricidad, salud, educación y las mínimas oportunidades de generación de ingresos, lo que ha conllevado a una relación de causa-efecto que genera problema y al mismo tiempo problemáticas sociales, ambientales y económicas en el territorio.

De otro modo, una propuesta que se decidió llevar a cabo, es la creación de un libro fotográfico con las costumbres y tradiciones culinarias más representativas de la Ciénega Grande, de esta forma se podrá hacer un registro escrito de ellas (archivo adjunto [PDF]) y se puede dar a conocer a los demás el potencial con el que cuenta este pueblo en cuanto a su cocina tradicional, pues desafortunadamente la práctica de esta clase de tradiciones ha perdido la influencia que ejercía antes debido a la llegada de la violencia, el desplazamiento, la llegada de nuevos pobladores y la poca intervención estatal para la recuperación de los eventos culturales.

Otra alternativa es incentivar a las mujeres que se dedican a la cocina a que sientan pertenencia por su cultura y tradiciones con el objetivo de que realicen los platos ancestrales de la comunidad, para que no se olviden y se transmitan de generación en generación; es por esto, que se propuso realizar un festival gastronómico anual en el cual los locales, visitantes y turistas puedan disfrutar y deleitarse con sus exquisitos platos y cultura.

En ese mismo sentido, para que lo anterior se pueda llevar a cabo, se debe ofrecer mejores condiciones de vida a los habitantes, específicamente con los servicios básicos como la electricidad y el agua, pues en la actualidad algunas viviendas no cuentan con las condiciones óptimas, ya que no tienen acceso a electricidad. También es importante buscar un mecanismo para que el agua potable llegue a este lugar: hoy en día la comunidad no tiene acceso a esta y este problema genera diversas dificultades de salud, higiene y

salubridad en la población. La presencia de heces fecales en el agua se debe a la falta de un sistema de saneamiento básico que le permita a la comunidad tratar este tipo de materia compuesta, pues como se ha mencionado anteriormente todo tipo de desecho material y líquido va directamente a las aguas del complejo. Sin embargo, la comunidad es consciente sobre esta problemática y está dispuesta a colaborar en la recolección de los desechos tóxicos para que las familias pescadoras no se vean afectadas por la contaminación de la ciénaga y la disminución de peces.

Asimismo, si se cuenta con los servicios públicos básicos se puede proceder a mejorar sus necesidades básicas, dado que la mayoría de los hogares no cuentan con sanitarios ni duchas, lo que dificulta su calidad de vida; por esto es fundamental trabajar de la mano con el gobierno y la alcaldía para que se les pueda ofrecer mejores condiciones de trabajo, estudio y de vida.

Igualmente, se debe ampliar la edificación del colegio para así incorporar la educación secundaria, ya que la escuela actual solo ofrece primaria y los estudiantes de bachillerato deben desplazarse en canoa alrededor de 35 minutos hasta Nueva Venecia en donde sí se dictan todos los grados. Lo mencionado anteriormente, representa un problema para los jóvenes, pues al verse forzados a desplazarse hasta el pueblo más cercano, algunos muchachos optan por no estudiar.

Adicionalmente, es importante la construcción de un centro médico que funcione los siete días de la semana, debido a que en el presente solo está disponible un día a la semana por 10 horas, pues no hay un médico dentro del pueblo, por lo que la alcaldía envía una sola vez por semana a dos médicos que se encargan de atender las necesidades de la población; por tanto, se debe buscar y contratar un doctor que esté presente en el centro de salud de tal modo que los habitantes puedan ser atendidos y tratados.

Por último, el grupo de trabajo propone dos programas: alimentarte y alimentación escolar. El primero consiste en reducir la desnutrición a las personas de bajos recursos, personas de la tercera edad y niños entre los 2 y 5 años, esta estará integrada por mujeres de

la población local y contará con la ayuda del Ministerio de inclusión económica y social; en la que se van a incluir los conocimientos adquiridos durante las capacitaciones y concursos para ir familiarizando las recetas y tradiciones. Y por último el programa de alimentación escolar, es brindarles a los estudiantes de bajos recursos un refrigerio y/o almuerzo saludable, el cual contenga la culinaria del territorio.

A continuación, se expondrán las estrategias ambientales que van dirigidas a mejorar y conservar el territorio y los recursos con los que.

❖ Estrategias ambientales aplicadas a la Ciénaga

- Crear planes y programas por parte de la alcaldía y del Sistema de Parques Nacionales Naturales de Colombia para la recuperación de la CGSM.
- Crear un proyecto para recuperar las corrientes de agua entre el mar y la Ciénaga debido a la construcción de las carreteras.
- Poner en marcha los planes existentes por la alcaldía y el Sistema de Parques Nacionales Naturales de Colombia para la conservación de la CSGM.
- Creación de plan de manejo de basuras y residuos orgánicos para que no se boten directamente al agua y no contaminen.
- Crear sistemas de alcantarillado o redes de drenaje que permitan facilitar la recogida y el transporte de las aguas residuales y pluviales del territorio.
- Concientizar a la comunidad sobre la protección y conservación de los recursos.
- Cumplir con las medidas mínimas del tamaño de cada especie por parte de los pescadores, con el objetivo de dejar que los peces cumplan con su ciclo reproductivo.
- Crear una marca o certificación para quienes comercialicen los peces con las medidas mínimas de cada especie, de esta manera los compradores pueden reconocer quienes cumplen y respetan las tallas estipuladas.

- Recuperar de manera integral el complejo lagunar, ligado con los 4 componentes de las estrategias
- Buscar medidas de prevención para temporadas de altas lluvias y ponerlas en marcha, con el fin que esas aguas acumuladas no produzcan masiva mortandad de peces.

Las estrategias ambientales propuestas para la Ciénaga Grande de Santa Marta van ligadas a la conservación y protección del complejo lagunar más grande de Colombia. En primera instancia, se propone la creación de un proyecto con el fin de que el complejo lagunar recupere las corrientes de agua – entre el mar y la ciénaga -, debido a que estas se han visto afectadas por las construcciones de carreteras alrededor de la Ciénaga, este proyecto se puede realizar junto a la Alcaldía y la Gobernación pues son ellos quienes han implementado dichas construcciones para facilitar la movilidad entre Santa Marta y Barraquilla. También, se plantea poner en marcha los planes existentes que no se han ejecutado, por la alcaldía y el Sistema de Parques Nacionales Naturales de Colombia, entre los cuales se encuentra: programa para un mayor control, seguridad y autoridad ambiental que este dirigida a prevenir, controlar, disminuir y eliminar situaciones que puedan poner en riesgo la conservación del área protegida; plan de manejo Santuario de Flora y Fauna de la Ciénaga Grande de Santa Marta (Parques Nacionales, 2009), con el fin de dar un mejor manejo, cuidado y conservación a la Ciénaga.

Se propuso también la implementación de un plan para tener un adecuado manejo de los residuos sólidos con el fin de generar una conciencia de reducción y consumo responsable; además, es necesario para que estas basuras y desperdicios no vayan directamente a la Ciénaga y sigan contaminando el agua. Una propuesta es que cada uno de los habitantes de Buenavista deberá separar los residuos –reciclables y no reciclables- para que posteriormente una organización ambiental competente recoja dichos residuos y los transporte al lugar más cercano (Santa Marta o Barranquilla), para que le den un manejo especial a dicha “basura”; con esta implementación se evidenciará menor contaminación de la CGSM garantizando a las generaciones futuras un territorio más sano.

De igual modo, se planteó capacitaciones a la comunidad, sobre temas de sostenibilidad, conservación y protección del complejo lagunar; estas son esenciales, ya que de esta manera se pueden crear acciones y actividades que conlleven a la preservación de los recursos a través del tiempo y a ser más responsables con la explotación de estos. Adicionalmente, se propusieron capacitaciones para que la población conozca las medidas mínimas que debe tener cada especie a la hora de realizar la actividad de la pesca. En este sentido, las especies que habitan en la ciénaga pueden cumplir con su ciclo de vida y se puede prolongar la existencia de estas, además, de efectuar y practicar una pesca responsable con el medio ambiente.

De igual forma, se planteó la creación de planes y programas por parte de la alcaldía y del Sistema de Parques Nacionales Naturales con el fin de cumplir el objetivo de recuperar especies que se han ido perdiendo por la contaminación y la falta de conciencia de la comunidad local. Estos programas deben estar ligados a los intereses de los pobladores, pues son ellos quienes presencian el deterioro de la Ciénaga diariamente.

Partiendo de las políticas y programas propuestas para el mejoramiento del complejo Lagunar, se dará paso a la concientización a la comunidad sobre la importancia de los recursos existentes en la Ciénaga y la necesidad de protección y conservación de los mismos, lo anterior con el fin de que la comunidad cumpla con los requisitos mínimos de captura de las especies, teniendo en cuenta la creación de una marca o certificación que incentive a las personas a comercializar las especies capturadas con las medidas correspondientes, de tal forma que permita la creación de una marca, que será símbolo de responsabilidad para aquellas personas que cumplan con los requisitos, pues si la obtienen se infiere que ha tenido en cuenta las tallas mínimas que cada especie debe tener al momento de capturarlas. Además, si la comunidad cumple con las especificaciones y requisitos tendrá una certificación, en la cual se evidenciará que dicha persona cumplió con los estándares mínimos.

Por otra parte, se busca la prevención de emergencias para temporadas altas de lluvias con el fin de reducir la mortandad de peces en esta época, esto se hará por medio de

medidas como: mantener alertadas a las autoridades de Sitio Nuevo, en cuanto a las medidas establecidas por la Defensa Civil sobre el nivel del agua; y crear planes de contingencia para que las aguas lluvias puedan circular y no se estanquen en la Ciénaga, pues la lluvia arrastra desechos y basuras que se suspenden en el complejo ocasionando la muerte de las especies. Otras medidas son: no arrojar basura a la corriente de agua, eliminar criaderos de mosquitos, revisar las condiciones de las casas y revisar el estado de las bajadas de agua para que no vayan a estar trancadas; todo lo anterior con el fin que las aguas acumuladas no produzcan masiva mortandad de peces y escases en las especies.

❖ **Estrategias económicas**

- Ofrecer por parte del gobierno a la comunidad herramientas de trabajo durante el año para mejorar sus ingresos.
- Generar alternativas de empleo para la comunidad local a través del SENA u otras organizaciones.
- Incentivar a las organizaciones para que inviertan en este territorio, de tal manera que contribuyan a mejorar la calidad de vida de las personas.
- Crear alianzas estratégicas con pueblos cercanos para que aumenten la inversión en dicho territorio.
- Ampliar las redes de comunicación.
- Mejorar los medios de transporte utilizados por los pobladores.

Gracias a las estrategias económicas se podrá contribuir a un mejoramiento continuo en la Ciénaga pues son de gran importancia debido a que en estas también se involucra al gobierno y a la comunidad con el objetivo de que se pueda regular la economía y sociedad de este territorio y de esta manera se puedan ejecutar planes que favorezcan la economía del destino. Una de las estrategias que se pueden ofrecer a la comunidad son alternativas de empleo, pues en dicho destino la única actividad económica que se encuentra es la pesca, entonces con la ayuda del gobierno o el Ministerio de Trabajo se pueden abrir convocatorias para diferentes empleos que se puedan realizar en este destino o en sus

alrededores. Igualmente, se debe atraer personas u organizaciones que estén interesadas en invertir en el territorio para su mejoramiento y sostenimiento, de forma que logren ofrecer otras alternativas de trabajo para las personas.

Conjuntamente, de la mano con el SENA se pueden ofrecer diferentes opciones de empleo para aquellas personas que también tomen sus estudios allí; así como ya se mencionó anteriormente junto con el SENA se puede incentivar la educación para los jóvenes y adultos que estén interesados en estudiar, por lo que al mismo tiempo se pueden crear oportunidades de trabajo en relación a sus estudios.

Por otra parte, se propone que se aumente los ingresos obtenidos por la pesca, puesto que la mayor ganancia se la llevan las grandes empresas comercializadoras de peces y los pescadores quienes capturan y transportan las especies a los mercados locales, les toca una mínima parte del precio final. Además, en los últimos años los ingresos económicos han disminuido a causa de las condiciones que ha presentado la Ciénaga. Es por esto que se propone un aumento para ellos con el objetivo de que puedan sostener a sus familias y generar una rentabilidad en su negocio o actividad realizada.

Simultáneamente, se plantea que se amplíen las redes de comunicación como el internet y las redes telefónicas, con estas la comunidad y el gobierno pueden estar más en contacto y se pueden informar acerca de sucesos que ocurran o que pasen. Lo anterior, se propone a causa de que el acceso limitado a las redes limita la comunicación con los diferentes entes, en caso de tener hechos que necesiten cuidado inmediato. Ejemplo de esto, cuando a mitad del año pasado ocurrió la mortandad de peces se tardaron demasiado en informar a los entes estatales sobre esta situación debido a la difícil comunicación.

Finalmente, es necesario mejorar el medio de transporte usado por los pobladores, en especial cuando deben realizar recorridos largos, pues el transporte utilizado es la canoa y cuando deben desplazarse a sitios lejanos la barca no cuenta con la seguridad necesaria. Por tanto, es importante proporcionar un medio de transporte que sea seguro para los

pobladores y en el que se puedan trasladar seguros primordialmente cuando la marea esta fuerte.

Se dará paso a las estrategias para desarrollar un turismo sostenible en la CGSM, dado que es importante generar un turismo responsable que pueda al mismo mostrar la cultura y tradiciones de este territorio.

❖ **Estrategias para desarrollar turismo sostenible**

- De la mano de agencias de viajes y operadores se pueden crear planes turísticos con el fin de promover y dar a conocer la Ciénaga Grande, sus tradiciones y cultura.
- Desarrollar una identidad de marca, una estrategia de desarrollo de los productos y un plan de comunicación que ofrezca de una forma innovadora la promoción de la comida y su cultura.
- Crear una marca propia que identifique a la Ciénaga Grande y que muestre la identidad, el origen, la tradición, la elaboración ancestral y artesanal y la calidad de las materias primas con el fin de utilizarla como distintivo de calidad.
- Diversificar las fuentes de ingreso, permanentes o estacionales a través de la actividad turística.
- Capacitar a la población en temas turísticos para ofrecer servicios de calidad al turista.
- Capacitar y certificar a quienes quieran ser guías turísticos de esta zona.
- Creación de mecanismos de evaluación y supervisión que le permita a la comunidad apreciar los efectos sociales del turismo.
- Concientizar a los niños de la escuela sobre la importancia del turismo sostenible y crear un espacio en el cual ellos puedan intercambiar conocimientos e idear maneras de desarrollo turístico para beneficio de ellos.

- Crear una página web en la que se pueda mostrar su cultura, sus fiestas, sus platos tradicionales, su vida cotidiana y además se puedan hacer comentarios y subir fotos de los turistas que la visitan y de la propia comunidad, de este modo, las personas pueden ver las experiencias que se relatan ahí y se puede incrementar la motivación de visitar el pueblo.
- En la página web se puede incluir un directorio turístico, los tipos de alojamiento que se prestan y la variedad gastronómica que ofrece el destino.
- Arreglar las viviendas con el fin de mejorar las condiciones mínimas para prestar un servicio de alojamiento adecuado.
- Contar con lanchas y canoas especiales para transportar con seguridad a los turistas.
- Ofrecer servicios de alimentación al turista que destaquen y muestren la tradición culinaria y los productos locales.
- Desarrollar actividades educativas y culturales con los turistas de forma privada, como talleres gastronómicos en el que se les instruya las recetas y las formas de preparación y en el cual puedan participar los niños también para que aprendan y así puedan rescatar, valorar y difundir las expresiones de la cultura y cocina ancestral.
- Diseñar y crear una agencia oficial Cienagense, que gestione la promoción a través de un *community manager*, que considere toda la oferta turística de los pueblos palafitos.
- Junto con el Ministerio de Cultura, diseñar un programa de fortalecimiento de la gastronomía regional en la Red de Pueblos Patrimonio teniendo en cuenta que Ciénaga pertenece a este.
- Construir un parador turístico de la mano con FONTUR y la Gobernación del Magdalena con el fin de dar a conocer sus tradiciones ancestrales y gastronómicas, sin dejar atrás que estas serán amigables con el medio ambiente ya que tendrán una arquitectura bioclimática y aspectos ya mencionados como: tratamiento de aguas residuales, energía renovable, y sistema de recolección de agua lluvia.

- Realizar un estudio de la oferta y la demanda del mercado doméstico y actualizarlo cada dos años.

Es importante mencionar, que para que exista un turismo sostenible en el destino deben cumplirse y llevarse a cabo primeramente las estrategias propuestas en los otros ámbitos, debido a que primero la comunidad debe tener una mejor calidad de vida, el complejo lagunar debe tener y haber ejecutado planes de acción para su recuperación y conservación e igualmente se debe tener una estabilidad económica en el territorio para que se puedan ofrecer servicios turísticos de calidad. De esta forma, si se mejora la calidad de vida de la comunidad, se llevan a cabo la aplicación de los planes y proyectos para la reconstrucción y protección de la ciénaga, se avance en la infraestructura y el apoyo por parte de entes gubernamentales, se podrá llevar a cabo en el destino un turismo que sea responsable con la comunidad, los recursos y los turistas; de manera tal, que se puedan prestar servicios óptimos y de calidad a los visitantes que llegan al lugar.

De acuerdo a lo anterior, en primera instancia hay turistas interesados en conocer el destino, pero existen muy pocos mecanismos para llegar allí, por esto, se propone la creación de paquetes turísticos, junto con agencias de viajes y operadores que estén dirigidos al segmento de personas que quieren y están dispuestos a visitar este destino para conocer acerca de su cultura e intercambiar conocimientos y saberes. De este modo, se puede contribuir a la economía del destino a través del turismo, se pueden generar empleos para los locales y se puede transmitir y mostrar a los visitantes las tradiciones de la CGSM.

Al mismo tiempo, se puede fomentar la creación de empresas turísticas locales, que estén dirigidas por la comunidad y para beneficio de ellos, y que impulsen la actividad turística del destino. Además, las fuentes de ingreso se podrán diversificar teniendo en cuenta la estacionalidad, para que se ofrezcan diferentes planes turísticos dependiendo de la época o temporada.

Adicionalmente, es esencial capacitar a la comunidad en temas turísticos para poder ofrecer a los turistas que llegan al destino un servicio de calidad, así como también se deberá certificar a aquellas personas que quieran ser guías locales, con el fin que tengan todos los conocimientos necesarios y asegurar un servicio turístico eficaz y eficiente. No obstante, es primordial realizar con la comunidad y el gobierno mecanismos de evaluación y supervisión sobre los impactos del turismo, ya que es importante conocer y evaluar los efectos sociales, ambientales y económicos que el turismo tiene en el destino. Es, por tanto, que se debe realizar una planificación turística minuciosa y detallada para que sea un turismo responsable y sostenible con el fin de diseñar y crear la propia agencia que muestre toda la oferta turística que los pueblos palafitos tiene.

Por otra parte, una propuesta es que deben existir viviendas especiales para la prestación del servicio turístico, es decir, que deben cumplir con las medidas mínimas para que un turista se pueda hospedar y pasar unos días allí. Asimismo, es necesario contar con lanchas y canoas especiales para transportar a los turistas y visitantes que llegan al destino. Es fundamental debido a que de esta manera se garantiza la seguridad de las personas a la hora de moverse dentro y fuera del lugar.

Es fundamental, ofrecer servicios de alimentación al turista que destaquen y muestren la tradición culinaria y los productos locales, pero que, del mismo modo, cuenten con las medidas de higiene y salubridad básicas que se necesitan para comercializar alimentos. No solo, es dar a conocer los platos tradicionales, sino que se debe hacer de una manera segura para los turistas, por lo que también se propone que los encargados de realizar los platillos cuenten con cursos sobre manipulación de alimentos.

Finalizando, se propone desarrollar actividades educativas y culturales con los turistas para que aprendan, valoren y difundan las expresiones de la cultura y cocina ancestral de la CGSM. Además, los visitantes podrán relacionarse e interactuar con toda la comunidad y mutuamente podrán aportar al mejoramiento del destino. El turismo fomentaría otras actividades económicas diferentes a la pesca en donde la comunidad se puede involucrar y hacer parte del turismo de una manera que sus ingresos aumenten, mejoren sus condiciones

de vida, den a mostrar al mundo su cultura, tradiciones y saberes y aporten a la conservación y preservación del complejo lagunar más grande de Colombia.

En conclusión, para poner en valor la cocina tradicional de la Ciénaga Grande de Santa Marta el grupo de investigación propone que la comunidad y los entes gubernamentales cumplan a cabalidad todas las estrategias propuestas pues no es solo conservar la cocina y transmitir de generación en generación las recetas. Cada uno de los ámbitos y aspectos mencionados son fundamentales y son piezas clave que aportan significativamente a que se valore su cocina tradicional. Se debe mirar desde una perspectiva general e integrada, en el cual cada fragmento es esencial para que los platos tradicionales se conserven, se transmitan y se den a conocer a los demás.

Conclusiones

La Ciénaga Grande de Santa Marta [CGSM], es el complejo lagunar más grande de Colombia, teniendo en cuenta que el área protegida es un Parque Nacional y Humedal de importancia prioritaria internacional bajo la convención de Ramsar. Asimismo, allí confluyen las aguas del Río Magdalena, la desembocadura de varios de los ríos de la Sierra Nevada de Santa Marta y el Mar Caribe.

De la misma forma, ésta cuenta con variedad paisajística y riquezas ambientales para desarrollar un turismo de naturaleza como el ecoturismo. Por tal razón, las zonas del Parque Isla de Salamanca y el Santuario de Flora de la CGSM tienen potencial para ofrecer turismo ecológico, recreativo y de pesca a los turistas que llegan a Santa Marta, Barranquilla y Cartagena. Es importante aclarar que la flora del territorio está compuesta por mangle salado, rojo, y amarillo, y que la fauna es escasa debido a los procedimientos inadecuados que se utilizan para su explotación.

No obstante, es de destacar que la Ciénaga Grande sufre un deterioro ambiental grave debido a las actividades humanas y las actividades ilegales que destruyen el lugar, como:

deforestación de grandes extensiones para la agricultura, tala y quema de mangle, incendios forestales provocados y diques construidos ilegalmente.

Por otro lado, ésta cuenta con tres pueblos palafitos Nueva Venecia, Buena Vista y el Morro; las cuales están construidas sobre las aguas tranquilas de la Ciénaga y apoyadas en pilares o simples estacas de madera. De otro modo, el nivel educativo tanto en hombres como en mujeres es bajo, a raíz de la falta de planteles educativos de educación superior.

El papel que ejerce la mujer en la comunidad local está enfocado a las labores de la casa como: llevar a sus hijos al colegio, hacer el desayuno, el almuerzo, la cena y atender a cada uno de los miembros de la familia; mientras que los hombres son quienes realizan labores de pesca. Adicionalmente, la edad de la población que labora en dicho territorio oscila entre los 21 a los 72 años, donde la única base de la estabilidad de los habitantes es la pesca, práctica que se conserva desde la aparición de estos pueblos, y que hoy se distribuye directa o indirectamente a los grandes centros de consumo como Barranquilla, Santa Marta y Tasajera. Es así como la pesca, ejercida desde los albores de la humanidad, es reconocida como una de las actividades fundamentales para conseguir el sustento diario; además, el 66,67% de la población pertenece a alguna asociación conocida como: ASOPEBUE (ver matriz de pescadores).

Siendo así, los principales métodos de pesca son: atarraya, trasmallo, las nasas y la red de enmalle, utilizadas para pescar el sustento diario, el cual presenta una talla media de madurez diferente que depende de la biología, el crecimiento y la edad de madurez sexual. Las especies más importantes en el territorio son: camarón, mojarra, bocachico, langosta, jaiba, mapale, nicuro, macabi, lisa, pargo, chivo, sábalo, robalo, camarón blanco, sabaleta.

Teniendo en cuenta las especies mencionadas anteriormente, los platos más representativos de la región son: sancocho de pescado, arroz con camarón, arroz con coco, chivo guisado, dulce de guineo maduro, coctel de jaiba, coctel de camarón, masato de plátano, salpicón de sábalo, lisa guisada, mojarra frita, arroz de plátano, empanadas de sábalo y cocadas.

Es de mencionar que se evidencia que no hay control de la pesca en el territorio por parte de entes gubernamentales o por parte de la comunidad.

De igual forma, el territorio no cumple a cabalidad los requisitos básicos del producto turístico debido a la contaminación en el complejo lagunar, sin embargo, es importante recalcar que todos los actores que intervienen comenzando por los agricultores y pescadores hasta los prestadores turísticos, son parte esencial para aumentar la diversidad y la oferta de alimentación para la Ciénaga y los pueblos aledaños.

La comunidad cada vez está más consciente en proteger y recuperar las tradiciones, conocimientos y saberes, con el fin de mostrar el gran potencial en cuanto a la cocina tradicional para transmitir la identidad y cultura que este posee. Sin embargo, es necesario mejorar las condiciones de vida de los habitantes para poder poner en valor sus tradiciones y conocimientos ancestrales.

Finalmente, se concluye que se presentan grandes problemas que afectan la calidad de vida y el bienestar de la población, por lo que los entes gubernamentales deberían atender principalmente las problemáticas relacionadas con: la sedimentación y el taponamiento de los canales, el vertimiento de las aguas domésticas que no tienen ningún tratamiento, arrojado de residuos orgánicos y basuras, la sobreexplotación del acuífero de la zona bananera y el deterioro de las cuencas hidrográficas, el abastecimiento de agua en canecas para cada casa de los pueblos palafitos, pobreza extrema, la falta de infraestructura para recibir a los turistas, escasos medios de comunicación y los bajos ingresos económicos.

Referencias

Agudo, E. & Vázquez de la torre, G. (2010). *El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso* [PDF]. Recuperado de <http://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/8411/millan1.pdf?sequence=1>

- Agüero, M. (1992). *Contribuciones para el estudio de la pesca artesanal* [PDF]. Recuperado de http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PNABQ681.pdf
- Alcaldía Municipal de Ciénaga. (2012). *Plan de desarrollo Municipal: De la mano con el pueblo, unidos por Ciénaga* [PDF]. Recuperado de <http://www.cienaga-magdalena.gov.co/apc-aa-files/61653137393963663565313933333364/plan-de-desarrollo-del-municipio-de-cinaga-2012-2015.pdf>
- Alcaldía Municipal de Sitio Nuevo. (2008). Ordenanza No. 013 [PDF]. Recuperado de http://sitionuevo-magdalena.gov.co/apc-aa-files/31643763393134653238646531316664/ordenanza_facultades___2009.pdf
- Alcaldía Municipal de Sitio Nuevo. (2010-2016). Plan Decenal de Educación [PDF]. Recuperado de http://sitionuevo-magdalena.gov.co/apc-aa-files/32366639376464636562336366386465/PLAN_DECENAL_DE_EDUCACION.pdf
- Alcaldía Municipal de Sitio Nuevo. (2016). Resolución No.005 [PDF]. Recuperado de <http://sitionuevo-magdalena.gov.co/apc-aa-files/32366639376464636562336366386465/concejo-municipal-de-salud.pdf>
- Alcaldía Municipal de Sitio Nuevo. (2016-2019). Plan de desarrollo del municipio de Sitionuevo- Magdalena [PDF]. Recuperado de http://sitionuevo-magdalena.gov.co/apc-aa-files/32366639376464636562336366386465/plan-de-desarrollo-territorial-sitionuevo-2016-2019_4.pdf
- Álvarez, M. (2002) "El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización" en Conferencia dictada en la sesión Patrimonio, culturas nacionales y turismo del II *Congreso Internacional Cultura y desarrollo*, La Habana, 3 a 7 de junio de 2001. Publicada en Catauro Revista Cubana de Antropología. Año 3, No. 5, Fundación Fernando Ortiz.
- Asociación de municipios de la Ciénaga Grande de Santa Marta. 2009. Esquema de ordenamiento territorio: documento técnico de soporte [PDF]. Recuperado de <http://sitionuevo-magdalena.gov.co/apc-aa-files/32366639376464636562336366386465/documento-soporte-tecnico-2001.pdf>.10-18
- Asociación de Organizaciones Comunitarias de la Ciénaga Grande de Santa Marta [ASOCOCIENAGA], et al. (2009). Programa de educación ambiental y participación ciudadana. Recupero de http://www.minambiente.gov.co/images/OrdenamientoAmbientaITerritorialyCoordinaciondelSIN/pdf/Agenda_Ambiental_Propia_del_Pueblo_Pastos_del_Nudo_de_los_Pastos/comunidad_cienaga_grande.pdf
- Asociación Interamericana para la Defensa del Ambiente [AIDA]. Conservando la Ciénaga Grande de Santa Marta. Recuperado de <http://www.aida-americas.org/es/nuestro-trabajo/proteccion-marina/conservando-la-cienaga-grande-de-santa-marta?gclid=CJ22qJ2hucwCFYlehgodskAAyA>
- AUNAP-UNIMAGDALENA. (2013). Tallas mínimas de captura para el aprovechamiento sostenible de las principales especies de peces, crustáceos y moluscos comerciales en Colombia. Convenio 058 de 2013 entre la Autoridad nacional de acuicultura y pesca y La Universidad del Magdalena. 58 páginas. Recuperado de [http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20\(2\).pdf](http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Cartilla%20-%20TALLAS%20MINIMAS_Digital%20(2).pdf)

- Barrera, C & Bahamondes, R. (2012). Turismo sostenible: importancia en el cuidado del medio ambiente. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*. Volumen 8. Número 1. Recuperado de <http://riat.utralca.cl/index.php/test/article/viewFile/218/pdf>
- Benseny, G. (2017). Gestores costeros de la teoría a la práctica: una aplicación en áreas litorales [mensaje en un blog]. Recuperado de <https://reservabiosferamarchiquita.blogspot.com.co/2017/08/gestores-costeros-de-la-teoria-la.html>
- Centre Interactiu del Peix. (s. f). Pesca sostenible. Recuperado de <http://www.centreinteractiu-del-peix.org/el-mundo-del-pescado/pesca-sostenible>
- Centro Nacional de Memoria Histórica. (2014). Los pueblos palafitos: “Ese día la violencia llegó en canoa” Memorias de un retorno: Caso de las poblaciones palafíticas del complejo lagunar Ciénaga Grande de Santa Marta [PDF]. Bogotá: CNMH, 2014
- Cifuentes, J., Frías, M. & Torres, P. (1989). El océano IX: *La pesca*. Recuperado de <http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/081/htm/oceano.htm>
- Club de la Mar. (2016). Pesca con atarraya. Recuperado de <http://www.clubdelamar.org/atarraya.htm>
- Constitución política de Colombia. (1991). Capítulo 3: Del régimen municipal, art. 311-321. Recuperado de <http://www.constitucioncolombia.com/titulo-11/capitulo-3>
- Daly, H. (2005). Economics in a Full World. *Scientific American*, Special Issue, 85.
- Defensa Civil Colombiana. (s. f). Medidas de prevención por lluvias. Recuperado de <http://www.defensacivil.gov.co>
- Díaz, J. & Pabón, A (2015): **“Turismo gastronómico (Artículo generado desde el semillero de investigación Geografía Económica y Desarrollo Territorial, del Grupo de Investigación Gerencia y Sociedad, Facultad de Administración de Empresas Agropecuarias, Universidad Santo Tomás-Villavicencio. Línea Activa Globalización, mercados y territorios)”*, *Revista Caribeña de Ciencias Sociales* (septiembre 2015). Recuperado de <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>
- Domingo, Á. (2008). La práctica reflexiva en la formación inicial de maestros/as. Evaluación de un modelo. Recuperado de https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/9346/Tesis_Angels_Domingo.pdf
- Ducoin, M. G. (2014). *Gastronomía sustentable*. Hospitalidad ESDAI, (25), 55-83. <file:///C:/Users/usuario/Downloads/INFORME-NUEVA-VENECIA.pdf>
- Flick, U. (2012). Introducción a la investigación cualitativa. Madrid: Ediciones Morata.
- Fondo Europeo de Pesca. (s.f.). Artes de pesca: nasas. Club Pezqueñines. Recuperado de http://www.clubpezquenines.com/sites/default/files/Artes_de_pesca_nasas.pdf
- Foro Nacional Ambiental [FNA]. (2016). Ciénaga Grande de Santa Marta. Los retos Sociales y Ambientales de la Ciénaga Grande de Santa Marta. Recuperado de <http://www.foronacionalambiental.org.co/nuestros-temas/cienaga-grande-de-santa-marta/>
- Fundación MarViva. (2014). Artes, métodos e implementos de pesca. Recuperado de <http://www.marviva.net/Publicaciones/guia.pdf>
- GIBEA & GIEEP. (2014). Informe técnico de la caracterización de los principales artes de pesca de Colombia y reporte del consolidado del tipo y número de artes, embarcaciones y UEP's empleadas por los pescadores vinculados a la actividad pesquera. [informe técnico].

- Recuperado de
<http://sepec.aunap.gov.co/Archivos/Informe%20Caracterización%20de%20artes.pdf>
- Glaser B. G. & Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. New York. Aldine
- Greenpeace. (s.f). Pesca sostenible. Recuperado de
<http://www.greenpeace.org/espana/es/Trabajamos-en/Defensa-de-los-oceanos/pesca/sostenible/>
- Hernández, R. (2014). *La investigación cualitativa a través de entrevistas: su análisis mediante la teoría fundamentada* [PDF]. Recuperado de
http://institucional.us.es/revistas/cuestiones/23/Mis_5.pdf
- Hornig, J., Tsai, C.T. (2010), Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management* 31, pp. 74–85
- Ibáñez, J. (2006). *Turismo gastronómico: Una herramienta para la revalorización del patrimonio cultural*. Recuperado de
<http://digital.cic.gba.gob.ar/bitstream/handle/123456789/985/1-A.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López, C. (2016). El placer de las cocinas tradicional y de vanguardia. Recuperado de
<http://www.lomejordelagastronomia.com/firmas/el-placer-de-las-cocinas-tradicional-y-de-vanguardia>
- López, J. (2006). *La gastronomía como recurso turístico sostenible*. Gestión de hoteles y restaurantes: (69).
- Magliano, F. (2009). *Características de la metodología cualitativa*. Recuperado de
<https://conocimientopractico.wordpress.com/article/caracteristicas-de-la-metodologia-2sr10788nwjjj-26/>
- Martínez, A. (s.f.). Ciénaga Grande de Santa Marta un modelo de gestión interinstitucional para su recuperación. Asesor de Planeación CORPAMAG. Recuperado de
<http://www.spaw-palisting.org/uploads/files/ad85a916243db9d56ad045bb90c493c32acc2823.pdf>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo [MinCIT]. (2015). *Red turística de pueblos patrimonio. Un viaje en el tiempo*. Ciénaga, Magdalena
- Mintzberg, H. (1993), “The pitfalls of strategic planning”. *California Management Review* 36: 32-47
- Myttenaere, B & Roza, E. (2010). *Desarrollo territorial y turismo: una aproximación a partir de la valorización turística*. Universidad Externado de Colombia
- Morant, M., Quintana, R & Viñals, M. (2011). Análisis de los criterios para la valoración del patrimonio natural. Instituto Universitario de Investigaciones turísticas. Recuperado de <http://www.investigacionesturisticas.es/iuit/article/view/8>
- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(3), 261-282. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000300001&lng=es&tlng=es.
- Organización Colparques. (2016). Ciénaga Grande de Santa Marta. Recuperado de
<http://www.colparques.net/CIENAGA>

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1982). *Código de conducta para la pesca responsable* [PDF]. Recuperado de <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/v9878s/v9878s00.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1980). La pesca con redes de enmalle caladas en el fondo. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/004/x6936s/x6936s00.htm>
- Organización Latinoamericana de Desarrollo Pesquero [OLDEPESCA], (2012). Pesca artesanal. Recuperado de <http://www.oldepesca.com/node/89>
- Organización Mundial de Turismo [OMT]. (2016). Sustainable Development of Tourism [Desarrollo sostenible del turismo]. Recuperado de <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion>
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2010). “Resultado del turismo internacional en 2009 y perspectivas para el 2010”, Barómetro, Presentación rueda de prensa, vol. 8, No. 1, Madrid-España, 18 de enero.
- Organización Mundial del Turismo [UNWTO]. (2007). Entender el turismo: glosario básico. Recuperado de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- Palacios, A. (2009). *Una aproximación al concepto de puesta en valor turística del patrimonio industrial*. Recuperado de <http://www.revistas2.uepg.br/index.php/tp/article/view/1194/925>
- Parques Nacionales Naturales de Colombia. (2009). Santuario de Flora y Fauna Ciénaga Grande de Santa Marta. Recuperado de <http://www.parquesnacionales.gov.co/portal/es/parques-nacionales/santuario-de-flora-y-fauna-cienaga-grande-de-santa-marta/>
- Parrondo. (2005). *Turismo gastronómico en Asturias* [PDF]. Recuperado de <file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-TurismoGastronomicoEnAsturias-1302233.pdf>
- Pertile, K., & Gastal, S. (2013). Turismo y gastronomía regional: Las voces italianas y la cocina de la inmigración en la Serra Gaúcha (RS/Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo*, 22(6), 1182-1196. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000600009&lng=en&tlng=.
- Pescado artesanal. (2011). Arte de pesca artesanal: la nasa. Recuperado de <http://www.pescadoartesanal.com/arte-de-pesca-artesanal-la-nasa/>
- Quesada, R., Hernandez, M y Ania, R. (2015). El método etnográfico y su relación con el análisis de dominio. *Biblios*. Recuperado de <http://normasapa.com/como-referenciar-articulos-de-revistas-con-normas-apa/>
- Red Nacional de Información. (2016). Unidad de victimas del Magdalena. Recuperado de <http://www.foronacionalambiental.org.co/nuestros-temas/cienaga-grande-de-santa-marta/>
- Red Turística de Pueblos Patrimonio. (2016). Ciénaga, Magdalena. Recuperado de [http://www.pueblospatrimoniodecolombia.travel/pueblos/cienaga-\(magdalena\)/101](http://www.pueblospatrimoniodecolombia.travel/pueblos/cienaga-(magdalena)/101)
- Redes para pesca. (s. f). Trasmallos para pesca. Recuperado de <http://redes-para-pesca.co/>
- Reichel, G & Jimeno, M. (1990). *Caribe Colombiano*. Fondo José Celestino Mutis-Fen Colombia. Bogotá. Banco de la República. Biblioteca virtual Luis Ángel Arango.

Recuperado de
<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/carcol/ciegra.htm>

- Rey, G. & Ríos, M. (2010). Valoración del patrimonio cultural atlas del patrimonio cultural de centro Habana. *Arquitectura y Urbanismo*. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=376839860006>
- Rey, G., & Ríos, M. (2010). Valoración del patrimonio cultural [PDF]. *Arquitectura y Urbanismo*. 31(3), 39-48. Recuperado de <http://eds.a.ebscohost.com/eds/detail/detail?sid=7387aa9e-12c6-4218-a182-8a65d6bf0d70%40sessionmgr4002&vid=8&hid=4110&bdata=Jmxhbmc9ZXMMmc2l0ZT1lZHMtbGl2ZQ%3d%3d#AN=60193565&db=fua>
- Ritchie, J. (2007). *The competitive destination: a sustainable tourism perspective*. Canada: Cabi Publishing
- Romero, A. (2010). Puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador, Loja, Ecuador.
- Ruiz, R. (2006). *Historia y evaluación del pensamiento científico*, México.
- Sancho, A. (1998). Introducción al turismo, Madrid, Organización mundial del turismo.
- Sarmiento, J. (2014). Territorio sin Estado. El caso de los pueblos palafíticos en la Ciénaga Grande de Santa Marta. Recuperado de <http://rcientificas.uninorte.edu.co/index.php/derecho/rt/printerFriendly/7475/7332>
- Suárez, A. (s. f). El trasmallo. Recuperado de <http://www.saber.es/web/biblioteca/libros/pesca-trucha/html/trasmallo.php>
- Taylor, S.J & Bodgan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona
- Torres, J. M., & De la Fuente, G. C. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales: Revista De Investigación Científica*, 181-204
- Turismo del Magdalena (s.f.). Turismo de naturaleza. La Ciénaga y río. Recuperado de <https://turismomagdalena.wordpress.com/cienaga/>
- Turismo Sostenible. (2009). Definición de turismo sostenible. Recuperado de <http://www.turismo-sostenible.org/docs.php?did=1>
- Universidad del Magdalena. (2014). Caracterización de los principales artes de pesca de Colombia y reporte del consolidado del tipo y número de artes, embarcaciones y UEP'S empleadas por los pescadores vinculados a la actividad pesquera. Informe técnico efectuado en el marco del contrato No. 190 AUNAP – UNIMAGDALENA. Recuperado de <http://sepec.unimagdalena.edu.co/Archivos/Informe%20Caracterizaci%C3%B3n%20de%20artes.pdf>
- Universidad del Magdalena. (2016). *Revista Clío América*. Evolución de las características socioeconómicas de los pescadores de Ciénaga, Magdalena. Vol 10, No 19. Recuperado de <http://revistas.unimagdalena.edu.co/index.php/clioamerica/article/view/1674/1133>
- Universidad del norte, Asociación Interamericana para la Defensa del Ambiente & Universidad de Florida. (1998). Informe (No. 951) [PDF]. Recuperado de http://guayacan.uninorte.edu.co/servicios-a-la-comunidad/informe_1.pdf
- Varela, J & Pinilla, C. (1998). Cultura y ecosistema en la subregión Ciénaga Grande de Santa Marta (Colombia). Recuperado de

<http://rcientificas.uninorte.edu.co/index.php/investigacion/article/viewFile/2647/1759>

Viaja Colombia. (2015). Ciénaga Grande de Santa Marta. Recuperado de http://www.viajaporcolombia.com/sitios-turisticos/magdalena/cienaga-grande-de-santa-marta_130

World Tourism Organization, [UNWTO]. (2017). Red de gastronomía de la OMT, Plan de Acción, 2016-2017. Recuperado de <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gastronomyactionplanprint2esweb.pdf>

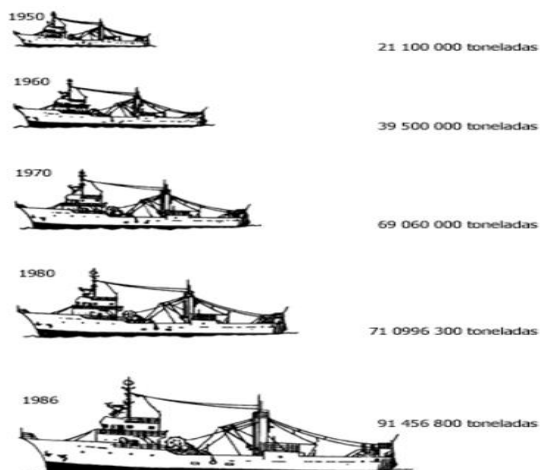
Zamora, A. & Meza, A. (2013). Comportamiento de los rendimientos económicos de la pesquería artesanal de la ciénaga grande de santa marta y el complejo de pajarales, caribe colombiano. *Boletín de Investigaciones Marinas y Costeras - INVEMAR*, 42(1), 91-99. Recuperado de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0122-97612013000100005&lng=en&tlng=es.

Bibliografía

Carreño, G. (2012). Presentación del informe final del proyecto de semilleros: *construcciones de identidad en nueva Venecia, pueblo Palafítico de la Ciénaga Grande de Santa Marta*. Recuperado de <http://oraloteca.unimagdalena.edu.co/wp-content/uploads/2012/12/Semilleros-de-investigaci%C3%B3n-Entrega-informe-final.pdf>

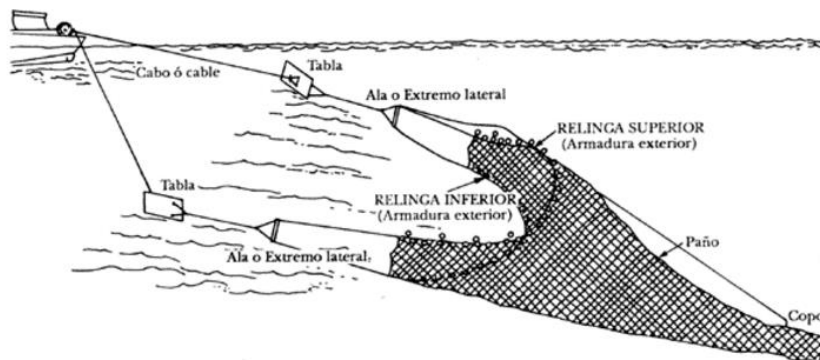
Ministerio de Agricultura. (2016). Las cifras del despojo en la Ciénaga: Unidad de restitución de tierras. Recuperado de <http://www.foronacionalambiental.org.co/nuestros-temas/cienaga-grande-de-santa-marta/>

Figura 30



Nota. Comercialización y captura mundial de pesca. Fuente: Cifuentes, Frías & Torres, 1989. Recuperado de http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/081/htm/sec_5.htm

Figura 31



Nota. Partes de una red. Fuente: Cifuentes, Frías & Torres, 1989. Recuperado de http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/081/htm/sec_5.htm

Figura 32



Nota. Pesca con trasmallo. Fuente: Saber. Recuperado de <http://www.saber.es/web/imagenes/galeria/pesca-trucha/109.jpg>