

VALORIZACIÓN DE LOS PASABOCAS DE COCO DE LA COSTA PACÍFICA DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, COLOMBIA

José Fernando **Grass-Ramírez**^{*}, Ana María **Sicard-Ayala**

Universidad del Cauca. Vereda Las Guacas, Popayán, Departamento del Cauca, Colombia. 19001.

*Autor de correspondencia: jfgrass@unicauca.edu.co

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo estudiar el patrimonio cultural gastronómico de los “pasabocas de coco”, un producto local que se elabora en la Costa Pacífica del Departamento del Cauca, en Colombia. El método consistió en el uso de seis herramientas de investigación del enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Como resultado, se logró identificar los orígenes y la relevancia cultural de los pasabocas de coco, el vínculo entre el producto y el territorio, las relaciones que han establecido los productores, los efectos del aislamiento geográfico en la acción colectiva, así como las alternativas para su rescate y valorización. Como conclusión, se identificó que la aplicación de las metodologías de historia oral, método genealógico y trayectoria tecnológica, reconocieron la existencia de factores históricos e inmateriales que soportan la relevancia de los pasabocas de coco en el patrimonio gastronómico de estas comunidades; sin embargo, la aplicación de las metodologías de calificación de producto y el análisis de cadena, identificaron que, si bien el coco que se emplea para la elaboración de este producto, proviene del territorio, no sucede lo mismo con la harina de trigo y el azúcar; esta dependencia de materias primas procedentes del exterior de la costa pacífica, genera pérdidas en el anclaje territorial del producto y en consecuencia, en las posibilidades reales de una Denominación de Origen. Queda como posible opción, la gestión de una marca colectiva, sin embargo, será necesario avanzar de manera previa en un proceso de fortalecimiento organizativo, pues la metodología de análisis de redes, reconoció una baja articulación entre los productores.

Palabras clave: indicaciones geográficas, patrimonio gastronómico, productos tradicionales, territorio.

INTRODUCCIÓN

A partir de la década de los sesenta del siglo XX, el cultivo de coco fue impulsado en el Departamento del Cauca por el Instituto Colombiano de la Reforma Agraria – INCORA. Mediante el proyecto COpacífico (2023), se identificaron 1,171 productores de coco y alrededor de cuatro mil hectáreas sembradas, en los municipios de Guapi, Timbiquí y López de Micay. La producción de estos tres municipios, se envía sin transformar al puerto de Buenaventura, y desde allí, se transporta hacia las principales ciudades de Colombia, donde se comercializa en fresco o se transforma en algunas agroindustrias.

Se estima que menos de 1% del coco que se produce en el Pacífico caucano, se queda en el territorio para autoconsumo y transformación local. El coco, hace parte constitutiva de la cultura de los habitantes de la costa pacífica. El objetivo de la investigación, fue analizar la producción tradicional de los “pasabocas de coco”, parte del patrimonio gastronómico de las comunidades afrodescendientes que viven sobre el litoral pacífico del Departamento del Cauca, en Colombia.

MARCO TEÓRICO

El enfoque Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), nació en la segunda mitad de la década de los noventa. Muchnik y Sautier (1998), lo conciben como un modelo de

Citation: Grass-Ramírez JF, Sicard-Ayala AM. 2024. Valorización de los pasabocas de coco de la costa pacífica del Departamento del Cauca, Colombia. Agricultura, Sociedad y Desarrollo <https://doi.org/10.22231/asyd.v21i1.1630>

Editor in Chief:
Dr. Benito Ramírez Valverde

Received: July 11, 2023.
Approved: August 3, 2023.

Estimated publication date:
December 14, 2024.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 International license.



organización localizada, cuyo interés es servir como referente para reflexionar sobre la importancia que tienen los vínculos entre las concentraciones de agroindustrias rurales —AIR— y sus efectos en la actividad económica local y regional, especialmente ante la necesidad de desarrollar un enfoque sistémico que permitiera visualizar las interacciones que suceden entre actores, técnicas, productos y el territorio. Boucher y Pomeón (2010) sistematizaron los hallazgos de diversos autores en los primeros quince años del SIAL. A partir de este análisis se identificaron tres etapas en el desarrollo conceptual: anclaje territorial, activación de recursos y multifuncionalidad.

Etapa 1. Anclaje territorial

Esta primera etapa, recoge los aportes que tienen en común el ‘vínculo territorial’ de los SIAL. Muchnik y Sautier (1998) los conciben como “sistemas constituidos por organizaciones de producción o servicios (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etcétera), asociados mediante sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones; se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada”. Esta perspectiva resulta muy importante como elemento de caracterización del SIAL respecto a otros enfoques de la agroindustria, reconoce el potencial que tiene el territorio para ser parte constitutiva del sistema agroalimentario y a partir de esto, brinda la oportunidad de aprovechar estrategias de diferenciación de productos locales, por sus características vinculadas al territorio donde se producen. El anclaje territorial, es la suma de factores históricos, inmateriales y materiales, que otorgan vinculación íntima entre el producto y el territorio.

Etapa 2. Activación de recursos

Boucher (2004) lo concibe como “la capacidad para movilizar recursos específicos (endógenos y exógenos) de manera colectiva, bajo la perspectiva de mejorar la competitividad de las AIR”. Boucher, Muchnik y Requier-Desjardins (2006), reconocen la necesidad de dos tipos de acción colectiva para la activación de un SIAL: estructural y funcional.

La acción colectiva estructural, se refiere a la consolidación de procesos organizativos en la comunidad que integra el SIAL, ya sea mediante una asociación, una cooperativa u otro modelo de agremiación. Este componente, permite identificar la base social e institucional en el territorio y deja en evidencia la posibilidad de lograr su dinamización, mediante procesos que estimulen el liderazgo y el capital social, así como una mayor presencia y gestión de las instituciones.

Por otro lado, la acción colectiva funcional se vincula con la construcción de un recurso territorializado en función de su calidad, mediante la obtención de un signo distintivo como una Denominación de Origen (DO) u otro tipo de indicación geográfica. La perspectiva de activación del SIAL, resalta la importancia de aprovechar el potencial de los recursos alimentarios tradicionales, mediante la introducción de procesos de certificación que garantizan el vínculo entre el producto y el lugar donde se produce.

Etapa 3. Multifuncionalidad

La tercera etapa de evolución conceptual del SIAL reconoce que, al activar los recursos locales para mejorar la competitividad de las agroindustrias rurales, se produce de manera simultánea, un conjunto de externalidades positivas que benefician a las actividades multisectoriales y multifuncionales. Al respecto, Torres (2013) indica que, “en un territorio dado, se considera que cuando en este se fabrica una serie de productos, pueden formar una canasta que aumenta el valor en su conjunto, además la canasta de bienes y servicios, es una alternativa para acceder a los mercados vía la diversificación de la oferta en un territorio”.

METODOLOGÍA

La investigación del valor patrimonial gastronómico de los pasabocas de coco producidos en la Costa Pacífica del Cauca, se realizó empleando el enfoque SIAL y la propuesta metodológica de Grass *et al.* (2012), en donde se verifican los tres ejes conceptuales que le dan identidad al SIAL, mediante la aplicación de seis instrumentos metodológicos:

Historia oral

En el caso del SIAL, este instrumento utiliza la revisión de fuentes secundarias y la entrevista como medios para reconocer el contexto histórico que permitió el surgimiento de los productos agroalimentarios, indagando fechas aproximadas, sitios y comunidades participantes en el proceso. Posteriormente, la investigación evoluciona a esquemas que permitan identificar la forma como los productos adquirieron su valor simbólico a través del tiempo, reconociendo su incidencia en la gastronomía, los eventos culturales y otros sucesos de importancia local, hasta llegar a los momentos actuales donde se consolida el valor patrimonial que se construyó a partir de la historia del producto en el territorio.

Método genealógico

Este instrumento debe reconocer la forma como el conocimiento fue transmitido a través de las generaciones, la manera como los habitantes enseñan y aprenden las técnicas de elaboración de los productos y los factores que han estimulado o limitado estos procesos. En la práctica, la recolección de la información de la historia oral y el método genealógico, se incorporan de manera conjunta en la entrevista, mientras que en la historia oral, se identifican las familias donde surgió el producto, luego con los descendientes se complementan los detalles de estas historias y se realizan las genealogías.

Trayectoria tecnológica

Permite verificar el grado de conservación de la tradición que incorpora la elaboración de los productos agroalimentarios, mediante la valoración de los efectos que han tenido las innovaciones en la preservación o pérdida de su genuinidad. En la práctica, resulta necesario entrevistar a las comunidades de productores para escuchar de su propia voz las características que identifican al producto original, los momentos en los que se incorporaron las

innovaciones, reconociendo las causas que derivaron en las adopciones tecnológicas y los efectos que ocasionaron en las unidades de producción y en el mercado.

La historia oral, el método genealógico y la trayectoria tecnológica permiten validar los factores históricos e inmateriales, que le otorgan anclaje territorial a los productos agroalimentarios. Para verificar la incidencia de las características biofísicas del territorio en el producto, se aplica como base metodológica la calificación del producto.

Calificación del producto

Este proceso, se fundamenta en la verificación de los factores materiales que otorgan el anclaje territorial a los productos, especialmente en las particularidades del territorio que se logran transformar en características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los productos agroalimentarios. Como consecuencia, los productos llegan a tener una calidad asociada a la zona donde se producen, la que busca ser evaluada en la etapa de calificación y aprovechada como mecanismo de señalización en una fase posterior de certificación.

Análisis de redes

Para el enfoque SIAL, resulta importante reconocer las relaciones que establecen los habitantes de un territorio para transferir el saber-hacer relacionado con las técnicas de elaboración de los productos tradicionales, los intercambios de materias primas e insumos entre los productores, las interacciones para compartir información sobre las tendencias del mercado, opciones de crédito, procesos de innovación, entre otros. A partir de la información recolectada se realiza el análisis de la red; este proceso requiere etiquetar a cada informante y a los actores que con él establecen diversos tipos de relaciones (sociales, técnicas y comerciales), posteriormente se clasifica la información en forma de matriz o de texto. Una vez que se cuenta con la información sistematizada en una base de datos, se empleó el software UCINET para graficar la red, generar indicadores, realizar su análisis y formular propuestas orientadas a consolidar las relaciones entre los diferentes actores.

Análisis de cadenas agroindustriales

Esta herramienta permite caracterizar los eslabones, reconocer su funcionamiento e identificar alternativas para el fortalecimiento de la cadena de valor. Para la recolección de información se diseñan diversos instrumentos (encuestas, entrevistas, instrumentos de diagnóstico participativo). El análisis de cadena se debe complementar con análisis económicos de las externalidades, resultando necesario identificar el conjunto de actores indirectos que son afectados, positiva o negativamente, por los procesos de activación de los recursos territoriales. Para la investigación de la valorización del producto local “pasabocas de coco de la Costa Pacífica del Cauca”, se aplicaron las seis herramientas anteriores y se realizó en el marco de la ejecución del proyecto “Fortalecimiento de la cadena productiva del coco de la Costa Pacífica del Cauca - COpacífiCO” realizado entre los años 2021 y 2023, en los municipios de Guapi, Timbiquí y López de Micay.

El Departamento del Cauca, que tiene a la ciudad de Popayán como capital, se ubica al suroccidente de Colombia. El territorio se destaca por su diversidad étnica y multicultural;

cerca de 25% de la población del Departamento se reconoce como indígena y 20% como afrodescendiente (Departamento Administrativo Nacional de Estadística-DANE, 2018). Actualmente, el Cauca, es el segundo Departamento productor de coco en Colombia (Contexto Ganadero, 2023); la producción se realiza en los municipios de Guapi, Timbiquí y López de Micay, que se localizan sobre el litoral del Océano Pacífico (Figura 1). Para profundizar en este análisis con el enfoque SIAL, se aplicaron entrevistas a 31 productores de coco, los cuales se seleccionaron por su trayectoria y reconocimiento como líderes por parte de la comunidad; y 26 a procesadores tradicionales de este fruto, los cuales se escogieron por la diversidad de productos de coco que elaboran y la tradición en la elaboración; también se consideró la relevancia de contar con actores distribuidos entre los tres municipios de estudio.

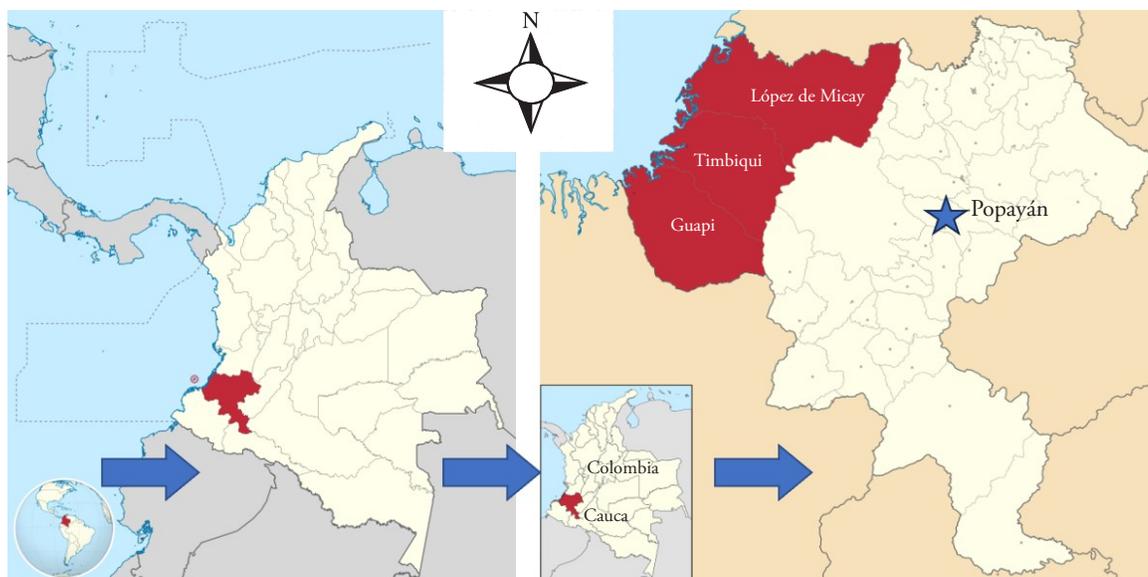
RESULTADOS

Historia oral y método genealógico

Sobre el origen del coco en el Pacífico colombiano, se plantean diferentes hipótesis; a continuación, se presentan algunas de ellas a partir de referentes bibliográficos y las voces de algunos actores del territorio que fueron entrevistados para tratar de explicar el origen del fruto en el territorio.

El origen del coco en la Costa Pacífica del Cauca, Colombia

Las fincas de coco comenzaron a aparecer en la década de los sesenta, impulsadas por el proyecto “Desarrollo Integrado de sanidad y Producción Cocotera de la Costa Pacífica”



Fuente: Gobernación del Cauca. 2019

Figura 1. Departamento del Cauca y municipios de la Costa Pacífica del Cauca.

del entonces Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA), el cual promovía la propiedad rural y el desarrollo productivo financiando préstamos para el establecimiento de fincas productivas cocoteras. Dicho proyecto se desarrolló por un par de años en los municipios de Tumaco, El Charco, Iscuandé y Mosquera, en el Departamento de Nariño; así como en Guapi, Timbiquí y López del Micay, en el Departamento del Cauca.

Antes de que existieran las fincas cocoteras, cada familia solía tener hasta cinco palmas de coco y tanto su fruto, como su palma y la estopa (fibra del coco) tenían distintos usos. Esas primeras palmas eran de variedad Típico y cumplían un propósito ornamental y la escasa producción se orientaba al autoconsumo. Con la llegada del INCORA se fomentó el cultivo de un coco grande, de la variedad Típico, ante la amenaza de las plagas, la institución estimuló la siembra de una nueva variedad de coco pequeño llamada Manila. Finalmente, los cruces varietales resultaron en un híbrido, que en la Costa Pacífica recibe el nombre de Táparo.

Antes que llegara el INCORA, la única variedad de coco que se conocía era la variedad Típico; Don Diomedes Sánchez recordó cómo fueron llegando las variedades: “Las primeras variedades con el INCORA fue Típico. A cada usuario le prestaban para cuatro hectáreas de Típico y después prestaban para coco variedad Manila por temor del anillo rojo, la peste, entonces nosotros les decíamos que lo que queríamos era el coco Típico. Nos decían los supervisores: No, por la peste del anillo rojo, entonces vamos a sembrar el Manila porque es más resistente a la seca; o sea que la siembra era obligatoria. Antes de la llegada del INCORA había coco muy poquito para el abastecimiento, solo para el pancoger; en el vecino municipio de el Charco, en el Departamento de Nariño, sí había abastecimiento y lo sacaban para el puerto de Buenaventura, pero no aquí en los municipios del Cauca”. El señor Simón Segura, complementó su narración con varios sucesos de la historia de la producción de coco en este territorio: “A finales de la década de los setenta y parte de los ochenta, hubo una bonanza bastante buena en la producción de coco en el Cauca. Después, hubo un terremoto que dañó bastantes palmas y después, las pestes, entonces entramos en crisis, porque la peste mató mucho coco. Después de un tiempo, la peste se disminuyó y la gente continuó sembrando y ampliando sus cultivos, ahora está como bueno. La afectación fitosanitaria inició como entre 1983 y 1985, porque el maremoto fue en 1979. El coco se perdió porque el temblor sacudió las palmas; unas se cayeron, otras se hundieron. Aunque algunas palmas no se cayeron, con el sacudón del suelo los racimos se cayeron; además, la tierra se bajó y todo eso afectó. Esa afectación aún existe, el suelo no se volvió a recuperar, perdió nutrientes y las cosechas ya no son como antes”.

El coco está presente en una diversidad de platos tradicionales de la costa pacífica; algunos usos en la gastronomía de las comunidades afrodescendientes se presentan a continuación: la mayoría de las preparaciones contienen leche de coco, entre los platos que sobresalen se encuentran los sudados, tapaos y encocados. Los pescados que más gustan son: pelada, sierra, bagre, alguacil, canchimala, lisa, gualajo, raya, tollo, ñato y, un poco menos comunes son el pargo rojo, la corvina y el barbiche. En este territorio, el ecosistema de manglar, hace que la oferta gastronómica esté llena de moluscos y bivalvos: piangua, chorga, piacuil, pateburro; también crustáceos como la jaiba, camarones y almejas. Las carnes de monte

que se consumen son guagua (que suelen llamar conejo), guatín, tatabro, pava, paujil, armadillo, venado, entre otros. Todas estas carnes incorporan coco en su preparación. El arroz también está hecho con leche de coco y varias bebidas incluyen el coco, entre ellas el aguapanela y la otalla (una mazamorra).

Los principales dulces de coco que se elaboran en este territorio son:

- Cocadas y cocadillas: dulces obtenidos por concentración de azúcar, donde el coco raspado o en láminas se cocina con leche de coco, agua de canela y leche en polvo. Las cocadillas llevan azúcar, mientras que las cocadas incorporan miel de caña o melao de panela.
- Coco frito en Timbiquí y coquillo en Guapi: son trozos de pulpa de coco cocidos en agua con panela, espolvoreados con una mezcla de canela en polvo, leche en polvo y anís rallado.
- Turroneo o caramelos de coco: la leche de coco se pone a hervir con azúcar, coco raspado y jugo de limón, tras alcanzar consistencia de caramelo se baja del fuego, se amasa mientras está caliente y se corta en forma de cuadrado y finalmente se le espolvorea leche en polvo. Son muy populares entre niños y adolescentes, quienes los compran y venden en las escuelas.-Bolis de coco: Es una bebida fría que se vende en bolsas plásticas, el coco se cocina con canela y cuando está blando, se licua, se cierne y se le pone leche en polvo, toda esta mezcla se vuelve a licuar y, por último, se le incorpora azúcar. Una vez lista la bebida, se empaca en bolsas plásticas y se congela.
- Andullos: se define como “algo que está envuelto”, en este caso, en hoja de plátano seca; en su interior contiene una masa hecha de miel de caña, leche de coco, coco raspado, papaya verde rallada, jugo de guayaba y la cascarilla de las semillas del árbol de pepa de pan. Este dulce es muy popular en la cuenca del Río Saija, en el municipio de Timbiquí, en donde tiene especial protagonismo durante las fiestas de la Virgen que se celebran en el mes de agosto en ese territorio.
- Panela de coco: Es una cocada de gran tamaño, en forma de bloque y similar a una panela, este dulce se produce en López de Micay y se empaca en hojas de plátano, que incorporan sabores y aromas al producto.
- Pasabocas: Son un tipo de amasijo, elaborado con coco raspado, harina de trigo, azúcar, canela, esencia de vainilla o canela, y en algunas ocasiones anís; es el que cuenta con mayor potencial para explorar otros mercados y el único que se elabora en los tres municipios (Figura 2).

Sobre el origen de los pasabocas de coco en el Pacífico caucano

El origen de los ingredientes de los pasabocas permitió plantear algunas hipótesis sobre su origen, que no pudo ser previo a la llegada de la harina y el azúcar a la Costa Pacífica, es decir, se descarta un origen indígena, y se relaciona con la migración de colonos españoles que llegaron a este territorio, atraídos por el oro que abundaba en las riberas de los ríos. Los pobladores más antiguos de este territorio son los indígenas Eperára Siapidaará, sin embargo, con la empresa conquistadora llegaron las noticias de la riqueza aurífera de



Fuente: autores.

Figura 2. Pasabocas de coco (izquierda) y productora del municipio de Guapi (derecha).

la Costa Pacífica, y desde 1640 y hasta finales del siglo XVII, se establecieron minas en estos territorios, principalmente en Guapi y Timbiquí. La Colonia española introdujo hacia 1750 las primeras cuadrillas de esclavos africanos a las minas de los ríos Timbiquí y Saija. Las cuadrillas estaban compuestas por hombres que vivían en “reales de minas”, un conjunto de casas organizadas alrededor de una capilla, las minas eran propiedad de la Corona y se daban en concesión a familias adineradas que podían comprar esclavos y sostenerlos con el producto de las minas, haciendas de ganado y caña panelera (Romero, 1995; Gonsález, 2001; Molano, 2017).

Aunque el origen de los pasabocas de coco en el Pacífico caucano no es claro, las referencias más antiguas se remontan a la “panadería de las Cuero”, de la comunidad San Francisco, a orillas del río Cupí. Los referentes de la familia Cuero indican que hacia 1.920 implementaron en su comunidad una de las primeras panaderías del territorio; la harina llegaba en barcos que provenían del Ecuador y navegaban por el Pacífico para ingresar luego por el amplio río Guapi y finalmente por el río Cupí. Por motivos desconocidos, los Cuero migraron a la cabecera municipal y con ellos las incipientes máquinas y herramientas de la panadería. La panadería se instaló en Guapi donde todavía funciona hoy, cerca de la plaza de mercado y a unos cuantos metros del río Guapi. En este sentido la señora Nelly Romero de Cuero, integrante de la cuarta generación de la familia Cuero, y quien se dedica en la actualidad a elaborar los pasabocas en la panadería de esta familia, indicó que los primeros integrantes de la familia en tener la panadería fueron Toribia Cuero de Caicedo, quien era hija de una mujer de origen indígena (comunidad Embera) y el señor Romilio de ascendencia afro. Toribia tuvo ocho hijas, de quienes cuatro se dedicaron a la panadería; entre

ellas Leonila Cuero Caicedo, madre de Nelly, esta última aún elabora pan en el negocio de la familia, incluyendo los pasabocas, así como su hijo Edinson quien está iniciando en la panadería. Además de la familia Cuero en el municipio de Guapi, se identificaron otros siete productores de pasabocas de coco distribuidos entre Guapi, Timbiquí y López de Micay, en todos los casos, el origen de la elaboración es posterior a la familia Cuero.

El método genealógico en el enfoque SIAL tiene como prioridad el reconocimiento de la forma como el saber-hacer se ha transmitido a través de los integrantes de las familias en las que se originó el producto de interés, así como de otras personas que adquirieron las técnicas de fabricación por articularse directa o indirectamente a la producción. En el caso de los pasabocas de coco, la referencia más antigua se remonta a la familia Cuero en el municipio de Guapi, después de ellos, la productora que más tiempo lleva produciéndolos tiene alrededor de 50 años en la actividad y se ubica en el vecino municipio de Timbiquí; por lo tanto, su origen sucede un poco después que en Guapi.

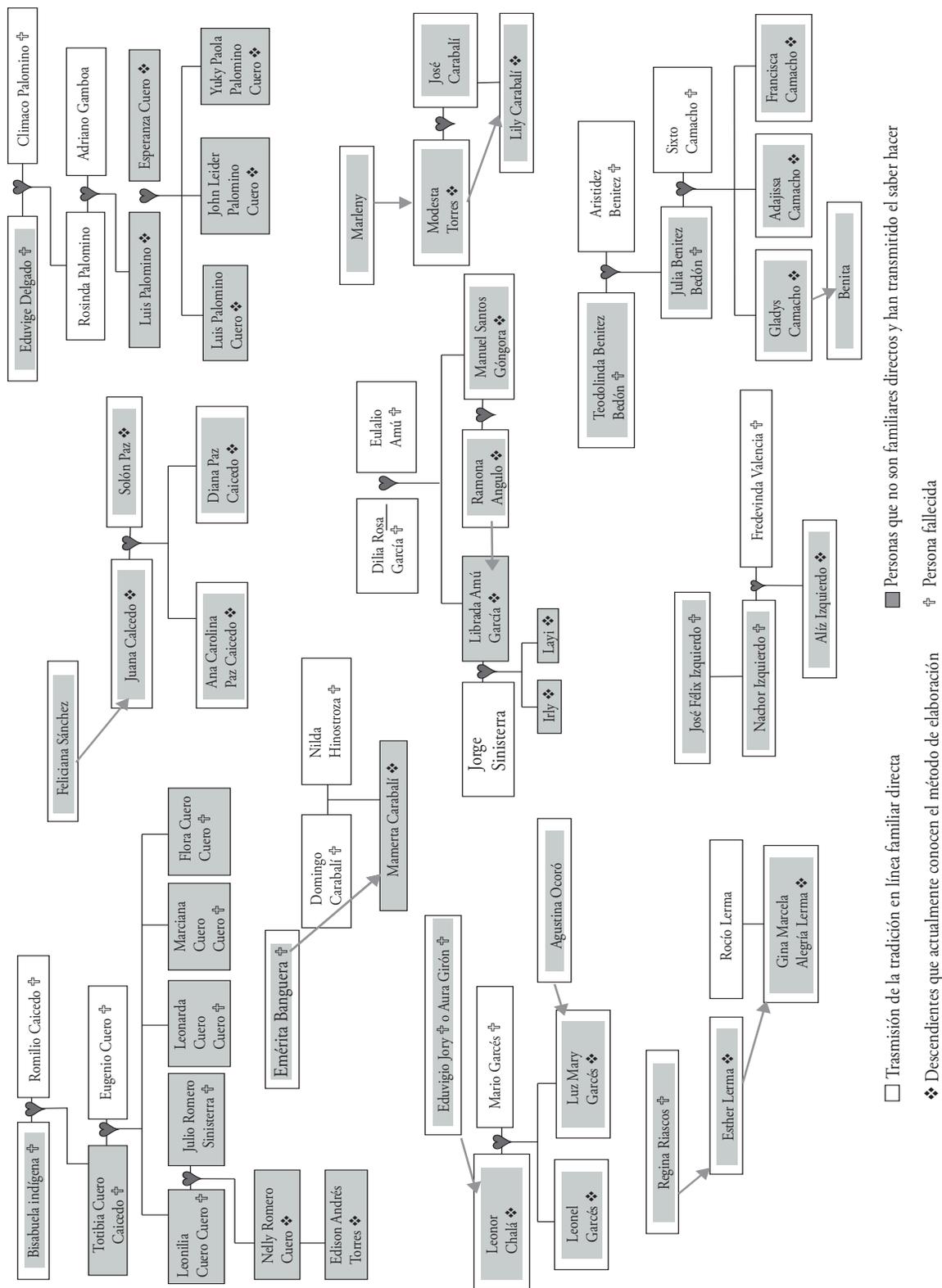
Aunque se ha identificado que, el referente más antiguo en la genealogía de los pasabocas de coco se encuentra en la familia Cuero de Guapi hacia la década de los sesenta y de manera posterior, un conjunto de productores en los otros dos municipios, no se logró reconocer una vinculación familiar entre ellos o un proceso de enseñanza de la técnica de elaboración, lo que pone de manifiesto la posibilidad de que fuese algún trabajador en la panadería de los Cuero, quien transmitió este saber-hacer; o el desarrollo empírico de la receta, a partir del conocimiento del producto y la ruta general de producción. En este sentido, la señora Nelly Romero Cuero, al preguntarse por la forma como surgió la elaboración de los pasabocas en los otros municipios, expresó: “era normal que llegara mucha gente a ayudar a hacer el pan, luego una veía que esas personas también hacían un poquito y luego salían a venderlo a la galería. Hubo muchas personas que también aprendieron”. En la siguiente genealogía (Figura 3) se presentan los posibles vínculos en la transmisión de las técnicas de elaboración de los pasabocas en los tres municipios.

Trayectoria tecnológica

La trayectoria tecnológica busca identificar las innovaciones que se han incorporado a la elaboración de los productos, desde su origen hasta la actualidad.

En la elaboración de los dulces de la Costa Pacífica del Cauca, se logró identificar que el ingrediente que está presente en todas las preparaciones es el coco raspado o rallado. Para su obtención se emplean todo tipo de herramientas y métodos; desde las conchas de pian-gua (molusco), hasta cucharas de aluminio partidas por el mango y se utilizan para obtener capas finas de pulpa, o el innovador “raspacoco”, que es un banquito de madera al que se le amarra una cuchilla de hierro dentada para comodidad de la persona que ralla el coco. El desarrollo tecnológico más avanzado lo constituyen los raspadores eléctricos, algunos son adecuaciones locales y en otros son equipos en acero inoxidable que transportan desde el interior del país.

Se encontró que en algunas ocasiones ha cambiado el modo de cocción del pasaboca, en el que se han reemplazado los hornos de leña a hornos de gas; este cambio se ha dado en buena medida por las dificultades para conseguir la leña debido a las restricciones ambientales



Fuente: elaboración propia.
Figura 3. Genealogía de los pasabocas de coco en el Pacífico caucano.

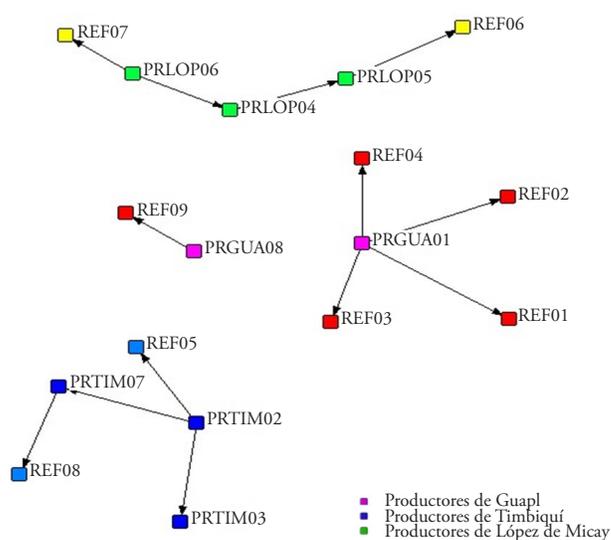
orientadas a conservar los manglares. Cabe resaltar que la mayoría de los productores no cuentan con acceso a energía eléctrica por la ausencia de interconexión en estos territorios de Colombia.

Análisis de Redes

Para dimensionar la acción colectiva entre los productores de pasabocas en los municipios de Guapi, Timbiquí y López de Micay y la oportunidad de activar este recurso territorial, se realizó un mapeo de la red social entre la comunidad de portadores de este saber - hacer; para ello, se aplicó una encuesta, en la que se consultó a los productores de pasabocas con cuáles personas establecían vínculos cotidianos entorno a la producción de este producto tradicional de coco.

En el diagrama de grafos (Figura 4), generado a partir de la información incluida en el software UNICET, se identifican 17 nodos, articulados mediante 13 relaciones y distribuidos en cuatro subredes, en la parte superior se encuentran los tres productores del municipio de López de Micay (PRLOP04, PRLOP05 y PRLOP06); hacia el centro dos subredes con los dos productores del municipio de Guapi (PRGUA01 y PRGUA08), incluyendo la familia Cuero; finalmente en la parte inferior, se identifican los tres productores del municipio de Timbiquí (PRTIM02, PRTIM03 y PRTIM07).

El análisis gráfico de la red social, permitió identificar el aislamiento en las relaciones entre los productores de los tres municipios; posiblemente se debe a aspectos geográficos del territorio y coincide en buena medida con lo reconocido en el método genealógico, además aporta nuevos elementos para sugerir la posibilidad de que este saber-hacer, se hubiese realizado mediante el aprendizaje de algún trabajador en la panadería de la familia Cuero, quien transmitió la técnica a otros actores del territorio, o por métodos empíricos



Fuente: elaboración propia.

Figura 4. Red de grafos para productores de pasabocas de coco.

de elaboración que pudieron surgir por la transmisión oral o procesos de ensayo y error en la elaboración.

Por otra parte, en los municipios de Timbiquí y López de Micay, existe interacción entre los productores, lo que abre la posibilidad de integración en procesos de capacitación, compra colectiva de insumos, procesos de formalización comercial mediante cooperativas o asociaciones, así como la opción de avanzar en procesos conjuntos de transformación, comercialización y certificación. Respecto a los indicadores de la red, se encuentra que la densidad tiene un valor de 5.15%, reiterando el escaso relacionamiento entre los portadores del saber-hacer de los tres municipios y coincide con el análisis gráfico, que se soporta en factores como el aislamiento geográfico, las limitantes del transporte fluvial en el territorio, las dificultades en las telecomunicaciones, problemas de inseguridad y orden público por la presencia de grupos armados ilegales en la zona, entre otras.

Calificación del producto

El proceso de calificación resulta determinante para validar la vinculación entre el producto y el territorio, así como las particularidades que otorgan identidad y pueden hacer únicos a los productos. Esta información también es relevante para conocer las características nutricionales, permite tener una referencia preliminar de los riesgos asociados a la inocuidad y son la base para proponer estrategias orientadas a mejorar las prácticas de manufactura y el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria, y son la base para elaborar las fichas de producto que son un requisito exigido al momento de la gestión de la Marca Colectiva o Denominación de Origen ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) como institución responsable de este trámite en Colombia.

Para el proceso de calificación se realizó un análisis proximal y microbiológico de los pasabocas de coco en laboratorios certificados de Colombia. En el Cuadro 1 se presentan los resultados.

La Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia establece que el contenido de mohos y levaduras no debe superar las 10 ufc/g; frente a este criterio las muestras PB4 y PB5 superan el límite de estos microorganismos, por lo que se evidenciaría contaminación de los productos, debido posiblemente a deficiencias en su manipulación y almacenamiento, además de alteración incipiente que ocasiona reducción en la vida útil y duración de estos. Aunque para *Bacillus cereus* no se registra un criterio microbiológico para productos de confitería en la Resolución 1407 de 2022, el máximo permitido en otros productos relacionados es generalmente de 100 ufc/g, frente al que la muestra PB5 supera este valor y no cumpliría el criterio. Nuevamente, se refleja contaminación y fallas en la manipulación y almacenamiento del producto.

Respecto a los resultados del análisis proximal, al comparar los datos para las muestras se puede observar que PB4 y PB5, son las que tienen los menores contenidos de grasa total y poseen mayores contenidos de proteína, de tal forma que sus formulaciones parecen diferir respecto a las muestras PB1, PB2 y PB3, que poseen características similares entre ellas.

Cuadro 1. Análisis proximal y microbiológico de los pasabocas de coco.

Muestra	Análisis proximal					Análisis microbiológico						
	Grasa total	Cenizas	Humedad	Proteína	Mesofilos	Coliformes totales	Coliformes fecales	Staphylococcus aureus	Salmonella	Bacterias ácido lácticas	Mohos y levaduras	Bacillus cereus
PB1	21.39g/100g	1.15g/100g	11.97g/100g	4.56g/100g	30 UFC/g	<3 NMP/g	<3 NMP/g	<100 UFC/g	Ausencia/25g	30 UFC/g	<10 UFC/g	<100 UFC/g
PB2	26.28g/100g	1.20g/100g	10.93g/100g	5.25g/100g	<10 UFC/g	<3 NMP/g	<3 NMP/g	<100 UFC/g	Ausencia/25g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	<100 UFC/g
PB3	22.22g/100g	0.91g/100g	10.55g/100g	4.54g/100g	<10 UFC/g	<3 NMP/g	<3 NMP/g	<100 UFC/g	Ausencia/25g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	<100 UFC/g
PB4	18.69g/100g	1.03g/100g	15.06g/100g	5.70g/100g	90 UFC/g	<3 NMP/g	<3 NMP/g	<100 UFC/g	Ausencia/25g	<10 UFC/g	<10 UFC/g	<100 UFC/g
PB5	16.08g/100g	0.75g/100g	9.25g/100g	5.64g/100g	190 UFC/g	<3 NMP/g	<3 NMP/g	<100 UFC/g	Ausencia/25g	20 UFC/g	20 UFC/g	200 UFC/g

Fuente: resultado de laboratorio certificado.

Análisis de cadena

La cadena de los pasabocas de coco está conformada por los eslabones de proveedores de insumos, productores de pasabocas y consumidores.

En cuanto la variedad de coco preferido para la preparación de los pasabocas, no se ha logrado un consenso entre las dos variedades presentes en la región: típico (coco grande) y manila (coco pequeño). En ocasiones, se emplea una u otra variedad dependiendo de su disponibilidad y en algunos casos del precio, siendo la variedad Manila más económica. En el caso de los pasabocas, a excepción del coco, los demás insumos provienen del interior del país (harina, azúcar y esencias), especialmente del vecino Departamento del Valle del Cauca; prácticamente, la totalidad de estos insumos llega a los municipios de la Costa Pacífica por vía marítima desde el puerto de Buenaventura, el más grande del país en este litoral.

Se identificaron ocho productores de pasabocas de coco distribuidos entre los municipios de Guapi, Timbiquí y López de Micay, todos los portadores de esta técnica eran mujeres, con una edad promedio de 67 años, se identificó que no se está llevando a cabo un relevo generacional para la transmisión del saber-hacer, lo que pone en riesgo la conservación de este patrimonio cultural gastronómico del pacífico caucano.

Las entrevistadas se dedican a múltiples actividades, a los cultivos de pan coger, coco, caña, al trapiche para vender miel de caña, viche y sus derivados (bebidas alcohólicas ancestrales del Pacífico colombiano) y administrar tiendas, lo cual permite reconocer que la producción de los pasabocas no es su principal ingreso, sino un complemento a la economía familiar, ya que su producción se realiza durante todo el año, mínimo una vez por semana. La gran mayoría de productoras trabaja sola y ocasionalmente, obtienen ayuda de algún familiar o vecino en tareas específicas como rallar o raspar el coco. Solo algunos productores de pasabocas de coco se localizan en las cabeceras municipales y cuentan con servicio de energía eléctrica y agua, lo que no ocurre en la mayoría de los casos. Por otro lado, la ubicación geográfica dificulta la obtención de algunos recursos, como los tanques de gas propano para los hornos, debido a que se ingresan en embarcaciones desde el interior del país hasta los principales centros poblados de la Costa Pacífica del Cauca y desde allí en embarcaciones más pequeñas hasta las residencias de los productores de pasabocas de coco. Con respecto al eslabón de puntos de venta/comercialización, la distribución de los pasabocas de coco es realizada por las mismas productoras, recorriendo las calles de sus pueblos, como el caso de doña Juana Francisca (Guapi), quien vende sus productos en comunidades cercanas, haciendo recorridos en su pequeña embarcación. En otros casos, algunas de las productoras tienen tiendas en donde exhiben sus pasabocas en tarrinas de plástico haciéndolos visibles al público, mientras que, algunas otras lo venden directamente en sus casas. En todos los municipios de estudio, los pasabocas de coco se venden a \$1000 pesos colombianos (aproximadamente 25 centavos de dólar).

La mayoría de los consumidores se encuentran en sus mismas comunidades (veredas, corregimientos, pueblos) y suelen ser vecinos o familiares de los productores de los pasabocas de coco; a excepción de la empresa familiar Sabrococos, que ha escalado a un nivel mayor

el procesamiento del coco y cuenta con un puesto de venta permanente en el aeropuerto del municipio de Guapi y un par de clientes a nivel nacional, a quienes distribuye algunos de sus productos, pero en el caso de los pasabocas, la mayor parte de las ventas se realizan en el ámbito local.

DISCUSIÓN

La aplicación del enfoque SIAL y la metodología propuesta por Grass *et al.* (2012) permitió verificar que la historia oral, el método genealógico y la trayectoria tecnológica, son herramientas importantes para validar los factores históricos e inmateriales que otorgan anclaje territorial a los productos agroalimentarios; sin embargo, con el propósito de verificar la incidencia que tienen los factores materiales sobre las características de los productos, el proceso de calificación mediante análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales, resultaron determinantes para establecer de manera integral el vínculo entre el producto y el territorio. En este último aspecto, se recomienda que el proceso de calificación incluya procesos analíticos avanzados, para identificar la presencia de elementos diferenciales en las características de los productos, que son aquellos que definen la especificidad respecto a otros similares.

La mayor parte de las instituciones responsables del trámite de los signos distintivos en los países de Latinoamérica, incluyendo la SIC en Colombia, solo incorporan un proceso administrativo y legal, para la obtención de la DO, dejando por fuera los elementos técnicos que permiten verificar el anclaje territorial, siendo un aspecto por mejorar en esta gestión. Adicionalmente, los signos distintivos como la DO, han sido criticados por la escasa relevancia que tienen como mecanismo de diferenciación al momento de ser priorizados por el consumidor y de igual manera sobre los efectos reales que tienen sobre las comunidades de productores. En este aspecto, es difícil determinar el impacto que tienen estos sellos en la valorización de los productos (DO y MC), en especial cuando las instituciones responsables en la mayor parte de los países de Latinoamérica no abordan estrategias de comunicación orientadas a educar al consumidor y valorar su incidencia sobre las comunidades de productores. Si no existe un proceso de educación e información hacia el consumidor y una valoración económica y social de estos mecanismos de señalización sobre los productores, resulta complejo evaluar de manera objetiva el verdadero potencial de estos sellos y la sostenibilidad de los mismos. En estas reflexiones sobre el consumo de productos diferenciados por factores territoriales, coinciden las propuestas de Link *et al.* (2006), Carrasco (2007), Espejel *et al.* (2014); Champredonde, M. y González, J. (2016), Espinoza *et al.* (2016), Verbeke *et al.* (2016), Desjardins (2017) y Sanz *et al.* (2018). En consecuencia, el potencial del enfoque SIAL también está mediado por la incidencia real de las políticas públicas, diseñadas para valorizar los productos rurales con vínculo territorial; esta crítica coincide con la FAO (2010), Blanco y Riveros (2011), Desjardins (2017), Boucher y Riveros (2017), Domínguez y Renard (2017), Torres (2018), Riveros y Boucher (2019), entre otros.

La reconstrucción del origen y la historia de los pasabocas de coco en el pacífico colombiano mediante la aplicación de la historia oral, así como la transmisión del saber – hacer con

el método genealógico; coincide con los resultados identificados por Grass *et al.* (2018) cuando estudió la transmisión de las técnicas de elaboración del queso de poro en la región de Los Ríos en Tabasco (México) y el papel que cumplían los trabajadores en las Agroindustrias Rurales en la ampliación de las técnicas de elaboración de los productos en actores diferentes a las familias tradicionales y en territorios externos a los de origen.

La acción colectiva funcional, en la que los productores organizados y acompañados por las instituciones, emprenden acciones conjuntas para alcanzar la certificación, se debe articular al diagnóstico técnico (existencia del anclaje territorial en el producto) y el proceso administrativo que demanda la gestión de la señalización del producto. La importancia de la acción colectiva estructural ha sido valorada desde los orígenes del SIAL, por autores como Boucher y Desjardins (2005), Boucher, Muchnik y Desjardins (2006), entre otros. La relevancia de la calidad higiénica y sanitaria de los productos tradicionales en un marco normativo de política pública acorde a los reales riesgos de estos productos y las particularidades de su producción tradicional, ha sido analizada por autores como Muchnik (2006) en sus reflexiones sobre la identidad territorial de los alimentos y Rastoin (2020) en el impacto del anclaje territorial sobre la alimentación responsable y sostenible; así como Grass *et al.* (2013, 2018) y Villegas de Gante *et al.* (2019), en investigaciones sobre quesos genuinos en México.

Sobre la multifuncionalidad del SIAL, se encuentra que la evaluación de las externalidades es un elemento por mejorar en la metodología propuesta por Grass *et al.* (2012), pues este componente se aborda mediante un análisis de cadena que permite identificar los actores asociados a eslabones que integran la misma, sin embargo, existen otros actores que se benefician indirectamente, y es importante investigar con herramientas complementarias como los análisis económicos.

Por otra parte, este estudio permitió reconocer que en ocasiones se implementan iniciativas de rutas turísticas agroalimentarias en torno a los productos certificados, sin embargo, en muchos casos no se genera una real articulación y beneficio a los productores locales, y se convierten en mecanismos que, en lugar de potencializar el producto, generan conflictos sociales y afectación hacia la comunidad de productores. Lo anterior coincide con lo identificado por Velarde *et al.* (2002) para el fortalecimiento del sistema agroalimentario localizado de productos típicos del Mar de Plata en Argentina, Thome (2017) en torno al efecto que tiene el turismo enológico del centro de México, así como Dávila *et al.* (2019) en estudios de caso realizados en Valle de Guadalupe, San Cristóbal de las Casas y Playa del Carmen en México, y Martínez (2019) para el fortalecimiento del sistema agroalimentario del amaranto en la Ciudad de México.

CONCLUSIONES

La historia oral permitió identificar la relevancia cultural que tiene el coco en la Costa Pacífica caucana, así como la diversidad de productos y usos del coco en este territorio, lo anterior coincide con lo propuesto por diversos autores que reconocen que un alimento se conforma de dos elementos, un compuesto orgánico y un componente patrimonial (conocimientos, valores y representaciones sociales), donde el primero asume funciones fisio-

lógicas y el segundo las necesidades de socialización. En el caso particular de los pasabocas de coco permitió reconocer que los orígenes más antiguos se remontan a la panadería de la familia Cuero, la que tiene más de 100 años de fundada, aunque muy probablemente su elaboración surge una vez que la familia se radicó en la cabecera municipal de Guapi y contó con una oferta de coco, en la década de los sesenta, cuando el Incora promovió este cultivo en los municipios de Guapi, Timbiquí y López de Micay.

La historia oral conjugada con el método genealógico, permitió identificar la inexistencia de una ruta de transmisión del saber-hacer de la elaboración de los pasabocas de coco entre los tres municipios, pues aunque la mayor antigüedad en la elaboración se identifica en la familia Cuero de Guapi, y posteriormente en las familias de los demás municipios, no existen vasos comunicantes que permitan explicar cómo sucedió la transmisión de este conocimiento; la única hipótesis se soporta en que posiblemente fueron los trabajadores de la panadería de los Cuero, quienes al desvincularse laboralmente de ella, emprendieron su elaboración de manera independiente en territorios vecinos o explicaron a otras personas la forma de elaboración.

La trayectoria tecnológica permitió identificar que las innovaciones se han orientado a facilitar el rallado del coco y al cambio de tecnologías de horneado del producto, en especial de los hornos de leña, por las restricciones ambientales en el uso de este recurso y por aspectos de salud en el trabajo por los humos que generan estos hornos. Estas modificaciones en la elaboración tradicional de los pasabocas, desde la percepción de productores y consumidores, no han afectado las particularidades de fabricación del producto y no han incidido en los elementos que le otorgan identidad. La aplicación de la Historia Oral, el Método Genealógico y la Trayectoria Tecnológica, permitieron verificar el cumplimiento de los factores históricos e inmateriales que otorgan vinculación de los pasabocas del coco con las comunidades de la costa pacífica.

El proceso de Calificación empleó técnicas de análisis fisicoquímico y microbiológico, las cuales no permitieron verificar el anclaje territorial por la existencia de factores materiales entre los pasabocas de coco y la costa pacífica caucana. Esta situación se explica en buena medida por la ausencia de elementos diferenciadores entre los pasabocas que se producen en el Departamento del Cauca y los que se fabrican en territorios vecinos, debido especialmente por la homogeneidad en el coco que se produce en toda la región del Pacífico colombiano, así como por la alta dependencia de harina de trigo y azúcar, que llega procedente de fuera del territorio. En consecuencia, en el caso de los pasabocas de coco, hay una deslocalización del sistema agroalimentario que deja en evidencia la dificultad de emprender con éxito la gestión de un signo distintivo como la DO ante la SIC. Es probable que la Marca Colectiva (MC), sea una opción para que los productores de pasabocas de coco emprendan procesos conjuntos de producción y comercialización, en la medida que esta certificación no requiere demostrar la vinculación entre el producto y el territorio.

Para la gestión de una MC, es necesario consolidar la acción colectiva estructural mediante procesos de agremiación, contar con el apoyo de autoridades locales y hacer alianzas con quienes han avanzado en el tema y hacen presencia en el territorio. Adicionalmente, se deberán explorar medios para la promoción y venta de estos productos tradicionales, lo

que conlleva a un acompañamiento socio empresarial a estos productores en temas de mercadeo, administración y finanzas. También resulta de relevancia la implementación de talleres de preservación del saber-hacer y el fortalecimiento de emprendimientos para garantizar la conservación de este patrimonio cultural.

Otro aspecto de gran relevancia se relaciona con el mejoramiento de los lugares de elaboración de los pasabocas, el uso de herramientas adecuadas y equipos de producción, no sólo para mayor rendimiento y rentabilidad, sino para mejorar la inocuidad del producto, así como la salud y seguridad de los portadores del saber-hacer.

Sobre la multifuncionalidad propuesta en el enfoque SIAL, existe la necesidad de lograr una mayor articulación del turismo que se realiza hacia la Isla Gorgona, principal atractivo turístico de la Costa Pacífica caucana, en donde actualmente no se venden los pasabocas de coco, perdiéndose el potencial de comercialización con un público objetivo como el turista de aventura quien tiene intereses de comprar productos artesanales, orgánicos y de identidad biocultural, que caracterizan este producto de coco.

Agradecimientos

En este artículo se presentan resultados del proyecto “Fortalecimiento de la cadena productiva del coco de la Costa Pacífica del Cauca, Etapa I: Estudio de viabilidad de las estrategias de agregación de valor al coco de la Costa Pacífica del Cauca”, el cual fue formulado y ejecutado por la Universidad del Cauca en Colombia entre los años 2021 y 2023, y se financió con recursos del Sistema General de Regalías de Colombia los cuales se canalizaron a través de la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad de la Gobernación del Cauca. Se extiende un agradecimiento a las comunidades de los municipios de Guapi, Timbiquí y López de Micay, quienes integran la costa pacífica caucana.

REFERENCIAS

- Agronet. 2020. Colombia busca ingresar a Comunidad Internacional del Coco y lograr nuevas oportunidades para productores. Disponible en: <https://agronet.gov.co/Noticias/Paginas/Colombia-busca-ingresar-a-Comunidad-Internacional-del-Coco-y-lograr-nuevas-oportunidades-para-productores.aspx>.
- Blanco M, Riveros H. 2011. El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. *Estudios Agrarios*. 117-125.
- Boucher F. 2004. Enjeux et difficulté d’une stratégie collective d’activation des concentrations d’Agroindustries Rurales, le cas de fromageries rurales de Cajamarca, Perú. Thèse de doctorat. Universidad de Versalles. Francia. CGSpace. <https://cgspace.cgiar.org/handle/10568/72041>.
- Boucher F, Desjardins D. 2005. La concentración de las queserías rurales de Cajamarca: retos y dificultades de una estrategia colectiva de activación. *Revista Agroalimentaria*. 11(21). 13-27.
- Boucher F, Muchnik J, Desjardins D. 2006. Sistemas Agroalimentarios Localizados: Agroindustria rural, valorización de recursos locales y dinámicas territoriales. *Agroindustria rural y territorio*. Tomo I: Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Universidad Autónoma del Estado de México, México.
- Boucher F, Pomeón T. 2010. Reflexiones en torno al enfoque SIAL: Evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). *In: Seminario Internacional EAAE-SYAL. Dinámicas espaciales de los sistemas agroalimentarios: Implicaciones para la sustentabilidad y el bienestar del consumidor*. Italia, Parma.
- Boucher F, Riveros A. 2017. Dinamización económica incluyente de los territorios rurales: alternativas desde los Sistemas Agroalimentarios Localizados y los Circuitos Cortos de Comercialización. *Estudios Latinoamericanos*. 40. 39-58.
- Carrasco N. 2007. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales*. 15(30). 79-102.
- Champredonde M, González J. 2016. ¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denomina-

- ciones de Origen en América Latina. *RIVAR*. 3(9). 147-172.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE. 2018. Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. Bogotá. Colombia.
- Desjardins D. 2017. ¿Cuál es el impacto de la demanda en el desarrollo territorial basado en los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina? *Gobernanza territorial y sistemas agroalimentarios localizados en la nueva ruralidad*. CONACYT. 78-85. http://ru.iiec.unam.mx/4989/1/Gobernanza_Territorial.pdf
- Domínguez D, Renard M. 2017. Denominación de origen y exclusión: el caso del mezcal de Teozacoalco, Oaxaca, México. *Gobernanza territorial y sistemas agroalimentarios localizados en la nueva ruralidad*. CONACYT. 103-107. http://ru.iiec.unam.mx/4989/1/Gobernanza_Territorial.pdf.
- Espejel J, Camarena D, Sandoval S. 2014. Alimentos tradicionales en Sonora México factores que influyen en su consumo. *Innovar*. 24(53). 127-139. <https://investigadores.unison.mx/es/publications/alimentos-tradicionales-en-sonora-méxico-factores-que-influyen-en>
- Espinoza A, Martínez C, Ortíz H, Vizcarra I. 2016. Motives for Food Choice of Consumers from Central Mexico. *Proceedings from the 7th International Conference on Localized Agri-Food Systems*, August. Södertörn University. Estocolomo. Suecia. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-04-2016-0143/full/html>.
- FAO. 2010. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Roma. Italia. <https://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/detalles/es/c/278466/>.
- González P. 2001. Quinientos años de marginalidad y exclusión de las comunidades negras en el Pacífico colombiano. Una historia que no ha cambiado. *Visiones de fin de siglo Bolivia y América Latina en el siglo XX*. Travaux de l'IFEA. Institut français d'études andines. Plural editores. Lima, Perú, 2001. 543-553. DOI: <https://doi.org/10.4000/books.ifea.7294>.
- Grass J, Cervantes F, Palacios M. 2012. El enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL): Propuestas para el fortalecimiento metodológico. *Reporte de Investigación 92 – CIESTAAM – Universidad Autónoma Chapingo*.
- Grass J y Cervantes F, Reyes J. 2013. Estrategias para el rescate y valorización del queso tenate de Tlaxco. *Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (SIAL)*. Culturales. 1(2). 9-54.
- Grass J, Cervantes F, Palacios M. 2018. Los sistemas agroalimentarios localizados. *Rescate del patrimonio quesero en México*. Universidad del Cauca, Popayán, Cauca, 2018.
- Link T, Barragan E, Casabianca F. 2006. La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos territoriales. *Agroindustria rural y territorio*. Tomo I: Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados. Universidad Autónoma del Estado de México, México.
- Martínez L. 2019. Experiencias de diagnóstico y vinculación para el fortalecimiento del sistema agroalimentario localizado del amaranto en la ciudad de México. *Experiencias de trabajo de la red SIAL México con productores agropecuarios*. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA (ed). 2019. México.
- Molano A. 2017. *De río en río. Vistazo a los territorios negros*. Aguilar. Colombia, 2008.
- Muchnik J y Sautier D. 1998. *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Construcción de Territorios*. CI-RAD. París. Francia. 7 - 46.
- Muchnik J. 2006. *Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social*. Agroindustria rural y territorio. Tomo 1: Los desafíos de los sistemas agroalimentarios localizados. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Rastoin J. 2020. Anclaje territorial, un activo importante para una transición alimentaria responsable y sostenible. *Agroalimentaria*. 26(50). 227 - 234.
- Riveros A, Boucher F. 2019. Canastas territoriales de bienes y servicios, y circuitos cortos de comercialización. *Estudios Latinoamericanos*. 40. 39–58. <https://doi.org/10.22201/cela.24484946e.2017.40.61580>.
- Romero M. 1995. *Poblamiento y sociedad en el Pacífico colombiano, siglos XVI al XVIII.*, Editorial Facultad de Humanidades. Universidad del Valle, Cali, Valle del Cauca.
- Torres G. 2013. Sistemas agroalimentarios localizados. *Innovación y debates desde América Latina*. *Revista Internacional Interdisciplinaria INTERthesis*. 2(13). 68-94.
- Torres G. 2018. Gestión y gobernanza territorial. *Los Sistemas Agroalimentarios Localizados en la encrucijada del desarrollo territorial*. *RIVAR* 5(14). 61-79.
- Velarde I, Garat J, Marasas M, Seibane C. 2002. *Sistemas de producción locales en el Río de La Plata, Argentina: concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos*. *Les systèmes agroalimentaires localisés: produits, entreprises et dynamiques locales*, Montpellier, France, 16-18 octobre 2002.

<https://agritrop.cirad.fr/514570/>

- Verbeke W, Guerrero L, Lengard V, Vanhonacker F, Hersleth M. 2016. European Consumers' Definition and Perception of Traditional Foods. *In: Kristbergsson, K., Oliveira, J. (eds) Traditional Foods. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain*, vol 10. Springer, Boston, MA. https://doi.org/10.1007/978-1-4899-7648-2_1.
- Villegas de Gante A, Hernández M, Cervantes F. 2019. Valorización de la leche producida en una comunidad del semidesierto zacatecano a través de derivados lácteos. Experiencias de trabajo de la red SIAL México con productores agropecuarios. Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA. México. 49-62. http://ru.iiec.unam.mx/4986/1/Experiencias_de_trabajo_SIAL.pdf.