

**LA CULTURA COMO ESTRATEGIA PARA IMPULSAR EL DESARROLLO LOCAL  
DEL MUNICIPIO DE SAN ANTONIO DE PALMITO, SUCRE**

**CONCEPCIÓN GUTIÉRREZ ATENCIA**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS  
MAESTRÍA EN DESARROLLO Y CULTURA  
CARTAGENA  
2017**



---

**LA CULTURA COMO ESTRATEGIA PARA IMPULSAR EL DESARROLLO LOCAL  
DEL MUNICIPIO DE SAN ANTONIO DE PALMITO, SUCRE**

**CONCEPCIÓN GUTIÉRREZ ATENCIA**

**Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de Magister en Desarrollo  
y Cultura**

**Director**

**Netty Consuelo Huertas Cardozo**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE BOLÍVAR  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS  
MAESTRÍA EN DESARROLLO Y CULTURA  
CARTAGENA  
2017**



**NOTA DE ACEPTACIÓN**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Director

Evaluador 1

Evaluador 2

Cartagena, 15 de Junio de 2017.

## DEDICATORIA

*A mi Dios, por darme la sabiduría y la oportunidad de realizar este sueño aplazado.*

*A mi esposo Jorge Luis, por su comprensión y amor incondicional.*

*A mis hijos y nietos por regalarme el tiempo que era de ellos.*

*A mi abuelo Francisco (QEPD) por apoyar mis proyectos; hoy estaría muy orgulloso.*

*A mis padres y hermanos por el tiempo que no pude visitarlos.*

**Concepción Gutiérrez Atencia.**

## AGRADECIMIENTOS

### *A COLCIENCIAS*

*A la Universidad Tecnológica de Bolívar*

*A la Gobernación de Sucre*

*A la Universidad de Sucre*

*A la Corporación Educativa del Caribe*

*A la Doctora Netty Huertas Cardozo por su asesoría*

*A mis docentes de la Maestría por compartirme sus conocimientos*

*A Alexander Pérez Cordero y Tatiana Niebles Flórez*

*A Leonel Pérez Kiñones, Gestor Cultural de San Antonio de Palmito*

*A Manuel Cerpa Peña, Historiador de San Antonio de Palmito*

*A los habitantes de San Antonio de Palmito y sus Cabildos*

*A todas las personas que de una u otra forma contribuyeron a la realización de este trabajo*

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
RESUMEN .....	11
INTRODUCCIÓN .....	13
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	15
1.1 Descripción del Problema .....	15
1.2 Formulación del Problema .....	16
2. OBJETIVOS .....	17
2.1 Objetivo General .....	17
2.2 Objetivos Específicos .....	17
3. JUSTIFICACIÓN .....	18
4. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN .....	21
4.1 Experiencia Comunidades Étnicas de Colombia .....	21
4.2 Experiencia Comunidad Maya península de Yucatán .....	23
5.1 Delimitación de la Información.....	25
5.2 Población y Muestra .....	25
5.3 Fuentes y Técnicas de Recolección de Información.....	25
5.4 Etapas .....	26
6. REVISION DE LA LITERATURA .....	27
6.1 Desarrollo Local en Comunidades Indígenas .....	27
6.2 Cultura y Desarrollo Local como Estrategias para el Impulso Socio Económico en Comunidades Indígenas .....	29
6.3 Aspectos asociados a la Cultura local en Latinoamérica .....	34

	7
6.3.1 Riviera Maya México .....	36
6.3.2 Chile.....	37
6.4 Colombia y sus manifestaciones culturales .....	38
6.4.1 San Agustín - Huila.....	39
6.4.2 Puerto Asís - Putumayo .....	42
6.4.3 Cabo De La Vela - Guajira .....	44
6.5 San Antonio de Palmito .....	48
6.5.1 Generalidades sobre el municipio.....	48
6.5.1.1 Localización.....	48
6.5.1.2 Geología e Hidrología.....	48
6.5.1.3 Historia.....	49
6.5.1.4 Educación.....	50
6.5.1.5 Salud .....	51
6.5.1.6 Vivienda.....	51
6.5.1.7 Agua potable, saneamiento básico y aseo.....	52
6.5.1.8 Energía, Gas Natural, Internet .....	52
6.5.2 Principales manifestaciones culturales .....	52
6.5.2.1 Artesanías.....	53
6.5.2.2 Medicina Tradicional .....	64
6.5.2.3 Cocina Tradicional.....	66
6.5.3 Tradición oral.....	82
7. EMPRENDIMIENTOS CULTURALES PARA LA PUESTA EN VALOR DE LA CULTURA ZENÙ.....	90
7.1 Consideraciones Generales.....	90

7.2 Estrategia artesanal: Stands móviles artesanales .....	97
7.3 Estrategia food truck cocina tradicional Zenú .....	100
7.3.1 Identificación de la oportunidad de negocio .....	101
7.3.2 Orientación estratégica del negocio .....	102
7.3.3 Objetivos estratégicos del negocio.....	102
7.3.4 Promoción, imagen y marca corporativa .....	103
7.3.5 Marca gráfica .....	103
7.3.6 Modelo y estrategia del negocio .....	104
7.4 Estrategia medicina tradicional: Puntos de venta móviles para productos de medicina natural indígena.....	104
7.4.1 Diseño Punto de Atención y Venta Móvil .....	106
7.5 Estrategia Tradición Oral: Centro Interactivo Cultural “Zenuestro” .....	107
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	112
ANEXOS .....	116

**LISTA DE FIGURAS**

	<b>Pág.</b>
Figura 1. Artesanías de San Agustín.....	40
Figura 2. Comida tradicional de San Agustín.....	40
Figura 3. Farmacia de productos homeopáticos y naturales de San Agustín.....	41
Figura 4. Carnaval del Perdón del Pueblo Inga.....	43
Figura 5. Cestos elaborados con palma de werregue.....	43
Figura 6. Tacacho: Comida típica de Puerto Asís Putumayo.....	44
Figura 7. El tejido del pueblo Wayuu.....	45
Figura 8. Friche de chivo.....	46
Figura 9. El baile del Yonna o Chicha Maya.....	46
Figura 10. Joven trenzando la caña flecha.....	59
Figura 12. Tradición artesanal de trenzado en caña flecha.....	61
Figura 13. Planta tintórea usada para teñir de negro la caña flecha.....	61
Figura 14. Algunas personas conocedoras de la Medicina Tradicional.....	65
Figura 15. Algunos alimentos de la Feria Gastronómica del Cabildo Menor de San Miguel.....	68
Figura 16. Preparación de alimentos para la Feria Gastronómica.....	70
Figura 17. Martha Valero Feria, Caranguera de San Antonio de Palmito.....	83
Figura 18. Festividades y Eventos.....	84
Figura 19. Corrales San Antonio de Palmito.....	85
Figura 20. Algunas personas importantes en la Tradición Oral.....	86
Figura 20. Stand móvil para artesanía.....	99
Figura 21. Plegable promocional.....	99
Figura 22. Diseño de Food Truck.....	102
Figura 23. Punto de atención y venta móvil.....	106
Figura 24. Diseño de stands para el Centro Interactivo.....	109

## LISTA DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
Anexo A. Entrevista a historiador.....	1165
Anexo B. Entrevista a gestores culturales.....	116
Anexo C. Entrevista a docentes .....	1187
Anexo D. Entrevista a artesanos .....	1198
Anexo E. Entrevista a médicos naturales.....	1209
Anexo F. Entrevista a representantes de la tradición oral.....	12120
Anexo G. Entrevista a representantes de la cocina tradicional.....	1221
Anexo H. Entrevista a Coordinadora de asuntos étnicos de la Gobernación de Sucre.....	1232

## RESUMEN

Esta investigación se presenta a partir del análisis cualitativo, desde un enfoque sociocultural específicamente de las manifestaciones culturales de la etnia Zenú desde una perspectiva de territorio y su relación con el entorno a partir del desarrollo local comunitario de la población.

Para cumplir con el propósito principal de esta investigación, fue necesario documentar el contexto etnocultural de la comunidad Zenú del municipio de San Antonio de Palmito, con el fin de analizar sus oportunidades y amenazas en aras del desarrollo de las comunidades, analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, entre ellos, el contexto artesanal a partir del censo artesanal realizado por Artesanías de Colombia, entrevistas a actores institucionales, comunitarios, así mismo feria gastronómica y artesanal.

Los resultados obtenidos en la parte documental, exploratoria y de participación comunitaria, son elementos claves para el diseño de las estrategias orientadas a colocar en valor las manifestaciones culturales y estas a su vez contribuyen con la generación de ingresos, fortalecimiento de las capacidades culturales y la promoción del etnoturismo.

**Palabras claves:** Desarrollo local, etno-cultura, manifestaciones culturales.

## ABSTRACT

This research is based on a qualitative analysis, from a sociocultural approach specifically of the cultural manifestations of the Zenú ethnic group from a territorial perspective and its relation with the environment from the local community development of the population.

To fulfill the main purpose of this research, it was necessary to document the ethno-cultural context of the Zenú community of the municipality of San Antonio de Palmito, in order to analyze their opportunities and threats for the development of the communities, to analyze the manifestations of the heritage Including the artisan context, based on the artisan census carried out by Artesanías de Colombia, interviews with institutional and community actors, as well as a gastronomic and craft fair.

The results obtained in the documentary, exploratory and community participation are key elements to design strategies aimed at placing in value cultural expressions , in the same concern, they contribute to the generation of income, the strengthening of cultural capacities and the development of ethno-tourism.

*Keywords:* Local Development, Ethno-Culture, Cultural Manifestations.

## INTRODUCCIÓN

Para realizar esta investigación tuvimos en cuenta los aspectos sociales, culturales y económicos del municipio de San Antonio de Palmito. Igualmente, ésta plantea un conjunto de estrategias para incentivar el desarrollo local a partir del desarrollo de capacidades conjugadas desde el enfoque del desarrollo humano. Para tal efecto, el estudio pone de relieve las manifestaciones culturales de la etnia Zenú desde una perspectiva de territorio y su relación con el entorno basado en el desarrollo local comunitario de la población.

A pesar de las ventajas comparativas que tiene el municipio para desarrollarse económica y socialmente, no ha podido avanzar en términos del desarrollo social porque la comunidad adolece de estímulos para desarrollar a cabalidad las capacidades que colocan en valor las manifestaciones culturales del patrimonio inmaterial del territorio. Lo anterior se evidencia en la falta de los mínimos condicionantes indicadores de calidad de vida, en ese sentido, el empleo, la salud y los servicios públicos están por debajo de la línea de necesidades básicas insatisfechas. Bien lo relacionan las cifras oficiales del Plan de Desarrollo Municipal 2012-2015. *“Para el sector de agua y saneamiento básico “la cobertura de acueducto es del 95% pero realmente operan el 45%, el alcantarillado tiene 87% de cobertura en el área urbana y en la rural tiene 1%”* (Alcaldía de San Antonio de Palmito, 2012).

Por otra parte, existen obstáculos para la dinámica del desarrollo local y se relacionan con la pérdida de los usos y costumbres sobre todo en la población juvenil, este fenómeno viene siendo una constante que ha aumentado en proporciones mayores a través del paso de los años y las nuevas generaciones, es decir, se evidencia el desconocimiento del valor cultural étnico en el territorio. Por lo tanto, es predecible el riesgo de la transculturización y por ende la pérdida del patrimonio inmaterial de la comunidad. En ese sentido, se asume una débil valoración del mismo confundiendo la cultura, el arte, la tradición y el folclor; afectando la comprensión de los nuevos conceptos asociados al significado contemporáneo del desarrollo cultural desde la puesta en valor del mismo. Es decir, las características del recurso cultural moderno como la forma de vida de las

comunidades, sus conflictos sociales, sus derechos económicos, derechos humanos y del medio ambiente.

El propósito central de la investigación, es formular un conjunto de estrategias orientadas al desarrollo local de la comunidad Zenú en el municipio de San Antonio de Palmito, a través de la puesta en valor de la etnocultura y buscar el rescate del patrimonio cultural inmaterial que aún prevalece en el municipio en mención. El proyecto comienza con una revisión de literatura en la que se explica a *la cultura como un recurso para el desarrollo*, tesis que prevalece en este documento. Posteriormente se adentra en el caso de estudio del municipio para conocer los aspectos básicos socio económicos y socio culturales que permiten al lector ubicarse en la realidad del territorio, para continuar profundizando sobre la riqueza de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, en particular se hace énfasis en las artesanías, la medicina tradicional, la cocina tradicional y la tradición oral. Para finalmente, proponer un conjunto de estrategias orientadas al desarrollo local de la comunidad Zenú en el municipio de San Antonio de Palmito, a través de la puesta en valor de la etnocultura, que conlleve al desarrollo local.

Dentro del análisis del contexto local es oportuno priorizar estas apuestas estratégicas, que desarrollen la sostenibilidad de los territorios indígenas en las tres dimensiones del desarrollo sostenible: generación de ingresos económicos, fortalecimiento del capital social y la conservación de los recursos culturales y naturales en el territorio.

## 1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 1.1 Descripción del Problema

El municipio de San Antonio de Palmito, se encuentra ubicado en la zona noroeste del departamento de Sucre. Sus actividades principales son: la explotación ganadera, agrícola en sus actividades principales producción de yuca y maíz, la actividad artesanal se caracteriza por ser micro empresarial y de economía solidaria.

Las diferentes manifestaciones culturales (artesanías, gastronomía, medicina natural y tradición oral) del pueblo Zenú asentado en este municipio, cuentan con una serie de aspectos favorables para la inserción en la dinámica del desarrollo local, a partir de su integración en la cadena de valor de la oferta de productos y servicios que puede brindar esta comunidad indígena.

Dentro de las principales problemáticas que han venido afectando tanto al área urbana como también a la rural de esta comunidad, se encuentra la débil estructura institucional de programas orientados al desarrollo local y el amplio margen de cierres de brechas de las necesidades básicas insatisfechas. Es decir, adolecen estos territorios al igual que otros en el departamento, de mínimos condicionantes que generen calidad de vida como: empleo, salud, sistema de movilidad, servicios públicos.

Con respecto a los indicadores de necesidades básicas insatisfechas (NBI), el Plan de Cultura del municipio de San Antonio de Palmito 2012-2015, hace referencia a la siguientes cifras: cobertura de acueducto es del 95% en la zona urbana y en la zona rural es del 75%, pero en operación solo 45% tiene la posibilidad de acceder al servicio, la razón se explica en relación con la débil operación del servicio, además, los sitios de almacenamiento de agua no son suficientes para la demanda; por otra parte, el alcantarillado tiene 87% de cobertura en el área urbana y en la rural tiene 1% (Alcaldía de San Antonio de Palmito, 2012).

Por otra parte, el pueblo Zenú históricamente ha venido acumulando una deuda social-cultural, a consecuencia de los problemas asociados a la pérdida de su lengua, el hacinamiento territorial que no les permite el desempeño adecuado de la agricultura propia, así como también olvido de las manifestaciones culturales, traducido en la transculturización y pérdida de los usos y costumbres, sobre todo en la población juvenil (Alcaldía de San Antonio de Palmito, 2013). Lo anterior se evidencia claramente en el desconocimiento que hoy se tiene sobre el patrimonio inmaterial, por lo tanto, se asume una débil valoración del mismo.

En esta propuesta de investigación se analizaron conceptos de desarrollo local aplicados al territorio indígena Zenú, es decir, se propusieron estrategias de inserción de la cultura al fomento de la tradición y el folclor. Sin embargo, se necesita la comprensión de las diferentes manifestaciones culturales de esta comunidad y su significado en este contexto, así mismo se requiere considerar el desarrollo cultural moderno y consciente de la gestión social del territorio, la memoria colectiva, el respeto y la valoración hacia los diversos usos y costumbres.

Finalmente, para que la cultura sea dinamizadora de la economía local desde el enfoque de sostenibilidad, se propuso utilizar como herramienta el turismo, aprovechando las posibilidades de desarrollo y conservación que éste le brinda a las culturas indígenas. Por lo tanto, con la estrategia etno-turística fusionada con la diversidad cultural autóctona de este territorio se espera generar emprendimientos turísticos fundamentados en la cultura local, los cuales aunque pueden tener aspectos diferentes, terminan siendo complementarios porque fortalecen el desarrollo local de las comunidades indígenas.

## 1.2 Formulación del Problema

A partir de lo presentado anteriormente surge la siguiente pregunta, ¿de qué manera puede contribuir la cultura a impulsar el desarrollo local del municipio de San Antonio de Palmito?

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo General

Formular un conjunto de estrategias orientadas al desarrollo local de la comunidad Zenú en el municipio de San Antonio de Palmito, a través de la puesta en valor de la etnocultura.

### 2.2 Objetivos Específicos

Documentar el contexto etnocultural de la comunidad Zenú del municipio de San Antonio de Palmito, departamento de Sucre, con el fin de analizar sus oportunidades y amenazas en aras del desarrollo de las comunidades.

Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, entre ellos, el contexto artesanal a partir del censo artesanal realizado por Artesanías de Colombia y a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

Proponer unas estrategias para la puesta de valor cultural vinculadas a la generación de ingresos, fortalecimiento de las capacidades culturales y promoción del etnoturismo para el desarrollo local.

### 3. JUSTIFICACIÓN

Con la puesta en valor de las manifestaciones culturales de la etnia Zenú, se abre el espacio para reconocer desde la diversidad, la oportunidad de abrir una ventana de promoción y construcción del desarrollo local desde la visión indígena en el municipio de San Antonio de Palmito. Dentro de las posibilidades ilimitadas que dependen del desarrollo integral comunitario, la apuesta de cómo se revaloriza el papel de la cultura en el desarrollo local, debe ser asumida desde una visión amplia de largo plazo que pueda visibilizar las ventajas comparativas y competitivas de la región. Esta debe ser avalada por la comunidad indígena y compartida a partir de sus realidades.

Para el efecto esperado en este proyecto de investigación, es necesario analizar profundamente las manifestaciones culturales de la población indígena y el papel que ha tenido ésta como agente de desarrollo cultural en el municipio. Es decir, se está buscando la integralidad de la diversidad cultural humana, tradicional y ancestral en el municipio de San Antonio de Palmito.

En este municipio, la problemática social se evidencia a partir de un contexto social precario en el que el acervo cultural se convierte en un mecanismo propio de socialización y generación de ingresos de subsistencia, específicamente en el tema artesanal. Como parte de la propuesta, se analizaron las condiciones sociales asociadas no solo a la vida cotidiana de la población, sino también a aspectos estratégicos que puedan aportar a la construcción, formalización, ampliación, valoración, recuperación y producción del conocimiento y saberes propios de la cultura nativa.

Dentro de las necesidades de la comunidad Zenú del municipio de San Antonio de Palmito, el rescate de las tradiciones es la apuesta de alto valor que conlleva al planteamiento de una nueva forma de reconfigurar el territorio, a partir de los encuentros con otras formas de pensarse el desarrollo local. En ese sentido, esta comunidad ha venido contribuyendo en la construcción de la filosofía agropecuaria y artesanal del territorio indígena.

Esta investigación, pretende articular la gestión del conocimiento a los procesos de puesta en valor de las manifestaciones de la cultura Zenú, considerando que los retos pedagógicos del etno-desarrollo no se limiten solo al sistema escolar, sino que debe ser autónomo en el rescate y la conservación de las mismas. Por lo tanto, debe partir del conocimiento, análisis, valoración y afirmación de la identidad étnica propia, y proyectarse hacia el uso de nuevos conocimientos aplicados y tecnologías en el marco de perspectiva de articulación cultural comunitaria. En esta propuesta intervienen aspectos relevantes de la comunidad indígena Zenú de San Antonio de Palmito asociada a diversas realidades del territorio, como las siguientes:

- **Realidad económica:** Caracterizada por las relaciones hombre naturaleza, la concepción del pueblo con respecto a la territorialidad, los recursos naturales, la producción y la salud.
- **Realidad comunicativa:** Caracterizada por los niveles y códigos de comunicación que satisfagan las necesidades de interacción comunicativa al interior y al exterior de las comunidades: lengua materna, español, arte, danza, música, etc.
- **Realidad sociopolítica:** Caracterizada por el tipo de organización y de autoridades que se registran en las comunidades y grupos étnicos, y por el tipo de relaciones que se establecen entre éstas, el Estado y sus instituciones.
- **Realidad cultural:** La cual interactúa y traspasa toda la vida del individuo, la comunidad y su grupo étnico, dándole sentido a su entorno. Esta realidad está caracterizada por el pensamiento, la historia y la visión del pueblo Zenú.

Estas diversas realidades deben ser consideradas y analizadas desde una perspectiva del desarrollo cultural moderno, lo mismo que desde la gestión social del territorio, la memoria colectiva, el respeto y la valoración de las costumbres que aún prevalecen en el territorio y tienen su origen en la etnia Zenú. Por tanto, cabe señalar, que se espera que las estrategias que se generen

en este proyecto deben pensarse con el propósito fundamental de convertirse en un dinamizador de la economía local desde el enfoque de sostenibilidad, con un enfoque del recurso cultural para el desarrollo y utilizando como herramienta de promoción al turismo cultural por las posibilidades que éste le brinda a las culturas indígenas.

#### 4. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

Los antecedentes de comunidades indígenas son hechos justificados que plasman el desarrollo local del territorio a partir de la puesta en valor de su cultura nativa, es decir, en la parte sur del continente Americano pueblos indígenas milenarios como los Incas, Mayas, Aztecas, Aymaras y los Atacamaeños, han iniciado una nueva manera de mostrarse al mundo al tiempo que preservan su cultura nativa. Lo anterior lo hacen desde las lógicas del desarrollo local el cual parte de la comprensión social e identidad del territorio ancestral.

La experiencia citada a continuación responde a criterios de análisis del desarrollo local desde el enfoque de emprendimientos culturales, sociales, asociativos, es decir, buscan el aprovechamiento de un saber cultural que puesto en valor genera la posibilidad de trabajo e ingreso familiar. El orden de las experiencias citadas están determinadas por aspectos centrales que van de lo general a lo particular, en ese sentido, se toma un caso sur americano y dos colombianos

##### 4.1 Experiencia Comunidades Étnicas de Colombia

En las comunidades étnicas de Colombia, se evidencia dentro del contexto una amplia diversidad de valores democráticos que se fundamentan bajo la lógica de la protección de los derechos humanos étnicos. De allí han surgido iniciativas que en la actualidad se materializan en los Planes Integrales de Vida. El objetivo principal de estos planes es el reconocimiento de “las aspiraciones de los pueblos indígenas, de sus propias instituciones y formas de vida y de su desarrollo económico” dentro del Estado Colombiano (Ravest, 2011).

De lo anterior, se evidencian experiencias significativas de la intervención en la comunidad indígena de Mocaguab en el Amazonas Colombiano, el objetivo planteado estaba relacionado con las posibilidades de dar impulso y colaborar con la construcción del Plan Integral de Vida Comunitario. A manera de reflexión, Díaz (2007) señala: “ que lo positivo de esta intervención estuvo relacionado con la comprensión de la realidad étnica diversa y distinta, a esta reflexión se

llega desde el análisis colectivo que se hace a partir de los elementos de interculturalidad, la comprensión del contexto cultural y el discurso político de sus líderes en cada organización”.

Siguiendo la explicación conceptual de Esteban Ruiz, citado por Díaz (2007), con respecto a la intervención social del Estado, la empresa o universidad en un territorio nativo, quien señala: “Este es pertinente en la medida que comprendemos la importancia de la construcción de la acción y la calidad de la intervención en ámbitos culturalmente diversos a partir de tres elementos: el cultural, el discurso y las relaciones de poder” (Díaz, 2007). Para tener presente lo explicado por Esteban Ruiz, es preciso aclarar que el reconocimiento del elemento cultural implica en primer lugar visibilizar los rasgos de la identidad indígena en comunidades concretas, en segundo lugar, la presencia de la diversidad en la comunidad, así como también encontrar espacios que permitan comunicarse con el otro.

El segundo elemento conceptual que es necesario comprender es el discurso, lo que permite la construcción del ideario político respecto de una serie de ideales hegemónicos; a esta parte se le asocian los conceptos de democracia participativa, multiculturalidad, pluri-etnicidad y desarrollo local endógeno.

Por otra parte, el Plan Integral de Vida se basa en la capacidad argumentada de establecer un proceso de sistematización social que reconoce las necesidades básicas de las comunidades indígenas y la plasma en un documento guía, de manera organizada y metodológicamente secuenciada, para desarrollarse a partir de los mecanismos autónomos de las mismas comunidades nativas. Estos Planes, Integrales de Vida recogen también el sentido de la participación, empoderamiento y reconocimiento étnico de las comunidades indígenas como un todo a partir de la cohesión social. En esta parte, se hace referencia a la experiencia en el Campoak (comunidad indígena del Cauca) en la que la intervención logró impulsar el Plan Integral de Vida de la comunidad y orientarlo a algunas temáticas particulares como: la construcción de censos, la identificación de problemas y la formulación de proyectos para la gestión de recursos (Ravest, 2011).

#### 4.2 Experiencia Comunidad Maya península de Yucatán

A mediados de la década de 1990, dos municipios ubicados en la porción oriental de la "Región sur de Yucatán" eran considerados con altos niveles de pobreza. Ellos estaban relativamente aislados por el déficit en infraestructura vial y se caracterizaban por ser predominantemente maya-hablantes (especialmente practicado por mujeres, niños y adultos mayores). Su actividad fundamental era el cultivo de la milpa, y productos asociados como frijol y aunque proveían al consumo familiar, también se utilizaban para el diseño de artesanías, comercializándose en tiendas locales. Este trabajo artesanal lo hacían en mayor porcentaje las mujeres en productos de origen como la hamaca maquilada (Rosales, 2012). La problemática de esta comunidad residía en los bajos precios del mercado, los altos costos de producción y la dificultad de acceder a un mercado justo. Igualmente, a la aleatoriedad de las temporadas turísticas y los cambios ambientales que inciden también en el cultivo de maíz.

Un factor relevante para esta experiencia estuvo asociado con la conservación de las prácticas y formas de organización propias de la cultura maya-yucateca. En esta comunidad existía un debilitamiento de la instancia comunitaria y organizativa soportado en la falta de participación de espacios colectivos de decisión y una creciente diferenciación y división política interna, especialmente en las comunidades con mayor jerarquía (Rosales, 2012).

Asimismo, la planeación exógena del desarrollo realizada desde instancias y espacios externos de manera vertical con programas y proyectos inadecuados e insuficientes unidos a la falta de inversión pública y privada, se señalaba como una de las principales causas de la persistencia de la pobreza. Otro de los puntos más relevantes tenía que ver con la crisis de la identidad maya, el modelo educativo exógeno y la organización municipal desarticulada. Para revertir estos aspectos negativos de la comunidad maya de la península del Yucatán, fue necesario intervenir en el fortalecimiento de espacios y sistemas de organización intermedios de arraigo en la cultura de las comunidades mayas, en torno a los espacios de residencia y de vínculos familiares (Rosales, 2012).

Un antecedente importante para la comprensión de “lo local” es la Marshalliana, relacionada con el estudio de los llamados “distritos” económicos. El análisis está fundamentado en la idea de las economías (estáticas) de aglomeración, las cuales se generan por la concentración en una localidad dada de proveedores de insumos, servicios a la producción y mano de obra calificada para una determinada actividad productiva. Esta idea, que Marshall desarrolla en *Principles of Economics* en 1920 y en *Industry and Trade* en 1919, gira en torno a lo que dicho autor describe como la “atmósfera industrial” de una localidad dada. Dicha atmósfera produce externalidades tecnológicas accesibles a todas las empresas localizadas en la región (Katz & Contreras, 2010).

## 5. METODOLOGÍA

### 5.1 Delimitación de la Información

**Espacial:** Este trabajo de investigación se realizó en el municipio de San Antonio de Palmito en el departamento de Sucre.

**Temporal:** El periodo osciló entre los cinco y siete meses, y los datos de referencia tienen una antigüedad que es menor a los cinco años.

### 5.2 Población y Muestra

El foco para el desarrollo de este trabajo de investigación, son los recursos culturales inmateriales de la comunidad indígena Zenú del municipio de San Antonio de Palmito. En tal sentido, se puede decir que las comunidades indígenas asentadas en este municipio participan activamente en la presentación de propuestas estratégicas que proyectan y fomentan el desarrollo local a partir de la puesta en valor de sus distintas manifestaciones culturales.

### 5.3 Fuentes y Técnicas de Recolección de Información

- **Fuentes Primarias:** Para la realización de este trabajo se realizaron 28 entrevistas a la comunidad y a entes institucionales como la Dirección de Asuntos Étnicos de la Gobernación de Sucre, los temas tratados en las entrevistas se relacionaron con pérdida de la identidad cultural, desaparición de la lengua nativa, usos y costumbres, tradición oral, medicina tradicional, artesanías y gastronomía tradicional (ver anexos).
- **Fuentes Secundarias:** Las fuentes secundarias utilizadas fueron las páginas de interés de aquellos destinos con productos etno-turísticos como Chile y México y destinos nacionales

como El Cabo de la Vela en la Guajira, Puerto Asís en Putumayo y Parque San Agustín en Huila.

## 5.4 Etapas

La metodología utilizada estuvo guiada a partir de las siguientes etapas y actividades:

**Tabla 1.**

### **Etapas del proyecto de investigación.**

<b>Objetivo</b>	<b>Actividad / Estrategia</b>
Objetivo 1: Documentar el contexto etno-cultural de la comunidad Zenú del municipio de San Antonio de Palmito departamento de Sucre, con el fin de analizar sus oportunidades y amenazas en aras del desarrollo de las comunidades	<p>Actividad 1: Se exploró el territorio a partir de observaciones directas e indirectas, se hizo entrevistas a la comunidad nativa, se recopiló información primaria y secundaria.</p> <p>Actividad 2: Se realizó entrevista a actores institucionales: Secretaría de Asuntos Sociales y Étnicos de la Gobernación de Sucre.</p>
Objetivo 2: Analizar el contexto artesanal a partir del censo artesanal realizado por Artesanías de Colombia	<p>Actividad 1: Entrevistas realizadas a gestores culturales, a la Jefe de asuntos étnicos de la gobernación de Sucre, líderes indígenas, un funcionario del Ministerio de Salud, docentes, campesinos, representantes de organizaciones productivas, artesanales y gastronómicas (Todos referenciados en el cronograma de actividades realizadas durante el trabajo de campo).</p> <p>Actividad 2: Se hizo observación directa a las distintas manifestaciones culturales.</p> <p>Actividad 2: Se realizó análisis a la caracterización de Artesanías de Colombia.</p>
Objetivo 3: Proponer unas estrategias para la puesta de valor cultural vinculadas a la generación de ingresos, fortalecimiento de las capacidades culturales y promoción del etnoturismo para el desarrollo local.	<p>Estrategia 1: Generación de ingresos (emprendimientos asociativos).</p> <p>Estrategia 2: Fortalecimiento de las capacidades culturales (gestión y promoción de la cultura local).</p> <p>Estrategia 3: Promoción del etnoturismo para el desarrollo local (Herramienta turística).</p>

Fuente: Elaboración propia.

## 6. REVISION DE LA LITERATURA

### 6.1 Desarrollo Local en Comunidades Indígenas

El desarrollo local es un enfoque territorial y ascendente (de “abajo-arriba”), pero debe buscar también intervenciones y colaboración desde los restantes niveles decisionales del Estado (provincia, región y nivel central) con el fin de facilitar el logro de los objetivos del enfoque de desarrollo local. Se precisa, pues, una eficiente coordinación de los diferentes niveles territoriales de las administraciones públicas y un contexto integrado coherente de las diferentes políticas de desarrollo entre esos niveles. Las decisiones de carácter descendente (de “arriba-abajo”) son también importantes para el enfoque del desarrollo local. Asimismo, hay que añadir que el desarrollo local no se limita exclusivamente al desarrollo económico. Se trata de un enfoque integrado en el cual deben considerarse igualmente los aspectos ambientales, culturales, sociales, institucionales y de desarrollo humano del ámbito territorial respectivo (Albuquerque, 1997)

Este proceso surge en los territorios a partir de la visión que se tenga sobre el mismo, esto se vincula directamente a lo que en geografía del territorio se le conoce como el desarrollo local. Para lograr avances en lo anterior es necesario el diseño de instrumentos de gestión dirigidos a estimular el aprovechamiento de los recursos locales endógenos, ya sean estos culturales o naturales basados en las potencialidades de la economía propia. En general, los procesos de desarrollo territorial tienen como objetivos principales la transformación del sistema productivo local, el crecimiento de la producción, la generación de empleo y la mejora en la calidad de vida de la población (Albuquerque, 1997).

Las nuevas tendencias del mundo globalizado han dado surgimiento a un nuevo paradigma de desarrollo en territorios únicos con arraigos culturales propios, en donde la tradición cultural étnica tiene el objetivo de articular la competitividad y sostenibilidad para equilibrar el desarrollo local. Bien lo plantea Toya Maldonado (citada en García, 2002), cuando destaca la siguiente

premisa, reconociendo la importancia cultural al comprender las nuevas realidades y las demandas del turismo actual:

El turista de hoy no viene a visitar una ‘creación, sino a visitar algo real con sus atractivos, cultura y cotidianidad. No sólo es historia lo que debemos contar, ni mostrar monumentos fríos que no hablan; por el contrario, el turista de hoy quiere vivir, palpar, tocar, conocer lo real del patrimonio tangible e intangible, el producto es la cultura y la historia (García J. , 2002).

Por otra parte, el factor cultural como elemento de diferenciación se puede convertir en un motivo para decidir entre un destino con respecto al otro que ofrecen productos similares que satisfacen la motivación principal para conocer la cultura local de un determinado territorio. Por ende, la relación entre cultura y desarrollo local radica en la necesidad de considerar las características y potenciadores para desarrollar los aspectos culturales en el efecto dinamizador de la economía del territorio. Es decir, la cultura y desarrollo local de las comunidades indígenas representa una oportunidad para orientar estrategias de fomento del patrimonio cultural si se planea, organiza y promueve adecuada y asertivamente en busca de generar capacidades alrededor de la gestión cultural.

Como lo expresa Víctor Hugo Cárdenas, ex vicepresidente de Bolivia para los pueblos indígenas el desarrollo es “desarrollo con identidad” (Deruyttere, 2001). La cultura no es un obstáculo para el desarrollo, como lo afirmaba la opinión prevaleciente durante muchos años, sino más bien el capital inicial para el progreso social y económico sostenible, porque se asienta en los valores, las aspiraciones y el potencial de los pueblos. Ello contrasta con la imposición de un modelo de desarrollo de arriba hacia abajo y desde afuera hacia adentro. Por lo tanto, el desarrollo y la identidad cultural no se excluyen mutuamente, sino que son parte del mismo círculo virtuoso de desarrollo sostenible y adecuado desde el punto de vista sociocultural (Deruyttere, 2001, pág. 8).

## 6.2 Cultura y Desarrollo Local como Estrategias para el Impulso Socio Económico en Comunidades Indígenas

La construcción social de territorio, supone la competitividad desde la diversificación y las potencialidades que tengan los sectores productivos de generar crecimiento y desarrollo en la economía local. Para ciertas zonas -mayormente aquellas que tienen características étnicas-, las manifestaciones culturales se convierten en las opciones que dinamizan su economía y la generación de ingresos familiares. En el caso de las artesanías, éstas fijan un patrón de sustento micro empresarial asociado a la tradición familiar de un arte ancestral aprendido de generación en generación. Otro ejemplo característico ocurre con la narrativa del territorio puesta en valor por guías turísticos, esta forma de asociación entre la historia, el arte, la gastronomía y las costumbres nativas, han venido fijando la aparición de nuevos puestos de trabajo.

Para Alfons Martinell “la cultura se ha considerado como una dimensión importante e imprescindible en la evolución del concepto de desarrollo en sus diferentes enfoques. Su función va muy unida a la política y a la educación para mejorar el bienestar colectivo, concibiéndola como un bien común que las comunidades y sociedades han de incorporar en la configuración de sus futuros y en la lucha contra la pobreza y la desigualdad” (Martinell, 2010). De esta manera el autor propone una visión amplia del concepto de desarrollo sobre una perspectiva más pluridimensional buscando la incorporación de todas las variables posibles para que un fin común sirva como medio para la mejora de las condiciones de vida y la reducción efectiva de la pobreza (Martinell, 2010).

Martinell citando a Amartya Sen en relación con su postulado sobre el desarrollo, señala lo siguiente: “no puede el desarrollo consistir solamente en aumentos de objetivos inanimados de conveniencia, como un aumento en el PIB (o en las rentas personales), industrialización, avance tecnológico o modernización social. Estos son, por supuesto, logros valiosos, pero su valor debe depender de cómo afectan a las vidas y a las opciones de la gente implicada. Para los seres humanos responsables, el centro de atención debe ser, en el fondo, si tienen la libertad de hacer aquello que tienen razón de apreciar” (Martinell, 2010).

Otra autora que explica el desarrollo desde las lógicas particulares basadas en la creación de capacidades es Martha Nussbaum, la autora, señala que: *el desarrollo de capacidades es una aportación conceptual de Amartya Sen que altera las posiciones clásicas del desarrollo económico y lo relaciona con el desarrollo humano en todas sus dimensiones*. Los trabajos de Nussbaum han profundizado nuevos aspectos complementarios específicamente de la visión sobre las capacidades básicas de quien conecta los referentes de las capacidades humanas y de los bienes primarios de Rawls. Los planteamientos de esta autora han provocado un cambio en las teorías clásicas del desarrollo y han abierto nuevas posibilidades para enfoques sobre el desarrollo desde otras dimensiones (Nussbaum, 2012)

En el ámbito territorial este tipo de manifestaciones culturales contribuyen a la puesta en valor a través de la actividad turística, al tiempo que preserva y conserva el patrimonio cultural material e inmaterial, al mismo tiempo que el patrimonio natural paisajístico. La valorización del patrimonio se ha convertido en una forma de mantener las formas de vida tradicionales de la comunidad nativa, fortaleciendo la identidad local. (Tresserras, 2003).

Así, el patrimonio cultural constituye uno de los recursos básicos para la configuración de un destino turístico que se debe valorar y transformar en un producto al servicio de un desarrollo local duradero. Así lo plantea Juan Tresserras:

“El patrimonio pasa de ser un recurso a convertirse en un producto capaz de generar riqueza y empleo, aunque es necesario poner una especial atención en su conservación y mantenimiento, así como garantizar el disfrute del mismo a la propia población residente. Para ello es necesario desarrollar una planificación del desarrollo turístico que contemple estrategias a corto, medio y largo plazo, promueva la colaboración entre el sector público y el privado. Igualmente es pertinente que se tenga en cuenta los intereses de la comunidad local; y se establezca una cooperación local y regional que abarque aspectos como la promoción conjunta y/o la comercialización (Tresserras, 2003).



En muchos municipios, los beneficios de una participación diversificada fortalecen la preservación del patrimonio y el reconocimiento de su propia identidad cultural a partir de sus manifestaciones, es decir, el municipio de San Antonio de Palmito se organiza a través de asociaciones comunitarias y el gobierno indígena local se estructura en 19 cabildos cuyo gobierno está compuesto por: Asamblea General, Cacique Mayor (cabildo), Cacique Territorial (municipios), Capitanes (cabildos menores) y Asambleas Internas de cada cabildo (Pérez, L., 2016), posibilitando dicha participación diversificada.

Así mismo, se encuentran otros actores locales que promocionan la cultura, como son las organizaciones de sociedad civil. Justamente en San Antonio de Palmito, la presencia de estas autoridades ha significado la realización de proyectos de rescate, conservación y difusión del patrimonio (Pérez, L., 2016).

La relación más obvia entre cultura y desarrollo, transita evidentemente, por la vía del turismo, es decir, son los recursos culturales del territorio los insumos básicos para convertirse en productos turísticos los cuales pueden atraer a visitantes, ubicado dentro del segmento que apunta al turismo cultural (Greg , 2007).

Según cifras del año 2003, el turismo cultural representaba el 70% del mercado global del turismo, asimilaba 500 millones de viajes internacionales, recogía el 37% del turismo mundial, alrededor de 265 millones de viajes internacionales. Los cálculos anteriores, en la actualidad han marcado una tendencia a superar la cifra del año 2003. Por otra parte, de los aspectos sobresalientes de los indicadores del turismo cultural se encuentra en primera medida que no todos los visitantes a lugares de interés cultural son turistas, en segunda medida, dentro de los aspectos relevantes, se encuentra que una parte de estos turistas son mujeres, y en tercera medida, los jóvenes han cambiado la visión tradicional del turismo cultural, pues representa un segmento muy importante del público. Igualmente, el incremento de los índices de educación superior ha valorado el turismo cultural porque gran parte de visitantes tienen un nivel educativo superior; así las cosas, el hecho de estar formado con estudios superiores implica mejores puestos de trabajo y mayores ingresos.

Por lo tanto, este perfil de turistas culturales suele tener salarios que se encuentran por encima de la media nacional en cualquier país (Greg , 2007).

Cuando se identifican los motivos que un turista tiene en cuenta para elegir un determinado destino, es evidente que la motivación principal es el intercambio con el ambiente natural, la cultura local e historia. Por consiguiente, la relación simbiótica que surge entre el turismo y el entramado cultural de un territorio se considera un vínculo que forja un desarrollo de impacto sobre el territorio.

Sin embargo, es oportuno aclarar lo siguiente: No todo el legado cultural de un territorio es susceptible de ser un elemento de desarrollo turístico, pues en la mayoría de los casos son procesos espontáneos que sólo luego de ser interiorizados por la cultura nativa local, puede pasar a ser un producto turístico. Lo anterior dependerá de la magnitud de las iniciativas, las cuales requieren de los mínimos necesarios para ofertar un destino, es decir, la adecuación parte de la infraestructura física, prestadores de servicios turísticos, institucionalidad públicos o privados para la gestión y planificación (Greg , 2007).

Otro aspecto teórico interesante a considerar, es la transversalidad e intersectorialidad de la cultura. Es decir, las prácticas relacionadas con el desarrollo cultural en un territorio, es transversal e integrador en un espacio de diálogo y coordinación de las políticas culturales con “otras” políticas, se unen para consolidar el desarrollo local de un territorio desde la construcción de las políticas públicas. El sociólogo argentino Néstor García Canclini lo define de la siguiente manera:

“la cultura es una dimensión transversal a cualquier estrategia para el desarrollo, lo que implica que el asunto debe tratarse más allá del “sector cultura” (Canclini, 2014). Así mismo, García Canclini señala que “la importancia de los factores culturales, no funcionan aislados de las influencias sociales, políticas y económicas” (Canclini, 2014).

En este sentido, la transversalidad de la cultura se orienta a generar capacidades para atender situaciones reales (sin importar su origen sectorial), que contempla y contribuye a instrumentalizar procesos de desarrollo más integrales, eficientes y sostenibles, comparados con los posibles impactos que se puedan lograr trabajando aisladamente desde cada sector en específico. Por lo tanto, el sector cultural local no puede contemplarse únicamente como generador de servicios culturales básicos: bibliotecas, centros culturales, museos, teatros, entre otros, sino que la cultura integra e interactúa con el turismo y la educación, por mencionar dos aspectos pertinentes al desarrollo (Canclini, 2014).

Al considerar el desarrollo local como un eje “transversal” este debe partir de una visión sistémica de la cultura y las estrategias asociadas al desarrollo humano. Al respecto García (2005) citado por Canclini describe las nuevas versiones de la historia de la ciudad de Cartagena, la cual implica una caracterización de su cultura y una nueva tesis de su historia social incorporado al relato turístico”. Lo anterior ayudaría a la construcción ascendente: desde lo local, regional a lo nacional y global (Canclini, 2014).

### **6.3 Aspectos asociados a la Cultura local en Latinoamérica**

La cultura se entiende según la UNESCO " como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias” (UNESCO, 2017). Otra definición señala que la cultura es la forma de vida o manera de ser de un pueblo determinado. Por lo tanto, ella se piensa como un elemento ligado intrínsecamente a la vida cotidiana de la comunidad, donde todas las actividades familiares hacen parte de la cultura familiar y espiritual. Esto ha sido una fortaleza para aquellos territorios indígenas que en la actualidad le han apostado al desarrollo de destinos etno-turísticos, proyectando esa exclusividad de cotidianidad en productos étnicos únicos.

En los noventa, algunos países latinoamericanos como Chile y México inician un proceso de afianzamiento cultural en temas relativos a la diversidad cultural de sus tradiciones e historia. Estas manifestaciones fueron asumidas como políticas de estado, las cuales más tarde fueron desarrollándose como políticas públicas, ésta apuntaba a un objetivo social: posicionar en las generaciones venideras la cultura indígena ancestral. Igualmente, pretendía visibilizar el potencial histórico y cultural de esta etnia que para este momento sufrían marcadas desigualdades históricas producidas por las castas sociales.

El escenario anteriormente planteado, ayudó al desarrollo de la actividad etno-turística desde los territorios indígenas considerando como enclaves ancestrales a las poblaciones quechuas y atacameñas del norte de Chile. Es necesario señalar, que la actividad turística como fenómeno, trasciende en este contexto específico, debido a las condiciones que hicieron posible el respeto por la identidad cultural de este país.

A pesar de la gran heterogeneidad entre los más de 400 pueblos indígenas en términos lingüísticos, de organización social y de formas de relación con el medio natural, existe una gran homogeneidad en los principios básicos que rigen las expresiones específicas de cada uno de los pueblos. Entre estos principios fundamentales se encuentra una visión del hombre no como dueño, sino como parte integrante del entorno natural, la preponderancia de la comunidad sobre el individuo, los principios de la reciprocidad y la redistribución que primen sobre la acumulación de bienes y recursos, así como fuertes valores éticos y espirituales en la relación con el entorno natural y con la comunidad.

La cosmovisión de los pueblos indígenas está cimentada en la relación armónica y holística con todos los elementos de la Madre Tierra a la cual el ser humano pertenece, pero no la domina. De esta suerte el concepto de “acumulación” es ajeno a la cultura indígena, -de hecho la mayoría de los idiomas indígenas carecen de conceptos como ‘desarrollo’, ‘riqueza’ o ‘pobreza’-. En la cosmovisión indígena no existe la lógica de un proceso lineal progresivo, sino más bien conceptos

como la circularidad, el futuro que al mismo tiempo es pasado, el tiempo que se rige por los ciclos naturales del bienestar social (Gavilán, 2012).

Subsiguientemente, el patrimonio cultural es un acervo, un símbolo de identidad colectiva, una identidad construida por un continuo proceso de interacción y de diálogo entre culturas, en el que el origen enriquece el presente, el presente alimenta el futuro y cada una de las raíces antiguas de nuestra cultura encuentra una forma de manifestación moderna, de proyección y presencia (Gavilán, 2012).

El patrimonio cultural abarca manifestaciones materiales e inmateriales de todo tiempo (pasado y presente), se trata de obras que son significativas y representativas para los pueblos. Esto permite identificarse en colectividad como pueblos y los caracteriza en su originalidad mediante la diferencia con otros, así se valora y se construye la pertenencia.

El patrimonio cultural inmaterial son las expresiones vivas y activas de los pueblos, en el que les permite sustentar y sostener un sistema de creencias, de prácticas y los modos de vida que se sujetan a nivel de la colectividad; no se trata de actos individuales, ni mucho menos acciones inducidas por personas ajenas o instituciones, son las expresiones más cercanas y directas que las culturas contemporáneas manifiestan y dinamizan para identificarse, sin perder el sentido que implica la historia y la tradición.

Ejemplos del desarrollo de la comunidad indígena a partir del patrimonio que se despliega de la cultura se relaciona a continuación.

### **6.3.1 Riviera Maya México**

El Destino Turístico de la Riviera Maya, es uno de los principales destinos turísticos mexicanos que en los últimos años ha crecido aceleradamente en cuanto su demografía, economía y afluencia turística. Al igual que Cancún, la Riviera Maya ha tenido un crecimiento

impresionante, gran cantidad de inversionistas han apostado por estos destinos turísticos, lo que ha traído consigo un aumento de población, empleos, infraestructura y servicios (SECTUR, 2013, pág. 25).

El recurso cultural de México, se asocia a la puesta de valor de las tradiciones de los pueblos nativos que a lo largo de la historia han mantenido el legado social y ancestral de su población origen. Así mismo, las pinturas murales de los aztecas y mayas dan una idea de su vida social y religiosa, así como de su fascinante cosmogonía. Otro haber cultural son las obras producto de la escuela neoclásica de finales del siglo XIX con fuerte influencia europea. Además, dentro de los hechos históricos que son relevantes para la construcción de códigos narrativos del territorio se encuentra la Revolución Mexicana, que trajo consigo una urgente necesidad de desarrollar una identidad propia basada en los modelos regionales y las tradiciones.

Por otra parte, para los aztecas no existía una diferencia entre las artes y las artesanías. Por lo tanto, la cerámica, la cestería y los textiles formaban parte de la producción artística del México prehispánico (SECTUR, 2013). En la actualidad, las manos artesanas preservan sus habilidades en los distintos pueblos del país.

### 6.3.2 Chile

Chile tiene un modelo de desarrollo basado en el procesamiento de los recursos naturales específicamente en salmonicultura. Este proceso le ha permitido alcanzar la competitividad internacional en el campo de la producción de salmón, lo sobresaliente de esta experiencia es que se ha desarrollado a partir de las capacidad productiva y tecnológica local en una industria que comenzó siendo básicamente artesanal (Katz & Contreras, 2010).

La salmonicultura en Chile muestra tres etapas o momentos evolutivos claramente diferenciados, en los que los actores del sector y los problemas debieron enfrentar para seguir creciendo e internacionalizando su producción fueron cambiando de manera radical. En paralelo a



natural y diversidad de climas, geografías y paisajes, entre otros. La apuesta por la integración cultural a partir de los bienes inmateriales ha sido fundamental para potencializar el desarrollo local en algunas regiones, aquí se abordarán algunas experiencias en el país.

#### 6.4.1 San Agustín - Huila

El Parque Arqueológico de San Agustín es uno de los más importantes espacios arqueológicos de Colombia, ubicado al sur del departamento del Huila que fue declarado en 1995 por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad. Este parque es la necrópolis de mayor extensión a nivel mundial que corresponde a la cuenca alta del río Magdalena y sus afluentes primarios, que incluye a varios municipios de Colombia con el centro en el municipio de San Agustín, en el departamento del Huila en las estribaciones orientales del Macizo Colombiano, de donde se desprenden las tres cordilleras que atraviesan el país de sur a norte en la Región Andina. San Agustín está a 520 kilómetros de Bogotá, a 227 kilómetros de Neiva y a 45 kilómetros de Pitalito (López, 2015), 2016).

El atractivo cultural corresponde a una zona de concentración de tumbas arqueológicas conocidas comúnmente como Parque Arqueológico Nacional de Tierradentro. Está formado por tres predios: San Agustín, Alto de los Ídolos, Alto de las Piedras. Los dos últimos no pertenecen al Parque Arqueológico de San Agustín, son parques independientes que se encuentran en el municipio de San José de Isnos, a pocos kilómetros de San Agustín. El Alto de los Ídolos queda a 4 kilómetros de Isnos (López, 2015).

Los vestigios milenarios de los grupos culturales asentados en esta región, se encuentran dispersos en un área de más de 50 kilómetros cuadrados, sobre mesetas localizadas a lado y lado del cañón formado por el alto del río Magdalena (HDISENO, 2012).

Las artesanías en San Agustín son de una gran variedad, diseñadas con diferentes productos, propios de la región, como cerámica, bambú, barro, cemento, piedra, fique, lana,

semillas, etc. En el Parque de San Agustín se aprecian las mejores réplicas precolombinas, los tejidos con fibra de plátano, la alfarería hecha por los nativos con arcilla y moldeada con sus manos, artesanías en totumo, en guadua (Secretaría de Cultura y Turismo de San Agustín).

**Figura 1. Artesanías de San Agustín.**



Fuente: (Secretaría de Cultura y Turismo de San Agustín, 2016).

En lo relacionado con la gastronomía huilense, ella hace parte de la riqueza cultural del territorio, elemento que es sin duda parte del atractivo turístico del departamento. Los sabores que se degustan en el Huila son producto de conocimientos ancestrales de las tribus indígenas que habitaron la región.

En San Agustín, existe una amplia oferta gastronómica típica como el Asado Huilense que es el plato insignia del Huila, Tamal Huilense, Cuy Asado (adoptado del departamento de Nariño), Café Huilense, Pepitoria de Chivo, Cacahuets tradicionales en San Agustín, Bizcocho de Achiras, este último es un pasabocas tradicional del Huila que se ha convertido en parte de la gastronomía típica del departamento. (Secretaría de Cultura y Turismo de San Agustín).

**Figura 2. Comida tradicional de San Agustín.**



Asado Huilense.



Bizcocho de Achiras.



Tamal Huilense.



Pepitoria de Chivo.

**Figura 3. Farmacia de productos homeopáticos y naturales de San Agustín.**



Fuente: [www.vitriniando.com](http://www.vitriniando.com)

En relación con la medicina tradicional, en San Agustín existen las creencias mágico-religiosas frente a la medicina natural. La existencia de la cultura popular de la salud deja en evidencia un choque cultural aún no resuelto entre la población occidental, urbana, positivista por un lado, y la población campesina, agraria supersticiosa y animista por el otro (Amaya & Zuluaga, 1989).

En San Agustín existen celebraciones llenas de música, comida y folclor. Entre las festividades y eventos más importantes están: la *Semana Santa* (a fines de marzo y principios de

abril), el día de San Agustín (20 de noviembre), la Navidad y el Año Nuevo. En Junio se llevan a cabo las alegres fiestas de *San Juan* y *San Pedro*, las cuales inician con las fiestas populares y continúan con desfiles folclóricos, cabalgatas, la coronación de la reina y mucha música y diversión (Disfruta San Agustín, 2016).

#### 6.4.2 Puerto Asís - Putumayo

En Puerto Asís, Putumayo, se ha optado por incentivar el desarrollo local a partir de las medidas de salvaguardia y protección del patrimonio cultural planteada en la Convención de la UNESCO; en esta zona ha sido fundamental la participación de la comunidad en el reconocimiento cultural para la elaboración de inventarios de las diversas manifestaciones culturales, los cuales se constituyen en el fundamento y punto de partida para el desarrollo y la implementación de medidas subsecuentes en aras de resguardar el patrimonio cultural local. Esta iniciativa de carácter cultural, tiene como fin generar apuestas al desarrollo local involucrando los actores sociales y empresariales que conjuntamente puedan orientar y definir programas, proyectos y estrategias para articular el sector público y el privado.

Dentro de las recomendaciones que hace el Ministerio de Cultura, le proponen a las autoridades de Puerto Asís las medidas de protección, preservación, divulgación, revitalización, valoración, aseguramiento, sostenibilidad y transmisión del patrimonio cultural, siendo estos los mecanismos para el fortalecimiento de las formas de transmisión del patrimonio cultural inmaterial (Gobernación de Putumayo, Fundación Mundo Espiral; 2012).

En cuanto a la cultura inmaterial de Puerto Asís, se destacan eventos como el Carnaval del Perdón, el Día Grande o la Fiesta del Maíz, encuentro festivo entre los pueblos indígenas Inga y Kamentsa, una versión del carnaval que concluye con la celebración católica del miércoles de ceniza<sup>1</sup>; este ritual de reconciliación con el prójimo es un acto de agradecimiento a la madre tierra

---

<sup>1</sup> Carnaval del Perdón del Pueblo Inga En Periódico Mi Putumayo, 2015.

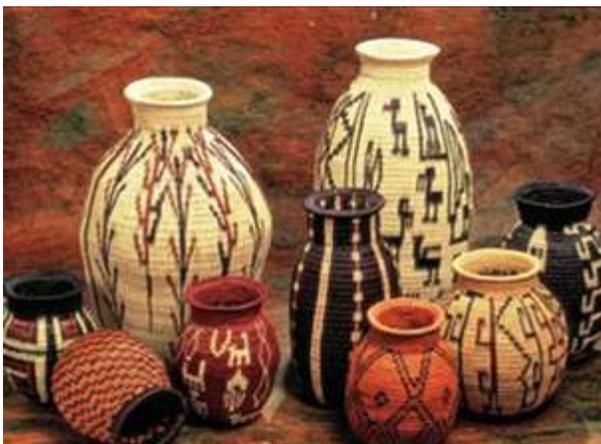
por los frutos brindados durante el año anterior, por medio de ofrendas, bailes, cantos, gritos y un llamativo desfile de prendas coloridas y coronas de plumas elaboradas por la comunidad.

**Figura 4. Carnaval del Perdón del Pueblo Inga.**



El festejo inicia con una caminata multitudinaria en la que participan tanto los miembros de la comunidad como grupos de foráneos, acompañada de danzas y el sonido de tambores, flautas, armónicas y collares de semillas que retumban hasta llegar al parque principal de Sibundoy, en donde se bendicen las varas de mando de las autoridades indígenas.

**Figura 5. Cestos elaborados con palma de werregue.**



Por otra parte, en relación con las artesanías, los cestos elaborados con palma de werregue son el producto artesanal característico de los Waunana<sup>2</sup>.

**Figura 6. Tacacho: Comida típica de Puerto Asís Putumayo.**



Fuente: Foto: Julieth Mendoza.

En el departamento de Putumayo existe una gran variedad de platos que hacen parte de su gastronomía y cultura; preparan añadiendo maneras e ingredientes de los antepasados indígenas. La diversidad gastronómica se debe a la influencia colonizadora que tuvo el departamento del Tolima, principalmente en el siglo antepasado.

### 6.4.3 Cabo De La Vela - Guajira

El Cabo de La Vela está localizado en el departamento de La Guajira, es un terreno desértico habitado en su mayoría por el pueblo indígena Wayuu. Este grupo indígena denominan a este lugar como Jepirra, que, en sus conocimientos tradicionales, es el espacio sagrado donde los espíritus de sus difuntos llegan para pasar a lo desconocido. Para esta comunidad, las manifestaciones culturales se han convertido en insumos para la proyección turística en los últimos diez años.

---

<sup>2</sup> Banco Occidente Fotógrafo: Germán Montes Veira.

El Wayuu, palabra de origen Arawak, llegó desde el Amazonas por la Guyana y por Venezuela. Estos grupos Arawak son los ancestros directos de los Wayuu, Kosinas y Paraujanos. Desde la selva húmeda tropical, migraron hacia un extenso territorio semidesértico, interrumpido en su corazón por el magnífico oasis de la Serranía de La Makuira, que según la tradición oral estaba ocupada por el pueblo Arhuaco. (Plan de Manejo Parque Nacional Natural Makuira, 2013).

El tejido para el pueblo Wayuu más que una práctica cultural y una herencia de sus ancestros, es una forma de concebir y expresar la vida tal como ellos la sienten y la desean. El tejido es una de las expresiones de la cultura inmaterial de la etnia Wayuu. La máxima expresión del tejido Wayuu son las mochilas, las cuales son fácilmente reconocibles por sus colores y diseños. Estas se elaboran en crochet (técnica introducida por los misioneros católicos a principios del siglo XX) o con ganchillo, y la elaboración de cada pieza puede tardar aproximadamente 20 días<sup>3</sup> (Artesanías de Colombia, 2016

**Figura 7. El tejido del pueblo Wayuu.**



<sup>3</sup>(Artesanías de Colombia, 2016). Foto: Concepción Gutiérrez, 2016.

**Figura 8. Friche de chivo**

Fuente: Foto Concepción Gutiérrez Atencia, 2016. Ranchería Iwouyaa (Riohacha).

Este plato está compuesto por carne de chivo, arroz de fríjol, tajada de plátano amarillo, bollo blanco y tajadas de queso.

La Comida Tradicional en la etnia Wayuu es muy variada. Entre los platos típicos se encuentra el Friche de chivo, arroz con camarones, iguana guisada, tortuga frita, arroz con frijol, bollo blanco de maíz y chicha de maíz. En la imagen se representa el Friche de chivo, con arroz de fríjol, tajada de plátano amarillo, bollo blanco y tajadas de queso, el cual se acompaña con chicha de maíz.

Los conocimientos y cultura que identifican a los Wayuu, han sido transmitidos de generación en generación por tradición oral, a través de leyendas y de bailes ancestrales como la Yonna o Chicha Maya, el cual es su baile tradicional.

**Figura 9. El baile del Yonna o Chicha Maya.**



Pareja de jóvenes de la Ranchería Iwouyaa (Riohacha) bailando la danza Yonna o Chicha Maya<sup>4</sup>.



En compañía de jóvenes bailadores de la danza Yonna o Chicha Maya en Ranchería Iwouyaa (Riohacha).

Fuente: Registros fotográficos del proyecto.

El código de este pueblo indígena es tan exigente que se debe pagar no solo por las heridas voluntarias sino también por las involuntarias, así se trate de un juego. Igualmente, los suicidios deben ser pagados por aquellos que directa o indirectamente incitaron a la víctima.

El guajiro es polígamo, puede tener tantas mujeres cuantas sean sus posibilidades económicas; en cambio la mujer es fiel. La sociedad Wayuu mantiene un sistema de relaciones denominado avuncular, donde el padre pertenece a un clan distinto al de la madre, de ahí que no exista una familia nuclear sino una relación entre el hermano de la madre y los hijos de ésta. Para un niño guajiro, el representante legal no es su padre sino el hermano mayor de su madre. En consecuencia, la perpetuidad de un clan se encuentra asegurada en la mujer.

*“Cuando aún no existían los hombres Iwa, la primavera se casó con Jepilech, el viento que viene del Cabo de la Vela. De esta unión nacerían los guajiros”.* Literatura Wayuu. (Guerra, 1990).

<sup>4</sup>Baile de la Yonna o Chicha Maya- baile ancestral wayuu-. Foto: Concepción Gutiérrez, 2016

## 6.5 San Antonio de Palmito

### 6.5.1 Generalidades sobre el municipio

#### 6.5.1.1 Localización

Al noroccidente del departamento de Sucre y a 40 minutos de la capital, Sincelejo, se ubica el municipio de San Antonio de Palmito. Este posee una posición geográfica favorable por su cercanía a los puertos marítimos de Tolú y Coveñas en la subregión Golfo de Morrosquillo. Este municipio está a una altura de 40 metros sobre el nivel del mar, su extensión aproximada de 18.147 km<sup>2</sup>, urbana de (0,33%) y rural (99,66%). Posee una temperatura de 30°C. Así mismo, limita al norte con el municipio de Sincelejo, al sur con el municipio de Tuchín y Momil (Córdoba), al oriente con los municipios de Sincelejo (Sucre) y Tuchín (Córdoba) y al occidente con los municipios de Coveñas y Tolú (Fundación Red de Desarrollo y Paz Montes de María, 2009).

La población del municipio de San Antonio de Palmito, en la actualidad la constituyen 12.656 habitantes, con una densidad poblacional de 70,3 habitantes/km<sup>2</sup>. De los cuales, la zona urbana posee 4.465 (40,09%) habitantes y la zona rural 8.191 (59,91%) de la población. De los 8.191 habitantes de la zona rural, 2.656 son hombres y 2.437 mujeres. Asimismo, 4.282 (84,07%) son indígenas pertenecientes al Grupo Étnico Zenú, con asentamientos al sur del municipio. Por consiguiente, cabe resaltar otros índices como: la tasa de natalidad que para el año 2012 fue de 3,5%; la tasa de mortalidad de 0,59%; la tasa de inmigración en 0,7% y la tasa de emigración que oscila entre 1,98% y 1,4% (Fundación Red de Desarrollo y Paz Montes de María, 2009).

#### 6.5.1.2 Geología e Hidrología

El municipio de San Antonio de Palmito tiene la disponibilidad de recursos naturales renovables y no renovables, entre los cuales resaltan sus recursos hídricos y la vocación agrícola

del territorio, así como la explotación extractiva de piedras calizas y arenas en pequeña escala; en esta zona se identifican las siguientes clases de suelos:

- Lomerío: Ésta ocupa la mayor parte del territorio, con una extensión de 10.316 hectáreas (56,85%),
- Suelo de Montaña: Corresponde a un paisaje de montañas, son tierras con superficie de relieve irregular, con materiales de areniscas y calizas, poseen un área de 1.140 hectáreas (6,28%), poseen pendientes variables y altitudes que van desde los 75 hasta los 120 metros sobre el nivel del mar, y
- Planicie: Corresponde a la porción de tierra plana, ubicada en la parte norte del municipio y que cuenta con una extensión de 6.691 hectáreas (36,87%), estas presentan relieves de llanura fluvio marina y vallecito (Alcaldía de San Antonio de Palmito - Sucre, 2012-2015)

De igual modo, se destaca la red hidrográfica con que cuenta el municipio de San Antonio de Palmito representada en arroyos de gran importancia para la región como el Petaca, el Oso y el Arroyo de San Antonio. Estos arroyos presentan altos volúmenes de escorrentías durante los periodos de lluvia. (Alcaldía de San Antonio de Palmito - Sucre, 2012-2015).

### **6.5.1.3 Historia**

A comienzos del siglo XVI, la fama de las tierras Zenú guió numerosas expediciones españolas atraídas por el oro que los habitantes depositaban en sus tumbas; la primera expedición fue enviada desde Urabá en 1.515, bajo la dirección de Francisco Becerra; seguida en 1.534, por Pedro de Heredia, entonces gobernador de Cartagena. En ese momento el pueblo era relativamente pequeño, aunque los cronistas mencionan vestigios de un esplendor pasado. El saqueo iniciado sin dilación por los conquistadores, es la primera actividad de g.uaquería sistemática en el continente, resultando ser provechosa al comienzo -según se deduce de los reportes de la época sobre el monto del oro extraído de los túmulos de las sabanas- (Plan integral de vida Indígena, 2014).

Después de esta intensa actividad de saqueo, la importancia del pueblo Zenú comenzó a disminuir. La migración fue acelerada por las noticias sobre ricas minas de oro en las zonas montañosas y sobre las tierras al oriente que formaban parte de la “Nación Zenú”. Así, desde finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX, renació cierto interés en el pasado indígena de las llanuras del Caribe. De acuerdo con las recopilaciones de los documentos de Urueta (1890) y Piñeres (1924), así como en los realizados desde comienzos del siglo XX en el Boletín Historial de Cartagena (1915-1919), se encuentran transcripciones de publicaciones, reseñas de hallazgos arqueológicos y artículos sobre aspectos de la cultura Zenú. (Plan integral de vida Indígena, 2014)

La historia de San Antonio de Palmito, se asemeja mucho a la de otros pueblos de la Región Caribe colombiana. Sus tierras están habitadas por una etnia que ha sido objeto de múltiples y variados estudios; de acuerdo con los historiadores y etnólogos se llega a la posible conclusión de que dicha etnia pertenece a la “Nación Zenú” cuyas actividades de subsistencia eran la caza, la pesca, la agricultura; en la actualidad, se continua con la cultura agrícola y pecuaria en los cabildos indígenas del municipio, es común encontrar costumbres asociadas a la alimentación a base de maíz y platos tradicionales con especies nativas.

Toda la región que hoy conforma el municipio de San Antonio de Palmito fue inicialmente explotada por Alonso de Heredia en 1.536, quien decidió seguir camino hacia la región Sinú, debido a que encontró mucha pobreza en los indios de esta región. Fue en 1.730 cuando se creó la cabecera, la cual estaba un poco dispersa; fue refundada por el encomendero Antonio de la Torre y Miranda el día 23 de agosto de 1.770, época en la que el español somete a los nativos, los asienta en un solo lugar y construye 13 casas alrededor de la hoy plaza Bolívar. 20 años más tarde se elevó a la categoría de parroquia perteneciente al cantón de Lorica y después a Tolú.

#### **6.5.1.4 Educación**

El servicio educativo en el municipio, representa una baja cobertura en la atención a la primera infancia con una población de 299 niños matriculados en grado cero. Además, los menores

de 1 y 2 años solo cuentan con el servicio de protección que presta el ICBF para los hogares de bajos recursos. El municipio cuenta en la zona urbana con la Institución Educativa Indígena San Antonio Abad, la cual está dividida en tres sedes (preescolar, primaria y secundaria), además de los Centros Educativos privados. En cuanto, a la zona rural, la mayoría de corregimientos posee su propia institución educativa. Los niveles de básica primaria, secundaria y media cuenta aproximadamente con 2.021 estudiantes.

En el municipio existen altas tasas de deserción escolar originadas por dificultades para asistir a los planteles educativos por problemas de alimentación, transporte y pocas expectativas de continuidad hacia la educación superior. La continuidad de los bachilleres hacia la educación superior en el municipio es muy baja, solamente ingresa a estudios superiores un 10% del total de la población que termina bachillerato (Plan integral de vida Indígena, 2014).

#### **6.5.1.5 Salud**

La prestación del servicio de salud, ofrece tratamiento de medicina general en el centro de salud ubicado en la cabecera municipal, éste posee una planta física con los siguientes servicios: urgencias, consulta externa y hospitalización. En este sistema de salud están afiliadas 8.575 personas, quienes se encuentran en el régimen subsidiado (RS) y corresponde al 71,39% de cobertura 3.434 personas no se encuentran vinculadas a ninguna ARS, lo que representa un déficit de cobertura (Plan integral de vida Indígena, 2014).

#### **6.5.1.6 Vivienda**

En San Antonio de Palmito, el cierre de brechas -con relación a otros municipios de su cercanía- es alto, principalmente en la zona rural. Algunas familias viven en total hacinamiento ya que en una vivienda habitan 2 y hasta 3 familias juntas. Lo anterior se debe a la falta de gestión de programas y proyectos de viviendas de interés social. Para poder suplir la demanda de vivienda,

el municipio requiere 426 viviendas para la zona urbana y 836 viviendas en la zona rural. En el casco urbano existen cerca de 709 viviendas. (Alcaldía de San Antonio de Palmito, 2013).

#### **6.5.1.7 Agua potable, saneamiento básico y aseo**

En San Antonio de Palmito la cobertura de acueducto es del 95% en la zona urbana y rural del 75%, aunque solo opera el 45%, puesto que el servicio no se presta de manera óptima. Además, los sitios de almacenamiento de agua no son suficientes para suplir la demanda poblacional. El servicio de alcantarillado posee el 87% de cobertura en el área urbana y en la zona rural el 1%; los hogares rurales tienen letrinas. El servicio de aseo no se presta en el municipio, el tratamiento de basura se hace a partir de la recolección en los hogares y la disposición final se hace a campo abierto (Alcaldía de San Antonio de Palmito - Sucre, 2012-2015).

#### **6.5.1.8 Energía, Gas Natural, Internet**

El servicio de energía eléctrica en el área urbana alcanza cobertura total del 100% y en el área rural del 60%. En cuanto el gas domiciliario, este servicio no se presta. Y los servicios de tecnología son prestados en el área administrativa específicamente portales del Gobierno en línea, plataforma o portal de contratación y en el área educativa en el programa de Computadores para Educar en todas las tres instituciones educativas y los 5 centros educativos (Alcaldía de San Antonio de Palmito, 2012).

### **6.5.2 Principales manifestaciones culturales**

Si algo se debe resaltar en el municipio de San Antonio de Palmito es su patrimonio inmaterial. Luego de las constantes visitas al territorio, sorprendió la riqueza cultural alrededor de su variedad artesanal, en la que se destaca el trenzado de la caña flecha, además de la medicina y cocina tradicional que han venido perdurando a través de la tradición oral.

A continuación, se relaciona la referencia de las manifestaciones culturales de la etnia Zenú recogidas a partir de la observación directa, las entrevistas realizadas y en el caso particular de las artesanías, en el estudio *Caracterización población artesanal San Antonio de Palmito* realizado por Artesanías de Colombia en el 2009.

### 6.5.2.1 Artesanías

Antes de comenzar a profundizar sobre las artesanías del municipio, es importante dedicar un apartado especial para destacar a quienes realizan la actividad artesanal, para ello se han tomado los resultados del censo realizado por Artesanías de Colombia (2009), en el municipio de San Antonio de Palmito, en el cual se establece que existen aproximadamente 6.180 artesanos y artesanas dedicadas a la elaboración de productos. Los principales resultados de dicho trabajo realizado en el 2009 son los siguientes:

- El 3% de quienes se dedican a la actividad artesanal (208 personas) están agrupadas en 3 organizaciones y el 0.15% pertenecen a otro tipo de organizaciones. En cuanto a la localización, el 91% de los artesanos del municipio se ubican en el área rural, un 8% en la zona urbana y 1% en reservas naturales. En cuanto al estado civil, el 81% vive en unión libre, el 8% es viudo o viuda, otro 8% es casado, un 2% es soltero y el 1% es separado o divorciado.
- Un 67% de la población de artesanos están clasificados como analfabetos, el 16% tienen primaria completa, el 7% secundaria incompleta, el 8% secundaria incompleta, el 15% universitario sin título y también 15% universitario con título.
- En el municipio de San Antonio de Palmito, la población artesanal es indígena, el 72.5% de la población pertenece a esta etnia -siendo la líder de la familia las mujeres-, el 27% son poblaciones vulnerables y solo el 1% son desplazados o tienen otro tipo de característica.

- En esta comunidad, gran parte de las familias artesanas tienen casa propia o viven con familiares, un porcentaje muy bajo viven en arriendo. Las casas de los artesanos pertenecen al estrato 1, es decir, tiene un limitado acceso a servicios públicos, atención en salud y oportunidades de desarrollo. El 83% tienen acceso en los servicios de salud a la ARS Manexka, el 10% son atendidos con carnet de SISBEN y sólo el 2% pertenecen al régimen contributivo. El 99% de la población no cotizan a fondo de pensiones.
- El 97 % de los artesanos se dedican a la producción artesanal y un 3% se dedica a las artes manuales, estos últimos se encuentran en la zona urbana. En el nivel de habilidades el 65% de los artesanos son aprendices, el 19% son maestros artesanos, el 13% son expertos y un 2% son estudiantes. Con respecto al tipo de formación, un 95% de la población artesana ha aprendido la artesanía por tradición familiar; el 2% ha aprendido en instituciones no formales; el 1% ha aprendido con un maestro y el 2% de forma autodidacta.
- En cuanto a las capacitaciones recibidas por los artesanos: el 10% ha recibido capacitación de técnicas en el oficio; 37% en diseño de productos; 20% sobre asociatividad; 16% en temas relacionados con el mercadeo y la comercialización; 23% ha recibido capacitación en mejoramiento de productos y solo un 7% en gestión empresarial. El registro en cuanto a la demanda de capacitación se ubica en el mejoramiento de productos en un 40%, y un 31% en diseño de productos, específicamente en innovación de productos de acuerdo al desarrollo de la moda. El bajo porcentaje de solicitud en formación en técnicas de oficio (4%), se relaciona con que la población indígena transfiere sus conocimientos por tradición familiar, un 12% requiere formación en comercialización y un 10% en gestión empresarial.
- El 40% de los artesanos y artesanas complementan su actividad artesanal con la agricultura; el 74% de los artesanos dedican su actividad principal en este oficio, ya que la mayoría son mujeres cabeza de hogar, combinan el tiempo con las labores domésticas.

- Los artesanos de este municipio, no son dados a tener legalizados los negocios. Por lo consiguiente, los afiliados a la Cámara de Comercio y registro tributarios ante la DIAN es solo el 0.5%. La vinculación laboral responde a los negocios propios, un 88% de los artesanos son dueños de sus talleres, lo que implica una oportunidad para potencializar microempresas artesanales. El 100% de los artesanos tienen los talleres en su vivienda, debido a que combinan su trabajo artesanal con el trabajo doméstico, lo anterior implica combinar actividades y diseñar los telares al lado de la cocina o alrededores, sin diferenciar qué es lo doméstico y qué corresponde a su trabajo como artesana.
- El 94% de los artesanos llevan sus cuentas de memoria y empíricamente en cuadernos no contables. Igualmente, adolecen de capacitaciones en este tema. Además son pocos los artesanos que han tenido acceso a créditos<sup>5</sup>; quienes logran acceder, están organizados en cooperativas u organizaciones (67%) y el 16% a intermediarios, sobre todo a AZENUPAL para compra de materia prima o la palma de caña flecha. El 93% de los artesanos accede al préstamo para invertir en materia prima y un 7% para el pago de mano de obra.
- De acuerdo con la percepción de los mismos artesanos, su principal fortaleza es la destreza en el tejido del sombrero vueltaio y otros productos (20,1%), seguido de la comercialización (15,8%) y de que la artesanía es vista como el sustento diario y fuente de ingresos (13,0%), porque además producen la materia prima (8,2%), y sus productos con calidad (8,2%), generando ventas (8,2%), reflejando la tradición y cultura del territorio (4,3%), la demanda por los productos (3,3%) y la experiencia de los artesanos (1,6%). Por otra parte, la debilidad más representativa es el bajo costo de los productos (27,2%), es decir, los compradores quieren pagar muy poco por los artículos elaborados, especialmente cuando son al por mayor, perjudicando a los artesanos porque muchas veces lo que reciben cubre solo lo invertido en la producción. Además de ello, otras debilidades son la comercialización (22,8%), la escasez de

---

<sup>5</sup> 23% de los artesanos no solicitan crédito, porque le temen a endeudarse, el 14% se niegan a pagar intereses altos, el 12% les parece los niveles de garantía exagerados y el 7% no lo ha solicitado

la materia prima (17,4%), el costo de la materia prima (4,9%) y el que no haya una buena demanda (4,3%) y problemas económicos (3,3%).

- El 70% de los artesanos venden sus productos a través de intermediarios, lo cual demuestra la deficiencia en conocimientos de comercialización. Dentro de las razones por las cuales los artesanos prefieren este tipo de venta es porque los intermediarios vienen a comprarlos a sus propias viviendas (19,0%), evitando que los artesanos deban movilizarse hacia otras partes, además porque en el municipio no existen canales de comercialización a los cuales ofrecerle los productos (14,7%). Esta forma de vender, les ahorra capital porque no gastan en transporte ni deben pagarle a otros por su comercialización - debido a sus propias necesidades económicas (8,2%)-; de esta forma, los artesanos sienten que estar vinculado a una organización es mejor (5,4%), convirtiéndose en la manera más fácil de vender (4,3%), gracias a que pagan de contado (2,2%) y los artesanos tienen donde llevar los productos (2,2%), pues en el municipio compran muy poco (1,6%) y los intermediarios compran más (1,6%), representando una oportunidad para la generación de ingresos (1,1%). Los principales problemas que consideran los y las artesanas en la comercialización de los productos son las vías de acceso y la falta de atractivos y comodidades en la zona, sin embargo, un alto porcentaje no responde esta pregunta, que muestra el desconocimiento en el tema.
- La minoría de los artesanos, es decir solo el 3% están vinculados a las organizaciones existentes en el municipio, este es un porcentaje muy bajo, lo que debe impulsar a los asociados a buscar la forma de aumentar el capital social y fortalecerse como gremio en el municipio. Los artesanos no se han vinculado a una organización, porque no tienen tiempo, otros porque no han tenido la oportunidad y otros porque no hay conciencia de la importancia o los beneficios que se obtienen al pertenecer a la misma. El 50,7 % expresan que las ventajas de estar asociados les permite tener servicios de salud, educación. y/o recreación; el 7,5% dice que les ofrece servicios especiales, el 6,8% les canaliza las ventas, otro 6,8% dice que les facilita compra de materia prima a proveedores, el 6,2 % les ha brindado apoyo en trámites para créditos, el 5,5% les ha ofrecido asesoría, diseño y capacitación, a un 4,1% les vende materia prima o insumos,



En los cabildos, las mujeres nativas son las tejedoras de esta actividad desde hace muchos años en pro de conservar sus conocimientos en tejeduría de la caña flecha, han utilizado el intercambio de conocimientos con la familia -base de su comunidad-, pero también con personas distintas entre ellos, visitantes y turistas. No obstante, uno de sus principales problemas es la poca participación de la nueva generación en el interés por aprender este arte cultural original de esta comunidad; lo anterior, coloca en amenaza y es un riesgo latente la posibilidad de desaparecer los canales de comunicación entre una generación y los saberes tradicionales entre niños, adolescentes y jóvenes.

A manera de ejemplo se trae el caso de Maritza Roqueme, artesana del cabildo Indígena Pueblecito, quien tiene 52 años y se dedica al trenzado de la caña flecha para elaborar bolsos, carteras, billeteras, pulseras, monederos y el famoso sombrero vueltiao. Ella comenta que tiene sembrada  $\frac{1}{2}$  hectárea de caña flecha, este cultivo tiene un período vegetativo de seis meses y explica que el proceso de la caña flecha consiste en prepararla, cortarla, desbaritarla, rasparla, clasificarla en la negra, la blanca; de ahí mismo, ya viene después el producto y la preparación para la costura.

Comenta la señora Maritza que el proceso de comercialización se hace en Sincelejo, Cartagena y Barranquilla, donde están los clientes que hacen los pedidos. Estos productos se venden al por mayor y a veces detallado en Sincelejo, y muy poco en el interior del país, porque hay muchos artesanos, hay otros comerciantes que tienen influencia en el negocio. Ella dice que en este resguardo todos son artesanos, pero muchas personas no tienen la materia prima por el problema de la tenencia de la tierra, no hay la tierra adecuada para ese cultivo, por lo que muchas familias tienen que comprar la caña flecha. La señora Maritza también señala que tienen catálogos para mostrarles a los clientes con todos los modelos de artesanías que elaboran y que en el cabildo Pueblecito existen tres asociaciones Azenupal, Arinzepal y Asproinpal; todas trabajan unidas para elaborar las artesanías en caña flecha.

Las artesanías en San Antonio de Palmito son elaboradas con caña flecha, así lo referencia la señora Maritza Roqueme: el trenzado de la caña flecha, es una práctica cultural de los habitantes del municipio de San Antonio de Palmito y sus cabildos. Esta práctica se transmite de generación en generación, mediante la transmisión oral y es una forma de generar ingresos para los hogares. Esta práctica es más común en mujeres, jóvenes y niños de los diferentes cabildos. Para la elaboración de la artesanía en caña flecha es fundamental la transmisión intergeneracional de los conocimientos locales. En esta parte, los diecinueve (19) Cabildos Menores Indígenas del Municipio de San Antonio de Palmito, conservan la práctica cultural en *trenzado de caña flecha*, aunque se utiliza también otro tipo de materiales naturales como: bejuco (cuartilla, catabre, balay, abanico de mano) y napa (escoba, estera), productos que tienen usos locales y ocasionalmente son comercializables a visitantes o turistas.

Dos casos que demuestran la transmisión de generación en generación son el de Deidier Roqueme e Isabel Pérez Ruiz. El primero de ellos es un joven artesano del Cabildo Pueblecito quien tiene solo 17 años y explica cómo es el procesamiento de la caña flecha:

**Figura 10. Joven trenzando la caña flecha.**



Deider Roqueme<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Joven artesano del Cabildo Pueblecito trenzando la caña flecha. Foto: Concepción Gutiérrez (2016).

“Se prepara la tierra donde se va a sembrar la semilla, si no se tiene, se compra para sembrarla, a los seis meses se obtiene la producción, de ahí se escoge la más buena; se corta verde, pero sufre una transformación, se raspa, se coloca al sol, se hecha en agua de caña agria para que tome el color blanco; si quiere colocarla de color negro se echa al barro y se le cocina con bija que es una planta de la región que la pone de color negro, es especializada en ponerla negrita. Pero si quiere el producto en colores fucsia, verde, azul, etc., existen en el mercado unas papeleticas para darle el color solicitado” (Roqueme D. , 2016).

**Figura 11. Isabel Pérez Ruiz, artesana del Cabildo El Martillo, trenzando la caña flecha.**



Fuente: Foto: Concepción Gutiérrez Atencia, 2016.

Por su parte, Isabel Pérez Ruiz, artesana del Cabildo El Martillo quien tiene 26 años de edad comentó que: “el cultivo demora seis meses para cortarlo, luego se saca la penca de la caña, se ripia la hoja, se pone al sol, se blanquea con caña agria, cuando se saca se coloca al sol durante varios días. Este proceso consiste en cocinar las hojas con caña agria durante un día, si se quiere que quede negra se sumerge en barro durante tres días, luego se lava con agua limpia y se utiliza una planta llamada bija con la cual se cocina durante una hora” (Pérez, I., 2016).

**Figura 12. Tradición artesanal de trenzado en caña flecha.**



**Figura 13. Planta tintórea usada para teñir de negro la caña flecha.**



En la actualidad, la práctica cultural asociada a las artesanías, que hoy día se conservan en los Cabildos Indígenas responde a la tradición de usos y costumbres del Pueblo Zenú. Es decir, aunque se comercializan los metros del *trenzado de la caña flecha* y productos derivados de otras

<sup>7</sup> Bija: planta tintórea utilizada por los artesanos de San Antonio de Palmito para darle el color negro a la caña flecha.

fibras naturales (Bejuco y Napa), no se pueden entender estas prácticas como simples modos de producción, desprovistos de su principal significado cultural. Pues estas comunidades tienen unas formas de relación con la naturaleza en la que apelando a sus conocimientos propios la entienden en sí misma como una prolongación de la vida humana.

Para los ancestros el verbo *trenzar* es un acto común a todos los géneros y grupos poblacionales. Es necesario resaltar el papel protagónico de la mujer Zenú en la reproducción social de esta tradición, quien desde la familia apoya no sólo su transmisión generacional sino también es quien más la práctica, haciendo parte del sustento. Entiéndase, entonces el sustento en sus dos sentidos: cultural y físico. Es decir, las artesanías son tanto la base de la cultura, al tiempo que es una fuente de ingresos para el acceso de la subsistencia de las familias.

No obstante, aunque en la actualidad las prácticas culturales asociadas a las artesanías, se han conservado en el espacio y en el tiempo; en tanto usos y costumbres del pueblo Zenú, sí es necesario aclarar que la comercialización de los productos artesanales está ocasionada por la pérdida del significado cultural, entendiendo que estas etnias tienen unas formas de relación con la naturaleza en la que el conocimiento ancestral expresado a partir de las artesanías es en sí misma como una prolongación de la vida humana. Por lo tanto, el verbo *trenzar* en el municipio de San Antonio de Palmito, es un acto común a todos los géneros y grupos poblacionales (Plan de vida Comunidad Indígena Zenú, 2014).

En términos económicos, la producción artesanal de los Zenú, en particular en la jurisdicción del municipio de San Antonio de Palmito, ha sido la fuente de ingresos para satisfacer algunas necesidades básicas. Esto se evidencia en el censo artesanal realizado en 1996 por la Fundación SWISSIO, en el cual se manifiesta que el noventa y seis por ciento de las personas del Resguardo San Andrés de Sotavento (Córdoba-Sucre) se dedicaban al trabajo de la caña flecha y en menor grado a la elaboración de productos en fique y bejuco.

No obstante, la comercialización de la *trenza de caña flecha* y la venta de productos derivados de otras fibras naturales (bejuco y napa en el caso de San Antonio de Palmito) no representa mayores utilidades a las familias del Pueblo Zenú (RECAR, 2008: 25). Es decir, la entrada por este concepto representa utilidades irrisorias y no compensa el trabajo del proceso, el cual va desde la obtención de la materia prima, el procesamiento y pulimiento, hasta su elaboración. A manera de ejemplo, el precio de las trenzas de once patas para el sombrero ribete oscila entre los trescientos (\$300) y quinientos (\$500) pesos.

Los factores que intervienen en la sobre explotación del artesano, se asocian a los siguientes aspectos: 1. El poco o nulo número de máquinas industriales para cocer las *trenzas de caña flecha* y elaborar productos derivados en el territorio. 2. El incrementado número de intermediarios que se encargan de elaborar y comercializar los productos derivados de la *trenza de caña flecha*, principalmente en el mercado de Tuchín-Córdoba. 3. La necesidad de los pocos poseedores de máquinas industriales en el territorio (Artesanías de Colombia, 2016). Sin embargo, de la venta de la trenza surge el sustento y la alimentación: es decir, para la compra de arroz, de pescado, u otros productos de consumo básico, la trenza es una eficaz fuente de provisión para adquirir los alimentos, pero insuficiente para comprar todos los productos de la canasta familiar (Alcaldía de San Antonio de Palmito, 2013).

Existe también, otra amenaza para la continuidad de esta tradición y tiene que ver específicamente con lo que se ha denominado acción con daño. Esta particularidad se da a partir de la introducción de nuevas técnicas en la elaboración de productos artesanales en macramé, lana, fibra de arroz, cepa de plátano, entre otros; lo cual incide en el abandono de la práctica de tejeduría de la *trenza de caña flecha*. Igualmente, la diversidad de oficios que desempeña la mujer ha desencadenado la poca práctica de tejeduría de la *trenza de caña flecha*. Lo que ha venido incidiendo en el desapego de las tradiciones y limitada transmisión generacional.

Para rescatar las raíces de la cultura del pueblo Zenú, es necesario conservar y colocar en valor cultural la esencia cosmogónica del saber ancestral a partir de la difusión y significado de

las figuras que se tejen en caña flecha, llamadas ‘pintas’ las cuales simbolizan elementos religiosos y culturales, encontrándose entre ellas: la flor de la cocorilla, el diente del ñeque, el peine grande, el ojito del gallo, el dominó, corazoncito, el escamoso, la M, la mariposa, la manito de gato, el mambo, el calao, entre otras más. En otras palabras, las artesanías representan relaciones sociales de producción en comentario de Susana Narotzky (2004):

“Las artesanías se crean relaciones sociales densas, de carácter económico y no económico que influyen en la vida tanto dentro como fuera de la organización indígena Zenú. En esta parte, es pertinente destacar también, que las mujeres del pueblo Zenú son generadoras de historia en el vínculo con el territorio y guardianas de la naturaleza” (Narotzky, 2004).

A partir de lo anteriormente descrito, este análisis conlleva elementos relevantes en que la categorización de las necesidades identificadas y la tendencia de ciertas problemáticas en el tiempo, colocan en riesgo la supervivencia de esta tradición.

#### ***6.5.2.2 Medicina Tradicional***

El resguardo indígena Zenú de San Andrés de Sotavento Córdoba en Sucre, se ha caracterizado por la conservación de algunos elementos de su identidad cultural, entre ellos, - como ya se ha visto el trabajo de la artesanía, concretamente la elaboración del sombrero fino vueltiao y accesorios elaborados con la fibra de la caña flecha; además, en el campo religioso, conserva ciertas prácticas como los cultos a los muertos, creencias en ciertos mitos, encantos, rezos de los difuntos entre otros; así como también, se mantienen elementos relacionados con la medicina tradicional basada en el uso de plantas (Biblioteca Luis Ángel Arango , 2017).

Este conjunto de saberes, en relación con las plantas medicinales, con el pasar de los tiempos se ha ido perdiendo, por cuanto los jóvenes se están dejando influenciar por la sociedad de consumo, la cual estigmatiza este tipo de conocimientos bajo el rotulo de "Hierbateros",

"Teguas", "Curanderos" y en ocasiones hasta de brujos y hechiceros; además se han desinteresado por darle valor a su cultura y seguir transmitiendo el conocimiento a sus nuevas generaciones, acerca de la acción curativa de las plantas; así, se han ido desligando de las prácticas y costumbres ancestrales, dejándose influenciar por la medicina farmacéutica la cual puede causar más daño al organismo que la medicina proporcionada por la misma naturaleza (Benedetti, 2013).

La medicina tradicional junto con el saber y el conocimiento de las plantas, no es algo puramente físico, esa comprensión tiene un sentido también espiritual, el cual es manejado por los mayores, quienes gracias a la tradición oral enseñan a las siguientes generaciones estos saberes. Las plantas dependiendo sus beneficios, se cosechan de una forma en una hora y en un día indicado, esto precisamente para que la planta tenga todo su poder curativo. Esta sabiduría forma parte de los saberes que se pasan a las siguientes generaciones.

Desafortunadamente, poco a poco el territorio indígena, ha venido desplazándose y ocupándose para diversos fines, trayendo como consecuencia el desplazamiento de la comunidad indígena, o bien concentrándoles en un pequeño territorio o quitándoles el derecho de permanecer en estas tierras, considerado por ellos como sagrado. De esta manera el bienestar de estos pueblos ha sido afectado, y su conexión estrecha con la madre tierra se ha venido perdiendo con el paso de los años (Cardona, 2012).

No obstante lo anterior, la medicina natural en San Antonio de Palmito y sus cabildos es practicada por nativos y personas que tienen muchísimos años de vivir allí quienes han estudiado los beneficios de las plantas nativas. En esta área se encuentran médicos naturistas, sobanderos, curanderos y comadronas o parteras (os). Las personas que practican la medicina tradicional dicen que estos conocimientos tienden a desaparecer porque los jóvenes no tienen deseos de aprender. También comentan que “la gran amenaza de esta medicina tradicional es la medicina occidental, debido que cuentan con una EPS indígena que los tiene afiliados, lo que hace que esta práctica ancestral tienda a desaparecer”.

**Figura 14. Algunas personas conocedoras de la Medicina Tradicional.**



Fuente: Registros fotográficos del proyecto.

### 6.5.2.3 Cocina Tradicional

El municipio de San Antonio de Palmito se caracteriza por tener comidas típicas muy variadas. Entre estas se encuentran la chicha bocua, yuca con ajonjolí, ensalada de berenjena, la bola de queso, ripiao de babilla, bola de ajonjolí, bollo limpio, bollo dulce, suero, mote de queso, arroz de frijol, arroz de coco, guiso de gallina criolla, huevo de gallina criolla, pava de ají dulce, pava de ají picante, ensalada de candía, maturuco, dulce de yuca, dulce de plátano, arroz de coco, arroz de manteca con cerdo, etc. En palabras del profesor Manuel Cerpa Peña:

Las comidas del municipio son muy variadas y de acuerdo a su preparación las más apetecidas son: arroz *adormío* con café en la mañana, yuca con suero o queso al desayuno, mote de queso con bleo, sancocho de gallina criolla, mondongo, carne asada, pescado en todas sus preparaciones, arroz con coco, arroz con manteca y cerdo, carimañolas de yuca, empanadas de maíz, yuca con ajonjolí, chicha, jugos de frutas naturales, pava de ají (Cerpa, 2016).

Por su parte, Anselmo Clemente, líder indígena del Cabildo Algodoncillo del municipio de San Antonio de Palmito comenta que la gastronomía en este cabildo es a base de candia, maturuco, cilantro de monte, palmito dulce, mote de frisol, ponche, revoltillo de babilla, dice que “la babilla es el plato tradicional que es el dios de ellos que cuando comen la babilla están preservando sus usos y costumbres, pero que se ha extinguido por falta de agua, debido que son muy pobres en agua” (Clemente, 2016).

Con relación a los animales de monte, Manuel Marmolejo, campesino del municipio de San Antonio de Palmito, quien tiene 87 años comenta que antes había babilla, guartinaja, ñeque, zaíno, en grandes cantidades y eso lo cazaba el campesino porque es una comida alimenticia sana, sin grasa, también había en los arroyos Moncholo, camarón negro, camarón blanco, mojarra azul, se pescaban para comer en la casa sanamente “y como ejemplo estoy yo, tengo 87 años y todavía estoy fuerte para trabajar” (Marmolejo, 2016).

Los cabildos organizan una feria anual con el fin de preservar la gastronomía ancestral. Es por esto que en el mes de agosto, el cabildo menor de San Miguel realizó su segunda feria gastronómica y artesanal, donde se pudo evidenciar las comidas típicas elaboradas con los productos agrícolas de la región. En esta oportunidad participaron cinco cabildos los cuales expusieron muestras de las comidas derivadas (subproductos) del maíz, del arroz y de la yuca. Entre estos se pueden mencionar el arroz con coco, el arroz de fríjol, arroz de ajonjolí, chicha de maíz, arepas, empanadas, enyucado, dulce de yuca, ensalada de candia, estofado de ardilla, patacones, cabeza de gato, y una gran variedad de comidas típicas de la región.

Armando Arrázola Ramos, Presidente de la junta organizadora de la feria gastronómica y reinado de señoras de la tercera edad del cabildo San Miguel del municipio de San Antonio de Palmito, dice que lo hacen:

... con la sana intención de preservar los usos y costumbres y tradiciones de los pueblos indígenas, aquí resaltamos la gastronomía de nuestras abuelas, acompañados



La chicha bocúa se elabora con un maíz que solo se machaca en un pilón con una mano de pilón y ahí se deja durante cuatro o cinco días para que se fermente. La chicha bocúa es un licor, si una persona se toma una totuma de esta chicha se emborracha. Esta tradición se conserva especialmente para repartir en los velorios cuando muere una persona del cabildo para mantener despiertas a las personas, a veces amanecen borrachos (Ramos, 2016)

También comenta el señor Guillermo que cada familia tiene su hortaliza donde se cultiva cilantro, ají dulce, cebollín, limón, yuca, ñame, etc. todos libres de químicos”. José Roqueme Suárez, líder cultural del Cabildo Menor de San Miguel municipio de San Antonio de Palmito confirma que este evento se realiza para no perder las costumbres de sus abuelos, para rescatar la gastronomía, porque ahora todo es enlatado y no quieren saber nada de enlatados, por eso están recuperando el ñame criollo, el maíz criollo, la yuca criolla, o sea, que ellos venden en el mercado parte de su cosecha, pero guardan sus reservas para no pasar necesidades . (Roqueme J. , 2016)

Johnny Velásquez, funcionario del Ministerio de Salud en el programa Semillas de Vida, experto en gastronomía ancestral, dice que el maíz es la semilla de vida de la población indígena porque con él se hace la chicha fuerte o bocúa, chicha dulce, mazamorra, arepa, bollo y otros alimentos derivados del maíz. De la yuca se deriva el enyucado, la carimañola, yuca cocida o vitualla, casadilla, casabe, que son productos propios. Se cultiva el plátano manzano, el popocho llamado chopo, el matacura y de estos sacan las tajadas para sostener la alimentación de los niños pequeños porque se hace una mazamorra con leche, para nutrirlos; también se hace el dulce de plátano, dulce de maíz, dulce de yuca. Haciendo énfasis en la niñez para que conserven las costumbres ancestrales y sigan los pasos de las personas de antes que vivían más de cien años comiendo las comidas propias libres de químicos y con esto se busca el rescate de la gastronomía ancestral. Además de los alimentos citados anteriormente, también se alimentan con ñame, bleo de chupa, maturuco, candia, fríjol. Cultivan un fríjol llamado diablito que no se comercializa, sino que lo consumen en la región. (Velásquez, 2016).

Los casos de Crescencio Rojas Roqueme y Petronila Suárez De La Cruz confirman la importancia de los productos agrícolas como base de la alimentación y de la cocina tradicional. Crescencio Rojas Roqueme, campesino del Cabildo Pueblecito del municipio de San Antonio de Palmito (73 años) cultiva yuca, maíz, ñame y otros productos de pan coger para la alimentación de la familia, además en su vivienda cultiva caña de azúcar con la que elabora la panela criolla. Cuenta el señor Crescencio que de una hectárea de caña saca 8.000 a 10.000 panelas, las cuales se comercializan en Sincelejo, Tuchín, Momil, Lórica, pero la mayor parte se vende en el Cabildo, debido que la panela es un producto básico de la gastronomía Zenú (Rojas, 2016).

Por su parte, Petronila Suárez De La Cruz, campesina del Cabildo Menor de San Miguel, cuidadora de la semilla de maíz, comentó que en su parcela se encuentran ocho variedades de maíces criollos de colores que no se encuentran en el mercado, Estas variedades son: huevito, cariacó rallao, cariacó amarillo, azulito, tacalao, negrito, piedrecita, ojo de gallo, berrendo. Con el maíz huevito elaboran un bollo que no le echan nada solo maíz y queda desabrido, le llaman bollo de indio. Cuenta la señora Petronila que tienen una casa de semilla conservando estas variedades para que no se pierdan. Con el maíz cariacó se hace la bola de chocolate, las demás variedades son utilizadas para la alimentación de los propios indígenas habitantes de la zona. (Suarez de la Cruz, 2016).

**Figura 16. Preparación de alimentos para la Feria Gastronómica.**



Para iniciar se revisan algunos platos típicos cuya base principal es el ñame.

Todas estas personas confirman la importancia de la gastronomía Zenú, además evidencian que la cocina tradicional es muy variada, rica y exótica, está basada en los productos que se cultivan en la región (yuca, ñame, maíz, fríjol, hortalizas) la caza y la pesca. A continuación, se registra una síntesis de los principales platos típicos, sus ingredientes y la forma de preparación.

**Mote de ñame con queso**



**Ingredientes:**

- Ñame, preferiblemente espino o de espina (o en su defecto ñame criollo).
- Queso duro (en cuadritos).
- Ajo.
- Cebolla.
- Ají
- Limón
- Hojas de bleo.

**Preparación:**

Se hace un sofrito con el ajo y la cebolla. Aparte se pone a cocinar el ñame hasta que esté blandito, se revuelve hasta que se desbarate, se le agrega el sofrito de ajo con cebolla, las hojas de bleo, el limón al gusto y se espera hasta que se integren todos los ingredientes. Se sirve con arroz blanco o con arroz de coco. (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012).

### Mote de ñame con pescado



#### Ingredientes:

- Ñame, preferiblemente espino o de espina (o en su defecto ñame criollo).
- Pescado.
- Ajo.
- Cebolla.
- Tomate.
- Ajíes.
- Pimienta.
- Sal.
- Jugo de limón.
- Hojas de bleo.

#### Preparación:

Se hace un sofrito con el tomate, la cebolla, los ajos, los ajíes, la pimienta y la sal. Aparte se espulga el pescado y se guarda a un lado. Se pone el ñame a cocinar en el caldo junto con el sofrito; cuando esté blando (30 minutos aproximadamente) se agrega el pescado y se deja conservar durante 15 minutos a fuego lento. Debe quedar espeso. (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012).

### Calducho (cadducho) de candia



#### Ingredientes:

- Candia biche
- Sal
- Cebollín
- Manteca de cerdo
- Ajo
- Comino

**Preparación:**

Se lava la candia con limón y se corta en trozos pequeños, se coloca al fuego con agua; luego agregamos el cebollín picado, ajo, comino y la manteca de cerdo previamente frita con la cebolla. Posteriormente se baja del fogón y se sirve.

**Mote de Palmito****Ingredientes:**

- Ñame
- Palmito
- Ajo
- Cebolla
- Limón

**Preparación:**

Se pela el ñame, se cocina con agua normal y un poquito de limón. El Palmito se pica y se deja guardado en agua de limón para aligerar el amarguito, luego le agregamos un sofrito de ajo y cebolla, le agregamos el Palmito y tenemos listo y rico en sabor, un mote de Palmito”.

**Mote de Guandú****Ingredientes:**

- Guandú
- Papoche
- Ajo
- Cebollas
- Manteca de cerdo
- Migajón de chicharrón de cerdo
- Sal y limón al gusto

**Preparación:**

Se cocina el guandú hasta estar bastante blando, se le agrega papoche en trozos pequeños sal y limón al gusto, se deja al fuego revolviendo constantemente hasta que espese, se sofríe ajo y cebolla en aceite y esta mezcla se agrega a la cocción del guandú con los demás ingredientes.

Otro producto agrícola de gran importancia para la gastronomía de este territorio, es la yuca. Entre los platos típicos que se elaboran a base de yuca, encontramos las carimañolas, el enyucado, el bollo de yuca, el casabe, la casadilla, el dulce de yuca, la yuca cocida (vituala). A continuación, se presentan algunos platos típicos elaborados con yuca en el municipio de San Antonio de Palmito y sus 19 cabildos.

**Carimañolas****Ingredientes:**

- Yuca
- Carne
- Aceite
- Ajos
- Ají
- Comino

### Preparación:

Procesar (moler) la yuca aún tibia, se le echa sal, amasar, debe quedar suave y consistente. Formar tortillas con la masa. En un sartén bien caliente, sofreír cebolla, ajos, ají, comino y la carne, en el centro de cada tortilla colocar 1 cucharada de relleno (carne, con cebolla, ajos, ají y comino) cerrar en forma alargada, freír hasta dorar.

### Enyucado



#### Ingredientes:

- Yuca
- Azúcar
- Anís
- Coco rayado
- Queso

### Preparación:

La yuca se pela y se ralla. Se mezcla con el queso, el azúcar, el coco rallado y el anís machacado y se amasa. Se agregan vainilla y canela al gusto. Se vierte la mezcla en un refractario bajo engrasado previamente. Se extiende bien para que no quede grueso y se asa en una tártara en brazas.

### Bollo de yuca



#### Ingredientes:

- Yuca
- Coco
- Azúcar
- Anís
- Sal al gusto
- Cabuyas
- Hojas de maíz

**Preparación:**

La yuca se pela y se ralla, se le hecha azúcar y sal al gusto se cocina unos 20 minutos (que no quede muy blanda). Luego se muele con sal y azúcar y se amasa, se envuelve en hojas de maíz, formando el bollo; se amarran y se ponen a cocinar en agua por media hora.

Ya se observó que el maíz, es un fruto de diversas variedades que se produce no solo en San Antonio de Palmito sino también en todo el Departamento, es por esta razón que merece un apartado especial dentro de la cocina tradicional.

**Mazamorra de maíz seco****Ingredientes:**

- Maíz
- Agua
- Colador
- Azúcar y/o sal

**Preparación:**

Se pila el maíz en un pilón, después de estar pilado se hecha en un recipiente y se le agrega un poco de agua bien caliente y se deja ahí durante una noche, al día siguiente por la mañana se muele al obtener la masa producto de la molida se procede a la preparación de la mazamorra. Se le hecha un poco de agua fría a la masa y se disuelve bien, luego se toma un colador de totumo y se empieza a colar para sacarle el afrecho del maíz, después de esto se coloca al fuego una olla con un poco de agua y cuando este hirviendo se le echa la masa colada, posteriormente a esto se empieza a revolver con un trozo de madera labrado para esta clase de preparación, llamado meneador o palote, hasta que esté totalmente cocida o a punto, después de cocida se puede tomar con azúcar o sal.

**Mazamorra de maíz biche**

**Ingredientes:**

- Maíz biche
- Leche
- Azúcar
- Canela

**Preparación:**

Se pela el maíz, se corta, después se muele se pone a cocinar se le echa leche y azúcar. (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012).

**Chicha de maíz****Ingredientes:**

- Maíz
- Azúcar o panela
- Hielo (opcional)

**Preparación:**

Se lava bien el maíz, se cubre con agua y se deja remojando toda la noche. Al día siguiente se le cambia el agua, se lava con agua limpia, se escurre y se muele grueso; molido, se lava otra vez y se le saca toda la cascarilla sobrante, se le agrega agua, se hierva. Cuando esté cocido, se le agrega agua hasta que quede líquido, se le puede agregar hielo (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012).

El bollo de maíz, más comúnmente conocido como bollo, es un alimento de origen indígena a base de masa de maíz envuelta en hojas de maíz que se sancocha en agua hirviendo. (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012). Dentro de la gastronomía del pueblo Zenú los bollos son usados como acompañante de la carne, pescado, calduchos, sopas etc. Existen diversas clases de este producto, el más conocido es el bollo limpio, pero también están el bollo con afrecho, el bollo harinao y el bollo dulce, cuyo método de preparación es similar.

### Bollo limpio



#### Ingredientes:

- Maíz
- Batata
- Hoja de palma
- Atador (pita)

#### Preparación:

Se pone a cocinar el maíz pilado, se muele, se prepara con batata envuelve en hoja palma se amarra con atador (pita) y se pone a cocinar.

### Bollo con afrecho



#### Ingredientes:

- Maíz
- Agua
- Hojas de palma o palmito
- Atador
- Colador
- Azúcar y/o sal

#### Preparación:

El proceso de preparación del bollo con afrecho es el mismo que el de mazamorra siendo que cuando se llega al punto de moler y obtener la masa a esta se le agrega un poco de sal y se envuelve en porciones que van envueltas en hojas de palma amarga de palmitos, esta envoltura se amarra con el tallo de la napa (iraca) al cual se le conoce con el nombre de liso, después a esto se envuelve y amarra toda la masa y se ponen a cocinar estos envueltos (bolos) hasta que estén lo suficientemente cocido y listos para el consumo.

### Bollo harinao



#### Ingredientes:

- Maíz pilado
- Panela o azúcar
- Hoja de maíz o palma,
- Atador (pita)

#### Preparación:

Se pone a cocinar el maíz pilado, se muele, se prepara con panela o azúcar se envuelve en hoja de maíz o palma se amarra con atador y se pone a cocinar.

### Bollo dulce



#### Ingredientes:

- Maíz verde o biche
- Hojas de mazorca
- Azúcar

**Preparación:**

Se hace a base de maíz verde o viche, se corta el maíz, se saca la hoja, se muele se prepara la masa con azúcar y se envuelve en hojas de la mazorca se pone a cocinar.

No se puede terminar esta sección sin nombrar por lo menos un plato típico a base de pescado, o de la babilla y por supuesto de la pava de ají, muy importante para este territorio, además también se mencionan el membrillo y el reconocido *cabeza de gato*.

**Revoltito de moncholo**



**Ingredientes:**

- Moncholo (pescado)
- Ajo
- Cebolla
- Ají
- Aceite o coco

**Preparación:**

Se ahúma el moncholo, se le sacan todas las espinas, se prepara con ajo, cebolla, ají, cebollín, aceite o coco, se pone al fuego por unos minutos y se sirve con arroz con frijol y ensalada (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012).

**Revoltito de Babilla hilachada**



**Ingredientes:**

- Babilla
- Condimentos
- Sal
- Limón

**Preparación:**

Se ahúma la babilla, se hilacha la carne de la babilla, se prepara con todas las verduras y condimentos, se pone al fuego por unos minutos mientras se cocina. Se acompaña de arroz con frijol y ensalada de verduras y un vaso de chicha de maíz (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012).

**Chocho o pava de ají picante****Ingredientes:**

- Ají picante (puede ser cimarrón o chivato)
- Ajo
- Cebolla
- Manteca de cerdo o migajón de chicharrón de cerdo
- Sal

**Preparación:**

Se lava el ají se pone al fuego durante un periodo de tiempo de 20 minutos o más para que se ablande. Seguidamente se machuca el ají en un chocho de barro (plato hondo de barro) hasta quedar totalmente machacado. A este machucado de ají se agrega los aliños, es decir, ajo, cebolla o cebollín, la manteca del cerdo o el migajón de cerdo, que son los residuos que quedan al fritar los chicharrones o las morcillas, y sal al gusto; en algunos casos se le agrega moncholo ahumado (Benedetti, Identidad cultural Zenú, 2012).

**Membrillo guisao**

**Ingredientes:**

- Membrillo
- Tomate bolita de gato
- Ajo
- Cebolla
- Achiote
- Sal

**Preparación:**

Se pelan los membrillos, se lavan y sancochan para sacarle el amargo, nuevamente se le agrega un poquito de agua y se pone al fuego con los demás ingredientes, se revuelve hasta que esté totalmente cocido y listo para el consumo.

**Cabeza de gato****Ingredientes:**

- Plátano
- Ajo
- Cebolla
- Manteca a de cerdo

**Preparación:**

Se cocina el plátano con agua y sal, se machaca (amasarlo) después se le agrega La cebolla y el ajo, se pasa por aceite en el fuego para que tome el sabor del ajo y la cebolla y posteriormente se sirve para ser consumido.

**6.5.3 Tradición oral**

San Antonio de Palmito y sus diferentes cabildos tienen una riqueza muy grande y variada

en cuanto a tradición oral se refiere, dentro de esta manifestación se encuentran rezos, mitos, leyendas, agüeros y cantos, e incluso se entrecruza con otras manifestaciones como las ferias y fiestas (carreras a caballos y corralejas) y la gastronomía. Los adultos mayores han sido los encargados de ir propagando estas manifestaciones de generación en generación. Según palabras de los moradores, “estas tradiciones se ven amenazadas por las nuevas tecnologías”.

Así por ejemplo, se han venido transmitiendo entre las generaciones el **uso del carángano**, instrumento musical ancestral que aún se toca en el municipio de San Antonio de Palmito. Este instrumento está compuesto por una caja de madera con un hueco en el centro, una pita y una vara de totumo. Una de las carangueras que aún vive en San Antonio de Palmito es la señora Martha Valero Feria, quien toca su carángano y ha sido homenajeada por la Alcaldía Municipal, además, ha ganado premios en otras poblaciones por su magistral interpretación. Su hijo Walter Ferrer Valero, sigue sus pasos.

**Figura 17. Martha Valero Feria, Caranguera de San Antonio de Palmito.**



Fuente: Foto: Concepción Gutiérrez Atencia, 2016.

Otra de las manifestaciones culturales del patrimonio inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, son las **carreras de caballo**. Entre los exponentes de esta tradición se

encuentran “Los Berrocales”, grupo de muchachos de este municipio que deleitan a propios y visitantes con sus acrobacias a caballo, reconocidos a nivel nacional e internacional. También se celebran las **corralejas** como una manifestación del patrimonio inmaterial de este municipio.

Según palabras del señor Manuel Marmolejo, campesino nativo del municipio de San Antonio de Palmito, las corralejas eran del pueblo, las elaboraban ellos mismos, la entrada era gratuita y los toros eran dados por ganaderos como Arturo Cumplido y Domingo Fernández en forma gratuita. En las noches se bailaba fandango hasta el amanecer, todo en armonía, no se presentaban peleas, todo diferente a lo que sucede hoy.

### Figura 18. Festividades y Eventos.



Fuente: Registros fotográficos del proyecto.

Carreras a caballo en San Antonio de Palmito. Acrobacias de los hermanos Berrocal (YouTube, 2010)<sup>9</sup>

<sup>9</sup>Los Berrocales, son un grupo de muchachos de San Antonio de Palmito que hacen todo tipo de acrobacias sobre los caballos andando.



**Figura 20. Algunas personas importantes en la Tradición Oral.**



Miguel Viera, campesino y compositor de décimas de San Antonio de Palmito. Foto: Concepción Gutiérrez, 2016.



Leonel Pérez Kiñonez, Gestor Cultural y Poeta de San Antonio de Palmito. Foto: Concepción Gutiérrez, 2016.



Rafael Paternina Montes, Profesor y rezandero de San Antonio de Palmito. Foto: Concepción Gutiérrez, 2016-

Dentro de la sociedad indígena es importante al igual que los personajes dedicados a la medicina tradicional, la herencia cultural que han dejado los abuelos. Algunas de estas **leyendas o mitos** cuentan historias de curiosos, sopladores o hechiceros. Igual de sobanderos quienes curan descomposturas, luxaciones, zafaduras, fracturas, golpes, hematomas y “vientos” con rezos, “secretos”, sobos, “baños”, emplastos, parches porosos y de caraña.

En el municipio de San Antonio de Palmito se conservan aún **ritos fúnebres** que se desarrollan en cuatro etapas: la mortuoria, el entierro, el despacho del alma o novenario y la “acompañá”:

- Durante la procesión del entierro los familiares o amigos más allegados al difunto van tomando ron ñeque y chicha bocua.
- En la sepultura depositan el ataúd, orientando la cabeza del difunto hacia el poniente para que “pueda ver la claridad”. Le echan tierra que pisan con pisones de madera, uno macho y dos

hembras, simbolizando una danza en torno al muerto, pues la muerte es el renacer a la vida del más allá. Los funerales son demostraciones de alegría y tristeza. Mientras los pisones giran rítmicamente hacia la derecha, se entonan zafras mortuorias.

- El “despacho” del alma se realiza a los nueve días del deceso, bien entrada la media noche. Los familiares del difunto deben apagar cada uno una vela, para simbolizar que el alma del muerto deja el mundo de los vivos.
- La “acompaña” son reuniones nocturnas de solidaridad durante un mes en casa de los deudos, para acompañarlos a sobrellevar la pena. Las mujeres conversan y rezan; los hombres juegan cartas y dominó y narran cuentos, leyendas y chistes; los niños se divierten con rondas y juegos infantiles. Se ofrecen comidas, ron ñeque, tinto y calentillo durante las nueve noches de velorio. (Paternina, R, 2016).

También cuentan los viejos, que antes los Zenú ejecutaban música con **instrumentos autóctonos** como el cacho, el caracol o chía, el pito atravesao, la caja o tambor chiquito, los tambores macho y hembra, los guachos, la guacharaca y otros instrumentos aculturados como los metálicos de viento, el violín, el redoblante y los platillos. El conjunto típico es el formado por pito atravesao, caja o tambor chiquito y guaches, interpretan melodías de acento terrígeno en los fandangos y cumbias.

Las bandas de música de Tuchín y San Andrés, que animaban los fandangos y actos litúrgicos interpretaban ritmos y tonadas típicos de la región. Entre los ritmos y tonadas típicos del pueblo Zenú, era frecuente escuchar la cumbia, los fandangos cantados, los porros y puyas interpretados por conjuntos de pitos y tambores; los merengues y bullarengues, eran interpretados por las agrupaciones de violín y violina (Banco de la Republica, 2010).

A pesar de contar con una variada tradición oral que en la actualidad son el origen para las festividades en los pueblos Zenú, no son suficientes para la participación en los días de

festividades, ya que es propicio plantear estrategias directas que articulen las fiestas patronales a los procesos de conservación de las tradiciones y costumbres que son el último la razón de ser de las celebraciones.

A continuación se relatan algunas leyendas, mitos y creencias de la tradición oral Zenú, contadas por el historiador Manuel Cerpa Peña de San Antonio e Palmito, en su libro *Historias Palmiteras*:

- **La leyenda del caimán de oro.** Leyenda madre de los nativos Zenú, en la cual se cuenta que existe un caimán de oro que protege al resguardo indígena Zenú, quienes para que cuidará mejor a su pueblo lo enterraron en un río subterráneo que cruza por debajo del resguardo que saliendo de la Ciénaga de Betancí llega hasta el territorio de San Antonio de Palmito. Cuentan los primeros nativos que el caimán tiene la cola en el Cerro de Tofeme, el pecho le queda en San Andrés, una de las patas delanteras llega a Sampués y la otra a San Antonio de Palmito; mientras que las traseras, una llega a Ciénaga de Oro y la otra a Chimá. Si se llegará a sacar el caimán se hundiría todo el resguardo de San Andrés de Sotavento. A esto se debe que el plato típico del resguardo indígena, sea el Revoltillo de Babilla, ya que este es un reptil descendiente de la familia del caimán (Cerpa, 2016, pág. 58).
- **El Gritón y la Llorona.** Cuentan estas leyendas que estos personajes de espanto solían aparecer con mucha frecuencia en las noches tempestuosas, causando terror en los habitantes noctámbulos que se atrevían a competir con ellos imitando o contestándole sus gritos o llantos.
- **El caballo aperado** salía por los caminos en las noches oscuras algunas veces atravesaba las calles de la población oyéndose el rechinar de sus aperos y el golpetazo de sus cascos. Nadie podía verlos, era invisible; causaba espanto porque quienes lo oían amanecían con fiebre delirante (Cerpa, 2016).

- **Los Tres Negritos** aparecían en cualquier esquina palmitera jugando con tierra a altas horas de la noche. Su peculiaridad consistía en pelar los dientes que en noches oscuras irradiaban luces como de relámpagos. Cualquier borrachito que se los encontraba, al instante se componía y *patas pa' que te tengo* (Cerpa, 2016).
- El **Pata e Tarro**, en las noches oscuras transitaba por las calles a eso de la media noche, causando miedo en aquellas gentes con insomnio por el ruido que producía espasmo y un olor a azufre proporcionador de náuseas. (Cerpa, 2016).

Finalmente, en cuanto a creencias, zetas, agüeros y brujas, se tienen las siguientes:

- Cuando una persona está entregando su vida al Creador, visita los lugares por donde anduvo en la vida, dicen que el moribundo sale a recoger los pasos.
- Cuando un grupo numeroso de gallinazos vuelan en círculos alrededor del pueblo, es señal de desastre o muerte de alguien.
- Cuando el pájaro Guacabó canta, alguien va a morir; otros dicen “*ese pájaro está harto de culebra*”.
- Cuando la lechuza canta en la noche síntoma de epidemias (gripa) pero si la gente escupe, ya no le cae la epidemia.
- Cuando la paloma de la virgen hace su aparición por los árboles y canta por las noches, se piensa que habrá muertes continuas.

## 7. EMPRENDIMIENTOS CULTURALES PARA LA PUESTA EN VALOR DE LA CULTURA ZENÚ

### 7.1 Consideraciones Generales.

A continuación se presentan los elementos sobresalientes en los que se enfocan cada una de las estrategias para el impulso del desarrollo local de la población indígena Zenú de san Antonio de Palmito:

- Cada una de las cuatro estrategias fue pensada y diseñada de acuerdo a las expectativas, iniciativas, y apuestas productivas y culturales de los líderes indígenas de los distintos cabildos que conforman el municipio de San Antonio de Palmito. Por lo tanto, obedece a los lineamientos del Plan de Vida Indígena, el Plan de Cultura y el Plan de Desarrollo Municipal que tiene un enfoque étnico.
- Las cuatro estrategias fueron el resultado de jornadas de trabajo, reuniones con representantes de los cabildos, líderes indígenas y gestores culturales, en las que se socializó la propuesta y el conjunto de estrategias que explica cada una de las posibilidades de desarrollo comunitario enmarcados en aprovechamiento de las cuatro manifestaciones culturales identificadas y su puesta en valor.
- Las cuatro manifestaciones culturales identificadas fueron el resultado de la priorización del análisis del contexto etnocultural del municipio, por lo tanto, cada estrategia obedece a la identificación que se hizo en el análisis e interpretación de los activos culturales del patrimonio inmaterial.

Por otra parte, el desarrollo de este capítulo hace referencia a los emprendimientos culturales, los cuales son parte fundamental para colocar en valor los saberes ancestrales de la cultura Zenú, estos emprendimientos relacionan en lo particular una manifestación con una estrategia para el desarrollo de la misma, ejemplo, la estrategia para intervenir en los aspectos decrecientes de la

demanda artesanal se presenta a partir de una innovación social en la que la vocación artesanal de la comunidad Zenú se integra a una forma diferente de presentar las artesanías en stands móviles, los cuales sirven de espacio de trabajo, vitrina comercial y punto de información, además de eliminar el principal obstáculo para la generación de ingresos sostenibles para el artesano, o sea, el intermediario.

A continuación se anexa el cronograma de actividades realizadas conjuntamente con la Coordinadora de Asuntos Étnicos de la Gobernación de Sucre, líderes indígenas, artesanos, campesinos y gestores culturales de San Antonio de Palmito y los diferentes cabildos.

<b>Fecha</b>	<b>Actividad realizada</b>	<b>Evidencia</b>
04-06-2016	Entrevista: Manuel Cerpa Peña Historiador de San Antonio de Palmito	
09-06-2016	Entrevista: Leonel Pérez Kiñonez Gestor Cultural de San Antonio de Palmito.	

09-06-2016	Entrevista: Isabel Pérez Ruiz Artesana del Cabildo El Martillo.	
09-06-2016	Entrevista: Miguel Viera Campesino y compositor de décimas de San Antonio de Palmito.	
12-06-2016	Entrevista: Marta Valero Fera. Caranguera de San Antonio de Palmito	
12-06-2016	Entrevista: Walter Ferrer Valero Caranguero de San Antonio de Palmito	

17-06-2017	Entrevista: Maritza Roqueme Artesana del Cabildo Pueblecito	 A photograph showing a woman in a white shirt (Maritza Roqueme) being interviewed by a woman in a striped shirt. They are outdoors in a rural setting with a thatched roof structure in the background.
17-06-2017	Entrevista: Deider Roqueme Artesano del Cabildo Pueblecito.	 A photograph showing a man in a blue Adidas shirt (Deider Roqueme) being interviewed by a woman in a striped shirt. They are outdoors, and the man is holding a small object, possibly a piece of wood or a tool.
17-06-2017	Entrevista: Crescencio Rojas Roqueme Campesino del Cabildo Pueblecito.	 A photograph showing an older man in a striped shirt (Crescencio Rojas Roqueme) and a woman in a striped shirt and blue cap. They are outdoors, and the woman is smiling.

24-06-2016	Entrevista: Rafael Paternina Montes. Profesor y Rezandero de San Antonio de Palmito.	
24-06-2016	Entrevista: Manuel Vicente Álvarez Médico Natural de San Antonio de Palmito.	
24-06-2016	Entrevista Idelina Antonia Suárez Comadrona (Partera) de San Antonio de Palmito.	

<p>30-06-2016</p>	<p>Entrevista: Naudín Marmolejo. Docente de San Antonio de Palmito.</p>	
<p>30-06-2016</p>	<p>Entrevista: Manuel Marmolejo Campesino, experto en construir corralejas, de San Antonio de Palmito.</p>	
<p>02-07-2016</p>	<p>Socialización de la propuesta con líderes indígenas de los diferentes cabildos de San Antonio de Palmito en la Casa Indígena Lácides Clemente del Cabildo Algodoncillo</p>	

<p>02-07-2016</p>	<p>Entrevista: Próspero Berna Médico Natural y partero del Cabildo Algodoncillo.</p>	
<p>02-07-2016</p>	<p>Entrevista: Anselmo Clemente (sombrero negro). Líder Indígena del Cabildo Algodoncillo.</p>	
<p>10-08-2016</p>	<p>Entrevista: Yaneth Paternina Coordinadora de Asuntos Étnicos de la Gobernación de Sucre.</p>	
<p>14-08-2016</p>	<p>Entrevista Neleimber Hernández Arroyo Capitán del Cabildo Menor de San Miguel.</p>	
<p>14-08-2016</p>	<p>Participación en II Feria Gastronómica, Artesanal y Tradiciones Orales del Cabildo Menor de San Miguel.</p>	<p>Anexo ubicación del video  <a href="https://www.youtube.com/results?sear_que ry=cabildo+menor+de+san miguel">https://www.youtube.com/results?sear_que ry=cabildo+menor+de+san miguel</a> </p>

## 7.2 Estrategia artesanal: Stands móviles artesanales

Dentro de la inmensa gama de posibilidades para llevar a cabo estrategias que coloquen en valor la cultura artesanal y que a su vez propendan por la generación de ingresos en esta comunidad, se presentan como opciones en escenarios futuros la aplicación del concepto de desarrollo de capacidades con enfoque en desarrollo humano. En este, se relaciona el conocimiento artesanal ancestral con la generación de ingresos a partir del emprendimiento asociativo. Es decir, los artesanos de esta comunidad por lo general se encuentran asociados, pero no les ha dado funcionalidad dicho esquema. En ese sentido, lo que pretende esta estrategia es rescatar la herramienta asociativa y articularla con la posibilidad de generar emprendimientos productivos artesanales que partan desde las mismas asociaciones para sustituir al intermediario y tener un canal directo entre producción y comercialización.

La estrategia Stands Móviles Artesanales promueve el desarrollo local y el dinamismo económico al tiempo que mejora la calidad de vida de la población indígena Zenú. En ese sentido, es una respuesta a la crisis macroeconómica en la que el desarrollo de capacidades de los actores y las potencialidades de los saberes ancestrales definen las prioridades y especificidades del desarrollo local en la comunidad.

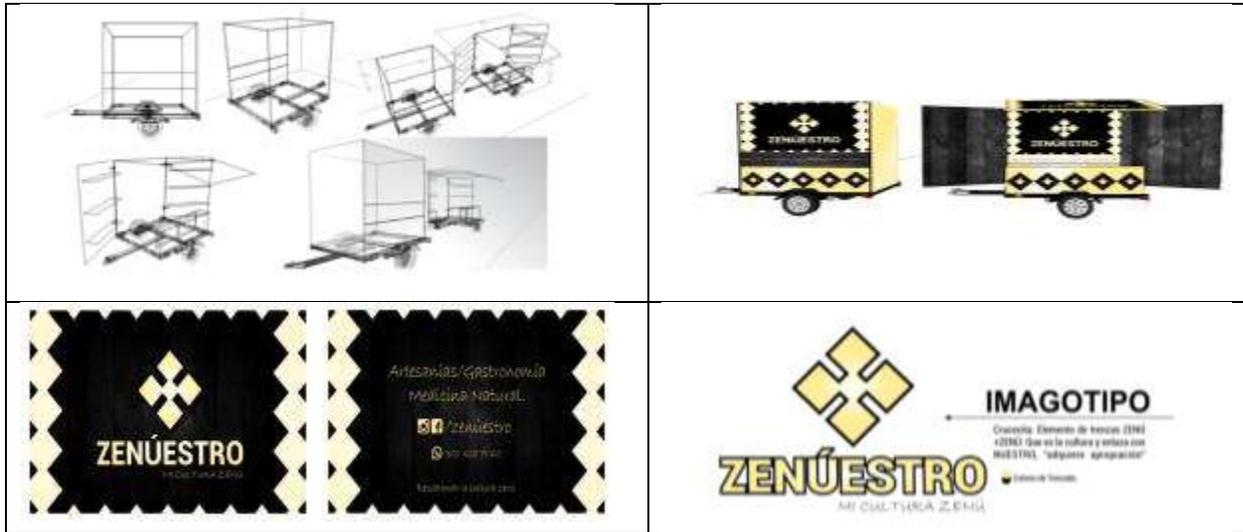
En otras regiones del país, se viene adelantado con notable éxito este tipo de iniciativas y la dinámica ha dado resultados exitosos tanto en las áreas de nuevos diseños, rutas de comercialización a nivel nacional, fortalecimiento empresarial a partir de la conformación de cooperativas de artesanos, en las cuales se gestiona eficientemente el mercado artesanal. Así mismo, también ha posicionado la producción artesanal desde el territorio de origen con la marca de denominación de origen, ayudando esta estrategia a fortalecer la puesta de valor, apropiación y visibilización del producto artesanal; un ejemplo claro ha sido la filigrana de Mompo, la artesanía de madera del carnaval de Barraquilla y el sombrero aguadeño de Antioquia.

Una de las grandes dificultades de la producción artesanal es la deficiente comercialización y la formación de estos artesanos indígenas del municipio de San Antonio de Palmito para los procesos de gerencia de empresas artesanales, pues la cultura propia nativa ha conllevado a trabajar desde la informalidad con ausencia de las herramientas para la elaboración de los diferentes tipos de artesanías. En ese sentido, esta estrategia busca mejorar la condición del artesano desde el fomento productivo, pero también el posicionamiento del producto en la estrategia de comercialización y visibilización del mismo. Lo anterior en aras de generar procesos de valoración colectiva.

La estrategia Stands Móviles Artesanales fue diseñada conjuntamente con los artesanos indígenas y los representantes de los cabildos a partir de las actividades tales como: reuniones, contestatarios, feria gastronómica y tradiciones orales. Luego de escuchar sus necesidades asociadas a la mejora en la producción y comercialización de sus productos se planteó el diseño de stands móviles en puntos de ventas directos, a partir de la implementación del proceso de producción y comercialización *in situ*, es decir, en el sitio de trabajo.

Lo anterior, con el fin de dignificar la labor del artesano y facilitar los medios de transporte, promoción, publicidad en las distintas ferias arsenales y culturales del departamento. Igualmente, se les formará en la presentación del plan de negocio en que se identificarán mercados apropiados para la comercialización, así mismo harán parte de las campañas de impulso comercial a partir de la promoción y el marketing del producto, soportado en los mecanismos publicitarios convencionales como (trípticos, volantes, tarjetas de presentación, brochure). Lo anterior, se convertirá en un insumo necesario para ir articulando las bases organizadas que fomentarán el turismo artesanal a partir de un recorrido cultural sin salir del stand. En este, se podrá mostrar el proceso de transformación (tinturado, trenzado), elaboración de la artesanía y la vivencia experiencial de quien visita al artesano no solo para comprar, sino para intercambiar, aprender y valorar el arte representativo milenario de la etnia Zenú.

Figura 20. Stand móvil para artesanía.



Fuente: Diseño gráfico en render empresa Artitec.

Figura 21. Plegable promocional.



Fuente: Diseño gráfico en render empresa Artitec.

### 7.3 Estrategia food truck cocina tradicional Zenú

La estrategia Food Truck Cocina Tradicional Zenú es una idea de negocio que surge de la feria gastronómica del cabildo menor de San Miguel, los indígenas pertenecientes a este cabildo tienen altas potencialidades culinarias que pueden ser aprovechadas para fomentar la cocina tradicional Zenú. Parte, del trabajo de campo de esta investigación evidenciar la feria gastronómica indígena del cabildo de San Miguel. Luego de interactuar con los productos gastronómico de la comunidad se planteó el diseño del Food Truck Cocina Tradicional Zenú para colocar en valor los sabores típicos criollos de la cocina tradicional Zenú y aprovechar la cercanía con el área de influencia turística del golfo de Morrosquillo y promoverla desde el etnoturismo.

La realidad del departamento de Sucre, refleja una problemática social amplia identificada por indicadores que se relacionan con la falta de emprendimiento y se evidencia en la alta tasa de desempleo, la más alta del país, Por lo tanto, esta estrategia crea posibilidades reales para aprovechar el potencial cultural y el acervo ancestral de la comunidad Zenú. Es decir, el servicio de comida tradicional puede ser una opción para rescatar, promocionar y colocar en valor la gastronomía de la cultura Zenú. Lo anterior ayuda a impulsar el desarrollo local, de esta manera se responde al emprendimiento con visión empresarial, el cual busca mejorar las condiciones de vida de las comunidades indígenas. De ahí que se presentan los emprendimientos culturales a partir de las manifestaciones propias de la cultura indígena Zenú.

La estrategia *food truck* ha sido una opción de negocio viable y formal en diferentes países. En la ciudad de Sincelejo se ha tratado de implementar bajo el concepto de comidas rápidas, pero para comida tradicional o típica, hasta el momento esta sería la primera experiencia dentro del concepto cocina tradicional indígena. Adicionalmente, en el área de influencia turística del golfo de Morrosquillo los municipios de Coveñas y Santiago de Tolú se encuentran saturados de restaurantes de comida típica marina, mas no existe una oferta diversificada con opciones diferenciadas, a pesar de encontrarse en proximidades locativas y culturales entre los municipios.

La alimentación rodante, conocida como *food truck* (camión de alimentos), se caracteriza por ser un lugar para comer, pero no es restaurante, es comida ambulante, que no se instala en un solo lugar, es deliciosa, pero hay que seguirle la pista (Gastronomía Gourmet, 2013)

En la actualidad es pertinente considerar la tendencia del servicio rápido en el campo gastronómico, la marca, la diferencia y nuevos sabores. En esta estrategia es posible ofrecer productos de fácil elaboración, con valor agregado cultural y precios accesibles. Todo lo anterior, sin perder el toque gourmet o una buena presentación final, aspectos que deben ser fundamentales en los diferentes platos de la cocina tradicional de la etnia Zenú.

Los *Food Truck* nacen en la Segunda Guerra Mundial (1939-1945) como una alternativa para transportar alimentos a las tropas y bajar los costos ya que se trasladaban a la zona de guerra un equipo completo de cocineros cuya misión era preparar la comida, servirla y luego desmontar todo. Allí surge la idea de ofrecer platillos listos para degustar. Posteriormente, un grupo de restauranteros en Estados Unidos dieron un giro a esta primera idea cuando, cansados de esperar que llegaran clientes a sus lugares decidieron ir a buscarlos en una relación productor-cliente (Gastronomía Gourmet, 2013)

Por otra parte, el servicio rodante de alimentos y bebidas (comida típica) será parte de la oferta gastronómica del área turística del corredor Coveñas - Santiago de Tolú. Así mismo, en eventos deportivos, ferias artesanales y fiestas patronales de los municipios.

### **7.3.1 Identificación de la oportunidad de negocio**

La necesidad de prestar un servicio diferente en alimentación y bebidas en los distintos puntos turísticos a personas locales y a turistas, abre una ventana de oportunidad en el negocio de la gastronomía tradicional de la etnia Zenú, al tiempo que se convierte en una promoción directa de los sabores nativos del municipio de San Antonio de Palmito.

### 7.3.2 Orientación estratégica del negocio

Este es un restaurante rodante que brinda un producto inocuo de alimentación típica, caracterizado por un servicio rápido, con el fin de satisfacer las expectativas y necesidades de los clientes, con buen servicio y calidad en sus productos, impulsando siempre la cocina tradicional Zenú.

### 7.3.3 Objetivos estratégicos del negocio

- Posicionar la marca de la cocina tradicional mediante una buena publicidad en el mercado local.
- Contar con un personal calificado para el desarrollo óptimo del negocio, innovando productos constantemente.
- Satisfacer las necesidades de los consumidores específicamente en un segmento de turista y visitantes.
- Controlar eficazmente los procesos de producción.
- Ser reconocidos como la mejor empresa que expende comida tradicional rodante a nivel nacional.

**Figura 22. Diseño de Food Truck.**





Fuente: Diseño gráfico en render empresa Artitec.

### 7.3.4 Promoción, imagen y marca corporativa

Para que una empresa tenga una excelente promoción y comercialización de los productos, se debe tener una correcta publicidad, que permita el posicionamiento de la marca en la cual se incluye la imagen corporativa.

### 7.3.5 Marca gráfica

Es la representación visual de la imagen corporativa COCINA ZENU “ZENÚESTRO” es fundamental ocupar un espacio en la mente del consumidor. Este posicionamiento generará a largo plazo una ventaja competitiva. En la siguiente ilustración se muestra la marca del producto el cual se oferta como una experiencia de alimentación rápida, tradicional indígena y deliciosa, a través de una propuesta innovadora y atractiva de camiones *gourmet* que facilitan el acceso a los clientes. Todo lo anterior ocurre en un ambiente agradable, con servicios de calidad, frescura y amabilidad que tienen una orientación de brindar satisfacción al cliente.

### 7.3.6 Modelo y estrategia del negocio

La estrategia del modelo es el enfoque por diferenciación, a partir del desarrollo de un producto que sea una solución integral para el cliente. Desde este foco, el cliente debe proveer las ideas para el desarrollo del producto mediante sugerencias, encuestas y retroalimentación de satisfacción del producto.

El negocio de *Food Truck* se articula a una cadena de suministro para el producto y servicio los cuales son los insumos del funcionamiento operativo. En ese sentido, es un producto de distribución exclusiva, tiene un limitado acceso a competidores externos, es pionero en el éxito de la empresa pequeña en el sector de alimentos y bebidas; al producto constantemente se le puede agregar valor, es un producto altamente diferencial y se convierte en la mejor solución para el cliente, ya sea residente o visitante.

### 7.4 Estrategia medicina tradicional: Puntos de venta móviles para productos de medicina natural indígena.

La medicina tradicional en el resguardo indígena Zenú de Córdoba y Sucre, en particular en el municipio de San Antonio de Palmito, es una alternativa de salud para la población indígena que generalmente se caracteriza por poseer escasos recursos económicos, estar sin empleo y con precarios niveles de atención en este servicio. Consecuentemente, esta estrategia tiene dos finalidades: primero, conocer y dar a conocer las prácticas sobre el cuidado y los sistemas de salud que se tienen en la medicina tradicional y segundo, reconocer problemas de salud, factores de riesgo, factores protectores, entre otros elementos que permitan identificar espacios comunes entre las concepciones tradicionales y las facultativas occidentales.

En el resguardo indígena Zenú y específicamente en el municipio de San Antonio de Palmito, se encuentra una amplia variedad de plantas con principios activos medicinales, utilizadas por las personas y consideradas importantes, ya que son uno de los elementos que conforman el

acervo cultural del pueblo Zenú. Las plantas medicinales hacen parte del patrimonio de las culturas precolombinas que habitaron estas tierras. Este conocimiento empírico se ha venido transmitiendo de generación en generación de manera oral: de padres a hijos, de abuelos a nietos, etc.

Teniendo en cuenta lo anterior, es necesario conservar el legado ancestral y el saber cultural de los pueblos indígenas y en particular del pueblo Zenú. Esta estrategia supone la necesidad de alianzas interinstitucionales a favor de la defensa de las prácticas médicas del pueblo Zenú, para contribuir a la superación de problemáticas en salud existentes hoy en el territorio e incluso fuera de él.

En este planteamiento de la estrategia medicina tradicional se rescata el conocimiento ancestral y se ponen en valor dentro de un espacio físico en el cual se ofrecen servicios médicos enfocados en salud y bienestar a través de los principios de la medicina tradicional Zenú. Esta estrategia surge debido a que las comunidades indígenas de Colombia han perdido esta gran facultad de tratar sus enfermedades con la medicina tradicional principalmente por la llegada de la sociedad occidental, quienes trajeron consigo otro tipo de medicina, muy diferente a la que utilizaban los ancianos para curar a su pueblo, en ese sentido, la medicina occidental se fue adentrando en estos territorios sagrados ocasionando dependencia en los tratamientos curativos de la medicina occidental.

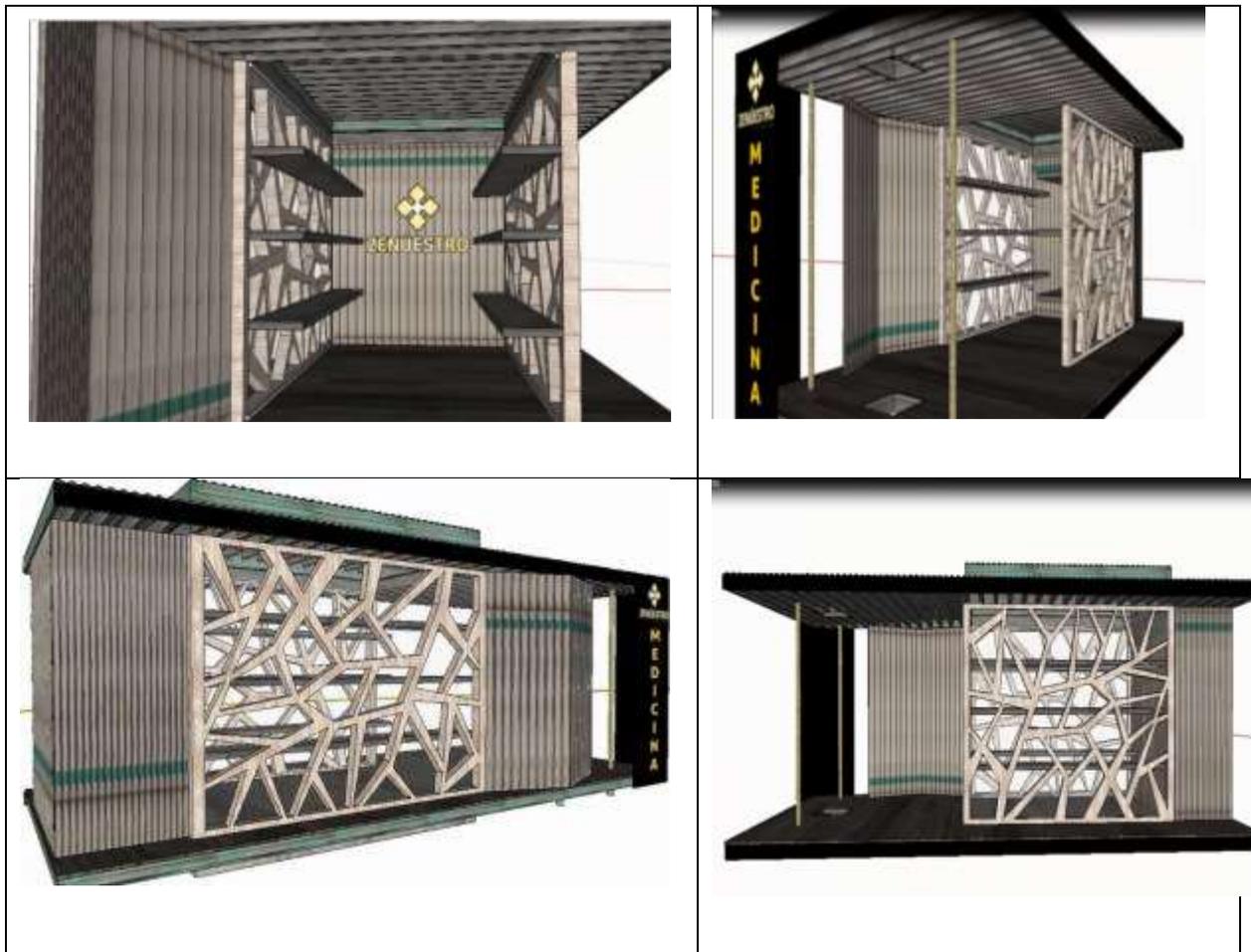
Otro aspecto que busca reorientar esta estrategia es el bienestar comunitario, que se ve articulado con la medicina tradicional, debido a que los ancianos o las personas que en cada comunidad indígena manejan este oficio, son los encargados de que la comunidad esté bien física, mental y espiritualmente, son estos quienes tendrían a su cargo la dirección de la estrategia (Cardona, 2012).

El conocimiento del territorio es parte importante para el bienestar comunitario, así como la organización y el manejo de las plantas. La idea de esta iniciativa y de este punto principalmente, es volver a depender únicamente de la medicina tradicional, del manejo de las plantas para curar

las enfermedades a través de los saberes que son en esencia el legado que se debe compartir y conservar en las nuevas generaciones y garantizar la continuidad desde las posibilidades de transmisión oral del saber cultural inmaterial (Cardona, 2012).

#### 7.4.1 Diseño Punto de Atención y Venta Móvil

Figura 23. Punto de atención y venta móvil.



Fuente: Diseño grafico en render empresa Artitec.

### 7.5 Estrategia Tradición Oral: Centro Interactivo Cultural “Zenuestro”

Las memorias prodigiosas y las mentes llenas de historias y relatos vivos de los integrantes de la cultura Zenú, aún conservan en sus recuerdos, la tradición de los cuentos y leyendas que con el paso de una generación a otra han tejido un entramado de recuerdos y experiencias que en la actualidad se convierten en la identidad de las costumbres del pueblo Zenú (Identidad Cultural Zenú., 2011).

Cuentan los ancianos de la comunidad que desde tiempos remotos, cuando el hombre decidió asumir la experiencia de sobrevivir y cazar para comer, la comunicación ha estado con él de día y de noche. Esta premisa ha sido fundamental para develar el significado cultural de las tradiciones y costumbres las cuales se expresan a partir de la comunicación, pero para el pueblo Zenú este hecho importante es reducido debido a que su lengua original fue desapareciendo en la medida que avanzó el proceso de colonización (Identidad Cultural Zenú, 2011). Igualmente, el fenómeno de la urbanización ha marcado a los indígenas, es decir, con los cambios de tiempo han cambiado también la manera de contar la historia de los pueblos consecuencia que ha originado una nueva percepción de los usos y costumbres, por lo tanto, existe una manera diferente de afrontar el futuro.

Los Zenú son un pueblo indígena que conserva elementos culturales y ejercitan otros que proceden de la interacción con las culturas que los circundan e influyen. La memoria juega un papel protagónico en su desempeño, ya que claras y concisas van apareciendo unas tras otras las palabras que señalan los objetos de una casa o el nombre de los animales y el de las personas, pero en la lengua nativa no (Identidad Cultural Zenú., 2011).

El centro interactivo que se propone para rescatar las tradiciones del pueblo Zenú será un espacio donde se desarrollarán talleres de enseñanza de las tradiciones orales del pueblo Zenú dirigidos por autoridades indígenas, que reciben el nombre de tutores, para que estos retransmitan los conocimientos a los integrantes de los cabildos. Este tiene un solo objetivo: rescatar y preservar

las tradiciones orales del pueblo Zenú por medio de la escritura y la lectura y con el apoyo de las tecnologías de la comunicación y la informática.

Así quedó planteado por la Coordinadora de Asuntos Étnicos de la Gobernación en la entrevista realizada en el mes de agosto:

“En el departamento de Sucre se vienen implementando con autoridades indígenas del pueblo Zenú y voceros de la minga indígena, una mesa de diálogo permanente; esa mesa de diálogo, tiene como objeto definir los proyectos en beneficio de la población. Hay una solicitud de un proyecto especial que tiene que ver con rondas infantiles; ese proyecto de rondas infantiles lo que busca es preservar precisamente los juegos tradicionales del pueblo Zenú, lo anterior estaría articulado a través de una política pública” (Paternina, 2016).

Con respecto al rescate de la lengua Zenú la funcionaria hace la siguiente apreciación:

“En años anteriores se programaron acciones para el rescate de la lengua Zenú, se articuló con el Ministerio de Cultura, el Fondo Mixto de Cultura y la coordinación de esta oficina un proceso para el fortalecimiento de la lengua nativa. El Ministerio de Cultura trajo especialistas en la parte de rescate de lenguas, pero las personas expertas que vinieron determinaron que la lengua Zenú se había perdido hace mucho tiempo, que lo que realmente las personas dicen hoy en día que es parte de la lengua Zenú que están rescatando, no es más que un Español atravesado que hablaban los indígenas de aquella época y que actualmente ya fueron aclarando ese lenguaje a través de la práctica del Español” (Paternina, 2016).

Por lo anterior, la importancia de este centro radica en la recuperación de la historia del pueblo Zenú, a partir de su tradición oral como herramienta básica para mantenerse en el lugar que sus ancestros tanto defendían. Porque según los representantes de las autoridades indígenas "La

*lengua Zenú se perdió, porque se dejó de hablar".* Al igual que mitos, leyendas, creencias como los chimpines y mohanes, encantos, aparatos, niños en cruz y ánimas son retransmitidos por la tradición oral, de allí la importancia del rescate de la tradición nativa Zenú. Esta iniciativa se debe articular con los programas de etno-educación del Ministerio de Educación y los programas del Ministerio de Cultura.

**Figura 24. Diseño de stands para el Centro Interactivo.**



Fuente: Diseño grafico en render empresa Artitec.

## CONCLUSIONES

La Comunidad indígena de San Antonio de Palmito, a pesar de los problemas relacionados con la pérdida de sus valores culturales ha podido conservar y salvaguardar las tradiciones ancestrales en una dinámica propia, autóctona y de preservación.

Los cabildos indígenas de San Antonio de Palmito, celebran ferias gastronómicas y artesanales, con la intención de mantener sus usos y costumbres. Estas actividades culturales fortalecen el compromiso desde la familia, ayuda al desarrollo de capacidades etno-culturales a favor de la cooperación y trabajo conjunto, además, fomentan la participación social comunitaria en el rescate del patrimonio cultural.

La experiencia estudiada en la investigación evidencia la permanencia del conocimiento y uso de la medicina natural, a pesar de existir la medicina occidental en la red hospitalaria, lo cual es una oportunidad para aprovechar la medicina tradicional desde el desarrollo de capacidades para el fomento del desarrollo local.

Dentro de las consecuencias de la pérdida de la lengua Zenú se encuentra también la pérdida de la identidad cultural ancestral de la comunidad, es decir, al no poderse comunicar en su lengua nativa, el mensaje producido fue abordado por la cultura invasora desde la época colonial.

Las manifestaciones culturales enfocadas desde el desarrollo local, son aspectos diferenciadores para implementar una oferta turística basada en los recursos culturales fortaleciendo el destino Golfo de Morrosquillo.

El etno-turismo dinamiza el desarrollo local desde la puesta en valor del patrimonio y las manifestaciones culturales inmateriales de las comunidades, dándole valores intangibles a la cultura, protegiendo los recursos para la conservación, beneficiando a las comunidades receptoras,

gestionando adecuadamente el patrimonio cultural y creando conciencia de conservación entre los turistas.

Las entrevistas realizadas a distintos actores coinciden en que la cultura y el turismo, se pueden interrelacionar en el municipio de San Antonio de Palmito, porque la existencia de la cultura étnica del pueblo Zenú ofrece distintas alternativas para el turismo y la cultura.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abello, A., Aleán, A., & Berman, E. (2010). *Cultura y Desarrollo: Intersecciones vigentes desde una revisión conceptual reflexiva*. Cartagena: Univesidad Tecnonologica de Bolivar.
- Albuquerque, F. (1997). *El proceso de construcción social del territorio para el desarrollo económico local*. Santiago de Chile: CEPAL.
- Alcaldía de San Antonio de Palmito - Sucre. (2012-2015).
- Amaya, C., & Zuluaga, G. (1989). *Cultura popular de la salud: Diagnóstico de salud en San Agustín (Huila)*. Bogotá, Colombia: Universidad Javeriana.
- Arrazola, A. (Agosto de 2016). Presidente de la Junta Organizadora de la Feria Gastronómica. (C. Gutiérrez, Entrevistador)
- Artesanías de Colombia. (2016).
- Banco de la Republica. (2010).
- Benedetti, E. (2012). *Identidad cultural Zenú*. Obtenido de Gastronomía: [http://identidadculturalzenu.blogspot.com.co/p/blog-page\\_1855.html](http://identidadculturalzenu.blogspot.com.co/p/blog-page_1855.html).
- Benedetti, E. (11 de agosto de 2013). *Plantas Medicinales del Resguardo Indígena Zenù*. Obtenido de <http://medicinadentrodecasa.blogspot.com/2011/01/el-oregano-y-sus-propiedades.html>.
- Biblioteca Luis Angel Arango . (12 de marzo de 2017). <http://www.banrepcultural.org>. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org>: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geoco4v3/zenues.htm>
- Canclini, N. G. (20 de marzo de 2014). <http://www.desarrolloycultura.net>. Obtenido de <http://www.desarrolloycultura.net>: [http://www.desarrolloycultura.net/sites/default/files/Documento%20Contexto%20Pensar%20C%202014.d-3\\_0.pdf](http://www.desarrolloycultura.net/sites/default/files/Documento%20Contexto%20Pensar%20C%202014.d-3_0.pdf)
- Cardona, J. (2012). *Sistema médico tradicional de comunidades indígenas Emberá-Chamí. Salud Pública*.
- Cerpa, M. (Agosto de 2016). Historiador. (C. Gutiérrez, Entrevistador)
- Clemente, A. (Septiembre de 2016). Líder Indígena. (C. Gutiérrez, Entrevistador)

- Deruyttere, A. (2001). *Pueblos indígenas, globalización y desarrollo con identidad: algunas reflexiones de estrategia*. Banco Interamericano de Desarrollo.
- Díaz, R. (2007). *Trabajo Social Intercultural: Algunas Reflexiones a propósito de una intervención con una comunidad indígena del trapezio Amazónico de Colombia*.
- Disfruta San Agustín. (Septiembre de 2016). [www.disfrutasanagustin.com](http://www.disfrutasanagustin.com).
- Fundación Red de Desarrollo y Paz Montes de María. (2009).
- Fundación SWISSIO. (1996).
- G. R. (2007). ¿Nuevos Caminos para el turismo cultural? *Observatorio Interarts*, 61-63.
- García, J. (2002). *Cultura y competitividad: ¿Cómo reforzar la identidad caribe de Cartagena?* Cartagena: Observatorio del Caribe Colombiano.
- García, N. (1990). *Culturas Híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México, D.F.: Editorial Grajalbo.
- Gastronomía Gourmet*. (2013). Disponible en: <http://vidayestilo.terra.com/gastronomia/gourmet/food-truck-en-mexico-concepto-gastronomico>.
- Gavilán, V. (2012). *El Pensamiento en espiral*. Santiago de Chile: Ebook Produccion.
- Gobernación de Putumayo. (2012). *Inventario de patrimonio cultural material e inmaterial en el departamento del Putumayo: Mocoa*. Mocoa: Fundación Mundo Espiral.
- Guerra, w. (1990).
- HDISENO. (2012). *Los tesoros de San Agustín*. Huila: Disponible en: <https://hdiseno-gab20121.wikispaces.com/file/view/San+Agust%C3%ADn.pdf>.
- Katz, J., & Contreras, C. (2010). *Desarrollo local, convergencia con exclusión social y teoría económica*. México: Documento de Trabajo N° 34, Programa Dinámicas Territoriales Rurales Rimisp.
- López, L. (2015). Parque arqueológico nacional de san Agustín en las emisiones filatélicas colombianas y en la lista del patrimonio mundial de Unesco. *Boletín de historias y antigüedades - Vol. C N° 857 - DICIEMBRE*, pp. 449-480.
- Marmolejo, M. (2016). Campesino. (C. Gutiérrez, Entrevistador)

- Martinell, A. (2010). *Cultura y Desarrollo Un compromiso para la libertad y el bienestar*. Madrid : Lavel S A.
- Nussbaum, M. (2012). *Crear Capacidades Propuesta para el desarrollo humano*. Barcelona: Paidós.
- Paternina, Y. (15 de agosto de 2016). Diagnostico de la comunidad indígena Zenu. (C. Gutierrez, Entrevistador)
- Plan de Manejo Parque Nacional Natural Makuira*. (2013).
- Plan integral de vida Indígena*. (2014).
- Ramos, G. (Octubre de 2016). Tesorero de Cabildo Indígena. (C. Gutiérrez, Entrevistador)
- Ravest, M. (2011). *El reconocimiento de los pueblos indígenas en los textos constitucionales: Breve análisis del derecho comparado*. Derechos y Humanidades.
- Reserva de Hoteles y Tours. (2016). *San Pedro de Atacama*. Chile: Disponible en: <http://www.explore-atacama.com/esp/guias-atacama/san-pedro-de-atacama.htm>.
- Rojas, C. (Agosto de 2016). Campesino. (C. Gutiérrez, Entrevistador)
- Roqueme, D. (Septiembre de 2016). Artesano. (C. Gutiérrez, Entrevistador)
- Roqueme, J. (12 de Septiembre de 2016). Líder Cultural. (C. Gutiérrez, Entrevistador)
- Rosales, R. (2012). Estrategias de intervención para el desarrollo local. Experiencias en comunidades mayas del sur de Yucatán. *Península. Vol 1 (5)*., pp. 1-5.
- Secretaría de Cultura y Turismo de San Agustín. (Septiembre de 2016). *Artesanías de San Agustín*. Obtenido de <http://sanagustinhuilacolombia.com.co/artesantias-san-agustin-huila/>
- Secretaria de Cultura y Turismo de San Agustín. (2017). *San Agustín, destino mágico y sagrado*. Huila, Colombia: Disponible en: <http://www.sanagustinhuilacolombia.com/10-servicios/80-secretaria-de-cultura-san-agustin-huila-colombia>.
- SECTUR. (2013). *Estudio de Competitividad Turística del destino Riviera Maya*. México, D.F.: Secretaría de Turismo.
- Sen, A. (1998). *Teoría del Desarrollo Humano*.
- Suarez de la Cruz, P. (Agosto de 2016). Campesina cuidadora de semilla de maiz criollo. (C. Gutiérrez, Entrevistador)

Tresserras, J. (2003). Patrimonio, turismo y desarrollo local: situación y perspectivas. *Portal Iberoamericano de Gestión Cultural*, pp. 2-27.

UNESCO. (11 de septiembre de 2017). *Desarrollo Sostenible*. Disponible en: <http://www.unesco.org/new/es/education/themes/leading-the-international-agenda/education-for-sustainable-development/sustainable-development/>. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/education/themes/leading-the-international-agenda/education-for-sustainable-development/sustainable-development/>

Velásquez, J. (Septiembre de 2016). Funcionario programa Semillas de Vida . (C. Gutiérrez, Entrevistador)

## ANEXOS

### Anexo A. Entrevista a historiador

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

#### Entrevista 1. Historiador

1. ¿Cuáles son las costumbres ancestrales que aún se conservan en el territorio indígena de San Antonio de Palmito?
2. ¿Las artesanías son un arte ancestral? ¿A base de qué se elaboran?
3. ¿Cuáles son los elementos que conforman el patrimonio inmaterial de San Antonio de Palmito?
4. ¿Aún hay grupos de personas que hablan la lengua ancestral de los Zenú?
5. ¿Qué originó la pérdida de la lengua ancestral?
6. ¿Por qué se le otorga carta indígena a personas que no lo son para obtener cupos en universidades y ocupar cargos públicos, quitándole la oportunidad a los indígenas?
7. ¿Cuál cree usted que son los problemas que tiene el municipio de San Antonio de Palmito?

## Anexo B. Entrevista a gestores culturales

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

### Entrevista 2. Gestores culturales

1. ¿Existe en San Antonio de Palmito un inventario del patrimonio inmaterial?
2. ¿Cuántos cabildos existen en San Antonio de Palmito?
3. ¿Cómo está organizado el gobierno indígena?
4. ¿En el municipio y sus diferentes cabildos, hablan una lengua indígena ancestral?
5. ¿Cuáles son los eventos religiosos y festividades ancestrales del municipio de San Antonio de Palmito y sus diferentes cabildos?
6. ¿Los jóvenes están interesados en aprender las tradiciones ancestrales del pueblo Zenú?
7. ¿Cuáles son las necesidades más sentidas del pueblo Zenú?

### Anexo C. Entrevista a docentes

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

#### Entrevista 3. Docentes

1. ¿Alguien en su familia habla la lengua ancestral Zenú?
2. ¿Qué originó la pérdida de la lengua ancestral?
3. ¿Qué se está haciendo desde la escuela para la recuperación de la lengua nativa Zenú?
4. ¿Cómo se transmiten las tradiciones orales a las nuevas generaciones?
5. ¿Cuáles son las costumbres ancestrales que aún se conservan en el territorio indígena de San Antonio de Palmito?
6. ¿Por qué considera usted que se han perdido algunas tradiciones ancestrales?
7. ¿Por qué los jóvenes no están interesados en conocer y preservar las tradiciones ancestrales del pueblo Zenú?

## Anexo D. Entrevista a artesanos

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

### Entrevista 4. Artesanos

1. ¿Cómo consiguen la caña flecha para elaborar las artesanías?
2. ¿No considera usted que es más interesante que los mismos tejedores cultiven la caña flecha para que se le abarate los costos de la materia prima de las artesanías?
3. ¿Cómo es el proceso para darle los colores a la caña flecha?
4. ¿Quiénes son los encargados de trenzar la caña flecha?
5. ¿Cómo se comercializan las artesanías?
6. ¿Cuentan con talleres para trenzar la caña flecha?
7. ¿Cómo se transmite esta tradición a las nuevas generaciones?

## **Anexo E. Entrevista a médicos naturales**

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

### Entrevista 5. Médicos naturales

1. ¿Usted o alguna persona de su familia habla la lengua ancestral de los Zenú?
2. ¿Existen sitios específicos para practicar la medicina natural?
3. ¿Cómo consigue las plantas para elaborar la medicina natural?
4. ¿Los médicos naturales son de aquí o vienen de otros sitios a practicarla?
5. ¿Los habitantes de los cabildos acuden a usted cuando están enfermos?
6. ¿Considera que la IPS indígena que existe en esta región es competencia para ustedes?
7. ¿Se encuentran los jóvenes interesados en continuar con las tradiciones ancestrales?

## Anexo F. Entrevista a representantes de la tradición oral

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

### Entrevista 6. Tradición oral

1. ¿Usted o algún miembro de su familia habla la lengua ancestral Zenú?
2. ¿Qué me puede comentar sobre los mitos y leyendas que existen en este municipio?
3. ¿Estos mitos y leyendas están escritos para que las nuevas generaciones los conozcan?
4. ¿Cuáles son las costumbres ancestrales que aún se conservan en el territorio indígena de San Antonio de Palmito?
5. ¿Qué se está haciendo para preservar la tradición oral del municipio de San Antonio de Palmito?
6. ¿Cuáles son los eventos religiosos y festivos ancestrales de San Antonio de Palmito y sus diferentes cabildos?
7. ¿Cuáles son los juegos ancestrales de San Antonio de Palmito y sus diferentes cabildos?

## **Anexo G. Entrevista a representantes de la cocina tradicional**

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

### Entrevista 7. Cocina tradicional

1. ¿Alguien en su familia habla la lengua ancestral Zenú?
2. ¿Cuál es la base de la gastronomía del pueblo Zenú?
3. ¿Los productos de la comida Zenú los cultivan aquí o los compran en el mercado?
4. ¿Cuáles son las comidas ancestrales que aún se conservan en el municipio de San Antonio de Palmito?
5. ¿Esas comidas tan variadas y deliciosas las comercializan o son solo para consumo familiar?
6. ¿Nunca han pensado colocar un sitio para la venta de esta comida?
7. ¿No han gestionado proyectos para dar a conocer estas comidas en otros sitios?

## **Anexo H. Entrevista a Coordinadora de asuntos étnicos de la Gobernación de Sucre**

**Objetivo:** Analizar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Antonio de Palmito, a través de entrevistas a la comunidad, para el diseño de una propuesta que ponga en valor dichas manifestaciones.

### Entrevista 8. Coordinadora de asuntos Étnicos de la Gobernación de Sucre.

1. ¿Desde su oficina qué proyectos se están gestionando para la preservación de las tradiciones ancestrales de la etnia Zenú en el municipio de San Antonio de Palmito?
2. ¿Qué me puede comentar sobre la lengua ancestral de los Zenú?
3. ¿Qué gestiones se están realizando para su rescate?
4. ¿Dentro de los proyectos que se están gestionando desde su oficina existe alguno que tenga que ver con la capacitación a docentes o profesionales interesados en el rescate de las tradiciones orales para replicarlos con los jóvenes y niños del municipio y los diferentes cabildos?
5. ¿Considera usted que se pueden rescatar los mitos, leyendas y tradiciones de la cultura Zenú del municipio de San Antonio de Palmito?
6. ¿De qué manera piensa usted que se puede lograr este rescate?
7. ¿Cuáles serían las estrategias para motivar a los jóvenes a seguir las tradiciones de la cultura inmaterial Zenú?