

**La Economía Naranja de Pital de Megua, Atlántico. Análisis de los Aportes del
Sector Gastronómico.**

Melba E. E. Rodríguez

Monografía para optar por el título de:
Magíster en Administración de Organizaciones

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD
Escuela de Ciencias Administrativas, Contables, Económicas y de Negocios
Barranquilla, 2019

Dedicatoria

A mis hijos Marlon Esteban & Maryam.

Agradecimientos

Mis agradecimientos primeramente a Dios por brindarme su gracia, sabiduría e inteligencia para desarrollar esta monografía.

A mis hijos por su buen comportamiento y paciencia

A mi madre por su apoyo incondicional

A mis hermanos y cuñados por su apoyo económico y motivacional

A mi Director de Tesis el Doctor Yeison Muñoz por sus orientaciones claras y oportunas

A la señora Luz Marina de la Asunción por brindarme la información oportuna sobre el corregimiento de Pital de Megua

Y a todos quienes de una u otra forma, me motivaron a escribir.

Desde hace algunos años se ha venido hablando sobre la economía naranja, un nuevo concepto que cada vez cobra vida en la industria creativa, propiedad intelectual e innovación en los diferentes sectores culturales. La economía naranja es un referente de aquellas actividades culturales y artísticas que contribuye un alto índice de participación en la economía del país.

Aunque poco se conoce de este nuevo concepto en el corregimiento de Pital de Megua, Atlántico, su representación en el festival del pastel logra hacer su aporte al producto Interno Bruto del país, en cuyo sector gastronómico se toma desde las muestras tradicionales y culturales para transformarlo en un producto único e innovador que genera valor y empleo.

La presente monografía busca analizar y conocer los aportes de este sector gastronómico a la economía naranja del corregimiento de Pital de Megua, impactando de manera significativa a la economía de los 2.800 habitantes de este corregimiento del Atlántico y aprovechar las oportunidades de negocio al exponer sus productos alimenticios y artesanales en la festividad.

Palabras Claves: Economía naranja, Industria cultural, Industria creativa, Innovación, Gastronomía, Gastronomía naranja.

For some years there has been talk about the orange economy, a new concept that comes to life in the creative industry, intellectual property and innovation in different cultural sectors. The orange economy is a benchmark for those cultural and artistic activities that contribute to a high rate of participation in the country's economy.

Although little is known about this new concept in the municipality of Pital de Megua, Atlántico, its representation in the cake festival manages to make its contribution to the country's GDP, in whose gastronomic sector it is taken from traditional and cultural samples to transform it in a unique and innovative product that generates value and employment.

The present monograph seeks to analyze and understand the contributions of this gastronomic sector to the orange economy of the Pital de Megua municipality, significantly impacting the economy of the 2,800 inhabitants of this Atlantic region and take advantage of business opportunities by exposing their food products and handmade products during the holidays.

Keywords: Orange economy, Cultural industry, Creative industry, Innovation, Gastronomy, orange gastronomy.

Tabla de contenido

vi

Introducción	1
Objetivos	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos	3
Justificación	4
Marco Teórico.....	7
La Economía Naranja	12
¿Qué es?	12
La Economía Naranja en el Sector Gastronómico.....	16
La Economía Naranja en el corregimiento de Pital de Megua del municipio de Baranoa, Atlántico.....	20
Gastronomía.....	22
Referentes de la Economía Naranja en el Sector Gastronómico	31
Aporte de la Economía Naranja para el Desarrollo Económico y Social de Pital de Megua en el municipio del Atlántico.....	46
Experiencia Personal.....	51
Conclusiones y recomendaciones	52
Conclusiones.....	52
Recomendaciones	54
Bibliografía	55

Tabla 1 Fuente: Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 Pacto por Colombia,
Pacto por la Equidad 15

Tabla 2 Relación de las Actividades Comerciales en el Municipio de Baranoa, Atlántico
..... 22

Tabla 3 Fuente de Elaboración Propia 25

Tabla 4 Fuente: Elaboración propia A partir de la información de la Fundación Festival
del Pastel 27

¡Error! Marcador no definido.

Ilustración 1 Fuente: DANE, Cuenta Satélite de Cultura y Economía Naranja - CSCEN.	17
Ilustración 2 Fuente: BICNAL - Ministerio de Cultura.....	18
Ilustración 3 Valor agregado de las áreas de la Economía Naranja. Fuente: DANE.....	19
Ilustración 4 Pastel de arroz con pollo y cerdo	24
Ilustración 5 Elaboración propia. Pasteles vendidos en los últimos 3 años según su proteína	27
Ilustración 6 Fuente: Elaboración propia A partir de la información aportada por la Fundación Festival del Pastel.....	28
Ilustración 7 Fuente: Elaboración propia A partir de la información aportada por la Fundación Festival del Pastel.....	29
Ilustración 8 Lugar de procedencia de los visitantes. Fuente: Rev. Turismo y sociedad pag. 176.....	32
Ilustración 9 Datos estadísticos. Fuente: Rev. Turismo y sociedad pag. 176	33
Ilustración 10 Los Fogones entre Viñas y Aromas del Mar (Baja California, Baja California Sur)	36
Ilustración 11 Cocina de Dos Mundos (Chihuahua).....	36
Ilustración 12 La Mesa de la Huerta y el Mar (Sinaloa).....	37
Ilustración 13 El Altar de Día de Muertos (Michoacán).....	37
Ilustración 14 La Ruta de los Mercados (Morelos, Estado de México y Guerrero)	38
Ilustración 15 El Sabor de Hoy (Ciudad de México).....	38

Ilustración 16 Platillos con Historia (Querétaro, Guanajuato).....	39ix
Ilustración 17 Cocina al Son del Mariachi (Jalisco)	39
Ilustración 18 Los Sabores del Mar (Nayarit, Colima).....	39
Ilustración 19 La Cultura del Maguey (Hidalgo).....	40
Ilustración 20 Del Mar a la Laguna (Tamaulipas).....	40
Ilustración 21 Del Café a la Vainilla (Veracruz)	41
Ilustración 22 Los Mil Sabores del Mole (Oaxaca)	41
Ilustración 23 Los Dulces Sabores de Antaño (Tlaxcala, Puebla).....	42
Ilustración 24 La Ruta del Cacao (Chiapas, Tabasco).....	42
Ilustración 25 Los Ingredientes Mestizos del Mayab (Campeche, Yucatán, Quintana Roo)	43
Ilustración 26 El sazón del Minero (Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí)	43
Ilustración 27 Entre Cortes y Viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango, Sonora).....	44
Ilustración 28 Fuente elaboración propia. A partir del mapa suministrado por Google Maps.....	¡Error! Marcador no definido.

La economía naranja o economía de la creatividad, como bien es conocido a nivel internacional, es un nuevo concepto utilizado en el mundo actual para describir todas aquellas actividades que generan valor cultural desde su contenido de propiedad intelectual. En Colombia, este concepto es liderado por el actual Presidente de la República Iván Duque, quien, junto a su propuesta, marcha en pos de ejecutar e incrementar la economía del país. El sector Gastronómico tiene una alta participación en el desarrollo y crecimiento de la economía naranja, teniendo en cuenta que Colombia es uno de los países con más variedad de sabor desde sus diferentes Regiones y cada una cuenta con un sabor único que la diferencia de otras.

Pital de Megua, es un corregimiento localizado en el departamento del Atlántico, y desde sus aportes e impacto social al ser una fuente importante de ingresos para este municipio, presenta un sabor único en su gastronomía, El tradicional Pastel de arroz, originario de esta cultura, el cual se ha constituido como uno de los atractivos más destacados por el alto número de visitantes, quienes disfrutan de sus festivales para apreciar y degustar la variada oferta folclórica, gastronómica y artesanal que se realizan tanto en las fiestas culturales y durante todo el año.

Desde lo anterior y con el fin de identificarlos y analizarlos, esta monografía, responde a la pregunta ¿Cuáles son los aportes del sector Gastronómico a la economía naranja en Pital de Megua, Atlántico?. Pital de Megua es un corregimiento cultural de la Región Caribe, donde gran parte de los ingresos económicos provienen de su tradicional Festival del Pastel, que aunque, es

un evento transcurrido durante tres días de la última semana de Julio de cada año, se mantiene 2
avivado durante todo el año, aportando de manera significativa a la economía de la Región, y por
ende contribuye a la economía del país, lo que la hace un afluente especial de la economía
naranja en sus eventos gastronómicos.

Para destacar, es importante aclarar que el presente análisis tiene como finalidad
contribuir y generar conocimiento acerca de este nuevo concepto de la “Economía Naranja” y
transmitir información de cómo la gastronomía de Pital de Megua, permite avivar la economía
del Atlántico.

Objetivo General

Analizar e identificar la importancia del sector gastronómico que influye en el aporte que hace a la economía naranja y al desarrollo social del municipio de Pital de Megua, Atlántico.

Objetivos Específicos

- Conocer los aspectos que influye en los habitantes del municipio, interesados en trabajar en el sector gastronómico.
- Identificar los aportes de la Economía Naranja al desarrollo social, cultural y económico en el municipio de Pital de Megua, Atlántico.

Desde las investigaciones realizadas por los señores Felipe Buitrago Restrepo y el Actual Presidente de la República de Colombia Iván Duque, en su libro “Economía Naranja: Una oportunidad infinita” donde se abarcan contenidos basados en el talento, podemos resaltar el enfoque que “representa una riqueza enorme basada en el talento, la propiedad intelectual, la conectividad y por supuesto, la herencia cultural de nuestra región (Duque Márquez & Buitrago Restrepo, 2013)

La Economía Naranja es una fórmula creativa para mejorar las condiciones de vida de muchas personas y poblaciones en diferentes aspectos, además de ser una oportunidad para preservar la cultura, no sólo a través de una festividad local sino además como un motor de desarrollo y crecimiento que parece deslumbrar y no tener límites; es por ello que a través de esta monografía propendemos presentar una visión lo suficientemente amplia de cómo aprovechar los diferentes enfoques tradicionales desde la perspectiva gastronómica para generar los verdaderos procesos de transformación económica, sin alterar la tradición de una región, por el contrario aprovechándolo al máximo, una economía 100% natural.

Es por esto que la economía naranja podemos compararla como un significativo de cambio que muy seguramente, al poder describir los múltiples beneficios que esto trae a una región podemos a través de este trabajo, inspirar ideas de transformación y referente para otras regiones, y de paso inspirar a las futuras generaciones, quienes deberán asumir un reto de preservar, conservar, valorar y potencializar la economía haciendo uso de las herramientas de la creatividad y la innovación.

Pital de Megua es un corregimiento del departamento del Atlántico contando con 2800 habitantes, donde la mayoría de sus recursos económicos, proviene del sector gastronómico, partiendo desde el Festival del Pastel, el cual recibe a muchos turistas y comensales cada año, y que mantiene su producción durante todo el año, por lo que genera un gran impacto social y contemplado como una oportunidad de negocio, que desde sus productos tradicionales benefician a muchos hogares del corregimiento.

A 31 kilómetros de distancia, equivalentes a 40 minutos entre Pital de Megua, Atlántico y Barranquilla, se inauguró la primera sede del SENA para la formación en Industrias Creativas, respaldado por el presidente Iván Duque, el alcalde Alejandro Char y el Director del SENA Carlos Mario Estrada, con la firme intención y cuyo objetivo es fortalecer la Economía Naranja en la ciudad y las regiones cercanas, mediante "políticas en aspectos de financiamiento y apoyo técnico, incentivos para el consumo de bienes y servicios culturales y creativos, redes colaborativas para la creación de vínculos entre las empresas creativas y los sectores tradicionales, e incentivos al sistema educativo para generar competencias y talento humano creativo" (Contreras, 2019), es por esto que estas instituciones de industrias creativas, de propiedad intelectual y cultural, contribuyen al desarrollo de una región, debido a que propicia espacios de crecimiento económicos, genera innovación, productos y servicios y empleo, los cuales satisfacen las necesidades de un territorio desde el conocimiento tradicional, lo que a su vez beneficia tanto a los habitantes, fundaciones y/o entidades de economía solidaria e instituciones gubernamentales. Y como si fuera poco, en los últimos meses, el Consejo Nacional de Economía Naranja anunció inversiones para el emprendimiento a nivel nacional a través del

Ministerio de las TIC e INNpursa quiénes destinaron \$11.000 millones para dinamizar la Economía Naranja y el emprendimiento del país.

Algunas décadas atrás Singapur, Corea del Sur o Liechtenstein se plantearon retos en el campo de la innovación y de la producción de bienes y servicios con amplio valor agregado, una apuesta al servicio de lo creativo en sustentación económica y de la sociedad en general, sería un vehículo para hacerse competitivos y la innovación les permitiría inventarse nuevos mercados, ser creativos, comprender que los negocios del futuro serían los de la mente y de la creatividad (Universidad Sergio Arboleda, 2018)

El crecimiento de la representación lo que incluye un trabajo creativo está dando lugar a una nueva generación de productos y de empresas creativas, no antes pensadas ni consideradas en el pasado, esto demuestra cómo la economía creativa y cultural transformada podría aprovecharse para lograr un desarrollo verdaderamente sostenible y jamás visto en nuestra historia económica (Intitute for the future, 2017)

En el año 2017, se aprobó la Ley Naranja, bajo la Ley 1834 de 2017, creando un instrumento de articulación gubernamental para la formulación de una política integral de Economía Creativa donde a su vez se creó el Consejo Nacional de Economía Naranja, liderado por el Presidente de Colombia, Iván Duque, este decreto fomenta la Economía Creativa y la Economía Naranja, para aquellas industrias que generan valor en razón de sus bienes y servicios, los cuales se fundamentan en la propiedad intelectual (Senado de la República de Colombia, 2017)

La economía en Colombia va en aumento, “para el mes de julio de 2019 el ISE en su serie original, se ubicó en 108,82, lo que representó un crecimiento de 3,70% respecto al mes de julio de 2018 (104,94)” (DANE, 2019) Y estas son buenas noticias para el mercado productivo, porque esto demuestra un buen comportamiento en las diferentes actividades económicas del país. Cabe mencionar que hasta el segundo trimestre del año 2019, el aumento del producto interno bruto (PIB) fue del 3,0% como lo informa el Banco de la República de Colombia. 8

Con respecto a la economía de la Región caribe, El Banco de la República de Colombia ha publicado en su sitio web que “durante el segundo trimestre de 2019 las principales variables económicas de la región Caribe registraron un crecimiento frente al mismo periodo del año anterior”; lo que podríamos ver como otro aspecto positivo para la Costa Atlántica, sin embargo no podemos olvidar que la generación de empleo continua debilitándose, a la vez que la inflación anual en todas las ciudades capitales de la región se ubicó por encima del promedio nacional. (Banco de la República de Colombia, 2019)

Pital de Megua es un corregimiento ubicado dentro del municipio de Baranoa, en el departamento del Atlántico, Región Caribe Colombiana, cuyos límites son al Norte con el mar Caribe, al Oriente con el río Magdalena y al Occidente con el departamento de Bolívar. Actualmente reporta una población estimada en 2.800 habitantes y conocido por su gentilicio “pitalero/a”. Su identidad cultural se basa en las creencias por los santos patronos de San Isidro Labrador cuya festividad es organizada el 15 de mayo y la Virgen del Carmen con festividad del 16 de julio, ambos venerados por los fieles de la Iglesia Católica, sus costumbres y tradiciones enmarcan una gran variedad de platos típicos de la Costa y comidas tradicionales como el

reconocido Festival del Pastel, comúnmente llevado a cabo en las últimas semanas del mes de julio. 9

Pital de Megua, en el Atlántico todavía mantiene sus costumbres y tradiciones de las leyendas orales, refranes, y anécdotas, algunas leyendas reconocidas como La Leyenda Mojana, las brujas que se convierten en matas de patilla o de melón, entre otras. Y por no olvidar su orgullo pasional por participar en el Carnaval de Barranquilla, donde se identifican a través del “El Burro Corcoveón”, disfraz que da lugar a la parodia de un burro.

La riqueza de Pital de Megua, es poco conocido a nivel nacional por pasar desapercibido como un pueblo lejano y poco visitado, sin embargo, artesanalmente se comercializan algunas frutas por mencionar como el melón, mango, tamarindo, níspero, ciruela, mamón, y naranja aunque su principal explotación de tierras se basan en la modalidad del día a día, donde se presentan los intercambios comerciales entre las mismas familias, a través de la siembra del maíz Amarillo, yuca, ahuyama, ñame, guandú, Zaragoza, millo y batata, pues en la actualidad no existe alguna empresa interesada en comercializarlos.

Con base a los registros presentados por el DANE, La fuerza de empleo (en edad de trabajo) del municipio de Baranoa, lo que incluye a los habitantes de Pital de Megua es de 38.096 personas en ambos sexos y la población económicamente activa es de 16.381 personas, de las cuales están ocupadas en actividades comerciales, de servicios, agrícola y economía informal un total de 12.850 personas, es decir, que el total de desempleados es de 3.531,

situándose la tasa de desempleo en 21.56%. La tasa global de participación registró un 43%, 10 así mismo la tasa de ocupación se ubicó en 33,73%. (DANE, 2019)

La economía creativa y cultural es especialmente volátil para los productores y empresarios de pequeña escala, sin embargo, existen oportunidades cuando se usa la cultura y se hacen uso de nuevas ideas, hay que tener en cuenta de todas formas que el capital para nuevas empresas creativas es escaso, sobre todo durante los períodos de inestabilidad económica. Para muchos jóvenes creativos, el mayor problema es encontrar financiamiento para comenzar, es decir, para probar ideas (Intitute for the future, 2017) sin embargo, hoy en día, y recientemente informado a través de los diferentes medios de comunicación, el gobierno ha hecho un llamado para que las personas naturales, jóvenes y cualquier miembro de la sociedad, sin importar raza o edad, con grandes deseos de superación y espíritu emprendedor, puedan acceder a los diferentes créditos que ofrece Bancóldex y otros entes financieros, colocando a disposición un total de \$400.000 millones de pesos para respaldar la Economía Naranja en Colombia a través de la creación de la línea de crédito "Exprimiendo la Naranja", Actualmente, la economía naranja supone el 3,4% del PIB de Colombia, según el Presidente Duque, quien además anunció que en los próximos años, la economía naranja superará el 7% del total del Producto Interno Bruto (PIB) (Revista Portafolio, 2018)

En el contexto de la economía naranja, la gastronomía está habilitada por ser una disciplina basada en herencias patrimoniales que se pueden convertir en productos y servicios diferenciados, es por esto, que la cultura, el entretenimiento y la creatividad, consideradas tradicionalmente como actividades marginales, tomaron relevancia desde 2005 con las primeras mediciones que le atribuyeron una contribución del 6,1 por ciento a la economía mundial, es

decir, que congregan productos y servicios que alcanzan a generar 4,3 trillones de dólares 11
(Revista La Barra, 2018) dicho esto, es importante resaltar que la gastronomía influye mucho en la creación de nuevos negocios, permitiendo de esta manera un desarrollo tanto económico como sociocultural, generando gran impacto en la vida de los colombianos cuyas costumbres y tradición propician valor y en especial los habitantes de Pital de Megua quienes con gran ímpetu tienen deseos de surgir y construir un municipio que aporte al Producto Interno Bruto del país.

Según lo anterior, el objetivo de esta monografía es presentar una descripción analítica, clara, precisa e interesante de los fundamentos de la economía naranja en esta parte de la región Caribe, ofreciendo una visión amplia de este nuevo enfoque económico para Pital de Megua, destacar, por lo tanto, el surgimiento de un concepto de desarrollo sano, agradable y que promete generar muchas oportunidades para una población que proyecta una riqueza cultural gastronómica basadas en las preguntas ¿Es la economía naranja un nuevo enfoque que facilita el desarrollo de una población? Y por consiguiente ¿Podría ser la economía naranja una alternativa para el desarrollo sociocultural y económico del corregimiento de Pital de Megua en el Atlántico? Para dar respuestas a estas preguntas, se propone a través de la siguiente monografía, analizar e identificar la importancia de la economía naranja desde la perspectiva del sector gastronómico y proponer una ruta turística para el conocimiento de los visitantes como parte de un impulso al desarrollo sociocultural de una región que se ha caracterizado por su variedad y su riqueza cultural a través de las tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación.

¿Qué es?

Aunque desde el siglo pasado ya se viene hablando del término industria cultural, existen muchos países que han venido trabajando su economía naranja para innovar y ejercer a texto propio la industria creativa, algunos de ellos: la expresión de la industria creativa en la política cultural de Australia nacida en 1994 y desarrollada a partir del año 2012, bajo el título de “Creative Australia”, dicha política “pretende garantizar que el sector cultural –incluyendo todos los aspectos de las artes, el patrimonio cultural y las industrias creativas- tenga suficientes habilidades, recursos y resiliencia para desempeñar un rol activo en el futuro de Australia” con sus propias palabras: “una nación creativa es una nación productiva”. (Comisión de Cultura de CGLU) y Corea del Sur, quienes ocupan el primer lugar en innovación, tomado de una reciente publicación por la Agencia Bloomoberg, registrando el mayor índice de innovación económica teniendo en cuenta los criterios como investigación, desarrollo, capacidad de producción y alta tecnología cotizados en la bolsa de valores (Jamrisko, J Miller , & Lu, 2019).

El Banco Interamericano de Desarrollo (BID) publicó en su plataforma unos de los libros más emblemáticos en la historia de la creatividad en Colombia, escrito por Felipe Buitrago e Iván Duque, este último actual Presidente de Colombia, el libro denominado “La Economía Naranja: una oportunidad infinita”, el cual describe la economía naranja como un recurso basado en el talento, la propiedad intelectual, la conectividad y por supuesto, la herencia cultural, en este caso, de América Latina (Banco Interamericano Desarrollo, 2013); y cómo se ha fusionado con el Ministerio de Cultura, el cual define la Economía Naranja como “Una herramienta de desarrollo cultural, social y económico. Se diferencia de otras economías por el hecho de

fundamentarse en la creación, producción y distribución de bienes y servicios, cuyo contenido 13 de carácter cultural y creativo se puede proteger por los derechos de propiedad intelectual” (Ministerio de Cultura y Turismo). Las anteriores definiciones, describen claramente la economía naranja como una representación para el desarrollo cultural, social y económico en aras de utilizar la creatividad como fuente de inspiración.

Ahora bien, en Colombia se estipuló la Ley 1834 del 23 de Mayo de 2017 para fomentar la Economía creativa denominada Ley Naranja, escogiendo su color por la representación que se tiene con respecto al arte y la cultura, es así como esta misma ley formula una política integral a través de 7 estrategias en miras de la gestión pública y que permita ser parte del desarrollo económico del país.

La economía Naranja está compuesta por distintos sectores, categorizadas por su actividad como lo demuestra la siguiente ilustración tomado del ABC de la Economía Naranja:

Patrimonio Cultural y Artístico	Artes visuales	Pintura, escultura, fotografía, video arte y performance.
	Artes escénicas	Conciertos, ópera, circo, orquestas, danza y teatro.
	Turismo y Patrimonio Cultural	Museos, cocinas tradicionales, artesanías,

		parques naturales, bibliotecas, archivos, festivales gastronómicos y carnavales.
	Educación	Relacionada con áreas culturales y creativas.
Industrias Culturales	Editorial	Librerías, libros, periódicos, revistas y literatura.
	Fonográfica	Música Grabada
	Audiovisual	Cine, televisión, video y radio.
Creaciones Funcionales, Nuevos Medios y Software de Contenidos	Medios Digitales	Videojuegos, contenidos interactivos audiovisuales, plataformas digitales, creación de software, creación de apps (código programación) y animación. Agencias de noticias y otros servicios de información.
	Diseño	Interiores, artes gráficas e ilustración, joyería,

		juguetes, industrial (productos), arquitectura, moda y mobiliario.
	Publicidad	Servicios de asesoría; servicios creativos; producción de material publicitario; utilización de medios de difusión, creación y realización de campañas de publicidad; campañas de mercadeo y otros servicios publicitarios.

Tabla 1 Fuente: Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 Pacto por Colombia,

Pacto por la Equidad

La economía Naranja en el sector gastronómico genera un aporte significativo en la industria creativa, como patrimonio cultural y artística de una comunidad. Colombia es un referente en la cocina tradicional, el cual atrae a miles de turistas de todo el mundo debido a su arte culinario, existe una gran diversidad natural y cultural; y es debido a esta diversidad lo que hace que Colombia contenga en cada rincón geográfico variadas tradiciones culinarias en consecuencia con el estilo de vida de cada región.

En los últimos meses del presente año, el DANE ha dado a conocer el primer reporte de la Economía Naranja en Colombia, siguiendo lo establecido en la Ley Naranja (Ley 1834 de 2017) allí se menciona las investigaciones nacionales y sectoriales iniciadas desde el año 1999 como diagnóstico económico y social acerca de las Industrias Culturales en el marco del programa Economía y Cultura del Convenio Andrés Bello, sin embargo, fue hasta el año 2002 en que se inició la medición de las actividades económicas culturales con base al Sistema de Cuentas Nacionales de Naciones Unidas, para lo cual dio como resultado la creación de la Cuenta Satélite de Cultura, como trabajo interinstitucional entre el Ministerio de Cultura y el DANE junto a las mesas de apoyo de los Convenios Andrés Bello y la Dirección Nacional de Derecho de Autor, y bajo estas fuentes, se dio a conocer las siguientes estadísticas que hacen de la economía naranja un producto significativo al Producto Interno Bruto de Colombia:

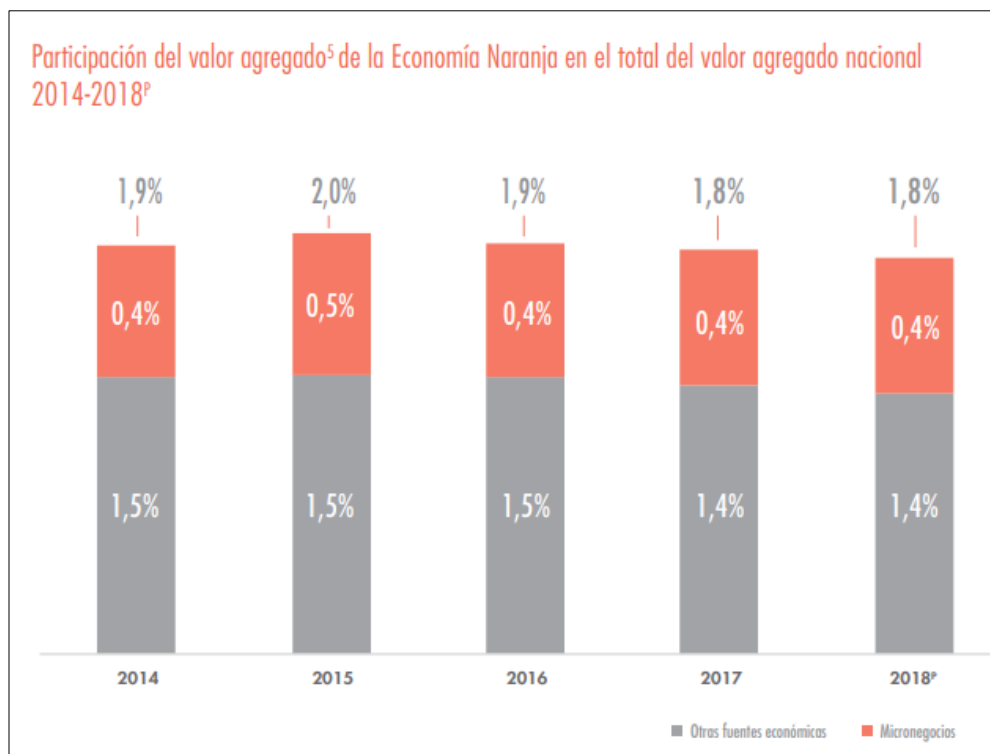


Ilustración 1 Fuente: DANE, Cuenta Satélite de Cultura y Economía Naranja - CSCEN.

La participación del valor agregado de la Economía Naranja con respecto al valor agregado nacional se ubica entre los años 2014 a 2018 en promedio de 1,9%.

Según el DANE, Colombia cuenta con 1.054 bienes de interés cultural declarados por el Ministerio de Cultura, de los cuales 1.000 son inmuebles y 54 son muebles, cifra estadística hasta Marzo de 2019. De esta forma, se observa que, en la Región Caribe, el departamento del Atlántico cuenta mayoritariamente con bienes de interés cultural, seguido del departamento de Bolívar, lo que brinda la oportunidad de liderar espacios y actividades relacionadas a la economía naranja:

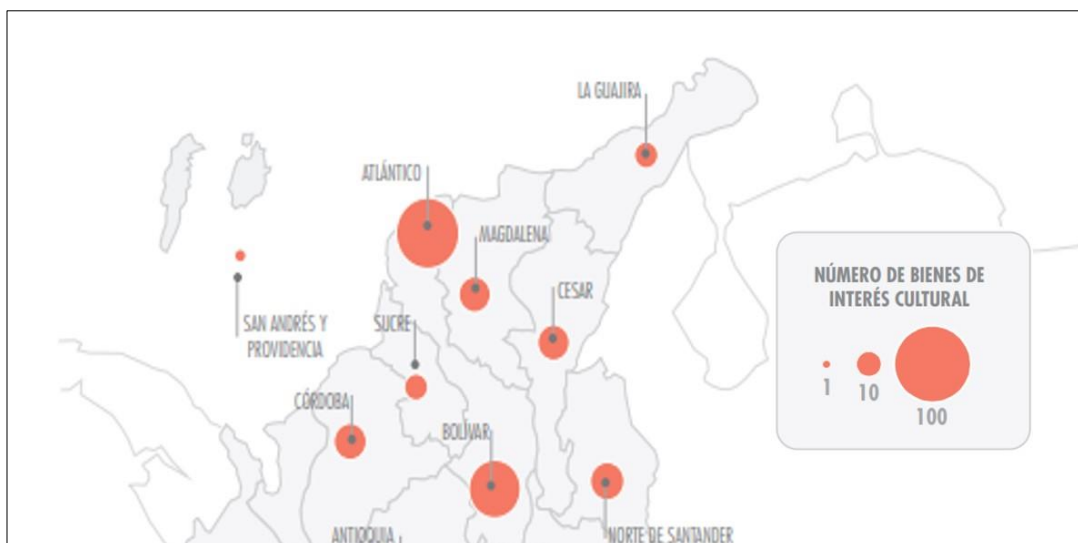
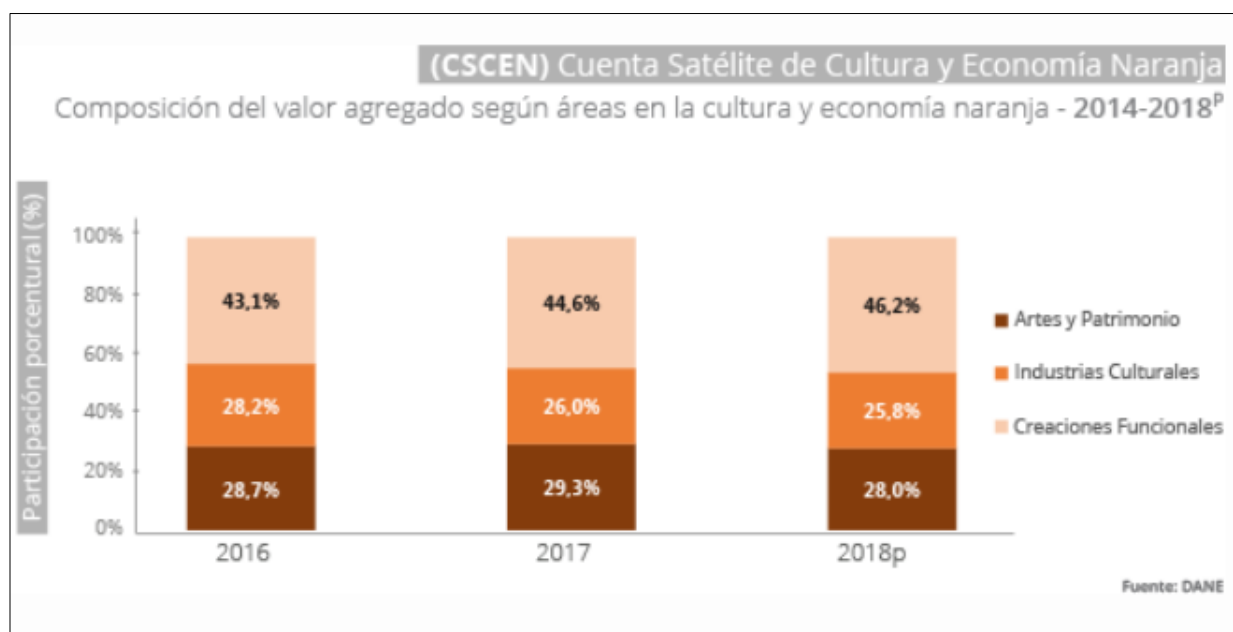


Ilustración 2 Fuente: BICNAL - Ministerio de Cultura.

Por otra parte, el DANE a través de la Cuenta Satélite de Cultura ha dado a conocer la participación porcentual de las tres áreas: Artes y Patrimonio, Industrias culturales y las creaciones funcionales, en la siguiente ilustración se evidencia que en el año 2018 el valor agregado de la economía naranja asciende a 28.425 mil millones de pesos, mientras que para el año 2017 el valor agregado estuvo en 26.811 mil millones de pesos. (DANE, 2019)



La participación promedio de las áreas en el valor agregado de la cultura y economía naranja, para 2016 – 2018p es del 44,6% en las creaciones funcionales, 28,7% en las artes y patrimonio y 26,7% en industrias culturales. (DANE, 2019)

Así pues, dentro del área de Artes y patrimonio donde se ubica el sector gastronómico reporta en el valor agregado una medida considerable de contribución al PIB como unidad de producción en la industria creativa, esto puede deberse en gran parte a la biodiversidad del país, teniendo en cuenta que nuestra ubicación ecuatorial permite contar con climas adecuados para la producción de bienes agrícolas en diferentes lugares del país, lo que a su vez permite obtener variación de productos dentro de la cocina tradicional con posibilidades de crecimiento que el sector genera a través de los años, generando un rápido desarrollo en la industria creativa.

La Economía Naranja en el corregimiento de Pital de Megua del municipio de Baranoa, Atlántico

Pital de Megua es un corregimiento ubicado dentro del municipio de Baranoa, en el departamento del Atlántico, perteneciente a la Región Caribe Colombiana. En la actualidad, el municipio cuenta con una población estimada en 2.800 habitantes cuyo gentilicio es “pitalero/a”.

Pital de Megua presenta una identidad cultural digna de la región caribe, debido a sus creencias religiosas por San Isidro Labrador y la Virgen del Carmen cuya festividad es celebrada el 16 de julio suscitados por la Iglesia Católica. El municipio todavía mantiene sus costumbres y tradiciones de las leyendas orales, refranes y anécdotas, algunas reconocidas como La Leyenda Mojana o las brujas que se convierten en matas de patilla o de melón. Adicionalmente, participan en festividades celebradas en los municipios aledaños como en el Carnaval de Barranquilla, donde se identifican por el disfraz de “El Burro Corcoveón”, el festival de la Arepa e Huevo en Luruaco y el festival Artesanal de la Máscara y el Bejuco en Galapa.

Pero la festividad más importante celebrada en el corregimiento de Pital de Megua que atrae a muchos turistas, por su gastronomía, propia del municipio de Baranoa, única y exclusiva por sus sabores, platos típicos de la Costa y tradicional es el reconocido Festival del Pastel, comúnmente llevado a cabo en las últimas semanas del mes de junio e iniciando Julio.

La riqueza de Pital de Megua, es muy poco conocido a nivel nacional, pues a diferencia de su festival gastronómico celebrado en Junio, puede pasar desapercibido como un pueblo

lejano y pocos son los que hablan de este maravilloso pueblo, con habitantes humildes y de 21
buenos valores, sin embargo, artesanalmente se cosechan algunas frutas como es el melón,
mango, tamarindo, níspero, ciruela, mamón y la naranja. Actualmente muchos de sus habitantes
sobreviven del producido de sus tierras, por lo que los intercambios comerciales se presentan
entre las mismas familias, adicionalmente por temporadas y climas, se puede sembrar algunos
productos básicos y útiles en la mesa de sus habitantes como es el maíz Amarillo, yuca,
ahuyama, ñame, guandú, Zaragoza, millo y la batata, teniendo en cuenta que pocas
organizaciones se prestan en interés para comercializarlos y de esta forma sacar provecho del
producido de sus tierras.

A continuación, se presenta una tabla relacionada con todas las actividades económicas
desarrolladas en el municipio de Baranoa y que gran parte de ellas aportan significativamente en
la economía naranja de la región, tomada de la página web de la Alcaldía de Baranoa, Atlántico:

ACTIVIDAD COMERCIAL	TOTAL	ÍNDICE (%)
Tiendas	187	37,10
Estancos, Cantinas, Estaderos	121	24,01
Refresquerías, panaderías, Restaurantes	54	10,71
Graneros	37	7,34
Misceláneas, cacharrerías	33	6,55

Almacenes	31	6,15
Talleres	16	3,17
Salones de Belleza	10	1,98
Ferreterías	91	1,79
Clínicas	3	0,60
Modisterías	3	0,60
Agencias de apuestas	1	0,20
TOTAL	504	100

Tabla 2 Relación de las Actividades Comerciales en el Municipio de Baranoa, Atlántico

Debido a la posición geográfica del municipio de Baranoa, gran parte de sus habitantes se trasladan al área urbana de otros municipios para obtener y vender diversos productos, contribuyendo de esta manera el crecimiento de este sector. (Alcaldía de Baranoa, Atlántico)

Gastronomía

La Gastronomía hace referencia a la unión entre conocimiento y actividades entrelazados con recetas y técnicas para la elaboración de alimentos y que a lo largo de muchos años se mantiene vigente en las tradiciones culinarias de las culturas.

La Gastronomía en Pital de Megua tiene una fuerte herencia cultural, conservándose 23 costumbres y tradiciones que en la mayoría de veces se transmiten de manera oral, de generación en generación. Por mencionar algunas: cocinar con leña donde se comparten espacios sociales entre los vecinos y que no sólo se asocia a la conservación de una costumbre, sino que además al fortalecimiento de las relaciones interpersonales y el sentido de identidad cultural.

El festival del Pastel inicia a raíz de la iniciativa y preocupación por el Dr. Pastor Patiño Castillo (Q.E.P.D), quien observando que en los municipios de alrededores contaban con sus celebraciones y festivales: como el Festival del Chicharrón en Baranoa, Festival de la Ciruela en Campeche, y el Festival del Guandú y el Bollo de Yuca en Sibarco, pero Pital de Megua no contaba con un Festival que hiciera alusión a su región y que fuera una oportunidad para que los turistas conocieran este corregimiento, éste organizó una reunión con varios vecinos manifestándoles su preocupación y en medio de una lluvia de ideas y propuestas notaron que para aquel entonces, las señoras Judith Vargas y Chepa, reconocidas en el sector por hacer pasteles de distintas proteínas para venderlos a los corregimientos cercanos, es así como en común acuerdo decidieron realizar el Festival que fuera de Pastel y hayacas con distintas proteínas. Este primer Festival se llevó a cabo para el año 1992 cuyo primer Representante fue el Dr. Pastor Patiño Castillo (Q.E.P.D); pero no se obtuvieron los resultados esperados, pues se realizó en un sitio cerrado y se cobraba por la entrada; pero al transcurrir los años se han tomado las medidas necesarias para mejorar y crear un mejor ambiente familiar. Actualmente, la Representante del Festival del Pastel es la señora Raquel de la Asunción Urueta, quien, desde hace 6 años aproximadamente, creó una Asociación de mujeres hacedoras de pasteles, contando con la participación actual de 29 mujeres registradas y autorizadas para vender este producto

durante el festival y cada una cuenta con sus respectivas ayudantes, esto con el fin de llevar un ²⁴ orden durante el evento y con el firme propósito de generar empleo para las mujeres y sus familias del corregimiento.

El festival del Pastel, celebrado en un fin de semana en este corregimiento de Baranoa, resalta al pastel como plato típico de la región, es una mezcla de arroz, carnes, verduras y especias, entre los que se encuentra de cerdo, gallina, conejo, pavo, pato, armadillo, incluso de guartinaja o combinado de cada uno de ellos. El papel de las amas de casa es fundamental para la realización de este plato tan llamativo por su apariencia y sabor.



Ilustración 4 Pastel de arroz con pollo y cerdo

Debido a que la festividad del pastel es un evento que se goza durante los últimos tres días del mes de Junio, la venta del pastel aumenta de precio, sin embargo, el costo durante el resto de días del año tiende a oscilar entre los 8mil y 10mil pesos colombianos. A continuación, el costo por unidad promedio durante la festividad 2019, según la proteína y al gusto de sus consumidores:

Proteína	Costo por unidad
Armadillo	\$15.000
Pollo	\$10.000
Conejo	\$15.000
Guartinaja	\$15.000
Gallina	\$12.000
Cerdo	\$10.000
Pavo	\$12.000
Pato	\$12.000
Mixtos cerdo con pollo	\$15.000
Mixto Gallina con pavo	\$15.000

Tabla 3 Fuente de Elaboración Propia

El Festival del Pastel es organizado por el señor Jorge López quien es el Presidente de la Fundación Festival del Pastel y su comitiva integrada por las señoras Luz Marina de la Asunción y Andrea López, quienes a su vez cumplen un rol de secretarías. Adicionalmente, en los últimos años, la Fundación ha recibido orientaciones sobre Economía Naranja y un buen respaldo para su desarrollo por parte de la Secretaría de Desarrollo Departamental, la Secretaría de Cultura Departamental, la Alcaldía de Baranoa y la Gobernación del Atlántico, es por esto que en el presente año 2019 se realizó una licitación administrada por la Alcaldía de Baranoa donde la Fundación Festival del Pastel contó con la colaboración y coparticipación de la Fundación Un

Mejor Vivir Para el Caribe (Funmevic) la cual es dirigida por el señor Farith de la Asunción, 26 entidades sin ánimo de lucro, intermediarios y encargados de recibir los recursos monetarios en orden a llevar a cabo con éxito dicho festival y de asumir los costos y gastos operacionales como las pólizas de seguro, ambientación y alimentación del personal de seguridad.

Durante el festival, se logra percibir ese olor a las especias que utilizan sus artesanos, las verduras y proteínas frescas y los manojos de las hojas de bijao. La música tradicional de la región y la ubicación estratégica de los puestos de ventas de pastel con cada una de sus variantes frente a la plaza principal, representa buena aceptación por lo que se estableció comunicación con el señor Jorge López, Presidente de la Fundación Festival del Pastel quien suministró datos promedio para lograr evidenciar la economía naranja que se destaca en el corregimiento de Pital de Megua acorde a su festival gastronómico:

Proteína	2017	2018	2019
Armadillo	320	500	670
Pollo	3200	3700	4150
Conejo	350	500	750
Guartinaja	250	480	685
Gallina	3200	3200	3400
Cerdo	3000	3600	3600
Pavo	2800	2960	3100
Pato	1500	1879	2080
Mixto cerdo con pollo	2700	3650	3950

Mixto gallina con pavo	2700	2600	3200
------------------------	------	------	------

Tabla 4 Fuente: Elaboración propia A partir de la información de la Fundación Festival del Pastel

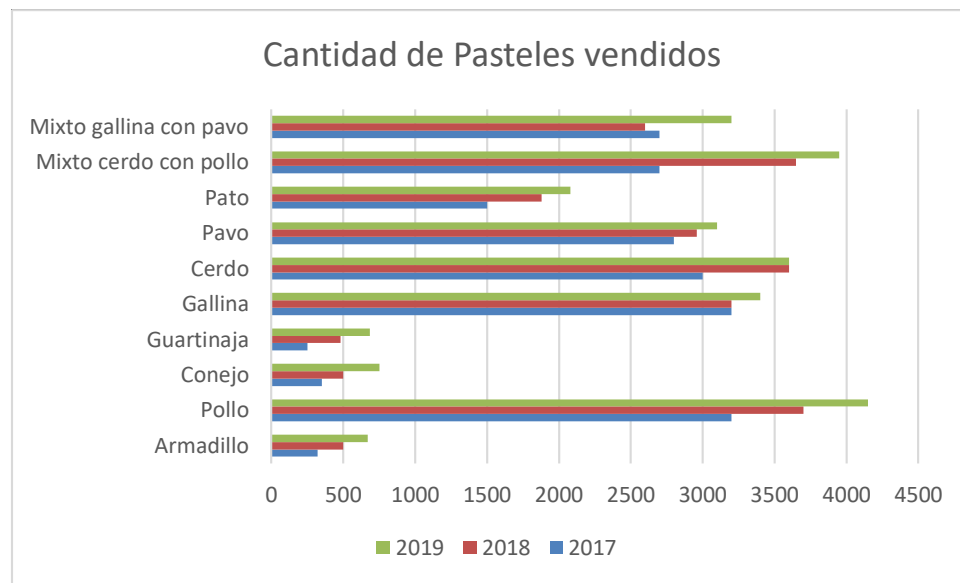


Ilustración 5 Elaboración propia. Pasteles vendidos en los últimos 3 años según su proteína

En la tabla e ilustración anterior, se observa el promedio de ventas de pasteles discriminado en su variación de sabores durante los últimos tres años. Esto representa un aumento de contratación de mano de obra por lo que cada vez son más las mujeres ayudantes y hacedores de pastel quienes se involucran en esta festividad.

En el presente año, esta fiesta gastronómica contó con la participación de varios artistas urbanos, música de ambiente realizada alrededor de la Plaza principal del corregimiento, donde

se vendieron más de 25mil pasteles durante los tres días del evento, acorde a las cifras presentadas por el señor Jorge López – Presidente de la Fundación Festival del Pastel, incluso la visita de turistas desbordó la capacidad del corregimiento de Baranoa, punto a favor para sus habitantes quienes con mucha creatividad y experticia crean un ambiente agradable de infinitos sabores tradicionales:

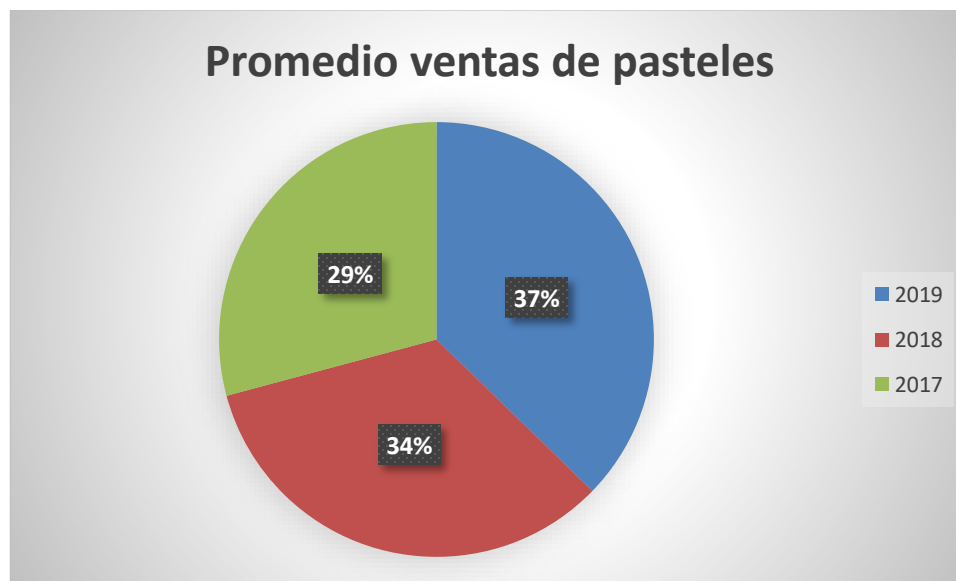


Ilustración 6 Fuente: Elaboración propia A partir de la información aportada por la Fundación Festival del Pastel

En la anterior gráfica se observa cómo la venta de pasteles ha ido incrementando considerablemente, partiendo de que en el año 2017 se vendieron 20.020 pasteles, en el año 2018 23.029 y este año 2019 se vendieron 25.585 para un promedio de 22.891 pasteles vendidos durante estos tres años lo que se evidencia buena acogida en el producto pitaleño.

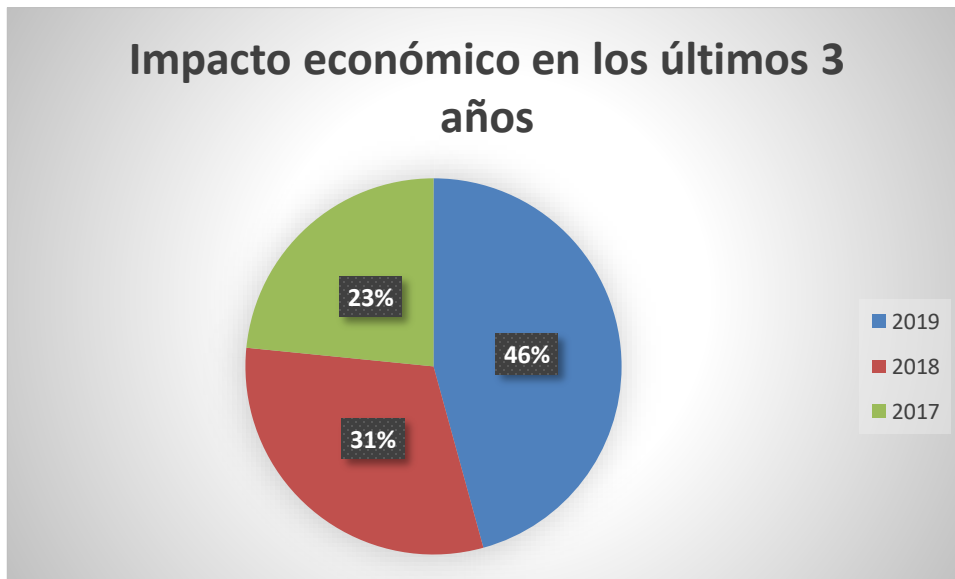


Ilustración 7 Fuente: Elaboración propia A partir de la información aportada por la Fundación Festival del Pastel

En la anterior gráfica, demuestra de manera porcentual los ingresos económicos percibidos durante los últimos 3 años, viéndose notoriamente el aumento al presente año, se calcula que durante los 3 días del evento dejó un aproximado de ganancias en \$319.285.000.

El impacto económico de esta región es tan alta que no sólo se benefician las 29 mujeres hacedoras de Pastel y los organizadores del evento, sino que además, en el corregimiento de Pital de Megua se benefician casi 500 familias que desde sus negocios informales proveen para la elaboración del Pasteles como es el arroz, la proteína, las verduras, incluso el vendedor de las hojas de bijao, entre otros; llevándose a cabo una economía colaborativa, debido a lo anterior la familiaridad y la camaradería es la clave principal para que cada año se celebre dicho evento y sus pobladores den a conocer este producto con entusiasmo y sencillez.

El festival gastronómico de esta región dado a esta receta tradicional, se encuentra en su versión N 27 del Festival del Pastel, como fuente principal económica de muchos hogares pitaleños rodeada de una historia mestiza cultural, por lo que muchas familias concentran sus esfuerzos por mantener y conservar vivo este festival. 30

Actualmente en el país, el sector gastronómico tiene un buen impacto en las regiones, como parte de la estrategia para promover el turismo y demostrar la variedad de alimentos que se consumen; cuya riqueza natural e histórica constituye una identidad cultural que asombra a cada una de estas regiones, como es la gastronomía en el departamento de Santander, cuya economía y fuente de ingresos provienen de la agricultura, la ganadería y la industria turística de sus habitantes.

Recientemente, una de las investigaciones realizadas por la Universidad de Santander, bajo el liderazgo de los participantes Luz Mary Castellón Váldez, Doctora en Historiografía y Joaquín Fontecha Fontecha, Magister en Historia, cuyo artículo comprende un análisis de “La Gastronomía: una fuente para el Desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la Identidad cultural de Santander” (Castellón Váldez & Fontecha Fontecha, 2018), demuestra la forma de crear una ruta gastronómica en Santander para impulsar el turismo de esta región a través de un detallado análisis de la producción agrícola, agroindustrial y culinaria.

En esta investigación de 27 páginas, se propone resaltar la identidad cultural en los pueblos santandereanos, a través de la integración de una ruta que integre las provincias de Soto, García Rovira, Guanentá, Comunera, Vélez y Mares, centrandose sus ideas en un itinerario que direcciona a sus visitantes en un recorrido con una vivencia desde el proceso productivo agrícola, degustar la cocina local regional hasta disfrutar de las actividades culturales e históricas. Algunos alimentos a degustar de la gastronomía en estos municipios serían el Café Orgánico Mesa de los

Santos, el cultivo de uva y la elaboración de vino en Zapatoca, la producción de cacao en San 32
Vicente de Chucurí, la elaboración de helados a base de productos poco convencionales en el
municipio de Villanueva y la producción de chicha y guarapo en la población de Guane,
municipio de Barichara.

La metodología utilizada fue la encuesta, la cual fue aplicada a 188 personas identificadas
como turistas o visitantes así:

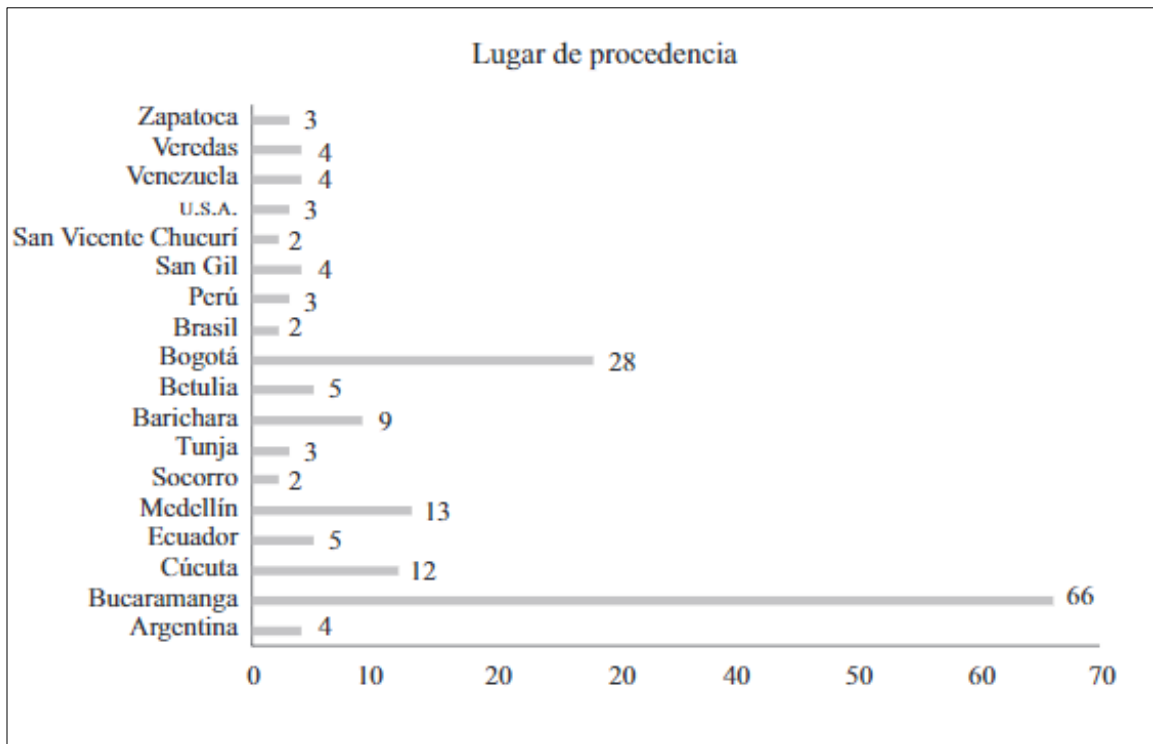


Ilustración 8 Lugar de procedencia de los visitantes. Fuente: Rev. Turismo y sociedad

regional y su fuerte sentido de pertenencia por conocer y disfrutar de los atractivos de estas provincias, lo que además es permite afianzar los vínculos de su propia tierra.

Algunas de las preguntas realizadas fueron direccionadas hacia el arte culinario, turismo y sus actividades culturales, como las siguientes:

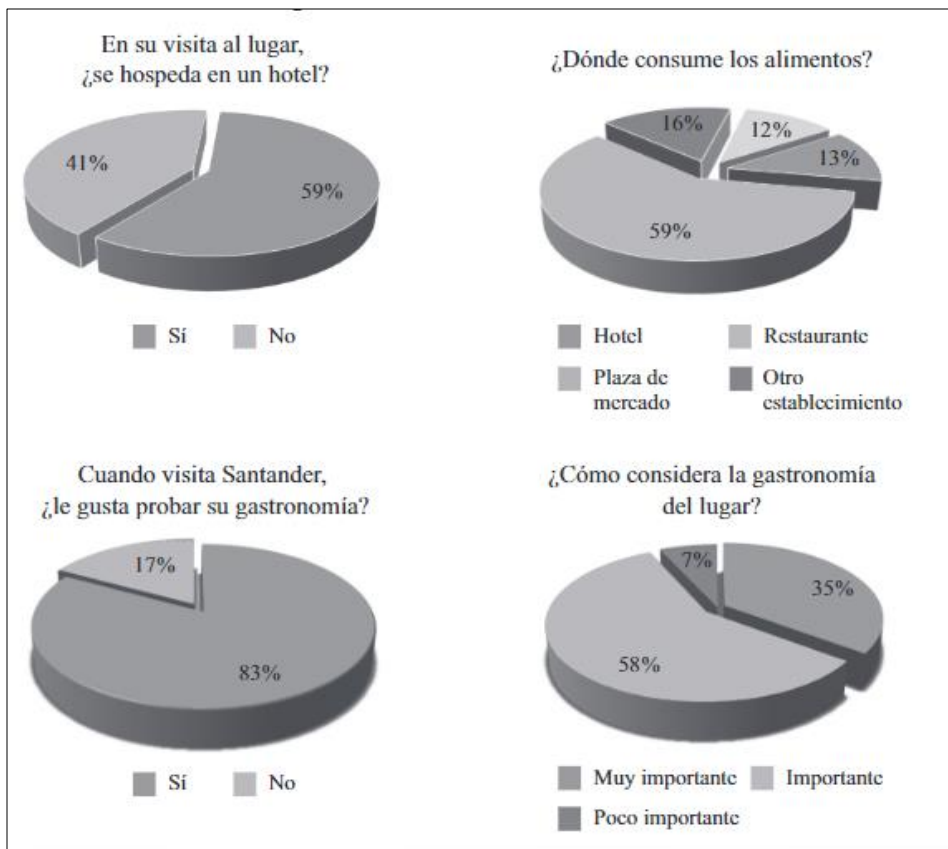


Ilustración 9 Datos estadísticos. Fuente: Rev. Turismo y sociedad pag. 176

El análisis de estas encuestas ha sido positivo, siendo el consumo de alimentos en restaurantes con un mayor porcentaje del 59%, la receptividad por probar la gastronomía de estos

municipios con un 83% de aceptación y la fuerte importancia de la gastronomía como fuente principal para el desarrollo del sector con un 58%. 34

Los resultados obtenidos han sido satisfactorios, lo que permitirá crear nuevas alternativas e impulso de programas y proyectos que contribuyan al desarrollo de la región, las cuales garantizarán el futuro socioeconómico de este sector. La ruta gastronómica es una de las alternativas que diversifica la oferta turística, genera empleo y consumo de los productos agropecuarios con la firme proyección de una identidad cultural.

Teniendo como base que la última pregunta utilizada durante las encuestas dirigida a los turistas fue si “¿Regresaría solamente para consumir algunos de los alimentos que más le gustaron de la región?” Y satisfactoriamente, el 98 % de los encuestados afirmaron positivamente que sí regresarían por lo que demuestra el nivel de agrado y acogida de sus visitantes hacia esta región Santandereana. Finalmente, esta propuesta de investigación, la cual aún se encuentra en desarrollo, contempla todas las posibilidades de avanzar en una ruta turística en el departamento de Santander para generar empleo, atraer a los visitantes, ampliar el comercio y aumentar el PIB del departamento y el país, brindando un aporte económico y de desarrollo cultural a través de la gastronomía y otras actividades de producción agroindustrial, de entretenimiento y cultural de sus regiones.

La anterior investigación es una muestra que la gastronomía naranja en Colombia ha sido impulsada por prestigiosas universidades en Colombia para avanzar en términos de industria creativa y desarrollar propuestas encaminadas hacia el turismo y la gastronomía, sin duda alguna,

dos términos que fomentan y contribuyen al desarrollo cultural y social del país. Por otra parte, el 11 de agosto de 2005, Popayán fue declarada la primera ciudad en Colombia, en ser nombrada “Ciudad de la Gastronomía” por desarrollar una industria creativa en el sector gastronómico, sus platos tradicionales le han permitido organizar festivales y eventos gastronómicos que involucran varios sectores públicos, privados y a la sociedad en general para intercambiar recursos y conocimientos a escala internacional. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO, 2005), éste ha sido un primer paso para el país en términos de reconocimiento como un destino gastronómico que incentivará el turismo y la puesta en marcha de un nuevo horizonte en materia de economía naranja, constituyéndonos de esta forma, en un referente que goce de prestigio y credibilidad internacional. Sin embargo, como principal referente internacional para la presente monografía se ha tomado la gastronomía mexicana, incluida en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO desde el año 2010 (Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura UNESCO), para la preservación de la cocina tradicional, a partir de allí se han creado rutas gastronómicas que incluyen 18 recorridos turísticos abarcando diferentes regiones en México, y diseñados por la Secretaría de turismo donde ofrecen una experiencia culinaria con tradiciones, cultura y atractivos naturales (Gastronómica Internacional, 2017).

Las 18 rutas gastronómicas en México están señaladas en la página web de la secretaría de turismo de México en el link rutasgastronomicas.sectur.gob.mx; donde, además, el turista cuenta con la oportunidad de crear su propia ruta gastronómica a favor de su presupuesto y explorar otras alternativas de gusto, a continuación, se presenta ilustraciones de las rutas tomadas desde la Guía rápida dentro de la plataforma “Rutas de México” (Sectur):

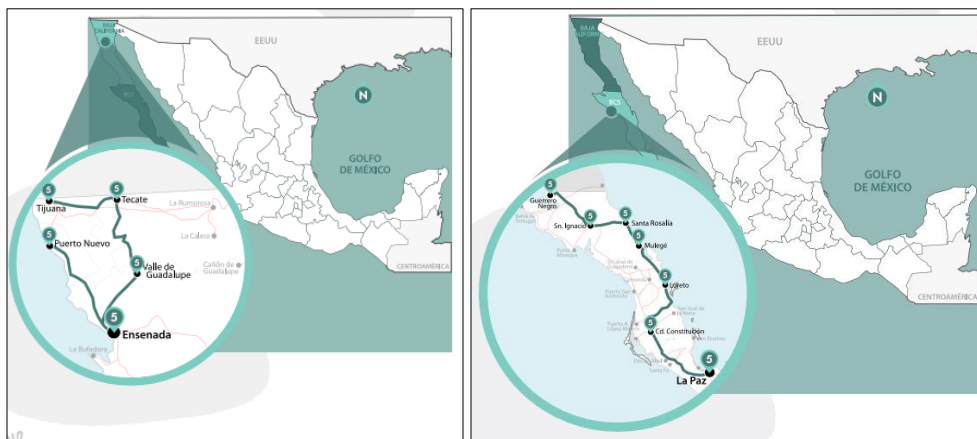


Ilustración 10 Los Fogones entre Viñas y Aromas del Mar (Baja California, Baja California Sur)

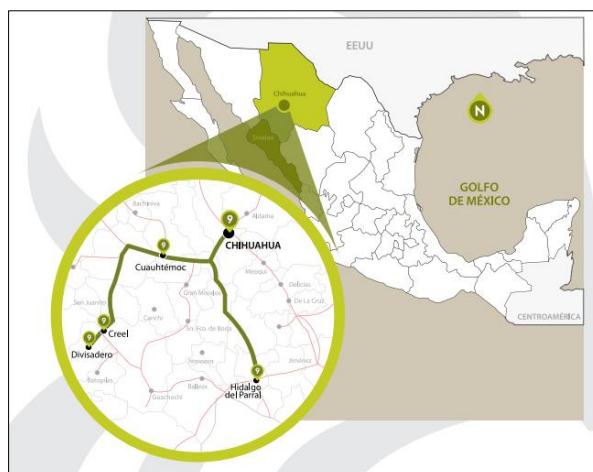


Ilustración 11 Cocina de Dos Mundos (Chihuahua)



Ilustración 12 La Mesa de la Huerta y el Mar (Sinaloa)



Ilustración 13 El Altar de Día de Muertos (Michoacán)



Ilustración 14 La Ruta de los Mercados (Morelos, Estado de México y Guerrero)

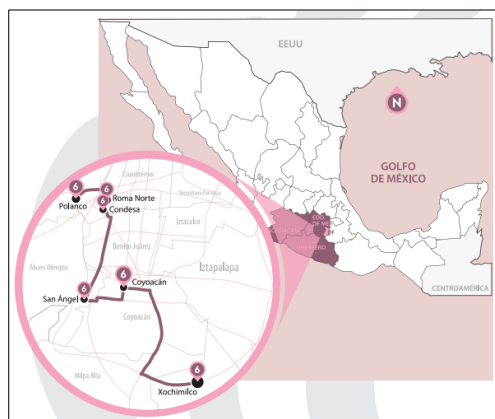


Ilustración 15 El Sabor de Hoy (Ciudad de México)



Ilustración 16 Platillos con Historia (Querétaro, Guanajuato)



Ilustración 17 Cocina al Son del Mariachi (Jalisco)



Ilustración 18 Los Sabores del Mar (Nayarit, Colima)



Ilustración 19 La Cultura del Maguey (Hidalgo)



Ilustración 20 Del Mar a la Laguna (Tamaulipas)



Ilustración 21 Del Café a la Vainilla (Veracruz)



Ilustración 22 Los Mil Sabores del Mole (Oaxaca)



Ilustración 23 Los Dulces Sabores de Antaño (Tlaxcala, Puebla)



Ilustración 24 La Ruta del Cacao (Chiapas, Tabasco)



Ilustración 25 Los Ingredientes Mestizos del Mayab (Campeche, Yucatán, Quintana Roo)



Ilustración 26 El sazón del Minero (Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí)

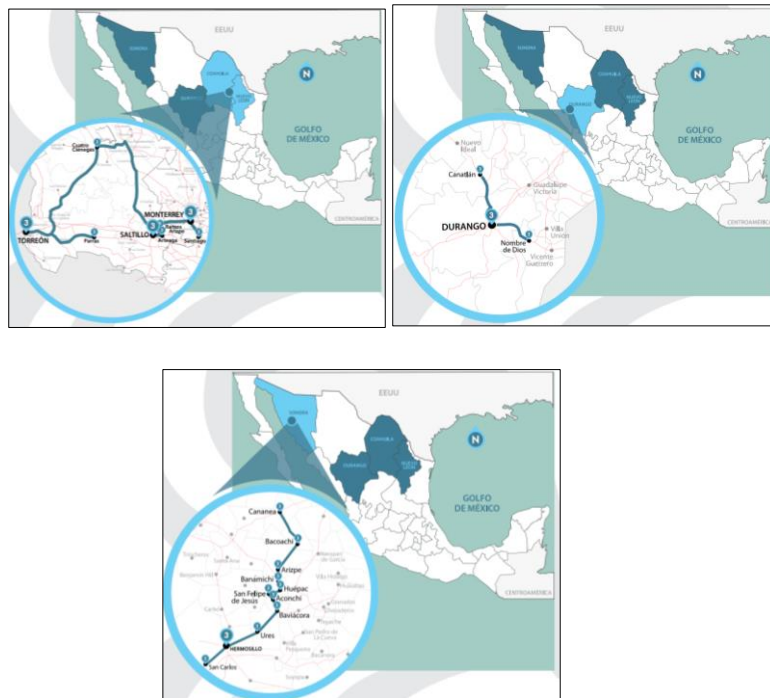


Ilustración 27 Entre Cortes y Viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango, Sonora)

Recientemente, en el mes de septiembre se llevó a cabo la VIII Reunión Nacional de Información sobre la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad donde Frédéric Vacheron como representante de la Oficina en México de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) manifestó que este reconocimiento ha impactado positivamente en los diferentes ámbitos económicos, social y ambiental en todas las comunidades por su desarrollo sostenible, teniendo en cuenta que a partir de la cocina tradicional se ha desarrollado grandes proyectos turísticos como las rutas gastronómicas antes mencionadas. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), 2019)

El impacto que han generado estas rutas gastronómicas ha sido de gran satisfacción cuya biodiversidad alimentaria representa el 15% según datos estadísticos, se prevé que para el año

2050 se estima una producción alimentaria que aumentaría en un 60% para sostener a los 9 mil⁴⁵ millones de habitantes que existirían para esa fecha. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), 2019)

En un estudio realizado por la WTTC World Travel & Tourism Council, entidad encargada durante 30 años, de observar los comportamientos económicos de los países en materia de viajes y turismo, destacó que México, en este sector de viajes y turismo es el que más aporta al PIB del país, durante el año 2018 creció en un 2,4% con un incremento del 2% al PIB, donde la industria creativa aportó el 17,2% del PIB Nacional equivalentes a unos 209 millones de dólares. la estimación de crecimiento de este sector es 8,2 billones de pasajeros en los próximos años aumentando en número tanto de viajeros, el cual beneficiaría a las comunidades locales, regionales y nacionales. (González, 2019) La Directora de WTTC World Travel & Tourism Council, Gloria Guevara manifestó en una entrevista realizada a principios del presente año, que México se mantuvo entre los 10 países con más economía de viajes y turismo a nivel mundial y añade que “Durante el 2018, los turistas gastaron 23,007 millones de dólares en México, equivalente a 4.9% del total de las exportaciones realizadas” (Redacción Tribuna, 2019)

Este referente indica que las rutas gastronómicas en México han sido de gran impacto positivo para dicho país, demostrando un crecimiento en el sector turístico lo que permite deducir, que sus estrategias económicas y turísticas han dado excelentes resultados ubicándose en los listados representativos a nivel internacional.

Aporte de la Economía Naranja para el Desarrollo Económico y Social de Pital de⁴⁶

Megua en el municipio del Atlántico

Colombia ha demostrado ser un país con una gastronomía diversa donde en cada rincón del país se podrá degustar de alimentos con distintas preparaciones e ingredientes desde sus versiones y sabores, es así como una encuesta realizada el año pasado, 2018 por el Ministerio de Comercio, Industria y Comercio a través de la empresa Yanhaas e Info y realizada a 23 países con 498 entrevistados nacionales y 1055 extranjeros, se logra evidenciar que Colombia cuenta con una gastronomía naranja y logra ubicarla dentro del turismo gastronómico porque genera atracción a los turistas extranjeros por su sabor y tradición, esta diversidad “se convierte en un atractivo de mucho potencial y si logramos comunicarla bien el mundo conocerá que hay tesoros gastronómicos escondidos en todas las regiones del país”, según afirmó la viceministra de Turismo, Sandra Howard Taylor. En la encuesta citada se encontró que la demanda culinaria inicia en los residentes locales (43 %), sigue con los visitantes nacionales (20,8 %), de la región (18,5 %) y finalmente, con los internacionales (17,7 %). (Cámara de Comercio de Bogotá, 2018)

Generar nuevo conocimiento hace referencia a la producción intelectual de un proceso nuevo o a la actualización del mismo ya sea a través de un aporte significativo que permita agregar una nueva idea enriquecedora. Algunos especialistas definen las rutas gastronómicas como “un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural,

(Torres, 2013).

Es así, como tomando de referencia las actividades gastronómicas llevadas a cabo en México; el desarrollo económico y social en nuestro país y enfáticamente en Pital de Megua, puede verse mayoritariamente beneficiado si se realiza una ruta gastronómica teniendo en cuenta que a su alrededor existen otros municipios los cuales son frecuentados por muchos turistas y que mantienen su buena acogida debido a sus festivales gastronómicos, cocina tradicional y patrimonio cultural, y sin tener en cuenta las hermosas playas que lo rodean.

Se propone crear una ruta gastronómica para Pital de Megua donde participen otros corregimientos aledaños, entrelazándolos hacia un mismo fin, y que finalmente termine siendo un referente para todo la Región Caribe y el resto de los departamentos del país, lo que significaría avivar la economía de este sector turístico. Esta ruta gastronómica consistiría en las visitas de los siguientes municipios y corregimientos donde se llevan a cabo los diferentes festivales gastronómicos:



Ilustración 28 Propuesta ruta. Fuente elaboración propia. A partir del mapa suministrado por Google Maps

Pital de Megua: Caracterizado por el Festival del Pastel celebrado en Junio, plato típico de la región, con una mezcla de arroz, carnes, verduras y especias, entre los que se encuentra de cerdo, gallina, conejo, pavo, pato, armadillo, incluso de guartinaja o combinado de cada uno de ellos. La puesta en marcha de esta propuesta de valor beneficiaría a las más de 500 familias que desde sus negocios informales quienes proveen para la elaboración del Pasteles como es el arroz, la proteína, las verduras, las hojas de bijao, entre otros ingredientes. Pasear por la plaza principal del municipio y visitar cada rincón de una cultura que aún guarda su tradición.

Campeche: Se destaca por su festival de la Ciruela celebrada en el mes de marzo, cuya tradición beneficia a 500 familias de 12.000 personas que habitan en el corregimiento y quienes participan a través de las ventas y exposición de este fruto con productos de vinos, pudines,

mermeladas, dulces entre otros y deleitando a los turistas con otras actividades culturales como los reinados y la música de ambiente. 49

Sibarco: Diversificado por su festival del Guandú y el bollo de yuca celebrado en el mes de Enero, cuya tradición cultural se basa en la siembra del Guandú para luego prepararlo en sancochos, el cual es acompañado por el bollo de yuca. Este corregimiento cuenta con 1147 habitantes donde se benefician casi 300 familias que viven del cultivo de la tierra.

Cabe resaltar que en Pital de Megua las ventas han ido en aumento que para el año 2017 sus ventas estuvieron en un 29,2%, para el año 2018 en un 33,6% y para este año 2019 en 37,3% lo que demuestra un promedio de crecimiento en un 4%, esto indica que para los próximos años su crecimiento podría aumentar y teniendo en cuenta el éxito que lograría las rutas gastronómicas, esto determinaría un incremento económico y social para el corregimiento de Pital de Megua.

Esta propuesta de valor impactaría principalmente al corregimiento de Pital de Megua, teniendo en cuenta su ubicación, arte culinario, cultura y tradición, lo que lograría expandir su reconocimiento frente a otros escenarios gastronómicos y que además este impacto abarcaría a los otros corregimientos de Baranoa como Campeche y Sibarco, que de la misma forma requieren generar un impacto social y económico a través de este recorrido gastronómico que fomenta una economía naranja. Por otro lado, se propone promover mayor acompañamiento por parte de la Alcaldía de Baranoa y entes gubernamentales en temas de economía colaborativa, financiamiento y emprendimiento para que estas rutas gastronómicas logren su objetivo.

Para llevar a cabo esta ruta gastronómica e impulsar la economía naranja, se sugieren las siguientes estrategias:

- Apoyo absoluto de los entes gubernamentales y Ministerio de Cultura para impulsar la gastronomía naranja en el municipio de Baranoa, donde se brinde un acompañamiento de promoción y capacitación en los habitantes, esto con el fin de mantener avivada las costumbres culturales que allí se cultiva.
- Ofrecer oportunidades de negocios a los habitantes de Pital de Megua, donde se respalden financiamientos de emprendedores.
- Reunir a todos los líderes sociales de estos corregimientos para determinar el diseño de una ruta impresa que contenga aquellos puntos de interés gastronómico y turístico.
- Participar en los eventos gastronómicos a nivel nacional donde se dé a conocer los productos que se presentan en cada uno de los festivales de este municipio.
- Desarrollar una página web donde se promocióne la ruta y que los turistas extranjeros logren visionar su estadía en los corregimientos, asimismo se podría entrelazar esta página con los sitios web gubernamentales como “Gobierno en línea” llevando este paso a un reconocimiento nacional e internacional.

Los conocimientos que adquirí al desarrollar esta monografía han sido enriquecedores porque me permitió tener un acercamiento a los diferentes contenidos patrimoniales y culturales de la región, asimismo me ayudó a tener conciencia y sentido social del patrimonio gastronómico que existe en el corregimiento de Pital de Megua, logrando tener un compromiso ético con la sociedad en el ejercicio de mi profesión.

Tuve la oportunidad de tener contacto con los habitantes del municipio de Baranoa lo que me llevó a apreciar la manera de vivir y reflexionar en la forma cómo comparten sus experiencias al momento de disfrutar su propia gastronomía, la cual es rica en cultura y tradición. Apreciar la manera de salvaguardar y perseverar en cuidar su herencia patrimonial como un pueblo orgulloso de su tradición, por lo que esta propuesta de una ruta gastronómica permitirá fortalecer este vínculo e incrementar su economía, y el gran impacto que generaría favorecerá a muchas familias que gozan de un legado que ha estado presente durante largos años.

Cabe resaltar que inicialmente pude demostrarme a mí misma lo capaz que puedo ser en desarrollar una propuesta como esta, y que sin duda alguna, el poder lograr mucho más y procurar alcanzar con perseverancia y disciplina grandes proyectos que enriquezcan y aporten a la sociedad, es así como se despertó en mí un mayor interés por rescatar estas culturas en el Atlántico, por lo que podría decir que hoy en día me siento comprometida y responsable de contribuir conocimiento a la sociedad.

Conclusiones

Luego de terminado el presente análisis es posible extraer las siguientes conclusiones:

El análisis desarrollado durante toda la monografía permitió abrir un campo amplio para visionar e impulsar la economía naranja en el corregimiento de Pital de Megua y asimismo esparcir esta propuesta hacia los corregimientos aledaños.

El marco teórico permitió encontrar bases teóricas y conceptuales para concluir que la cocina tradicional contribuyen no sólo al desarrollo económico del corregimiento, sino que conecta con otros sectores como el turismo, para impulsar la economía naranja del país.

Asimismo, el análisis nos permitió determinar que Pital de Megua presenta las condiciones necesarias para desarrollarse como una ruta gastronómica gracias a los aportes de sus festivales, conformada por la gran variedad de pasteles y otros productos que hacen parte del diario alimento de los locales, lo que podría llegar a ser un gran atractivo para sus visitantes.

Se ha demostrado que la economía naranja cuenta con una fuerte participación en el Producto Interno bruto del país, y el sector gastronómico realiza sus aportes para potencializar el turismo.

La tradición culinaria de Pital de Megua ha sido el sostenimiento de muchos hogares 53 durante varios años, elemento diferenciador que la hace única dentro de su cultura, y que podría llegar a convertirse en una gran ventaja para consolidar una ruta gastronómica en este municipio.

Por otro lado, este análisis logró identificar un atractivo gastronómico en el municipio de Baranoa donde se sitúan los tres corregimientos de Pital de Megua, Sibarco y Campeche, lugares seleccionados para construir una ruta gastronómica, por lo tanto, cabe resaltar que en estos corregimientos es donde se concentra un buen número de visitantes debido a sus festivales gastronómicos.

En referencia a las mejoras de este análisis, se recomienda continuar este proceso a través de una investigación más detallada donde se logre avanzar en los recursos gastronómicos ya presentado, complementar con la investigación de los utensilios y técnicas que han estado presentes en el corregimiento, e incluso profundizar en las preparaciones de los alimentos de su cocina tradicional.

Por otro lado, complementar en el diseño de la ruta gastronómica involucrando otros productos gastronómicos y sitios turísticos que hagan de esta ruta más atractiva.

Al desarrollar este análisis de aportes gastronómico en el corregimiento de Pital de Megua, se detectó que la mayoría de sus habitantes no son conscientes de que su cultura es rica en culinaria y tradición por lo que se recomienda a las entidades públicas, establecer fuertes jornadas de capacitación en economía naranja para salvaguardar este patrimonio gastronómico en la conservación de sus festivales, y que la generación venidera no pierda las costumbres que enmarcan este corregimiento, de esta forma establecer un vínculo de sentido de pertenencia logrará avivar su desarrollo económico.

Finalmente, se pudo evidenciar que se requiere más involucración y presencia del sector público en los festivales gastronómicos de estos corregimientos, donde se es necesario que los diferentes exponentes de la cultura gastronómica logren participar en diferentes eventos fuera de su localidad, y con el firme propósito de impulsar la gastronomía naranja de este municipio.

- Alcaldía de Baranoa, Atlántico. (s.f.). *Alcaldía de Baranoa - Atlántico*. Obtenido de <http://www.baranoa-atlantico.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Economia.aspx>
- Banco de la República. (Marzo de 2013). Obtenido de https://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/eser_53_caribe_2013.pdf
- Banco de la República de Colombia. (Junio de 2019). *Banco de la República de Colombia*. Obtenido de <http://www.banrep.gov.co/es/publicaciones/boletin-economico-regional-costa-caribe-2019-1>
- Banco Interamericano Desarrollo. (2013). Obtenido de <https://www.iadb.org/es/noticias/el-bid-lanza-el-libro-sobre-economia-creativa-y-cultural-la-economia-naranja-una>
- Cámara de Comercio de Bogotá. (Junio de 2018). *Cluster Bogotá Gastronomía*. Obtenido de <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2018/Junio-2018/Colombia-un-destino-para-degustar-regiones>
- Castellón Váldez, L. M., & Fontecha Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*, 167-193.
- Comisión de Cultura de CGLU. (s.f.). *Good Practices*. Obtenido de <http://obs.agenda21culture.net/es/good-practices/australia-el-foro-nacional-de-cultura-de-los-gobiernos-locales>
- Contreras, D. (11 de Julio de 2019). *El Heraldo*. Obtenido de <https://www.elheraldo.co/barranquilla/primer-sena-para-industrias-creativas-648835>
- DANE. (Julio de 2019). *DANE*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/indicador-de-seguimiento-a-la-economia-ise>

DANE. (Septiembre de 2019). *DANE*. Obtenido de⁵⁶
<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-satelite/cuenta-satelite-de-cultura-en-colombia/cuenta-satelite-de-cultura-y-economia-naranja-cscen-2014-2018p>

Duque Márquez, I., & Buitrago Restrepo, F. (2013). *Banco Interamericano de Desarrollo*. Obtenido de
<https://books.google.com.co/books?id=I9N2DwAAQBAJ&pg=PA202&202#v=onepage&q&f=false>

Gastronómica Internacional. (13 de Septiembre de 2017). *Gastronómica Internacional*. Recuperado el 03 de Diciembre de 2019, de
<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/saborea-mexico-viajando-por-sus-rutas-gastronomicas/>

González, L. (01 de Marzo de 2019). *El Economista*. Recuperado el 03 de Diciembre de 2019, de
<https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Sector-de-viajes-y-turismo-crecio-mas-que-el-PIB--20190301-0003.html>

Intitute for the future. (2017). *IDB - Inter-American Development Bank*. Obtenido de
<https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/El-futuro-de-la-econom%C3%ADa-naranja-F%C3%B3rmulas-creativas-para-mejorar-vidas-en-Am%C3%A9rica-Latina-y-el-Caribe.pdf>

Jamrisko, M., J Miller , L., & Lu, W. (22 de enero de 2019). *Bloomberg*. Obtenido de
<https://www.bloomberg.com/news/articles/2019-01-22/germany-nearly-catches-korea-as-innovation-champ-u-s-rebounds>

Ministerio de Cultura y Turismo. (s.f.). Recuperado el 15 de Octubre de 2019, de Economía Naranja: <http://www.mincultura.gov.co/Economia%20Naranja/economianaranja.html>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2019). *UNESCO*. Recuperado el 3 de Diciembre de 2019, de

[http://www.unesco.org/new/es/media-services/single-view-tv-](http://www.unesco.org/new/es/media-services/single-view-tv-release/news/la_cocina_tradicional_mexicana_un_patrimonio_cultural_vivo/)

57

[release/news/la_cocina_tradicional_mexicana_un_patrimonio_cultural_vivo/](http://www.unesco.org/new/es/media-services/single-view-tv-release/news/la_cocina_tradicional_mexicana_un_patrimonio_cultural_vivo/)

Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura UNESCO. (s.f.). *UNESCO*. Recuperado el 03 de Diciembre de 2019, de http://www.unesco.org/new/es/media-services/single-view-tv-release/news/la_cocina_tradicional_mexicana_un_patrimonio_cultural_vivo/

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO. (2005). *unesco.org*. (C. C. Network, Ed.) Recuperado el 03 de Diciembre de 2019, de <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-cities-network/gastronomy/popayan/>

Parcerisa, C. (10 de Septiembre de 2017). *Revista Forbes*. Obtenido de <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/turismo-mexico-pib/>

Redacción Tribuna. (01 de Marzo de 2019). *Tribuna*. Recuperado el 03 de Diciembre de 2019, de <https://www.tribuna.com.mx/economia/Mexico-crecio-en-el-sector-de-viajes-y-turismo-2.4-en-el-2018-20190301-0031.html>

Revista La Barra. (2018). *Revista La Barra*. (R. L. Barra, Editor) Obtenido de <https://revistalabarra.com/ediciones/ed-103-top-100-desarollo-sostenible/la-hora-de-la-gastronomia-naranja/>

Revista Portafolio. (2018). Obtenido de <https://www.portafolio.co/economia/gobierno/economia-naranja-superara-el-7-del-total-del-pib-en-diez-anos-524115>

Revista Portafolio. (27 de Mayo de 2019). Recuperado el 28 de Septiembre de 2019, de <https://www.portafolio.co/economia/de-colombia-en-2019-sectores-y-factores-en-el-crecimiento-de-la-produccion-529986>

Sectur. (s.f.). *Secretaría de Turismo - SECTUR*. Recuperado el 03 de Diciembre de 2019, de http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas/guia_rapida.pdf

Senado de la República de Colombia. (20 de mayo de 2017). *Ley 1837 de 2017*. Obtenido de⁵⁸
<https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%201834%20DEL%2023%20DE%20MAYO%20DE%202017.pdf>

Torres, A. M. (27 de Junio de 2013). *CEGAHO - Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Recuperado el 4 de Diciembre de 2019, de <https://cegaho.wordpress.com/2013/06/27/definicion-y-sostenibilidad-de-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>

Universidad Sergio Arboleda. (2018). *Educación e innovación, una apuesta por la economía naranja*. Medellín: Universidad Sergio Arboleda.