

Santiago Cristancho Luna

2018

UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO.
FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO
PROGRAMA DE DISEÑO INDUSTRIAL

BOGOTÁ D.C
2018

Santiago Cristancho Luna
2018

Trabajo de investigación de grado

GREENDISH : TEJIENDO EL FUTURO DE SAN ANDRÉS

ASESORES

Juan Manuel España Espinosa
Diana Zoraida Castelblanco Caicedo

UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO.
FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO
PROGRAMA DE DISEÑO INDUSTRIAL
BOGOTÁ D.C
2018

GREENDISH : TEJIENDO EL FUTURO DE SAN ANDRÉS

Juan Manuel España Espinosa

Diana Zoraida Castelblanco Caicedo

Bogotá D.C 09.08.2018

Contenido

1. RESUMEN	6
1.1 ABSTRACT	7
2. INTRODUCCIÓN	8
3. CONTEXTO SAN ANDRÉS	9
3.1. HISTORIA	9
3.2. CREOLES	11
4. PLANTEAMIENTO PROBLEMÁTICA	11
5. JUSTIFICACIÓN	13
6. OBJETIVOS	13
6.1 OBJETIVO GENERAL	13
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
7. MARCO TEÓRICO	14
7.1 PROCESO HISTÓRICO SAN ANDRÉS	14
7.2 SEGURIDAD ALIMENTARIA	15
7.3 GASTRONOMÍA DEL CARIBE	17
7.4 LAS TENDENCIAS EN TURISMO	19
7.5. TURISMO CULTURAL	21
7.6. IDENTIDAD	22
7.6.1 <i>Identidad gastronómica</i>	25
7.6.2 <i>Constitución de 1991 identidad como raizal</i>	25
7.7 <i>PATRIMONIO INMATERIAL</i>	26

7.8 SITUACIÓN ECONÓMICA EN LA ISLA.....	28
7.9 METODOLOGÍA PARA EL TRABAJO COMUNITARIO	30
7.10 WOOD DESIGNÓ.....	31
9.DESARROLLO DE PROYECTO - GREEN DISH.....	34
9.1. CANAS	34
9.2 DESARROLLO DE PRODUCTO	35
9.2.1 Fibra de origen natural.....	37
9.2.2 Determinantes de diseño	38
9.2.3. Análisis de actividad	39
9.2.4. Conclusiones análisis de actividad	41
11. BIBLIOGRAFÍA	45

1. RESUMEN

A partir de las practicas gastronómicas desarrolladas por los raizales apropiadas a lo largo de su historia en la isla de San Andrés, desde el periodo colonial hasta la actualidad, así como sus condiciones geográficas, un suelo optimo solo para algunas especies de plantas y un creciente modelo económico especializado en servicio turístico. Se realiza un análisis de las circunstancias que han caracterizado este sistema gastronómico para ser considerado un atractivo turístico dentro de las actividades a realizar por parte de los visitantes que con mayor frecuencia están interesados en explorar las cocinas locales como parte de la experiencia del turismo cultural. En ese sentido se plantea un proceso desde el diseño como medio para articular las relaciones establecidas entre la comida tradicional sanandresana de las fair tables, los saberes de las artesanas para hallar un canal que permita llegar a los turistas con interés particular en cuidar el medio ambiente, comprendiendo la situación que está sucediendo en la isla.

Gastronomía, turismo, San Andrés

1.1 Abstract

From the gastronomic practices developed by the appropriate raizales throughout its history on the island of San Andrés, from the colonial period to the present, as well as its geographical conditions, an optimum soil only for some plant species and a growing economic model specialized in tourist service. An analysis is made of the circumstances that have characterized this gastronomic system to be considered a tourist attraction within the activities to be performed by visitors who are more often interested in exploring local cuisines as part of the cultural tourism experience. In this sense, a process is proposed from the design as a means to articulate the relations established between the traditional San Andres food of the fair tables, the knowledge of the artisans to find a channel that allows tourists to reach with particular interest in taking care of the environment , understanding the situation that is happening on the island.

Gastronomy, tourism, San Andrés

2. INTRODUCCIÓN

Los procesos gastronómicos en colombiana se han caracterizado por sobre las demás prácticas alimentarias por su preparación, consumo y aquellos productos que yacen en el territorio. Esto es posible debido a los procesos históricos colectivos en donde la memoria como medio de narración ha permitido generar sistemas culinarios, cada vez más especializados debido a la transformación en la oferta ambiental y procesos tradicionales. Debido a la integración de productos se generan procesos de intercambio entre las regiones, así la oferta en los mercados locales es más amplia pero así mismo es condicionada por las necesidades de estos según sean las cualidades de sus técnicas culinarias y por lo tanto las preparaciones se caracterizarán por el valor personal que está establecido como el culto a la comida y su preparación. Particularmente en San Andrés al ser un archipiélago su sistema gastronómico ha surgido de la exploración e interacción entre diversos grupos culturales cuyos conjuntos de conocimientos culinarios mutaron a manos de los raizales, quienes fueron producto del mestizaje estableciendo su propia identidad cultural . (Ministerio de Cultura , 2018)

La gastronomía dentro del proceso global que conlleva el turismo se torna en la búsqueda de medios inmersos en las culturas locales, este fenómeno se debe a la creciente valorización por el producto local en el cual la gastronomía es el medio por el cual el turista se adentra al modo de vida en un territorio. En el caso particular de San Andrés hay una autenticidad existente evidente en las tradiciones haciendo posible la sostenibilidad permitiendo abrirse en el mercado diversificando y dinamizando las actividades turísticas.

Teniendo en cuenta que la gastronomía va generando una mayor tendencia en ser el medio por el cual el turista va a una región esta creciente demanda de un turista que va en búsqueda de la autenticidad por medio de las técnicas culinarias, teniendo en cuenta la importancia en el origen de los productos mediante el cual se establecen relaciones de socialización e intercambio de experiencias, por ende el plato constituye una personalidad reflejando la identidad de quien, donde y como fue preparado.

3. CONTEXTO SAN ANDRÉS

3.1. Historia

La historia de los archipiélagos constituidos por San Andrés, Providencia y Santa Catalina según investigadores raizales tiene sus orígenes en el año 1510 cuando los conquistadores españoles hacen posesión oficial sobre el territorio más sin embargo no se asentarían en aquella época debido a su interés por el territorio continental. Las islas serían puestas bajo

la administración de la Real Audiencia de Panamá, pero en 1544 la corona los pondrá bajo la jurisdicción de la Capitanía General de Guatemala. Ya para los comienzos del siglo XVII se producirían las primeras migraciones por parte de indígenas de la costa centroamericana denominada Mosquita, posteriormente las migraciones a la isla continuarían según se documenta para 1631 llegarían los primeros puritanos y colonos ingleses que venían huyendo de la guerra religiosa en las islas británicas. A la llegada de los primeros peregrinos en el seaflower, también llegarían los leñadores jamaíquinos quienes serían esclavizados para trabajar en las plantaciones de algodón, caña de azúcar y tabaco. Para este momento la isla había pasado por ser una base de operación para Henry Morgan, popularmente conocido como el Capitán Morgan que ya cesaría su operación para 1680, instante en el cual la soberanía está a manos de Tomas O'Neill quien por orden del virrey español Antonio Caballero tenía la misión de desterrar a los ingleses y holandeses, muchos de ellos según el tratado entre España e Inglaterra que les obligaba la salida del territorio de mosquita deciden pedir permanencia a cambio de dar tributo a la corona española.

Para 1803 luego de la solicitud a las autoridades españolas por parte de Tomas O'Neill la jurisdicción de las islas se sede al Virreinato de la Nueva Granada que el 20 de noviembre comenzaría con su jurisdicción desde la Real Audiencia de Santa Fe de Bogotá.

3.2. Creoles

Como consecuencia del largo proceso histórico surgido en el territorio que trajo consigo indígenas de la costa de Mosquita, puritanos, ingleses, esclavos negros entre los cuales se encontraban jamaquinos y peregrinos. Sucede un simbiosis y mestizaje de razas que da la apertura a la formación de la nación creole, este grupo comienza a tener una clara identidad que va desde su físico, las prácticas religiosas, su lenguaje y las expresiones culturales así pues se denominaran como raizales, que para el escritor Juan Ramírez Hawkins define al raizal como: *“los raizales derivan su nombre de las raíces asentadas por los ancestros. Por más de cuatro siglos conviviendo en el mismo espacio, pero ser raizal es más que un abolengo, ser raizal es también mantener respeto por la cultura, por la música, por su lengua creole y sobre todo un respeto a Dios.”*

4. PLANTEAMIENTO PROBLEMÁTICA

Las fiar tabla han sido culturalmente para la población raizal un medio de compartir a través de la comida que se prepara en comunidad, en la cual desde los más jóvenes hasta los viejos participan realizando tareas que luego se verán reflejada en la mesa donde son dispuestos los alimentos. En este espacio cada cual da de lo que sabe y dispone de lo que tiene en su casa ya sea con un fruto de su jardín o un utensilio, la intención es siempre compartir entre la comunidad. Sin embargo, esta práctica ha ido cambiando debido al

desarrollo de los últimos 60 años en donde más del 50% del PIB está en el servicio turístico, lo que significa que anualmente este sector tendrá un crecimiento del 1.4% sobre las otras actividades económicas en la isla. Para el sector del comercio esto implica una mayor demanda el surgimiento de alternativas para generar ingresos por parte de los nativos, como lo es las posadas nativas y las fair table.

En estas mesas que se disponen en la zona del centro peatonal de la isla, se establece un puesto de comidas ambulante que conserva varias de sus calidades raizales, como la preparación hecha en casa por una matrona y en cada uno de los contenedores plásticos esta un claro reflejo de la comida local que para muchos de los turistas es un atractivo más sin embargo este modelo de negocio que genera más del 50% de ganancias por plato en un promedio de 70 platos al día con un costo aproximado de \$30.000 se evidencian problemas ligados al deterioro de la identidad, el servicio y presentación. Identificados estos tres aspectos se profundizará en dos de ellos que se vinculan directamente con la presentación y con una problemática aun mayor que repercute en el medio ambiente.

La utilización de contenedores desechables al momento de servir la comida resulta siendo un medio ineficiente dentro de la experiencia que se crea en la fair table debido a que es un objeto efímero y por tanto lo le añade valor a la actividad pero si repercute en el ecosistema de la isla, pues diariamente en uno de estos establecimientos el 20% de los platos servidos está en un contenedor desechable el cual a partir de “la base de información generada por el seguimiento realizado en el trabajo de campo”, termina en la playa o en una caneca que posteriormente se sumara a las 235,2 toneladas mensuales de residuos sólidos que se almacenan en la isla.

5. JUSTIFICACIÓN

Como parte del proceso de identificación de la problemática como parte de la experiencia generada en la fair table cuyas oportunidades están dentro de la presentación e identidad para proponer ser parte de un sistema de integración entre las cocineras y artesanas que conjuntamente permiten desarrollar un proceso productivo complementario para llegarle a aquellos turistas que tienen conciencia ambiental y buscan involucrarse en el turismo cultural que brinda la isla.

GreenDish es una posibilidad que se abre para generar un canal entre la comunidad local y el visitante, desarrollando una familia de objetos de origen orgánico, transformado por artesanas locales y utilizados por matronas es sus fair table, para impactar en un hecho mayor que es el problema ambiental con los desechos sólidos en la isla.

6. OBJETIVOS

6.1 Objetivo general

- Generar un proceso desde conocimientos y productos locales que permitan impactar en la reducción de utilización de contenedores desechables.

6.2 Objetivos específicos

- Apropiación de fibras naturales para el desarrollo de contenedores biodegradables.
- Generar procesos de capacitación para la utilización de fibras locales.
- Desarrollar guías para las practicas responsables.
- Generar alianzas entre diferentes sectores productivos.

7. MARCO TEÓRICO

7.1 Proceso histórico San Andrés

Tal como ha sido el pasado del país, el archipiélago de San Andrés no es ajeno a el proceso histórico de descubrimiento por Colón, siendo los primeros desembarques registrados entre 1498 y 1502 por corsarios ingleses, holandeses, españoles y posteriormente jamaquinos. Como resultado de esta serie de intervenciones en la isla se desarrolla el mestizaje que no es más que en un conglomerado de saberes, gustos y prácticas particulares condicionados por las cualidades geográficas y culturales de quienes se asentaron en la isla, es así como el origen de la gastronomía isleña ha obedecido a una migración de sabores europeos, africanos y otras islas que constituyen el caribe.

La particularidad del archipiélago ha generado un sistema gastronómico único que se enriqueció hasta el instante en que es declarado como puerto libre en 1953, lo que implicaba un crecimiento económico exponencial en la isla, sólo hasta 1956 con la terminación del aeropuerto se comenzaría a evidenciar las consecuencias para los raizales que ya para 1964 según el censo realizado constituían el 49,4% de la población en la isla, siendo el 50,6 migrantes en especial la comunidad árabe musulmana y comerciantes ,

quienes propiciaron a la generación de nuevos sistemas gastronómicos en general de comida regional colombiana y el fenómeno de las comidas rápidas, que han marcado una gran barrera con la comida raizal tradicional.

Patrimonio cultural (UNESCO)

En este primer énfasis se fundamenta en definiciones de patrimonio cultural inmaterial y comida tradicional colombiana que según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), que define prácticas de patrimonio inmaterial como: “Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”. Al igual establecido según el Ministerio de cultura. Dirección de Patrimonio quienes definen "las cocinas tradicionales, como patrimonio cultural inmaterial de la nación, comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias".

7.2 Seguridad alimentaria

A raíz de los múltiples procesos que han sucedido en la historia de la humanidad, especialmente lo correspondiente a la alimentación, luego de ser una situación de marginación en donde el desarrollo de los países marcaba una evidente inequidad para la accesibilidad de alimentos con gran grandes repercusiones en el año 2018, año en el cual se da mayor atención por parte de los gobiernos para atender el sector rural y generar

políticas para la alimentación. Así pues, la Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura (FAO) definirá la seguridad alimentaria como:

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”
(FAO,2009)

En el caso de la seguridad alimentaria de San Andrés es necesario reconocer que por su limitada extensión terrestre y sus condiciones hídricas limitan las actividades agropecuarias en la medida que su principal actividad económica es el turismo. La isla debe ser capaz de sobrellevar la carga de locales y visitantes, principalmente de sus habitantes que para la segunda mitad del siglo XIX tenían un sistema de intercambio por medio de la importación, al ser una isla productora de coco en esta época le permitía el sistema de trueque de productos alimenticios con otras islas de caribe e incluso con países del norte. El deterioro económico de las últimas décadas en la isla propicio a la dependencia estricta de los mercados externos, en este punto los productores locales no tenían solvencia alguna para vivir del autoconsumo inclusive la venta en los mercados no era la suficiente (Polonia et al., 2004). Se evidencia la fragilidad con la que vive la isla debido a los diferentes intereses económicos allí, principalmente desde el transporte marítimo que está fuertemente relacionado con las rutas del narcotráfico.

Dadas las condiciones de la isla se pretendería que sus cultivos son precarios y poco prósperos pero un estudio realizado por el Jardín Botánico de San Andrés respecto a las

especies frutales que allí se dan se hallaron seis especies diferentes con muy buenas cualidades, capacidad de adaptabilidad, como el mango, fruto de pan, guanábana, tamarindo, june plomo (manzana del caribe) y el aguacate. Frutas de las cuales según el estudio realizado por la universidad Nacional de San Andrés en compañía del Jardín Botánico estiman que en su mayoría más del 50% de los frutos que generan estos árboles se pierden. Como hipótesis se cree que es debido a la ubicación de éstos en zonas rurales y un consumo muy por debajo de la producción.

En cuanto la conformación de la canasta básica sanandresana desde lo anteriormente expuesto hay que mencionar la ausencia de frutas, verduras y hortalizas, principalmente esta situación se presenta a los costos de estos alimentos por lo contrario se da prioridad al consumo de ingredientes fundamentales para la preparación de guisos o bases de adobo para potenciar las cualidades organolépticas de la comida.

7.3 Gastronomía del Caribe

Teniendo en cuenta que el sistema gastronómico del caribe colombiano es muy amplio, rico y cuenta con una variedad multicolor debido a su riqueza geográfica., la cual le permite tener aves, peces, animales de pastoreo y plantas que se son fundamentales en las preparaciones tradicionales de la región.

Las regiones al compartir una misma fuente marina desde tierra firme a los archipiélagos cada cual ha desarrollado sus propias técnicas de cocción, su mestizaje es único al

balancear los sabores al que le infunden su propio tono desde la adaptación de los paladares (Morales Bedoya, 2010).

La sociedad transmite a través de la gastronomía sus particularidades culturales manifestado así sus identidades, de este modo la gastronomía se torna en un medio para proporcionar los medios de promoción del destino así capta en interés de aquellos potenciales turistas que van en búsqueda del placer inspirado por el alimentarse durante el viaje. Dentro del consumo de bienes y servicios la gastronomía es un producto más que pretende ser adquirido, pero a su vez genera conexiones de intercambio de saberes en la raíz de las diferentes culturas que se reúnen a partir de una técnica culinaria que satisface una necesidad básica, que es alimentarse.

Entre las diversas estrategias de marketing para generar interés en el destino se plantea a partir de un producto elaborado en una región que cuenta un valor respecto a su elaboración, el pasado simbólico que le otorgan locales y visitantes. “Destino turístico como un sistema abierto que genera una oferta capaz de atraer turistas” (Rodríguez y Espino, 2008)

Dentro del turismo de interés especial se comprende aquellas personas cuyas actividades, comportamientos y selecciones del destino se fundamentan en las características del destino, tal como el clima, las cualidades geográficas, popularidad, costos y disponibilidad. Para visitantes que están en búsqueda de una experiencia más profunda movidos por el gusto culinario, están en búsqueda de un escenario pertinente para

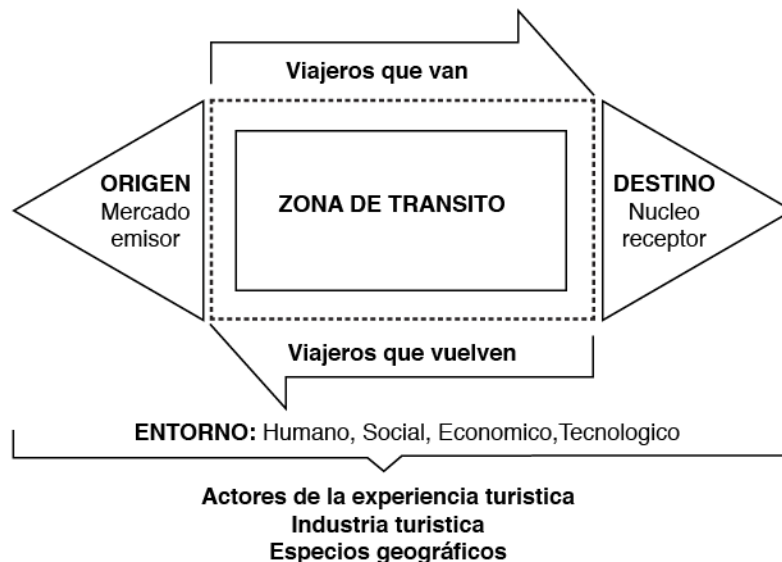
aventurarse, explorar, ser curiosos con los productos locales así que pretenden adentrarse en quién está detrás de la comida.

Interpretando la rapidez cómo va el mundo globalizado, con tendencias cada vez más atrevidas en un contexto moderado como lo han sido las provincias españolas cuya principal actividad económica consta en la producción de jamos serrano o jamones madurados. Hallaron mediante la promoción de su producto más popular la condición pertinente para la denominada “ruta del jamón” que implico hacer del jamón un destino turístico, aquí el objetivo es desarrollar una didáctica que mantiene al turista en constante movimiento alrededor de los productores de este alimentó. Se introduce al turista en toda una cadena de experiencias que van desde hospedarse en las granjas, alimentar a los animales, estar presente en el proceso de curación del jamón, la experiencia vincula el mayor número de artesanos para brindarle al turista mayores posibilidades y diferentes vivencias. Finalmente, la experiencia se ha complementado con la tradicional carrera del jamón, organizada una vez al año busca por medio de una incentivar y adaptar una actividad deportiva al consumo de alimentos.

7.4 Las tendencias en turismo

La migración ha sido una actividad constante del ser humano, según el periodo que se analicé ha surgido una constante necesidad por movilizarse alrededor del globo, ya surgieron diversos procesos de asentamiento que cambiarían el comportamiento de los grupos, aun así, se pueden observar actividades de desplazamiento temporal por la

búsqueda de recursos o bien sea por un interés intelectual. Las circunstancias han ido cambiando el ser humano ha llegado a modificar su entorno y es en este momento donde las actividades que realiza comprenden factores de ocio, llegar a lugares que se encuentran al otro lado del mundo. Es así como el turismo como una actividad económica y social en donde según el modelo de Leiter (1990) establece la relación entre los factores de conexión entre lugar de origen y destino igual que una existente transición entre los viajeros que van y vuelven en un entorno.



Modelo de Leiter (1990)

Ya que el turismo es una actividad que estimula procesos de interés en el lugar de destino debe ser capaz de mantener la competitividad respecto a la oferta global, esto claramente implicaría la ejecución de estrategias que movilizaran al mercado haciendo de este un paraje especializado, sofisticado pero que aun así es capaz de conservar su valor

patrimonial que caracteriza el espacio y aquellos que lo habitan. Estar en pro de la tendencia significara reconocer como evoluciona el turista, sus necesidades, la configuración del espacio y la protección del valor cultural reconociéndolo sobre un el demás destino turístico.

7.5. Turismo cultural

El turismo cultural surge como un fenómeno en crecimiento en las últimas décadas debido al interés que se genera por los recursos naturales y culturales, propiciando el desarrollo de los sectores de en las áreas de América dado las oportunidades que se presentan en múltiples escenarios. Según el contexto global cabe afirmar que las practicas del turismo cultural implica un medio para la diversificación de la economía local dentro del aprovechamiento de los activos y servicios, eventualmente propicia el establecimiento de un escenario para el intercambio entre la cultura receptora y a que lo visita.

En cuanto la situación actual de los países Latinoamericanos se ve la necesidad de destinar más recurso para generar procesos de investigación y protección de la cultura, dado que la propuesta actual radica en la generación y control de espacios según la UNESCO, para ello dentro de las practicas responsables del turismo insisten en la especialización de los núcleos culturales como herramientas para la potenciación de sectores económicos más estables y como alternativas planificadas desde las características sociales y culturales para ser parte activa del turismo.

Al tener un sistema incoherente respecto las necesidades de protección que requiere una cultura que es integrada dentro del turismo, se tiende a irrumpir en los procesos sociales establecidos por ellos por los cual surgen las situaciones en las cuales se desgasta los recurso naturales y culturales. En el momento de integrar una comunidad en la oferta turística local es preciso comprender el alcance al que este grupo desea que llegue el visitante para establecer un equilibrio entre la oportunidad económica y la protección del patrimonio.

Dentro de las prácticas de este modelo de turismo se articulan las relaciones conforme la oferta esté dispuesta a acceder, en este sentido el desarrollo mediante el aprovechamiento del matrimonio de una comunidad se fundamentará en la medida que se establezcan los parámetros de la cultura local dentro de una lógica distributiva equitativa para el bienestar integral conforme surgen las oportunidades de desarrollo dentro del turismo.

7.6. Identidad

El concepto de identidad se ha analizado desde múltiples visiones tales como la del filósofo griego Aristóteles quien se ha interesado por “los individuos concretos que nos rodean a diario que ha calificado con el denotativo común de entes con el fin de hallar el sustento metafísico que le es propio a cada uno de estos entes”, en esta lógica de pensamiento se considera el ser como si mismo y no por sus atributos es

decir una oveja blanca no dejara de ser oveja en si misma si se le quitara la blancura de su pelaje. Sucede con la identidad la idea del individuo en tanto que individuo, llevándolo al plano de materialización de la identidad el proceso de construcción simbólica es coherente en cuanto en individuo tenga una elaboración personal de esta que diferenciara de los demás y tal como lo mencionaba Aristóteles a pesar de compartir intereses y ser parte de una comunidad las identidades den ente seguro siendo en si misma fuera del grupo social.

Entro sentido la identidad social corresponde al sentido de pertenecía a una colectividad delimitada por factores geográficos y actividades afines, generando así una manifestación cultural que se diferenciara de las colectivas por su modo de expresión según el sentido otorgado por la comunidad. Desde elementos diferenciadores se asume una postura personal que se asume como propia y de modo natural siendo un referente de colectividad.

Tal Como lo refiere Carolina de la Torre en el texto Las identidades, una mirada desde la psicología que define la identidad Como:

“Cuando se habla de la identidad de un sujeto individual o colectivo hacemos referencia a procesos que nos permiten asumir que ese sujeto, en determinado momento y contexto, es y tiene conciencia de ser el mismo, y que esa conciencia de sí se expresa (con mayor o menor elaboración) en su capacidad para diferenciarse de otros, identificarse con determinadas categorías, desarrollar sentimientos de pertenencia, mirarse estivamente y

establecer narrativamente su continuidad a través de transformaciones y cambios.

[...]...la identidad es la conciencia de mismidad, lo mismo se trate de una persona que de un grupo. Si se habla de la identidad personal, aunque filosóficamente se hable de la igualdad consigo mismo, el énfasis está en la diferencia con los demás; si se trata de una identidad colectiva, aunque es igualmente necesaria la diferencia con “otros” significativos, el énfasis está en la similitud entre los que comparten el mismo espacio sociopsicológico de pertenencia.”

Establece los proceso y conexiones con el contexto que determinan las cualidades en la diferenciación incentivaría.

En el largo ejercicio que llevaron los sanandresanos y providencianos por identificarse como una autentica identidad cultural fijada por el nacimiento como parte de la natural marcada por los genes a través de los vínculos genéticos de sangre (Hall [1998] 2003, p479) así como de sus prácticas culturales heredadas reflejadas mediante dispositivos que trascienden del pasado y de la tradición. Lo raizal entendido del vocablo raíz que no implica más que el origen de las personas en este sentido como referente identitario que se afianza con mayor fervor en las islas respecto a la situación existente respecto a la creciente migración cultural del continente donde se generara la postura diferenciadora frente a lo colombiano. El creo o raizal es capaz de imponerse frente al migrante con sus particularismos formados históricamente por medio de la herencia cultural.

7.6.1 Identidad gastronómica

La identidad gastronómica como parte del turismo gastronómico se considera como un atractivo más para el mercado, desde sus platillos como un singular distintivo para captar la atención del público que está en la constante búsqueda de satisfacer sus necesidades se pasó de cazar a gourmet (Franco,2001) haciendo del proceso de alimentarse una actividad con menos tiempo de espera, reorganizando las estaciones de trabajo para cumplir con mayor eficiencia el servicio, así los ingredientes son transformados y organizados dentro de lo denominado como fasto todo, ejemplos claros de organización sistemática, procesos que cumplen tiempos establecidos mayor comida, menores tiempos de espera y una homogeneidad en el resultado se ve en cadenas multinacionales como McDonald's, que han establecido un modelo de consumo y producción en la alimentación, haciendo que el alimentarse sea un proceso de reabastecimiento con el menor contacto personal.

El modelo de Macdonalización con lo han denominado algunos a partido la relación que tenía el ser humano con la comida y las practicas generadas por medio de esta, sustituyendo los entornos de contacto e interacción. Contextualizado con el ritmo que han asumido las personas en las que el factor tiempo condiciona el establecimiento de las pautas a lo largo de la jornada.

7.6.2 Constitución de 1991 identidad como raizal

La constitución nacional de 1991 reconoce la existencia de un grupo humano, de una etnia propia en las islas de San Andrés, Providencia y Santa Catalina e introduce la palabra raizal para distinguirla, así mismo como se le otorga un reconociendo a este grupo social

también dentro de la constitución se le otorgan derechos y deberes con las políticas nacionales entre ellos está la participación activa de un miembro de la comunidad para ser parte de la cámara de representantes desde donde se regularán el control sobre el territorio en ejercicio de los derechos previamente establecidos en el documento nacional.

7.7 Patrimonio inmaterial

Patrimonio se define según la real academia española de la lengua como un conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural y jurídica. Igualmente lo divide en dos aspectos importantes que se designan a patrimonio histórico y nacional

Patrimonio histórico

. m. Conjunto de bienes de una nación acumulado a lo largo de los siglos, que, por su significado artístico, arqueológico, etc., son objeto de protección especial por la legislación. (Rae)

Patrimonio nacional

m. Econ. Suma de los valores asignados, para un momento de tiempo, a los recursos disponibles de un país, que se utilizan para la vida económica. (Rae)

El patrimonio cultural definido por la UNESCO corresponde a una colección de saberes, experiencias y tradiciones heredadas que se ven representadas mediante objetos,

esculturas, pero principalmente en los procesos para transmitir a los descendientes todos esos saber ancestrales a través de la tradición oral, artes de espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y practicas relativas al a naturaleza y el universo y saber técnicas vinculadas a la artesanía tradicional. El reconocimiento al patrimonio inmaterial corresponde a la conexión entre varios grupos que se relacionan generando un dialogo de mutuo respeto y para los nuevos exponentes del modelo global implicara una oportunidad por generar desarrollo en las comunidades.

Dentro de las categorías que define la UNESCO para los diversos procesos que se complementan el patrimonio esta en primera estancia el de carácter tradicional, contemporáneo que es:

“Contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.” (UNESCO, 2012)

De manera que una práctica de la forma como se evidencia la comunicación entre comunidades designa la forma en que se comparten tradiciones entre estas pero cada uno tiene sus propias particularidades en ello se define el patrimonio integrador que es:

“podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas

forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.” (UNESCO,2012)

Entre tanto las comunidades deben tener medios de expresión de su saber que se van transmitiendo entre generación y que igualmente conservan un legado físico como muestra de su historia y conocimiento, esta categoría se define como los medios representativos que implica:

“Florece de las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.” (UNESCO,2012)

7.8 Situación económica en la isla

Desde el documento presentado por la gobernación del departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina declaran que:

“La economía del Departamento de San Andrés y Providencia está basada principalmente en el turismo y el comercio; diariamente llegan a las islas varios aviones procedentes de diferentes ciudades colombianas y algunos del exterior, en busca de esparcimiento y descanso; las anteriores actividades son complementadas por las propias de la agricultura y la pesca de subsistencia, que son insuficientes para abastecer las islas y ello hace que del interior del país se deban importar la mayor parte de los víveres de consumo cotidiano, tanto para los naturales como para los turistas. El principal producto agrícola que se explotaba comercialmente en el archipiélago, era el coco, pero además se producía aguacate, caña de azúcar, mango, naranja, ñame, no ni y yuca, producciones las cuales fueron decayendo a través de los años por daños en el suelo y urbanización de muchas áreas.” (“Historia”, 2018)

Como principal fuente de ingreso económico para las islas está el sector hotelero que corresponde a más del 68% de recursos que recoge anualmente la isla y conforme la obligación al ser parte de Colombia se establece el salario mínimo según el decreto 2269 del 30 de diciembre de 2017 fijó a partir del primero de enero de 2018, como Salario Mínimo Legal Mensual para los trabajadores de los sectores urbano y rural, la suma de setecientos ochenta y un mil doscientos cuarenta y dos pesos (\$ 781.242,00), es decir un aproximado a 9 dólares el día.

7.9 Metodología para el trabajo comunitario

Etnografía

Etimológicamente la etnografía significa la descripción de los pueblos o gentes, del griego *ethnos* (pueblo, tribu) y *grapho* (yo escribo), es un método de investigación social caracterizado por permitir el registro del conocimiento cultural, detalla los patrones de comportamiento en cuanto a la integración social, genera una percepción holística de las relaciones sociales establecidas para ser analizadas, se emplea de manera descriptiva por lo cual permite el desarrollo y verificación de las teorías. Este tipo de metodologías resulta de gran utilidad en cuanto se trata de estudiar las conductas de un grupo pues permite dar sentido a las formas que intervienen en las relaciones sociales dando como consecuencia la estructuración de un modelo de análisis y descripción de interpretación de un contexto sociocultural.

“La Antropología Cultural, que surge de un estudio de los nativos de la zona occidental de Nueva Guinea, después de que los investigadores conviviesen durante un tiempo con ellos, como unos miembros más de su comunidad. Este trabajo asienta el proceso básico de las primeras etnografías holísticas. “(Murillo & Martínez-Garrido, 2010)

“La Escuela de Chicago de Sociología donde se iniciaron un conjunto de estudios sobre pobreza y marginación, dando gran importancia a la dimensión humana. La obtención de los datos de estos estudios se realiza partiendo de experiencias de primera mano, a través de entrevistas y fotografías del contexto social.” (Murillo & Martínez-Garrido, 2010)

Dentro de las metodologías que se emplean para llevar a cabo un estudio etnográfico se precisa el carácter fenomenológico del investigador es decir de este modo se tiene información interna de la vida de la comunidad dado que la intención es descubrir e interpretar las conductas que allí se generan a partir de los participantes que hacen parte del contexto social. Continua con la permanencia del etnógrafo dentro del grupo esto se realiza con el objetivo ganar la aceptación de la comunidad para comprender más a fondo los procesos internos, entre tanto se pretende hacer una revisión holística del contexto para determinar cómo se fundamentan las relaciones y generar una perspectiva de los miembros de la comunidad.

7.10 Wood Designó

Se comienza hablar de todo diseño de comida o con comida para algunos después del manifiesto de 2002 por parte de la Asociación para el Diseño Industrial (ADI) en la cual se establece conjuntamente, “Wood Designó es la pre-figuración del acto alimenticio” esto implicaría la elaboración de un proceso que permite sea eficaz la contextualización de un alimento en un contexto, ambiente y situación de consumo determinada por factores en la cultura y prácticas comunales.

Esta disciplina surge como un medio de “innovación de productos servicios y/o experiencias relacionadas con los alimentos, dotándolos de nuevos significado cognitivos, emocionales y sensoriales que retan los actuales patrones alimenticios, sin perder de vista sus beneficios nutritivos, sociales y/o culturales.”(FOODA,2017) Lo cual ha implicado para las disciplinas del diseño generar oportunidades de vinculación con otras áreas del servicio así como otras profesiones que indirectamente convergen la percepción de los alimentos en una experimentación es decir el acto de transformar y construir un alimento se torna en todo un proceso diseño comestible.

Dentro de los alcances para el todo Designó al ser una de las áreas más complejas en el sentido que es capaz de vincularse con diversos sectores, se genera una categorización según la Wood Designó Soviet que consta de:

“Diseño con comida: Aquel que trabaja directamente con la modificación química y física de los alimentos, aquí se pueden encontrar la cocina molecular y transformaciones de los alimentos más allá de su cocimiento.

Diseño de productos alimenticios: Aquella categoría que diseña productos hechos de comida para su consumo masivo.

Diseño para alimentos: Tal vez esta sea el área más apegada al diseño industrial cuando de Wood Designó se habla, pues es el diseño de todos aquellos productos para preparar la comida, cocinarla, servirla, presentarla, almacenarla, etcétera.

El diseño inspirado en alimentos: Es aquel que toma como referencia algún alimento

para generar un objeto, por ejemplo un mueble, un accesorio, etcétera.

Diseño de espacios alimenticios: Aquel que se encarga de distribuir, organizar y diseñar los espacios donde se consumen alimentos, comprende desde la iluminación, la música y la temperatura hasta el vestuario de los empleados.

Diseño de platillos: Aquel que determina el balance, color, forma y acomodo de los alimentos dentro de un plato para su presentación. Consiste en trabajar como si el plato fuera un lienzo de pintura y la comida fuera el material de trabajo.” (Fooda,2017)

9. DESARROLLO DE PROYECTO - Green Dish



9.1. Canas

Socios claves <ul style="list-style-type: none"> •Cooperativa de artesanas •Gobernación del departamento •Productores de plátano 	Actividades claves <ul style="list-style-type: none"> •Intervención de la Fair table •Capacitación de las artesanas •Marketing 	Propuesta de valor <p>Es un sistema para las fair table que permite conectar los saberes sobre la transformación de las fibras desde las artesanías y la comida local para poder impactar de manera positiva en el medioambiente llegándole a los turistas que tienen gran interés por proteger el medio ambiente</p>	Relación con los clientes <p>Generar interés por las iniciativas de innovación que genera la comunidad local al utilizar sus habilidades para generar alternativas a los problemas ambientales en la isla. Proponer un comercio justo en el cual se beneficie el turista</p>	Segmentación de Clientes <p>Esta dirigido para turistas con conciencia ambiental que están dispuestos a pagar un mayor costo por obtener un producto que beneficia la comunidad local y protege el ambiente</p>
	Recursos claves <ul style="list-style-type: none"> •Costos de materia prima •Tiempo de fabricación •Publicidad •Impresión de servilletas 		Canales <ul style="list-style-type: none"> •Exhibición en la fair table •Información complementaria en servilletas •Blog de contacto con las cooperativas •Guías de vinculación en la cooperativa de artesanas 	
Estructura de costes <p>El modelo de negocio requiere de obtención de materia prima de alta calidad a bajos costos para que el contenedor genere rentabilidad Rotación de producto para no saturar el inventario</p>		Fuente de ingresos <p>Actualmente las artesanas ganan por pedidos que hacen, mientras que las matronas por la cantidad de platos que venden al día. La alternativa de GreenDish es vincular estos dos sectores para producir 100 contenedores a la semana que implicaran un ingreso extra de 2000 pesos por unidad para la artesana y un incremento en el valor del plato que se vende en la fair table del 2% sobre el actualmente vendido</p>		

9.2 Desarrollo de producto

Green Dos es una familia de objetos que se realiza con el fin de reducir el consumo de contenedores desechables en la fiar tabla, generando así una alternativa con fibras de origen local transformadas por artesanas que con un entre tramado básico generan una superficie capaz de contener alimentos que no tengan un agregado liquido debido al tipo de tejido y recubrimiento el contenedor no logra ser completamente impermeable, aun así cumple con las necesidades se soportar, transportar y manipular los alimentos.

Gracias a su construcción permite al usuario sujetar con una mano lo cual facilita su movilidad, la cualidad de la calceta del plato al no ser un material con fibras rígidas garantiza una flexibilidad del 85% conforme va envejeciendo el material se torna más quebradizo.



Trabajo con la cooperativa de artesanas: seven colors women



Liney: Artesana isleña dedicada a trabajar fibras naturales

9.2.1 Fibra de origen natural

Calceta de plátano

La calceta de plátano es un derivado de la corteza del tronco de plátano que se desprende de este según el crecimiento de la planta. Las cualidades de la fibra se determinan por su elasticidad, maleabilidad y resistencia a torceduras, igualmente su durabilidad se determina por la humedad por lo cual su vida útil se representa en un alrededor de 14 meses según las condiciones de luz.

Esta fibra se diferencia por su textura compuesta por diversidad de filamentos y posee dos tipos una de ellas la más utilizada en artesanías es de una dureza mayor la otra es un material más fino con mayor flexibilidad, menor espesor y por ende es más frágil perfecto para dar acabados.



9.2.2 Determinantes de diseño

Capacidad	12oz , 3oz
Transporte y almacenamiento	Deben poder apilarse de manera vertical más de 10 en un área de 20 cm x 20 cm
Durabilidad	Al ser una fibra de origen natural su durabilidad estará determinada por las condiciones en que es conserve y la constancia del uso.

Producción - Materiales	La línea de productos Greenwich no contendrá algún tipo de aditivo químico, así como no superara la existencia de materia prima en la isla, de ser así se generarán convenios para el ingreso de materiales que será calceta de plátano.
Factores ergonómicos	Con el percentil 95 hombre , 94 mujer y para una capacidad de 12oz se desarrollara el producto .
Estético	La técnica de entrelazado sencillo permite dar una apariencia de alta calidad y una amplia gama de acabados por la combinación de colores por lo cual no deberá ser intervenido con colores artificiales y se recubrirá con algún tipo de almidón que le dé un acabado brillante y proteja las fibras.

9.2.3. Análisis de actividad

1.Montaje puesto de trabajo

- Paso1: Se instala el puesto de comida que consta de dos mesas plegables y un mantel para proteger la superficie
- Paso2: Dentro de unas bolsas de gran tamaño se transportan los contenedores de PET donde está la comida preparada
- Paso 3: Se organizan los contenedores de tal manera que a un costado se dejan los pasa bocas como las empanadas y pasteles y al otro los pescados, arroz, guisados y demás
- Paso 4: Dentro de la organización del espacio se deja un espacio donde se organizarán los platos se cerámica y los desechables
- Paso5: Se protegen todos los contenedores con un plástico transparente



2.Servicio

- Paso1: Para la organización al momento de servir se organizan dos filas según sea lo que desea
- Paso 2: Tal como un bufet se ofrecen los diferentes grupos nutricionales que componen la comida y se van disponiendo en el plato de cerámica
- Paso 3: Al ser un espacio informal lo único con lo que cuentan los clientes es con una silla por lo deben proceder a poner los platos sobre sus piernas o soportarlos con la mano menos hábil al momento de ir comiendo
- Paso 4: Una vez terminada la comida se procede a recoger y limpiar los platos, pero luego ser utilizados

- Paso 5: Al momento de ofrecer solo un ingrediente es decir algo para picar se sirve en una de las tres opciones. La primera es una servilleta, segundo un contenedor de 12oz de polietileno expandido y la tercera es un plato bajo también de polietileno expandido.

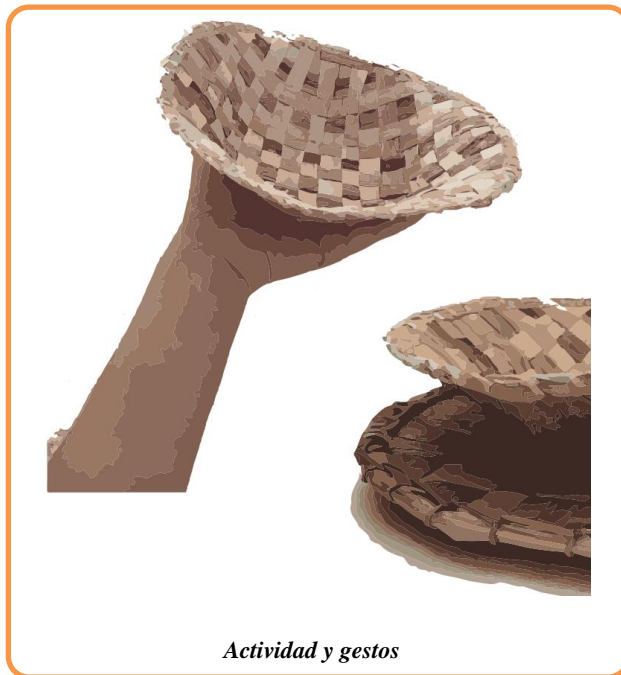
9.2.4. Conclusiones análisis de actividad

1. Servicio

Debido a las condiciones del espacio que implica estar al aire libre, es decir no cuenta con el mobiliario adecuado para comer el almuerzo o cena que allí sirven por lo cual genera respuestas de postura por parte de los comensales en donde se encorva la espalda mientras se tiene un plato de cerámica entre las piernas. Esta misma situación propicia a buscar la postura más cómoda para comer lo que termina en botar accidentalmente parte del contenido del plato por último el no tener una superficie para apoyar el plato obliga utilizar las manos para manipular los alimentos que el cuchillo y tenedor terminan siendo imprácticos.

En el caso de la comida para llevar que son pequeñas porciones de aproximadamente 12oz los clientes se llevan este contenedor consigo lo que implica que a medida que van caminado o están quietos van comiendo por

tanto deben con su mano menos hábil en la mayoría de los casos soportar este contenedor. Al llegar a un lugar de estancia este mismo contenedor resulta complicar el hecho de comer de allí pues no tiene un agarre ergonómico, no está diseñado per este tipo de actividades por lo cual en ocasiones termina volteándose dejando caer su contenido y por último se deja donde cae por lo cual genera problemas de basuras.



Actividad y gestos

- **¿Para quién?**

Para los turistas que tienen interés por cuidar el medio ambiente por medio de la adquisición de un producto biodegradable.

- **¿Que se busca?**

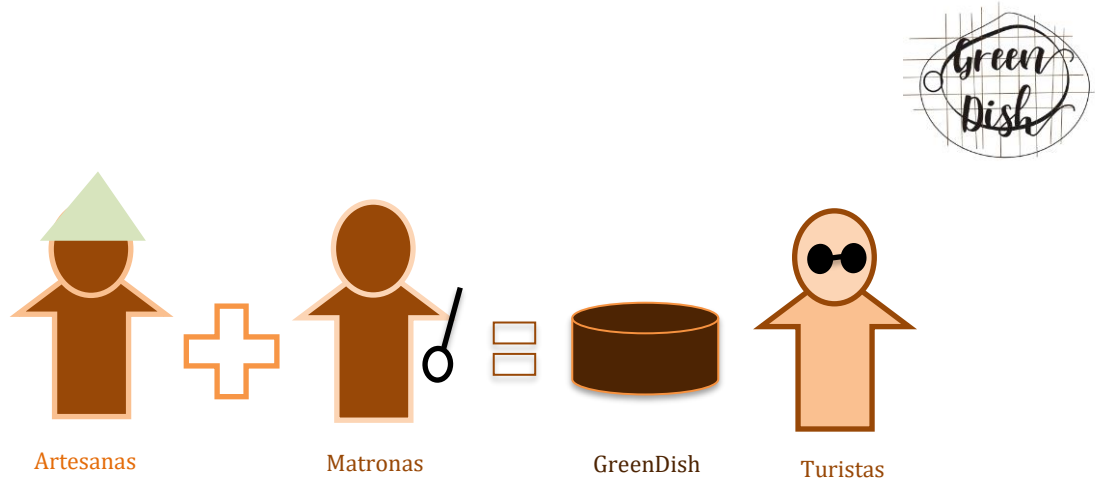
Generar vínculos entre las artesanas y matronas para crear línea de productos utilizados en las fair tables para portar la comida.

- **Valor diferenciador**

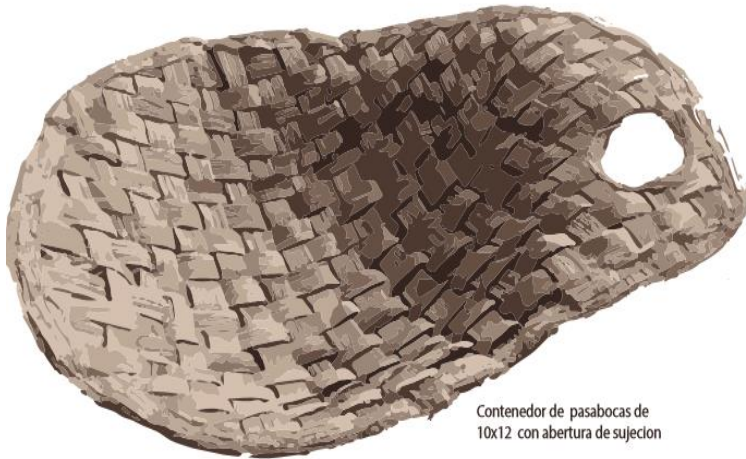
Creen dos es una familia de objetos para transportar la comida, realizado por artesanas que utilizan las fibras naturales locales.

- **Propuesta de valor**

Es un sistema para las fair table que permite conectar los saberes sobre la transformación de las fibras desde las artesanías y la comida local para poder impactar de manera positiva en el medioambiente llegándole a los turistas que tienen gran interés por proteger el medio ambiente.



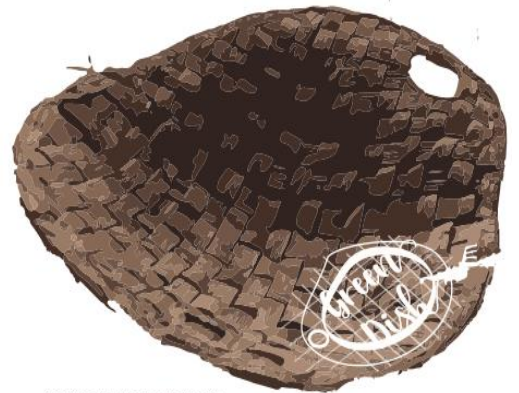
Familia de objetos



Contenedor de pasabocas de 10x12 con abertura de sujecion



Sujetador para porciones de empanada y tortas



Contenedor de pasabocas de 13x15 con abertura de sujecion

11. BIBLIOGRAFÍA

- Dane.gov.co.
(2018).https://www.dane.gov.co/files/icer/2015/ICER_San_Andres2015.pdf [28 Feb. 2018]. [L]
[SEP]
- Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombiana. (2018). 1st ed. Bogotá: Ministerio de Cultura, pp.1,17,20. [L]
[SEP]
- Pasosonline.org. (2018).
http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf [28 Feb. 2018]. [L]
[SEP]
- RCN Radio. (2018). *El fin de 'Coco loco': prohíben usar el coco para servir licor en San Andrés*/ RCN Radio. [online]: <https://www.rcnradio.com/colombia/caribe/el-fin-de-coco-loco-prohiben-usar-el-coco-para-servir-licor-en-san-Andrés> [28 Feb. 2018]. [L]
[SEP]
- Sanandres.gov.co.(2018).*Economía*.http://www.sanandres.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=17&Itemid=139 [28 Feb. 2018]. [L]
[SEP]
- Banrep.gov.co. (2018).
http://www.banrep.gov.co/docum/Lectura_finanzas/pdf/2009/24.pdf [28 Feb. 2018]. [L]
[SEP]

- Pasosonline.org. (2018).
http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf [28 Feb. 2018]. [L]
 [SEP]
- CEGAHO BLOG. (2018). 5. *Gastronomía: patrimonio cultural inmaterial (UNESCO)*. <https://cegaho.wordpress.com/2011/04/15/5-gastronomia-patrimonio-cultural-inmaterial-UNESCO/> [28 Feb. 2018]. [L]
 [SEP]
- Morales Bedoya, E. (2010). *Fogón Caribe*. Bogotá: Editorial La Iguana Ciega. Meisel Roca, A. and Aguilera Díaz, M. (en.). *Economía y medio ambiente del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina*.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Guzmán, T. J. L. G., & Cañizares, S. M. S. (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. *Special Issue-Número Especial Turismo gastronómico y enoturismo Gastronomic and wine tourisme*, 6, 159.
- Mascarenhas Tramontin, R. G., & Gândara Gonçalves, J. M. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.
- López-Guzmán, T., & Jesús, M. M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism & Management Studies*, 1.

- Nunes dos Santos, C. (2007). Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(2), 234-242.
- Jiang, X. (2012). El diseño de la experiencia del turismo gastronómico en Bilbao.
- Polania, J., Toro, J. López, C. Rodríguez, A. Jaramillo, L. y A. León. (2004). El sector agropecuario y la seguridad alimentaria en San Andrés isla. Primera edición. Universidad Nacional de Colombia sede Caribe. 151p.
- DE LA TORRE, Carolina, (2001), Las identidades, una mirada desde la psicología, La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la cultura cubana Juan Marinello.
- Núñez, J. A. (2015). *Archipiélago de San Andrés y Providencia Colonialidad-Gobierno- identidades* . Bogotá, Colombia : H&A Impresores
- Murillo, F., & Martínez-Garrido, C. (2010). Investigación Etnográfica. Retrieved from https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf
- FOODAM | Food Design & Art Museum. (2016). Retrieved from <http://www.fooda.org/it/>

