



La medición del patrimonio biocultural gastronómico como estrategia de desarrollo regional

The measurement of gastronomic biocultural heritage as a regional development strategy

Diego Fernando David Guerrero* - Ricardo Alonso Colmenares Flórez
Dennis Augusto Lara Papamija*****

Resumen: La investigación se propuso como objetivo de entender el concepto de patrimonio gastronómico biocultural. Se realizó una revisión bibliográfica empleando el Google Académico. Se revisó el periodo 2015-2019 en relación con los términos: "contabilidad cultural" y "patrimonio gastronómico". De la revisión realizada se pudo concluir que la concepción de patrimonio esta referenciada desde el aspecto financiero y la relación con los elementos culturales solo se la genera en la perspectiva de la cual el patrimonio se relaciona con la existencia y determinación. El análisis de contenidos permitió identificar que el tema del patrimonio gastronómico ha pasado a ser objeto de investigación en Contabilidad cultural, junto con las temáticas más tradicionales: el patrimonio cultura el cual se mantiene como una importante línea de investigación en Contabilidad social. La presente investigación se desarrolló bajo el paradigma cuantitativo, el cual según Galeano (2004) se caracteriza por la objetividad del investigador frente al hecho que investiga. En esta investigación el punto de referencia es la recolección de información, interpretación, medición y cuantificación de esta, que permitirá diagnosticar las debilidades empresariales y diseñar estrategias de competitividad tendientes al fortalecimiento de gestión en las áreas contables y financieras. En el desarrollo de la investigación se utilizaron, además, los elementos ofrecidos por la etnografía. Al hablar desde el diálogo de sus protagonistas (cocineros y cocineras), resulta pertinente preguntarse: "¿qué papel jugará en ello nuestra voz?", ¿Qué efectos provoca nuestra escucha?, y ¿Cuánto puede alterar, desde su localización-distinta, a la voz que está escuchando? (Rivera, 2010, p. 228).

Palabras clave: Contabilidad cultural, Memoria biocultural alimentaria, Prácticas gastronómicas, Saberes y sabores.

Abstract: The research was proposed as the objective of understanding the concept of biocultural gastronomic heritage. A bibliographic review was carried out using the Academic Google. The period 2015-2019 was reviewed in relation to the terms: "cultural accounting" and "gastronomic heritage". From the review carried out it was concluded that the conception of heritage is referenced from the financial aspect and the relationship with cultural elements is only the generates in the perspective of which the patrimony is related to the existence and determination. The content analysis made it possible to identify that the topic of gastronomic heritage has become the object of research in Cultural Accounting, together with the more traditional themes: cultural heritage, which remains an important line of research in Social Accounting. The present investigation was developed under the quantitative paradigm, which according to Galeano (2004) is characterized by the objectivity of the researcher in the face of the fact that he investigates. In this research, the point of reference is the collection of information, interpretation, measurement and quantification of the same that will make it possible to diagnose business weaknesses and design competitiveness strategies aimed at strengthening management in the accounting and financial areas. In the development of the investigation, the elements offered by ethnography were also used. When speaking from the dialogue of its protagonists (cooks and cooks), it is pertinent to ask: "What role will our voice play in this? What effects does our listening cause? the voice you are listening to? (Rivera, 2010, p. 228).

Keywords: Cultural accounting, Food biocultural memory, Gastronomic practices, Knowledge and seasonings.

* Contador Público, Esp. en administración de la informática educativa, Mg. en Gestión de la Tecnología Educativa, Mg. en gerencia y asesoría financiera. Docente investigador de la corporación universitaria Autónoma de Nariño.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0156-3166> - diego.david@aunar.edu.co

** Contador Público, Esp. en Contabilidad de Costos, MBA en Dirección y Administración de Empresas. Docente investigador de la Fundación Universitaria CEIPA.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3215-8868> - docentecolmenares@gmail.com

*** Contador Público, Esp. en Finanzas, Mg. en administración financiera. Docente investigador de la corporación universitaria Comfacaucá - Unicomfacaucá.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4302-1146> - denis_lara21@hotmail.com

Artículo de investigación científica y tecnológica. **Sección:** Contabilidad social y ambiental

Recibido: 10/01/2020

Aceptado: 29/04/2021

JEL: Z10, E01.

Licensed under a:



Citación: David, D. F., Colmenares, R. A. & Lara, D. A. (2021). La medición del patrimonio biocultural gastronómico como estrategia de desarrollo regional. *Revista Colombiana de Contabilidad*, 9(17), 149-168.

Introducción

El patrimonio biocultural se debe entender desde una perspectiva en la cual la contabilidad tiene una responsabilidad social, y para ello es necesario comprender desde el contexto de orden nacional e internacional como las condiciones socio culturales son el principal elemento que justifica la generación de un análisis de este tipo.

Colombia a lo largo de los últimos tiempos viene presentando una constante frente al proceso económico; para el segundo trimestre del año 2016 de acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) el crecimiento de la economía alcanzó tan solo el 2% frente al 2,5% del primer trimestre del año; lo anterior, como consecuencia de la disminución en los procesos de extracción del crudo y del gas natural. La constante en el crecimiento del país refleja una realidad económica que tiende a decrecer de forma gradual, principalmente por la mono concentración de la actividad económica y la falta de inversión en otros sectores que pueden generar una participación representativa.

La contabilidad como ciencia abarca el papel fundamental al hablar de medición del patrimonio cultural, pues genera elementos que le permiten desarrollarse a esta ciencia social en el entorno de las comunidades, siendo un puente entre la cotidianidad y el reconocimiento de los valores, saberes y sazones como parte esencial de la historia de la sociedad.

Esta caída en el crecimiento de la economía se contrasta con los cambios porcentuales de la conformación del producto interno bruto. Es así como, en los últimos cinco años el sector servicios ha presentado un incremento en la participación de este indicador pasando del 3% al 4,6%. Del sector servicios, hace parte el turismo cultural y gastronómico; no obstante, no ha sido relevante en las prácticas económicas del país, argumento contrastado con la realidad de los logros alcanzados por países como el Ecuador, -ha generado una nueva perspectiva de este sector desde 1992 cuando se crea el Ministerio de Información y Turismo bajo el gobierno de Sixto Durán Ballén-, por tanto, una mayor dinámica podría influir en el crecimiento económico del país.

El conocer y reconocer la cultura gastronómica como un elemento diferenciador en el contexto turístico genera para este concepto una trascendencia de los conceptos típicos contables y abraza a la cultura y a los procesos gastronómicos como un eje estratégico en la economía nacional.

El turismo y el patrimonio biocultural gastronómico.

A nivel internacional, la Organización Mundial del Turismo (OIT) reportó un crecimiento de 4,4% en el flujo de viajeros extranjeros durante 2015; pero en Colombia ese crecimiento fue de 9%, entre enero y octubre del año pasado, lo que sitúa al país en un lugar importante en el mapa global del turismo desde el año 2016.

“El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con los desplazamientos de las personas a destinos que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual (...)” (OMT, 2008), se reconoce el papel trascendental y notable que este cumple como eje estratégico en la dinámica y desarrollo de las regiones. De ahí que, cada vez exista mayor interés por abordar este tipo de temáticas analizándolas, evaluándolas y contrarrestando, de ser posible, los impactos y efectos derivados de las mismas.

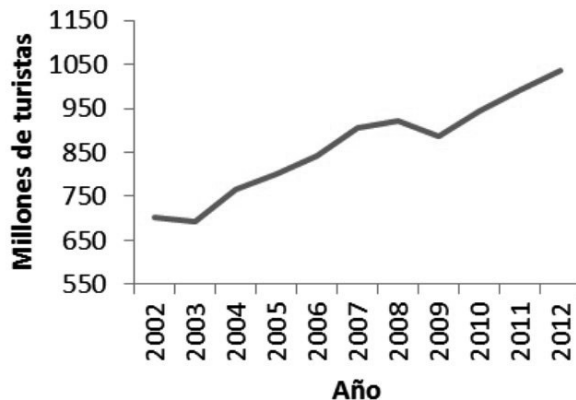


Figura 1. Relación de número de turistas en américa latina

Fuente: OMT (2017)

Para Colombia la industria de los viajes y el turismo es relevante en tanto ésta facilita la mayor interacción comercial intrarregional, lo que conduce a un incremento de productividad en los destinos, promueve la generación de empleo, el mejoramiento en la calidad de vida y el fortalecimiento de las cadenas de valor. No obstante, el éxito económico, como una de las dimensiones del desarrollo sostenible, además de la ambiental y la socio-cultural, el sector turismo debe desarrollarse bajo una ética responsable (DNP, 2014).

En ese sentido, la propuesta de esta investigación se dirige hacia la observancia de una oportunidad para introducirse en este universo cultural y empresarial que invite a direccionar una mirada crítica y reflexiva sobre la forma como se están imprimiendo proyecciones interesantes y alternativas de mejoramiento continuo en torno a la industria turística en los diferentes ámbitos, mundial, nacional y departamental.

Sin duda, el contexto global, nacional y regional junto a los nuevos desafíos actuales implica que, desde disciplinas como la Contaduría Pública y la Gastronomía, donde se incluyen las ciencias aplicadas a las prácticas alimentarias, se contribuya a viabilizar las unidades empresariales mediante la formulación de estrategias encaminadas a gestar un fortalecimiento efectivo dentro de las diferentes esferas de la economía, como por ejemplo la de índole turística.



Figura 2. La importancia del turismo en el mundo

Fuente: logitravel (2015)

Desde tal mirada, este artículo se enfocará a practicar un diagnóstico del sector turismo - gastronómico, con los cuales será posible obtener una radiografía del estado actual del mismo en tanto se identifican las variables medibles (cuantitativas y cualitativas) y los aspectos que limitan o reducen su capacidad de desarrollo efectivo. Por otra parte, gracias a la labor de análisis que se pretende agilizar sobre los factores contables y financieros de este sector, se logrará diseñar un plan estratégico de reconocimiento en las áreas ya mencionadas como apoyo al desarrollo de proyectos dirigidos al fortalecimiento de la gestión empresarial; hilvanado con ello,

sus resultados, intentarán habilitar y motivar a la agremiación aliada incorporar en su quehacer las competencias necesarias, que se enfocan hacia la especialización de la calidad en el servicio, toma de decisiones acertadas y manejo apropiado de sus restaurantes o puestos de comida.

En el mismo contexto, este estudio se enmarca por su dinámica y propósitos, en el Foco de del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 (Colombia Pacto por la Equidad): Sociocultural. La línea a la cual aplica es: Política social moderna, centrada en la familia, eficiente, de calidad y conectada a mercados, tomando como referencia que en su área: "Alianza por la seguridad alimentaria y la nutrición: ciudadanos con cuerpos y mentes sanos"; en este caso, aborda la alimentación como un eje transversal al desarrollo, haciendo necesario reconocer y plantear nuevas maneras de conservar y revitalizar practicas presentes en lugares que surten de alimentos la gran mayoría de las familias de la región, como aporte al debate de la soberanía alimentaria en el departamento del Cauca. Igualmente, es coherente con los propósitos del Plan de Desarrollo Departamental del Cauca, en el eje territorio de paz y para el buen vivir (componente desarrollo humano integral); una de sus metas busca fomentar acciones de salvaguardia y protección del patrimonio cultural, y de esta forma, otorgar significados de mayor relevancia para la apropiación de las prácticas alimentarias locales, las cuales ineludiblemente están implícitas en las cocinas de Popayán.

Finalmente, al referirse al aporte biocultural se está hablando de una dimensión amplia que integra tanto lo biológico, representado en la flora y fauna, como a lo cultural, referente a aquellas prácticas que adoptan los grupos humanos y que les distinguen entre unos y otros, de acuerdo con sistemas de creencias, simbolismos, representaciones, idiosincrasias, tradiciones y acciones, que integran una identidad compartida. Ello se vivencia en toda la gran cadena de elementos que acompañan la elaboración de alimentos en el marco de lo que se denomina tradicional, desde el conocimiento para la adquisición de ingredientes e insumos (leche, batata, panela, coco, entre muchos más), pasando por saber las formas de preparación amparada en el conocimiento de recetas o secretos culinarios y llegando hasta involucrar creencias, festividades o ritualidades donde estos se obsequian o son compartidos.

El libro, resultado de socialización de experiencias "Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico La cocina como patrimonio (in) tangible" de la Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires (Álvarez, 2003), que recoge las jornadas de

trabajo (mayo de 2001) adelantadas en Buenos Aires sobre el patrimonio gastronómico tradicional gaucho, ofreciendo un marco teórico y conceptual que abarca distintos enfoques sobre la comida como parte de “un proceso cultural específico de pueblo, o grupo social determinado y su definición como elemento constitutivo de identidad” (p. 10). De igual forma explora las transformaciones o cambios culturales que afectan el sentido tradicional de la cocina como patrimonio inmaterial, como pueden ser la introducción de las nuevas tecnologías en los escenarios alimentarios como las crisis sociales y económicas, como factor de transformación en las prácticas culinarias.

En el contexto cultural peruano, la investigación de Matta (2011), afianza el concepto de la crisis que atraviesa la cocina tradicional, en especial evidencia las limitaciones de una cultura alimentaria peruana como ejemplo de patrimonio inmaterial, considerando las tensiones a las que se ve sometida la cocina frente a “los procesos de valorización económica y sociocultural que están ligados tanto a lógicas de mercado globalizadas como a dinámicas locales enraizadas en fuertes demandas sociales” (p. 196). Así pues, pese a que la cocina tradicional peruana goza de un alto prestigio, ligándose al discurso patrimonial pública, puede llegar a perder sentido, puesto que se desequilibra en una búsqueda de rentabilidad económica, pero perdiendo en su esencia la identidad de lo tradicional popular, lo que conduce a reflexionar acerca de las implicancias que guarda el optimismo patrimonializador.

El estudio de Menasche (2013), entra a complementar la crítica sobre la comida cuando adquiere el estatus cultural, político, económico y social de patrimonio inmaterial. El autor explora cómo los saberes y las prácticas de la alimentación llegan a ser considerados como manifestación de Patrimonio Cultural (p. 183), pero pone en cuestión que la comprensión de la comida y la alimentación, pueda diluirse o perderse en un discurso hegemónico del patrimonio, en donde la agenda política del Estado o la actividad de determinados individuos o grupos, pueda eliminar el auténtico valor de los saberes y las prácticas tradicionales, regalando a sus actores al espectáculo del turismo.

Con base en estos breves estudios, es posible advertir una tensión no explícita entre la categoría universal del patrimonio inmaterial de la Unesco impuesta a la cocina tradicional de varios países latinoamericanos, con fines tanto políticos como económicos, frente a una concepción aun no dimensionada ni explícita de la cocina como parte de la identidad cultural

de una comunidad, relegada en gran medida a la alimentación de las clases populares y pobres; es decir, se afianza un modelo turístico y comercial de lo tradicional, pero se desconoce el valor cultural de los sabores y saberes locales propios de las cocinas tradicionales.

De acuerdo con la Unesco, la relevancia de abordar el tema inmaterial para la “salvaguarda”, radica en que: no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación (Declaratoria en la Convención de 2003), de tal manera, que conocimientos y/o formas de preparación de alimentos, para referirnos a un caso particular, son considerados como “otros” productos del mercado a partir de hacer visible la objetivación de sus atributos simbólicos, los cuales identifican un determinado grupo o comunidad. Para ampliar este planteamiento, relaciono a continuación un fragmento de la narración de John L. y Jean Comaroff (2011), sobre algunos referentes que tienen que ver con la identidad cultural, la cual podría ser asumida como producto de una lección y autoconstrucción -encarnadas por lo general en el acto de consumo-, y, también como producto manifiesto de la biología, la genética, la esencia humana (p. 9), a saber:

Lo enunciado por John L. y Jean Comaroff (2011), frente a las identidades culturales a partir de las diferencias, podría estar representado en sus ejercicios de salvaguarda presentes en algunas de las ciudades o regiones declaradas como patrimonio inmaterial de la humanidad (Florianapolis en Brasil, Querétaro en México o Buenaventura en Colombia).

Algunos resultados del proyecto denominado Dulces caucanos sabores y saberes: Revitalización del patrimonio alimentario biocultural, desarrollado en la ciudad de Popayán durante el año 2018, generado con el propósito principal explorar y caracterizar los actores e interacciones sociales, económicas, ambientales y políticas vinculadas al patrimonio alimentario biocultural de una de las industrias gastronómicas de mayor referencia en el territorio payanes, como lo son los dulces tradicionales, permitió conocer la carga simbólica y familiar que esconden sus saberes y sabores a partir de la metodología Investigación Acción Participación (IAP).

Todo es base del proceso de implementación de técnicas cualitativas y cuantitativas de investigación, porque el abordaje de los ejercicios de exploración y revitalización de los saberes y sabores, requiere del reconocimiento de movimientos humanos y dinámicas sociales; se recurrió a la conformación de grupos focales, de modo simultáneo se realizó la

recolección de los datos y la observación directa. Dentro de los resultados de mayor relevancia se encuentran los siguientes:

Los grupos focales en torno a las prácticas de consumo alimentario implementados con diversas productoras de dulces tradicionales, permitieron identificar algunos imaginarios alimentarios de consumo; estos se centraron en productos de la región, como empanadas y tamales de pipián, sopa de tortilla, sopa de carantanta, dulces como liberales, manjar blanco, manjarillo, rosquillas, dulce de camote, repollas y mantecadas, en menor proporción, a otras prácticas incorporadas de la industria alimentaria, como papas fritas y las gaseosas. La mayoría de sus recuerdos evoco sensaciones de la niñez y de momentos compartidos con sus familiares y amigos.

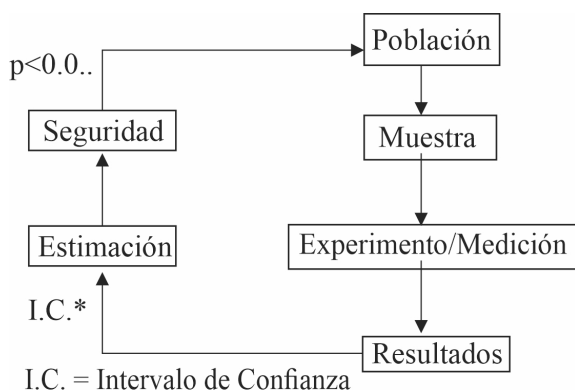


Figura 3. La importancia del turismo en el mundo

Fuente: logitravel (2015)

Con la misma dinámica, el grupo focal constituido por 14 empresarios de la ciudad de Popayán, conciben la tradición como un proceso de comunicación y de costumbres que pasa de generación en generación, no disintiendo de lo expresado por las productoras de dulces, pues tienen muy arraigado el sabor a pipián, rosquillas, manjar blanco, carantanta, entre otros. Igualmente, consideran que la falta de reconocimiento de saberes y sabores que ellos denominan como “típicos” es debido, en gran medida, a la falta de difusión, de estrategias para su reconocimiento, la pérdida de identidades, junto con la presión de la industria alimentaria a gran escala, que ha ido subsumiendo a los pequeños productores.

Bajo la misma mirada, desde el dialogo de saberes, se puso en evidencia cómo en el planteamiento de alternativas a problemas alrededor del patrimonio y sus implicaciones, se hace necesario cuestionar la efectividad de los modelos de desarrollo y sus estrategias de operación, la relevancia del patrimonio tangible e intangible, los patrimonios en riesgo desde la epistemes propias y los debates en torno a su conceptualización, como también resaltar las fortalezas, sin desconocer las debilidades, considerando otros enfoques que desde la academia permitan incluir la complejidad, la inter y la transdisciplinariedad alrededor del tema que nos ocupa.

Es así como, se incorporaron las perspectivas sociales y humanísticas, con énfasis en los valores que han sido afectados por los elementos que giran alrededor de una tradición en particular, en este caso, la producción y consumo de dulces “típicos”, desde el arte, la perseverancia y las expresiones culturales como el cine documental y la construcción narrativa de la historia vivida.

La Contabilidad Social como estrategia de desarrollo regional.

Para Castillo et al (2009), la Contabilidad Social, como subsistema de la Contabilidad General y proyectada desde la óptica del conocimiento científico, ha intentado ocuparse de alguna forma en encontrar la relación entre las diferentes áreas sociales y el quehacer de la Contabilidad, tratando de encontrar respuestas a las causas, síntomas y devenir de un entorno dinámico en el que se desarrolla; de esta forma, se constituye en un componente del sistema social. Se requiere generar un sistema de información contable de lo social que vaya más allá de los fines económicos y de la maximización de utilidades.

En este mismo sentido, se considera que la profesión contable, desde sus inicios, ha estado estrechamente ligada a la responsabilidad social; además, desde esta visión se podrá llegar a obtener respuestas a las necesidades económicas y sociales que emergen de la problemática de los pueblos. De este modo, la Contabilidad Social capta, interpreta, conoce y controla las diferentes áreas sociales en relación con los entes financieros, económicos y administrativos, y busca presentar informes de la responsabilidad social empresarial; de igual forma se enfoca a generar información para identificar los agregados sociales. “La contabilidad social es un sistema que informa los efectos económicos y sociales de la empresa sobre la sociedad, pero también los efectos de la sociedad sobre la empresa” (Castillo et al. 2009).

Para Ocampo (2007) “relacionar la Contabilidad y la Cultura implica dialogar, observar las conexiones que se pueden establecer entre la una y la otra, reconocer qué tanto la Contabilidad influye en la Cultura y cómo ésta afecta a lo contable. El diálogo entre Contabilidad y Cultura permite identificar aspectos de corte social en la disciplina contable, a su vez que posibilita reconocer la influencia de ésta en los cambios culturales, pues las acciones de los contables como sujetos sociales, permiten instalar modificaciones en la sociedad”.

Por otra parte, la teoría contable aporta un sistema de información que facilita la toma de decisiones y tiene un rol sumamente importante en su empleo cotidiano por parte de los integrantes de la comunidad vinculados entre sí, sea el propio ente que genera los actos y hechos jurídicos que la contabilidad registra, sean los proveedores, los clientes, los acreedores financieros, el fisco, el capital humano involucrado, etc. Corresponde a la contabilidad, en sus diversos segmentos, suministrar información debidamente clarificada para permitir un adecuado análisis de la distribución de recursos que contemple el bien común (Biondi, 2010).

Para Cano, Arias & Asuaga (2020) el término patrimonio cultural en el ámbito contable se define como “los bienes culturales en sentido amplio, pero especialmente aquellos que están circunscritos en la categoría de patrimonio cultural, pueden ser potencialmente salvaguardados desde la óptica más amplia de una contabilidad cultural alternativa”.

Tiene un impacto importante en el entorno social y las relaciones humanas. Dentro de los rasgos de la teoría contable que pueden calificarse como sociales se encuentran:

- Si la información contable es para uso de terceros.
- Si los resultados son gravados por el fisco.
- Si la información contable tiene vinculación con el medio ambiente.
- Si sus informes contribuyen al análisis de variables macroeconómicas.
- Si las técnicas de aplicación de la teoría contable permiten detectar indicios sobre procedimientos de lavado de dinero.

Es así como, la Contabilidad Social, siendo un subsistema de la contabilidad general, se enfoca desde la óptica del conocimiento científico a establecer las relaciones entre las personas y los diversos agentes: Estado, comunidades, empresa. Según Castillo et al. (2009) El interés investigativo se centra en

aportar una visión social de la contabilidad, vista desde lo macro y lo micro: una faceta macro es la concepción, medición y valoración del patrimonio cultural de una nación y de sus regiones, en tanto que la representación micro se muestra en la concepción, medición y valoración del ambiente de trabajo y la conservación de los valores culturales, en el marco del proyecto de empresa, región y nación.

En el ámbito social, se requiere generar un sistema de información contable que vaya más allá de los fines económicos y de la maximización de utilidades. De esa manera la contabilidad social tiene un compromiso no sólo con las organizaciones, grupos e individuos, sino frente a la humanidad. Se considera que los profesionales de la contabilidad han estado estrechamente vinculados con la responsabilidad ante la sociedad. Solo con este enfoque podrán obtenerse las respuestas a las necesidades económicas y sociales.

La contabilidad cultural como mecanismo de evaluación en los proyectos culturales.

La contabilidad cultural es considerada como una rama importante de la contabilidad social, que permite hacer un análisis desde un ámbito micro y macro y asume como objeto de estudio el legado o patrimonio cultural, para lo que desarrolla un sistema de información y control contable (Castillo et al., 2009).

La ciencia contable genera la medición fundamentada en el concepto de la “teoría representacional”, la cual refiere que los símbolos asignados a los objetos deben representar las relaciones percibidas entre los atributos de los objetos, (Leaning & Filkenstein, 1980) con ello se evidencia que la relación directa entre este concepto y la medición se encamina a determinar un valor económico en un entorno donde se generen transacciones comerciales.

Por otra parte, para autores como Édgar Gracia, la medición en la contabilidad puede representar fenómenos mediante el uso de elementos cualitativos. El autor manifiesta: “si las representaciones forman parte de uno de los atributos de la cultura, la contabilidad como representación y representaciones simbólicas, semióticas que están mediadas por la comunicación, participa estrechamente en cómo el hombre se organiza o intenta organizarse para producir, para distribuir la riqueza y en ese marco, la contabilidad entra a participar con sus aciertos y sus desaciertos en la

distribución de esa riqueza, que no es una riqueza individual sino que es una riqueza social” (Édgar Gracia et al, 2002).

Reconocer la importancia de la valoración del patrimonio cultural contribuye al desarrollo de la contabilidad cultural como disciplina del conocimiento. El análisis de los fenómenos económicos y sociales del patrimonio cultural, a partir de datos o información, servirá para fortalecer los procesos de identidad del lugar, identificar las características de la cultura local, así como el establecimiento de estrategias para propiciar el turismo vinculado a los planes de desarrollo municipal y provincial.

El patrimonio cultural se define como aquel legado que tiene un valor especial, que relaciona al hombre de hoy con los aspectos del pasado que merecen ser recordados y conservados, por ser lo mejor de los individuos y de las sociedades (Bowitz e Ibenholt, 2009; Fernando, 2011; Shipley y Snyder, 2013). No se limita a las creaciones materiales, sino que forman parte de este los bienes culturales inmateriales o intangibles; constituidos, entre otros elementos, por la poesía, los ritos, los modos de vida, la medicina tradicional, la religiosidad popular y las tecnologías tradicionales (del Barrio, Devesa y Herrero, 2012; Tweed y Sutherland, 2007). Integran la cultura popular las diferentes lenguas, los modismos regionales y locales, la música y los instrumentos musicales tradicionales, las danzas religiosas y los bailes festivos, los trajes que identifican a cada región, la cocina, los mitos y leyendas, las adivinanzas y canciones de cuna, los cantos de amor y villancicos, los dichos, juegos infantiles y creencias mágicas (Kurin, 2006; Silva, 2013).

En 1997 se comienza a considerar por la UNESCO la existencia de bienes intangibles al definir al patrimonio de una nación como el territorio que ocupa, su flora y fauna y todas las creaciones y expresiones de las personas que lo han habitado: sus instituciones sociales, legales y religiosas; su lenguaje y su cultura material desde las épocas históricas más antiguas. Fue en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003) donde se pone de manifiesto lo que abarca el patrimonio cultural inmaterial y como salvaguardarlo.

El patrimonio inmaterial reconoce la existencia de valores culturales propios y distintivos de una sociedad, elementos difícilmente integrables en otros contextos y que, por tanto, exigen una elevada capacidad de comprensión por parte de quienes los observan desde fuera de la comunidad que los posee; lo que singulariza a una cultura es lo que la diferencia de las demás

(Cominelli y Greffe, 2012; Vanclay, 2003; Vecco, 2010). Ese hecho diferencial complica en muchos casos la correcta definición de bienes tradicionales, que sólo adquieren su sentido total como parte de una realidad sociológica concreta.

Es importante para las comunidades que poseen riqueza inmaterial conservarla y trabajar en que se incremente el conocimiento en las nuevas generaciones (Báez Herrero, Bedate y Sanz, 2012). El patrimonio cultural representa riqueza de carácter material e inmaterial para la sociedad a partir de las diferentes expresiones que lo integran, sin embargo, es necesario determinar aquellas que admiten ser promovidas como objeto de turismo y de disfrute por la población residente.

En la actualidad, bajo el criterio de la expansión de los mercados en sus diferentes aspectos, se ha develado el potencial del patrimonio cultural para generar ingresos y contribuir al progreso de las comunidades. Tradicionalmente los recursos invertidos en actividades culturales, especialmente aquellas promovidas por las entidades gubernamentales, han sido consideradas como un gasto.

El panorama financiero respecto al patrimonio cultural ha experimentado un cambio favorable: lo que representaba una molesta fuente de gastos y consumo de recursos, ahora se considera una interesante oportunidad para combatir el desempleo y activar la economía de las diferentes regiones (Cominelli y Greffe, 2012). El patrimonio cultural es un factor más de producción y es un error considerarlo como un simple bien de consumo suntuario (Castillo et al., 2009). Solo así será posible conseguir el apoyo, público y privado, necesario para el desarrollo del sector; no hay que olvidar que los recursos siempre son limitados en un contexto de necesidades múltiples.

En la región, gran parte de la riqueza cultural se concentra en los centros históricos de las ciudades que fueron colonias europeas. Sin embargo, y casi sin excepción, la mayoría de estos centros han sido afectados negativamente por procesos de deterioro que ponen en riesgo la preservación del legado histórico cultural que dichos lugares albergan. Así, las ciudades comienzan a perder un recurso valioso que, preservado y explotado adecuadamente, puede contribuir a la calidad de vida de sus ciudadanos.

Algunas ciudades han tomado acciones para conservar sus centros históricos. Estas acciones son a largo plazo y requieren una gran cantidad de recursos,

que suelen exceder las posibilidades financieras de los gobiernos locales. Por ello, además de buscar fuentes de financiamiento, se trata de utilizar los limitados recursos en inversiones para la conservación y/o rehabilitación de la infraestructura y a su vez la creación de nuevos recursos y fuentes de empleo. Esta es la base por la que se puede determinar una medición del patrimonio gastronómico.

El patrimonio gastronómico y los elementos de la contabilidad cultural hacen parte de las apreciaciones sobre contabilidad social, autores como Jorge Tua-Pereda (1993) quien refiere a este concepto de la siguiente manera: “tradicionalmente, la contabilidad social presenta como ramas o vertientes a la contabilidad de recursos humanos, la contabilidad ambiental y la contabilidad del balance social. Sin embargo, a raíz de los cambios entre las tensiones entre el Estado, el mercado y la comunidad, han surgido la contabilidad de responsabilidad social, la de gestión social y más recientemente, la del patrimonio cultural”.

Para autores como Fuentes & Peña (2016) la cultura se la referencia como: Su pensamiento es el centro de todo su ser cultural, y el conocimiento sobre su territorio y sus raíces como lugar de vivienda al que hay que respetar, otorgando un uso sostenible a través de su legado inmemorial, son la relevancia normativa de su cultura.

Uno de los instrumentos que permite conocer de forma clara y ayuda a comprender, por una parte, los impactos culturales de la gastronomía en el entorno biocultural como una de las formas o mecanismos utilizados para la representación y, por otra, los instrumentos para dar cuenta de la información y de los logros obtenidos en términos de conservación, mantenimiento, promoción, divulgación de la riqueza patrimonial de un territorio son los indicadores de evaluación culturales.

Estos indicadores de evaluación son instrumentos que permiten medir la progresión hacia las metas propuestas. Existen diferentes clasificaciones de indicadores; estos pueden medir parámetros como la eficiencia y la eficacia, que en el caso particular de los proyectos culturales de desarrollo del patrimonio intangible revisten una gran importancia, al estar dirigidos a un bien público, donde se erogan grandes montos de financiamiento y no se reciben ingresos financieros directos de las actividades que se desarrollan. Deberán reflejar adecuadamente la naturaleza, peculiaridades y nexos de los procesos que se originan en una actividad cultural (Guccio, Pignataro y Rizzo, 2012). De acuerdo con estos investigadores, los indicadores se

pueden clasificar en internos o externos atendiendo las necesidades del entorno a evaluar. Entre ellos encontramos:

Tabla 1. Indicadores de evaluación culturales.

Indicadores para la evaluación de proyectos culturales.		
INDICADOR	DESCRIPCION	CALCULO
Eficiencia externa de público asistente.	Asistentes por peso gastado, y mientras mayor sea el valor es mejor para el proyecto. Se debe calcular durante un tiempo este indicador en cada uno de los proyectos, siguiendo el comportamiento de cada variable para poder establecer un paradigma con los datos obtenidos.	$EPA = \frac{\text{Cantidad de personas asistentes}}{\text{Gasto de talento artístico} + \text{Pago a particulares}}$
Eficiencia interna de integrantes del proyecto (EIP).	Integrantes por peso gastado en el proyecto, y mientras mayor sea el valor es mejor para el proyecto. Se debe calcular durante un tiempo este indicador en cada uno de los proyectos, siguiendo el comportamiento de cada variable para poder establecer un paradigma con los datos obtenidos.	$EIP = \frac{\text{Cantidad de integrantes del proyecto}}{\text{Gastos generales del proyecto}}$
Eficiencia interna en la participación en talleres de apreciación de las artes (EPT).	Participantes por peso gastado en talleres, y mientras mayor sea el valor es mejor para el proyecto. Se debe calcular durante un tiempo este indicador en cada uno de los proyectos, siguiendo el comportamiento de cada variable para poder establecer un paradigma con los datos obtenidos.	$EPT = \frac{\text{Cantidad de participantes en talleres}}{\text{Gastos en talleres}}$

<p>Eficiencia interna en actividades por manifestaciones culturales del proyecto por actuaciones (EAM).</p>	<p>Por ciento de actividades de una manifestación de las que se realizan en el mes, y mientras mayor sea el valor más es la representatividad de esta en el proyecto.</p>	$EAM = \frac{\text{Actividades de manifestación en el mes}}{\text{Total de actividades en el mes}} \times 100$
<p>Eficiencia interna en manifestaciones culturales del proyecto (EM).</p>	<p>Actividades que como promedio se realizan en el proyecto atendiendo a las cinco manifestaciones que lo integran, y mientras más cercano sea el valor de cada manifestación al promedio del total de actividades, esa manifestación se comportará mejor que el resto.</p>	$EM = \frac{\text{Promedio mensual del total de manifestaciones}}{\text{Total de manifestaciones}} \times 100$
<p>Eficacia externa de asistentes a actividades (EAA).</p>	<p>Asistentes reales respecto a los planeados, y mientras mayor sea el valor es mejor para el proyecto.</p>	$EAA = \frac{\text{Cantidad de asistentes a actividades}}{\text{Cantidad de asistentes esperados}}$
<p>Eficacia externa de evaluación de actuación atendiendo a la calidad de la actividad (ECA) según criterio de los espectadores.</p>	<p>Calidad de la actividad y la tendencia debe ser hacia uno (1) pues mientras más cerca esté de la calificación óptima mayor calidad tendrá la actividad.</p>	$ECA = \frac{\text{Calificación promedio de la actividad}}{\text{Calificación óptima}}$
<p>Eficacia interna de gastos generales del proyecto (EGGP).</p>	<p>De los gastos generales planificados, en los que realmente se incurrieron y mientras menor sea el valor es mejor para el proyecto.</p>	$EGGP = \frac{\text{Gastos generales reales}}{\text{Gastos generales planificados}}$

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

El presente estudio permitió reconocer el potencial del patrimonio biocultural gastronómico como una estrategia para el proceso de desarrollo regional, para los entornos regionales colombianos a través de mecanismos contables alternativos que en si generan una nueva cosmovisión de la información contable y financiera permeada por los conocimientos culinarios.

El trabajo también permitió identificar la prevalencia y/o transformación de los saberes alrededor de las sazones presentes en las prácticas alimentarias, las formas de producción e intercambio comercial y/o de otras economías, y de relevo generacional. Se consolidó un inventario de saberes alrededor de las memorias y sazones que han signado las prácticas alimentarias y de relevo generacional de los cocineros y cocineras que prevalecen en el diálogo de la comunidad. Así mismo, se alcanzó un diagnóstico de las organizaciones asociadas al patrimonio biocultural gastronómico en aspectos económicos, contables y financieros en los casos de estudios seleccionados y se diseñó una estrategia de competitividad empresarial dirigida a los actores del sector gastronómico y turístico.

Referencias

- Ávila, A. & Vázquez, Luis. (2012). *Patrimonio biocultural, saberes y derechos de los pueblos originarios*. Cuerpo Académico Patrimonio, Territorio y Desarrollo en l frontera sur de México, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales- CLACSO. Buenos Aires- Argentina.
- Báez, A., Herrero, L. C., Bedate, A. & Sanz, A. (2012). Análisis de viabilidad de un proyecto de recuperación del patrimonio cultural urbano. *Gestión Turística*, s.v.(17), 97-119.
- Biondi, M. (2010). La teoría contable, los contadores públicos y la filosofía. *Contabilidad y Auditoría* s.v.(31), 12-33.
- Bowitz, E. & Ibenholt, K. (2009). Economic impacts of cultural heritage - Research and perspectives. *Journal of Cultural Heritage*, 10(1), 1-8.
- Castillo M, C., Bucheli, M. & Villarreal, J. L. (2009). Contabilidad del patrimonio cultural para promover el turismo en el municipio de Pasto. *Revista UNIMAR*, 27(1), 25-31.
- Cano, V., Arias, J. D., & Asuaga, C. (2020). Contabilidad cultural: un campo emergente enfocado en salvaguardar el patrimonio cultural. *Revista*

- Científica General José María Córdova*, 18(31), 651-672. <https://doi.org/10.21830/19006586.605>
- Comaroff, J. & Comaroff, J. (2011). *Etnicidad S.A.* Buenos Aires: Katz Editores.
- Cominelli, F. & Greffe, X. (2012). Intangible Cultural Heritage: Safeguarding for Creativity. *City, Culture and Society*, 3(4), 245-250.
- Coraggio, J. L. (2011). *Economía social y solidaria El trabajo antes que el capital*. Quito-Ecuador: Flacso.
- Chazel, F. (2008). *Tratado de sociología*. En Boudon.
- Del Barrio, M. J., Devesa, M. & Herrero, L. C. (2012). Evaluating Intangible Cultural Heritage: The Case of Cultural Festivals. *City, Culture and Society*, 3(4), 235-244.
- Gracia, E. (2002). Prólogo. Citado por Carmen Alejandra Ocampo-Salazar, Catherin Lastra-Rodríguez & Juan Carlos Gómez-Martínez (2008). Algunas relaciones entre contabilidad y cultura. *Revista Contaduría*.
- Fernando, M. (2011). Patrimonio cultural y transformación urbana: Ordenación espacial y proyección turística de los yacimientos arqueopaleontológicos de Atapuerca (Burgos). *Cuadernos de Turismo*, s.v.(27), 617-640.
- Fuentes, J. A., & Peña, F. Á. (2016). Un intento de reconstrucción de la contabilidad del chamán Makuna que habita en las selvas del Vaupés en la Amazonia colombiana. *Revista Científica General José María Córdova*, 14(17), 279-340. <https://doi.org/10.21830/19006586.16>
- Gnecco, C.(2000). *Historias hegemónicas, historias disidentes: la domesticación política de la memoria social*. En Memorias hegemónicas, memorias disidentes. El pasado como política de la historia. Cristóbal Gnecco y Marta Zambrano (eds.). ICANH y Universidad del Cauca. Bogotá.
- Grupo Diversidad Biocultural y Territorios (2016). *El valor del patrimonio biocultural, en el desarrollo e territorios sostenibles y la reducción de las desigualdades*. Centro Latinoamericano para el desarrollo Rural – RIMISP, Territorios con Identidad Cultural. Colombia, Chile, Bolivia, Perú y Ecuador.
- Guccio, C., Pignataro, G. & Rizzo, I. (2012). Evaluating the Efficiency of Public Procurement Contracts for Cultural Heritage Conservation Works in Italy. *Journal of Cultural Economics*, 38(1), 43-70.
- Halwachs, M. (1968). *Memoria colectiva y memoria histórica*. París: PUF. pp. 209-219.
- Hobsbawn, E. (2002). *La invención de la tradición*. Editorial crítica, Barcelona.
- Tua, J. (1993). La dimensión social de la disciplina contable. *Revista Contaduría Universidad San Buenaventura*, 16, 71.

- Kurin, R. (2006). *Safeguarding Intangible Cultural Heritage: Key Factors in Implementing the 2003 Convention*. Ponencia presentada en Smithsonian Institution y la University of Queensland MoU Ceremony. Recuperado el 15 de febrero de 2016, de http://pacificasiaobservatory.org/files/2011/10/Kurin_IJH-Vol2-1.pdf
- Leaning & Filkenstein (1980). Citados por Hernando Bermúdez-Gómez (2006). Comunicaciones del auditor estatutario. Cuadernos de Contabilidad, Universidad Javeriana, 22.
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. Apuntes: *Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207. Disponible en: <https://www.nuevosoi.com.co/inicio>
- Marín, G. A.; Álvarez, M. C. & Rosique, J. (2004). *Cultura alimentaria en el municipio de Acandí*. En: Boletín de Antropología Universidad de Antioquia, Medellín, 18(35), 51-72.
- Menasche, R. (2013). *Cuando la comida se convierte en patrimonio: puntualizando la discusión*. Plms, 180.
- Mesa de Cocinas Tradicionales de Popayán, 2015-2016 (2017). Secretaria Municipal de Deporte y Cultura. Popayán.
- Ministerio de Cultura - Dirección de Patrimonio (2011). Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia: Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá - Colombia.
- Ministerio de Cultura (2014). Entre memorias, haceres y saberes: Intercambios y conversaciones sobre Patrimonio Cultural Inmaterial Campesino en Colombia. Van der Hammen, María Clara - Comp. (2014). Bogotá: Convenio Patrimonio Cultural Inmaterial desde la perspectiva local. Bogotá: Ministerio de Cultura y Tropenbos Internacional Colombia. ISBN 978-958-9365-72-4.
- Ocampo, C. A., Rodríguez, C. L. & Gómez, J. C. (2008). Algunas relaciones entre contabilidad y cultura. *Contaduría Universidad de Antioquia*, 52, 215-258.
- Padilla, C. (2006). *Las Cocinas Regionales. Principio y fundamento etnográfico*. Universidad de Guadalajara: En Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador 20 -24 de noviembre de 2006.
- Razeto, L. (1998). *Fundamentos de una teoría económica comprensiv*. Santiago de Chile: Ediciones PET.
- Razeto, L. (2007). *La economía como motor de los cambios, o una nueva estructura de la acción transformadora*. Santiago de Chile: El azul del arcoiris", Editorial Universidad Bolivariana S.A.

- Razeto, L. (2014). *La Producción y la Empresa en la Economía Solidaria. Teoría de los Factores Productivos*. El Factor C o la solidaridad como fuerza productiva. De la Cátedra Latinoamericana de Economía Solidaria, del Prof.
- Razeto, L. (2015). Curso economía alternativa lección 1 conceptos nuevos para realidades y proyectos alternativos. Santiago de Chile.
- Ricoeur, P. (2004). La memoria, la historia, el olvido. 1. ed. en español, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.
- Rivera, S. (2010). Violencias (Re) encubiertas en Bolivia. Editorial Piedra Rota, La Paz
- Rivera, S.(2010). “*Mujeres y estructuras de poder en los Andes: De la etnohistoria a la política*”, En: Rivera Cusicanqui, Silvia, Violencias (re) encubiertas en Bolivia, Editorial Piedra Rota, La Paz 175-199. En línea, recuperado abril de 2018: <http://www.ceapedi.com.ar/imagenes/biblioteca/libreria/295.pdf>
- Shipley, R. & Snyder, M. (2013). The Role of Heritage Conservation Districts in Achieving Community Economic Development Goals. *International Journal of Heritage Studies*, 19(3), 304-321.
- SILVA, P. (2013). Pride or Shame? The “Mané do Rosário”: Expression of Intangible Cultural Heritage of Poxim, Coruripe-AL, Brazil. PASOS: *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 11(2), 343-350.
- Tweed, C. & Sutherland, M. (2007). Built Cultural Heritage and Sustainable Urban Development. *Landscape and Urban Planning*, 83(1), 62-69.
- Unesco. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París: Documentos públicos. Disponible en línea (recuperado febrero de 2018): <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- Unesco. (2007). *Le Réseau des villes créatives. Declaración como ciudad creativa de la Gastronomía*. París: Documentos públicos. En línea (recuperado febrero de 2018): <http://unesdoc.unesco.org/images/0015/001592/159284E.pdf>
- Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2018). París: Documentos públicos. En línea <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- Vanclay, F. (2003). International Principles for Social Impact Assessment. *Impact Assessment and Project Appraisal*, 21(1), 5-12.
- Vecco, M. (2010). A definition of cultural heritage: From the Tangible to the Intangible. *Journal of Cultural Heritage*, 11(3), 321-324.
- Villareal, J. & Córdoba, J. (2017) fundamentos para el estudio de las corrientes de investigación en contabilidad. *TENDENCIAS Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas*. XVIII(2), 139-151.