

KOKURO: EXPERIENCIA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE INTERCAMBIO
CULTURAL ENTRE LA COMUNIDAD AFRODESCENDIENTE DE LA PLATA,
BAHÍA MÁLAGA Y LOS TURISTAS.

SABRINA PACINI J.
MARÍA VIRGINIA PERDOMO P.

Universidad Icesi
Facultad de Ingeniería
Programa de Diseño Industrial
Santiago de Cali
2016

KOKURO: EXPERIENCIA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE INTERCAMBIO
CULTURAL ENTRE LA COMUNIDAD AFRODESCENDIENTE DE LA PLATA,
BAHÍA MÁLAGA Y LOS TURISTAS.

SABRINA PACINI J.
MARÍA VIRGINIA PERDOMO P.

Proyecto de grado

Doris Arnot James
Diseñadora industrial

Universidad Icesi
Facultad de Ingeniería
Programa de Diseño Industrial
Santiago de Cali
2016

Índice

ÍNDICE	3
LISTA DE ILUSTRACIONES.....	6
LISTA DE ANEXOS.....	7
GLOSARIO Y ABREVIACIONES.....	8
ABSTRACT.....	1
RESUMEN	2
INTRODUCCIÓN	3
FICHA TÉCNICA	5
PROBLEMA	5
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	5
ENUNCIADO DEL PROBLEMA	8
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	8
HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN	8
JUSTIFICACIÓN	9
OBJETIVOS	11
OBJETIVO GENERAL	11
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
VIABILIDAD	12
VIABILIDAD.....	12
METODOLOGÍA.....	12
MARCO TEÓRICO	13
CAPÍTULO 1. CONTEXTO: ZONA RURAL DE BUENAVENTURA.....	14
SECCIÓN 1.1. CONSEJO COMUNITARIO DE LA PLATA, BAHÍA MÁLAGA.	15
SECCIÓN 1.1.1. CÓDIGO Y CONFORMACIÓN DE LA COMUNIDAD.	15
SECCIÓN 1.1.2. CONTEXTO SOCIAL Y ECONÓMICO DE LA COMUNIDAD.	16
SECCIÓN 1.2. ACTIVIDADES FUENTE DE INGRESO PARA LA POBLACIÓN.....	17
SECCIÓN 1.2.1. ENTIDADES GUBERNAMENTALES RELACIONADAS.	18
SECCIÓN 1.2.2. ASOCIACIONES LOCALES PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES.	18
SECCIÓN 1.3. FACTORES DE IDENTIDAD CULTURAL.	19
CAPÍTULO 2. LA PESCA EN EL PACÍFICO COLOMBIANO.....	20
SECCIÓN 2.1. LA PESCA ARTESANAL COMO TÉCNICA.	21
SECCIÓN 2.2. TRADICIONES Y SABERES ORALES DE LA COMUNIDAD RELACIONADOS CON LA PRÁCTICA.	23
CAPÍTULO 3. MODALIDADES Y ACTORES DEL TURISMO.....	24
SECCIÓN 3.1. TURISMO SOSTENIBLE Y ECOETNOTURISMO.....	25

SECCIÓN 3.2. ETNOTURISMO.....	25
SECCIÓN 3.3. EL TURISTA.	26
SECCIÓN 3.4. TENDENCIAS TURÍSTICAS GLOBALES.....	26
SECCIÓN 3.5. CARACTERÍSTICAS DEL TURISMO EN COLOMBIA.	27
CAPÍTULO 4. DISEÑO DE EXPERIENCIAS.....	27
CONCLUSIONES DEL MARCO TEÓRICO.	29
TRABAJO DE CAMPO Y RESULTADOS	30
MÉTODOLOGÍA APLICADA	30
RESULTADOS.....	31
DISCUSIÓN Y MARCO CONCEPTUAL	33
HIPÓTESIS DE DISEÑO	35
PROMESA DE VALOR.....	36
DETERMINANTES	36
REQUERIMIENTOS Y PRINCIPIOS	37
PRINCIPIOS DE DISEÑO.....	37
REQUERIMIENTOS DE USO	37
REQUERIMIENTOS DE FUNCIÓN	37
REQUERIMIENTOS ESTRUCTURALES.....	38
REQUERIMIENTOS TÉCNICO-PRODUCTIVOS	38
REQUERIMIENTOS ECONÓMICOS O DE MERCADO	38
REQUERIMIENTOS DE IDENTIFICACIÓN.....	39
REQUERIMIENTOS LEGALES.....	39
REQUERIMIENTOS FORMALES	39
CONCEPTO	39
PROPUESTA.....	44
DESCRIPCIÓN GENERAL.....	45
¿CÓMO SE VIVE LA EXPERIENCIA?	46
DETALLES DEL SISTEMA	47
ASPECTOS DE MERCADO Y MODELO DE NEGOCIO	49
ASPECTOS DE FACTORES HUMANOS	51
ERGONOMÍA FÍSICA	52
ERGONOMÍA COGNITIVA	55
USO E INTANGIBLES	56
ASPECTOS PRODUCTIVOS Y COSTOS	57
ASPECTOS DE IMPACTO (PESTA).....	60
CONCLUSIONES	62
BIBLIOGRAFÍA	65
ANEXO A. NÚMERO DE ESPECIES DE PECES POR FAMILIA ENCONTRADOS EN BAHÍA MÁLAGA.....	70
ANEXO B. MODELO CONCEPTUAL DEL TURISMO SOSTENIBLE.....	72
ANEXO C. DIMENSIONES DEL ECOTURISMO.....	73
ANEXO D. FOTOGRAFÍAS DEL TRABAJO DE CAMPO.....	74
ANEXO E. MAPAS DE EMPATÍA ACTORES	76
ANEXO F. BRIEF DE INNOVACIÓN.....	78
ANEXO G. SISTEMAS DE SOLUCIÓN.....	79

ANEXO H. SISTEMA DE SOLUCIÓN DEFINITIVO.	80
ANEXO I. TABLA DESCRIPTIVA DEL SISTEMA DE SOLUCIÓN DEFINITIVO.....	81
ANEXO J. IMÁGENES SPRINT 1.	83
ANEXO K. IMÁGENES SPRINT 2.	84
ANEXO L. IMÁGENES SPRINT 3.	85
ANEXO M. IMÁGENES SPRINT 4.	86
ANEXO N. IMÁGENES SPRINT 5.	87
ANEXO O. TIEMPOS Y ORDEN DE LOS PLATOS PREPARADOS EN KOKURO.....	88
ANEXO P. MODELO DE NEGOCIO CANVAS.	92
ANEXO Q. TABLA DE COSTOS.	94
ANEXO R. PLANOS.	96
ANEXO S. ÁRBOL DE PROCESOS	120

LISTA DE ILUSTRACIONES

- Fig 1.** Mapa Bahía Málaga.
- Fig 2.** La Plata, Bahía Málaga.
- Fig 3.** Imagen de la Asociación Comunitaria de La Plata.
- Fig 4.** La Plata, Bahía Málaga vista antes de desembarcar.
- Fig 5.** La Ruta de la piangua.
- Fig 6.** Dimensiones de la experiencia.
- Fig 7.** Moodboard.
- Fig 8.** Solución de diseño.
- Fig 9.** Solución de diseño en uso.
- Fig 10.** Secuencia de uso de la experiencia.
- Fig 11.** Secuencia de uso de la experiencia.
- Fig 12.** Sistema completo antes de experiencia.
- Fig 13.** Consumo de los platos.
- Fig 14.** Propuesta de valor CANVAS.
- Fig 15.** Propuesta de valor CANVAS.
- Fig 16.** Dimensiones de las escaleras.
- Fig 17.** Anchura máxima de cuerpo vestido.
- Fig 18.** Descripción de medidas y promedios de tablas de cocina.
- Fig 19.** Flexión y extensión de codo.
- Fig 20.** Altura de mesón de trabajo.
- Fig 21.** Plano superior del sistema de la experiencia.
- Fig 22.** Partes manuales del sistema.
- Fig 23.** Tabla de costos sintetizados de la experiencia.
- Fig 24.** Análisis comparativo entre ofertas turísticas con fines similares contrastando variables de experiencia y experiencias turísticas mar-cultura.

LISTA DE ANEXOS

- Anexo A.** Número de especies de peces por familia encontrados en Bahía Málaga.
- Anexo B.** Modelo conceptual del turismo sostenible.
- Anexo C.** Dimensiones del ecoturismo.
- Anexo D.** Fotografías del trabajo de campo.
- Anexo E.** Mapas de empatía actores.
- Anexo F.** Brief de innovación.
- Anexo G.** Sistemas de solución.
- Anexo H.** Sistema de solución definitivo.
- Anexo I.** Tabla descriptiva del sistema de solución definitivo.
- Anexo J.** Imágenes sprint 1.
- Anexo K.** Imágenes sprint 2.
- Anexo L.** Imágenes sprint 3.
- Anexo M.** Imágenes sprint 4.
- Anexo N.** Imágenes sprint 5.
- Anexo O.** Tiempos y orden de los platos preparados en Kokuro.
- Anexo P.** Modelo de negocio CANVAS.
- Anexo Q.** Tabla de costos.
- Anexo R.** Planos.
- Anexo S.** Árbol de procesos.

GLOSARIO Y ABREVIACIONES

Ecomanglar: Asociación turística propia de la comunidad, no tiene ninguna relación directa con alguna empresa urbana, su funcionamiento es de la siguiente manera: Las ganancias obtenidas del pago de los turistas por hospedaje en la cabaña, alimentación en el restaurante Sazón Malagueño y las actividades turísticas, se reparten para pagarle al encargado de la actividad y lo que sobra corresponde a gastos comunitarios (reparaciones, elementos que falten, etc.).

Sazonera: Mujer de La Plata, Bahía Málaga que es experta en la cocina y su aprendizaje ha sido heredado de su madre, abuela, tía, entre otras familiares. Porta el conocimiento sobre los platos tradicionales y cómo prepararlos y actualmente trabaja en el restaurante de Ecomanglar.

Piangua: Es un molusco bivalvo ligado tradicionalmente al consumo de las comunidades afrodescendientes que se asientan en las márgenes de los bosques de manglar del pacífico colombiano.

ABSTRACT

Purpose – This document presents the results of an analysis of the way of life of the community of La Plata, Bahía Málaga, emphasizing how they conceive their traditions, the fishing activity and the current activity of the eco- ethnotourism. This was in order to design a tourism experience that contributes to the safeguarding of local knowledge related to the practices mentioned focused to the local cuisine, leading to the optimization of the interaction between tourists and natives, through the dynamic of cooking local typical foods in a special place connected with the native environment.

Design/methodology/approach - An investigation of mixed qualitative and quantitative approach was performed. The qualitative part corresponds to the data related to the community and tourists and their perception of their economic activities and tourism activity. The same type of information in figures is related to the quantitative part. During the different phases it corresponds to an exploratory, applied, correlational and experimental study. To the development of the design solution it was used the Sprint methodology in order to prototype the system and its parts and try it with real users during all the design process.

Findings – A tourist experience developed in La Plata, Bahía Málaga must be approved by the Community Council, according to their internal Code. The experience must be without ties for tourists, it must generate a continuous surprise for them, it must put them close to the local reality, it must enable them to eat foods prepared in collaboration with the community and it must provide knowledge about the stories behind traditional practices. And in Colombia there are not find tourism experiences that allow people to interact with natives at the same time they learn something practical about their culture.

Practical implications – This project was developed according to the needs of the local tourist association of La Plata, Ecomanglar, and the deficiencies they find in their tourism offer, results of the constant fieldwork. At the same time it was proved step by step with the real target users to improve all the details according to their perception.

Originality/Value – Kokuro is original because is a tangible way of enable the community of La Plata, Bahía Málaga to transmit the Afro oral tradition related to their sea and ground food and it gives the tourists an experience that generates remembrance and knowledge of their visit, thus providing a degree of innovation to the tourism in the Ecomanglar Community Association and generating income through a tourism product.

Keywords – Identity – Safeguarding – Ancestral traditions – Local food - Interactions - Community – New tourist experience – Sustainability – Fishing.

RESUMEN

Propósito - Este documento expone un análisis de la forma en que vive la comunidad de La Plata, Bahía Málaga, enfatizando en su forma de concebir sus tradiciones, en la actividad de la pesca y en la actividad actual del eco-etnoturismo. Esto fue con el fin de diseñar una experiencia turística que contribuya a la salvaguardia del conocimiento local relacionado con las prácticas mencionadas, enfocado a la gastronomía local, dando lugar a la optimización de la interacción entre los turistas y los nativos, por medio de una dinámica de cocina de platos autóctonos en un espacio especial conectados con el ambiente del lugar.

Metodología - Se realiza una investigación de enfoque mixto, cualitativo y cuantitativo. Los datos relacionados con la comunidad y los turistas y su percepción de sus actividades económicas y de la actividad del turismo corresponden a la parte cualitativa. La parte cuantitativa se relaciona con el mismo tipo de información en cifras. Durante sus diferentes fases el estudio corresponde a uno de tipo exploratorio, aplicado, correlacional y experimental. Para el desarrollo de la solución de diseño se utilizó la metodología Sprint con la cual se prototiparon el sistema y sus partes diversas veces y se probó con usuarios reales durante todo el proceso de diseño.

Resultados - Una experiencia turística desarrollada en La Plata, Bahía Málaga, debe contar con la aprobación del Consejo comunitario, acorde a su código interno. La experiencia debe ser sin ataduras para el turista, generarle una sorpresa continua, acercarlo a la realidad local, posibilitarle el consumo de alimentos preparados en colaboración con la comunidad y proporcionarle el conocimiento de las historias detrás de las prácticas tradicionales. Adicionalmente, en Colombia no se encuentran experiencias turísticas que le permitan a las personas interactuar con las comunidades al tiempo que aprenden algo de su cultura de manera práctica.

Implicaciones prácticas – Este proyecto fue desarrollado acorde con la necesidad de la Asociación turística propia de La Plata, Bahía Málaga, Ecomanglar y las deficiencias que encuentran en su oferta de turismo, dentro de las cuales se identificó la necesidad alrededor de la cual gira Kokuro, como resultado de todo el trabajo de campo. Igualmente, se realizaron pruebas de usuario, etapa por etapa con usuarios reales para evolucionar cada detalle acorde con su percepción.

Originalidad y valor de la investigación – Kokuro es una experiencia turística original porque es una manera tangible de posibilitarle a la comunidad de La Plata, Bahía Málaga, un medio para transmitir la tradición oral afrodescendiente relacionada con los frutos del mar y de la tierra y se le brinda al turista una experiencia que genera recordación y conocimiento de su visita, aportando así un grado de innovación a la oferta turística de la Asociación comunitaria Ecomanglar y generando ingresos a través de un producto de turismo.

Palabras claves - Identidad - Salvaguardia – Tradiciones ancestrales - Comunidad - Nueva experiencia turística - Sostenibilidad – Pesca.

INTRODUCCIÓN

Actualmente, el turismo tiene un gran impacto en la economía mundial. Esta actividad económica se desarrolla bajo diferentes modalidades, en todos los lugares del mundo, desde grandes metrópolis hasta los rincones más recónditos y salvajes de la Tierra.

La gran biodiversidad y riqueza étnica y cultural de Colombia, hacen de este país un destino muy atractivo para desarrollar y potenciar el turismo; en todas sus variaciones, tanto para los extranjeros como para los mismos colombianos.

Dentro de los múltiples destinos nacionales, está la región Pacífica, compuesta por cuatro departamentos que comparten y poseen variables únicas que la definen como un destino exclusivo: Chocó, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Dentro del Valle se ubica el municipio de Buenaventura, que en su territorio rural cuenta con la ensenada de Málaga, llamada Bahía Málaga (ver figura 1) y compuesta por las veredas de Juanchaco, Ladrilleros, La Barra, Puerto España, La Sierpe, Juan de Dios y La Plata, siendo este último el contexto en donde se desarrolló el proyecto (ver figura 2).



Fig 1. Mapa Bahía Málaga.
Fuente: CeroSetenta.uniandes (2015).

Sin embargo, a pesar de toda su riqueza biológica y cultural, el Pacífico, con el tiempo, ha tenido que soportar y convivir con conflictos en diferentes áreas, reflejando como consecuencia una notable pérdida de identidad, de sentido de pertenencia y una transformación de las tradiciones ancestrales. Debido al proceso constante de globalización en el que se encuentra actualmente el mundo, se observa que estas comunidades pequeñas (minorías) son aisladas, en la medida en que no están totalmente inmersas en esta dinámica y son “consumidas” por las poblaciones dominantes. Se observan dificultades para que sean consideradas como parte del país y así mismo se les hace mucho más difícil darse a conocer.

Esto sucede precisamente en el archipiélago de islas mencionado, llamado La Plata, Bahía Málaga, compuesto por una población afrodescendiente de 185 habitantes (conversación personal con Saul Valencia, líder comunitario y representante legal del Consejo, 04 marzo de 2016).

Gracias a la Ley 70 (Ley 70, 1993), las



Fig 1. La Plata, Bahía Málaga. Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums> (2015).

diferentes comunidades afrodescendientes se han organizado en Consejos comunitarios, que son la máxima autoridad en la administración al interior de su comunidad y están integrados por una Asamblea General y una Junta. Estos tienen sus propios códigos internos y han ido definiendo leyes y normas bajo las cuales desarrollan su vida diaria.

En La Plata, como parte del hacer frente a esta situación los habitantes de la comunidad se han educado con el fin de crear mecanismos de defensa que les permitan mostrar al mundo quiénes son ellos y el valor cultural y natural que los define, siempre bajo su filosofía de conservación de la tradición. Buscando cumplir estos objetivos, necesitan recursos monetarios y así mismo, buscan, a través de estos mecanismos, generarlos (Consejo comunitario de la Ensenada de Málaga, 2003).

De esta manera, encuentran en el ecoetnoturismo, una estrategia para darse a conocer como comunidad y, al mismo tiempo, generar ingresos. Para esto han consolidado su Asociación Comunitaria, Ecomanglar, compuesta por 32 asociados de la misma comunidad. Esta brinda a los visitantes del lugar, que son, en promedio, 35 por mes (Libro de visitantes Ecomanglar, trabajo de campo, 2016), generalmente organizados en grupos de 3 a 5 personas, teniendo en cuenta la capacidad de 20 personas de la cabaña, una oferta turística que se limita a mostrar el patrimonio natural. Esto lo hacen a través de sus toures relacionados con la piangua y los pescados, únicamente en sus fases de extracción y el posterior consumo (Ecomanglar Asociación Comunitaria de Bahía Málaga, 2013). Por esto, se oculta la riqueza que hay en la cocina como actividad ancestral debido a que no es visible la conexión entre la consecución de los ingredientes y su llegada al plato. Esta riqueza es portada por las cocineras del lugar, llamadas en adelante “sazoneras”, y surge la necesidad de recuperar la tradición oral ancestral afrodescendiente alrededor de la gastronomía local.

En la actualidad, esta comunidad está interesada en desarrollar de manera innovadora sus diferentes sectores económicos debido a las limitaciones que encuentran en los recursos disponibles. Entre estos sectores, el etno-ecoturismo es un área de interés para sus pobladores, ya que ha generado buenos resultados, reflejados en la cantidad de turistas que visitan el lugar, pero el factor innovador, en muchas ocasiones, es limitado y no les permite explotar la actividad en su máximo nivel. Por otro lado, se encuentra la pesca y la extracción de moluscos, unas de las actividades que les permiten a los habitantes de Bahía Málaga, obtener sus bienes y servicios, se realizan de forma artesanal y sirven tanto para la comercialización como para el autosustento.

Estas últimas, unidas a la carencia de actividades nocturnas para los turistas, llegan a ser entonces el núcleo de la experiencia turística diseñada, puesto que son las sazoneras quienes llevan consigo el saber aprendido de generación en generación alrededor de la preparación de los alimentos y esta etapa del proceso es, actualmente, dejada de lado. De esta forma se encuentra en ella un potencial,

puesto que cada vez que se cocina, se deja un poco de cada sazonería, lo que logra que la experiencia sea única sin importar cuántas veces se repita.

FICHA TÉCNICA

Problema

Planteamiento del problema

Antecedentes

El Consejo comunitario de la Ensenada de Málaga (2003) cuenta con Coordinaciones de planificación y ejecución de programas proyectos territoriales para la comunidad negra que lo compone, dentro de las cuales está la coordinación de fomento étnico y cultural, que a través de sus funciones tiene como misión,

Velar por el rescate, recreación y oxigenación de los valores, códigos y símbolos culturales del territorio como estrategia generadora de bienestar convivencia pacífica; así como de mecanismos que garanticen la aplicación constante de estrategias conservacionistas en el territorio.

Actualmente, esta comunidad afro del Pacífico colombiano, es reconocida y protegida acorde con sus maneras tradicionales de producir y su derecho a la propiedad colectiva (Ley 70, 1993), lo cual permite dar lugar al Código de régimen interno de la comunidad que resalta el valor e importancia de sus tradiciones en los artículos 1, 2, 9, 13, 25.5, 35, 39 y 47.

Ligado a esto, existe la oferta turística presentada por Ecomanglar, una Asociación Comunitaria (ver figura 3) que le permite al turista experimentar actividades tradicionales enfocadas al eco y etnoturismo, tales como el avistamiento de ballenas, la ruta de la piangua, la música folclórica, el avistamiento de aves, el recorrido por los manglares y piscinas naturales, actividades al aire libre, visita a las cascadas de La Sierpe, lampareo fotográfico y el sendero ecológico Los Tucanes Miramar (Ecomanglar Asociación Comunitaria de Bahía Málaga, 2013).



Fig 3. Imagen de la Asociación Comunitaria de La Plata.

Fuente:

<https://www.flickr.com/photos/comanglar/albums> (2015).

Esto se realiza de manera directa, con la Asociación conectada con los turistas a través de su página web y de su pertenencia a plataformas internacionales de

turismo, que, junto a agencias de viaje especialmente en Cali, gestiona la labor que trae 20.000 turistas al año, que parten de Buenaventura hacia los diferentes destinos, con aportes de hasta \$953 millones y un aporte en la generación de empleo de 8.3% en Buenaventura -teniendo en cuenta que en las cifras de esta ciudad se incluyen las de todo Bahía Málaga, al ser considerado zona rural del municipio- (Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras, Universidad del Valle e Instituto para la Investigación y la Preservación del Patrimonio Cultural y Natural del Valle del Cauca [INVEMAR, UNIVALLE E INCIVA], 2006)

Esta oferta turística se enmarca dentro del contexto de experiencias sostenibles, responsables y etno, ofrecidas en diferentes regiones y países como lo son “Los tepuyes en la cuna del Amazonas” en Venezuela, “La ruta del café entre lagos y volcanes” en Nicaragua, “Los incas en la cuna de las civilizaciones antiguas” en Perú, entre muchas otras que involucran la experimentación con y la apropiación del patrimonio natural y –no siempre- cultural del destino por parte del turista y el cuidado integral del espacio (Etnoturismo, 2015).

Paralelamente a esta fuente de ingreso, se encuentra la pesca, la cual se realiza en La Plata de forma artesanal. En una semana los pescadores faenan de 4 a 6 veces, luego comercializan lo obtenido con las platoneras de Buenaventura (mujeres que venden el pescado en sus platones de aluminio) por medio de ensartas, determinando el precio según el peso, cuyo valor promedio es de \$2100 por libra. También tienen la oportunidad de venderlo a la Base Armada Nacional o la comunidad indígena de Papayo en el Chocó, en donde la libra tiene un valor promedio de \$3000. Siendo la primera opción la más concurrida y, dando así, un promedio de venta de \$2550 por libra, variando según la especie. A este proceso, se le adicionan las dificultades de algunos pescadores para conseguir el hielo y lo necesario para transportar su producto, generando entonces, que sean más altos los costos de producción que el beneficio recibido y la actividad pesquera tenga más valor en el autosustento de la comunidad que en la comercialización (Castaño, 2012). Otro alimento autóctono del archipiélago es la piangua, cuya extracción es una actividad propia de la región, que no sólo es fuente del molusco para la preparación de los platos, sino también usada para la realización de la ruta de la piangua, experiencia turística emblemática de Ecomanglar.

Delimitación

El proyecto se lleva a cabo en La Plata, Bahía Málaga (ver figura 4) durante el año 2016. El objeto principal del estudio es la tradición oral de la comunidad relacionada con los frutos del mar y de la tierra y cómo esta puede ser el eje central de una actividad eco-etno turística



Fig 4. *La Plata, Bahía Málaga vista antes de desembarcar.* Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums> (2015).

local. Esta actividad debe anclarse a la oferta de la Asociación Comunitaria Ecomanglar y respetar los tiempos de descanso de la actividad pesquera y pianguera determinados por la comunidad.

Consecuencias

El territorio en el cual se encuentra la comunidad está dentro del Parque Nacional Natural Uramba, el Distrito de Manejo Integrado La Plata y el Parque Natural La Sierpe. Acorde con su apropiación política y territorial, el Consejo Comunitario y otras comunidades construyeron el Plan de manejo que, según su criterio, deben tener estos espacios. Con esto, determinaron que las diferentes variables del contexto implican que se hable de una “erosión cultural”, nombrada así por ellos mismos y definida como el debilitamiento de valores, saberes y prácticas ancestrales, lo cual tiene un impacto cultural, ambiental y afecta los ingresos de la población (documento escrito con comunidades de Mangaña, La Plata, Miramar, La Sierpe y Chucheros respecto al Distrito de Manejo Integrado de los Recursos Naturales Renovables en el territorio colectivo del Consejo Comunitario de La Comunidad Negra de La Plata-Bahía Málaga).

La población afectada se compone de alrededor de 185 habitantes (específicamente en La Plata) y una extensión de 7713 hectáreas y 2136 m2 titulados y 34000 hectáreas de territorio ancestral en proceso de adjudicación (Universidad Nacional de Colombia & Consejo comunitario de las comunidades negras de La Plata Bahía Málaga, 2013).

El debilitamiento de valores, saberes y prácticas ancestrales desemboca, entre otros factores, en una oferta de actividades ecoturísticas limitada, las cuales en su gran mayoría están enfocadas a mostrar el capital natural/biológico y muy pocas a incluir el etnoecoturismo -como si lo hace la ruta de la piangua- (ver figura 5) (Ecomanglar Asociación Comunitaria de Bahía Málaga, 2013).

Igualmente se encuentran actividades de recreación presentes en otras playas y otros contextos del mundo, generando, con todo esto, que este lugar se convierta en un destino reconocido netamente por su patrimonio natural.

Desde la perspectiva pesquera, la actividad de la pesca no es una fuente de ingreso lo suficientemente significativa en relación a lo que representa para la comunidad como tradición, pues aunque es una actividad cultural practicada por las diversas generaciones familiares, que se enseñan entre ellas a tomar de los recursos de la naturaleza los beneficios ofrecidos para su propio sustento (Castaño, 2012), a la hora de comercializar el producto, este no es pagado al precio que cuesta todo



Fig 5. La Ruta de la piangua. Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums/> (2015).

su proceso.

Los productos resultantes de la actividad de la pesca y la de extracción de moluscos (piangua) son actualmente fuentes de ingreso relacionadas con el recurso como tal, pero no son explotadas dentro de la oferta de Ecomanglar en su fase de preparación, pues sólo se le muestra al turista cómo se obtienen los alimentos y posteriormente los encuentran de forma directa en el plato. Por lo tanto el proyecto abarca la fase de transformación de los recursos del mar y de la tierra y su preparación hasta llegar a la mesa.

Enunciado del problema

¿Cómo contribuir a la recuperación de la tradición oral ancestral afrodescendiente relacionada con la pesca, la extracción de moluscos y los productos que de éstas resultan de la comunidad de La Plata, Bahía Málaga, para la salvaguardia del conocimiento mediante la optimización de la interacción entre los turistas y los nativos?

Preguntas de investigación

1. ¿Cuáles son las historias que conforman la tradición oral de la comunidad y están relacionadas con la actividad pesquera?
2. ¿Cuáles son los procesos que han transformado la tradición oral ancestral afrodescendiente de la comunidad de La Plata, Bahía Málaga?
3. ¿Cuáles son las transformaciones que ha sufrido la práctica de la pesca artesanal en La Plata, Bahía Málaga?
4. ¿De qué manera se encarga la comunidad de salvaguardar sus tradiciones?
5. ¿Cuál es la capacidad técnica que tiene la comunidad para potencializar sus actividades de turismo?
6. ¿Cómo es la interacción entre los turistas y la comunidad actualmente?
7. ¿Cuáles son las expectativas y aspiraciones que tienen los turistas y la comunidad respecto a la interacción?
8. ¿Qué papel desempeñan las diferentes entidades implicadas dentro del proceso que vive el turista desde que conoce la oferta hasta su vivencia?
9. ¿Qué factores influyen en el desarrollo de procesos que propicien la interacción entre personas con estilos de vida distintos?
10. ¿Cuáles son los determinantes en la decisión de los turistas en busca de un destino turístico ecológico, cultural y/o marítimo en Colombia?
11. ¿Cuáles son las tendencias para el 2016 – 2017 que se relacionan con actividades eco-etnoturísticas a nivel local y global?

Hipótesis de la investigación

Al involucrar la tradición oral alrededor de la pesca artesanal, la extracción de moluscos y los productos que de éstas resultan, dentro del eco-etnoturismo, integrando dos tipos de actividades económicas de La Plata, Bahía Málaga y

adaptando las tendencias que existen a nivel global, se puede aprovechar la fortaleza que tiene este sector para atraer personas externas a la región introduciéndolas en una experiencia que les genere conocimiento por medio de la entretención. De esta forma se muestra a los turistas el valor cultural que tienen la pesca y la extracción de moluscos como práctica de autosustento en la comunidad afrodescendiente y como parte de la tradición oral que aporta al constructo del patrimonio cultural y pluriétnico de Colombia, estimulando a los nativos a recordar o transmitir su historia, a través de la gastronomía local, y a los turistas a reconocer una representación de la multiculturalidad del mundo.

Justificación

Las dinámicas globales en los últimos años han desencadenado el desarrollo de una sociedad cada vez más consciente en cuanto al consumo y prácticas en pro de la conservación ambiental, permitiendo así, el desarrollo de nuevos enfoques y maneras de promover el turismo de manera sostenible, tanto en el aspecto sociocultural como en el ambiental y en el económico (Castro & Llancaleo, 2003, citado en Pilquiman & Skewes, 2010).

En el caso de Colombia, la ley de turismo No. 300 de 1996 (Ley 300, 1996), plantea al etnoturismo como una modalidad puntual realizada con objetivos tanto culturales y educativos como recreativos, al visitar territorios de los grupos étnicos. Esta permite conocer los valores culturales, los estilos de vida, su forma de trabajar con el medio ambiente, y la historia y las costumbres de los grupos étnicos en materia.

Este nuevo enfoque surge del interés que, actualmente, se ha generado hacia las culturas, de manera global, y pretende, además de generar una importante fuente de ingresos, fortalecer la identidad étnica (Stocker, 2007, citado en Pilquiman & Skewes, 2010) y rescatar el patrimonio cultural de dichas zonas (Zumbado, 2014).

A pesar de los esfuerzos de las comunidades negras para autogobernarse y mejorar su calidad de vida mediante sus códigos internos, frutos de la Ley 70 (Ley 70, 1993), estas siguen enfrentándose a múltiples dificultades, las cuales se plasman en estudios tales como el último realizado por la Universidad del Valle el cual arroja un índice de calidad de vida (ICV) que evidencia una situación de pobreza fuerte en la comunidad afro del Valle del Cauca, basada en el monto de ingresos económicos de los mismos (Centro de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Sociales y Económicas de la Universidad del Valle [CIDSE-UNIVALLE], 2004). Además, según el DANE, en su censo de 1993, el índice del porcentaje de necesidades básicas insatisfechas promedio, para la zona rural de Buenaventura era de 53,5% y 36% para toda Buenaventura; y para el 2005, el porcentaje para la zona rural, que incluye a La Plata, era de 45,2% y para todo el municipio de 35,5% (Hinestroza Ramos & Vargas Marín, 2014).

Si bien la situación socioeconómica es compleja debido a la escasez y la violencia, la abundancia de costumbres y tradiciones inunda la historia de la región Pacífica, en donde viven estas comunidades. La identidad de la comunidad afro está basada en infinitas prácticas ancestrales las cuales se expresan en su pensar y en su actuar del día a día, como por ejemplo, la tradición oral, que es un elemento central para la reproducción sociocultural y para la lucha continua por la reconstrucción y la herencia de la memoria colectiva del legado afrocolombiano (Oslender, 2003).

Estas prácticas se evidencian, también, en su actividad económica, como lo es la pesca, que, al ser un sector productivo artesanal desordenado y al existir un deterioro del ecosistema marino cada vez mayor, se va convirtiendo en una actividad que cada día es más costosa y deja menos utilidades (Mosquera Valencia, 2014), pues los clientes, dentro de los cuales está el turista, no le dan el suficiente valor a una labor artesanal que representa una tradición para la comunidad. Sin embargo el 95% del pescado consumido en Colombia proviene de las pesquerías a pequeña escala y el 37% de éste es producido en el litoral Pacífico (Castro, 1990 & 1991, citado en Castaño, 2012). Situación similar es la que sucede con la extracción de moluscos, especialmente la piangua, que es el molusco local de La Plata, Bahía Málaga.

Con base en la importancia de las tradiciones ancestrales en las actividades de la vida diaria, surgen iniciativas que pretenden conservar, reconstruir y dar a conocer estas prácticas tales, como la Asociación comunitaria (y empresa) de etnoecoturismo Ecomanglar, propia de la Comunidad de La Plata, Bahía Málaga. Actualmente la organización brinda diferentes paquetes turísticos que involucran la cultura y el medio; no obstante, la comunidad encuentra la necesidad de innovar en todas sus actividades económicas para proyectarse y obtener un mejor nivel de vida (conversación personal con Santiago Valencia, líder comunitario y director de Ecomanglar, 05 febrero de 2016).

Partiendo de esta necesidad de innovación, teniendo en cuenta que la pesca relaciona parámetros económicos, biológicos, sociales, culturales, ambientales, ecológicos y territoriales dentro de un contexto marino (Mosquera Valencia, 2014), al igual que la extracción de moluscos, se considera pertinente la aplicación del diseño industrial para generar una experiencia de etno-ecoturismo que cumpla con los deseos del turista y de la comunidad, y que sea acorde con su contexto y con su identidad como comunidad afro, rescatando el valor de la pesca, la extracción de moluscos y los productos que de estas resultan, como su actividad económica y una fuente de ingreso importante para esta población, comunicándole al turista la tradición existente alrededor de esta práctica. Esto se debe a que se identifica que, si bien el turista, a través de la oferta de Ecomanglar, logra vivir y conocer los procesos de consecución de los ingredientes que conforman los platos que también consumen en su viaje, no llega a conocer/entender de manera directa y práctica el punto intermedio que hay entre estos dos procesos. Este punto medio tiene una gran relevancia en la medida en que corresponde a la preparación de los

platos que conforman la gastronomía local de La Plata y constituyen gran parte del constructo heredado por transmisión oral de generaciones en generaciones.

Adicionalmente, de acuerdo con el Código de régimen interno de la comunidad (cap. 2 artículo 4), se encuentra la posibilidad de trabajar de la mano con la comunidad, aprendiendo de sus tradiciones y conocimientos para desarrollar un proyecto exitoso. Por último, al llevar a cabo esta iniciativa se generaría un beneficio económico y cultural para una población compuesta por alrededor de 600 habitantes, los cuales habitan 34.000 hectáreas de territorio (Universidad Nacional de Colombia & Consejo comunitario de las comunidades Negras de la plata Bahía Malaga, 2013) y, de manera más específica, a una población directa de 185 habitantes (conversación personal con Saul Valencia, líder comunitario y representante legal del Consejo, 04 marzo de 2016), a cargo de la labor que ejecute Ecomanglar. Igualmente se impactaría a una parte del promedio de 20.000 turistas que visitan toda la región anualmente (INVEMAR, UNIVALLE E INCIVA, 2006). Lo anterior, buscando que específicamente en La Plata, visitada mensualmente en promedio por 35 turistas, el número de visitantes aumente en un porcentaje mayor al 50%, teniendo en cuenta que se requiere elevar el número de visitantes para aumentar los ingresos, pero, así mismo, mantener el carácter no-masivo del turismo local.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar una experiencia turística que permita a la comunidad de La Plata Bahía Málaga, transmitirle a los turistas nacionales e internacionales la tradición oral ancestral afrodescendiente relacionada con la pesca, la extracción de moluscos y los productos que de éstas resultan.

Objetivos específicos

- Guiar al turista en la preparación de un plato tradicional y el conocimiento del significado de los ingredientes autóctonos, por medio de una experiencia interpersonal.
- Construir un escenario basado en las tendencias actuales y adaptado al método de trabajo colectivo de la comunidad y sus recursos para generar un valor diferenciador que transmita al turista la importancia de la tradición.

Viabilidad

Viabilidad

Este proyecto inició con base en la invitación de la agencia Corredor Turístico del Pacífico, intermediaria entre los turistas y las asociaciones comunitarias de 4 lugares específicos del Pacífico colombiano, a indagar situaciones problema del área y desarrollar soluciones que beneficien a estas comunidades. Esta iniciativa se ancló a los proyectos desarrollados desde el departamento de antropología, bajo el liderazgo de Luis Fernando Barón PhD., luego de haber creado una conexión profunda con la comunidad de La Plata, Bahía Málaga, gracias a la salida de campo del laboratorio de procesos transnacionales realizada en septiembre del 2015. Debido a la alianza con este equipo, existió una base de fuentes bibliográficas sólida y la posibilidad de comunicación directa con los integrantes de la comunidad y de la asociación Ecomanglar y sus líderes, así como el grupo definido de pescadores existentes, facilitando el trabajo de campo y el acceso a información, lo que favoreció el desarrollo del estudio.

Aunque La Plata, Bahía Málaga se encuentra, aproximadamente, a 5 horas de Cali (vía terrestre y marítima), la organización del proyecto permitió que la investigación se pudiera realizar desde Cali, gracias a la comunicación ya establecida con el director de Ecomanglar, desde Buenaventura en caso de comunicación personal y, en casos específicos, viajando al lugar directamente, al cual se tuvo permitido el acceso para aspectos etnográficos.

La financiación estuvo determinada por las autoras del proyecto y es posible gracias al cronograma establecido, que determina viajes con objetivos definidos y, de esta manera, reduce la cantidad de viajes a los estrictamente necesarios durante el desarrollo del proyecto. Adicionalmente este cronograma se construye en paralelo con los proyectos de antropología, para abaratar los costos de logística debido a que los viajes se hacen en grupo.

De esta forma, gracias a las entidades y grupos expuestos, es posible llevar a cabo la fase investigativa del proyecto y el desarrollo de la solución en el tiempo estipulado.

Metodología

Para desarrollar este proyecto se realizó una investigación con un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo). Por un lado, en cuanto a obtención de la información relacionada con el etno-ecoturismo en la oferta turística actual, tanto general, como directamente en contextos similares al de La Plata, Bahía Málaga, y con las preferencias de los turistas y las prácticas y tradiciones propias de la comunidad y el conocimiento de su cultura y el valor de la misma, se hará de forma cualitativa.

Por el otro lado, se hará de forma cuantitativa con el fin de recolectar datos y cifras relacionados con el turismo en Colombia como tal y dentro de la economía, la frecuencia de viaje hacia destinos de este tipo por parte de los turistas, el impacto del turismo en la economía de La Plata, Bahía Málaga y los ingresos actuales y esperados, en promedio, de los miembros de la comunidad.

En su fase inicial, el proyecto correspondió a un estudio de tipo exploratorio en el que se hizo una aproximación profunda hacia la diversa información descrita anteriormente, permitiendo avances en el estudio, gracias a la inmersión en el contexto y la comunicación constante con la comunidad. Además de la revisión detallada de la literatura existente.

Posteriormente el estudio fue aplicado, correlacional y experimental, puesto que la indagación y análisis de estas variables buscaron determinar las bases para el diseño de una experiencia y esto se logró gracias a la asociación entre las mismas (expectativas del turista y potencial de Bahía Málaga para una oferta etnoecoturística), dando lugar a la posibilidad de manipular estas variables para generar una propuesta y comprobar y evaluar su impacto en el usuario real.

MARCO TEÓRICO

Colombia es un país multiétnico que se ha construido con base en los diferentes aspectos que son propios de cada cultura y hacen de cada territorio del país un espacio diferente y único a resaltar.

Dentro de estas culturas, se encuentran las comunidades afrodescendientes del Pacífico, que a pesar de compartir ancestros, tienen particularidades que se evidencian, en primera instancia, en las formaciones políticas propias.

En la zona rural de Buenaventura está el territorio colectivo y ancestral del Consejo Comunitario de La Plata Bahía Málaga, conformado por una población de, aproximadamente, 185 personas, cuyo estilo de vida está determinado por el Código de régimen interno que cubre esta y las otras tres veredas pertenecientes a la bahía: La Sierpe, Mangaña y Miramar.

Las actividades económicas de la comunidad son la maderería, el lampareo (caza nocturna principalmente), la pesca y extracción de moluscos y, la más reciente, el ecoturismo. Dentro de esta última hay un interés actual por involucrar los otros sectores económicos con la misma, con el fin de consolidar una sola red de ingresos y un solo conocimiento global que se dé a conocer al turista.

Teniendo en cuenta la historia y las tradiciones orales de la comunidad relacionadas con la pesca, la extracción de moluscos y los productos que de estas actividades resultan, además de la geografía del territorio, el proyecto desarrollará

una experiencia turística para contribuir a la recuperación de la tradición oral afrodescendiente de la comunidad relacionada con la pesca.

Este proyecto tiene un alto impacto social en la medida en que pretende salvaguardar el conocimiento a través de la optimización de la relación entre los turistas y los nativos, generando una transmisión de saberes. Para su desarrollo es esencial analizar las características de la comunidad, los factores de identidad cultural, las características de la práctica pesquera, de la actividad turística y del diseño de experiencias. Con la información teórica mencionada anteriormente, se logran tomar decisiones de diseño para identificar cuál es el camino que logra cumplir los objetivos de la mejor manera y darle un enfoque a la solución.

Capítulo 1. Contexto: Zona rural de Buenaventura.

Buenaventura es un municipio estratégico del departamento del Valle del Cauca al ser una de las dos zonas portuarias del océano Pacífico colombiano. Éste cuenta con una amplia zona rural denominada Bahía Málaga y conformada por múltiples veredas, entre las cuales están Miramar, La Sierpe y La Plata, las cuales componen al territorio colectivo y ancestral del Consejo comunitario de La Plata, Bahía Málaga. Estas veredas están pobladas en su mayoría por comunidades indígenas y afrodescendientes. Se encuentra también en esta zona la Base Armada de la Fuerza Naval del Pacífico.

Con base en las condiciones sociodemográficas, la pobreza y la desigualdad en el departamento, la población afrocolombiana tiene las tasas más altas de pobreza urbana y de indigencia urbana, siendo cifras que están muy por encima del total nacional y del Valle (CIDSE-UNIVALLE, 2004). Estos datos son relativos a las condiciones particulares de la comunidad objeto de análisis, debido a que los criterios de calidad de vida del Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE) corresponden a variables que se relacionan con aspectos genéricos para todas las regiones del país y por lo tanto, se da una evaluación por fuera del contexto de las comunidades, que tienen una percepción de territorio, colectividad y calidad de vida completamente distinta a la del resto del país.

Por otro lado la ensenada de Málaga, Bahía Málaga, tiene nueve ecosistemas identificados, cada uno de estos asociado a diferentes hábitats, que equivalen a un aproximado de cincuenta hábitats para las especies marino-costeras y seis tipos de ensamblajes para los peces marinos, dando un total de aproximadamente 1446 especies de plantas, animales y hongos. Todos estos recursos, constituyen, entonces, una fuente importante de servicios y bienes para las comunidades de la zona y quienes la visitan (INVEMAR, UNIVALLE E INCIVA, 2006). Y siguiendo la clasificación taxonómica, los peces de Bahía Málaga están representados por 237 especies, 75 familias y 23 órdenes (ver anexo A) (Nelson, 2006, citado en Mejía y otros, 2006).

Sección 1.1. Consejo comunitario de La Plata, Bahía Málaga.

La ley 70 de 1993 (1993) llegó a la Constitución colombiana de 1991,

Para reconocer a las comunidades negras habitantes de las zonas ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico, sus prácticas tradicionales de producción, su derecho a la propiedad colectiva y a establecer mecanismos que protejan la identidad cultural y los derechos de estas comunidades como grupo étnico y fomentar su desarrollo económico y social.

Esta ley impulsó la formalización de sus formas de organización interna, creándose así códigos de régimen, como el compuesto por las cuatro veredas de La Plata, Bahía Málaga.

Sección 1.1.1. Código y conformación de la comunidad.

El Código de régimen interno de la comunidad negra de la Ensenada de Málaga y su territorio colectivo representa la constitución política de la comunidad, contiene las normas que los rigen y que les permiten garantizar sus derechos como comunidad afrodescendiente. Este aplica para las cuatro veredas que componen al Consejo comunitario, con una población conformada por un número de 600 a 700 personas, sin embargo éste varía debido a la migración de ciertos miembros de la familia hacia la zona urbana de Buenaventura.

El Código enuncia cómo debe darse la convivencia, la vida y el autosustento de la comunidad, sin embargo hay ciertos artículos específicos que definen su organización y sus actividades económicas, siendo los expresados a continuación. Dentro de los principios fundamentales se destacan: el ser (el espíritu), en el cual la comunidad se autoreconoce y autodeclara como grupo étnico afrodescendiente, con tradición y ancestralidad en el territorio conservado bajo un uso sostenible por ellos para la actualidad y las futuras generaciones; la razón de ser (su misión), que es el mejoramiento de la calidad de vida malagueña, garantizando que se haga bajo lo dicho por el artículo anterior; y la protección y la recuperación, lo que implica que cualquier proyecto que se realice por, en o con la comunidad proteja y recupere los valores ambientales y los valores culturales de la comunidad misma.

Dentro del capítulo de los espacios físicos y simbólicos de vida y ancestralidad en el territorio se destaca: la reconstrucción cultural, en donde se especifica como una de las prioridades del Consejo, rescatar los espacios simbólicos del territorio en el marco del proceso de reconstrucción de la memoria histórica, la narrativa y los espacios físicos en los que ha crecido la espiritualidad encargada de alentar la vida y proyectar el quehacer diario de la cultura.

Del capítulo del manejo de los recursos naturales y el medio ambiente en el territorio se destacan: los usos sostenibles de la oferta natural, en las actividades de pesca y ecoturismo, en donde se describen cada una de estas como parte de la economía de la comunidad, siendo la primera reafirmada como actividad tradicional con la condición de estar autorizado legalmente y tener los estudios y

permisos pertinentes para las modalidades de captura libre y en cautiverio, y la segunda explicada como una actividad nueva que actualmente pertenece a los planes, programas y proyectos para usar y aprovechar de forma sostenible el territorio, designando a La Plata como zona central de la actividad y otros espacios como puntos para actividades de guía turística y de senderismo.

De las autoridades de planeación, justicia y control en el territorio, se destacan: las autoridades espirituales en el territorio, que trata de la importancia y autoridad especial de ciertas personas con oficios y saberes que los hacen sabios y conocedores espirituales del territorio, a quienes se les reconocen y validan sus conocimientos ancestrales, con la visión permanente de recuperarlos; y el concilio de mayores, como instancia creada para la resolución de conflictos sociales e intrafamiliares que se den en el territorio y convocada por la Junta del Consejo cuando se necesite.

Por último de las actividades económicas y empresariales en el territorio, se destacan: las disposiciones generales, que son dos, la propiedad y administración del suelo y territorio ancestral en manos del Consejo comunitario y el poder de decisión del Consejo mismo sobre cualquier actividad económica y empresarial en el territorio (Consejo comunitario de la Ensenada de Málaga, 2003).

Sección 1.1.2. Contexto social y económico de la comunidad.

Para el año 2010, según el anuario estadístico del distrito de Buenaventura el Consejo comunitario se conformaba de una población de 573 personas (Hinestroza y Vargas, 2014). Sin embargo la población actual es fluctuante y equivalente, aproximadamente, a 725 habitantes en todo el área que ocupan los cobijados por el código del Consejo Comunitario y, específicamente en la vereda de La Plata, a 185 habitantes (conversación personal con Saul Valencia, líder comunitario y representante legal del Consejo, 04 marzo de 2016).

Al ser un territorio colectivo, el Consejo se compone de comunidades “campesinas” debido a su estilo de vida rural, pertenecientes al estrato social 1 con un nivel escolar promedio de cuarto de primaria para el año 2011 y de noveno de bachillerato para el año 2016, según estudios propios del Consejo. Por otro lado, en términos de salud, el nivel de morbilidad promedio en el año 2009 correspondía al 4,91%. En términos de propiedad raíz, las familias de la comunidad tienen la propiedad sobre sus viviendas; la zona rural de Buenaventura presentaba, para el 2010, un nivel de hacinamiento del 24% y una densidad poblacional de 1.5 habitantes/km², demostrando así la inmensidad del territorio. La cobertura en alcantarillado y en agua potable es muy reducida (Hinestroza y Vargas, 2014), sin embargo hay técnicas de recolección de agua y su posterior tratamiento artesanal, que le permiten a los habitantes tener el recurso potable necesario.

Para el año 2005, según el censo del DANE, el índice de necesidades básicas insatisfechas en la zona rural de Buenaventura, que incluye al Consejo comunitario, era de 45,2%. No obstante, esto debe analizarse según las variables medidas como necesidades básicas, para una comunidad que vive de una economía de subsistencia y pertenece a una zona rural, que aunque no reporta al PIB, tiene una economía (Hinestroza y Vargas, 2014) y que, según la información de la comunidad, pueden arrojar niveles de ingresos que dependen de cada actividad y de la temporada, variando individualmente y de forma aproximada entre \$30.000 y \$100.000 por actividad.

La conformación política del Consejo comunitario está determinada en su Código de régimen interno y su importancia radica, no solo en que hacen parte de un territorio declarado como colectivo, sino también en que en este lugar confluyen: el Parque Regional Natural La Sierpe, el Distrito de Manejo Integrado La Plata y el Parque Natural Nacional Uramba, como estrategias de conservación, para lo cual existen los nombrados Planes de Manejo con el fin de velar por conservar los recursos naturales y organizar sus comunidades con respecto al uso sostenible de estos recursos. En términos de lo que estos planes representan para la comunidad, se hace una comparación con los Planes de Ordenamiento Territorial, que aunque se tienen en cuenta, no brindan ningún aporte a la visualización y planeación de su desarrollo y conservación con relación a sus recursos. Debido a todo lo anterior, la comunidad de La Plata, como parte del Consejo comunitario, tiene una relación profunda con su territorio y el significado del mismo, en la cual se evidencia la ancestralidad de la comunidad plasmada en todos sus documentos (Hinestroza y Vargas, 2014) y en su forma de expresarse y de referirse a su territorio y su identidad.

Sección 1.2. Actividades fuente de ingreso para la población.

La comunidad de La Plata vive, de la explotación ancestral, tradicional y sostenible de sus recursos tanto en tema de vivienda como de alimentación y agua potable. Se entiende, entonces, que los recursos naturales de Bahía Málaga son una fuente importante de recursos para las comunidades de la zona y sus visitantes, siendo estos: la pesca (que se ampliará en el punto 3 de este documento), la recolección de crustáceos y moluscos, el uso forestal, la caza, la recreación (propia), el turismo y la investigación y defensa nacional, siendo estos últimos para beneficio directo de externos y con beneficios secundarios para la comunidad misma (INVEMAR, UNIVALLE E INCIVA, 2006).

En este sentido cobra importancia la orientación de los programas turísticos hacia el reconocimiento y el disfrute de la biodiversidad, lo cual se enmarca en el ecoturismo y apoya directamente las iniciativas locales que buscan respetar la identidad natural y cultural de la comunidad y fomentar una actividad económica alternativa que permita dar a conocer el territorio al resto del país y del mundo. Este tipo de procesos participativos en la conservación de los recursos da lugar a la integración de los sectores en la toma de decisiones para que haya un buen desarrollo y manejo del capital humano y biológico (INVEMAR, UNIVALLE E

INCIVA, 2006), lo cual funciona de una manera más adaptada y eficiente si se enlaza a la institucionalidad de Colombia.

Sección 1.2.1. Entidades gubernamentales relacionadas.

A pesar del carácter político y cultural independiente que le concede la Ley 70 de 1993 a las comunidades afrodescendientes de la zona, estas siguen haciendo parte de la República de Colombia y sus actividades económicas tienen relación directa con los ministerios correspondientes a cada tema. En cuanto a la actividad económica del ecoturismo, la entidad correspondiente es el Viceministerio de Turismo, que pertenece al Ministerio de comercio, industria y turismo (2016) y tiene como funciones:

- 1) Acordar, ejecutar y evaluar la política turística y los planes y programas derivados de esta, para mejorar la competitividad y la sostenibilidad de los productos y destinos turísticos y promover el turismo doméstico y el receptivo; 2) tomar las decisiones acerca de las quejas que se presentan por parte de todos los implicados; 3) ejercer la coordinación que se necesita para llevar el Registro Nacional de Turismo, el Sistema de Información Turística y lo que se relaciona con la certificación para prestar servicios hoteleros; y por último 4) velar por la aplicación del Plan Sectorial de Turismo.

Por otro lado, en cuanto a las actividades económicas de la pesca y extracción de moluscos, la entidad correspondiente es el Ministerio de agricultura y desarrollo rural (2015), cuyas funciones son:

- 1) La formulación de políticas para el desarrollo del Sector Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural; 2) la orientación y dirección de la formulación de los planes, los programas y los proyectos pertinentes al Sector; 3) la presentación de los planes y los programas del Sector que se deben incorporar al Plan Nacional de Desarrollo; 4) la preparación y presentación de los proyectos de ley relacionados con las funciones del Sector al Congreso de la República, según la agencia legislativa del Gobierno Nacional; 5) la definición de la negociación o convenios internacionales del Sector, de forma coordinada con los Ministerios de Relaciones exteriores y de Comercio exterior; 6) la creación, organización, conformación y asignación de responsabilidades a los grupos internos de trabajo, por medio de resolución, tomando en cuenta todos los factores pertinentes; 7) la creación, organización, conformación y asignación de funciones, por medio de resolución, a los órganos de asesoría y coordinación que sean necesarios para el desarrollo de sus funciones; 8) la dirección y coordinación de lo relacionado con el Control Interno Disciplinario; y, por último, 9) las demás funciones previstas en la ley y las que según su naturaleza le correspondan o la Presidencia de la República le delegue. Específicamente, dentro del organigrama está el Despacho Viceministro de Asuntos agropecuarios, dentro del cual está la Dirección de cadenas pesqueras, pecuarias y acuícolas.

Sección 1.2.2. Asociaciones locales para el desarrollo de actividades.

Además de la concepción de colectividad y sostenibilidad, el Consejo comunitario tiene las habilidades innatas necesarias para hacer de sus actividades económicas una fuente de ingreso para la comunidad como colectivo, buscando el bien común por encima del individual.

Como evidencia de esto, la actividad del ecoturismo está dirigida por la Asociación Comunitaria Ecomanglar, conformada por: un director central y representante legal, seguido por una coordinadora general, un secretario, una tesorera y un fiscal y relator de apoyo y comunicación, quienes dirigen entonces a la coordinadora de cabaña y hospedaje, la coordinadora de restaurante y el coordinador de guías y motoristas, encargados de la guía turística y el transporte, que son los directores de estos equipos de trabajo (conversación personal con Nelsy Díaz Rosero, coordinadora general de Ecomanglar, 05 marzo de 2016).

Esta Asociación busca la promoción del bienestar de la comunidad de Bahía Málaga y la contribución al mismo, conservando la diversidad, tanto biológica como cultural, mediante la experimentación de actividades tradicionales por parte de los turistas enfocadas al etno y ecoturismo, que van de acuerdo a los diversos intereses de los visitantes. Ecomanglar está ubicada dentro del territorio colectivo y ancestral del Consejo comunitario, el cual tiene como fin contribuir, además de a la protección del medio ambiente en alianza con otros entes y organizaciones, a que la calidad de vida de la comunidad de la isla La Plata sea cada vez mejor, prestando servicios fundamentados en la educación al turista y en el manejo sostenible de los recursos (Ecomanglar, 2013).

Sección 1.3. Factores de identidad cultural.

Las comunidades, como el Consejo comunitario de La Plata, cuentan con factores culturales que construyen su identidad y que, por su caracterización, están sujetos a ser declarados patrimonio cultural de la humanidad, dentro del cual entran, según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO] (1972):

Los monumentos (obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos), los conjuntos (grupos de construcciones, aisladas o reunidas, valoradas por su arquitectura, unidad e integración en el paisaje) y los lugares (obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos), siempre y cuando tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia para los tres y también desde el punto de vista estético, etnológico o antropológico para el último.

Sin embargo, la cultura no solo se compone de elementos materiales, sino también de elementos intangibles que constituyen al patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, definido por la UNESCO (2003) como: “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”. Este es transmitido a través de las generaciones y es ejecutado por las comunidades según su contexto, su historia y su interacción con la naturaleza, construyendo su identidad y la diversidad del mundo, mientras promueva el respeto a la diferencia (UNESCO, 2003). Por esta razón, las prácticas que se dan en las actividades fuentes de ingreso, pueden

llegar a formar este patrimonio de una comunidad, que debe ser salvaguardado, lo cual es definido por la UNESCO (2003) como “las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas como la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos”.

Teniendo en cuenta que según la UNESCO (2003), “este patrimonio se manifiesta por medio de tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma; artes del espectáculo; usos sociales, rituales y actos festivos; conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y técnicas artesanales tradicionales”, se comprende cómo en La Plata, la transmisión de la mayoría de actividades que se hacen en la comunidad, incluida la actividad pesquera, se da por medio de la tradición oral. Se entiende esta como un elemento central en la reproducción sociocultural de las comunidades negras, en su constante trabajo de reconstruir y transmitir la memoria colectiva de la población afrocolombiana y al practicar y reproducir de los estilos poéticos propios. No obstante, de manera gradual, se han ido reemplazando las reuniones sociales en las que se practica la tradición oral que reproduce la vida cotidiana de forma contada a través de cuentos, leyendas, mitos, relatos y de forma cantada. En una sociedad con índices de analfabetismo altos, la tradición oral se vuelve sumamente importante en la transmisión de los saberes, pensamientos y valores morales, cuyo rescate corresponde, en gran parte, a las personas mayores de las comunidades quienes portan conocimiento tradicional (Oslender, 2003).

Capítulo 2. La pesca en el Pacífico colombiano

En el Pacífico colombiano la pesca se realiza tanto de manera artesanal como de manera industrial, esta última se desarrolla en zonas alejadas de la costa y tiene decretadas restricciones, para evitar que se cruce con el área correspondiente a la pesca artesanal. Para esta actividad se utilizan botes grandes de materiales distintos como: madera, fibra de vidrio y/o aluminio, y se tienen neveras o cuartos fríos para mantener la temperatura ideal baja del producto durante el recorrido porque las faenas de pesca pueden durar días o semanas. Las herramientas (artes) usadas generalmente son: las redes de arrastre, las cuerdas gruesas que sostienen cuerdas delgadas con anzuelos en sus extremos (usadas en la profundidad en donde no sirve la red) y los equipos de buceo (Ramírez, 2006, citado en Castaño, 2012).

Sin embargo, la realizada propiamente por las comunidades es la pesca artesanal, definida como la actividad de extracción que realizan los pescadores ya sea individualmente o inscritos en organizaciones, bajo las condiciones de: hacerlo con sus herramientas de forma independiente, con herramientas específicas de una actividad productiva de pequeña escala y por medio de sistemas, equipos y métodos menores de pesca (Decreto 2256, Artículo 12, 1991, citado en Mosquera, 2014).

Quienes realizan estas labores son los pescadores y se considera como tal a la persona que se dedica de forma habitual a la extracción de recursos pesqueros, haciendo uso de cualquier método lícito para tal fin (INCODER, 2014, citado en Mosquera, 2014).

En la actividad productiva en cuestión, se conjugan parámetros económicos, sociales, culturales, biológicos, ambientales, ecológicos y territoriales dentro de un entorno acuático (Mosquera, 2014).

La pesca artesanal compone unas estructuras sociales que definen las relaciones existentes entre los actores de la actividad. La primera es de tipo sociocultural pues involucra relaciones familiares y comunitarias, ya sea de forma activa por aprendizajes heredados, como lo hacen los hijos, o por apoyos paralelos ejemplificados en el arreglo de los equipos, la preparación de la comida, entre otros. La comunidad participa en la medida en que el producto pesquero es el suministro de proteína de los habitantes y una fuente de generación de ingresos que circulan dentro de la zona. Los grupos de trabajo de la actividad son elegidos mediante la búsqueda del beneficio familiar, posibilitando que los niños y jóvenes, que son las futuras generaciones encargadas de pescar, se formen (Vieira y otros, 2001, citado en Mosquera, 2014). Las principales limitaciones para el desarrollo de este tipo de pesca son los insumos y equipos con altos costos y las dificultades para obtener combustible y motores y los principales centros de acumulación del producto pesquero son Bahía Solano, Nuquí, Buenaventura, Guapí y Tumaco (Leyva, 1993, citado en Castaño, 2012). El producto extraído en la zona rural de Buenaventura, es llevado a la urbe para su comercialización.

Para el año 1991, el 37% de las capturas del país estaba representado por las 1200 Unidades Económicas de Pesca artesanal del Litoral Pacífico (Castro, 1991, citado en Castaño, 2012), lo cual representa un gran porcentaje dentro del producto total nacional. Y según los datos del INDERENA, para el año 1990, el 95% de pescado consumido en el país correspondía a extracciones de la pesca artesanal, siendo las zonas de reserva artesanal en Colombia: el Golfo de Urabá, el Golfo de Morrosquillo, Ciénaga Grande, San Andrés y Providencia, la zona de influencia de Cartagena, Bahía Tumaco y Bahía Málaga (Castro, 1991, citado en Castaño, 2012).

Sección 2.1. La pesca artesanal como técnica.

La pesca artesanal, como se ha mencionado previamente, compone unas estructuras sociales que definen las relaciones existentes entre los actores de la actividad. Dentro de estas hay una estructura de tipo productivo que trata la relación intermediario - pescador, en la cual el primero es el dueño de los medios de producción (hielo, gasolina, motor, embarcación, etc.) y el segundo es el dueño de la fuerza de trabajo y del saber específico (Vieira y otros, 2001, citado en Mosquera, 2014). Sin embargo, en el Consejo comunitario de La Plata el intermediario y el pescador son un mismo ente y por lo tanto, el beneficio, aunque

está atado a la producción que se logre y se manifiesta luego de cubrir los costos de inversión, queda completamente en manos del pescador (conversación personal con Jessi Lizeth Molano, comunicadora y asesora del grupo de pescadores en formación de La Plata, 05 marzo de 2016).

Por otra parte, el sector de la pesca artesanal en el país es un generador de empleo directo e indirecto y una fuente significativa de alimento e ingresos económicos para poblaciones rurales en muchas regiones de Colombia. Esto se debe a que esta actividad no exige títulos ni afiliaciones a empresas para ser practicada, lo que la hace accesible para las diferentes generaciones que habitan las zonas costeras sin importar su nivel de educación. La anterior condición no excluye la existencia del esfuerzo por parte de los pescadores artesanales en busca de mejorar sus capacidades (Mosquera, 2014).

Para desarrollar esta práctica en el Consejo comunitario, los pescadores utilizan las siguientes embarcaciones pesqueras: canoas de remo, vela o motor fuera de borda, según la distancia a la que se encuentran de las especies blanco de la actividad. Si la pesca es avanzada, pueden llegar a faenar hasta 15 personas, haciendo uso de embarcaciones de madera con recubrimiento en fibra de vidrio conocidas como "las de viento y marea", por temporadas de 1 a 2 semanas y son de mayor eslora ("longitud de una embarcación desde la proa a la popa", según la RAE), además de equipos de navegación y motores fuera de borda que sean más potentes (Beltrán y otros, 2000, citado en Castaño, 2012). Las artes específicas que se usan para la extracción del producto pesquero son: riflillo, trasmallo, cordel, espinel, chinchorro y atarraya. (Castaño, 2012).

Partiendo de diversas variables relacionadas con el oficio, se estiman los ingresos económicos del pescador. Basándose en un promedio, los pescadores de la zona faenan seis días por semana y comercializan el producto con las platoneras de Buenaventura, ubicándolo en ensartas y vendiendo las mismas a un valor de \$10.000 a \$50.000 según la especie capturada y su peso. El valor promedio de la libra de pescado es, entonces, \$2100. Otra forma de comercialización del producto es la venta a dos clientes específicos: la Base de la Armada Nacional que se encuentra en la Bahía y la comunidad indígena de Papayo que se ubica en los límites con el departamento del Chocó y tiene acceso hacia el norte por la Quebrada La Estancia, para los cuales el valor promedio de la libra de pescado aumenta a \$3000. No obstante estos últimos clientes no son los más significativos puesto que en la Base tienen criterios exactos para la elección del pescado y la comunidad del Papayo implica aproximadamente 3 horas de camino desde la comunidad de Mangaña, haciendo difícil el acceso. Según los anteriores valores se determina que el precio promedio de la libra es \$2550, aún cuando existen particularidades en ciertas especies que pueden venderse a un precio más alto de acuerdo a la talla en que esté el pescado. La última adición que se le hace a este proceso corresponde a los costos del desplazamiento y del hielo, pues no todos los pescadores poseen una embarcación con motor que les permita llegar hasta Juanchaco o Buenaventura, así que deben pagar un tipo de comisión al transportador que va desde el 25 al 35% del producido que se vaya a transportar y

depende directamente de la relación entre el pescador y el dueño de la embarcación (Castaño, 2012).

En el año 1992 se estableció en Colombia, la posibilidad de usar motonaves de máximo 5 TRN (toneladas de registro neto) para la pesca artesanal comercial. Luego en 1996 quedaron definidas las características de estas motonaves y se determinaron las reglas para la pesca con redes de arrastre tanto en el océano Pacífico como en el Atlántico, prohibiendo su uso en la primera milla náutica. Finalmente, en cuanto a lo relacionado, en 1995 se definieron las 4 zonas del litoral Pacífico colombiano, para ser áreas de manejo de los recursos pesqueros y se dejó delimitada la primera milla náutica para ser usada exclusivamente en pesca artesanal (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2003).

Sección 2.2. Tradiciones y saberes orales de la comunidad relacionados con la práctica.

Según el criterio de los pescadores, la pesca, luego de la maderería (que deja mayores ganancias económicas e implica un mayor esfuerzo), es la actividad económica con mayor importancia en el Consejo comunitario. Esto se debe a que ésta es considerada como una actividad de antaño que ha sido fuente de sustento para las familias, sin restarle importancia a las otras, en la medida en que hacen parte de su cultura y de su vida diaria. Con relación al nivel educativo de los pescadores, en su mayoría, mayores de 22 años, este es bajo, pues al ser nativos y residir en La Plata solo cuentan con el alcance que les brinda su escuela local, por lo tanto, en el estudio realizado por Castaño (2012),

Más de la mitad de los encuestados sólo han cursado la primaria y el 28% están en bachillerato o cursaron hasta algún grado de este, teniendo en cuenta que la mayoría de los encuestados tienen edades por encima de los 22 años, y el 9% de los pescadores tienen estudios técnicos (agronomía, ciencias políticas y jurídicas, piscicultura).

Un gran número de estos pescadores se iniciaron en la actividad antes de los 13 años de edad, reafirmando a la pesca como una actividad que se transmite de forma generacional (Castaño, 2012).

Los pescadores reconocen que el producto pesquero, además de su papel en la economía, tiene un papel esencial en el autoconsumo y en la alimentación familiar, tanto en el hogar propio como en otras familias. Resaltando el primer papel, la mayoría de los ingresos en dinero de la mayor parte de los pescadores, proviene de esta actividad. Este grupo considera, en su mayoría, que el pescador piensa de forma individual, pues los pescadores más veteranos tienen una percepción de que el hombre negro del Pacífico no piensa en la extracción de recursos unida a la conservación futura y que la colectividad presenta complicaciones porque no hay una concepción clara de liderazgo en los equipos sino que es confundida con órdenes estrictas (Castaño, 2012) y la dificultad para obtener un bienestar común radica en que el interés individual prima sobre el colectivo (Olson, 1965, citado en Castaño, 2012).

Particularmente en la cotidianidad del Consejo comunitario, hay relatos que componen a la tradición oral relacionada con la pesca, tales como La tunda, que corresponde a una creencia general de la comunidad, La fieria, Las sirenas, costumbres en semana santa, la historia del Barco Marabeli y El Riviel (conversación personal con don Pepe, veterano y relator del Consejo comunitario, 04 marzo de 2016).

Capítulo 3. Modalidades y actores del turismo

El turismo es una actividad relevante en la economía del mundo y, especialmente, de aquellos países cuyos recursos naturales han llegado hasta el punto tal de convertirse en patrimonio natural de la humanidad e, incluso, patrimonio cultural. Es así como la Nueva Era del Turismo conlleva políticas turísticas que enfatizan en diferentes aspectos para generar competitividad turística. Una forma de generar estos factores diferenciadores que permiten competir, es la introducción del turismo al tejido social teniendo en cuenta que al destino no le bastan sus recursos de capital, naturales y humanos sino que se hace necesaria la capacidad de ofrecer productos turísticos que atraigan y motiven a los viajeros, más allá de la sola existencia del lugar. Adicionalmente estos destinos turísticos deben funcionar de forma satisfactoria entregando calidad y siendo eficientes de manera sostenible, lo cual depende de su posicionamiento y su adaptabilidad a las circunstancias del contexto (Fayos-Solá, 2004).

Para lograr una oferta turística atractiva y exitosa, debe partirse, entonces, de una concepción del turismo que funcione con relación al orden social en el cual se sitúa el destino, debido a que cada grupo social, de acuerdo a lo que vive, construye sus maneras de resolver necesidades, siendo el turismo una práctica cultural cada vez más incluida en el sector material y en la sociedad. El turismo es, de esta forma, además de una actividad económica, una dimensión más del desarrollo social que expresa la calidad de vida de las personas, pues no se refiere únicamente a los procesos operativos y productos que implica, sino que tiene una dimensión simbólica y cultural de lo que es y desea el turista, manifestándose así como un generador de integral (Barbini, 2002).

Así puede interpretarse la definición psico-social del turismo que propone considerar la actividad en lo más amplio de lo social, viéndose como una opción posible y necesaria de cumplir las aspiraciones y satisfacer lo que las personas necesitan (Mantero, 1997, citado en Barbini, 2002). Esto abre el carácter pluridimensional de la actividad turística, entendiéndose como una práctica que le da sentido a las actividades, servicios y equipamientos y como una oportunidad de las personas para vivir un tiempo determinado por ellas en un ámbito diferente a su cotidianidad, consolidándose como una oportunidad de ocio y diversión y, al mismo tiempo, de desarrollo de los sujetos y de la sociedad. Viendo el turismo desde esta perspectiva integral debe evaluarse el contexto desde 2 puntos: las necesidades de los actores sociales, turistas y residentes, y las visiones e

intereses de quienes prestan los servicios turísticos y de los interesados que intervienen en la práctica. La oportunidad se encuentra entonces en que los espacios turísticos puedan generar el desarrollo local, al ser producidos por las prácticas cotidianas con actividades, percepciones, memoria y símbolos propios de quienes viven en el destino turístico (Barbini, 2002).

Sección 3.1. Turismo sostenible y ecoetnoturismo.

El turismo sostenible se encarga de las necesidades, tanto de los turistas como de las regiones que estos visitan, gestionando todos los recursos correspondientes a resolver las necesidades económicas, sociales y estéticas del lugar, mientras se respeta la integridad cultural y los sistemas que sostienen la vida (OMT, 1993, citado en Ivars y Equipo, 2001).

Para reforzar esto, la Carta del Turismo sostenible define el término y el desarrollo del mismo (ver anexo B), bajo el principio básico sintetizado en que el desarrollo turístico debe fundamentarse en criterios de sostenibilidad que implican ser sustentable ecológicamente a largo plazo, tener viabilidad económica y ser ética y socialmente equitativo con las comunidades locales, siendo solidario y respetuoso con todos los participantes del proceso, sean locales o externos, y regulado, planeado y promovido por los organismos competentes, preservando siempre los recursos naturales y culturales y buscando siempre brindar una oferta cada vez más acorde con esto (Lanzarote, 1995, citado en Ivars y Equipo, 2001).

El turismo sostenible, como actividad económica, ha sufrido un proceso de certificación en turismo, dentro del cual la certificación de la calidad ha existido por mucho más tiempo que la ambiental, que se desarrolló de forma independiente a partir de 1992 (Amos bien, 2004).

Este fenómeno (ver anexo C) es aquella modalidad de turismo que se inspira en la historia natural de un área, incluyendo sus culturas indígenas (Ziffer, 1989, citado en Coppin, s.f.).

Este tipo de actividades realizadas en este contexto no son un fenómeno reciente, puesto que con este objetivo se crearon los Parques Nacionales Naturales y es un aspecto que se mantiene, con la diferencia de que, actualmente, los visitantes buscan experiencias que también enriquezcan intelectualmente, probando sus fuerzas y potencialidades, todo en pro de la conservación en estas áreas protegidas. Por esto, el ecoturismo tiene un carácter inter y multidisciplinario en todas sus fases y requiere la misma organización que cualquier actividad económica, especialmente, la turística, aunque respetando la libertad de decisión del visitante (Marchena, 1993).

Sección 3.2. Etnoturismo.

El etnoturismo o turismo indígena es la actividad en la que los turistas reciben de las comunidades y pueblos indígenas la oportunidad de compartir sus tradiciones, usos y costumbres, para que se revaloren y preserven sus elementos culturales y

se dé a conocer su identidad, por medio de una interacción con y en la cotidianidad de forma sustentable; dándose un desarrollo comunitario integral (Morales, 2008). Por esto, en estos viajes, el turista no es un observador, sino que participa de forma activa en la comunidad, aprendiendo muchas de sus actividades diarias (Sectur, 2004, citado en Morales, 2008).

Se consolida, de esta forma, una microempresa indígena que tiene una fuerte influencia en la preservación de los recursos naturales y en el fortalecimiento de las bases para que su comunidad tenga participación en lo relacionado con política ambiental y turística. La organización tiene una estructura compleja en la cual, cada comunidad, según su cultura, formula proyectos a favor de la conservación y el aprovechamiento alternativo de la naturaleza y capacita a sus miembros en temas de derechos y otros aspectos que le permiten mostrarse al mundo, no como un espectáculo de interés para los turistas, sino como una empresa que, además, genera ingresos por y para la comunidad y funciona como puente para el afianzamiento de estrategias de difusión y de gestión acorde con todo lo que se plantea (Morales, 2008).

Este tipo de turismo responde al turismo educativo, a la capacidad gerencial del gobierno para el manejo de áreas naturales, al profesionalismo, a la legislación y políticas por parte del gobierno, a la investigación y a la población local y América Latina surge dentro de este contexto con un enorme potencial al ofrecer su gran variedad de ecosistemas (Coppin, s.f.).

Por todo lo anterior, se encuentra una oportunidad exacta de desarrollo de comunidades locales y de alivio a algunos problemas sociales en la actividad etnoturística (Pilquiman y Skewes, 2010).

Sección 3.3. El turista.

Las personas que se movilizan a lugares que están fuera de su lugar de residencia y pasan a ser visitantes que realizan actividades, de las cuales algunas conllevan un gasto económico, se denominan turistas (Organización Mundial del Turismo, 2007). Los que específicamente se dedican a cualquiera de las modalidades explicadas en los puntos anteriores 4.1 y 4.2, se denominan ecoturistas y son aquellos que visitan áreas naturales con un espíritu de apreciación, participación y sensibilidad, de forma que contribuyen con el área visitada al no ser consumidores de la vida natural y al hacer parte de la dinámica de generación de empleo y financiamiento directo para la conservación del espacio y mejora de la economía de las comunidades locales (Coppin, s.f.).

Sección 3.4. Tendencias turísticas globales.

Un destino turístico, sea consolidado, antiguo o reciente, se ve impactado por las tendencias que van surgiendo con el tiempo y que generan un alto nivel de competencia debido a la múltiple existencia de sitios para visitar. Esto lleva a la necesidad de proponer y realizar procesos de renovación en estos destinos, por

medio de medidas orientadas a la renovación de estos lugares, que estos se estén reinventando constantemente, evidenciando los diversos y complejos factores que entran en este proceso, tales como: tendencias de mercado, propuestas enfatizadas en lo urbano, aspectos medioambientales, modelos de negocio, imagen del destino, entre otros, que deben ser analizados desde un enfoque investigativo, más amplio que solamente el sectorial-turístico (Vero y Baños, 2010).

Dentro del turismo convencional se encuentra el turismo de sol y playa, entendido como la visita convencional a la playa con el fin de entretenimiento pasiva. Frente a este se observan modificaciones de la tradicional masificación, diversificando los productos turísticos y elevando los parámetros de calidad, abriendo paso a otras modalidades de turismo que involucren la naturaleza y la cultura pero conservando el tipo de características geográficas de los lugares, es decir el aprovechamiento del mar y la playa como atractivos (Hayala y otros, 2003).

Sección 3.5. Características del turismo en Colombia.

Colombia, a pesar de ser un país rico natural y culturalmente, ha tenido un desarrollo económico del turismo que se ha visto limitado, en parte, debido a los problemas relacionados con la imagen que se percibe de Colombia en el extranjero, la cual es asociada a conflictos estatales con grupos armados y otras dificultades internas (Zúñiga y Castillo, 2012). No obstante, las políticas de turismo cultural y ecoturismo buscan que el país se posicione como un destino de turismo nacional e internacional que logre generar dinámicas para el desarrollo local y cadenas productivas sostenibles, aprovechando la biodiversidad y riqueza cultural propia, consolidando al país como un líder turístico gracias a su patrimonio (MCIT y Ministerio de Cultura, 2007, citado en Zúñiga y Castillo, 2012).

El sector turístico beneficia la economía del país al generar ingresos que cubren las necesidades de importación, al generar empleo gracias a que hay una marcada necesidad de trabajo y a que no se requiere mano de obra con estándares muy altos de calificación, al desarrollar la infraestructura, al generarle ingresos al Estado por la declaración de impuestos y la oportunidad de mostrar lo intangible del patrimonio nacional, volviendo la preservación y la cultura como algo rentable sin que haya explotación de recursos para uso posterior, sino explotación simbólica para la alimentación del conocimiento del turista y a futuro el conocimiento de la sociedad, posicionando los aspectos culturales, de identidad y memoria del país en un mundo cada vez más globalizado (Aguilera y otros, 2006).

Capítulo 4. Diseño de experiencias.

Al hablar de una experiencia turística se hace necesaria una profundización en el diseño de experiencias (ver figura 6) y en la experiencia como tal, pues éstos son la base de un



Fig 6. Dimensiones de la experiencia.

Fuente: <http://rojainc.com/kamikaze/experiencia-de-usuario/> (2015).

diseño coherente con lo esperado, que atraiga y aporte al turista, al mismo tiempo que beneficia e involucra a la comunidad.

El diseño de experiencias es una combinación de disciplinas más antiguas y tradicionales, que resaltan el significado de la interrelación entre las mismas y exalta la importancia de lo que viven los usuarios como un todo, como una experiencia integral. Esta experiencia debe entenderse dentro de sus límites con el fin de que las personas la vivencien sin cansarse, confundirse o distraerse porque tiene un inicio y un fin definido, por lo tanto tiene seis dimensiones y unas fases.

Las cuatro fases que la definen son: la atracción, entregada como una señal para cualquiera de los sentidos sensoriales acerca de cómo y cuándo iniciar la experiencia; el compromiso, que es la experiencia como tal y debe diferenciarse lo suficiente de todo lo que sucede alrededor con el fin de que el usuario quiera continuar; la conclusión, que puede ser de múltiples formas siempre que le proporcione al usuario un tipo de resolución de lo vivido; y la extensión, que puede prolongar la experiencia, revivirla o formar un puente hacia otra experiencia. Así, las personas encuentran valor en las experiencias y en los objetos, basadas en la conexión que hacen con sus propias vidas y con sus valores y, de esta forma, una experiencia exitosa es la que transforma a los usuarios y los lleva a sentir algo (Shedroff, 2001).

A lo anterior se enlaza la cultura de lo material, en donde se expresan las seis propiedades y experiencias de los objetos diseñados: función, significación, sexualidad, conocimiento, estética y meditación, entendida como la habilidad del producto para mejorar la comunicación entre las personas (Dant, 1999, citado en Press y Cooper, 2003). Siendo relevante el hecho de que estas características sean necesarias para que se dé una experiencia.

Por último, es esencial considerar los tres niveles del diseño: el visceral, aquel en el que el ver, sentir y escuchar, son dominantes, es lo que se percibe a primera vista, genera un impacto inmediato y emocional; el conductual, aquel que se relaciona completamente con el uso, en el cual la función, la comprensibilidad, la usabilidad y la sensación física son cruciales y dependen completamente de las necesidades del usuario; y el reflexivo, que cubre el mensaje, la cultura y el significado del producto y en el cual tienen un importante papel las relaciones del usuario, porque lo que se diseña y él adquiere, reflejan para él lo que él mismo es (Norman, 2004).

Específicamente en los destinos turísticos, que no son lugares aislados simplemente, sino un conjunto de factores que los consolidan como sitio destino, se dan experiencias. Viendo el destino como una marca, este se configura como una agrupación multiactividad que se vuelve competitiva con base en una estrategia de cooperación espacial entregando una oferta de productos turísticos integrados (Ruiz y otros, 1999, citado en San Martín, 2005), que son elegidos por el turista según lo que en él evocan.

Conclusiones del marco teórico

Una experiencia turística es un producto aparentemente genérico debido a que pertenece a un sector de la economía en el cual algunas características son compartidas. Sin embargo, su desarrollo en todas sus etapas es totalmente dependiente de las particularidades del espacio en donde se realice y sus habitantes, especialmente cuando se trata de una comunidad ancestral.

El Consejo comunitario de La Plata, Bahía Málaga, en su concepción de territorio colectivo y ancestral, vive y desarrolla dinámicas sociales, políticas y económicas diferentes al resto del país. Gracias a la Ley 70 y su reconocimiento como comunidad afrodescendiente dentro de la Constitución colombiana, llevan un estilo de vida que no entra dentro de las variables definidas para la evaluación estadística del país, razón por la cual se determina que conforman una comunidad con altos índices de pobreza. Por el contrario, la riqueza es amplia en una comunidad que es autosustentable, tiene recursos para su vivienda y su alimentación y cuya población tiene altos niveles de longevidad.

Debido a lo anterior cualquier intervención turística que se realice en el territorio debe desarrollarse de forma participativa con la comunidad y, debido a los múltiples avances en temas de gobernanza que ellos mismos han desarrollado, hay un vínculo directo con el Estado sin que este influya en las decisiones de la población en cuanto al tipo de intervención que se dé.

La Asociación turística Ecomanglar, en la búsqueda de innovación en sus procesos y productos de la oferta turística, con el fin de estar actualizado y tener un carácter de innovación que resalte sus rasgos culturales y naturales, se encuentra en la construcción de una actividad que transmita al turista el saber alrededor de los productos que resultan de la pesca y la extracción de moluscos locales, teniendo en cuenta lo propio que las caracteriza, los materiales y recursos a su disposición y lo que la diferencia de otros sectores del Pacífico colombiano.

Las experiencias, en síntesis, deben caracterizarse por entregarle a quien las vive una oportunidad de interactuar, ya sea consigo mismo o con otras personas, a través de sus sentidos en todas las dimensiones de los objetos que los rodean durante la vivencia. Estas deben generar atracción, garantizar un compromiso para que los actores de las mismas permanezcan, concluir y proporcionar una extensión que los invite a regresar a la experiencia. Una de las propiedades de las experiencias y objetos diseñados es la meditación, relevante dentro del diseño de una experiencia turística con una comunidad debido a que corresponde a la habilidad del producto para mejorar la comunicación entre las personas.

Dentro de este contexto, toma un significado el proyecto, que pretende contribuir a la protección de la tradición ancestral oral alrededor de la gastronomía local, aumentando el valor de la oferta turística de La Plata a través del desarrollo de una experiencia con estas características, transmitiendo a quienes viajen hacia

este destino este conocimiento y a su vez resaltando el valor multiétnico de Colombia.

TRABAJO DE CAMPO Y RESULTADOS

Metodología aplicada

Las veredas de Miramar, La sierpe, Mangaña y La Plata conforman el Consejo comunitario de Bahía Málaga, el cual cuenta con una población aproximada de 600 personas. La Plata, vereda de estudio, cuenta con 185 habitantes instalados a lo largo del litoral de la isla.

Durante tres días de trabajo de campo (4 al 6 de marzo de 2016) se interactuó con el 10% de la población para recolectar información mediante diversas técnicas. La investigación tuvo como eje central la guía Murdock y las siguientes categorías que abarcaban los aspectos importantes, sobre los cuales se investigó durante esta salida: información general, biología humana, personalidad y conducta, historia y cambios culturales, lenguaje, obtención de alimentos y viajes y transporte. Esto se debe a que, al ser un trabajo de campo con una comunidad, se trabajó con temáticas guía para la interacción en lugar de preguntas específicas. Se detallan a continuación las técnicas de cada día:

Primer día

- Exploración: Se hizo un breve reconocimiento del territorio de manera autónoma.
- Mosca en la pared: Se asistió a la 1ª reunión del proyecto interdisciplinario del programa de Antropología de la Universidad Icesi: Territorios, movilizaciones y derechos, en el cual varios representantes del Consejo comunitario se presentaron, expusieron algunas de sus problemáticas actuales y se concretó una agenda de trabajo para los siguientes dos días.
- Diálogo: Al finalizar la reunión se generó un espacio de diálogo en el cual se logró hacer indagaciones de manera informal, con representantes del Consejo comunitario mientras se hacía una navegación nocturna en la bahía.

Segundo día

- Inmersión en la actividad: Se asistió a una faena con un pescador de la tercera edad de la comunidad. En dicha actividad se logró apreciar la metodología y una de las técnicas mediante la cual se pesca en la comunidad y adicionalmente se le hizo al pescador una serie de preguntas para indagar más a fondo sobre la actividad pesquera.
- Diálogo: Se asistió a la 2ª reunión del proyecto interdisciplinario, en la cual tanto la comunidad como el equipo de la universidad Icesi expusieron sus organigramas y puntos críticos a tratar.

- Entrevistas. Al finalizar el día se entrevistó a dos personas de la tercera edad reconocidas en la comunidad, uno por conocer varios de los mitos, leyendas e historias vividas por la población de la isla y el otro por su edad y por su capacidad para transformar la madera.

Tercer día

- Inmersión en la actividad: Se realizó la única actividad eco-etno turística relacionada con la gastronomía que ofrece la Asociación comunitaria Ecomanglar para conocer la oferta, tarea de suma importancia dentro del proyecto.
- Entrevista: Se dialogó con las directivas de Ecomanglar y se realizaron preguntas clave para el anclaje de la solución de diseño a la oferta de la Asociación.

Bajo la modalidad o técnica de entrevista-diálogo se indagó la percepción de turistas potenciales respecto a actividades turísticas realizadas en lugares atractivos por sus recursos naturales, que pudieran relacionarse con aspectos gastronómicos de la región. Como hasta este momento no había propuesta de diseño, se buscaba conocer sus expectativas respecto a una actividad de este tipo. Las descripciones y el análisis presentados a continuación están acompañados de fotografías que ilustran los aspectos tratados (ver anexo D). Con base en el trabajo de campo se determinaron 3 perfiles de actores y se desarrollaron mapas de empatía para profundizar en los mismos (ver anexo E). Adicionalmente se desarrolló la guía De...Hacia para analizar la actualidad, las tendencias y cómo esto podría nutrir el proyecto.

Resultados

La población ha desarrollado un contacto cada vez mayor con la urbe y el mundo capitalista occidental. En el territorio se ofrece la enseñanza bachiller hasta el grado décimo, por lo tanto no se puede terminar el bachillerato en dicho lugar. Se evidencia el contacto ya mencionado, con la migración constante de la urbe hacia la zona rural y viceversa de los malaguenses entre los 16 a 30 años. A pesar del carácter nómada de esta parte de la población, sigue existiendo una preferencia y un orgullo por la calidad de vida y la tierra originaria.

Las cuatro veredas del territorio se han organizado políticamente de manera estructurada bajo la modalidad de Consejo comunitario de la Ensenada de Málaga, el cual vela por el bienestar de todas las familias que conforman la comunidad. Dicho consejo se encarga de hacer respetar el territorio que es propio, de conservar el patrimonio biológico y cultural mediante el incentivo y la prohibición de ciertas actividades y la elaboración de proyectos que beneficien a toda la comunidad. La población es consciente de la riqueza que posee y está acostumbrada ancestralmente a cuidarla, a utilizarla con respeto y por estricta necesidad.

A lo largo de la historia, ha habido varias intervenciones por parte de empresas privadas que han aprovechado la riqueza biológica del territorio explotando deliberadamente ciertos recursos que, por historia, le pertenecen a la comunidad. Con el objetivo de protegerlos, la comunidad logró categorizar el territorio como Parque Nacional Natural Uramba, dejando claro a los entes protectores que ellos lo cuidarían e igualmente utilizarían los recursos de manera sostenible ya que está dentro de su cultura y sus prácticas ancestrales vivir de la naturaleza. Sin embargo estas intervenciones dejaron secuelas que repercuten en diversos problemas actuales sobretodo en materia de la maderería y de la pesca.

En materia de pesca, la técnica de la misma se transmite de manera generacional a través de la enseñanza por inmersión directa a temprana edad. La actividad es mayormente practicada por hombres, sin embargo culturalmente también es aceptado que faene una mujer, aunque no es muy común que ellas lo hagan si no están en compañía de un hombre. Las técnicas para pescar son diversas y han experimentado una evolución con el paso del tiempo.

La herramienta más utilizada es la red, sin embargo, el método varía y define las diferentes maneras. En la comunidad los pescadores han pescado cronológicamente de la siguiente manera: con chinchorro, con red, con arpón artesanal, con trasmallo y anteriormente con dinamita pero en la actualidad es la única técnica prohibida y nunca se practica. Las otras técnicas son aplicadas actualmente pero predomina el trasmallo entre los jóvenes y la red entre los más veteranos.

Dentro del capital cultural que rodea la actividad de la pesca se encuentran las historias sobrenaturales, que afirman los veteranos, sucedieron las siguientes: La fiera, Las Sirenas, las ocurrencias de la Semana Santa, el Barco Marabelí y El Riviél. Las generaciones más jóvenes creen en la existencia de dichos mitos en un pasado pero no creen en la existencia de esos sucesos hoy en día.

La empresa de turismo Ecomanglar, que funciona como Asociación comunitaria, con base en su trayectoria ha identificado un tipo de turista con ciertas características, comúnmente interesado en los paquetes de ecoturismo que ellos ofrecen: jóvenes universitarios con un espíritu aventurero y crítico. Viajan con un presupuesto justo y suelen tomar los paquetes turísticos en grupos y permanecer de 3 a 5 días en el territorio. La percepción que tienen los turistas de estas características respecto a una actividad que relacione la cultura con la gastronomía es que debe ser algo construido con la comunidad, que le permita a los viajeros hacer cosas por ellos mismos, que no se introduzcan elementos que atenten contra las características culturales de la región y, principalmente, que el intercambio cultural no se interprete como un espectáculo en el cual los nativos se ven en un escenario lejano al de los turistas.

La empresa Ecomanglar cuenta actualmente con varias rutas ecoturísticas y tan solo con una que involucra el factor etno: La ruta de la piangua. Dentro de los

intereses de la empresa está lanzar la ruta de la pesca para generar conciencia en la mente del turista sobre el valor del recurso y así mismo conservarlo. Actualmente no tienen la ruta diseñada.

DISCUSIÓN Y MARCO CONCEPTUAL

El desarrollo mundial ha obligado a la comunidad a enlazarse y conectarse con el mundo capitalista occidental, no por que ellos quieran adoptar el modelo de vida impuesto, sino por la necesidad de terminar sus estudios de bachilleres y proseguir los universitarios a los cuales no tienen acceso dentro de su propio territorio.

Adicionalmente la población joven, principalmente, se torna fluctuante entre la zona urbana de Buenaventura y la vereda ya que tienen fuertes deseos de trabajar por su reconocimiento como comunidad, hacer alianzas estratégicas y emprender proyectos que beneficien a la comunidad. Sin embargo a pesar de este contacto cada vez más frecuente, la comunidad ha preservado su identidad, continuando con la creencia en sus ideologías y pilares culturales.

La apropiación del territorio por parte de la comunidad es aún más fuerte desde el año 1993 y la inserción de la Ley 70 a la Constitución colombiana. El amor por el territorio se expresa en lo que ellos denominan “la República Malaguense”, un archipiélago de riquezas naturales completamente apreciadas por la población las cuales son utilizadas de manera sostenible para la supervivencia de los mismos, mediante diversas actividades tradicionales: la pesca, la extracción de moluscos, la caza, la tala de arboles y la agricultura. Sin embargo dichas actividades se han tornado, debido al contacto con el mundo occidental, en sus actividades económicas y han impulsado el desarrollo de una última actividad fuente de ingresos no tradicional: el ecoturismo, que ofrece en su gran mayoría actividades diurnas. Dentro de la Bahía, cada vereda, a pesar de realizar todas las actividades ya mencionadas, tiene una más fuerte para evitar la competitividad y facilitar la convivencia entre los mismos.

Bahía Málaga por sus riquezas, su gente y sus historias es un lugar mágico, sin embargo muchas veces los nativos no notan lo místico que puede llegar a ser su territorio, ya que factores que para un turista pueden ser fuera de lo común para ellos son ordinarios. La tranquilidad del mar en la Bahía, las noches estrelladas y de luna, los peces que se aproximan al origen del movimiento cuando se agita el agua, al igual que las pequeñas luces que genera el plancton en la superficie del mar fueron espacios de oportunidad identificados para el proyecto en su desarrollo. Adicionalmente, fueron esenciales las características del terreno, debido a que el espacio de playa con arena convencional es reducido, esto quería decir que la experiencia diseñada no podía disponer de un terreno plano muy amplio y debe aprovechar el mar.

Las comunidades pertenecientes al territorio, por la riqueza del mismo se han enfrentado a diferentes luchas con multinacionales para conservar lo que por historia es de ellos. Buscando proteger su territorio de la explotación de diferentes entes el Consejo comunitario logró declarar el territorio como Parque Nacional Natural Uramba, Bahía Málaga, permitiéndole a la población el uso sostenible de sus recursos, como lo han venido haciendo históricamente, cuidando la naturaleza y usándola con sabiduría. Sin embargo previo a este reconocimiento hubo intervenciones de entidades privadas que hicieron diversas explotaciones en el espacio terrestre y en el marítimo, degradando los ecosistemas y dejando secuelas y problemas en el uso de los recursos por parte de la población en la actualidad. Los corteros y los pescadores son los más afectados por estas secuelas ya que el recurso es cada vez más escaso. Frente a esta situación surgen iniciativas en la comunidad como lo son el desarrollo de la Asociación de pesqueros, la cual busca, además e impulsar el desarrollo empresarial, solucionar las preocupaciones sobre el recurso y su uso.

A lo largo de la historia los métodos de pesca han evolucionado. Cuentan los “finados de la actualidad” que antes se pescaba con tacos de dinamita y que las faenas eran más separadas en el tiempo, las unas de las otras, debido a la gran cantidad de pescados que se sacaba mediante este método. La dinamita ofrecía efectividad, sin embargo muchos perdieron extremidades, sufrieron accidentes o vieron la muerte utilizándola. Posteriormente fue prohibida y aunque la población no fuese tan consciente, la contaminación de las aguas fue aguda durante éste periodo. Fue así como los pescadores retornaron al tradicional chinchorro, a la pesca con red o al arpón artesanal, cada dos días o cada semana si la pesca daba abasto para dichos periodos. El método más reciente es el trasmallo, el cual utiliza la misma herramienta que la pesca con red pero se hace constantemente, acelerando la escases del recurso. La práctica es generacional y mixta, lo cual permite que se involucren personas de todas las edades y diferentes géneros a una actividad que gire alrededor de la práctica misma.

Las historias sobrenaturales vividas por la población hacen parte de su patrimonio cultural y son afirmadas como veraces por la totalidad de la población. A pesar de la creencia en las mismas, las personas jóvenes no consideran que en la actualidad dichas historias o fenómenos sobrenaturales puedan repetirse, lo cual debilita de cierta manera la identidad y la cultura de la población. Dentro de la actividad tradicional de la pesca, los mismos pescadores cuentan que diversos sucesos sobrenaturales ocurrían durante el desarrollo de la actividad. Estos pueden ser aprovechados para el desarrollo del proyecto, ya que en la experiencia que se diseñe, los sucesos pueden determinar el hilo conductor.

El perfil del turista que se interesa por los paquetes turísticos que ofrece la empresa tiene unas características compartidas. En su gran mayoría suelen ser jóvenes universitarios que viajan en grupos para abaratar costos, los cuales permanecen en el territorio entre 3 a 5 días y buscan realizar todas las actividades ofrecidas si están dentro de su presupuesto. Las actividades ofrecidas son todas bajo la modalidad eco, y la Ruta de la piangua es la única que involucra factores

etno, ya que enseña al turista parte del patrimonio ancestral de la comunidad como lo es la recolección de la piangua y contribuye con su conservación gracias a la manera como se ha planteado la actividad.

Los turistas potenciales permiten plantear ciertos puntos que el proyecto no debe dejar por fuera, como lo son: el hecho de que la experiencia le permita a quienes la viven sentirse libres y que haya un flujo natural, es decir que no parezca un plan forzado, sino que, a pesar de que hay un orden, también hay espontaneidad en su desarrollo y que esto permita un contacto real y cercano con el contexto y la forma de vida de quienes habitan la región. También está el hecho de que la experiencia requiere de variabilidad, que haya un factor que sorprenda cada vez que se viva, algo que genere atracción, que, aunque la experiencia siempre sea la misma, tenga algo diferente. Debido a que el proyecto está relacionado con una actividad que provee alimentos, se encuentra necesario que los turistas puedan hacer parte de la preparación de estos alimentos, ya que eso genera un contacto en confianza con la comunidad y al mismo tiempo trasciende el consumo común de los platos en un viaje, para llegar a la preparación de los mismos, sin que esto implique hacerse cargo literalmente de la cocina. Dentro de lo anterior debe estar el hecho de salir del viaje, con un conocimiento de las prácticas a través de sus historias, no solo saber técnicas y aspectos del lugar, sino el por qué de los mismos.

Dentro de los planes de la empresa está ofrecer otra ruta eco-etnoturística que involucre la actividad ancestral de la pesca como eje central y que contribuya con la conservación del recurso. Esta iniciativa se alinea con los objetivos del proyecto en la medida en que pretende desarrollar una actividad turística deseada por Ecomanglar, diseñando cada una de las etapas de una experiencia con base en la teoría, involucrando el factor innovación y contribuyendo tanto con la conservación del recurso como con la conservación de la tradición oral ancestral alrededor de la pesca, con la posibilidad de ampliarse a otros alimentos.

Hipótesis de diseño

Debido a la tendencia de la realización de viajes bajo la modalidad del eco-etnoturismo y a que los turistas participativos tienen la necesidad de salir de la rutina agotadora del mundo urbano específicamente hacia espacios aislados que impliquen conocer algo nuevo y aventurarse, como La Plata, Bahía Málaga, se puede usar el diseño de experiencias para desarrollar un producto turístico que contribuya a la salvaguardia de la tradición oral de la comunidad alrededor de la práctica de la pesca artesanal, la extracción de moluscos y específicamente los productos de estas actividades.

Promesa de Valor

“Cena mágica en comunidad”

La solución de diseño permitirá que los turistas que visiten La Plata, Bahía Málaga puedan recibir los conocimientos transmitidos por parte de la comunidad relacionados con la tradición oral ancestral afrodescendiente propia del territorio alrededor de la gastronomía local resultante de las prácticas de la pesca y extracción de moluscos. Esto se hará por medio de una experiencia que involucra una dinámica y concluye en el consumo interactivo entre turistas y comunidad, intercambiando conocimientos y aspectos culturales de cada lado. La dinámica de juego le permitirá a los turistas integrarse los unos con los otros y tener contacto cercano con las personas de la comunidad, mientras el sistema completo de objetos les permitirá cenar en un ambiente de mar, realizando la preparación de alimentos típicos de la forma tradicional y entablando conversaciones con guías y sazoneras de Ecomanglar.

Determinantes

El acceso a La Plata es por vía marítima, repartiéndose así: Buenaventura - La Plata en lancha y al llegar a La Plata, el transporte es a pie y en canoa con necesidad de acompañamiento por parte de un nativo en caso de no serlo. Esto debe tenerse en cuenta para la instalación de la solución en el lugar de uso.

Cualquier experiencia que se lleve a cabo en Bahía Málaga debe estar dentro del marco de las leyes dadas en el Código de régimen interno de la comunidad negra de la ensenada de Málaga y su territorio colectivo 2003. Con respecto a esto, se debe tener en cuenta el nivel de educación y capacitación de la comunidad y la tradición cultural oral afrodescendiente de La Plata, Bahía Málaga.

Adicionalmente, las actividades que se realizan en el área, tanto por parte de la comunidad, como de los turistas, existen en función de los cambios del nivel mar, debido a que la marea, al ser semi-diurna, tiene variaciones durante el día (IDEAM, 2016) lo cual influye en todo lo que se lleve a cabo en las playas.

Por otro lado, las experiencias turísticas están supeditadas a las prácticas de algunos turistas, pues de uno u otro modo, su nivel cultural los lleva a actuar bajo ciertos criterios. Y sumado a esto, la edad de los mismos enmarca el resultado de diseño, debido a que esto determina el tipo de actividades que alguien puede hacer y que le van a atraer.

También dependen del nivel tecnológico y de infraestructura de la zona, por lo tanto, es requisito propio del proyecto trabajar dentro del ecoturismo como actividad económica, según las buenas prácticas de turismo sostenible para el

desarrollo de los destinos eco y etno turísticos (Asociaciones pioneras en sostenibilidad turística, s.f.).

Requerimientos y Principios

Principios de diseño

1. Crear una experiencia sin ataduras.
2. Generar una sorpresa continua.
3. Acercar al turista a la realidad local.
4. Posibilitar el consumo de alimentos preparados en colaboración con la comunidad.
5. Proporcionar el conocimiento de las historias detrás de las prácticas tradicionales.

Requerimientos de uso

- La experiencia turística debe tener una duración máxima de 7 horas.
- El objeto central debe contener un espacio a mayor altura que permita a las sazoneras servir los alimentos.
- El espacio en el que se sirven los alimentos debe tener un sistema de calentamiento de los mismos.
- El objeto central debe contener un espacio que permita al turista recibir sus alimentos y consumirlos.
- El espacio de recepción y consumo de alimentos debe soportar la vajilla actual del restaurante Sazón Malagueño.
- El objeto central debe contener un área que permita al guía o líder de la experiencia desplazarse para interactuar con los turistas.
- El objeto central debe poder ser aseado durante la experiencia de la misma forma que se limpia el mesón de una cocina.
- El sistema debe proporcionar al turista y la sazoner a un objeto que se perciba como un asiento.
- El sistema completo debe poder ser reparado por los métodos de trabajo tradicionales de la comunidad.

Requerimientos de función

- La estructura principal debe anclarse a la tierra de forma permanente según los métodos de construcción locales.
- La estructura principal debe resistir el movimiento del mar.
- La estructura principal debe soportar el peso del objeto central con las personas (máximo 15) y los alimentos en sus contenedores.
- El sistema de calentamiento de los alimentos del espacio en el que se sirven los mismos debe funcionar con un tipo de energía coherente con el contexto.

- El objeto central debe ser resistente a la temperatura que proporcione el mecanismo para mantener calientes los alimentos.
- El espacio en el que se sirven y consumen los alimentos debe permitir cubrir los mismos en caso de lluvia.
- Los métodos deben ser evidentes a la comprensión del usuario.
- El sistema completo debe ser resistente a las condiciones climáticas propias del contexto.

Requerimientos estructurales

- El sistema completo debe componerse de una estructura principal soportante, espacio de trabajo y consumo para turistas y espacio para preparación por parte de sazoneras.
- El espacio debe proporcionar cuatro áreas conceptuales, para: preparar, servir, interactuar y consumir.
- Los objetos que componen al sistema deben ser en sí mismos la carcasa de sus mecanismos.
- El sistema completo debe constituirse de manera modular percibiéndose como un todo coherente.

Requerimientos técnico-productivos

- El sistema completo debe ser manufacturado en Colombia.
- De manera parcial, el sistema debe estar construido con madera plástica (impermeable, resistente al agua y a la proliferación de bacterias, a los cambios de temperatura ambiental, inodora, insípida, cierto grado de flexibilidad, resistencia térmica y baja dureza superficial).
- El proceso de manufactura de las piezas debe poder partir, en su mayoría, de presentaciones comerciales.
- El mantenimiento de las partes del sistema completo debe poder ser realizado por las personas de la comunidad.
- Las partes principales del sistema completo deben ensamblarse de manera modular.
- Las partes del sistema completo debe poder empacarse según los medios de transporte en los que se desplazará hasta el territorio de uso.
- El sistema completo debe poder transportarse desde Buenaventura en viajes parciales haciendo uso de las lanchas de Ecomanglar.
- El sistema completo debe poder ser ensamblado por trabajadores con experiencia en madera y construcción.

Requerimientos económicos o de mercado

- Debe producirse una sola unidad del sistema completo que compone a la experiencia.
- La experiencia turística debe tener un precio para el turista que se encuentre en un rango entre \$40.000 y \$80.000.

- La experiencia turística debe ofrecerse en La Plata, Bahía Málaga.
- La experiencia turística debe ser susceptible a ser publicada en la página web y redes sociales de Ecomanglar.

Requerimientos de identificación

- Algún elemento del sistema debe llevar grabado el nombre de la experiencia en la zona superficial visible para el usuario.

Requerimientos legales

- La experiencia turística debe tener una marca registrada.
- Debe documentarse el proceso a seguir con los derechos patrimoniales de la experiencia turística.
- El sistema objetual completo que permite la experiencia debe ser registrado como diseño industrial.

Requerimientos formales

- El sistema completo debe permitirle al guía o líder tener una interacción frontal con los turistas.
- Las características estéticas del sistema completo deben coincidir con las de las viviendas y embarcaciones locales.
- Las características estéticas y formales del sistema completo deben hacer que el mismo se perciba como un espacio relacionado con alimentos.

Concepto

El concepto que rige el proyecto es “Inmersión en el valor ancestral”. Gracias a la existencia del medio físico diseñado y la dinámica que implica su experiencia de uso se generará una cercana y calidad relación entre los turistas y la comunidad, en la cual se le transmitirá al visitante el carácter precioso y valor incomparable de los recursos naturales utilizados de manera sostenible para sobrevivir, conservando las ideologías y el estilo de vida que definen ciertas prácticas ancestrales dentro de las cuales está inmersa la gastronomía local y las actividades que dan lugar a esta. Para la propuesta final se tuvo en cuenta un moodboard de inspiración (ver figura 7).



Fig 7. Moodboard. Fuente: Elaboración propia.

Proceso de propuesta

Para llegar a los tres sistemas presentados a continuación se siguió un proceso de conceptualización riguroso que consistió en los siguientes pasos: inicialmente se desarrolló un brief de innovación (ver anexo F) que consignó, entre otros puntos, los principios de diseño o campos de innovación, los cuales partieron de problemas y necesidades identificados en los usuarios de la situación, según la teoría y lo observado en campo, y sirvieron para dar lugar a un aproximado de 35 ideas. Estas ideas se filtraron para dejar 25 que fueron evaluadas bajo las matrices de mapa de evaluación, matriz simétrica de evaluación y matriz de clusters e identificar la conexión y similitud entre las mismas para formar sistemas de solución. Una vez se tuvieron los tres sistemas finales haciendo uso de los resultados de estas matrices, se sometieron a 13 pruebas de mercado que consistieron en preguntar a usuarios potenciales y personas que pudieran aportar según sus disciplinas, qué les gustó de cada propuesta, qué no les convenció y qué les gustaría. Con esto se determinó la propuesta que más acogida tuvo y cuáles aspectos de las otras podrían aportarle a la misma, resultando el sistema definitivo de la primera etapa del proyecto. Una vez se tuvo este sistema definitivo se construyeron los requerimientos con los cuales esta solución debe cumplir. Por lo tanto las propuestas a continuación cumplen con los principios de diseño y solo la definitiva cumple con los requerimientos anteriormente mencionados, que para la segunda etapa del proyecto, el proceso de diseño, tuvieron algunos cambios en la medida en que se volvieron un poco más genéricos.

Sistema 1 (ver anexo G)

Esta propuesta nace por el deseo de sacar el alma del restaurante Sazón Malagueño del lugar en que se encuentra. Por el tipo de turistas que visitan La Plata, se sabe que ellos aceptarán las condiciones en las que tengan que vivir durante sus días de estadía, sin embargo, cuando indagan en la página de Ecomanglar encuentran que una de sus propuestas es el restaurante y se vende como un gran espacio. Al llegar a la isla, es evidente que éste es un espacio comunitario que, simbólicamente, tiene una gran carga porque en él se realizan todo tipo de actividades necesarias para la comunidad (vacunaciones, bailes, reuniones, etc.) pero no es exclusivamente el restaurante de los turistas y no se ve como tal.

Bajo esta situación se desarrolla esta propuesta, que plantea el diseño de una experiencia dividida en dos etapas. La primera parte empieza en la tarde mediante el desarrollo de una yincana basada en unas instrucciones que progresivamente van revelando datos culturales y simultáneamente guían a dos grupos de turistas, aproximadamente, de 5 personas, a la búsqueda de ingredientes, que posteriormente se van a utilizar para realizar unas preparaciones locales típicas. Los grupos en competencia tienen un tiempo límite y la oportunidad de interactuar, además de con sus nuevos compañeros de equipo, con las personas de la comunidad como facilitadoras de pistas, con el fin de alcanzar su objetivo. Al finalizar esta primera etapa, el equipo ganador recibirá su debido reconocimiento y ambos equipos se irán a un tiempo de receso en el cual los turistas van a poder descansar para, posteriormente, encontrarse en la noche en el restaurante Sazón Malagueño, mientras las sazoneras (cocineras) de la comunidad preparan los platos típicos que los turistas degustarán.

La segunda etapa empieza en la noche, en el punto de encuentro estipulado previamente. Los turistas arriban y son embarcados en pequeños navíos modulares que les permiten desplazarse en el agua hasta llegar a un pequeño muelle previamente anclado en el mar, al cual se han llevado de manera anticipada los platos ya preparados. Al unirse los pequeños navíos y el muelle, el sistema objetual se transforma en un todo y permite a los turistas el disfrute y el consumo de las preparaciones tradicionales enmarcadas en una narración simultánea en la que el guía de Ecomanglar enuncia historias y saberes ancestrales.

Sistema 2 (ver anexo G)

Esta propuesta plantea un recorrido nocturno ejecutado por los motoristas y guías de Ecomanglar en una embarcación especial que permite vivir, a través de la afectación de todos los sentidos en momentos específicos, las historias y leyendas relacionadas con el mar y la pesca en La Plata, Bahía Málaga. Aunque la experiencia interviene de diferentes maneras para despertar todos los sentidos, se enfoca en el sentido del gusto por medio de una cata de platos típicos que materializan los matices de la narración enunciada durante el recorrido en sabores. Finalmente la embarcación irá modificando la postura de los turistas en función de la historia con el objetivo de que, al finalizar la experiencia, las personas tengan un último impacto y entren en contacto con el agua.

Sistema 3 (ver anexo G)

Esta propuesta brinda al usuario la posibilidad de recorrer la isla de manera autónoma facilitándole el desplazamiento por los diferentes tipos de terreno que existen en la misma: agua, tierra, playa de fango y playa de piedras partidas. A cada turista se le entrega un sistema (medio de transporte portable) y con el fin de no dejarlo a la deriva pero garantizarle libertad, la experiencia plantea varias estaciones de snacks en diferentes lugares, en las cuales se transmiten saberes ancestrales y se ofrecen pequeños bocados típicos enlazados con la transmisión de los mismo.

Sistema definitivo para la primera etapa del proyecto (ver anexo H)

La propuesta final toma como base el sistema 1 por lo tanto está dividida en dos etapas complementarias.

La primera fase empieza a las 3 de la tarde en el restaurante Sazón Malagueño en la cual se separan dos grupos de máximo 5 personas para participar de una competencia tipo yincana. A ambos grupos se les reparten unos materiales especiales (banderines y objeto recolector) y unas instrucciones que progresivamente van revelando datos culturales y simultáneamente los van guiando hacia la búsqueda de ingredientes que han sido pensados y dispuestos de manera previa por las personas de Ecomanglar y otros voluntarios, para que luego, al finalizar la actividad, sean utilizados en preparaciones locales típicas. Los grupos en competencia tendrán un tiempo límite de una hora y la oportunidad de interactuar además de con sus nuevos compañeros de equipo, con las personas de la comunidad como facilitadoras de pistas, con el fin de llegar a su objetivo en el menor tiempo posible. Al finalizar esta primera etapa el equipo ganador recibirá su debido reconocimiento grupal y ambos equipos se irán a un tiempo de receso en el cual, los turistas van a poder descansar para después encontrarse en la noche en el restaurante Sazón Malagueño, mientras las sazoneras y cocineras de la comunidad preparan los platos típicos que los turistas degustarán a manera de cata.

La segunda fase inicia con el encuentro de los dos equipos, a las 8 de la noche en el lugar estipulado al finalizar la primera fase. Los equipos se dirigen al muelle de la isla y ya sobre este, son embarcados de dos en dos en unos pequeños navíos modulares que les permitirán desplazarse en el agua mediante tracción propia, hasta un muelle flotante anclado con anticipación, por la comunidad, al suelo del mar. En este muelle estarán ubicadas dos sazoneras encargadas de servir la cata y un guía encargado de mediar la dinámica de la experiencia en esta fase. Al llegar al muelle flotante los módulos se anclaran al mismo generando un solo sistema objetual, en el cual los turistas podrán disfrutar de una cata llena de sabores que aterrizan los matices de las narraciones enunciadas por el personal de Ecomanglar sobre las historias y los saberes ancestrales que hay detrás de la actividad artesanal de la pesca en el lugar. En esta fase el sistema objetual será la clave para llevar a cabo las acciones que plantea la experiencia, sin embargo la experiencia en su totalidad requiere de una logística minuciosa para clarificar lo que implica su adecuada ejecución, tanto por parte de Ecomanglar como por parte

de los turistas. Se expone una tabla descriptiva (ver anexo I) que clarifica las acciones logísticas y objetuales a realizar para ejecutar la solución planteada. Las características estéticas que se esperan del producto están guiadas por un collage morfológico.

Para validar la propuesta que se desarrolló al inicio del proyecto se realizaron dos actividades principales. Inicialmente se realizó una segunda inmersión a La Plata, Bahía Málaga (19 y 20 de agosto del 2016), con el fin de validar lo que hasta el momento se había estructurado como solución de diseño. En ese momento se había enfocado el proyecto hacia la evolución del sistema de solución explicado en el anexo H, con las respectivas sugerencias que correspondían a lo vital que era para la experiencia que los turistas pudieran interactuar con los alimentos. Por esto la salida de campo, además de tener como fin presentarle a Santiago Valencia, director de Ecomanglar, el estado del proyecto, tuvo como objetivo indagar con las sazoneras del restaurante Sazón Malagueño, actual oferta de alimentación del lugar, cuáles eran los platos autóctonos, la manera de prepararlos propia de La Plata y si existía alguna simbología de cada uno de ellos, como se pensó en un comienzo.

De esta manera se identificó la necesidad de vincular al proyecto los otros productos gastronómicos locales y no únicamente al pescado, viendo que según lo desarrollado hasta el momento, la mejor manera de lograr que el turista comprendiera el valor de la pesca artesanal era a través del conocimiento del proceso del mismo hasta que llega a su plato. Así, se descubrió que la tradición ancestral alrededor de la gastronomía tenía un gran valor y que no sólo involucraba al pescado sino a los otros moluscos típicos como la piangua. Dando lugar a los objetivos de diseño que rigieron al proyecto.

Por otro lado, desde agosto hasta inicios de noviembre del 2016, se realizaron los sprint mencionados en la metodología, por medio de los cuales la propuesta inicial evolucionó debido a que los cambios implementados se probaron directamente con usuarios potenciales conforme se iban aplicando. Los aspectos a probar fueron los siguientes:

Sprint 1: Debido a que la propuesta explicada en los anexos H e I ya había tenido una evolución, el resultado de la misma se sometió a dos tipos de prueba. Con turistas extranjeros que visitaban a Cali se buscó validar el interés por la propuesta y con personas que tenían el perfil del usuario final, se probaron las tres ideas de dinámica de interacción y la primera forma de acceso a la experiencia que se traía desde el sistema de solución definitivo inicial. Estas dinámicas eran: una en la que cada turista realizaba una labor que aportaría a un solo plato que todos comían, otras en la que se realizaban tres platos distintos (una con mayor nivel de dificultad que la otra) y al final todos consumían una parte de cada y plato, y de las tres, se indagó qué nivel de dificultad estaban dispuestos a vivir los usuarios y qué tanto les gustaba involucrarse en la preparación más que en el consumo (ver anexo J).

Sprint 2: Debido a que la experiencia diseñada se planteó desde un inicio como una actividad nocturna, en esta prueba se validó la iluminación del sistema, buscando identificar qué tanta luz se necesitaba para las acciones a realizar, si era suficiente la iluminación focal determinada y así mismo, coincidiendo con las fechas del trabajo de campo se evaluó la pertinencia dentro del contexto y del modelo de negocio de Ecomanglar (ver anexo K).

Sprint 3: Para este momento, el sistema ya había tomado forma y se habían definido los platos, por lo cual se probaron los tiempos de preparación para determinar cómo se repartirían las acciones entre el # de turistas y evaluar qué tan atractivo era para los usuarios que se preparan tres platos en grupos de dos personas, cada uno guiado por una sazonerera (ver anexo L).

Sprint 4: En esta prueba se validaron aspectos ergonómicos del puesto de trabajo (tanto de turista como de sazonerera), la forma cómo las personas interactuaban con el mismo y las herramientas y objetos que lo conformaban y, finalmente, la funcionalidad y relevancia de la presencia de los diversos elementos en el mismo (ver anexo M).

Sprint 5: Con base en lo percibido en la anterior prueba, se le realizaron las respectivas modificaciones al puesto de trabajo del turista y se probó de nuevo para indagar sobre el uso de detalles más específicos como la interacción con la tabla de picar, el agarre del recipiente, la funcionalidad de la esterilla, así como el área del asiento y la movilidad de la silla (ver anexo N).

Sprint 6 y 7: Estos correspondieron a la fase final del proceso de diseño, por lo cual se indagó en la percepción que tenían los usuarios acerca de la coherencia en la evolución del proyecto, la sensación de seguridad que generaba hasta el momento, el color, las sillas y diversas apreciaciones que llegaran a tener. Igualmente se trabajó en la identidad de marca, el nombre y el logo.

Propuesta

Partiendo de todo el proceso mencionado anteriormente, se llega la solución de diseño definitiva, que conecta todas las observaciones interpretadas durante el proyecto con el criterio de las proyectistas para dar lugar a Kokuro. (ver figura 8).

Es así como Kokuro, experiencia de cocina ancestral, es una experiencia turística nocturna alrededor de la gastronomía que le permite a los turistas participativos, que visitan La Plata, Bahía Málaga descubrir la riqueza natural y cultural alrededor de los frutos del mar y la tierra como alimentos representativos de la región, evitándoles ser sólo observadores e involucrándolos en la dinámica cotidiana de

los mismos en este contexto. A diferencia del papel de observador que se le ofrece a los viajeros en las experiencias actuales.



Fig 8. *Solución de diseño.* Fuente: Elaboración propia.

Descripción general

Teniendo en cuenta la ausencia de actividades turísticas en las costas de Colombia que le posibiliten al visitante un contacto directo con las comunidades y que, así mismo, sean prácticas, es decir, que el turista se encuentre en interacción ecosistema-comunidad-persona, así como la ausencia de actividades nocturnas en La Plata, nace Kokuro. Ésta, es una experiencia que combina la transmisión de conocimiento ancestral con la puesta en práctica casi instantánea del mismo, ya que los turistas van aprendiendo a preparar los platos autóctonos de La Plata de manera simultánea a la acción, aprovechando no sólo conocimientos locales sino también la falta de actividades para realizar en la noche en esta isla (ver figura 9).



Fig 9. *Solución de diseño en uso.* Fuente: Elaboración propia.

¿Cómo se vive la experiencia?

A continuación se muestra la secuencia de la experiencia (ver figuras 10 y 11):

Inicialmente los ingredientes y herramientas son ubicados en el espacio gracias a las sazoneras y el miembro de Ecomanglar que se encargan de toda la logística previa a la experiencia. De esta forma, **3 sazoneras** esperan y guían la llegada de los turistas ubicadas en su espacio.



6 turistas llegan al espacio, haciendo uso de las escaleras que los llevan a la plataforma, en la cual las personas pueden caminar e ir de un puesto a otro, desplazando las butacas para usarlas sólo si las necesitan durante la preparación de los platos y para sentarse a comer.

Una vez ubicados, las sazoneras abren un diálogo para conocer quiénes fueron a la ruta de la piangua o de la pesca y poder hablar de lo vivido o explicar lo desconocido.

En el **puesto de trabajo** del turista, éste encuentra en su parte menos próxima los ingredientes del plato a preparar, ya sean cocadas, tostadas de plátano o el plato correspondiente según disponibilidad y temporada. Al lado de éstos tiene las herramientas necesarias, tales como cuchillo, rallador, piedra, bolsa, entre otros. Estos contenedores **se quitan y se ponen** en el sistema para poder ser llenados y lavados antes y después de cada experiencia.

Cada turista cuenta con una tabla para picar que tiene bajo ella un recipiente en el que puede ir dejando los ingredientes listos, sólo empujándolos con la mano. Las cáscaras o residuos, siempre orgánicos, son dejados en el espacio que va quedando vacío al sacar los ingredientes.



A medida que van quedando listos los ingredientes, el recipiente se va llenando y la sazonerita está siempre pendiente de los **2 turistas** que tiene en sus laterales.

Cada turista tiene a un lado a su sazonerita guía y al otro lado a un turista diferente que está preparando un plato distinto, lo cual genera un mayor grado de interacción y le permite “curiosear” sobre lo que los demás están haciendo y lo que, finalmente, él también se va a comer.



Fig 10. Secuencia de uso de la experiencia. Fuente: Elaboración propia.

Cuando cada turista termina, en su propio tiempo, de tratar los ingredientes, toma el recipiente que se saca de la estructura, para pasárselo a su sazonerera líder. Ella continua el proceso de **transformación de los ingredientes** en su olla, que funciona gracias al gas propano que proviene de una pipa que se encuentra al interior de la estructura y puede ser intercambiada cada vez que el gas se termine.

En la parte central de la estufa hay una compuerta que se abre para acceder, al inicio de la experiencia, a la llave de gas de la pipa, así como en el lateral de la estructura, desde el puesto de la sazonerera, se encuentra la compuerta que permite acceder a la pipa para su recambio.



Es así como la experiencia no tiene etapas específicamente divididas, ya que algunos de los ingredientes se terminan en tiempos diversos y mientras algunos turistas tienen varias tareas cortas, otros tienen solo una larga.

Lo vital, es el hecho de que la sazonerera tiene siempre la labor final y principal de **cocinar los**

ingredientes y sin ella no se llegaría al fin del plato y que en su totalidad los platos se logran en un tiempo de 1 hora y 45 minutos, contando las tareas de los turistas y las acciones de las sazoneras. Dejando, así, un estimado de 1 hora y 15 para conversaciones simultáneas y el consumo.



Cuando **no está en uso**, el sistema está vacío y protegido, como siempre permanece, por la cubierta.

Las sillas pueden ubicarse bajo la estructura, sin embargo éstas se encuentran a salvo de las condiciones del medio ambiente no sólo por sus materiales sino por la misma cubierta.

Teniendo en cuenta el contexto en el que se vive Kokuro, las condiciones de seguridad son óptimas, el estilo de vida de la comunidad se caracteriza por cuidar lo propio y tratar lo colectivo con el mayor respeto posible. Por tanto, además de que el diseño se plantea como un sistema de elementos que se reconocen entre los demás de La Plata, la forma de ser de la comunidad evita inconvenientes de pérdidas o vandalismo.



Fig 11. Secuencia de uso de la experiencia. Fuente: Elaboración propia.

Detalles del sistema

Los platos a preparar son: tostadas de plátano, cocadas y ceviche de piangua/ sudado de pescado/ ceviche de camarones/ encocado de jaiba. Esto hace que a cada preparación le corresponda un tiempo que desemboca en que la experiencia total tiene una duración máxima de 3 horas. También permite dividir las tareas según el nivel de dificultad, de duración y el tamaño de los ingredientes a tener en cuenta para saber el espacio que ocupan según su cantidad (ver anexo O).

El puesto de trabajo de las sazoneras cuenta con una rejilla removible en donde se ubican los utensilios que necesitan para tratar los ingredientes en las ollas, los diversos condimentos y aditivos que dan su característica sazón y un espacio para la bebida típica que acompaña las comidas -y todos los momentos- de las comunidades del Pacífico (ver figura 12).



Fig 12. *Sistema completo antes de experiencia.* Fuente: Elaboración propia.

El momento final de la experiencia, no por eso menos importante, es el consumo, en el cual los platos están compuestos de una parte de lo que cada grupo preparó (ver figura 13).

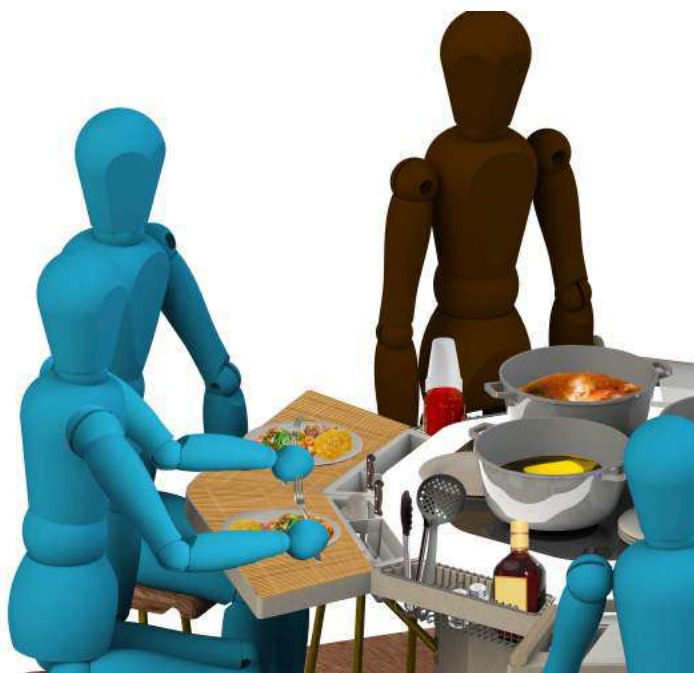


Fig 13. *Consumo de los platos.* Fuente: Elaboración propia.

Aspectos de mercado y modelo de negocio

Para dar viabilidad a la propuesta se propone que la modalidad del negocio esté definida de la siguiente forma, expresada en el Canvas (ver anexo P):

Canales

Los turistas tienen el primer contacto con la existencia de la experiencia, por medio de la página web de Ecomanglar.

En caso de que no exista ese contacto previo, al llegar al lugar pueden acceder a la experiencia.

El pago se realiza en efectivo, allá mismo en La Plata, preferiblemente el día anterior.

La manera cómo llega a los clientes, es cuando ellos van al lugar y adquieren la experiencia, es decir que la viven.

Relaciones con los consumidores

Existe una relación cercana, en la que las sazoneras guían y respaldan a los turistas durante la experiencia pero les permiten hacer las cosas ellos mismos.

Constantemente debe existir una asesoría preexperiencia por parte de Ecomanglar, que esté disponible para el turista en toda la organización de su viaje.

Ingresos

Los turistas pagan un precio definido por cada vez que vivan la experiencia, la cual comprende o les permite recibir:

- Los ingredientes para preparar un plato completo.
- El consumo del plato completo.
- La vivencia y el aprendizaje.

Aliados estratégicos

- Junta directiva de Ecomanglar.
- Agencias de turismo promotoras del Pacífico.
- Bloggeros de viajes paradisíacos o similares (mochileros).
- Piangueras, pescadores y quienes cultivan.
- Inversionistas / Financiamiento.

Actividades Clave

- Finalizar el diseño.
- Crear la identidad visual de la experiencia.
- Producir el prototipo.
- Aplicar a una convocatoria.
- Producir a escala real.
- Instalación y capacitación a las sazoneras sobre el uso del sistema y la experiencia como tal.
- Logística detrás de cada vez que se dé la experiencia.

Recursos clave

- Capital económico.

- Producción.
- Personal y medios para transportar el sistema hasta La Plata.
- Instalación y ensamblaje.
- Sazoneras capacitadas y dispuestas (personal).
- Una sección propia para la experiencia en la página de Ecomanglar.
- Identidad visual de la experiencia (nombre, marca, logo).
- Logística para mantenimiento.

Estructura de costos

Inicialmente hay unos costos de producción e instalación, que pretenden ser financiados aplicando a una convocatoria, entre las siguientes opciones: Grupo BID, a través de: FOMIN u OMJ, INNPULSA o Colciencias. Estos incluyen costos primos, costos de transporte y de trabajo humano.

El desarrollo de cada experiencia tiene unos costos asociados a los ingredientes (negocio interno comunitario, ya que son recolectados en el lugar), al trabajo de las sazoneras (pagado según el modelo Asociación), a su capacitación en el uso del sistema y en la experiencia como tal, al mantenimiento (relacionados con el agua para la limpieza de los elementos del sistema, post uso y la revisión periódica del sistema) y relacionados con la garantía de retorno de la inversión inicial.

La oferta busca satisfacer los deseos y aspiraciones de los usuarios, tratando sus frustraciones y basándose en sus necesidades (ver figura 14).

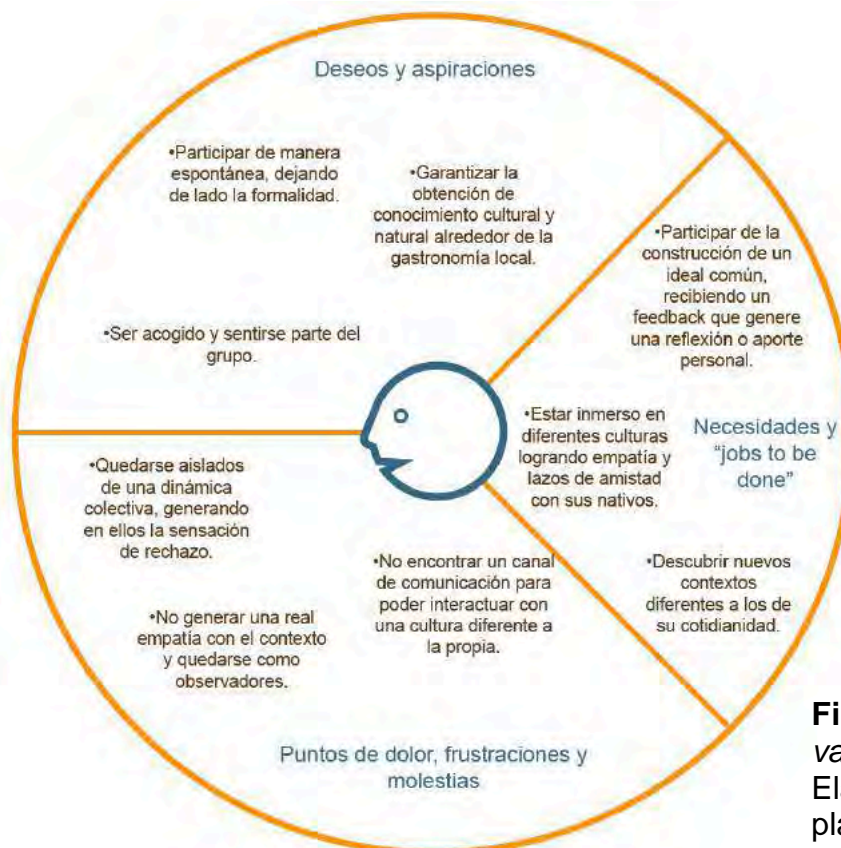


Fig 14. Propuesta de valor CANVAS. Fuente: Elaboración propia plantilla Strategyzer.

Resultando así la experiencia Kokuro que crea ganancias y genera analgésicos para esos puntos de frustración del usuario (ver figura 15).



Fig 15. Propuesta de valor CANVAS. Fuente: Elaboración propia plantilla Strategyzer.

Aspectos de factores humanos

Para dar lugar al sistema que permite que se dé la experiencia son esenciales los factores ergonómicos en la medida en que estos determinan todas las dimensiones de sus partes. Lo anterior se debe a que es un espacio que cuenta con asientos, puestos de trabajo y actividades que involucran diferentes posturas dentro de las posiciones sedente y bipedestal.

A continuación se describen los aspectos relacionados con la ergonomía física, la ergonomía cognitiva y los aspectos de uso/tangibles. Las decisiones están fundamentadas en la Guía general Ergonomía en la vivienda Estándares antropométricos mínimos (Escuela de arquitectura, Universidad de Santiago de Chile, s.f.) y Las dimensiones en los espacios interiores (Panero, 1996), las medidas estándares para sillas y el trabajo de campo propio.

Ergonomía Física

Para comprender esta primera sección del análisis se hará una descripción de la experiencia especificando los movimientos que se hacen al usar el sistema.

Partiendo de la experiencia del no-uso, para que los turistas puedan vivir la experiencia, existe una logística previa a ella. Los recipientes que contienen los ingredientes y utensilios (6 grupos en total, más los de las sazoneras) serán transportados, con su contenido, apilándolos en niveles uno encima del otro, desde la cocina del restaurante actual de Ecomanglar hasta el espacio diseñado. Para esto se debe tener en cuenta el peso máximo de carga permitido por persona, equivalente a 25kg (Universidad de Málaga, 2006) y se le facilita la acción a los usuarios proporcionándoles un agarre cómodo por el tamaño del conjunto de objetos, los bordes y los mangos del recipiente principal.

Posteriormente, las sazoneras y los turistas entran al espacio haciendo uso de escaleras que los llevan a la construcción sobre palafitos, las cuales deben tener unas dimensiones de 19,1cm por 24,1cm y el ancho correspondiente a una persona, que es de 65,5cm correspondientes al máximo posible, debido a que hay tres entradas. (Panero, 1996) (ver figura 16 y 17).

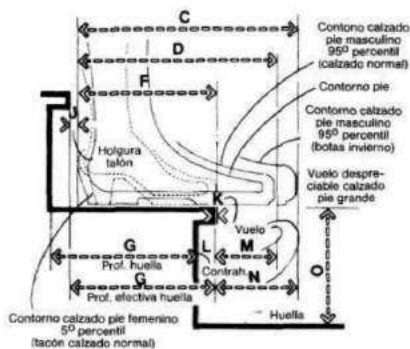


Fig 16. Dimensiones estándar de las escaleras. Fuente: Panero (1996).

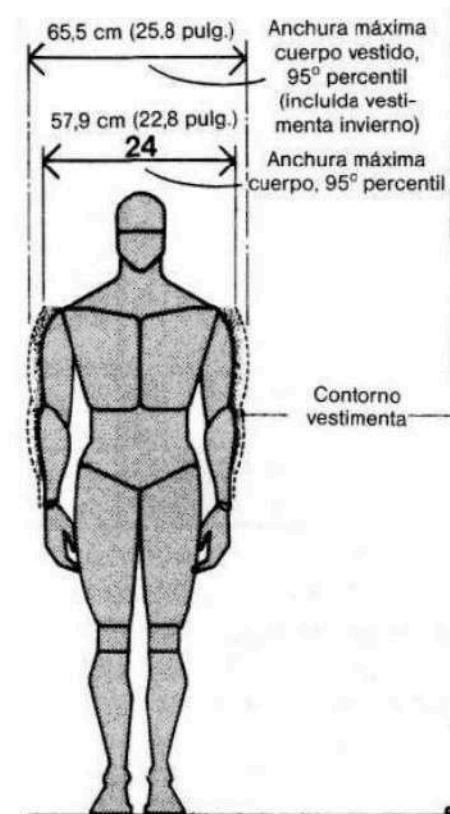


Fig 17. Anchura máxima de cuerpo vestido. Fuente: Panero (1996).

Cada turista tiene un puesto de trabajo que cuenta con un espacio para los utensilios de cocina y un espacio para los ingredientes listos en el nivel más próximo. En el nivel del fondo, encuentra a 30cm de distancia aproximadamente, la barra en la que tiene los utensilios de trabajo y el ingrediente/los ingredientes a tratar. La dimensión de la tabla está basada en un promedio de medidas de tablas de cocina (ver figura 18) y teniendo en cuenta que bajo la tabla hay un recipiente en el que se van depositando los ingredientes listos, lo cual es relevante debido a que el área de la tabla se convierte en un espacio exclusivo para el corte o la respectiva acción, permitiendo reducir el resultado del promedio -32cm x 22cm- a una figura trapezoidal de 30cm x 22cm. La profundidad de los contenedores/recipientes está dada por los ingredientes que componen los platos y que podrían estar ahí.

Tabla o referencia	Medidas
Falabella Joseph&Joseph	38cm x 27cm
Falabella Bambú Volk	33cm x 24,5cm
Falabella Mica Acacia	32cm x 22cm
Falabella Ilko	31cm x 31cm
Falabella Basement	44cm x 18cm
Casa 1	26cm x 20cm
Casa 2	26cm x 18cm

Fig 18. Descripción de medidas y promedio de tablas de cocina.
Fuente: Elaboración propia (2016) & Catálogo virtual Falabella.

Para llevar a cabo las acciones en este puesto, los turistas realizan los siguientes movimientos: flexión y extensión de codo (ver figura 19), así como los propios de actividades de cocina tales como pelar, cortar, aplastar, rallar, exprimir y armar, acorde con las herramientas existentes para estos fines.

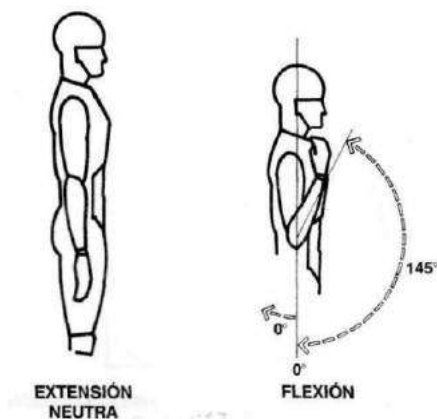
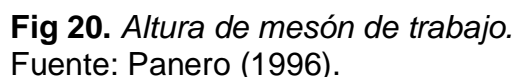


Fig 19. Flexión y extensión de codo.
Fuente: Panero (1996).

Al trabajar de pie, es necesario realizar pausas que le permitan al turista descansar. Estas pausas pueden ser de máximo 5 minutos por hora, debido a que este período de tiempo es suficiente para lograr la recuperación muscular por fatiga, para lo cual se sugiere que la persona pueda sentarse durante este tiempo (Konz & Johnson, 2000; Van Dieen, 1998, citado en Vallejo, 2005).

Adicionalmente, se tiene en cuenta que no hay ninguna postura correcta, simplemente el sistema debe posibilitar que las posiciones y posturas cambien

Por esto, las sillas utilizadas al momento de consumir los platos preparados tienen las dimensiones estándar de 45cm de alto con un asiento de 34cm x 36cm, considerando que es una silla de tiempos cortos tipo butaca (conversación personal con Doris James, diseñadora industrial y tutora del proyecto, agosto del 2016), sumada a la dimensión necesaria para alcanzar la altura requerida entre 88,9 y 92,1 (ver figura 20), según lo que exige un mesón de cocina, en el cual se realizan actividades como las que se llevarán a cabo (Panero, 1996). Lo anterior, debido a que se requiere que el puesto de trabajo sea adecuado para que el turista pueda preparar los ingredientes y, al mismo tiempo, consumir los alimentos, por lo tanto la silla cuenta con apoya pies a 45cm de distancia desde el asiento hacia el suelo.



Todo lo anterior está ubicado sobre un suelo o superficie general con un área de 12m², que soportan el sistema central que cuenta con un tanque de gas, una superficie de calentamiento, las 9 barras de utensilios e ingredientes de sazoneras y turistas y los puestos de trabajo. Sobre esta superficie también están, igualmente, las sillas, por lo cual el espacio que hay a partir de los puestos de trabajo es de 167cm que permite desplazar la silla lejos del puesto con el fin de generar un “pasillo” de tránsito y espacio para permanecer de pie mientras se tratan los ingredientes, debido a que, basándose en los mesones de cocina, se determina que el ángulo de visión es óptimo al estar en posición bipedestal.

Finalmente, para generar el calor se usa un tanque de gas de 40lb, peso que corresponde al gas que contiene. Sin embargo el tanque total puede pesar máximo 25kg, carga máxima permitida para una persona, lo cual, en caso de aumentar se soluciona gracias al levantamiento en equipo (Universidad de Málaga, 2006). Debido a esta necesidad de recambio, la pieza central que soporta al resto del sistema tiene una compuerta que permite sacar e introducir el tanque de forma manual. Para poder acceder a la llave de paso de gas, que se encuentra en el extremo superior del tanque, la superficie de calor tiene un centro abatible que no interfiere con los mecanismos internos de las boquillas ni con las boquillas mismas, ubicado a una distancia de 58cm (ver figura 21), la cual es ergonómicamente cómoda si se compara con la distancia que hay del centro de una mesa de comedor circular de seis puestos a su borde.

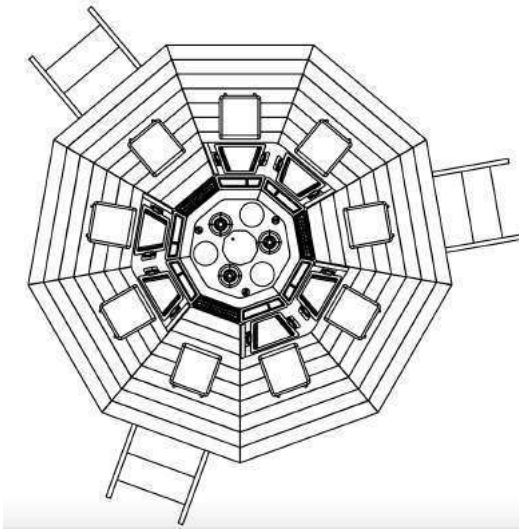


Fig 21. *Plano superior del sistema de la experiencia.* Fuente: Elaboración propia (2016).

Ergonomía Cognitiva

Con base en la clasificación ergonómica de sistemas de interacción entre el usuario y los elementos (Mondelo, Gregori & Barrau, 2000), la propuesta obedece a dos tipos de sistema al tener componentes manuales en su gran mayoría y componentes mecánicos.

Según esta clasificación, los componentes del sistema manuales: acceso, silla del turista, puesto de trabajo del turista y silla de la sazonerera, están diseñados para que el usuario entienda cuál es la energía que debe aportar y así, al tener un control directo sobre los resultados, obtener el deseado, ya que el sistema funcionó de la manera adecuada (ver figura 22). En la propuesta, esta comunicación se da a través de la morfología. Por otra parte en la parte mecánica: la iluminación y las tres estufas de las sazoneras, existen el botón de encendido y apagado y la perilla de regulación del calor en alto, medio y bajo, respectivamente.

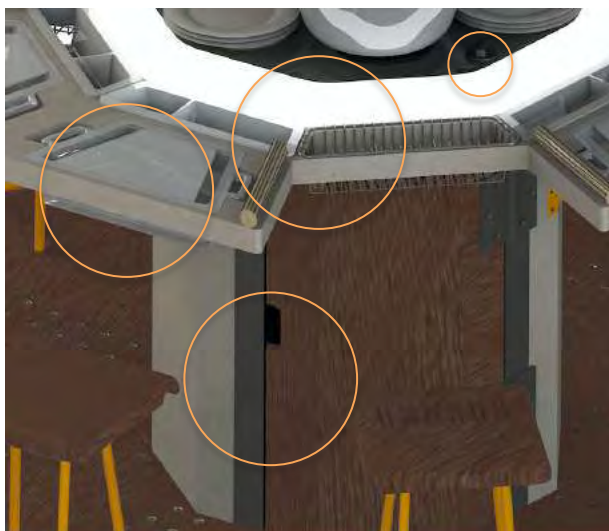


Fig 22. *Partes manuales del sistema.* Fuente: Elaboración propia (2016).

Debido a que los mandos de control que tiene el sistema son clásicos, en la medida en que corresponden únicamente a la iluminación y la regulación del calor, éstos están basados en los elementos tradicionales que en una linterna y en una estufa, le permiten al usuario realizar estas acciones. Según esto, los dispositivos de información visual que corresponden al sistema, siendo los que presentan información sobre el estado del mismo, se visualizan según la acción que el usuario lleve a cabo. Lo anterior quiere decir que, si el regulador está en alto, medio o bajo, así mismo se observará la intensidad de la llama de la estufa y el calor que ésta está produciendo. Igualmente ocurre con la presencia o ausencia de luz según el encendido o apagado. Cualquiera de los dos es visible para el usuario desde cualquier punto en el que se encuentre (Álvarez, 2006).

Todo lo dicho permite entender que el sistema es manual debido a que depende totalmente de que los turistas y las sazoneras ejecuten el control de los mandos, se sienten, muevan las sillas para poder sentarse, hagan uso de los elementos de cocina y preparen los platos con las herramientas proporcionadas.

Uso e intangibles

En términos de uso, el sistema-espacio que permite que la experiencia se dé es seguro debido a que tiene las dimensiones adecuadas para el tránsito de los usuarios y la permanencia de los mismos haciendo uso o no de sus sillas. Así mismo la cubierta delimita el espacio ya que, para sostenerse, tiene una estructura que sale desde el suelo (ver figura 8). Entrando en detalle, las sillas y los puestos de trabajo están diseñados bajo los parámetros ergonómicos y funcionales que permiten un uso correcto y cómodo de los mismos.

La experiencia genera en los usuarios emociones diversas relacionadas con el cumplimiento de logros y la satisfacción por ser partícipes de una actividad ancestral y tradicional. Con respecto a las sazoneras, estas tienen la oportunidad de realizar su tarea diaria en el restaurante de La Plata, de forma colectiva, enseñando a los no nativos tal y como se les ha enseñado a ellas generación tras generación.

Cuando el sistema no está en uso, es decir cuando no se está dando la experiencia, las sillas están ubicadas bajo la estructura y los recipientes están en proceso de lavado y secado, esto genera la percepción de un espacio vacío o incompleto causando la sensación de desuso.

Usar el sistema mientras se hace parte de la experiencia, da gusto a los usuarios porque, al ser éstos generalmente extranjeros o colombianos del tipo turista participativo-explorador, se sienten atraídos, felices y satisfechos por poder cocinar en un espacio natural, cerca a las expertas, siguiendo sus instrucciones y aún así, con las condiciones conceptuales de un espacio apto para esta actividad, proporcionado por el puesto de trabajo, las boquillas de calor y el espacio para comer.

Por último, la propuesta permite una relación directa con los otros en la medida en que es una experiencia grupal: “si todos cocinamos, todos comemos” y viceversa, por lo cual la acción de cada turista aporta al objetivo grupal y, tratándose de alimentos, existe la necesidad de comunicarse con los demás para saber qué cocinan, cómo lo hacen y obtener una transmisión integral del saber. Todo lo anterior es posible gracias a las alturas correctas que hacen que el punto más alto del centro, es decir el punto más alto de las ollas, no obstruya el campo visual entre turistas.

Aspectos Productivos y Costos

Para realizar el análisis de costos de producción del proyecto, inicialmente se seccionó el mismo en nueve conjuntos: plataforma, escaleras, butacas, estructura central, estufa, iluminación, elementos móviles, instalación del gas y cubierta. Todos los detalles se presentan en la tabla de costos (ver anexo Q), en la cual se describen las piezas, materiales, procesos y costos. También los planos principales de estos conjuntos y sus componentes, así como el detalle de su tornillería y piezas de ensamble (ver anexo R).

El árbol de procesos (ver anexo S) muestra el orden de los procesos de manufactura y los materiales que dan lugar a los componentes del sistema, descritos a continuación.

Las piezas estructurales y fijas del sistema ubicadas en los conjuntos plataforma y escalera tales como palafitos o columnetas, piso, peldaños, viga gualdera, entre otros, parten de las presentaciones comerciales: lámina, tabla, cuartón y poste de la madera plástica. Este material al comportarse como la madera, facilita su

tratamiento y manufactura y elimina los procesos tradicionales para obtener acabos en la madera y a su vez tener las propiedades de un polímero, por esto es ideal para el contexto de humedad y salinidad en el que se encuentra inscrito el proyecto. Componentes como el asiento de las butacas, el soporte para los platos, al igual que las compuertas de acceso a la pipeta y el regulador del gas también son de madera plástica por su resistencia a la intemperie y porque el empleo de madera, siendo un recurso no renovable y un recurso local es de uso restringido al estar en el marco del Parque Nacional Natural Uramba. Para transformar la madera plástica en las piezas requeridas se emplean los procesos descritos en la tabla de costos y el atornillado de las piezas es con tornillería auto perforante tipo drywall.

En el sistema se encuentran piezas de acero inoxidable tales como las patas de las butacas y su respectiva lámina de unión al asiento, las barras de las sazoneras y la estufa. Este material es ideal debido a su resistencia a la corrosión teniendo en cuenta el contacto del sistema con agua marina y humedad constante y por sus propiedades de asepsia. La estufa, al funcionar con pipa de gas propano, está hecha como una estufa comercial pero especializada por su tamaño y por las tres boquillas que la conforman. La generación de calor mediante gas propano corresponde a la manera actual que emplea la comunidad a la hora de cocinar para sus visitantes y permite la realización de la experiencia en la noche.

El conjunto elemento central está elaborado principalmente en concreto mediante el proceso de fundición del mismo empleando formaletas y varillas de acero estructurales. Este material no requiere de fabricación de moldes a elevados precios y a pesar de ser empleado en la industria de la construcción permite darle un toque artesanal a cada uno de los sistemas debido a su fabricación manual. Igualmente el concreto aunque está presente en grandes cantidades en contextos urbanos, se encuentra también en la isla en algunas construcciones como lo son el restaurante Sazón Malagueña y La Escuela de la Plata.

Las piezas que conforman el conjunto elementos móviles: barra turistas, tabla turistas y contenedor de alimentos turistas, al estar en contacto directo con los alimentos están fabricados en polipropileno. Este polímero posee propiedades de asepsia aptas para contener alimentos, todas las condiciones para resistir al uso del mismo a la intemperie y es de fácil mantenimiento y limpieza. Si bien la fabricación de moldes para inyección presenta altos costos, es necesaria por el tipo de pieza y se busca la tercerización del producto trabajando con fábricas inyectoras que almacenen los moldes hasta su próximo uso en caso de replicar el sistema en otras partes del país.

Finalmente al desarrollarse el proyecto en la Costa Pacífica tiene como elemento esencial la cubierta debido a las constantes precipitaciones en la zona. Ésta posibilita el desarrollo de la experiencia sin importar las condiciones del clima al estar fabricado el pañuelo o membrana protectora en lona PVC importada marca Dickson de la empresa Diseños Tropicales y sus puntos de apoyo en acero con proceso de zincado, aptos para su uso en la intemperie.

Si bien el modelo de negocio plantea que el método de financiamiento del proyecto es a través de la aplicación a una convocatoria, es necesario tener un plan de recuperación de inversiones. El Banco Interamericano de Desarrollo (BID), a través del Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN) y de Oportunidades para la Mayoría (OMJ), apoya el desarrollo de proyectos de micro y pequeñas empresas, enfocándose hacia empresas de Latinoamérica y el Caribe y proyectos que se relacionen con modelos de negocio innovadores, emprendimientos que beneficien pequeñas iniciativas, proyectos que promuevan alta calidad y aumenten el acceso a la oferta para elevar su valor, entre otros, respectivamente. Lo hace por medio de subsidios de hasta US\$2 millones y préstamos a largo plazo de hasta US\$10 millones (BID, 2016), Así mismo se encuentran INNPULSA y Colciencias, con montos menores pero de igual forma favorecedores.

Teniendo en cuenta los costos expresados en la tabla (ver anexo Q), se tienen los costos primos y de herramental, a esto debe sumársele el costo del transporte del sistema y sus componentes, que se estima se logra en máximo 10 viajes de la lancha de Ecomanglar, que es la única con acceso debido a las condiciones de Parque Nacional Natural, con un costo de \$300.000 por viaje. Con esto se tienen los costos de producción, a los que se le adiciona el trabajo de 5 obreros con sus viáticos durante 5 días –tiempo estimado en el que se ensamblaría toda la estructura en presencia de las proyectistas- (conversación personal con Carlos Araujo, diseñador industrial experto en madera del taller de diseño U.lcesi, 15 octubre de 2016). Obteniendo así el costo total del proyecto.

Para determinar, entonces, el tiempo estimado de retorno de la inversión, se tienen en cuenta los costos de la experiencia cada vez que se ejecuta para 6 turistas (ver figura 23). Con esto se define el precio al que se ofrece la experiencia, teniendo en cuenta el margen mínimo de utilidad que debe generar basado en la renta fija y evaluando este resultado con el rango de precios de la oferta turística de Ecomanglar para poner la experiencia a ese nivel de precios y aprovechar las oportunidades de ganancia.

Tabla de costos		-Grupo BID, a través de: FOMIN u OMJ, INNPULSA, Colciencias.	
Sistema (financiado por convocatoria)		Experiencia (cada vez que se realiza para 6 turistas)	
Total costos primos + herramental	\$40'933.788	Total costos preparación platos	\$72.000
Total costos indirectos (transporte)	\$3'000.000	Trabajo sazoneras y logística	\$70.300
Total costos producción	\$43'933.788	Total costos mantenimiento (0,1%)	\$1.423
Total costos trabajo obreros 5 personas durante 5 días	\$2'595.000	Costo neto de la experiencia	\$143.723 \$23.953 c/persona
Total costo proyecto	\$46'528.788	Margen de utilidad (mínimo 7%): Basado en la renta fija y el rango precios Ecomanglar: 150%	\$359.307 \$36.047 c/persona
Tiempo estimado retorno inversión	22 meses	Precio de la experiencia (c/persona)	\$60.000

Fig 23. Tabla de costos sintetizados de la experiencia. Fuente: Elaboración propia (2016).

Aspectos de Impacto (PESTA)

Partiendo de la capacidad instalada de Ecomanglar, correspondiente a una cabaña para 20 personas y del hecho de que la isla es visitada generalmente por grupos de 3 a 5 turistas que se quedan por períodos de 3 a 5 días, se tiene que hay capacidad para recibir 15 turistas en una semana. Esto equivale a 60 por mes, 25 turistas más que los que visitan actualmente en promedio La Plata, de forma mensual. Es así como Kokuro, siendo una experiencia turística nocturna que contribuye a la ampliación de la oferta de Ecomanglar, es una posibilidad de aumentar la cantidad de turistas que visitan sin convertir al lugar en un punto de turismo masivo.

De esta forma, retornando a los costos, con 1.290 experiencias vendidas, se recupera la inversión inicial y, debido al número aproximado de 20.000 turistas que parten anualmente de Buenaventura hacia los destinos del Pacífico medio (INVEMAR, UNIVALLE E INCIVA, 2006), junto al carácter diferenciador de la experiencia, será posible abastecer las necesidades del número de turistas, aún cuando aumente de 35 a 60 en promedio por mes, considerando las variaciones por temporadas altas y bajas.

Adicionalmente toma valor el hecho de que Colombia, según Lonely Planet, será el segundo mejor destino turístico para el año 2017 y que Marca País de Colombia, junto al Ministerio de Comercio, industria y turismo busca impulsar las visitas al país, junto al hecho de que Ecomanglar, como asociación turística pertenece a plataformas virtuales de búsqueda a las que acceden turistas extranjeros. Las personas que visitan La Plata, en su mayoría provenientes de otros países tienen una alta disposición a invertir no sólo porque ven a Colombia como un paraíso sino también por el cambio de la moneda favorable para quienes llegan.

Para realizar un análisis comparativo de la experiencia diseñada puesta en contexto, se determinaron 14 variables que pueden caracterizar a una experiencia relacionada con los frutos del mar y/o las culturas y se filtraron las 6 principales. Se tomaron como referencia de comparación, experiencias en Málaga, España, denominadas bajo el concepto de turismo marinerio y una experiencia en Colombia. El criterio de selección corresponde al hecho de que en las costas colombianas, las experiencias ofrecidas no tienen un contacto directo con comunidades y no son prácticas, es decir, el turista no se encuentra en interacción ecosistema-comunidad-persona (ver figura 24).

		Ruta de la piangua	Ruta del pez volador	Ruta de los pescadores	Ruta de las zambunillas	Ruta Cultural y Gastronómica en Estepona	Resguardo de Quizgó
Integralidad de la experiencia (qué tantos ítems cubre).	Todos los ítems: espacio físico, alimentación, herramientas.	Guía experta, transporte, herramientas.	Guía experta, transporte, alimentación.	Guía experta.	Guía experta, transporte, espacio físico, posibilidad de alimentación con pago extra.	Experto, espacio físico, herramientas y materias primas, alimentación.	Nada lógicamente preparado.
Cantidad de personas por guía.	7 personas por Guía experta (muy personalizada).	De 1 a 5 personas por Guía.	1 Guía para la cantidad de personas aleatoria que tomen la ruta.	1 Guía para la cantidad de personas aleatoria que tomen la ruta.	1 Guía para la cantidad de personas aleatoria que tomen la ruta.	5 por guía (grupos pequeños).	Depende completamente del turista.
Trascendencia de la narración cultural a la práctica.	Muy alta durante la fase de extracción.	Muy alta durante la fase de extracción.	Baja.	1 Guía para la cantidad de personas aleatoria que tomen la ruta.	Baja.	Alta.	Baja y puede aumentar en función de la iniciativa del turista.
Dirección del canal de comunicación.	En doble sentido: Guía-Turista y Turista-Guía.	En un solo sentido.	En un solo sentido inicialmente, no hay espacio abierto para que sea recíproco.	En un solo sentido inicialmente, no hay espacio abierto para que sea recíproco.	En un solo sentido inicialmente, no hay espacio abierto para que sea recíproco.	Doble sentido.	Esta condición depende completamente del turista.
Participativo - observador.	Verbal participativo.	Alta participación.	Observador.	Observador.	Observador, ser participativo depende del turista.	Participativo.	Observador, ser participativo depende del turista.
Coherencia del medio con el fin.	Alta ya que el espacio es diseñado para la experiencia.	Medio ya que hay elementos pensados (herramientas) y otros no (medios de transporte).	Baja ya que de cierta forma los medios de transporte no son los tradicionales del pescador.	Baja ya que de cierta forma los medios de transporte no son los tradicionales del pescador.	Baja ya que de cierta forma los medios de transporte no son los tradicionales del pescador.	Alta ya que el espacio y las herramientas permiten que se dé la dinámica.	No hay medio.

Fig 24. Análisis comparativo entre ofertas turísticas con fines similares contrastando variables de experiencia y experiencias turísticas mar-cultura. Fuente: Elaboración propia (2016).

Se identifica entonces en el análisis, que la experiencia diseñada, tiene como factor diferenciador principal, el hecho de que incluye al turista en el resultado al que se quiere llegar y trasciende de forma directa la acción de observar, llevándola a una acción de participar. Esta participación no es únicamente verbal, ya que el turista hace parte del tangible que resulta de la experiencia, generando un canal de comunicación en doble sentido.

Para potenciar esta situación, se realiza inmerso en el hábitat natural de la isla, ubicando a los turistas fuera del contexto convencional de una cocina, para que vivan las preparaciones al aire libre y cerca al mar, siendo conscientes de la riqueza natural que los rodea. Los platos que preparan son auténticos del archipiélago y lo hacen de la mano de una experta en el tema, lo cual muestra la autenticidad en comparación con otros lugares del mundo que ofrecen contacto con el mar y sus recursos, aunque estos no sean propios del lugar. Así mismo es importante tener en cuenta que habrá una mayor inclinación de los turistas hacia adquirir una experiencia si esta cubre otros aspectos que generan gastos en un viaje. Es decir, alguna de las tres comidas del día, el transporte, entre otros. Por esto la experiencia diseñada es atractiva económicamente en la medida en que, no sólo se vive el momento sino que también se cena.

Es esencial en el contacto con una comunidad y su cultura, el hecho de poder relacionarse de manera cercana, especialmente al hablar de turistas participativos que buscan, además de paisajes, una inmersión en lo humano del espacio. Por esto la experiencia cuenta con el apoyo de una persona experta en la cocina para dos turistas. Por otro lado, es relevante que la experiencia turística sea un

conjunto de elementos que permiten la transmisión de un mensaje definido, sea de carácter biológico, cultural, entre otros. Debido a esto la experiencia diseñada se da gracias a un espacio exclusivo para la misma, que es coherente con el contexto de forma funcional y estética y que está disponible en todas las fechas del año, gracias a los ajustes que se pueden hacer según la disponibilidad de recursos gastronómicos.

Finalmente hay tres aspectos que recogen el impacto que tienen Kokuro como experiencia turística: esta es la única experiencia práctica en la que los turistas que visitan el Pacífico pueden realizar preparaciones gastronómicas durante la noche combinando todas las variables mencionadas y que, así mismo, puede replicarse en diferentes partes del país, adaptándola a los platos locales. Se logra un punto intermedio entre la arquitectura y el diseño modernos y las características estéticas locales, para resaltar en la isla y ser un espacio atractivo para el turista pero, así mismo, conservar la tradición de la construcción. Y, por último pero igualmente importante, se logra generar valor económico para Ecomanglar y por lo tanto para la comunidad, a partir de un saber existente, transmitido entre ancestros de generación en generación, que es cotidiano para la misma comunidad, no requiere inversiones adicionales en el “know how” y, no obstante, puede ser aprovechado para generar un valor social y un crecimiento personal para los turistas que será valorado y traducido en una disposición a invertir.

CONCLUSIONES

Kokuro es el resultado de un proceso de diseño que involucró una investigación teórica y una inmersión real llevando a cabo pruebas con los actores del sistema de solución. La experiencia responde a los objetivos del proyecto en la medida en que la base de la misma es guiar al turista en la preparación de los platos, no sólo con la ayuda constante de la persona líder, que es la sazonería, sino gracias a que el sistema-espacio lo permite. Adicionalmente, se entiende la transición que hay del objetivo inicial, que fue transmitir la tradición alrededor de la pesca, hacia la transmisión de la tradición alrededor de los frutos del mar y de la tierra, como el hecho de que éstos resultan, en parte, de la pesca y de que Ecomanglar busca conectar su oferta gastronómica de forma innovadora, haciéndolo posible desde la extracción hasta el consumo.

Los hallazgos principales obtenidos inician con el déficit de actividades turísticas en Colombia que involucren al turista en la cotidianidad de las comunidades locales, teniendo durante sus vacaciones, un papel participativo. Esta situación se agrava en los destinos turísticos que tienen mar y, sin embargo, se identificó que el fenómeno observado en la organización de la Asociación turística Ecomanglar de La Plata es particular debido a que ellos mismos administran la actividad del turismo sin intermediarios, incluso teniendo poco acceso a medios de comunicación. Por último es relevante la ausencia de una conexión evidente para

el turista entre los procesos de extracción y posterior consumo de alimentos autóctonos, pues sólo se le muestra cómo se obtienen y luego se ponen a la venta los platos sin aprovechar lo atractivo que puede ser para éste, mucho más siendo extranjero, la etapa de transformación intermedia.

Lo anterior resalta, entonces, la originalidad de Kokuro, siendo una experiencia vivida en un espacio especializado para actividades de cocina que brinda las herramientas necesarias y las personas expertas portadoras del saber para preparar los alimentos de manera cómoda pero aventurera.

Con respecto al modelo de negocio, Kokuro está concebido bajo una necesidad específica de la asociación turística local, lo cual permite afirmar que la experiencia está adaptada al modelo de la misma y, teniendo en cuenta las alianzas y el interés que despierta la asociación en entidades de investigación y de inversión social, es real la posibilidad de aplicar a una convocatoria que permita la construcción del espacio en La Plata y se pueda brindar la oferta a los turistas con el fin de obtener ingresos útiles para la comunidad.

Al ser un espacio con puestos de trabajo, el análisis y aplicación de factores humanos fue esencial. Lo anterior se debe a que Kokuro es un espacio que cuenta con asientos, puestos de trabajo y actividades que involucran diferentes posturas dentro de las posiciones sedente y bipedestal. De la mano de esto, la experiencia hace posible el conocimiento de los platos que se preparan y, además de la técnica para ejecutarlos, facilita la comunicación entre los turistas y la comunidad. La extensión de la experiencia está directamente relacionada con el momento en que se vive, pues el turista tiene la oportunidad de practicar un conocimiento que está recibiendo y compartir con las expertas y otros turistas la vivencia real de saberes tradicionales en el lugar específico, en un ambiente natural y, nuevamente, real.

Los procesos de manufactura y materiales de Kokuro fueron pensados con base en las condiciones climáticas de Bahía Málaga, humedad relativa del 90% aproximadamente y unas precipitaciones abundantes que oscilan entre los 5.000-7.000 mm al año (Betancourt y otros, 2011). Lo anterior se evidencia en el hecho de que, estando en La Plata, en cualquier momento puede llover, por lo cual los elementos fueron diseñados para resistir esto y permitir un óptimo desarrollo de la actividad. Adicionalmente se tuvieron en cuenta las variables relacionadas con el transporte del sistema, por lo cual éste fue pensado para ser ensamblado allá directamente, en colaboración con expertos en construcción y el equipo de diseño.

Para finalizar, de forma comparativa se puede afirmar que Kokuro está basado en las tendencias actuales del turismo, haciendo uso de tecnologías modernas pero incorporándose estéticamente a la arquitectura tradicional. Así mismo se adapta al método de trabajo colectivo de la comunidad, puesto que los insumos utilizados son propios de la misma y se usan sus métodos de recolección. Por último se le transmite a los turistas el conocimiento acerca de la gastronomía local, de manera práctica y activa acorde con su perfil, experimentando unas horas únicas que no

puede vivir en otra parte de Colombia y consumiendo los platos que espera en el Pacífico de una manera mucho más profunda al participar en todo su proceso de preparación.

BIBLIOGRAFÍA

1. Acevedo, M. (2013). Ergos 09: Trabajo en postura de pie. [en línea]. Recuperado de: <http://www.ergonomia.cl/eee/ergos09.html> (Visitado 12 Sep. 2016).
2. Aguilera, M.M., Bernal, C. y Quintero, P. (2006). Turismo y desarrollo en el Caribe Colombiano. *Documentos de Trabajo sobre Economía Regional*. [en línea] No.79. Recuperado de: <http://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/DTSER-79.pdf> (Visitado 14 Feb. 2016).
3. Álvarez, A. (2006). Normas Técnicas de Prevención: Diseño de dispositivos de información visual. . [en línea]. Recuperado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/FichasTecnicas/NTP/Ficheros/701a750/ntp_729.pdf (Visitado 12 Sep. 2016).
4. Amos Bien (2004). *Una guía simple sobre certificación del turismo sostenible y ecoturismo* [en línea] CESD No. 1. Recuperado de: <http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-13/SEMANA1/Guiasimplesobrecertification.pdf> (Visitado 14 Feb. 2016).
5. Banco Interamericano de Desarrollo (2016). Recursos para empresas: Financiamiento y asistencia técnica. Recuperado de: <http://www.iadb.org/es/recursos-para-empresas/financiamiento-para-micro-y-pequenas-empresas-de-america-latina,5787.html> (Visitado 02 oct. 2016).
6. Barbini, B. (2002). El aporte del turismo al desarrollo local: condicionantes y posibilidades. *Revista Faces Facultad de Ciencias Económicas y Sociales UNDMP*. [en línea] Año 8, No. 14. Recuperado de: http://nulan.mdp.edu.ar/97/1/FACES_n14_71-86.pdf (Visitado 14 Feb. 2016).
7. Betancourt, J. Sánchez, J. Mejía-Ladino, L. y Cantera J. (2011). Calidad de las aguas superficiales de Bahía Málaga, Pacífico colombiano. *Revista Acta Biológica Colombiana*. [en línea] Vol 16, p. 175-192. Recuperado de: <http://www.revistas.unal.edu.co/index.php/actabiol/article/view/15113/28013> (Visitado 03 Oct. 2016).
8. Bricker, K. S. (s.f.). Trends and issues for ecotourism & Sustainable tour. [en línea] Recuperado de: [https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/4099Presentation 0.1 Kelly Bricker - full presentation.pdf](https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/4099Presentation%200.1%20Kelly%20Bricker%20-%20full%20presentation.pdf) (Visitado 06 Feb. 2016).
9. Castaño, F. (2012). Caracterización de la pesca artesanal en el Consejo Comunitario de La Plata, Bahía Málaga, Buenaventura, Pacífico Colombiano. [en línea] Recuperado de: <http://repository.javeriana.edu.co/bitstream/10554/12449/1/CastanoDiazFelipe2012.pdf> (Visitado 12 Feb. 2016).
10. CIDSE-UNIVALLE Centro de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Sociales y Económicas de la Universidad del Valle (2004). Condiciones sociodemográficas, pobreza y desigualdad en el valle del cauca: un análisis basado en la encuesta de calidad de vida DANE 2003. Cali: Universidad del Valle. [en línea] Recuperado de:

- <http://cms.univalle.edu.co/socioeconomia/media/ckfinder/files/Condiciones%20%20Sociodemográficas,%20Pobreza%20Y%20Desigualdad%20%20En%20El%20Valle%20Del%20Cauca-%20Un%20Análisis%20%20Basado%20En%20La%20Encuesta%20De%20Calidad%20De%20Vida%20%20DANE%202003.pdf> (Visitado 06 Feb. 2016).
11. Consejo Comunitario de La Ensenada de Málaga (2003). Código de régimen interno de la comunidad negra de la Ensenada de Málaga y su territorio colectivo. 1ª ed. (págs. 4, 5, 6, 10, 16, 18, 21, 26, 27).
 12. Coppin, L. (s.f.). Ecoturismo y América Latina: una aproximación al tema. [en línea] DKV Asociados. Recuperado de: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/search/PDF/V1n1a1.pdf> (Visitado 14 Feb. 2016).
 13. Ecomanglar (2013), *Información*. [en línea] Recuperado de: <http://ecomanglar.org> (Visitado 30 Ene. 2016).
 14. Escuela de arquitectura, Universidad de Santiago de Chile (s.f.), Guía general: Ergonomía en la vivienda, Estándares antropométricos mínimos. Las dimensiones humanas en los espacios interiores. [en línea]. Recuperado de: <https://lab8usach.files.wordpress.com/2009/11/guia-general-ergonomia-en-la-vivienda.pdf> (Visitado 16 Sep. 2016).
 15. Etnoturismo (2015), Viajes etnoturismo – Turismo responsable [en línea] Recuperado de: <http://www.etnoturismo.mundoleal.org/search/label/América> (Visitado 12 Feb. 2016).
 16. FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2003). Resumen informativo sobre la pesca por países: La República de Colombia. [en línea] Recuperado de: <http://www.fao.org/fi/oldsite/FCP/es/col/body.htm> (Visitado 09 Mar. 2016).
 17. Fayos-Solá, E. (2004). Política turística en la era de la globalización. *Colección Mediterráneo Económico: “Las nuevas formas del turismo”*. [en línea] ISBN: 84-95531-20-8 Depósito legal: AL-89-2004 Recuperado de: <http://www.publicacionescajamar.es/pdf/publicaciones-periodicas/mediterraneo-economico/5/5-61.pdf> (Visitado 14 Feb. 2016).
 18. Hayala, H., Martín, R. y Masiques, J. (2003). El turismo de sol y playa en el siglo XXI. *Revista Paper de turisme*. [en línea] Vol 34: Resumen de ponencia presentada en la Convención de Turismo de Cuba en el 2003. Recuperado de: http://www.sistemamid.com/panel/uploads/biblioteca/2014-05-21_07-03-13102530.pdf (Visitado 14 Feb. 2016).
 19. Hinestroza, F. y Vargas, L. A. (2014). Estado y prospectiva de mitigación de cambio climático, en los manglares del Consejo Comunitario La Plata Bahía Málaga, Costa Pacífica Colombiana. [en línea] Recuperado de: http://ridum.umanizales.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/6789/1424/Hinestroza_Ramos_Ferney_2014.pdf?sequence=3 (Visitado 12 Feb. 2016).
 20. IDEAM, Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales (2015), *Pronóstico de pleamares y bajamares en la costa pacífica colombiana año 2016*. (pág. 24).
 21. INVEMAR, UNIVALLE E INCIVA, Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras, Universidad del Valle e Instituto para la Investigación y la Preservación del Patrimonio Cultural y Natural del Valle del Cauca (2006). *BIOMÁLAGA: Valoración*

- de la biodiversidad marina y costera de Bahía Málaga (Valle del Cauca), como uno de los instrumentos necesarios para que sea considerada un área protegida. Cali, Colombia. Inf. Cient. Fin. INVEMAR-UNIVALLE- INCIVA, 813 p.
22. Ivars, J. y Equipo de investigación Instituto universitario de geografía Universidad de Alicante (2001). Planificación y gestión del desarrollo turístico sostenible: propuesta para la creación de un sistema de indicadores. Planificación y gestión sostenible del turismo, propuesta metodológica y aplicación de un sistema de información turística. [en línea] Proyecto METASIG. Referencia 1FD97-0403. Recuperado de: http://vidasilvestre.org.uy/wp-content/uploads/2012/07/Planificación-y-Gestión-del-Desarrollo-Sostenible_Propuesta-para-la-Creación-de-un-Sistema-de-Indicadores_Instituto-Universitario-de-Geogr.pdf (Visitado 14 Feb. 2016).
 23. Ley N° 70, Diario Oficial No. 41.013 de la República de Colombia, Agosto 31 de 1993.
 24. Ley N° 300, Diario Oficial No. 42.845 de la República de Colombia, Julio 30 de 1996.
 25. Marchena, M. (1993). Turismo y desarrollo regional: el espacio del ecoturismo. *Revista Paper de turisme*. [en línea] Vol 11, pp. 111-132. Recuperado de: <http://www.papersdeturisme.gva.es/ojs/index.php/Papers/article/viewFile/397/333> (Visitado 14 Feb. 2016).
 26. Mejía, L.M., Castellanos, G.A., Rubio, E., y Caicedo, J.A., (2006). Peces marinos y estuarinos de Bahía Málaga, Valle del Cauca, Pacífico colombiano. *Biota Colombiana*. [en línea] págs. 263-282. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=49170206> (Visitado 11 Mar. 2016).
 27. Ministerio de agricultura y desarrollo rural (2015), Quiénes somos - Funciones. [en línea] Recuperado de: <https://www.minagricultura.gov.co/ministerio/quienes-somos/Paginas/Funciones.aspx> (Visitado 14 Feb. 2016).
 28. Ministerio de industria y turismo (2016), Funciones del Viceministerio de turismo. [en línea] Recuperado de: <http://www.mincit.gov.co/minturismo/publicaciones.php?id=16273> (Visitado 14 Feb. 2016).
 29. Mondelo, P. Gregori, E. y Barrau, P. (2000). Ergonomía 1. (3ra Ed.) México: Alfaomega.
 30. Morales, M. (2008). ¿Etnoturismo o turismo indígena?. *Revista Teoría y praxis*. [en línea] Vol 5, pp. 123-136. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2929496> (Visitado 14 Feb. 2016).
 31. Mosquera, Fredy (2014). Aportes para la construcción de una política pública de pesca en Colombia: El caso del grupo interinstitucional y comunitario de pesca artesanal del Pacífico Norte en Bahía Solano - Chocó. [en línea] Recuperado de: https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/5409/FredyMosquera_2014.pdf?sequence=2&isAllowed=y (Visitado 12 Feb. 2016).
 32. Norman, D. (2004). *Emotional design*. Nueva York: Basic books.
 33. OMT Organización Mundial del Turismo (2007). Entender el turismo: Glosario básico. [en línea] Recuperado de: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico> (Visitado 18 Mar. 2016).
 34. Oslender, U. (2003). "Discursos ocultos de resistencia": tradición oral y cultura política en comunidades negras de la costa pacífica colombiana. *Revista*

- Colombiana de Antropología* [en línea] Vol. 39, p.1. Recuperado de: http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0486-65252003000100007&script=sci_arttext&tlng=pt (Visitado 06 Feb. 2016).
35. Panero, J. y Zelnik, A. (1996). Las dimensiones humanas en los espacios interiores. (13a ed.) Barcelona: Gustavo Gili.
 36. Pilquiman M. y Skewes J.C. (2010). Relatos en torno al etnoturismo: La comunidad indígena de Choroy-Traiguén, Provincia de Osorno, y sus proyectos de desarrollo 1. *Revista Líder* [en línea] Vol. 16, p.107. Recuperado de: https://www.academia.edu/8213531/Relatos_en_torno_al_etnoturismo (Visitado 06 Feb. 2016).
 37. Press, M. y Cooper, R. (2003). The Design Experience. The role of design and designers in the twenty-first century. Gran Bretaña: MPG Books Ltd.
 38. Universidad Nacional de Colombia: Ignacio Mantilla Prada & Consejo comunitario de las comunidades negras de La Plata Bahía Málaga: Hoovert Carabali Playonero (2013), *Convenio Marco de Cooperación entre la Universidad Nacional de Colombia y el Consejo comunitario de las comunidades negras de La Plata Bahía Málaga* (pág. 2).
 39. San Martín, H. (2005). Estudio de la imagen de destino turístico y el proceso global de satisfacción: Adopción de un enfoque integrador. [en línea] Recuperado de: <http://repositorio.unican.es/xmlui/bitstream/handle/10902/1176/HSMtesis.pdf?sequence=1> (Visitado 14 Feb. 2016).
 40. Shedroff, N. (2001). *Experience design 1*. Indiana: New Riders Publishing.
 41. UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural, París 17 de octubre de 2003. [en línea] Recuperado de: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01852-ES.pdf> (Visitado 18 Mar. 2016).
 42. UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (1972). Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, París del 17 de octubre al 21 de noviembre de 1972. [en línea] Recuperado de: <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> (Visitado 18 Mar. 2016).
 43. Universidad de Málaga (2006). Manipulación manual de cargas. [en línea]. Recuperado de: <http://www.uma.es/publicadores/prevencion/wwwuma/183.pdf> (Visitado 14 Sep. 2016).
 44. Vallejo, J.L. (2005). Consideraciones ergonómicas en trabajos que requieran postura de pie. [en línea]. Recuperado de: <http://www.ergocupacional.com/4910/23195.html> (Visitado 12 Sep. 2016).
 45. Vero, J.F. y Baños, C.J. Instituto Universitario de Investigaciones Turísticas Universidad de Alicante (2010). Renovación y reestructuración de los destinos turísticos consolidados en el litoral: las prácticas recreativas en la evolución del espacio turístico. *Boletín de la Asociación de Geógrafos españoles*. [en línea] No. 53, pág. 329-353. Recuperado de: <http://age.ieg.csic.es/boletin/53/15-Vera%20329-353.pdf> (Visitado 14 Feb. 2016).
 46. Zumbado F. (2014). Etnoturismo en el cantón de buenos aires, costa rica. Retos y lecciones aprendidas. *Revista Líder* [en línea] Vol. 25, p.152. Recuperado de: <http://nebulosa.icesi.edu.co:2517/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=2686a44c-e022->

- 4b57-8eac-257d320d924c%40sessionmgr120&vid=1&hid=102 (Visitado 06 Feb. 2016).
47. Zúñiga, A., y Castillo, M. (2012). Turismo en Colombia: resultados del sector (2007-2010). *Magazine Empresarial, Economía & empresa, Universidad Santiago de Cali, Colombia Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium, Colombia*. [en línea] Vol. 8, No.15. Recuperado de:
<http://revistas.usc.edu.co/index.php/magazin/article/view/77#.VtCo1NDazIM>
(Visitado 14 Feb. 2016).

Anexos/Apéndices

Anexo A. Número de especies de peces por familia encontrados en Bahía Málaga.

Cuadro 1. Número de especies de peces por familia encontrados en Bahía Málaga.

Box 1. Number of species of fishes by family found in Malaga Bay.

ORDENES / ORDERS	FAMILIAS / FAMILIES	NÚMERO DE ESPECIES / SPECIES NUMBER
Carchariniiformes	Carchachinidae	1
	Sphyrnidae	2
Rajiformes	Rhinobatidae	2
Torpediniformes	Narcinidae	2

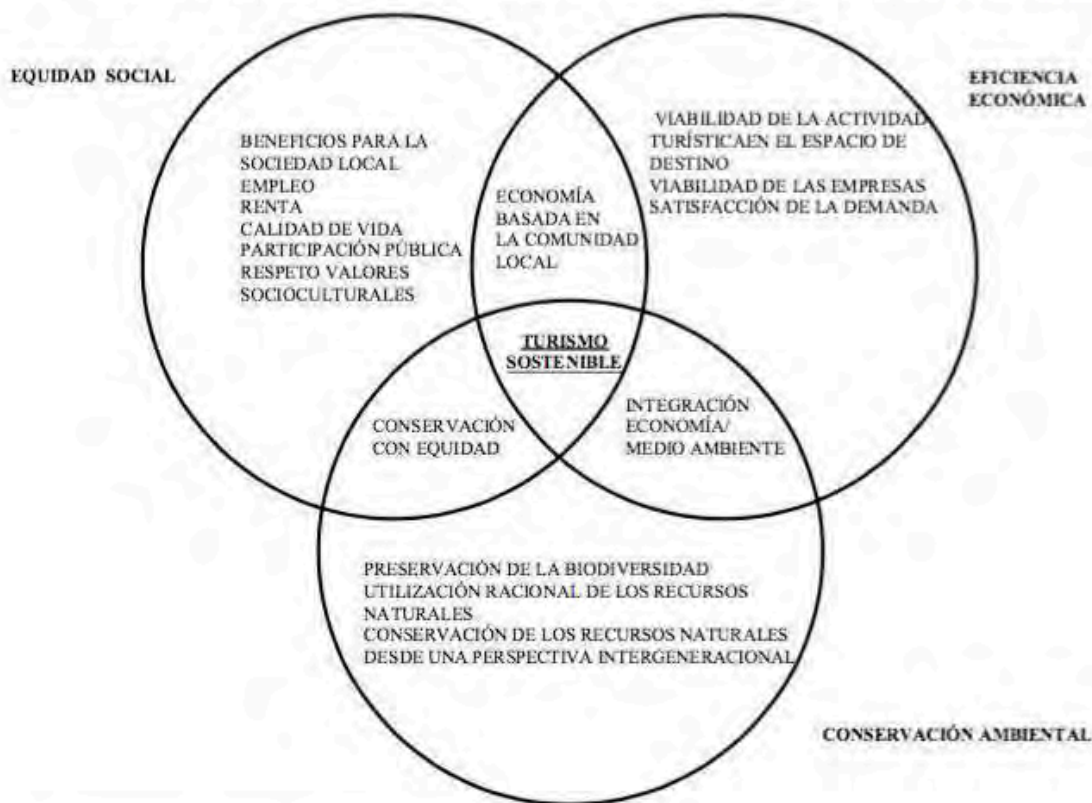
ORDENES / ORDERS	FAMILIAS / FAMILIES	NÚMERO DE ESPECIES / SPECIES NUMBER
Myliobatiformes	Urotrygonidae	2
	Dasyatidae	1
	Myliobatidae	2
Elopiiformes	Elopiidae	1
Albuliformes	Albulidae	1
	Muraenidae	6
Anguilliformes	Ophichthidae	3
	Muraenesocidae	1
Clupeiformes	Engraulidae	9
	Pristigasteridae	3
	Clupeidae	2
Siluriformes	Ariidae	8
Auopiformes	Synodontidae	1
Ophidiiformes	Ophidiidae	1
Batrachoidiformes	Batrachoididae	5
Lophiiformes	Lophidae	1
	Antennariidae	1
	Ogcocephalidae	1
Mugiliformes	Mugilidae	4
Atheriniformes	Atherinopsidae	3
Belontiiformes	Belontiidae	7
	Hemirhamphidae	3
Cyprinodontiformes	Poeciliidae	1
Beryciformes	Holocentridae	2
Gasterosteiformes	Syngnathidae	1
	Fistulariidae	2
Scorpaeniformes	Scorpaenidae	2
	Triglidae	1
Perciformes	Centropomidae	4
	Serranidae	11
	Apogonidae	1
	Malacanthidae	1
	Echeneidae	1
	Coryphaenidae	1
	Carangidae	13
	Lutjanidae	6
	Lobotidae	1
	Gerreidae	6

ORDENES / ORDERS	FAMILIAS / FAMILIES	NÚMERO DE ESPECIES / SPECIES NUMBER
Perciformes	Haemulidae	12
	Polynemidae	1
	Scaenidae	27
	Mulidae	1
	Chaetodontidae	2
	Pomacanthidae	2
	Kyphosidae	2
	Cirrhitidae	1
	Pomacentridae	6
	Labridae	4
	Scorpaenidae	2
	Uranoscopidae	1
	Labrisomidae	2
	Blenniidae	3
	Gobiesocidae	1
	Eleotridae	3
	Gobiidae	6
	Microdesmidae	1
	Ephippidae	2
	Zanclidae	1
	Acanthuridae	3
	Sphyraenidae	1
	Trichuridae	1
	Scombridae	1
	Xiphiidae	2
	Stromateidae	1
Pleuronectiformes	Paralichthyidae	6
	Achiridae	4
	Cynoglossidae	4
Tetraodontiformes	Balistidae	4
	Monacanthidae	1
	Tetraodontidae	4
	Diadontidae	2

Fuente: Mejía y otros (2006)

Anexo B. Modelo conceptual del turismo sostenible

FIGURA I: MODELO CONCEPTUAL DEL TURISMO SOSTENIBLE



Elaboración propia a partir de HALL (2000, p.14) y ETB (1991, p.10).

Fuente: Ivars y Equipo (2001).

Anexo C. Dimensiones del ecoturismo

Cuadro 1: Dimensiones del ecoturismo

Dedicación física	Interés en la naturaleza	
	Hard/Dedicado	Soft/Casual
Hard (fuerte)	Turismo científico Caza deportiva	Rafting Trekking Ciclismo de montaña
Soft (suave)	Observación de aves Observación de flora Pesca	Cruceros fluviales Visitas a Galápagos e Iguazú

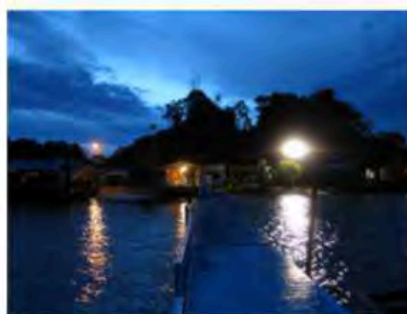
Fuente: Coppin (s.f.).

Anexo D. Fotografías del trabajo de campo.

Las ilustraciones a continuación son de dos tipos: elaboración propia durante el trabajo de campo y tomadas de la galería de flickr a la que lleva el enlace de la página Ecomanglar.



Embarcación de desplazamiento hacia La Plata, capacidad aprox. 20 personas. Elaboración propia.



Vista del acceso al territorio de La Plata: muelle y restaurante Sazón Malagueño.
Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums>



Localización de La Plata en el mapa de la bahía. Mapa ubicado en el kiosko digital de Ecomanglar. Elaboración propia.



Diversos usos del restaurante Sazón Malagueño.
Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums>



El único terreno plano del territorio, lo que se considera como playa. Elaboración propia.



Sazón Malagueño como restaurante.
Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums>



Organización de las casas en el territorio. Elaboración propia.



Restaurante y muelle.
Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums>



Recorrido hacia la casa de don Secundino (experto en trabajar la madera). Elaboración propia.



Conversación con don Secundino (experto en trabajar la madera). Elaboración propia.



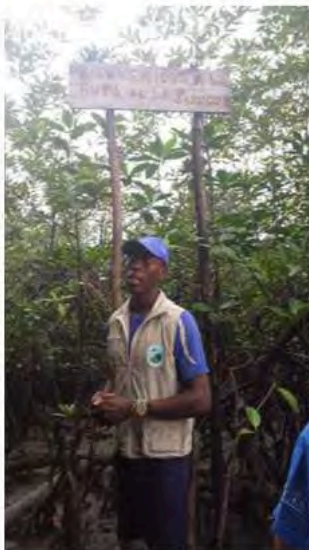
Conversación con don Pepe (contador de historias). Elaboración propia.



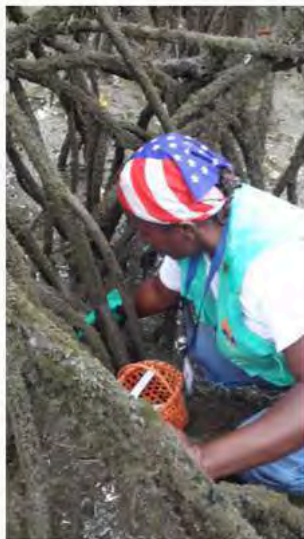
Cabaña de hospedaje de turistas ofrecida por Ecomanglar.
Fuente: <https://www.flickr.com/photos/ecomanglar/albums>



Actividad de la pesca. Elaboración propia.



Ruta de la piangua. Elaboración propia.



Extracción de la piangua. Ruta de la piangua. Elaboración propia.



Actividad de la pesca. Elaboración propia.

Anexo E. Mapas de empatía actores





Anexo F. Brief de innovación.

Grupo: 1205012 - 1205049

Integrantes: Sabrina Pacini J. - María Virginia Perdomo P.

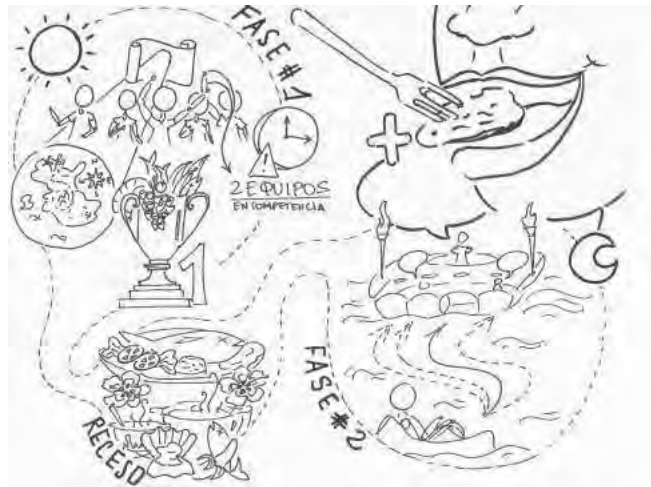


Brief de Innovación

Descripción del proyecto	Debido a la tendencia de la realización de viajes bajo la modalidad del eco-etnoturismo y a que los turistas participativos tienen la necesidad de salir de la rutina agotadora del mundo urbano específicamente hacia espacios aislados que impliquen conocer algo nuevo y aventurarse, como La Plata, Bahía Málaga, se puede usar el diseño de experiencias para desarrollar un producto turístico que contribuya a la salvaguardia de la tradición oral de la comunidad alrededor de la práctica de la pesca artesanal.
Alcance del proyecto	-Diseñar un producto turístico que desconecte al usuario por un período de tiempo de su cotidianidad. -Dejar un conocimiento básico sobre la tradición de la pesca artesanal en el usuario. -Lograr que el usuario tenga un acercamiento participativo a la realidad local.
Límites del proyecto	-Contar con la aprobación de Ecomanglar. -Los cambios del nivel de la marea. -Las problemáticas actuales con las especies de peces. -Lograr una combinación entre los intereses de los pescadores y los intereses de la experiencia. -Lograr que todas las divisiones de Ecomanglar de coordinen con la dinámica de la experiencia.
Usuarios potenciales	Jóvenes universitarios en búsqueda de aislarse de su cotidianidad, con interés en ampliar y nutrir su cosmovisión. Su estilo de vida les da un alcance económico independiente limitado, pues aun no generan altos ingresos, por lo tanto buscan destinos prometedores pero al alcance de sus ahorros. Tienen un pensamiento crítico integral y valoran las aventuras por el hecho de que se sumergen en algo nuevo y desconocido. Son personas descomplicadas, que se adaptan a las circunstancias, por esto son "todoterreno".
Preguntas de exploración	1. ¿Cuáles son las historias que hacen parte de la tradición oral de la comunidad y están relacionadas con la actividad pesquera? 2. ¿Cuáles son los procesos que han transformado la tradición oral ancestral afrodescendiente de la comunidad de La Plata, Bahía Málaga? 3. ¿Cuáles son las transformaciones que ha sufrido la práctica de la pesca artesanal en La Plata, Bahía Málaga? 4. ¿De qué manera se encarga la comunidad de salvaguardar sus tradiciones? 5. ¿Cuáles son los factores que determinan la decisión de los turistas en busca de un destino turístico ecológico, cultural y/o marítimo en Colombia? 6. ¿Cómo es la interacción entre los turistas y la comunidad acuícola? 7. ¿Cuáles son las expectativas y aspiraciones que tienen los turistas y la comunidad respecto a la interacción? 8. ¿Qué papel desempeñan las diferentes entidades implicadas dentro del proceso que vive el turista desde que conoce la oferta hasta su vivencia? 9. ¿Qué factores influyen en el desarrollo de procesos que propicien la interacción entre personas con estilos de vida distintos? 10. ¿Cuáles son los factores que determinan la decisión de los turistas en busca de un destino turístico ecológico, cultural y/o marítimo en Colombia? 11. ¿Cuáles son las tendencias para el 2016 - 2017 que se relacionan con actividades eco-etnoturísticas a nivel local y global? 12. ¿Cuánto tiempo está dispuesto el turista a invertir en la experiencia? 13. ¿Cómo quisiera el turista recordar la experiencia? (herramientas tecnológicas).
Resultados esperados	1. Crear una experiencia sin ataduras. 2. Generar una sorpresa continua. 3. Acercar al turista a la realidad local. 4. Posibilitar el consumo de alimentos preparados en colaboración con la comunidad. 5. Proporcionar el conocimiento de las historias detrás de las prácticas tradicionales.
Métricas de éxito	Usuario: 1. Capacidad de selección de momentos y contenidos dentro de la experiencia. 2. Siente el deseo de repetir la experiencia. 3. Qué tanto alcanza el turista a retener post-experiencia. 4. Cuál es el grado de involucramiento del usuario, qué tanto "se unta las manos". 5. Satisfacción del us. luego de la exp.: sentir que su conocimiento actual > antes. Quien ofrece la experiencia: 1. Cantidad de momentos que y/o contenidos que generan interés es >= 1. 2. Cantidad de veces que el usuario repite la experiencia. 3. Satisfacción del us. luego de la exp.: sentir que su conocimiento actual > antes. 4. Quienes proporcionan la exp. reducen su rol de actores y aumentan su rol de supervisores. 5. Cantidad de veces que el usuario repite la experiencia.

Anexo G. Sistemas de solución.

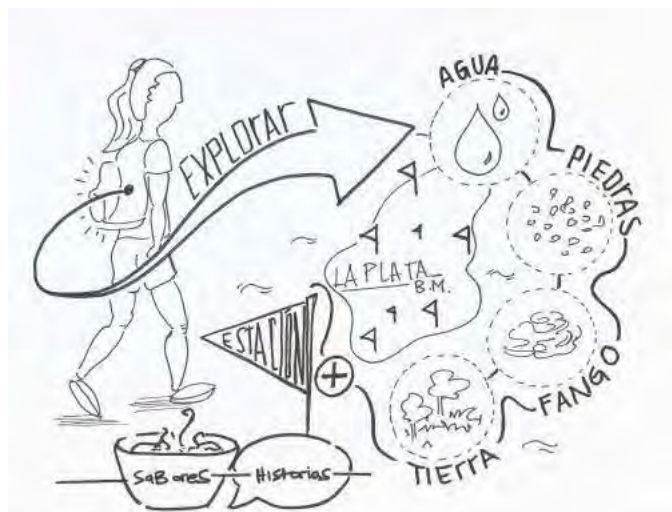
Sistema de solución 1.



Sistema de solución 2.



Sistema de solución 3.



Anexo H. Sistema de solución definitivo.



Anexo I. Tabla descriptiva del sistema de solución definitivo.

Actores involucrados:

De Ecomanglar:

Sazoneras: Las personas que cocinan en el restaurante Sazón Malagueño.

Personas de hospedaje: Los encargados de que todo esté funcionando bien en la cabaña.

Guías y motoristas: Los guías son la clave de las actividades turísticas, conocen los aspectos importantes de cada actividad y ubican al turista dentro del territorio. Los motoristas se encargan del transporte de las personas dentro y alrededor del territorio.

Participantes de la comunidad: Dentro de la selección de estas personas se busca que tengan interés por participar y que al menos una de ellas, sea un personaje ancestral de la comunidad.

Lugares existentes:

Kiosko digital: Único espacio de la isla en donde hay señal de internet, equipado especialmente para el desarrollo de Ecomanglar.

Restaurante Sazón Malagueña: El espacio en el cual los turistas consumen los platos del día y en donde se encuentra la cocina de preparación.

Lugares estratégicos: Aquellos que se elijan para ubicar los ingredientes en la competencia, los cuales deben representar una analogía con la recolección real de ese tipo de insumos.

Estructura: La que sostiene al punto central.

Punto central: En donde se sirven los alimentos y se cuenta la historia.

Cubículos: Módulos en los cuales el turista se desplaza hacia el punto central y consume los alimentos durante la experiencia.

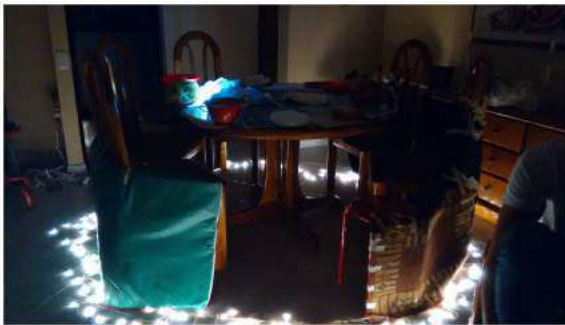
¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿QUIÉN?	¿DÓNDE?	¿CUÁNDO?
Diseño del menú.	Se plasman en una cartilla, según la decisión de las sazoneras, 10 opciones de platos que incluyen entrada, plato fuerte y postre tradicional.	Sazoneras de Ecomanglar / Equipo de diseño.	Kiosko digital / Equipos de trabajo de diseño.	En la etapa de diseño de la experiencia.
Consulta con la comunidad.	Censo-encuesta que identifique quiénes están dispuestos a prestar sus casas para la realización de la experiencia y a trabajar como apoyo en la organización de los alimentos (se espera que dentro de estos, puedan estar personajes ancestrales de la comunidad).	Directivos de Ecomanglar / Equipo de diseño.	En cada casa del territorio que se encuentre en los alrededores del restaurante.	En la etapa de diseño de la experiencia.
Selección de los lugares estratégicos.	Recorrido por el territorio determinando qué espacio representa el tipo de recolección realizada y es accesible para el turista.	Guías de Ecomanglar / Equipo de diseño.	Territorio alrededor del restaurante.	En la etapa de diseño de la experiencia.
Diseño de las instrucciones y canastas de recolección.	Son pasos genéricos, relacionados con el tipo de insumo. La base de los platos siempre son iguales, por lo tanto los pasos siempre son iguales. Pero cambia la introducción a la experiencia, que se relaciona con una historia.	Equipo de diseño / Ecomanglar.	Kiosko digital / Equipos de trabajo de diseño.	En la etapa de diseño de la experiencia.
Instalación de la estructura principal.	Elección del lugar, clavar la estructura, revisiones periódicas.	Guías y motoristas.	En el lugar seleccionado para la instalación.	En la etapa de instalación de la experiencia.
Selección de 3 platos del menú.	Por medio del análisis de la cartilla que describe los platos hechos por ellas, según la disponibilidad de ingredientes en la temporada.	Sazoneras de Ecomanglar.	Restaurante Sazón malagueña.	En el almuerzo del día anterior al día de la experiencia.
Consecución de los insumos necesarios.	De la misma forma que lo harían si fuera para el restaurante actual.	Sazoneras de Ecomanglar.	Ubicación en la cocina del restaurante Sazón Malagueña.	El día de antes de la experiencia.
Separación y empaque de los insumos necesarios.	En grupos macro, se separan, organizan y empacan los ingredientes (ej: pescado, arroz, plátano, papa china, verduras, huevos, coco, frutas, piangüa, condimentos, etc.)	Sazoneras de Ecomanglar, apoyadas por personas de la comunidad que entren a laborar.	En la cocina del restaurante Sazón Malagueña.	El mismo día de la experiencia, el tiempo que consideren necesario, máximo las 12pm, para que puedan seguir en el almuerzo común.
Disposición de los insumos en lugares estratégicos.	Cogen los ingredientes previamente organizados y los ubican en los lugares estratégicos definidos según el tipo de insumo. Debe ser un número impar para que haya un ganador.	Guías de Ecomanglar.	En los lugares definidos (alrededores del restaurante).	2:30 a 3pm, previo a la experiencia para garantizar la conservación de los insumos.
Explicación al turista.	Se explica de forma oral, se dividen en grupos equitativos (2) y se le entrega una cartilla física con las instrucciones de la yincana para cada grupo, limitada por un tiempo.	Guías de Ecomanglar.	Restaurante Sazón malagueña.	3pm aprox.

Recepción de las instrucciones.	Se organizan en los grupos, hacen todas las preguntas que tengan y conocen a su grupo.	Turistas	Restaurante Sazón malagueña.	3:15pm aprox.
Inicio de la búsqueda.	Los grupos salen a recorrer el territorio según lo que interpretan de las instrucciones, durante un tiempo limitado, van encontrando los ingredientes en sus canastos.	Turistas (cada grupo).	Territorio alrededor del restaurante.	Apenas llegan los que están ubicando los insumos y se da la señal de inicio de la experiencia. Dura entre una hora y una hora y media.
Intervención directa de los participantes de la comunidad.	Quienes aceptaron participar de la experiencia están desempeñando su rol para permitir el seguimiento de las instrucciones.	Participantes de la comunidad.	En los espacios acordados previamente (sus casas, sitios estratégicos, etc.).	Entre 3pm y 4:30pm aprox.
Búsqueda.	Los grupos van encontrando los ingredientes y dejando un banderín en su lugar, para avisarle al otro grupo que ellos ya encontraron.	Turistas (cada grupo).	Territorio alrededor del restaurante.	Entre 3pm y 4:30pm aprox.
Entrega y ganador.	Se cumple el tiempo y los guías avisan a los grupos que deben volver a Sazón Malagueña, como lo dicen las instrucciones. Se hace un conteo de los ingredientes para determinar al ganador.	Guías de Ecomanglar.	Territorio alrededor del restaurante.	4:30pm aprox.
Entrega y ganador.	Los grupos regresan al restaurante con las canastas y los banderines sobrantes, y entregan los ingredientes en orden.	Turistas (cada grupo).	Restaurante Sazón malagueña.	4:45pm aprox.
Premiación.	Al grupo ganador se le otorga un descuento del 20% en la experiencia que quiera realizar al otro día (ruta de la piangua inicialmente) y medallas representativas. Se da el aviso de que deben regresar a las 8pm.	Guías y sazoneras de Ecomanglar.	Restaurante Sazón malagueña.	4:45 - 5:15pm.
Tiempo de descanso.	Los turistas se van a descansar mientras llega la hora de la cena.	Turistas	Libre.	5:15pm a 8:00pm.
Tiempo de preparación.	Los platos definidos son preparados y empacados para llevar al sitio de consumo.	Sazoneras de Ecomanglar.	En la cocina del restaurante Sazón Malagueña.	5:15pm a 8:00pm.
Desplazamiento y anclaje del punto central.	Las sazoneras ubican sus preparaciones en el medio de desplazamiento, lo abordan junto al guía y parten hacia la estructura.	Guías y sazoneras.	Del muelle al punto seleccionado.	7:30 a 8:00pm.
Llegada al punto de encuentro.	Los turistas se reúnen en el restaurante para desplazarse hacia el muelle.	Turistas	Restaurante Sazón malagueña.	8:00pm.
Organización de los cubículos flotantes.	Los guías y motoristas disponen los cubículos listos para que el turista pueda abordarlos.	Guías y motoristas.	Restaurante Sazón malagueña.	7:30 a 8:00pm.
Llegada al punto de encuentro.	Los turistas se reúnen en el restaurante para desplazarse hacia el muelle.	Turistas	Restaurante Sazón malagueña.	8:00pm.
Abordaje.	Los turistas abordan cada cubículo de manera alineada.	Dos turistas por cubículo.	En el muelle.	8:15pm.
Desplazamiento.	Los turistas se desplazan hacia el punto central gracias a la fuerza humana que mueve el medio de desplazamiento.	Turistas.	Del muelle al punto central.	8:15pm - 8:30pm.
Anclaje.	Cada cubículo tiene un positivo y el punto central tiene un negativo para que cada quien tenga un puesto definido.	Turistas.	En el punto central.	Máximo a las 8:30pm.
Iniciación de la cena-cata	El guía empieza a narrar el por qué están ahí los turistas por medio de una analogía oral simbólica.	Sazoneras de Ecomanglar.	En el comedor flotante armado.	10min aprox.
Tres fases de comida - narración	Las sazoneras están sirviendo los alimentos de forma común, el diseño propia que todos se comparan con todos, primero las entradas, luego los fuertes y por último los postres.	Sazoneras de Ecomanglar.	En el área central del comedor flotante, dispuesta para esa tarea.	Toda la experiencia (aprox. 1h).
Tres fases de comida - narración	El guía está narrando una historia que se fusiona con los sabores consumidos.	Guía encargado de la narración.	En el área central del comedor flotante, dispuesta para esa tarea.	Toda la experiencia (aprox. 1h).
Tres fases de comida - narración	Los turistas están comiendo y escuchando, pueden hacer preguntas e interrumpir organizadamente si así lo quieren.	Turistas.	En el área del comedor flotante, dispuesta para el consumo.	Toda la experiencia (aprox. 1h).
Recepción de los cubículos flotantes.	Un guía o motorista está esperando a los turistas para anclar cada cubículo al muelle y ayudar a bajar a las personas.	Guías/motoristas.	En el muelle.	9:35pm.
Desplazamiento de regreso.	Una vez finaliza la historia y la cena tipo cata, los turistas desanclan los cubículos y regresan al muelle.	Turistas.	Del punto central al muelle.	9:40pm aprox.
Guardado de los cubículos.	En el muelle los turistas se bajan de su cubículo luego de anclarlo, con ayuda del guía o motorista que está esperando.	Guías y motoristas.	Del muelle al sitio dispuesto para eso.	Al siguiente día de la experiencia.

Anexo J. Imágenes sprint 1.



Anexo K. Imágenes sprint 2.



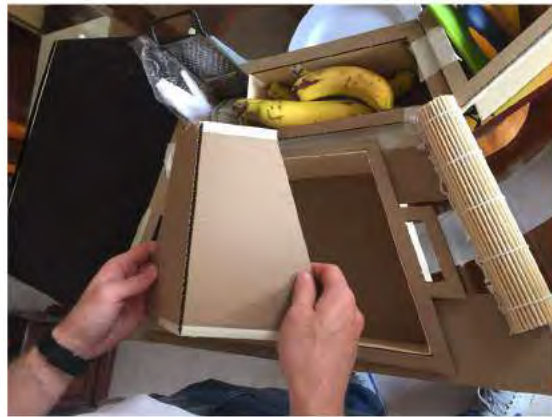
Anexo L. Imágenes sprint 3.



Anexo M. Imágenes sprint 4.



Anexo N. Imágenes sprint 5.



Anexo O. Tiempos y orden de los platos preparados en Kokuro.

Para la preparación de 9 platos compuestos de tostadas de plátano, cocadas y plato según disponibilidad de ingredientes.

TOSTADAS DE PLÁTANO

4 plátanos verdes por puesto.

- a. Partir plátanos en tronquitos: 8min.
 - b. Aplastar tronquitos: 15min.
 - c. Fritar: 23min. Este tiempo empieza a contar desde el minuto 8 debido a que sólo se empieza el proceso de fritura una vez están los tronquitos.
- Hay dos personas haciendo simultáneamente las mismas acciones y el paso c lo realiza la sazoner. Cuando están listos los tronquitos ella los va devolviendo al recipiente del turista para que éste los pueda aplastar.
- No hay tiempos muertos durante la preparación puesto que las acciones son simultáneas.

La duración total de la preparación es de **30min** y sale el doble de cantidad de tostadas, lo que tiene como fin que se puedan ir consumiendo durante la experiencia y que, aún así, sobren para acompañar los platos. Esto se debe a que es el plato que más rápido se prepara y el olor a comida siempre genera antojo de ir consumiendo. Cuando los turistas terminen, pueden ir a los otros puestos a interactuar.

COCADAS

1 coco y medio – 3/4 de coco por puesto.

500g de panela. – 250g por puesto.

½ taza de agua.

- a. Desmoronar o rallar panela: 9min por persona.
- Simultáneamente mientras va estando lista, se pone a melar, con el agua: 5min.
- b. Rallar coco: 24min por persona.
 - c. Cocción: Empieza 35min aproximadamente después del inicio de la preparación.
 - d. Enfriada: Esperar el tiempo de cocción más un pequeño rato para armar, en total 45min.

Los pasos c y d corresponden a tiempos “muertos”, es decir un total de 45min, tiempo para que los turistas de las cocadas vayan por los otros puestos, ayuden si es necesario, e interactúen.

La duración total de la preparación es de **1 hora y 37min.**

TAPADO DE PESCADO

12 tazas de agua.

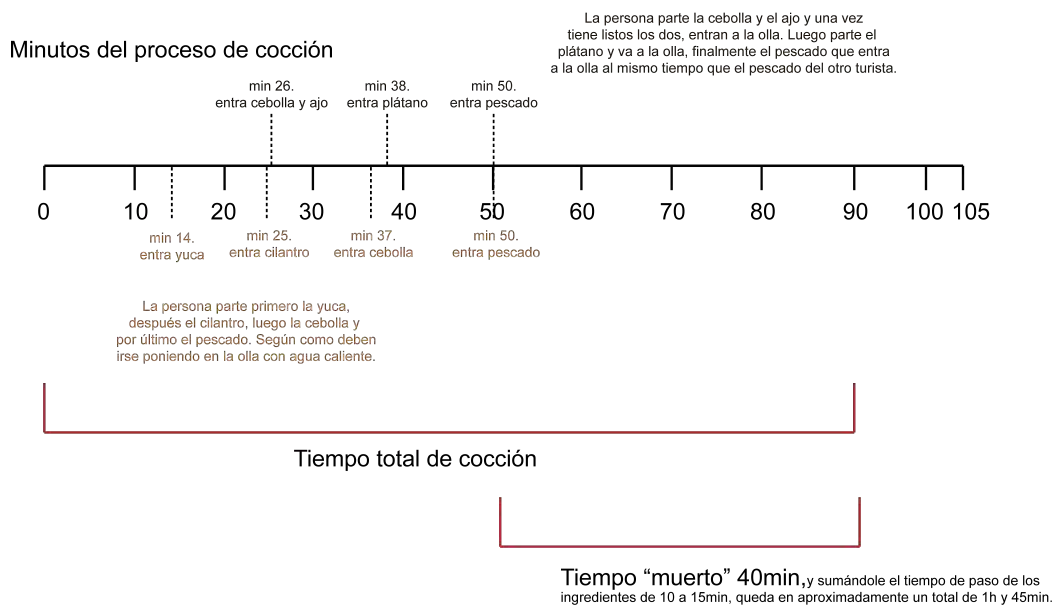
4 plátanos verdes.
 1 libra de yuca.
 8 cebollas largas.
 4 dientes de ajo.
 50g de cilantro.
 4lb de pescado, en filete.

- a. Partir yuca: 14min.
- b. Pelar y partir plátano: 12min.
- c. Picar ajo: 14min.
- d. Partir pescado: 10min por persona (2lb)
- e. Picar cebolla: 12min por persona (3 cebollas).
- f. Picar cilantro: 11min.

Las acciones se dividen entonces así:

- Un turista: Yuca, cilantro, la mitad del pescado y la mitad de la cebolla: 47min.
- El otro turista: Plátano, ajo, la mitad del pescado y la mitad de la cebolla: 48min.

El tiempo de cocción es de 1 hora y media, pero el tiempo muerto es de sólo 40min, teniendo en cuenta el gráfico a continuación. La duración total de la preparación es **1h y 45min**.



SUDADO DE PIANGUA

1kg de piangua.
 2 ramas de cebolla larga.
 50g de cilantro.
 2 dientes de ajo.

- a. Picar camarón / piangua: 27min
- b. Picar la cebolla: 8min.
- c. Picar cilantro: 11min.
- d. Picar ajos: 5min.

Las acciones se dividen entonces así:

- Un turista: Camarones o piangua: 27min.
- El otro turista: Cebolla, cilantro y ajo: 25min.

La mezcla se sofríe por 5 min y posteriormente se le echan los camarones durante otros 15min. Esto deja un tiempo “muerto” de 15min mientras todo se sofríe.

La duración total de la preparación es **45min.**

CEVICHE DE CAMARÓN / PIANGUA

1kg de camarones / 7 docenas de piangua.
300mL de zumo de limón (18 limones pequeños).
300mL de vinagre.
750g de cebolla morada / 450g de cebolla blanca.
50g de cilantro / 50g de cimarrón.
30g de ajo / Sin ajo.
25g de albahaca.

- a. Picar camarones / piangua: 27min.
- b. Picar cebolla: 20min.
- c. Picar cilantro: 11min.
- d. Picar cimarrón: 20min.
- e. Picar ajo: 30min.
- f. Picar albahaca: 15min.
- g. Exprimir limón: 40min.

Las acciones se dividen entonces así:

- Un turista: Limón, camarones/piangua y cimarrón: 87min.
- El otro turista: Cebolla, ajo, albahaca y cilantro: 76min.

Los ingredientes se mezclan en la olla y se dejan aproximadamente 5min. Esto deja un tiempo “muerto” para uno de los turistas de 10min más el tiempo de mezcla “muerto” para los dos.

La duración total de la preparación es **1 hora y 30min.**

ENCOCADO DE JAIBA

4 ½ tazas de carne de jaiba.
50g de cilantro.
7 cucharadas de leche de coco.
2 cebollas largas picadas.
4 dientes de ajo.
½ coco rallado

La carne de jaiba, o si es el caso de pescado, llega lista y la sazonerita lleva la leche de coco en su rejilla.

- a. Picar cilantro: 11min.
- b. Picar cebolla: 9min.
- c. Picar ajos: 10min.
- d. Rallar el coco: 15min por persona.

Las acciones se dividen entonces así:

-Un turista: Coco, ajo y la mitad de la cebolla: 29 a 30min.

-El otro turista: Coco, cilantro y la mitad de la cebolla: 29 a 30min.

La mezcla se sofríe por 20min. Dejando este tiempo como “muerto” de 20 min mientras todo se sofríe.

La duración total de la preparación es **50min.**

Fuente: Pruebas de usuario sprint 3 (Elaboración propia, 2016).

Anexo P. Modelo de negocio CANVAS.

The Business Model Canvas

Diseñado para: Kokuro para Ecomanglar.

Diseñado por: 12205012 - 12205049



 This work is licensed under the Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.

DESIGNED BY: Strategyzer AG
The makers of Business Model Generation and Strategyzer

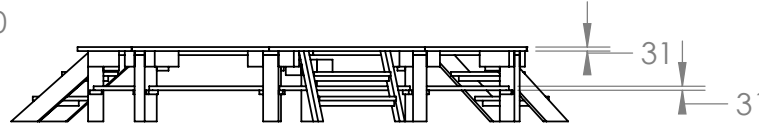
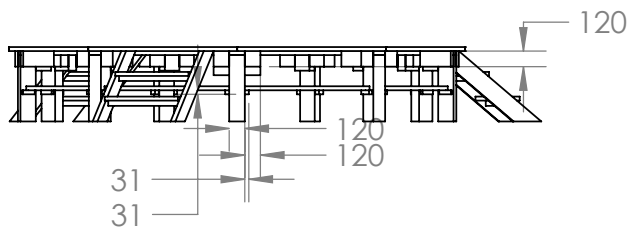
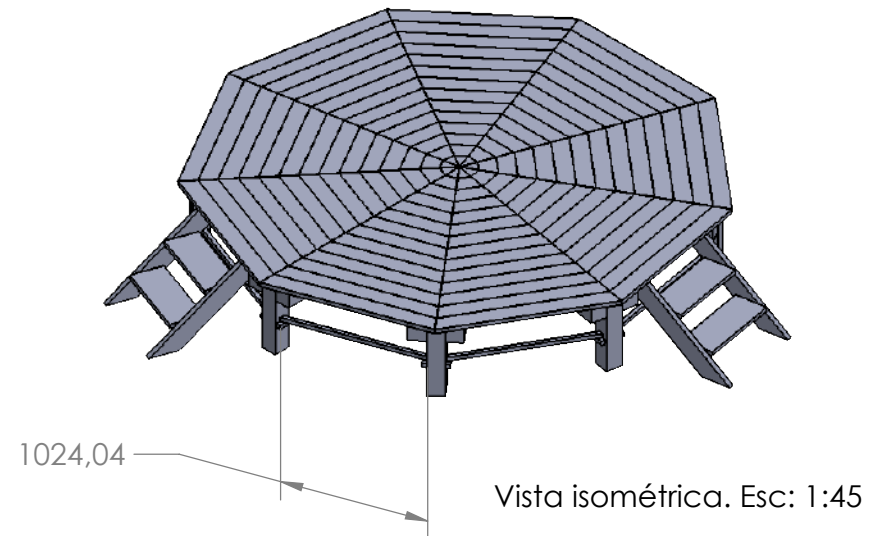
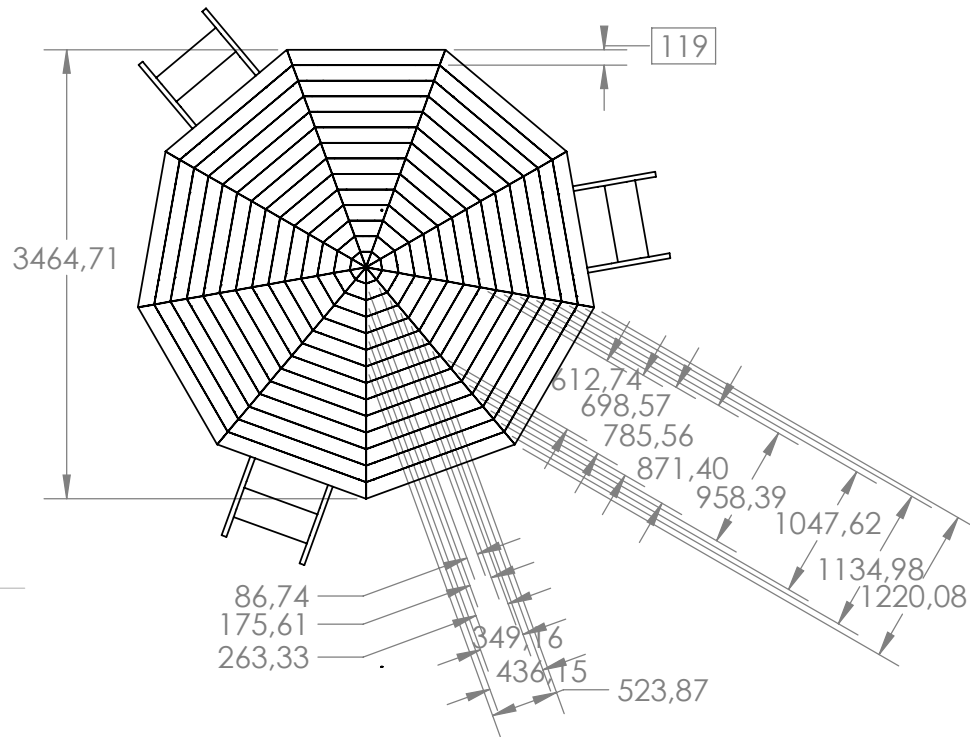
 **Strategyzer**
strategyzer.com

Anexo Q. Tabla de costos.

#	Pieza	Cantidad de la pieza	Material	Dimensiones de la pieza	P. comercial	Peso por unidad de p.comercial	Proveedor	Costo P. Comercial	Unidades de la P. Comercial	Costo total del material	Proceso 1	Máquina/Hombre Proceso 1	Costo 1 para 1 unidad	Costo 1 total piezas	Proceso 2	Máquina/Hombre Proceso 2	Costo 2 para 1 unidad	Costo 2 total piezas	Proceso 3	Máquina/Hombre Proceso 3	Costo 3 para 1 unidad	Costo 3 total piezas	Costo final componente	
Plataforma																								
1	Poste Palaflito	10	Madera plástica	10cm x 10cm x 3m	Poste de 10cm x 10cm x 3m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	70.000	0					8 perforaciones superiores para amarrar la "cuerpo"	Tallado y apertura	\$4.000	\$40.000	2 perforaciones en el "cuerpo" para recibir los tornillos de la cama del palaflito	Tallado y apertura	\$4.000	\$40.000		
2	Viga unión palaflito- piso (cama del palaflito)	27	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Poste de 10cm x 10cm x 3m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	70.000	2	0	140.000	8 perforaciones cada 12 cm y 8 cortes cada 30cm	Señal circular y apertura	\$4.000	\$108.000	2 perforaciones en sentido contrario a los ejes de la cama del palaflito	Tallado y apertura	\$4.000	\$108.000	2 perforaciones en sentido contrario a los ejes de la cama del palaflito para unir el bloque y palaflito a la cama	Tallado y apertura	\$4.000	\$108.000
3	Tornillos total plataforma	408	Aluminio de aluminio		Tornillo autoperforante Ø8mm x 100mm		De tornillería	5	800	408	0	326.400	Atornillar	Desmontar el eléctrico y aperturas	Correspondiente al trabajo de ensamblaje, incluido en el pago a albañil.									
4	Viga unión palaflito (forman corral)	9	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Poste de 10cm x 10cm x 3m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	8.000	5	0	40.000	2 Cortes en cada punta en ángulo para enlazar con las vigas	Señal circular y apertura	\$12.000	\$108.000	2 perforaciones superiores.	Tallado y apertura	\$4.000	\$72.000				
5	Camas viga unión	18	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Poste de 10cm x 10cm x 3m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	8.000	1	0	8.000	10 perforaciones cada 12 cm	Señal circular y apertura	\$4.000	\$108.000	2 perforaciones para enlazar a palaflito y a la viga unión	Tallado y apertura	\$4.000	\$72.000				
6	Piso (tablas resultantes)	126	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Tabla de 10cm x 10cm x 3m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	247.700	28	0	693.000	126 Cortes de cada una de las tablas con 30cm en el punto de enlazar	Señal circular y apertura	\$4.000	\$770.000	2 perforaciones que unen las tablas en la cama de palaflito (2cm x 10cm, 30cm, 40cm)	Tallado y apertura	\$4.000	\$108.000				
7	Enésgono piso, unión del centro	1	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Unión de madera plástica de 3m x 3m x 10cm x 10cm	0.04g	Vipitro	5	23.200	0	-	-	1 corte en forma triangular	Señal circular y apertura	\$4.000	\$4.000	38 perforaciones para recibir tablas vigas de unión	Tallado y apertura	\$4.000	\$72.000				
8	Unión 1/3s	9	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Tabla de 10cm x 10cm x 3m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	247.700	0	0	223.200	8 cortes de cada una de las tablas	Señal circular y apertura	\$4.000	\$36.000	38 perforaciones para conectar con las tablas del piso	Tallado y apertura	\$4.000	\$72.000				
Escaleras																								
9	Peldaño	6	Madera plástica	Aluminio Ø10cm x 10cm x 10cm	Unión de madera plástica de 3m x 3m x 10cm x 10cm	0.04g	Vipitro	5	23.200	3	0	69.600	4 cortes de peldaño (2 cortes laterales)	Señal y apertura	\$4.000	\$12.000	2 perforaciones, 4 en cada punta para unir a palaflito y a 100 perforaciones	Tallado y apertura	\$4.000	\$24.000				
10	Refuerzo peldaño	6	Madera plástica	Aluminio Ø10cm	Cuerpo de 10cm x 10cm x 2,30m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	30.800	2	0	41.600	4 cortes cada 10cm	Señal circular y apertura	\$4.000	\$16.000	4 en cada punta para unir a palaflito y a 100 perforaciones	Tallado y apertura	\$4.000	\$24.000				
11	Viga Guialdera	6	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Tabla de 10cm x 10cm x 3m	0.04g	Madera plástica Comstock Ecologica	5	34.800	0	0	72.000	8 cortes a 80.4 cm en un ángulo de 45º	Señal circular y apertura	\$4.000	\$36.000	10 perforaciones, 4 para recibir a cada palaflito y 4 para recibir a palaflito, más 4 para recibir a tabla de piso	Tallado y apertura	\$4.000	\$24.000				
12	Tornillos unión peldaño-viga guialdera	60	Aluminio de aluminio		Tornillo autoperforante Ø8mm x 100mm		De tornillería	5	800	60	0	48.000	Atornillar	Desmontar el eléctrico y apertura	Correspondiente al trabajo de ensamblaje, incluido en el pago a albañil.									
Butacas																								
13	Asiento	9	Madera plástica	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Unión de madera plástica de 3m x 3m x 10cm x 10cm	0.04g	Vipitro	5	23.200	0	-	-	4 cortes de peldaño (2 cortes laterales)	Señal circular y apertura	\$4.000	\$12.000	8 cortes de la viga para unir con el bloque para desmontar y enlazar con el bloque de la cama del palaflito	Retenerlo y p/2C	\$500.000					
14	Pieza de unión patas-Asiento	9	Aluminio inoxidable calidad 6061	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Unión de madera plástica de 3m x 3m x 10cm x 10cm	-	Corstock Ecologica	5	34.800	0	0	140.000	8 perforaciones de agujeros para los tornillos de unión al asiento	Tallado y apertura	\$4.000	\$36.000								
15	Pieza de unión patas-perfil	36	Aluminio inoxidable calidad 6061	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Unión de madera plástica de 3m x 3m x 10cm x 10cm	-	Corstock Ecologica	5	34.800	36	0	72.000	Corte del aluminio del lado de las patas	La pieza se viene con sus tornos			Señal de la pieza a la pieza	Señal y apertura del proceso se da de lado por todos los tornillos, se que cuando hacen una, al por tornillo			Señal la pieza con los tornillos a tornillos	Señal y apertura		
16	Patillas delanteras	18	Aluminio inoxidable	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Unión de madera plástica de 3m x 3m x 10cm x 10cm	-	Corstock Ecologica	5	41.800	2	0	83.600	18 Cortes de 10cm x 10cm en ángulo de 45º	Señal circular y apertura	\$4.000	\$36.000	Proceso de ensamblaje, calado y apertura y apertura	Patillas y mantenimiento con apertura	\$100.000	\$360.000				
17	Patillas traseras con apoyos	9	Aluminio inoxidable	10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm x 10cm	Unión de madera plástica de 3m x 3m x 10cm x 10cm	-	Corstock Ecologica	5	41.800	0	0	125.000	18 Cortes de 10cm x 10cm en ángulo de 45º	Señal circular y apertura	\$4.000	\$36.000	Proceso de ensamblaje, calado y apertura y apertura	Patillas y mantenimiento con apertura	\$100.000	\$360.000				
18	Tornillo de unión perfil con patas y Asiento	36	Aluminio de aluminio		Tornillo autoperforante Ø8mm x 100mm		De tornillería	5	800	36	0	28.800	Atornillar	Desmontar el eléctrico y apertura	Correspondiente al trabajo de ensamblaje, incluido en el pago a albañil.									

[illegible]

Anexo R. Planos.



NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

DESCRIPCIÓN: Plataforma

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

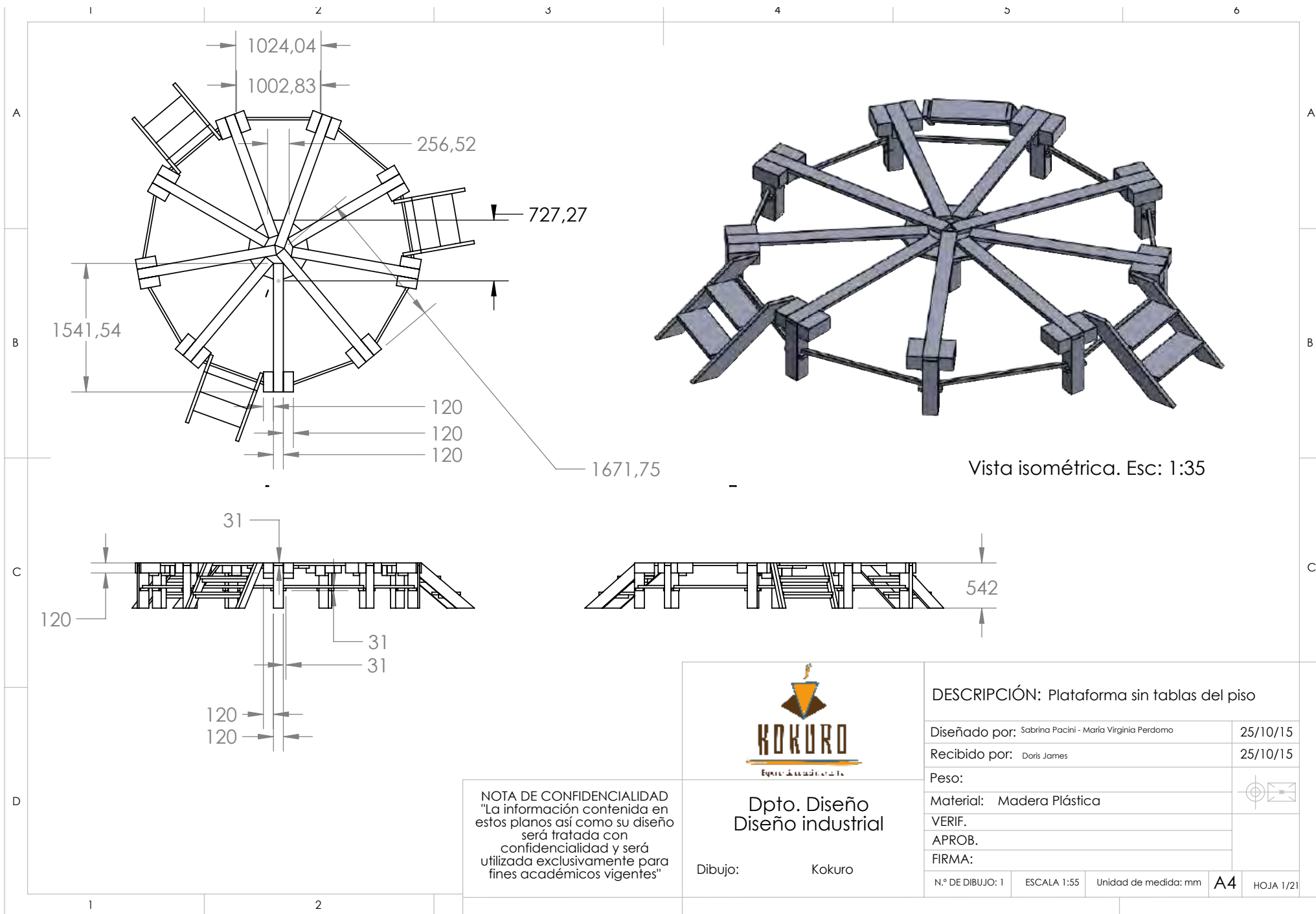
Material: Madera Plástica

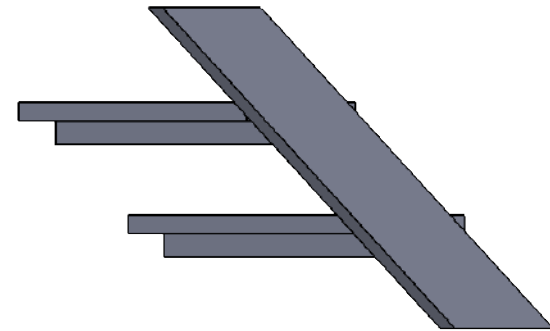
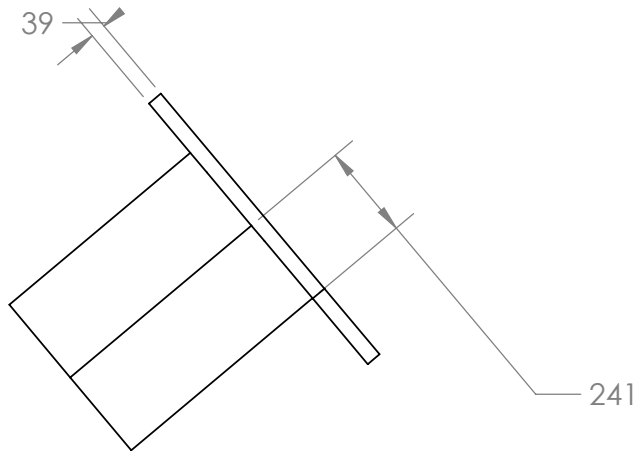
VERIF.

APROB.

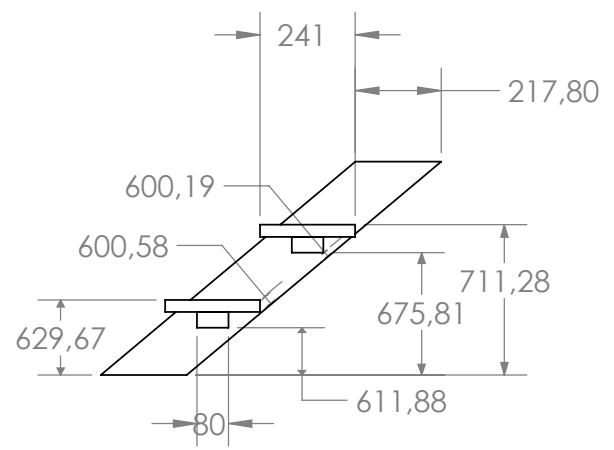
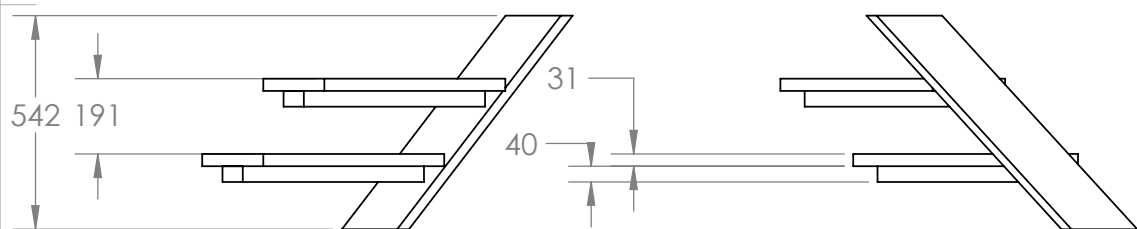
FIRMA:

N.º DE DIBUJO: 1 ESCALA 1:55 Unidad de medida: mm A4 HOJA 1/21





Vista isométrica. Esc: 1:12



NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

DESCRIPCIÓN: Escalera

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

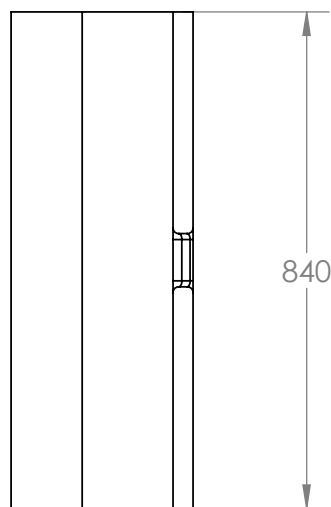
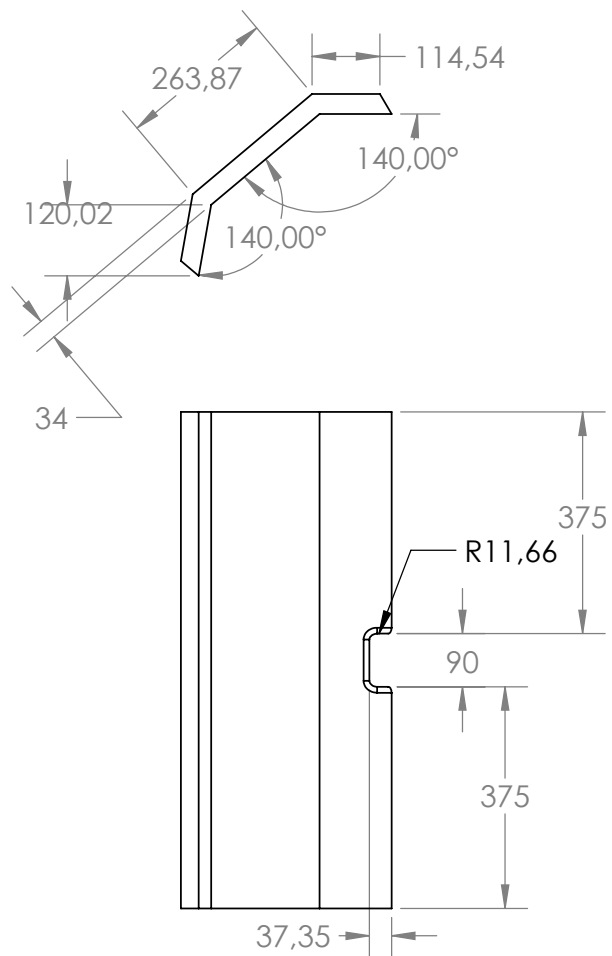
Material: Madera Plástica

VERIF.

APROB.

FIRMA:

N.º DE DIBUJO: 1 ESCALA 1:18 Unidad de medida: mm A4 HOJA 1/21



Vista isométrica. Esc: 1:8



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"

DESCRIPCIÓN: Compuerta pipeta del gas

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

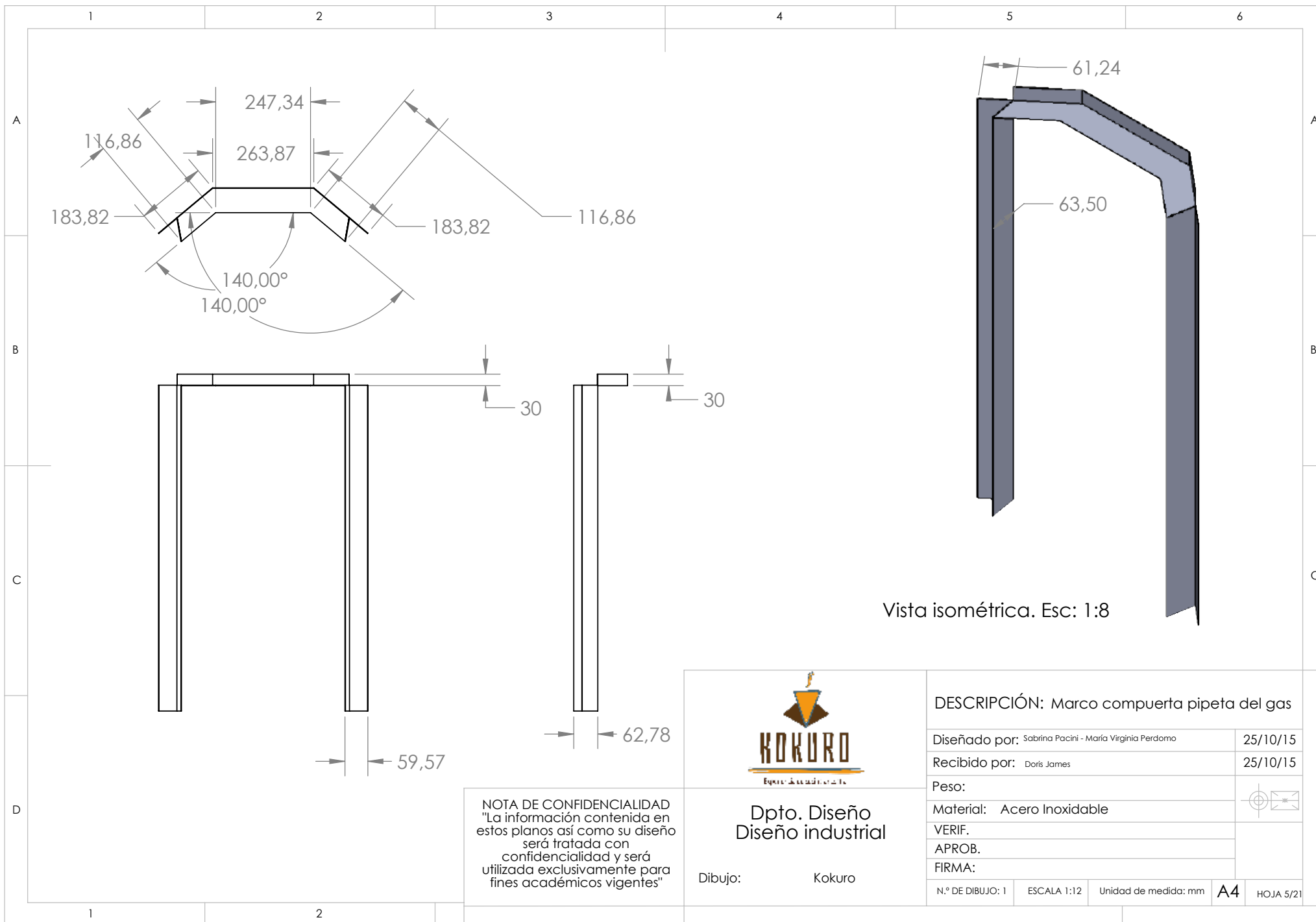
Material: Madera Plástica

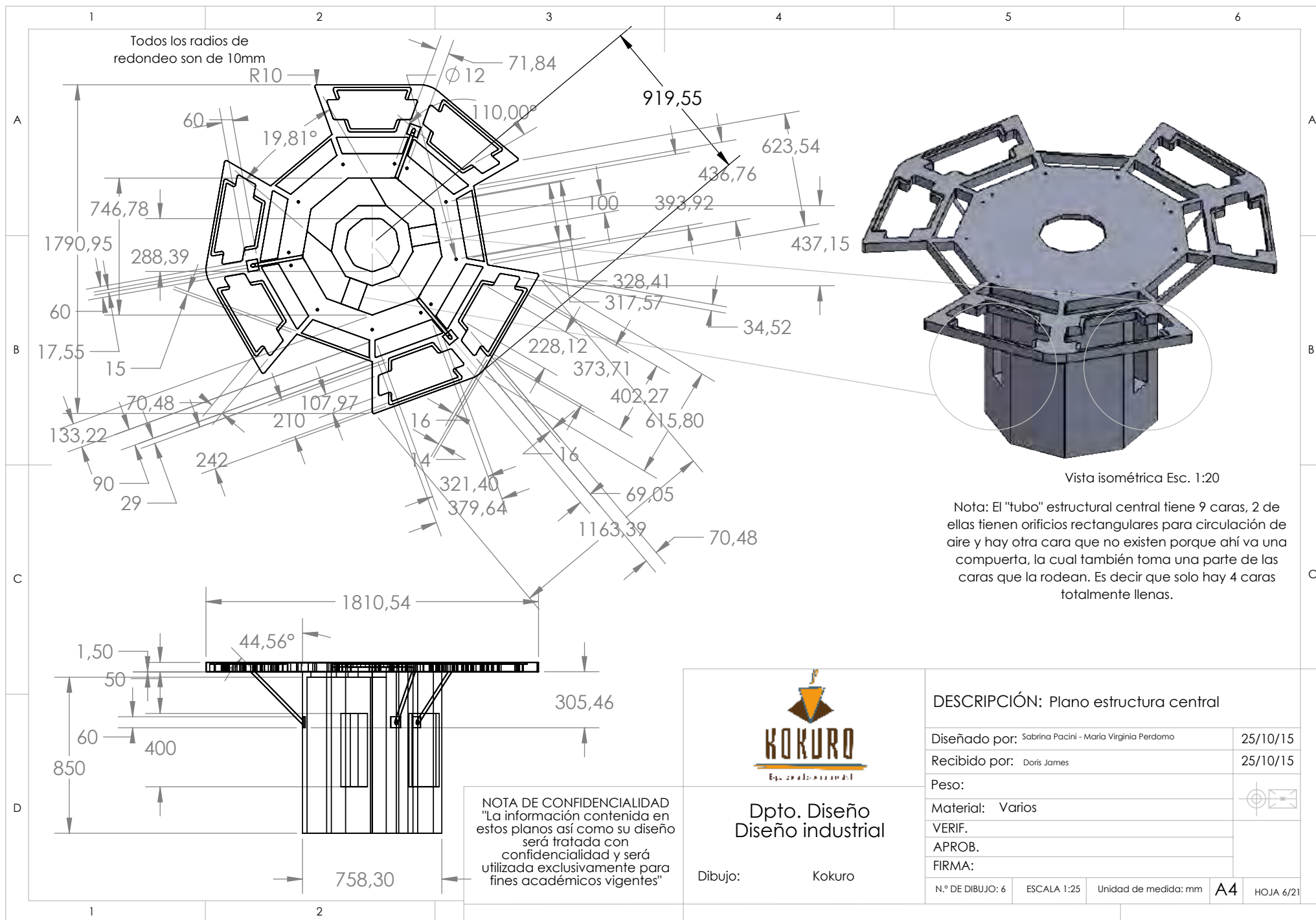
VERIF.

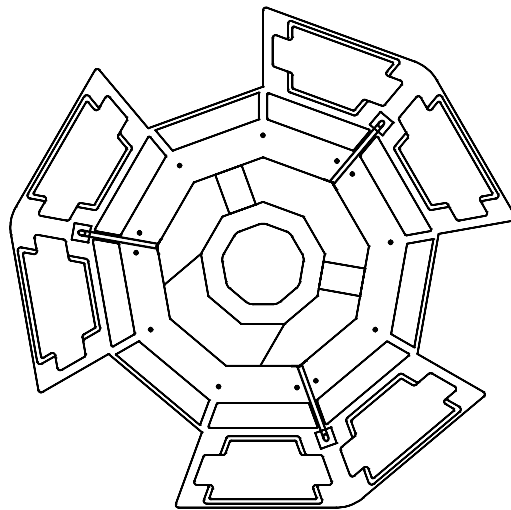
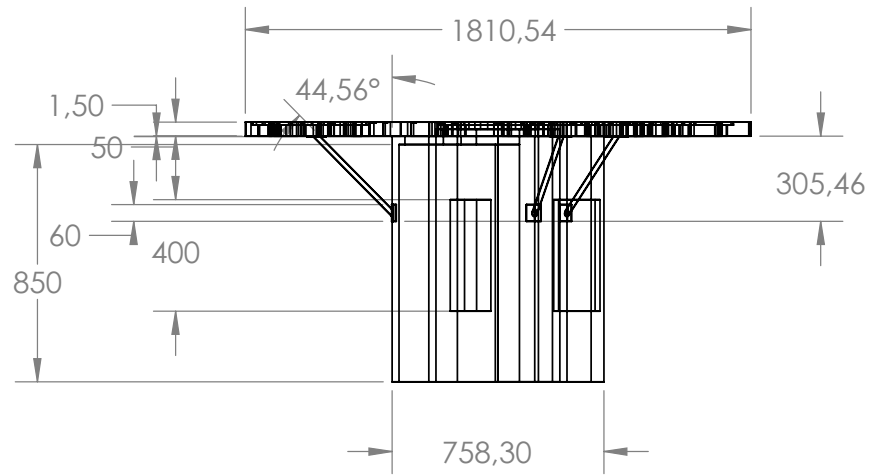
APROB.

FIRMA:

N.º DE DIBUJO: 1 ESCALA 1:12 Unidad de medida: mm A4 HOJA 4/21







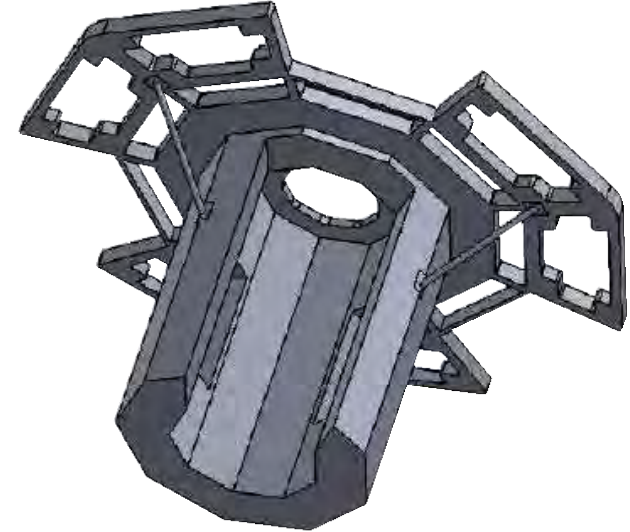
Nota: Se mantienen las dimensiones, simplemente es para tener una percepción de la estructura por debajo.

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en estos planos así como su diseño será tratada con confidencialidad y será utilizada exclusivamente para fines académicos vigentes"



Dpto. Diseño
Diseño industrial

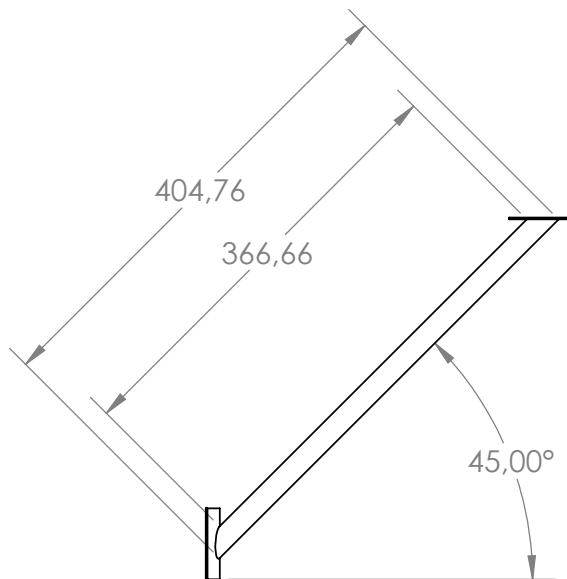
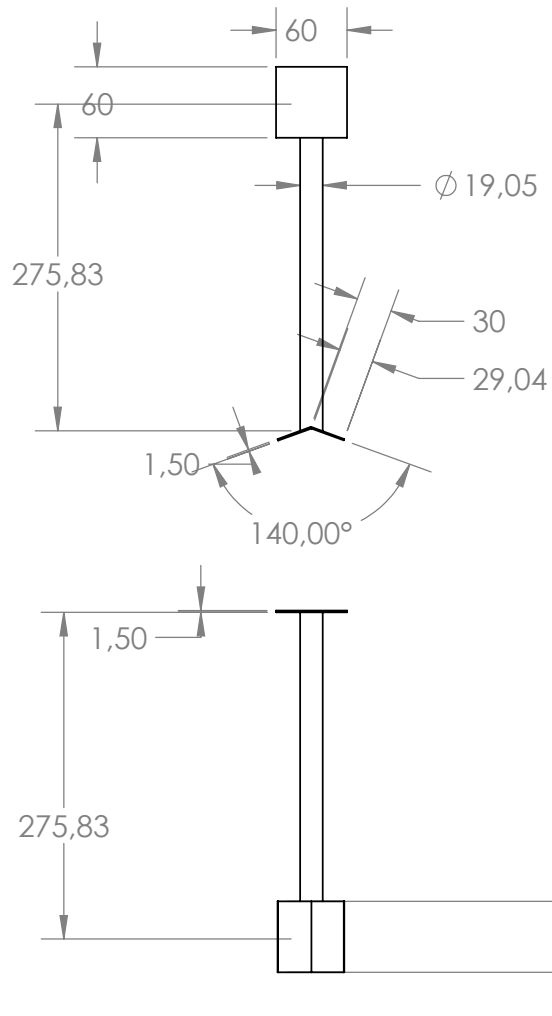
Dibujo: Kokuro



Vista tridimensional inferior. Esc.1:20

DESCRIPCIÓN: Plano estructura central inferior

Diseñado por:	Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo	25/10/15
Recibido por:	Doris James	25/10/15
Peso:		
Material:	Varios	
VERIF.		
APROB.		
FIRMA:		
N.º DE DIBUJO:	7	
ESCALA	1:25	
Unidad de medida:	mm	
A4		HOJA 7/21



Vista isométrica. Esc: 1:5



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"

DESCRIPCIÓN: Plano brazo pieza cemento (x 3)

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

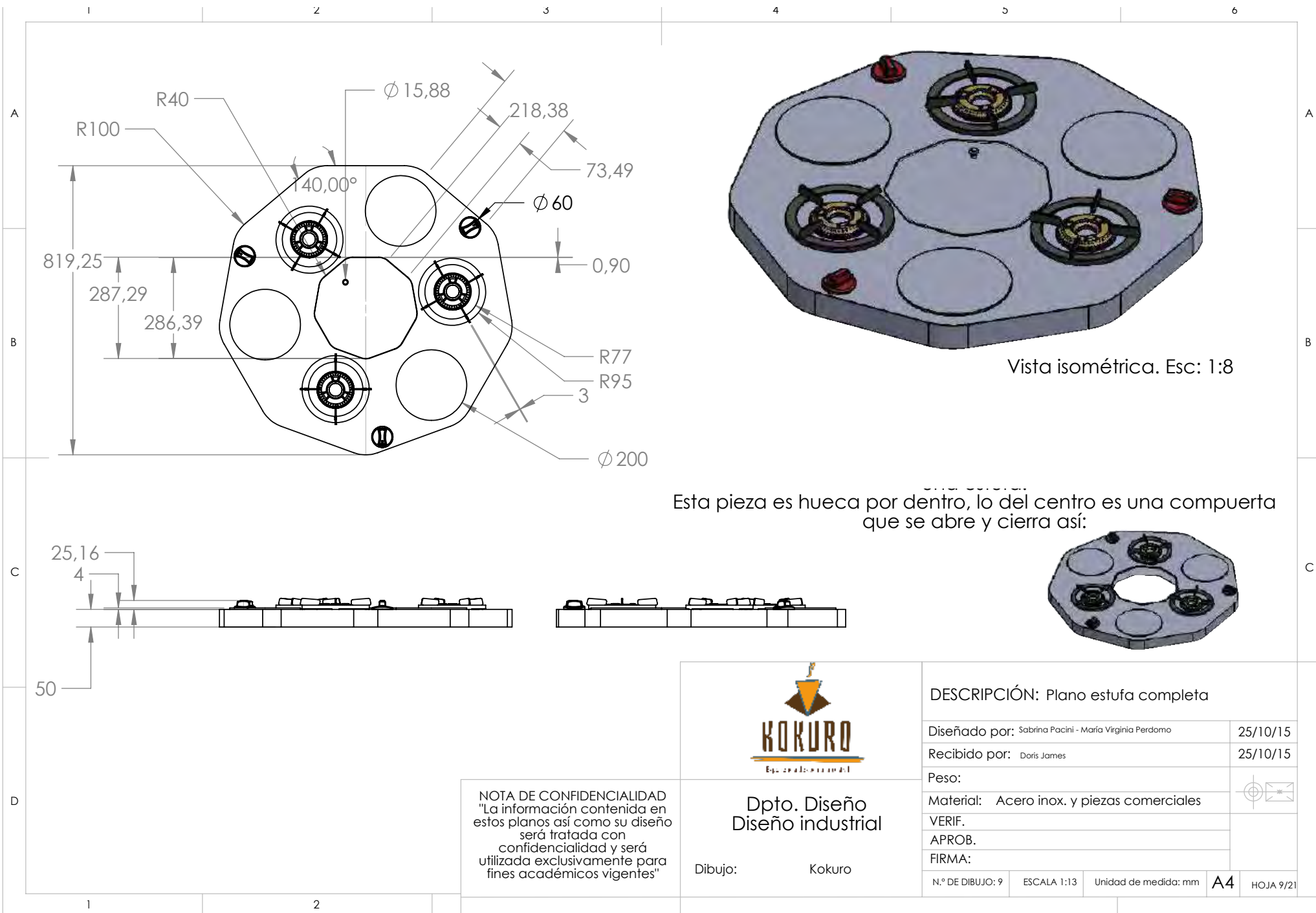
Material: Acero inoxidable

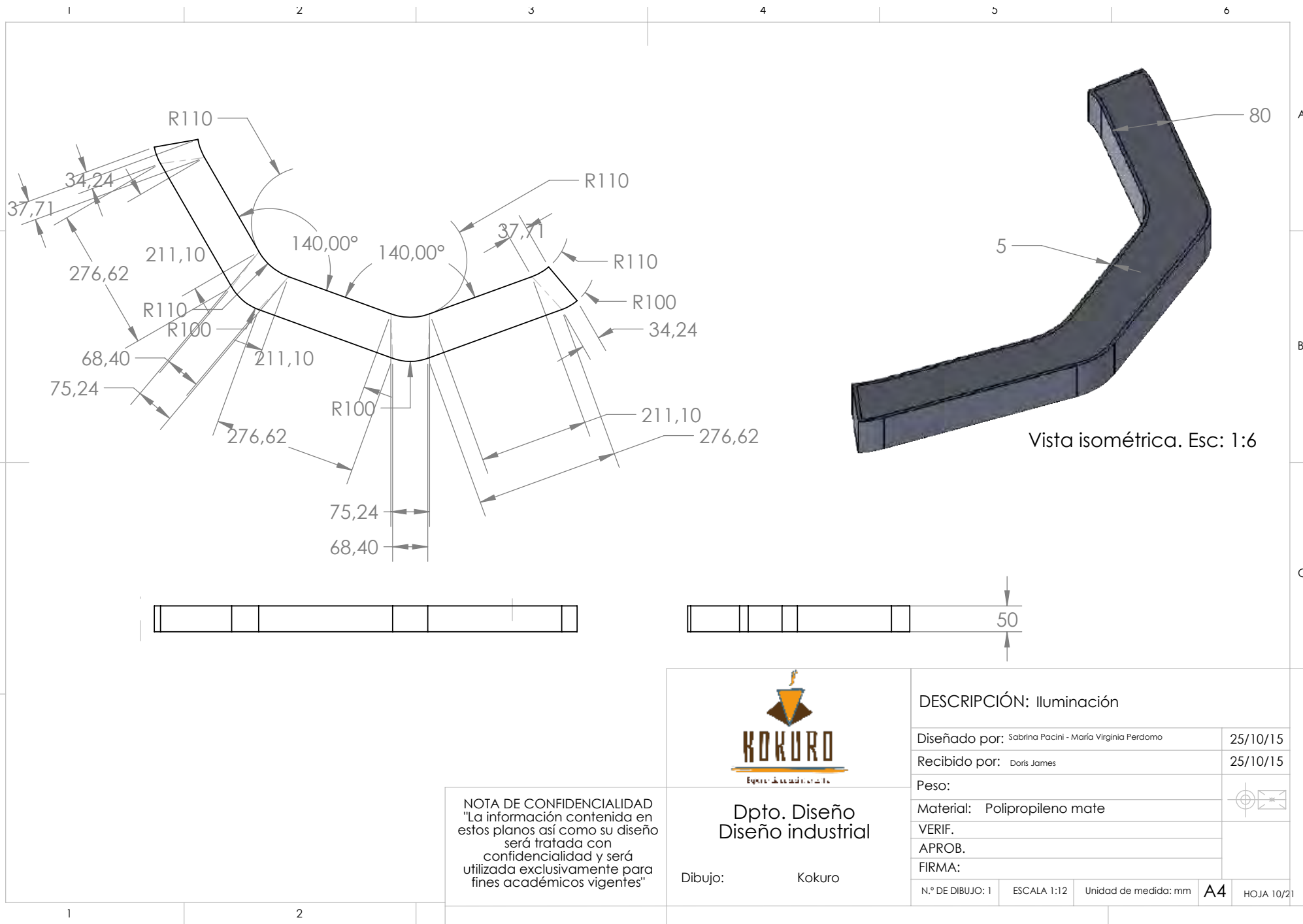
VERIF.

APROB.

FIRMA:

N.º DE DIBUJO: 8 ESCALA 1:6 Unidad de medida: mm A4 HOJA 8/21





NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"



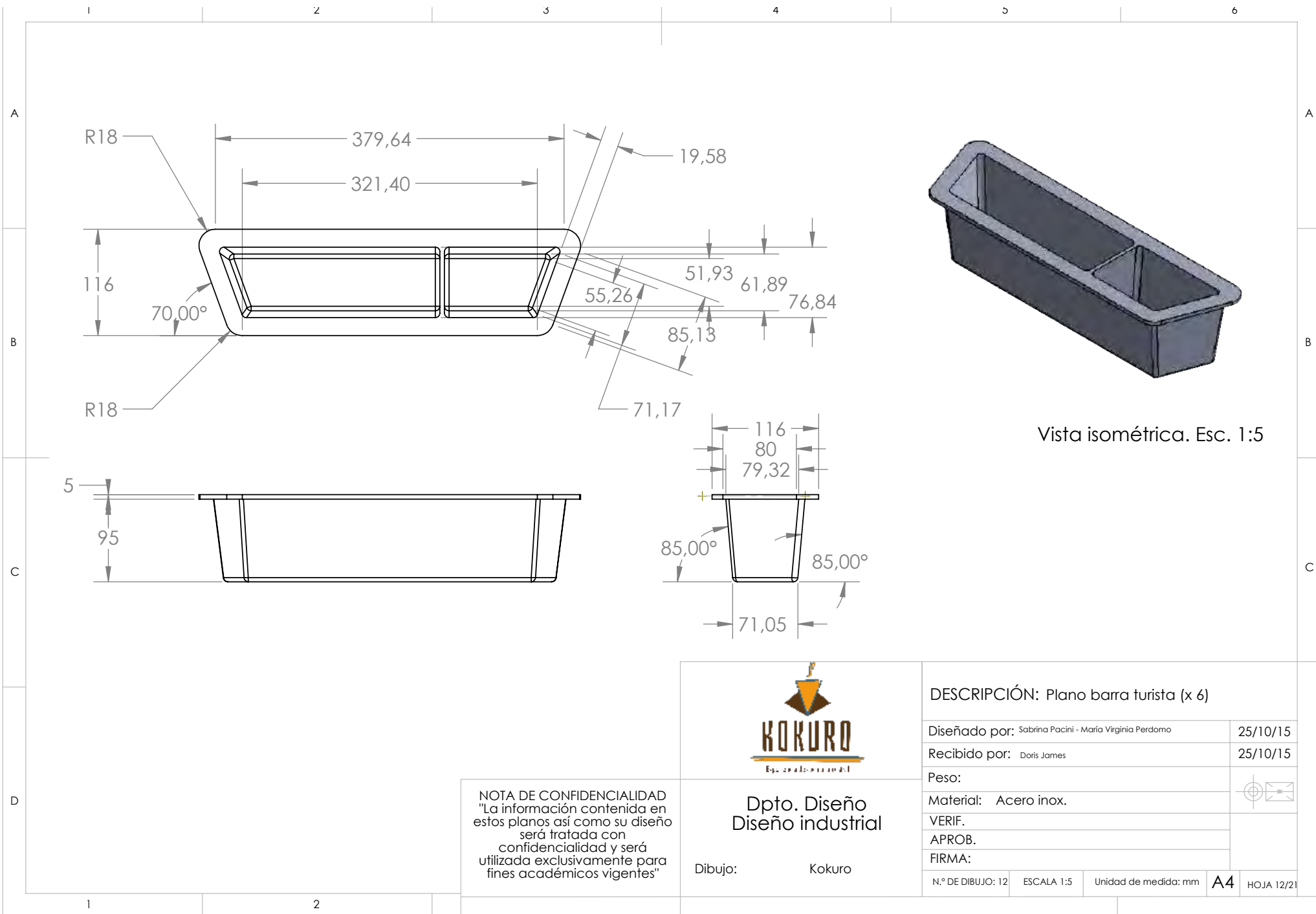
Dpto. Diseño
Diseño industrial

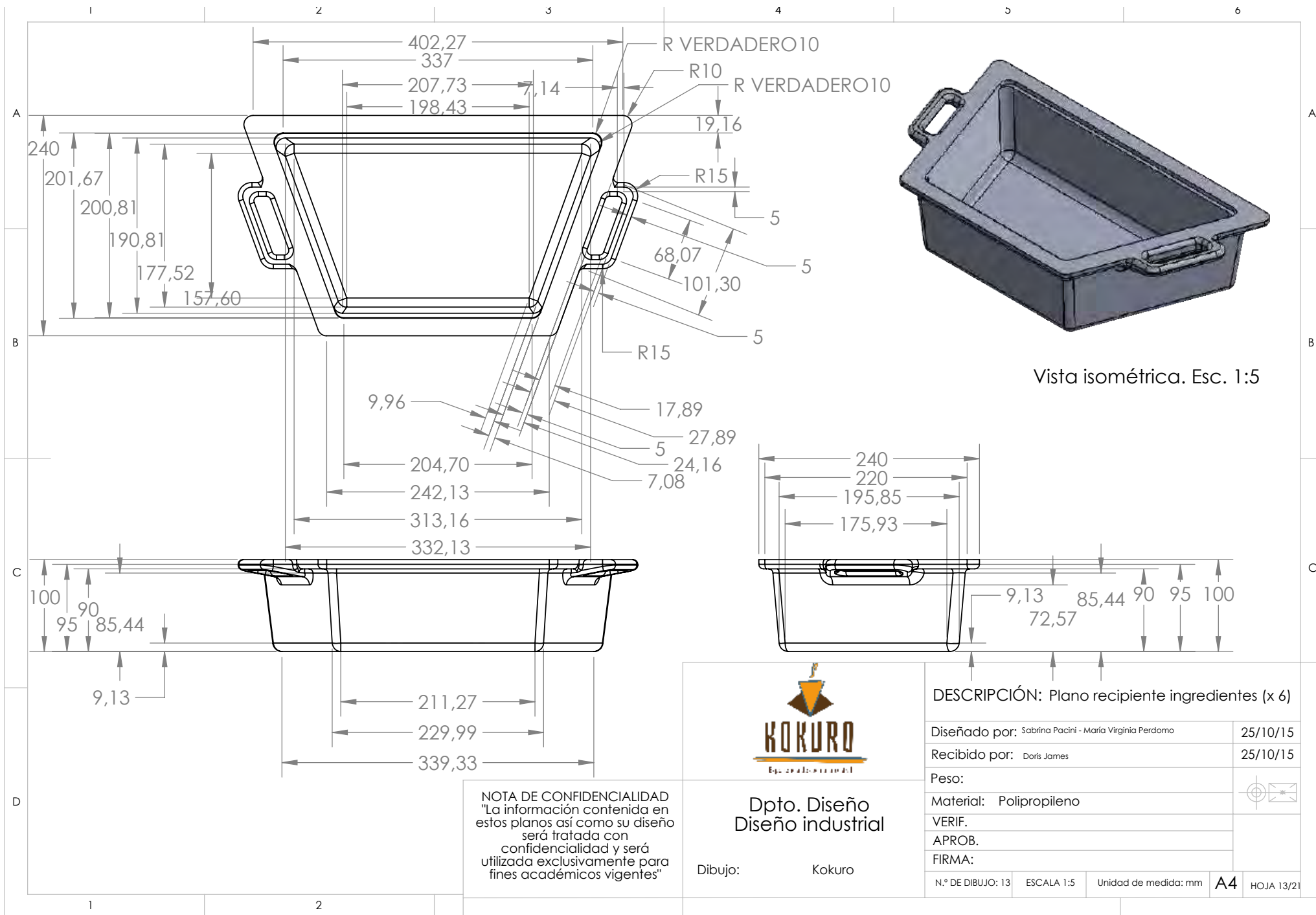
Dibujo: Kokuro

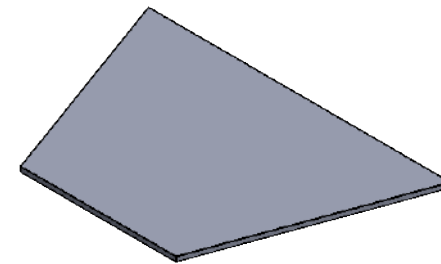
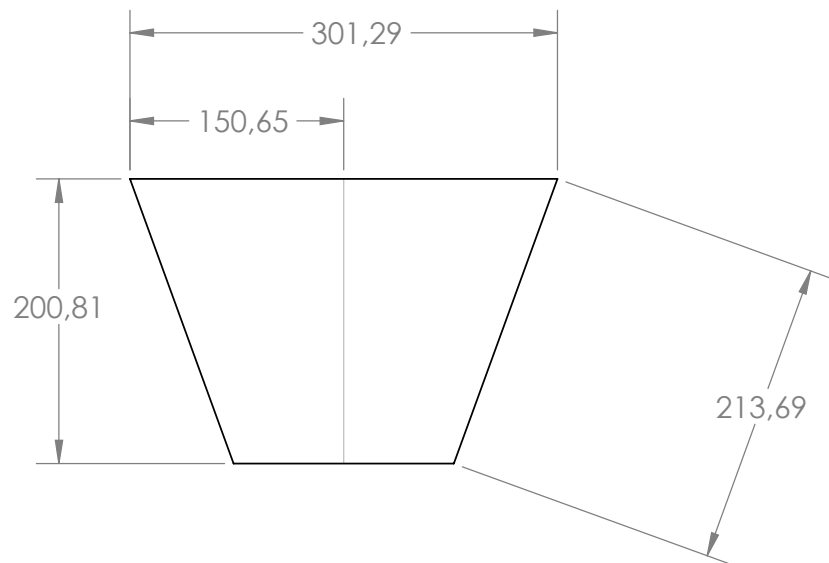
DESCRIPCIÓN: Iluminación

Diseñado por:	Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo	25/10/15
Recibido por:	Doris James	25/10/15
Peso:		
Material:	Polipropileno mate	
VERIF.		
APROB.		
FIRMA:		

N.º DE DIBUJO: 1	ESCALA 1:12	Unidad de medida: mm	A4	HOJA 10/21
------------------	-------------	----------------------	-----------	------------

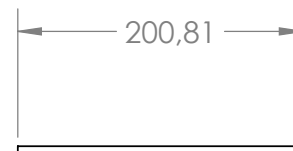
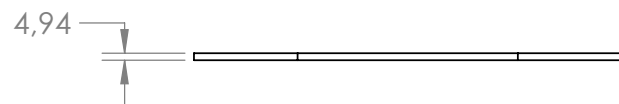






Vista isométrica. Esc. 1:1

Nota: Esta tabla lleva un grafado a la mitad porque es flexible.



NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

DESCRIPCIÓN: Plano tabla turista

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

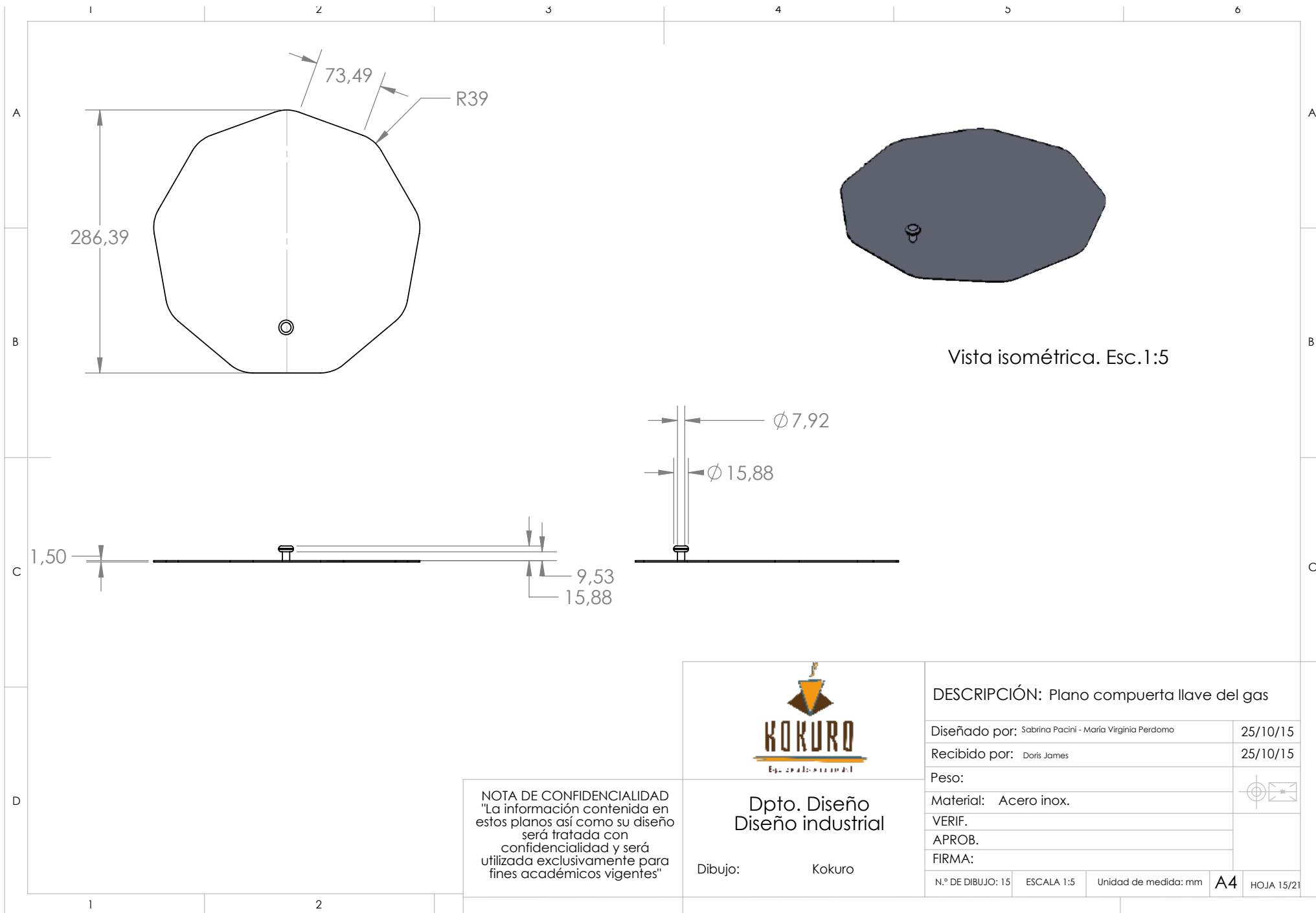
Material: Polipropileno

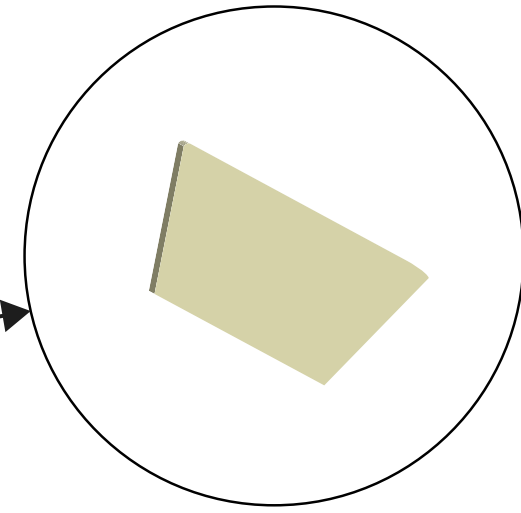
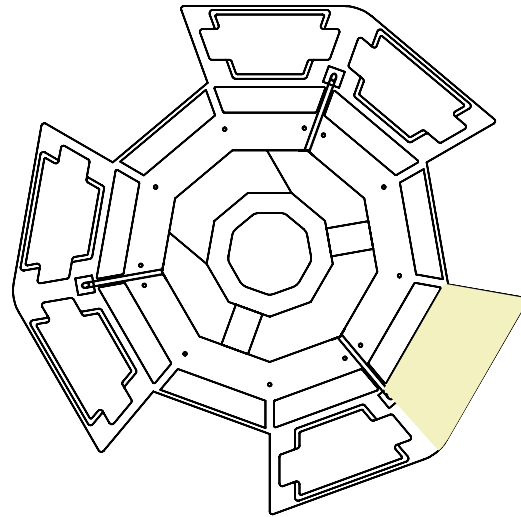
VERIF.

APROB.

FIRMA:

N.º DE DIBUJO: 14 ESCALA 1:5 Unidad de medida: mm A4 HOJA 14/21





Nota: La esterilla es como una estera de bamboo con las que se hace sushi y ocupa toda el área marcada, debe enrollarse hacia el lado de afuera de cada puesto de trabajo.

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

DESCRIPCIÓN: Plano esterilla (x 6)

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

Material: Bambú

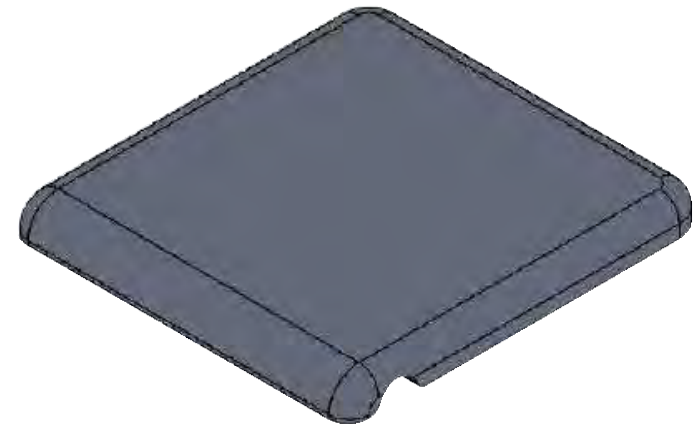
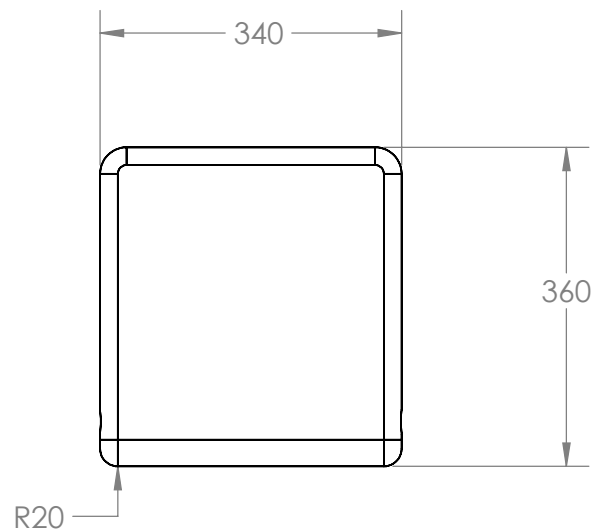
VERIF.

APROB.

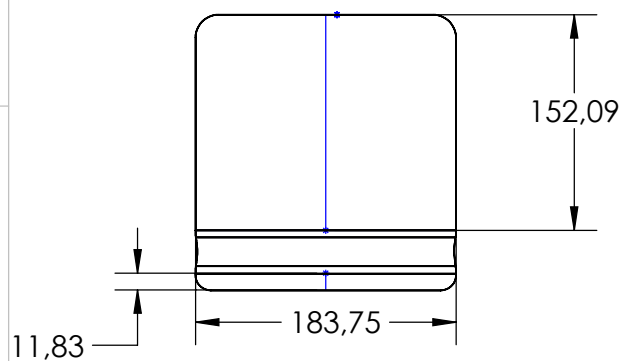
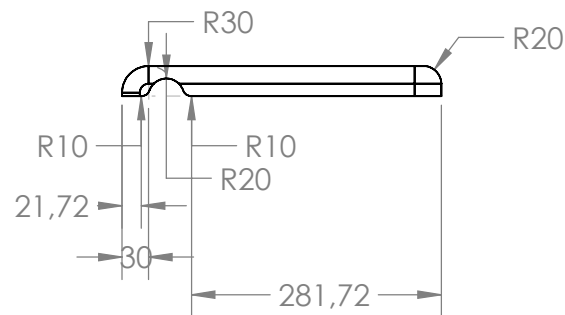
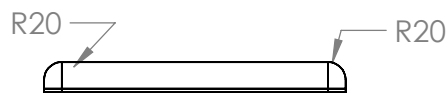
FIRMA:

N.º DE DIBUJO: 15 ESCALA 1:25 Unidad de medida: mm A4 HOJA 15/21





Vista isométrica. Esc: 1:5



NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

DESCRIPCIÓN: Asiento

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

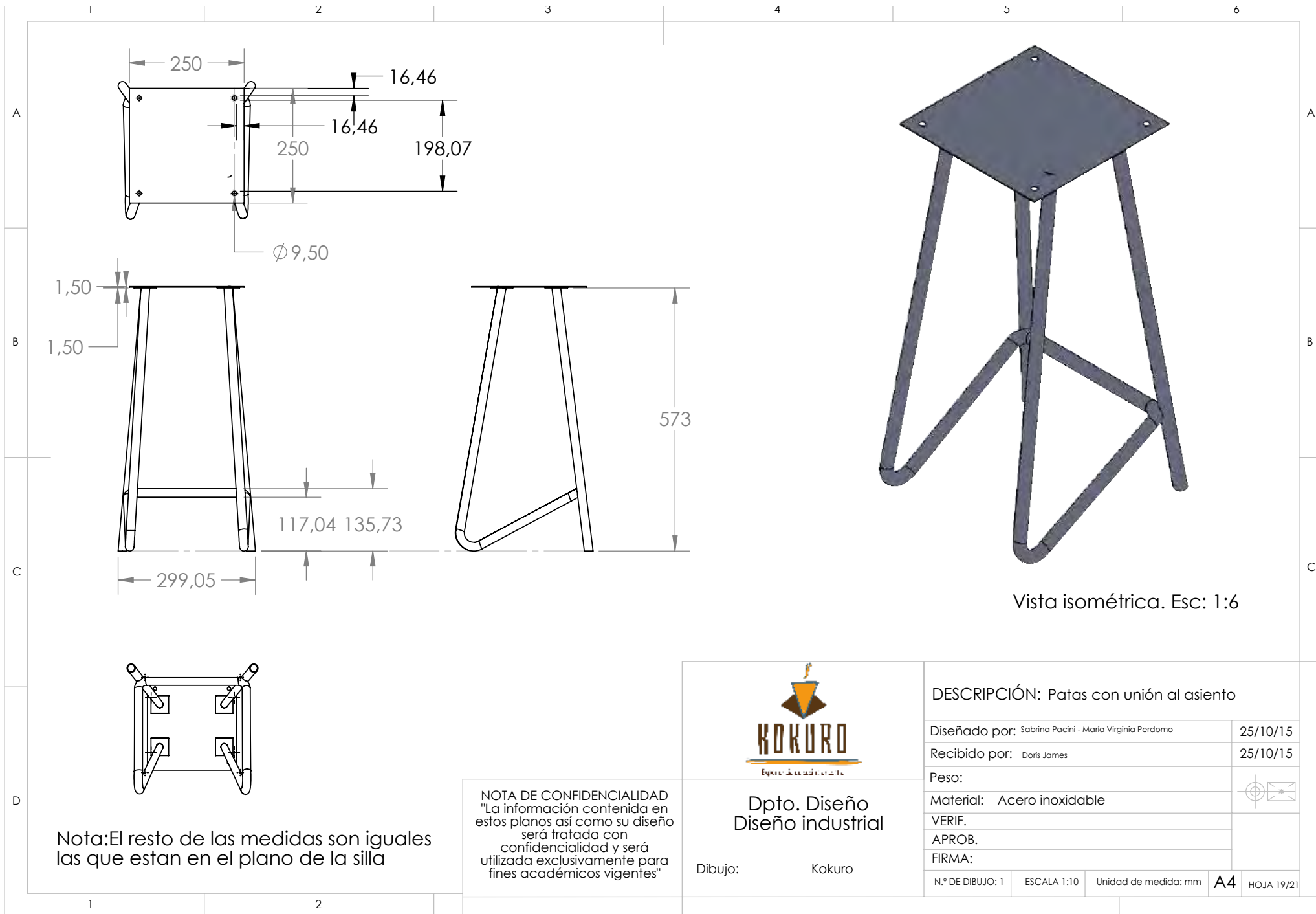
Material: Madera plástica

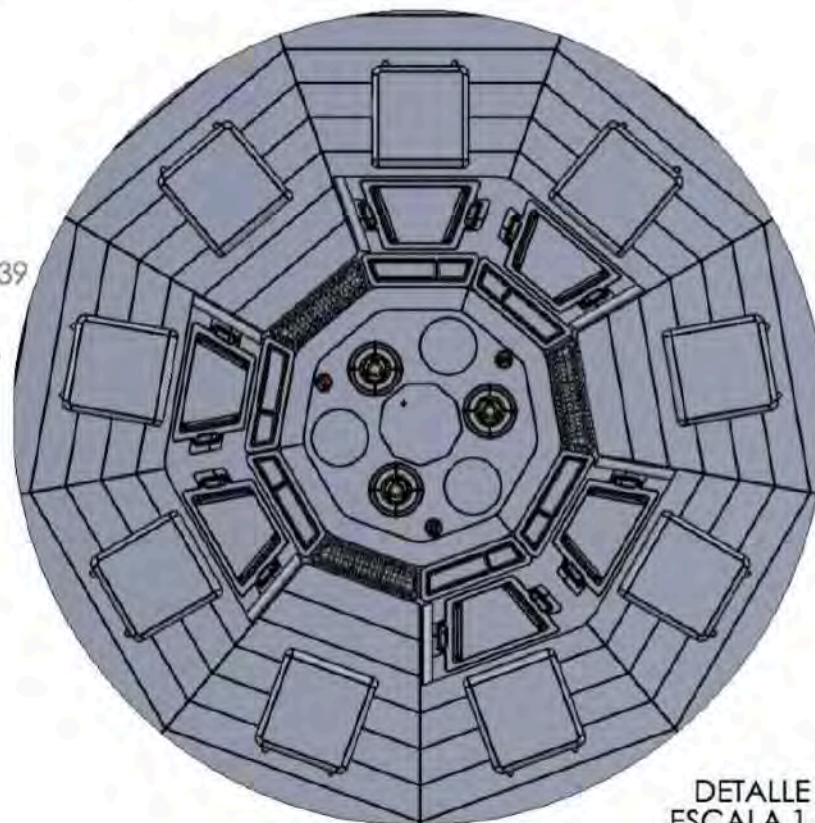
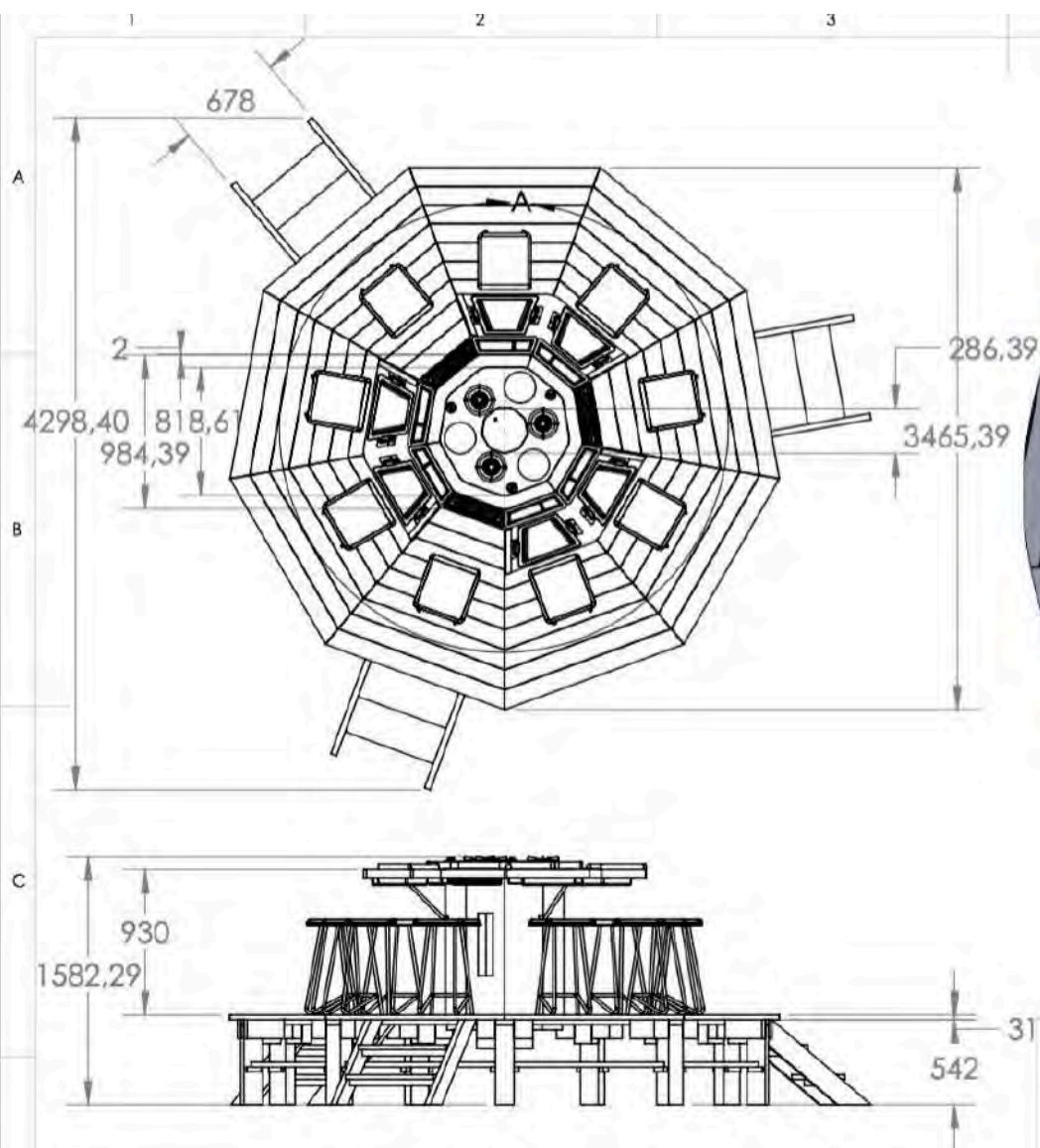
VERIF.

APROB.

FIRMA:

N.º DE DIBUJO: 1 ESCALA 1:6 Unidad de medida: mm A4 HOJA 18/21





DETALLE A
ESCALA 1 : 25

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
"La información contenida en
estos planos así como su diseño
será tratada con
confidencialidad y será
utilizada exclusivamente para
fines académicos vigentes"



Dpto. Diseño
Diseño industrial

Dibujo: Kokuro

DESCRIPCIÓN: Plano sistema completo

Diseñado por: Sabrina Pacini - María Virginia Perdomo 25/10/15

Recibido por: Doris James 25/10/15

Peso:

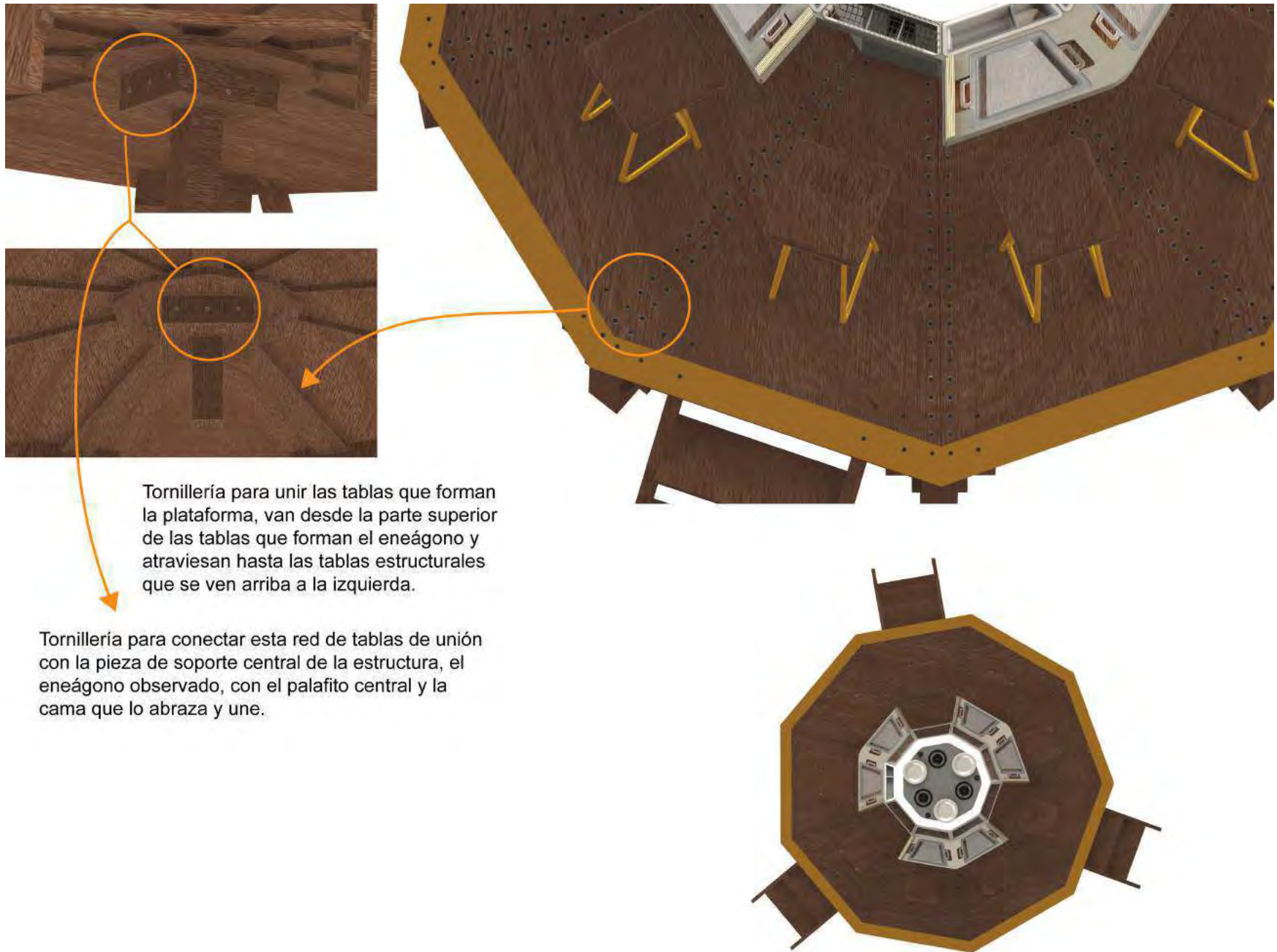
Material: Varios

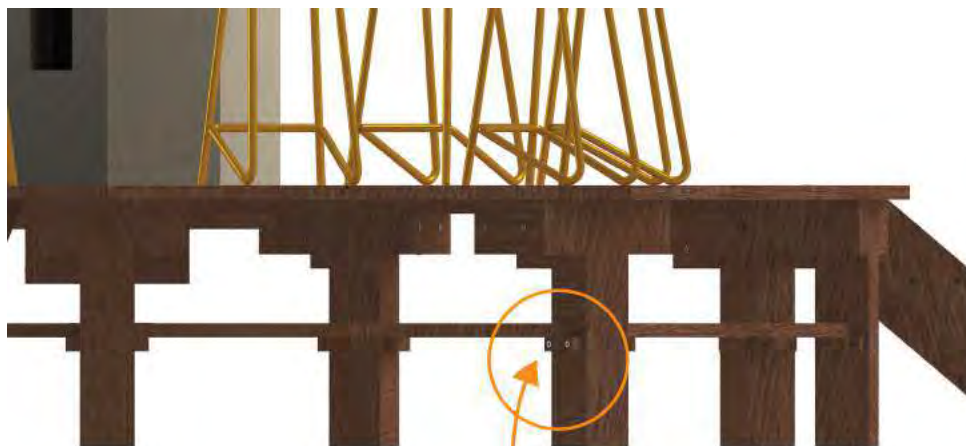
VERIF.

APROB.

FIRMA:

Nº DE DIBUJO: 21 ESCALA 1:45 Unidad de medida: mm A4 HOJA 21/21

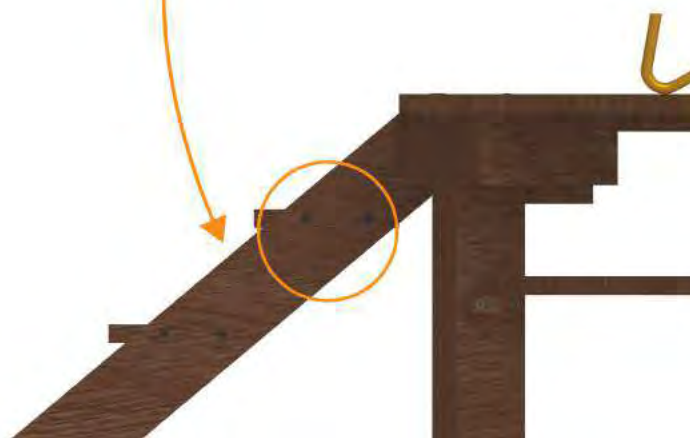
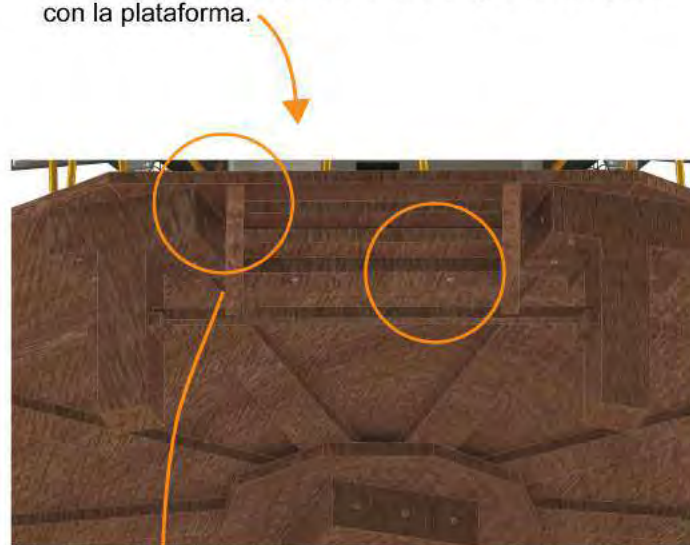


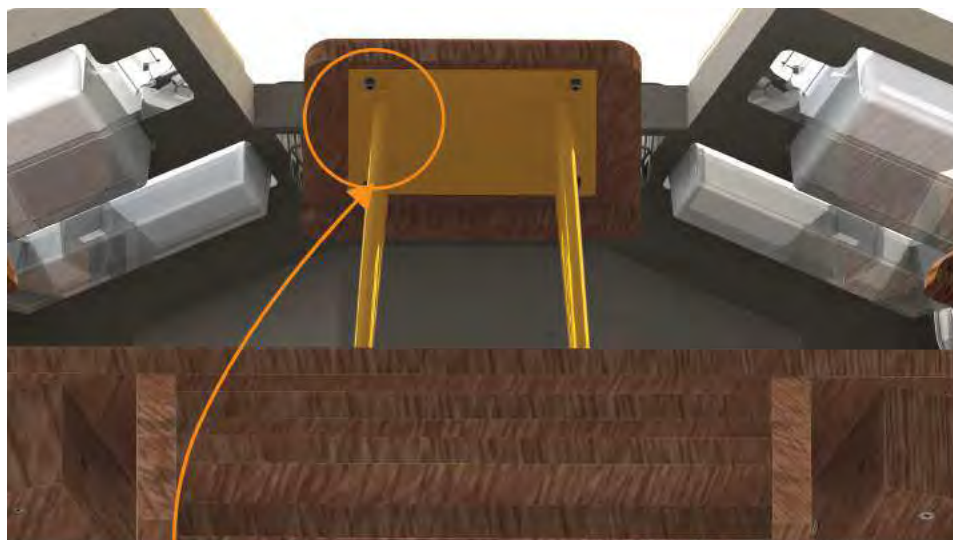


Tornillería para vigas de unión que conectan los palafitos estructurales (columnas) entre sí.

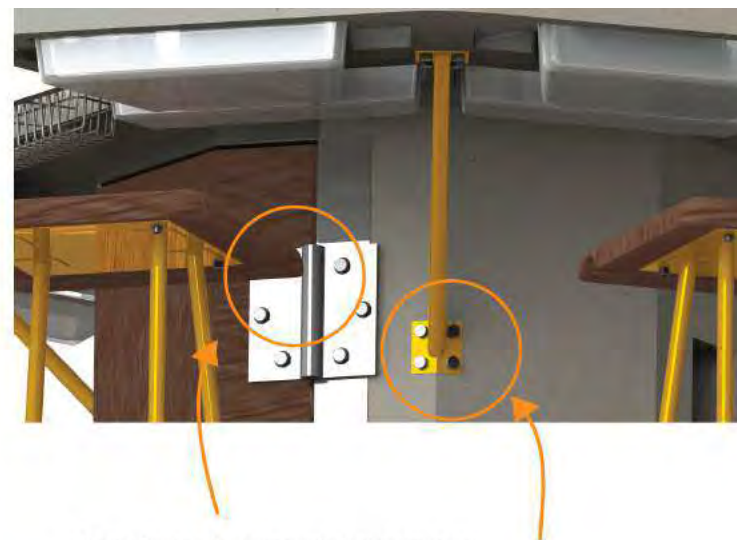


Tornillería para unir las vigas gualderas (laterales de las escaleras) con los peldaños y, así mismo, los peldaños con sus soportes inferiores y todo completo con la plataforma.





Tornillería para unir la placa que conecta las patas de la butaca al asiento.



Tornillería de cemento para unir la bisagra de la compuerta de la pipa de gas a la estructura, para unir el pie de amigo que soporta los puestos de trabajo a la estructura y la estufa a la estructura.



Anexo S. Árbol de procesos

