

Para citaciones: Fernández Torres, R., Suárez González, S., & Maza Ávila, F. (2022). Percepciones sobre el estado actual y el futuro de la producción y comercialización del bollo de mazorca en Arjona (Colombia). *Revista de jóvenes investigadores Ad Valorem*, 5(1), 70-86.

<https://doi.org/10.32997/RJIA-vol.5-num.2-2022-4409>

Recibido: 16 de junio de 2021

Aprobado: 23 de agosto de 2021

Editor: Bernardo Romero Torres.
Universidad de Cartagena-Colombia.

Copyright: © 2022. Fernández Torres, R., Suárez González, S., & Maza Ávila, F. Este es un artículo de acceso abierto, distribuido bajo los términos de la licencia <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> la cual permite el uso sin restricciones, distribución y reproducción en cualquier medio, siempre y cuando que el original, el autor y la fuente sean acreditados.

Percepciones sobre el estado actual y el futuro de la producción y comercialización del bollo de mazorca en Arjona (Colombia)¹

Roberto Andrés Fernández Torres², Shirlys Suárez González³ & Francisco Javier Maza Ávila⁴

Universidad de Cartagena - Colombia

RESUMEN

El bollo de mazorca es un alimento ancestral inicialmente producido por los indígenas a base de masa de maíz que ellos mismos sembraban. En la actualidad, el municipio de Arjona junto con el municipio de Villanueva, ambos del departamento de Bolívar, son considerados los mayores productores y distribuidores del bollo de mazorca de Colombia, catalogándose como las *Capitales del bollo de mazorca*. Este artículo tiene como objetivo analizar la oferta de bollo de mazorca del municipio de Arjona, departamento de Bolívar, así como la percepción de los productores sobre el estado actual y el futuro de su producción y comercialización. Para ello, se aplica un cuestionario semi-estructurado a productores de bollos del municipio, empleando la entrevista a profundidad como técnica para la obtención de la información. Los resultados arrojan que, si bien los productores consideran que la producción va en aumento debido a un mayor número de personas dedicadas al oficio, consideran que es incierto que la tradición productiva, así como sus distintivos de calidad, continúe transmitiéndose a las nuevas generaciones.

Palabras claves: Bollo de mazorca; Percepciones; Sistemas de producción locales.

¹ Este artículo fue elaborado en el marco del Seminario de Investigación como Opción de Grado (Cohorte I), organizado en el año 2019 por el programa de Administración Industrial de la Universidad de Cartagena, Colombia.

² Administrador Industrial, Universidad de Cartagena (Colombia). robefernandez5@hotmail.com

³ Administrador Industrial, Universidad de Cartagena (Colombia). suarez_shirlys.0916@hotmail.com

⁴ Doctor en Ciencias Sociales y Jurídicas, Universidad de Cádiz, España. Docente investigador adscrito al programa de Administración Industrial de la Facultad de Ciencias Económicas y al Instituto Internacional de Estudios del Caribe, Universidad de Cartagena, Colombia. Director del Grupo de Investigación en Estudios para el Desarrollo Regional -GIDER-. Correo Electrónico: fmazaa@unicartagena.edu.co

Perceptions about current state and future of the production and marketing of steamed corn buns in Arjona (Colombia)

ABSTRACTS

The bollo de mazorca is an ancestral food initially produced by the Indians from corn dough that they themselves sowed. Currently, the municipality of Arjona, along with the municipality of Villanueva, both in the department of Bolivar, are considered the largest producers and distributors of the bollo de mazorca in Colombia, being catalogued as the *Capital city of the bollo de mazorca*. This article aims to analyze the supply of the bollo de mazorca in the municipality of Arjona, Bolivar department, as well as the perception of producers on the current status and future of their production and marketing. For this purpose, a semi-structured questionnaire is applied to producers of the bollo de mazorca in the municipality, using the in-depth interview as a technique to obtain the information. The results show that, although the producers consider that production is increasing due to a greater number of people dedicated to the trade, they consider that it is uncertain whether the productive tradition, as well as its quality distinctions, will continue to be transmitted to new generations.

Keywords: Bollo de mazorca; Perceptions; Local Production Systems.

1. INTRODUCCIÓN

Los seres humanos, a través de la historia, han tenido como base de su alimentación las mieses o cereales, por sus ventajas en el cultivo, almacenamiento y su versatilidad culinaria. En Europa fue el trigo, en Asia el arroz, en África el mijo y en América, desde el norte hasta el sur, el maíz. (Velez Jimenez, 2005) En el caso del maíz, éste tiene diferentes derivados, tales como las arepas, buñuelos y diferentes categorías del bollo, como el bollo limpio y el bollo de mazorca. En este sentido, se hablará del bollo de mazorca, el cual dentro de su historia se conoce como un alimento ancestral producido por los indígenas a base de masa de maíz que ellos mismos sembraban (Enrique & Benítez, 2015; Fuentes Mercados & Pereira Regino, 2016; Torrenegra et al., 2013; Velez Jimenez, 2005) y que, en el transcurrir del tiempo, representa un patrimonio cultural para los pueblos donde son producidos. Los municipios de Arjona y Villanueva, ambos ubicados en el departamento de Bolívar -a una distancia de 33 y 35 kms, respectivamente, de la ciudad de Cartagena de Indias, capital del departamento-, son considerados los mayores productores y

distribuidores del bollo de mazorca de Colombia, catalogándose como *Capitales del bollo de mazorca* (Caracol Cartagena, 2018; Enrique & Benítez, 2015; Villarreal, 2011). Para muchas familias, este producto se ha convertido en su sustento diario, y la calidad de sus productos los ha llevado a ser reconocidos en los municipios aledaños.

El reconocimiento de este producto por su calidad se está viendo amenazado hoy en día por diferentes factores sociales, como las pocas oportunidades laborales o la oleada de migrantes procedentes de Venezuela, lo que permite que muchas más personas se sumen a la producción de este producto, teniendo en cuenta estos factores, para el 19 de diciembre de 2018, más de 1,1 millones de venezolanos que han huido de la crisis de su país viven actualmente en Colombia, cifra que podría llegar a los 2 millones en 2019 (EFE, n.d.). Según Christian Krüger, Director General de Migración Colombia "(...) *hoy estamos hablando que hay más de un millón cien mil hermanos venezolanos que he han radicado en el país*". Señaló, además, que "(...) *en la medida en que se agudice la falta de comida y sigan as condiciones precarias de salud es natural que estas personas busquen un mejor futuro y claramente Colombia es un lugar que les da esas condiciones para vivir mejor*" (EFE, n.d.). En este sentido, el fenómeno migratorio continúa y continuará porque las condiciones por las cuales están migrando los venezolanos y retornando los colombianos no parecen que vaya a cambiar, "(...) *están relacionadas con el hambre, la compra de productos básicos y temas de salud*" Explica Felipe Muñoz, Gerente de Frontera, para una entrevista al medio de comunicación EL TIEMPO (Matias, 2019).

En adición a esto el 14 de junio del año 2018, tras dos meses de censo, el balance de los venezolanos que están de manera irregular en Colombia llega a 442,462 personas, este balance del Registro Administrativo de Migrantes Venezolanos en Colombia (RAMV) fue entregado el 13 de junio del mismo año por Felipe Muñoz, gerente de la Frontera con Venezuela; Carlos Iván Márquez, director de la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres; y el director de Migración Colombia, Christian Krüger (Nación, 2018). Además las cifras de ocupación de los migrantes no son tan alentadoras, pues el 23,6% (104.617 persona) se ocupa en empleos informales, el 21% (96.868) son independientes y el 18% (80.473) están desempleados.(Nación, 2018).

Entrando en contexto, en relación al departamento de Bolívar y específico su capital Cartagena de Indias, de acuerdo con Felipe Muñoz, Gerente de Frontera con Venezuela, 51.315 extranjeros se encuentran en los 48

municipios de Bolívar, y según cifras oficiales 5% de la población que reside en La Heroica, proviene del vecino país, siendo un total de 34.899 venezolanos (CARACOL RADIO, 2019), por lo que se puede notar que con este aumento en las población en los municipios del departamento y de su capital también aumenta el desempleo y la búsqueda de diferentes formas de trabajar con tal de ganar para subsistir.

Por lo anterior, el presente artículo tiene como objetivo analizar el estado de la producción y comercialización del bollo de mazorca del municipio de Arjona, departamento de Bolívar, así como la percepción que tienen los productores sobre el estado actual y futuro del producto en el mercado. Para ello, se sigue una estrategia metodológica de corte descriptivo, recurriendo a entrevistas a profundidad como técnica para la obtención de la información. Esta investigación busca abrir el paso a futuras investigaciones acerca del tema, donde sale a relucir la pregunta *¿Cuáles son las percepciones de los productores acerca del estado actual del bollo de mazorca y que es lo que esperan para su futuro?*

2. Marco teórico

Sistemas productivos locales

Los Sistemas Productivos Locales -SPL- se definen como estructuras o modos de organización empresariales orientados a la producción de un determinado bien o servicio. Los SPL se derivan de lo que Alfred Marshall llamó en *Principles of Economics* Distritos Industriales (DI) (Rendón Acevedo & Forero Muñoz, 2014). Los SPL son motores de desarrollo industrial que funcionan a partir de la elaboración de productos de buena calidad, lo que hacen que tengan un lugar particular en el mercado y no se vean amenazados por la comercialización de un producto más barato; además, esta condición de producir con calidad es una característica que jalona la innovación en el interior de los SPL, porque en la medida que los SPL no tienen una estructura para sobrevivir vía costos sino por calidad, éstos se ven forzados a innovar y presentar productos cada vez mejores (Rendón Acevedo & Forero Muñoz, 2014). Para que se generen los sistemas productivos, es necesaria la presencia de ciertos factores que funjan como precondiciones que propicien la proliferación de estos ambientes productivos, entre los cuales deben resaltarse:

- La existencia de un sistema de valores compartidos por el entorno (amortiguador del conflicto) con normas sociales específicas.
- Condiciones del entorno social y cultural para el fomento cultural.

- Densidad de relaciones familiares y comunitarias, arcaísmo con modernidad.
- Seguridad en la familia (autoconsumo, pluriactividad, entre otros) (Paunero, 2001) tomado de (Iglesias Piña & Ramírez Hernández, 2008).

En este proceso, se establecen los sistemas productivos, -también el ambiente denominados áreas de especialización flexible o territorios de industria endógena-, como mecanismos que promueven actividades económico-sociales y los vinculan con la iniciativa privada, buscando potenciar una serie de recursos, fuerza y capacidades propias para crear nuevos empleos y regenerar la estructura socioeconómicas de las localidades y de las regiones; Para (Paunero, 2001; Negrín et al., 2002) tomado de (Iglesias Piña & Ramírez Hernández, 2008), las características de los sistemas productivos dan pauta para afirmar que su primer punto de operación es local, pues las firmas que integran este tipo de ambiente no solamente se han implantado como una operación matemáticas de procesos locacionales más o menos independientes, sino que son resultados de las deslocalizaciones industriales y de los cambios que se están suscitando en el ámbito global, de ahí que se empiezan a definir nodos o puntos territoriales específicos donde se aglomeran este tipo de unidades de producción, pasando ahora a conformar los llamados Sistemas Productivos Locales –SPL-, incluso concebidos como un modelo de desarrollo territorial endógeno.

Teoría de las percepciones

La percepción se define como la sensación interior que resulta de una impresión material hecha en nuestros sentidos (Real Academia Española, 2018). Para Allport (1974) es algo que comprende tanto la captación de las complejas circunstancias ambientales como las de cada uno de los objetos. Si bien algunos psicólogos se inclinan por asignar esta última consideración a la cognición que a la percepción, ambos procesos se hallan tan íntimamente relacionadas que casi no es factible, sobre todo desde el punto de vista de la teoría, considerarlos aisladamente uno del otro (Vargas, 2008). Para la Teoría Gestalt, la percepción es un proceso de extracción y selección de información relevante encargado de generar un estado de claridad y lucidez consciente que permita el desempeño dentro del mayor grado de racionalidad y coherencia posible con el mundo circuncidante. No está sometida a la información proveniente de los órganos sensoriales, sino que es la encargada regular y modular la sensorialidad. Gestalt definió la percepción como una tendencia al orden

mental. Inicialmente, la percepción determina la entrada de información; y en segundo lugar, garantiza que la información retomada del ambiente permita la formación de abstracciones (juicios, categorías, conceptos, etc.) (Oviedo, 2004).

La percepción comprende fundamentalmente dos procesos (Bruner y cols. 1958 citado por Moya 1999) primero, la remodificación o selección del enorme caudal de datos que llegan del exterior, reduciendo su complejidad y facilitando su almacenamiento y recuperación de la memoria, segundo, un intento de ir más allá de la información obtenida, con el fin de predecir acontecimientos futuros y de ese modo, evitar o reducir la sorpresa (Castilla, 2006). La percepción según Barthey (1982), no se usa solamente en psicología, sino que también es una palabra cuyos diversos significados, son moneda corriente en el lenguaje común. La percepción, así, es tanto una forma de pensamiento como una conducta inmediata. Esta definición convierte a la percepción en un sinónimo de conciencia. La segunda definición hace de la percepción un problema sensorial, teniendo sensación una naturaleza psíquica y siendo una especie de proceso de copia de realidad externa. La tercera definición equipara la percepción a un juicio que se da no solo a partir de los datos sensoriales, sino como una pura intuición (Castilla, 2006).

La percepción no depende solo de la naturaleza de los estímulos, sino que sobre ella influyen los estados y disposiciones del organismo. Percibir no es recibir pasivamente estimulación; es seleccionar, formular hipótesis, decidir, procesar la estimulación eliminando o disminuyendo aspectos de la estimulación. La percepción de los otros; percepción de la persona: Newcomb, Turner y Converse (1966) hacen notar que la percepción de la persona es un proceso que implica "organizar la información sobre las personas y atribuirle propiedades. Estas propiedades se perciben constantemente, aunque varíe la conducta. Las propias características psicológicas del perceptor ejercen influencia directiva y selectiva que influyen sobre su atención e inferencia. El proceso de percepción de la persona está integrado por varios elementos y fases que interactúan entre sí, constituyendo un sistema que debe ser abordado en todos sus aspectos. En primer nivel, tenemos *la persona, estímulo y el perceptor*, inmersos en un contexto o situación. Los tres elementos se afectan mutuamente determinando los procesos que ocurren en el sujeto perceptor y el producto final: la percepción (Santoro, n.d.).

3. metodología

Esta investigación es de carácter descriptivo, y según Dnkhe (1986) los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis, tomado de (Fernández Collado, Hernández Sampieri, & Baptista Lucio, 1997), y por esto es que, la investigación descriptiva se llevó acabo teniendo en cuenta pretender mostrar las características de un grupo, de un fenómeno o de un sector, a través de la observación de sus elementos (Vedishcheva, Shakhmatkin, & Shultz, 1988), permitiendo mostrar las características de un grupo social determinado, como lo son los productores del bollo de mazorca del municipio de Arjona, del departamento de Bolívar, Colombia.

Desde un punto de vista antropológico, según Vargas la percepción es entendida la forma de conducta que comprende el proceso de selección y elaboración simbólica de la experiencia sensible, que tienen como límites las capacidades biológicas humanas y el desarrollo de la cualidad innata del hombre para la producción de símbolos. A través de la vivencia de la percepción atribuye características cualitativas a los objetos o circunstancias del entorno mediante referentes que se elaboran desde sistemas culturales e ideológicos específicos construidos y reconstruidos por el grupo social, lo cual permite generar evidencias sobre la realidad (Vargas, 2008). En pocas palabras, se basa en la selección de información sea intuitiva o sensorial, analizarla y luego exponer juicios sobre lo captado.

Se utilizó la entrevista a profundidad con un cuestionario semi-estructurado como técnica para la obtención de la información realizando diferentes preguntas para obtener la mayor información acerca de lo que se propone mostrar al público interesado, dirigida a los productores de bollo de mazorca, quienes concentran un gran volumen de la producción del bollo de mazorca del municipio de Arjona – Bolívar, dando a conocer sus pensamientos acerca del estado actual y futuro de la producción del bollo. Permitiendo adquirir una notable información primaria, y dar respuesta a los objetivos de este proyecto de investigación, por lo cual se aplicó una guía de entrevista, diseñada por el equipo investigativo, que consta de 21 preguntas, agrupados en cuatro (4) categorías: a) Producción, b) Comercialización, c) Estado actual, y d) Futuro.

Tabla 1. Categoría de análisis

CATEGORÍAS	SUBCATEGORÍAS
PRODUCCIÓN	• ¿Cuántos años lleva produciendo bollos de mazorca?
	• ¿Cómo aprendió a hacer bollo de mazorca?
	• ¿Quiénes le ayudan a hacer los bollos de mazorca?

CATEGORÍAS	SUBCATEGORÍAS
	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Dónde adquiere la materia prima para producir el bollo de mazorca (maíz, hilo, tuza, azúcar, sal, etc)? • ¿Cuántos bollos de mazorca elabora al día? ¿Cambia la cantidad los fines de semana? • ¿Todos los días usted fabrica los bollos de mazorca? • ¿Cuál es su técnica para hacer los bollos de mazorca? • ¿Mezcla usted la masa de maíz con alguna otra harina? • ¿Tiene usted alguna microempresa formalizada relacionada con la producción del bollo de mazorca?
COMERCIALIZACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Dónde vende los bollos que produce? ¿En el municipio? ¿En Cartagena? • ¿tiene un cliente a quien le vende todos los bollos producidos en el día? ¿Son personas individuales o negocios (o ambos)? • ¿Es usted quien vende y distribuye los bollos de mazorca que produce o tiene diferentes comercializadores? ¿Tiene a alguien que le ayuda a comercializar? • ¿Estos comercializadores hacen parte de sus clientes o trabajan para usted?
PROBLEMA ACTUAL	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Con respecto a la producción y comercialización actual, ¿considera usted que ahora produce y vende lo mismo, más, o menos cantidad que hace un año? • ¿Considera que, en la actualidad, hay más o menos competidores que hace un año? • En la actualidad ¿Qué dificultades está usted observando para la producción y comercialización de bollos? (¿está más difícil conseguir la materia prima? ¿Hay competencia desleal?).
FUTURO	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cree usted que puede crecer o disminuir la oferta del bollo de mazorca? ¿Por qué? • ¿De aquí a cinco (5) años cómo espera que se encuentre la industria del bollo de mazorca? • ¿Cree usted que alguno de sus familiares continúe con el negocio del bollo de mazorca? • ¿Qué cree usted que deba hacerse para incrementar la competitividad de la producción de bollo de mazorca? • ¿Cómo cree pueden apoyar las autoridades del municipio para incrementar la competitividad del bollo de mazorca?

Fuente: Elaboración propia

Se tiene por fuentes primarias, los principales actores del municipio de Arjona, que son representados por cuatro (4) productores de bollo de mazorca, elegidos por ser los más representativos en la producción municipal, además de ser parte de las familias que han mantenido la tradición productiva familiar durante, al menos, los últimos 40 años.

También se tienen en cuenta las fuentes secundarias, como los son; artículos anteriormente trabajados en el tema del bollo de mazorca, haciendo uso como marco de antecedentes para realizar una comparación del rumbo tomado por los diferentes autores en cuanto al tema del bollo de mazorca.

4. Resultados

El bollo de mazorca, es un producto a base de masa de maíz, el cual es sembrado por los diferentes campesinos del sur de Bolívar, quienes los transportan en bultos que contienen 120 mazorcas, estos son llevados a los diferentes pueblos del departamento para ser comercializado, es ahí donde llega al pueblo de Arjona ubicado a 33 Kilómetros de distancia la ciudad de Cartagena de Indias, capital del departamento de Bolívar, donde es adquirido por los diferentes productores locales. El bollo de mazorca es un alimento tradicional de los pueblos del departamento de Bolívar de Colombia, elaborado de manera artesanal, que lleva consigo una carga patrimonial (Enrique & Benítez, 2015), debido al tiempo que lleva siendo producido en los pueblos, y cuya tradición en su elaboración ha ido pasando de generación en generación, por lo que termina siendo una herencia familiar. La organización de la producción sigue siendo informal, empleando a personal del mismo núcleo familiar, y el destinado de la producción se concentra en la cabecera municipal o en la capital del departamento.

Proceso de producción de bollo de mazorca

La producción de bollo de mazorca es artesanal, en su mayoría, y de tradición familiar. Las personas vinculadas a la producción inician desde edad temprana, bajo la tutoría de padres, abuelos y/o tíos y, en algunos casos, de vecinos que empezaron con el propósito de ayudar con el sustento familiar. Es por esto que los diferentes productores del bollo de mazorca llevan años haciendo la labor de la producción y comercialización de este alimento, por lo que no es de extrañar que, al independizarse una familia, surjan nuevos hogares y nuevos productores de bollo, aumentando el negocio, lo que hace que la oferta del producto crezca:

*"(...) esto no ha sido fácil, yo tengo cincuenta y nueve (59) años, puedo decir que llevo cuarenta (40), en la faena del bollo de mazorca porque yo vengo desde niña, mi madre me los transmitió, esto aquí es herencia". **Entrevistado 1.***

*"(...) llevo 18 años, aprendí viendo a una señora que vivía por mi casa, yo me iba para allá, y aprendí allá con ella." **Entrevistado 2.***

"(...) llevo 40 años haciendo bollos, mi mamá me enseñó"

Entrevistado 3.

Hoy en día, los productores de bollo de mazorca, quienes superan los 10 años de estar produciendo, son quienes se encargan de transmitirlos a las nuevas generaciones que estén dispuestas a seguir con el negocio de elaboración y/o comercialización, a veces hijas(os), en otras ocasiones son hermanos, sobrinos y hasta vecinas(os) que también se interesan por estos procesos, estas personas son en la mayoría quienes les ayudan en el desarrollo de fabricación del bollo:

"(...) trabajo en compañía de mi madre todavía viva de 87 años, que todavía

Me colabora en todo y mis hermanas Que se han vinculado a la microempresa y ahí vamos" **Entrevistado 1.**

"(...) me ayudan unas vecinas que viven cerca" **Entrevistado 2.**

"(...) Me ayudan mis hijas" **Entrevistado 3.**

Para la creación de este producto se necesitan varios elementos, que son sus materias primas y demás ingredientes, este proceso lleva una serie de pasos y aun cuando existe un solo proceso para la creación del producto, los productores de bollo de mazorca del municipio de Arjona, Bolívar; poseen técnicas diferentes sea ya en el proceso de amasado y mezcla de los ingredientes, como puede ser en el empaquetado del producto. Los ingredientes son conseguidos en los abastos del pueblo, a diferencia del maíz, que se consigue un puesto de venta específico. Según (Torrenegra et al., 2013), el proceso para la elaboración del bollo de maíz verde comprende las siguientes etapas:

- **Recepción de la materia prima.** Las mazorcas se adquieren directamente del cultivador de maíz, teniendo en cuenta el tamaño de la mazorca (20-25 cm)
- **Limpieza y clasificación.** El maíz es despojado de las hojas (tuzas) y de las barbas, clasificando la mazorca de acuerdo al tamaño y color del grano, las hojas (tuzas) interiores de la mazorca son utilizadas para la envoltura, las exteriores son desechadas.
- **Desgranado.** Consiste en retirar los granos de maíz de la tuza utilizando para ello un cuchillo.
- **Molienda.** Los granos de maíz se muelen en un molino de disco convirtiéndose en una masa suave.

- **Mezclado.** Se adiciona entre 7 y 8 g de sal y 40 g de azúcar por 1,5 kg de masa, y se mezclan uniformemente con el fin de homogeneizar.
- **Empaque.** La mezcla se divide en aproximadamente de 150g. La cantidad medida se envuelve utilizando para su empaque las hojas de la mazorca (o tusa) y se atan con cabuya de fique.
- **Cocción.** Los bollos empacados y amarrados se introducen en una olla con agua y se lleva a cocción. Este proceso se mantiene hasta alcanzar una textura firme la cual se verifica con la ayuda de un cuchillo el que se introduce dentro del bollo. Si al retirarlo sale completamente limpio, indica que la textura es firme y se da por terminado el proceso de cocción.
- **Ecurrido.** Posteriormente los bollos se retiran de la olla y se colocan en recipientes con perforaciones que facilitan el escurrido.
- **Comercialización:** Terminado el escurrido, se empaican en bolsas y se procede a su distribución y venta.

Los diferentes productores del bollo de mazorca coinciden en que la calidad de su producto radica en no mezclar la materia prima (el maíz) con otros productos sustitutos como lo es la promasa con el fin de que la masa rinda.

*"(...) Comprar el maíz, estusarlo, cortarlo, molerlo y llenarlo en las tuzas" "(...) cuando el maíz viene muy biche uno tiene que mezclarlo para que atece el bollo porque como lo haga así, sale el bollo muy aguado". **Entrevistado 2.***

*"(...) No se debe mezclar la masa, es completamente como salga con el propio maíz, me diferencia de otros productores la calidad, porque el 90% de los productores están haciéndolo mezclado" **Entrevistado 1.***

*"(...) no mezclo la masa, mi masa es pura" **Entrevistado 3.***

Los productores de bollo de mazorca manejan su propio inventario de bollos diarios realizados, y esta cantidad varían de los 100 bollos en adelante, según las capacidades de cada uno de ellos. Esto permite que algunos casos se puedan considerar como microempresas familiares pero no legalizadas, puesto que tienen personas trabajando para ellos.

*"(...) Yo hago 120 bollos diarios, mi hermana hace 240 al igual que mi mamá" **Entrevistado 4.***

*"(...) trabajo por encargo, pero los días jueves, viernes, sábados y domingos entre los 4 días hago como 500 bollos" **Entrevistado 1.***

*"(...) ahora estoy haciendo 300 bollos diarios". **Entrevistado 3.***

Situación actual de la comercialización de bollo de mazorca

Después de la producción del bollo de mazorca, en los que, en algunos casos se ven involucrados en dificultades para conseguir la materia prima, y que luego de superarlas, proceden al proceso de comercialización, que en la mayoría de los casos involucran como su lugar de distribución la capital del departamento de Bolívar, siendo esta Cartagena. En pocos incluyen tanto el pueblo de Arjona como la ciudad de Cartagena, teniendo clientes dentro del pueblo que llegan directo a sus casas, teniendo de esta forma ventas directas e inmediatas.

*"(...) A veces no tengo plata, uno no gana, dar a venderlo a otro, si uno fuera a Cartagena, sí, le quedara más, pero cuando se lo da a vender a otro no le queda casi" **Entrevistado 2.***

*"(...) tengo en Turbaco, de Cartagena vienen de una empresa, vienen dejan la plata y yo les entrego los bollos" **Entrevistado 3.***

*"(...) se dan 3 y 4 meses de escases del maíz, los 4 meses son Enero, Febrero, Marzo y Abril, se da escases del maíz, en lo que el precio del bulto del maíz sube, y nos toca subir el precio del bollo, para poder hacer la plata, y se hace solo para mantener la clientela. Mis clientes son los del pueblo, y fuera del pueblo, porque aquí viene gente de Turbaco, de Cartagena, vienen hasta de los pueblos de más atrás vienen de Del Carmen, de San Juan, de San Jacinto, vienen de María la baja y me compran, me los vienen por encargo. Tengo clientes individuales y reconocidos también, vendo en los colegios, profesores me cogen, vendo en el hospital local, la policía nacional y la gobernación tenemos muchos clientes de Bocagrande, Castillo grande" **Entrevistado 1.***

Por otro lado, mostrando lo que los productores piensan acerca de su situación actual, y la de sus compañeros, se denotan que en el último año, ha habido incremento en la competencia, debido al problema que presentó el país vecino de Venezuela, de ahí que una gran cantidad de inmigrantes de esta nación, se hayan acentuado en los diferentes pueblos de los distintos departamentos del país de Colombia, entre ellos el pueblo de Arjona y la capital del departamento de Bolívar (CARACOL RADIO, 2019), por lo que la oferta del producto puede verse afectada, puesto que estos nuevos integrantes se han sumado a la labor de producción y comercialización del bollo de mazorca. En esta situación es posible considerar que la oferta del bollo de mazorca, a partir del año 2019, en adelante pueda crecer, y para sus productores esto es viable, sin embargo

en cuanto a calidad del producto puede variar y es probable que decaiga más de lo que ha venido haciéndolo, puesto que para algunos productores con tal de que el producto pueda rendir en cantidad y lucrar, su calidad ha de bajar.

*"(...) El maíz verde no da esas grandes ganancias, el maíz verde da para una familia sobrevivir; no se debe mezclar maíz biche con promasa, ni se debe mezclar maíz duro con harina pan porque igual se va dañar, ni maíz biche con maíz semi-cocido, porqué se ha dado, pro acá no, acá son completamente naturales" **Entrevistado 1.***

*"(...) si hay gente que es desleal, dicen que son bolleros de Arjona, pero no lo son" **Entrevistado 4.***

*"(...) hay bastantes, no te digo que entre más días que pasa, va aumentando los bolleros, y a cómo va esto que no hay empleo se van a convertir más". **Entrevistado 2.***

Futuro de la producción y comercialización de bollo de mazorca

Si bien el futuro siempre será incierto, según la teoría de las percepciones, la percepción posee un nivel de existencia consciente, pero también otro inconsciente; es consciente cuando el individuo se da cuenta de que percibe ciertos acontecimientos, cuando repara en el reconocimiento de tales eventos. Por otro lado, en el plano inconsciente se llevan a cabo los procesos de selección (inclusión y exclusión) y organización de las sensaciones (Vargas, 2008), es por esto que el ser humanos está en la búsqueda de respuestas acerca de lo que les espera más adelante en la vida, independientemente del ámbito en el que se encontrarán, es por esto que este tema no abarca solo la actualidad o presente, de cómo los productores del bollo de mazorca recogen información de lo que les rodea y la transmiten a su juicio lo captado, es decir de cómo es la industria del bollo de mazorca en la actualidad, comprende también el futuro, basados en el movimiento actual de la situación del producto, como se verá afectado su oferta más adelante, esto incluye aquellos que desean y los que no seguir con la tradición familiar; generando preguntas acerca de lo que les esperan más adelante.

Esas preguntas se las plantean los diferentes productores, con tal de dar una idea de lo que les espera, y de lo que se puede lograr, y dado las diferentes posiciones personales de cada uno, se nota que aun cuando pueden diferir en técnicas, también pueden coincidir en aspectos como los que tienen que ver con la asociatividad y la competitividad leal, además del apoyo que deben brindar sin engañar con promesas falsas

por parte de la administración local, que debe ser el encargado de regular tales situaciones con tal de crear un sistema que permita acentuar tal producción del bollo de mazorca como producto innovador que contribuya al alcance de una mejor sociedad, para la economía no solo de las familias quienes se encargan de producirlo si no que la sociedad en general también se vea beneficiada.

*"(...) puede caminar mucho más, pero no en calidad, mezclándolo es donde el da producción, ganancias en grande, el que lo mezcla saca ganancia en grande, pero el que no lo mezcla va sobre lo que da el bulto de maíz; para que haya una microempresa formalizada hay que dejárselo a las autoridades correspondientes, a cargo de las administraciones locales, si me dicen que para legalizarla si me puedo unir con otros productores" **Entrevistado 1.***

*"(...) puede haber una microempresa formalizada si las administración del pueblo nos ayuda, siempre prometen y se van a las casas de uno a ver como se hace el bollo y a decir que se formalizaran las cosas para nosotros los productores, pero cuando son elegidos se olvidan de uno, si me tienen listo los papeles y nos enseñan que debemos hacer si me asocio con otros productores para legalizar la microempresa" **Entrevistado 4.***

*"(...) no sé si a futuro se legalice, de pronto, si me dicen que para unirme a otros productores, yo si lo hago, corriendito" **Entrevistado 2.***

5. Conclusiones

Este artículo tuvo como objetivo analizar el estado de la producción y comercialización del bollo de mazorca del municipio de Arjona, departamento de Bolívar, así como la percepción que tienen los productores sobre el estado actual y futuro del producto en el mercado, para ello, se hicieron entrevistas a diferentes productores y familias del municipio a fin de recolectar la información necesaria que le diera respuesta al objetivo planteado.

Los resultados arrojan que el estado actual de la producción y comercialización del bollo de mazorca en el municipio de Arjona se ve afectado por factores sociales como la competencia desleal y problemas de migración. Como mencionamos anteriormente para muchas familias este producto se ha convertido en su sustento diario, y ser productores de calidad es lo que los ha llevado a ser reconocidos en sectores aledaños como los mejores. El temor de que esto cambie desde la perspectiva de

los productores radica en que las nuevas generaciones que a fin de ganar más, invirtiendo menos; suelen ligar el maíz con otros productos para reducir costos lo que deja en desventaja de producción a las personas que fabrican el producto netamente a base maíz; a esto se le suman los problemas de migración que vive el país hoy en día pues la cantidad de personas provenientes del país vecino (Venezuela) se han convertido en una amenaza directa como competencia dentro del mercado lo cual ha incidido en la desestabilización de la economía de estas familias y pequeños productores locales.

La producción del bollo de mazorca se ha venido transmitiendo de generación en generación en las familias del municipio por décadas, es por esto que dicho producto se ha convertido en un representante digno de la cultura gastronómica dentro del departamento de Bolívar y regiones aledañas. Sin embargo, esto no implica, que la tradición familiar de seguir transmitiendo de generación en generación la producción del bollo de mazorca con calidad se mantenga debido a los problemas expuestos anteriormente.

6. Bibliografía

Caracol Cartagena. (2018). Arjona Bolívar celebra sus 243 años de historia. Retrieved March 13, 2019, from https://caracol.com.co/emisora/2018/03/13/cartagena/1520980615_347668.html

CARACOL RADIO. (2019). Población venezolana Cartagena Migración Colombia_ 5% de la población en Cartagena proviene de Venezuela_ Migración Colombia _ Cartagena _ Caracol Radio. Retrieved July 19, 2019, from Julio 19 de 2019 website: https://caracol.com.co/emisora/2019/07/19/cartagena/1563561093_480471.html

Castilla, C. (2006). Enfoques teóricos sobre la percepción que tienen las personas. *Horizontes Pedagógicos*, 8(1), 9–22. Retrieved from <https://revistas.iberamericana.edu.co/index.php/rhpedagogicos/article/view/590>

EFE. (n.d.). Aumento de migración venezolana en Colombia _ Tendencias _ Portafolio. Retrieved December 19, 2018, from Diciembre 19 de 2018 website: <https://www.portafolio.co/tendencias/aumento-de-migracion-venezolana-en-colombia-524603>

Enrique, D., & Benítez, M. (2015). *Documental audiovisual sobre los aspectos*

sociales, culturales y económicos que se erigen en torno a la producción, circulación y consumo del bollo de mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar. Retrieved from file:///D:/german/tesis/articulo/PROYECTO DE GRADO-LA RUTA DEL BOLLO DE MAZORCA.pdf

Fernández Collado, C., Hernández Sampieri, R., & Baptista Lucio, P. (1997). *Metodología de la investigación científica.*

Fuentes Mercados, M. J., & Pereira Regino, M. (2016). *Mejoramiento de la Conservación del bollo dulce de maíz producido en el corregimiento de Martínez (Cereté - Cordoba).* Universidad de Cordoba.

Iglesias Piña, D., & Ramírez Hernández, J. J. (2008). La formación de sistemas productivos locales. *Teoría y Praxis*, 4(5), 51–67. <https://doi.org/10.22403/uqroomx/typ05/04>

Matias, S. G. (2019). Más de 1,8 millones de venezolanos podrían estar en Colombia a finales de 2019 - Gobierno - Política - ELTIEMPO.COM. Retrieved from 15 De Septiembre website: <https://www.eltiempo.com/politica/gobierno/mas-de-1-8-millones-de-venezolanos-podrian-estar-en-colombia-a-finales-de-2019-412468>

Nación. (2018). Resultados del censo de venezolanos en Colombia 2018 - Otras Ciudades - Colombia - ELTIEMPO.COM. Retrieved from Eltiempo.com website: <http://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/resultados-del-censo-de-venezolanos-en-colombia-229716>

Oviedo, G. L. (2004). *Oviedo GL. La definicion del concepto de percepcion en psicologia con base en la teoria gestal. Dossier (Lima) [internet]. 2016 [Citado 10 Febrero 2018]; 18(1): 89-96. (18), 89–96.* Retrieved from file:///C:/Users/w8.1/Downloads/n18a10.pdf

Rendón Acevedo, J. A., & Forero Muñoz, J. D. (2014). Sistemas productivos locales: estrategias empresariales para el desarrollo [Local productive systems: business strategies for development]. *SCIELO Colombia*, 17(35), 20. <https://doi.org/10.22395/seec.v17n35a3>

Santoro, E. (n.d.). *Percepción Social.pdf.*

Torrenegra, M. E., Granados, C., Acevedo, D., Guzmán, L. E., Alvarez, I., & Pdilla, N. (2013). Caracterización del proceso de elaboración del bollo limpio y de mazorca en Villanueva Bolívar. *Rev.Bio.Agro*, 11(2), 148–155. Retrieved from http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1692-35612013000200017

Vargas, M. L. (2008). Umbral psicológico. *Alteridades*, 4(8), 47–53. Retrieved from <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74711353004>.

Vedishcheva, N. M., Shakhmatkin, B. A., & Shultz, M. M. (1988). Calorimetric study of vitreous and crystalline alkali metal borates. *Journal of Thermal Analysis*, 33(3), 923–927. <https://doi.org/10.1007/BF02138610>

Velez Jimenez, L. M. (2005). *Sólo de maíz vive el hombre*.

Villarreal, S. L. (2011). Villanueva cumple hoy 236 años de fundación. Retrieved May 6, 2019, from <https://www.eluniversal.com.co/regional/villanueva-cumple-hoy-236-anos-de-fundacion-22754-FREU101163>