

**ESTUDIO SOCIOECONÓMICO PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE
VICHE EN LA COMUNIDAD DE SAN ANTONIO DE GUAJUI, GUAPI, CAUCA**



**FUNDACIÓN
UNIVERSITARIA DE POPAYÁN**

**JUAN DANIEL MONTAÑO BAZAN
JOSE FERNANDO RANGEL REALPE**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE POPAYÁN
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA
POPAYÁN
2023**

**ESTUDIO SOCIOECONÓMICO PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE
VICHE EN LA COMUNIDAD DE SAN ANTONIO DE GUAJUI, GUAPI, CAUCA**



**FUNDACIÓN
UNIVERSITARIA DE POPAYÁN**

**JUAN DANIEL MONTAÑO BAZAN
JOSE FERNANDO RANGEL REALPE**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO DE:
CONTADOR PÚBLICO.**

**ASESOR.
OSCAR RAÚL SANDOVAL ZÚÑIGA**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE POPAYÁN
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA
POPAYÁN
2023**

DEDICATORIA

A Dios primero que todo por darnos la salud, el conocimiento y todo lo necesario para poder culminar esta etapa de nuestras vidas de la mejor manera, además de permitir que aquellas personas que siempre nos apoyaron tuvieran junto a nosotros la gratitud de ver una etapa lograda.

A nuestros familiares, padres, hermanos, tíos, abuelos y demás personas que de una u otra forma hicieron parte de este proyecto aportándonos desde sus posibilidades lo necesario para que pudiésemos persistir en este camino de obtener el conocimiento que nos pueda permitir más adelante para el buen desarrollo de nuestra profesión.

A nuestro docente tutor, Oscar Raúl Sandoval, por ser un guía en la realización de este trabajo brindándonos conocimiento, métodos y consejos que nos permitieron de manera adecuada el desarrollo de nuestro trabajo de grado.

A nuestros docentes todos aquellos que, por el andar de este arduo camino de obtener el conocimiento, nos aportaron desde su perspectiva y modelo académico cada concepto o enseñanza para despejar dudas y acrecentar nuestro conocimiento, no solo por ese aporte educativo, también por aquellos consejos personales extra educativos que también fueron parte de este camino por su importancia para seguir y estar en el punto que hoy nos encontramos.

A esta alma mater que con cada uno de sus profesionales y trabajadores de forma directa o indirecta también influyeron en el aprendizaje obtenido durante el camino en los espacios adecuados para el buen desarrollo de nuestras capacidades.

AGRADECIMIENTOS

Primero que todo darle gracias a Dios por permitir que este camino pudiese ser llevado de la mejor manera superando cada uno de los obstáculos que se presentaron a lo largo de este andar, por darnos el conocimiento y la fortaleza para culminar esta etapa, por último, a nuestros familiares darles la salud y la posibilidad de apóyanos para poder lograr este gran objetivo en nuestras vidas.

A nuestros familiares por el apoyo incondicional, la confianza y la esperanza de creer en nosotros, de que podríamos culminar de la mejor manera esta etapa que es tan impórtate para nosotros como lo ha sido para ellos, por cada concejo que nos permitió solucionar los obstáculos que en ocasiones nos parecieron difíciles ese abrazo, esa palabra que para este arduo camino fue tan importante y por cada acto o hecho que de una u otra forma fue influyente para nosotros durante este proceso y nuestras vidas.

A esta Alma Mater que por medio de cada uno de sus docentes nos permito obtener nuevos conocimientos de crecimiento tanto profesional como personal; al docente Oscar Raúl Sandoval por todos sus aportes que nos permitieron culminar nuestra tesis de la mejor manera posible.

Tabla De Contenido

RESUMEN	9
ABSTRACT	10
INTRODUCCION	11
1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.	12
1.1. OBJETIVOS	12
1.1.1. OBJETIVO GENERAL.	12
1.1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	12
2. CARACTERIZACIÓN ECONÓMICA Y SOCIO CULTURAL ASOCIADAS A LAS DINÁMICAS DE LOS PRODUCTORES ARTESANALES DE VICHE	13
2.1. EL VICHE: BEBIDA ANCESTRAL COMO FORMA DE VIDA	19
2.2. ACERCAMIENTO CON LOS PRODUCTORES DE VICHE	25
2.2.1. Productor de viche #1	25
2.2.2. Productora de viche #2	29
2.2.3. Productor de viche #3.	30
2.2.4. Productora de viche #4.	31
3. FACTORES CUANTITATIVOS QUE DETERMINA LA RENTABILIDAD FINANCIERA Y SOCIOECONÓMICA EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE VICHE	32
3.1. EVALUACIÓN DEL IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL	32
3.1.1. EVALUACIÓN DEL IMPACTO SOCIAL	33
3.1.2. EVALUACION DEL IMPACTO AMBIENTAL	34
3.2. FACTORES CUANTITATIVOS QUE DETERMINAN LA RENTABILIDAD FINANCIERA EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DEL VICHE	36
3.2.1. PROCESO DE PRODUCCIÓN	37
3.2.1.1. Siembra	40
3.2.1.2. Corte.	42
3.2.1.3. Molienda	44
3.2.1.4. Cocina	46
3.2.1.5. Fermentación	48
3.2.1.6. Destilación	50
3.2.1.7. Empaquetado	52
3.2.1.8. Distribución	53

4. ELEMENTOS CENTRALES DEL SISTEMA DE COSTOS CONSIDERANDO DETERMINANTES SOCIOCULTURALES ASOCIADOS A LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE VICHE	55
4.2. MANO DE OBRA DIRECTA	55
4.3. MATERIA PRIMA	56
4.4. COSTOS INDIRECTOS	57
4.5. COSTO DE DEPRECIACIÓN	58
4.6. COSTO DE PRODUCCIÓN	59
4.7. INGRESOS	61
4.8. UTILIDAD BRUTA	62
4.8.1. OTRAS CONSIDERACIONES	62
GLOSARIO	67
CONCLUSIONES	70
RECOMENDACIONES	71
BIBLIOGRAFIA	72

Lista De Figuras

	Pág.
Figura 1: Mapa del pacifico colombiano.	14
Figura 2: Mapa del municipio de Guapi Cauca	15
Figura 3: límites de Guapi Cauca.	16
Figura 4: Viche y sus derivados	20
Figura 5: Productor de viche José Domingo Montaña	26
Figura 6: Proceso de producción artesanal de viche.	38
Figura 7: proceso de adecuación del terreno	39
Figura 8: Proceso de limpieza de la caña	42
Figura 9: proceso de molienda	44
Figura 10: proceso de cocina del guarapo	45
Figura 11: Proceso de cocina del guarapo	47
Figura 12: Proceso de destilación	49
Figura 13: Viche empacado en botellas.	52
Figura 14: Venta de viche	53

Lista De Tablas

	Pág.
Cuadro 1. mano de obra directa	55
Cuadro 2. mano de obra directa	56
Cuadro 3. costos indirectos de fabricación	57
Cuadro 4. Costo de depreciación	58
Cuadro 5. costos de producción	59
Cuadro 6. Ingresos por venta	60
Cuadro 7. utilidad bruta	61

Resumen

El trabajo de investigación busca conocer, indagar e investigar todas aquellas variables socioeconómicas que hacen parte de la comunidad de San Antonio de Guajui para hallar como el proceso de producción artesanal de viche puede ayudar al sostenimiento de las raíces culturales autóctonas de los pueblos afrocolombianos situados en el Pacífico de la mano con el mejoramiento de la calidad de vida, la economía y los procesos de formación personal.

El estudio abarca desde el conocimiento de cada uno de los procesos que articulan la producción artesanal de viche hasta aquellos que los vinculan con el entorno cultural de las comunidades, su costo ambiental y social siendo estos factores determinantes en el desarrollo comunitario donde se observa este destilado como una forma de vida inmersa en cada parte para reconocer más allá de su valor económico el valor étnico que lo convierte en más que una bebida tradicional.

Permitiendo observar la rentabilidad sociocultural y reflejar la financiera mediante la composición agrupada de los factores económicos que intervienen en su producción de forma directa o indirecta con un sentido comunitario, que permite comprender los benéficos de carácter social que su producción contiene y, más allá de lo económico mejora la calidad de vida que es el plus de la convivencia en una comunidad fuertemente azotada por la violencia.

Todo lo anterior enmarcado principalmente en el cumplimiento de la Ley 2158 que le da el reconocimiento como patrimonio cultural de las comunidades afrocolombianas situadas en el Pacífico, extendiendo consigo el desarrollo de la su reglamentación como una bebida tradicional.

Abstract

The research work seeks to know, investigate and research all those socioeconomic variables that are part of the community of San Antonio de Guajui to find how the process of handicraft production of viche can help sustain the indigenous cultural roots of the Afro-Colombian peoples located in the Pacific hand in hand with the improvement of the quality of life, economy and personal training processes.

A study that goes from the knowledge of each one of the processes that articulate the artisanal production of viche to those that link them with the cultural environment of the communities, its environmental and social cost being these determining factors in the community development where this distillate is observed as a way of life immersed in each part to recognize beyond its economic value the ethnic value that turns it into more than a traditional drink.

Allowing to observe the socio-cultural profitability and to reflect the financial one by means of the grouped composition of the economic factors that intervene in its production in a direct or indirect way with a communitarian sense that allows to understand the benefits of social character that its production contains and beyond the economic one that allows to improve the quality of life also the social one that is the plus of the coexistence in a community strongly scourged by the violence.

All of the above is framed mainly in compliance with Law 2158, which recognizes it as cultural heritage of the Afro-Colombian communities located in the Pacific, extending with it the development of its regulation as a traditional beverage.

Introducción

Este trabajo de investigación está dirigido a contribuir con el fortalecimiento cultural de la comunidad de San Antonio de Guajui situada en el municipio de Guapi, Cauca, mostrando como desde la producción artesanal de viche se puede revitalizar la economía comunitaria y municipal, realizando un análisis exhaustivo que permita conocer el entorno de la comunidad, sus costumbres, realizando una caracterización óptima acorde con la realidad social.

Consiguientemente se trata de conocer la estructura de producción del viche partiendo del reconocimiento de los principales productores que tiene la comunidad. Se describe el aporte entregado por cada uno de ellos y cómo han venido desarrollando dicha actividad entorno de trabajo, conociendo, además, cuáles son los factores que pueden influir en el proceso.

Se reconocen los principales factores tanto económicos como culturales propios del proceso de producción artesanal del viche realizando un breve análisis de cada uno de ellos y como influyen en la producción. El principal de ellos, los costos y la capacidad de producción, permitiendo así, conocer la rentabilidad financiera del producto sobre la base de los elementos del costo que determinan de manera integral el proceso.

Uno de los factores más importantes para el desarrollo de la comunidad, la empleabilidad que se puede obtener en este proceso de producción ya sea directa o indirectamente, es entre todos, quizás, el más importante, pues contribuye al mejoramiento del ámbito social y de la calidad de vida y el fortalecimiento económico comunitario.

1. Formulación Del Problema De Investigación.

¿Cuáles son los beneficios socioeconómicos derivados de la producción artesanal del viche para la comunidad de San Antonio de Guajui en el municipio de Guapi, departamento del Cauca?

1.1.Objetivos

1.1.1. Objetivo General.

Realizar un estudio socioeconómico acerca de la producción artesanal del viche que permita determinar los beneficios para la comunidad de productores de San Antonio de Guajui, municipio de Guapi en el departamento del Cauca.

1.1.2. Objetivos Específicos.

- ✓ Efectuar la caracterización económica y socio cultural asociadas a las dinámicas de los productores artesanales de viche que permitan determinar los factores que inciden en sus costos de producción.
- ✓ Identificar los indicadores cuantitativos y cualitativos más idóneos que conlleven a determinar la rentabilidad financiera y socioeconómica asociadas a la producción artesanal de viche.
- ✓ Diseñar un sistema de costos para la producción artesanal de viche que incorpore los determinantes socioculturales que promuevan la preservación de los usos y costumbres de las comunidades que habitan el territorio.

2. Caracterización Económica y Socio Cultural Asociadas a Las Dinámicas De Los Productores Artesanales De Viche

El pacífico colombiano es una de las zonas más ricas en biodiversidad del país, se caracteriza por ese clima cálido y tropical, todo esto debido a que se encuentra situado en una zona costera con gran cercanía a vías fluviales que son el principal medio de desplazamiento de los habitantes de las diferentes comunidades que allí se sitúan (Oslender, 1998).

Zona que, aun contando con un componente tan diferencial frente a otras del país, tiene tan grandes problemas en cuanto a la salud, el desarrollo económico, la educación. No se cuenta con un acueducto que distribuya agua potable. Todo esto sin contar el más grande de todos los problemas, la inseguridad, debido al asentamiento de diferentes grupos armados al margen de la ley (Observatorio Regional ODS, 2020).

En la figura 1 se pueden observar los departamentos y municipios que hacen parte del pacífico colombiano.

Figura 1. Mapa del pacifico colombiano.

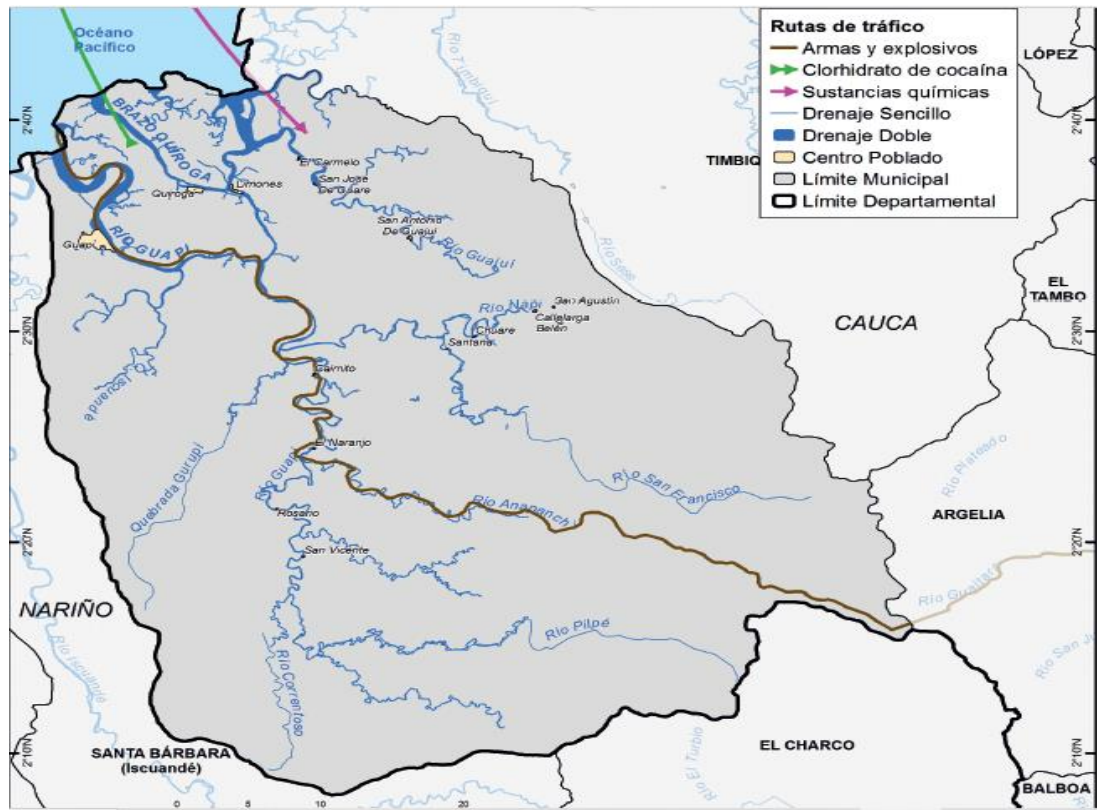


Fuente: Observatorio del Pacifico, 2016

Problema que cuando se habla del Departamento del Cauca es aún más complejo, pues está entre los departamentos del país con más presencia de grupos armados, que generan desplazamientos y miles de familias afectadas al perder sus tierras, familiares y demás posesiones por los enfrentamientos entre los diferentes grupos a los que se ven expuestos.

El municipio de Guapi está ubicado al sur occidente del departamento del Cauca, fue fundado el 11 de diciembre de 1772 por el Español Manuel de Valverde, los primeros habitantes de dicho municipio fueron los indios guapiés que se encontraban asentados en el sitio denominado firme del barro.

Figura 2. Mapa del municipio de Guapi, Cauca



Fuente: Puentes *et al.*, 2017, p. 61

La cabecera municipal está a 2° 34' de latitud Norte y a los 75° 54' de longitud occidental, su altura es de cinco metros sobre el nivel del mar, se encuentra bordeando la vertiente del pacífico colombiano a orillas del río Guapi; una temperatura promedio de 29°C, tiene una superficie de 2.688 km², superficie 90% plana y se caracteriza por abundante vegetación, Su población es de 30.800 habitantes aproximadamente.

El municipio de Guapi se encuentra al extremo occidental del Departamento del Cauca de Colombia; próximo al límite de la Amazonia, el clima muestra unas expresiones cuasi-tropicales. Bordeando la plataforma del Pacífico, el municipio de Guapi comprende un área de 2.681 m. El mayor contingente humano está constituido por una población de color: los afrocolombianos

representan más del 97% de los habitantes distribuidos a lo largo y ancho de la región con sus respectivas variaciones dialectales y costumbristas; el 3% restante está distribuido entre indígenas y mestizos. Según el censo del Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE) de 2005, el municipio presentaba una población que oscila los 30 000 habitantes; este número se halla en creciente aumento debido a su papel como polo de atracción económica y refugio para muchísimos vecinos de pueblos y veredas cercanas que huyen de la presión bélica de las FARC (Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia) (Minguez, 2017, p. 3).

Figura 3. Límites de Guapi, Cauca.



Fuente: Consejo Regional Indígena del Cauca, 2019.

Las principales actividades económicas desarrolladas por los habitantes son: la pesca, la agricultura, el comercio y el turismo, actividades que se han ido fortaleciendo a través de los años proporcionando una gran cantidad de empleos a los diferentes habitantes, pero todos estos desde la informalidad, la empresa que más empleos ofertaba a través de la fabricación del producto conocido como palmito, tuvo que cerrarse hace algunos años por la llegada de grupos armados que hacen presencia en este territorio.

La comunidad afro Guapireña goza de múltiples riquezas tanto culturales como biodiversas. En lo cultural podemos resaltar su tradicional música, entre los distintos ritmos podemos encontrar, (el bunde, el currulao, el bambuco viejo, juga entre otros), los grupos y artistas musicales son Grupo Bahía, Semblanza del río Guapi, Chonta Urbana entre otros. Todos estos grupos participantes del festival de música del pacífico Petronio Álvarez, un espacio donde se reúne gran parte de la etnia negra en la ciudad de Cali para celebrar el festival de música más importante de nuestra región, un encuentro étnico-cultural único en el país donde se puede apreciar todas las culturas musicales afrocolombianas del país y de invitados especiales internacionales también afros.

En lo biodiverso de esta región podemos resaltar, que debido a que es una zona tropical se pueden dar diferentes productos que no puede obtener ninguna otra región del país, entre estos podemos resaltar, el naidi o asai como es conocido en diferentes partes, además de otros cultivos y maderas que se dan en esta zona.

Se pueden encontrar diferentes especies como lo son, pescado, camarón, jaiba, cangrejo, pateburro, almeja, piacuil, entre otros.

Como muestra gastronómica se pueden encontrar las diferentes especies mencionadas anteriormente que a partir de su preparación tomando el coco como condimento esencial, tienen un sabor diferencial ese toque a mar, a brisa que hace este municipio tan especial, es navegar dentro de un mundo que ilumina el paladar cuenta la historia y su lucha por el reconocimiento merecido.

Entre las bebidas podemos las denominadas cocteles ya que son de un toque dulce o las medicinales que son usadas en el tratamiento de enfermedades.

Entre los cocteles podemos encontrar:

Tumbacatre: Este es un producto realizado a base de borjón mezclado con cierta cantidad de viche, se utiliza para tomar en ocasiones vareadas, se le aduce ser un potenciador sexual.

Arrechon: el arrechon a diferencia del tumbacatre este hecho a base de chontaduro, aunque las propiedades que se le atribuye son las mismas.

Crema de viche: las cremas de viche, más conocidas como el baileys del pacífico están hechas a base de leche condensada mezclada con viche y cualquier fruta, está destinada a esas personas que no les gusta el licor tan fuerte.

Entre las bebidas de uso medicinal podemos encontrar:

El viche curado: es un producto que se elabora según el uso que valla a tener, puesto que para tratar cada enfermedad existe una planta medicinal diferente, este producto es derivado de embazar el viche en una botella junto a las plantas medicinales dejándolo allí en un periodo no menor a los 10 días.

La tomaseca: la mezcla para realizar este producto es un poco más extensa alguno de los productos que se utilizan en su preparación son la canela, el clavo, la panela, entre otros que son

mezclados con el viche, se usa medicinalmente para calmar los cólicos, sacar el frío, como fertilizante, etc.

Todos estos productos que están representados en la figura 4, hacen parte de los que se ha conocido medicina ancestral y riqueza cultural que se han desarrollado las comunidades afrocolombianas.

La comunidad de San Antonio de Guajui está ubicada en las riberas del municipio de Guapi precisamente en el río Guajui, mismo nombre que lleva el consejo comunitario al que pertenece la comunidad, (Consejo Comunitario Río Guajui, 2022) afirma “se cuenta con alta precariedad económica que ha conllevado, que se tenga en la comunidad un crecimiento determinante en lo que concierne a la deserción educativa, donde hay más de un 9% de los habitantes con analfabetismo siendo referencia en el desarrollo educativo la básica primaria”, Ante un contexto tan cerrado, muchas personas han optado por los cultivos de uso ilícito (la coca), viendo en ellos una salida óptima a tan precaria situación, pues con desatención estatal tanto en factores de salud, como económicos, sociales y con un sistema educativo de tan baja calidad; son pocas las opciones.

2.1. El Viche: Bebida Ancestral Como Forma De Vida

En los tres municipios que comprenden la costa pacífica colombiana del departamento del Cauca (Guapi, Timbiquí y López de Micay), desde hace muchos años se produce viche, siendo reconocidos por muchas personas consumidoras de esta bebida; además de diferentes investigadores, como los productores del mejor viche, dándole un toque diferencial frente a los demás productores; ello motiva a distintas personas a saciar los deseos de probar y resolver por su cuenta, el por qué se dice que es diferente y de mejor calidad.

El viche en el municipio de Guapi, Cauca se ha convertido para muchos habitantes en esa oportunidad de crear empresa, innovar y salir a mostrar en el mercado que se puede llegar muy lejos explotando un poco esos factores diferenciales. Anteriormente se creía que el viche era una bebida que solo se consumía en las comunidades afrocolombianas, debido a su bajo costo no tenía ninguna forma de competir con las grandes industrias, pero ahora ese crecimiento potencial experimentado y fogueado en diferentes eventos culturales a nivel nacional, lo han posicionado con un mayor valor agregado acorde con los usos y costumbres de los pueblos del pacífico, siendo uno de los licores más apetecidos, lo que lo llevó a que en el 2021 se obtuviera el reconocimiento como patrimonio colectivo de las comunidades negras del pacífico colombiano, dictándose medidas para su protección cultural y reconocimiento nacional.

Figura 4. Viche y sus derivados.



Fuente: Tienda de bebidas del Pacífico Herencia Guapireña, 2022

Es evidente la importancia que tiene para las comunidades afrocolombianas el viche, bebida resultante del destilado del guarapo de caña de azúcar. Por destilado, se conoce al

proceso mediante el cual, el sumo de la caña de azúcar ya fermentado llamado guarapo, se vacía a los alambiques de acero, donde se inicia el proceso de cocción por más de 2 horas. Al hervir, el calor permite caer gotas de agua o sudor, a las cuales se les denomina, el viche (Urbano, 2017, p. 59).

Este paso da lugar a que el viche pase por diferentes procesos, gracias a los cuales se obtiene ese toque tan ancestral y, además, diferencial frente a otras bebidas similares, con la ventaja de ser un producto netamente orgánico.

San Antonio de Guajui, es una de las comunidades que conforman el municipio de Guapi Departamento del Cauca, perteneciente al Concejo Comunitario del Rio Guajui, forma organizativa creado al amparo de la Ley 70 para la protección de los territorios de los pueblos afrocolombianos, promoviendo la autonomía de estas comunidades, aunque todavía persisten deudas históricas. Treinta años después el grado de desarrollo de lo propuesto sigue siendo muy precario. Las comunidades asentadas en el pacífico colombiano no sienten una mejoría, se habla que los territorios no pueden ser modificados, pero si se permite crear organizaciones por fuera de estos territorios, las cuales, no gozan de títulos colectivos, pero sí de otros beneficios. Se puede asegurar que más del 50% de las asociaciones están situadas en las grandes ciudades y los lugareños que están en las comunidades cuestionan la aplicabilidad de la ley ¿quién hace control a estos desarrollos? ¿dónde se evidencian los tan prometidos beneficios? ¿estos desarrollos han contribuido a mejorar la calidad de vida de los habitantes? Se trata de preguntas que muestran la cruda realidad, sólo aquellos que se hacen llamar líderes comunitarios han mejorado su economía, sin embargo, la inmensa mayoría continúan inmersos en una aguda problemática social, que deja entrever la ausencia de seguimiento a la aplicación de esta ley.

Una comunidad azotada por la violencia y olvidada totalmente por el Estado, personas a las que la única salida que les quedó fue, el cultivo de la coca y la extracción ilegal de oro, actividades que vinieron aparejadas con la presencia de grupos armados al margen de la ley, con sus prácticas de terror, en una comunidad otrora matizada por la paz y la tranquilidad, dedicada al cultivo de la caña de azúcar para la fabricación artesanal del licor conocido como “viche”, a la agricultura cultivando alimentos para el consumo de propios y allegados, la pesca artesanal que siempre ha sido una de las actividades principales por su cercanía y apego a las fuentes fluviales.

Para la comunidad, la pelea contra el uso ilícito de la hoja de coca es dura y desigual pues la fabricación y comercialización de sustancias ilícitas aparentemente genera mayores beneficios económicos; sin embargo, existen formas de sobreponerse aprovechando otro tipo de beneficios que no solo impactan lo económico, sino que también generan mejoras en la vida social y comunitaria. En el año 2021 se promulgó la Ley 2158, orientada a proteger el viche como patrimonio de las comunidades del Pacífico, protegiendo así de esta forma su autenticidad promoviendo el reconocimiento a estas comunidades con el compromiso de apoyar acciones para preservar este legado como opción para generar mayor impacto social y de forma indirecta disminuir la violencia.

En este caso, se habla de una población con alrededor de mil habitantes (1.000), que busca una manera diferente de subsistir. Nada mejor que las actividades vinculadas a la producción artesanal del viche, con tantos valores agregados sociales, culturales, ambientales y económicos. El viche es un producto muy conocido en la comunidad de San Antonio de Guajui, más del 50% de los habitantes de la comunidad han sido partícipes de alguno de los procesos que se realizan para su producción. Por el momento hay pocas familias dedicadas de lleno a la producción de viche en la comunidad. A pesar de formar parte de la cultura regional, actualmente pocas personas

ven esta actividad como un potencial de desarrollo empresarial a gran escala a fin de poder mejorar la situación económica y social.

“El viche, además de ser una forma de vida de las personas, puede aspirar al desarrollo de su producción a gran escala, aunque hay muchos detalles que lo impiden como los altos costos de comercialización que tienen los diferentes productos” (Consejo Comunitario Río Guajui, 2022).

También por la presencia de grupos armados que hacen más difícil el desarrollo de nuevos proyectos y entorpecen el desplazamiento por las vías fluviales que son las únicas con las que cuentan las comunidades que en esta zona se encuentran.

El viche es más allá de aquello que se conoce superficialmente, es una historia que tiene mucho valor y a esto se le suma su forma de producción tan natural y recíproca con el medio ambiente, que lo llevan a ser uno de los licores más deseados en el mercado. El viche es un destilado artesanal que ha tejido una identidad cultural desde que los primeros africanos llegaron a América sometidos a la esclavitud forzada. En los nacimientos y en los velorios de estas comunidades, el viche ha estado presente para acompañar la vida o la muerte, desde la cuna hasta la tumba.” (Gómez, 2019 citado en Romero Paredes, 2020, p. 43)

El destilado del Pacífico, popularmente conocido como ‘viche’, se deriva de la transformación artesanal de la caña de azúcar mediante un proceso similar a la destilación que se realiza en las poblaciones rurales ribereñas y costeras de la región. En los últimos quince años se ha acentuado como nunca su producción, circulación y consumo, en “diferentes circuitos y redes de mercado de la mayor parte del litoral. El viche se ha convertido en un bien económico para muchas familias productoras y comercializadoras

de un licor que históricamente ha sido perseguido y estigmatizado” (Mesa, 2017 citado en Quiñones, 2020, p. 12)

Las comunidades del Pacífico cuentan con un ordenamiento legal como reconocimiento a la cultura afrocolombiana, mediante la Ley 2158 emitida por el congreso de la República de Colombia; mediante la cual se reconoce como patrimonio cultural, el viche. Este reconocimiento se da, a las comunidades ubicadas en la región pacífica del país, muestra del gran avance y la presión social de las fuerzas vivas de la región y de su diversidad y riquezas culturales, las cuales deben ser para el beneficio de las comunidades afrocolombianas de estos territorios, tal como lo establece la Ley 70 de 1993, que le otorga un reconocimiento especial y de protección a territorios de comunidades negras; enfoque fortalecido con la Ley 2158 de 2021, que pretende revitalizar la producción de viche como bebida artesanal en el país, promoviendo no sólo que sea producida en las riberas donde siempre se ha realizado; sino que el reconocimiento lo puedan tener aquellas comunidades que han sido pioneras en la producción de tales bebidas autóctonas, puesto que, aunque se han ido dejando a un lado; como la misma ley lo indica; se deben promover y proteger para promover el crecimiento socioeconómico y el mejoramiento de la calidad de vida en estos territorios.

Sin embargo, en el marco de este contexto normativo, queda el interrogante del por qué no se promueven de manera efectiva los conocimientos tradicionales asociados a la producción artesanal del viche con un enfoque más social y comunitario, garantizando que los estudios realizados permitan beneficiar muchas comunidades y no sólo a unos pocos, como opción para fortalecer esas economías rurales y avanzar en el cierre de las brechas sociales y económicas con otras regiones no sólo del Cauca sino del país.

Es necesario generar acciones para que las personas de la comunidad San Antonio de Guajui en el municipio de Guapi Cauca, no abandonen sus costumbres tradicionales relacionadas con la producción y distribución del viche. Esta investigación permite evidenciar que el comercio de las bebidas autóctonas del Pacífico, están dentro de un creciente mercado que por su constancia de muchos años ha ganado un espacio a través del reconocimiento al legado aportado por estos pueblos a la cultura y también al desarrollo comunitario en pro del crecimiento económico de la región; además de su bajo impacto ambiental por tratarse de una producción netamente orgánica.

2.2. Acercamiento Con Los Productores De Viche

Para este ítem se llegó hasta la comunidad de San Antonio de Guajui que queda casi a tres horas de recorrido fluvial desde la cabecera municipal de Guapi, Cauca, corregimiento en el cual se desarrolla la presente investigación. De esta manera se pudo conversar e interactuar directamente con los actores centrales en la producción de viche: los productores, principalmente los que cuentan con más antigüedad en el desarrollo de esta tradicional actividad; también se estableció conversación con algunos jóvenes para conocer de primera mano acerca de sus expectativas.

2.2.1. Productor De Viche #1

En la comunidad de San Antonio de Guajui han ido incrementado cada vez más los productores de viche. El pasar del tiempo ha ratificado su importancia, aquellos que durante décadas han subsistido de él, son fiel reflejo y resultado de esta práctica artesanal. Hablamos principalmente de don **José Domingo Montaña** nacido y criado en esta comunidad. Padre nueve hijos, seis mujeres y tres hombres; casado por la iglesia y fiel creyente católico, un hombre con más de 50 años de matrimonio, que, a sus 83 años de vida, nos iniciaba a relatar los más de 40

años que lleva sembrando y cosechando la caña para convertirla en el producto que ha sido uno de los pilares en su economía familiar y en la de estos exuberantes territorios.

Pero volvamos al inicio, don José Domingo, conocido en esta comunidad como “Don Domo” ilustrado en la figura 5, es quien más trayectoria tiene en la producción del viche. Aprendió a elaborarlo en los años 80 y 90, cuando iba a otras localidades del Pacífico, donde esta práctica ya era una de las mejores costumbres. Él, nos cuenta que al llegar a la comunidad a poner en marcha este proceso por primera vez, resultó ser algo muy novedoso para la gente de la comunidad, pero que con el pasar del tiempo se pudo ir mejorándolo. Aún más, nos contó que hace años, al principio; con las prohibiciones que tenía el alcohol, aquellas personas que lo producían eran perseguidas por el Estado, ocasionando que muchos se abstuvieran de aprender a elaborarlo.

Figura 5. Productor de viche José Domingo Montaña



Fuente: Tienda de bebidas del Pacífico, Herencia Guaireña, 2020

Lo anterior condicionó un poco que surgieran más y más productores, pero no fue por mucho tiempo, ya que después de que todo se fue legalizando, se acabaron las persecuciones. Aquellos que lograron al menos conocer el proceso, siguieron con el curso de esta tradición que al igual que los cadenciosos ritmos del pacífico caucano y la alegría que los identifica, une a las comunidades de estos territorios.

Don Domo, fue una de las primeras personas en tener un trapiche y se encargaba de soportar toda la producción de la comunidad. Durante más de 2 décadas fue quien estuvo al frente de que no se perdiera la costumbre. Hoy en día, se encuentra un poco retirado por cuestiones de salud, pero asegurándose de mantener viva esta hermosa tradición, compartiendo su conocimiento a personas que como él quieren vivir de esta práctica tradicional y por qué no, algún día puedan construir una industria fuerte y sostenible, sustentada en la producción de un licor natural, exquisito y armonioso con la naturaleza.

Don Domo ha estado en reuniones con el expresidente Iván Duque Márquez, siendo uno de los pioneros para la promulgación de la ya conocida Ley 2158 que reconoce al viche como un bien cultural, patrimonio de las comunidades afrocolombianas asentadas en la costa pacífica. Se reconoce así, un poco la lucha en pro de los laboriosos pueblos del Pacífico, que a pesar de los embates de diversos actores armados en estos territorios que pretenden cercenar la paz y la tranquilidad de estas comunidades, luchan por mantener vivos sus proyectos de vida y como constructores de paz, forjan el camino de esta práctica artesanal, Sin embargo, todavía persiste en las comunidades el reclamo a la institucionalidad para que brinde mayor apoyo con el fin de que la producción artesanal del viche perviva, ante los asedios de prácticas ilegales basadas en la minería contaminante y en los cultivos de uso ilícito; situación que pone en alto riesgo los conocimientos y aprendizajes comunitarios alrededor de esta economía comunitaria.

Las comunidades añoran que la producción artesanal de viche pueda avanzar, produciendo en mayor escala sin perder la propiedad del campo simbólico asociado a esta práctica, defendida a través de una larga historia de lucha. Anhelos expresados en las conversaciones sostenidas con don José Domingo Montaña, quien aspira a que todos sientan el mismo amor que el siente por la tierra, que además de ser reconocidos por producir esta gran bebida, también, puedan dar a conocer sus lindos y grandes paisajes con paz y tranquilidad; para él, esta forma orgánica y tan natural de hacer industria puede brindar a la comunidad, soluciones a las problemáticas sociales, ambientales y económicas que vienen padeciendo.

2.2.2. Productora De Viche #2

Como segunda productora de viche se tiene a **Doña Esperanza Cuero**, una mujer oriunda de esta comunidad, madre de una hija, su esposo falleció recientemente. Durante mucho tiempo conservaron una de las casas más icónicas de la comunidad, pues aún conservaba el antiguo techo de paja, hecho de diferentes ramas de palmas, material empleado durante mucho tiempo por la comunidad, aun cuando en una ocasión, como resultado de las maniobras con juegos pirotécnicos, provocaron un incendio en su casa, se decidieron a reconstruirla conservando su diseño original.

Doña Esperanza ha sido productora de viche desde hace muchos años, tiempo durante el cual, también, se ha dedicado a la siembra de la caña. Recurrimos a ella por ser la mujer con más tiempo dedicada a este noble oficio. Al amparo de su amplia experiencia inició compartiéndonos su historia, contando que, durante mucho tiempo, como otras personas, ella utilizó el trapiche de Don Domo, a quien describe como una persona carismática, atenta y dedicada. Alguien que, con su inmensa paciencia y don de servicio, logró de manera persistente que no se perdieran las costumbres agricultoras en cuanto a la producción del viche. Aunque viuda hoy en día, recuerda que cuando su esposo se encontraba en vida, eran un verdadero equipo. Juntos iban a cumplir con

las labores de limpieza y mantenimiento; además, de dedicarse a cultivar otras plantas alimenticias, pues cultivar la caña hace a las tierras fértiles, si se realiza de manera orgánica.

Hace pocos años, antes de que su esposo falleciera, lograron hacerse a un trapiche, junto con los implementos necesarios para continuar con el proceso de producción del viche. Hasta entonces, no conocía la Ley del Viche. Ellos han sido personas de escasos recursos que suelen producir lo necesario para subsistir, en una comunidad donde los grupos armados al margen de la ley, se disputan el territorio, a espaldas del Estado, el que durante muchos años los ha sumido en completo abandono.

Una vez, doña Esperanza fue enterada del nuevo desarrollo normativo en favor de los productores artesanales del viche; expresó sus distintos puntos de vista. Ante todo, resaltó, que esperaba que la juventud de la comunidad viera en esta, un nuevo camino y se alejaran de aquellas actividades que habían acabado la paz y la tranquilidad, que se pueda conservar el territorio y en él, aquellas costumbres de cuidado que desde los antepasados se realizaba para la regeneración de la tierra y el subsistir de lo que se hace, además de proveer también a otros de las diferentes actividades que se realizasen.

2.2.3. *Productor de viche #3.*

El productor don Florencio Montaña Bazán es un hombre que al igual que los otros mencionados también es nativo de la comunidad; casado, tiene ocho hijos de estos, seis son mujeres y dos hombres. Aún conserva su casa de madera, es cultor de la música del pacífico, intérprete del bombo, pudiendo exponer sus habilidades como participante en el Festival de Música del Pacífico “Petronio Álvarez”, el cual se realiza cada año en la ciudad de Cali. Sus destrezas como carpintero, le permitieron durante mucho tiempo, ser la persona que se encargaba de labrar los ataúdes para dar sepelio, a las personas que fallecían en la comunidad.

También, así como muchos otros, tuvo su larga trayectoria, en la que se puede considerar, la escuela de don Domingo Montaña; dueño del trapiche, por donde todo aquel que en este momento se encuentre produciendo viche en la comunidad, ha pasado en algún momento de su vida como productor, para aprender de aquel que con más experiencia cuenta. Don Florencio Montaña con larga trayectoria en el ejercicio de esta actividad, en el momento cuenta también, con un trapiche independiente, propiedad de un grupo de trabajo creado con un fin social, el de promover y no dejar que se caiga la producción artesanal del viche, actividad que de generación en generación se ha transmitido de unas manos a otras.

Conocido por ser el productor de un viche exquisito, que es mejorado con cada producción y que se vuelve cada vez más apetecido, ha sabido trascender, en un ambiente donde cada vez crece más la competencia y donde, además, ya no solo se produce para la comunidad sino también para el mercado externo al municipio de Guapi; proveyendo, así a diferentes empresas, de productos ancestrales aperitivos a base de frutos afrodisiacos y plantas medicinales que utilizan el viche como producto principal, del cual se desprenden las otras bebidas. Don Florencio anhela ver a San Antonio, como una comunidad próspera y floreciente que sea grata y ampliamente reconocida, donde todos contribuyan a forjar ese propósito de mejorar y avanzar hacia actividades más sostenibles, ecológicas y amigables con la naturaleza.

2.2.4. Productora De Viche #4.

Doña **Margarita Montaña Vidal**, es la productora heredera de don José Domingo Montaña, quien, con su larga trayectoria, también ha marcado una época, haciendo todo lo posible para que las siguientes generaciones puedan creer que hay una forma diferente de construir una comunidad próspera. Es la madre de dos hijos, un hombre y una mujer, ambos por fuera de la

comunidad, pero con la ventaja de que están yendo y viniendo al territorio y regresando constantemente a ella. En este tiempo junto a ellos y su esposo, realizan las diferentes labores que consigo conlleva el cultivo de la caña, hasta la producción de viche.

De todas las personas antes mencionadas, es la única que se ha acogido a la Ley 2158 de 2021, aspecto en la que se han hecho diferentes actividades y capacitaciones, las cuales, le han permitido recibir algunos de los beneficios. Cabe mencionar que, la mayor parte de su producción es para abastecer a la empresa conocida como **Herencia Guapireña**, una de las más conocidas en el vasto territorio nacional; por estar catalogada entre los mejores productores de bebidas artesanales autóctonas del pacífico colombiano y, que pertenece a otra persona de la comunidad y su núcleo familiar, hija, también, de don José Domingo Montaña. Es allí donde se empieza a observar cómo el legado familiar hace parte de toda esta cadena de productores ancestrales, erigiéndose en portadores y beneficiarios del conocimiento ancestral en favor de esta, su principal actividad económica.

Estas personas demuestran que, si la comunidad se esmera, trabaja unida y las personas desean labran con entusiasmo, el presente; es posible proyectar un mejor futuro, preservando el rico legado de los ancestros para que el viche, que ya dejó de ser algo oculto y clandestino, perviva de generación en generación. Así, otros confines del mundo, ansiosos de conocer nuevos saberes y sabores, como los del pacífico Guapireño; pueden aportar al fortalecimiento de las economías propias; aportando elementos favorables en favor de la rentabilidad económica y productiva para la revitalización del tejido comunitario, sin que ello implique perder la propiedad del campo de producción simbólica en favor de las comunidades que habitan los territorios de San Antonio de Guajui en el municipio de Guapi, departamento del Cauca.

3. Factores Cuantitativos Que Determina La Rentabilidad Financiera y Socioeconómica En La Producción Artesanal De Viche

3.1. Evaluación Del Impacto Social y Ambiental

A continuación, se presenta la evaluación del impacto social y ambiental que conlleva la producción artesanal de viche para la comunidad de San Antonio de Guajui en el municipio de Guapi, Cauca.

3.1.1. Evaluación Del Impacto Social

Se realizaron algunos acercamientos dentro del territorio los cuales permitieron analizar el impacto que tiene en la comunidad de San Antonio de Guajui, la producción artesanal de viche en una mayor escala, la cual ha contribuido al crecimiento económico, cuyos efectos inciden en el mejoramiento del bienestar y de la calidad de vida para la comunidad, haciendo la salvedad que los recursos invertidos son casi en su totalidad a modo personal y/o familiar, aún sin contar con el apoyo de la institucionalidad, que sin embargo tienen profundos impactos sociales.

Beneficios sociales. El viche, es quizás el producto más óptimo para avanzar en el mejoramiento de las condiciones de vida de las comunidades asentadas en el pacífico colombiano. En el caso de San Antonio de Guajui, donde es evidente la presencia de grupos armados ilegales; derivados de actividades ilegales a cargo de distintos actores para los cuales es funcional, la elevada tasa de jóvenes desempleados, es menester fortalecer los procesos productivos inherentes a esta práctica tradicional.

Cabe decir que, el departamento del Cauca cuenta con una de las tasas de desempleo más altas del país. Es de amplio conocimiento, que, en el municipio de Guapi, numerosas familias se dedican al rebusque en actividades como la agricultura, la pesca y otras, que, conllevan altos

niveles de riesgo y peligrosidad. En este contexto, la producción artesanal de viche contribuye a generar un empleo más estable y duradero acorde con la búsqueda del aumento de la calidad de vida comunitaria, incidiendo de forma indirecta en el decrecimiento del índice de deserción estudiantil, contribuyendo en el mejoramiento de los ingresos de los trabajadores y de sus familias.

La producción artesanal de viche tiene la capacidad de emplear directamente entre 20 y 25 personas dependiendo de las cantidades a producir. También genera beneficios indirectos a otras personas, que son las encargadas de distribuir el viche directamente a cada cliente. Con el aumento de las tiendas de bebidas autóctonas del Pacífico, crece la demanda y presiona una mayor oferta, situación que a su vez impacta la generación de nuevos empleos. El viche pasó de ser una bebida lugareña, arraigada exclusivamente en las culturas del Pacífico, ligada también a la ritualidad por sus múltiples beneficios y a la medicina tradicional afro; donde las botellas curadas como son por excelencia, su principal medicina. En lo cultural, sin lugar a dudas, eventos como el Petronio Alvares, el Congreso Gastronómico de la ciudad de Popayán que se celebran cada año en las ciudades de Cali y Popayán respectivamente, se convierten en factores movilizadores de la diversidad cultural del Pacífico, en las cuales no puede faltar las bebidas que tienen como base principal de su elaboración, el viche. En especial, el Petronio Alvares ha jugado un papel trascendental en la internacionalización de las bebidas artesanales del Pacífico.

3.1.2. Evaluación Del Impacto Ambiental

Para los efectos de este trabajo, es importante avanzar en la evaluación del impacto ambiental en los procesos de producción que conlleven la transformación la materia prima requerida en la producción artesanal de viche. Ello conlleva a la necesidad de fomentar el uso de tecnologías limpias y a la promoción de la diversificación productiva procurando siempre la protección del suelo y de las fuentes hídricas; lo cual va de la mano con la necesidad de disminuir

al máximo la contaminación mediante la adecuada gestión de los residuos resultantes del proceso de producción.

Una contribución adicional, se relaciona con el hecho de que el viche se encuentra exento de conservantes y aditivos químicos, con lo cual quienes disfrutan de esta bebida, cuentan con un licor más orgánico, libre de sustancias químicas que inciden en el incremento de las tasas de morbilidad por consumo de estos aditivos presentes en otro tipo de licores.

Consumo de energía: En la producción del viche se evidencia un consumo importante de energía térmica en los procesos de cocinar el guarapo y en la destilación de este y energía eléctrica en el proceso de molienda de la caña, aspecto que amerita agenciar procesos de innovación tecnológica con el fin de promover la apropiación y uso de fuentes de energía alternativas a bajo costo.

Vertimiento en aguas residuales: En especial son originados en las etapas de limpieza bien sea al inicio de la jornada como al finalizar de la misma, también se pueden producir derrames accidentales del producto durante la fabricación, los residuos resultantes solo los desperdicios de la conservación de guarapo.

Residuos: Los residuos derivados de la producción artesanal del viche pueden ser utilizados como abono orgánico en cultivos para fines agro alimentarios. En medio de los cultivos de caña, también se pueden sembrar otras plantas utilizadas para el sostenimiento alimenticio familiar y comunitario. Sin embargo, en el proceso de empaclado, es posible que se presenten pérdidas fruto de empaques defectuosos.

El proceso conlleva la necesidad de contemplar diferentes componentes en las adecuaciones locativas, que superan el 1% de la inversión total, cuyo impacto ambiental no

interfiere las dinámicas eco sistémicas del entorno circundante, puesto que, sería ideal, la adquisición de equipos de última generación con consumo de energía mínimos. Se hace necesario, además, la compra de diferentes contenedores de residuos que permitan su debida clasificación y disposición final para mitigar y disminuir los impactos ambientales.

La producción artesanal de viche, en la etapa de cultivo de la caña, lleva inherente, procesos orgánicos, pues en esta etapa no se hace uso de ningún tipo de agro químicos permitiendo que la tierra se revitalice y permanezca libre de agentes contaminantes como los derivados de la minería ilegal y de la siembra de cultivos para uso ilícito.

En la producción artesanal de viche, se podría pensar en el uso de biofiltros que permitan mitigar la contaminación por derrame de residuos líquidos a los ríos, proceso que debe estar acompañada de la capacitación sobre uso y manejo adecuado del impacto que esto genera. Es sabido que, en estas comunidades, donde no se cuenta con un sistema de alcantarillado, los residuos en su mayoría van para los ríos, generando afectaciones ambientales que repercuten en la salud de las personas, alterando los hábitats de diversas especies biológicas presentes en los ecosistemas.

3.2. Factores Cuantitativos Que Determinan La Rentabilidad Financiera En La

Producción Artesanal Del Viche

Hay distintos factores que inciden directa o indirectamente en el proceso de producción del viche, de alguna forma, ya sea directa o indirectamente, tienen la capacidad de generar una variación tanto en el costo como en la cantidad producida, que al final se reflejan en la mayor o menor rentabilidad del proceso. Establecer qué tan rentable significa producir una determinada cantidad de litros, implica realizar distintos abordajes. Es necesario conocer, por ejemplo, el

mercado a donde se direcciona el producto, el entorno donde éste se produce, el tipo de productos que lo podrían sustituir; así como el valor agregado que esta tradicional bebida le brinda a sus consumidores.

En la contabilidad y, en el entorno financiero que rodea la producción de viche, se aduce que en tal proceso persisten ciertos costos ocultos, en parte porque tradicionalmente, este ha sido un trabajo forjado y realizado de forma empírica. No hay una fórmula estándar que determine cómo producir el mejor viche. Ello indica que estamos hablando de procesos de producción, transformación y distribución poco estudiados. Hay quienes dicen, incluso, que estamos hablado de un proceso con muchos puntos ciegos y desconocidos para quienes no son lugareños. Conocer a fondo los factores que inciden y su impacto sobre el proceso productivo, implica tener un profundo conocimiento acerca del paso a paso inmerso en la práctica tradicional de la producción de viche. Ello implica la apropiación de los aspectos inmateriales y materiales que intervienen en cada una de sus fases. En este aspecto, se trata de abordar e identificar aspectos que no pongan en riesgo la sabiduría ancestral y tradicional que hace parte del campo de producción simbólica transmitida de generación en generación, la cual hace parte de secretos bien guardados y protegidos por los cultores de esta tradición.

Para efectos de este estudio, se analizan aquellos aspectos no visibles a primera vista pero que deben ser deconstruidos y explorados a nivel de la estructura de costos del proceso de producción artesanal del viche. Ello nos conduce al imperativo de conocer y entender cada una de las fases indispensables en la producción de esta bebida tradicional.

3.2.1. *Proceso De Producción*

Al interior de las comunidades, epicentro de la producción, se tiene la certeza que esta forma de vida aporta significativamente a las economías locales, presentes en el territorio, lo que se puede ejemplificar como un proceso demostrativo, de cómo a partir de la puesta en práctica de la sabiduría y de los conocimientos tradicionales se pueden poner en marcha proyectos de vida que a la vez que refuerzan la protección del patrimonio cultural de los pueblos en armonía con la naturaleza, también es posible poner en marcha formas de vida que desde las economías populares fortalezcan la sustentabilidad económica de las comunidades.

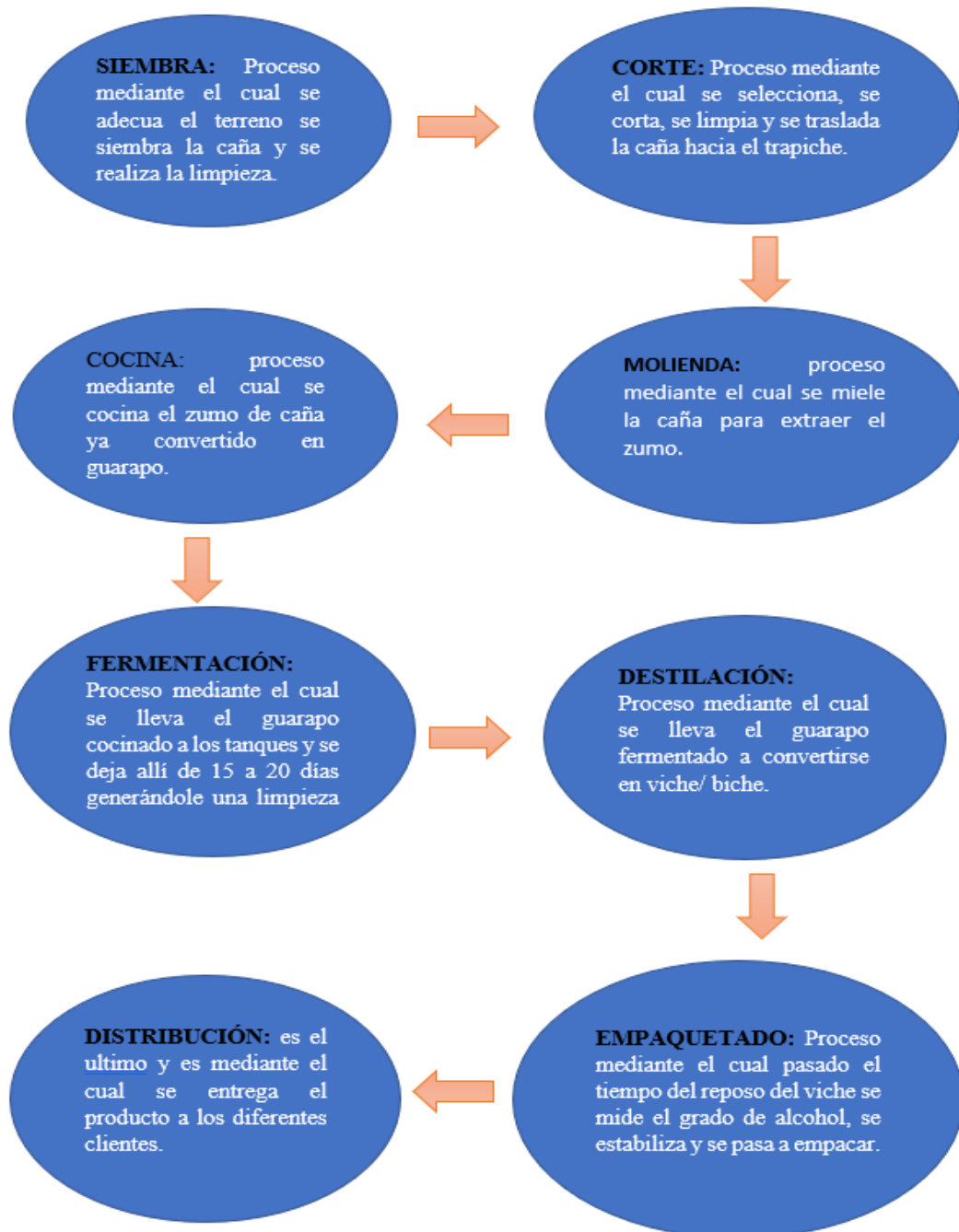
La producción artesanal de viche tiene una influencia muy directa en diferentes factores potenciada por el continuo crecimiento en su consumo y el reconocimiento y la cada vez mayor apropiación social de esta bebida en entornos suprarregionales que vienen a impactar la economía rebasando la esfera local.

Para comprender las dinámicas presentes en la estructura de costos inmersos en la transformación artesanal de esta bebida, se procede a estudiar más a fondo cada uno de los elementos que hacen parte de este proceso.

La producción artesanal del viche conlleva condicionantes sociales y económicos que pueden influir en el mejoramiento de la calidad de vida en las comunidades afrocolombianas asentadas en la costa pacífica colombiana. Sin embargo, desde la perspectiva contable, se requiere que quienes hacen posible sacar adelante esta práctica tradicional, conozcan y apropien aspectos cuantitativos que generen valor a los aspectos cualitativos de su maestría. Este proceso se cuenta con diferentes etapas. Algunas de ellas deben realizarse de manera permanente, otras requieren ser retroalimentadas al terminar cada ciclo de una producción.

En la figura 6, se ilustran más detalladas, cada una de las etapas que intervienen en este proceso.

Figura 6. Proceso de producción artesanal de viche.



Fuente: Elaboración propia

3.2.1.1. Siembra

La siembra es el proceso mediante el cual se plantan los cogollos de la caña por las diferentes personas como se observa en la figura 7.

Figura 7. Proceso de adecuación del terreno



Fuente: Elaboración propia

La siembra es el primero paso en los procesos del cultivo de caña de azúcar. Esta requiere de algunos subprocesos presentes antes de iniciar la siembra hasta después de cortar la caña. Como en cualquier actividad agrícola, el acondicionamiento del terreno es esencial para que los cultivos

sean productivos; por tal razón, el proceso debe iniciar con la adecuación del terreno, bajo las siguientes condiciones:

- ✓ El terreno debe ser plano.
- ✓ El diámetro no debe ser inferior a 50 cm².

Según lo expresado por don José Domingo Montaña, para iniciar con el proceso de la siembra y garantizar que esta sea realizada adecuadamente con el fin de lograr una producción acorde a lo esperado, se requiere seguir la adopción de algunas pautas, esto no quiere decir que sea una forma única; aunque, sí es la forma como trabajan quienes ya tienen una experiencia forjada en la comunidad. Se identifican entonces, las siguientes pautas:

- ✓ Debe sembrarse alineado en surco, se alinea una cuerda en cada esquina con una estaca.
- ✓ Una segunda cuerda se alinea la distancia de las matas.
- ✓ Se debe tomar la medida de 130 cm entre los surcos y 50 entre las matas.

Todo lo anterior permite facilitar la limpieza, proceso arduo y constante, que necesita de personal disponible a cargo de los llamados “jornaleros”. Esta se debe realizar durante 3 etapas después de la siembra. La primera limpieza se debe realizar entre los 90 y 120 días, cuando el cogollo sembrado empieza a crecer.

El inicio del proceso de siembra requiere de algunos insumos, los cuales varían según la cantidad o la amplitud del terreno. A modo de ejemplo, se puede decir que se deben adquirir tres o cuatro cogollos o pedazos de caña que tengan yemas para que estos sean cultivables y no se mueran días después de sembrados.

Una vez se tenga un cultivo en crecimiento, se puede continuar con el proceso de limpieza como se ha indicado. A los 120 días se realiza otra limpieza para que la llamada “maleza” no invada el cultivo. Esto da a entender que la primera limpieza no puede exceder los tres meses.

Cabe recordar, que, durante todo el proceso de cultivar la caña no se debe utilizar ningún tipo de abono o fertilizante, ya que es un proceso orgánico y natural en el cual es innecesario el uso de pesticidas, pues, por la forma del cultivo, después de un tiempo determinado, ningún tipo de planta como la llamada “maleza” logra sobrevivir, por la falta de sol y el estrecho espacio para crecer.

En este proceso por lo general, los cultivadores de caña suelen visitar constantemente los cultivos para saber cómo se está adecuando y, eventualmente, ir clasificando cuál es la parte del cultivo con más desarrollo o crecimiento para, así mismo, seleccionar en un dado momento, aquella sección que está lista para pasar al siguiente proceso y, determinar cuál de ellas, puede esperar un poco más. A partir de este momento, se imprime un mayor dinamismo a la producción de la caña, debido a que toda se puede sembrar en un mismo tiempo, pero no cortarla en un solo lote.

3.2.1.2. Corte.

El proceso del corte es mediante el cual se pasa a cortar la caña para luego ser llevada al trapiche y cuenta con unas etapas de limpieza de esta como se muestra a continuación en la figura 8.

Figura 8. Proceso de limpieza de la caña (raspado)



Fuente: Tour de ríos, 2021

Después de la siembra, vienen otros procesos intermedios, por ejemplo, el proceso de limpieza, el cual es arduo y constante; puesto que dependiendo del terreno; así mismo será la intensidad de la jornada. Ya pasado el tiempo, entre los once a los doce meses después de la siembra; el cultivo estará listo para cortarse. Lo primero que se debe realizar, será la adecuación del espacio de almacenamiento, posteriormente viene la contratación del personal. Es necesario que sean personas en su mayoría con conocimiento previo en el tema, pues la caña debe tener cierta medida para poder obtener un buen guarapo. En concepto de algunos cultivadores de caña

de la comunidad, éstas se deben cortar en un promedio de medida mínima, que oscila entre los 120 y 130 cm de altura. Según se dice, las cañas a esta altura, reciben el sol en mayores proporciones y tienden a ser más dulces, característica que es vital para la obtención de una buena calidad y cantidad de viche.

Después de seleccionar y cortar la caña, ésta se almacena en el mismo terreno para limpiarla. El proceso de limpieza es conocido como “raspa”. Esto a que a la caña solo le crece lo que se llama maleza en partes distantes, por ello deben cerciorarse de que ésta quede limpia; así la producción no tendrá inconvenientes por la presencia de suciedad. Posterior a la limpieza, vuelve y se almacena, ahora sí, lo más cercano que se pueda a la orilla del río; de esta forma, el siguiente proceso será más benigno. Tal proceso es conocido como “entresaque”, proceso intermedio entre todas las fases requerido para dejar lista la caña en un solo lugar a fin de que el siguiente proceso no sean tan tedioso.

Agotado lo anterior, se pasa a organizar el tema del transporte de la caña hacia el trapiche para poder continuar con el proceso de transformación, el cual dependerá de la cantidad de caña que se haya cortado. Si estamos frente a una buena producción, en promedio serán necesarios de tres a cuatro viajes, para lo cual se requiere de una lancha grande que tenga suficiente capacidad para una cantidad representativa. La caña traída del cañaveral se deja en el trapiche. Este proceso también debe contar con otras personas que se encarguen de cargar y descargar la embarcación, además, de conducir la lancha.

3.2.1.3. Molienda

La molienda es un proceso por medio del cual se extrae el zumo de la caña conocido como el guarapo como se representa a continuación en la figura 9.

Figura 9. Proceso de molienda



Fuente: Fundación Natura, 2021

Ya con la caña almacenada en el trapiche, después de reposar durante más o menos una semana, se pasa al proceso del moler. Aquí se extrae el sumo de la caña, mejor conocido como “guarapo”, proceso realizado, dependiendo de la cantidad, entre las 2:00 a.m. y las 6:00 a.m. esto para que les rinda más; así cuando llegue la luz del día, ya haber terminado. Esto en estricto apego a las recomendaciones de quienes tienen la sabiduría y experiencia que dan los años. Tal proceso no debe pasar de cuatro horas, esto con el fin de cuidar que el guarapo no se dañe, evidenciando la importancia del por qué, tal actividad debe realizarse a estas y no a otras horas. También, es

muy significativo saber que al escuchar el cantar del, las personas encargadas determinaban que estaban ya al tiempo de continuar con el siguiente proceso, el de la cocina.

Una recomendación que no puede faltar, es que después de moler la caña, como se le llama al proceso de extraer el sumo conocido como “guarapo”, este solo podrá ser tocado o manipulado por las personas que hacen parte del proceso, siempre y cuando tengan una buena higiene. Ello garantizará que no se dañe o deteriore la producción del viche. El guarapo es muy delicado y ante cualquier contacto con otro producto puede alterar negativamente el proceso, tanto que la producción podría darse por perdida completamente.

3.2.1.4. *Cocina*

en esta esta etapa se cocina el guarapo después de extraerlo como se presenta en la figura 10.

Figura 10. Proceso de cocina del guarapo



Fuente: Tienda de bebidas Herencia Guapireña, 2013

Después de moler la caña, el guarapo debe ser cocinado para que inicie a tomar calor y así su proceso de fermentación sea más rápido y eficaz, de todos los pasos que conlleva este proceso este es el menos tedioso puesto que, no lleva mucho tiempo. Todo depende de la cantidad de sumo que se haya obtenido, y así, entre más cortos sean los pasos anteriores menor tiempo conllevará éste, pero así mismo será la producción, aunque en esta influye, más la calidad que la cantidad del guarapo.

Este se debe cocinar, no pasadas más de cuatro horas de haber extraído el sumo de la caña, porque de otra forma podría dañar el guarapo. El tiempo que se debe cocinar está ligado al tipo de dulce obtenido, pues hasta no alcanzar el dulce requerido para una producción de óptima calidad,

no se puede envasar para fermentarlo. En este proceso se requiere contar con los siguientes elementos:

- Fogón.
- Pailas industriales.
- Leñas.
- Guantes industriales.
- Delantales industriales.
- Tanques de almacenamiento no inferior a 500 lt.

La leña utilizada para cocinar el guarapo debe ser de buena calidad, debido a que el tiempo que puede demorar el proceso influye. Además, disminuye la cantidad que se debe utilizar en el proceso, dando una llama más sostenida y abundante que ayuda a disminuir el riesgo de que el guarapo se pueda ahumar y dañarse. El factor tiempo es muy importante en la calidad de la producción. Sí esta es muy alta y el guarapo alcanza determinado nivel de dulzura, entonces la cantidad de viche producido será también alta y fuerte; con mejor olor y sabor. También se debe tener en cuenta que las ollas donde se cocina el guarapo, no pueden estar muy llenas. Deben ser grandes, es por esto, que este proceso debe realizarse poco a poco.

Después de cocinar el guarapo y éste haya alcanzado el dulce necesario, se debe ir almacenando el líquido en los tanques de 500 lts. Estos deben estar limpios y secos a la hora del almacenamiento, debido a que el guarapo en contacto con alguna otra sustancia u objeto, tiene un alto riesgo de dañarse. Los tanques no pueden quedar muy llenos, deben quedar máximo a tres cuartas partes de su capacidad total. Para una mayor higiene, estos tanques deben ser plásticos debido a que en el contacto del líquido con otros tipos de materiales pueden generar daños a la producción.

3.2.1.5. Fermentación

Se lleva el guarapo después de cocinado a ser almacenado en un tanque como se muestra en la figura 11, para ser dejado allí en un tiempo que va de 15 a 20 días.

Figura 11. Proceso de fermentación del guarapo



Fuente: Sergio Cuero Torres, 2009

Después de almacenado el guarapo, este debe permanecer allí durante un tiempo determinado. Se deja fermentar entre doce a veinte días, dependiendo de cuando se determine que esté listo para ser destilado. El tiempo de fermentación está ligado al nivel del dulce que contenga el guarapo, además, de otros factores que los viene a determina el encargado de la producción, pero sin exceder el tope de los veinte días y, debe estar al cuidado del “**productor**”, nombre dado a la persona encargada de la producción, bien sea el dueño o cualquiera que fuese designado por

él. La persona encargada debe tener el conocimiento necesario para obtener una buena producción de alta calidad.

El encargado de la producción constantemente debe estar revisando el producto para limpiarlo de cualquier suciedad, esto a que el mismo producto a nivel que se va fermentando, va soltando algunas sustancias que no son buenas para la producción, debiendo ser retiradas a diario. La suciedad en el guarapo se asienta hasta el fondo del tanque.

Al llegar el día en el cual la persona a cargo de la producción, determine que el guarapo está listo, éste debe ser probado por esta misma persona para poder determinar finalmente, que el producto está listo para la siguiente fase del proceso. El guarapo cuando ya está listo para destilarse, tiene un sabor más fuerte y es menos dulce. Su olor es uno de los factores más determinantes, ya que cuando está listo y sostuvo la cantidad de dulce necesario, tiene un olor fuerte y abundante. Una vez, el productor haya determinado mediante la consideración de todos los criterios necesarios, que el guarapo está listo y alcanzó la contextura necesaria; se procederá a la destilación.

3.2.1.6. Destilación

La destilación como se muestra a continuación en la figura 12, es la última fase del proceso de producción del viche. Es tan importante como cada una de las anteriormente indicadas, inicia a partir de que la persona encargada del producto, dé el visto bueno en lo que concierne la fermentación de guarapo de caña; la materia prima del producto. En esta etapa como en cualquiera de la otras, no se utiliza ningún tipo de químicos ni productos adicionales. Esta es la esencia del

viche, ser un producto natural y comprometido con el cuidado de la naturaleza. Los subproductos de la caña como los bagazos, se utilizan a modo de abono en los cultivos de chivo, plátano o banano, utilizados en el auto sostenimiento alimenticio propio.

Figura 12. Proceso de destilación



Fuente: Cali creativa, 2017

En la destilación se utilizan pailas artesanales equipadas por las mismas personas, Estas se construyen utilizando otros elementos metálicos y donde se unen, se resaca con harina. El tiempo que puede durar un proceso de destilación depende mucho de la persona a cargo y de la cantidad de materia prima a disposición. En el mayor de los casos durará entre dos y tres días, pues, diariamente se pueden destilar entre 2000 lt y 2500 lt, con los equipos con que cuenta en el momento la comunidad. Debe considerarse que una población de más de 200 familias, únicamente

cuenta con tres trapiches en funcionamiento. Para acceder a ellos, es necesario pagar un alquiler y definir con anticipación las fechas en que se va a llevar a cabo cada proceso.

Para el proceso de destilación se necesitan de tres a cuatro personas, quienes deberán estar atentos para que mientras, algunos se dedican a sacar el guarapo de los tanques para llevarlo a los envases del proceso de destilación; otra persona esté trasladando el viche a los envases de almacenamiento, entre tanto, otros deberán cambiar la leña. Al igual que en el anterior proceso, se necesita que la leña sea fina y que de una candela sostenida para que así mismo sea el chorro del viche que se vaya destilando. El productor se encarga de probar el viche y determinar la hora en que el guarapo debe ser cambiado. El viche se va almacenando según la cantidad de alcohol que contenga, de la siguiente forma: a medida que se esté destilando cada paila, se le hecha determinada cantidad de guarapo, sin dejar que esta quede muy llena para evitar que se pueda rebosar y perderse el guarapo en el proceso de destilación. Cada vez que una de estas pailas se llena, estará en capacidad de dar, de tres a cuatro galones de cinco lts.. Estos se distribuyen en las mismas cantidades de galoneras de veinte lts. destinadas para almacenar en una, los primeros galones y, así consecutivamente; de cada producción, todos los primeros en uno; todos los segundos en otras y así sucesivamente.

Una vez terminada la destilación, el viche se deja reposar por algunos días para que vaya tomando forma. Pasados estos días, con un medidor de alcohol, se estima la cantidad que hay concentrada en cada una de las galoneras donde se almacenó. De esta misma manera, se inicia a mezclar en tanques, de máximo mil litros de capacidad. La mezcla se inicia desde la más fuerte hasta la que menos alcohol contenga, hasta alcanzar entre los 40 a 45 grados, medida que se tiene en la comunidad para una buena producción del licor. Un aspecto positivo para los productores, es

sí el licor es destinado a la distribución en las ciudades, pues para el consumo de este tipo de personas, se podría manejar la bebida entre los 30 y 35 grados de alcohol, aumentando así, la capacidad de producción y la rentabilidad, conllevando a esta actividad, sea aún más sostenible.

Por último, después de haber realizado este proceso, se pasará a almacenar el producto en galoneras de 20 lts, galones de 5 lts o botellas de 750 ml, ello, de acuerdo con la forma de distribución que se le vaya a dar al producto, dependiendo el lugar a donde se deba enviar y según la cantidad de producción dada.

3.2.1.7. *Empaquetado*

Este Proceso tiene dos fases:

La primera, tiene lugar, cuando el guarapo acaba de destilarse, puesto que el viche se separa en galoneras según los grados de alcohol que contenga, de la siguiente forma: el guarapo es almacenado dentro de un recipiente elaborado artesanalmente, el cual permite la destilación mediante un proceso de evaporación para pasar a un estado de condensación y finalmente convertirse en viche. Luego de esto, el viche se separa por galones. De cada llenada de este recipiente, solo se extraen tres galones y se almacena en el mismo orden. los primeros galones en uno, los segundos en otro y; así mismo, con los terceros. El proceso se realiza consecutivamente hasta finalizar la jornada de destilación.

La segunda fase, pasado el proceso de destilación, se lleva a cabo después de un tiempo de reposo dado al viche. Inmediatamente, se mide el grado de alcohol para verificar la calidad de la producción. Posteriormente se mezcla todo el viche, desde el más fuerte, hasta el que contiene un

menor grado de alcohol buscando estabilizarle en el grado deseado por el productor, para luego ser empacado como se muestra en la figura 13.

Figura 13. Viche empacado en botellas.



Fuente: Somosibaritas, 2020

3.2.1.8. Distribución

Es la última etapa de cualquier proceso de producción, aunque no es parte fundamental ni directa para la elaboración del producto; si es muy necesaria para la determinación del margen de utilidad que la producción arrojó. También influye en ello, el tipo de clientes al cual se le está vendiendo el producto; así como las cantidades. Como en todo tipo de negocios, los productores manejan precios variados atados al tipo de cliente y a la cantidad que estos compren, los cuales deben estar por encima del costo de producción; cálculos que en la mayoría de las ocasiones son errados, motivo por el cual, la rentabilidad obtenida no es satisfactoria. Es importante que la

distribución se hiciera desde el productor directamente a las empresas que personas lugareñas han establecido en las grandes ciudades, conllevando a que la producción de viche sea un proceso constante y más dinámico, potenciado por la creciente demanda, garantizando que estos posteriormente se la vendan a sus clientes directamente, ya sean distribuidores o consumidores habituales u ocasiones del común, como se muestra en la figura 14.

Figura 14. Venta de viche



Fuente: Tienda de bebidas Herencia Guapireña, 2018

4. Elementos Centrales Del Sistema De Costos Considerando Determinantes Socioculturales Asociados a La Producción Artesanal De Viche

Los elementos centrales de un sistema de costos son aquellos que de manera directa o indirecta intervienen en la fabricación o venta de un producto, según Ramírez Molinares Carlos

Vicente et al., (2010) los elementos centrales del costo son tres, la mano de obra directa, la materia prima y los costos indirectos, elementos que están inmersos en cualquier acción que se pueda realizar para generar ingresos o ejecutar algún plan estos se definen así.

4.1.Mano De Obra Directa

Constituyen mano de obra directa, los sueldos de los trabajadores por el tiempo en que estén vinculados a las labores propias de transformación o modificación de las materias primas o de los materiales directos utilizados en la elaboración de productos e identificables con un lote de producción u orden de fabricación individualmente determinado o con un proceso de producción específico. Los demás cargos y pagos laborales que no reúnan los requisitos indicados en los términos anteriores, es decir, aquellos que no puedan atribuirse a ningún lote o proceso de producción en particular, se clasifican en un concepto de costos indirectos conocido como mano de obra indirecta.(Ramirez Molinares Carlos Vicente et al., 2010, p. 37).

Costo de mano de obra producción artesanal de viche. Para hallar el costo que tiene la mano de obra directa en el proceso de producción artesanal de viche, debemos tener en cuenta cada una de las fases del proceso, pues, la cantidad de personas enganchadas en cada uno de estos, varia en el cuadro 1, se puede apreciar

Cuadro1. Mano de obra directa

MANO DE OBRA						
MANO DE OBRA	DIAS	OBREROS	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Desmante	3	2	Jornal	6	\$ 60.000	\$ 360.000
Desoje	3	2	Jornal	6	\$ 60.000	\$ 360.000
Corte	3	2	Jornal	6	\$ 60.000	\$ 360.000

Recoger caña	1	3	Jornal	3	\$ 60.000	\$ 180.000
Raspada	2	2	Jornal	4	\$ 60.000	\$ 240.000
Bajada	1	7	Jornal	7	\$ 40.000	\$ 280.000
Molienda	2	3	Jornal	6	\$ 70.000	\$ 420.000
Cocina guarapo	4	2	Jornal	8	\$ 60.000	\$ 480.000
Destilada	4	2	Jornal	8	\$ 60.000	\$ 480.000
Corte leña	1	2	Jornal	2	\$ 100.000	\$ 200.000
Jefe de producción	90	1	Mes	3	\$1.500.000	\$ 4.500.000
TOTAL, MANO DE OBRA						\$ 7.860.000

La mano de obra para este caso se mide por jornales, lo cual es uno de los ítems más esenciales en un proceso de producción, algo que se puede notar en su alto porcentaje de inversión.

4.2. Materia Prima

Se conocen como materias primas, a los elementos utilizados en la fabricación o producción de bienes, que son sometidos a uno varios procesos de transformación y, al término de los mismos, dan origen a algunos productos o bienes totalmente diferentes de aquellos insumos originales, que en muchos casos y a simple vista, no es posible identificar los materiales con que han sido elaborados. Mientras, se consideran materiales directos, a todos aquellos objetos o recursos que tienen la característica de identificarse con los productos finales, pues, en contraposición a las materias primas, se pueden ver, palpar y conservan sus propiedades básicas; y se asemejan a aquellas en que tienen valores significativos en la composición de los costos de los productos objeto de fabricación y en relación con los demás insumos utilizados en la elaboración de dichos productos. (Ramírez Molinares Carlos Vicente et al., 2010, p. 36).

En el caso de la producción del viche, esto tiene que ver directamente con la obtención del guarapo de caña, elemento primordial para la producción, además del agua como se puede observar en el siguiente cuadro 2.

Cuadro 2. Materia prima

MATERIA PRIMA					
MATERIA PRIMA	CENTRO DE COSTOS	Medida	Cantidad	Precio	Total
Agua	Producción	Meses	4	\$ 50.000	\$ 200.000
Cogollo de caña	Siembra	Unidades	4000	\$ 1.500	\$1.000.000
TOTAL, MATERIA PRIMA					\$1.200.000

4.3. Costos Indirectos

Conocidos entre otras denominaciones como carga fabril, costos indirectos de fabricación, gastos generales de fabricación o gastos de manufactura; incluyen una variedad de conceptos que, junto con las distintas formas o bases que existen para cuantificarlos y asignarlos a los productos, hacen que este tercer elemento del costo, termine siendo más complejo que los dos anteriores, cuya importante e imprescindible contribución en la valoración de los productos, está altamente influenciada por factores como el tamaño de la estructura utilizada en la producción, por su organización operativa y funcional y por el mayor o menor grado de mecanización y/o automatización existente en el ente económico. (Ramírez Molinares Carlos Vicente et al., 2010, p. 37).

Para llegar a realizar un análisis amplio de aquellos costos que intervienen en la transformación de la caña de azúcar en viche, es procedente tener en cuenta los siguientes elementos que tienen injerencia directa en el proceso.

Cuadro 3. Costos indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					
CONCEPTO	CENTRO DE COSTO	Unidad	Cantidad	Precio	Total
Costos varios	Todos	Global		\$ 200.000	\$ 200.000
Costos de comercialización	Venta	Jornal	2	\$ 50.000	\$ 100.000
Arrendamiento del terreno	Meses	Mes	4	\$300.000	\$ 1.200.000
Botellas plásticas 1 lt	Venta	Unidades	900	\$ 100	\$ 90.000
Transporte	Todos	Global		\$700.000	\$ 700.000
TOTAL, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION					\$ 2.290.000

4.4.Costo De Depreciación

Para el costo de la depreciación se tuvo en cuenta el valor del artículo respecto a los años de vida útil, es decir para el primero se calculó de la siguiente manera.

$$\text{Costo depreciación anual} = \frac{\text{Costo del artículo}}{\text{Meses de vida útil}} \quad (\text{Ec. 1})$$

Cuadro 4. Costo de depreciación

ACTIVOS					
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL	VIDA ÚTIL (AÑOS)	DEPRECIACIÓN MES
Trapiche	1	17.200.000	17.200.000	15	95.556
Generador de energía	1	4.500.000	4.500.000	10	37.500
Pailas	3	345.000	1.035.000	5	17.250
Tanques 500 lt	12	300.000	3.600.000	5	60.000
Destiladores	2	400.000	800.000	5	13.333

Fogón	1	200.000	200.000	10	1.667
Edificación	1	12.000.000	12.000.000	10	100.000
Poncheras	4	40.000	160.000	5	2.667
Galones 5lt	10	3.000	30.000	5	500
Galonerías 20lt	60	10.000	600.000	5	10.000
Hidrómetro	1	130.000	130.000	5	2.167
Embudo	3	10.000	30.000	5	500
Mangueras	1	90.000	90.000	5	1.500
Otros	1	600.000	600.000	5	10.000
TOTAL		40.975.000			352.639

4.5. Costo De Producción

Para la transformación del guarapo de caña en viche se tuvieron en cuenta los factores mencionados, ya explicados anteriormente, como son: costo de la materia prima, costos indirectos y mano de obra directa.

Cuadro 5. Costos de producción

PORCENTAJE DE LOS COSTOS EN LA PRODUCCION		
CONCEPTO	COSTO POR SIEMBRA	PORCENTAJE
TOTAL, COSTOS DE PRODUCCION		\$ 11.350.000
PORCENTAJE		100,00%

MATERIA PRIMA		
Agua	\$ 200.000	1,76%
Cogollo de caña	\$ 1.000.000	8,81%
Subtotal materia prima	\$ 1.200.000	10,57%
COSTOS DIRECTOS		
Desmonte	\$ 360.000	3,17%
Desoje	\$ 360.000	3,17%
Corte	\$ 360.000	3,17%
Recoger caña	\$ 180.000	1,59%
Raspada	\$ 240.000	2,11%
Bajada	\$ 280.000	2,47%
Molienda	\$ 420.000	3,70%
Cocina guarapa	\$ 480.000	4,23%
Destilada	\$ 480.000	4,23%
Corte leña	\$ 200.000	1,76%
Jefe de producción	\$ 4.500.000	39,65%
Subtotal costos directos	\$ 7.860.000	69,25%

Continuación cuadro 5

COSTOS INDIRECTOS		
Costos varios	\$ 200.000	1,76%
Costos de comercialización	\$ 100.000	0,88%
Arrendamiento del terreno	\$ 1.200.000	10,57%

Botellas plásticas 1 lt	\$	90.000	0,79%
Transporte	\$	700.000	6,17%
Subtotal costos indirectos	\$	2.290.000	20,18%
Total, costos de producción			
		\$	11.350.000

4.6. Ingresos

En el siguiente cuadro 6 podemos observar los ingresos que tendría el productor en un proceso de producción que se inicia de cero. Cabe resaltar que el tiempo varía, dependiendo si es la primera producción o un proceso donde se realiza una producción continua mes a mes debido a que no toda la caña sembrada, está para corte al mismo tiempo. También podría variar la cantidad producida al igual que el costo de producción, para esta ocasión, se tomó como muestra la primera producción que tiene un tiempo que varía entre los tres y los cuatro meses con una producción de 800 lt.

Cuadro 6. Ingresos por venta

INGRESO	
Producción esperada (litros)	800
Valor unitario	20.000
INGRESO TOTAL	16.000.000

4.7. Utilidad Bruta

Esta hace referencia a la utilidad que obtiene el productor, en este caso después de descontarle al ingreso por ventas los costos aducidos a dicho proceso de producción.

$$Utilidad\ bruta = Ingreso\ por\ venta - Costo\ de\ producto$$

Cuadro 7. utilidad bruta

CALCULO DE UTILIDAD	
Ingreso por ventas	16.000.000
Costo de producción	11.350.000
UTILIDAD BRUTA	
	4.650.000

En este caso no se analizan gastos por impuestos o gastos legales debido a que por medio de la Ley del viche se consiguió que los tramites de estos productores ante el INVIMA no tuviera ningún costo para obtener sus respectivos registros.

4.7.1. Otras Consideraciones

El análisis del entorno permite a los productores identificar estrategias y factores que se encuentran en el ambiente externo que les rodea, ya que estos pueden tener efecto sobre ellos y la evolución de la producción en el tiempo, es por ello por lo que el conocimiento de las circunstancias ajenas, sobre las que no se puede influir, les permite encaminarse en un proceso de adaptación con miras a la adquisición de ventajas competitivas para hacer frente a los retos. A continuación, se describen los principales factores:

Factores políticos y legales. En Colombia existen normas que regulan la producción, acopio, transporte, transformación y comercialización de licores, en el caso del viche se cuenta con una que se dedica netamente a regular este licor y sus derivados, siendo de obligatorio cumplimiento por parte de todas las personas que se desean dedicar a producirlo, es así como el gobierno nacional mediante los organismos de vigilancia y control como el INVIMA, son los

encargados de que la normativa se cumpla. A continuación, se relacionan las normas que establecen los requisitos de obligatorio cumplimiento desde el punto de vista técnico:

Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social: establece los requisitos necesarios para las notificaciones, permisos o registros sanitarios según el riesgo y las condiciones mínimas que se debe cumplir en cuanto al diseño, construcción en orden lógico de producción, abastecimiento de agua, disposición de residuos líquidos y sólidos, instalaciones sanitarias, pisos, drenajes, paredes, techos, puertas, ventanas u otras aberturas, iluminación y ventilación, entre otros. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social: señala las características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema del control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2007)

Decreto 16 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social: modifica el Decreto 1686 de 2012, que establecen los requisitos que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación, las bebidas alcohólicas destinadas para el consumo humano. (“Decreto 162 de 2021 Nivel Nacional - secretaria general”)

Ley 2158 de 2021 Congreso de La República de Colombia: reconoce, impulsa y protege el viche/biche y sus derivados como bebidas ancestrales, artesanales, tradicionales y patrimonio colectivo de las comunidades negras afrocolombianas de la costa del pacífico colombiano y se dictan otras disposiciones. (“LEY 2158 DE 2021 - SUIN – JURISCOL”)

Ley 70 de 1993 Congreso de La República de Colombia: "tiene por objeto reconocer a las comunidades negras que han venido ocupando tierras baldías en las zonas rurales ribereñas de los ríos de la Cuenca del Pacífico, de acuerdo con sus prácticas tradicionales de producción, el derecho a la propiedad colectiva, de conformidad con lo dispuesto en los artículos siguientes." (Concepto 058711 de 2021 Departamento Administrativo de la Función Pública). Así mismo tiene como propósito establecer mecanismos para la protección de la identidad cultural y de los derechos de las comunidades negras de Colombia como grupo étnico, y el fomento de su desarrollo económico y social, con el fin de garantizar que estas comunidades obtengan condiciones reales de igualdad de oportunidades frente al resto de la sociedad colombiana.

De acuerdo con lo previsto en el parágrafo 1o. ""del artículo transitorio 55 de la Constitución Política, esta ley se aplicará también en las zonas baldías, rurales y ribereñas que han venido siendo ocupadas por comunidades negras que tengan prácticas tradicionales de producción en otras zonas del país y cumplan con los requisitos establecidos en esta ley."(Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 de la Accounter) (CONGRESO DE COLOMBIA, 1993, p. 1)

Poder de negociación de clientes: Los clientes en el municipio de Guapi Cauca se caracterizan por ser muy sensibles al precio de venta del producto y su variación, en cambio con los clientes provenientes de otras partes del país o ya sea radicados por fuera de sus lugares de origen, se cuenta con un mayor poder de negociación. Se han identificado dos tipos de clientes: de grandes superficies, dueños de tiendas de bebidas del Pacífico, en las grandes ciudades y distribuidores a nivel local o regional y los consumidores directos. Para el primer grupo de clientes se requiere contar con registro sanitario y cumplir con todas las regulaciones que la normativa

vigente del producto exige, añadido a esto, los plazos de pago del producto son un poco más largos y afectan de manera directa la liquidez del productor. Para el segundo grupo, requieren que el producto este bien elaborado, que tenga un buen sabor, que su calidad se pueda sentir con el olfato, sea higiénico, una buena presentación y por último que el precio sea asequible.

Teniendo en cuenta la variedad de clientes y sus exigencias, en el momento de escoger el producto se puede concluir que hay un alto poder de negociación con ellos y es indispensable para el productor que la bebida sea competitiva en términos de precio, calidad y diferenciación para poder mantenerse en el mercado, aspectos alcanzados hasta este momento ya que sin ellos el producto no hubiese tenido viabilidad económica.

El factor primordial en la producción artesanal de viche, es su calidad, esa que le ha dado ese toque diferencial ante otras bebidas, que hoy en día le hace garantizar en mayor medida una viabilidad económica a quienes lo producen. Cada productor debe tener su impronta y su sello de calidad, pues no hay una fórmula estipulada para la fabricación de viche.

Factor social. Es de amplio conocimiento que el Cauca es un departamento con un alto índice de violencia que contribuye en el crecimiento del índice de desplazamiento territorial, para cualquier persona que desee hacer empresa en esta zona, es muy difícil no tener en cuenta estas variables que al final intervienen directamente en cualquier labor realizada, ya sea por personas de la misma comunidad o provenientes de otras partes del país. Un factor grave tener en cuenta, es precisamente, el de las extorciones, robos o daños en la producción que pueden ser causados por la aspersión de glifosato por la alta presencia de cultivos de coca en esta zona.

Iniciar a sustituir actividades por fuera de la Ley, por cultivos de caña de azúcar para fortalecer la producción artesanal del viche, podría ayudar a mejorar tanto la situación económica como la social en este corregimiento, sabido es, que la violencia llevo a muchos territorios a la par con los cultivos de uso ilícito y la minería ilegal.

Glosario

El bunde: Danza religiosa que se ofrece a los santos cuya coreografía difiere del currulao a pesar de ser interpretado por los mismos instrumentos. Como ritmo musical está muy extendido entre las comunidades afrocolombianas del litoral Pacífico, con un posible ascendiente en Sierra Leona (África). Tiene carácter de canción lúdica y difiere, en grado menor, de la forma de canto empleado en los velorios de los niños. En este sentido es una expresión de los ritos fúnebres y, a la vez, una forma de canto inserto en el ámbito de las rondas y juegos infantiles que ejecutan los

chiquillos en el patio de la casa mientras los adultos se ocupan del rito mortuorio propiamente dicho.

En la interpretación del bunde se emplean únicamente los tambores, que registran una métrica pausada. Los cantos, en coro, se alternan con los toques del tambor en aquellas ocasiones en que se trata de una celebración; en caso contrario, las voces no intervienen. Numerosas canciones del repertorio del litoral, que son cantos de folclor lúdico o rondas de juego, se bautizan con el nombre de bundes, tales como "El chocolate", "El punto", "El trapicherito", "El florón", "El pelusa", "Jugar con mi tía", "Adiós tía Coti" y "El laurel" (Rivero et al., 2012, p. 47)

el currulao: El currulao es un baile de pareja suelta, de temática amorosa y de naturaleza ritual. Los movimientos de los danzarines son ágiles y vigorosos; en el hombre adquieren por momentos una gran fuerza, sin desmedro de la armonía. La mujer perpetúa una actitud sosegada ante los anhelos de su compañero, quien busca enamorarla con flirteos, zapateados, flexiones, abaniqueos y los chasquidos de su pañuelo. La coreografía se desarrolla con base en dos desplazamientos simultáneos: uno de rotación circular y otro de translación lateral, formando círculos pequeños, los que a su vez configuran un ocho. Las figuras que predominan son la confrontación en cuadrillas, avances y retrocesos en corredor, cruces de los bailarines, giros, saltos y movimientos del pañuelo.(Rivero et al., 2012, p. 44)

La juga: Es una variante del currulao y la mayoría de los cantos se hacen con este ritmo y dedicados al Niño Dios por lo que se le llaman "arrullos". La juga es un ritmo por lo general que se utiliza en los rituales fúnebres y en las celebraciones como la navidad. Se hace una representación con las basadas (desfile de canoas por el río) las cuales salen de las veredas cercanas llevando al niño Jesús a la Iglesia. Todo este trayecto lo acompañan interpretando arrullos de juga. Los pasos de la juga se componen de pequeños deslizamientos de los pies hacia adelante,

alternando el peso del cuerpo de izquierda a derecha, según el pie que avanza. El otro pie se levanta del piso en el mismo sitio con el talón arriba o media punta. Este paso se utiliza en la mayoría de los bailes de la región con algunas variaciones en el acento musical o en los movimientos y gestos del danzante prestándose también para hacer sencillas descomposiciones musicales. En la posición inicial los pies están ligeramente separados y paralelos. (Escobar, 1998, citado en Paredes & Cifuentes, 2019, p. 21)

Naidi o asai: El naidí es una especie ampliamente utilizada en el Pacífico colombiano y, específicamente, se han registrado varios usos por parte de los pobladores del río Cajambre donde destaca el uso del tallo para construcción de azoteas (Figura 8A), pilotes, pisos (Figura 8C) y paredes de casas; las hojas se utilizan esporádicamente para la construcción de techos de casas y de una herramienta, llamada “pecoña”, para escalar la palma y aprovechar su fruto (Figura 8B). El uso más apetecido de esta especie es el aprovechamiento de sus frutos con los que preparan una deliciosa bebida (Figura 8D) de consumo diario por parte de los pobladores de la región y que en el último año se ha convertido en una fuente de ingresos económicos, ya que se comercializan a nivel regional y nacional. Además, se registró por parte de algunos pobladores que el peciolo y las hojas tiernas de las plántulas y juveniles del naidí son utilizados como herramientas de atracción en la cacería de cangrejos. (Ministerio de ambiente, 2022, p. 23)

CONCLUSIONES

Este trabajo permite identificar que la producción artesanal de viche cuenta con una estructura organizacional y económica que beneficia con un empleo directo a más de quince familias, indirectamente a muchos más, que ven la venta de viche, como su principal fuente de ingresos.

El proceso de caracterización evidencia que el viche es un producto muy influyente en la comunidad haciendo parte del entorno cultural, presente en celebraciones religiosas, velorios y demás actividades que se realizan. En el corregimiento más del 50% de los habitantes, alguna vez

en su vida han participado de manera directa o indirecta al proceso de producción, debido a la gran empleabilidad y su dependencia vital del capital humano.

El viche es un producto en proceso de evolución económica, desde tiempos pasados ha sido el sostén económico para la comunidad. El análisis realizado, evidencia que, una producción constante y sostenida haría que el viche se convirtiera en ese motor que impulse el crecimiento en esta economía rural, acompañado del mejoramiento de la calidad de vida en todos sus aspectos.

El análisis de los costos permite concluir, que la producción artesanal de viche es una actividad económica muy rentable, con capacidad de generar un cambio determinante en la economía de esta comunidad y en el municipio de Guapi, por su bajo costo de producción y el alto impacto ambiental positivo generado, además del gran poder de comercialización; sumado a su aporte a la medicina tradicional y al tejido cultural en el territorio.

RECOMENDACIONES

El proceso de producción y comercialización del viche ha tenido una amplia evolución desde el mejoramiento de sus procesos de producción hasta su amplio reconocimiento cultural para la buena comercialización, pero aún hay detalles que las comunidades siguen omitiendo sin potenciar al máximo lo beneficioso que pueden llegar a ser.

Se recomienda a los productores y habitantes de la comunidad en generar apostarle un poco más a la siembra de la caña para la producción artesanal de viche, centrando su economía en gran parte en este producto, que trae consigo beneficios como el mejoramiento de las tierras y el

reconocimiento cultural que conlleva mejorar la visión que se tiene de esta región con un gran potencial en el turismo.

Es necesario implementar metodologías de producción más amigables con el medio ambiente que permitan el cuidado personal y del espacio de trabajo, con una inversión en equipos de protección para la producción industrial.

Es importante llevar registro de todos los costos o gastos que se tengas en el proceso de producción incluyendo la mano de obra propia, podrían adaptarse los formatos diseñados en esta propuesta para el análisis correspondiente, ya que contienen cada una de las variables encontradas en el estudio.

Se recomienda hacer presión al gobierno para la puesta en marcha de la Ley 2158 que permita reglamentar el viche, dándole ese reconocimiento como patrimonio cultural de las comunidades afrocolombianas de la costa pacífica y que no se repitan episodios como los que están ocurriendo en Bogotá con la persecución al expendio de esta bebida y el intento de sabotaje por apropiación de su fórmula por parte de terceros hace pocos años, en la ciudad de Cali.

BIBLIOGRAFIA

CONGRESO DE COLOMBIA. (1993). *LEY 70 DE 1993.*

<https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2006/4404.pdf>

- Consejo Comunitario Río Guajú. (2022). *Estrategias de acción sobre el problema de las drogas con el consejo comunitario del río guajú.pdf*.
https://biesimci.org/fileadmin/2022/documentos/frisco3/estrategias_de_acci%C3%B3n_sobre_el_problema_de_las_drogas_con_el_consejo_comunitario_del_r%C3%ADo_guaju%C3%AD.pdf
- Minguez, J. G. (2017). *Guapi 's experience. A look into the future: Everything is not part of the past nor the future.*
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Resolucion-2674-de-2013*.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
- Observatorio Regional ODS. (2020). *Informe Región Pacífica. 5*.
<https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/47941/Informe%20Regi%C3%B3n%20Pac%C3%ADfica.pdf?sequence=1>
- Oslander, U. (1998). *ESPACIO E IDENTIDAD EN EL PACÍFICO COLOMBIANO: PERSPECTIVAS DESDE LA COSTA CAUCANA. 1*.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6581690.pdf>
- Puentes, C. A. C., Delgado, A. M. C., Vargas, N. O., Mena, V. C., Mathiasen, B., & Correa, H. L. (2017). *MINISTERIO DE MINAS Y ENERGÍA*.
<https://www.biesimci.org/fileadmin/2019/documentos/evoa/informe-guapi-2017.pdf>
- Quiñones, F. A. T. (2020). *Determinación de las condiciones básicas de estandarización del proceso de producción de un licor tradicional para Raigambre gota del Pacífico.*

Ramirez Molinares Carlos Vicente, García Barbosa Milton, & Pantoja Algarín Cristo Ramón. (2010). *FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS DE COSTO.pdf*. UNIVERSIDAD LIBRE.

https://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf

Romero Paredes, J. D. (2020). *La química a partir del viche: Una cartilla didáctica para la enseñanza de algunos conceptos de química para grado sexto que incorpora la Catedra de Estudios Afrocolombianos en el Distrito de Buenaventura*. <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/handle/10893/20496/3467%20R763.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Urbano, S. Y. C. (2017). *ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA CREAR UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE BEBIDAS AUTÓCTONAS DEL PACIFICO COLOMBIANO, EN LA COMUNA 15 DE LA CIUDAD DE CALI*. 130.

Consejo privado de competitividad & cepec-Universidad del Rosario. Índice departamental de competitividad 2016 [en línea]. CEPEC ©: 2017 [citado 26, diciembre, 2019]. Disponible en internet en: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=14&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjSnc7Qod7mAhXQtlkKHSdcDwlQFjANegQIARAC&url=https%3A%2F%2Fwww.urosario.edu.co%2Fcompetitividad%2Fcontenido%2FPublicaciones%2FIDC-2016%2F&usg=AOvVaw1Q6TwXCb8NFJka-MO6IHf_

Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 616. Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano. El Ministerio, Bogotá: 28, febrero, 2006. 32 p.

_____. _____. Resolución 2115. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. El Ministerio. Bogotá: 22, junio, 2007.

_____. _____. Resolución 2674. Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para alimentos y se dictan otras disposiciones. El Ministerio. Bogotá: 22, julio, 2013. 37 p.

Congreso de Colombia. (2021). *LEY 2158 DEL 8 DE NOVIEMBRE DE 2021.pdf*.
<https://dapre.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%202158%20DEL%208%20DE%20NOVIEMBRE%20DE%202021.pdf>

Ministerio de Hacienda y Crédito Público. (2020). *VIABILIDAD FISCAL TERRITORIAL [FISCAL]*. MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO; PDF.
https://www.minhacienda.gov.co/webcenter/ShowProperty?nodeId=%2FConexionContent%2FWCC_CLUSTER-181137%2F%2FidcPrimaryFile&revision=latestreleased

Ministerio de Salud y Protección Social. (2012). *Decreto 1686 de 2012*.
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Decreto%201686%20de%202012.pdf

Oslender, U. (1998). *"ESPACIO E IDENTIDAD EN EL PACÍFICO COLOMBIANO: PERSPECTIVAS DESDE LA COSTA CAUCANA."* ("Vista de Espacio e identidad en el pacífico colombiano: perspectivas ...") I. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6581690.pdf>

Portes, A., & Haller, W. (2004). *La economía informal*. Naciones Unidas, CEPAL, División de Desarrollo Social.

Puentes, C. A. C., Delgado, A. M. C., Vargas, N. O., Mena, V. C., Mathiasen, B., & Correa, H. L. (2017). *MINISTERIO DE MINAS Y ENERGÍA*.
<https://www.biesimci.org/fileadmin/2019/documentos/evoa/informe-Guapii-2017.pdf>

Sinisterra, L. A. (s. f.). *PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UNA ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LA BEBIDA ALCOHÓLICA VICHE EN EL MUNICIPIO DE TIMBIQUÍ CAUCA CON EL FIN DE FORTALECER SUS CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y COMERCIALES 2019*. 142.

Universidad de Caldas. (2011). *Economía-1*.
<https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/productos/4775/economia-1.pdf>

Ministerio de ambiente. (2022). Caracterización de poblaciones y producción silvestre de frutos de naidí (*Euterpe oleracea* Mart) en Buenaventura, Valle del Cauca: Bases para su protocolo de manejo sostenible en el Pacífico colombiano.
http://repository.humboldt.org.co/bitstream/handle/20.500.11761/36219/4.Caracterizaci%C3%B3n_Naid%C3%AD_Convenio%2019-169.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Paredes, M. R. C., & Cifuentes, M. C. (2019). Los bailes currulao, juga y bunde de la cultura afro nariñense como estrategia pedagógica para el fortalecimiento de las tradiciones en los estudiantes de grado 5-1. De la I.E. INELPAC, del municipio de Olaya Herrera. . . de la, 2019.

Rivero, J. A. B., Ruiz, L. C., & Peña, L. A. L. (2012). LAS DANZAS FOLCLÓRICAS DEL PACÍFICO (BUNDE Y CURRULAO), COMO HERRAMIENTA PEDAGÓGICA PARA GENERAR LA INTEGRACIÓN DE GÉNEROS EN LOS ESTUDIANTES DEL CURSO 5° DE PRIMARIA DEL I. E. D. MARCO TULIO FERNÁNDEZ SEDE C, JORNADA MAÑANA.