



**La Yuca en Sucre: Un viaje por su cultivo, usos y transformación**

Andrea Isabel Lara Vega

Trabajo de grado presentado Para optar al título de Periodista

Asesor

Julio César Orozco Ospina

Universidad de Antioquia  
Facultad de Comunicaciones y Filología  
Periodismo  
Medellín, Antioquia, Colombia  
2024

---

<b>Cita</b>	(Lara Vega, 2024)
<b>Referencia</b>	Lara Vega, A. I. (2024). La Yuca en Sucre: Un viaje por su cultivo, usos y transformación [Trabajo de grado profesional]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
<b>Estilo APA 7 (2020)</b>	

---



Seleccione biblioteca, CRAI o centro de documentación UdeA (A-Z)

**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

### **Dedicatoria**

A todos los que me ayudaron a abrir los ojos y a liberar mi alma de la jaula en la que fui prisionera de mi frustración y terquedad, sin esa noche, nada de esto hubiese sido posible.

### **Agradecimientos**

A todas las personas que hicieron parte de este trabajo, Don Ramón y Julio en Morroa, Claudia en Betulia, a mi asesor, a la Coordinadora Maritza, a mi familia, amigas, a los mototaxis que me llevaron y esperaron mientras hacía las entrevistas, solo queda decir gracias y sentirme afortunada por la gente que me rodeó durante este proceso.

Una mención especial para mí por haberlo terminado.

---

**Tabla de contenido**

Resumen.....	5
Introducción.....	7
La Yuca en Sucre: Un viaje por su cultivo, usos y transformación.....	34
De la tierra a la mesa.....	36
¿A qué sabe la yuca?.....	50
Yuca en la industria.....	73
Conclusiones.....	81
Epilogo.....	83
Referencias.....	85

### Resumen

A lo largo de la historia La yuca (*manihot esculenta*) ha sido un alimento esencial en Colombia, desde su nacimiento en la cuenca del Amazonas y su viaje hasta la Región Caribe ha permeado desde el primer instante el campo, la gastronomía y la industria

Desde lo estatal existen iniciativas agroindustriales como Yuca País, investigativas como AGROSAVIA y diversificadoras como la cerveza Nativa en Sucre, que buscan fortalecer el sector yuquero en el país y también el impulsar más este cultivo.

Pensar en la yuca es hacerlo en el departamento de Sucre que representa el 60% de hectáreas sembradas en yuca en todo el país y es de sus principales productores de almidón, un derivado de la yuca conocido por su versatilidad desde la industria alimentaria a la petrolera

Teniendo al departamento de Sucre como punto de partida de este viaje y reconociendo en la yuca, más que un producto una forma de vida para las personas que subsisten de ella, entre alimento y sustento, este es también un recorrido histórico. Desde nuestros inicios como civilización ya estaba la yuca ahí, llegó desde el Amazonas a la costa entre migraciones donde se perfeccionó su cultivo y transformación en harina y casave convirtiéndose en la base alimenticia y cultural de las comunidades indígenas.

Desde el periodismo, partiendo de la búsqueda de otras narrativas sobre el campo, historia y cocina se llega a la yuca, una raíz que a simple vista no tiene mucho que hacer pero que se ha vuelto el motivo de inversión y desarrollo de un departamento como Sucre que busca de ser un referente agroindustrial en el sector de la yuca y hacer valer su tradición campesina yuquera.

***Palabras clave: yuca, Sucre, almidón, industria, tradición, cultura, gastronomía, campo.***

---

### Abstract

Throughout history, cassava (*manihot esculenta*) has been an essential food in Colombia, since its birth in the Amazon basin and its journey to the Caribbean region has permeated from the first moment the field, gastronomy and industry.

From the state level, there are agroindustrial initiatives such as Yuca País, research initiatives such as AGROSAVIA and diversification initiatives such as Nativa beer in Sucre, which seek to strengthen the cassava sector in the country and also to promote this crop.

To think about cassava is to think about the department of Sucre, which represents 60% of the hectares planted in cassava in the whole country and is one of the main producers of starch, a derivative of cassava known for its versatility from the food industry to the oil industry.

Having the department of Sucre as the starting point of this journey and recognizing in cassava, more than a product, a way of life for the people who subsist on it, between food and sustenance, this is also a historical journey. From our beginnings as a civilization, the yucca was already there, it arrived from the Amazon to the coast between migrations where its cultivation and transformation into flour and cassava was perfected, becoming the nutritional and cultural base of the indigenous communities.

From journalism, starting from the search for other narratives about the countryside, history and cuisine, we arrive at cassava, a root that at first glance does not have much to do but has become the reason for investment and development of a department like Sucre, which seeks to be an agro-industrial reference in the cassava sector and to assert its cassava farming tradition.

***Keywords: yucca, Sucre, starch, industry, tradition, culture, gastronomy, countryside.***

## **Introducción**

El campo, la gastronomía, la industria son elementos que pocas veces se usan para hablar de un departamento o en este caso particular un alimento, La Yuca, una raíz familia de la Euphorbiaceae la cual se ha venido investigando y reconociendo su potencial como un producto de desarrollo agroindustrial para el país en el que existe todo un sector altamente competitivo en el que resalta Sucre un departamento de tradición agropecuaria ubicado en la costa caribe y que a pesar de no tener una industria concreta su producción de yuca lo hace estar en la mira de proyectos e iniciativas estatales y gubernamentales que buscan impactar su población y economía.

Por lo anterior el desarrollo de un trabajo periodístico que toque a la yuca en diferentes momentos que atraviesan al departamento de Sucre lo hacen un tema de actualidad y relevancia especialmente porque viene siendo la agenda de gobiernos actuales en impulsar al departamento. La visibilidad y tecnificación del campo por medio de un ingrediente tan común como la yuca es el primer paso para conocer todo lo que se puede hacer con ella y que desde organizaciones como la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) han reconocido como una de las plantas que tendrá un impacto relevante en temas de seguridad alimentaria.

## 1. Planteamiento del problema

En la actualidad, la Gobernación de Sucre vienen trabajando en un plan de desarrollo agroindustrial para potenciar el campo y la agricultura en esta zona del país, de la mano de la empresa de cervecería Bavaria, en un proyecto llamado *Nativa, hecha con yuca de aquí*, apoyado también por la nueva iniciativa lanzada por el ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, llamada Yuca país, con la intención de mejorar las condiciones del campesinado y los precios de la yuca, uno de los productos principales del departamento y con el que se aspira volver a Sucre el *departamento yuquero de Colombia*.

Actualmente, la Gobernación de Sucre está trabajando en un plan de desarrollo agroindustrial para potenciar el campo y la agricultura en esta región del país, con el apoyo de la cervecería Bavaria en un proyecto llamado *Nativa, hecha con yuca de aquí*. Este esfuerzo se complementa con la nueva iniciativa del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, denominada Yuca País, cuyo objetivo es mejorar las condiciones del campesinado y los precios de este tubérculo. Con estas acciones, se aspira a convertir a Sucre en el departamento yuquero de Colombia.

La producción de yuca en Sucre abarca el 8 % del territorio total del departamento, lo que equivale a 188,270 toneladas en 2020. Sin embargo, las fluctuaciones de precios han afectado a las dos especies comerciales de esta planta: La yuca dulce o de mesa *Manihot esculenta*, que ha presentado una sobreproducción; mientras que la yuca amarga o industrial *Manihot utilissima*, utilizada para la elaboración



---

de almidones, cervezas, bolsas biodegradables y otros productos, resulta insuficiente para abastecer el sector industrial y almidonero del país. Esta variedad representa solo el 5.6 % de la producción nacional, de la cual Sucre aporta el 40 % de esta materia prima.

Por otro lado, en agosto del 2021, la Gobernación de Sucre y la cervecería Bavaria con el impulso del programa Yuca país, lanzaron una cerveza a base de yuca con el nombre de Nativa, y el eslogan “hecha con yuca de aquí”. Este proyecto tiene como propósito incentivar la producción de yuca amarga en el departamento y vincula a 96 campesinos de forma directa y a 2.000 de manera indirecta. Otro proyecto relacionado con el consumo de yuca es “Sucre sabe diferente”, lanzado en febrero de 2023. Este es un recetario que busca rescatar la cocina ancestral del departamento, donde la yuca es protagonista en muchas de las recetas.

Además, la cerveza Nativa tiene como objetivo apoyar al campo sucreño e impulsar la siembra de yuca amarga y su comercialización en empresas grandes y reconocidas. Esta nueva bebida se presenta como uno de los múltiples usos que se pueden dar a estas raíces. Al igual que el programa Yuca País, el Gobierno busca promover la siembra de esta materia prima como una alternativa para reemplazar el almidón de maíz en algunos casos y satisfacer la demanda nacional. A largo plazo, se aspira a convertir a Colombia en un referente en esta industria en crecimiento en Latinoamérica.

Por lo tanto, considerando la relevancia de proyectos como Nativa y su conexión con otros procesos nacionales, es fundamental revisar el valor de la yuca en todas sus presentaciones. Dado su gran potencial, es válido hablar de ella. Además de contribuir a la información, esto daría visibilidad a las poblaciones beneficiarias de estas políticas en torno

a la planta, como los campesinos, emprendedores y cocineros tradicionales que han hecho de este tubérculo la base de sus vidas.

En este tipo de temas, existe una sensación de abandono. El periodismo suele abordar el campo principalmente desde la perspectiva de la memoria, el conflicto, la violencia, el desplazamiento y el medioambiente. Sin embargo, al hablar de proyectos que buscan generar un impacto, el seguimiento a estas iniciativas es insuficiente. Al anunciarse, suelen causar un 'boom', pero con el tiempo se desvanecen entre otras noticias. Como periodistas, tenemos el deber de informar sobre el desarrollo de cultivos que se consideran cotidianos, como en el caso de la yuca.

Al llevar a cabo esta investigación, los testimonios e información recolectados contribuirán al conocimiento del sector yuquero de Sucre. Además, de resaltar el valor histórico de un alimento que ha sido parte constante de nuestras vidas, presente en el desayuno, almuerzo y cena.

Por lo anterior, el propósito de esta investigación es explorar la yuca a través de tres momentos: agrario, industrial y gastronómico en el departamento de Sucre. El resultado final de esta investigación se presentará como un reportaje escrito, complementado con apoyos visuales y entrevistas a expertos y personas vinculadas a estos momentos. Además, se utilizará un formato que incorpora elementos de la crónica para potenciar la presentación del trabajo y su impacto en la construcción de información.

## 1.1 Antecedentes

El 5 de agosto de 2021, en el municipio de Coveñas, Sucre, fue presentada una nueva iniciativa de Bavaria en unión con las gobernaciones de Sucre y Córdoba, con el propósito de incentivar el campo en estos dos departamentos. Este lanzamiento fue la cerveza Nativa, hecha a base de yuca amarga o industrial, cultivada en veredas de municipios de ambas regiones.

En medios de comunicación se evidencia la noticia, acompañada también de las declaraciones de la vicepresidenta de asuntos corporativos de Bavaria, Samira Fadul, *“Buscamos trabajar con agricultores del país para empoderarlos financieramente a través de la compra de materia prima para hacer nuestros productos”* cuenta para una entrevista en la revista Forbes, Colombia.

En ese evento se menciona el impacto que se busca tener para más de 200 campesinos de la región, comprando directamente a los agricultores dentro de lo que mencionan como *Condiciones Justas de Mercado*, refiriéndose a los precios por los cuales son adquiridas estas materias primas para la empresa y el modelo de agricultura por contrato, al igual que su procesamiento en la Planta de Almidones que posee el departamento Sucre.

Esta cerveza se lanza con un precio de venta recomendado por la empresa de \$1.200 pesos colombianos en 2021 y actualmente se mantiene ahí.

En su momento, los medios de comunicación en las secciones económicas resaltaron la noticia como positiva, haciendo énfasis al impacto dentro de las regiones. Para el aspecto periodístico se consultaron 10 medios de comunicación nacionales; Portafolio,

---

La República, Caracol noticias, Caracol Radio, Semana, Red+ Noticias, El Tiempo, El Universal, Forbes Colombia y El Heraldo, de los que resaltan tres cosas:

- La manera en que es cubierta esta noticia es muy similar, la mayoría cuentan con los mismos datos, enfoque e incluso declaraciones, al igual que la redacción es muy parecida entre todos ellos. Poca profundización. Sensación de “copia y pega”.
- Estas noticias fueron cubiertas entre los días 5 y 7 de agosto de 2021 y durante el resto del año no se vuelve a mencionar la cerveza o Bavaria.
- Existe una ausencia de voces, más allá de lo presentado respecto a los datos de la empresa, faltan los testimonios de los campesinos y demás involucrados.

En 2022, el proyecto de cerveza Nativa vuelve a aparecer el 9 de febrero, tras un comunicado de la cervecería Bavaria en el que anuncia su expansión al departamento de Bolívar, resaltando el trabajo conjunto de alianzas público – privadas, en el que busca impactar a más de 2.000 familias campesinas en la región de Bolívar, lo que indica que la cerveza estará disponible también en ese departamento. El trabajo e impactos están proyectados para los próximos 2 años.

Se vuelve a hacer una revisión periodística sobre el proyecto dentro de los medios mencionados anteriormente, la noticia más reciente es una entrevista realizada a Sergio Ramos, presidente de la cervecería, para el medio Portafolio, donde habla acerca de cómo va el proyecto.

---

*“Nativa es un proyecto muy interesante porque reúne varias de nuestras palancas, innovación para expandir la categoría, pero además sostenibilidad, hecha con yuca comprada a agricultores de Sucre, Córdoba y Bolívar. Nativa ha sido muy bien recibida por el consumidor del Caribe. Durante su primer año logró consolidarse y ser la innovación de mayor crecimiento de todo nuestro portafolio. De igual forma, hemos impactado la vida de 100 familias a través de este proyecto, con las que estamos, en conjunto con la corporación PBA y ADS, fortaleciendo asociaciones de agricultores.”* – Sergio Ramos, para portafolio, 2022.

En los demás medios se destaca la noticia sobre el beneficio del proyecto para los campesinos, un impacto a más de 300 familias, y la contribución de Bavaria. Además del comunicado de prensa, no se encontró declaraciones de campesinos o demás involucrados. Al igual que en 2021, se vuelven a identificar las tres observaciones anteriores, especialmente la falta de profundidad de estas “nuevas” noticias.

## 2. Justificación

Más allá del aspecto económico, los proyectos agroindustriales buscan impactar social y monetariamente a los campesinos y a las empresas que conforman esta cadena. Por ello, en el ámbito periodístico, publicar una nota cuya fuente principal sea un comunicado de prensa de la empresa o del Gobierno deja mucho que desear. En este sentido, la pertinencia de este trabajo radica en dar voz a las personas a las que estos proyectos buscan beneficiar. ¿Cómo se pueden ver los cambios en el campo si nadie conoce lo que se está haciendo? Esta investigación tiene como objetivo contar los impactos de un proyecto agroindustrial desde la perspectiva de quienes realmente están sembrando y cosechando la tierra: los campesinos.

Es así como, como colombianos, desde temprana edad nos hacen reconocer el potencial agrícola del país, las características de nuestros suelos ricos en minerales, nuestros cuatro pisos térmicos adaptables a cualquier cultivo y, sobre todo, el agua. Pero ¿qué pasa cuando hay que cubrir el campo? Desde el ámbito periodístico, existe poca profundización en estos temas, a menos que tengan que ver con conflictos sociales o el acceso a la tierra. Hay poco enfoque en iniciativas productivas y sus impactos en la gente.

Por esta razón, resulta pertinente realizar un trabajo periodístico que siga de cerca una iniciativa agroindustrial público-privada, especialmente en relación con el cultivo de yuca, que es muy valorado tanto para el consumo como para la industria. Esta temática es especialmente relevante en el contexto actual del país, donde un nuevo gobierno ha puesto

énfasis en el medio ambiente y el fortalecimiento del campo colombiano. Para estos sectores, la llegada de Gustavo Petro a la presidencia representa la esperada reforma agraria.

Por otro lado, es importante considerar los sucesos actuales. Aunque Bavaria tenía expectativas positivas en el contexto de la salida de la pandemia y la reactivación económica, el anuncio de la guerra entre Rusia y Ucrania y su impacto en el sector agrario fue un evento impredecible. Este conflicto provocó un aumento en los precios de fertilizantes, pesticidas y otros insumos utilizados en cultivos a gran escala, lo que plantea preguntas sobre cómo se han gestionado estos desafíos dentro del proyecto.

En relación con los factores económicos nacionales, se pueden mencionar la inflación, el aumento de precios de los alimentos, y la crisis de la papa por falta de abastecimiento, entre otros cultivos. Estas situaciones pudieron afectar a Nativa y a la cadena de la yuca industrial, así como los precios por tonelada de este cultivo. Además, el impacto del paro armado llevado a cabo por las Autodefensas Gaitanistas de Colombia (AGC) en mayo de 2022, con presencia en municipios como San Onofre y Ovejas, también influyó en este proyecto de Bavaria.

Por lo tanto, la presente investigación contemplaba inicialmente los 18 municipios que forman parte de la iniciativa Nativa en el departamento de Sucre. Sin embargo, debido a factores de seguridad y económicos, se redujo a cuatro territorios: Morroa, que pertenece a la subregión de los Montes de María; y Corozal, Betulia y Sincé, que están en la subregión de la Sabana. Esta reducción también permite garantizar la calidad del trabajo y un acceso más cercano a las fuentes.

Además, la falta de información sobre el tema, el escaso seguimiento y la ausencia de fuentes no oficiales, junto con la percepción de “copiar y pegar” en las notas consultadas, han sido factores importantes que impulsan la realización de un trabajo de este tipo.

Para finalizar, es fundamental llevar a cabo este tipo de investigaciones, ya que se vinculan con dos áreas del periodismo: los impactos en el agro y el periodismo de soluciones, que busca acercarse a la gente y promover una calidad de vida digna para los campesinos. Además, se apela al periodismo como un veedor de los impactos sociales y económicos, así como de los efectos en el ámbito agroindustrial.



### **3. Objetivos**

#### **General**

- Realizar el recorrido de la yuca en tres momentos. Campo, industria y gastronómico en el departamento de Sucre.

#### **Específicos**

- Indagar la influencia de la yuca en la gastronomía sucreña.
- Establecer las distintas políticas en torno a la yuca y su empleabilidad en el departamento de sucre.
- Examinar los efectos socioeconómicos de la yuca en el campo y la industria sucreña
- Analizar el desarrollo de la yuca en el Departamento de Sucre.

## **5. Marco teórico**

### **Concepto de Población**

El concepto de población está relacionado principalmente con disciplinas como la estadística y la demografía. En el marco de esta investigación, se entiende por población a un conjunto de personas que, a lo largo del tiempo, permanecen unidas por características y comportamientos específicos que influyen en su continuidad dentro de ese grupo. Pérez, 2010 (P: 1)

Lo anterior, en contexto con este trabajo, se comprende a la población de campesinos seleccionados, de los municipios de Morroa, Corozal, Betulia y Sincé, como ese ente colectivo que posee características similares, como lo son, el ser campesino, el hacer parte de la iniciativa Nativa, y en cómo este proyecto agroindustrial afecto sus modos de vida a nivel socioeconómico.

#### **➤ Población sucreña**

Sucre es un departamento ubicado en el norte de Colombia, su capital es Sincelejo y hace parte de la región Caribe, limita al norte con el mar Caribe, al este con Bolívar y al oeste con Córdoba. Tiene 26 municipios distribuidos en las subregiones del Morrosquillo, Montes de María, Sabana, San Jorge y La Mojana.

La economía en el departamento se mueve principalmente en el turismo de las playas de Tolú y Coveñas; la ganadería bovina, equina, porcina, la explotación avícola, la

agricultura, además de la comercialización de productos como arroz, maíz, ñame, auyama, berenjenas al igual que la yuca, en sus variedades dulce y amarga.

Históricamente, Sucre ha estado entre los más rezagados de Colombia. A pesar de contar con un alto potencial, su desarrollo se ve obstaculizado por la falta de avances en tecnificación y por la dependencia de los recursos públicos, lo que dificulta la implementación de proyectos e iniciativas. A esto se suma la corrupción en el sector público, presente en las diferentes administraciones gubernamentales del departamento. Aguilar, (P: 2).

Actualmente, Sucre se encuentra dentro de los departamentos más pobres de Colombia, con una población de 928.984 habitantes, de los cuales el 50% se encuentra en situación de pobreza y el 11 % hace parte de la pobreza extrema, lo que equivale a 102.188 personas (DANE, 2019), siendo también uno de los más afectados en la región Caribe. Asimismo, como uno de los más desiguales respecto al género; el desempleo en hombres es del 10 % mientras que las mujeres están cerca del 20 %; también como los ingresos, pues las mujeres con suerte llegan a las \$520.000 mensuales, lo que implica la recurrencia en la pobreza, el empleo en el departamento en su mayoría es informal, siendo un 82 % de la población que depende de esta modalidad de trabajo.

En un estudio hecho por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE, analizando el Índice de Pobreza Multidimensional (IPM) en Sucre, el cual abarca desde la educación en el hogar hasta el acceso a los servicios públicos, fue encontrado que mientras en las cabeceras municipales este índice está en un 25 % en los centros poblados y rurales muestra un 46 %, lo que también deja una clara brecha de 21 %, entre lo urbano

y lo rural. A nivel departamental este índice se encuentra en un 33 % de pobreza multidimensional.

Por lo anterior, la población, más allá de un interés político o público, la necesidad de que un proyecto de la magnitud de Nativa funcione, se puede considerar como el pago de una deuda socioeconómica con Sucre y especialmente con sus campesinos.

### **Agro Caribe colombiano**

A la fecha de este trabajo, se está llevando a cabo el Censo Nacional Agropecuario (CNA) realizado por el Dane, cuyos resultados se presentarán al final del año 2022. Por lo tanto, los datos utilizados en este apartado se basarán en el censo anterior, realizado en 2014, así como en investigaciones independientes de medios de comunicación, ministerios y universidades.

La situación del campo colombiano actualmente enfrenta diversas crisis debido a aspectos externos como la guerra entre Rusia y Ucrania, el incremento de los fertilizantes y elementos para la producción, al igual que factores internos como el clima y la falta de tecnificación del mismo sector. A nivel nacional los alimentos han subido por falta de abastecimiento y desánimos del sector agrario por ausencia de garantías y amortización de los precios.

Por otro lado, existen los conflictos sociales como el acceso a la tierra, el 42.5 % de la tierra se encuentra entre industrias y privados, el resto, es decir, 30 % es dividida entre comunidades indígenas, afros y campesinos, el 10 % hace referencia a las áreas protegidas y el 0.7 % representan baldíos, según datos recolectados por el periódico La República, con base en datos de los catastros, Instituto Agustín Codazzi y el Dane.

En el ámbito socio-ambiental, se observan prácticas como los monocultivos, que incluyen la palma africana, el café, el banano y el aguacate, así como la ganadería extensiva, que implica la adaptación de grandes terrenos para la cría a gran escala de ganado. Además, se presentan desafíos como los fenómenos naturales, la presencia de grupos armados, la tala ilegal de árboles y la minería ilícita. También existen situaciones como la pobreza, el acceso a la salud, a créditos o programas para la capacitación del campesinado en la región.

En cuanto a la costa Caribe, la región se muestra por encima de los niveles nacionales en aspectos como la población campesina sin escolaridad representa el 34.8% mientras que el promedio nacional es de 18.7%, en índices de pobreza de cada 100 agricultores en la costa, 53 son pobres, mientras que en Colombia es de 43.

En términos productivos y comerciales, existen brechas en cuanto al acceso a maquinaria, especialmente para quienes no se dedican a monocultivos como la palma africana, el algodón y banano, es de 12 de cada 100 productores. Con respecto a los créditos existe poca solicitud de estos, al igual que baja aprobación del 7.9% fueron aprobadas 76%. En cuanto a capacitación agraria o asistencia técnica, 8 de cada 100 cuentan con ella en la región.

Pero, a pesar de los datos mencionados anteriormente basados en el censo de 2014, se reconoce la capacidad agraria de la región, en términos de área y producción cuenta con el 11.3% de la ruralidad repartida entre bosques naturales y zonas de impacto agropecuario, resalta el departamento de Bolívar con el mayor porcentaje de terreno rural, 2.3% del censo nacional.

Además, una amplia parte de la tierra productiva y apta para la agricultura se destina al sector pecuario, que incluye la cría y mantenimiento de animales como bovinos, peces, aves y caprinos. En la región, este sector representa el 62.3 %, en comparación con el 56.6 % del promedio nacional. Departamentos como Córdoba destacan en el uso pecuario, especialmente en la producción de ganado bovino, siendo el mayor productor de leche de la región, seguido por Cesar y Magdalena.

A su vez, el 32.5 % del territorio es destinado para el uso agrícola, es decir, 1.306.000 hectáreas, distribuidos en cultivos de cereales, plátanos, legumbres, tubérculos, cultivos agroindustriales y forestales. Los cereales representan el 27.1% del área cultivada de la región, las mayores extensiones se encuentran en Córdoba y Bolívar, pero por producción destaca el departamento de Cesar.

El censo destaca la yuca como uno de los cultivos más sembrados, con 1.7 millones de hectáreas cosechadas, lo que la posiciona como el cultivo estrella en la región, sobresalen los departamentos de Magdalena y Bolívar, según las cifras del Dane, 2014.

En 2019, el Ministerio de Agricultura, se realizó un estudio sobre la situación de la yuca en el país, el departamento líder sigue siendo Bolívar con el 20.8%, seguidos de Córdoba con el 11.4%, Magdalena con el 8.71% y Sucre con el 8.6%, resaltan también el Cauca y Llanos Orientales, pero el fuerte de este producto se mantiene en la Costa Caribe.

## La yuca en Colombia

La yuca es una raíz originaria de América del Sur, lo que la convierte en una especie nativa del país y ha sido la base de la alimentación en Colombia desde antes de la Colonia hasta la actualidad. En el documento de Jorge Orlando Melo titulado *La dieta prehispánica: Salud y equilibrio ambiental*, se explica cómo la yuca ya era un alimento fundamental para las comunidades indígenas de las tierras cálidas.

“Los indios de las tierras calientes tenían que vivir sin papa, pero podían sembrar maíz —cultivo que les daba dos cosechas al año, algo impensable en Europa— y yuca; los indios de las altiplanicies no contaban con yuca, a menos que tuvieran cerca un valle templado o caliente, lo que pasaba con mucha frecuencia”. (Melo, 2020, p. 6)

Lo anterior resalta que este tubérculo ha estado presente en nuestras vidas durante siglos. En Colombia, se cultivan dos variedades de yuca: la yuca dulce o de mesa; y la yuca amarga o industrial. Esta última utilizada en diversas industrias, incluyendo la alimentaria, cosmética, petrolera, minera y cervecera, como es el caso de Nativa. Esta planta ha pasado de ser un producto de subsistencia a convertirse en un potencial de desarrollo y en un paso clave para la agroindustria colombiana. Además, la demanda del tubérculo en el sector de la panificación ha crecido exponencialmente, impulsando el desarrollo de harinas y almidones, así como su uso en la industria de alimentos para animales, especialmente en el procesamiento de yuca amarga.

La yuca es cultivada en los 32 departamentos de Colombia, pero se destaca en las zonas de la Costa Caribe, Los Llanos y en el Cauca, es el quinto producto agrícola del país, después del plátano, la caña de azúcar, el arroz y la papa. En 2020, según cifras del

Ministerio de Agricultura y Desarrollo, la producción total de yuca llegó a las 2.481.000 toneladas, de la cuales el 95% pertenecía a la yuca dulce y el 5 % a la yuca amarga. Las áreas sembradas de este alimento son del 21%, principalmente en los departamentos Bolívar 18 %, Córdoba 13 %, Magdalena 8% y Sucre 8%.

En cuanto a la producción, la yuca dulce se siembra en todo el país, desde el norte hasta el sur, destacando en los departamentos de Santander y Meta. Por otro lado, la yuca amarga se cultiva principalmente en Sucre, Córdoba y Cauca, influenciada por factores culturales en la gastronomía local, independientemente de su uso industrial.

Además, el reconocimiento del subsector de la yuca ha llevado al Ministerio de Agricultura y Desarrollo a crear programas como Yuca País, lanzado el 18 de agosto de 2021 en Sincelejo, Sucre, donde plantea iniciativas que buscan fortalecer el subsector de la yuca amarga, con el propósito volverlo más competitivo y rentable. Este proyecto es desarrollado en los departamentos de Sucre, Córdoba y Bolívar.

Este programa fue lanzado de la mano de Agrosavia, entidad de Ciencia, Tecnología e Innovación en pro del agro colombiano, en sus contribuciones al proyecto se encuentra la investigación y creación de nuevas semillas de yuca amarga y capacitación en prácticas agrícolas. Es por esta razón, que el Ministerio dentro de este anuncio se compromete a cinco estrategias puntuales para el desarrollo de Yuca País y su impulso en las regiones.

“1. Impulsar la interacción directa entre los productores con la industria transformadora y de alimentos, a través de jornadas de negocio de 'Agricultura por Contrato'.



2. Propagación de investigación con materiales vegetales de calidad de yuca industrial liberados por AGROSAVIA.

3. La provisión de infraestructura de secado y transformación de pequeña y gran escala en los diferentes núcleos productores del país. Esto con el apoyo de las entidades territoriales.

4. Implementación de tecnologías para volver más competitivo el cultivo, prolongando las cosechas.

5. Desarrollo de otras alternativas de producción, como los proyectos de generación de plásticos y biodegradables a base de yuca” ( Minagricultura, 2021).

Este tipo de iniciativas se hacen para el mejoramiento de los procesos industriales en el campo y ayudar a la tecnificación de los mismos agricultores y en las industrias, el fomento de buenas prácticas empresariales, agrícolas y en cuanto a la estabilización del precio por tonelada, ya que este fluctúa entre \$200.000 – \$500.000 pesos colombianos o incluso menos.

Así como Yuca País, existe otro proyecto llamado Coseche y venta a la fija, donde por medio del modelo de agricultura por contrato busca conectar al consumidor con el campesino, establecer precios justos y asegurar la cadena de producción sin intermediarios.

Este programa ofrece cinco beneficios para las personas que estén interesadas en inscribirse:

“**1. Financiamiento:** se otorga una línea especial de crédito con la base de interés más baja del mercado, aunque esta depende del tamaño de los productos. Así, para medianos productores es de DTF+1 (7 % e.a.) y para pequeños de DTF-1 (6 % e.a.).

**2. Seguro agropecuario:** quienes se encuentren en el programa tienen preferencia en la adquisición del seguro para la gestión de riesgos agroclimáticos.

**3. Asistencia técnica:** podrá contar con los Servicios de Extensión Agropecuaria que le brinda asesoría y acompañamiento para realizar acuerdos comerciales.

**4. Servicios para la comercialización:** se generan espacios de encuentro como ruedas de negocios, que le permitirán acercarse a las grandes superficies y a la industria, además podrá obtener la certificación en buenas prácticas agrícolas.

**5. Coberturas de precios:** mediante instrumentos financieros, el programa permite definir de antemano el precio de compra, las características de calidad y el volumen para la entrega de los productos y así evitar la incertidumbre en los precios de venta” (Minagricultura, 2020).

El objetivo es que los campesinos logren establecer vínculos con las cadenas productoras, transformadoras y comercializadoras de sus productos a largo plazo. Esta iniciativa abarca la mayor parte del país, y las ferias de mercados campesinos que se llevan a cabo en las ciudades están vinculadas a este programa.

A su vez, estos proyectos implican una serie de costos y requieren ayudas financieras, además de la tecnificación necesaria para cumplir con las proyecciones demandadas por la agroindustria nacional y los consumidores.

### **Proyecto Nativa.**

La cerveza Nativa es una bebida alcohólica a base de almidón de yuca amarga o industrial, además se le agrega malta de cebada, arroz, lúpulo y agua, la función de estos crea la cerveza.

Esta bebida forma parte no solo de la cervecería Bavaria, sino también de la fundación de esta empresa, que maneja un programa llamado Siembra. Este programa busca crear estrategias que vinculen al campo colombiano de manera agrícola e investigativa, ya que para elaborar los productos de Bavaria se requiere materia prima agrícola, como la cebada y la yuca, entre otros. Entre sus objetivos se encuentran la sostenibilidad y la promoción de prácticas agrarias amigables con el medio ambiente.

En 2017, Nativa era un proyecto que introdujo la siembra de 2.700 hectáreas de semilla de malta cervecera Explorer en el departamento de Boyacá, beneficiando a 242 agricultores de la región. Debido a los óptimos resultados obtenidos, Bavaria y su fundación decidieron crear un centro de desarrollo de semillas, que combinará investigación y producción en Boyacá y Cundinamarca, según datos de la misma empresa.

Es fundamental señalar que, entre los programas mencionados, como Yuca País, Cosecha y Venda a la Fija, y Siembra de Bavaria, el modelo de negocio que predomina es el de la agricultura por contrato. Este modelo implica un acuerdo formal entre grandes compradores, como agroindustrias y cadenas de distribución, y los productores agrícolas,

para el cultivo, cosecha y entrega de productos agrícolas. En este acuerdo, se definen con antelación las condiciones de compra y venta, así como los plazos de entrega futura antes de que el cultivo comience., ADR. (P: 1)

La Agencia de Desarrollo Rural o ADR, es quien se encarga de coordinar estos programas del gobierno como Coseche y venda a la fija, es el punto de atención donde se pueden dirigir los ciudadanos.

➤ **Aliados**

Ahora bien, debido a que este trabajo será enfocado en el departamento de Sucre, cabe mencionar los demás aliados del proyecto, entre ellos se encuentra la Corporación para el Desarrollo Participativo y Sostenible de los Pequeños Productores Rurales (PBA), que tiene un recorrido dentro del fortalecimiento del campo colombiano de la mano de la Fundación Bavaria.

El 5 de julio de 2022, la Fundación Bavaria, en el marco del proyecto Nativa, presentó la siembra de 618 hectáreas de yuca industrial en un modelo de cooperación y asociación con 170 familias de tres departamentos. Las localidades involucradas son La Unión y San Onofre, en Sucre; Chinú, Sahagún y Ciénaga de Oro, en Córdoba; y El Carmen y San Jacinto, en Bolívar. Este proyecto se llevará a cabo durante un periodo de tres años, con el propósito de satisfacer la demanda de Bavaria y de los departamentos, según un comunicado de prensa de la corporación.

Otro actor en la cadena es la Planta de Almidones de Sucre, que se encarga de producir la base para la fabricación de cerveza. Este almidón se obtiene a través de un

proceso que incluye rallado, adición de agua, filtrado y secado. Una vez producido, el almidón puede almacenarse durante hasta un año.

Después de la transformación en almidón, el paso siguiente en la cadena es el transporte hacia Barranquilla, Atlántico, para ser manufacturada en la Fábrica de Bavaria donde también se elabora la cerveza Águila en todas sus variaciones.

Cabe mencionar, que el proyecto resalta constantemente el modelo de agricultura por contrato, este es un acuerdo entre el comprador, la planta de procesamiento y el agricultor, se basa en la compra y venta a futuro de la cosecha y demás productos del campesino, en precios y condiciones que se pactan antes de iniciar el cultivo.

Un aliado importante es la Gobernación de Sucre, bajo la dirección del actual gobernador Héctor Olimpo. Él resaltó la importancia de la alianza y el proyecto resultado del convenio, así como el potencial de Sucre como el "departamento yuquero" de Colombia.

En cuanto a otras cifras del departamento, inicialmente se sembraron 49 hectáreas de yuca amarga en las veredas de los 18 municipios participantes, lo que resultó en una producción de 490 toneladas de yuca, equivalentes a aproximadamente 31,527 hectolitros de cerveza Nativa, según datos de la página oficial del producto. Además, se observa un aumento en los cultivos de yuca amarga en la región.

## 6. Metodología

Los primeros acercamientos a las fuentes serán en dos momentos: el primero en un recorrido por las zonas de veredas y corregimientos de los municipios que fueron seleccionados, permitiendo el reconocimiento del territorio, paisaje, vías de acceso y primeros encuentros con los campesinos, a manera de "correr la voz" entre las personas de la zona.

El segundo momento será por medio de derechos de petición de acceso a la información, esta es la facultad de presentar solicitudes ante autoridades y entidades públicas o privadas, está amparado en la constitución política de Colombia y en los estatutos legales, Ley 1712 de 2014, transparencia y derecho al acceso de información pública nacional; Artículo 8 de la Resolución 1519 de 2020 del Ministerio de Tecnologías de la información y telecomunicaciones en la que establece los lineamientos para la divulgación y publicación de información; Ley 1755 de 20215 donde se fundamenta el derecho fundamental a la petición.

De lo anterior permite el acceso a datos exactos, fincas, cooperativas campesinas, entre otras preguntas que complementen el trabajo. Estos derechos de petición serán enviados a la compañía Bavaria por vía correo electrónico.

Dentro de la reportería del trabajo se encuentra la observación como sentido principal del investigador, específicamente de carácter participante porque se permite la interacción, apreciaciones personales en el trabajo, se utilizará también la entrevista semi-estructurada, para cada individuo se tendrá un formato de preguntas flexible, permitiendo

un intercambio más natural de información, entre la investigadora y el campesino, permite la adaptación al contexto social y el lenguaje.

También se cuenta con el rastreo bibliográfico como técnica, por medio de documentos que permitan la validez y refuercen el planteamiento del trabajo, por último, dentro de este trabajo se propone la visita a los territorios de Sucre donde la yuca se ha convertido en lo principal, un contacto directo en el trabajo de campo, que busca lograr una mejor apreciación de los impactos.

El primer momento será el contacto, la visita a los municipios, a través de transporte público o propio (sujeto a disponibilidad) vía terrestre, estos primeros encuentros tendrán como objetivo entablar una relación de respeto y confianza frente a cada persona interesada en pertenecer a la investigación.

Segundo, se procede a establecer horarios y días específicos para la entrevista semi-estructurada, la información será registrada en audio y notas personales, junto con el registro fotográfico del espacio, dentro de todos estos pasos se encuentra inmersa la observación participante, permitiendo el análisis y detalles, las apreciaciones de esta observación estarán escritas en el diario de campo lo que permitirá el volver a las notas de ser necesario, por último se tiene el rastreo bibliográfico de los referentes junto a los hallados como resultado de la contestación de los derechos de petición.

Mencionado anteriormente, el registro de los procesos será por medio de un diario de campo, junto a grabaciones de audio y registro fotográfico hecho vía teléfono celular gama media tipo Smartphone.

Respecto a lo ético, será indispensable el consentimiento informado, verbal y escrito, donde se explicará detalladamente el tema y propósito de esta investigación, por qué y para qué, respetando el no y de ser necesario el anonimato de las fuentes, en materia legal se tendrá en cuenta el debido proceso del derecho de petición a la información, respetando los tiempos y normativas según la ley vigente, al igual que los pasos a seguir según la respuesta.



## **7. Resultados**

Un reportaje con influencias de la crónica periodística con tres capítulos en el que se narran las vivencias personales de los encuentros con la yuca, las personas que viven de ella y con el departamento de Sucre.

### **La Yuca en Sucre: Un viaje por su cultivo, usos y transformación**

Pensar en la yuca es sentarse a recordar cada plato que se ha comido en la vida y en los paisajes que surgen en las vías que van hacia la costa, las plantas de yuca empiezan probablemente en Córdoba cuando se viene desde Medellín y de ahí van saliendo más y más hasta que se llega a Sucre, un departamento de tradición agrícola compuesto por 26 municipios y 5 subregiones; Morrosquillo, Montes de María, Sabanas, San Jorge y la Mojana.

Pensar en la yuca es recordar al campo sucreño, despertar en una finca en Morroa, y que al desayuno te den yuca asada, Pava de Ají, queso costeño, huevo y suero de ahí ir preparando al ganado que va para la Ciénega de Santiago de Apóstol en San Benito de Abad. Alista los caballos y salir atravesando gran parte del departamento pasando por Corozal y Betulia y la disputa por la creación del Yabolin/Diabolin siguiendo por esa vía las plantas de yuca a lado y lado del camino se vuelven una constante, algunas de un verde oscuro será la dulce y las de un verde claro la amarga, Se hace una parada técnica en Sincé, municipio conocido por el bollo limpio y las bolitas de leche, y de donde era originario el papá de Gabriel García Márquez dicen por ahí que en este lugar tiene origen la historia de Una Muerte Anunciada y gran parte de Cien Años de Soledad. Los paisajes siguen y de momentos se camuflan plantaciones de maíz, pero la yuca nunca pierde protagonismo. Se llega a Galeras donde podría decirse que es la frontera entre las Subregiones de la Sabana y del San Jorge, la carretera desaparece y el camino está marcado por las miles de vacas que han pasado por ahí, el suelo cambia de color a un rojo oxidado por la riqueza en hierro de la tierra, las hojas de plantaciones abandonan el verde biche y permanecen en el verde oscuro hojas largas y tronco claro.

Se llega a la Ciénega de Santiago de Apóstol cuando se ve una iglesia blanca que tiene marcas de agua estancada debajo de las ventanas y la última calle termina en el inicio de uno de los cuerpos de agua más importantes del departamento. El ganado entra y empieza a nadar al igual que los caballos que llevan a los capataces, se pueden ver pequeñas zonas de tierra firme a lo largo del agua parecen abandonadas, pero no lo están. El destino final es Punta Gallinas donde la yuca vuelve a aparecer entre el agua y a medida que entra aparece un intento de cambuche en lo que una vez hubo una casa que fue destruida como consecuencia de no pagar una vacuna a los paramilitares de la zona.

Al ganado en los corrales se les dan las hojas de yuca dulce al igual que a los caballos ricas en proteínas y nutrientes, a los humanos las raíces al vapor con el queso que también viaja y lleva quizás más de 7 horas en una cava de icopor y así el día que inicio con yuca en el desayuno, en el paisaje y los animales, termina con más yuca en la cena.

### **De la tierra a la Mesa, arrancando historias**

La tierra puede ser quizás la forma más simple de hablar de una raíz. A veces es algo que se da por sentado y al pensar de dónde nos vienen los alimentos que consumimos a diario la mente duda y se va a las tiendas o los supermercados. Pero resulta no ser tan obvio como parece

En el caso de la yuca, requiere una preparación de suelo óptima pues este será lo que sujetara y alimentara sus raíces, es decir, el producto principal y una altura no mayor a los 2000 metros sobre el nivel del mar. Se necesita un suelo suelto, profundo y bien drenado con buen movimiento de agua sin estancamientos que pueda alcanzar una profundidad de 20 cm por estaca, estos requerimientos variarán según la topografía, vegetación y clima del terreno. En cuanto a su semilla se utilizan estacas o cangres que se obtienen de los tallos de plantas sanas con un tiempo de 9 a 12 meses que indica una edad adecuada. (AGROSAVIA, 2020)

Al tener un origen tropical su adaptabilidad a condiciones donde muchos cultivos parecerían ha hecho de ella un cultivo predilecto para el campesino que habita el ecosistema de bosque seco tropical, donde se encuentra el departamento de Sucre y en el que sus mejores meses para siembra son los meses de abril y mayo.

La yuca es ese cultivo que donde quiera que se vaya se puede encontrar: en cualquier mesa o paisaje. Su adaptabilidad y resistencia a las extremas condiciones climáticas en un mundo cada vez más caliente, árido, donde llueve menos como consecuencia del calentamiento global, siga existiendo una planta que entre tanta adversidad siga siendo prospera y viable incluso para el campesino de a pie.

Para poder entrar en este mundo de la tierra y la yuca hay que estar en Sucre. Específicamente en Morroa, un municipio de 16 mil habitantes según cifras del DANE, un pueblo que para muchos puede considerarse la entrada a la subregión de los Montes de María, pues desde aquí es muy sencillo estar conectado con los demás pueblos que conforman esta parte de Sucre con salida al mar y si se desea llegar al Carmen de Bolívar.

Morroa es conocido por su cultura musical en el *Festival Nacional del Pito Atravesao*, una celebración a la *Flauta de Millo* donde se reúnen cantantes, comparsas y parejas bailadoras desde el 29 de junio al 1 de julio; además que guarda uno de los saberes más antiguos como lo es la Tejeduría en telar vertical, hamacas, siendo este un motivo de orgullo para gran parte de sus habitantes.

La elaboración de hamacas es un arte heredado de los zenúes que una vez habitaron estas tierras y fue pasado de generación en generación a través de la curiosidad y práctica. Para muchas de sus artesanas el hacer hamacas es algo que toda la vida han hecho, sus abuelas tejían, sus madres tejían y con ellas sus hijas y la esperanza de que sus nietos también sigan tejiendo.

Existe una disputa entre artesanos de este municipio y San Jacinto, Bolívar, donde al igual que Morroa también realizan hamacas de la forma tradicional; sin embargo, dicen las artesanas morroanas que la diferencia radica en el almidonado de las fibras de algodón que se realiza antes de montar la hamaca en el telar, eso ayuda a su resistencia, una hamaca morroana puede resistir hasta 120 kilos de peso y es un producto que durara toda la vida.

Y es aquí cuando se vuelve a la yuca, pues el almidón que se usa para las hamacas es el de esta raíz. En la actualidad diversos estudios en la industria textil y empaques han

demostrado los beneficios del almidón de yuca en textiles como la adhesión, durabilidad al igual que la formación de una película sobre la fibra que sirve como una protección para esta misma.

Teniendo a Morroa como partida hacia lo que puede ser la yuca para Sucre, ya que esta hace parte de su economía agrícola como de su artesanía, de la zona urbana pasamos a las afueras hacia el norte en la vía que comunica a la cabecera municipal con el municipio de Colosó, en una carretera que durante el verano, a lado y lado de la vía, los paisajes se tornan secos y lo único que resalta son las hojas de yuca sobreviviendo por la sequía. Una brisa fresca proveniente de la cercanía al mar avisa que se ha llegado al destino, Finca La Comparsa en el kilómetro 5, diagonal al conocido “Mirador de La Peñata”.

Dentro de la finca resaltan los árboles de guayaba agria y las arrastraderas producto de la auyama que cubre todo el patio, la casa principal está en obra negra y en sus paredes de bloque desgastadas aún se pueden ver los rastros de balas que una vez invadieron esta zona. Cuentan los que hoy habitan ahí que en su momento fue zona de paramilitares y que cuando los soldados llegaban terminaban enfrentándose, usando la casa como fuerte.

Desde ahí me dirijo en busca de los campesinos por un camino marcado gracias al ganado, a mi izquierda el barranco y a mi derecha una cerca enmontada de dudoso paso, llego al punto del “Campamento Leynero” bautizado así en honor a Leyna una muchacha que vivió en la finca hace 3 años fruto de una familia conformada por sus dos hermanos, una hermana en el Bienestar Familiar pues había sido arrebatada de su madre por violencia intrafamiliar, la madre y su padrastro.

La familia vivía en la casa principal pues su padrastro trabajaba como cuidandero en la finca, su madre en labores del hogar, sus hermanos: el mayor ayudaba en la finca pues no estudiaba tras ser expulsado por mal comportamiento, el menor estaba en el colegio pero iba hacia el mismo camino ,llegaba siempre con citaciones por peleas en el descanso, Leyna era la del medio a ella le iba mejor en el colegio pero no le gustaba y estaba enamorada de un muchacho mayor al que su madre no aprobaba ya que tenía fama de “chirrete” termino que se usa en la costa para describir a una persona que está involucrada en robo, peleas, drogas y amante de la champeta urbana.

En su tiempo libre se dirigía a donde se encontraban los campesinos en el “campamento”: un quiosco de palma que utilizaban para descansar y almacenar las cosas de su trabajo hecho por ellos. Ahí ella les hablaba y pedía ñame, yuca, auyama, lo que tuvieran y en otras ocasiones dinero para ir al pueblo a visitar a su novio. Tiempo después leyana queda embarazada a los 16 años, su novio la abandona al enterarse y al ver esta situación el dueño de la finca empieza a hacer bromas con los campesinos para saber cuál de ellos era el “padre” por el tiempo que ella pasaba con ellos y bautizó al quiosco como “Campamento Leynero”

La familia al enterarse del embarazo abandonó la finca y poco a poco se fue desintegrando, cada uno de los hermanos tomó caminos diferentes, el mayor se fue a recolectar coca al departamento del Putumayo luego de problemas en la comisaría de familia por la hermana que estaba en el Bienestar dicen en el pueblo que cuando ella salió, él la prostituyó y por eso la separaron definitivamente de su madre. El menor escapó de casa y en las noches se le puede ver en el parque de Morroa junto a otros muchachos de dudosa reputación. Leyna ahora madre encontró a un hombre de apodo “Chan” del que se

enamorado y actualmente viven en corozal en una casa que él mismo le construyó junto a un nuevo hijo.



Campamento Leynero bautizado por el dueño de la finca en honor a leyra y sus visitas a los campesinos. Usado para guardar sus pertenencias y descansar. Imagen de autoría propia. Morroa. 2023

### **Tous, Ramón Tous**

En medio de plantaciones de yuca y maíz como si fuera haciéndose camino en un bosque se encuentra el señor Ramón Tous, un hombre de 70 años, de piel canela, pequeños caminos que pueden simular todo lo que ha recorrido a los lados de sus ojos acompañados de una mirada cálida y brotes de vello blanco que cubren el resto de su rostro en un intento



de barba. Va vestido con un suéter rojo en el que se pueden ver las marcas de las mangas cuando mueve los brazos, junto con una gorra de lo que pudo ser alguna promesa política en su tiempo “Alcaldía municipal Los palmitos 2016 – 2019”, pantalones grises con rotos como la moda actual y botas que una vez fueron amarillas con suela negra.



Ramón Tous en su cultivo de yuca. Finca la Comparsa. Imagen de autoría propia. Morroa. 2023.

Don Ramón, oriundo de Morroa, en busca de algo mejor sale de su casa a los 14 años. Un día cualquiera le dijo a su familia “me voy” y se fue, rumbo a Buenavista, Córdoba, para trabajar en una hacienda de la zona llamada Venetur como ordeñador por unos 74 pesos mensuales que en ese entonces era una cantidad importante.

---

Pasó el tiempo y el joven Ramón fue moviéndose entre pueblos de la zona como Nueva Estación y Planeta Rica. A Morroa iba y regresaba cada que podía, hasta que a los 19 un amigo de otro amigo que conocía a alguien le cuenta de un trabajo en Norte de Santander en la hacienda La Unión como ordeñador en el que pagaban 105 pesos. Sin pensarlo dos veces se fue, tenía que ordeñar 200 reses de 5 a 8 a.m., además, hacía labores de labranza de cultivos de yuca y maíz. La hacienda de La Unión era próspera, su dueño siempre estaba pendiente a los detalles, era de más de 100 hectáreas, y lo más importante, se podía vivir de ella que es algo no tan fácil de lograr como muchos pueden llegar a creer, la línea entre la productividad y pasatiempo costoso en una finca es casi imperceptible, deja entrever.

Año y medio después Ramón abandonó La Unión por los rumores de una Venezuela próspera y rica, donde había trabajo para todos, una moneda estable y la posibilidad de una estabilidad económica. Ya en Cúcuta cruzó la frontera y con solo 10 bolívares llegó al Estado de Zulia donde encontró trabajo en la hacienda San Luis y de ahí pasa al Estado de Trujillo en el central azucarero Motatán, de las empresas más importantes en Venezuela que sigue funcionando hasta el día de hoy, sobreviviendo a expropiaciones, crisis y deudas.

Gracias a esos trabajos don Ramón vuelve a Morroa, se casa, tiene hijos, una casa, pero el dinero se acaba al igual que el amor y cuando ya no queda nada, a los 35 años, vuelve a Venezuela, confiado en la prosperidad que seguía presente. Esta vez se queda en Caracas donde trabaja en haciendas y, por su condición de campesino, el Gobierno del país vecino le otorgó un terreno de 3 hectáreas en el que instintivamente lo primero que siembra es yuca y plátano.

---

Pasó el tiempo y de las fincas fue a trabajar en una compañía de gas, logro un sueño que para muchos parecía imposible, tener una casa propia o en este conseguir una segunda casa, aunque todo cambió con la llegada de Chávez y luego Maduro, como lo recuerda al decir que: *“todo se perdió, en Venezuela nada es de nadie, todo es del Estado usted no tiene nada”*. Las escrituras de la tierra ya no valían, la casa ya no era suya y la compañía de gas fue expropiada y quebrada. Para ese entonces Ramón podía contar con los dedos de una mano a lo que él podía llamarle “suyo” en tierras bolivarianas.

Hace dos años, Ramón regresó a Morroa, con lo que pudo rescatar de Venezuela, a la casa que una vez compró para su familia y su mascota: un loro chavista. A pesar de tener una casa prefiere la naturaleza. Ahora, no sabe de dónde surgieron sus habilidades para sembrar ni sabe quién se las enseñó, sólo dice que siempre lo ha hecho como si fuese un don con el que se nace, al tiempo que mira con orgullo su cultivo pues en su tierra de Venezuela era el que lo salvaba de apuros y hoy lo sigue haciendo.

Actualmente Ramón se encuentra sembrando yuca para consumo personal. La venta no lo convence ya que los precios no son estables y en muchas ocasiones prefiere regalarlo a personas que lo necesitan.



Cultivo de yuca variedad venezolana, Ramón Tous. Finca la Comparsa. Imagen de autoría propia. Morroa.2023.

Si bien el señor Ramón tuvo sus inicios en potreros, admite que cada vez que tuvo la oportunidad de sembrar algo iniciaba por la yuca. En pequeña o gran escala siempre vio en este cultivo una forma en la que podía asegurar algo para él y para los demás: *“es un cultivo para compartir, para uno dar y uno comer. Cuando se puede se le saca platica, pero cuando no pues uno se lo come, no tiene pérdida”*.

Días después vuelvo a la finca, ahora para hablar con el Julio Meza, sin embargo este no se encuentra cerca, pues al igual que Ramón, Julio tiene su cultivo extendido por una falda o pie de monte, donde hay algunas zanjas y altos llenos de cultivos de yuca y maíz. Entre las plantas logro ver lo que parece un camino pensando que por ahí estaría el señor, para mi sorpresa no estaba y el camino por el que creía haber llegado ya no estaba,

intenté llamar por mi móvil, pero no hubo señal. En medio del monte y el sol potente recuerdo un acto constante en mi vida y por lo que mi familia es conocida en el pueblo, los gritos, pues estos han sido una forma de comunicarse, expresarse y para ese momento encontrarse.

Tomo aire y fuerza, cuento 1, 2,3 y grito con fuerza: “señor Juliooooo” despojándome de todo lo que un momento me enseñaron en la universidad que no se debe hacer con una fuente, gritarle... Después de 3 gritos aparece un perro blanco y en mi mente insolada pienso que hablarle es una buena idea, le digo “llévame donde el señor Julio” y cual escena de Disney en Alicia y el país de las maravillas, en vez de perseguir un conejo, corría detrás de un perro en medio de cultivos por toda la falda y en mi mente dudaba si realmente era buena idea, pero lo fue: el perro, llamado “Tímido” encontró a Julio que me permitió ayudarlo a cargar algunas de sus herramientas, entre ellas un saco y un machete.

### **Volver, Volver, Volver**

Ahora en el campamento Linero conozco a Julio Meza, a diferencia de Ramón tiene articulaciones largas, una piel asoleada y destellos blancos, grises junto a lo que parece haber sido un cabello castaño claro y liso, su camisa azul entreabierta transparentada por el sudor, producto del arduo trabajo, deja ver un poco de su pecho y me llama la atención lo que parecen músculos o huesos de su esternón, sus pantalones negros contrastas con su piel al igual que sus botas negras. Cuando lo encontré justo estaba limpiando el cultivo con su machete.



Julio Meza en su cultivo de yuca variedad guarumera. Finca la Comparsa. Imagen de autoría propia. Morroa. 2023.

Julio es morroano de toda la vida, tiene 74 años, hijo de padres campesinos que no poseían tierra pero que a punta de arrendamientos entre las veredas de Morroa lograban conseguir un lugar para sembrar, entre sus cultivos siempre se destacó la yuca, mientras veía como su papá rotaba ñame por auyama o ajonjolí por plátano, la yuca se mantuvo como una constante en su vida.

Julio dejó el colegio en tercer grado de primaria por problemas económicos en su hogar, se quedó aprendiendo y ayudando en la casa hasta que tuvo 15 años, la edad suficiente para acompañar a su papá a las parcelas donde se encontraban los cultivos.

Con el tiempo Julio encontró algunos clientes para los cultivos de yuca en Corozal, llevaba los bultos cada uno a lado y lado en los lomos de sus burros, por aquellos años la

yuca era siempre bienvenida, incluso había una picadora de yuca dulce en las afueras de Morroa en dirección a la Sincelejo, gracias a ese lugar pudo hacerse sus primeros 500 pesos por 100 bultos de yuca, que en ese entonces, años 70, como dice don Julio *“era plata, aún me acuerdo cuando me los gané, hice un mercado gigante y aún me sobraba, hoy en día esa plata se va en un día, pero en esa época uno podía estar tranquilo”*.

A los 17 años llegaron a sus oídos los rumores sobre la riqueza de Venezuela, un lugar donde se podía trabajar y volver a Colombia exitoso. La promesa de oportunidades lo hizo embarcarse en un viaje de 14 horas hasta el Estado de Zulia, lugar reconocido por tener grandes y prósperas haciendas donde se acercaban las personas a preguntar si había trabajo. Pasaron 10 días desde su llegada y el dinero se le estaba acabando al tiempo que las ganas de seguir allí, hasta que en una finca llamada El Delirio le abrieron las puertas, su trabajo consistía en limpiar y recolectar plátanos, sin embargo, por su edad y falta de resistencia cuenta que no aguantó por lo que regresa a la frontera donde conoce a otro morroano que le brinda trabajo sembrando yuca en su finca.

Pasaron 5 meses y su retorno al pueblo fue recibido con felicidad y orgullo, pues llegó con nada más ni menos que 800 pesos. Ahí es cuando decide “sentar cabeza”, enamorarse, casarse, tener hijos y una casa, viviendo de lo producido de las parcelas que arrendaba.

Hoy se dedica a sembrar en una finca ajena, esta vez sin pagar, pues hizo un trueque con el dueño: “mantener el pedazo limpio, desmontado y cercado por 2 años”, luego de eso podrán renovar, pero es un ganar /ganar. En este pedazo tiene yuca, ñame y maíz para su consumo personal y si se da la oportunidad para comercializar, pero en la actualidad ya

no cree mucho en la posibilidad de vender, ya que son pocos los lugares donde puede ofrecer el producto y donde estén dispuestos a pagar un precio justo y con la llegada de grandes distribuidores de yuca nacionales la idea quede cada vez más en el olvido.



Cultivo de Julio Mesa. Yuca, maíz y ñame. Finca La Comparsa. Imagen de autoría propia. Morroa. 2023.

Meses atrás cuenta que tuvo una reunión para un proyecto de la gobernación en el que le habían ofrecido sembrar yuca amarga y venderla a la Fábrica de Almidones de Sucre, para él esa propuesta no era viable ya que implicaba hacer un papeleo, registros de propiedad cuando él toda la vida ha sido un campesino sin tierra; además, no lo convencían los precios y las garantías que le ofrecían.



---

Prefirió rechazarlo y, junto con Ramón, sembrar la yuca dulce de toda la vida. Este año fue casi imposible conseguir semillas, pero tocando puertas y después de tres intentos lograron tener el cultivo que tienen hoy.

### **Ser campesino**

Julio y Ramón además de compartir el espacio en el que siembran, tienen una visión parecida de sus cultivos y oficios. Para ellos, ser campesino es un trabajo que puede desaparecer, ya que en las nuevas generaciones son pocas las personas que deseen estar laborando la tierra, especialmente cuando son cultivos en menor escala y de forma artesanal.

Julio lo describe entre risas como “*un trabajo para viejos sin oficios*” y admite que no le gustaría que sus hijos tomarán este camino, lo ve como algo difícil y matador, de pocas recompensas, una afición muy costosa.

Con el cambio climático la yuca se ha vuelto la alternativa de cultivo más constante, pues es la base de la alimentación de muchos campesinos en el pueblo debido a su bajo mantenimiento. Un ejemplo de estos cambios es la escasez de la temporada de lluvias, que en los tiempos de Julio y Ramón era predecible y segura, pero con el paso de los años parece más un espejismo que una realidad.

### ¿A qué sabe Sucre?

Para hablar de la yuca debemos remitirnos por un instante a los períodos en que las comunidades eran nómadas y viajaban de un lugar a otro en busca de alimento, los hombres en la caza y mujeres en la recolección. Imaginar entonces cuando alguna de estas mujeres decide experimentar con una estaca de yuca nativa (*Manihot esculenta Crantz*) y plantarla en algún lugar de la cuenca del Amazonas, un hecho que cambiaría toda la historia y que contribuiría a una nueva era, la agricultura y con el sedentarismo, transformación, comercio y formación de asentamientos en esta región de América.

Los pueblos que habitaron la región hacia el 12000 a.C. supieron aprovechar los recursos disponibles en su entorno. Entre los años 3000 y 1000 a.C., lograron convertirse en agricultores muy eficaces. Gracias a la productividad de cultivos como la yuca, el maíz y la papa, la población creció considerablemente, y para el año 1500 ya habitaba casi toda la región. (Melo, 2017)

Con el avance del tiempo surgieron los intercambios entre las diversas comunidades indígenas y esta raíz llega al Caribe colombiano hacia el año 4000 a.c. donde tuvo una acogida significativa en las poblaciones de la Depresión Momposina, permitiendo el desarrollo y formación de identidad cultural de los Zenúes y Malibúes.

La Depresión Momposina es una llanura inundable compuesta por ciénagas, caños y pequeñas playas en las que fluyen los ríos San Jorge, Cauca, Cesar y la parte baja del río Magdalena entre los departamentos de Bolívar, Córdoba, Magdalena y Sucre en lo conocido como la subregión de La Mojana. Este lugar dentro de la historia y arqueología colombiana

tiene gran importancia ya que se han encontrado elementos como cuencos y vasijas pandas (Aguilera,2012) al igual que el sistema hidráulico utilizado por los Zenúes para evitar las inundaciones recurrentes de esta zona y mantener la productividad de alimentos como la yuca, batata y maíz.

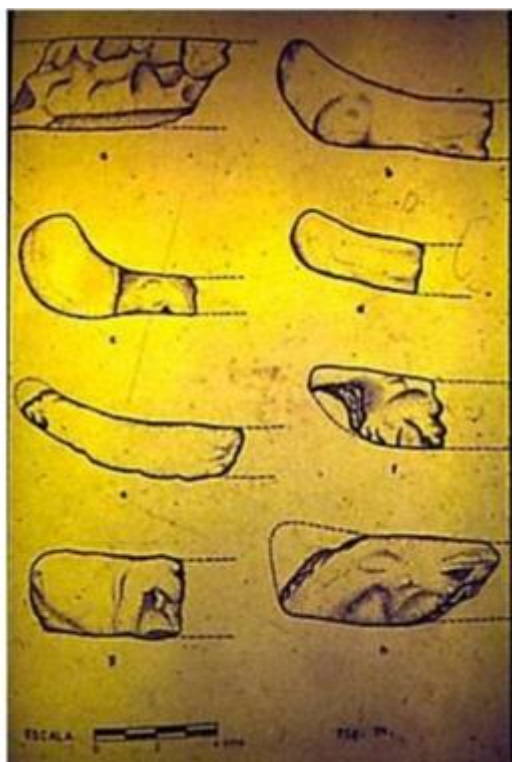


Sistema de canalización hidráulica Zenú utilizado para la agricultura en zonas inundables. Fotografía Aérea por Sebastián Schrimff, Museo del Oro, San Marcos, Sucre. 2008.

Dentro de esta misma zona en la Ciénaga Grande del Bajo Sinú en Momil, Córdoba se hallaron piezas de grandes platos, astillas puntiagudas de piedras que probablemente fueron usadas para la preparación de raíces. (Aguilera, 2012).

En el texto, *La historia de los Mokaná. Un capítulo de la historia en la región Caribe Colombiana*, se habla de la existencia de una comunidad en la orilla oriental del Río Magdalena, hoy municipio de Malambo en el departamento del Atlántico y sus hallazgos arqueológicos en los que destacan cerámicas del año 1.120 a.c. (Aguilera,2012), que hacían parte de la formación de platos grandes conocidos como budares, esenciales para la

fabricación del Casave, lo que evidencia del cultivo de yuca brava o amarga y su transformación en zonas del Caribe colombiano.



Bordes de budare para la realización del casa ve hallados en Malambo, Atlántico. Imagen tomada de, La historia de los Mokaná. Un capítulo de la historia en la región Caribe Colombiana.



Budare en funcionamiento hallado en Malambo, Atlántico. Imagen tomada de, La historia de los Mokaná. Un capítulo de la historia en la región Caribe Colombiana.

En este sentido, la yuca hizo parte de los encuentros entre indígenas y españoles que llegaban a las costas, como la de Santa Marta. En las crónicas de Juan de Castellanos, *Elegías de Varones ilustres de Indias*, cuenta sus experiencias, viajes y encuentros en estas tierras.

En el Canto Primero habla de su llegada a tierras samarias en la que describe a los pobladores nativos, costumbres y alimentos.

*“De yucas y maíz es su comida,  
de lo cual ansimismo hacen vinos:  
de frutos es la tierra bastecida  
silvestres, que no labran los vecinos:  
es larga serranía y estendida*

---

*toda de fragosísimos caminos,  
hay parras por los árboles tendidas,  
de racimos de uvas proveídas,”<sup>1</sup>*

Siguiendo el recorrido por las Indias, la yuca se consumía en diversas preparaciones, como el cazabe a lo que los españoles describen como “pan de yuca” el cual acompañaba sus incursiones en largos viajes por el país.

*“Salieron cuatrocientos escogidos,  
serían de caballo más de ciento,  
del seco pan de yuca proveídos,  
que fue lo principal de su sustento:  
que los trabajos antes padecidos  
pusieron a los más en escarmiento,  
y es el cazabi pan que si se moja*

---

<sup>1</sup> Juan de Castellanos, Elegías de Varones Ilustres de Indias, P. 134.

---

*de toda su substancia se despoja.”<sup>2</sup>*

Así no les gustara a los conquistadores este alimento los mantuvo en pie y los salvo de apuros alimenticios por su aporte nutricional y duración en perfecto estado por una cantidad considerable de tiempo.

### **El casave, la primera transformación**

El casave, casabe, cazabi o caçabe tiene su origen léxico en el taíno, una lengua familia de la Arawak que se habló en el Caribe y las Antillas en la época de la conquista, cuya escritura y significado fue variando entre los viajes de los españoles. En Cartagena era conocido como pan de palo mientras que en Perú y México significaba pan de maíz.

Se habla que la palabra casave como tal tiene su origen en las islas caribe, pues existió una forma en la que era referida por aquel entonces, ayaboüi traducida como cargamento de casave y que tiempo de después se le agregaría el prefijo Ka, dando kayaboüi la cual por las relaciones de semejanza se emparejaría con casave, pan de yuca, el cual sigue alimentándonos hasta el día de hoy (Castillo, 1982).

Ahora es momento de hablar del origen geográfico de la palabra que se remonta a la cuenca del Amazonas como su predecesora la yuca. En Colombia este producto se extiende por la región amazónica y la región de la Orinoquia donde es conocido como Mañoco y en la región Caribe como casabe.

---

<sup>2</sup> Juan de Castellanos, Elegías de Varones Ilustres de Indias, P. 198.

Los españoles lo comparaban con un pan, en nuestros tiempos lo podemos entender como una arepa u oblea hecha a base de harina de yuca amarga, con una forma y tamaños variables según el lugar donde se realice.

El Proceso de realización del casabe en su manera ancestral, inicia por arrancar la yuca amarga, esta se recolecta en sacos y es llevada al patio donde será pelada y limpiada para su rayado con el egi<sup>3</sup>, un instrumento creado a partir de madera e incrustaciones de piedra para el rayado de la yuca. Esta se transforma en una pasta con exceso de humedad la cual es llevada al cibu<sup>4</sup>cán, un cilindro o exprimidor hecho de fibras vegetales que posee en las puntas una especie de ganchos para poder colgarse y hacer la presión necesaria para sacar todo el líquido de la yuca. En el caso de la amarga, este proceso debe hacerse por dos días para sacar todo el veneno; después de secado se puede apreciar una harina la cual se procede a cernir o tamizar con el ibis<sup>5</sup>; al tener esta harina seca y fina se procede a calentar el budare<sup>6</sup> con leña en la que se extenderán en forma circular cazabes de diversos tamaños.

---

<sup>3</sup> Instrumento creado para el rayado de la yuca.

<sup>4</sup> Un cilindro que hace la función de exprimidor

<sup>5</sup> Colador artesanal para separar el bagazo de la harina de yuca

<sup>6</sup> Plancha u hornilla donde se asa el casave

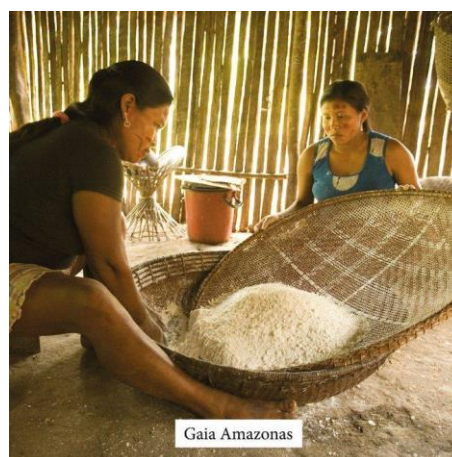




Egi. Imagen por Patricia Lamilla, otros. Comunidad Tukan y Curripakos, Vaupés. Tomado de Centro de Investigación y Documentación para la Artesanía, Bogotá, 2013.



Cibucán, Tomado de Centro León, Venezuela, 2000.



Ibiz. Tomado de Gaia Amazonas, Bogotá, 2019.



Asando casabe, tomado de Inventario participativo del patrimonio cultural inmaterial, Santa Ana, Magdalena, 2014.

Lo que hace especial la preparación además de su increíble conservación, es su capacidad de sobrevivir en el tiempo casi que sin variaciones significativas en su proceso de elaboración. En el caso del Caribe algunos de los cambios que han sucedido son en el egi que ha cambiado por rayadores de metal convencionales o artesanales, el ibiz por un colador de cerdas finas y el budare que de cerámica ha pasado a ser de hierro.

En el caso particular de Sucre esta receta tiene un toque especial que la hace diferente a la de otros lugares, en su forma y sabor.

### **Betulia, la yuca y disputas**

Hablar de la yuca en Sucre no podría hacerse sin mencionar al municipio de San Juan de Betulia, fundado en 1684. Se ubica en la subregión de la Sabana y se caracteriza por su economía agrícola, artesana y gastronómica, considerado por muchos como el hogar de la yuca, entre diabolines, amasijos y por supuesto el casave. Se destaca entre otros lugares de la Costa y como rumor se sabe que nadie transforma la yuca como lo hace Betulia

y así se pelee con otros pueblos como su vecino Corozal, el sabor betuliano existe y no se puede igualar con nada.

Desde la entrada al pueblo se puede sentir la yuca. Se observan puestos con todo tipo de preparaciones típicas y tradicionales que hacen un sacrilegio pasar por Betulia sin comprar nada o sin visitar a los hornos de diabolín y a las asadoras de casave.

El diabolín o yabolin es un amasijo hecho a base de almidón de yuca, queso costeño, leche, sal y grasa de cerdo que se cocina en hornos de barro dando como resultado una bolita crocante e irregular típica de la sabana sucreña. Tiene un origen desconocido, algunos aseguran que viene de Mompox, Bolívar y que el nombre proviene de la palabra diábolo, empleada también para referirse a las balas usadas en la Guerra de los Mil Días.

Otros dicen que es un alimento que se consumía desde la época Zenú y que su verdadero nombre es yabolin porque está hecho de yuca. Asimismo, es discutido su lugar de pertenencia, pues Corozal, un pueblo a cinco minutos de Betulia, lo reclama como suyo, allí también existe una tradición diabolinera y entre sus cocineros aseguran que los betulianos son una copia de los corozaleros.

Otra disputa que rodea a las diabolineras betulianas pero esta vez con las casaveras es saber cuál de las dos tiene el plato más difícil de realizar, si bien ambos deben procesar la yuca de forma artesanal, el acompañamiento constante del casave le gana al abandono del diabolín en el horno.

### **El casave y Claudia contra el mundo**

En una de estas visitas descubrí otra Betulia, una que al calor de las brasas y el ardor en las manos te transforma para siempre. Desde mi natal Morroa tomo una moto para dirigirme a Betulia, a unos 15 minutos, esta vez con el propósito de conocer más de una de sus cocineras tradicionales.

En los primeros vistazos del pueblo me percaté del cambio, en un momento Betulia se llenó de arte y comercio, haciéndole frente a la “corozal dependencia” de muchos municipios de la zona.

Sigo el camino a mi destino que se encuentra, justamente, detrás del cementerio en una casa azul, con una vista directa al patio donde se encuentra una mujer sentada en una silla rimax, con tres poncheras a su alrededor, una con un polvo blanco fino parecido a lo que podría ser la fantasía de la nieve, la otra son desperdicios o bagazo de aquella nieve de yuca y, junto a ella la mujer, en el piso, otra ponchera con el dulce: azúcar, queso, coco y anís, una mezcla particular de la gastronomía sucreña; me permite entrar a su hogar y sentarme a su lado mientras trabaja uno de los prácticas más antiguos del mundo: hacer casave.



Harina de yuca para la realización del casave. Imagen de autoría propia. Betulia.

2023.



Relleno dulce para el casave: Aniz, queso costeño, azúcar y coco. Imagen de autoría propia, Betulia, Sucre. 2023.

Su nombre es Claudia Gamarra, tiene 36 años y 3 hijos. Proveniente de Magangue, Bolívar, llegó a Betulia hace 18 años en compañía de su tío que venía a hacer una visita, pero luego de enamorarse de hombre se quedó en este pueblo

La historia de Claudia y el casave fue muy particular: ella y su esposo eran muy jóvenes cuando se casaron pero como “de amor no se come”, tal y como profesa el dicho, ambos buscaron la forma de salir adelante, primero con la venta de bollos de yuca, ella los hacía y su esposo los vendía por Betulia, Sincé y cuando la cosa se ponía difícil llegaban hasta la Villa de San Benito Abad, un pueblo a la orilla de la Ciénega y el río San Jorge, a una hora y veinte minutos de su pueblo, conocido por las peregrinaciones y su santo milagroso.

Con el tiempo el bollo de yuca no fue suficiente y en afán de encontrar algo más, en sus tardes libres se dedicaba a observar a su suegra, una antigua casavera, que se sentaba a su lado y miraba cuidadosamente cada movimiento de sus manos, como tomaba la harina de yuca y la espacia en una plancha en el que se podía sentir el calor desde la distancia, luego como colocaba cuidadosamente el dulce mientras aquella harina se volvía compacta y levantaba un “cachito” que usaba para envolver en forma de rollito y sellar la base, un proceso en el que lo más importante era la distancia y rapidez.



Claudia haciendo casave. Imagen de autoría propia, Betulia, Sucre, 2023.

“Los primeros que saque eran en forma de carterita y mi esposo salió a venderlos y la gente los compró mucho y empezaron a decirme”, “Tú, la de los casave de carteritas” me reconocían.



Este reconocimiento llegó a los oídos de su suegra a quien no le gustó mucho, cada que Claudia intentaba asar, es decir, hacer casave, aquella se oponía y sacaba excusas alegando que no quería que tocaran sus cosas, que Claudia no sabía y se quemaría. Hasta que, un día, la suegra salió a un velorio en La Villa y duraría varios días por fuera, ahí Claudia ve la oportunidad que había estado esperando:

*“Miré bien que ella se fuera lejos y al ratito le dije a mi esposo que se consiguiera un bulto de yuca y me dijo: ¿Tú sí sabes? Y yo le decía sí, sí ve y consígueme la yuca, corre que tu mama no demora.” Cuando me trae el bulto de yuca me ayuda a pelarlo y rayarlo, mientras yo voy prendiendo la leña para que se caliente la hornilla, la exprimimos con el cibucán que tenía ahí mi suegra tas, tas y me sale un poncherón gigante. Preparo el dulce rapidito y me siento a asar, esa fue mi primera vez asando yo sola sin ayuda de nadie. Mi esposo me quedaba mirando, como dudando de lo que estaba haciendo y yo estaba concentrada, y cuando me salieron los casaves ahí si me creyó que sabía hacerlos. Y bueno esos primeros casaves los vendimos y nos fue bien, cuando mi suegra volvió mi esposo le dijo que ya sabía asar y esa señora cogió una rabia... que por qué le habíamos cogido las cosas, que qué había hecho y es la hora en que todavía tiene como cierta distancia de que yo haga, sabiendo que el que se beneficia de esto es su hijo y que para todos hay clientes, pero ajá”*



Claudia asando casave en el patio de su casa. Imagen de autoría propia. Betulia. 2023.

Luego de haber enfrentado a su suegra, llegó la hora de hacerlo con el resto de casaveras de su barrio, pues muchas le hacían el “feo” o miraban mal al ver que ella no tenía todo y le tocaba prestar los instrumentos o asar en casas de otras señoras, donde se sentía humillada. *“Al principio me dejaban usar sus hornillas, pero luego, cuando vieron que me iba bien con las ventas se pusieron egoístas y no me prestaban nada”*, recuerda.

Paso a paso, Claudia fue consiguiendo su pilón que le costó 100 mil pesos, lo compró a alguien que se dedicaba a pilar arroz: luego su cibucán o exprimidor, sus rayadores hechos por su papá con un pedazo de zinc, en los que el hombre hizo los agujeros, uno por uno, con un destornillador y un martillo.

Lo último que llegó a su vida fue la hornilla o budare como es conocido en la historia. Ya nadie los hace, por lo que, en un principio tuvo que improvisar con una teja de

eternit la cual no aguanto la exposición a las brasas y mientras Claudia asaba, explotó. Por poco, no se quemó Claudia y los daños pasaron a mayores.

*“El hierro se lo compré a un tío que viajó a La Guajira y se trajo dos hierros y yo le compre uno, mi esposo lo organizó y me construyó la hornilla, en la base para que no se explote tiene eternit y zinc”. Y a los lados está montado sobre 4 columnas de barro que le brindan soporte, que pueden aguantar todo el calor que sea necesario.*



Hornilla/budare hecho con hierro guajiro. Imagen de autoría propia. Betulia.2023.

Han pasado 10 años y muchas cosas desde que ella decidió esconderse y hacer casave. En este tiempo ha creado un nombre y negocio dentro de su municipio y aunque algunas casaveras antiguas le tengan cierto recelo, recuerda con cariño quienes le ayudaron en este aprendizaje, como doña Pepa, una antigua mujer que caminaba Morroa, Corozal, Betulia y se asomaba en las ventanas de las casas a preguntar quién le compraba. Cuenta

Claudia que ahora está retirada por la pandemia y sus hijos no la dejan asar por miedo a que pueda lesionarse.

Realizar este alimento no es nada fácil, se necesita de paciencia y compromiso, cuando la harina está lista lo ideal es empezar inmediatamente, ya que si se guarda en la nevera o al aire libre se corre el riesgo de que se dañe: es toda la noche o todo el día, sin excepciones, como cuenta Claudia dice: *“de aquí no me puedo parar hasta que termine”*. Es una harina muy rendidora y por su proceso artesanal de cuidado.

Cuando llegué a su casa, ella se encontraba asando desde las 6 a.m., para ese momento, las 8:30 a.m. llevaba 90 paquetes, cada uno con 4 casaves dentro. Si se quieren contar serían unos 360 aproximadamente. Algunos son encargos para negocios, otros para venta propia. Un paquete trae 4 casaves y tiene un costo de dos mil pesos colombianos; sin embargo, en muchos de los negocios de la zona sacan un casave y venden 3 por tres mil pesos, injusto para la fabricante, más aún cuando piden descuentos.



Claudia y uno de los paquetes que vende. Imagen de autoría propia. Betulia. 2023.

Con el casave también Claudia también ha viajado; una de sus clientas en Corozal la vinculó con un festival de yuca realizado en Barichara, Santander hace un par de años en él fue ponente por Sucre. Este evento consistía en celebrar a la yuca en sus distintas formas, le financiaron sus pasajes, le ofrecieron avión, pero lo rechazó por temor, casi 20 horas en bus, en una carretera llena de curvas en la que ella casi no ve la llegada.

Sobre el futuro de su trabajo es optimista. La yuca le ha permitido salir adelante, tener un ingreso constante y mantener a su familia; sin embargo, espera que su hija no se dedique a esto y que pueda tener más oportunidades, por ello, no permite que le ayude para que “no se esclavice” a una brasa constante que pocos se atreven a enfrentar. El hacer casave, para muchos, puede ser un miedo, sobre todo por el fuego y resulta fascinante ver

cómo Claudia simplemente esparce y esparce sin un solo rasguño o roncha, solo los toca y dobla suavemente sin ningún quiebre.



Casave listo para ser empacado. Imagen de autoría propia. 2023.

Claudia a manera de retarme me permitió hacer un relevo, ponerme en su lugar y sentir la harina suave, fría, hundir mis manos y tomar la cantidad exacta sin que este rebose de mi palma, extender en aquel budare que estaba muchos más caliente de lo que imaginaba. Mis dedos, en cuestión de segundos, pasaron de pálidos a rojos y con un ligero ardor, mis ojos empezaron a llorar por el humo de la leña, pero eso no impidió que dejara de intentarlo. Para mi sorpresa y la de Claudia salieron bien y viniendo de alguien que lleva años en esto, que ha visto como muchas han intentado y se rinden, lograrlo, me llenó de orgullo y agradecimiento.

Para finalizar me alejo de su hogar con las manos llenas de paquetes y con el aprendizaje sobre este oficio y el privilegio de haber logrado hacer uno.

Para Claudia la yuca es todo, por lo que le ha dado y le ha permitido lograr, por ser la base de su trabajo y que si bien en un principio fueron ella, el casave y la yuca contra toda un gremio de cocineras tradicionales concluye que es bueno ver como todo con paciencia y esfuerzo puede lograrse.



Haciendo casave por primera vez. Imagen de autoría propia. Betulia. 2023

La influencia de la yuca en la gastronomía puede llevarnos a explorar muchos momentos en la historia, desde el principio hasta la actualidad, hacemos preguntas y pensar

en lo que es la yuca, su origen, su por qué, y en lo que la puede hacer tan especial en el mundo culinario.

La yuca se puede comer hervida, asada, casave, diabolín, carimañola, enyucado, pan de yuca, buñuelos, chicha, jugo, rosquitas, amasijos, arepas, tortas, cerveza, helado y un largo etcétera en el que también se puede apreciar la evolución de sus platos a lo largo de este recorrido.

Para un sucreño, la yuca ha sido una base desde el nacimiento hasta la muerte, recordar en momentos de la infancia donde decían “come yuca para que tengas fuerza”, recordar desayunos en el campo, encuentros de familia pues esta raíz también es un compartir y una forma de agradecer.

Si vienes a Sucre sin probar sus platos a base de yuca simplemente no lo hiciste, no existes.



### **Yuca en la industria**

A partir de su descubrimiento hace miles de años la yuca se ha convertido en un ingrediente indispensable para la industria, los animales y para nosotros los humanos. Desde el antaño en Colombia se han buscado estrategias en lo político e investigativo para hacer de este un cultivo competitivo, a la par de los grandes exportadores y productores de yuca a nivel mundial como Brasil o Tailandia.

La yuca posee características que la hacen relevante: resistencia a climas con pocas precipitaciones lluviosas, fuente de alimento para animales y humanos, es un cultivo de producción abundante con alta rentabilidad, igualmente, sus derivados son versátiles a las necesidades de diversos sectores en la industria. Por lo anterior es considerada una planta que puede hacerle frente a la escasez y contribuir a la seguridad alimentaria, además de ser una materia prima con la capacidad de reemplazar al maíz y al trigo.

En el territorio existen dos variedades de yuca con usos definidos, yuca dulce o de mesa *Manihot esculenta* consumida y comercializada a diario, con un lugar en la canasta básica familiar y la yuca amarga o industrial *Manihot utilissima* conocida por poseer niveles altos de cianuro lo que le da su característico sabor amargo, pero al momento de extraer el almidón este veneno desaparece haciéndola apta para el consumo y uso de la industria en sectores como textiles, plásticos, alimentos, entre otros, permitiendo ser un referente a la hora de hablar de comercio nacional e internacional. En la actualidad se han creado estrategias para hacer del país un referente en el sector yuquero, específicamente en la obtención de almidón.

En capítulos anteriores se habló sobre la adaptabilidad que posee la yuca a diversas condiciones climáticas, lo que la hace ser un atractivo como inversión para el agro, incluso es considerada el quinto bien agrícola más sembrado en el país después de la caña panelera, plátano, papa y arroz, otro dato importante es que además de ser cultivada en los 32 departamentos tiene una mayor presencia en la Costa Atlántica, Los Llanos y el Cauca.

Con respecto a la productividad, para 2020 el área sembrada con yuca dulce fue del 95% en Colombia, donde destacaron los departamentos de Bolívar 18%, Córdoba 13%, Magdalena 8% y Sucre (8%). El restante fue en cultivos de yuca amarga donde lideró Sucre con el 40% de hectáreas sembradas en su territorio, seguido del Cauca con 30% y Córdoba 27%. En total esto significó más de 2 millones de toneladas para el país repartidas en consumo humano, animal e industrial. Cabe destacar que toda la yuca dulce no es sembrada con propósito comercial pues también cuenta el cultivo personal en patios o parcelas arrendadas a menor escala de “pancoger”, como coloquialmente se le conoce a la forma tradicional de cultivar esta raíz en el campesinado y comunidades indígenas.

El hecho de que la yuca pueda darse en toda Colombia sugiere un precedente que se viene hablando desde hace años en la FAO (*Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación*) y es la seguridad alimentaria y el cómo la yuca puede ser uno de estos alimentos que contribuyan a salvar los seres humanos en el futuro frente a la falta de lluvia y veranos cada vez más extensos.

Sin embargo, otro factor que resalta la FAO es la necesidad de inversión y diseño de estrategias para la industrialización de la yuca en países productores, lo que busca garantizar la disponibilidad permanente en el año, tanto en producción como de semillas.

Estas fluctuaciones en las cosechas generan escasez e inestabilidad en el precio, lo que afecta directamente al productor y consumidor final.

Teniendo en cuenta estas cifras y recomendaciones para el subsector de la yuca el gobierno, junto con AGROSAVIA (*Corporación colombiana de investigación agropecuaria*), se han encargado en el desarrollo de nuevas semillas de yuca industrial para la Región Caribe en las que se destaca su corta duración, resistencia a plagas, adaptabilidad y porcentaje mínimo de almidón: corpoica tai, corpoica belloti, corpoica verónica, corpoica ropain y corpoica sinuana. Esta última es la más sembrada en la región por su fácil obtención de semilla y rendimiento superior a 28 toneladas por hectárea. Se destaca también la emergencia de brotes entre 10 y 15 días después de sembrada en campo con una formación de almidón a los 90 días y acumulación de materia seca después de los 150 días. Es un tallo recto, alto y de color pálido, con entrenudos a lo largo de su longitud. Las hojas son de un verde claro, y su fruto es una raíz de pulpa blanca, con un contenido de materia seca superior al 30%. Este porcentaje hace referencia a la cantidad que queda después de que el agua se evapora, ya que, al tener menos agua, aumenta la materia seca, lo que a su vez incrementa el contenido de almidón, (AGROSAVIA, 2022).

Si bien la yuca amarga también se produce en otras regiones, los esfuerzos de planes para potencializar la producción se concentran en la Costa Caribe por la alta producción en la siembra, Por ello, el desarrollo de programas como Yuca País en 2021, diseñado con el objetivo de potencializar el cultivo de yuca en todos los aspectos de su cadena de valor para generar competitividad frente a otros países productores de esta raíz.

Este proyecto se hizo con ayuda de diferentes organismos privados y públicos que brindaron herramientas para trabajar de la mano con los campesinos, garantizando una compraventa con un precio estable.

La cadena de valor de la yuca se constituye en cuatro pasos, el primero es la producción que se refiere al proceso de siembra, cosecha y cuidado del cultivo vinculado a los campesinos. El siguiente es la transformación: en este se habla del qué hacer con la yuca y se suman las almidonadas, cocineros tradicionales, empresas de plásticos o alimentos. El que sigue es la comercialización, aquí se fijarán precios, oferta y demanda de productos a base de yuca. El final de la cadena es la exportación, en esta aplican productos como el almidón, harina y la misma yuca, entre 2021 -2022 las exportaciones alcanzaron los 663.431 dólares y llegaron a países como Estados Unidos, España, Bélgica y México.

Las almidoneras juegan un papel importante en esta cadena, ya que son de las mayores receptoras de yuca amarga que puedan tener los campesinos al alcance. También son las encargadas de fijar el precio por tonelada en el mercado, este puede variar según la época, la abundancia o escasez del cultivo y el porcentaje de almidón de la yuca al momento de medirla. Igualmente tienen un papel dentro de la exportación de productos a base de esta raíz.

### **El almidón de yuca**

En la industria de la yuca el almidón es la transformación más apetecida. Se trata de un polvo blanco, fino y natural obtenido de la molienda de yuca. Es considerado un carbohidrato y naturalmente libre de gluten, representa una fuente de: proteína, energía, calcio, hierro y magnesio. Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos una

---

taza de 100 gramos de almidón posee 130 calorías, 2 gramos de proteína, 22 gramos de carbohidratos, 3.9 gramos de grasa total. Puede ser usado también como excipiente, gelificante, texturizante y retenedor de agua.

Según Almidones de Sucre, entre sus aplicaciones se encuentran:

- Industria del papel y el cartón.
- Industria alimentaria (alimentos preparados, cárnicos, yogurt, panificación, salsas de aderezo, etc.).
- Industria de alimentos y bebidas (jarabe de glucosa utilizado en bebidas alcohólicas, jugos, confitería, panificación y refrescos).
- Industria petrolera (perforación de pozos en lodos biodegradables).
- Acueductos, industria minera y de fundición (clarificación, flotación, depresante y moldeado).
- Industria de adhesivos.
- Industria textil.
- Industria farmacéutica y cosmética.
- Industria de la cerveza (jarabe de alta maltosa como cereal adjunto líquido).
- Industria de explosivos.
- Industria de edulcorantes (jarabe de alta fructosa como edulcorante o azúcar industrial en refrescos (maltodextrina), alimentos preparados, bebidas, etc.).

- Industria de detergentes biodegradables.
- Industria de plásticos biodegradables.
- Industria química.

El proceso de obtención del almidón inicia en arrancar la yuca de alguna finca, cortarla y meterla en bultos que serán transportados por un camión o carro ya sea alquilado, prestado o propio todo dependerá del productor y su presupuesto. Considerando la extensión del cultivo se harán los viajes que sean necesarios para ir a la planta de Almidones de Sucre (ADS) quienes serán los encargados de transformarlo. El cultivo debe estar previamente negociado para que a su llegada se pese y mida el porcentaje de materia seca y se realice el cálculo por tonelada que definirá el precio total del cultivo. Después la yuca será pasada a una máquina que se encargará de lavarla, cortarla y trocearla para pasar al molino donde se convertirá en una especie de masa aguada a la que se le agregará más agua para extraer completamente el almidón. Luego de extraído se extiende al sol para que seque totalmente, de esta forma queda un polvo blanco fino que pasa a ser empacado y distribuido a todo el país y el mundo.

En el proceso se usa una cantidad de agua considerable que, posteriormente se fermenta y expulsa gas metano a la atmósfera, dañino para el medio ambiente; sin embargo, en plantas ubicadas en el Valle del Cauca se han hecho investigaciones para uso del residuo en la generación de energía limpia que pueda surtir a la fábrica. De alguna manera en la yuca nada se desperdicia y todo puede tener un uso específico.

### **Sucre y una amarga historia de yuca**

Siendo la Costa de los lugares donde más acogida tiene la yuca industrial, Sucre un departamento en esencia yuquero por su historia y tradición culinaria, donde convergen lo artesanal con lo industrial, desde 2020 la Gobernación del departamento junto a Yuca País han venido trabajando en consolidar la cadena de esta raíz. Por ello, empresas como Almidones de Sucre S.A.S se ha convertido en el principal pilar en cuanto a compra y establecer precios se refiere, además de la creación de proyectos como la Cerveza Nativa en alianza con la cervecería Bavaria en la que se quería también incentivar esa compra y desarrollo agroindustrial además de poder cubrir la oferta que se estaba presentando. Créditos en el Banco Agrario, capacitaciones de AGROSAVIA, compromisos de compra y venta, acompañamiento de corporaciones agrarias fueron algunos de los elementos en que se basaron para desarrollar esta política; sin embargo, luego del aumento en el precio entre 2020 y 2023 empezaron a cambiar las cosas.

Las exportaciones de Almidones de Sucre en este periodo (2020 -2023) empezaron a tener un impacto significativo, teniendo su punto máximo en 2021 con más de 200.000 dólares generados. El paisaje en el departamento cambió: la yuca pasó a ser un monocultivo, se podía ver en todas partes, sembrada entre sabanas y montañas, el rumor del precio de la yuca amarga se había esparcido. Primero se hablaba de 600 mil pesos colombianos por tonelada. Al año siguiente se hablaba de un millón donde se mantuvo un tiempo motivando a más personas a sembrar, hasta el año 2023 donde su precio alcanzó uno nunca antes visto, \$1.200.000 por tonelada. En la región, aún muchos no pueden creer que ese precio haya existido.

A raíz de esto durante el primer semestre del presente año, 2024, el cultivo de yuca tuvo un aumento en producción importante, sin embargo, el precio por tonelada cayó a 400 mil pesos colombianos dejando a miles de productores en pérdidas.

El pasado 13 de febrero del presente años, 2024, salieron a protestar en la vía conocida como la Troncal de Occidente que conecta a Sincelejo con el resto de la Costa Caribe y el interior del país, campesinos yuqueros del corregimiento de Bremen, señalaron la injusticia del precio; además de la importación de almidón de yuca. Un paralelo en cuanto a hacer de Sucre el departamento yuquero de Colombia. Esta situación necesito de la intervención de la reciente gobernadora Lucy García y la actual ministra de agricultura y desarrollo rural Jhenifer Mojica Flórez en pro de crear las rutas de venta que se necesitan para los productores.

La ministra hizo un llamado a frenar la importación ya que la fábrica de Almidones de Sucre tiene la capacidad de producir hasta 30.000 toneladas de este producto. Esta noticia sigue en desarrollo al momento del cierre de este trabajo periodístico.



---

## Conclusiones

Al principio de esta investigación parecía que fusionar el periodismo con la yuca no iba a tener un resultado favorable, sin embargo, a lo largo del trabajo se pudo comprobar como esta raíz tiene mucho más para dar. La yuca en la agricultura, gastronomía e industria es solo la punta de un mundo lleno de historia, cultura, ciencia, economía, etc. Que está a la espera de valientes que quieran adentrarse en él.

Durante la lectura de trabajos en busca de información sin importar el año en el que estuviesen escritos, la conclusión era la misma: se reconoce un potencial agroindustrial, pero hace falta más tecnificación en el campo. Esta inversión parece ser la eterna lucha del campesinado y los centros de investigación agrícola en Colombia. Como ejemplo están los hechos recientes durante los primeros meses del 2024 en Sucre: una producción de yuca que no ha podido salir al mercado, debido a la importación de almidón que probablemente pudo ser producido en el departamento. Quizás no había la capacidad por parte de la planta de almidones y al no existir otra alternativa como secadoras o picadoras se vuelve oscuro el panorama para los próximos meses. Y es así como los intentos de fortalecer la cadena de la yuca en el departamento de Sucre retroceden y se vuelve al inicio, producción, ¿Qué se hará con este punto?

La yuca en Sucre es un recorrido por la cultura e historia, que lleva a pensar y cuestionarnos el porqué de sus aspectos, ¿por qué la sembramos? ¿Por qué la comemos? Y la más importante ¿por qué nos debería importar? La respuesta puede variar según la lectura, sin embargo, tal y como lo recalca la FAO, básicamente la yuca nos puede salvar la población, al igual que lo hizo con los indígenas que habitaron estas tierras, incluso se

conoce mucho después que los españoles vieron en ella un potencial, por ello, la llevaron a sus colonias en África y Asia.

Y entonces, ¿qué es lo que hace falta en Colombia para que la yuca sea el cultivo industrializado por excelencia?

---

## Epílogo

### *El campo y el hacer*

*El dinero y el anhelo de vivir de la tierra*

*Es el cielo que pudieron sentir*

*Llenos de promesas e inversión se dejaron ir*

*La tierra fue arada y la vástiga sembrada*

*Entre más subía el precio el paisaje cambiaba*

*Entre amarga y dulce germinaban*

*Para cerveza, cocina, industria era todo lo que decían*

*Ser un departamento yuquero, insistían*

*La gran cosecha llegó, pero habían importado*

*¿A dónde quedó lo prometido?*

*¿A dónde se fue la compra del campesino?*

*El cultivo represado, la desesperanza surgiendo*

*Por necesidad mal venderlo*

*La frustración los llevó a la carretera*

*A unos acuerdos que están por verse*

*El depender de una sola almidonera quizás lo haya causado*

*La falta de tecnificación e industria, el talón de Aquiles*

*Ahora solo queda esperar lo que tenga que pasar*

*Que se pueda vender y la inversión retornar.*

## Referencias

- Carvajal, Hoyos & Soto. (2023). Modificación superficial de un textil de algodón reciclado a partir del uso de almidón de yuca o papa. [Trabajo de Grado, Universidad Pontificia Bolivariana]. Colombia. <https://acortar.link/QklaLY>.
- Artesanías de Colombia. (2017). Telar Morroa. Memorias de oficio tejeduría en telar, 2, pp. pp. 1-6. <https://acortar.link/GMuZYS>.
- Melo, J. O. (2017). INTRODUCCIÓN. In *Historia mínima de Colombia* (pp. 11–18). Colegio de Mexico. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1nhm21.3>.
- TvAgro. (2021, Diciembre 23). *Cómo se hace el Diabolín - TvAgro por Juan Gonzalo Angel Restrepo* [Video]. YouTube. <https://acortar.link/By1ukO>.
- Aguilera. M. (2012). La yuca en el Caribe colombiano: de cultivo ancestral a agroindustrial. Banco de la Republica, Documentos de Trabajo sobre Economía Regional, pp.4-20. <https://acortar.link/Ifhw4O>.
- Fotos aéreas de Sebastián Schrimppff (Foto Rudolf) 2008, (c) Banco de la República, Museo del Oro. Colombia.
- Aristizábal, J & Sanchez, T. (2007). Guía técnica para producción y análisis de almidón de yuca. Boletín de servicios agrícolas de la FAO, 163, pp. 1-22. <https://www.fao.org/3/a1028s/a1028s.pdf>.
- Manual de manejo de yuca industrial en el Caribe colombiano. / Amaury Arnoldo Espitia Montes [y otros diez] – Mosquera, (Colombia): AGROSAVIA, 2022.
- Treid I. ¿Cuánta yuca exporta Colombia? Conozca las cifras aquí. *Treid*. junio 2022. <https://acortar.link/W6M8gB>.
- Dirección de Cadenas Agrícolas y Forestales [Secretaría Técnica Nacional de las Cadenas de Yuca, Ñame y Batata]. Cadena productiva de la Yuca. <https://acortar.link/oHenPM>.
- Vargas N. Almidón de yuca natural. <https://acortar.link/AwDla9>.
- TvAgro. (Agosto 2017). Planta de procesamiento de Almidón de Yuca. [Video]. YouTube. <https://acortar.link/S7ugtU>

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. (Abril 2018). Puddings, tapioca, ready-to-eat. U.S. department of agriculture. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169614/nutrients>.

Venitrade. (2023). Comercio exterior importaciones y exportaciones de Almidones de Sucre S.A.S. Veritrade. <https://acortar.link/5e4m1c>.

Red de Comunicaciones. (2024). En Sincelejo se trazó la ruta de trabajo para fortalecer la producción de yuca en el país. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://acortar.link/JzRa0a>.

Vargas N. Almidón de yuca natural. <https://acortar.link/jokc92>.

Barrios, F. (2024). Minagricultura busca solución a crisis de cultivadores de yuca en Sucre y Córdoba. El Tiempo. <https://acortar.link/FAhJ5W>

Barrios, F. (2024). Más de 80 mil toneladas de yuca podrían perderse en Sucre y Córdoba por bajos precios. El tiempo. <https://acortar.link/OqgoYy>.

Equipo editorial. Bloqueo de yuqueros en Bremen afecta movilidad hacia Sincelejo. La Razón. <https://acortar.link/kTWvOy>.

Ospina, B & Ceballos, H. (2002). La yuca en el tercer milenio: sistemas modernos de producción, procesamiento, utilización y comercialización. Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT)

Trujillo, M. (2021). La red de valor de la yuca y su potencial en la bioeconomía de Colombia. Stockholm Enviroment Institute (SEI).

Cock, J. (1989). La Yuca, nuevo potencial para un cultivo tradicional. Centro Internacional de Agricultura tropical (CIAT)

Pueblos Originarios. (s.f.). Depresión Momposina. Poblamiento. Pueblos Originarios. <https://acortar.link/cMjWcw>

Plazas, C & Falchetti, A. (1986). ceramica arcaica en las sabanas de San Marcos, Sucre. Boletín de Arqueología, 2, pp. 16-22. <https://acortar.link/GYscFZ>.

Toro, B. (2022). La Mojana bajo el agua: hora de consultar a los ancestros Zenú. Ciudad, 2, pp.1

Castellanos, J. (1522). Elegias de varones ilustres de las Indias: textos fundacionales I. Biblioteca Nacional de Colombia. <https://acortar.link/1fv9A9>

Fuentes, E & González, J. (2019). Determinación del perfil de textura, sensorial e instrumental del casabe producido en Ciénaga de Oro (Córdoba). [Trabajo de Grado, Universidad de Córdoba]. <https://acortar.link/LRPV20>.

Baquero, A & De la Hoz, A. (2011). La historia de los Mokaaná. Un capítulo en la región Caribe Colombiana. Barranquilla, Memorias, pp. 1-20. <https://acortar.link/FtDfSV>.

Del Castillo, N. (1982). Relaciones del Taino con el Caribe Insular. Cacique, canaleta, cayuco, cazabe, colibrí, bucanero. Theasaurus, Tomo XXXVII, pp. 240-246. <https://acortar.link/zZ3HIF>

Lamilla, P & otros. (2013). Ralladores de yuca brava tallados en madera con incrustaciones de piedras de los indígenas Tukanos y Curripacos del Vaupés. Registro fotográfico de la ejecución de proyectos de desarrollo, 302, pp. 5. <https://acortar.link/F3Uzuw>

Centro León. (2000). Cibucán. Centro León, Colección General Etnográfica, pp. 1. <https://acortar.link/sSuELM>

Gaiaamazonas. (2019, julio 3). [Twitter]. Fotografía. <https://acortar.link/DksBT8>.

Estrada, J. (s.f.). Existe un producto cuya trascendencia histórica e importancia cultural equipara al maíz en America. Nos referimos a la mitológica yuca. Bienestar Colsanitas. <https://acortar.link/vC0SI9>.

Varios. (2022). San Juan de Betulia. Mapa cultural de Sucre. <https://acortar.link/dk2dYO>.

Acevedo, Llinás, & Martinez. (2017). Inventario participativo del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Santa Ana en Magdalena, Colombia. Dialnet, Grupo español de conservación, pp. 74-75. <https://acortar.link/LZciDG>.

Bohórquez, K. (2021, 5 agosto). Bavaria exalta el agro colombiano y lanza Nativa, una cerveza a base de yuca. Forbes. Recuperado 23 de octubre de 2024, de <https://forbes.co/2021/08/05/negocios/bavaria-exalta-el-agro-colombiano-y-lanza-nativa-una-cerveza-a-base-de-yuca>

Portafolio. (2022, 27 julio). «Trabajaré por fortalecer a cientos de emprendedores del país». Recuperado 23 de octubre de 2024, de <https://www.portafolio.co/mas-contenido/trabajare-por-el-fortalecimiento-de-cientos-de-emprendedores-del-pais-568741>

---

Melo, J. O. (2020). La dieta prehispánica: salud y equilibrio ambiental. *Boletín Cultural y Bibliográfico/Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 6.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7573138>

Minagricultura. (2021, 19 agosto). Minagricultura lanzó ‘Yuca País’, un plan que contempla 5 puntos para volver más competitivo el cultivo de la yuca a 2025. Recuperado 24 de octubre de 2024, de <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/Minagricultura-lanz%C3%B3-%E2%80%98Yuca-Pa%C3%ADs%E2%80%99,-un-plan-que-contempla-5-puntos-para-volver-m%C3%A1s-competitivo-el-cultivo-de-la-yuca-a-2025-.aspx>

Minagricultura. (2020). Coseche, Venda a la Fija. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Recuperado 24 de octubre de 2024, de <https://www.minagricultura.gov.co/Paginas/Coseche-venda-a-la-fija.aspx>