



## La cebolla ocañera, un producto ligado a la historia, tradición y cultura de un pueblo

*The ocañera onion, a product linked to the history, tradition and culture of a people*

**Sonia Verjel Sánchez**

Msc. Mercadeo y Ventas, Fundación de Estudios Superiores de Comfanorte FESC, Sede Ocaña, soniaverjels27@gmail.com, Ocaña-Colombia.

Recibido: 2 mar 2016

Aceptado: 26 may 2016

Forma de citar: Verjel, S. (2016). La cebolla ocañera, un producto ligado a la historia, tradición y cultura de un pueblo. *Mundo Fesc*, 12, 74 - 85.

## Resumen

Artículo de investigación, que busca conocer la incidencia que desde lo cultural, ha ocasionado la libre entrada de productos extranjeros similares a la cebolla ocañera a los nueve municipios que conforman la de provincia de Ocaña, en el departamento Norte de Santander, Colombia, lugares donde se cultiva el bulbo. Para la realización de este estudio se utilizó el método de revisión de literatura, investigación documental, de igual forma se aplicaron, entrevistas a profundidad con diferentes expertos en temas culturales y con campesinos de la región. En el artículo se expone una apuesta de región que busca fortalecer el sector agrícola de estos municipios, específicamente en el que hace relación a la producción del bulbo, en el que se integre y resalte la contribución que este producto le ha hecho a la construcción social, cultural y económica de la provincia de Ocaña. Su siembra y comercialización ha venido en decadencia y su desaparición se hace más notoria, se requieren con urgencia implementar proyectos que propendan por su conservación, no solo como hecho generador de economía y bienestar, sino como elemento importante del acervo cultural de la región.

**Palabras clave:** Cebolla Ocañera, Cultura, Comercio, protección, Denominación de origen.

## Abstract

Investigation article that seeks to understand the impact from the cultural, has led to free entry similar to the ocañera onion to the nine municipalities of the province of Ocaña, in the northern department of Santander, foreign products Colombia, places where cultivates the bulb. the method of literature review, documentary research, similarly, in-depth interviews with various experts on cultural issues and farmers in the region were applied was used to conduct this study. In the article a bet region that seeks to strengthen the agricultural sector in these municipalities, specifically in making regarding the production of the bulb, in which it is integrated and highlight the contribution that this product has done to the social construction is exposed, cultural and economic life of the province of Ocaña. Planting and marketing has been in decline and disappearance becomes more noticeable, are urgently needed to implement projects which foster conservation, not only as a generator made of economy and welfare, but as an important element of the cultural heritage of the area.

**Keywords:** Onions, Culture, protection, Commerce, designation of origin

## 1. Introducción

En Colombia, existen algunos productos, que se han convertido con el paso de los años en una especie de marca identificadora de pueblos o regiones, es decir, que cuando se menciona esos productos es casi lo mismo que mencionar el pueblo donde predomina su producción.

Un producto que desde su denominación identifica una región, lo constituye la cebolla ocañera, una cebolla de bulbo roja, caracterizada por su pungencia o sabor picante, que además es utilizada para la elaboración de los encurtidos de cebollitas ocañeras.

La cebolla ocañera ha sido uno de los productos más representativos de la ciudad de Ocaña, esta cebolla de color rojo ha sido sembrada durante los últimos 100 años, su producción y comercialización, lleva impregnada gran historia de los pueblos que entrelazan toda una región y que constituyó por décadas el eje de la economía local y se convirtió en una excelsa embajadora de la provincia. La cebolla, al transcurrir de los años, se fue convirtiendo en un ícono de la ocañeridad y varios eventos, como reinados populares y ferias, se inspiraban en el elemento agrícola más importante, con el paso de los años, se fue constituyendo en un símbolo, que fue representando la identidad de los pobladores de las regiones circundantes al municipio de Ocaña. De esa sólida economía, de esa tradición y de ese patrimonio cultural solo van quedando los recuerdos, de acuerdo a las cifras entregadas por la Secretaría de Desarrollo del departamento Norte de Santander, se puede vislumbrar la notable disminución en la producción de la cebolla Ocañera, solo hace 5 años atrás se cultivaban más de 3000 hectáreas hoy solo alcanzan en promedio a 250 hectáreas.

*Frente a lo anterior, surgen interrogantes:*

*¿Cómo mantener la identidad cultural de una región desde el ámbito de un desarrollo eco-*

*nómico forjado en la actividad agrícola productora de cebolla ocañera, frente al ingreso de productos extranjeros de similares características?*

*¿Cuál es la perspectiva de la cultura vista desde un producto, que desde su denominación identifica una región, como es el caso de la cebolla ocañera?*

*¿Qué otras acciones además de la importación de productos, han afectado la producción de cebolla ocañera?*

Si se considera la cultura como el conjunto de representaciones simbólicas, valores y estilos de vida que dan sentido a un pueblo, es posible decir que la globalización ha producido, al igual que en la política, un efecto contradictorio en los ámbitos de la cultura.

Los productos de calidad vinculada al origen (o con identidad territorial) son productos que se diferencian de sus pares por su identidad local y su tipicidad, como resultado de su vínculo al terruño. (Barjolle y Vandecandelaere, 2012), El terruño representa las interacciones múltiples, en un espacio geográfico definido, entre los actores locales y su entorno a través del tiempo, que han dado lugar a conocimientos propios y a una calidad específica vinculada al origen. Dicha calidad específica presenta asimismo una dimensión objetiva (especialmente a través de características organolépticas, como el sabor, la textura, la forma) y una dimensión subjetiva y simbólica (por ejemplo, los valores identitarios, la autenticidad, etc.), como por ejemplo la promoción de los recursos locales, etiquetas para los productos, indicaciones geográficas que permitan identificar productos con una calidad vinculada al origen, a fin de lograr su reconocimiento y garantizar su conservación. Manifiestan de igual forma las autoras que a nivel territorial (entendiendo el "territorio" como el espacio geográfico de un producto de calidad vinculada al origen), puede que los actores locales y, en concreto, los product-

res deseen también evaluar el vínculo de su producto con el origen y definir una estrategia territorial de conservación y de promoción

En el desarrollo de la investigación, se abordan los diferentes aspectos que han conllevado a la disminución de la oferta de cebolla ocañera y su impacto en la cultura, se encontraron algunas determinantes que han ocasionado su baja producción, se plantean acciones a seguir hacia el rescate de un producto que por generaciones ha identificado un pueblo y con el cual se gestó gran parte del desarrollo económico de la provincia de Ocaña.

De acuerdo a lo anterior se propone el logro de la certificación de origen y el registro de marca a la cebolla Ocañera, como medio para preservar su producción.

## 2. Materiales y Métodos

La investigación se plantea desde dos hipótesis, como bien lo plantea (Sampieri 2006), una hipótesis es la respuesta tentativa a un problema. Para la determinación de las posibles causas que han originado la baja producción, se utilizó la investigación exploratoria, Así mismo se utilizaron técnicas de investigación documental, se revisaron y analizaron publicaciones, revistas e informes originados por entidades gubernamentales. El análisis de los datos se basó en tres fuentes principales: encuestas preliminares, entrevistas semi-estructuradas con expertos culturales y campesinos de la región y estudio de documentos institucionales del ministerio de agricultura, Secretaria de Desarrollo del departamento Norte de Santander. El proceso de recolección de datos y su transcripción fue llevado a cabo por estudiantes de administración de negocios internacionales de la FESC, las encuestas fueron analizadas según las preguntas que surgían y los datos en relación con las preguntas de investigación que guiaron el estudio. Las entrevistas fueron consideradas fuente de datos primarios.

## 3. Resultados y discusión

En economías en proceso de globalización, como la existente en Colombia, el sector agrícola ha llevado gran parte de los impactos negativos que su aplicación ha derivado; las políticas de seguridad alimentaria planteadas desde el gobierno nacional han sido guiadas más por el mercado que por las capacidades de su aparato productivo, el crecimiento de los alimentos importados ha sido evidente. Este crecimiento, además, se explica por las políticas de apertura y de tratados comerciales aunado a las capacidades competitivas de algunos productos como es el caso de la Cebolla Ocañera, que hasta el año 2011, (Tablas 1, 2), se constituía en el principal renglón de la economía de la provincia de Ocaña y que su producción y comercialización se vio afectado entre otros factores, por el ingreso al país de grandes cantidades de cebollas provenientes de Perú y Ecuador. De acuerdo a las cifras entregadas por la Secretaria de Desarrollo del departamento Norte de Santander, se puede vislumbrar la notable disminución en la producción de la cebolla Ocañera, periodo comprendido entre los años de 2010- 2014. En el año 2010, el número de unidades que se dedicaban a la producción de cebolla ocañera era de 2792, disminuyendo en un 85%, hasta registrarse en el 2014, 460 unidades productoras.

El cultivo de la cebolla ocañera, se ha venido sustituyendo por el de la cebolla proveniente de Perú y Ecuador, los campesinos ante la falta de apoyo gubernamental y debido a los costos diferenciales y de rendimiento que presentan las dos variedades, han optado por el cultivo de la extranjera, como ellos la denominan.

En el informe presentado por el programa de transformación productiva referente a la cebolla, determina "Los cinco principales municipios productores de cebolla concentran el 40% como promedio del último quinquenio



de la producción total de esta hortaliza en Colombia. En este sentido destaca Tibasosa que por sí sola concentra el 16% de la producción de cebolla en Colombia. Atendiendo a la evolución que han experimentado los principales municipios productores, la producción aumenta ligeramente en todos los municipios salvo en Abrego, que experimentan un retroceso del 40%". Fondo Nacional de fomento hortofrutícola (2013).

Los datos suministrados por la Secretaría de Desarrollo del departamento permiten ver igualmente como esta disminución en el cultivo se ha presentado en la mayoría de todos los municipios que conforman lo que popularmente se conoce como Provincia de Ocaña, a excepción del municipio de Ocaña, todos los demás ya han iniciado el tránsito del cultivo hacia la cebolla peruana.

Tabla 1.  
La Producción de Cebolla en la Provincia de Ocaña, año 2010.

GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER								
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO								
CONSOLIDADO AGRICOLA POR CULTIVO TRANSITORIOS - DEFINITIVO SEMESTRE A 2010								
DEFINITIVO ENERO - JUNIO DE 2010								
CULTIVO	MUNICIPIO	AREA		PRODUCCION (Ton)	RENDIMIENTO (Ton/Has)	ESTADO DEL PRODUCTO	VARIEDAD PREDOMINANTE	No. DE UNIDADES PRODUCTO
		SEMBRADA (Has)	COSECHA (Has)					
CEBOLLA CAB	ABREGO	100,00	100,00	1.800,00	18,00	FRESCA	OCAÑERA	190
CEBOLLA CAB	ABREGO	310,00	310,00	6.200,00	20,00	FRESCA	OCAÑERA	390
CEBOLLA CAB	EL CARMEN	92,00	82,00	1.640,00	20,00	FRESCA	OCAÑERA	135
CEBOLLA CAB	HACARI	50,00	50,00	850,00	17,00	FRESCO	OCAÑERA	110
CEBOLLA CAB	OCAÑA	400,00	400,00	7.692,00	19,00	FRESCO	OCAÑERA	405
CEBOLLA CAB	SAN CALIXTO	400,00	400,00	8.000,00	20,00	FRESCA	OCAÑERA	300
CEBOLLA CAB	TEORAMA	25,00	25,00	500,00	20,00	FRESCO	OCAÑERA	35
CEBOLLA CAB	VILLA CARO	25,00	18,00	360,00	20,00	FRESCA	ROJA	31
CEBOLLA CAB	LA PLAYA	400,00	400,00	7.200,00	18,00	FRESCA	OCAÑERA	810
<b>TOTAL</b>		<b>1.802,00</b>	<b>1.785,00</b>	<b>34.242,00</b>	<b>172,00</b>			<b>2.406</b>
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO								
CONSOLIDADO AGRICOLA POR CULTIVO MUNICIPIOS - CULTIVOS TRANSITORIOS - EVALUACION SEMESTRE B 2010								
EVALUACION DEFINITIVA JULIO - DICIEMBRE DE 2010								
CULTIVO	MUNICIPIO	AREA (Has)		PRODUCCION (Kgs)	RENDIMIENTO (Ton/Has)	ESTADO DEL PRODUCTO	VARIEDAD PREDOMINANTE	No. DE UNIDADES
		SEMBRADA	COSECHA					
CEBOLLA CAB	ABREGO	400,0	400,0	7.000,0	17,5	FRESCA	OCAÑERA	545
CEBOLLA CAB	EL CARMEN	250,0	208,0	4.150,0	20,0	FRESCO	OCAÑERA	342
CEBOLLA CAB	HACARI	50,0	50,0	850,0	17,0	FRESCO	OCAÑERA	110
CEBOLLA CAB	LA PLAYA	405,0	405,0	7.290,0	18,0	FRESCA	OCAÑERA	810
CEBOLLA CAB	OCAÑA	450,0	450,0	6.525,0	14,5	FRESCO	OCAÑERA	450
CEBOLLA CAB	SAN CALIXTO	400,0	400,0	8.000,0	20,0	FRESCA	OCAÑERA	300
CEBOLLA CAB	TEORAMA	25,0	25,0	500,0	20,0	FRESCO	OCAÑERA	35
CEBOLLA CAB	VILLA CARO	150,0	150,0	3.000,0	20,0	FRESCA	OCAÑERA	200
<b>TOTAL</b>		<b>2.130,0</b>	<b>2.088,0</b>	<b>37.315,0</b>				<b>2.792</b>

Tabla 2.  
La Producción de Cebolla en la Provincia de Ocaña, año 2014.

GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER								
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO								
CONSOLIDADO AGRICOLA POR CULTIVO TRANSITORIOS - DEFINITIVO SEMESTRE A 2014								
DEFINITIVO ENERO - JUNIO DE 2014								
CULTIVO	MUNICIPIO	AREA		RENDIMIENTO (Ton/Has)	PRODUCCION (Ton)	ESTADO DEL PRODUCTO	VARIEDAD PREDOMINANTE	No. DE UNIDADES PRODUCTO
		SEMBRADA (Has)	COSECHA (Has)					
CEBOLLA BULBO	SAN CALIXTO	200,0	198,0	15,0	2.970,0	FRESCA	OCAÑERA	350
CEBOLLA BULBO	SAN CALIXTO	190,0	190,0	25,0	4.750,0	FRESCA	PERUANA	200
CEBOLLA BULBO	LA PLAYA	100,0	99,0	14,0	1.386,0	FRESCA	OCAÑERA	150
CEBOLLA BULBO	LA PLAYA	200,0	199,0	25,0	4.975,0	FRESCA	PERUANA	300
CEBOLLA BULBO	ABREGO	150,0	150,0	16,0	2.400,0	FRESCA	OCAÑERA	200
CEBOLLA BULBO	OCAÑA	120,0	120,0	14,5	1.740,0	FRESCA	OCAÑERA	130
CEBOLLA BULBO	ABREGO	100,0	100,0	22,0	2.200,0	FRESCA	PERUANA	130
CEBOLLA BULBO	EL CARMEN	20,0	19,0	17,5	332,5	FRESCA	OCAÑERA	90
CEBOLLA BULBO	EL CARMEN	5,0	5,0	25,0	125,0	FRESCA	PERUANA	9
CEBOLLA BULBO	HACARI	60,0	55,0	17,0	935,0	FRESCA	PERUANA	115
CEBOLLA BULBO	TEORAMA	25,0	25,0	14,0	350,0	FRESCA	OCAÑERA	45
<b>TOTAL</b>		<b>1.170,0</b>	<b>1.160,0</b>		<b>22.163,5</b>			<b>1.719</b>
GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER								
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO								
CONSOLIDADO AGRICOLA POR CULTIVOS - CULTIVOS TRANSITORIOS - DEFINITIVO SEMESTRE 2014B								
DEFINITIVO JULIO - DICIEMBRE DE 2014								
CULTIVO	MUNICIPIO	AREA		RENDIMIENTO (Ton/Has)	PRODUCCION (Ton)	ESTADO DEL PRODUCTO	VARIEDAD PREDOMINANTE	No. DE UNIDADES PRODUCTO
		SEMBRADA (Has)	COSECHA (Has)					
CEBOLLA BULBO	SAN CALIXTO	80,0	78,0	15,0	1.170,0	FRESCA	OCAÑERA	180
CEBOLLA BULBO	SAN CALIXTO	220,0	215,0	30,0	6.450,0	FRESCA	PERUANA	220
CEBOLLA BULBO	LA PLAYA	20,0	19,0	13,0	247,0	FRESCA	OCAÑERA	35
CEBOLLA BULBO	LA PLAYA	140,0	138,0	25,0	3.450,0	FRESCA	PERUANA	135
CEBOLLA BULBO	ABREGO	120,0	120,0	16,0	1.920,0	FRESCA	OCAÑERA	85
CEBOLLA BULBO	OCAÑA	50,0	50,0	14,5	725,0	FRESCA	OCAÑERA	65
CEBOLLA BULBO	ABREGO	100,0	100,0	22,0	2.200,0	FRESCA	PERUANA	130
CEBOLLA BULBO	EL CARMEN	20,0	19,0	17,5	332,5	FRESCA	OCAÑERA	90
CEBOLLA BULBO	EL CARMEN	5,0	5,0	25,0	125,0	FRESCA	PERUANA	9
CEBOLLA BULBO	HACARI	10,0	9,0	15,0	135,0	FRESCA	PERUANA	25
CEBOLLA BULBO	TEORAMA	10,0	10,0	13,0	130,0	FRESCA	OCAÑERA	5
<b>TOTAL</b>		<b>775,0</b>	<b>763,0</b>		<b>16.884,5</b>			<b>979</b>

Fuente: Secretaría de desarrollo económico, departamento Norte de Santander.

La cebolla ocañera ha sido uno de los productos más representativos de la ciudad de Ocaña, esta cebolla de color rojo ha sido sembrada durante los últimos 100 años, su producción y comercialización, lleva impregnada gran historia de los pueblos que entrelazan toda una región y que constituyó por décadas el eje de la economía local y se convirtió en una excelsa embajadora de la provincia.

La cebolla, al transcurrir de los años, se fue convirtiendo en el ícono de la ocañeridad y varios eventos, como reinados populares y ferias, se inspiraban en el elemento agrícola más importante, su cultivo y comercialización se constituyó en elemento esencial para el éxito o fracaso económico, de las cientos de familias que derivaban de ella, su sustento.

La economía ocañera, para 1936, se centra fundamentalmente en el comercio con la Costa Atlántica, a donde se exportaban principalmente café y cebolla, La cebolla roja, como se conocía localmente, era llevada, desde el puerto de Gamarra, en barcos a vapor, que recorrían muchos kilómetros por el río Magdalena y que duraban varios días para llegar a sus destinos hacia los puertos de Mompos, Barranquilla y Cartagena. El destino comercial de los productos cultivados en la provincia de Ocaña, por excelencia ha sido las poblaciones que integran la Costa Norte del país.

Releer la historia de la provincia de Ocaña en los últimos 30 años, es encontrar descripciones como...datos de 1983 - (Jaramillo, Conde 2003). "La cebolla para la provincia de Ocaña representa el principal renglón de la economía regional donde se siembran anualmente 3000 hectáreas por aproximadamente 7.500 familias, que generan a los productores ingresos brutos anuales superiores a 50.000 millones".

Esta cebolla con un sabor tan especial, tiene un sistema que de producción muy particular, con un manejo agronómico caracterizado por las siguientes prácticas: La región es de un clima medio seco con suelos muy pobres, razón por la cual los productores "hacen el suelo" aplicando bovinaza que es importada de la ganadería del sur del departamento del Cesar. Esta actividad se desarrolla en los primeros meses del año, cuando por acción del verano el abono se encuentra seco. La reproducción es asexual, es decir, se siembran bulbos lo que le da la particularidad a la producción de tener un período vegetativo de 75 días aproximadamente y la necesidad de un reposo o latencia para la semilla de 60 días, época en la que se siembra frijol rosado o Zaragoza.

De esa solida economía, de esa tradición y de ese patrimonio cultural como lo expresan los cultivadores, solo van quedando los recuerdos, hoy los campesinos de la región. como (Amaya, 2015), presidente de la Asociación de Cultivadores de Cebolla de Quebrada de La Esperanza, "los cultivadores de cebolla de esta región se nos declaramos en la 'olla', ante la crisis económica que este hecho genera. *"Los almacenes están vacíos y en el corregimiento se dejó de sembrar en un 80%. La gente está optando por otros cultivos, anteriormente se cultivaban 2.000 cargas y hoy solo llegan a las 200. En más de \$7.000 millones se calculan las pérdidas del sector cebollero de Ocaña."* Equipo redacción (2013), Importaciones de cebolla de Perú afectan a productores de Ocaña, Contexto ganadero, edición digital.

Los barrios, otrora antagónicos políticamente, La Piñuela y El Carretero, conservador y liberal, pertenecientes al municipio de Ocaña, respectivamente, se caracterizaban por el movimiento comercial, cantidad de casas grandes, destinaban salas y salones para al-

macenar y empacar la cebolla que provenía de sus montañas, La Playa de Belén y de Ábrego. Escribe don Carlos Daniel Luna Manzano, Académico. Historiador, músico y periodista sobresaliente., oriundo de la Playa de Belen, "La cebolla es el más importante de los productos agrícolas de la región. Su nombre científico es *Allium Cepa*, de diversidad de formas entre las cuales las más apetecidas y comunes son: La tipo Manzana, la achatada, la oblonga, la oblata y actualmente con mayor profusión, la bermuda. La Playa es el centro de esta importante industria. Antes de la década de los años 20, actuaban en el barrio La Piñuela varios compradores, entre ellos don Ramón Pacheco, don Miguel Rincón, don Lisandro Vergel, don Santiago Reátiga, don Elfido Manzano, don Esteban Sánchez, don Ramón Rozo y otros, pero las compras no eran permanentes ni los precios regulados, pues fluctuaban caprichosamente en gracia de la competencia que se hacían unos a otros, con grave detrimento de los productores playeros, quienes mañaneaban con sus reuas cargadas de cebolla, hacia ese barrio, el más rico y comercial de Ocaña en aquella época. Empero quienes le dieron impulso a la producción y exportación, fueron los señores Jácome Niz, o más propiamente la Casa Comercial Jácome Niz, donde se realizaban las mercancías y los artículos más finos y valiosos, importados directamente desde París. Eran socios de tan prestigioso establecimiento don Pablo Heli, don José Antonio y don Julio Renato; el último notable pianista y compositor. Ellos fundaron el Sindicato de la Playa que consistía en un contrato solemne que firmaron la mayoría de productores de La Playa, comprometiéndose bajo la mayor responsabilidad a entregar a la gerencia 400 cargas mensualmente, a un valor fijo por carga que no podía alterarse de manera alguna, así subiera o bajara el precio en Barranquilla que era el mercado

principal. El valor concertado era de \$ 7.00 por carga de 10 arrobas, con la condición de mejorar el precio al prorrogarse anualmente el contrato. Esta medida favoreció y estimuló a los productores, por cuanto abrió los mercados y evitó las fluctuaciones del precio, pero no fue de larga duración, ya que contra ella se interpuso el contrabando del artículo y la presión de los demás compradores. Poco después don Eustacio Carvajalino firmó otro contrato similar, con los antes asociados, pero la compra de una costosa casa en el barrio Tacaloe, para la administración del negocio, les hizo perder parte del capital social y el intento fracasó. Posteriormente dos jóvenes comerciantes playeros, don Ismael, y don Francisco Arévalo Claro, organizaron compras en su naciente Casa Comercial de La Playa; don Francisco adquirió tierras, y así continuó con su doble función de comerciante y productor. Don Ismael se estableció en Ocaña, y con don Ramón Pacheco fundó el principal establecimiento de compra en la Piñuela. Negocio que favoreció a los cultivadores por la estabilización de los precios y fechas fijas para su despacho. Después don Ismael compró a don Ramón la parte del negocio y para atender las operaciones en Barranquilla, fundó una sucursal en esa plaza, la que fue atendida durante largo periodo por don Luis Pocaterra. La exportación cubría su primera etapa a Puerto Gamarra a lomo de mula, y ese anticuado sistema de transporte ocasionaba demoras y pérdidas por el maltrato que recibía el producto en el fragoso trayecto, (Pacheco 2007).

Manifiesta, (Sánchez, 2014), en su columna del Diario la opinión de Cúcuta, "En La Piñuela y El Carretero, ya no queda un solo depósito de cebolla, los pocos que se resisten a desaparecer, funcionan en el sector del mercado, y no con cebolla ocañera, sino con cebolla peruana." De acuerdo con datos entregados por



*la Asociación de Municipios de la provincia de Ocaña y del Catatumbo, como consecuencia de la llegada de la cebolla inca, no se sabe si legal o ilegalmente, un número cercano a las tres mil hectáreas dejaron de cultivarse y casi seis mil familias campesinas se quedaron sin empleo. Al paso que vamos, es inminente la desaparición de una tradición centenaria, que aún hace parte del folclor y hasta de la cultura ocañera, porque así los municipios cebolleros por excelencia, fueran Ábrego y La Playa, la capital provincial asumió el rol de centro de la actividad agrícola, no tanto por la producción, sino por la comercialización.”*

El Señor José Agustín Amaya productor de la zona de la Quebrada de la vaca, vereda perteneciente al municipio de Ocaña, manifiesta que si bien el cambio climático ha afectado la producción, el problema real consiste en la importación de cebolla extranjera y el precio económico con el que ingresa y con el que les ha tocado competir, el desinterés de los gobernantes de turno por proporcionar ayudas y capacitaciones de buenos hábitos de cultivo a este sector y hacerlos más competitivos.

El experto en temas culturales e historiador (Páez, 2015) manifiesta: *“la cebolla Ocañera, es un producto que nos ha identificado por muchos años a nivel nacional e Internacional por lo que no debemos permitir que este producto desaparezca, además la cebolla no solo se debe ver como parte económica sino también como parte cultural de nuestra región”.*

(Páez, 2015) *“la apertura económica con los tratados no se dio de una manera equitativa es decir que se permitió la entrada descontrolada de cebolla extranjera lo que afecto nuestra economía. Además los entes gubernamentales y en este caso los alcaldes de la región no tienen amor por la tierra sino que se preocupan solamente por engrosar la chequera propia.”*

La solución para esta problemática sería tener una identidad jurídica de la cebolla, es decir un registro a nivel estatal de la cebolla para evitar que la cebolla extranjera sustituya a la nuestra que con tanto sacrificio se cultiva, de paso se fortalecerá la identidad de esta.

Para, (Amaya, 2015), presidente de la Asociación de Cultivadores de Cebolla de Quebrada de La Esperanza. *“En las cooperativas de cebolleros pasa algo que es fundamental para un buen funcionamiento “la unión” sin esto es difícil que sobresalgan en algo. Otro problema es el alto costo en los insumos y la poca orientación a los campesinos en la utilización de los químicos, la dificultad en traer el cultivo hasta Ocaña a comercializar por las malas infraestructuras viales que hay entre los pueblos de los alrededores, ejemplo: el Carmen, san Calixto, entre otros”.*

#### **4. Conclusiones**

*“[...] es inútil hablar de cultura y desarrollo como si fueran dos cosas separadas, cuando en realidad el desarrollo y la economía son elementos, o aspectos de la cultura de un pueblo. La cultura no es pues un instrumento del progreso material: es el fin y el objetivo del desarrollo, entendido en el sentido de realización de la existencia humana en todas sus formas y en toda su plenitud”.* (La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 1995).

De acuerdo a la contextualización dada por la Asamblea general de las naciones Unidas, no se puede hablar de cultura y desarrollo económico de manera separada. En los tratados de libre comercio, suscrito entre Colombia y diferentes países se ha abordado el tema cultural desde el punto de vista de la propiedad intelectual y los derechos de autor, de la industria cultural y editorial, la cultura desde lo tangible, desde lo material, resulta pues preocupante y aún no es mucho las investiga-

ciones que sobre este tema se han realizado, sobre el impacto que ejercen la entrada de productos provenientes del exterior, no solo en el desarrollo económico de una comunidad sino que impactan fuertemente sobre la cultura de los pueblos, en algunos casos modificándola drásticamente, adoptando modelos culturales impuestos que menoscaban toda una tradición y un legado que se suma al descuido histórico de los productos culturales en términos de mercadeo.

Si se considera la cultura como el conjunto de representaciones simbólicas, valores y estilos de vida que dan sentido a un pueblo, es posible decir que la globalización ha producido, al igual que en la política, un efecto contradictorio en los ámbitos de la cultura.

No se debe olvidar que, la cebolla ocañera, ha sido uno de los productos más representativos de la provincia de Ocaña, entre los años 1920-1930, periodo en el cual se desarrolla su producción fuertemente, Ocaña comienza a convertirse en el epicentro de la comercialización de cebolla; la clase económica más poderosa en Ocaña eran los cultivadores y comercializadores de cebolla en consecuencia, adquiere verdadero significado la realización de un proyecto que puede ser entendido como acción necesaria en las condiciones histórico-sociales que rodean a la sociedad actual de esta zona del departamento norte de Santander a fin de rescatar, estudiar y promocionar los valores culturales más auténticos de la provincia de Ocaña, fomentar el respeto hacia los mismos por parte de las nuevas generaciones, preservando la memoria histórica, fomentando el sentido de pertenencia a la comunidad.

Desde la academia resulta fundamental que se propongan y planteen escenarios donde el estudiantado se interrelacione de manera dinámica y creativa con los valores culturales de su región, lo que transgrede en que la

joven generación, en proceso formativo, se reconozca como parte de una zona determinada, que desde lo individual, lo inserte con la nación y el mundo. Se hace necesario buscar en las mismas atribuciones del proceso globalizador, estrategias que permitan aprovechar los espacios de la globalización. La educación debe asumir esta meta como una de sus más importantes misiones en la actualidad.

Los propósitos de este proyecto se formularon en alertar a las autoridades gubernamentales sobre la notable disminución de la producción de Cebolla Ocañera y establecer un mecanismo que permita a los campesinos su cultivo, sin las presiones que se derivan de la libre oferta y demanda del producto en el mercado. Se hace necesario activar el mecanismo que permita a la Cebolla Ocañera, ser protegida a través de Denominación de origen, marcas colectivas o certificación. La Cebolla Ocañera, es un producto agrícola cuya calidad, reputación y características son especiales y cuenta con todos los elementos que le permitan acceder a esta certificación.

## 5. Referencias

- Amaya, D. (2015). El porqué de la disminución del cultivo de la cebolla ocañera. (L. Vergel, E. Durán, Entrevistador).
- Barjolle, D. y Vandecandelaere, E. (2012). Identificar los productos de calidad vinculada al origen y sus posibilidades de favorecer el desarrollo sostenible Una metodología para realizar inventarios participativos, FAO 2012. Recuperado de <http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/files/MethodologyES.pdf>
- Cañizares, E. (2015). El porqué de la disminución del cultivo de la cebolla ocañera. (K, Gentil, E, Rochels, Entrevistador).

Equipo redacción. (Noviembre, 2013). Importaciones de cebolla de Perú afectan a productores de Ocaña. Revista Contexto ganadero, edición digital. Recuperado de <http://www.contextoganadero.com/agricultura/importaciones-de-cebolla-de-peru-afectan-productores-de-ocana>

Fondo Nacional de fomento hortofrutícola (2013). Plan de Negocios, Cebolla, Programa de transformación productiva, Asohofrucol.

Jaramillo, J.J., Conde, P.J. y Rengifo, G.A.(2003). *Producción de Cebolla Bulbo Ocañera*. Biblioteca Agropecuaria de Colombia, BAC.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo. (1995). Documento Asamblea.

Pacheco Garcia, M.J. (2007). *Monografía Histórica de Ocaña*. 3ª. Edición modificada, Funeducar.

Pacheco, E. (2015). El porqué de la disminución del cultivo de la cebolla ocañera. (L.Coronel, E. Durán, Entrevistador).

Páez, L.E. (2015). El porqué de la disminución del cultivo de la cebolla ocañera. (L.Coronel, E. Durán, Entrevistador).

Sampieri, R. (2006). *Metodología de la investigación*. Cuarta edición, McGraw-Hill

Sánchez, N. (Junio, 2014). El inevitable adiós de la cebolla Ocañera. Periódico la Opinión. edición digital. Recuperado de <http://www.laopinion.com.co/el-inevitable-adi-s-de-la-cebolla-ocanera-56917>

