

Fundación Universitaria
SAN MATEO



Fundación Universitaria
SAN MATEO

FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AFINES
PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

EL PLÁTANO Y EL BANANO ORIGEN E INFLUENCIA DESDE 1520 EN EL
TERRITORIO LLAMADO COLOMBIA

PAULA ANDREA CARREÑO DEAZA
YOHAN KEVIN PORTILLA VELASQUEZ

DIRECTOR (A)
ORLANDO ERNESTO RODRÍGUEZ ARGAEZ

BOGOTÁ D.C

2020-2

NOTA DE SALVEDAD DE RESPONSABILIDAD INSTITUCIONAL

“La Fundación Universitaria San Mateo NO se hace responsable de los conceptos emitidos en el presente documento, el departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación”.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

PRESENTACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
JUSTIFICACIÓN	13
OBJETIVO GENERAL	15
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	15

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	17
BASES TEÓRICAS O FUNDAMENTOS CONCEPTUALES	18
BASES LEGALES DE LA INVESTIGACIÓN	19

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

TIPO DE INVESTIGACIÓN	21
POBLACIÓN	22
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	23

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 1	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 2	24
RESULTADOS DEL OBJETIVO ESPECÍFICO NO. 3	25

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ADECUACIÓN DE ESTILO	27
<i>Referencias parentéticas:</i>	27
RECOMENDACIONES GENERALES SOBRE EL MANEJO DE LA BIBLIOGRAFÍA	28
CITAS DE REFERENCIA O CITA CONTEXTUAL.	29

ANEXOS

DEDICATORIA

El presente proyecto queremos dedicarlo a todas las personas que nos permitieron llegar a este último paso de nuestra carrera, principalmente a nuestros padres quienes gracias a sus grandes esfuerzos lograron apoyarnos hasta el final, a todos los docentes que nos guiaron a lo largo de la carrera y a todas aquellas personas que leerán esta investigación como apoyo para nuevas investigaciones.

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer a los docentes Orlando Ernesto Rodríguez y Royer Quecano por permitir llevar a cabo esta investigación durante este periodo que, pese a las dificultades presentadas a lo largo del mismo se logró realizar la entrega respectiva, esperamos que esta investigación se pueda seguir implementando ya que es un tema de gran contenido y que tenga un gran aporte a diferentes generaciones.

RESUMEN

Musa sapientum, nombre científico del banano, guineo o plátano, como se le conoce en diferentes zonas del mundo. Esta investigación se basará en el origen del banano en Colombia y la influencia que ha tenido a lo largo de los años en las diferentes regiones del país. Se cree que el banano ingresó durante el segundo viaje expedicionario de Cristóbal Colón a las Américas, aunque investigaciones recientes muestran que también pudo entrar hacia 1516 por el Darién, traído por los frailes misioneros dominicos desde lo que hoy en día se conoce como República Dominicana.

Durante varios siglos (XVII-XVIII) el banano no tuvo gran trascendencia histórica, sin embargo a inicios del siglo XIX se inició la industrialización de las plantaciones de banano, generando así un gran conflicto interno debido a las grandes multinacionales que acaparaban todo el mercado, incluso así, interfiriendo en las decisiones económicas y políticas del país, de allí el nombre de repúblicas bananeras que no es más que las repúblicas independientes que se dejaban manipular de esas grandes multinacionales para beneficios de unos pocos.

Como resultado de la investigación se logró realizar un recetario recopilando las diferentes preparaciones que han tenido un papel importante en la gastronomía colombiana y así mismo resaltar el valor nutricional que aporta el banano en el consumo diario, siendo este considerado un alimento rico en vitaminas y nutrientes como calcio, potasio y vitamina c entre otras, siendo estos ideales para llevar una dieta balanceada y saciar la ansiedad.

PALABRAS CLAVE: Banano, cultivos, origen, producción, y zonas bananeras.

ABSTRACT

Musa sapientum, scientific name for plantain, banana or banana, as it is known in different areas of the world. This research will be based on the origin of the banana in Colombia and the influence it has had over the years in the different regions of the country. The banana is believed to have entered during Christopher Columbus' second expeditionary trip to the Americas, although recent research showed that it could also enter around 1516 through the Darien, brought by Dominican missionary friars from what is now known as the Dominican Republic.

For several centuries (XVII-XVIII) the banana did not have great historical significance, however at the beginning of the XIX century the industrialization of banana plantations began, thus generating a great internal conflict due to the large multinationals that monopolized the entire market. even so, interfering in the economic and political decisions of the country, hence the name of banana republics which is nothing more than the independent republics that were allowed to be managed by these large multinationals for the benefit of a few.

As a result of the research, it was possible to make a cookbook compiling the recipes that have developed an important role in Colombian gastronomy and also highlight the nutritional value that bananas provide in daily consumption, being considered a food rich in vitamins and nutrients such as calcium, potassium and vitamin c among others, being these ideal for a balanced diet and quench anxiety.

KEY WORDS: Banana, banana areas, crops, origin, and production.

INTRODUCCIÓN

En la presente investigación se encuentra la historia del banano en Colombia origen, trayectoria, y sus preparaciones más importantes donde el banano cumple un papel muy importante en ellas.

Se puede hablar que el primer cultivo del banano en Colombia fue en un pequeño corredor del río Magdalena al sur del puerto de Santa Marta, que se extiende desde el municipio de Ciénaga (11 01' latitud norte) hasta el río Fundación (10 22' latitud norte) y desde la Ciénaga Grande de Santa Marta (74 24' longitud oeste) hasta la Sierra Nevada de Santa Marta (74 07' longitud oeste); esta última es una formación montañosa nevada de 18.000 pies de altura', geológicamente independiente de la cordillera de Los Andes. (Brungardt)

Las primeras plantaciones de banano en Colombia de tipo exportación se hace con una semilla perteneciente a la variedad Gros Michael traída por un cultivador colombiano llamado José Manuel González Bermúdez de Bocas de Toro en Panamá, esto sucede en el año 1887, posterior a esto en 1889 José Manuel González Bermúdez realiza el primer viaje tipo exportación a Nueva York. (Brungardt)

Desde los inicios de las plantaciones de banano (plátano) en Colombia, este producto siempre se ha destacado por su alto contenido de vitaminas y nutrientes como calcio, potasio y vitamina c entre otras, que aportan gran valor nutricional a los consumidores, estas ayudan a regular la ansiedad, llevar una vida sana y una dieta balanceada. Se destaca por su agradable olor y sabor dulce, de textura suave y compacta, de color verde o amarillo intenso muy llamativo, su forma cilíndrica ligeramente curva de aproximadamente 30 cm de largo y su fácil cultivo en tierras americanas hacen del banano, plátano o guineo una de las frutas más cultivadas en el mundo (donde América latina es uno de los mayores productores mundiales) y que juega un papel fundamental en la dieta de los colombianos por su peso histórico y actualmente económico.

Sin dejar a un lado lo importante que es para la gastronomía colombiana, este producto está presente en todo momento, como postres, entradas, sopas, platos fuertes y hasta para acompañamientos de sopas, como por ejemplo el ajiaco, sopa de pasta entre otras, siendo esto último algo que viene desde los antepasados y que al pasar el tiempo se ha inculcado como cultura en el momento de compartir una cena o almuerzo (Nieto, 2020).

CAPITULO I

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Presentación del problema de investigación

A través de la historia, el banano ha sido fundamental en el desarrollo y sobrevivencia de los indígenas y esclavos traídos de África en la época colonial, donde elaboraban distintas preparaciones para satisfacer sus necesidades alimentarias y emocionales, como la chicha de plátano y arepa de plátano, las cuales se han perdido y con ellas el valor histórico que han tenido sobre la gastronomía colombiana. Además se dará solución a la interrogante de cuándo y cómo entró a Colombia, pues existen dos versiones sobre su viaje desde Asia según lo dice el Ingeniero Agrónomo Ernesto Vergara Cantillo en un artículo que lleva por título “ origen e historia del plátano *Musa paradisiaca* L” escrito el 11 de diciembre de 2010: una traída por Cristóbal Colón en sus viajes de expedición y la otra introducida por los padres Dominicos a través de la Española y llegando al Darién esparciéndose luego por toda la costa caribe y el Urabá antioqueño. Es por esto, que es fundamental el conocimiento del impacto que ha generado el banano en las costumbres, tradiciones y su influencia en términos nutricionales sobre la salud de la sociedad y/o consumidores.

Además de esto es importante rescatar algunas preparaciones tradicionales que se han dejado de lado a través de los años debido a la aculturación de la sociedad y de esta manera aportar al gremio gastronómico un poco de cocina rescate y con esto lograr que los futuros chef implementen estas diferentes recetas en sus restaurantes ya que ellos son los que dan a conocer de manera directa un poco de la historia de la gastronomía del país (Ballesteros, 2020).

Pregunta problema:

¿Cuál ha sido la influencia desde la llegada del banano a Colombia sobre las preparaciones tradicionales del país?

Justificación

Esta investigación se realiza a partir de una conversación entre un grupo de compañeros de la universidad sobre los productos más influyentes en la gastronomía colombiana de la cual nacen diferentes interrogantes sobre el banano como son: ¿su origen?, ¿Cuáles son sus preparaciones más importantes? y el ¿por qué han marcado tanto la gastronomía de Colombia? , ya que con otros productos si se tiene claro sus antecedentes como lo son la caña de azúcar, el maíz o el aguacate. Es por esto que se decide esclarecer la llegada del banano a Colombia y como se ha incluido en la gastronomía del país, partiendo de su origen y trayectoria, además de esto resaltar la influencia que ha tenido dentro de las cocinas tradicionales colombianas y cómo afectó esta inclusión a la gastronomía del país.

Como resultado de esta investigación se dejará como evidencia un compilado de recetas tradicionales en las que el banano es el ingrediente principal y en algunas otras como acompañamiento y así también rescatar algunas costumbres y tradiciones de nuestros ancestros en cuanto a la utilización del banano en su vida cotidiana.

Objetivos

Objetivo General

- Dar a conocer el origen del banano en Colombia, la influencia e importancia que ha tenido a lo largo de la historia en la gastronomía colombiana y el aporte nutricional que brinda a los consumidores actuales.

Objetivos Específicos

- Profundizar en la historia del banano en Colombia.
- Demostrar el origen y la evolución que ha tenido el banano por medio de registros históricos.
- Diseño de recetas de las principales preparaciones.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

ORIGEN E HISTORIA

El banano o por su nombre científico *Musa Sapientum* L es una fruta endémica del sudeste asiático, los primeros datos que existen datan del año 850 a.c. según lo escribe Ernesto Vergara Castillo ingeniero agrónomo en un artículo publicado el 10 de diciembre de 2010 en el que detalla:

“el magnífico templo budista Borobudur, construido en Java Central en Indonesia, alrededor de 850 a.c., muestra tallados en piedra de bananos ofrecidos al dios Buda” (Cantillo, 2010)

No se tienen datos después de esta fecha, hasta después del año 1000 d.c cuando son mencionadas por los árabes en sus viajes de conquista por el sudeste asiático y parte de china, ya hacia el siglo XIII Y XIV en su incursión a África trayendo con ellos: caña de azúcar, algunos cítricos y el banano. También, lo dieron a conocer a el resto de Europa, pero sin tener mayor relevancia.

El banano fue llevado desde las islas Canarias hasta la española lo que hoy en día se conoce como República Dominicana y Haití por el fraile misionero Tomas Berlanga en el año de 1516 según lo escribió Ritchie en su libro “comida y civilización” (1988)

De su entrada a las Indias (hoy en día América) más exactamente a Colombia se tienen varias versiones según lo narra el agrónomo Ernesto Vergara Castillo:

“La teoría sobre la llegada del Plátano a Colombia tiene dos líneas: la primera dice que la planta fue llevada por los árabes a España y, de ahí directamente a América, o por la vía de las Canarias, con los colonizadores españoles; entra por la zona del Darién y se difunde por toda la costa Pacífica. Otros dicen que lo trajeron los Padres Dominicos por el Orinoco, entró a los Llanos Orientales y fue sembrado primero en el municipio de San Martín, en el actual departamento del Meta.”

Ambas partes tienen mucho apoyo de investigadores actuales como se puede ver por parte del investigador Patiño (1970) “Según parece, las musáceas entraron a América vía las Canarias, pero procedentes de la península ibérica” (T. 2 p.387). Rectificando el hecho de que la planta *Musa Sapientum* viajó desde el sudeste asiático gracias a los árabes hasta llegar a España y de allí, directamente a América al tapón del Darién, pero también, Perez Arbelaez (1990) afirma: “Lo que sí se tiene por cierto es la entrada a Jamaica de la variedad dominico en el año 1616 y que su nombre se debió a que el monje que los trajo pertenecía a la orden de los Dominicos” (T. 2 p.387). aunque esta última afirmación ubica la entrada en el año de 1616, 100 años después de lo que dice Ritchie en su libro (1988).

Pero al investigar un poco más nos podemos dar cuenta de que evidentemente el banano entró a comienzos del S XVI pues así lo cuenta Pedro Cieza de Leon en su viaje hacia el Perú en 1550 cuando paso por Panamá y describe: ““Tiene asimismo muchos términos y corren muchos ríos, donde en algunos dellos, tienen los españoles sus estancias y granjerías, y han plantado muchas cosas de España, como son naranjas, cidras e higueras... y plátanos muchos y buenos” (Cieza, 1962). Lo cual queda evidenciado que a mediados de este siglo el banano ya estaba en cosecha en Colombia y que más bien en el año 1616 lo que se introdujo fue una variedad diferente de banano. Es precisamente en Santa Maria la Antigua del Darien que se fundo la primera ciudad de colonos y con ellos la primera plantación de bananos y otros productos originarios de España, así lo dice Fernandez de Oviedo (1986) y dice tambien Cieza de Leon (1962) que hacia el año de 1535 ya este cultivo se había extendido hasta San Sebastian de Uraba en un viaje que hizo a esta región.

El banano también fue muy importante al momento de la movilización de los pueblos pues hacia inicios del siglo XVII secaban al sol rodajas finas de banano que obtenían el nombre de fifi que se podía reducir a harina y mezclada con agua daba como resultado una bebida de rico sabor y con grandes aportes energéticos, era bien apreciada pues no tenía mayor peso en las grandes viajes expedicionarios y se complementa esta dieta con la adición del chocolate, la carne en tasajo, la panela o azúcar mascabado (Medardo, 2020).

Para inicios del siglo XVIII a los colonos se les dificulto poblar la costa atlántica pues la distancia entre pueblos indígenas era extensa ya que tenían a su disposición abundancia de frutas entre ellas el plátano y debido a su cercanía con el mar, también tenían pescado en abundancia lo que facilitaba la libertad y dispersión de los pueblos nativos que a su vez les resultaba difícil a los soldados españoles reducirlos.

Cabe resaltar que el banano desde su llegada tuvo mucha influencia en la revolución de los esclavos pues aprovechando que estas plantaciones eran extensas y sus plantas muy altas los esclavos negros e indígenas lograban huir y adentrarse en la selva hasta formar grandes comunidades las cuales sobrevivían como dice Patiño (1970): “necesariamente tenían que depender de alimentos de producción más estable, como plátano, yuca, maíz, carne de monte o de cerdos y gallina” (T. 1 p. 70). Estos grandes grupos fueron llamados más adelante: palenques, debido a que no solo estaban alejados de sus enemigos, sino también, rodeaban sus aldeas con palos grandes incrustados en la tierra en forma de muralla para evitar que los que lo encontrasen pudieran entrar.

A finales del siglo XVIII la aceptación del plátano fue muy bien recibida debido a sus propiedades nutricionales y de producción, igualó a la yuca y el maíz y en algunas regiones los desplazó siendo el número 1 por su fácil cultivo, Patiño (1970) le llama a este cambio: “la platanización” ya que esta fruta se consume en todo momento y tenía diferentes usos como: cocinarlo en agua, freírlo después de cocinarlo, mezclado con azúcar moscabado, incluso en bebidas alcohólicas como la chicha de banano que se elabora en la región de la Orinoquia, así: “Antes que se lleguen [los maduros] a secar al sol, los amasan las indias con agua tibia, toma la masa punto de agrio; y después, colada la masa con agua tibia, en tinajas, hierve como el mosto, y resulta una bebida muy fuerte, y que a poca cantidad causa embriaguez” (Gumilla, 1955, 352)

También para esta misma época (finales del S XVII y comienzos del S XIX) los indios del río Chucunaque en el Darién hacían una preparación llamada masato, de la siguiente forma según un informe de Ariza:

... ciertas pastas que llaman masato, cuya figura es la misma de los tamales o pasteles grandes de Cartagena, sin más composición que plátano sancochado y pilado, y si es para viaje largo le mezclan masa de maíz. Envuelto, pues, este mixto en unas hojas de vijao lo hierven en una olla hasta darle el punto que requiere, en tal conformidad que se conserva largo tiempo. Dicha mixtión así preparada les sirve de comida y desleída en agua fría también de bebida. Yo la probé de una y otra manera, pero tiene desagradable gusto y para ellos es un gran elemento (Ariza: AIP, 1883, V, 393).

EL NACIMIENTO DE LA MULTINACIONAL “UFC” (UNITED FRUIT COMPANY)

La exportación de esta gran fruta se dio a mediados del siglo XIX. Un señor de apellido Baker arribó al puerto de Jamaica donde compro una carga de banano y 10 días más tarde en el puerto de Nueva York la vendió en minutos, por 10 veces lo que había pagado en Jamaica de allí que decide fundar en 1885 según lo dice Agudelo Velásquez en su artículo: “ la industria bananera y el inicio de los conflictos sociales del siglo XX” la Boston Fruit Company junto con el proveedor de la fruta Andrew Preston y ocho personas mas, la cual contaba con 10 barcos, bautizados por Baker como la “gran flota blanca”. Años más tarde se unió a este grupo de accionistas Minor C. Keith quien había viajado en 1881 a Centroamérica para construir ferrocarriles. Al formar parte de este gran grupo una persona que ofrecía un nuevo mercado y un medio de transporte deciden cambiar

el nombre de la empresa y es así como nace el 30 de marzo de 1899 la conocida y polémica United Fruit Company.

Después de 5 años de fundada la Boston Fruit Company y ya con reconocimiento internacional y muchos más en centro y suramérica, se crea en Colombia en 1890 la “Colombian Land Company” así lo afirma AUGURA (Asociación de bananeros de Colombia) en una investigación realizada en octubre de 1998 titulada “ la producción de banano en Colombia”. Se crea en la región de la bota, corregimiento de Río Frío la primera empresa bananera con fines de exportación sembrando 120 hectáreas de la variedad Gross Michel. Un año más tarde en 1891 salió con destino New Orleans en EE. UU. El primer cargamento llevaba 1582 racimos de banano.

Pero la presencia e imponencia de la primera empresa bananera de Colombia la “Colombian Land Company” no iba a durar mucho, ya que en 1900 la multinacional United Fruit Company hizo presencia en el país bajo el nombre de “Compañía Frutera de Sevilla”

Años más tarde entraría también al departamento del Urabá el Consorcio Albingia (empresa de origen alemán) con autorización del gobierno nacional exactamente en el municipio de Turbo, sembrando la variedad Gros Michel.

De esta forma la producción de banano queda concentrada en dos departamentos de Colombia, los cuales son: el departamento del Magdalena y el departamento del Urabá. El primero controlado por la empresa estadounidense United Fruit Company bajo el nombre de “compañía frutera de Sevilla” y el segundo dominada por la compañía alemana Albingia a la cual se le concedieron 5.000 hectáreas sobre el litoral oriental de Bahía Colombia para utilizarla como plantación de banano con fines de exportación así lo asegura Antonio Restrepo (1998).

La adjudicación de esta cantidad de hectáreas por parte del gobierno nacional a la compañía alemana se hacía con el fin de activar la economía en esta región inhóspita y olvidada, menciona también Restrepo en un artículo publicado por el periódico el tiempo el 5 de Julio de 1998 lo siguiente:

“El contrato estipulaba que los alemanes debían construir un ferrocarril, un puerto con su muelle, líneas telegráficas y telefónicas, así como todas instalaciones correspondientes. Se trataba de desarrollar una economía de enclave, en la expresión más ortodoxa de la palabra. La concesión era a 50 años, al cabo de los cuales el Estado podría adquirir las obras de infraestructura por el 75 por ciento de su valor.”

Esto incidió en el cambio total del paisaje, de la biodiversidad de la región pues donde antes habían bosques de tagua, de guaduales que bordeaban los ríos, de ceibas propias de la selva húmeda tropical ahora eran reemplazados por bananales de la variedad Gros Michel bordeados de vías férreas que se extendían hasta la zona costera donde desembocaban en el puerto de Urabá o también llamado “puerto cesar” el cual era rodeado según afirma Restrepo (1998): por “una ciudad nueva y reluciente. Dotada con luz eléctrica, gas, acueducto, alcantarillado, teléfono y telégrafo con 18 edificios para la compañía y la administración, con estación férrea y puerto, puede decirse que, en su época, fue la ciudad más moderna de Colombia” lo cual quiere decir que la compañía alemana cumplió a cabalidad con lo acordado en el contrato firmado con el gobierno nacional de la época (Ballesteros, 2020). Al mismo tiempo en el Magdalena la United Fruit Company bajo el nombre de “compañía fruterade Sevilla” se hacía con más de 14.000 hectáreas de siembra de banano lo que la convertía en unapotencia mundial. El presidente de esa época Rafael Reyes (1904-1909) le concedió una exención de impuestos a la producción y exportación de banano hasta 1929, de esta forma la “compañía frutera de Sevilla” adquirió en Aracataca las haciendas Santa Ana y Santísima Trinidad que, en 1920, sumaban 13.078 hectáreas, como lo asegura Agudelo Velásquez, Leonardo investigador y docente de la Universidad Autónoma de Colombia en un aporte a la Red Cultural del Banco de la República en Colombia.

A la United Fruit Company le parecía mucho dinero el que tenía que pagarles a los obreros en la ciénaga del Magdalena por eso implementó un sistema de bonos los cuales solo podían ser cambiado en las tiendas que ellos mismos (la United Fruit Company) tenían y que mantenían llenos ya que importaban artículos en sus buques, evitando así el retorno con sus bodegas vacías. Este sistema de “recompra” también favorecía a las altas familias del Magdalena ya que el dinero se quedaba entre estas y que era compartido con la clase política en forma de soborno.

Hacia finales de 1920 la subida de sueldos unida con la inflación llevó a un alza en los precios del banano, lo que a su vez llevó a que los hacendados a mantener los sueldos de los obreros sin opción de un incremento salarial. Esto condujo a que los obreros se organizaran junto con dirigentes locales y dueños de plantaciones y le exigieran al gobierno nacionalizar los ferrocarriles.

LA MASACRE

Para 1928 alrededor de la Ciénaga vivían aproximadamente 50.000 personas, de las cuales, 30.000 trabajaban para la industria del banano pues debido a los altos sueldos llegaban trabajadores de Bolívar, Atlántico y Santander. La llegada de tantos trabajadores a la zona bananera del Magdalena

produjo un estancamiento en los sueldos y con ello muchas mas arbitrariedades por parte de los capataces de las fincas, es por esto que el 11 de septiembre de 1928, 10.000 trabajadores bananeros inician una huelga para exigir un trato más digno de parte de la multinacional United Fruit Company. Entre estas peticiones estaban el aumento del sueldo y la eliminación de los bonos que solo se podían cambiar en las tiendas de la multinacional y a cambio pedían que se les pagará en efectivo. (Agudelo Velásquez, s.f.)

Esta huelga bananera demostró el poder y la influencia que tenía la multinacional sobre la toma de decisiones así lo demuestra el investigador y docente Leonardo Agudelo cuando dice: “En respuesta el gobierno de Miguel Abadía Méndez envió, a mediados de noviembre, tropas al mando del general Carlos Cortés Vargas” estas tropas se enviaron a pedido de la multinacional pues decían que el líder del Partido Socialista Revolucionario Raúl Eduardo Mahecha estaba armando una insurrección a grandes escalas y este era el inicio. Los obreros al no ver respuesta por parte de la multinacional y ver que el gobierno nacional les dio la espalda deciden marchar desde Ciénaga hasta Santa Marta y es así como el líder político y militar, Cortes Vargas, con un permiso concedido por el gobierno de detener a como dé lugar esta protesta “con influencias violentas y radicales” decide en la noche del 5 de diciembre y la madrugada del 6 de diciembre de 1928 abrir fuego contra los obreros, así lo narra Mauricio Archila en un aporte realizado a la red Cultural del Banco de la República en Colombia:

“Por eso los huelguistas acudieron en masa a la estación de Ciénaga al encuentro con el primer funcionario gubernamental que se dignaba hablar con ellos. Como no llegaba, los ánimos se fueron exacerbando, tanto entre manifestantes como entre soldados emplazados en el sitio. Es en este punto del recuento cuando la ficción reemplaza los vacíos de la memoria: que los soldados estaban bebidos, que los trabajadores también; que algunos gritaron consignas patrióticas; que no, que vociferaban agresivamente bajos a la multinacional y al gobierno; que desconocieron la orden de desalojo; que nunca la hubo; que la primera bala no la dispararon los militares; que murieron muchos, no sólo nueve; que fueron cientos, cuando no miles; que los llevaban en trenes al mar; en fin, que fue una masacre preparada; no, que fue resultado de las circunstancias...”

Y aun con esta masacre no les fue suficiente a la multinacional ya que decidieron bajarle a la mitad el sueldo de los obreros. (Agudelo Velásquez, s.f.)

Estos hechos hubieran quedado en el olvido de no ser por dirigentes políticos como Jorge Eliecer Gaitan en el parlamento y grandes escritores y caricaturistas que decidieron hacer una recopilación de los verdaderos acontecimientos de esta masacre bananera como por ejemplo, Alvaro Cepeda Samudio (La casa grande) y Gabriel García Márquez (Cien años de soledad), junto con la perdida escultura del maestro Rodrigo Arenas Betancourt y como trajo a cotacion Mauricio Archila un paraje de Gabriel Garcia Marquez en 1986, "La peligrosa memoria de nuestros pueblos [...] es una energía capaz de mover el mundo". (Escalona, 2018)

LA CAIDA Y EL RESURGIMIENTO

Ahora bien, en la gran depresión de 1929 la multinacional United Fruit Company vio un descenso en sus ventas lo que la llevo a disminuir su producción y fusionarse con su mayor competidor la Cuyamel Company comandada por Samuel Zemurray quien había tenido gran influencia económica y política en todo Centro América esto debido a la mala imagen que le dejo la masacre de las bananeras en Ciénaga y como se dijo antes, la caída de sus acciones en la bolsa de New York.

Un par de década más adelante hacia 1943 cuando estallo la segunda guerra mundial toda la zona bananera que comprendía el Magdalena ocupada por los norteamericanos y el Urabá dominada por los alemanes, se vio en su gran mayoría abandonada pues sus gobiernos pidieron toda la mano de obra posible junto con sus grandes flotas mercantes que serían utilizadas para transportar a Europa soldados y maquinaria. Lo que produjo la desaparición de la actividad bananera hasta el inicio de 1950

Antes de iniciar la segunda guerra mundial las exportaciones de banano colombiano oscilaban entre los 7 y los 8 millones de racimos así lo asegura Jaime Bonet Moron en un informe titulado “las exportaciones colombianas de banano entre 1950 y 1998” que realizo para el Banco de la Republica seccional Cartagena, dice también que durante la guerra solo se exportaron 500 racimos de banano. Acabada la segunda guerra las exportaciones volvieron a tomar ritmo con una exportación de 6 millones de racimos y la gran multinacional United Fruit Company decidió, por presión de los pequeños hacendistas del Urabá y el Magdalena (pues después de la segunda guerra mundial los norteamericanos tomaron todo el territorio del Urabá ya que el consorcio Albingia no pudo volver a manejar la producción en este sector) vender a pequeños inversores fracciones de sus tierras con la condición de que solo podían venderle a ellos su producción, además dejaría de lado la producción para manejar solo el transporte y la comercialización.

Al mismo tiempo que la multinacional vendía algunas de sus tierras, en Santa Marta se reconstruía la zona de producción bananera con un éxito total llegando a tener 29.754 hectáreas sembradas en 1964, pero nuevamente según un documento de AUGURA (Asociación de Bananeros de Colombia) se deprime esta zona en cuanto a producción por las siguientes razones:

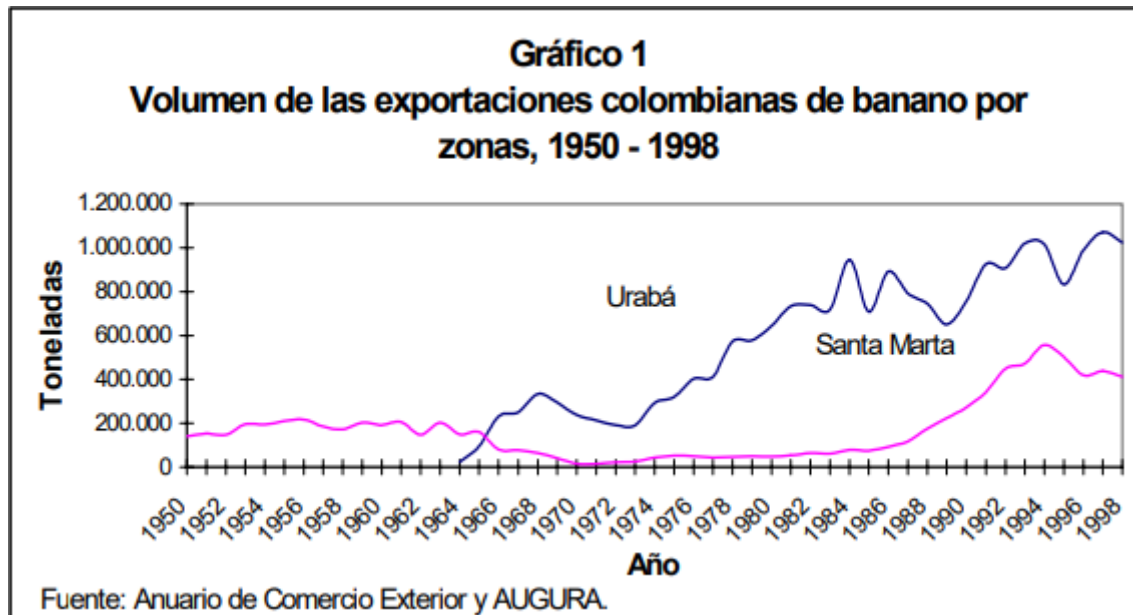
- Por el retiro definitivo de la U.F.C. en el año de 1965
- Por la impositiva y radical transformación en la forma de mercadeo: de racimos a cajas
- Por la reforma agraria practicada en la zona bananera
- Por el Gobierno Nacional a través del Incora.
- Por el cierre del Banco Bananero por la Superintendencia Bancaria.
- Por causa de las enfermedades “Mal de Panamá” y “Sigatoka”
- Por el cansancio de los suelos según algunos autores
- Por los continuos rechazos de cargamentos de fruta en el mercado europeo

Pero para la misma fecha en Urabá el documento elaborado por Jaime Bonet describe:

“En 1964 se exportaron las primeras 23.234 toneladas de banano desde Urabá. Al año siguiente estas exportaciones alcanzaron a ser 94.125 toneladas y en 1966 se superaron las 200.000 toneladas. Paralelo a este crecimiento de la zona de Urabá se dio el deterioro de la zona bananera de Santa Marta.”

Lo que en porcentaje significa que Urabá exportó el 74.3% del total de las exportaciones nacionales mientras que Santa Marta representó el 25.7%

En la siguiente gráfica podemos ver como después de 1970 las exportación del Uraba comenzaron a subir, dejando a Santa Marta de nuevo en el segundo lugar a nivel nacional, esto debido a que durante la década de los 60 la sigatoka y el mal de panama afecto drásticamente las plantaciones de toda la zona caribe, así lo afirma el profesor investigador de la universidad autónoma de Colombia leonardo Agudelo: “El área de sembradío de banano tendió a recuperarse lentamente en la década de 1950, debido a la aparición de la enfermedad de Panamá y a la Sigatoka negra que afectaban el cultivo de banano”



Una de las razones por las que en Santa Marta no se introdujo una variedad de banano mucho más fuerte, fue entre tantas, el retiro de United Fruit Company ya que les fue demasiado costoso mantener los cultivos en esta región, debido a los cambios climáticos y las nuevas políticas en el país sobre el bienestar de los trabajadores, además que se dieron cuenta que el agotamiento de los suelos estaba dando un banano mucho más delicado y con menos producción.

CARACTERIZACIÓN DEL BANANO

Los bananos son plantas herbáceas con pseudotallos aéreos que se originan de cormos carnosos, en los cuales se desarrollan numerosas yemas laterales llamado hijos.

Las variedades actuales son el resultado del cruzamiento de las primeras plantas originarias del Asia, las especies *musa balbisiana* y *musa acuminata*, las cuales contenían semillas, las actuales variedades no tienen semilla viable.

Como las demás especies de *Musa*, carece de verdadero tronco. En su lugar, posee vainas foliares que se desarrollan formando estructuras llamadas pseudotallos, similares a fustes verticales de hasta 30 cm de diámetro basal que no son leñosos, y alcanzan los 7 m de altura.

MORFOLOGIA

-Fruto: Los frutos tardan entre 80 y 180 días en desarrollarse por completo. En condiciones ideales fructifican todas las flores femeninas, adoptando una apariencia dactiliforme que lleva a que se denomine "manos" a las hileras en las que se disponen. Puede haber entre 5 y 20 manos por espiga, aunque normalmente se trunca la misma parcialmente para evitar el desarrollo de frutos

imperfectos y evitar que el capullo terminal insuma las energías de la planta. El punto de corte se fija normalmente en la "falsa mano", una en la que aparecen frutos enanos

-Hojas.: Las hojas de Plátano se cuentan entre las más grandes del reino vegetal; son de color verde o amarillo verdoso claro, con los márgenes lisos y las nervaduras pinnadas. Las hojas tienden a romperse espontáneamente a lo largo de las nervaduras, dándoles un aspecto desaliñado. Cada planta tiene normalmente entre 5 y 15 hojas funcionales

-Tallo: El tallo verdadero es un rizoma grande y almidonoso, subterráneo, que está coronado con yemas; las cuales se desarrollan cuando la planta ha florecido y fructificado, da origen a las raíces y los peciolos, cuyas vainas o calcetas que formarán el pseudotallo o tallo falso.

-Raíz: El sistema radicular es superficial del tipo fasciculada, característica de las plantas monocotiledóneas, formado por raíces secundarias en forma de cabellera que sirven de soporte y anclaje para sostener la parte aérea de la planta.

TAXONOMIA

Reino:	Plantae
Division:	Magnoliophyte
Clase:	Liliopsidae
Subclase:	Monocotiledoneae
Orden:	Escitaminales
Familia:	Musaceae
Subfamilia:	Musoideae
Genero:	Musa
Especie:	Paradisiaca
Nombre científico:	Musa Paradisiaca L.

Clasificación taxonómica por Carl Von Linneo 1753:	Musa Acuminata X Musa Balbisiana: Musa Sapientium (Banano)
---	---

Condiciones agroecológicas para el cultivo del plátano Altitud:

Es una condición que determina el periodo vegetativo del plátano de acuerdo con la variedad, adaptándose en un amplio rango que va desde los cero metros hasta los 2000 msnm (Universidad de Córdoba, 2011).

Temperatura: Es un factor que determina la frecuencia de emisión de las hojas y de ella depende que el periodo vegetativo de la planta sea más largo o más corto. **Precipitación:** El cultivo del plátano requiere, para su normal desarrollo y buena producción, precipitaciones bien distribuidas durante el año. **Vientos:** No se recomienda establecer el cultivo en zonas que presenten fuertes vientos, superiores a los 20 kilómetros/hora, dado que causan daños en las hojas como doblamiento o rotura, afectando la producción.

Humedad relativa: La humedad relativa del ambiente debe ser adecuada (75-80 %), dado que condiciones de alta humedad podrían favorecer la presencia de enfermedades causadas por hongos (Corpoica, 2006).

Luminosidad: Se debe contar con buena cantidad de luz día, para que las plantas se desarrollen adecuadamente (hojas, racimos, yemas o brotes laterales). En el caso contrario, la baja disponibilidad de luz retrasa la producción y afecta la calidad del fruto (Universidad de Córdoba, 2011).

Suelo: El plátano requiere de suelos con topografía ondulada a plana, profundos, bien drenados, fértiles y con buena cantidad de materia orgánica, de texturas medias y sueltas (franco arenoso a franco-arcillo-arenosos). (DANE, 2014)

VARIEDADES DEL PLÁTANO Y EL BANANO

Las variedades de plátano cultivadas en Colombia son: dominico-hartón, dominico, hartón, pelipita, morado, cachaco, popocho, pompo, maqueño, guineo y trucho.

Dominico-hartón:

El Plátano Dominicano se caracteriza por producir un mayor número de manos o gajas y dedos por racimo que el Dominicano Hartón, con pesos de racimo que superan fácilmente los 30 kg de peso, se

adaptan bien en condiciones de la zona alta por encima de los 1.500 m.s.n.m., y hasta los 1.900 m.s.n.m (Campo, s.f.)

Plátano hartón

Se caracteriza por ser un fruto grande y robusto de cáscara gruesa. Esta variedad se cultiva principalmente en alturas entre 1 y 1000 m.s.n.m. y la planta produce racimos con 4 a 6 manos con 20 a 25 dedos. El peso medio de los racimos es de 10 kilos. (Campo, s.f.)

Guineo

El Plátano Guineo es un fruto carnosos, rico en carbohidratos, potasio, vitamina A y vitamina C.

Produce racimos de entre 10 y 14 manos de 12 a 20 frutos. Es resistente a la sequía y a la enfermedad de panamá, pero susceptible a la sigatoka. (Campo, s.f.)

Banano criollo

Los racimos son alargados de forma cilíndrica con 10 a 14 manos promedio. Los frutos de la fila interna se muestran erectos pues su curva se encuentra en el pedúnculo y en la parte basal del fruto. El ápice tiene forma de cuello de botella y el pedúnculo es más corto y robusto. La maduración es regular y homogénea y es muy susceptible a enfermedades como el mal de Panamá, por lo que hoy casi ha desaparecido. (Campo, s.f.)

Plátano comino

El Plátano Comino es una variedad de plátano altamente resistente a condiciones climáticas extremas, ideal para cultivo en tierras áridas y secas con temperaturas entre 27°C y 30°C. Desarrolla racimos con un promedio de 8 manos y un peso aproximado de 26 kilos. (Campo, s.f.)

Plátano Pelipita

Esta es una variedad con alta tolerancia a sigatoka negra, resistencia anatómica o estructural al moko y racimos de más de 30 kilogramos de peso. El cultivo se maneja en forma similar al Hartón y se utiliza en la alimentación humana en sopas, frituras y tortas. (Mateus, 2018)

Banano Murrapo

El Banano Murrapo o bocadillo es un fruto de 10 a 12 cm de longitud, robusto y saborido. Se utiliza en la gastronomía como acompañante de platos fuertes y complemento en loncheras. (Campo, s.f.)

Antecedentes de la investigación

LOCAL

- ❖ Universidad Nacional de Colombia

-Tema: Fisiología de maduración postcosecha de banano variedad Nanica (musa Cavendishii).

-Autor (es): Fanny Villamizar de Borrero

-Resumen: Esta investigación se basa en la variedad Nanica con el fin de realizar un estudio referente a su maduración después de la cosecha de acuerdo con temperaturas establecidas para así mismo poder determinar sus propiedades organolépticas con cambios físicos y bioquímicos.

NACIONAL

- ❖ Corporación universitaria lasallista, universidad nacional de Colombia sede Medellín.

-Facultad de Ingeniería y Facultad de Ciencias Agropecuarias

-Tema: caracterización mecánica y físico-química del banano tipo exportación (CAVENDISH VALERY)

-Autores: Leonidas de Jesus Millan Cardona y Hector Jose Ciro Velasques

-Resumen: En este artículo investigan la taxonomía y morfología de la planta para poder dar una posible solución por medio de la ingeniería actual y así poder de manera más eficiente implementar técnicas para mejorar la cosecha, el control de calidad, el empaque, transporte y comercialización y de esta manera poder aportar al desarrollo del agro colombiano

- ❖ Rev. U.D.C.A Act. & Div. Cient. 18(2): 563-567, Julio-Diciembre, 2015

-Tema: INFLUENCIA DEL GRADO DE MADUREZ EN LA FIRMEZA DEL PLÁTANO HARTÓN (Musa AAB Simmonds)

-Autor (es): Ramiro Torres, Ricardo Andrade, Diego Tirado, Diofanor Acevedo

-Resumen: En esta investigación se puede encontrar la relación del plátano en la dieta alimentaria como un producto esencial o indispensable, para las familias de escasos recursos ubicadas en las zonas tropicales del país, ya que este es un alimento que aporta una gran cantidad de calorías. También se puede encontrar las diferentes variedades de plátano más cultivadas en el país: Hartón (Musa ABB Simmonds), Morado (M . paradisiaca), Cachaco (M . sapientum),

Topocho o Cuatrofilos (M . ABB silver bluggoe), Pelipita (M . ABB), Maqueño (M . balbisiana), entre otros (Lucas et al . 2012).

❖ Intropica: Revista del instituto de investigaciones tropicales Universidad del Magdalena.

-Título: Identificación de coberturas promisorias para cultivo de banano en la zona de Santa Marta, Colombia.

-Autor (es): Eduino carbonó De La Hoz, Zeyder Cruz.

-Resumen: En esta investigación se basaron en las especies potencialmente utilizables como cobertura de los cultivos comerciales del banano en Colombia, las cuales se conocen son 4 *Teramus volubilis* Sw., *Callisia cordifolia* (Sw.) E. S. Anderson et Woodson, *Desmodium scorpiurus* (Sw.) Desv. y *D. triflorum* (L.) DC., estas se usan ya que funcionan para controlar las plagas que pueden dañar la planta.

INTERNACIONAL

❖ Universidad católica de santiago de Guayaquil.

-Carrera de Ingeniera Agropecuaria

-Tema: efecto de la suma térmica en el desarrollo de racimos de banano (*Musa acuminata* AAA) en dos zonas productoras distintas.

-Autor: Gomes Calle, Maria Fernanda.

- Resumen: El trabajo trata sobre la influencia de las condiciones climáticas en el suelo en un número de fincas determinado con un número específico de racimos de banano, analizando el impacto que tenía sobre la productividad de las plantas y cuales serian las correcciones para modificar de forma positiva a la producción de la planta, además aborda de manera general todo lo relacionado con el banano incluyendo la importancia de este cultivo sobre la economía del Ecuador.

❖ Universidad de la laguna.

-Tema: La Estrategia Territorial de las Transnacionales del Banano en Guatemala a través de la Trilogía Bananera de Miguel Ángel Asturias

-Autor: Juan Francisco Martin Ruiz

-Resumen: en este análisis el autor aborda varias novelas del escritor Miguel Ángel de Asturias las cuales habla sobre la influencia e impacto que tuvo la United Fruit Company en Guatemala y como esta multinacional se aprovechó de los dueños de las fincas y “esclavizó” a miles de guatemaltecos pues ejercía demasiado control sobre sus políticas nacionales y además

describe un poco la influencia del territorio sobre las plantaciones y la forma del dominio norteamericano sobre su gobierno.

❖ Universidad de Costa Rica

-Tema: culturas bananeras: producción, consumo y transformaciones socioambientales.
JOHN SOLURI. Colombia: Universidad nacional de colombia y siglo del hombre editores. 2013.
400 páginas.

-Autor(es): Andrés León Araya

-Resumen:En este artículo se puede evidenciar el trabajo que llevó a cabo Andrés León Araya respecto a una investigación basada en la economía de la zona de Centroamérica, incorporando diferentes historias de personas que vivieron las épocas de las transnacionales bananeras.

Bases legales de la investigación

En la presente investigación se obtuvieron diferentes datos respecto a la historia del banano y plátano, de igual manera se encontraron diferentes normas y/o leyes que rigen el cultivo del plátano y banano en el país las cuales no se dispone ningún tipo de información en la presente investigación ya que la misma está centrada en la gastronomía del país .

CAPITULO III

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de investigación

En la presente investigación se implementará el método cualitativo ya que con este, podremos conocer y evidenciar los documentos y/o referencias que dan fe de estos acontecimientos, de acuerdo con esto, se planteará una hipótesis y un objetivo claro y por último se realizará la recolección de datos pertinentes para obtener como resultado un recetario donde se encontrarán diferentes preparaciones de la gastronomía colombiana en las cuales se tendrá como actor fundamental el banano.

Respecto a lo anterior para obtener los resultados se tomará como principal referencia la “biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia” ya que tiene información variada y fidedigna de cada región del país y desglosa un poco cada ingrediente y su importancia dentro de cada cultura, además se tendrán en cuenta varios documentos de la Red Cultural del Banco de la República de Colombia elaborados por docentes e investigadores de reconocidas universidades del país.

Población

Para esta investigación se toma como eje de estudio a la población colombiana desde el año de 1520 hasta el 2002 principalmente de la región norte del país, más específicamente de Santa Marta y parte del pacífico, exactamente la región del Urabá antioqueño, pues en estos lugares fue donde se implementó de manera más numerosa las plantaciones con fines de exportación, ya que estaban cerca a la costa y esto les facilitaba su recorrido a los muelles para el cargue de los barcos que viajaban rumbo a Europa y Norteamérica, sus tierras fértiles y climas cálidos favorecen de cierta manera su alta productividad generando de esta forma llamar la atención de grandes compañías norteamericanas como la UFC “United Fruit Company” y una que otra europea como fue el caso del consorcio Albingia compañía Alemana. Y aunque en este artículo no se entra en detalle con las demás regiones del país pues no tienen mayor influencia histórica e impacto social si son importantes pues juntas aportan un pequeño porcentaje a la economía del país.

Entrando un poco más en detalle de estas personas que eran sometidas a largas jornadas de trabajo se identificó que en su gran mayoría iniciaban a trabajar apenas eran capaces de caminar realizando labores que no generaban tanto esfuerzo físico como limpiar las zonas de las plantaciones, abriendo caminos para poder trasladar las grandes cargas que eran conducidas por burros y después por pequeños aparatos con ruedas similares a un carro de carga. Cuando ya iban creciendo y eran capaces de soportar más trabajo su labor era más ardua pues los capataces de las fincas entendían que a mayor edad mayor podría ser su aporte a la cosecha y siembra, entre este grupo de personas mayores las mujeres eran las que le daban ese toque de perfección quitando las manos pequeñas de los racimos y hermojeando los grandes tallos para hacerlos más llamativos. Por su parte las personas que ya entraban en la tercera edad eran relegadas a la cocina y labores de servidumbre para los grandes empresarios y diferentes políticos que conformaban toda esta clase social.

Es importante agregar que de la explotación del banano surgieron varios grupos de esclavos y trabajadores. La siguiente tabla es realizada por los autores de este artículo según información encontrada en el Tomo I de la Biblioteca Básica de cocinas Tradicionales de Colombia “Historia de la cultura material en la América equinoccial 1. Alimentación y alimentos” escrita por (PATIÑO, 2012)

ESCLAVOS ESTACIONARIOS

El esclavo en el Nuevo Mundo dependía de la comida y el vestido que le proporcionaban sus amos. Estos debían cuidarlos, en vista del valor económico que representaban como mano de obra que tenía altos precios. O sea que el esclavo no necesitaba preocuparse por la subsistencia, pues más o menos la tenía asegurada en cada región, de acuerdo con los recursos locales, como lo consagró al final del

período colonial el llamado Carolino Código Negro (Acosta Saignes, [1967]. (PATIÑO, 2012)

OBREROS FERROCARRILES

Cuando se empezó la construcción del ferrocarril de Puerto Wilches, en 1882, la ración de los obreros enganchados en la Costa Atlántica estaba compuesta así: “Desayuno, a las 5.30 a.m. Café con galleta o algún equivalente. Almuerzo, a las 10 a.m. Arroz, carne, fríjoles, bollo de maíz y panela en cantidad suficiente. Comida, a las 5 p.m. Arroz, carne, frijoles, manteca, bollo de maíz y panela. También se les suministraba plátano, yuca y otras legumbres” (Valderrama Benítez, 1947-1948, 220). (PATIÑO, 2012)

ESCLAVOS CIMARRONES PALENQUEROS

O Los esclavos huían del poder de sus amos, especialmente durante el período colonial, o bien lo hacían individualmente o en grupos.

Las unidades escapadas trataban de atraer a otros compañeros de servidumbre, cuando empezaba a consolidarse la organización jerárquica, y llegaban a formar reductos de número variable entre menos de una docena y hasta varios centenares. Los sitios donde se hacían firmes, por lo general estaban retirados de

las haciendas o villas, para dificultar la persecución. (PATIÑO, 2012)

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En esta investigación para poder recolectar los diferentes datos, fechas, historia y demás información que quedó plasmada en el marco teórico se tuvieron en cuenta diferentes fuentes de páginas web, haciendo el uso de las bibliotecas virtuales , diferentes artículos y reseñas históricas.

CAPITULO III

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Resultados del objetivo específico no. 1

El resultado de este objetivo se ve plasmado en el marco teórico de la investigación el cual se obtuvo por medio de la lectura y análisis de diferentes fuentes, artículos, páginas web, investigaciones realizadas anteriormente por otras entidades y /o personas, artículos de revistas y periódicos, por medio de esto se logra poner en orden cronológico la historia del banano en Colombia.

Resultados del objetivo específico no. 2

Para lograr el cumplimiento de este objetivo se realizó una investigación la cual se registra dentro del marco teórico dando como resultado que el banano tiene su origen en el sudeste Asiático inclusive siendo ofrenda para el gran buda y también se demostró que este llegó a Colombia gracias a Cristóbal Colón en sus viajes expedicionario y que éste a su vez llegó a él gracias a los árabes los cuales lo transportaron por toda África y Europa en su intento de conquista y comercio.

Resultados del objetivo específico no. 3

Para llegar a este objetivo se realiza un recetario en el cual se registran las diferentes preparaciones más relevantes dentro de la gastronomía colombiana en las que se utiliza el banano o plátano y que tienen un gran valor histórico dentro de la misma.

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Podemos concluir que en Santa Marta bajó la producción de banano después de 1970 debido a la sobre explotación de los suelos y la sobre fertilización que durante muchas décadas las grandes multinacionales presionan estas regiones para poder sacar el mayor provecho de estas, generando solamente crecimiento económico sin preocuparse por el ámbito ecológico.

También se puede concluir que gracias a estos grandes cambios actuales en cuestión de calidad y conservación ecológica el país ha crecido mucho pues ahora las empresas y pequeños cultivadores tienen una conciencia ecológica amigable pues no maltratan los suelos dejándolos descansar usando sustratos no tan agresivos y no sólo ecológicamente también socialmente pues después de identificar el nacimiento y trayectoria del banano se pueden dar cuenta que gracias a esas personas que sufrieron y fueron explotadas y asesinadas como lo ocurrido en “la masacre de las bananeras” se ha generado un trato más digno sobre ellos, que son la base de este gran mercado.

Bibliografía

- Agudelo Velásquez, L. (s.f.). *Banrepcultural*. Obtenido de Banrepcultural:
<https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-258/la-industria-bananera-y-el-inicio-de-los-conflictos-sociales-siglo-xx>
- Ballesteros, M. (2020). El rescate de los ingredientes patrimoniales colombianos por medio del turismo gastronómico. *Sosquua*, 2(2), 23-32.
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i2.145>
- Campo, S. (s.f.). *Soy Campo* . Obtenido de Soy Campo :
<http://www.soycampo.com.co/productos/platano-dominico>
- Cantillo, E. V. (11 de diciembre de 2010). *vagabundeando por los libros* . Obtenido de vagabundeando por los libros :
<https://apiciusyslibros.blogspot.com/2010/12/origen-e-historia-del-platano-musa.html#:~:text=La%20teor%C3%ADa%20sobre%20la%20llegada,por%20toda%20la%20costa%20Pac%C3%ADfica>
- DANE. (juio de 2014). *DANE*. Obtenido de DANE:
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/insumos_factores_de_produccion_abr_2014.pdf

Escalona, S. D. (06 de diciembre de 2018). *El tiempo*. Obtenido de El tiempo:
<https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/asi-fue-la-masacre-de-las-bananeras-la-noche-de-la-verguenza-nacional-302386>

Mateus, G. A. (11 de 09 de 2018). *Agrosavia*. Obtenido de Agrosavia:
<https://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/16657?show=full>

Sáenz Monsalve, M. (2020). Bebidas ancestrales y tradicionales de Colombia (región del Pacífico). *Sosquua*, 2(1), 57–66.
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.139>

Nieto, A. (Ed.). (2020). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Editorial Universitaria San Mateo.

PATIÑO, V. M. (2012). *Biblioteca básica de las cocinas colombianas*. Obtenido de Biblioteca básica de las cocinas colombianas:
<https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo01.pdf>

