

Patrimonio del Pacífico Colombiano: de la Ancestralidad a la Legalidad

Paola Andrea Valencia Caicedo

Economista y Especialista en Gestión Empresarial, Investigadora en Centro Nútico Pesquero de Buenaventura.
E-mail: pavaca@misena.edu.co

Resumen

El viche como bebida ancestral del Pacífico Colombiano ha venido siendo producido de generación en generación en las familias de manera artesanal, siendo esta actividad encabezada por las mujeres afrocolombianas, lo que les permite generar fuente de ingresos y sostenimiento para sus hogares. A través de un modelo de investigación descriptivo, apoyado en fuentes de información primaria con entrevistas y fuentes secundarias se realizó la caracterización de la producción en la zona pacífica, en donde se pudo establecer que los procesos productivos son muy diversos presentándose múltiples variaciones de un productor a otro, sus instalaciones y procesos carecen de normas higiénicas y no cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente para la elaboración, almacenamiento y comercialización de bebidas alcohólicas, la cual es vigilada por el INVIMA. Con esta iniciativa se pretende que los pequeños productores la tomen como referencia para iniciar con un proceso productivo de calidad, cumpliendo con las normas sanitarias y de comercialización tanto a nivel nacional como internacional del viche y así aprovechar oportunidades en el mercado para su consumo.

Palabras Claves: Viche, trapiche, alambique, fermentación, destilación.

Abstract

The Viche as an ancestral drink of the Colombian Pacific has been produced from generation to generation in families in an artisan way, being this activity headed by the Afro-Colombian women that allows them to generate a source of income and sustenance for their homes. Through a descriptive research model, supported by primary information sources with interviews and secondary sources, a characterization of production in the Pacific zone was carried out, where it could be established that the production processes are very diverse, showing multiple variations from one producer to another; their facilities and processes are lacking in hygiene standards and do not obey the requirements established in the regulations in force for the production, storage and marketing of alcoholic beverages, which is under the supervision of Invima. The aim of this initiative is that small producers take it as a reference to start with a quality production process, obeying health and marketing standards both nationally and internationally of the Viche and thus take advantage of opportunities in the market for consumption.

Keywords: viche, mill, alembic, fermentation, distillation.

Introducción

El viche en el Pacífico Colombiano es una forma de vida, una cultura representada en alegría, bailes pero también en velorios y chigualos, estando presente en todo momento en el desarrollo de la vida de los habitantes de los pueblos del Pacífico, desde el nacimiento hasta que muere. Así mismo el proceso de destilación de viche se lleva a cabo en la Costa Pacífica colombiana por productores

de manera casera, artesanal sin procesos estandarizados, haciendo uso de maquinaria y equipos que varían de un productor a otro al igual que los procesos y procedimientos para obtener la bebida destilada cumpliendo con normas de calidad que permita el consumo seguro. El viche además de ser un licor local que forma parte de la cultura y sentir de una comunidad que encuentra en este producto no solo una actividad económica que proporciona el

sustento, sino también un producto característico único y ancestral que los representa y forma parte de su saber y hacer.

El siguiente artículo describe la forma como los productores de viche en la zona Pacífica, pueden llegar a internacionalizarse cumpliendo con las normatividades establecidas en el Decreto 1686 del 2012 y la Ley 1816 del 2016. Así mismo se caracterizó a los productores del viche y sus derivados, conociendo sus procesos, actividades, infraestructura, hábitos y costumbres al momento de la elaboración, identificando prácticas y herramientas no adecuadas, lo cual conlleva a que el producto tenga dificultad para obtener certificados y permisos que faciliten su comercialización a nivel nacional e internacional como un producto de calidad.

Esta situación fue además abordada desde la investigación realizada por Salazar (2018) quien en su trabajo titulado “Plan de mercadeo para bebidas ancestrales de FECOD Fundación Social para el Fomento de la Educación Comunitaria” logro establecer que los procesos de producción y comercialización de bebidas ancestrales se desarrollan bajo prácticas no formales, privados de estándares de calidad certificados ante el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

Por tal razón esta investigación busca servir de guía a las personas

que se dedican a la destilación de la caña de azúcar para obtener el viche cumpliendo con los decretos, leyes que regulan esta producción y poder generar estrategias de comercialización para abrir nuevos mercados a esta bebida, promover su consumo a nivel nacional e internacional y de esta manera fomentar un aumento en la producción de la bebida y el crecimiento en los ingresos de sus productores y de la economía regional.

Materiales y métodos

La investigación se realizó en 3 fases bajo un modelo descriptivo de los procesos llevados a cabo en la producción y comercialización del viche en la región, así también como las costumbres, cultura y tradición inmersas en su producción, venta y consumo, dotándolas de un valor tanto económico como cultural. Las etapas de la metodología implementada se desarrollaron de la siguiente manera:

1. Aplicación de entrevistas a productores
2. Consulta de documentos con normatividad y legislación
3. Encuestas a consumidores

Primero la información se recolectó con entrevistas aplicadas aleatoriamente a 6 productores ubicados tanto en zona urbana como

rural, del Distrito de Buenaventura. En la zona urbana se incursionó en los barrios: Colón, Lleras y en la zona rural en el corregimiento de Zacarías y Córdoba, quienes brindaron a través de sus relatos la información sobre su proceso productivo de bebidas típicas y de su componente base, el viche, permitiendo caracterizar el proceso productivo e identificar el ambiente en donde se desarrolla dicha actividad económica.

Para conocer los gustos y preferencias de los consumidores del viche y sus derivados, en la investigación se realizó una encuesta, para lo cual se tomó una muestra de 107 encuestas aplicadas aleatoriamente a la población, sin importar el género y en mayores de 18 años.

Como fuentes secundarias se utilizaron estudios realizados por Meza (2010), La Ruta del Viche producción, circulación, venta y consumo del destilado en el Litoral Pacífico Colombiano, en donde desarrollan los principales sitios de producción y comercialización del destilado de caña, tomando como referencia las formas de producción.

Resultados

El viche es una bebida alcohólica de tipo artesanal en el Pacífico Colombiano, su destilación se realiza principalmente en el Naya, Saija, López de Micay, en los ríos

San Juan y Baudó. En la zona rural de Buenaventura se produce principalmente en los corregimientos de Dagua, Citronela y Potedo (Meza, 2014). Todos estos productores de viche generan sus procesos productivos con diferentes técnicas desde tener como materia prima la caña de azúcar, la panela y la técnica de embreada, lo que significa que se aplica en tanques de madera cortada en los esteros de la zona.

Cabe resaltar que el viche, es utilizado como materia prima en la elaboración de innumerables bebidas que ancestralmente se comercializan en la costa pacífica tales como: arrechón, vinette, crema de viche, chuco, siete polvos, rojito, bebedizo, entre otros. Todas estas se han venido dando a conocer en los diferentes eventos que ha protagonizado el Pacífico, como lo es El Petronio Álvarez, evento celebrado anualmente en la ciudad de Santiago de Cali.

Ancestralmente este destilado del Pacífico se encuentra arraigado a una cultura, a una forma de vivir, a la resistencia de un pueblo ante la mirada atónita de un gobierno que ha olvidado que en estas tierras se forjan grandes oportunidades para el país y que ha pulso han logrado demostrar que existen muchos saberes ancestrales que enriquecen la cultura negra. Esta lucha de los pueblos, ha desencadenado que las principales ciudades fijen sus ojos en los saberes; como lo es la partería,

que fue declarada como patrimonio cultural del Pacífico en Colombia en 2016, en donde utilizan como principal insumo el destilado de la caña. Ya que este es materia prima en la elaboración de las diferentes bebidas que son consideradas medicinales en el Pacífico.

Desde la preconcepción de una vida, muchas mujeres consumen viche para calentar la matriz, y poder embarazarse fácilmente; para lo cual muchas mujeres han experimentado resultados positivos. Una vez nace la criatura también es un insumo de importancia con el cual se realiza la primera bebida que consume la madre para limpiar el útero, hasta cumplir la cuarentena. Y así como éstas hay muchas bebidas ancestrales que hacen parte de la cultura del Pacífico y tienen como materia prima el viche.

Esta expresión cultural de los pueblos del Pacífico que había estado perseguida por autoridades, por una producción en clandestinidad, hoy en día se ha visibilizado y ha hecho que el viche sea reconocido no solo a nivel nacional sino internacional por los diferentes turistas que arriban a la región, y que de otra forma desean encontrar estos productos en el mercado internacional. Para mantener este legado; los productores del destilado con el apoyo de muchas instituciones, están caminando hacia un proceso de reconocimiento y denominación de origen de esta bebida ancestral, en donde a través de paneles generado en la agremiación

llamado Destila Patrimonio Pacífico, se han llegado a concertaciones y acuerdos importantes que enriquecen la cadena productiva lo que les ha permitido a las comunidades defender su bebida de personas foráneas que han intentado apropiársela y así declararla patrimonio inmaterial del país que lleva más de 300 años de existencia en la costa pacífica.

Para los habitantes consumidores de viche del pacífico, este producto no es una bebida alcohólica, sino una bebida ancestral, en donde se ve reflejado una cultura, pero aun así era prohibida y perseguida por las autoridades, aunque las comunidades persistieron en su producción y diversificación de tal forma que encontramos diferentes bebidas derivadas del viche usadas en nacimientos, fiestas, funerales y actos religiosos.

Esta bebida ha venido incrementando su demanda en el mercado, ya que se utiliza principalmente por las mujeres curanderas y dedicadas a la elaboración y comercialización de bebidas curativas y afrodisiacas típicas de la región y en las celebraciones de fiestas, lo que motivan a locales y foráneos a degustar el viche, en su estado natural o bien sea sus derivados. Entre los principales productos derivados que ha incrementado su consumo son:

-Vinette: Bebida cuya base principal son el viche, clavos de olor, canela, panela entre otras especies. Según

la cultura se le atribuyen propiedades medicinales tales como la eliminación de los fríos, los espasmos y manejo de cólicos menstruales.

-Botella curada: Preparación a base de viche, hierbas, canela, clavos, anís entre otras aromáticas que se fermenta por varios meses. Usado ancestralmente en el tratamiento de enfermedades del sistema reproductivo y sexuales.

-Arrechón: Bebida a base de leche, canela, cola granulada. Debe permanecer refrigerada para conservar sus propiedades y calidad. Su consumo puede ser como aperitivo, se le atribuyen propiedades de estimulación sexual.

-Crema de viche: Aperitivo ampliamente conocido a nivel regional, consumido por habitantes y turistas, comercializado principalmente en los puntos de acceso de los sitios turísticos y emblemáticos de la ciudad.

Otros derivados del viche son: 1) Crema de viche, 2) Siete polvos, 3) Siempre encima, 4) Lombricienta, 5) Rojito, 6) Paridera, 7) Chuco, 8) Bebedizo y 9) Paraguevo

Según las encuestas realizadas a vendedores y consumidores en la ciudad de Buenaventura las bebidas derivadas que más se consumen en el Distrito Especial de Buenaventura son el arrechón con un 45%, la crema de viche con un 22%, el vinette con

un 18% y la botella curada con un 15%.

En el mismo estudio se puede evidenciar que quienes más consumen los derivados del viche son los nativos con un 42%, los turistas del interior con un 38% y con un 20% los turistas extranjeros. La temporada en las que más se vende los derivados son la Semana Santa con un 25%, los fines de semana con un 20%, vacaciones fin de año con un 6%, igual que las fechas especiales, otras fechas con un 13%, fin de año con 16%, temporadas de vacaciones con un 7% igual que las fiestas patronales.

Sin embargo, los productores del viche no se encuentran legalmente constituidos como empresa, por lo tanto, realizan actividades de producción y comercialización por familias, que no se encuentran organizadas empresarialmente a pesar de que estas generan un sustento económico básico para la supervivencia. No obstante las instalaciones donde se tiene el proceso de producción no cuenta con las condiciones necesarias ni exigidas para obtener certificados de buenas prácticas de manufacturas, careciendo de salubridad y espacios adecuados limpios. Figura 1 y 2.



Figura 1. Guarapo de caña en fermentación.



Figura 2. Alambique usado en la destilación del viche.

Una vez realizada la visita a algunos sitios donde se produce el viche se pudo evidenciar que las herramientas que se utilizan para contener los productos bien sean en el añejamiento o su cocción no son los adecuados, ni cuentan con la higiene necesaria para su almacenamiento (Figura 1 y 2). Igualmente se pudo evidenciar que las ollas utilizadas en su proceso son herméticamente selladas y conectadas de conductos metálicos o bien puede estar diseñadas para que cierre a presión, lo cual evita que el vapor durante la cocción pueda salir.

Estos alambiques poseen una o varias conexiones hacia el exterior, generalmente consisten en tubos o conductos metálicos ya sea para la

entrada del guarapo o para la salida del vapor durante la cocción. La olla debe poseer un mecanismo que genere un choque térmico una vez se produzca el vapor, generalmente esto se logra con agua contenida en un recipiente ubicado en la parte superior de la olla, o bien si existe un conducto metálico para la salida del vapor este debe estar sumergido en agua, este cambio de temperatura permite que las moléculas de alcohol evaporado, se conviertan en líquido, el cual sale lentamente por los conductos de la olla, obteniendo de esta manera el producto final.

Finalmente para el proceso de destilación requiere que se cocine el mosto para lo cual los productores lo realizan por medio de fogones de leña causando un alto impacto en el medio ambiente.



Figura 3. Elaboración del viche, Barrio Colón, Buenaventura.

Durante el proceso productivo del viche en lo referente al medio ambiente se está generando un

impacto negativo para la región, pues la madera que usan es conseguida en fincas locales, esto ocasiona la tala indiscriminada de estos árboles sin que se lleve a cabo un proceso de reforestación, con la finalidad de ser utilizados como leña para la preparación del viche, (Figura 3). Esta combustión genera también problemas respiratorios en las personas que se encuentran expuestas al humo generado. Los conocimientos para el proceso han sido adquiridos de manera ancestral, por tal razón, las personas no tienen certificación en manipulación de alimentos y además no utilizan elementos de protección en su proceso productivo.

Discusión

En Colombia la producción y comercialización de bebidas alcohólicas se debe realizar bajo el marco del Decreto 1686 del 9 de agosto del 2012, por medio del cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano. Si bien es cierto, los productores no cumplen con estos requisitos a pesar de que comercializan derivados a nivel local, en eventos, festivales y demás, por

tal razón son perseguidos por las autoridades que buscan controlar la producción ilegal de bebidas alcohólicas, favoreciendo a la industria nacional de licores, razón por la cual estos productores se han tomado la tarea de iniciar el proceso de declaración de patrimonio cultural, y así evitar que personas ajenas a los saberes ancestrales ingresen a este mercado como lo ocurrido en tiempos pasados, utilizando el nombre y una cultura para comercializar sus productos.

Estandarización de la producción:

Como primera medida, estos deben estandarizar los procesos productivos, que consiste en unificar, definir y establecer el proceso productivo llevado a cabo durante la elaboración del viche. Estandarizar no significa que este modelo productivo deba ser igual al desarrollado durante la producción de otras bebidas alcohólicas, estandarizar hace referencia a unificar una forma de producir en particular, es decir a definir claramente los pasos que se siguen para obtener el producto final y establecerlos para realizarlo siempre de la misma manera.

Los diferentes procesos productivos que conllevan a la elaboración de la bebida alcohólica desde la fermentación del guarapo hasta el envase y almacenamiento del licor, deben contar con los recipientes, equipos de medición y control que permitan brindar confiabilidad en el cumplimiento de las especificaciones

técnicas del producto; con esto se garantiza la calidad del producto final evitando la contaminación o alteración durante el proceso productivo, cada tanque o recipiente involucrado en el proceso productivo debe estar identificado con un número. Estandarizar conlleva a tener un producto con las mismas condiciones y características

físicas – químicas, con un sabor y una intensidad particular que la harán diferente de las demás bebidas alcohólicas comercializadas actualmente en el mercado nacional e internacional, por tal razón se debe tener en cuenta las cantidades y condiciones de recolección de la caña de azúcar, como base para el proceso productivo del viche.

Fermentación

- Definir y fijar la cantidad de días durante los cuales el guarapo estará en proceso de fermentación.
- De acuerdo a lo investigado la fermentación oscila entre los 15 y los 30 días, tiempo en el cual azúcares de las cañas estarán convertidos en alcohol.

Destilación

- Establecer cuanto tiempo transcurre hasta que el alcohol comienza a evaporarse al haber alcanzado una temperatura de 70° centígrados momento en el cual se produce la destilación y se obtiene como producto el viche.

Características del viche

- Una vez obtenido el licor establezca y documente las caracterizaciones que debe poseer la bebida alcohólica obtenida en cuanto a condiciones de aroma, coloración e intensidad.

Figura 4. Elementos a tener en cuenta para estandarizar la producción de viche.

Solicitar registro sanitario y Buenas Prácticas de Manufacturas:

De acuerdo al anterior decreto, todos los establecimientos que fabriquen o elaboren, hidraten y envases bebidas alcohólicas deben de certificarse en Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, en donde se establecen condiciones para

certificarse y así poder obtener el registro sanitario que le permitirá comercializar el producto. En cuanto a las exigencias se requiere que las instalaciones donde se encuentre la fábrica, cumplan con las condiciones de salubridad, manteniendo las áreas limpias y sin acumulación de residuos y que a su vez no genere riesgos para la salud y el bienestar para sus trabajadores y consumidores.

Además las instalaciones debe contar con:

- Fuentes de agua potable constante cumpliendo con las normas establecidas, con temperatura y potencia necesaria y un buen servicio de tubería.
- Espacios idóneos. No se debe utilizar los espacios de producción para vivienda.
- Tanques que permita almacenar agua suficiente en caso de algún inconveniente.
- Plan de manejo de residuos líquidos.
- Equipos necesarios si desea convertir el agua también en residuales.
- Lavamanos en los lugares de trabajo.

Para obtener registro de sanidad y Buenas Prácticas de Manufacturas, los productores deben mejorar los implementos que se utilizan en la producción del viche; tales como los tanques de fermentación; donde actualmente se realizan en tanques plásticos y que según la norma deben estar hechos de acero inoxidable, material ideal para procesos productivos de bebidas alcohólicas, ya que mantienen una temperatura adecuada y regulada que conserva y garantiza las condiciones de los guarapos en su estado ideal, además

el acero no transfiere al producto final ningún sabor ni aroma que pueda alterar las propiedades físico-químicas, característica que hace de estos tanques de fermentación un equipo ideal para mejorar los procesos productivos del viche.

Los alambiques deben ser de cobre, pues el cobre es un material de alta resistencia, además no transfiere partículas que contaminen y alteren la naturaleza del producto. Un alambique de cobre opera a través de una fuente de calor incorporada en la parte inferior de la caldera la cual funciona generalmente con gas, reemplazando de esta manera la combustión de madera, solucionando el impacto ambiental y los riesgos en la salud de quien elabora el producto. Los alambiques de cobre son los equipos de destilación más usados en la producción de bebidas alcohólicas, se pueden obtener con facilidad en el mercado con características específicas de un cliente, con el objetivo de lograr una mejor adaptación en los procesos productivos.

Para el almacenamiento del viche se recomienda hacerlo en recipientes de acero inoxidable, posteriormente que sea envasado en su empaque comercial, es decir, botellas de vidrio debidamente marcadas y etiquetadas según la norma. Reemplazando de esta forma el almacenamiento en galones y demás envases plásticos que puedan alterar el sabor u olor.

Es importante dejar claro que todos los utensilios utilizados para la producción deben en lo posible ser de acero inoxidable, para evitar contaminación en el producto final, u alteración en olor o sabor. A pesar de que la producción se ha venido realizando por familias conformadas por las mujeres cabezas de hogar; de acuerdo a la norma se establece que toda persona que trabaje en la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización y expendio de bebidas alcohólicas debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Con un estado de salud apto para manipular productos de bebidas alcohólicas.
- Contar con un plan de capacitación a los trabajadores desde el momento de su vinculación y realizarlo permanentemente durante su tiempo de labor.
- Utilizar los implementos de seguridad y salud en el trabajo.

Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM): Toda empresa que requiera obtener el certificado sanitario, debe previamente obtener un certificado en Buenas Prácticas de Manufacturas emitidos por el INVIMA, previo al cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto; con una vigencia de 4 años a partir de la fecha de certificación. Este certificado es importante ya que garantiza que los productos se fabriquen en

condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo los riesgos inherentes a la producción y distribución. Por medio de las buenas prácticas de manufactura los productores del viche cuentan con las siguientes ventajas:

- Generar competitividad en el mercado local, nacional e internacional.
- Mejor calidad en la elaboración del viche.
- El adecuado cumplimiento de las normas legales.
- Reduce el riesgo de reclamaciones y demandas por problemas inocuidad.
- Mejora las condiciones de seguridad e higiene en el trabajo.
- Reduce el impacto en el medio ambiental.

Par realizar la solicitud se debe presentar el certificado de existencia y representación legal de la empresa; por tal razón es importante constituirse como empresa.

Materia prima: Este estudio indica que la caña debe ser cortada 6 meses después de haber sido sembrada si este ya ha sido cosechado anteriormente, en caso de ser la primera vez que se realizará el corte el tiempo de espera para cosechar será de 8 meses. Estas fechas pueden

variar dependiendo de la intensidad del clima y las características del suelo. Las amplias variaciones en el color, tamaño y aspecto de la caña son el resultado de las diversas condiciones del terreno, clima, método de cultivo y selección local.

La temperatura, la humedad y la luminosidad son los principales factores del clima que controlan el desarrollo de la caña teniendo en cuenta que esta planta es tropical y su desarrollo favorable se da en lugares calientes y soleados, la temperatura para el cultivo es de

25°C. Actualmente las comunidades realizan su propia siembra para la producción, pero llegan tiempos en donde esta es escasa y optan por utilizar materia prima como la panela, para lo cual muchos argumentan que se desmejora la calidad del producto; por lo tanto es conveniente que las comunidades que están involucradas en la producción deben generar cadenas productivas, realizando alianzas estratégicas con sus comunidades para incentivar la siembra de la caña y así garantizar una materia prima óptima para la producción del destilado.



Figura 5. Buenas prácticas agrícolas para la caña .

Pero con todo este auge de las bebidas derivadas del viche, nace una gran necesidad de obtener una denominación de origen. La denominación de origen es un aspecto fundamental en el proceso de formalización del viche y sus derivados, pues esto garantiza y salvaguarda la identidad del licor perteneciente a la Costa Pacífica Colombiana ya que los factores humanos como los conocimientos tradicionales y ancestrales de los habitantes de la región estarán inmersos en dicha identidad.

Quien puede solicitar esta declaración de origen, es aquella persona que muestre un legítimo interés, es decir una persona natural o jurídica que se dedique a la producción y elaboración del producto como tal. En este caso el viche y sus derivados mejorando el bienestar de los productores mediante la indicación de calidad, el acceso al mercado a través de la diferenciación, de la creación de valor, fomentando el desarrollo rural conservando el patrimonio cultural, la biodiversidad y los conocimientos ancestrales o tradicionales transmitidos a través del tiempo.

Monopolio rentístico: Según la ley 1816 de 2016, se define monopolio rentístico como el arbitrio con la facultad exclusiva del estado para explotar directamente o a través de terceros la producción e introducción de licores destilados y para organizar, regular, fiscalizar y vigilar la producción e introducción

de licores estilados. En Colombia, el monopolio rentístico se aplica con el objetivo de realizar recaudo económico para el sector de la salud y el deporte; pero es la gobernación de cada departamento la encargada de establecer si ejerce o no el monopolio de acuerdo a las ventajas que se establezcan en la destilación. Si deciden no ejercer el monopolio sobre los licores destilados, estos serán gravados con el impuesto al consumo de licores, vinos, aperitivos y similares. Evidenciando que durante años se ha estado produciendo y comercializando este producto de manera ilegal, dejando de percibir el departamento los impuestos generados por el consumo.

Etiquetado y empaque: Los envases deben ser de un material que no contamine el producto durante su contacto, no deben haber sido previamente utilizados en una actividad o con alguna sustancia que pueda contaminar el producto. Es importante tener en cuenta que los envases que se utilicen para comercializar esta bebida deben ser de un material que le proporcione la protección adecuada, facilitándole su almacenamiento y transporte en el momento de ser comercializado.

Los envases deben contar con etiquetas con la información del producto en un lenguaje claro y visible, incluyendo el número de lote y el fabricante. A pesar que este tipo de bebidas tradicionalmente se utilizan para usos medicinales, no debe de

incluir esta información como medio de promoción y comercialización; puesto que es una bebida alcohólica con un grado igual o superior a 35%, y por lo tanto debe cumplir con las normas establecidas en el país.

La importancia de continuar un legado cultural en el Pacífico, representado en las bebidas típicas producidas, y que derivan una serie de bebidas como el arrechón, canelín, crema de viche entre otras, agradables al paladar, que día a día se ha aumentado su demanda sustancialmente por locales y extranjeros. A pesar de que su producción ha venido siendo incipiente, se reconoce el esfuerzo que están realizando actualmente productores con apoyo de entidades como Fundaproductividad, Fundación de la Sociedad Portuaria Regional de Buenaventura Fabio Grisales Bejaranos y la Universidad del Pacífico en organizar la actividad productiva, generando mesas de trabajo para fortalecer la producción de viche en el Pacífico.

No obstante, este esfuerzo, de estas entidades deja claro que la forma de como se hace y los saberes ancestrales es del Pacífico y se debe preservar realizando esta actividad de manera organizada, segura tanto para los trabajadores como para los consumidores, cumpliendo con el Decreto 1226 de 2016 y así obtener su registro sanitario, Buenas Prácticas de Manufacturas y determinación

de origen del producto para que este pueda consolidarse como un producto tipo exportación.

Es urgente legalizar esta producción y comercialización del viche, pues ya hay personas interesadas en el negocio a tal punto que sin tener los conocimientos ancestrales han desarrollado empresas registradas ante el INVIMA, cumpliendo con todas sus normas; dejando así desprotegido las tradiciones y saberes del Pacífico, situación que se presenta porque no están unidos para fortalecer esta actividad económica que sustentan a sus familias, es así que se recomienda que se revisen el modelo utilizado por Brasil con la cachaza.

No solo es importante para el productor y el consumidor porque encontrará en el mercado un producto de calidad, sino que también es importante que se generen regalías a los departamentos donde se produce este licor para el sector de la salud y educación que bastante lo necesitan; según la Ley 1816 de 2016, es decir hacer cumplir con el orden rentístico establecido en el país por la producción y comercialización de bebidas alcohólicas.

Referencias bibliográficas

- Andrés, O. S. (2010). Estudio de mercado para la comercialización de un licor de fruta en la ciudad de Santiago de Cali - Colombia.
- Bravo, I. (25 de 09 de 2017). Modo de producción del Viche. (A. Ramírez, Entrevistador).
- Bravo, I. (25 de 09 de 2017). Modo de producción del Viche. (F. C. Yanita, Entrevistador).
- Congreso Colombia. (19 de diciembre de 2016). Ley 1816. Ley 1816.
- Colombia, C. d. (19 de Diciembre de 2016). Ley 1816. Ley 1816.
- Colombia, C. d. (s.f.). Decreto 1686 de 2012.
- Gómez, D. (2018). Estudio Plan de internacionalización de la crema de viche-Aplicación del modelo Uppsala.
- Meza, A. (2010). La ruta del viche. Producción, circulación, venta y consumo del destilado en el litoral Pacífico colombiano. Buenaventura.
- Meza, A. (2010). Tradiciones elaboradas y modernizaciones vividas por pueblos afrochocoanos en la vía al mar. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Meza, A. (2014). Monopolio de licores y proscripción de destilados ilegales en Colombia. ANTÍPODA.
- Sánchez, O. L. (2013). Elaboración de un plan de marketing para la comercialización y distribución de eros pasión pacífica, bebida afrodisíaca típica del Pacífico Colombiano. Cali.
- Trujillo, E. (2006). Perspectivas teóricas sobre internacionalización de empresas. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Salazar, C. (2018). Plan de mercadeo para bebidas ancestrales de FECOD: Fundación Social para el Fomento de la Educación Comunitaria. Trabajo de Grado. Universidad Autónoma de Occidente.
- Obtenido de [www.sic.gov.co: http://www.sic.gov.co/preguntas-frecuentes-de-denominacion-de-origen](http://www.sic.gov.co/preguntas-frecuentes-de-denominacion-de-origen).
- Biche un destilado colombiano. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/biche-es-un-destilado-colombiano-por-descubrir-425496>.