

# Analisis de la produccion y comercializacion de bollo de maiz en el municipio de Sabanalarga, Atlántico

*Commercial Factors Affecting the Feasibility of a Corn Cake Production Plant in Sabanalarga, Atlántico*

Yarly Cecilia Reid García<sup>1</sup>

Bibiana del Carmen Avila García<sup>2</sup>

Yuly Castro Asma<sup>3</sup>,

Johan Enrique Caballero Olivares<sup>4</sup>

---

1 Magister en entornos virtuales de aprendizaje, Universidad de Panamá, Especialista en entornos virtuales de aprendizaje, Universidad de Panamá, Profesional en administración de empresas, Universidad nacional abierta y a distancia. Docente ocasional con funciones de docencia e investigación, Líder Zonal de emprendimiento, Líder del semillero ECOADCO.

Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD, ECACEN

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3876-9718>

Email: [yarly.reid@unad.edu.co](mailto:yarly.reid@unad.edu.co)

2 Licenciada en Biología y Química, Licenciada en Psicopedagogía, Especialista en Planeación para la Educación Ambiental, Magister en Educación. Docente ocasional con funciones de docencia e investigación de la Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería. Líder del Semillero Pitanza. Filial Institucional Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD.

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-3203-0787>

Email: [bibiana.avila@unad.edu.co](mailto:bibiana.avila@unad.edu.co)

3 Economista, Especialista en Planificación Territorial y Gerencia del Talento Humano, Magister en administración de Organizaciones, Estudiante de Doctorado en Educación. Filial Institucional UNAD,

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-7555-7781>

Email: [yuly.castro@unad.edu.co](mailto:yuly.castro@unad.edu.co)

4 Magister en Administración de Organizaciones de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Especialista en Pedagogía para el Desarrollo del Aprendizaje Autónomo de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Profesional en Contaduría Pública de la Universidad de la Costa. Docente ocasional con funciones de docencia e investigación. Coinvestigador y miembro activo del grupo de semillero ECOADCO

ORCID ID N° <https://orcid.org/0000-0003-2582-0171>

Email: [johan.caballero@unad.edu.co](mailto:johan.caballero@unad.edu.co)

## Resumen

El bollo de maíz es un alimento muy ancestral de las familias del Municipio de Sabanalarga, Atlántico, que ha venido de generación en general, inicialmente los indígenas los produjeron a base de masa de maíz que ellos mismos sembraban. Actualmente el Municipio de Sabanalarga, Atlántico se consideran uno de los departamentos productor, comercializador y distribuidor del bollo de maíz. La presente investigación el objetivo del presente estudio es analizar la producción y comercialización del bollo de maíz; aplicando para ello una metodología cualitativa – descriptiva. Los resultados mostraron que los productores(as) consideran que la producción ha tenido un aumento significativo y va en aumento, esto se debe a la cantidad de familias que se dedican a este oficio.

### *Palabras claves:*

Bollo de Maíz, Distribución, Comercialización, Producción, productores.

## Abstract

the corn bun is a very ancestral food of the families of the Municipality of Sabanalarga, Atlántico, which has generally come down through generations; initially the indigenous people produced them based on corn dough that they themselves planted. Currently, the Municipality of Sabanalarga, Atlántico is considered one of the producing, marketing and distributing departments of corn buns. The objective of this study is to analyze the 'production and marketing of corn buns; applying a qualitative-descriptive methodology for this purpose. The results showed that producers consider that production has had a significant increase and is increasing, this is due to the number of families that are dedicated to this profession.

### *Keywords:*

Corn Bun, Distribution, Marketing, Production, producers.

## Introducción.

El maíz y los cereales se han utilizado durante mucho tiempo como base de la alimentación humana debido a su facilidad de producción, almacenamiento y diversidad culinaria. El trigo se cultivaba en Europa, el arroz en Asia, el mijo en África y el maíz de norte a sur en América (Vélez, 2005). El maíz tiene una gran variedad de derivados, como arepas, buñuelos y numerosos tipos de bollos, como el bollo limpio y el bollo de maíz

El reconocimiento de este producto por su calidad se ve amenazado hoy en día por diversos factores sociales, como la falta de oportunidades laborales o una ola de migrantes provenientes de otros países, que permite que muchas más personas se sumen a la producción de este producto.

## Metodología.

Esta investigación examina la producción y comercialización de bollos de maíz en Sabanalarga, Atlántico, y las perspectivas de los productores sobre la situación actual y futura del producto en el mercado. Para lograr este propósito, se utilizó una técnica metodológica descriptiva, siendo las entrevistas en profundidad el principal método de recolección de datos.

Según Vargas, (2008) la percepción se define como "un tipo de comportamiento que incluye el proceso de selección y simbolización de experiencias sensibles, que está limitado por las capacidades biológicas humanas y el desarrollo de la capacidad innata del hombre para producir símbolos" (p., 118).

Por medio de la experiencia de la percepción, se le atribuye diversas características cualitativas a objetos o circunstancias de su entorno utilizando referentes derivados de sistemas culturales e ideológicos específicos construidos y reconstruidos por el grupo social, permitiendo generar evidencias sobre la realidad (Vargas, 2008). En síntesis, se centra en recoger información, ya sea intuitiva o sensorial, analizarla y luego tomar decisiones sobre lo registrado.

## Discusion y resultados

El bollo de maíz es un producto elaborado con masa de maíz que es sembrado por diferentes agricultores y transportado en bultos que contienen 120 mazorcas a los diferentes municipios del departamento para ser comercializado, donde llega al municipio de Sabanalarga, Atlántico, donde es adquirido por los diferentes productores locales. El bollo de maíz, es la cocina tradicional de la región colombiana del Atlántico, se elabora artesanalmente y tiene un significado patrimonial (Enrique y Benítez, 2015). La estructura de producción sigue siendo informal, con productores y productoras del mismo núcleo familiar, y la producción se centra en la capital municipal o departamental.

El bollo de maíz se produce mayoritariamente de forma artesanal y como legado familiar del Municipio de Sabanalarga, Atlántico. Las personas que participan en su elaboración comenzaron desde muy jóvenes, de la mano de padres, abuelos y/o tíos, así como, en algunos casos, de vecinos que empezaron a colaborar en la subsistencia familiar. Es por ello que los numerosos fabricantes de bollo de maíz llevan años elaborando y comercializando este alimento, por lo que no es de extrañar que cuando una familia se autoabastece, surjan otros hogares y productores de bollo, creciendo el comercio y aumentando la disponibilidad del producto.

Los numerosos productores (as) de bollos de maíz creen que la calidad de su producto se debe a que no combinan la materia prima (maíz) con otros elementos sustitutos, como la promasa, para aumentar la producción de masa.

Después de la producción del bollo de mazorca, durante la cual pueden encontrar dificultades para obtener la materia prima, proceden al proceso de comercialización, que en la mayoría de los casos involucra a al Municipio de Sabanalarga. En unos pocos casos, incorporan tanto al Municipio como a la ciudad, con clientes que acuden directamente a sus residencias, lo que se traduce en ventas directas e instantáneas.

De acuerdo a los comentarios de los productores -as como Dagoberto Navarro de 54 años, indica que se han impulsado esfuerzos de mejora por parte de

los-as productores-as y la administración local mediante los entes de control municipal con la implementación de las buenas prácticas de manufacturas aún se observa mala manipulación y condiciones higiénico-sanitarias inadecuadas en el proceso de producción de alimentos (Delgans, 2020). Entre los aspectos por mejorar, está el programa de manejo de residuos sólidos el cual no se lleva a cabo de manera óptima, pues no existe separación de los residuos, no hay recipientes adecuados y la disposición final la mayoría de las veces es inadecuada. Esta situación afecta la comercialización del producto y por ende los ingresos de los-as productores-as para su sustento, poniendo en riesgo la preservación del patrimonio gastronómico de tanta tradición en Sabanalarga.

Los productores(as) individualmente considerados, no cuentan con condiciones adecuadas para la producción y comercialización del Bollo de Maíz, lo que amerita introducir algunos elementos o dotaciones para que puedan operar acorde con las especificaciones técnicas que establece la normatividad sanitaria en este tema.

Por otro lado, mostrando lo que piensan los productores (as) sobre su situación actual se evidencia que en el último año, se ha presentado un aumento en la competencia del producto, debido a problemas externos de migrantes de otros países. Es por esto que un gran número de inmigrantes de este país se han asentado en las diferentes poblaciones de los diferentes departamentos de Colombia, entre ellos el municipio de Sabanalarga, Atlántico.

Por otro lado, los procesos de selección y organización de las sensaciones se llevan a cabo en el nivel inconsciente (Vargas, 2008), por lo que el ser humano está en búsqueda de respuestas sobre lo que le espera más adelante en la vida, independientemente del entorno en donde se halla, por lo que este tema abarca no sólo el presente, sino también cómo los productores, esto quiere decir que la industria del bollo de maíz actualmente mira también el futuro, teniendo como base en el movimiento actual de la situación del producto del bollo de maíz, como se puede ver afectada su oferta más adelante, incluyendo aquellos que han deseado y no quieren seguir con su tradición familiar.

Con base en los resultados obtenidos, se recomienda a los productores locales que se enfoquen en la calidad del producto, establezcan precios competitivos y busquen nuevas oportunidades de distribución. Además, se sugiere que se promueva el producto a través de estrategias de marketing y comunicación efectivas para aumentar su visibilidad y atractivo para los consumidores.

Los factores comerciales juegan un papel clave en la factibilidad de una planta de producción de bollos de maíz en Sabanalarga, Atlántico. La demanda del producto es alta, pero la competencia es fuerte, por lo que es importante para los productores locales diferenciar su oferta y establecer precios competitivos. La viabilidad económica del plan depende en gran medida de la capacidad de adaptación de la demanda del mercado y así garantizar una comercialización que sea eficiente.

## Conclusiones

Se analizó la producción y comercialización de bollos de mazorca en Sabanalarga, departamento del Atlántico. También se examinó la percepción de los productores sobre la situación actual y futura del producto en el mercado. Para ello, se hicieron entrevistas a diversos productores y familias del municipio con el fin de recopilar la información necesaria para reaccionar al objetivo planteado.

Los hallazgos indican que variables sociales como la competencia desleal y los problemas migratorios inciden en la situación actual de la producción y comercialización del bollo de mazorca de maíz en el municipio de Sabanalarga. Como se dijo anteriormente, para muchas familias este producto se ha convertido en su alimento diario, y su reputación como excelentes fabricantes les ha valido ser reconocidos como los mejores en las zonas aledañas. Se tiene el temor de que esta perspectiva cambie desde los productores y radica en que las nuevas reglas con el propósito de obtener nuevas ganancias hacen menos inversión, ligando el maíz como materia prima principal con otros productos esto permite reducir costos, dejando en desventaja a los productores (as) de

bollos de maíz del Municipio de Sabanalarga, Atlántico que lo hacen a base de puro maíz, sumándole a esto problemas de migración que vive nuestro país.

La producción de bollo de maíz es una tradición que se ha transmitido de generación en generación de las familias del Municipio de Sabanalarga, Atlántico por muchas décadas, por ello, este producto se ha convertido en el plato digno y representativo de la cultura gastronómica del Municipio del Atlántico y de los lugares aledaños. Sin embargo, esto no quiere decir que esta tradición familiar se seguirá transmitiendo de generación en generación su producción con calidad.

De acuerdo con el tipo de uso destinado para el fortalecimiento del proceso productivo y comercial del Bollo de Maíz, se deben considerar las medidas y las condiciones de higiene y salubridad para la manipulación de alimentos, materias primas y derivados que se manejarán en el proceso productivo.

Por ello es importante el diseño y la aplicación de cada uno de los diferentes componentes y normativas, siempre en función de proteger la salud del consumidor, garantizando que los alimentos que se pretenden producir y distribuir cumplan con los protocolos de higiene y salubridad

## Referencias

Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principles of Marketing*. Pearson Education.

Porter, M. E. (2008). *Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors*. Simon and Schuster.

Simón, F., & Becerra, C. (2014). *Marketing y Ventas en la Pequeña Empresa: Cómo Aumentar Sus Ventas con Bajo Presupuesto*. Profit Editorial.

Enrique, D., & Benítez, M. (2015). Documental audiovisual sobre los aspectos sociales, culturales y económicos que se erigen en torno a la producción, circulación y consumo del bollo de mazorca en los municipios de Arjona y Villanueva del departamento de Bolívar. Retrieved from file:///D:/german/tesis/articulo/PROYECTO DE GRADO-LA RUTA DEL BOLLO DE MAZORCA.pdf

Vargas, M. L. (2008). Umbral psicológico. *Alteridades*, 4(8), 47–53. Retrieved from <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74711353004>.