

	<b>UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA</b>			
	Documento	Código	Fecha	Revisión
	<b>FORMATO HOJA DE RESUMEN PARA TRABAJO DE GRADO</b>	<b>F-AC-DBL-007</b>	<b>08-07-2021</b>	<b>B</b>
Dependencia	Aprobado		Pág.	
<b>DIVISIÓN DE BIBLIOTECA</b>	<b>SUBDIRECTOR ACADEMICO</b>		<b>i(85)</b>	

## RESUMEN – TRABAJO DE GRADO

<b>AUTORES</b>	Javier Ortiz Navarro		
<b>FACULTAD</b>	Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas		
<b>PLAN DE ESTUDIOS</b>	Maestría en Administración		
<b>DIRECTOR</b>	José Gregorio Arévalo Ascanio		
<b>TÍTULO DE LA TESIS</b>	La denominación origen como estrategia para la Cebolla Ocañera		
<b>TITULO EN INGLES</b>	The appellation of origin as a strategy for the Onion Ocañera		
<b>RESUMEN</b> (70 palabras)			
<p>La globalización, constantes cambios y la importación de productos sustitutos que participan en el mercado, han ocasionado que la oferta de productos disminuya, haciendo imposible competir con grandes industrias, de allí que, para atender la problemática es necesario establecer estrategias que permitan obtener reconocimiento y protección de los productos es fundamental. Para el desarrollo del estudio, se utiliza una metodología cuantitativa de tipo descriptiva, empleándose la técnica de la encuesta.</p>			
<b>RESUMEN EN INGLES</b>			
<p>Globalization, constant changes and the importation of substitute products that participate in the market, have caused the supply of products to decrease, making it impossible to compete with large industries, hence, to address the problem, it is necessary to establish strategies that allow obtaining recognition and Product protection is essential. For the development of the study, a descriptive quantitative methodology is used, employing the survey technique.</p>			
<b>PALABRAS CLAVES</b>	Agrícola, Denominación de origen, Productores, Competitividad.		
<b>PALABRAS CLAVES EN INGLES</b>	Agricultural, Denomination of origin, Producers, Competitiveness.		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
PÁGINAS: 85	PLANOS:	ILUSTRACIONES:	CD-ROM: 1



**La denominación origen como estrategia para la Cebolla Ocañera**

**Javier Ortiz Navarro**

**Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Facultad de Ciencias Administrativas y**

**Económicas**

**Maestría en Administración**

**MSc. José Gregorio Arévalo Ascanio**

**Diciembre de 2020**

## Índice

<b>Introducción .....</b>	<b>9</b>
<b>Capítulo 1. La denominación origen como estrategia para la Cebolla Ocañera .....</b>	<b>10</b>
1.1 Planteamiento del problema.....	10
1.2 Formulación del problema.....	12
1.3 Objetivos.....	12
1.3.1 Objetivo general.....	12
1.3.2 Objetivos específicos.....	12
1.4 Justificación .....	13
1.5 Delimitaciones .....	14
1.5.1 Delimitación conceptual.....	14
1.5.2 Delimitación geográfica.....	14
1.5.3 Delimitación operativa.....	15
1.5.4 Delimitación temporal.....	15
<b>Capítulo 2. Marco Referencial.....</b>	<b>16</b>
2.1 Marco histórico .....	16
2.1.1 Antecedentes a nivel internacional.....	16
2.1.2 Antecedentes a nivel nacional.....	19
2.1.3 Antecedentes a nivel local.....	21

	3
2.2 Marco conceptual.....	24
2.3 Marco Teórico.....	26
2.3.1 Teoría de la productividad. ....	26
2.3.2 Teoría cadena de valor. ....	27
2.3.3 Teoría de los recursos y capacidades. ....	28
2.3.4 Teoría de las competencias centrales. ....	29
2.3.5 Modelo de planeación estratégica 3C´s o triángulo de competitividad. ....	29
2.4 Marco legal .....	31
<b>Capítulo 3. Diseño metodológico .....</b>	<b>34</b>
3.1 Tipo de investigación.....	34
3.2 Población y muestra.....	34
3.3 Técnica e instrumento de recolección de información .....	34
3.4 Procesamiento y análisis de la información.....	35
<b>Capítulo 4. Resultados .....</b>	<b>36</b>
4.1 Diagnóstico actual del cultivo productivo de la Cebolla Ocañera.....	36
4.2 Evaluar requisitos, aspectos legales y mecanismos de acuerdo a los eslabones productivos para el uso de la denominación de origen que ampara la cebolla ocañera.....	43
4.2.1 Normativas. ....	49
4.3 Presentación de los procedimientos y la documentación a cumplir para la obtención de la denominación de origen de la cebolla ocañera .....	53

4.3.1 Denominación de origen Cebolla Ocañera Colombiana.....	55
4.3.2 Reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen. ....	62
<b>Capítulo 5. Conclusiones .....</b>	<b>71</b>
<b>Capítulo 6. Recomendaciones .....</b>	<b>73</b>
<b>Referencias.....</b>	<b>75</b>

## Lista de tablas

Tabla 1 Sistema productivo de la cebolla de bulbo en Ocaña .....	11
Tabla 2 Producción de la Cebolla en países de América Latina.....	18
Tabla 3 Productos Colombianos con Denominación de Origen.....	20
Tabla 4 Producción por municipios .....	22
Tabla 5 Nivel de asociatividad de los productores .....	23
Tabla 6 Condiciones del sector productivo de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera.....	38
Tabla 7 Realidades generales del sector productivo de las asociaciones de Cebolla Ocañera .....	41
Tabla 8 Características de los cultivadores y familia.....	61
Tabla 9 Nombre y domicilio del solicitante Jurídico para denominación de origen .....	64
Tabla 10 Requerimientos de la Norma Técnica 1221 de Icontec para la cebolla.....	65
Tabla 11 Carta de solicitud para otorgamiento de la Denominación de Origen Cebolla Ocañera Colombia .....	66
Tabla 12 Listado de asociados de la organización que apoyan la solicitud de la Denominación de Origen Cebolla Ocañera Colombiana.....	67
Tabla 13 Formato de asistencia a los planes de capacitaciones sobre el reglamento de denominación de origen .....	68
<b>Tabla 14</b> Formato plan de capacitación sobre de denominación de origen .....	68

## Lista de figuras

Figura 1 Información de la producción de cebolla a 2011.....	17
Figura 2 Comparación de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen .....	24
Figura 3 Triangulo de competitividad o Modelo 3 C´s de Kenichi Ohmae.....	30
Figura 4 Años de funcionamiento de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla Ocañera.....	37
Figura 5 Condiciones del sector productivo de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera.....	39
Figura 6 Procesos de acuerdo a los eslabones de producción de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera .....	40
Figura 7 Cadena productiva de la cebolla ocañera .....	44
Figura 8 Cadena de valor de la cebolla ocañera .....	45
Figura 9 Mapa genérico de la cadena de valor de la cebolla ocañera.....	46
Figura 10 Instituciones que apoyan a la denominación de Origen .....	47
Figura 11 Criterios para beneficiarios de la Denominación de Origen .....	48
Figura 12 Criterios para vincularse al registro de beneficiarios de la Denominación de Origen .....	48
Figura 13 Medios de información para identificar a los beneficiarios a usar la denominación.....	49
Figura 14 Cebolla Ocañera. Fuente. Los precios.co .....	58

Figura 15 Formato PI01-F13 vr2 y P101-F14 de dirección de signos distintivos solicitud de protección de denominación de origen .....	69
---	----

## **Lista de apéndices**

Apéndice A. Encuesta a Representantes Legales de Asociaciones .....	82
Apéndice B. Encuesta dirigida a productores de Cebolla Ocañera .....	83

## Introducción

El brindar reconocimiento y protección a la denominación de origen de un producto, es un valor sustentable al desarrollo de la Región, pues por medio de esta es posible no solo brindar atribución al lugar de procedencia, sino también, justificar la protección y vínculo con la región. Por consiguiente, el darle identificación a la existencia de productos que gozan de características y atribuirles el lugar de procedencia, es esencial, para exigir la vinculación del producto con la región, donde de acuerdo con lo establecido por (Arancibia, 2016), es gracias a ello que se logra despertar el interés en los consumidores y productores.

Tomando en cuenta que, la denominación de origen es fundamental para dar autenticidad a un producto, la presente investigación descriptiva de enfoque cuantitativo, se centra en proponer una estrategia de denominación de origen para la Cebolla Ocañera, para lo cual, se realiza una revisión de antecedentes con el fin de profundizar en los diferentes aspectos teóricos y conceptos relacionados con la denominación de origen.

La metodología empleada para el estudio, tiene un enfoque cuantitativo de tipo descriptivo, que permite conocer la situación actual del cultivo de la cebolla ocañera, donde por medio de la técnica de la encuesta, dirigida a 7 representantes legales de las Asociaciones de Cebolla del municipio de Ocaña, luego se procede a evaluar los requisitos, aspectos legales y mecanismos de acuerdo a los eslabones productivos para el uso de la denominación de origen, y posteriormente se presentan los procedimientos y la documentación a cumplir para la obtención de la denominación de origen de la cebolla ocañera.

## **Capítulo 1. La denominación origen como estrategia para la Cebolla Ocañera**

### **1.1 Planteamiento del problema**

En la provincia de Ocaña, la agricultura es una de las actividades más importantes para el desarrollo económico, de allí se destaca que la cebolla inmersa en la canasta familiar de los habitantes de la región es uno de los productos que genera identidad y reconocimiento de nuestro territorio a nivel nacional, no obstante, en los últimos años la producción de la cebolla ocañera presenta un franco declive, es decir, una crisis que se sustenta ante la presencia de productos sustitutos de origen internacional que abarcan el mercado local como consecuencia de una comercialización a precios muy bajos.

Desde los parámetros nacionales surge el valor de “denominación” con el objetivo de reconocer el esfuerzo colectivo de los productores locales por mantener las cualidades reconocidas de los productos de su región (PROCOLOMBIA, 2020) y a su vez, entendiendo el "territorio" como el espacio geográfico de un producto no existe en la actualidad una estrategia legal que destaque y garantice un respaldo al producto impregnado, para que los actores locales y la superintendencia de industria tengan un compromiso de apoyo y acompañamiento en la construcción de políticas y la designación de recursos que fomente la creación y evolución de clúster que riposte el contrabando de productos exportados.

Ahora bien, la Oficina de desarrollo rural de Ocaña (2016) validó que la cebolla ocañera se consume en un 75% en fresco y el 25% se procesa y se destina a producto congelado, enlatado

o deshidratado (citado de Pineda y Campo, 2016), de hecho, en una reunión del gremio organizada por la Federación -Red- de Productores del Catatumbo y Provincia de Ocaña (FEDEPROCAP) en el 2020, el director ejecutivo de la Asociación de Municipios del Catatumbo, Provincia de Ocaña y Sur del Cesar (ASOMUNICIPIOS) Edgar Andrés Pallares Díaz y miembros del gremio sostienen que más de 30.000 toneladas de cebolla del Catatumbo y de la provincia de Ocaña están paralizadas, a su vez, cerca de siete mil familias se encuentran afectadas debido a que sus ingresos derivan de la producción de la cebolla roja (La Opinión, 2020). De lo anterior se sustenta que en los últimos tres años el proceso de producción y de comercialización presentó una inclinación de oferta y demanda negativa, generando así, para los productores una crisis y una inestabilidad agrícola difícil de solucionar en un periodo determinado.

**Tabla 1**  
*Sistema productivo de la cebolla de bulbo en Ocaña*

<b>DESAGREGACIÓN REGIONAL Y/O SISTEMA PRODUCTIVO</b>	<b>AÑO</b>	<b>PERIODO</b>	<b>Área Sembrada (ha)</b>	<b>Área Cosechada (ha)</b>	<b>Producción (t)</b>	<b>Rendimiento (t/ha)</b>
CEBOLLA DE BULBO	2017	2017A	60	60	870	14,50
CEBOLLA DE BULBO	2017	2017B	372	350	7.000	20,00
CEBOLLA DE BULBO	2018	2018A	60	60	1.200	20,00
CEBOLLA DE BULBO	2018	2018B	372	372	7.440	20,00
CEBOLLA DE BULBO	2019	2019A	444	444	8.889	20,00
CEBOLLA DE BULBO	2019	2019B	66	66	1.323	20,00

*Nota.* La tabla registra información de los últimos 3 años, el proceso de producción y el rendimiento del producto. Fuente: datos emitidos por Evaluaciones Agropecuarias Municipales (EVA), citados por (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural [MINAGRICULTURA], 2020). (Ministerio de Agroindustria de Argentina, 2018)

Finalmente, la problemática central imparte del estancamiento productivo y económico de la cebolla bulbo en el territorio, asimismo, el desinterés y el desestimulo de identidad y desarrollo agrícola en especificación. Del mismo modo, se requiere fortalecer el ejercicio administrativo e institucional para trabajar en sinergia con el sector primario, precisando, la atención y el reconocimiento de un producto con identidad en el territorio.

## **1.2 Formulación del problema**

¿Cómo sostener una identidad regional para la cebolla ocañera enmarcada en el desarrollo económico como una actividad agrícola ancestral?

## **1.3 Objetivos**

### ***1.3.1 Objetivo general.***

Proponer la estrategia denominación origen de la cebolla ocañera.

### ***1.3.2 Objetivos específicos.***

Realizar un diagnóstico de la situación actual del cultivo productivo de la cebolla ocañera.

Evaluar los requisitos, aspectos legales y mecanismos de acuerdo a los eslabones productivos para el uso de la denominación de origen que ampara la cebolla ocañera.

Presentar los procedimientos y la documentación a cumplir para la obtención de la denominación de origen de la cebolla ocañera.

#### **1.4 Justificación**

La Superintendencia de Industria y Comercio, sustenta que la Denominación de Origen es la indicación que certifica que determinado producto es originario de una región o país y por lo tanto cuenta con la reputación y características provenientes de dicha zona geográfica (PROCOLOMBIA, 2020). Lo anterior, permite generar una transformación social en territorio y construir acciones que valoren y promocionen el desarrollo agrícola de la región.

Desde otra optica investigativa, Melo, Melo y Rodríguez (2006) en un análisis de la competitividad de la cadena productiva de cebolla concluyen que las principales debilidades se encuentran inmersas en los campos de gestión e innovación e integración de actores, en la escasa capacitación del talento humano en operaciones propias del cultivo y la coordinación con sectores de apoyo; por consiguiente, surge el interés de diseñar y presentar la propuesta de la denominación origen de la cebolla en Ocaña, para fomentar la interrelación del sector agrícola, cultural y empresarial (clúster) que coadyuve en la construcción de un ecosistema integral encaminado en la mejora continua de los procesos productivos de la cebolla.

En ese orden de ideas y con aras de lograr el reconocimiento y de garantizar su conservación en el territorio local, se propone la estrategia desde un proceso investigativo centrado en estudiar la cadena productiva de la cebolla ocañera, incluso, valorar el sistema

producto a través de un diagnóstico con el objetivo de contextualizar y atender los requisitos solicitados por la Superintendencia, alcanzando así una gestión al desarrollo económico del municipio y la provincia.

## **1.5 Delimitaciones**

### ***1.5.1 Delimitación conceptual.***

El estudio se enmarcó bajo los siguientes conceptos: Denominación origen, cebolla ocañera, cadena productiva, identidad regional, actividad agrícola, valor agregado, mecanismos y diagnóstico.

### ***1.5.2 Delimitación geográfica.***

La investigación se llevó a cabo en el municipio de Ocaña, Norte de Santander, Colombia, el cual se halla a 8° 14' 15" Latitud Norte y 73° 2' 26" Longitud Oeste y su altura sobre el nivel del mar es de 1.202 m; posee una extensión total de 672.27 Km<sup>2</sup> que se dividen en 6.96 Km<sup>2</sup> de área urbana y 620.76 Km<sup>2</sup> de área rural; el eje principal de su economía es la producción agrícola donde el uso del suelo en su mayoría está impulsado a la siembra intensiva de cebolla ocañera en relevo con frijol y/o rotación con tomate, que representan el 94.30% del área sembrada (Alcaldía Ocaña, 2020). Para el caso específico del proyecto, se escogerá a la cebolla ocañera como objeto de estudio, buscando diagnosticar su sistema productivo, a fin de proponer la denominación origen de este producto y, a partir de allí, crear una identidad regional enmarcada en el desarrollo económico desde esta actividad agrícola.

### ***1.5.3 Delimitación operativa.***

Al momento de ejecutar el proyecto, surgieron contratiempos con la recolección de los datos y la veracidad de la información de acuerdo a la pandemia COVID-19, para ello, se buscó el apoyo y asesoramiento de investigadores expertos en el tema, como así también, el acompañamiento del director y las sugerencias u opiniones de los jurados.

### ***1.5.4 Delimitación temporal.***

Este estudio se desarrolló en un lapso de 2 meses luego de ser aprobado el anteproyecto por parte de los jurados.

## Capítulo 2. Marco Referencial

Para el desarrollo de la investigación se presentan los siguientes marcos, con la finalidad de contextualizar la producción agrícola, Denominación de Origen y el proteccionismo de los bienes.

### 2.1 Marco histórico

#### *2.1.1 Antecedentes a nivel internacional.*

La historia legislativa de las Denominaciones de Origen es relativamente reciente y data de finales del siglo XIX. Para dichas fechas se logra la tímida protección de estas denominaciones como una reacción en el ámbito internacional que se despierta en contra de las falsas indicaciones de procedencia de los productos. Para el año de 1878, en la Exposición Universal de París, se presenta un proyecto para constituir una Unión General para la Protección de la Propiedad Industrial que, mediante la celebración de conferencias anuales, resolviera los problemas planteados en comercio internacional (En Copadebalón, 2017).

Ahora bien, la cebolla es uno de los bulbos secos más predominantes en la producción agrícola de América, desde un antecedente mundial, se observa que, para el año 2013 según reportes de la FAO, la cebolla era la segunda hortaliza más cultivada en el mundo (después del tomate), alcanzando desde el 2011 más de 4,3 millones de hectáreas cosechadas y una producción de 86 millones de toneladas (Flaño, 2013). Asimismo, se alude que Estados Unidos, China, España, Chile, entre otros, buscan y se interesan generar nuevo flujo comercial debido a

la gran aceptación y dependencia del bulbo en la canasta familiar y el consumo de platos (Ver Figura 1).

Según el Ministerio de Agroindustria de Argentina (2018) en los mercados globales los principales países exportadores son los Países Bajos, India, China y Egipto, entre otros. Se observa un continuo crecimiento de la oferta de cebolla fresca de Países Bajos y China quienes son sumamente competitivos. Desde el panorama importador, los países principales son ahora Malasia, Estados Unidos, Arabia Saudita y Reino Unido. Los tres primeros han aumentado su demanda de cebolla fresca en los últimos tres años.

A partir de la perspectiva proteccionista, para el 2018 en Panamá, la cebolla comercializada debería tener rotulado el nombre y dirección del suplidor, categoría y calibre, peso neto, fecha de cosecha, lote, entre otros (Valdes, 2018).

**Figura 1**  
*Información de la producción de cebolla a 2011*

Cuadro 1. Superficie y volumen producido de cebolla por país 2011		
País	Superficie (miles ha)	Volumen (miles ton)
China	1.015	24.765
India	1.110	15.930
Estados Unidos	60	3.361
Irán	70	2.497
Egipto	64	2.304
Turquía	65	2.141
Rusia	96	2.123
Pakistán	148	1.940
Países Bajos	30	1.541
Brasil	63	1.523
Otros países	1.644	28.220
Total	4.364	86.344

*Fuente:* elaborado por Odepa con información de FAO 2013.

*Nota.* La figura muestra información sobre la producción de cebolla por país para el año 2011.

Fuente: obtenido de reporte de la FAO citado en (Flaño, 2013).

En ese orden de ideas, en América del Sur se agrupa desde las bases de datos de la FOA, se presenta a continuación el área o país y características sobre el cultivo de cebolla.

**Tabla 2**  
*Producción de la Cebolla en países de América Latina*

<b>Área</b>	<b>Elemento</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor</b>
<b>Chile</b>	Área cosechada	<b>Ha</b>	7662
	Producción	<b>Toneladas</b>	368376
<b>Colombia</b>	Área cosechada	<b>Ha</b>	30288
	Producción	<b>Toneladas</b>	670957
<b>México</b>	Área cosechada	<b>Ha</b>	50168
	Producción	<b>Toneladas</b>	1572608
<b>Venezuela</b>	Área cosechada	<b>Ha</b>	7849
	Producción	<b>Toneladas</b>	165803
<b>Canadá</b>	Área cosechada	<b>Ha</b>	5439
	Producción	<b>Toneladas</b>	240712
<b>Estados Unidos</b>	Área cosechada	<b>Ha</b>	52690
	Producción	<b>Toneladas</b>	3284420

*Nota.* La tabla presenta información de los datos oficiales de la FAO sobre la producción y área de cosecha de la cebolla a 2018. Fuente: adaptado de los datos de (Valdes, 2018).

Con la información suministrada, se comprende que Estados Unidos y México logran la mayor producción, asimismo, se deduce que Colombia es un país con alto potencial en producción de la Cebolla y expansión en su área de cosecha.

Finalmente, sobre la ley proteccionista en pro de cuidar los productos autónomos del país, China y Rusia lideran la lista de países con la normativa de más aranceles, donde han aplicado en el último año, 37 y 34 medidas proteccionistas, respectivamente. Le siguen India e Indonesia (ambas 25), Estados Unidos (23), y Turquía (20). Las de China tienen, según alerta el documento, un impacto de más de 25.000 millones (Herrera y Roviroso, 2019).

### ***2.1.2 Antecedentes a nivel nacional.***

Desde la Decisión 486/2000 proferida por la Comunidad Andina es la norma de carácter supranacional que regula en los Países Andinos, lo relativo a las Denominaciones de Origen, en Colombia, se apropia el proceso de propiedad desde la Superintendencia de Industria y Comercio. De igual forma, se ha ido extendiendo a otros productos agroalimentarios a pesar de la falta de reglamentación de muchos productos que pueden obtener su sello de origen (Quintero, 2004).

En ese orden de ideas, surge la Delegatura para la Propiedad Industrial de la SIC tiene como función administrar el Registro Nacional de la Propiedad Industrial. Siendo la encargada de declarar o reconocer las denominaciones de origen (Superintendencia de Industria y Comercio [SIC], 2020). Actualmente en el país existen 26 Denominaciones de Origen declaradas que designan productos agrícolas y artesanales, hoy por hoy artículos reconocidos y valorados por sus calidades y características especiales, generadas por la zona geográfica donde se producen, incluyendo los factores naturales y humanos que inciden en su extracción, producción o elaboración (Mancera, 2019).

A continuación, se presenta una relación de algunos productos que presentan denominación de origen en Colombia.

**Tabla 3**  
*Productos Colombianos con Denominación de Origen*

<b>Producto</b>	<b>Características</b>
<b>Café</b>	<p>Café de Nariño es producido en el departamento de Nariño, al suroriente del país. La altura de los cultivos y la baja temperatura de la zona tienen como resultado un café que se caracteriza por su alta acidez, notas dulces, taza limpia, cuerpo medio y aroma muy pronunciado.</p> <p>Café del Cauca: identifica el café producido en el departamento del mismo nombre. Es reconocido por su consistencia, cuerpo medio, acidez alta y aroma fuerte y acaramelado.</p>
<b>Cholupa y el bizcocho de achira</b>	<p>La Cholupa del Huila es el sello adjudicado a una fruta autóctona del norte de este departamento. Su fruto es anaranjado y amarillo, con sabores ácidos y dulces.</p> <p>El Bizcocho de Achira del Huila, un producto totalmente natural que se elabora a partir de almidón de achira y cuajada fresca, y se caracteriza por ser crocante y tener un alto valor nutricional.</p>
<b>Cestería en rollo de Guacamayas Tejeduría y Sombreros</b>	<p>La Cestería en rollo de Guacamayas es típica de la región boyacense de Guacamayas y es elaborada con base en las técnicas heredadas de los indígenas laches. Las fibras utilizadas se tiñen con pinturas vegetales o anilinas industriales.</p> <p>La Tejeduría de San Jacinto certifica aquellos productos tejidos en el municipio de San Jacinto, Bolívar. Entre los más destacados de esta región se encuentran las hamacas, las servilletas, los individuales y los manteles.</p> <p>Tejeduría Wayúu cubre los productos elaborados por este pueblo indígena que habita en el departamento de La Guajira. Entre los productos más comercializados están las mochilas, las hamacas y los chinchorros, los cuales se destacan por sus tejidos con figuras geométricas (conocidas como Kanáas) y colores vibrantes</p> <p>*El Sombrero Aguadeño certifica aquellos sombreros elaborados en el municipio de Aguadas, Caldas. Dicho producto está tejido totalmente con fibras obtenidas de la palma de iraca y su proceso de terminación puede tardar entre 3 y 4 semanas.</p> <p>* Los Sombreros de Sandoná también cuentan con la distinción de Denominación de Origen, la cual certifica que el producto fue elaborado en dicho municipio nariñense. Las fibras utilizadas son aquellas obtenidas de la palma de iraca.</p> <p>* El Sombrero Suaza, elaborado en Suaza (municipio del Huila), también está elaborado a partir de fibras de la palma de iraca. Se caracteriza por su tejido manual apretado y fino.</p>
<b>Queso</b>	<p>La certificación de Queso del Caquetá abarca los productos lácteos tradicionales elaborados en el departamento en mención. Entre estos productos se encuentran el quesillo, el queso doble crema y el queso picado salado industrial.</p> <p>* El Queso Paipa, oriundo de esa población boyacense, cuenta con la certificación de origen que respalda la producción artesanal de quesos semi-maduros, con sabor ácido y amargo suave, de aroma rancio y color amarillo pálido.</p>
<b>Cerámica</b>	<p>* La Cerámica Artesanal de Ráquira certifica aquellos productos artesanales del municipio de Ráquira, ubicado en el departamento de Boyacá. Dichas artesanías se elaboran a partir de arcillas, arena y carbón mineral extraídos en la zona. Entre las artesanías se encuentran figuras antropomorfas, lozas, utensilios de cocina, materas y cerámica decorativa.</p> <p>* La Denominación de Origen de la Cerámica del Carmen de Viboral abarca las vajillas en cerámica y otros objetos decorativos elaborados en ese municipio antioqueño. Estos productos artesanales se destacan por sus decoraciones a mano que son mundialmente reconocidas.</p>

<b>Mopa</b>	Mopa Mopa Barniz de Pasto es un producto utilizado en las artesanías del departamento de Nariño. La resina base es extraída de las selvas del Putumayo y es convertida en una lámina de resina que se tintura con colorantes vegetales. Con esta lámina se cubren objetos de madera tales como bandejas, cajas, cucharas, portalápices, sillas y mesas. * Los Productos de las abejas de la Asoapiboy, también cobijados por la denominación de origen, certifican las mieles y polen producidas por la Asociación de Apicultores y Criadores de Abejas de Boyacá.
-------------	---

*Nota.* Información organizada sobre las características y los productos con denominación de origen. Fuente: (PROCOLOMBIA, 2020).

Finalmente, entre las certificaciones de Denominación de Origen se encuentran últimamente el **Clavel de Colombia**, la **Rosa de Colombia** y el **Crisantemo de Colombia**, productos de la floricultura colombiana que se destacan a nivel internacional por su calidad y belleza (PROCOLOMBIA, 2020).

### ***2.1.3 Antecedentes a nivel local.***

En Ocaña, no existe a la fecha certificado de Denominación de Origen, se establecieron acercamientos a través del estudio propuesto por Quintero (2004) al destacar la Cebolla Ocañera como producto agrícola fácil de obtener el sello de origen.

Desde luego, se relaciona datos sobre los antecedentes del cultivo de la cebolla Ocañera, a partir de 1930 el cultivo toma mayor importancia debido a que el cultivo del café deja de sembrarse en las partes altas de la región de Ocaña por los avances de la erosión del suelo. Por otra parte, la variedad de cebolla ocañera que tradicionalmente se sembraba en la región a partir de semilla asexual o bulbos, se encuentra prácticamente extinta, se reportan todavía siembra de cebolla ocañera en las veredas Canutillo y la Sierra del municipio de Ábrego; Actualmente, la producción de cebolla de bulbo, variedad roja (Camaneja y Arequipeña), es una de las

principales actividades económicas de los municipios de la provincia de Ocaña, destacándose los municipios de Abrego, Ocaña, La Playa, El Carmen, San Calixto y Hacarí. En el sur del departamento del Cesar se destacan los municipios de González y Río de Oro (Ver tabla 4).

**Tabla 4**  
*Producción por municipios*

Municipio	Área sembrada (Ha)		Área total sembrada (Ha)	Producción Ton/Año	Rendimiento Ton/Ha
	I Sem 2014	II Sem 2014			
Abrego	250	270	520	9.520	22
La Playa	395	407	802	14.030	20
Ocaña	120	120	240	3.480	20
El Carmen	80	150	230	5.116	26
San Calixto	372	372	744	14880	20
Hacarí	51	42	93	1347	20
<b>Total</b>	<b>1.268</b>	<b>1.361</b>	<b>2.629</b>	<b>48.373</b>	<b>21.3</b>

*Nota.* La tabla presenta información sobre los municipios con su sistema de producción. Fuente: (URPA, 2014).

Los vínculos asociativos permiten el desarrollo y avance de la economía agrícola, de allí que, como producto del acompañamiento que brindó a través del servicio de asistencia técnica el Centro Provincial de Gestión Agro-empresarial de la Asociación de Municipios, desde el año 2008 se logró la creación de las siguientes asociaciones de productores:

**Tabla 5**  
*Nivel de asociatividad de los productores*

MUNICIPIO	NOMBRE DE LA ASOCIACIÓN	ÁREA DE INFLUENCIA	Nº PRODUCTORES ASOCIADOS
ABREGO	Asociación de productores Agropecuarios del Corregimiento de la Paz "AGROLAPAZ"	vereda la Sierra, perteneciente al corregimiento La Paz, del municipio de Abrego	52
	Asociación de productores de Cebolla, tomate y frijol de la vereda de la Urama en el municipio de Abrego "ASOURAMA"	Vereda la Urama, perteneciente al corregimiento La Paz, del municipio de Abrego	40
LA PLAYA	Asociación de productores agropecuarios del corregimiento de Aspasia, municipio de la Playa "ASOPACA"	Corregimiento de Aspasia	80
	Asociación de Productores de Mesarica Parte Alta "ASOMESARICA"	Vereda Mesarica Parte Alta, corregimiento la Vega	60
	Asociación de Productores de Mesarica "APROMER"	Vereda Mesarica Parte Baja, corregimiento la Vega	40
	Asociación de Productores de Alto de Buey y La Esmeralda "ASOPROAE"	Vereda Alto del Buey y La Esmeralda	30
	Asociación de Productores de la Unión "AUNIÓN"	Vereda Reventón	50
EL CARMEN	Asociación de productores de cebolla corregimiento de Maracaibo, municipio del Carmen "ASPROCEMA"	Corregimiento de Maracaibo	79
HACARÍ	Asociación de productores agropecuarios del corregimiento de Astilleros, municipio de Hacarí "ASPROASTILLEROS"	Corregimiento de Astilleros, municipio de Hacarí	37
	Asociación de Agricultores del Corregimiento de Laureles en el Municipio de Hacarí "AGROLAURELES"	Corregimiento Laureles	20
SAN CALIXTO	Asociación de productores de la zona de la sabana "APROSUR"	Corregimiento de San José de la Sabana, municipio de San Calixto	23
	Asociación de productores hortofrutícolas del municipio de San Calixto "APRHOSAN"	Veredas Mesallana, Algarrobos, municipio de San Calixto	24
	Asociación de Productores de Mesallana "APROMESALLANA"	Corregimiento de Mesallana	245
OCAÑA	Asociación de productores cebolleros de Quebrada la Esperanza "ASOEC"	Corregimiento Quebrada la Esperanza, municipio de Ocaña	108
<b>TOTAL, PRODUCTORES ASOCIADOS</b>			<b>888</b>

*Nota.* Información sobre las asociaciones dedicada a la producción de cebolla Ocañera. Fuente: (Corporación Autónoma Regional de la Frontera Nororiental [CORPONOR], 2016).

## 2.2 Marco conceptual

El estudio sustenta los siguientes conceptos para cumplir con los lineamientos investigativos.

*La denominación de origen* es una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos. Tal indicación, es un signo que consiste en el nombre del lugar de origen de los productos (Superintendencia de Industria y Comercio [SIC], 2019), sin embargo, se debe tener en cuenta las siguientes diferencias entre indicación de procedencia y Denominación de Origen (SIC, 2019).

### Figura 2

*Comparación de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen*

DENOMINACIONES DE ORIGEN(DO)	INDICACIONES DE PROCEDENCIA(IP)
Signo distintivo	Signo distintivo
Calidad unida con origen del producto (suelo, clima, forma de elaboración) representa la calidad del producto	Origen geográfico no tiene incidencia en la calidad
Aplica sobre toda la cadena de elaboración, fabricación de un producto o bebida, alimento que obtenga este reconocimiento	Aplica sobre producto terminado, indiferente del lugar de procedencia
Pertencen a las indicaciones geográficas, ésta como género y las DO como especie según la concepción adoptada por la comunidad Andina	Pertencen a las indicaciones geográficas, ésta como género y las IP como especie según la concepción adoptada por la comunidad Andina
Obtener la DO implica uso exclusivo, registro y necesidad de protección estatal (Legal). La titularidad la tiene el Estado, es colectiva.	Puede ser utilizada libremente (productor, fabricante) para indicar procedencia y se protege cuando es falsa o engaña la indicación geográfica.
Café de Colombia es un ejemplo de DO	Hecho en Colombia, elementos como color de la bandera, región o edificio emblemático puede ser considerado como una indicación de procedencia.

*Nota.* La figura presenta información sobre el comparativo entre las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen. Fuente: García y Ceballos (2012) citado en Ceballos y García (2013).

Por otra parte, la Denominación de Origen o en su sigla (DO) permite que se aseguren ventajas competitivas en la organización de los diferentes sectores productivos, mejora el posicionamiento del producto protegido, alinea el camino para ingresar al comercio nacional e internacional toda vez que son sinónimos de calidad (Ceballos y García, 2013).

Se concluye así que las Denominaciones de Origen son un instrumento legal para posicionar nuestros productos hacia el comercio internacional, y para fomentar y proyectar la tradición cultural e histórica a los consumidores que saben apreciar el trabajo artesanal, los gustos, olores y calidades particulares de una zona geográfica con identidad propia (Quintero, 2004), con lo anterior, se sintetiza que las Denominaciones de Origen tiene la finalidad de preservar la idiosincrasia de una región, reconocer la importancia de sus productos, el saber hacer de sus pobladores y proteger a los consumidores (Mancera, 2019).

Con lo anterior, el análisis del sello original requiere de una evaluación y seguimiento de las realidades existentes en la cadena productiva, siendo está, un fin capaz de conectar las etapas de abastecimiento de insumos, fabricación, distribución y comercialización del producto (Castallenos, Rojas, Villarraga y Ustate, 2001). Para lo anterior, es clave hacer la profundización del sistema de valor a la *Cebolla Ocañera* bulbo que se incluye entre las Liliacea, y Amaryllidaceae por poseer brácteas espatáceas en la flor, pertenece al grupo Agregatum, obtenida de un bulbo que se reproduce, de clase monocotiledoneae, orden Asparaginales y especie Cepa, según (Ozer y Arin citados en Vergel, Martínez y Zafra, 2016).

Finalmente, la identidad regional no es un concepto estático, algo que nos es dado, se hereda y hay que conservar, sino por el contrario, la identidad se crea, mediante procesos de adaptación en el espacio y en el tiempo (Zúñiga y Asún, 2003). Partiendo de lo anterior, el reto es generar identidad y valor a la actividad agrícola de la Región, ya que juega un papel muy importante en el desarrollo económico del país, pues es la principal fuente de ingresos del área rural, hace un aporte significativo al avance económico, la mitigación de la pobreza, la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible de Colombia (Vargas, 2016).

## **2.3 Marco Teórico**

### ***2.3.1 Teoría de la productividad.***

La producción desde los sistemas agrícolas requiere de un análisis detallado con relación a sus capacidades y niveles de obtención, sin dejar de lado, la optimización eficiente de los recursos, por tanto, la teoría de la productividad implica qué directamente se debe evaluar la efectividad de los procesos para la denominación de origen, por ende para lograr la medición de la productividad es indispensable comprender los enfoques de un sistema agrícola, de hecho, Gaither y Frazier (2000) (Fuentes Navarro, 2012) definieron que la productividad es la cantidad de productos y servicios realizados de acuerdo al capital interdisciplinario utilizado y proponen valorar “Medición” la productividad basados en la cantidad de productos o servicios realizados y la cantidad de recursos utilizados.

Ahora bien, la teoría precisa la variable de rendimientos a gran escala para determinar las capacidades y el potencial de activación al mercado, según Shows y Burton (1972) citado en

(Arzubi, 2003) plantean que la escala significa el tamaño de la empresa medido por su producción. De acuerdo a lo descrito por los autores, los rendimientos a escala deben estudiar la función de producción de corto y largo plazo y la variación que se produce en la cantidad de producto teniendo presente los factores de producción.

### ***2.3.2 Teoría cadena de valor.***

Asegurar la denominación de origen implica evaluar los componentes innovadores y la identidad regional que caracterice un producto en específico, asegurando una excelente imagen y correctas ventajas competitivas. Según Francés (2001) (Quintero y Sánchez, 2006) la Cadena de valor proporciona es un modelo de aplicación general que permite representar de manera sistemática y coherente las actividades de cualquier organización, basados en tres conceptos: costo, valor y margen, y es así como la cadena de valor provee en la empresa un protocolo u esquema coherente para diagnosticar la posición de la empresa respecto de sus competidores y de su mercado nacional, es decir, un procedimiento para definir las acciones tendentes a desarrollar una ventaja competitiva sostenible.

Por último, el estudio investigativo requiere y debe analizar la cadena de valor del sector primario los respectivos elementos: El desarrollo del producto, su producción, logística y comercialización y finalmente los servicios de post-venta. Es ineludible afirmar que las actividades de soporte a las actividades primarias, se componen por la administración de los recursos humanos, compras de bienes y servicios, desarrollo tecnológico, de infraestructura empresarial y del margen de utilidades (diferencia entre el valor total y los costos totales

incurridos por la empresa para desempeñar las actividades generadoras de valor), una funcionalidad interdisciplinaria empresarial (Quintero y Sánchez, 2006).

### ***2.3.3 Teoría de los recursos y capacidades.***

La teoría clásica de los recursos y capacidades, explica los motivos por los cuales las empresas, que desarrollan su actividad en el mismo entorno competitivo y que, estarían sujetas a los mismos factores de éxito identificados en el sector económico, obtienen niveles de rentabilidad diferenciados. Desde el origen de la teoría según Fernández y Suárez (1996) se logra controlar la subjetividad de los procesos y construir pensamientos asertivos a la dirección de los procesos empresariales (Barra y San Martín, 2017).

Con los aportes antes mencionados, el propósito del análisis de los recursos y de las capacidades óptimas productivas, es poder determinar el potencial del sector productivo de la cebolla Ocañera, para establecer ventajas competitivas mediante la identificación y valoración de los recursos y habilidades que posee el campesino para lograr excelentes resultados en el mercado (orientación interna más que externa y en la formulación de la estrategia). En contraste a lo anterior, desde la teoría se presta total atención al análisis de los recursos y a las capacidades que presentan los mismos, así como en sus diferencias y en la importancia que este hecho tiene para explicar la evolución de sus resultados en concordancia con la denominación de origen (Navas y Guerras, 2002).

### ***2.3.4 Teoría de las competencias centrales.***

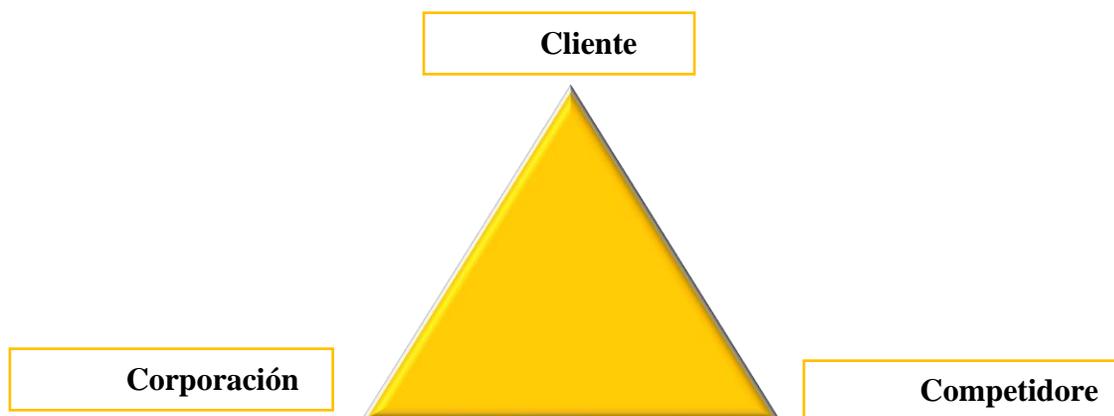
Los precursores Andrews, Ansoff y Penrose de la teoría aluden que las estructuras corporativas deben seguir un proceso estratégico capaz de organizar y optimizar de forma racional los recursos con el propósito de alcanzar los objetivos organizacionales, pues bien, según Grant existen tres tipos de recursos: A. Tangibles que agrupa los recursos físicos y financieros. B. Intangibles donde se incluyen los componentes de tecnología, reputación y cultura. C. Humanos un capital que instruye conocimientos y destrezas especializadas, capacidades de comunicación y relación, y motivación (Suárez & Ibarra, s.f)

### ***2.3.5 Modelo de planeación estratégica 3C's o triángulo de competitividad.***

Para centralizar y conocer las fuerzas motrices de las actividades primarias existentes en las realidades del entorno empresarial agrícola, es indispensable apoyarse del modelo o triángulo estratégico de competitividad 3C's para unificar y consolidar los factores que sostengan ventajas competitivas en el contexto micro y macro, en efecto a lo anterior, con el modelo se puede utilizar acciones de abstracción positivas de tipo administrativa, ejecución de aciertos y errores y finalmente, obtención de estrategias a través de diagrama de problemas.

**Figura 3**

*Triángulo de competitividad o Modelo 3 C's de Kenichi Ohmae*



*Nota.* La figura muestra el triángulo de la competitividad o modelo 3 C'. Fuente: Adaptado de (Bravo, Willchez, & Ortega, 2012).

Con el modelo 3C's, se tendrán implicaciones en el comportamiento del sector y de la empresa en particular, por ello, se deben desarrollar las tres etapas:

**Primero:** Análisis de necesidades y expectativas y la identificación de desventajas tales como económicas, políticas, culturales, sociales, jurídicas, ecológicas, demográficas y tecnológica.

**Segundo:** Análisis integral de estructuración de su mercado según sus clientes, para satisfacer sus necesidades.

**Tercero:** Identificar referentes o patrones principales tanto positivos como negativos de la competencia, con la finalidad de encontrar fuentes de soluciones y de mejoramiento continuo. (Bravo, Willchez, & Ortega, 2012).

En síntesis, el modelo de triangulo de competitividad adjuntado al protocolo investigativo, fundamenta la estructura del proceso de la denominación de origen de la Cebolla Ocañera, debido a que permite propugnar las capacidades potenciales del producto a pesar de los sustitutos como la cebolla peruana, asimismo, identificar todo el componente de los eslabones productivos con relación a los insumos, los factores, las condiciones y sobre todo a la aceptación de la Cebolla Ocañera, como un producto propio de la región.

## **2.4 Marco legal**

En Colombia, el ordenamiento jurídico aplicable a las Denominación de Origen corresponde a la regulación de la propiedad industrial contenida en las Decisiones de la Comunidad Andina de Naciones, especialmente en la Decisión 486/ 2000, reglamentada por el Decreto 2591/2000 y la Resolución 210/2001, el Decreto Reglamentario núm. 3081 de 2005, la Resolución núm. 57530 de 2012 y lo dispuesto en el Código de Comercio (Ceballos y García, 2013).

En la Comisión de la Comunidad Andina la Decisión 486 plantea y sustenta el **TÍTULO XII** De las indicaciones geográficas y se definen que:

**Artículo 201-** Se entenderá por denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos (Comisión de la Comunidad Andina, 2019).

**Artículo 207-** La autorización de uso de una denominación de origen protegida deberá ser solicitada por las personas que:

a) directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la denominación de origen;

b) realicen dicha actividad dentro de la zona geográfica delimitada según la declaración de protección; y,

c) cumplan con otros requisitos establecidos por las oficinas nacionales competentes.  
(Comisión de la Comunidad Andina, 2019).

**Artículo 206-** La vigencia de la declaración de protección de una denominación de origen, estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron, a juicio de la oficina nacional competente. Dicha oficina podrá declarar el término de su vigencia si tales condiciones no se mantuvieran. No obstante, los interesados podrán solicitarla nuevamente cuando consideren que se han restituido las condiciones para su protección, sin perjuicio de los

recursos administrativos previstos en las legislaciones internas de los países miembros (Comisión de la Comunidad Andina, 2019).

Finalmente, en el Código de Comercio mediante TITULO V DE LA COMPETENCIA DESLEAL, mientras no exista certificación legal, se considera desleal la utilización directa o indirecta de una denominación de origen, falsa o engañosa; la imitación de origen, aunque se indique la verdadera procedencia del producto o se emplee en traducción o vaya acompañada de expresiones tales como "género", "manera", "imitación", o similares (Cámara de Comercio de Bogotá, 1992).

## **Capítulo 3. Diseño metodológico**

### **3.1 Tipo de investigación**

Para la resolución de un problema investigativo, es conveniente tener un acercamiento metodológico coherente, de allí, se obtuvo para el diseño de la denominación de origen, información cuantitativa apoyado de la investigación descriptiva que consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento (Arias, 2006).

### **3.2 Población y muestra**

La población objeto de estudio estuvo determinada por una muestra de 7 representante legales de las Asociaciones estructuradas en el municipio de Ocaña y la provincia según (Asomunicipios, 2019).

### **3.3 Técnica e instrumento de recolección de información**

Para obtener información primaria, se estableció en la investigación aplicar la técnica de la encuesta bajo el instrumento del cuestionario, como medios empleados para recolectar información y facilitar la interpretación de datos cuantitativos.

De otra manera, el estudio consultó fuentes secundarias de Asociaciones, artículos científicos, gobierno de Colombia, Biblioteca Argemiro Bayona, de la Universidad Francisco de Paula Santander, asesores, especialistas y conocedores del tema.

### **3.4 Procesamiento y análisis de la información**

La información obtenida a través de la aplicación de la encuesta se presenta de forma cuantitativamente mediante tablas y gráficas estadísticas que, representadas adecuadamente, sustentaron con mayor claridad los datos y elevarán el nivel de confianza a los interesados. Por otra parte, se realizó la interpretación cualitativa, para clasificar, explicar y sustentar las cifras alcanzadas con el estudio.

## Capítulo 4. Resultados

En el presente apartado, se sustentan los resultados obtenidos a través del desarrollo metodológico, por tanto, se organiza y se agrupa la información de acuerdo a los objetivos específicos:

### 4.1 Diagnóstico actual del cultivo productivo de la Cebolla Ocañera

La cebolla ocañera es un producto representativo de la ciudad de Ocaña, donde impregna una gran historia de los pueblos de la Región del Catatumbo, aportando a la economía local y al desarrollo agrícola e industrial de la zona:

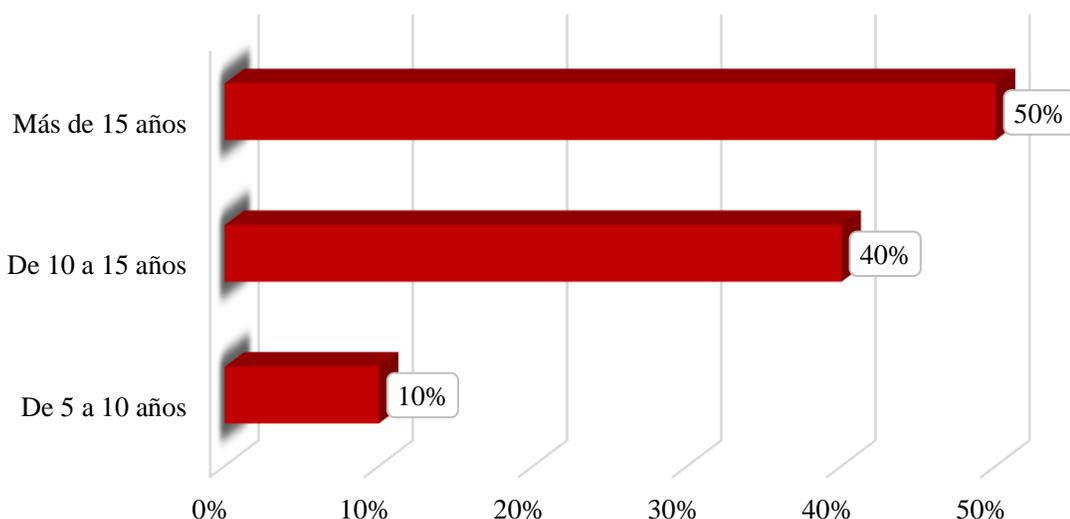
El cultivo de la cebolla ocañera, se ha venido sustituyendo por el de la cebolla proveniente de Perú y Ecuador, los campesinos ante la falta de apoyo gubernamental y debido a los costos diferenciales y de rendimiento que presentan las dos variedades, han optado por el cultivo de la extranjera, como ellos la denominan...La cebolla ocañera, ha sido uno de los productos más representativos de la provincia de Ocaña, entre los años 1920-1930, periodo en el cual se desarrolla su producción fuertemente, Ocaña comienza a convertirse en el epicentro de la comercialización de cebolla (Verjel, 2016, p. 83).

No obstante, son grandes y desafiantes los retos del campesino para mantener y cubrir el mercado local y nacional con cultivos de cebolla de bulbo, debido a los altos costos de producción, a la poca rentabilidad y a las dificultades de suministrar el producto final a diferentes empresas comercializadores e industriales, debido a que las organizaciones y consumidores acceden al producto sustituto de la denominada Cebolla peruana.

Partiendo de lo anterior, se realiza un acercamiento de la comunidad productora de Cebolla Ocañera durante la emergencia sanitaria para conocer las realidades actuales frente a la cada productiva y las condiciones del sector:

**Figura 4**

*Años de funcionamiento de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla Ocañera*



Fuente: encuesta realizada a los representantes legales de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla Ocañera.

En la región del Catatumbo, el sector agrícola avanza paulatinamente, sin embargo, personas naturales y jurídicas han buscado permanecer en el tejido empresarial, por tanto y mediante la figura se logra observar que el 50% de asociaciones dedicadas a la producción de cebolla Ocañera oscilan en un rango de años de funcionamiento de más de 15 años, lo cual indica un grado de experiencia y manejo notorio en cuanto al 10% de las asociaciones que se encuentran de 5 a 10 años de funcionamiento.

**Tabla 6**

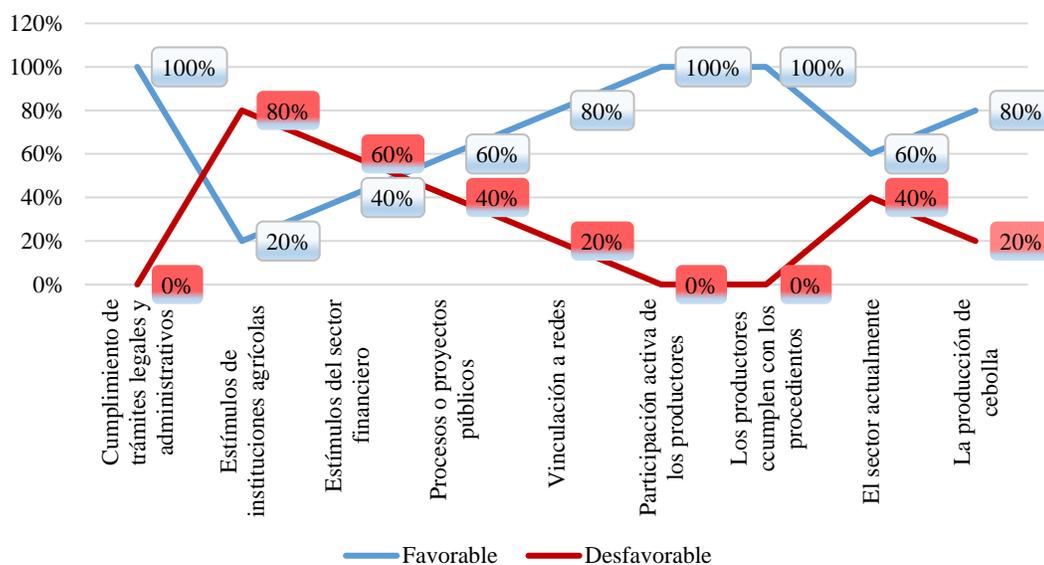
*Condiciones del sector productivo de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera*

	<b>Favorable</b>	<b>Desfavorable</b>
Cumplimiento de trámites legales y administrativos	100%	0%
Estímulos de instituciones agrícolas	20%	80%
Estímulos del sector financiero	40%	60%
Procesos o proyectos públicos	60%	40%
Vinculación a redes	80%	20%
Participación activa de los productores	100%	0%
Los productores cumplen con los procedimientos	100%	0%
El sector actualmente	60%	40%
La producción de cebolla	80%	20%

*Nota.* La tabla presenta información sobre las condiciones actuales del sector productivo de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera. Fuente: elaboración propia, con base en encuesta realizada a los representantes legales de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera.

**Figura 5**

*Condiciones del sector productivo de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera*

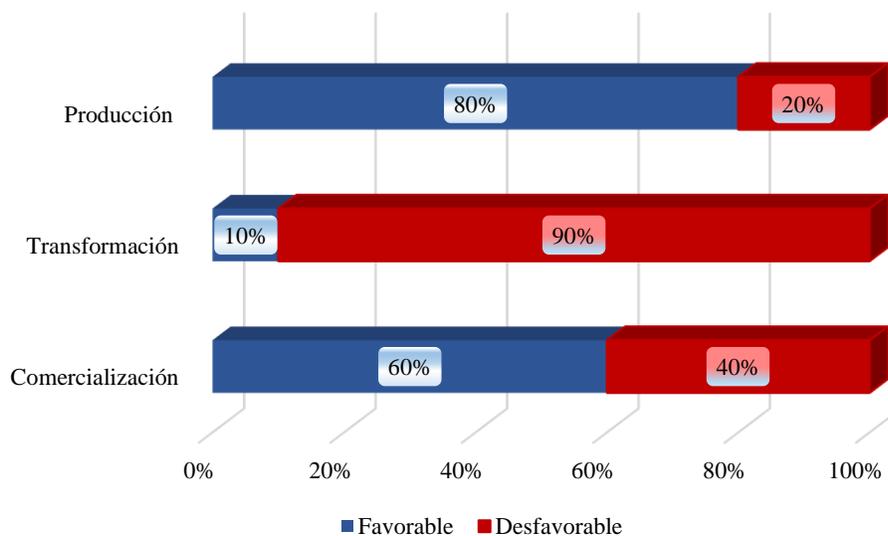


Fuente: encuesta realizada a los representantes legales de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla Ocañera.

De acuerdo al gráfico de las condiciones del sector productivo de la cebolla, los representantes de las asociaciones (80%) afirman lograr durante los últimos meses una producción máxima obteniendo así diferentes beneficios para todo el gremio de la asociación y su municipio, sin embargo, reconocen que es deficiente el respaldo institucional para la protección de la producción alcanzada.

**Figura 6**

*Procesos de acuerdo a los eslabones de producción de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera*



Fuente: encuesta realizada a los representantes legales de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla Ocañera.

Con la información recolectada identificamos que el 80% de la producción es favorable a pesar de las dificultades en cuanto a los costos de producción y escasos de estímulos por parte de las entidades gubernamentales para la realización de los procesos, los productores se mantienen, aunque a veces han llegado hasta el punto de perder sus cosechas por el bajo precio de la cebolla.

Es interesante observar que el 90% de las asociaciones no realiza una transformación del producto, lo cual es fundamental para llevar a cabo un proceso de innovación que logre abarcar nuevos mercados, de manera que se logre posicionar el producto y así obtener un mayor beneficio para los productores y la comunidad en general.

En cuanto a la comercialización el 40% de los representantes afirma que no cuenta con canales de comercialización para vender su producto, lo cual ha sido desfavorable y la razón por la que muchas veces han tenido pérdidas totales de sus cosechas.

**Tabla 7**

*Realidades generales del sector productivo de las asociaciones de Cebolla Ocañera*

<i>Categoría</i>	<i>Características generales</i>	
	<b>Dimensiones</b>	<b>Hallazgos</b>
<i>La producción de cebolla</i>	Producción Mínima	1000 Ton aproximadamente
	Producción Máxima	11000 Ton Aproximadamente Producción más baja durante los últimos dos años.
<i>El sector actualmente</i>	Problemas:	Deterioro vial (Infraestructura no favorable para la comercialización) Baja inversión (Pocos estímulos de inversión por el estado) Inestabilidad del mercado (No existe ley de protección) Deficientes canales de comercialización.
<i>Los productores cumplen con los procedimientos</i>	Procedimientos administrativos, contables o comerciales	No existen procedimientos, se reciben facturas por proceso de compra. Atienden los requerimientos de Cámara de Comercio y ASOMUNICIPIOS. Participación en las mesas de trabajo con el sector agrícola de la Región.
<i>Participación activa de los productores</i>	¿Cuáles son los escenarios de participación?	Vinculación a las diferentes actividades que realizan las siguientes instituciones: ASOMUNICIPIO, SENA, UFPSO, BANCO AGRARIO, MINISTERIO DE AGRICULTURA.
<i>Vinculación a redes</i>	¿En cuáles redes participan actualmente?	FEDEPROCAP
<i>Procesos o proyectos públicos</i>	Participación de proyectos	Proyectos de formación Proyecto de asistencia técnica
<i>Estímulos del sector financiero</i>	¿Qué tipo de beneficios reciben?	No existe población beneficiada 1% Población beneficiada directa (Productor) con programas de desarrollo producto y económicos
<i>Estímulos de instituciones agrícolas</i>	% Población beneficiada	Menos del 40% de los productores son beneficiados.
<i>Cumplimiento de trámites legales y administrativos</i>	¿Qué tramites están vigentes?	Cámara de comercio y formatos por instituciones ASOMUNICIPIOS.

*Nota.* La tabla presenta información de las realidades generales que vive el sector productivo de las asociaciones de cebolla Ocañera. Fuente: elaboración propia con base en encuesta realizada a los representantes legales de las asociaciones dedicadas a la producción de cebolla ocañera.

Para el año 2020-2021, el sector productivo se encuentra presentando dificultades en cuanto a los altos costos de insumos y los bajos precios del producto, por lo cual el 40% de los representantes legales de las asociaciones, han indicado que se encuentra una situación no favorable y positiva en el proceso de producción por carencia de buenos insumos, a pesar de que el 100% de los productores cumplen con los procedimientos en cuanto a selección, empaque y presentación del producto (tienen disposición al proceso), así mismo, logran una participación activa en cuanto a las asambleas, reuniones, prácticas agrícolas y talleres financieros a fin de fortalecer el sector, siendo los espacios oportunos para exponer y sustentar que requieren más apoyo del estado y la comunidad, puesto que solo el 40% afirma que ha recibido estímulos del sector financiero por parte de las diferentes alcaldías y la gobernación, mientras que el 80% reitera que ha sido desfavorable los estímulos por parte de instituciones agrícolas.

Es notorio observar que solo el 20% de los representantes legales de las asociaciones se vinculan a redes sociales, en este caso solo lo hacen por medio de WhatsApp ya que indican que la comunicación en los diferentes municipios es complicada porque en muchos de estos lugares la señal es débil y no logra conectar a sus dispositivos.

Los procesos o proyectos públicos que el 40% de las asociaciones han gestionada abarcan temas en cuanto a alianzas productivas con el ministerio de agricultura y fortalecimiento en

sistema de riesgos y maquinaria con la agencia de cooperación, beneficiando al total de los productores de cebolla ocañera,

En cuanto al cumplimiento de trámites legales y administrativos el 100% de los representantes de las asociaciones asegura que toda la documentación se encuentra actualizada en cuanto a la cámara de comercio, RUT, régimen contributivo y declaración de renta.

Finalmente, en la recolección de información, el 100% de los líderes de las organizaciones consideran que es necesario hacer los trámites necesarios para obtener la Denominación Origen de la Cebolla Ocañera, para fortalecer el sector y asegurar la identidad del producto en la región y el país.

#### **4.2 Evaluar requisitos, aspectos legales y mecanismos de acuerdo a los eslabones productivos para el uso de la denominación de origen que ampara la Cebolla Ocañera**

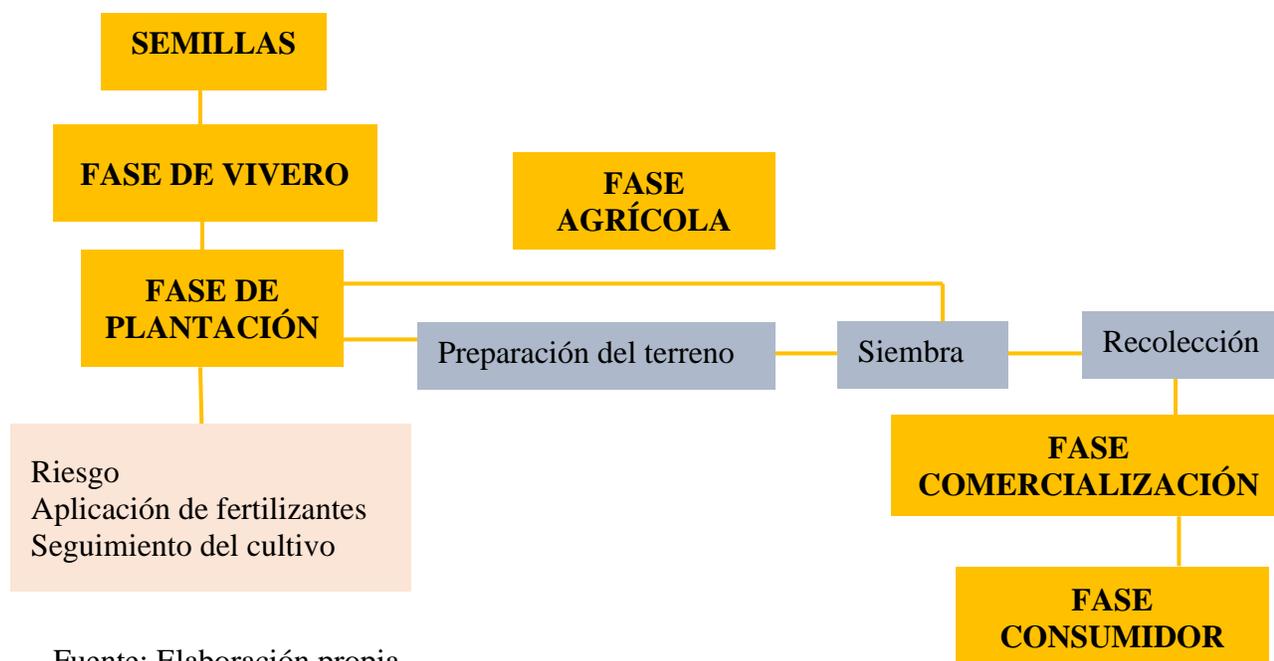
Para el presente apartado, se presenta primeramente el sistema productivo (Eslabones productivos), seguidamente, requisitos y mecanismos para el uso de la Denominación de Origen.

En la estructura productiva de la Cebolla Ocañera se reconocen las fases principales para lograr el desarrollo completo del producto, por ello, se inicia con la fase de vivero, seguidamente, la fase de plantación donde se requiere de un ejercicio operativo pensando en la cosecha; posteriormente, se traslada a la tercera fase agrícola donde se cumple un proceso que consiste en preparar el terreno para la siembra, terminando así la cadena, con la fase de

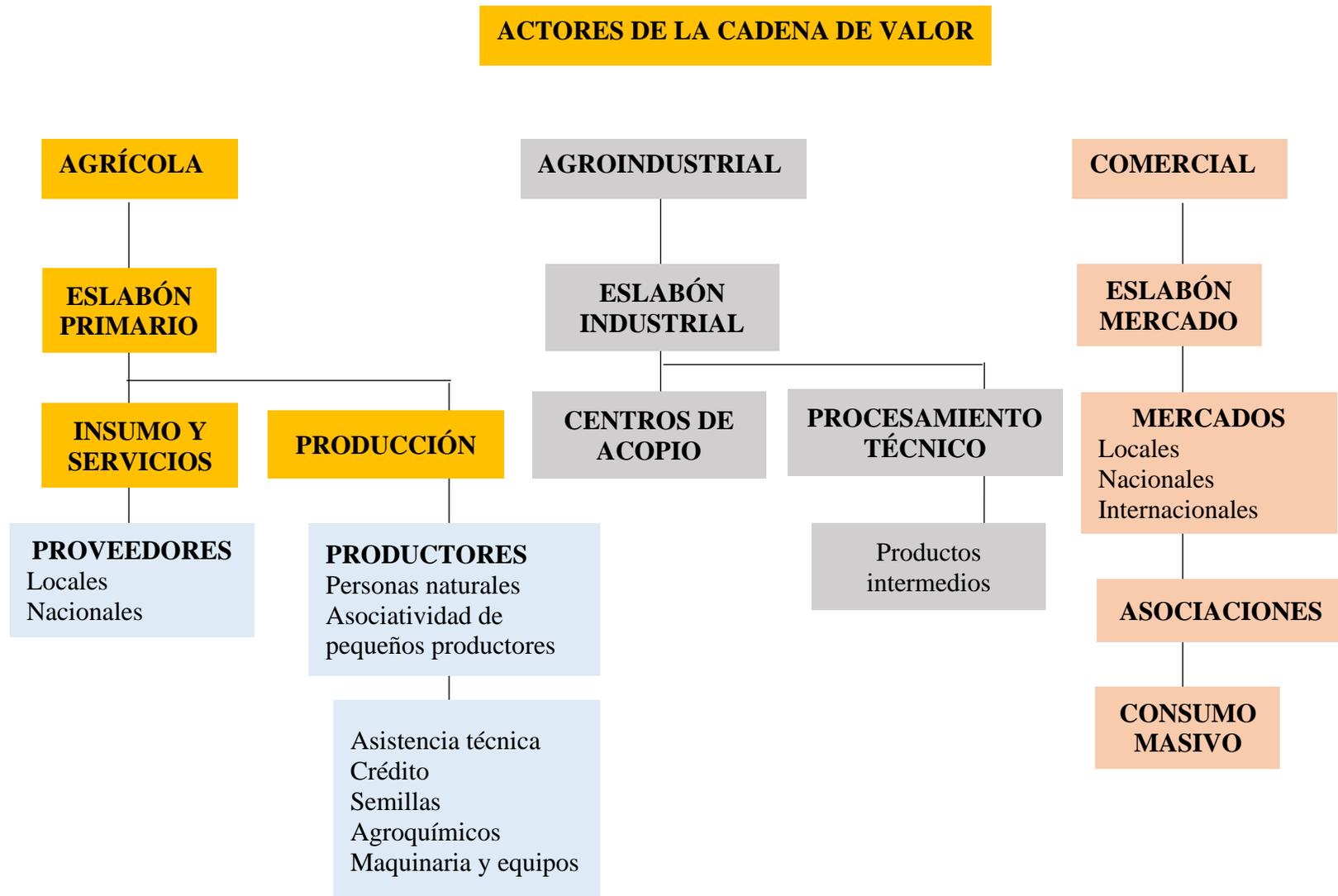
recolección, comercialización mediante distintos canales de distribución, asegurando, la fase final, satisfacción del consumidor frente al producto obtenido.

**Figura 7**

*Cadena productiva de la cebolla ocañera*



**Figura 8**  
Cadena de valor de la cebolla ocañera

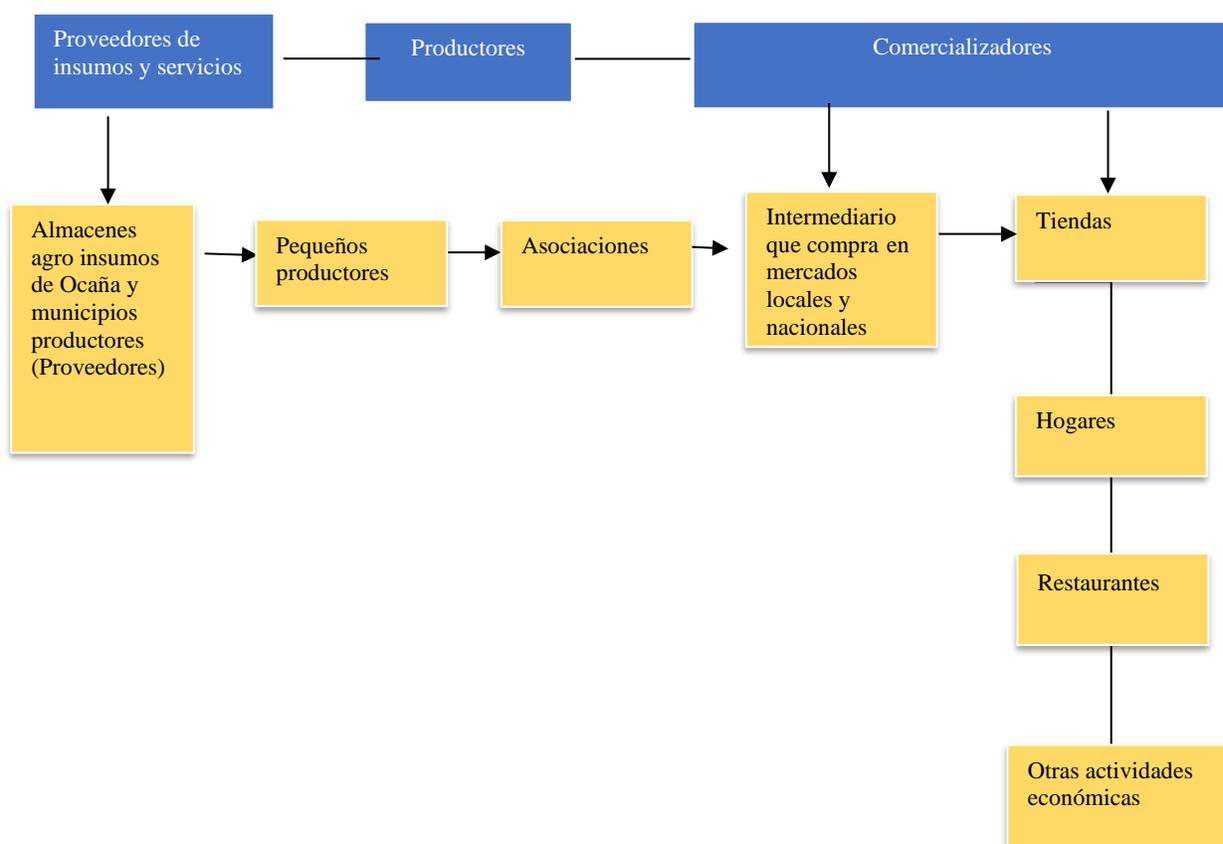


Fuente: elaboración propia.

Como se puede observar en la figura 8, la cadena productiva de la Cebolla Ocañera está conformada por eslabones, por ello, actualmente, en la etapa de cultivo y siembra se requiere de proveedores locales y nacionales para la adquisición de materia prima, fertilizantes y otros insumos, en la etapa de producción el sector solidario lidera y tienen la mayor participación, en ese orden de ideas, se comercializa desde los centros de acopio para dar continuidad al proceso de industrialización mediante el procesamiento técnico y finalizar con la fase de mercado para llegar al consumidor final.

### Figura 9

*Mapa genérico de la cadena de valor de la cebolla ocañera*



Fuente: Elaboración propia.

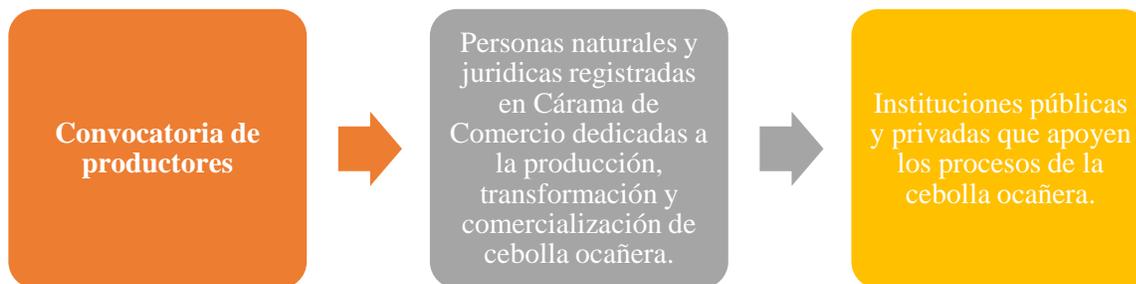
Para lograr que un producto adquiriera su denominación de origen, es necesario iniciar con la identificación del producto y su impacto económico, cultural y social para la región; posteriormente es adquirir marca con identidad, en esta medida y en aras de obtener la denominación de la Cebolla Ocañera, caracterizada por su sabor picante y que a su vez suele ser utilizada para la elaboración de encurtidos, se procede a evaluar los diferentes requisitos, aspectos legales y demás mecanismos para tal fin.

**Figura 10**  
*Instituciones que apoyan a la denominación de Origen*



Fuente: Elaboración propia.

En la figura, se logra evidenciar el reconocimiento de actores institucionales que permiten apoyar y fortalecer el proceso productivo de la Cebolla Roja, antes, durante y después, por consiguiente, se requiere la vinculación de instituciones de carácter privado, público y de la Economía solidaria, a fin de alianzas que orienten al sector productivo con denominación de Origen.

**Figura 11***Criterios para beneficiarios de la Denominación de Origen*

Fuente: Elaboración propia.

En la figura se observa el mecanismo de reconocimiento de participación de la Denominación de Origen desde la objetividad y trámites necesarios que focalicen correctamente los procesos de participación.

**Figura 12***Criterios para vincularse al registro de beneficiarios de la Denominación de Origen*

Fuente: Elaboración propia.

**Figura 13**

*Medios de información para identificar a los beneficiarios a usar la denominación*



**Sitio web de las instituciones  
públicas o privadas aliadas**

Fuente: Elaboración propia.

En la figura 12 y 13, se reconoce la documentación necesaria para la vinculación de promoción del reconocimiento de la Denominación de Origen Otorgada por la instancia pertinente, es decir, la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia. Asimismo, se proyecta un sitio web que articule ADEL CATATUMBO, FEDEPROCAP y ASOMUNICIPIOS.

#### **4.2.1 Normativas.**

Se exponen las normativas más importantes sobre la Denominación de Origen, tomando de referencia características del producto distintivo.

**Decisión 486** Régimen Común sobre Propiedad Industrial LA COMISIÓN DE LA COMUNIDAD ANDINA.

**Artículo 1.** Con respecto a la protección de la propiedad industrial, cada País Miembro concederá a los nacionales de los demás miembros de la Comunidad Andina, de la Organización Mundial del Comercio y del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial, un trato no menos favorable que el que otorgue a sus propios nacionales, a reserva de lo previsto en los artículos 3 y 5 del Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), y en el artículo 2 del Convenio de París para la

Protección de la Propiedad Industrial. Asimismo, podrán conceder dicho trato a los nacionales de un tercer país, bajo las condiciones que prevea la legislación interna del respectivo País Miembro. (La Comisión de la Comunidad Andina , 2000)

**NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1221** (Segunda actualización) tomado de (pdfcoffee.com, 1994)

A continuación, se presentan los lineamientos de NTC, para garantizar calidad del producto con denominación de Origen:

**Clasificación.** Las cebollas se clasifican en dos:

### **Categoría I.**

Las cebollas de esta categoría deben ser de buena calidad. Su forma y color deben ser características de la variedad.

Los bulbos:

- Deben ser firmes y compactos.
- No deben tener retoños
- No deben tener perforaciones, ni tallos duros.
- No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal
- Deben estar libres de nudos en la raíz; sin embargo, estos se permiten para cebollas cosechadas antes de su completa madurez.

Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa.

### **Categoría II.**

En esta categoría se encuentran las cebollas que no son aptas para su inclusión en la Categoría I, pero que satisfacen los requisitos especificados anteriormente. Deben ser razonablemente firmes.

Fuente: Elaboración propia, tomado de la NTC 1221

## Tolerancias sobre Calidad

### **Categoría I.**

El 10% por peso de las cebollas que no satisface los requisitos de esta categoría, pero que cumple con los de la Categoría II, o que excepcionalmente, entran en las tolerancias de esa categoría.

### **Categoría II.**

El 10 % por peso de las cebollas que no satisface los requisitos de su categoría, ni los requisitos mínimos, exigidos, con excepción de los productos podridos o que sufren algún tipo de deterioro que los hace impropios para el consumo.

Fuente: Elaboración propia, tomado de la NTC 1221

## Disposiciones concernientes a la presentación

### A. HOMOGENEIDAD

El empaque debe ser homogéneo y contener solamente cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido en cada empaque debe ser representativa del contenido total.

### B. PRESENTACIÓN

Las cebollas se pueden presentar:

- Dispuestas en capas
- A granel
- En "ristras" (de mínimo 16 bulbos, con sus tallos completamente secos).

### C. EMPAQUE

Las cebollas se deben empacar de manera tal que se protejan apropiadamente.

Los materiales utilizados en los empaques deben ser nuevos, limpios, ecológicamente aceptados y de una calidad tal que no cause daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con inscripciones comerciales, siempre y cuando la impresión o los sellos se hagan con tinta o pegante no tóxicos. Los empaques deben estar libres de cualquier material extraño.

### 4.3 Presentación de los procedimientos y la documentación a cumplir para la obtención de la denominación de origen de la Cebolla Ocañera

Para el desarrollo de la presentación para solicitar la Denominación de Origen, se deben seguir los siguientes pasos:

**1**

**Presentar la solicitud de delegación de usos de la denominación de origen.** Quien realice la solicitud debe realizar el diligenciamiento del formulario PIOI-F14, a través del cual el interesado(s) tiene(n) están en la obligación de:

- a. Demostrar el legítimo interés que se tiene para representar.
- b. Demostrar se tiene la capacidad para otorgar las autorizaciones de uso.
- c. Describir los medios de información al público que permitan identificar a los beneficiarios de la denominación.
- d. Presentar la información que permita identificar a los beneficiarios o autorizados a usar la denominación de origen.

**2**

**Nombre y domicilio de (los) solicitante (s).** Al momento de solicitar la denominación de origen las personas que lo hagan ya sean naturales o jurídicas deben brindar todos los datos correspondientes a su identificación.

**3**

**Denominación de origen objeto de la declaración.** Para brindar la información sobre la denominación que será objeto de la protección de la denominación de origen, se indica el producto con el nombre del lugar geográfico **“CEBOLLA OCAÑERA COLOMBIANA”**.

**4**

**Describir y delimitar la zona geográfica de la cual proviene el producto.** Hace énfasis a la descripción del lugar (nombre de los municipios, poblaciones) que identifique claramente la zona donde se realiza la producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen.

**5**

**Indicación de los productos designados para la designación de origen.** Para lograr amparar los productos con la denominación de origen, es importante realizar una descripción detallada y exacta del producto, en donde se aporten los elementos necesarios que demuestren que el producto reúne las calidades, reputación o características.

**6**

**Nombre, dirección y domicilio del apoderado.**

**7**

**Poder debidamente otorgado o mención de su protocolización.**

### ***4.3.1 Denominación de origen Cebolla Ocañera Colombiana.***

#### **Fundamentos sobre el Sello de Denominación de Origen.**

La superintendencia de industria y comercio de Colombia, presenta las características y la importancia de obtener un signo distintivo que enaltece la calidad y originalidad de los productos únicos colombianos (Ver video a través de:

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=167&v=6DTvgYB8n\\_0&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?time_continue=167&v=6DTvgYB8n_0&feature=emb_logo))

#### **Identidad del sello.**

Obtener la denominación de origen para la Cebolla Ocañera, es una de las metas más importantes en la región cuyo fin es garantizar un apoyo a los diferentes productores, de allí, que la investigación se centró en analizar cada uno de los aspectos requeridos para tal fin, desde luego, durante el estudio, se revisa información no solo de las características de la tierra, sino también, del contexto de la región y demás especificaciones para la producción de cebolla en esta zona del país.



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN CEBOLLA OCAÑERA COLOMBIANA**

### **Generalidades de la Cebolla Ocañera.**

La Región del Catatumbo se encuentra localizada en el nororiente del departamento Norte de Santander, conformado por los municipios de Ábrego, Convención, El Carmen, El Tarra, Hacarí, La Playa, Ocaña, San Calixto, Sardinata, Teorama y Tibú, esta región consta de 51,6 % del área sembrada y 46,7% en producción, donde para el caso de las áreas sembradas se hayan distribuidas de la siguiente manera: el 28% de cebolla, el 22,1% de tomate, el 10,8% de cacao y el 6,6% de fríjol, con lo que se deduce que en esta zona del departamento de Norte de Santander, gran parte de su territorio se destinan a la producción de cebolla, aun cuando es una región de selva húmeda posee las condiciones biofísicas, socio-ecosistémicos y socioeconómicas favorables para su cultivo (Gobernación de Norte de Santander , 2020).



La producción de cebolla Ocañera, de acuerdo con el Censo Nacional Agropecuario de 2014 realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE, su cultivo se localiza en los 1.200 y 1.900 metros sobre el nivel del mar, lo descrito hasta aquí, deja en evidencia que la producción de cebolla en la región se caracteriza por su sabor picante, de color rojo pálido a rosado claro y de forma ovoide tiene características de sabor, olor y color altamente concentrados que es lo que la diferencia de las demás zonas del país. Citado por la (Gobernación de Norte de Santander , 2020).

Habría que mencionar además, que la producción de cebolla ocañera con el paso de los años ha tenido grandes afectaciones, en cuanto al manejo de la semilla debido a que las prácticas ancestrales se han ido deteriorando a razón de la compra de semillas comerciales, inicialmente el productor obtenía la semilla, seleccionando parte de la cebolla cosechada, la cual recibía un tratamiento de secado a la sombra en soberaos o tambos para ser sembrada a los 60 o 70 días, técnica que ha perdido afianzamiento por parte de los agricultores, a esto se suma enfermedades como la raíz rosada que genera podredumbre y altas pérdidas en el cultivo; otro factor a tener en cuenta es el ingreso de la cebolla peruana que con el tiempo ha tomado auge y adaptabilidad tanto en el mercado como en los productores, dado que presenta menos problemas fitosanitarios, con fácil manejo de semillas y altas producciones (Vergel, Martínez, & Zafra, 2016).

### **Características específicas del producto y su impacto.**

La producción de cebolla ocañera conforme a lo datos obtenidos con el estudio, en términos de superficie suele ser sembrada por zonas se según la altitud de cada vereda o sector donde se ubique el productor, por ello, los suelos son variados, desde arenosos como en la Playa de Belén, hasta francos y arcillosos como lo son en Abrego y Ocaña, los cuales permiten un mayor crecimiento, sembrándose generalmente en verano o en épocas de lluvias moderadas con temperaturas entre los 12 y 22°C.

En cuanto a las técnicas de preparación del terreno, esta depende en gran medida de su tipología, es decir, en zonas donde el terreno suele ser baldío se utiliza el azadón, mientras que en las zonas planas se emplea el tractor, para abonar la tierra los productores aplican gallinaza y bovinaza, asimismo, durante la producción se hace uso de fertilizantes y fungicidas para brindar

un mejor desarrollo de los cultivos, no obstante, de acuerdo con lo establecido por el (Ministerio de agricultura y desarrollo rural , 2019, pág. 16), para que un cultivo de cebolla sea el ideal debe tener las siguiente especificaciones o características:

Alta producción

Resistencia a enfermedades y plagas limitantes

Bulbo atractivo

Ausencia de bulbos múltiples

Resistencia al florecimiento prematuro

Uniformidad en tamaño, forma, color y tiempo de maduración

Debe tener alto rendimiento en semilla

Resistencia al almacenamiento

Alto porcentaje de materia seca

Retención de las escamas

Túnicas firmes y resistentes a la ruptura

#### **Figura 14**

*Cebolla Ocañera. Fuente. Los precios.co*



#### **Generalidades del producto: Tamaño, Color, sabor, químicas, microbiológicas.**

La cebolla ocañera corresponde al grupo de Agregatum, cuyo nombre científico es *Allium cepa*, los bulbos posee diversas formas (ovalados, puntiagudos, rosados y de sabor picante). Su reproducción es asexual, es decir, se siembran bulbos lo que le da la particularidad a la producción de tener un período vegetativo de 75 días aproximadamente y la necesidad de un reposo o latencia para la semilla de 60 días.

### **Zonas de cultivo**

El área de cultivo cubre 1.500 hectáreas aproximadamente y comprende los municipios de Ocaña, Abrego, La Playa, Hacarí y Convención, incluyendo sus corregimientos y veredas. Esta es una zona que posee una temperatura de 21,1°C y una precipitación anual de 873,5 mm. Los suelos poseen características topográficas que oscilan entre ondulada, aluviales, de textura franco arenosa y arcillolimosos. El Ph varía de 5,0 a 6,5 con un contenido de materia orgánica de 0,45% a 0,94%. El drenaje es deficiente, de allí, que las siembras se realicen en eras de 40 cm de altura. (Higueta Muñoz, 2018)

### **Preparación de la semilla**

Cada planta produce de 4 a 6 bulbos, se vende para consumo una cuarta parte de las seis y los demás se dejan para semilla. Los bulbos se reposan por un mes y posteriormente se siembran en eras.

### **Preparación de eras**

Tomando en cuenta que los suelos son bajos en nutrientes, suelen agregarse hasta 50 camionadas de abono (gallinaza, bollinaza) por hectárea, es de resaltar que este solo sirve para cuatro a seis cosechas.

El terreno se pica con azadones y se hacen eras de 10m de largo por 1,40 m de ancho y una altura de 30 a 40 cm. Entre era y era dejan calles de 50 a 60 cm, para efectuar las labores del cultivo. En una hectárea pueden haber de 600 a 625 eras.

**Siembra.**

Los bulbos que se siembran poseen promedio de 4 a 5 puntos de crecimiento y su peso normal es de 25 y 35 gramos. Las hileras se orientan “a ojo” siguiendo las líneas de las eras. Los bulbos se siembran a 25 cm entre hileras y a 20 cm entre plantas.

**Riego.**

Este se inicia luego de la siembra, empleando el sistema de remellón y por lo general se realiza hasta la época de cosecha.

**Desyerbas.**

Se realizan a mano, en ocasiones se utilizan herbicidas.

**Cosecha.**

La cebolla logra su cosecha a los tres meses de sembrada y puede conservarse en buen estado hasta dos meses, en cuartos bien aireados. (Higuita Muñoz, 2018)

**Características de los cultivadores y su familia.**

Partiendo de los requerimientos para garantizar denominación de origen se presenta la siguiente relación de la población productora de la Cebolla Ocañera.

**Tabla 8**  
*Características de los cultivadores y familia*

<b>PROMEDIO DE PRODUCTORES</b>	+2000 PRODUCTORES
<b>ESTRATO DE LAS FAMILIAS PRODUCTORAS</b>	Estrato 1 Estrato 2
<b>GRUPO ETARIO DE LOS PRODUCTORES</b>	Hombre: 60% Entre los 33 años hasta los 52 años Mujeres: 74% Entre los 31 años hasta los 55 años (Lideresas)
<b>NIVEL DE FORMACIÓN</b>	78% Primaria y secundaria 10% Estudios técnicos 7% Profesionales
<b>MUNICIPIOS CON MAYOR ACTIVIDAD PRODUCTIVA</b>	Ocaña Abrego La Playa Rio de Oro González San Calixto
<b>IMPACTO INTERINSTITUCIONAL</b>	FEDEPROCAP es una organización de segundo nivel que reúne 38 asociaciones, las cuales reúnen 2230 pequeños productores de los Municipios de Convención, San Calixto, el Tarra, Teorama, el Carmen, Hacarí, Sardinata, La Playa, Abrego, La Esperanza y Ocaña.

*Nota.* La tabla presenta información sobre una caracterización de las familias productoras de Cebolla Ocañera Roja. Fuente: Elaboración propia.

Finalmente, según (Verjel, 2016, p. 7), “la cebolla para la provincia de Ocaña representa el principal renglón de la economía regional donde se siembran anualmente 3000 hectáreas por aproximadamente 7.500 familias, que generan a los productores ingresos brutos anuales superiores a 50.000 millones”. Sin embargo, bajo el referente de la emergencia sanitaria el sector agrícola de la región se ha visto afectada, especialmente, la economía presenta una reducción de

ingresos, lo cual, la comunidad para su bienestar acude a productos importados, en aras de obtener mayores ahorros.

#### ***4.3.2 Reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen.***

Para el cumplimiento del apartado, se realizó una búsqueda de productos de la red de conocimiento apoyados del marco institucional, con la finalidad de exponer las cualidades y características del producto, que respalden el valor cultural, artesanal y productivo de la región.

Dentro del reconocimiento histórico, la Cebolla Ocañera ha sido uno de los productos más representativo de la provincia de Ocaña, esta cebolla de color rojo ha sido sembrada durante al menos los últimos 100 años, su producción y comercialización, lleva impregnada gran historia de los pueblos que entrelazan toda una región y que constituyó por décadas el eje de la economía local (ADEL CATATUMBO, 2021).

La Fundación de Estudios Superiores FESC, para el año 2015, Blanca Velásquez, presento el video LA CEBOLLA OCAÑERA UN PRODUCTO LIGADO A LA TRADICION Y CULTURA DE UN PUEBLO, medio que indica que desde 1884, la cebolla hace parte del cultivo de Ocaña y de exportación, apoyado de documentos en mano a través de las prensas en dichos tiempos, para el siglo XX, se valora la exportación a Estados Unidos por sus características y distinción, finalmente, a 1920 y 1930, los productores o también llamados “Cebolleros”, se promueve el trabajo colectivo desde la asociatividad. Enlace:

[https://www.youtube.com/watch?v=FHXOCb59\\_80](https://www.youtube.com/watch?v=FHXOCb59_80)

En el video expuesto con denominación de Primer en vivo - Cebolla ocañera: historia, tradición y decadencia, presentan una contextualización del cultivo de la Cebolla con un reconocimiento de sus antecedentes, desarrollo y aporte a la economía, a pesar de las barreras y la presencia de productos sustitutos de nivel internacional. Visualizador:

<https://www.youtube.com/watch?v=DA0AeKAdxY8>

El grupo EPM CENS en el 2013, hace un homenaje del producto de la Cebolla Ocañera, bajo la denominación: Cebollitas Ocañeras, un placer para todos los días, se anexa el

<https://www.youtube.com/watch?v=TnNB7GfuGPI>

A través de la Red Social FACEBOOK, se comparte evidencias del proceso de acopio y organización del bulbo de la cebolla Ocañera, generando valor, identidad y compromiso por cuidar nuestros productos. Enlace: <https://fo-fo.facebook.com/Ocanahoy/videos/arreglando-cebolla-roja-oca%C3%B1era/2958243567632094/>

Promoción y desarrollo de proyectos en el marco de la institución de la Gobernación de Norte de Santander, en el marco de un plan de recuperación del cultivo de la cebolla, garantizando el acercamiento al sector rural y agrícola de la región del Catatumbo. Enlace:

[https://www.facebook.com/GobernaciondeNortedeSantander/videos/1094297618064052/?extid=WA-UNK-UNK-UNK-AN\\_GK0T-GK1C&ref=sharing](https://www.facebook.com/GobernaciondeNortedeSantander/videos/1094297618064052/?extid=WA-UNK-UNK-UNK-AN_GK0T-GK1C&ref=sharing)

**Tabla 9**

*Nombre y domicilio del solicitante Jurídico para denominación de origen*

<b>Razón Social</b>	<b>Corporación mixta agencia de desarrollo económico local del Norte de Santander a d e l Catatumbo con enfoque de frontera</b>
Teléfono	3143233056
Departamento	NORTE SANTANDER
Actividad	Actividades de otras asociaciones n c p
Forma	ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO
Jurídica	

*Nota.* Datos de la Razón social solicitante de la Denominación de Origen Cebolla Ocañera Colombiana.

### **Mecanismos de evaluación**

Para el proceso de mecanismos de evaluación se establecen criterios propios y lineamientos de la norma técnica 1221 del Icontec (Icontec, 1994), establece los requerimientos mínimos de los bulbos de cebolla.

**Tabla 10***Requerimientos de la Norma Técnica 1221 de Icontec para la cebolla*

<b>Requerimientos</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Observaciones</b>
Generalidades o especificidades			
Producto final en buenas condiciones (calidad)			
Sanos			
Limpios			
Enteros; Sin presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel y la ausencia de una parte de la piel exterior. Limpios, libres de cualquier materia extraña, visible			
Libres de daño causado por congelamiento			
Libres de cualquier humedad exterior			
Libres de cualquier sabor u olor extraño			
Manejo con productos químicos eficaces, recomendados específicamente para el cultivo y cuya categoría toxicológica no sea ligeramente tóxico Realizar monitoreo permanente del cultivo para detectar la enfermedad en las fases iniciales Evitar el exceso de riego, realizando riegos cortos y de acuerdo con el requerimiento del cultivo. Utilizar semillas certificadas libres del patógeno o plántulas sanas y vigorosas producidas en la misma finca o adquiridas de viveros reconocidos Realizar riego controlado para evitar el exceso de humedad en el suelo y el cultivo. Desinfectar herramientas de uso en el cultivo			
Cumple con las condiciones óptimas del terreno			
Disminuye el uso de plaguicidas en la producción			
Aporta y contribuye al medio ambiente			

*Nota.* La tabla presenta criterios claves para promover identidad al cultivo de la Cebolla Ocañera, garantizando valor a la Denominación de Origen.

Por otra parte, se presenta la documentación para cumplir parámetros de la documentación pactada en el manual de Denominación de Origen.

**Tabla 11**

*Carta de solicitud para otorgamiento de la Denominación de Origen Cebolla Ocañera Colombia*

<p>Ocaña, xx de xx del 2021</p> <p>Directivos y asociados  <b>Corporación Mixta Agencia de Desarrollo Económico Local del Norte de Santander</b>  Ocaña.</p> <p>Ref. Solicitud de vinculación y reconocimiento a la Denominación de Origen de la Cebolla Ocañera.</p> <p>Por medio del presente oficio, la organización con razón social XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, registrada con NIT: XXXXXXXXXXXX, solicita la vinculación para el reconocimiento de la Denominación de Origen de la cebolla Ocañera, con el propósito de promover la identidad regional y cuidado de nuestros productos.</p> <p>Para tramites se adjunta:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificado vigente de Cámara de Comercio</li> <li>2. RUT</li> <li>3. Copia Cédula del Representante legal</li> <li>4. Listado de Asociados</li> </ol> <p>Atentamente.</p> <p>_____  Nombre y Firma del Representante Legal  CC. xxxxxxxx</p>
--

*Nota.* La tabla presenta información sobre los aspectos que se deben incluir en la carta de solicitud para la vinculación a la denominación de origen. Fuente: elaboración propia.

**Tabla 12**

*Listado de asociados de la organización que apoyan la solicitud de la Denominación de Origen Cebolla Ocañera Colombiana*

<b>LISTADO DE ASOCIADOS DE LA ORGANIZACIÓN</b>				
<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:</b>				
<b>N°</b>	<b>NOMBRES</b>	<b>CEDULA</b>	<b>MUNICIPIO</b>	<b>TELEFONO</b>

*Nota.* Formato de listado de asociados de la organización que apoyan la solicitud de la Denominación de Origen Cebolla Ocañera Colombiana. Fuente: elaboración propia.

**Tabla 13**

*Formato de asistencia a los planes de capacitaciones sobre el reglamento de denominación de origen*

Presentación del reglamento						Reglamento entregado
Objetivo: Promocionar y difundir la información sobre el reglamento de la Denominación de Origen a los actores						
Nombre completo	Numero de identidad	Celular	Correo electrónico	Institución/ Cargo	Firma	SI/NO

*Nota.* Formato de asistencia a los planes de capacitaciones sobre el reglamento de denominación de origen. Fuente: elaboración propia.

**Tabla 14**

*Formato plan de capacitación sobre de denominación de origen*

Presentación del reglamento						
Objetivo: Promocionar y difundir la información sobre el reglamento de la Denominación de Origen a los actores						
Temática	Objetivo	Contenido programático	Tiempo	Sesiones	Población beneficiada	Responsable

*Nota.* Formato plan de capacitación sobre de denominación de origen. Fuente: elaboración propia.



		Espacio Reservado para el adhesivo de radicación											
<b>DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS</b> <b>SOLICITUD DE DELEGACIÓN DE LA FACULTAD PARA AUTORIZAR EL USO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN</b>													
<b>1. DATOS DEL SOLICITANTE</b> <input type="checkbox"/> Persona natural <input checked="" type="checkbox"/> Persona jurídica													
Apellidos: (Tratándose sólo de persona natural)		Nombres: (Tratándose sólo de persona natural)											
<b>Designación oficial completa de la entidad</b> <b>Nombre social:</b> (diligenciar tratándose de persona jurídica) <small>Corporación Mixta Agencia De Desarrollo Económico Local Del Norte De Santander ADEL</small> Castejón Nombre del representante legal _____													
<b>Documento de identificación</b> <input checked="" type="checkbox"/> C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> Otro													
Número de identificación _____													
<b>Nacionalidad del solicitante/Pais de Constitución</b> País _____ Ciudad _____		<b>Dirección del solicitante</b> País _____ Ciudad _____											
Correo electrónico _____		No. Fax _____	Número telefónico _____										
<b>2. DATOS DEL APODERADO:</b>													
<b>Apellido(s) y nombre(s)</b> JOSÉ LUIS FRANCO PINZÓN		<b>No. Documento de identidad</b> _____	<b>No. Tarjeta profesional</b> _____										
<b>Dirección para envío de correspondencia</b> Edificio Santa María Local 104		<b>Correo electrónico</b> <a href="mailto:marcacollectvacebolloacanera@gmail.com">marcacollectvacebolloacanera@gmail.com</a>											
<b>País</b> COLOMBIA		<b>No. Telefónico</b> _____											
<b>Departamento-Ciudad</b> NORTE DE SANTANDER OCAÑA		<b>No. Fax</b> _____											
<b>3. DATOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA:</b>													
<b>3.1. Identificación</b>													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>No. DE CERTIFICADO</th> <th>DENOMINACIÓN</th> <th>NUMERO DE EXPEDIENTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	No. DE CERTIFICADO	DENOMINACIÓN	NUMERO DE EXPEDIENTE										
No. DE CERTIFICADO	DENOMINACIÓN	NUMERO DE EXPEDIENTE											
<b>3.2. Datos del titular</b> <input type="checkbox"/> Persona Natural <input checked="" type="checkbox"/> Persona jurídica													
<b>AGENCIA DE DESARROLLO LOCAL</b> Nombre o denominación/Nombre Social JOSÉ LUIS FRANCO PINZÓN													
Nombre del representante COLOMBIA													
Nacionalidad/Pais de constitución <a href="mailto:colectvacebolloacanera@gmail.com">colectvacebolloacanera@gmail.com</a>		Dirección del titular _____											
Dirección electrónica _____		No. Fax _____	Número telefónico _____										
<b>4. ANEXOS</b>													
<table border="1"> <tr> <td> </td> <td>Comprobante de pago de la tasa para la presentación de la solicitud. No. _____ Fecha: _____</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>Poder, si fuere el caso con el que se acredita la representación</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>Anexo sobre la capacidad del solicitante de la autorización</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>Reglamento de uso de la denominación de origen</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>Copia de la solicitud y sus anexos en medio magnético</td> </tr> </table>					Comprobante de pago de la tasa para la presentación de la solicitud. No. _____ Fecha: _____		Poder, si fuere el caso con el que se acredita la representación		Anexo sobre la capacidad del solicitante de la autorización		Reglamento de uso de la denominación de origen		Copia de la solicitud y sus anexos en medio magnético
	Comprobante de pago de la tasa para la presentación de la solicitud. No. _____ Fecha: _____												
	Poder, si fuere el caso con el que se acredita la representación												
	Anexo sobre la capacidad del solicitante de la autorización												
	Reglamento de uso de la denominación de origen												
	Copia de la solicitud y sus anexos en medio magnético												
<b>5. FIRMA</b> JOSÉ LUIS FRANCO PINZÓN													
Nombre del Firmante _____		Firma _____											
C.C. _____		Tarjeta Profesional _____											

*Nota.* La figura muestra información sobre el formato de dirección de signos distintivos para la solicitud de delegación de la facultad para autorizar el uso de denominaciones de Origen. Fuente: elaboración propia.

## Capítulo 5. Conclusiones

El sistema productivo presenta un desequilibrio entre el proceso productivo y de comercialización, debido a la carencia de una planeación productiva y de logística para la entrega del producto con fines de denominación de origen, asimismo, se identifica el acompañamiento de organizaciones para el desarrollo de asistencia y acompañamiento técnico al agricultor, sin embargo, se identifica la poca adopción y adaptación de buenas prácticas de producción agrícola, por otra parte, el 100% de la asociaciones tienen la reglamentación establecida ante las instancias, asimismo, interesados en la denominación de Origen. Ahora bien, dentro de los hallazgos más representativos el 80% indica la reducción de su producción y el 60% indica el poco estímulo e incentivos de inversión para el ciclo productivo.

La denominación de Origen de la Cebolla Ocañera Colombia, atenderá los requisitos legales bajo el parámetro de un signo distintivo que se representa por todo el sistema productivo, asimismo, implica la definición clara de sus características, para ello, se apropia los lineamientos de la Norma Técnica Colombia para definir parámetros de calidad en los tres eslabones de producción (Agrícola, industrial y comercial), como un mecanismo de interrelación de los actores que cooperan en dicha cadena de valor de Cebolla Ocañera, para tal objetivo, se sustentan la categorías I y II, la tolerancia de la calidad y su presentación (empaques y corte) para procesos de comercialización, por último, se destaca dentro de los criterios claves al registro de beneficiarios es la participación directa con el producto y lineamientos expuestos en la Decisión 486 sobre régimen de propiedad industrial.

Finalmente, ante el procedimiento que otorga la Denominación de Origen de la Cebolla Ocañera, se reconoce la identidad de sello que requiere el producto, tomando de referencia el impacto que genera a la economía desde el siglo XX, para ello, se determina que el bulbo a pesar de sus diferentes características en forma y tamaño, son un valor representativo en el municipio de Ocaña, por tal motivo, la Agencia de Desarrollo Local, se une al proceso desde su razón social para promover la iniciativa, con lo anterior, se sustenta el diligenciamiento del formato para la solicitud de protección y de facultado para uso de la Denominación de Origen.

## Capítulo 6. Recomendaciones

El gremio de Cebolla en Ocaña, requiere de una promoción y vinculación efectiva al mercado local y nacional, mediante modelos innovadores que garanticen el desarrollo de estrategias que sustenten los procesos de producción, administración, marketing, venta y calidad, aplicado a los diferentes eslabones de la cadena de valor, ahora bien, se sugiere desde el marco asociativo, generar mayor espacios de encuentros con productos vinculados a las instituciones e independientes para promover la cadena de valor en compañía de actores directos, lo anterior para valorar las realidades e iniciar un sistema de recolección de datos a través de censos.

En ese orden de ideas y bajo las normativas de la Superintendencia de Industria y Comercio, es importante que se aplique el formato o lista de chequeo que apropia los requerimientos de la Norma Técnica 1221 de Icontec para la cebolla, como mecanismo clave de evaluación para la calidad, se soporte y se visualice el material audiovisual elaborado por diferentes profesionales o instituciones del sector de las comunicaciones, para sustentar la reseña de calidad y reputación del producto.

Por último, dentro de las normativas, se indica al solicitante de razón jurídica, valorar y actualizar las fechas de los respectivos formatos, asimismo, atender los diferentes pagos y las constancias de autorización y respaldo del gremio, lo cual garantiza una denominación de Origen con identidad, pero a su vez, con un nivel de cooperación con fin al desarrollo socio-empresarial de los productores, en ese orden de ideas, se requiere de una aprobación de la carta de solicitud,

de las plantillas de asistencia y de capacitación y para finalizar de los formatos PI01-F13 vr2 y PI01-F14.

## Referencias

- ADEL CATATUMBO. (2021). *Marca Colectiva Cebolla Ocañera*. Ocaña. Recuperado el 2021
- Alcaldía Ocaña. (2020). *Nuestro municipio*. Recuperado el 2020, de ocaña-nortedesantander.gov.co: <http://www.ocana-nortedesantander.gov.co/municipio/nuestro-municipio>
- Arancibia, M. (2016). La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país . *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4695/469546449013.pdf>
- Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación* (Sexta ed.). Recuperado el 2019
- Arzubi, A. (2003). *Análisis de Eficiencia sobre Explotaciones Lecheras de la Argentina*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=64301>
- Barra Salazar, A., & San Martín Coronado, R. (2017). ¿Es el recurso humano un elemento generador de ventajas competitivas? Aplicación a una entidad de la banca chilena. *Recherches en Sciences de Gestion*, 23-40. doi:<https://doi.org/10.3917/resg.121.0023>
- Bravo, G., Willchez, M., & Ortega, X. (2012). *Plan estratégico aplicando el modelo de las tres C's como guía competitiva para las PYMES en Telecomunicaciones*. CUENCA.
- Camara de Comercio de Bogotá. (1992). *Código de Comercio de Colombia*. Recuperado el 2020, de Decreto 410 de 1971: [www.ccb.org.co](http://www.ccb.org.co)
- Castallenos, O., Rojas, J., Villarraga, L., & Ustate, E. (2001). Conceptualización y papel de la cadena productiva en un entorno de competitividad. *INNOVAR, revista de ciencias administrativas y sociale*, 87-98. Recuperado el 2020, de <http://www.bdigital.unal.edu.co/26763/1/24422-87613-1-PB.pdf>

- Ceballos, R., & García, I. (2013). Protección legal de las denominaciones de origen y las marcas frente a los tratados de libre comercio suscritos por Colombia. *Revista Prolegómenos - Derechos y Valores*, 175-189. Recuperado el 2020, de <http://www.scielo.org.co/pdf/prole/v16n32/v16n32a11.pdf>
- Comisión de la Comunidad Andina. (2019). *Decisión 486: Régimen Común sobre Propiedad Industrial*. Recuperado el 2020, de [sice.oas.org](http://www.sice.oas.org/Trade/Junac/Decisiones/dec486s6.asp): <http://www.sice.oas.org/Trade/Junac/Decisiones/dec486s6.asp>
- CORPONOR. (2016). *Juste y/o actualización del POMCA del Río Algodonal, Norte de Santander*. Recuperado el 2020, de [corponor.gov.co](http://corponor.gov.co): [http://corponor.gov.co/Pomcas\\_2018/FASE%20DE%20APRESTAMIENTO/InformeAprestamientoAlgodonal\\_12Dic2016\\_V3\\_09.pdf](http://corponor.gov.co/Pomcas_2018/FASE%20DE%20APRESTAMIENTO/InformeAprestamientoAlgodonal_12Dic2016_V3_09.pdf)
- En Copadebalón. (2017). *¿Qué es una Denominación de Origen (D.O.)?* Recuperado el 2020, de [encopadebalon.com](http://www.encopadebalon.com): <https://www.encopadebalon.com/es/denominacion-de-origen-n7>
- Flaño, A. (2013). *Situación del mercado de la cebolla*. Recuperado el 2020, de [odepa.gob.cl](http://www.odepa.gob.cl): <https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2013/12/mercadoCebolla201312.pdf>
- Fuentes Navarro, S. M. (2012). *SATISFACCIÓN LABORAL Y SU INFLUENCIA EN LA PRODUCTIVIDAD” (ESTUDIO REALIZADO EN LA DELEGACIÓN DE RECURSOS HUMANOS DEL ORGANISMO JUDICIAL EN LA CIUDAD DE QUETZALTENANGO*. Obtenido de <http://biblio3.url.edu.gt/Tesis/2012/05/43/Fuentes-Silvia.pdf>
- Gobernación de Norte de Santander . (2020). *Plan departamental de extensión agropecuaria Norte de Santander* . Obtenido de <https://www.minagricultura.gov.co/ministerio/direcciones/PublishingImages/Paginas/PD EA/Norte%20de%20Santander.pdf>

Herrera, E., & Rovirosa, D. (2019). *Sí, el proteccionismo está aquí (y para quedarse)*.

Recuperado el 2020, de lavanguardia.com:

<https://www.lavanguardia.com/economia/20190622/463012749974/proteccionismo-eeuu-trump-ue-china-malmstrom.html>

Higuera Muñoz, F. (2018). *La cebolla y susu adines en Colombia*. Obtenido de

[https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/20904/22678\\_3622.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/20904/22678_3622.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

La Comisión de la Comunidad Andina . (2000). *Decisión 486 Régimen Común sobre Propiedad Industrial*. Obtenido de

[https://propiedadintelectual.unal.edu.co/fileadmin/recursos/innovacion/docs/normatividad\\_pi/decision486\\_2000.pdf](https://propiedadintelectual.unal.edu.co/fileadmin/recursos/innovacion/docs/normatividad_pi/decision486_2000.pdf)

La Opinión. (2020). *30.000 toneladas de cebolla están estancadas en Norte de Santander*.

Recuperado el 2020, de laopinion.com.co:

<https://www.laopinion.com.co/economia/30000-toneladas-de-cebolla-estan-estancadas-en-norte-de-santander-191961#OP>

Mancera, A. (2019). *Lo que hay que saber de las Denominaciones de Origen*. Recuperado el

2020, de sic.gov.co: <https://www.sic.gov.co/ruta-pi/mayo24/lo-que-hay-que-saber-de-las-denominaciones-de-origen>

Melo, L., Melo, M., & Rodríguez, L. (2006). Competitividad del sistema agroalimentario de la

cebolla de bulbo con enfoque de cadena productiva en el Distrito de riego del Alto Chicamocha (Boyacá). *Agronomía Colombiana*, 367-377. Recuperado el 2020, de <http://www.bdigital.unal.edu.co/23266/1/20051-66986-1-PB.pdf>

MINAGRICULTURA. (2020). *Anuario Estadístico del Sector Agropecuario - EVA*. Recuperado el 2020, de agronet.gov.co:

<https://www.agronet.gov.co/estadistica/Paginas/home.aspx?cod=59>

Ministerio de agricultura y desarrollo rural . (2019). *Estrategia de ordemaniento de la producción cadena productiva de la cebolla de bulbo*. Obtenido de

<https://sioc.minagricultura.gov.co/DocumentosContexto/S3707->

[20200602%20Plan%20OP%20Cebolla%20de%20bulbo.pdf](https://sioc.minagricultura.gov.co/DocumentosContexto/S3707-20200602%20Plan%20OP%20Cebolla%20de%20bulbo.pdf)

Ministerio de Agroindustria de Argentina. (2018). *Cebolla Fresca*. Recuperado el 2020, de magyp.gob.ar:

[https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss\\_mercados\\_agropecuarios/apertura\\_de\\_mercados/analisis\\_foda/\\_archivos/000502\\_Cebolla%20fresca%20-%202018.pdf](https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/ss_mercados_agropecuarios/apertura_de_mercados/analisis_foda/_archivos/000502_Cebolla%20fresca%20-%202018.pdf)

pdfcoffee.com. (1994). *NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1221* . Obtenido de

<https://pdfcoffee.com/ntc-1221-cebolla-cabezona-5-pdf-free.html>

Pineda, K., & Campo, A. (2016). *Diagnóstico para determinar las consecuencias que genera la cebolla foránea frente a la producción y comercialización de cebolla*. Trabajo de grado.

Recuperado el 2020, de

<http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/1574/1/30076.pdf>

PROCOLOMBIA. (2020). *Productos colombianos que llevan un sello único*. Recuperado el 2020, de colombia.co: [https://www.colombia.co/extranjeros/negocios-en-](https://www.colombia.co/extranjeros/negocios-en-colombia/exportacion/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen/)

[colombia/exportacion/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen/](https://www.colombia.co/extranjeros/negocios-en-colombia/exportacion/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen/)

PROCOLOMBIA. (2020). *Productos colombianos que llevan un sello único*. Recuperado el 2020, de colombia.co: [https://www.colombia.co/extranjeros/negocios-en-](https://www.colombia.co/extranjeros/negocios-en-colombia/exportacion/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen/)

[colombia/exportacion/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen/](https://www.colombia.co/extranjeros/negocios-en-colombia/exportacion/productos-colombianos-con-denominacion-de-origen/)

- Pulido, M. (2008). Estrategia y Modelos Estratégicos: Aproximación desde la teoría. *Revista Investigación*, 8-43. Recuperado el 2020, de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/sotavento/article/download/1611/1450/>
- Quintero, A. (2004). Visión de las denominaciones de origen en Colombia. *Revista e-mercatoria*, 1-23. Recuperado el 2020, de <https://www.metarevistas.org/Record/oai:revistas.uexternado.edu.co:articulojs-2120>
- Quintero, J., & Sánchez, J. (2006). La cadena de valor: Una herramienta del pensamiento estratégico. 377-389. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/993/99318788001.pdf>
- SIC. (2019). *Superindustria protegió judicialmente la Denominación de Origen “Champagne” (en español: Champaña) y le ordenó a VINOS DE LA CORTE dejar de utilizar la expresión “Champaña” en el mercado*. Recuperado el 2020, de <https://www.sic.gov.co/noticias/superindustria-protegio-judicialmente-la-denominacion-de-origen-champagne-en-espanol-champana-y-le-ordeno-a-VINOS-DE-LA-CORTE-dejar-de-utilizar-la-expresion-champana-en-el-mercado>
- SIC. (2020). *Denominación Origen*. Recuperado el 2020, de [sic.gov.co: https://www.sic.gov.co/#block-views-temas-sic-block](https://www.sic.gov.co/#block-views-temas-sic-block)
- Suárez, J., & Ibarra, S. (s.f). *La teoría de los recursos y las capacidades Un enfoque actual en la estrategia empresarial*.
- Valdes, Y. (2018). *Productores panameños de cebolla no cumplen con reglamento para comercializar*. Recuperado el 2020, de [panamaamerica.com.pa: https://www.panamaamerica.com.pa/economia/productores-de-cebolla-no-cumplen-con-reglamento-para-comercializar-1100381](https://www.panamaamerica.com.pa/economia/productores-de-cebolla-no-cumplen-con-reglamento-para-comercializar-1100381)

- Vargas, K. (2016). *La agricultura colombiana en el contexto de la globalización*. Recuperado el 2020, de elcampesino.co: <https://www.elcampesino.co/la-agricultura-colombiana-en-el-contexto-de-la-globalizacion/>
- Vergel, M., Martínez, J., & Zafra, S. (2016). Cultivo de cebolla (*Allium cepa* L.) en la provincia de Ocaña: factores asociados a la productividad y el rendimiento. *Revista Colombiana de Ciencias Hortícolas*, 333-344. Recuperado el 2020, de <http://www.scielo.org.co/pdf/rcch/v10n2/v10n2a14.pdf>
- Vergel, M., Martínez, J., & Zafra, S. (2016). Cultivo de cebolla (*Allium cepa* L.) en la provincia de Ocaña: factores asociados a la productividad y el rendimiento. *Revista colombiana de ciencias hortícolas*, 333-344.
- Verjel, S. (Diciembre de 2016). La cebolla ocañera, un producto ligado a la historia, tradición y cultura de un pueblo. *MUNDOFESC*, 74-85.
- Zúñiga, C., & Asún, R. (2003). Identidad regional en un contexto de cambio un estudio en la araucanía, Chile. *Revista Psicología Política*, 73-92. Recuperado el 2020, de <https://www.uv.es/garzon/psicologia%20politica/N26-5.pdf>

# Apéndices

## Apéndice A. Encuesta a Representantes Legales de Asociaciones



**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Encuesta dirigida al representante legal de las Asociaciones

**Objetivo:** Proponer la estrategia denominación origen de la cebolla ocañera.

Nombre de la Asociación: _____			
Razón social: _____			
Años de funcionamiento: _____			
Dirección: _____			
Correo electrónico: _____ Celular: _____.			
C. CONDICIONES DEL SECTOR PRODUCTIVO			
	Favorable	Desfavorable	Características
<i>La producción de cebolla</i>			Producción Mínima _____ Producción Máxima _____
<i>El estado actual del sector</i>			Problemas: _____
<i>Los productores cumplen con los procedimientos</i>			Tipos de procedimientos _____
<i>Participación activa de los productores</i>			¿Cuáles son los escenarios de participación? _____
<i>Vinculación a redes</i>			¿Qué tipo de redes? _____
<i>Procesos o proyectos públicos</i>			Mencione los tipos de proyectos en los que participan: _____
<i>Estímulos del sector financiero</i>			¿Qué tipo de beneficios reciben? % Población beneficiada _____
<i>Estímulos de instituciones agrícolas</i>			¿Qué tipo de beneficios reciben? % Población beneficiada _____
<i>Cumplimiento de trámites legales y administrativos</i>			¿Qué trámites están vigentes? _____
C. Califique los procesos de acuerdo a los eslabones de producción			
Procesos según eslabones son	Favorable	Desfavorable	Dificultades de los procesos
<i>Producción</i>			
<i>Transformación</i>			
<i>Comercialización</i>			
¡GRACIAS!			

## Apéndice B. Encuesta dirigida a representantes legales de Cebolla Ocañera



**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER OCAÑA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**Objetivo:** Proponer la estrategia denominación origen de la cebolla ocañera.

A. DATOS DEL PRODUCTOR DE CEBOLLA OCAÑERA				
Nombre completo del productor				
Nombre de la finca				
Municipio				
Edad				
Teléfono				
Dirección				
Años vinculado al sector productivo:				
B. CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA				
¿Cuántos años de funcionamiento tiene su unidad productiva? _____				
¿Cuál es el área del predio (Hectáreas)? _____				
¿Cuál es el área sembrada de la última cosecha (Hectáreas)? _____				
¿Cuál es su producción? Mínima _____ Máxima _____				
C. CARACTERÍSTICAS DE LOS EMPLEADOS				
	Edad	Genero	Nivel de formación	Función principal en el cultivo
<i>Empleado 1</i>				
<i>Empleado 2</i>				
<i>Empleado 3</i>				
<i>Empleado 4</i>				
<i>Empleado 5</i>				
D. CARACTERÍSTICAS DE LOS ESLABONES DE PRODUCCIÓN				
	Fortalezas		Debilidades	
<i>Producción</i>				
<i>Transformación</i>				
<i>Comercialización</i>				

### D. CONDICIONES DEL SISTEMA PRODUCTIVO

	Desarrollado	No desarrollado	NS/NR
<i>Asistencia técnica</i>			
<i>Recursos técnicos de producción</i>			
<i>Canal de comercialización</i>			
<i>Personal requerido para cargos</i>			
<i>Articulación institucional</i>			
<i>Estímulos económicos</i>			
<i>Sistema de producción definido</i>			
<i>Seguridad social</i>			
<i>Desarrollo tecnológico</i>			
<i>Plan de compra con proveedores</i>			

Observaciones de la cadena productiva:

¡Gracias!