

IMPACTO DE LA ACUICULTURA EN RESTAURANTES Y EN LA GASTRONOMÍA DE SAN ANDRÉS – COLOMBIA

Impact of aquaculture in restaurants and gastronomy in San Andres – Colombia

Shany Sarmiento Guerrero
shanysarmiento@hotmail.com

Nelson Aneider Pérez Walteros
nperezw@ecci.edu.co

Universidad ECCI
Programa de Gastronomía
Bogotá, Colombia

Resumen

El fallo de La Haya de finales de 2012 en relación con la disputa entre Colombia y Nicaragua por el mar de San Andrés deja, entre otros, la problemática de la captura y comercialización de productos marinos por parte de los habitantes de estas islas. El objetivo de este trabajo es analizar el impacto del desarrollo de un cultivo de peces y mariscos tanto en la comercialización a restaurantes que se basen en la venta de estos productos como en la gastronomía tradicional de familias en la isla. La metodología de investigación es de tipo mixto y como instrumentos se usaron encuestas y entrevistas, las cuales se desarrollaron en 2019 en la Isla San Andrés-Colombia. Se encontró que el 90% de los isleños a los que se les preguntó sobre el proyecto de acuicultura se mostró a favor de este, justificando su respuesta en la reducción de la pesca indiscriminada, protegiendo, así mismo, las especies marinas; se suma a lo anterior el argumento que la acuicultura abastecería la demanda que en la actualidad se presenta. Los lugareños también se sienten intranquilos por el desmoronamiento de la gastronomía local, como consecuencia, precisamente del desabastecimiento de la materia prima. Así las cosas, el desarrollo de un proyecto de acuicultura en esta zona, desde la perspectiva de los habitantes del archipiélago, traería beneficios a la economía del lugar y, por supuesto, a la tarea gastronómica, siempre que se haga dentro del marco legal.

Palabras clave:

Culinaria, abastecimiento de alimentos, acuicultura, conflicto internacional, restaurantes.

Abstract

The Hague ruling at the end of 2012 in relation to the dispute between Colombia and Nicaragua over the San Andrés Sea leaves, among others, the problem of the capture and commercialization of marine products by the inhabitants of these islands. The objective of this work is to analyze the impact of the development of a fish and shellfish culture both in the commercialization to restaurants that are based on the sale of these products and in the traditional gastronomy of families on the island. We use a mixed research methodology with surveys and interviews, which were held in 2019 on San Andrés Island-Colombia. It was found that 90% of the islanders were in favor of the aquaculture project, justifying their response in the reduction of indiscriminate fishing, also protecting marine species. The locals are also uneasy about the collapse of the local gastronomy, as a consequence, precisely of the shortage of raw materials. Thus, the development of an aquaculture project in this area, from the perspective of the inhabitants of the archipelago, would bring benefits to the economy of the place and, of course, to the gastronomic task, if it is done within the legal framework.

Keywords:

Culinary, Food supply, Aquaculture, international conflict, Restaurants.

Recepción: 21.01.2022

Aceptación: 14.06.2022

Cite este artículo como: Sarmiento-Guerrero, S., Pérez-Walteros, N. (2021). Impacto de la acuicultura en restaurantes y en la gastronomía de San Andrés – Colombia, *Revista Punto de vista*, 12 (19), pp. 126-135.

1. INTRODUCCIÓN

Debido al fallo de La Haya del 19 de noviembre de 2012 en relación con la disputa entre Colombia y Nicaragua por el mar de San Andrés (Naciones Unidas, 2015), conflicto que data desde 1803 hasta el presente y que trasciende los intereses binacionales (Alvarado Bedoya, 2014), aparecieron una serie de problemas, siendo los actores más afectados los habitantes del archipiélago de San Andrés. En la Revista Semana (Revista Semana, 2013) se recoge la preocupación de la Confederación General del Trabajo, CGT, en relación con las consecuencias económicas por pérdidas de empleos directos. El mapa (figura 1) muestra en el área sombreada con líneas el territorio marino concedido por La Haya a Nicaragua, mientras que la línea azul señala el límite de un tratado previo al fallo de La Haya.



Figura 1. Mapa con límites marítimos en San Andrés entre Colombia y Nicaragua según un tratado previo y según La Haya. Tomado de (Ospina-Valencia, 2018)

Si bien es cierto que un primer impacto notable es la restricción de la pesca, especialmente la artesanal y con esto la reducción de la economía directa, teniendo como un indicador que mientras en 2011 un pescador artesanal capturaba 2177 kg por mes, en 2016 tan solo llegó a pescar 726 kg por mes (Bejarano Beltrán, 2016), un segundo impacto es el que se cierne sobre los restaurantes. En entrevista con Anthony Rojas Archbold (Rojas Archbold, 2019), en su calidad de Secretario de Agricultura y Pesca de San Andrés declaró que a los restaurantes les ha tocado comprar peces y mariscos en el interior del país, especialmente de la región pacífica y de Bogotá o a veces en Chile y Panamá. Él mismo indica que el flete para llevarlos a la isla resulta ser más costoso que la propia mercancía. Lo anterior obliga a los residentes a disminuir su consumo y a apartarlos de su dieta cotidiana.

La gastronomía sanandresana es, por supuesto, el resultado de los diferentes movimientos migratorios que ha tenido el archipiélago. Su sincretismo culinario resume el sabor africano, europeo y contemporáneamente el mismo colombiano continental. Para esto en las cocinas insulares se usa lo que ofrece el mar (Castro Herrera, s.f.): caracoles, langostas, camarones, cangrejos, pulpo y diversos pescados como el pargo y la trucha; lo anterior es acompañado de coco, patacones, ñame, yuca y arroz. Esta gastronomía autóctona regional se ha visto afectada, ya que los platos típicos de la isla (Colombia país, s.f.) como el famoso rondón o roundup (platillo a

base de pescado, caracol, cerdo, yuca, ñame, plátano y tortillas de harina) o la ensalada de caracol, tienen como ingredientes centrales frutos de mar.

En la Revista Semana se expresa que, prácticamente, toda la negociación de langostas dejaría de existir (95%) (Revista Semana, 2013). En una entrevista para Radio Nacional de Colombia Barraza Escobar (2019) Newball, quien ha trabajado por mucho tiempo a bordo de buques, afirma que actualmente la exportación del pescado y del caracol sobrepasa la capacidad de los recursos. A pesar de que Colombia establece períodos de veda, los países vecinos no cumplen, por esta razón la pesca está prácticamente acabada. En el año 2013 la empresa Antillana anunció su cierre, argumentando la pérdida de volumen de langosta y pescado recolectados por la pérdida de sitios estratégicos de pesca; este cierre también implicaría la pérdida de 280 empleos directos (Arango, 2013).

Las demandas en torno a este conflicto internacional, así como las evidencias de los impactos continúan. Es así como el 22 de septiembre de 2021, en audiencia ante la Corte Internacional de Justicia, debido a una demanda por parte de Nicaragua, por supuestas violaciones de los derechos soberanos, Colombia presentó como un ponente a un integrante de la comunidad raizal. Kent Francis James, representante de la comunidad raizal, hizo una exposición sobre la importancia del mar para su comunidad, argumentando el contexto histórico, social y ambiental y cómo el sustento de la comunidad, que depende del mar, se ha visto menoscabado (Legis Ámbito Jurídico, 2021), (RTVC, 2021).

En Colombia la siembra de peces y de mariscos está regida por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP- (Merino, 2018); en las islas de San Andrés la acuicultura es regulada por la Secretaría de Agricultura y Pesca con el apoyo del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible, 2012).

La acuicultura en Colombia debe promover el encuentro sostenible de las líneas económicas, ecológicas y social; esto incluye especies de demanda comestible como la tilapia y la trucha, así como las de demanda ornamental. La acuicultura marina se fortalece en el camarón, pargos y meros en lugares como la bahía de Málaga (Merino, 2018).

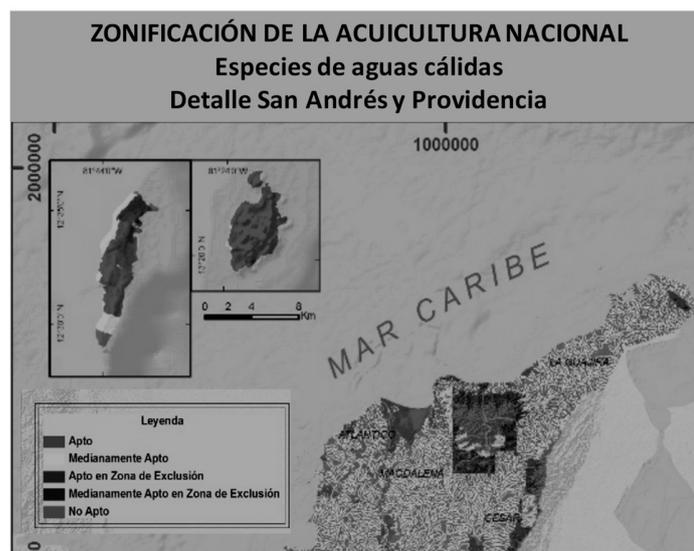


Figura 2. Zonificación de la Acuicultura Nacional para especies de aguas cálidas. Tomado y adaptado de (Hortúa Cortés, 2013).

Con el auxilio de la FAO, Colombia, a través del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) y la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), enunció el Plan Nacional de Desarrollo de la Acuicultura Sostenible – PlaNDAS- con el propósito de conocer el estado de la actividad en Colombia, incluyendo elementos sociales, económicos, técnicos, productos y geográficos, entre otros (Hortúa Cortés, 2013). En el desarrollo en mar se usan jaulas flotantes con el aseguramiento de flujos de agua constantes. En el mapa (figura 2) se señalan las áreas de acuicultura para especies de aguas cálidas, ilustrando que las islas de San Andrés son apropiadas para estas especies (Hortúa Cortés, 2013).

Lo anterior justifica una investigación, cuya intención sea encontrar una posible salida a un problema que se ha tornado inconveniente para los restaurantes que tienen como especialidad la comida de mar, ya que se ven obligados a ofrecer estos platos a precios altos, en razón a que tienen que importar la materia prima a costos elevados. Por otro lado, las familias residentes del archipiélago se han visto en la penosa realidad de modificar los ingredientes tradicionales de sus platos típicos por el costo o la inexistencia de algunos insumos en la isla.

2. MÉTODO

La metodología de investigación es de tipo mixto, con lo que se busca saber el impacto que traería un modelo para el cultivo de peces y mariscos en el ámbito gastronómico teniendo en cuenta los restaurantes que se basan en la venta de estos productos y la comunidad de la isla de San Andrés. Se indagó sobre la aceptación de la comunidad y la postura de las entidades competentes -Coralina (Corporación para el Desarrollo Sostenible del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina) y la Secretaría de Agricultura y Pesca de San Andrés, Providencia y Santa Catalina- respecto al desarrollo de un proyecto de acuicultura.

Los instrumentos de recolección de información usados fueron la encuesta y la entrevista y se desarrollaron entre junio y agosto de 2019.

Para la obtención de la información se escogió a la comunidad de San Andrés y entidades encargadas. Se clasificó la comunidad en una serie de grupos según su actividad, todos involucrados en la cadena de suministro y uso de pescados y mariscos: lugareños (personas raizales no raizales residentes de la isla), administradores de restaurante, clientes de restaurantes, pescadores y turistas.

La muestra está conformada por 60 personas relacionadas con el tema estudiado (hombres y mujeres de 18 años en adelante), 53 de ellos hacen parte de la comunidad de San Andrés, es decir, lugareños, administradores de restaurantes, pescadores y clientes de restaurantes, y 7 fueron visitantes de la isla. La tabla 1 resume las herramientas usadas en la investigación.

Herramienta	Sujeto
Encuesta	Lugareños, administradores de restaurantes, pescadores, clientes de restaurantes
Entrevista	Secretaría de Agricultura y Pesca – San Andrés

Tabla 1 Herramientas usadas en la investigación. Fuente: Elaboración propia.

La entrevista a la Secretaría de Agricultura y Pesca fue necesaria ya que está implicada directamente en los permisos legales que tienen que ver con la acuicultura en la isla, además se hizo con el fin de cumplir un objetivo de determinación de la viabilidad tecnológica, económica y física sobre un modelo de cultivo para la crianza de peces y mariscos.

Coralina, entidad protectora de la fauna y la flora de la isla, participó como fuente para saber los peces y mariscos permitidos en el cultivo, además las condiciones sobre el entorno de reproducción.

3. RESULTADOS

De acuerdo con la información obtenida en las encuestas, la mayoría de las personas indicaron que son lugareños, es decir un 55% del total de participantes. Un porcentaje de 8,3% pertenecían al sector de los administradores de restaurantes. La mayoría de las personas indicaron que sí creían tener conocimiento de lo que es un criadero de peces y mariscos (93% de los participantes) solo una persona de los otros grupos (turistas, clientes de restaurantes, pescadores y administradores de restaurantes) mostró no tener conocimiento sobre el tema.

Para cuantificar el conocimiento sobre criaderos se usó el concepto de Acuicultura Certificada que se define la acuicultura como “la cría controlada de organismos acuáticos” (Global G.A.P., 2019). Posteriormente, en la encuesta se mostraron cuatro opciones, en donde también se incluía esta definición, para que las personas escogieran la descripción que se les hacía más familiar al concepto que ellos tenían sobre un criadero de peces y mariscos. Se evidenció que el 35 de los encuestados desconocían el significado veraz de criadero de peces y mariscos (figura 3).

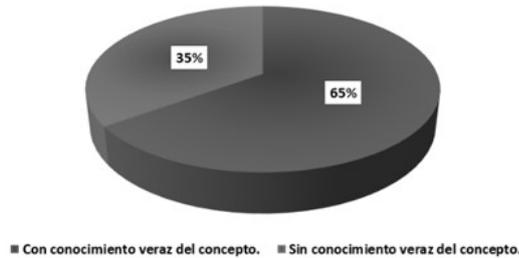


Figura 3. Entendimiento del concepto criadero de peces y mariscos por parte de los encuestados.

Respecto a la percepción de los participantes sobre el proyecto de acuicultura, se encontró que el 90% de ellos está a favor del desarrollo de un modelo para la piscicultura (figura 4). Se encontró que la población de la isla justifica su respuesta en la protección a las especies marinas, ya que consideran que el proyecto de piscicultura contribuiría para que la pesca indiscriminada se reduzca. Además, se hallaron relaciones donde se expresa que la acuicultura abastecería la demanda que en la actualidad se presenta con los productos de mar. Por otro lado, se evidenciaron resultados en los que la población muestra una preocupación por la cultura, los productos y la gastronomía autóctona de la isla.



Figura 4. Percepción del desarrollo de piscicultura en la Isla por parte de los encuestados.

Los residentes de la isla concuerdan con que la realización de un proyecto de acuicultura beneficiaría el desarrollo económico, la protección de la cultura y de la gastronomía, la conservación de la fauna marina y la disminución de precios de los productos en el mercado, mientras que para los visitantes esto redundaría en la protección del

ecosistema y el fortalecimiento de la economía. Solo el 8,3% de la población y turistas afirma que no consumiría los productos de crianza.

Evidentemente tanto los visitantes como los lugareños de la isla apoyarían un proyecto para el desarrollo local en lo gastronómico. En esta parte es importante mencionar que se encontró una serie de respuestas de apoyo como “el producto tendría frescura”, “por la aportación a la identidad isleña”. Aunque también se evidenciaron posiciones contrarias como “baja calidad del producto”, “no tiene el mismo sabor”.

La veda de muchos productos marinos se presenta en varias zonas del mundo. En San Andrés suele realizarse anualmente, a mitad de cada año por un período de tres meses. Se encontró que las personas insisten en que se puede buscar un nuevo método para preservar la especie, pero que así mismo acabe con la veda para poderlo consumir en todo el año. Una parte de la población confirma la importancia de la veda ya que al garantizar el ciclo de reproducción se protege en extensión la cultura y la gastronomía típica de la isla.

Por otra parte, dentro de los encuestados se encuentra que el producto de mar más consumido es el pargo rojo y los menos consumidos son el ronquito y la barracuda.

Las personas indican que el desarrollo de mar y cultura en la región evitaría el reemplazo de algunos productos de mar por otros, de tal manera que se conserve la tradición gastronómica de la isla. La importancia para la gastronomía de un proyecto de cultivo marino, de todas maneras, no opaca el aporte significativo a la evolución económica de la isla, al ser el producto más asequible se reducen los precios de la cadena de abastecimiento.

En la entrevista con Anthony Rojas Archbold, Secretario de Agricultura y Pesca de la Isla, se subraya que la posibilidad de realizar un proyecto de acuicultura se encuentra vigente desde el año 2012, pero que es necesario tener en cuenta que la isla es reserva de biósfera, por ende, hay una serie de requisitos adicionales a los que tendría otra zona de Colombia. El Secretario de Agricultura y Pesca recordó que la intención de la Unesco de declarar a San Andrés como reserva de biosfera y teniendo en cuenta el Decreto 2668 de 2012 para el desarrollo económico en correspondencia con la acuicultura, las especies que se pueden cultivar son todas aquellas que sean nativas de San Andrés, como caracol pala, langosta, bonito, pargo rojo, barracuda, ronquito, pulpo y cangrejo, entre otras.

No se debe desconocer que los paquetes tecnológicos que se relacionen con la especie limitan las especies a cultivar; estos paquetes contienen lo relacionado con el cultivo específico como el tratamiento del agua, las semillas (larvas de peces), el alimento, la medicina, las aulas, la temperatura del agua, el sonificador, la desinfectante para el agua, etc. En la actualidad no existe ningún paquete tecnológico que comprenda los peces y mariscos nativos en San Andrés. Finalmente Rojas Archbold indica que en el archipiélago no se ha desarrollado un proyecto de cultivo por las condiciones económicas que acarrea, ya que en este se incluye el costo de cada paso para ponerlo en práctica, lo cual no es económico, aunque todo lo que tenga que ver con la piscicultura se relaciona directamente con el estado, esto quiere decir que para el planteamiento de un proyecto es importante relacionarlo con la seguridad alimentaria para que de esta manera aporte al desabastecimiento y disminuyan los costos. Sin embargo, en el 2013 se planteó un proyecto de mar y cultura, pero no se realizó finalmente.

En la figura 5 se establece de una manera simple cómo abordar el proyecto de acuicultura en San Andrés – Islas.

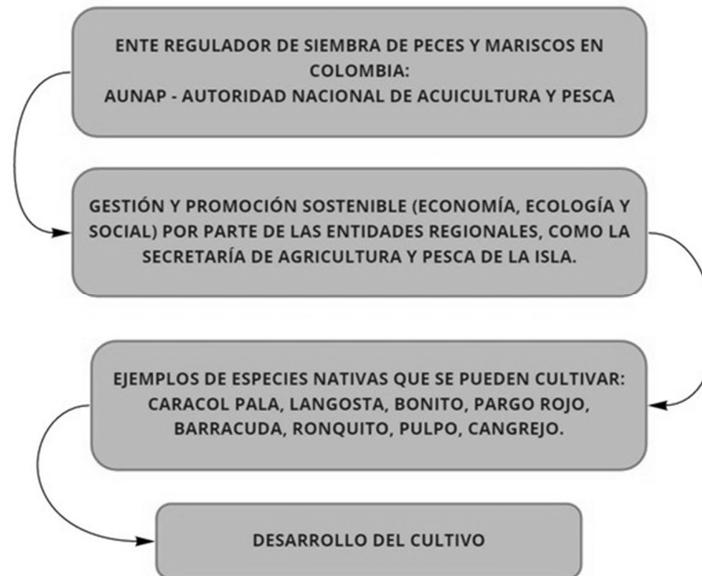


Figura 5. Ruta para abordar el proyecto de acuicultura en San Andrés – Islas.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

Nuestros hallazgos señalan que los lugareños ven de manera positiva un desarrollo de acuicultura, beneficiando al desarrollo económico, la protección de la cultura y de la gastronomía, aun sin que exista un claro entendimiento de lo que significa un proyecto de criadero de peces y mariscos. Lo cual conduce a que evidentemente exista la necesidad clara de recuperar la producción pesquera regional.

Cabe señalar que los hallazgos muestran una clara preocupación por el deterioro cultural y gastronómico debido a la pérdida de área marítima, pero aflora más la preocupación inmediatamente económica. Desde el gobierno local se indica que un proyecto de acuicultura no se desarrolla, a pesar de que es evidente su necesidad, debido al alto costo asociado.

Los cambios geopolíticos generan impactos a la sociedad y la economía. El conflicto de fronteras marítimas entre Nicaragua y Colombia afectó enormemente el desarrollo comercial y gastronómico de San Andrés, empresas pesqueras que estaban matriculadas en Colombia se establecieron en Nicaragua y los pescadores pequeños y artesanales de la isla han visto disminuido su sustento (El País, 2015). Pero frente a nuevas realidades la sociedad debe buscar alternativas de solución.

En una acción mancomunada entre el gobierno regional y la industria privada, el archipiélago de San Andrés debería darse la oportunidad de realizar proyectos de piscicultura y acuicultura, regidos por el Decreto 2668 de 2012 de 21-12-2012, que cuenta con una serie de requisitos bastante estrictos para no afectar la parte social, ambiental, económica y cultural. La misma FAO (FAO, 1983) se ha preocupado por advertir los impactos ambientales a considerar (sobrecarga de nutrientes, alteraciones en el oxígeno libre, aumento de los residuos orgánicos, etc.). En referencia a los impactos sociales (Mundo acuícola, 2021), se habla positivamente de esta práctica dado al aumento de existencia de alimentos y a las mejoras de empleabilidad de las personas. A este

impacto social positivo se sumaría el de la existencia suficiente de ingredientes para garantizar la sostenibilidad gastronómica de la región.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alvarado Bedoya, Ó. A. (2014). El conflicto entre Colombia y Nicaragua: Recuento histórico de una lucha por el territorio. *Historia Caribe*, 9(25), 241-271. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/hisca/v9n25/v9n25a09.pdf>
- Arango, T. (18 de Mayo de 2013). Pesquera Antillana cerró planta de producción en San Andrés por la pérdida de territorio marítimo. *La República*. Recuperado el 14 de Junio de 2022, de <https://www.larepublica.co/empresas/pesquera-antillana-cerro-planta-de-produccion-en-san-andres-por-la-perdida-de-territorio-maritimo-2038851>
- Barraza Escobar, C. (5 de Julio de 2019). Radio Nacional de Colombia. Recuperado el 14 de Junio de 2022, de ¿Qué está pasando con la pesca artesanal en San Andrés?: <https://www.radionacional.co/cultura/que-esta-pasando-con-la-pesca-artesanal-en-san-andres>
- Bejarano Beltrán, J. I. (2016). Análisis socioeconómicos del fallo de la corte internacional de justicia de 2012, sobre los pescadores raizales del departamento de San Andrés y Providencia. IV Congreso Internacional de Investigación en Gestión Pública [8 y 9 de septiembre de 2016], (págs. 1-23). Obtenido de <https://www.procuraduria.gov.co/iemp/media/file/sgc/An%C3%A1lisis%20socioecon%C3%B3mico%20de%20los%20pescadores%20raizales%20del%20Departamento%20de%20San%20Andr%C3%A9s%20y%20Providencia.pdf>
- Castro Herrera, L. A. (s.f.). Institucional colombia. (Levapán S.A.) Recuperado el 6 de Junio de 2022, de Gastronomía de San Andrés y Providencia: una vitrina que muestra la riqueza de la cocina colombiana: <https://www.institucionalcolombia.com/tendencias-gastronomicas/platos-mas-vendidos/gastronomia-de-san-andres-y-providencia-una-vitrina-que-muestra-la-riqueza-de-la-cocina-colombiana/>
- Colombia país. (s.f.). Colombia país. Recuperado el 21 de Junio de 2022, de Gastronomía San Andrés: <https://colombiapais.com/gastronomia-colombiana/gastronomia-san-andres/gastronomia-san-andres.html>
- El País. (20 de Noviembre de 2015). Por fallo de La Haya, San Andrés y Providencia llevan tres años a la deriva. *El País*. Obtenido de <https://www.elpais.com.co/colombia/por-fallo-de-la-haya-san-andres-y-providencia-llevan-tres-anos-a-la-deriva.html>
- FAO. (1983). Planificación del Desarrollo de la Acuicultura - ADCP/REP/83/20 -. Roma, Italia. Obtenido de <https://www.fao.org/3/x5743s/x5743soo.htm#Contents>
- Global G.A.P. (2019). Módulo base para todo tipo de finca - Acuicultura. Colonia: Global G.A.P. Obtenido de https://www.globalgap.org/.content/.galleries/documents/190627_GG_IFA_CPCC_AQ_V5_2_es.pdf
- Hortúa Cortés, N. G. (2013). Zonificación de la Acuicultura Nacional. Bogotá, Colombia: Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca. Obtenido de <https://www.aunap.gov.co/wp-content/uploads/2016/05/Zonificaci%C3%B3n-de-la-Acuicultura-en-Colombia.pdf>
- Legis Ámbito Jurídico. (28 de Septiembre de 2021). Ámbito Jurídico. Recuperado el 28 de Septiembre de 2021, de Esta fue la defensa de Colombia ante la CIJ en pleito con Nicaragua : <https://www.ambitojuridico.com/noticias/general/esta-fue-la-defensa-de-colombia-ante-la-cij-en-pleito-con-nicaragua>

- Merino, M. C. (2018). Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca. Recuperado el 06 de 10 de 2019, de ACUICULTURA EN COLOMBIA: <https://www.aunap.gov.co/images/convenio/presentacion-tecnica-acuicultura-en-colombia.pdf>
- Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible. (2012). Decreto número 2668. Obtenido de https://www.minambiente.gov.co/images/normativa/decretos/2012/dec_2668_2012.pdf
- Mundo acuícola. (10 de Junio de 2021). *Mundo acuícola*. Recuperado el 2022 de Junio de 2022, de El impacto de la acuicultura en el bienestar de las personas: <https://www.mundoacuicola.cl/new/el-impacto-de-la-acuicultura-en-el-bienestar-de-las-personas/>
- Naciones Unidas. (2015). Resúmenes de los fallos, opiniones consultivas y providencias de la Corte Internacional de Justicia 2008 - 2012. Nueva York: Naciones Unidas. Obtenido de https://legal.un.org/iccsummaries/documents/spanish/st_leg_serfi_add5.pdf
- Ospina-Valencia, J. (24 de 8 de 2018). DW. Obtenido de Colombia-Nicaragua: empantanados en el Caribe: <https://www.dw.com/es/colombia-nicaragua-empantanados-en-el-caribe/a-45099276>
- Revista Semana. (20 de Mayo de 2013). Ya empiezan los efectos del fallo de la Haya en San Andrés. Semana. Obtenido de <https://www.semana.com/pais/articulo/ya-empiezan-efectos-del-fallo-haya-san-andres/176098/>
- Rojas Archbold, A. (Julio de 2019). Comunicación personal. (S. Sarmiento Guerrero, Entrevistador)
- RTVC. (2021). RTVC Noticias. Obtenido de Kent Francis James, el raizal que intervino ante la Corte en La Haya: <https://www.rtvnoticias.com/kent-francis-james-raizal-colombia-corte-justicia-la-haya>