



Convenio UTF/COL/172/COL  
Acompañamiento técnico para la implementación del Programa Cocinas para la Paz

Activación ruta turismo cultural

Informe de activación

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes

  
COCINAS  
PARA LA PAZ

Bogotá, junio 2025





## Contenido

1.	Descripción de la propuesta metodológica ruta de turismo cultural.....	3
2.	Aspectos metodológicos para la activación de la Ruta de Turismo Cultural en Leticia, Amazonas.....	5
3.	Resultados activación ruta de turismo cultural .....	7
3.1.	<i>Aproximación a la caracterización de la oferta alimentaria e identificación de actores que tengan interés de promover la cocina tradicional de la plaza de mercado de Leticia como parte de la caracterización de la cocina tradicional.</i> .....	7
3.2.	<i>Taller de encuentro entre los actores identificados del proceso de Cocinas para la Paz y las mujeres de la plaza de mercado</i> .....	8
3.3.	<i>Fortalecimiento a la comunidad San Martín de Amacayacú y el grupo de Cocina Maloka y participantes del turismo comunitario, en soberanía alimentaria y salvaguarda del PAC.</i> .....	10
4.	Recomendaciones .....	11





## 1. Descripción de la propuesta metodológica ruta de turismo cultural

La ruta de turismo cultural planteó como objetivo principal generar una metodología de fortalecimiento de capacidades comunitarias de agentes culturales y portadores de la tradición de las cocinas locales para la valoración, salvaguardia, difusión y apropiación social del patrimonio culinario que se articule con el turismo cultural en el marco del Programa Cocinas para la Paz.

Los elementos conceptuales orientadores planteados fueron el patrimonio cultural, el patrimonio alimentario, las cocinas tradicionales y su salvaguardia, el derecho humano a la alimentación, la soberanía alimentaria y el turismo cultural. A partir de los elementos conceptuales se propuso el desarrollo de talleres bajo un modelo pedagógico integral que reconoce los saberes populares y a partir de allí se genera construcción de conocimiento y el fortalecimiento de capacidades.

El incorporar el derecho humano a la alimentación adecuada y la soberanía alimentaria dentro de los elementos conceptuales orientadores de la propuesta, implicó que el enfoque que se adoptará fuera el enfoque de derecho humanos. En el marco de la ruta, la incorporación de dicho enfoque permitió poner en el centro a las comunidades u organizaciones de base comunitaria que prestan servicios de turismo cultural relacionados con la cocina tradicional para que fueran ellas sujetas principales de la ruta de turismo, para escuchar sus necesidades, avances y potenciales, dialogar con las autoridades locales y acordar de manera coordinada las acciones a desarrollar y favorecer el desarrollo de capacidades.

La implementación de la metodología de la Ruta de Turismo Cultural busco favorecer espacios de formación para los/as agentes culturales locales y las personas portadoras de las tradiciones asociadas a las cocinas para el reconocimiento de su patrimonio culinario y la incorporación de estos saberes y prácticas en el turismo cultural de manera sostenible.

Lo anterior, partiendo de la premisa de que el empoderamiento representa uno de los caminos para la transformación social con la participación crítica y activa de las comunidades en la identificación de sus problemáticas y de la construcción de soluciones desde sus experiencias y el reconocimiento de las potencialidades del territorio. De esta manera, se busca trascender la concepción de participación como un requisito técnico de las políticas hacia una participación donde la comunidad sea protagonista y motive procesos de transformación social, por medio de acciones de fortalecimiento de capacidades que cualifiquen sus conocimientos y la capacidad de agencia en sus territorios para la toma de





decisiones que favorecen los oficios asociados a la promoción y salvaguarda de las cocinas tradicionales como un escenario de gobernanza local del patrimonio culinario y del turismo cultural.

En ese sentido, la propuesta metodológica se sustentó en un proceso formativo teórico y práctico que permitió abordar temas centrales para la la creación y/o fortalecimiento de experiencias de turismo cultural que vincularan las cocinas tradicionales. De modo que, el Patrimonio culinario y el Turismo cultural se constituyó en los ejes temáticos centrales de la propuesta, y de manera complementaria se realizó una revisión conceptual del derecho humano a la alimentación adecuada, del enfoque basado en derechos humanos con especial énfasis en la participación social y comunitaria, la soberanía alimentaria, el emprendimiento y la planeación estratégica. Si bien, se planteó un marco conceptual de base, este se adaptó a partir de los aspectos identificados del proceso de caracterización de las cocinas tradicionales y del fortalecimiento de capacidades.

A continuación, se presenta la propuesta de contenido temático inicial:

- **Taller 1:** Patrimonio alimentario y culinario, cocinas tradicionales y salvaguardia. Turismo cultural, rutas de Turismo y productos turísticos
- **Taller 2:** DHAA, soberanía alimentaria, enfoque basado en derechos humanos / mecanismos de exigibilidad, Participación social y comunitaria
- **Taller 3:** Sistema culinario, biodiversidad, artesanías y transformaciones
- **Taller 4:** Turismo cultural - comunitario. Eslabones de la cadena productiva del turismo (productos, ruta de turismo etc.)
- **Taller 5:** Emprendimiento y planeación de negocio turístico
- **Taller 6:** Criterios de sostenibilidad para la conservación y salvaguardia del patrimonio, la gestión sostenible de los recursos culturales, la proyección de beneficios económicos y sociales a largo plazo

Para el desarrollo de las actividades prácticas que orientaran la creación y/o fortalecimiento de experiencias de turismo cultural asociadas a las cocinas tradicionales, se hizo uso principalmente de la caja de herramientas metodológicas orientadas a la salvaguardia del patrimonio culinario colombiano del documento *Rutas de acceso al Patrimonio Culinario*, y por otra parte, de las actividades planteadas en el documento *Cuaderno de trabajo, ABC del Turismo*. A partir de dichos insumos, se construyó la siguiente propuesta:

- **Taller 1:** Mapeo de actores cocinas tradicionales y turismo cultural





- **Taller 2:** Diagnóstico organizativo y de participación social y política en turismo cultural y cocinas tradicionales
- **Taller 3:** Elaboración del calendario de la biodiversidad del sistema culinario
- **Taller 4:** Taller emprendimiento turismo cultural y comunitario
- **Taller 5:** Creación y/o fortalecimiento de la experiencia turística gastronómica
- **Taller 6:** Concreción de la propuesta turística gastronómica (sostenibilidad)

Como parte del proceso de activación de la ruta de turismo cultural, se construyeron las guías para los tres primeros talleres, las cuales, fueron ajustadas para el contexto de Amazonas.

## 2. Aspectos metodológicos para la activación de la Ruta de Turismo Cultural en Leticia, Amazonas

Para la activación de la ruta de turismo cultural, en Amazonas, se realizaron actividades que permitieron lograr una adaptación acorde a las dinámicas culturales, poblacionales y de la gestión administrativa del contexto actual.

En primer lugar, se hizo la revisión de los avances logrados en procesos anteriores de Cocinas para la Paz (implementación Programa en el año 2023). En este punto, se identificaron las comunidades que podían hacer parte de la activación de la ruta de turismo como la comunidad de San Sebastián de los Lagos y de San Martín de Amacayacu, pertenecientes al municipio de Leticia y que habían estado en un ejercicio previo de turismo.

En un segundo momento, se realizó el análisis de contexto a partir de reuniones de trabajo con las autoridades locales. 1) Gobernación de Amazonas (ver anexo 1), 2) Alcaldía de Leticia (ver anexo 2). En este punto, se abrieron las posibilidades de trabajo con la Alcaldía de Leticia puesto que contaban con un avance importante en la construcción del Guion Interpretativo Biocultural y Turístico para Leticia (ver anexo 3) y mostraron compromiso para la articulación.

En tercer lugar, se hizo un análisis de la propuesta de la Alcaldía de Leticia del Guion Interpretativo Biocultural y Turístico y con el avance del proceso de caracterización de la cocina tradicional y de fortalecimiento de capacidades, se logró la definición de comunidades a participar y la forma de articulación con la entidad territorial. En ese momento, se acordó que la activación de la ruta se realizaría en el marco del Guion Interpretativo Biocultural y Turístico, específicamente en el Circuito Cultural, turismo de base comunitario, en el cual, la Alcaldía tiene priorizado trabajar con la comunidad indígena Magütá – San Martín de Amacayacu y en el Circuito Gastronómico con la plaza de mercado de Leticia. Se estableció como oportunidad la posibilidad de articular el trabajo que se estaba realizando con el grupo





de personas participantes, sabedores/as de Cocinas para la Paz y algunas mujeres de la plaza de mercado de Leticia que tenían interés de conocer más sobre la cocina tradicional y analizar la posibilidad de incorporar algunas recetas en la oferta gastronómica (ver grafica 1).

Gráfica 1. Identificación comunidades para la activación ruta de turismo cultural en el marco del Guion Interpretativo, biocultural y turístico



Fuente: elaboración propia, Convenio UTF 172 FAO, Min Culturas, las Artes y los Saberes.

Con la definición de las comunidades participantes y la articulación con el Guion Interpretativo Biocultural y Turístico, se procedió a generar los espacios para la coordinación de acciones con las autoridades ambientales y tradicionales de las comunidades, en este caso, el Parque Nacional Natural Amacayacu (PNNA) y la autoridad tradicional de la comunidad San Martín de Amacayacu. Con el PNNA, se articularon acciones en el marco del Plan de Manejo Ambiental, el Plan de Ordenamiento Ecoturístico y la Estrategia de Ecoturismo.

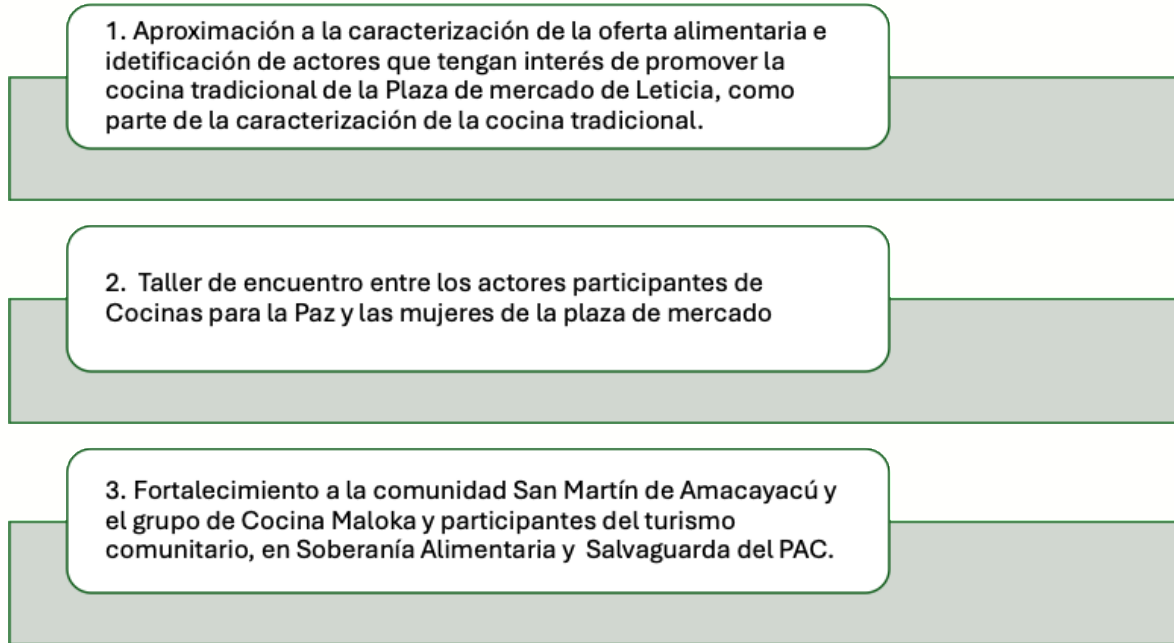
Teniendo en cuenta que las comunidades participantes de la ruta de turismo, también eran participantes del proceso de fortalecimiento del Programa Cocinas para la Paz y por ende, varias temáticas y actividades como el mapeo de actores, la caracterización de las cocinas tradicionales, el fortalecimiento de capacidades en DHAA, soberanía alimentaria, patrimonio culinario, patrimonio alimentario y culinario ya había sido abordado, se decidió realizar dos





talleres que permitieran profundizar en el tema de turismo cultural y generar posibles líneas de trabajo acorde con el interés de las comunidades participantes como se muestra en la gráfica 2:

Gráfica 2. Propuesta para la articulación de la Ruta de Turismo Cultural y el Guion Interpretativo Biocultural y Turístico



Fuente: elaboración propia, Convenio UTF 172 FAO, Min Culturas, las Artes y los Saberes.

### 3. Resultados activación ruta de turismo cultural

De acuerdo la metodología propuesta para la activación de la Ruta de Turismo Cultural, a continuación, se plantea el desarrollo y resultados obtenidos.

#### 3.1. Aproximación a la caracterización de la oferta alimentaria e identificación de actores que tengan interés de promover la cocina tradicional de la plaza de mercado de Leticia como parte de la caracterización de la cocina tradicional.

Esta actividad no se pudo desarrollar debido a que el día que se tenía prevista la realización de recolección de información para la caracterización de la oferta, con base en los instrumentos construido por FAO para la caracterización de plazas de mercado, coincidió con la visita de la Ministra de Ambiente y Desarrollo Sostenible y por condiciones de seguridad no fue posible realizar la actividad prevista que estaba para el 9 de mayo de 2025. Sin embargo, se logró conversar de manera individual con algunas mujeres que son cabezas de hogar y se identificaron necesidades





asociadas a la infraestructura, falta de agua potable la cual tienen que comprar para la preparación de los alimentos, un sector de la plaza de mercado no cuenta con conexión eléctrica, lo que impide la refrigeración de algunos alimentos y por ello deben realizar compras diarias y la utilización de gas que tiene un costo alto porque es traído por río desde el interior del país y eso incrementa los precios, por esa razón recurren a cocinar con leña en un espacio reducido perjudicando la salud por inhalación de humo constante.

Mencionaron dificultades de accesibilidad de los alimentos debido a los altos costos especialmente del pescado que tiene mayor consumo y en buena parte se provee de Brasil o en ocasiones Perú, lo que se pesca en zona fluvial de Colombia no llega en su totalidad a la plaza de mercado y de esa manera se encuentran sardas de pescado (8 peces) por el valor de \$50.000 y cuando la producción disminuye debido al cambio de nivel del río (en temporada de verano cuando el nivel del río baja hay escases de pescado. Estos cambios son drásticos porque el nivel del río puede cambiar entre aguas altas y aguas bajas aproximadamente 10 metros, la época de verano trae consecuencias graves de escases de agua y alimentos lo que conlleva al aumento de precios de productos de consumo permanente además del pescado, la yuca y el plátano).

En relación a los productos locales, los martes de cada semana cuando hay cosecha llegan de las comunidades cercanas al casco urbano tanto las que se encuentran en el río como las que están ubicadas sobre la carretera y llegan productos como yuca, plátano, fariña (derivado de la yuca), almidón de yuca y variedad de frutas. Estos productos no llegan con más frecuencia debido a los altos costos del combustible.

Frente a estas situaciones los costos de un plato servido está alrededor de \$12.000 a \$15.000 porque dicen que sus clientes especialmente locales y ocasionalmente turistas no pagan más de eso y se realizan diversas preparaciones como sancochos de costilla, gallina, pollo sudado y preparaciones tradicionales que realizan ocasionalmente como la Patarasca, mazamorra de pescado, pango de pescado, pescado asado o sudado.

### **3.2. Taller de encuentro entre los actores identificados del proceso de Cocinas para la Paz y las mujeres de la plaza de mercado**

Este taller se realizó el día 18 de junio de 2025 en la plaza de mercado y fue organizado y desarrollado de manera conjunta con la Alcaldía de Leticia desde la Dirección de Turismo y contó con la participación de las mujeres de la plaza de mercado y los participantes del proceso de fortalecimiento de capacidades de Cocinas para la Paz.

Se indagó acerca de las preparaciones tradicionales y algunas mujeres de la plaza de mercado, mencionaron que en la oferta tienen incluidas recetas tradicionales como la





mazamorra de pescado, caldos de pescado (especies como la gamitana, sábalo, bocachico, lisa, palometa y cucha) la patarasca de pescado (utilizando especies menores o en ocasiones pintadillo porque no tiene muchas espinas). Se referenció que hay turistas que llegan en búsqueda de chicharrón de pirarucú. Se aclaró que las especies mencionadas se obtienen por temporadas, de acuerdo con los ciclos reproductivos y que de esta misma forma se debe organizar la oferta.

De igual manera se reforzó con la Alcaldía de Leticia la importancia de incluir la plaza de mercado en la ruta biocultural como un espacio donde los saberes ancestrales se manifiesten a través de las preparaciones tradicionales y que el alimento sea la oportunidad para el encuentro de los diferentes grupos étnicos que habitan el casco urbano de Leticia, y para los visitantes y/o turistas teniendo en cuenta su ubicación estratégica en el puerto.

En ese intercambio de saberes, se mencionó que el acceso de productos como el pescado se ha vuelto cada vez más costoso, por ejemplo una sarta de aproximadamente 8 pescados como el bocachico o lisa cuestan \$50.000 y cuando hay escasez de ellos, especialmente en época de verano se recurre a la preparación de pollo, cerdo o carnes, siendo ésta última también de alto costo debido a la baja producción bovina en el departamento, lo que evidencia la necesidad de generar articulación con el comité de seguridad alimentaria tanto municipal como departamental.

En este espacio también se realizó un ejercicio grupal diseñado por la Dirección de Turismo - Alcaldía de Leticia llamado “mi plato tiene voz”, con el propósito de identificar las diferentes preparaciones locales, formas de servirlo, nombre llamativo e ingredientes. El resultado de este ejercicio permitió identificar que es necesario abordar la importancia de mejorar el proceso de emplatado, reforzar los conocimientos nutricionales de los alimentos y el uso de productos locales.

Adicionalmente, las mujeres de la plaza de mercado diligenciaron un formulario de caracterización de iniciativas que realiza la Dirección de Turismo y de esa manera identificar las necesidades de formalización, mejora de la infraestructura. Se resaltó que ninguno de los espacios de la plaza de mercado cuenta con agua potable y para preparar los alimentos deben comprarla; en ocasiones cocinan con leña, lo que ocasiona una baja circulación de aire, y dificultades en la salud de quienes preparan los alimentos.

Al final los participantes hicieron una breve presentación de su plato, identificando la diversidad de preparaciones, algunas nuevas para los asistentes, quienes manifestaron la disponibilidad de enseñar y compartir saberes.





### 3.3. Fortalecimiento a la comunidad San Martín de Amacayacú y el grupo de Cocina Maloka y participantes del turismo comunitario, en soberanía alimentaria y salvaguarda del PAC.

El taller se desarrolló el 7 de junio de 2025 en la comunidad de San Martín de Amacayacú, con el acompañamiento de la Estrategia de Ecoturismo del PNN Amacayacu en el marco de las acciones del Plan de ordenamiento ecoturístico. Para el taller, se partió del mapa de cartografía alimentaria que se había trabajado en la caracterización de la cocina tradicional, y se construyeron posibles rutas de pasadía para la atención a visitantes o turistas.

También se planteó la necesidad de reactivar los espacios propios como la maloka cocina Iya Iya y el museo etnográfico de Dekuapü donde se pueden generar actividades tanto para visitantes como para la misma comunidad que fortalezcan las tradiciones y conocimientos propios:

#### Propuesta para personas de la comunidad:

- Trabajar con los niños y niñas de la escuela, para generar procesos de aprendizaje sobre las técnicas tradicionales como la cerámica, el tejido, los tintes, el fortalecimiento de la oralidad a partir de las historias.
- Identificación de sitios apropiados para la recolección de la arcilla, enseñanza por parte de la abuela para la elaboración de artesanías y utensilios. Este espacio se requiere la realización en dos talleres pues se necesita un tiempo prudencial para que la cerámica seque y se pueda proceder con la quema.
- También se propuso que se trabajara en la activación del espacio de maloka cocina Iya Iya acercando a los niños y niñas para la transmisión de saberes de las recetas y prácticas tradicionales, donde sea liderado por el grupo de mujeres saberes y sabores.

Propuestas para turistas: Se realizó la identificación de actividades a ser realizadas con los turistas con una diferenciación para quienes son colombianos y para extranjeros, todo ello con un trabajo acompañado por parte del Parque Nacional Natural Amacayacu. Las actividades que fueron propuestas por la comunidad participante del taller fueron:

- Visita a la chagra y realizar actividades acordes al calendario de producción de alimentos.
- Enseñanza a turistas para elaborar un cernidor con fibras naturales.
- Almuerzo tradicional donde se explica la preparación, los ingredientes y se hace en la cocina maloka Iya Iya.
- Enseñanza a turistas para la elaboración del masato (bebida tradicional a partir de la yuca), integrándolo con visita a la chagra para que conozcan la mata de yuca y puedan tener un aprendizaje significativo desde la siembra.





Un aspecto que quedó pendiente por trabajar y que requiere el apoyo y acompañamiento de PNN Amacayacu y la Dirección de Turismo de Leticia, tiene que ver con el costeo de las actividades y los requerimientos para desarrollar la actividad turística.

#### 4. Recomendaciones

- Se requiere del acompañamiento por parte de la Alcaldía de Leticia – Dirección de Turismo para continuar el trabajo propuesto por parte de la comunidad de San Martín de Amacayacu y el PNN Amacayacu, que permita la activación de los espacios comunitarios como el Museo Etnográfico Dekuapü y la maloka cocina Iya Iya, así como el diseño y planeación de las actividades turísticas propuestas para que sean integradas a la ruta de Turismo Biocultural que está liderando la Dirección de Turismo Municipal.

De igual manera, teniendo en cuenta la declaratoria municipal como Atractivo Turístico a la Comunidad San Martín de Amacayacu por su vocación turística, es importante integrar las acciones que viene acompañando el PNN Amacayacu desde la estrategia de Ecoturismo, que permita proponer un plan de trabajo que integre todos los eslabones de la cadena ecoturística presentes en la comunidad.

- Se identificó un especial interés por parte de las mujeres que trabajan preparando alimentos en la Plaza de mercado, en tener más espacios de encuentro que les permita ser escuchadas, compartiendo conocimientos y fortaleciendo sus capacidades desde diferentes espacios de aprendizaje.
- Las dinámicas de producción del territorio están sometidas en gran parte a los cambios del nivel del río, razón por la cual no todos los productos tienen presencia permanente para su comercialización y muchos de estos, especialmente las frutas, se pierden debido a que no hay cómo almacenarlos o refrigerarlos, se sugiere una estrategia que considere sistemas alternativos de energía como paneles solares o procesos de transformación que permita otras alternativas económicas.
- Garantizar una infraestructura apropiada, considerando alternativas de estufas ecológicas y energía solar que permita mejorar las condiciones para la prestación del servicio de alimentos y el cuidado de la salud de quienes se encargan de las preparaciones.
- Incentivar las preparaciones tradicionales que se están realizando de manera ocasional en la plaza de mercado, teniendo en cuenta que muchas de las portadoras de conocimientos son mujeres indígenas, integrando el intercambio de conocimientos y fortaleciendo su identidad cultural. Es una fortaleza importante a tener en cuenta en el diseño de la ruta biocultural.





- Desarrollar un diagnóstico cultural y económico de la cadena productiva que permita identificar una ruta de comercialización justa a las dinámicas sociales y las características de zona de tri frontera.

