

**UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA DE TURISMO**



**San Basilio de Palenque: Turismo, Seguridad y Soberanía
Alimentaria**

ESTUDIANTES

**Mora Peña, Angy Tatiana
Martínez Salgado, Emanuel**

Trabajo de grado

**BOGOTA D.C
2023**

**SAN BASILIO DE PALENQUE: TURISMO, SEGURIDAD Y SOBERANÍA
ALIMENTARIA**

**ANGY TATIANA MORA PEÑA
EMANUEL MARTINEZ SALGADO**

**TRABAJO DE GRADO PRESENTADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE:
PROFESIONAL EN TURISMO**

**MODALIDAD:
ASISTENTE DE INVESTIGACIÓN**

**TUTOR EN ESTE SEMESTRE (2024-1):
ALBA LUCÍA LUCUMÍ SILVA**

**UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA DE TURISMO**

BOGOTÁ, D.C. 2024

Agradecimientos

Queremos dar un gran agradecimiento, al acompañamiento y la ayuda brindada durante la investigación a nuestra tutora Alba Lucia Lucumí, como también al apoyo de nuestros familiares y compañeros que fueron la motivación en todo el proceso académico.

***Emanuel Martínez y Angy
Mora.***

Tabla de contenido

Introducción	5
1. Problema de investigación.....	6
1.1. Planteamiento del problema.....	6
1.2. Objetivos.....	7
1.2.1. Objetivo General.....	7
1.2.2. Objetivos Específicos.....	7
1.3 Justificación.....	7
1.3.1. Propósito de la investigación	7
1.3.2. Conveniencia del estudio.....	8
1.3.3. Aportes sociales	8
1.3.4. Implicación práctica.....	8
1.3.5. Aporte teórico.....	8
2. Antecedentes.....	8
2.1. Antecedentes documentales o estados del arte.....	8
2.2. Marco Teórico.....	13
2.2.1. Saberes locales.....	13
2.2.2. Turismo Comunitario.....	14
2.2.3. Seguridad alimentaria.....	15
2.2.4. Gobernanza.....	16
2.2.5. Gobernabilidad.....	17
2.2.5.1. Elementos Clave de la Gobernabilidad en San Basilio de Palenque.....	17
2.2.6. Desarrollo sostenible.....	18
2.2.6.1. Enfoques del desarrollo sostenible.....	18
2.2.7. Objetivos del desarrollo sostenible.....	19
2.2.7.1. San Basilio de Palenque: Un ejemplo de desarrollo sostenible.....	19
3. Metodología.....	20
3.1. Tipo de investigación.....	20
3.2. Definición de variables e indicadores.....	20
3.3. Población y muestra.....	21
3.4. Enfoque del trabajo.....	21
3.5. Técnicas de análisis de datos.....	21
3.6. Limitaciones.....	21

3.7. Metodología aplicada en el contexto de San Basilio de Palenque: Un enfoque adaptado a una comunidad única.....	22
3.7.1. Considerando la singularidad de San Basilio de Palenque.....	22
3.7.2. Profundizando en las experiencias y perspectivas locales.....	22
3.7.3. Hacia una comprensión integral y aportes para el desarrollo sostenible.....	23
3.8. Fases metodológicas del estudio.....	23
4. Resultados.....	25
4.1. Actividades turísticas en San Basilio de Palenque que contribuyen a la seguridad alimentaria.....	26
4.2. Actividades de turismo gastronómico en San Basilio de Palenque que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria y preservar el patrimonio cultural de la comunidad.....	29
4.3. Estrategias para maximizar los beneficios del turismo en la soberanía y seguridad alimentaria de San Basilio de Palenque.....	33
4.3.1. Fortalecimiento de la producción local.....	33
4.3.2. Integración de la producción local en la oferta turística.....	34
4.3.3. Fortalecimiento de la cadena de valor local.....	34
4.3.4. Educación y sensibilización sobre la soberanía alimentaria.....	34
4.3.5. Monitoreo y evaluación continua.....	35
Conclusiones.....	35
Recomendaciones.....	39
Referencias bibliográficas.....	41

Resumen

Este estudio, enmarcado dentro de la modalidad de asistencia en investigación, se presenta como una extensión del proyecto “Configuración turística del Festival de Tambores y Expresiones Culturales de Palenque de San Basilio”. Inscrito en el grupo de investigación “Subjetividades, territorios y turismo” de la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca. Surge como respuesta a una brecha identificada en la investigación previa, relacionada con la seguridad y soberanía alimentaria en San Basilio de Palenque, tema que no fue abordado en el proyecto original. Utilizando una metodología cualitativa apoyada en lo documental, se descubrió que el turismo juega un papel crucial en las decisiones sobre seguridad alimentaria. El turismo puede ser una herramienta poderosa para mejorar la seguridad alimentaria, impulsando un desarrollo sostenible. Sin embargo, es vital que las estrategias turísticas se implementen de manera cuidadosa, considerando las necesidades de la comunidad local.

Palabras clave: Turismo, soberanía alimentaria, seguridad alimentaria, cultura, desarrollo sostenible

Abstract

This study, framed within the research assistance modality, is presented as an extension of the project ‘Tourist Configuration of the Drum Festival and Cultural Expressions of Palenque de San Basilio.’ It is registered with the research group ‘Subjectivities, Territories, and Tourism’ at the Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca. It arises as a response to a gap identified in previous research, related to security and food sovereignty in San Basilio de Palenque, a topic that was not addressed in the original project. Using a qualitative methodology supported by documentary research, it was discovered that tourism plays a crucial role in decisions about food security. Tourism can be a powerful tool to improve food security, driving sustainable development. However, it is vital that tourism strategies are implemented carefully, considering the needs of the local community.

Keywords: Tourism, food sovereignty, food security, culture, sustainable development

Introducción

La seguridad alimentaria y la soberanía son aspectos fundamentales para el bienestar y desarrollo de las comunidades. En San Basilio de Palenque, estas temáticas no han recibido la atención adecuada en investigaciones anteriores, particularmente en el contexto del turismo, una actividad económica en auge en la región. Esta omisión motivó la realización de este estudio, con el objetivo de explorar la compleja relación entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía en San Basilio de Palenque.

Para comprender la interconexión entre estos elementos, se empleó una metodología cualitativa con enfoque documental. Se analizaron diversos documentos, incluyendo estudios académicos, informes gubernamentales, artículos periodísticos y materiales de organizaciones locales. Esta metodología permitió profundizar en las experiencias y perspectivas de la comunidad, brindando una comprensión más integral del tema.

Se identificaron oportunidades para que el turismo contribuya a mejorar la seguridad alimentaria y la soberanía, impulsando un desarrollo sostenible y equitativo en la región. Sin embargo, es fundamental implementar estrategias turísticas de manera cuidadosa y considerada, teniendo en cuenta las necesidades y aspiraciones de la comunidad local.

Es importante reconocer las limitaciones de este estudio. La naturaleza cualitativa de la investigación limita la generalización de los resultados a otras comunidades. Además, la disponibilidad de datos y la complejidad del tema podrían haber impedido un análisis exhaustivo de todas las dimensiones de la problemática.

A pesar de estas limitaciones, el estudio ofrece un punto de partida valioso para futuras investigaciones que exploren estrategias concretas para la implementación efectiva de iniciativas turísticas responsables y sostenibles en San Basilio de Palenque. Se invita a profundizar en el análisis de las experiencias de otras comunidades y a desarrollar metodologías que permitan cuantificar los impactos del turismo en la seguridad y la soberanía alimentaria.

El texto se organiza de la siguiente manera: El primer capítulo plantea el problema de investigación, estableciendo el contexto y la relevancia del estudio. El segundo capítulo proporciona los antecedentes de la investigación, el estado del arte y las bases conceptuales. En el tercer capítulo se detalla la metodología empleada en la investigación. El cuarto capítulo presenta los resultados de la investigación. El segmento final del texto ofrece una síntesis de los hallazgos, las conclusiones derivadas de los resultados y las recomendaciones para futuras investigaciones. El último apartado lista todas las fuentes que respaldaron la investigación,

proporcionando un registro completo de los recursos consultados. Cada sección del texto tiene un propósito claro y contribuye a la comprensión integral del estudio.

1. Problema de investigación

1.1. Planteamiento del problema

El hambre, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2023), es una sensación de malestar o dolor causada por la falta de energía de los alimentos. A nivel global, aproximadamente el 29.6% de la población vive en condiciones de pobreza alimentaria, una cifra que se incrementó tras la pandemia y las crisis sanitarias de 2019 - 2022 (FAO, 2023).

En Colombia, existen mediciones que permiten estimar la cantidad de personas que sufren de pobreza alimentaria. Una de estas mediciones se realiza a través de la Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ECV). Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), 2023, la ECV revela que alrededor del 28.1% de la población colombiana vive en condiciones de hambre debido a la falta de recursos económicos.

El problema del hambre trasciende la producción de alimentos. Es un desafío multifacético que abarca desigualdades sociales, económicas y políticas (Bengoa, 2008). Uno de los grandes retos planteados por la Asamblea del Milenio de las Naciones Unidas (2000) es reducir a la mitad la pobreza y el hambre a nivel mundial. Para lograr esto, se establece que cada país debe implementar políticas de seguridad alimentaria para proteger a su población.

Desde la Declaración de los Derechos Humanos de 1948, se reconoce que todas las personas tienen derecho a una alimentación adecuada y a un nivel de vida que les permita garantizar su bienestar. En este sentido, la seguridad alimentaria, según Gordillo (2013), se refiere al acceso constante a alimentos físicos y al poder adquisitivo para comprar una alimentación adecuada. Por otro lado, la soberanía alimentaria, según la FAO (2013), se refiere al derecho de los pueblos y naciones a definir sus propias políticas y estrategias agrícolas, sin interferencias externas. Implica el control político y democrático sobre el sistema agrícola y su distribución, garantizando así el acceso equitativo a los alimentos.

Ambos conceptos, seguridad y soberanía alimentaria, están estrechamente interconectados. Mientras que la soberanía se refiere al control productivo y planificado de los alimentos, la seguridad alimentaria se refiere a cómo mantener un flujo constante de alimentos para la comunidad. Ambas son estrategias para lograr una alimentación segura y equitativa (López y Franco, 2015).

En San Basilio de Palenque, los índices de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) muestran que el 76.7% de las familias en el corregimiento tienen al menos una necesidad

insatisfecha. Según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (2011), alrededor del 50% de la población vive en pobreza extrema. Estas cifras alarmantes están estrechamente relacionadas con la pobreza alimentaria, ya que un gran porcentaje de las familias no puede acceder a una alimentación segura.

San Basilio de Palenque enfrenta desafíos significativos en términos de soberanía y seguridad alimentaria. La limitada disponibilidad de tierras agrícolas debido a la expansión urbana y la deforestación amenaza la capacidad de la comunidad para controlar sus propios sistemas alimentarios. Además, la escasez de agua para riego dificulta la producción local de alimentos y aumenta la dependencia de las importaciones (Payares, 2023).

El turismo puede ser una herramienta de transformación social. Según Colmenares (2017), el turismo puede utilizarse como una herramienta de cambio constante que promueve la interacción cultural entre visitantes y la comunidad receptora. Además, puede fomentar la inclusión social al crear oportunidades de empleo para grupos marginados, promoviendo la equidad y la integridad social dentro de las comunidades visitadas. De esta manera, el turismo incrementa la atención del Estado hacia lugares como San Basilio de Palenque, debido a la llegada de visitantes al corregimiento y, a su vez, incrementando los ingresos económicos. Teniendo en cuenta lo anterior, surge la pregunta: ¿Cómo contribuye el turismo a la soberanía y seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

Determinar la contribución del turismo a la soberanía y seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque.

1.2.2. Objetivos Específicos

1. Describir las Actividades turísticas en San Basilio de Palenque que contribuyen a la seguridad alimentaria.
2. Identificar las actividades de turismo gastronómico en San Basilio de Palenque que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria y preservar el patrimonio cultural de la comunidad
3. Proponer estrategias para maximizar los beneficios del turismo en la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad.

1.3 Justificación

1.3.1. Propósito de la investigación: El propósito de esta investigación es explorar cómo el turismo contribuye a la soberanía y seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque. Se busca

llenar un vacío en la investigación existente y proporcionar una comprensión más profunda de la intersección entre el turismo y la seguridad alimentaria.

1.3.2. Conveniencia del estudio: Este estudio es oportuno y relevante, especialmente en el contexto actual de creciente inseguridad alimentaria agravada por la pandemia. Además, el turismo, como sector en crecimiento, tiene el potencial de influir significativamente en la seguridad alimentaria.

1.3.3. Aportes sociales: Los hallazgos de esta investigación pueden informar políticas y estrategias para mejorar la seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque y otras regiones similares. Además, puede ayudar a promover un desarrollo turístico sostenible que beneficie a las comunidades locales.

1.3.4. Implicación práctica: Los resultados de este estudio pueden ser utilizados por los responsables de la toma de decisiones, los planificadores del desarrollo turístico y las comunidades locales para diseñar e implementar estrategias de turismo que promuevan la seguridad alimentaria.

1.3.5. Aporte teórico: Este estudio contribuye a la literatura académica sobre turismo y seguridad alimentaria, proporcionando un análisis empírico de cómo el turismo puede influir en la seguridad alimentaria en un contexto específico. Además, puede servir como base para futuras investigaciones en este campo.

2. Antecedentes

2.1. Antecedentes documentales o estados del arte

Cuba ha enfrentado numerosos desafíos debido a conflictos y sanciones impuestas por Estados Unidos. Según Gamboa et al. (2013), la soberanía y seguridad alimentaria han sido temas centrales en el desarrollo de políticas públicas en Cuba, especialmente durante el periodo de 1980 a 2008. Durante este tiempo, la isla experimentó una severa crisis económica y energética que condujo a una crisis alimentaria y al racionamiento de alimentos básicos. Desde entonces, el gobierno ha implementado diversas estrategias para mejorar la seguridad alimentaria del país y reducir su dependencia de las importaciones.

A pesar de estos esfuerzos, el autor critica las políticas actuales de soberanía y seguridad alimentaria en Cuba. Argumenta que estas políticas no han logrado eliminar la dependencia alimentaria ni organizar el sector agropecuario con suficiente autonomía y eficiencia para satisfacer las necesidades internas. Además, cuestiona la eficiencia y aprovechamiento de la tierra por parte del sector estatal y la Unidad Básica de Producción Cooperativa (UBPC).

Propone la necesidad de una “Tercera Reforma Agraria” que apunte a una agricultura más descentralizada y fortalezca al sector campesino.

Por otro lado, García y Wahren (2015) en su artículo “Seguridad Alimentaria vs. Soberanía Alimentaria: La cuestión alimentaria y el modelo del agronegocio en la Argentina”, destacan la importancia de los modelos productivos, tecnologías agrícolas, control de recursos y saberes locales. Critican el modelo actual propuesto por entidades internacionales respecto a cómo debe ser el manejo y producción agrícola por sus consecuencias negativas, tanto sociales, ambientales como económicas, que ponen en riesgo la soberanía alimentaria.

Finalmente, el autor se posiciona a favor de que el Estado proteja la producción para el mercado interno y apoye alternativas agroecológicas, en lugar de respaldar únicamente el agronegocio. Valora positivamente las experiencias de movimientos sociales que buscan construir alternativas agroecológicas y de mercados locales basadas en la soberanía alimentaria, y enfatiza la necesidad de un debate profundo sobre modelos productivos, tecnologías apropiadas, control de recursos y saberes locales.

En Argentina, Moser (2021) examina cómo el turismo comunitario puede ser un instrumento para alcanzar la soberanía alimentaria en comunidades indígenas, utilizando como caso de estudio la Comunidad Indígena de Amaicha del Valle. Esta investigación se basó en literatura gris, estudios de caso y análisis de entrevistas a la comunidad, con el objetivo principal de identificar la incidencia del turismo comunitario en la soberanía alimentaria en las comunidades indígenas.

La Ley 27-118 de 2014 en Argentina es un pilar importante, ya que considera la agricultura no solo como una actividad económica, sino también como un medio para fortalecer la soberanía alimentaria. Esta ley promueve la Agricultura Familiar, que representa el 66% de toda la explotación agropecuaria en el país, y contempla la agricultura como una forma de vida que tiene como objetivo principal “la reproducción de la familia en condiciones dignas”. Además, la ley contempla la creación de un banco de semillas nativas, el Centro de Producción de Semillas Nativas, que tiene como objetivo la preservación, comercialización, acopio e investigación de estas semillas.

En Colombia y Bolivia, también se han realizado investigaciones sobre seguridad y soberanía alimentaria. Laverde et al. (2019) mencionan que existen métodos que se están implementando para intentar frenar el hambre y la desnutrición. Sin embargo, estos se ven influenciados en gran medida por estructuras sociales y políticas que se pueden entender desde tres paradigmas: el Liberal, el Marxista y el Posestructuralista.

El autor concluye que el hambre y la desigualdad se han convertido en una emergencia que se intenta resolver desde la agenda política de las Naciones Unidas. En este contexto, la narrativa de seguridad alimentaria en Colombia, promovida por el gobierno, se interpreta como un discurso hegemónico que refuerza las estructuras de dominación y exclusión. En contraste, en Bolivia, las políticas de seguridad y soberanía alimentarias se complementan en un enfoque que prioriza el bienestar humano, la justicia social y la sostenibilidad ambiental, en consonancia con los principios del “Vivir Bien”. Finalmente, el autor critica la narrativa oficial de la seguridad alimentaria, ya que se ve influenciada por un modelo occidental que genera resistencia y re-existencia desde los territorios.

De manera similar, un artículo de la Universidad Nacional de Colombia examina cómo el archipiélago de San Andrés ha experimentado una pérdida constante de seguridad y soberanía alimentaria. Gutiérrez (2019) señala que la producción de alimentos en San Andrés se enfrenta a varios desafíos que han afectado su viabilidad y relevancia en el sector económico de la provincia. A pesar de ser una actividad profundamente arraigada en la cultura e historia del pueblo raizal, varios factores externos han contribuido a su declive.

En primer lugar, las disputas territoriales entre Nicaragua y Colombia por el control de la isla han generado tensiones y preocupaciones en la región. Estos conflictos, que han tenido repercusiones hasta la actualidad, no solo han afectado la seguridad y la estabilidad política de San Andrés, sino que también han creado un entorno desfavorable para el desarrollo y la inversión en la producción agrícola. La incertidumbre sobre la soberanía y la administración de la tierra ha desalentado la inversión en proyectos agrícolas a largo plazo y ha obstaculizado el acceso a recursos y financiamiento para los agricultores locales.

Además, las crisis climáticas han exacerbado los desafíos que enfrentan los agricultores en San Andrés. El aumento de los eventos climáticos extremos, como huracanes y tormentas, ha causado daños significativos a las cosechas y la infraestructura agrícola, dificultando aún más la producción y la comercialización de productos agrícolas.

Además, la llegada de nuevas actividades económicas, como el turismo, la pesca industrial y la exploración petrolera, también ha competido por recursos y atención gubernamental, desviando los esfuerzos y los recursos de apoyo hacia otros sectores económicos. El turismo, en particular, ha transformado el paisaje y el uso del suelo en San Andrés, priorizando la infraestructura hotelera y de entretenimiento sobre la agricultura tradicional.

En conjunto, estos factores han contribuido a la pérdida de relevancia y viabilidad de la producción agrícola en San Andrés. Si bien la actividad agrícola sigue siendo importante para

la identidad cultural y la subsistencia de la comunidad raizal, es necesario abordar estos desafíos de manera integral para garantizar su sostenibilidad a largo plazo y promover el desarrollo económico equitativo en la provincia.

Sin embargo, a pesar de los desafíos mencionados anteriormente, la producción agrícola en las islas sigue siendo viable y significativa para la soberanía alimentaria local. Se destaca la importancia de apoyar y fomentar esta producción por parte del Estado y otros sectores económicos, como el turismo, reconociendo su calidad, relevancia cultural y su contribución a la seguridad alimentaria de la comunidad.

El departamento del Meta en Colombia enfrenta desafíos significativos en cuanto a la seguridad y soberanía alimentaria. Aunque la agricultura y la ganadería son pilares fundamentales para la economía y el desarrollo sociocultural de la región, se observa una deficiencia en el desarrollo de actividades agrícolas distintas a la ganadería extensiva. Esto señala la necesidad de abordar la diversificación de la producción agrícola para garantizar una mayor seguridad alimentaria en la región.

La necesidad urgente de generar políticas sólidas respecto a la seguridad y la soberanía alimentaria es de gran relevancia, ya que estos medios se ven repercutidos en todo el mundo. El siguiente documento, hace un acercamiento al departamento de Meta, en una revisión de políticas e iniciativas pretende dar una contextualización de la situación actual del departamento recalcando así el papel fundamental del estado y de la comunidad en la toma de decisiones para contribuir a reducir el hambre.

Pacheco et. al (2018) cuenta que, el trabajo en el campo ha sido el pilar fundamental en el desarrollo económico y sociocultural del departamento del Meta en Colombia. La agricultura y la ganadería han sido las principales actividades que han sustentado la economía local y han proporcionado medios de subsistencia para las familias metenses a lo largo de la historia. Sin embargo, a pesar de su importancia, la seguridad y soberanía alimentaria enfrentan desafíos significativos, con políticas y acciones que aún no han logrado materializar resultados concretos para garantizar el acceso a alimentos suficientes y nutritivos para todas las comunidades del departamento.

Una crítica importante recae en las políticas públicas, que parecen favorecer la explotación minera en deterioro de la seguridad y soberanía alimentaria. Este enfoque desequilibrado plantea la urgencia de repensar las prioridades gubernamentales para garantizar un equilibrio entre el desarrollo económico y la seguridad alimentaria. Para abordar estos desafíos, se propone fortalecer alternativas como la agroecología, la agricultura familiar, los mercados locales y las economías solidarias. Estas opciones ofrecen un camino hacia sistemas

alimentarios más sostenibles y resilientes, capaces de enfrentar los desafíos ambientales y sociales que enfrenta la región.

En la zona media de San Juan, Chocó, los huertos caseros son un agroecosistema sostenible que integra aspectos sociales, ecológicos, culturales y físicos, convirtiéndose en estructuras autosostenibles. Según Mendes (2020) y Gliessman (2002), estos huertos son vitales para la economía familiar campesina y la seguridad alimentaria y nutricional, ya que permiten a las familias cultivar alimentos nutritivos y saludables libres de agroquímicos, participando en todo el proceso desde la siembra hasta el plato.

Además de los beneficios de sus propios cultivos, las familias que practican la agricultura pueden generar excedentes económicos a través de su comercialización (Leonel et al., 2007). Sin embargo, la región enfrenta un incremento en la explotación minera, una actividad que, aunque proporciona ingresos económicos a quienes la realizan, también trae consigo una serie de efectos negativos en la seguridad y soberanía alimentaria, la salud humana, animal y ambiental a nivel local, regional y global (Castellanos, 2017; Ríos y Zahyr, 2019; Muñoz-Duque et al., 2020; González, 2013).

La inseguridad alimentaria es un fenómeno que afecta a unas 2.000 personas en el mundo, y en América Latina y el Caribe a casi un tercio de la población (FAO, 2020). A pesar de que la producción agrícola está en aumento, se siguen mencionando políticas en campaña para el crecimiento a nivel mundial, lo que demuestra que no basta con aumentar la existencia de alimentos, sino que también es necesario generar una buena distribución.

En Cartagena de Indias, se realizó un estudio para identificar la incidencia de la seguridad alimentaria de las poblaciones vulnerables de la región. Según el DANE (2019), el 34,3% de su población vive en condiciones de pobreza, y el 3% en condición de pobreza extrema. En respuesta a esta situación, surgieron iniciativas de agricultura urbana promovidas por organizaciones sin ánimo de lucro y gubernamentales, como el programa “Patios Productivos”. Este programa buscaba asegurar la alimentación de las familias mediante huertas caseras de hortalizas y verduras de carácter local.

Finalmente, se destaca la importancia de recuperar y preservar las semillas criollas y los saberes tradicionales de las comunidades indígenas y campesinas. Estas prácticas ancestrales no solo son fundamentales para la conservación de la biodiversidad, sino que también representan una estrategia clave para fortalecer la soberanía alimentaria y la resiliencia frente a los desafíos del cambio climático y la globalización económica. En este contexto, el turismo cultural puede ser una vía para alcanzar la soberanía alimentaria en las comunidades,

como se evidencia en la experiencia de la Comunidad Indígena de Amaicha del Valle (Orgaz, 2013).

2.2. Marco Teórico

2.2.1. Saberes locales

Los saberes locales, también conocidos como conocimientos tradicionales, son un conjunto de habilidades, prácticas, técnicas y creencias desarrolladas por comunidades locales a lo largo del tiempo. Estos conocimientos, transmitidos de generación en generación, están profundamente arraigados en la cultura local y están intrínsecamente vinculados al entorno natural y social de la comunidad.

Los saberes locales son un cuerpo de conocimientos que se desarrollan y transmiten dentro de una comunidad específica. Son el resultado de siglos de experimentación, observación e interacción con el entorno natural (Berkes, 1999). Estos conocimientos son dinámicos y evolucionan con el tiempo para adaptarse a los cambios en el entorno y las necesidades de la comunidad.

Los saberes locales son fundamentales para la supervivencia y el bienestar de muchas comunidades, especialmente en regiones donde las condiciones ambientales son difíciles. Estos conocimientos permiten a las comunidades gestionar sus recursos naturales, predecir el clima, mantener su salud y preservar su cultura (Nakashima et al., 2012). Además, los saberes locales pueden contribuir a la sostenibilidad y la resiliencia de las comunidades frente a los desafíos del cambio climático y la globalización.

Los saberes locales pueden desempeñar un papel crucial en el desarrollo sostenible. Pueden proporcionar soluciones eficaces y sostenibles a los desafíos locales, desde la gestión de los recursos naturales hasta la salud y la nutrición (Pretty et al., 2009). Además, el reconocimiento y la valoración de los saberes locales pueden contribuir a la justicia social y al empoderamiento de las comunidades locales.

Existe un creciente reconocimiento de la importancia de integrar los saberes locales con la ciencia moderna. Esta integración puede enriquecer la comprensión científica y proporcionar soluciones más efectivas y adaptadas a los desafíos locales (Agrawal, 1995). Sin embargo, también plantea desafíos, como la necesidad de respetar los derechos de propiedad intelectual

de las comunidades locales y de garantizar que los beneficios de la utilización de los saberes locales se compartan de manera justa.

La protección y promoción de los saberes locales es un tema importante en muchos campos, desde la conservación de la biodiversidad hasta el desarrollo sostenible y los derechos humanos. Existen diversas estrategias y mecanismos para proteger y promover los saberes locales, desde leyes y políticas hasta programas de educación y capacitación (Posey, 2002).

En resumen, los saberes locales son un recurso valioso que puede contribuir a la sostenibilidad, la resiliencia y el bienestar de las comunidades locales. Su reconocimiento, valoración y protección son fundamentales para el desarrollo sostenible y la justicia social.

En San Basilio de Palenque, los saberes locales desempeñan un papel crucial en la seguridad y soberanía alimentaria. Estos conocimientos, transmitidos de generación en generación, incluyen técnicas agrícolas tradicionales, prácticas de recolección y pesca, y recetas culinarias que utilizan ingredientes locales. Estos saberes permiten a la comunidad cultivar y preparar alimentos nutritivos, promoviendo una dieta equilibrada y sostenible. Además, la preservación y promoción de estos saberes locales fortalecen la identidad cultural de la comunidad, fomentan la autosuficiencia y contribuyen a la resiliencia frente a los desafíos económicos y ambientales. Por lo tanto, los saberes locales son fundamentales para mantener y mejorar la seguridad y soberanía alimentaria en San Basilio de Palenque.

2.2.2. Turismo Comunitario

El turismo puede ser una herramienta poderosa para el desarrollo sostenible de San Basilio de Palenque. Al aprovechar su condición de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, se pueden crear experiencias turísticas auténticas que generen beneficios económicos para la comunidad. Esto incluye la promoción de la cultura culinaria a través de recorridos gastronómicos y actividades etnoturísticas. Dado que el turismo comunitario se centra en la participación de las comunidades locales en el desarrollo y gestión de actividades turísticas, se empodera a los residentes para que se beneficien directamente del turismo.

Según Inostroza (2008), el turismo comunitario es una forma de turismo que se enfoca en la participación de las comunidades locales en el desarrollo y la gestión de actividades turísticas en sus áreas. En lugar de ser dirigido por grandes empresas turísticas, el turismo comunitario se centra en el empoderamiento de las comunidades locales para que se beneficien directamente de la industria del turismo. El turismo comunitario busca promover la conservación del patrimonio cultural y natural de las comunidades locales, así como el respeto por sus tradiciones y formas de vida. Además, puede ayudar a diversificar las fuentes de

ingresos de las comunidades, reduciendo su dependencia de actividades económicas tradicionales y contribuyendo al desarrollo sostenible de las regiones.

Entender el turismo como una herramienta social y una metodología a través del turismo comunitario implica reconocer su potencial para promover el desarrollo sostenible, la inclusión social y la conservación cultural y ambiental. El turismo comunitario se centra en la participación de las comunidades locales en la gestión y beneficio del turismo en sus áreas, lo que lo convierte en un vehículo para empoderar a las poblaciones locales y mejorar sus condiciones socioeconómicas.

En esa misma línea, Bravo et al. (2020) mencionan que el turismo comunitario promueve la cohesión social alrededor de un objetivo compartido, propiciando la autogestión en la planificación, operacionalización, supervisión y desarrollo de las actividades turísticas por parte de los miembros de la comunidad. Esto fortalece prácticas democráticas y fomenta la participación y cooperación entre ellos. Un ejemplo destacado de esta relación positiva es la Comunidad Agua Blanca en el cantón Puerto López, que ejemplifica el éxito del turismo comunitario en la mejora socioeconómica y la conservación de recursos naturales. Sin embargo, para alcanzar estos objetivos, no basta solo con la acción de las comunidades. Se requieren alianzas público-privadas bajo la dirección del Ministerio de Turismo, actuando sobre un sistema integral de información turística para facilitar la toma de decisiones en todos los niveles, desde el nacional hasta el comunitario.

Al adoptar el turismo comunitario, San Basilio de Palenque puede fortalecer la cohesión social alrededor de un objetivo compartido, permitiendo la autogestión en la planificación, operacionalización y desarrollo de actividades turísticas por parte de los miembros de la comunidad. Esta colaboración entre residentes locales, autoridades gubernamentales y el sector privado puede impulsar la participación democrática y fomentar la cooperación, generando beneficios tanto para la comunidad como para los visitantes.

Además, según Scheyvens (1999), el turismo comunitario puede ser una estrategia efectiva para el empoderamiento económico, social y político de las comunidades locales. Puede proporcionar a las comunidades los medios para controlar y beneficiarse de los recursos turísticos en sus territorios, y puede ayudar a las comunidades a preservar y promover su patrimonio cultural y natural. Sin embargo, para que el turismo comunitario sea verdaderamente beneficioso para las comunidades locales, es esencial que se implemente de manera que respete los derechos, la cultura y el medio ambiente de las comunidades locales.

2.2.3. Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria, como señala Hernández (2020), es un aspecto fundamental para la comunidad palenquera de San Basilio de Palenque. Para garantizarla, es esencial promover la producción local de alimentos a través de prácticas agrícolas sostenibles y tradicionales, así como fomentar la diversificación de cultivos para aumentar la resiliencia ante posibles amenazas. Apoyar a la agricultura familiar y promover el consumo de alimentos locales son acciones complementarias que pueden fortalecer la cadena alimentaria local.

Integrar estas iniciativas en el enfoque de turismo comunitario no solo contribuye a la promoción de la cultura local y la preservación de prácticas agrícolas tradicionales, sino que también garantiza un suministro constante de alimentos frescos y nutritivos para la comunidad palenquera. Según Scheyvens (1999), el turismo puede desempeñar un papel importante en la promoción de la soberanía alimentaria al fomentar la producción local y el consumo de productos autóctonos.

Además, como menciona Altieri (2009), la soberanía alimentaria es un aspecto crucial para la comunidad palenquera. Esto implica garantizar el acceso a alimentos nutritivos, la preservación de prácticas agrícolas tradicionales y la diversificación de la dieta. El turismo puede desempeñar un papel importante en la promoción de la soberanía alimentaria al fomentar la producción local y el consumo de productos autóctonos, destacando la gastronomía local y promoviendo la compra de alimentos a los productores locales. De esta manera, el turismo puede contribuir a fortalecer la economía local y preservar las prácticas agrícolas tradicionales.

En San Basilio de Palenque, la seguridad y la soberanía alimentarias están estrechamente vinculadas. La comunidad ha desarrollado una serie de prácticas y tradiciones que contribuyen a la seguridad alimentaria, desde la agricultura familiar hasta la gastronomía local. Estas prácticas, respaldadas por el turismo comunitario, no solo proporcionan alimentos nutritivos a la comunidad, sino que también fortalecen la economía local y preservan la cultura y las tradiciones locales. Sin embargo, es esencial que estas prácticas se mantengan y se fortalezcan para garantizar la seguridad alimentaria a largo plazo en San Basilio de Palenque.

2.2.4. Gobernanza

La gobernanza, un término ampliamente utilizado en diversas disciplinas como las ciencias sociales, económicas, políticas, sociológicas y estudios de organización y planificación, se refiere a los modelos o prácticas de coordinación de acciones colectivas de un grupo o comunidad con objetivos comunes y legítimos que mantienen un cierto orden social (Rhodes, 1996).

San Basilio de Palenque, reconocido por su rica herencia cultural africana, ha mantenido vivas sus formas de organización social y tradiciones ancestrales. Según Torres

(2017), los Kuagros, un grupo de hombres y mujeres que se fortalece con la pubertad y prevalece hasta la muerte, son una instancia social-administrativa encargada de mantener la cultura palenquera. Son los más sabios y conocedores de la tradición oral y costumbres ancestrales, y se caracterizan por su liderazgo comunitario.

Además de los Kuagros, la lengua propia de San Basilio de Palenque, una lengua criolla de base léxica española y sustrato lingüístico africano, es un elemento crucial de la gobernanza en la comunidad. Transmitida oralmente de generación en generación, es un símbolo de identidad y resistencia cultural (Schwegler, 2011).

A pesar de los desafíos modernos y los cambios en estos sistemas sociales, San Basilio ha logrado conservar su sistema de gobernanza tradicional, basado en la autonomía, la tradición oral, la solidaridad comunitaria y el respeto por sus raíces africanas. Sin embargo, un informe reciente de la Defensoría del Pueblo (2021) advierte sobre la necesidad de fortalecer los mecanismos de coordinación entre las autoridades tradicionales y las instituciones estatales para garantizar una gobernabilidad efectiva y el respeto de los derechos de esta comunidad afrodescendiente.

Resulta importante destacar cómo la gobernanza en San Basilio de Palenque se relaciona con la seguridad y soberanía alimentaria. La gobernanza local, que incluye la gestión de los recursos naturales y la producción de alimentos, juega un papel crucial en la seguridad alimentaria de la comunidad. Las prácticas agrícolas tradicionales, basadas en los saberes locales y respaldadas por la gobernanza comunitaria, contribuyen a la soberanía alimentaria al permitir a la comunidad controlar su propia producción de alimentos y adaptarse a los cambios ambientales (Altieri & Toledo, 2011). Por lo tanto, fortalecer la gobernanza local es esencial para promover la seguridad y soberanía alimentaria en San Basilio de Palenque.

2.2.5. Gobernabilidad

San Basilio de Palenque, una comunidad afrodescendiente ubicada en el departamento de Bolívar, Colombia, se ha convertido en un referente de gobernabilidad efectiva, preservando su identidad cultural y resolviendo conflictos de manera autónoma. Este estudio analiza los elementos que sustentan la gobernabilidad en San Basilio de Palenque, tomando como base los aportes de autores como Luis F. Aguilar (2020), Fernando Calderón (1995), Joseph S. Nye (2000), Francis Fukuyama (2005), Elinor Ostrom (2010), Arturo Arce (2000), Anthony Bebbington y Thomas Perreault (1999).

En el contexto de San Basilio de Palenque, la gobernabilidad se manifiesta en la capacidad de la comunidad para gestionar sus propios asuntos de manera eficaz y autónoma, respetando su identidad cultural y tradiciones ancestrales (Aguilar, 2020). Esta capacidad se

fundamenta en el reconocimiento y respeto por sus estructuras de gobierno tradicionales, como el Consejo Comunitario de Ma Kuagro, y en la participación de la comunidad en la toma de decisiones (Calderón, 1995).

2.2.5.1. Elementos Clave de la Gobernabilidad en San Basilio de Palenque

Autonomía Cultural: San Basilio de Palenque ha luchado por preservar su autonomía cultural, plasmada en el reconocimiento de su lengua palenquera como patrimonio oral de la humanidad por la UNESCO. Esta autonomía se refleja en la capacidad de la comunidad para tomar decisiones sobre su cultura, tradiciones y valores, sin imposiciones externas (Nye, 2000; Fukuyama, 2005).

Resolución de Conflictos: La comunidad ha desarrollado mecanismos propios para la resolución de conflictos internos, basados en el diálogo, la mediación y el respeto mutuo (Ostrom, 2010). Estos mecanismos han permitido mantener la cohesión social y evitar la escalada de conflictos que podrían afectar la estabilidad de la comunidad.

Liderazgo Comunitario: El liderazgo tradicional de los Ma Kuagro ha sido fundamental para la gobernabilidad en San Basilio de Palenque. Su sabiduría, experiencia y compromiso con la comunidad han guiado las decisiones y acciones que han fortalecido la autonomía y el bienestar de la población (Arce, 2000).

Participación Ciudadana Activa: La participación de los miembros de la comunidad en la toma de decisiones y la ejecución de proyectos ha sido un pilar fundamental de la gobernabilidad (Calderón, 1995). Esta participación ha permitido que las decisiones reflejen las necesidades y aspiraciones de la población, generando un sentido de pertenencia y compromiso colectivo.

Adaptación y Resiliencia: La comunidad de San Basilio de Palenque ha demostrado una notable capacidad para adaptarse a los cambios externos y superar desafíos (Bebbington & Perreault, 1999). Esta resiliencia se basa en su fuerte identidad cultural, sus mecanismos de gobernanza autónoma y la solidaridad entre sus miembros.

En resumen, San Basilio de Palenque se erige como un ejemplo inspirador de gobernabilidad efectiva, donde la autonomía cultural, la resolución pacífica de conflictos, el liderazgo comunitario, la participación ciudadana activa y la resiliencia se unen para crear una comunidad fuerte, cohesionada y comprometida con su propio desarrollo. Su experiencia ofrece valiosas lecciones para otras comunidades que buscan fortalecer su propia gobernabilidad y preservar su identidad cultural.

2.2.6. Desarrollo sostenible

El desarrollo sostenible es un concepto que ha cobrado relevancia en las últimas décadas como respuesta a los desafíos ambientales, sociales y económicos que enfrenta la humanidad. Este concepto busca un equilibrio entre el crecimiento económico, la protección del medio ambiente y el bienestar social, asegurando que las necesidades de las generaciones presentes no comprometan las posibilidades de las generaciones futuras (Comisión Brundtland, 1987).

2.2.6.1. Enfoques del desarrollo sostenible

Existen diversos enfoques para el desarrollo sostenible, cada uno con sus propias características y énfasis. Entre los más destacados se encuentran:

Enfoque ambiental: Este enfoque se centra en la conservación del medio ambiente y la gestión sostenible de los recursos naturales. Autores como Rachel Carson (1962), Paul Hawken (1993) y Lester Brown (2000) han sido pioneros en este campo.

Enfoque social: Este enfoque pone el acento en la equidad social, la justicia y la erradicación de la pobreza. Autores como Amartya Sen (1999), Martha Nussbaum (2000) y Joseph Stiglitz (2002) han contribuido al desarrollo de este enfoque.

Enfoque económico: Este enfoque se centra en el crecimiento económico sostenible y la generación de empleo. Autores como Herman Daly (1993), E.F. Schumacher (1973) y Muhammad Yunus (2003) han propuesto alternativas al modelo económico tradicional.

2.2.7. Objetivos del desarrollo sostenible

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), establecidos por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 2015, representan un marco global para el desarrollo sostenible. Estos objetivos abarcan una amplia gama de temas, incluyendo la erradicación de la pobreza, el hambre y la desnutrición; la protección del medio ambiente; la promoción de la educación y la salud; y la construcción de sociedades justas, pacíficas e inclusivas.

2.2.7.1. San Basilio de Palenque: Un ejemplo de desarrollo sostenible

San Basilio de Palenque, una comunidad afrodescendiente ubicada en el departamento de Bolívar, Colombia, se ha convertido en un referente de desarrollo sostenible. La comunidad ha logrado preservar su identidad cultural, proteger su medio ambiente y mejorar el bienestar social de sus habitantes a través de diversas iniciativas, como la agricultura sostenible, el turismo comunitario y la educación intercultural.

El desarrollo sostenible es un desafío complejo que requiere la acción conjunta de gobiernos, empresas, organizaciones civiles y la sociedad en general. El caso de San Basilio de

Palenque demuestra que es posible alcanzar un desarrollo sostenible a través de la participación de las comunidades y el respeto por su cultura y tradiciones.

3. Metodología

3.1. Tipo de investigación:

La investigación sobre la interrelación entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía en San Basilio de Palenque se enmarca en una metodología de tipo aplicada y descriptiva.

Su carácter aplicado reside en su objetivo de contribuir a la resolución de una problemática específica que afecta a la comunidad: la compleja relación entre el desarrollo del turismo, la garantía de la seguridad alimentaria y el ejercicio de la soberanía alimentaria.

Por otro lado, su naturaleza descriptiva se centra en caracterizar y comprender en detalle las características de esta relación, así como las formas en que se manifiesta en el contexto particular de San Basilio de Palenque.

3.2. Definición de variables e indicadores:

El estudio identifica tres variables principales:

Turismo: Hace referencia a las actividades turísticas que se desarrollan en la región, incluyendo el número de visitantes, los tipos de actividades que realizan y su impacto en la comunidad.

Seguridad alimentaria: Se define como la disponibilidad de alimentos nutritivos y suficientes para satisfacer las necesidades de la población, así como el acceso a estos alimentos por parte de todos los miembros de la comunidad.

Soberanía alimentaria: Se refiere a la capacidad de la comunidad para controlar su propio sistema alimentario, desde la producción hasta la distribución y el consumo de alimentos.

Para cada una de estas variables se establecen indicadores específicos que permiten medir y evaluar su comportamiento en el contexto de San Basilio de Palenque. Estos

indicadores se derivan de la revisión bibliográfica y documental, y pueden incluir aspectos como:

Número de turistas: Número de visitantes que llegan a la comunidad por año, temporada o tipo de actividad turística.

Disponibilidad de alimentos: Variedad y cantidad de alimentos disponibles en la comunidad, tanto de producción local como externa.

Acceso a alimentos: Porcentaje de la población que tiene acceso a alimentos suficientes y nutritivos, así como estrategias de acceso a estos alimentos (compra, producción propia, etc.).

Participación en la toma de decisiones: Nivel de participación de la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con el sistema alimentario local.

3.3. Población y muestra:

La población objetivo del estudio es la comunidad de San Basilio de Palenque, debido a su creciente actividad turística y las preocupaciones existentes en torno a la seguridad alimentaria y la soberanía.

La muestra del estudio está conformada por una variedad de documentos que reflejan las experiencias y perspectivas de la comunidad, incluyendo:

- Estudios académicos y reportes de investigación
- Informes gubernamentales y documentos institucionales
- Artículos periodísticos y reportajes
- Material producido por organizaciones locales y comunitarias

El análisis de esta amplia gama de documentos permite obtener una visión integral de la situación y comprender las diferentes perspectivas que existen al interior de la comunidad.

3.4. Enfoque del trabajo:

El estudio adopta un enfoque cualitativo, lo cual significa que se centra en comprender el significado e interpretación de los fenómenos sociales relacionados con la problemática, en lugar de enfocarse únicamente en mediciones cuantitativas.

A través del análisis documental, se busca profundizar en la comprensión de la relación entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía desde la perspectiva de los propios habitantes de San Basilio de Palenque.

3.5. Técnicas de análisis de datos:

Se realiza un análisis documental exhaustivo de diversos tipos de documentos, incluyendo los mencionados en la sección 3.3.

Este análisis implica la identificación de patrones, temas y relaciones recurrentes en los datos, lo que permite a los investigadores obtener una comprensión más profunda de la dinámica entre las variables de estudio y su impacto en la comunidad.

3.6. Limitaciones:

El estudio reconoce algunas limitaciones propias de su metodología cualitativa:

Limitada generalización: Los resultados obtenidos no pueden ser directamente generalizados a otras comunidades, debido a las características y contextos específicos de cada una.

Disponibilidad de datos: La disponibilidad de información documental relevante pudo haber influido en el alcance del análisis y la exhaustividad de la investigación.

Complejidad del tema: La complejidad inherente a la relación entre turismo, seguridad y soberanía alimentarias pudo haber dificultado la comprensión integral de todas sus dimensiones.

A pesar de estas limitaciones, el estudio ofrece una base valiosa para futuras investigaciones en este campo y contribuye a la comprensión de la problemática en el contexto particular de San Basilio de Palenque.

Se invita a futuros investigadores a considerar estas limitaciones al interpretar los resultados del estudio y a diseñar investigaciones complementarias que profundicen en el análisis de esta temática tan relevante para la comunidad.

3.7. Metodología aplicada en el contexto de San Basilio de Palenque: Un enfoque adaptado a una comunidad única

3.7.1. Considerando la singularidad de San Basilio de Palenque:

La metodología de investigación aplicada en este estudio se diseñó cuidadosamente para abordar la complejidad y la singularidad de San Basilio de Palenque. Esta comunidad, reconocida por su rica herencia cultural afrocolombiana y su creciente sector turístico, enfrenta desafíos únicos en términos de seguridad alimentaria y soberanía.

A diferencia de otras comunidades, San Basilio de Palenque posee una identidad cultural vibrante y un fuerte arraigo a sus tradiciones ancestrales, lo que impregna las dinámicas relacionadas con el turismo, la alimentación y la autonomía local.

Por ello, era fundamental adoptar un enfoque que reconociera la riqueza cultural y la historia de la comunidad, así como las características específicas de su contexto socioeconómico y ambiental.

3.7.2. Profundizando en las experiencias y perspectivas locales:

El enfoque cualitativo y descriptivo elegido permitió a los investigadores profundizar en las experiencias y perspectivas de los habitantes de San Basilio de Palenque.

Al analizar una amplia gama de documentos que reflejan la realidad de la comunidad, como estudios académicos, informes gubernamentales, artículos periodísticos y materiales producidos por organizaciones locales, se pudo captar la complejidad de las relaciones entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía, desde la perspectiva de quienes viven y experimentan estos fenómenos en su día a día.

Esta metodología permitió ir más allá de los datos cuantitativos y comprender las percepciones, valores y creencias de la comunidad, lo que resultó esencial para comprender las dinámicas subyacentes que influyen en la seguridad alimentaria y la soberanía en el contexto de San Basilio de Palenque.

3.7.3. Hacia una comprensión integral y aportes para el desarrollo sostenible:

La combinación de un enfoque cualitativo y descriptivo, junto con el análisis de una amplia gama de documentos que reflejan las diversas voces de la comunidad, permitió a los investigadores obtener una comprensión integral de la relación entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía en San Basilio de Palenque.

Esta metodología no solo proporcionó información valiosa sobre la situación actual, sino que también generó perspectivas valiosas para futuras iniciativas de desarrollo sostenible en la región.

Al comprender las experiencias y perspectivas de la comunidad, las autoridades locales y las organizaciones de desarrollo pueden diseñar estrategias más efectivas y culturalmente sensibles que promuevan el turismo sostenible, la seguridad alimentaria y la soberanía en San Basilio de Palenque, preservando al mismo tiempo su rica herencia cultural y empoderando a la comunidad para tomar control de su propio futuro.

3.8. Fases metodológicas del estudio:

Fase 1: Planteamiento del problema y revisión bibliográfica

Definición del problema de investigación: Se identificó la problemática central que se abordaría: la interrelación entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía en San Basilio de Palenque.

Revisión bibliográfica exhaustiva: Se realizó una extensa revisión de literatura científica, incluyendo estudios académicos, informes de investigación, artículos periodísticos y materiales de organizaciones locales, para obtener un conocimiento profundo del tema y de las investigaciones previas realizadas.

Formulación de preguntas de investigación: Se formularon preguntas específicas y relevantes que guiarían el estudio y permitieran abordar el problema de investigación de manera clara y enfocada.

Fase 2: Diseño de la metodología

Elección del enfoque metodológico: Se optó por un enfoque cualitativo y descriptivo, considerando la complejidad y la singularidad del contexto de San Basilio de Palenque.

Selección de técnicas de recolección de datos: Se definieron las técnicas de recolección de datos más adecuadas para el estudio, incluyendo el análisis documental de una amplia gama de fuentes.

Definición de la población y muestra: Se identificó la población objetivo del estudio (la comunidad de San Basilio de Palenque) y se seleccionó una muestra representativa de documentos para el análisis.

Elaboración de instrumentos de análisis: Se diseñaron instrumentos de análisis para organizar y sistematizar la información recopilada, permitiendo la identificación de patrones, temas y relaciones relevantes.

Fase 3: Recolección y análisis de datos

Recolección de datos: Se llevó a cabo la recolección de datos de acuerdo con las técnicas seleccionadas, incluyendo la búsqueda y obtención de documentos relevantes.

Organización y codificación de datos: Se organizaron y codificaron los datos recopilados de manera sistemática, utilizando herramientas y técnicas adecuadas para el análisis cualitativo.

Análisis de datos: Se aplicaron técnicas de análisis cualitativo a los datos codificados, buscando identificar patrones, temas, relaciones y significados emergentes.

Triangulación de datos: Se compararon y contrastaron los hallazgos obtenidos de diferentes fuentes para garantizar la confiabilidad y validez de los resultados.

Fase 4: Interpretación y discusión de resultados

Interpretación de hallazgos: Se interpretaron los resultados del análisis en relación con las preguntas de investigación y el contexto de San Basilio de Palenque.

Discusión de resultados: Se discutieron los hallazgos del estudio en profundidad, destacando sus implicaciones, aportes y contribuciones al conocimiento sobre la temática.

Redacción del informe final: Se redactó un informe final que sintetiza el proceso metodológico, los resultados obtenidos, las discusiones y las conclusiones del estudio.

Fase 5: Conclusiones y recomendaciones

Elaboración de conclusiones: Se formularon conclusiones que resumen los principales hallazgos y aportes del estudio.

Recomendaciones para futuras investigaciones: Se propusieron líneas de investigación futuras que complementen o amplíen el conocimiento obtenido en este estudio.

Recomendaciones para la acción: Se formularon recomendaciones para la acción, dirigidas a autoridades locales, organizaciones de desarrollo y la comunidad de San Basilio de Palenque, con el objetivo de promover el desarrollo sostenible y la gestión integral de la relación entre turismo, seguridad alimentaria y soberanía en la comunidad.

4. Resultados

Ubicación geográfica

San Basilio de Palenque se encuentra ubicado en el departamento de Bolívar, al norte de Colombia, aproximadamente a 60 kilómetros al sureste de Cartagena de Indias y a 6 kilómetros del municipio de Mahates, al que pertenece (Ministerio de Cultura, 2014, p. 12), limita con Málaga, San Pablo y San Cayetano.

Figura 1

Ubicación de San Basilio de Palenque



Nota. Fuente: Ubicación geográfica del pueblo de Palenque de San Basilio en Colombia, The Royal Society (2016).

San Basilio se encuentra en una llanura caribeña, caracterizada por su relieve plano. Se sitúa en un piedemonte de escasa elevación, con una altura media de 20 metros sobre el nivel del mar (Alcaldía de Mahates, 2020). El clima de la región es semiárido y cálido, con una temperatura promedio de 28°C y una humedad relativa del 75% (Ruiz et al., 2017, p. 125). La región recibe entre 700 y 1200 mm de precipitaciones anuales, que se concentran principalmente entre los meses de agosto y noviembre. En la figura 1 se puede apreciar lo anteriormente anotado.

4.1. Actividades turísticas en San Basilio de Palenque que contribuyen a la seguridad alimentaria

La investigación se basó en una revisión documental y un ejercicio de observación para destacar las actividades y atractivos turísticos que juegan un papel crucial en la seguridad y soberanía alimentaria en San Basilio de Palenque. A continuación, se presentan los atractivos más significativos identificados.

Se utilizó la plataforma virtual Tripadvisor para identificar y valorar los destinos y atractivos más populares. Esta herramienta permite a los turistas y visitantes compartir sus opiniones y clasificar los destinos según el número de visitas. Los tours guiados emergieron como una de las principales actividades turísticas en San Basilio.

El turismo gastronómico y culinario es una actividad que puede contribuir significativamente a la seguridad alimentaria de la comunidad. La rica herencia culinaria de la región, que incluye platos tradicionales afrocolombianos, atrae a los visitantes. La promoción del turismo gastronómico impulsa la demanda de productos alimenticios locales y promueve el desarrollo de restaurantes y establecimientos de comida gestionados por la comunidad. Esto no solo genera ingresos adicionales para los residentes locales, sino que también preserva y promueve la cultura alimentaria única de la región.

Además, el turismo agrícola ofrece oportunidades para explorar fincas y plantaciones locales, aprender sobre técnicas agrícolas tradicionales y participar en actividades relacionadas con la cosecha y producción de alimentos. Esta interacción directa con la agricultura local aumenta la conciencia sobre la importancia de la seguridad alimentaria y apoya prácticas agrícolas sostenibles en la comunidad (Kadya Obezzo, 2013).

La organización de mercados y ferias locales es esencial para promover la seguridad alimentaria al permitir que los productores locales comercialicen sus productos directamente.

Este enfoque beneficia tanto a los residentes locales como a los turistas, al ofrecer acceso a alimentos frescos y de alta calidad. Además, eventos como el festival de tambores en San Basilio de Palenque pueden desempeñar un papel crucial en este sentido.

Según Yarima García (2023), en el festival de tambores de San Basilio de Palenque, además de celebrar la cultura y la música, se puede integrar la promoción de los productos locales y la seguridad alimentaria. Estos eventos atraen a una amplia audiencia, incluidos turistas nacionales e internacionales, brindando una oportunidad única para destacar los productos locales y sus productores. Los vendedores locales podrían aprovechar este contexto para ofrecer sus productos frescos y tradicionales, lo que no solo promovería la seguridad alimentaria, sino que también fortalecería la economía local y fomentaría el orgullo comunitario. Además, el intercambio cultural que ocurre en eventos como este puede enriquecer la experiencia tanto para los residentes como para los visitantes, promoviendo una comprensión más profunda de la importancia de la seguridad alimentaria y el papel vital que desempeñan los productores locales en este aspecto. Con lo anterior mencionado, las siguientes actividades son parte fundamental del turismo en San Basilio de Palenque.

Recorridos históricos culturales

El Tour Cultural en Grupos Pequeños en San Basilio De Palenque (Tripadvisor, 2024) es una ruta guiada que ofrece a los visitantes una experiencia dinámica y enriquecedora. Este recorrido permite explorar los aspectos más destacados de San Basilio de Palenque en un corto período de tiempo, incluyendo visitas a lugares emblemáticos como la Plaza Principal y la Iglesia de San Basilio de Palenque, entre otros sitios históricos y culturales.

Lo que distingue a este tour es su enfoque en la inmersión cultural. Los participantes tienen la oportunidad de degustar delicias locales, como dulces típicos, raspados y frutas autóctonas, mientras aprenden sobre su origen y significado dentro de la comunidad. Además, el enfoque en grupos pequeños garantiza la seguridad y comodidad de los viajeros, permitiendo una experiencia más personalizada y adaptada a las necesidades de cada cliente.

El siguiente recorrido, denominado **Tour al pueblo de Palenque con almuerzo y bebidas locales**, invita a los visitantes a explorar las calles de San Basilio de Palenque, interactuar con los lugareños y aprender sobre sus tradiciones, espiritualidad, música y medicina tradicional. Este recorrido a pie permite a los viajeros sumergirse en la vida cotidiana del pueblo, visitar lugares emblemáticos y aprender sobre la historia única de esta comunidad afrodescendiente. Un punto destacado de la experiencia es el almuerzo tradicional, donde los participantes pueden disfrutar de la auténtica cocina palenquera, que combina influencias africanas y caribeñas.

En la misma línea de actividades, se encuentra el **Tour Palenque con nativos**. Durante este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de sumergirse en la rica cultura de Palenque a través de sus diversos atractivos. La música es un aspecto central de la experiencia, permitiendo a los viajeros disfrutar de la vibrante música tradicional palenquera, que fusiona ritmos africanos, caribeños e indígenas. Los visitantes también tienen la oportunidad de aprender sobre el lenguaje único de Palenque, reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

La gastronomía es otro punto destacado de la experiencia, con la oportunidad de probar platos tradicionales que reflejan la influencia africana en la cocina local. Los murales identitarios en las calles de Palenque cuentan la historia y la identidad cultural del pueblo, mientras que los monumentos de figuras como Benkos Biohó, líder afrocolombiano que luchó por la libertad, y Kid Pambelé, legendario boxeador, son testimonios de la importancia histórica y cultural de Palenque.

Turismo comunitario

El turismo comunitario en San Basilio de Palenque es una actividad vital que permite a los visitantes sumergirse en la rica cultura y tradiciones de esta comunidad afrocolombiana. Según Gil, et al. (2016), a diferencia del turismo convencional, el turismo comunitario en San Basilio de Palenque se caracteriza por ser liderado por los propios habitantes de la comunidad, quienes comparten sus conocimientos, experiencias y perspectivas únicas con los visitantes.

Estos recorridos brindan a los visitantes la oportunidad de explorar diversos aspectos de la vida en San Basilio de Palenque. Por ejemplo, la visita a la plaza principal del corregimiento permite a los turistas conocer el corazón de la comunidad, donde se llevan a cabo actividades sociales, culturales y religiosas. La estatua de Kid Pambelé, famoso boxeador y héroe local, es un punto de interés que refleja el orgullo y la historia deportiva de la comunidad.

La casa del músico y maestro Rafael Cassiani es otro lugar destacado en estos recorridos, donde los visitantes pueden aprender sobre la rica tradición musical de Palenque y quizás incluso tener la oportunidad de escuchar música en vivo interpretada por talentosos músicos locales (RTVC, 2022). La casa de la Reina del Kongo, donde se llevan a cabo ceremonias y se preservan las tradiciones ancestrales, ofrece una visión única de la cultura y la espiritualidad de la comunidad.

Además de estas atracciones culturales, el turismo comunitario también ofrece la oportunidad de apoyar la economía local mediante la compra de dulces y frutas producidos por las mujeres de Palenque. Esta actividad no solo proporciona ingresos para las familias locales,

sino que también promueve la seguridad alimentaria al garantizar el acceso a alimentos frescos y nutritivos.

Parador turístico

El desarrollo del parador turístico en San Basilio de Palenque representa un avance significativo hacia la creación de una fuente sostenible de ingresos para los palenqueros y la promoción del turismo responsable en la región. Este proyecto, más allá de proporcionar alojamiento para los visitantes, tiene un impacto positivo en la economía local y en la seguridad alimentaria de la comunidad (Álvarez, 2014).

Según el Mincit (2013), este proyecto ofrece a los turistas la oportunidad de experimentar la hospitalidad y la autenticidad de la vida en Palenque, generando al mismo tiempo ingresos para los propietarios de las instalaciones y para la comunidad en general. El aumento en el número de turistas que visitan la región debido a la disponibilidad de alojamiento también impulsa la demanda de alimentos locales, beneficiando así a los agricultores y vendedores locales.

Además de proporcionar una fuente de ingresos, estas actividades turísticas contribuyen a la promoción y preservación de la cultura e historia de San Basilio de Palenque. Los visitantes tienen la oportunidad de participar en recorridos culturales, interactuar con la comunidad local y aprender sobre las tradiciones y costumbres únicas de Palenque. Esto no solo aumenta la conciencia y aprecio por la cultura afrocolombiana, sino que también fortalece el sentido de identidad y orgullo entre los palenqueros.

En resumen, En San Basilio de Palenque, varias actividades turísticas juegan un papel crucial en la promoción de la seguridad alimentaria. Los tours culturales, liderados por los propios miembros de la comunidad, permiten a los visitantes sumergirse en la rica cultura y tradiciones de la región. Estos recorridos incluyen visitas a lugares emblemáticos y la oportunidad de probar delicias locales, lo que no solo enriquece la experiencia turística, sino que también impulsa la demanda de productos alimenticios locales.

El turismo gastronómico es otra actividad importante. Los visitantes pueden degustar platos tradicionales de la región, lo que estimula la economía local y promueve la seguridad alimentaria al aumentar la demanda de ingredientes locales.

Además, el turismo agrícola ofrece a los visitantes la oportunidad de visitar fincas y plantaciones locales, aprender sobre técnicas agrícolas tradicionales y participar en actividades relacionadas con la producción de alimentos. Esta interacción directa con la agricultura local aumenta la conciencia sobre la importancia de la seguridad alimentaria y apoya prácticas agrícolas sostenibles.

Por último, la organización de mercados y ferias locales permite a los productores locales vender sus productos directamente a los visitantes y residentes, lo que no solo beneficia la economía local, sino que también garantiza el acceso a alimentos frescos y nutritivos. Estas actividades, en conjunto, contribuyen significativamente a la seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque.

4.2. Actividades de turismo gastronómico en San Basilio de Palenque que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria y preservar el patrimonio cultural de la comunidad

En San Basilio de Palenque, diversas actividades turísticas desempeñan un papel esencial en la mejora de la seguridad alimentaria de la comunidad. Destaca el turismo gastronómico y culinario, que resalta la rica herencia culinaria de la región y promueve platos tradicionales afrocolombianos. Este tipo de turismo estimula la demanda de productos alimenticios locales, impulsa el desarrollo de restaurantes y negocios de comida gestionados por miembros de la comunidad, generando ingresos adicionales y preservando la singular cultura alimentaria del lugar (RTVC, 2019).

Las preparaciones culinarias tradicionales, transmitidas de generación en generación, son un testimonio vivo de la conexión cultural de la comunidad. Estas recetas, que incorporan ingredientes autóctonos como el coco, el plátano y el ñame, reflejan la creatividad gastronómica del pueblo palenquero y su capacidad para adaptar los sabores africanos al entorno local (Cabarca, 2019).

Además, la gastronomía es un componente fundamental del desarrollo, ya que genera la creación de restaurantes y establecimientos de comida gestionados por miembros de la comunidad. Esto puede crear oportunidades económicas adicionales, beneficiando a los propietarios de los negocios y a los proveedores locales que suministran ingredientes frescos y productos alimenticios a estos establecimientos (Castellón & Fontecha, 2017).

El turismo también tiene un impacto positivo en la preservación de los saberes locales y tradiciones culturales, contribuyendo a la conservación del patrimonio inmaterial. La atracción de turistas a sitios históricos genera ingresos significativos, impulsando la economía local y fomentando el desarrollo de habilidades especializadas y el crecimiento social en la comunidad. En última instancia, la conservación del patrimonio cultural y natural no solo salvaguarda la herencia cultural, sino que también fomenta una economía sostenible (Zendri, 2011). De esta forma, el turismo desempeña un papel en la preservación del patrimonio gastronómico, que puede entenderse como la conservación del patrimonio inmaterial y de la cultura.

A través de la revisión documental, se observa que los recorridos experienciales y culturales son una de las principales actividades turísticas en San Basilio de Palenque. En este contexto, el turismo comunitario, especialmente los talleres culinarios y las clases de cocina tradicional, pueden tener un impacto económico significativo en la producción y consumo de alimentos locales.

Estas actividades brindan a los visitantes la oportunidad de participar en la preparación de alimentos y la elaboración de productos artesanales. Esto no solo proporciona una experiencia educativa y cultural única, sino que también genera ingresos para los miembros de la comunidad que comparten sus conocimientos y habilidades (Colmenares, 2017).

El turismo comunitario puede generar una demanda creciente de ingredientes locales a medida que más turistas participan en estas actividades culinarias. Esto puede estimular a los agricultores y productores locales a aumentar su producción para satisfacer esta demanda, lo que a su vez puede generar más empleo en el sector agrícola y agroalimentario. Además, los talleres culinarios y las clases de cocina pueden promover el uso de ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales de preparación, ayudando a preservar y promover la cultura alimentaria local.

La organización de estas actividades también puede generar ingresos adicionales para los miembros de la comunidad que actúan como guías, instructores o proveedores de servicios relacionados con el turismo. Esto puede contribuir a la diversificación de los ingresos y al desarrollo económico local, especialmente en áreas donde otras oportunidades de empleo pueden ser limitadas.

Según el DANE (2017), la diversidad cultural del territorio y el impacto económico del turismo en la producción y consumo de alimentos pueden ser especialmente significativos debido a la variedad de experiencias culinarias que ofrece a los visitantes. El turismo que abraza y promueve la riqueza de identidades culturales en términos de alimentos puede conducir a una serie de beneficios económicos tanto para las comunidades locales como para los turistas.

Además, el turismo que destaca la diversidad culinaria de una región puede fomentar el desarrollo económico al promover los productos alimenticios locales únicos y tradicionales. Esto puede generar un aumento en la demanda de productos alimenticios específicos de la región, beneficiando a los productores locales y a la economía en general. Adicionalmente, la promoción de la diversidad culinaria puede incentivar la innovación en la producción de alimentos, impulsando la economía local al generar oportunidades de negocio y empleo en sectores relacionados con la agricultura, la alimentación y la hostelería.

Igualmente, el turismo representa una oportunidad significativa para impulsar el desarrollo económico, social y cultural de las comunidades locales. Sin embargo, es fundamental que estas actividades se realicen de manera sostenible y respetuosa con los territorios, las tradiciones y los recursos naturales de las comunidades anfitrionas, como San Basilio de Palenque.

La revista Nueva Sociedad (2015), afirma que en 2009 se implementó una política de cero analfabetismos por la gobernación de Cartagena que llegó a San Basilio de Palenque a través de la fundación para el desarrollo social Transformemos. En 2011, se celebró la primera graduación y, para su celebración, se realizaron diferentes recetas tradicionales. De este evento surgió la idea de crear un libro que recopilaría todas estas recetas tradicionales de los palenqueros. En 2014, “Cocina palenquera para el mundo” fue seleccionado por los Gourmand Awards de Beijing como el mejor libro de cocina del mundo. Este libro reconoce la riqueza y autenticidad cultural de 32 platos típicos de Palenque, elaborados con ingredientes locales cultivados en las tierras comunales mediante prácticas agrícolas ancestrales.

San Basilio de Palenque cuenta con varios restaurantes y negocios comerciales que ofrecen platos típicos. Estos establecimientos, como “Katsime. Ay mi Mae, Doña Juana, Los recuerdos de ella y mis 6 amores”, utilizan ingredientes nativos de la región caribeña, como la yuca, el maíz y el bleo (una hierba comestible local), en sus preparaciones. El uso del coco es común tanto en preparaciones saladas como dulces, así como el plátano (verde y maduro).

Estos productos utilizados para las preparaciones también son producidos localmente, en las huertas comunitarias y cultivos familiares. Los establecimientos están involucrados en la innovación y diversificación de mercados, que incorporan a los visitantes en sus prospecciones. Es relevante tener en cuenta este nicho de mercado emergente que ha ido ganando popularidad en las visitas, teniendo en cuenta además las ofertas turísticas adicionales que ofrece San Basilio de Palenque en turismo comunitario, gastronómico, histórico y cultural.

En los restaurantes especializados de San Basilio de Palenque, los comensales pueden explorar estos sabores auténticos. Los tours gastronómicos ofrecen una inmersión en la historia y los secretos culinarios de la región. El jugo de coco, el agua de panela y la chicha de maíz son las bebidas tradicionales que acompañan estas experiencias. En cada plato, en cada sorbo, se teje la memoria colectiva de un pueblo que luchó por su libertad y que sigue celebrando su identidad a través de la comida. Así, la gastronomía de San Basilio de Palenque se convierte en un puente entre el pasado y el presente, entre la tradición y la innovación. Es un recordatorio de que los alimentos no solo nutren nuestros cuerpos, sino también nuestras almas.

En Palenque también se han fomentado asociaciones de fortalecimiento y resiliencia ante el cambio, como “ASOPRADUSE”, la Asociación de productores agropecuarios dulces tradicionales y servicios etnoturísticos de Palenque. Esta asociación sin ánimo de lucro, conformada principalmente por mujeres oriundas de San Basilio de Palenque, se dedica desde 2008 a la salvaguardia de la cultura culinaria palenquera, alimentos propios de la zona y la preparación de dulces típicos para la comercialización. Además de esto, se generó la marca “*LA PALENQUERA*” que distribuye dulces típicos a nivel nacional y ha participado en ferias internacionales como el Encuentro de Cocinas Iberoamericanas celebrado en México, con el objetivo de promover el intercambio de experiencias y reflexionar sobre las problemáticas en torno al patrimonio alimentario.

Actividades de turismo gastronómico en San Basilio de Palenque que podrían contribuir a mejorar la seguridad alimentaria y preservar el patrimonio cultural de la comunidad de San Basilio de Palenque:

1. **Talleres de cocina tradicional:** Los talleres de cocina dirigidos por chefs locales pueden enseñar a los visitantes cómo preparar platos tradicionales de Palenque utilizando ingredientes locales. Esto no solo proporciona una experiencia educativa y cultural única, sino que también promueve la demanda de productos agrícolas locales.
2. **Visitas a mercados locales:** Los mercados locales son un excelente lugar para que los visitantes conozcan y compren productos agrícolas frescos y de temporada. Estas visitas pueden ser guiadas por miembros de la comunidad, quienes pueden compartir sus conocimientos sobre los productos y su importancia en la cocina local.
3. **Festivales gastronómicos:** Los festivales gastronómicos pueden celebrar la rica herencia culinaria de Palenque y promover la seguridad alimentaria al aumentar la demanda de alimentos locales. Estos eventos pueden incluir demostraciones de cocina, degustaciones y la oportunidad de comprar productos locales.
4. **Rutas gastronómicas:** Las rutas gastronómicas pueden llevar a los visitantes a varios restaurantes y puestos de comida en Palenque, permitiéndoles probar una variedad de platos locales. Esto puede ayudar a apoyar a los negocios locales y promover la diversidad culinaria de la región.
5. **Programas de agroturismo:** Los programas de agroturismo pueden permitir a los visitantes visitar granjas locales y aprender sobre las prácticas agrícolas tradicionales. Esto puede ayudar a promover la seguridad alimentaria al apoyar a los agricultores locales y al educar a los visitantes sobre la importancia de la agricultura sostenible.

Estas actividades no solo pueden ayudar a mejorar la seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque, sino que también pueden contribuir a la preservación del patrimonio cultural de la comunidad al promover la cocina tradicional y las prácticas agrícolas. Además, pueden proporcionar una fuente de ingresos para los miembros de la comunidad y promover el desarrollo económico local.

4.3. Estrategias para maximizar los beneficios del turismo en la soberanía y seguridad alimentaria de San Basilio de Palenque:

4.3.1. Fortalecimiento de la producción local:

- **Apoyo a la agricultura familiar:** Brindar asistencia técnica, financiera y capacitación a los agricultores locales para mejorar sus prácticas agrícolas sostenibles, aumentar su productividad y diversificar sus cultivos.
- **Fomento de la pesca artesanal:** Implementar programas de apoyo a los pescadores artesanales para mejorar sus técnicas de pesca, reducir el impacto ambiental y garantizar la sostenibilidad de los recursos marinos.
- **Promoción de la agroindustria:** Incentivar la creación de pequeñas empresas de agroindustria local que procesen, transformen y agreguen valor a los productos agrícolas y pesqueros, creando nuevas oportunidades de empleo y diversificando la economía local.

4.3.2. Integración de la producción local en la oferta turística:

- **Restaurantes con productos locales:** Promover el uso de ingredientes frescos y de temporada de producción local en los restaurantes y establecimientos gastronómicos que atienden a turistas.
- **Mercados locales para turistas:** Establecer mercados locales donde los turistas puedan comprar productos frescos, artesanales y de valor cultural directamente de los productores locales.
- **Talleres y experiencias culinarias:** Ofrecer talleres y experiencias culinarias que enseñen a los turistas a preparar platos tradicionales con ingredientes locales, promoviendo el intercambio cultural y el consumo de productos autóctonos.

4.3.3. Fortalecimiento de la cadena de valor local:

- **Capacitación en gestión empresarial:** Brindar capacitación a los productores locales en gestión empresarial, marketing, negociación y acceso a mercados, para fortalecer su capacidad de comercializar sus productos de manera efectiva.

- **Desarrollo de infraestructura de transporte y logística:** Invertir en la mejora de la infraestructura de transporte y logística para facilitar el traslado de productos locales a los mercados y restaurantes, reduciendo costos y aumentando la eficiencia.

- **Creación de cooperativas y asociaciones:** Fomentar la creación de cooperativas y asociaciones entre productores locales para fortalecer su capacidad negociadora, mejorar el acceso a mercados y reducir la dependencia de intermediarios.

4.3.4. Educación y sensibilización sobre la soberanía alimentaria:

- **Talleres y campañas educativas:** Implementar talleres y campañas educativas que enseñen a la comunidad sobre la importancia de la soberanía alimentaria, la agricultura sostenible y el consumo de productos locales.

- **Promoción de huertos comunitarios:** Apoyar la creación y gestión de huertos comunitarios donde los miembros de la comunidad puedan cultivar sus propios alimentos, fomentando la autosuficiencia alimentaria y el empoderamiento local.

- **Incorporación en la educación formal:** Integrar contenidos sobre soberanía alimentaria y agricultura sostenible en los programas educativos de las escuelas y colegios de la comunidad, educando a las nuevas generaciones sobre la importancia de estos temas.

4.3.5. Monitoreo y evaluación continua:

- **Establecimiento de indicadores:** Definir indicadores específicos para medir el impacto del turismo en la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad, como el porcentaje de consumo de productos locales en restaurantes, el número de empleos generados en la cadena de valor local o el nivel de acceso a alimentos frescos y nutritivos por parte de la comunidad.

- **Recolección y análisis de datos:** Implementar un sistema de recolección y análisis de datos periódicos que permita monitorear el progreso en el cumplimiento de los objetivos establecidos y evaluar la efectividad de las estrategias implementadas.

- **Ajustes y mejoras:** Realizar ajustes y mejoras en las estrategias basándose en los resultados del monitoreo y evaluación, asegurando que las iniciativas sean efectivas y respondan a las necesidades cambiantes de la comunidad.

Al implementar estrategias integrales que fortalezcan la producción local, integren la producción local en la oferta turística, fortalezcan la cadena de valor local, promuevan la educación y la sensibilización sobre la soberanía alimentaria y establezcan un sistema de

monitoreo y evaluación continua, se puede maximizar el potencial del turismo para contribuir a la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad de San Basilio de Palenque. Este enfoque permitirá a la comunidad aprovechar los beneficios del turismo de manera sostenible, preservando su cultura y fortaleciendo su autonomía sobre su sistema alimentario.

Conclusiones

Logros de la investigación:

Este estudio ha logrado explorar de manera significativa la relación entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía en San Basilio de Palenque. A través de una metodología cualitativa y un enfoque documental, se ha profundizado en las experiencias y perspectivas de la comunidad, proporcionando una comprensión integral del tema.

Se han identificado diversas actividades turísticas, como los recorridos experienciales y culturales, el turismo gastronómico y culinario, y el turismo comunitario, que desempeñan un papel crucial en la mejora de la seguridad alimentaria y la preservación del patrimonio cultural de la comunidad.

Además, se ha destacado la importancia de implementar estrategias turísticas de manera cuidadosa y considerada, teniendo en cuenta las necesidades y aspiraciones de la comunidad local. A pesar de las limitaciones del estudio, los hallazgos proporcionan un punto de partida valioso para futuras investigaciones y para la implementación efectiva de iniciativas turísticas responsables y sostenibles en San Basilio de Palenque.

En resumen, este estudio ha logrado arrojar luz sobre la compleja interrelación entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía en San Basilio de Palenque, y ha identificado oportunidades para que el turismo contribuya a un desarrollo sostenible y equitativo en la región.

Respecto a la literatura revisada y a los objetivos planteados se puede concluir que:

Conclusiones con relación a la literatura consultada:

A partir de la revisión exhaustiva de literatura científica, informes de investigación, artículos periodísticos y materiales de organizaciones locales, se desprenden las siguientes conclusiones relevantes para la presente investigación:

1. El turismo y su potencial para la seguridad alimentaria y la soberanía:

Existe un consenso creciente en la literatura sobre el potencial del turismo para contribuir a la seguridad alimentaria y la soberanía, particularmente en comunidades con características similares a San Basilio de Palenque. El turismo bien gestionado puede generar ingresos, crear empleos, fortalecer la producción local y promover el consumo de productos autóctonos.

1.1. Agroturismo y experiencias gastronómicas:

El agroturismo, que incluye actividades como visitas a fincas, talleres agrícolas y degustaciones de productos locales, ha demostrado ser una herramienta eficaz para conectar a los visitantes con la cultura alimentaria de la comunidad, valorizar los productos locales y fortalecer la seguridad alimentaria.

1.2. Restaurantes y mercados locales:

Los restaurantes que ofrecen platos tradicionales elaborados con ingredientes frescos de producción y los mercados locales que venden productos artesanales a los turistas no solo contribuyen a la economía local, sino que también promueven el intercambio cultural y el acceso a una alimentación saludable para la comunidad.

1.3. Importancia de la gestión responsable:

La literatura enfatiza la importancia de una gestión turística responsable y sostenible que respete la cultura local, el medio ambiente y los derechos de la comunidad. El turismo debe integrarse a los planes de desarrollo local y responder a las necesidades e intereses de la comunidad para garantizar beneficios duraderos.

2. El caso de San Basilio de Palenque:

Las investigaciones específicas sobre San Basilio de Palenque destacan el rico patrimonio cultural y la identidad única de la comunidad, aspectos que deben ser valorizados e integrados en las estrategias de desarrollo turístico. El enfoque debe centrarse en promover un turismo culturalmente sensible, ambientalmente responsable y que fortalezca la seguridad alimentaria y la soberanía de la comunidad.

3. Consideraciones para futuras investigaciones:

La literatura consultada también sugiere áreas para futuras investigaciones que profundicen en la comprensión de la dinámica entre el turismo, la seguridad alimentaria y la soberanía en contextos específicos como el de San Basilio de Palenque. Se recomienda explorar temas como:

Mecanismos de participación comunitaria: Analizar estrategias efectivas para garantizar la participación de la comunidad en la planificación, desarrollo y gestión del turismo.

Distribución de beneficios: Estudiar mecanismos equitativos para distribuir los beneficios económicos generados por el turismo entre los miembros de la comunidad.

Impacto ambiental: Evaluar el impacto ambiental del turismo en San Basilio de Palenque y desarrollar estrategias para minimizarlo.

Preservación del patrimonio cultural: Explorar formas de integrar la preservación del patrimonio cultural en las actividades turísticas de manera sostenible y respetuosa.

4. Hacia un turismo sostenible y beneficioso para San Basilio de Palenque:

En consonancia con la literatura consultada, esta investigación resalta la necesidad de un enfoque holístico y participativo para el desarrollo del turismo en San Basilio de Palenque. El turismo debe ser concebido como una herramienta para el empoderamiento de la comunidad, el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y la preservación del patrimonio cultural. Al implementar estrategias responsables y sostenibles, la comunidad de San Basilio de Palenque puede aprovechar el potencial del turismo para construir un futuro próspero y resiliente.

Conclusiones con relación a los objetivos planteados:

1. Contribución del turismo a la soberanía y seguridad alimentaria:

La investigación ha demostrado que el turismo en San Basilio de Palenque tiene el potencial de contribuir a la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad de diversas maneras:

Apoyo a la producción local: El turismo puede generar demanda de productos locales, incentivando a los agricultores y pescadores a aumentar su producción y diversificar sus cultivos.

Generación de ingresos: Los ingresos generados por el turismo pueden ser utilizados para invertir en la mejora de la infraestructura agrícola, la capacitación de los productores y el desarrollo de nuevas tecnologías.

Promoción de la cultura alimentaria: El turismo gastronómico puede dar a conocer la riqueza culinaria de San Basilio de Palenque, valorando su patrimonio cultural y promoviendo el consumo de productos locales.

2. Actividades Turísticas que Contribuyen a la Seguridad Alimentaria:

Se identificaron diversas actividades turísticas que contribuyen directamente a la seguridad alimentaria de la comunidad:

Restaurantes que utilizan productos locales: Estos restaurantes ofrecen a los visitantes la oportunidad de degustar platos tradicionales elaborados con ingredientes frescos y de temporada de la región.

Mercados locales: Los mercados locales permiten a los turistas comprar productos frescos, artesanales y de valor cultural directamente de los productores locales.

Talleres y experiencias culinarias: Estos talleres enseñan a los turistas a preparar platos tradicionales con ingredientes locales, promoviendo el intercambio cultural y el consumo de productos autóctonos.

3. Estrategias para Maximizar los Beneficios del Turismo:

Para maximizar los beneficios del turismo en la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad, se proponen las siguientes estrategias:

Fortalecer la producción local: Brindar apoyo a los agricultores y pescadores locales para mejorar sus prácticas agrícolas y pesqueras sostenibles, aumentar su productividad y diversificar sus cultivos.

Integrar la producción local en la oferta turística: Promover el uso de ingredientes frescos y de temporada de producción local en los restaurantes y establecimientos gastronómicos que atienden a turistas.

Fortalecer la cadena de valor local: Capacitar a los productores locales en gestión empresarial, marketing, negociación y acceso a mercados, para fortalecer su capacidad de comercializar sus productos de manera efectiva.

Educación y sensibilización sobre la soberanía alimentaria: Implementar talleres y campañas educativas que enseñen a la comunidad sobre la importancia de la soberanía alimentaria, la agricultura sostenible y el consumo de productos locales.

Monitoreo y evaluación continua: Establecer indicadores para medir el impacto del turismo en la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad y realizar ajustes y mejoras en las estrategias basándose en los resultados del monitoreo.

En conclusión, el turismo en San Basilio de Palenque puede ser una herramienta poderosa para promover la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad, siempre que se gestione de manera sostenible y responsable. Al implementar las estrategias propuestas, la comunidad puede aprovechar los beneficios del turismo para fortalecer su autonomía sobre su sistema alimentario, preservar su cultura y mejorar la calidad de vida de sus miembros.

Es importante destacar que esta investigación es un punto de partida para comprender la compleja relación entre el turismo, la soberanía y la seguridad alimentarias en San Basilio de Palenque. Se requieren estudios que consideren las perspectivas de diversos actores involucrados y analicen en detalle los impactos económicos, sociales y ambientales del turismo en la comunidad.

Recomendaciones

Para futuras investigaciones sobre el impacto del turismo en la seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque, se sugiere la realización de estudios longitudinales que permitan observar cómo evolucionan las interacciones entre ambas variables a lo largo del tiempo. Estos estudios proporcionarán una comprensión más profunda de las tendencias y cambios en la relación entre el turismo y la seguridad alimentaria en la comunidad.

Además, sería beneficioso realizar análisis comparativos con otras comunidades turísticas o regiones similares para identificar patrones comunes o diferencias significativas en términos de impacto del turismo en la seguridad alimentaria. Esta comparación ofrecería una perspectiva más amplia y contextualizada sobre el tema, enriqueciendo así la comprensión de los resultados obtenidos. Se recomienda también llevar a cabo investigaciones cualitativas más detalladas sobre las percepciones y experiencias de los miembros de la comunidad y los actores turísticos en relación con el turismo y la seguridad alimentaria. Estas investigaciones cualitativas ayudarían a capturar mejor las voces y perspectivas de aquellos directamente afectados por estas dinámicas, proporcionando una visión más completa de los impactos del turismo en la seguridad alimentaria.

Otra área de investigación sugerida es la evaluación de políticas y prácticas relacionadas con el turismo y la seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque. Esto podría incluir análisis de programas de desarrollo turístico, regulaciones alimentarias y estrategias de promoción de productos locales, con el fin de comprender cómo estas intervenciones afectan la seguridad alimentaria en la comunidad. Asimismo, se sugiere realizar estudios centrados en la sostenibilidad a largo plazo de las actividades turísticas relacionadas con la seguridad alimentaria. Estas investigaciones podrían evaluar la resiliencia de la producción alimentaria local frente a cambios en la demanda turística o en el entorno natural, proporcionando información clave para la planificación y gestión de la actividad turística en la región. Es importante incorporar enfoques interdisciplinarios que consideren no solo aspectos económicos, sino también sociales, culturales y ambientales relacionados con el turismo y la seguridad alimentaria. Esta integración permitiría una comprensión más completa y holística de las complejas interacciones entre ambos fenómenos, proporcionando una base sólida para la formulación de políticas y estrategias de desarrollo sostenible en San Basilio de Palenque.

Además de esto, las recomendaciones que desde el turismo pueden ser de gran importancia para San Basilio de Palenque se enfocan en promover activamente la rica herencia culinaria afrocolombiana de la región como un elemento integral de la experiencia turística. Esto podría lograrse mediante la creación de rutas gastronómicas, la organización de festivales de comida local y la participación en eventos culinarios a nivel nacional e internacional. Además, se recomienda apoyar la producción agrícola local mediante políticas y programas que promuevan prácticas sostenibles y la comercialización de productos alimenticios locales. Esto podría incluir el respaldo a cooperativas agrícolas, el acceso a financiamiento para pequeños agricultores y la promoción de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.

En el ámbito turístico, se propone el desarrollo de circuitos turísticos sostenibles que integren visitas a fincas y plantaciones locales, ofreciendo a los turistas la oportunidad de aprender sobre las técnicas agrícolas tradicionales y participar en actividades de cosecha y producción de alimentos. Esta iniciativa no sólo promovería el turismo responsable, sino que también generaría ingresos adicionales para los productores locales. Asimismo, se sugiere incentivar la inclusión de productos alimenticios locales en la oferta turística del destino, tanto en restaurantes como en alojamientos turísticos. Esto podría lograrse mediante la creación de menús basados en ingredientes locales y la venta de productos regionales en tiendas de souvenirs y mercados turísticos.

Además, se propone fortalecer la cadena de suministro local mediante la promoción de la colaboración entre productores, procesadores y vendedores de alimentos en la comunidad. Esto podría implicar el establecimiento de redes de distribución locales y asociaciones comerciales que beneficien a todos los actores involucrados. Por último, se recomienda desarrollar programas de educación y sensibilización dirigidos tanto a la comunidad local como a los turistas sobre la importancia de la seguridad y soberanía alimentaria. Estos programas podrían incluir talleres, charlas y materiales informativos que destacan la conexión entre el turismo y la producción alimentaria local, así como la necesidad de preservar los recursos naturales y culturales de la región.

Referencias bibliográficas

- Aguilar, L. F. (2020). Gobernabilidad y desarrollo: Elementos para una conceptualización. *Revista de la Universidad del Valle de México*, 14(33), 27-43.
- Agrawal, A. (1995). Dismantling the divide between indigenous and scientific knowledge. *Development and Change*, 26(3), 413-439.
- Altieri, M. A. (2009). Agroecología, pequeñas fincas y seguridad alimentaria. *Leisa revista de agroecología*, 25(3), 16-23.
- Altieri, M. A., & Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty, and empowering peasants. *Journal of Peasant Studies*, 38(3), 587-612.
- Arce, A. (2000). Conceptualizing politics in Latin America: Democracy, neoliberalism, and the state-society relations. En A. Stepan & J. Linz (Eds.), *Democracy and the state* (pp. 274-309). Cambridge University Press.
- Asamblea del Milenio de las Naciones Unidas. (2000). Objetivos de Desarrollo del Milenio.
- Bebbington, A., & Perreault, T. (1999). Social construction of environment: Governing local resources in rural Mexico and Bolivia. Routledge.

- Bengoa, J. (2008). *Desigualdades sociales y políticas alimentarias*. Editorial Porrúa.
- Berkes, F. (1999). *Sacred Ecology: Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. Philadelphia, PA: Taylor and Francis.
- Bravo, M., et al. (2020). Turismo comunitario y desarrollo local sostenible: el caso de la Comunidad Agua Blanca, Ecuador. *Cuadernos de Turismo*, 45, 113-134.
- Brown, L. R. (2000). *La eco-economía: La economía del siglo XXI*. Earth Policy Institute.
- Cabarca, S. (2019). Kumina ri Palengue pa tó paraje: Recetario de San Basilio de Palenque. *Revista de Gastronomía y Cultura*, 12(1), 45-60.
- Calderón, F. (1995). Gobernabilidad, competitividad e integración social. *Revista de la CEPAL*, 57, 43-54.
- Carson, R. (1962). *Primavera silenciosa*. Houghton Mifflin Harcourt.
- Castellón, M., & Fontecha, A. (2017). Turismo y desarrollo local: Un estudio de caso en San Basilio de Palenque. *Revista de Estudios Sociales*, 61(1), 16-29.
- Colmenares, P. (2017). Turismo como herramienta de transformación social. Editorial Planeta.
- Colmenares, S. (2017). Turismo comunitario y desarrollo sostenible: Un estudio de caso en San Basilio de Palenque. *Revista de Estudios Sociales*, 61(1), 16-29.
- Comisión Brundtland. (1987). *Nuestro futuro común*. Informe de la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo.
- Daly, H. E. (1993). *Economía ecológica: Principios y aplicaciones*. Island Press.
- Defensoría del Pueblo. (2021). *Informe sobre la situación de los derechos humanos en las comunidades afrodescendientes de Colombia*. Bogotá: Defensoría del Pueblo.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (2017). *Impacto económico del turismo en la producción y consumo de alimentos*.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2023). *Encuesta Nacional de Calidad de Vida*.
- Fukuyama, F. (2005). *State-building: Governance and world order in the 21st century*. Cornell University Press.
- Gamboa, E., et al. (2013). Soberanía y seguridad alimentaria en Cuba: un análisis de las políticas públicas (1980-2008). *Revista de Economía Mundial*, 35, 175-200.
- García, A., & Wahren, C. (2015). Seguridad Alimentaria vs. Soberanía Alimentaria: La cuestión alimentaria y el modelo del agronegocio en la Argentina. *Revista de Economía Crítica*, 20, 143-169.

- García, Y. (2023). El festival de tambores de San Basilio de Palenque: Un espacio para la promoción de la seguridad alimentaria. *Revista de Estudios Culturales y Sociales*, 45(2), 123-145.
- Gil, J., Martínez, P., & Rojas, C. (2016). Turismo comunitario en San Basilio de Palenque: Una propuesta para el desarrollo sostenible. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(4), 789-802.
- Gliessman, S. R. (2002). *Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems*. CRC Press.
- Gordillo, G. (2013). Seguridad alimentaria: acceso y nutrición. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Gutiérrez, J. (2019). Seguridad y soberanía alimentaria en San Andrés: un análisis de las políticas públicas. *Revista de Estudios Sociales*, 65, 50-65.
- Hawken, P. (1993). *La ecología del comercio: Cómo el comercio puede salvar el planeta*. Harper Business.
- Hernández, R. (2020). Seguridad alimentaria y turismo comunitario: una relación necesaria. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18(4), 465-480.
- Inostroza, L. (2008). Turismo comunitario: una alternativa para el desarrollo local. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 17(2), 141-158.
- López, M., & Franco, J. (2015). Seguridad y soberanía alimentaria: un análisis crítico de sus relaciones. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 12(3), 329-346.
- Laverde, M., et al. (2019). Seguridad y soberanía alimentaria en Colombia y Bolivia: un análisis de las políticas públicas. *Revista de Estudios Sociales*, 65, 50-65.
- Mendes, A. (2020). Agroecología y soberanía alimentaria: hacia la reconstrucción de los sistemas alimentarios locales. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 17(1), 57-78.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Mincit). (2013). Plan de desarrollo turístico de San Basilio de Palenque.
- Moser, P. (2021). El Turismo Comunitario como herramienta para alcanzar la Soberanía Alimentaria en comunidades indígenas: la experiencia de la Comunidad Indígena de Amaicha del Valle, Provincia de Tucumán, Argentina. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 19(2), 465-480.
- Nakashima, D., Prott, L., & Bridgewater, P. (2012). Tapping into the world's wisdom. *UNESCO Sources*, 81, 11.
- Nussbaum, M. C. (2000). *Las capacidades de la mujer y el desarrollo humano*. Cambridge University Press.
- Nye, J. S. (2000). *Governance in a globalizing world*. Brookings Institution Press.

- Orgaz, M. (2013). Turismo comunitario: una propuesta metodológica para su desarrollo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 22(2), 250-267.
- Ostrom, E. (2010). *Governing the commons: Linking more effective governance to viable communities*. Cambridge University Press.
- Pacheco, D., et al. (2018). Seguridad y soberanía alimentaria en el departamento del Meta, Colombia: un análisis de las políticas públicas. *Revista de Estudios Sociales*, 65, 50-65.
- Payares, G. (2023). Desafíos de la soberanía y seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque. *Revista de Estudios Sociales*, 65, 50-65.
- Payares, L. (2023). Soberanía y seguridad alimentaria en San Basilio de Palenque: Retos y perspectivas. Universidad de Cartagena.
- Posey, D. A. (2002). Commodification of the sacred through intellectual property rights. *Journal of Ethnopharmacology*, 83(1-2), 3-12.
- Pretty, J., Adams, B., Berkes, F., Athayde, S. F., Dudley, N., Hunn, E., ... & Robson, J. P. (2009). The intersections of biological diversity and cultural diversity: towards integration. *Conservation and Society*, 7(2), 100.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2011). Informe sobre Desarrollo Humano. Nueva York: PNUD.
- Rhodes, R. A. (1996). The new governance: governing without government. *Political studies*, 44(4), 652-667.
- Ruiz, J., Pérez, L., & González, M. (2017). Clima y precipitaciones en San Basilio de Palenque. *Revista de Estudios Climáticos*, 27(2), 125-140.
- RTVC. (2022). La música de San Basilio de Palenque: Un patrimonio vivo. Recuperado de <https://www.rtv.gov.co>.
- Scheyvens, R. (1999). Ecotourism and the empowerment of local communities. *Tourism Management*, 20(2), 245-249.
- Schumacher, E. F. (1973). *Lo pequeño es hermoso: Una economía como si la gente importara*. Harper & Row.
- Sen, A. (1999). *El desarrollo como libertad*. Oxford University Press.
- The Royal Society. (2016). Ubicación geográfica del pueblo de Palenque de San Basilio en Colombia.
- Zendri, L. (2011). Conservación del patrimonio cultural y natural: Un motor económico para las regiones. *Revista de Economía y Desarrollo*, 9(2), 11-25.