



GUION TURÍSTICO RUTA DULCE COLOMBIA SANTANDER DE QUILICHAO (CAUCA)



VIAJA POR
COLOMBIA CO
EL PAÍS DE LA BELLEZA

EJECUTADO POR





Luis Carlos Reyes Hernández
Ministro de Comercio, Industria y Turismo

Juan Manrique Camargo
Viceministro de Turismo (e)

Carlos Alberto Vives Pacheco
Asesor del Viceministerio de Turismo

Expertos turísticos Fundaculta:

Ricardo Varela Villalba

William Murillo Mantilla

Edinson Fabián Vargas

Dian Felipe Aceros

Diseñadora: Lizeth Fernanda Suárez

Fotografía: Luis Álvaro Gómez

Corrector de estilo: German Alberto García

Guionista: Olga Lucía González Balanta



TABLA DE CONTENIDO

| | |
|--|----|
| Información General del destino Santander de Quilichao | 6 |
| Presentación de la Ruta Dulce en Santander de Quilichao: Quilichao Dulce Sabor del Cauca | 13 |
| Origen, usos e importancia de los productos gastronómicos derivados de la caña de azúcar y la miel panelera en las comunidades de Santander de Quilichao | 18 |
| Trazado del itinerario de la Ruta Dulce en Santander de Quilichao | 22 |
| Descripción de las experiencias vinculadas al itinerario de la Ruta Dulce Santander de Quilichao – Quilichao, Dulce Sabor del Cauca | 25 |
| Itinerario día 1 | 25 |
| Itinerario día 2 | 40 |
| Itinerario día 3 | 63 |
| Servicios Disponibles en el Desarrollo de la Ruta | 66 |
| Recomendaciones para el turista en el desarrollo de la Ruta | 69 |
| Protocolos de Servicio | 72 |
| Bibliografía | 85 |

Dulce Sabor DEL CAUCA





RUTA DULCE QUILICHAO

Dulce saber del Cauca

INFORMACIÓN GENERAL DEL DESTINO SANTANDER DE QUILICHAO

SANTANDER DE QUILICHAO
Cauca

Otros nombres

- Tierra de Oro
- Sueño de Tigre

Bandera



Escudo



Coordenadas: 3°00'30"N 76°29'02"O



Departamento: Cauca

Superficie: 518 km²

Población: 118.031

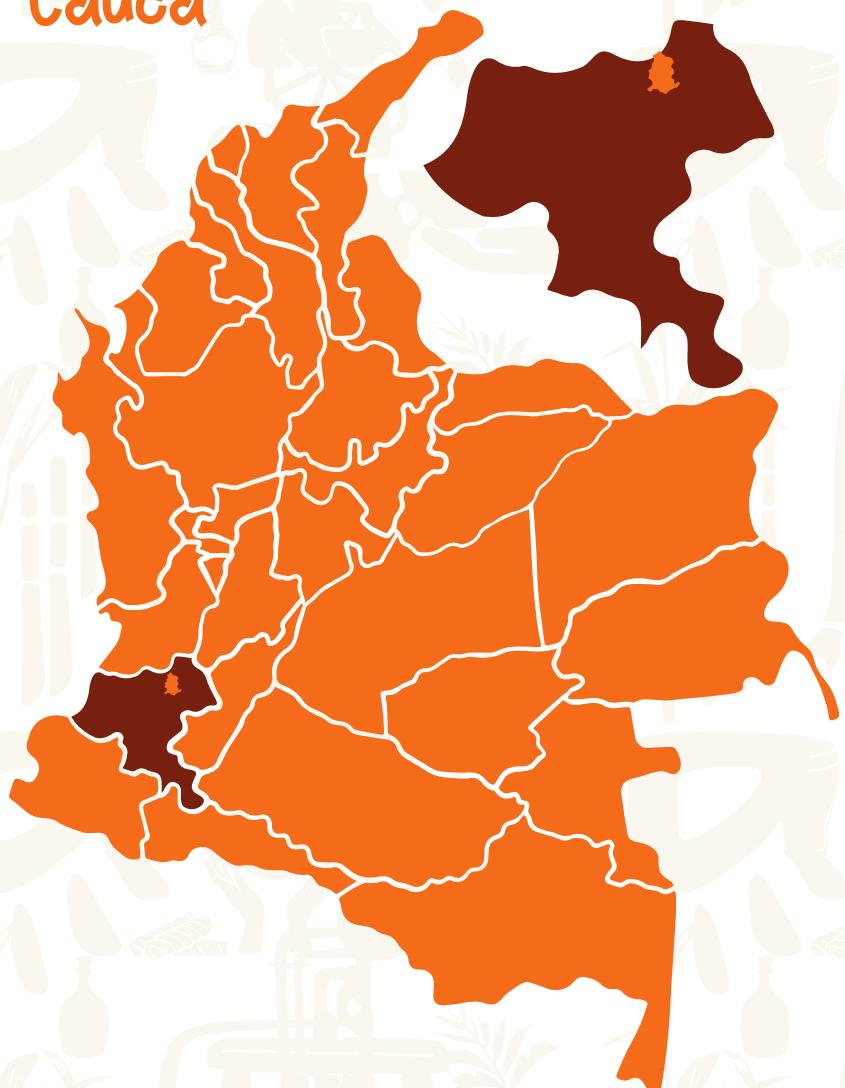
Clima: Templado

Gentilicio: Quilichagüeño(a)



SANTANDER DE QUILICHAO

Cauca



BIENVENIDOS A SANTANDER DE QUILICHAO

iBienvendidos a Santander de Quilichao! La ruta Quilichao, Dulce Sabor del Cauca es un destino donde convergen la riqueza natural, cultural y gastronómica de toda una región, ofreciendo una experiencia inolvidable.

Este hermoso municipio está ubicado en el norte del departamento del Cauca, al sur de Colombia. Es una tierra mágica donde la diversidad cultural y la belleza natural se entrelazan, sirviendo como un puente vital entre la costa Pacífica y el interior del país. Favorecido por la presencia de tres pisos térmicos,

esta región tiene una economía agropecuaria, comercial e industrial. Aquí disfrutarán de un clima tropical ideal para actividades al aire libre y para explorar sus impresionantes paisajes.

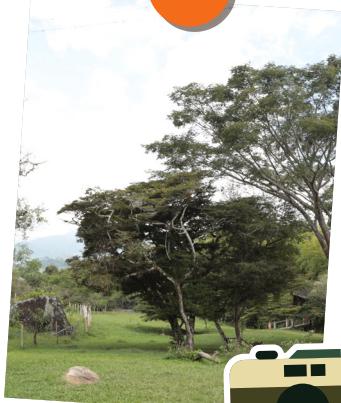
Quilichao tiene raíces precolombinas: fue hogar de comunidades indígenas que dejaron su huella en la historia. Fundado en 1543 por Sebastián de Belalcázar, su nombre inicial fue "Jamaica". Sin embargo, con el tiempo, adoptó el de "Quilichao", que en dialecto indígena significa "Tierra de



Oro". Este nombre evoca una rica herencia natural, ya que antiguas minas aluviales de oro prosperaron en sus ríos, haciendo de esta región un lugar de gran riqueza.

La cultura de Quilichao es un mosaico formado por la fusión de diversas etnias: afrodescendientes, indígenas y mestizos. Esto da lugar a una identidad única. Los visitantes que lleguen a Quilichao serán recibidos por un vibrante escenario cultural. Aquí destacan las danzas folclóricas, la música tradicional, las ferias y los festivales, que a lo largo del año muestran la vitalidad y pasión de sus gentes.

Entre sus manifestaciones culturales se destacan las famosas "fugas", consideradas uno de los mayores tesoros del patrimonio nortecaucano; la armonización (SAAKHELU), una forma de medicina tradicional; y la emblemática chirimía de los Andes caucanos. También sobresalen las celebraciones en honor al Niño Dios, conocidas como las adoraciones al niño. El Festival Internacional de Música Clásica y el Festival de Violines Caucanos Eleazar Carabalí son eventos que resaltan la riqueza cultural local. Estos festivales inspiran a las nuevas generaciones a crear



arte desde sus territorios, promoviendo la revalorización de diversas identidades. Muchos talentos de esta región han sido premiados en el prestigioso festival internacional Petronio Álvarez.

La influencia de los diferentes grupos étnicos se refleja no solo en la música y la danza, sino también en la deliciosa gastronomía de la región. En Santander de Quilichao, la cocina es un collage de sabores que refleja la diversidad de los ingredientes locales.

Desde platos autóctonos como el "bocachico" frito o el "sancocho de mote", el famoso sancocho de gallina con pipilongo, hasta tamales y empanadas de cambray, cada plato es un deleite

para el paladar. Las frutas tropicales, como el mango, la papaya y el maracuyá, aportan un toque fresco y vibrante. No podemos olvidar el café de especialidad y los licores ancestrales, que evocan los sabores y tradiciones de la región. Durante su visita, disfrutarán de estos manjares locales, viviendo una experiencia culinaria que quedará grabada en su memoria.

Descubre la historia y la cultura de Santander de Quilichao paseando por su encantador centro histórico. El parque principal Francisco de Paula Santander se erige como el corazón de la ciudad, antiguo escenario de un bullicioso mercado. A su alrededor, las emblemáticas edificaciones como la iglesia de San Antonio de Padua, la Alcaldía y la Biblioteca Municipal



susurran relatos de un pasado lleno de tradición y significado. Entre sus tesoros destaca el Rodillo de Piedra, que evoca las antiguas técnicas de pavimentación de las calles, y la Universidad del Cauca, donde se encuentran vestigios del primer acueducto municipal, conocido como la Pila del Chorro.

Un paseo por el Parque Lineal, que abraza el río Quilichao, te conectará con la naturaleza. Allí, una abundante variedad de especies arbóreas y pájaros ha convertido a Quilichao en la "ciudad de las aves". Durante el trayecto, te sorprenderá el Puente de Piedra Víctor Gómez, que añade un toque histórico a este hermoso paisaje.

Al visitar el parque Simón Bolívar, te llamará la atención la estatua en homenaje al Libertador, así como un majestuoso samán centenario de 126 años, que ofrece sombra y calma.

Fuera del casco urbano, se extiende un recorrido fascinante por auténticos tesoros históricos y naturales de la región. En la vereda La Capilla, se erige la capilla Santa Bárbara de los



Dominguillos, declarada Monumento Histórico Nacional, un símbolo del patrimonio cultural local.

Desde el Mirador La Alameda, se puede admirar la majestuosidad del municipio y contemplar los tres cerros tutelares que forman parte del escudo de Quilichao: Garrapatero, Chapa y Munchique.

El viaje continúa a través de un colorido puente de guadua con un diseño arquitectónico distintivo, que nos conduce al Bosque Mágico, donde se pueden apreciar guaduas curvadas y exquisitas artesanías.

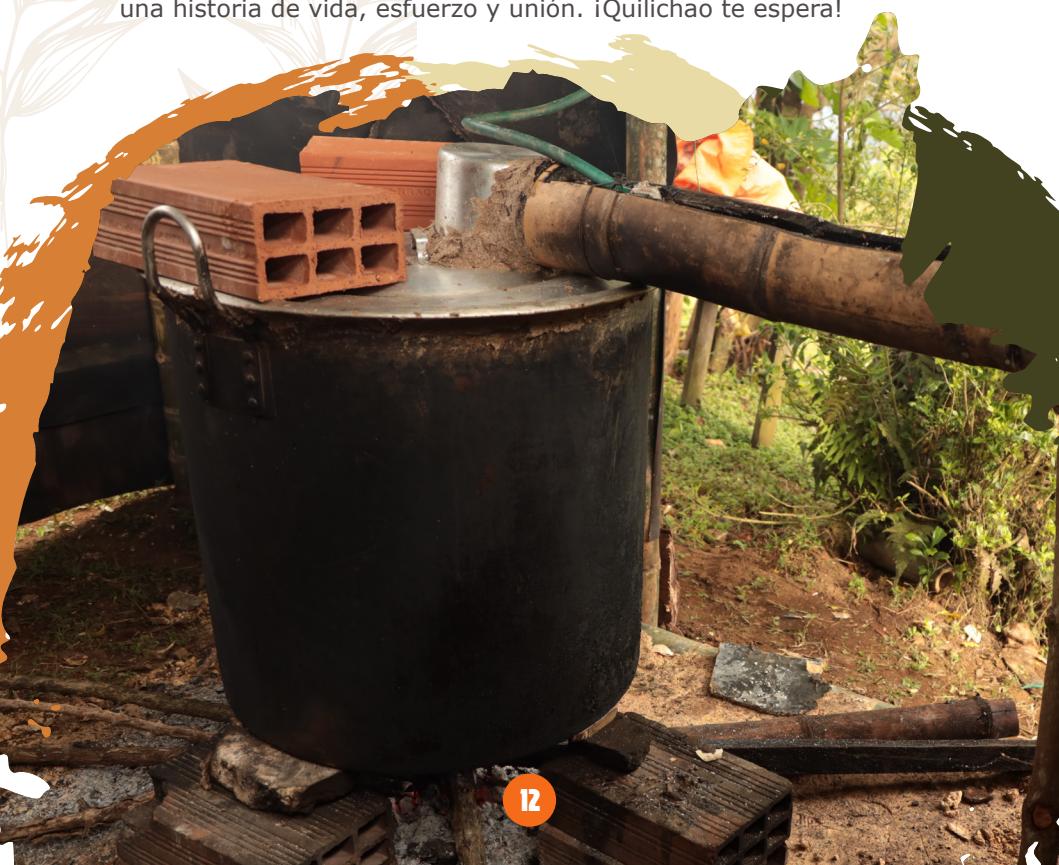


En la vereda San Pedro, la majestuosidad del río Quilichao se revela rodeada de exuberante vegetación, añadiendo un toque mágico al paisaje.

Al adentrarse más en este territorio, te sumergirás en un verdadero paraíso de biodiversidad en la Reserva Natural Municipal "Cerro Munchique", hogar de una amplia gama de flora y fauna.

También podrás explorar los petroglifos indígenas en las veredas de Miraflores, La Agustina y Lomitas Arriba. Además, visitar fincas agroturísticas, cafetaleras, productoras de panela y licores ancestrales te brindará un vistazo a la vida rural y ofrecerá experiencias únicas. Este recorrido permitirá la interacción con las comunidades y el aprendizaje de su rica ancestralidad.

Santander de Quilichao es un lugar que te conecta con la tierra y la cultura. En cada rincón encontrarás sabores y aromas que cuentan una historia de vida, esfuerzo y unión. ¡Quilichao te espera!





Presentación de la

RUTA DULCE

QUILICHAO

Dulce sabor del Cauca

BIENVENIDOS A LA RUTA DULCE EN SANTANDER DE QUILICHAO , DULCE SABOR DEL CAUCA

La Ruta "Quilichao, Dulce Sabor Del Cauca" es un viaje cautivador para quienes anhelan descubrir los matices de esta región rica en tradiciones y sabores. Es una fascinante inmersión sensorial en el mundo de los licores ancestrales, los aguardientes tradicionales y los rones artesanales.

La aventura comienza en los emblemáticos trapiches paneleros, el corazón de la producción de panela, mieles, aguardiente y ron. Aquí, cada paso revela el arte de transformar la caña de azúcar en deliciosos licores, en un entorno forestal donde el aire puro y el aroma dulce de la panela invitan a una experiencia única.



Desde el cultivo hasta la degustación, los visitantes pueden explorar el proceso en fincas emblemáticas como la Finca Agroturística El Pinar del Río, la Asociación Aromaspaz y la Finca Tradicional El Porvenir. Cada lugar cuenta una historia, y cada sorbo invita a disfrutar del legado de tradiciones que dan vida a estos exquisitos productos.

En un cautivador viaje que fusiona tradición e innovación, se descubre el fascinante proceso de elaboración de la panela. Desde técnicas ancestrales que han perdurado a través de los años hasta la implementación de tecnologías modernas, el recorrido revela el saber hacer que transforma la caña de azúcar en un producto singular.

Además, se invita a explorar la diversidad de métodos para la creación de licores artesanales en la renombrada Planta de Rones Quilichao, en las encantadoras fincas La Tángara y en la innovadora planta de Rones Aromaspaz. Esta experiencia combina historia, cultura y deleite para el paladar.

La exploración también abarca paisajes naturales rurales de gran belleza, con una rica biodiversidad que incluye bosques nativos, zonas de cultivo de caña de azúcar, cafetales y el río cristalino. El senderismo ecológico en fincas como La Tangara ofrece la oportunidad de conectarse con la naturaleza.



La Finca Agroturística El Pinar del Río brinda una experiencia natural de encanto y bienestar, con la ruta del café y la panela, rodeada de paisajes de bosque y aves.

En la Finca Tradicional El Porvenir, se pueden disfrutar de montañas, ríos y cultivos de caña de azúcar, mientras que la finca de la Asociación Aromaspaz permite experimentar la aromaterapia con senderos llenos de exquisitas plantas medicinales. Además, en el Bosque Mágico, creado por Diego Serna, las guaduas se inclinan en curvas gráciles, infundiendo un profundo sentido espiritual y de memoria ancestral.

El centro histórico de Santander de Quilichao ofrece una escapada al pasado. El Parque Principal Francisco de Paula Santander alberga construcciones que narran la rica herencia cultural de la ciudad. Entre estas, destacan la iglesia de San Antonio de Padua, la antigua Biblioteca Municipal, que ha servido como cárcel y sede de la alcaldía, y la Universidad del Cauca, que conserva vestigios de la antigua infraestructura local.

El Parque Simón Bolívar se erige majestuoso, custodiado por un antiguo samán con más de un siglo de vida. A su lado, la piscina municipal invita a refrescarse en días soleados, mientras el río Quilichao serpentea por el municipio, añadiendo un toque de serenidad al entorno.

Explorar el Parque Lineal Los Samanes es un recorrido enriquecido por la biodiversidad y la historia. Cada paso revela la belleza natural y cultural de esta joya local.



La riqueza gastronómica de la región es también un aspecto destacado de la ruta. Platos como el sancocho de gallina con pipilongo, las empanadas de cambray, los envueltos de choclo y de hoja, las tortillas, la sopa de mote y los tamales trifásicos invitan a los paladares adescubrir los sabores locales. Participar en actividades de agroturismo, como la recolección de caña de azúcar y la elaboración de licores, o simplemente disfrutar de la tranquilidad del entorno rural, brinda una experiencia interactiva. Desde la cosecha hasta la cata de licores, estas actividades permiten una inmersión completa en las tradiciones locales.

El recorrido también resalta el patrimonio cultural con la Capilla Santa Bárbara de Dominguillo, declarada Monumento Nacional. Esta capilla, construida cerca del Real de Minas, servía para el adoctrinamiento y control de la población esclava en las haciendas.

Finalmente, se puede explorar el diseño arquitectónico del Puente de Guadua, que cruza el río Quilichao en el resguardo indígena Munchique Los Tigres, en la vereda San Pedro.

ORIGEN, USOS E IMPORTANCIA DE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DERIVADOS DE LA CAÑA DE AZÚCAR Y LA MIEL PANELERA EN LAS COMUNIDADES DE SANTANDER DE QUILICHAO



Desde tiempos antiguos, las comunidades han encontrado en la caña de azúcar y sus derivados no solo una fuente de sustento, sino también una forma de expresión cultural y económica. Entre los productos más significativos obtenidos de las mieles paneleras artesanales para la Asociación se encuentran el ron, las mieles saborizadas, la panela pulverizada y licores como la wayusa y el enyerbado, los cuales, con el paso del tiempo, se han convertido en verdaderos símbolos de tradición.

El origen de estos productos está profundamente arraigado en las prácticas campesinas, donde las mieles de caña eran fermentadas y destiladas con métodos transmitidos de generación en generación.

El ron, por ejemplo, conocido por su proceso de destilación y posterior añejado, ha sido una bebida apreciada por su sabor complejo y su capacidad de ser tanto un acompañante en celebraciones como una fuente de ingresos para quienes lo producen. Los usos de estos licores van más allá del simple

consumo: en muchas comunidades, se utilizan en ceremonias, rituales y festejos, convirtiéndose en un elemento central de la vida social y cultural. Además, la elaboración de estos productos ha permitido a las comunidades rurales desarrollar economías sostenibles, fortaleciendo su independencia y manteniendo vivas sus tradiciones.

La importancia de los licores artesanales radica no solo en su valor económico, sino también en su

capacidad para preservar el conocimiento ancestral y unir a las personas en torno a una actividad que es, al mismo tiempo, trabajo y celebración. Los rones, tafias, coches y otros derivados de las mieles paneleras son mucho más que bebidas: son un legado que continúa enriqueciendo la vida de las comunidades que los producen, celebrando su identidad y resiliencia en cada sorbo.

El destilado de caña de azúcar y el añejado en barricas de roble colombiano dan origen al Licor de Caña Orishas, un destilado que libera el espíritu. Sorbos que despiertan los sentidos y abren la puerta hacia la tradición destilada en cada gota. El Licor de Caña Orishas Wayusa es un viaje sensorial que fusiona la dulzura de la caña de azúcar con la frescura herbal de la wayusa, una planta sagrada de la Amazonía. Por otro lado, el Licor de Caña Orishas Enyerbado ofrece un sabor aromático que fusiona la suavidad de la caña de azúcar con el misterio de notas herbales, diversificando la oferta y fortaleciendo a la comunidad.

En la finca Pinar del Río se ha heredado la producción de fermento de jugo de caña, consumido tradicionalmente en fiestas familiares como grados, cumpleaños y matrimonios.

En los últimos años, se han realizado ensayos para obtener cerveza de guarapo, y actualmente se desarrolla una experiencia de ron artesanal joven con miel de caña, a través de maquila con tafias que tienen más o menos 12 meses de añejamiento.



Hoy en día, ese trapiche es el corazón de la asociación, donde se produce la materia prima esencial (jugo de caña) para la planta de elaboración de bebidas alcohólicas. Este jugo, extraído con dedicación y experiencia, no solo alimenta la producción de panela, sino que también se convierte en el ingrediente principal para la elaboración de los licores. Así, el trapiche no es solo una herramienta de trabajo, sino un símbolo de cómo la tradición puede evolucionar e integrarse en nuevos proyectos, generando un encadenamiento productivo que fortalece a la comunidad y diversifica su economía.

La finca Tangará cuenta con cultivos de caña propios, de donde se extrae el jugo de caña por medio de un trapiche manual, obteniendo el guarapo fermentado. Esta bebida, encargada por las comunidades indígenas para sus fiestas y armonizaciones, es ideal para llevarla a destilación, donde se obtiene el aguardiente ancestral con sabor tradicional anisado, además de licores afrutados y la deliciosa crema de Canisette, elaborada a partir de la combinación de crema de leche con el destilado.

En la finca El Porvenir, en su trapiche comunitario, se producen mieles paneleras junto con otras ocho organizaciones del corredor entre Santa Lucía y Mazamorrero, y la parte alta de Mondono.

Las mieles paneleras fermentadas con levadura durante cinco días se destilan para producir tafias. Algunas de estas tafias se comercializan de inmediato, mientras otras son cuidadosamente almacenadas y añejadas en toneles de roble americano, dando lugar al Ron Quilichao en tres etapas: un ron joven tras seis meses de maduración, un ron añejo después de tres años y un extra añejo, que despliega una complejidad de sabores tras diez años de reposo. Esta experiencia única rinde homenaje a la tradición y la riqueza de los recursos de Quilichao.



Disfruten de la dulce
EXPERIENCIA EN SANTANDER
DE QUILICHAO



TRAZADO DEL ITINERARIO DE LA RUTA DULCE EN QUILICHAO

RUTA DULCE QUILICHAO

Dulce sabor del Cauca









DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
DULCE SANTANDER DE
QUILICHAO DULCE SABOR
DEL CAUCA

Presentación del Recorrido
QUILICHAO



PRESENTACIÓN DEL RECORRIDO

Itinerario día 1



LUGAR

Recorrido desde el punto de encuentro hasta la Finca Agroturística El Pinar del Río

NARRATIVA

A tan solo 20 minutos del casco urbano, en la encantadora vereda Pavitas, se encuentra la Finca Agroecológica El Pinar del Río, un auténtico refugio para los amantes de la naturaleza. Este lugar invita a los visitantes a conectarse con un mundo de senderos ecológicos que revelan la esencia de la tierra en cada paso. La finca es un testimonio de la armonía entre la sabiduría ancestral y la agricultura sostenible, donde se puede experimentar el arte del trapiche panelero, disfrutar del guaro de caña y mieles paneleras, y conocer de cerca la producción de café y licores artesanales.

Continuando la aventura, se llega al Bosque Mágico, un encantador rincón en la vereda San Pedro. Este lugar ha sido moldeado por la naturaleza y el arte, donde los guaduales revelan formas sorprendentes, creando un paisaje onírico que despertará recuerdos imborrables.

El recorrido culmina en la Finca El Porvenir, situada en la vereda El Palmar. Este paraíso entre bosques de bambú es un homenaje a las tradiciones locales. Los visitantes tienen la oportunidad de observar el proceso tradicional de elaboración de guarapo, panela y mieles paneleras en un auténtico trapiche, mientras se dejan llevar por la vibrante cultura que envuelve el lugar, con grupos de danza de fuga y melodías de violines caucanos.

LUGAR

NARRATIVA

“Quilichao, la Ruta del Dulce Sabor del Cauca” ofrece una experiencia única donde naturaleza, cultura y sostenibilidad se entrelazan, prometiendo aventuras memorables para quienes se atrevan a explorarlas. ¡La aventura comienza ahora!

Durante el primer trayecto, los turistas se encuentran con el representativo barrio de la época colonial El Rosario, donde la Capilla Nuestra Señora del Rosario, inaugurada en 1883, se erige como un testimonio de la historia local. Los agradables barrios de El Arroyo y Lourdes despliegan ante sus ojos la vida rural, mientras que el Mirador La Alameda ofrece vistas espectaculares de los tres cerros tutelares: Munchique, La Chapa y Garrapatero, rodeados de una exuberante biodiversidad.

Continuando hacia la vereda San Pedro, los turistas son recibidos por tiendas locales, fincas campestres y centros recreativos. A lo largo del camino, el río Quilichao acompaña la travesía, invitando a disfrutar de sus aguas cristalinas y del emblemático charco del burro.

La ruta pasa también por el sector de Gualanday, que forma parte del resguardo Munchique Los Tigres, y el sorprendente Puente de Guadua. Al dejar atrás la vereda San Pedro, un breve desvío a la derecha conduce a la vereda Pavitas, donde la vegetación abundante da la bienvenida a los turistas. Esta zona sorprende por su compromiso con la sostenibilidad, ofreciendo senderos ecológicos que guían a través de cultivos de café, producción de panela y licores a base de caña, todo ello dentro de un marco de agricultura

FINCA EL PINAR DEL RÍO



Itinerario día 1

Bienvenida y presentación

¡Bienvenidos a la Finca El Pinar del Río! Prepárense para vivir una experiencia única donde la libertad, el conocimiento y la historia se entrelazan en torno al quehacer campesino. En este recorrido, exploraremos un entorno natural que rebosa vida. Las suaves brisas, el canto de las aves y la fragancia de la flora nos acompañarán en cada paso. A lo largo del camino, compartiré con ustedes relatos y anécdotas que han sido transmitidas de generación en generación por los campesinos que han labrado esta tierra con amor y dedicación.

Recuerden tener cuidado con la vegetación y respetar el espacio que les rodea. La higiene y el cuidado son fundamentales para

que puedan disfrutar de esta experiencia de manera segura y **Desayuno**.

Es momento de tomar un delicioso desayuno campesino a base de ingredientes orgánicos producidos en la vereda.

Historia experiencial del café y la producción de panela en la zona

Nuestro eslogan es:

"Nos enrutamos a un camino inolvidable a través de la historia amorosa del café y la panela". En la Finca El Pinar del Río, hemos cultivado una visión que fomenta la conciencia ambiental y el respeto por esta casa común: la Tierra. Desde hace 20 años, decidimos emprender este proyecto que va más allá de lo convencional.

Esta es una invitación a conectar con el territorio, la naturaleza y las comunidades locales. Aquí, cada rincón cuenta una historia, cada paisaje es un tesoro y cada experiencia es una oportunidad para redescubrir la belleza de esta tradición y cultura.

Este lugar está situado a solo ocho kilómetros de la cabecera municipal, con una altitud de 1550 msnm y un clima templado que abraza los sentidos. En un suelo franco-arcilloso, la biodiversidad florece, permitiendo el cultivo de delicias como café, caña, plátano y una variedad de hortalizas frescas. Las fincas también albergan frutales jugosos, desde naranjas, mandarinas y limones hasta el exótico tomate de árbol y pitahayas. Las aguas cristalinas de sus quebradas, nacidas en la Reserva Municipal Natural Cerro Munchique, fluyen hacia el río Quilichao, rodeadas de bosques exuberantes que son hogar de especies nativas, aves vibrantes y una fauna diversa.

Hace más de 50 años comenzó la migración hacia esta vereda de Pavitas. Las personas venían huyendo de la violencia desde diferentes regiones del sur y centro del país, principalmente de Antioquia, Tolima, Eje Cafetero, Norte del Valle y del sur del Cauca. La gente llegaba a trabajar como

jornaleros en aserraderos y en las fincas que cultivaban café y caña panelera. En algunas de las fincas existía un trapiche de madera, llamado "El Tonto", donde se extraía el jugo de la caña, o guarapo, para obtener la miel y la panela que se consumía en la finca y se comercializaba con los vecinos. Así fue como se adquirió este predio por un valor de \$15, donde había una casa de barro y un tajadero de madera.

Con el tiempo, se mejoró la producción y la calidad de la panela, alternando la labor panelera con la del café y diversificando la producción hacia la panela en polvo y mieles saborizadas. Así, la Finca El Pinar del Río ha recibido el legado y la herencia de la producción de fermento de jugo de caña, consumido en fiestas familiares y tradiciones de la región, conocida como la famosa chicha de caña, que nunca faltaba, y el guarapo fermentado que locales y visitantes venían a degustar.

En los últimos años, se han realizado ensayos para la producción de cerveza de guarapo, y actualmente se está desarrollando una experiencia de ron artesanal joven con mieles de caña, a través de maquila con tafias de más de 12 meses de añejamiento. Hoy en día, la ley permite la fabricación de licores artesanales a partir de mieles o jugos vírgenes, a diferencia de antes, cuando la ley (tenencia) decomisaba este tipo de licores.





Con el tiempo, se mejoró la producción y la calidad de la panela, alternando la labor panelera con la del café y diversificando la producción hacia la panela en polvo y mieles saborizadas. Así, la Finca El Pinar del Río ha recibido el legado y la herencia de la producción de fermento de jugo de caña, consumido en fiestas familiares y tradiciones de la región, conocida como la famosa chicha de caña, que nunca faltaba, y el guarapo fermentado que locales y visitantes venían a degustar.

En los últimos años, se han realizado ensayos para la producción de cerveza de guarapo, y actualmente se está desarrollando una experiencia de ron artesanal joven con mieles de caña, a través de maquila con tafias de más de 12 meses de añejamiento. Hoy en día, la ley permite la fabricación de licores artesanales a partir de mieles o jugos vírgenes, a diferencia de antes, cuando la ley (tenencia) decomisaba este tipo de licores.

A partir de esta historia, ofrecemos un cóctel a base de guarapo y ron viejo artesanal (degustación en el mirador).

Diversificación de productos a base de mieles de caña.

Experiencias gastronómicas:

Estamos en la planta de procesamiento de panela. En su primera etapa se encuentra el área de molienda, donde se extrae el jugo de la caña. Con equipos de limpieza, mejoramos la calidad de los productos. En esta zona queda el bagazo como producto de extracción de la caña, que se aprovecha para generar calor en la hornilla. Es decir, el bagazo se utiliza como combustible, minimizando el consumo de otros materiales contaminantes y la tala de árboles.

En el área de la hornilla se deshidratan los jugos que llegan a las pailas y, posteriormente, se concentra la miel pasándola a través de un canal hacia el área de moldeo. Se enfrián en unas bateas

y luego se vacían en los moldes requeridos, apilándose y dejándose enfriar muy bien para su posterior empaque.

El recorrido continúa por los senderos de cultivos de café, la otra línea productiva de esta finca, donde se descubren sus beneficios. Se inicia con la germinación de los granos en un semillero con buen compost y arena, y la selección de una excelente semilla. Aquí pueden apreciar cultivos de la variedad Castilla.

Una vez que las semillas germinen, se pasan a un almácigo, dejándolas por un periodo de 2 a 3 meses, y posteriormente se siembran en las áreas destinadas. Cabe resaltar que hay dos cosechas de café al año: entre marzo y abril, siendo la cosecha grande, y entre septiembre y octubre, que comúnmente se le llama cosecha de mitaca o travesía. Continuando con el recorrido hacia los cultivos por el sendero de la mirla, se aprecian los diferentes cultivos que se combinan con el del café. En este sendero se pueden observar aves junto al murmullo del río. Aquí pueden tomar un refrescante baño en el río y divisar los cerros tutelares y lugares importantes del municipio.

Es momento de realizar un cóctel con todos los elementos que tenemos en la finca: variedad de frutas, guarapo y licores artesanales.

Almuerzo:

Disfruten de un plato elaborado con recetas ancestrales, desde un jugoso guiso hasta una exquisita ensalada fresca, todo preparado con amor y dedicación. Además, descubran la esencia de este territorio en la exhibición de productos de la tienda artesanal.

Despedida:

Se les invita a que lleven consigo no solo recuerdos, sino también un pedacito de esta cultura y la promesa de regresar. Hasta entonces, que sus corazones sigan latiendo al ritmo de El Pinar del Río. ¡Hasta pronto!

Nota:

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Ewyder Montero (Montero, 2024)



LUGAR

NARRATIVA

Trayecto 2 Recorrido desde la Finca Agroturística El Pinar del Río hasta el Bosque Mágico

Desde la tranquila Finca Pinar del Río, en la vereda Pavitas, un grupo de exploradores comienza su fascinante travesía hacia el Bosque Mágico del Sendero de Guadua. El suave murmullo del río Quilichao les acompaña en cada paso, creando una sinfonía natural que invita a la aventura.

Tras avanzar varios metros hacia el noroeste y girar a la izquierda, continúan por la Vía San Pedro - Santander de Quilichao. Un paisaje vibrante de vegetación se despliega ante sus ojos, mientras diversas fincas y gallineros revelan la vida agrícola de la región. Las casas, impregnadas de la calidez de sus habitantes, añaden un toque de auténtica tradición al entorno.

El camino los lleva al crucero que enlaza con las veredas El Águila y El Cóndor, un cruce que incita a seguir explorando. A lo lejos, la Institución Educativa Técnico Ambiental Fernández Guerra llama la atención, un faro de conocimiento en medio de esta comunidad activa. Al llegar al animado kilómetro 4, se siente la energía de los bailaderos, canchas de fútbol y restaurantes que ofrecen sabrosas delicias locales.

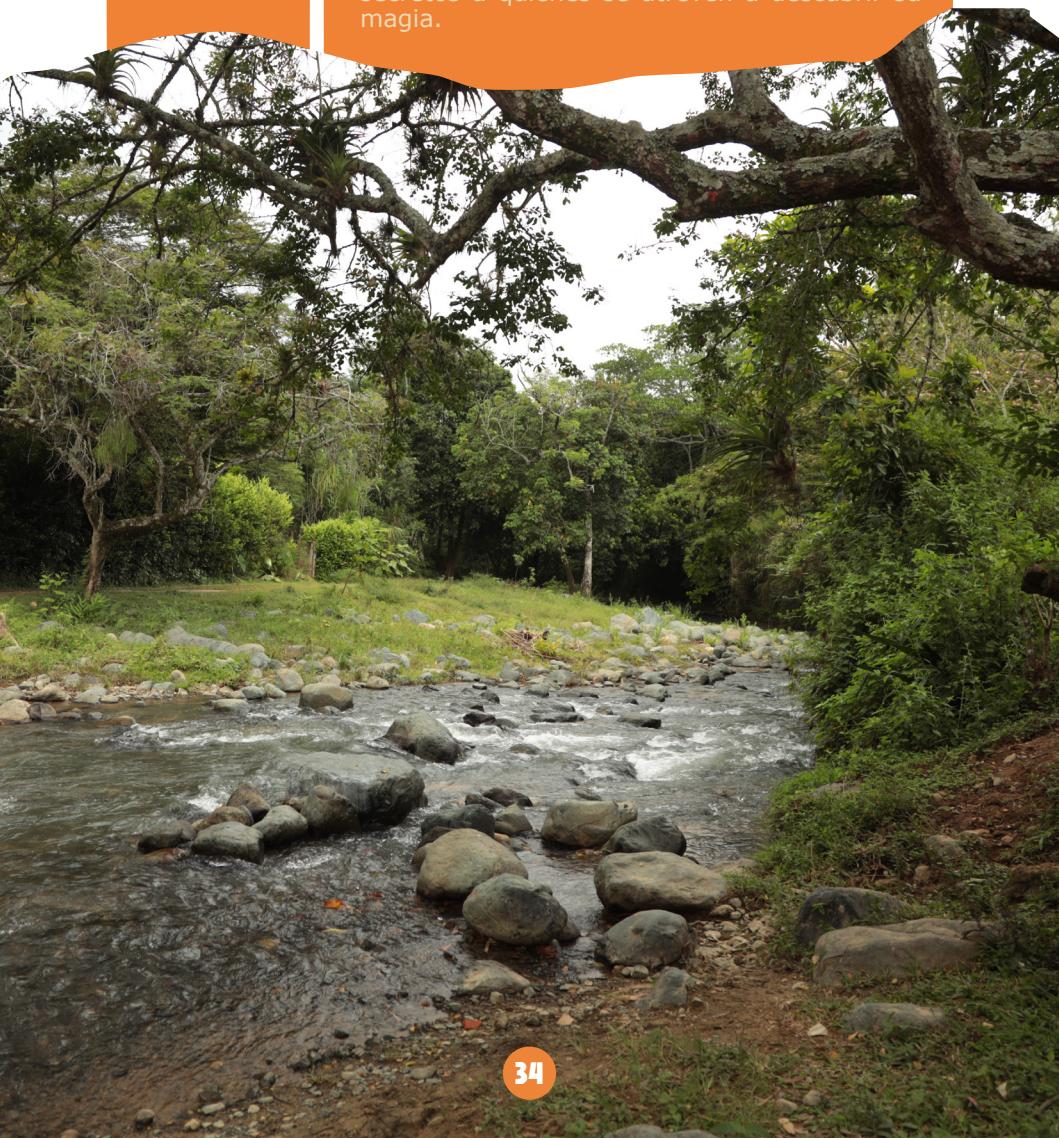
Con el impresionante Puente de Guadua asomándose en la distancia, se encuentran en el sector Gualanday, bajo la administración del resguardo indígena Munchique los Tigres. Después de recorrer 500 metros, una ligera desviación a la izquierda los lleva al Bosque Mágico. Este rincón encantado se revela como un verdadero tesoro natural, donde la rica biodiversidad y la belleza de la flora esperan ser descubiertas.

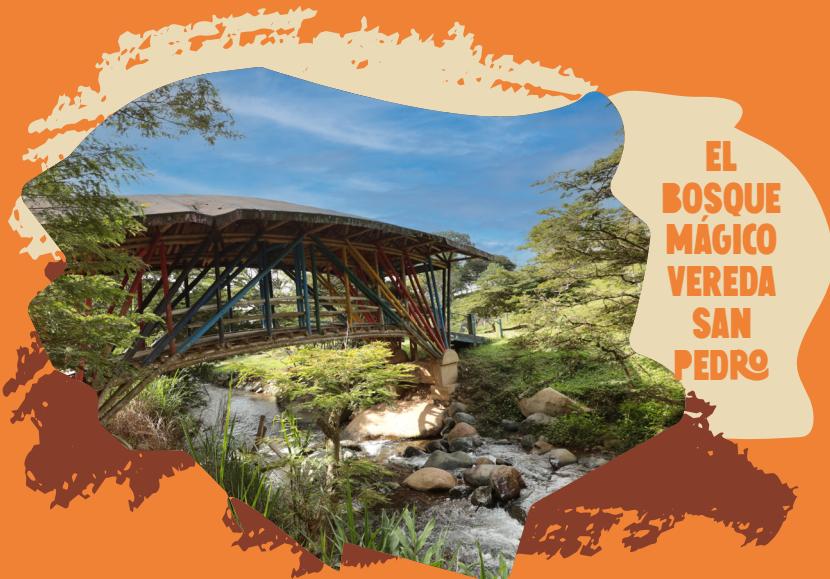
LUGAR

El Bosque Mágico Vereda San Pedro

NARRATIVA

El Bosque Mágico está situado en la vereda San Pedro, un lugar donde la naturaleza invita a explorar y disfrutar de la tranquilidad. Es un verdadero santuario que parece haber sido tejido por las manos de los dioses. Aquí, las guaduas crecen con un toque de arte y libertad, curvándose en formas que desafían la lógica, mientras sus hojas susurran antiguos secretos a quienes se atreven a descubrir su magia.





EL BOSQUE MÁGICO VEREDA SAN PEDRO

El anfitrión es un guardián de este bosque que, desde hace más de cuatro décadas, ha decidido plasmar un sueño en la tierra: crear un refugio donde la memoria y la energía se entrelazan. "Quería cambiar el mundo, pero pronto se dio cuenta de lo complicado que es, así que decidió construir su propio mundo". A lo largo del tiempo, ha tejido una historia que trasciende en el tiempo y el espacio. Es un enamorado de la tierra que le heredaron sus padres, al lado del bosque de guadua curvada, un lugar donde siembra un árbol por cada personaje o acontecimiento importante de quienes han dejado este mundo, guardando la esencia de quienes ya no están. Cada árbol, cada guadua, es un monumento a la memoria y a la historia del país y del mundo. Aquí, el pasado y el presente se abrazan, y cada planta es testigo de historias que aún resuenan en el viento.

Mientras pasean por senderos cubiertos de hojas brillantes, observen las diversas formas que presenta la guadua curvada. En este sitio, lo llaman "la sala", un espacio de conexión profunda con uno mismo y con la naturaleza. Quédate en silencio y escucha la naturaleza. Descansa y aprecia todo lo que te rodea.

Recorrido desde El Bosque Mágico hasta El Porvenir".

Desde el encantador Bosque Mágico, se comienza la travesía tomando la Vía San Pedro rumbo a Santander de Quilichao, llegando al corazón del casco urbano, donde la vida local palpita con energía.

Siguiendo el camino, encontrarán el Campus Álvaro Ulcué Chocué de la Fundación Universitaria de Popayán (FUP), antiguo albergue infantil Santa Inés, un lugar que evoca historias de infancia y aprendizaje, así como el barrio San Bernabé, un caserío conocido por la venta de piña oro miel en su trayecto.

Desembocamos en la entrada de la vereda El Palmar. Aquí, los paisajes rurales se despliegan ante nuestros ojos, revelando un pintoresco caserío que invita a ser explorado. Continuamos nuestra ruta, pasando junto al cementerio de la vereda, y finalmente llegamos a la acogedora finca El Porvenir, donde nos espera el tradicional trapiche, símbolo de la cultura y la producción local.

Finca El Porvenir





FINCA EL PORVENIR

Bienvenida

¡Bienvenidos a la finca El Porvenir! Es un placer que estén aquí. Les invito a disfrutar de una refrescante agua de panela, delicadamente aromatizada con hierbabuena, antes de explorar este maravilloso lugar. Estamos en la vereda El Palmar, a una altitud de mil msnm, con una temperatura que oscila entre veinticinco y treinta grados.

Antes de comenzar, les recuerdo algunas recomendaciones clave para disfrutar de su visita de manera segura y responsable: manténganse en los senderos marcados, caminen en grupo y preserven la tranquilidad del entorno, especialmente en el monte encantado. Juntos cuidarán de la naturaleza y tendrán una experiencia enriquecedora. ¡Es hora de comenzar esta maravillosa travesía!

Trapiche Paneleros

La tradición de la caña panelera se erige como un pilar esencial de la cultura local. Desde sus inicios, la molienda se realizaba en un trapiche de madera conocido como matagente, donde cuatro hombres, con esfuerzo y dedicación, utilizaban chumaceras engrasadas con maduro para garantizar el correcto funcionamiento de los ejes.

Con el paso del tiempo, la técnica se fue perfeccionando, dando paso al trapiche de palo, movido por caballos, que optimizaba la molienda gracias a grapas ingeniosas diseñadas para maximizar la extracción del jugo. No obstante, cuando llegó el trapiche de motor, se introdujeron mesas horizontales

que aumentaron drásticamente la producción y disminuyeron el esfuerzo necesario.

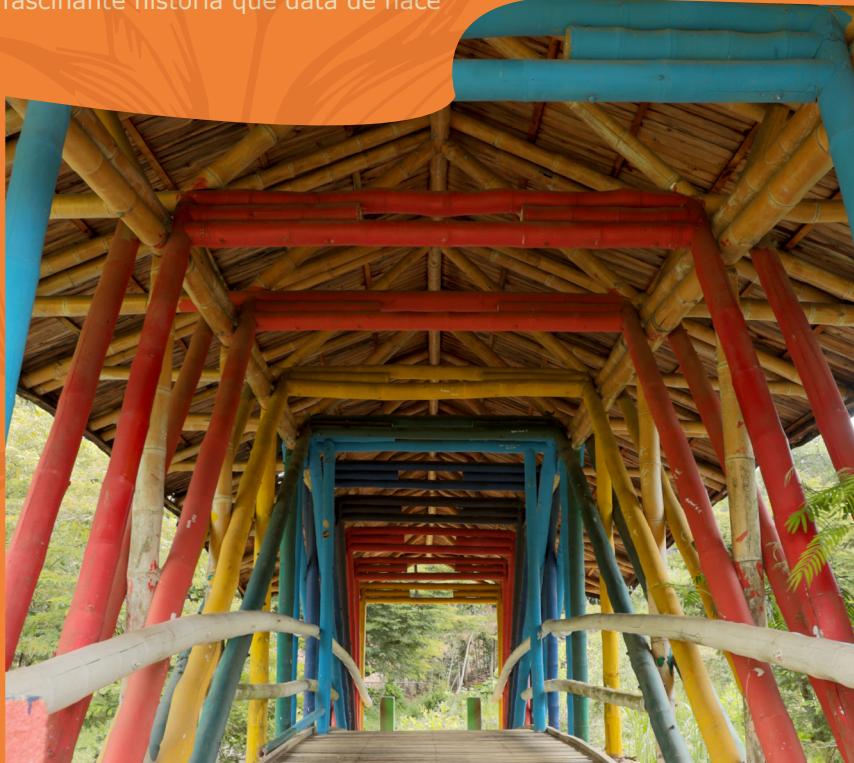
Este avance tecnológico condujo a los propietarios a considerar la creación de agremiaciones, facilitando así la comercialización de sus productos. De este modo, el trapiche no solo se consolidó como un símbolo de la industria panelera, sino que se transformó en un legado que se transmite de generación en generación. Cada molienda en el trapiche comunitario de la finca El Porvenir revive una historia que entrelaza esfuerzo, innovación y un profundo sentido de pertenencia, manteniendo viva una tradición que es el corazón de la comunidad.

Senderos de Bambú

El Bosque de Bambú tiene una fascinante historia que data de hace

ochenta años. En los alrededores de la finca El Porvenir, vivía una señora cuya vida dio un giro inesperado. Un día, en una lluvia, una amiga suya, buscando refugio, entró a la casa portando una mata de bambú. La dueña, cautivada por la belleza de la planta, no pudo resistir su encanto y, tras insistir a su amiga, esta le regaló la planta, que después sería sembrada en un rincón de la propiedad.

Con el paso de los años, la mujer se trasladó al casco urbano y la finca pasó a manos de esta familia, que se sorprendió al descubrir que la pequeña planta de



bambú había crecido hasta convertirse en un exuberante bosque. A pesar de los intentos por erradicarla, fue imposible detener su expansión. Como reza el dicho: "si no puedes con el enemigo, únetele". Así, hoy en día, los visitantes de El Palmar pueden disfrutar de este hermoso verdor creado por los guaduales, legado de una amistad y un capricho de la naturaleza que han transformado la finca en un lugar mágico.

Monte Encantado

Aquí en el Monte Encantado, se encontrará la magia en un entorno de misterio y naturaleza. Antes de adentrarse en este bosque nativo, se les solicita que guarden silencio y caminen con precaución, ya que el Monte es un lugar donde la tranquilidad es esencial.

Las leyendas locales narran la historia de una destiladera



clandestina que operaba en la zona, donde el dueño encontró un trágico destino. Se dice que su espíritu aún ronda el lugar, y que los vestigios de esa época, como ollas, tinajas de barro y cenizas, permanecen enterrados en la tierra. Por eso, se recomienda a quienes transitén por este mágico entorno hacerlo en silencio, no solo para apreciar la belleza de la naturaleza, sino también para evitar despertar la ira del curioso fantasma que aún guarda los secretos de este enigmático lugar.

Así que todos están invitados a explorar El Monte Encantado con reverencia y un toque de misterio. Es una experiencia inolvidable en medio de la naturaleza y la historia

Danza Tradicional

En esta vereda, la magia del folclor resuena en cada rincón, gracias a un talentoso grupo de artistas que se dedican a rescatar y celebrar el rico patrimonio cultural de la comunidad. Entre ellos destaca el renombrado grupo Palmeras, cuyas melodías y ritmos cautivan los corazones de quienes las escuchan. Ganadores del famoso festival regional Petronio Alvarez en varias ocasiones, hoy disfrutarán de una muestra ancestral que rinde homenaje a la rica tradición de las fugas y los violines caucanos.

Estas expresiones musicales no solo son un deleite para el oído, sino que también son un poderoso símbolo de libertad y resistencia, que ha trascendido el tiempo y continúa inspirando a generaciones. Déjense llevar por el compás de las notas vibrantes que evocan la historia y las emociones de este pacífico pueblo. Cada acorde y cada danza es una invitación a explorar un mundo donde el arte y la cultura florecen en cada esquina. Prepárense para vivir una tarde inolvidable, donde el espíritu del folclor se nutre de la pasión de nuestros artistas y de la esencia misma de nuestra comunidad. Disfruten de esta celebración única y enamórense del alma de las tradiciones de Santander de Quilichao. Exploren las muestras artesanales y productos de la vereda.

Despedida

Al concluir la travesía por la Vereda El Palmar, se expresa el agradecimiento por compartir esta experiencia inolvidable junto a cada uno de los visitantes.

Les invito a realizar una retroalimentación del recorrido.

Hasta pronto. Que la magia de esta tierra los inspire siempre a seguir explorando y descubriendo el mundo.

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Eleazar Popo (Popo, 2024)



ITINERARIO 2

DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
SANTANDER DE QUILICHAO
– SABOR DEL CAUCA

Presentación del día QUILICHAO



2

Itinerario día 2

LUGAR

Punto de Encuentro Presentación del día

NARRATIVA

En este momento, se dirigen a la vereda ¡Bienvenidos a una experiencia inolvidable! Nos complace recibirles en este fascinante destino, donde la historia y la naturaleza se entrelazan para ofrecerles una aventura única. A tan solo 30 minutos del bullicioso casco urbano, se esconde la mágica Finca La Tangara, en la vereda El Arado. Este rincón es un verdadero refugio de la tradición, donde la elaboración de licores ancestrales de anís revive, recordando los métodos clásicos de la molienda de caña. Los turistas son recibidos por una sinfonía de aromas que narran historias de generaciones pasadas, invitándolos a un viaje sensorial.

La aventura continúa con una visita a la imponente Capilla Santa Bárbara de Dominguello, un monumento histórico que se alza en la serena vereda La Capilla. Rodeada de un pacífico paisaje rural, esta capilla es un testimonio del rico legado cultural de la región, sirviendo de preámbulo perfecto para las experiencias que vendrán.

A solo 20 minutos de distancia se encuentra Aromaspaz, en la vereda Mandiva. Aquí, los turistas pueden embarcarse en una cautivadora caminata en la que aprenderán a identificar una variedad de plantas aromáticas, disfrutar de fragancias naturales y descubrir sus propiedades terapéuticas. La producción de aceites esenciales, rones y licores elaborados con ingredientes ancestrales como la guayusa despierta todos los sentidos, mientras el aire se llena de aromas exquisitos.

2

Itinerario día 2

LUGAR

Recorrido desde el punto de encuentro hasta la Finca Tángara, vereda el Arado

NARRATIVA

Finalmente, la travesía lleva a los visitantes a la Planta de Licores Quilichao, situada en la vereda San José, a solo 15 minutos de Mandiva. Este lugar es célebre por su meticuloso proceso de elaboración de ron y aguardiente, utilizando jugos y mieles de caña panelera, en técnicas tradicionales que han sido perfeccionadas con el tiempo.

Con su espíritu aventurero y tras un breve viaje de cinco minutos, se llega a la entrada de La Virgen hacia la vereda El Tajo, donde descubrirán un encantador camino rural, divisando granjas avícolas y la reconocida Villa de Don Bosco. Aquí, sentirán a flor de piel la auténtica vida veredal, una mezcla de naturaleza y cultura local que ofrece un espectáculo vibrante de colores y sonidos.

Continuando con el recorrido, se da un suave giro a la derecha, atravesando la serena vereda La Capilla y admirando la majestuosidad de la Capilla Doctrinera Santa Bárbara de Dominguillo, un auténtico tesoro de patrimonio cultural. Con cada paso, se siente la historia y la espiritualidad del lugar resonando en el aire.

Prosiguiendo la travesía, girando una vez más a la derecha, se encontrará con la espléndida finca Tángara, situada en la vereda El Arado. Este lugar, un remanso de paz y belleza, invita a dejar atrás las preocupaciones y disfrutar de la tranquilidad del paisaje que los rodea.



FINCA LA TÁNGARA

Bienvenida - Finca la Tángara

Bienvenidos a la Finca Tangará, donde la naturaleza y la historia se entrelazan. Ubicada en la vereda El Arado, a nueve kilómetros del casco urbano, los invito a dejarse cautivar por el canto de las aves, desde los bulliciosos barranqueros hasta los solitarios mochileros. Contemplen la exuberante vegetación, desde las delicadas orquídeas hasta las imponentes heliconias. Además, podrán relajarse junto a los lagos, escuchar el murmullo del agua y disfrutar de la pesca. Recorran senderos para descubrir la belleza del paisaje, mientras respiran aire puro, se conectan con la naturaleza y la energía de la tierra.

Explorarán la finca a través de un recorrido por los cultivos de caña, disfrutando del aroma de la naturaleza. Experimenten el proceso tradicional de molienda en el trapiche y el arte de la destilación,

para finalmente degustar el auténtico guarapo, el aguardiente ancestral y la deliciosa crema de CANISSETTE, elaborados con la caña más pura.

Lagos de Pesca

Siguiendo el recorrido hacia los lagos de pesca, una fuente de ingresos muy importante para este lugar, se cultivan las tilapias rojas debido a su gran demanda. Cuando los dueños llegaron a la finca, solo existía un lago. Para mejorar el manejo de la piscicultura, se crearon varios lagos a partir de un nacimiento de agua propia y también por agua que viene de la quebrada por gravedad.

Desayuno

Es momento de recargar fuerzas para empezar nuestro recorrido por el sendero ecológico, así que compartiremos el desayuno tradicional.

Sendero Ecológico

Los invito a recorrer el sendero ecológico, donde se aprecian los cultivos de caña común, que se utilizan solamente para obtener el guarapo y el licor destilado. Como pueden apreciar, hay sembrada una hectárea en escala, es decir, entresacada. Se va cortando la caña jecha a ras de raíz, donde va quedando el chulquín de la misma mata, con el fin de que todo el tiempo haya cosecha de caña. Desde el momento en que se siembra hasta la cosecha transcurren aproximadamente diez meses. También hay otros sembrados de caña que son transportados en camiones hasta la finca para la molienda en el trapiche. Este cultivo está entreverado con maíz y frijol.

Continuando con el recorrido, llegamos al bosque nativo, un lugar de reserva intocable, que es el pulmón de la finca. Aquí se encuentran diversas especies de fauna y diferentes especies de árboles y alipangas,

que producen bejucos de campana, utilizados en la elaboración de artesanías como canastas y ventiolas. Estos se recogen, se ponen a cocinar en agua o se pasan por las llamas para poder pelarlos, dejándolos aclimatar hasta que cambian a color blanco y quedan listos para ser transformados.

Este es el trapiche de tracción animal o manual, conocido comúnmente como "El Tonto". Es el motor para la extracción del guarapo. Se empezó utilizando la prensa antigua, donde la caña se va machacando hasta obtener todo el jugo. El jugo de la caña se almacena en canecas durante un lapso de tiempo de seis días.

Es momento para que quienes deseen participar experimenten cómo es trabajar en "El Tonto" y la extracción del guarapo.



Proceso de destilación

El proceso de destilación comienza después de haber pasado el tiempo de fermentación. Se traslada el fermento a los alambiques junto con el anís para su destilación, que dura aproximadamente diez horas. Durante el proceso, se realizan controles periódicos de temperatura y se mantiene el fuego bajo. El destilado se mezcla con diferentes sabores de frutas naturales, y la crema se elabora con el mismo licor artesanal, con delicioso sabor a café o a chontaduro y borojó. Esta exhibición de los licores ancestrales procesados en la finca, para que los degusten y se lleven a casa el licor de su preferencia.

Almuerzo

Ha llegado el momento de disfrutar de un delicioso almuerzo con productos orgánicos de la finca.

Despedida

Agradecemos su compañía en esta experiencia única y los alentamos a que, al regresar a casa, compartan la belleza de la naturaleza y la calidez de nuestros paisajes. Los esperamos con los brazos abiertos en su próxima visita. ¡Hasta pronto!

Se realiza el desplazamiento hacia la capilla doctrinera.

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Rodrigo Prado (Prado, 2024)



2

Itinerario
día 2

LUGAR

Recorrido desde la Finca Tángara, vereda el Arado, a La Capilla Doctrinera Santa Bárbara de Dominguillo, vereda la Capilla

Capilla Doctrinera de Dominguillo Vereda La Capilla

NARRATIVA

Tras disfrutar de la encantadora visita a la finca Tangara, el grupo se prepara para continuar el camino hacia el tesoro cultural: la Capilla Santa Bárbara de los Dominguillos, ubicada a escasos cinco minutos de distancia.

Tomando rumbo suroeste, se gira a la izquierda en la intersección y se pasa por un trayecto serpenteante. Un suave desvío a la derecha indica el camino correcto. Continuando la ruta, se gira nuevamente a la izquierda y, tras recorrer 300 metros más, pasando por varias fincas y casas campestres, se revela ante los ojos de los turistas la majestuosa Capilla que se alza a la derecha del camino. Al frente se encuentra la Institución Educativa Dominguillo.

Este recorrido acerca a los turistas a un sitio cargado de historia y ofrece la oportunidad de admirar la belleza natural que los rodea, como el río Quinamayo y su exuberante vegetación.

Bienvenidos a la Capilla Santa Bárbara o La Capilla de Dominguillo. Está ubicada a siete kilómetros de la cabecera municipal y es un ejemplo de la arquitectura religiosa colonial. Su diseño sencillo y funcional, con una sola nave y un altar mayor, refleja la influencia de las construcciones religiosas de la época. Los materiales utilizados, como el bahareque y la madera, son propios de la región y contribuyen a su autenticidad.

2

Itinerario
día 2

LUGAR

NARRATIVA

La construcción de la capilla por parte de esclavos negros es un símbolo de resistencia y de la importancia de la fe en sus vidas. Inicialmente, la capilla fue bautizada como Capilla de Dominguillo, debido a que a los esclavos que trabajaban en las minas solo les daban una hora de descanso los domingos, la cual utilizaban para su propio beneficio, lavando sus ropas o en el mazamorreo lavando oro, que más tarde les sirvió para comprar su libertad. Posteriormente, se le llamó "Capilla de Santa Bárbara" en honor a la patrona de la región, también considerada patrona de las tormentas y de los rayos (virgen de Santa Bárbara).

La capilla fue construida por los esclavos negros para el adoctrinamiento católico en el año 1857 y fue declarada Monumento Histórico Nacional por el gobierno con el Decreto 2860, del 26 de noviembre de 1981, según la Ley 163 de 1959. Los terrenos actuales de la capilla fueron comprados al señor Miguel Rebolledo por Félix Mera y la compañía organizada de los negros, según consta en la escritura del dos de mayo de 1857, por un precio de veinticinco libras más ochenta y cinco castellanos de oro. Los últimos propietarios fueron los señores de apellido Mina, Ulabari y Balanta. Del primero va en la tercera generación, del segundo va en la cuarta generación y del tercero va en la quinta generación.

Los primeros habitantes de esta zona fueron los indígenas Quilichaos, descendientes de los Paeces, que fueron expropiados de sus tierras por los españoles para la explotación aurífera, sometiéndolos a resguardos y encomiendas hasta el punto de desplazarlos definitivamente, siendo reemplazados por negros traídos de la costa de Guinea, Congo y Senegal, pertenecientes a las culturas Yoruba y Bantú.

A lo largo de los años, la Capilla Santa Bárbara ha sufrido los embates del tiempo y la falta de mantenimiento. Sin embargo, gracias a los esfuerzos de la comunidad y las autoridades, se han llevado a cabo importantes trabajos de restauración para asegurar su preservación. El estilo de las bóvedas en la capilla es sencillo pero funcional, utilizando técnicas constructivas tradicionales que han permitido a la capilla resistir las inclemencias del tiempo y las condiciones locales. Las bóvedas se construyeron con materiales como ladrillos y piedra, siguiendo las técnicas constructivas de la época.

El interior de la Capilla Santa Bárbara es modesto pero significativo. Presenta un altar principal que está adornado con elementos religiosos, como imágenes de santos y la Virgen María. El diseño interior sigue el estilo tradicional de las capillas rurales, con bancos de madera y una disposición simple pero funcional.

A la entrada de la capilla, se encuentran las tumbas de dos padres, que son estas dos grandes piedras con forma de pie, siendo un sitio de recuerdo y respeto para



CAPILLA SANTA BÁRBARA

los miembros de la comunidad. La presencia de las tumbas en la capilla añade un valor histórico y emocional al lugar.

Finalmente, se podrá disfrutar de una caminata por los alrededores de la capilla, donde se aprecia el paisaje natural de la zona, el río Quinamayó, y se tiene la oportunidad de conocer la flora y fauna del lugar.

Itinerario día 2

Recorrido desde la Capilla Doctrinera Santa Bárbara de Dominguillo, vereda la Capilla a Finca Aromaspaz

Después de un fascinante recorrido por la histórica Capilla Santa Bárbara de Dominguillo, inmersos en danzas y tradiciones que cautivan el alma, nos dirigimos hacia la vereda Mandiva para descubrir la finca de la Asociación Aromaspaz. Este encantador lugar se encuentra a tan solo 12 minutos al nordeste.

Recorriendo un trayecto a través de la vereda Dominguillo, donde se gira a la izquierda, se cruza el vibrante sector de La Canoa, famoso por su animada actividad durante los fines de semana gracias al río Quinamayó que lo atraviesa. Al continuar, llegamos a la vereda Quinamayó, donde volvemos a girar a la izquierda en dirección a Popayán.

Siguiendo la vía panamericana y tomando una última curva a la derecha, se llega a la vereda Mandiva, un lugar que respira calidez y hospitalidad a través de su gente. Aquí, cada rincón invita a disfrutar de una experiencia auténtica y enriquecedora.

Continuando con el camino hacia la vereda Quinamayó, se gira nuevamente a la izquierda en dirección a Popayán. Siguiendo por la vía panamericana, un giro a la derecha conduce a la vereda de Mandiva, llegando a la finca de Aromaspaz, un lugar que irradiia la calidez y hospitalidad de su gente.

FINCA AROMASPAZ

Planta aromapaz Recepción y bienvenida

Bienvenidos a Aromaspaz. Espero que su visita esté llena de momentos inolvidables y conexiones genuinas con la naturaleza y la cultura local. Se recomienda disfrutar a fondo de las instalaciones, siempre con la seguridad en mente. Recuerden seguir las indicaciones del personal en nuestros cultivos de plantas aromáticas; cada hoja y cada flor cuentan su propia historia.

En el trapiche, la experiencia se vuelve aún más fascinante. Observa el proceso de elaboración de nuestra panela y los rones que representan la riqueza de nuestra herencia local, mientras se dejan envolver por el fascinante mundo de la caña panelera.

Voy a contarte la historia de la finca y cómo ha evolucionado a través del tiempo: ubicada en la vereda de Mandiva, a siete kilómetros del casco urbano, una familia de campesinos comenzó a escribir su propia historia de esfuerzo y dedicación.



Con sus manos curtidas por el sol y la tierra, estos agricultores trabajaban incansablemente, sembrando café, cacao, plátano, naranjas y otros cultivos en un pequeño terreno que, con el tiempo, se convirtió en su hogar y sustento.

Cada amanecer, los fundadores de esta finca se levantaban con la esperanza de un futuro mejor. La tierra, inicialmente árida y difícil, empezó a responder al cuidado y empeño de la familia. Año tras año, sus cosechas se volvieron más abundantes y la finca comenzó a florecer. El fruto de su esfuerzo no solo les permitió obtener el predio que tanto anhelaban, sino también construir un hogar que se convirtió en el corazón de su legado.

Ese hogar, levantado con madera y amor, se convirtió en un símbolo de la pujanza y perseverancia de la familia. Cada rincón de la finca guardaba las historias de generaciones que crecieron entre los surcos y las plantaciones, y que aprendieron que la verdadera riqueza no está en la cantidad de tierra que se posee, sino en la dedicación con la que se cuida.

Hoy, la finca sigue en pie, no solo como testimonio de lo que puede lograrse con trabajo duro, sino también como un legado familiar que continúa inspirando a las nuevas generaciones a seguir cultivando sus sueños con la misma pasión y esfuerzo que sus antepasados.

Cultivos de plantas aromáticas

Al adentrarse por los senderos de las plantas aromáticas, se pueden observar especies variadas que se dan según la temporada.



La albahaca, hierbabuena, limoncillo, citronelas, caléndula, romeros y pronto alivio, entre otras, son plantas sembradas en tierra abonadas con materiales orgánicos, realizando control de plagas de la misma manera y combinando unas con otras para que repelen los insectos.

Además, al caminar por los senderos de la finca, serán recibidos por una sinfonía de fragancias. Este campo de plantas aromáticas, como la lavanda, la menta y el romero, despiertan los sentidos y nos conectan con la tierra. ¿Por qué no tomar un puñado de hojas frescas y sentir la esencia entre sus manos?

Destilación de aceites esenciales

En plena pandemia, cuando la incertidumbre y el temor por el COVID-19 se extendían por todas partes, los vecinos de la vereda Mandiva decidieron unirse en busca de soluciones caseras para enfrentar la crisis. Con la convicción de que la naturaleza ofrecía respuestas a sus necesidades, comenzaron a sembrar huertas en sus hogares, llenas de plantas medicinales y aromáticas. Con el tiempo, estas huertas no solo se convirtieron en fuentes de salud y bienestar, sino que también empezaron a dar frutos en abundancia.





A medida que los vecinos compartían sus conocimientos y experimentos con remedios caseros, surgió una idea que cambiaría sus vidas: ¿por qué no destilar las plantas para obtener aceites esenciales y aprovechar al máximo los recursos de sus huertos? Así, de esta iniciativa comunitaria, nació la Asociación de Productores Agropecuarios Aromas y Sabores para la Paz.

Con el primer éxito en la destilación de aceites, los fundadores comenzaron a explorar más posibilidades. Pronto, la destilación de alcoholes se convirtió en una nueva vía de emprendimiento, ampliando su capacidad de producción y diversificando sus productos. Lo que comenzó como una solución en tiempos difíciles se transformó en un proyecto que no solo generaba sustento, sino también esperanza y unidad en la comunidad.

Hoy, Aromas y Sabores para la Paz es un ejemplo de cómo la cooperación y la innovación pueden florecer incluso en los momentos más desafiantes, convirtiendo una simple idea en un motor de desarrollo y bienestar para toda la vereda.

Visita al trapiche panelero

El norte del Cauca, conocido por ser una tierra fértil para la caña de azúcar y la producción de panela, ha visto a generaciones de campesinos dedicarse con esmero a esta labor. Los socios de la Asociación de Productores Agropecuarios Aromas y Sabores para la Paz han sido, durante toda su vida, productores de panela, manteniendo viva una tradición que ha pasado de padres a hijos.

En el año 2023, una oportunidad única se presentó ante ellos: la posibilidad de construir un trapiche propio para la asociación. Este sueño, largamente acariciado, se hizo realidad gracias al esfuerzo colectivo y a la visión de un futuro más próspero para todos. Hoy, ese trapiche es el corazón de la asociación, donde se produce la materia prima esencial (jugo de caña) para la planta donde se elaboran las bebidas alcohólicas.

Este jugo, extraído con dedicación y experiencia en el trapiche, no solo alimenta la producción de panela, sino que también se convierte en el ingrediente principal para la elaboración de bebidas alcohólicas en la planta de licores de la asociación. Así, el trapiche no es solo una herramienta de trabajo, sino un símbolo de cómo la tradición puede evolucionar e integrarse en nuevos proyectos, generando un encadenamiento productivo que fortalece a la comunidad y diversifica su economía.

Lo que hoy se observa en este lugar es el resultado de la unión entre la tradición cañera del norte del Cauca y la innovación en la producción de licores artesanales. Es una historia de crecimiento, donde el esfuerzo de toda una vida se materializa en una oportunidad que no solo honra el pasado, sino que también construye un futuro más sólido y lleno de posibilidades para los socios de la asociación y sus familias.



Visita al trapiche panelero

En las antiguas tradiciones de destilación, los alambiques de cobre han sido siempre el corazón del proceso, llevando consigo siglos de historia y conocimiento. Estos ingeniosos dispositivos, forjados por manos expertas, son esenciales para transformar el líquido fermentado en alcohol puro, capturando la esencia de los ingredientes naturales y dándoles una nueva vida.

El cobre, elegido por su excelente conductividad térmica y su capacidad para reaccionar con los compuestos del líquido, purifica el destilado, eliminando impurezas y concentrando los sabores. A medida que el vapor se eleva en el alambique, se enfriá y se condensa, formando un alcohol cristalino y lleno de carácter. Cada gota que sale del alambique lleva consigo la herencia de generaciones que han perfeccionado este arte.

Pero la magia de la destilación no termina con el alambique. Una vez que el alcohol ha sido cuidadosamente extraído, comienza el proceso de añejado en barriles, un paso crucial que agrega profundidad y complejidad al producto final. Los barriles de roble ofrecen un entorno donde el alcohol puede reposar y madurar, absorbiendo los taninos y los aromas de la madera.

Con el tiempo (mínimo un año), el líquido adquiere un color dorado, y los sabores se entrelazan en una sinfonía de notas ricas y variadas, que solo el paciente proceso de añejado puede lograr. Así, los alambiques de cobre y los barriles de roble trabajan en armonía, transformando el esfuerzo inicial en un producto final que es más que la suma de sus partes: un licor refinado, lleno de historia, tradición y carácter.



Esta conexión entre el cobre y la madera, entre el destilado y el añejado, representa el arte de la destilación en su máxima expresión, donde cada etapa del proceso contribuye a la creación de una bebida que no solo es un deleite para el paladar, sino también un homenaje a las técnicas ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación.

La marca de licores "Orishas" nació de un profundo respeto por las raíces culturales y espirituales que han acompañado a sus creadores a lo largo de su vida. En muchas tradiciones afrodescendientes, los Orishas son considerados divinidades que representan fuerzas de la naturaleza y aspectos de la vida humana, como la sabiduría, el coraje, la prosperidad y la alegría. Estas deidades, veneradas por sus poderes y su conexión con el mundo natural, inspiran a aquellos que buscan equilibrio y armonía en sus vidas.

Cuando los fundadores de la marca buscaban un nombre que encapsulara la esencia de sus licores artesanales, se dieron cuenta de que los Orishas representan perfectamente los valores que querían transmitir: un vínculo profundo con la tierra, el respeto por las tradiciones y la celebración de la vida en todas sus formas. Así, cada botella de "Orishas" no solo es un homenaje a estos espíritus protectores, sino también un recordatorio de que la naturaleza nos brinda todo lo necesario para vivir en plenitud. Con cada sorbo, los consumidores son invitados a conectar con sus raíces, a reconocer la belleza de la diversidad y a celebrar el viaje que todos compartimos en este mundo.

Talleres de autoformación en el uso de productos

Desde su fundación, la Asociación de Productores Agropecuarios Aromas y Sabores para la Paz ha trabajado incansablemente por el fortalecimiento de sus capacidades y el conocimiento de sus miembros en el uso de productos naturales. Con el propósito de enriquecer esta formación, han implementado una serie de talleres de autoformación en los que cada socio tiene la oportunidad de compartir sus conocimientos y experiencias con los demás.

A lo largo de estos talleres, se han explorado diversos temas, desde el uso de las plantas aromáticas en la cocina y la preparación de remedios naturales, hasta la producción de productos cosméticos a partir de aceites esenciales. Cada encuentro se convierte en una ocasión para aprender, intercambiar ideas y fortalecer la cohesión del grupo, creando un espacio donde la comunidad se apoya mutuamente en su camino hacia el empoderamiento.

Los talleres no solo han proporcionado habilidades prácticas a los miembros de la asociación, sino que también han fomentado un sentido de pertenencia y orgullo por sus raíces. Al compartir sus conocimientos, cada socio se convierte en un embajador de la cultura local, contribuyendo a preservar y promover las tradiciones que les han sido legadas.

Además, la formación continua permite a los productores adaptar sus técnicas y productos a las demandas del mercado, asegurando que estén siempre a la vanguardia en la producción de bienes naturales y sostenibles. Este enfoque no solo beneficia a la comunidad, sino que también ofrece una alternativa viable y saludable para los consumidores que buscan productos auténticos y de calidad.

A medida que la asociación crece y se diversifica, los talleres de autoformación se consolidan como un pilar fundamental en su estrategia de desarrollo. Al empoderar a sus miembros y promover el intercambio de conocimientos, Aromas y Sabores para la Paz está construyendo un futuro más próspero y sostenible para todos.

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Mayra Vifara (Vifara, 2024)



LUGAR

Recorrido desde La Finca Aromaspaz, vereda Mandiva a la Planta de Rones

NARRATIVA

Después de disfrutar de una maravillosa experiencia en la finca Aromaspaz, ubicada en la hermosa vereda Mandiva, donde se deleitaron con una sinfonía de aromas y sabores, se continúa esta emocionante aventura hacia la Planta de Alcoholes Artesanales.

Este encantador destino se encuentra a solo 15 minutos de distancia. Para llegar, se toma la vía panamericana en dirección noreste. Al poco tiempo, se gira a la izquierda y, tras un corto trayecto, se realiza un giro a la derecha. Al llegar a la rotonda, se vira por la tercera salida en dirección a Santander de Quilichao hacia Timba, siguiendo la ruta. Continuando unos 550 metros, se encontrará la próxima parada: la planta de producción de licores, donde se elaboran exquisitas bebidas a partir del jugo y la miel de la caña panelera, que se encuentra a la izquierda.

Planta de Rones Quilichao

Bienvenidos a la Planta de Licores Artesanales, en la vereda San José, a cinco minutos del casco urbano. Esta vereda tiene una zona industrial con importantes empresas en el sector. Dentro del equipo de guías, nos acompañan el ingeniero y el auxiliar de la planta, quienes les guiarán durante el recorrido con las siguientes recomendaciones: camine, no corra en ninguna parte de la planta y oficinas. Siempre utilice los pasillos para peatones en todo su recorrido. Manténgase alerta y no ingrese a las áreas marcadas con rotulación de: peligro o solo personal autorizado.

Planta de Licores Artesanales Rones Quilichao

Esta historia proviene de luchas y trabajo de años atrás. Se inauguró con la primera planta de producción de rones artesanales a partir de extractos de la caña panelera en la vereda San José, en Santander de Quilichao. Este proyecto, en la línea de seguridad alimentaria y desarrollo rural integral, implementa la Ley 2005 de 2019, que otorga legalidad a los licores artesanales generados con los extractos de la caña panelera. Además, ayuda a productores de trapiches y potencia la diversificación en el uso de productos a base de panela. Este proyecto beneficia a trescientos veinte productores de caña panelera del municipio.

En contraste, este proyecto también se refiere al trasegar de los productores artesanales locales. A partir del trabajo de elaboración y comercialización, estos productores trascienden la memoria de la caña panelera y su participación en la cultura local y regional. Es un modelo organizacional donde se benefician ocho organizaciones, cada una con sus trapiches produciendo mieles de materia prima; su propósito es mejorar las condiciones de vida de las familias que las conforman.

Esta planta es una réplica de la Licorera del Cauca. Aquí conocerán el proceso de obtención del licor artesanal paso a paso. Empezamos con la recepción de la materia prima, donde las diferentes organizaciones que conforman la planta traen las mieles paneleras, para luego ponerlas en proceso de fermentación, adicionando agua y levadura de tipo *Saccharomyces cerevisiae* por un periodo de seis días. Una vez completado el tiempo, se inicia el proceso de

destilación, se procede al envasado, luego al almacenamiento en toneles de roble americano, pasando por la selladora. También se realiza un recorrido por la planta de vinaza, que es un residuo que se transforma en abono orgánico. En este proceso, se reduce o concentra la vinaza para luego mezclarla con cal o verterla en los cultivos mediante bomba. Cuando la vinaza se concentra más, se mezcla con la ceniza obtenida de la elaboración de la miel panelera o de la panela.

Aquí se puede apreciar la diferencia entre el método tradicional e industrial. Gracias por su atención.

Cierre del recorrido

¡Bienvenidos a un nuevo día lleno de descubrimientos en Santander de Quilichao! Hoy se concluye esta deliciosa aventura en "Quilichao: La Ruta del Dulce Sabor del Cauca". Después de haber explorado los encantadores parajes rurales y saboreado la exquisita gastronomía local, es hora de dejarse sorprender por el corazón de esta fascinante localidad a través de un city tour por su centro histórico.



Comienza la travesía con una pregunta que les conectará con la rica herencia cultural de este lugar: ¿saben ustedes cuáles son los nombres que han designado a Santander de Quilichao a lo largo de su historia? Uno de los más humildes y evocadores es su apelativo "Tierra de Oro". Este nombre no es casualidad; responde a la intensa actividad aurífera que se llevó a cabo en sus ríos, donde las corrientes de agua solían brillar con los destellos del precioso metal.

El término "Quilichao" proviene de los antiguos pobladores indígenas que habitaban esta región, y en su dialecto aborigen significa precisamente "Tierra de Oro". Conocer este origen nos permitirá entender más profundamente la historia y la tradición de un lugar que, a través de los siglos, ha sido un punto de encuentro de culturas y riquezas.

A medida que caminan por las calles y disfrutan de la arquitectura que cuenta la historia, recuerden que cada rincón de Santander de Quilichao tiene algo especial que ofrecer.

El Parque Principal Francisco de Paula Santander es el punto de encuentro de la comunidad, en especial los días de mercado y fines de semana. Este lugar, que alguna vez fue la antigua plaza de mercado, ha sido testigo de tradiciones como el toreo y celebraciones del Día de Reyes. Inaugurado el siete de agosto del siglo XX en conmemoración del centenario de la Batalla de Boyacá, el parque refleja el legado cultural de la región. Originalmente, sus calles empedradas eran el paso de la realeza. En la entrada sur-occidental del parque, se puede observar el gran rodillo de piedra que funcionó como aplanadora de las calles de la población desde principios del pasado siglo XX y el Monumento General Santander. El pedestal fue diseñado y dirigido por el arquitecto quilchagueño Guillermo Garrido Tovar y la estatua fue realizada por la Casa Martín y Piltzing de Berlín, Alemania.



Alrededor del parque encontramos diversas edificaciones que cuentan la historia de este lugar. Empecemos por la Alcaldía Municipal: anteriormente fue la sede de la Institución Educativa Técnico Ambiental Fernández Guerra. En octubre de 2013, se trasladaron debido a que se construyó un mega colegio en el barrio Calama. Luego se puede apreciar la Biblioteca Municipal Jorge Eliecer Gaitán: antiguamente fue cárcel para los ladrones aprehendidos en la plaza de mercado; también fue la escuela llamada Colombia; según la época, las acondicionaron para cualquier fin. Luego funcionaba como las diferentes oficinas administrativas: Tesorería, Personería, Despacho del alcalde, Oficina de Archivo, Control Interno, Jurídica y Secretaría de Gobierno.

Siguiendo con el recorrido en el parque, se divisa la sede de la Universidad del Cauca. Esta es una de las pocas casas antiguas que tienen más de 200 años. Aquí se encuentra una de las pilas del primer acueducto público que tuvo Santander de Quilichao: la Pila del Chorro. Girando a la derecha, se descubren casas coloniales que nos transportan a un pasado lleno de tradición, hasta llegar a la Iglesia de San Antonio de Padua y la Casa Cural, que son emblemáticos testigos de la historia de Santander de Quilichao. Originalmente, la primera iglesia, dedicada a San Miguel de Arcángel, se ubicaba cerca del colegio Fernández Guerra. La iglesia ha sobrevivido a desastres, como la destrucción de la torre original por un rayo, y se ha embellecido con una nueva estructura y un reloj público traído de Francia en 1912.



Es tiempo de seguir explorando; nos trasladamos al Parque Simón Bolívar. Aquí encontramos el Instituto Técnico, la imponente estatua del Libertador, el célebre samán centenario y la piscina municipal, famosa por sus saltos de Otón.

El Parque Simón Bolívar, anteriormente llamado Parque del Samán, fue establecido en 1898, cuando se sembraron dos semillas de samán (*Samanea saman*), por los señores Joaquín Prado, José Villamil G. y Arístides Rengifo V. Las semillas fueron enviadas desde Tolima por el Sr. Juan Villafaña a solicitud del doctor Rengifo V. Actualmente, el samán tiene 126 años. En 1907, se construyó una cerca de madera para adorarlo. En 1910, fue nombrado Parque Simón Bolívar, y en 1952 se inauguró la estatua. Es un parque con mucha biodiversidad, donde se puede realizar avistamiento de aves. Al fondo se aprecian las gradas de Belén, que conducen al mirador de Belén.

Imaginen un entorno sereno, donde los susurros del viento se entrelazan con el canto de las aves y la luz del sol filtra sus rayos a través de las copas de un majestuoso samán. Aquí, en este refugio natural, nos reuniremos para realizar una armonización especial, un momento único para reconectar con su interior y con la energía vital que les rodea.

Continuamos con el recorrido hacia el Parque Lineal Los Samanes, que es atravesado por el río Quilichao y cuenta en su ribera con gran cantidad de especies arbóreas, como samanes y ceibas, brindando un entorno perfecto para disfrutar de la naturaleza. Además, se destaca por el Puente de Piedra Víctor Gómez.



Al terminar el recorrido por el parque, nos dirigimos hacia la Galería Municipal. En el trayecto, nos encontramos con la Casona de la Cámara de Comercio del Cauca. En esta casa vivían los abuelos de los dueños del periódico El Pueblo; ha sido de varias familias, y los arreglos que se le han hecho imitan a las casonas de Popayán. Finalmente, llegamos a la Galería Municipal, un vibrante espacio social y comercial donde la diversidad de productos locales y la exquisita gastronomía les esperan. Después de celebrar esta experiencia sensorial, se regresa al punto de encuentro, habiendo creado recuerdos imborrables de una jornada llena de sabor y cultura.

Nota:

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Eleazar Popo (Popo, 2024)

ITINERARIO 3



DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
SANTANDER DE QUILICHAO
DULCE SABOR DEL CAUCA

Presentación del día



3

Itinerario día 3

LUGAR

Punto de Encuentro Presentación del día

NARRATIVA

¡Bienvenidos! Prepárense para un viaje fascinante por la riqueza cultural de Santander de Quilichao y la calidez de su gente. Iniciaremos nuestra aventura en el punto de encuentro y nos desplazaremos por las icónicas calles de la ciudad, tomando la carrera once en dirección al centro histórico de Quilichao, un recorrido que tomará aproximadamente diez minutos.

Nuestro primer destino será el Parque Principal Francisco de Paula Santander, ubicado entre la carrera diez con calle cuarta y la carrera novena con calle tercera. Este parque es el corazón de la ciudad, rodeado de importantes edificaciones como la Alcaldía Municipal, situada en la tercera calle con carrera novena. En el parque, podrá admirar el singular rodillo de piedra y la majestuosa estatua en honor al general Francisco de Paula Santander, un símbolo de su rica historia.

Continuaremos nuestro recorrido hacia la antigua biblioteca municipal en la esquina de la calle cuarta con carrera novena, un edificio cargado de historias. A pocas cuadras, encontraremos la Universidad del Cauca, donde se conservan vestigios del Primer Acueducto Municipal, conocido como la Pila del Chorro. A medida que avanzamos, descubriremos las encantadoras casas coloniales hasta llegar a la Iglesia de San Antonio de Padua y la Casa Cural, auténticas joyas llenas de tradición.



PARQUE LINEAL

Itinerario día 3

Recorrido desde el parque principal Francisco de Paula Santander hasta el Parque Simón Bolívar

Desde allí, tomaremos la calle tercera, describiendo la belleza arquitectónica de cada edificación, hasta llegar al Parque Simón Bolívar, donde se ubica el Instituto Técnico y un imponente árbol de Samán centenario. Este parque alberga también la estatua del Libertador y la piscina municipal, por donde pasa el río Quilichao, así como los saltos de Otón y el parque infantil.

Siguiendo por la calle 3 con carrera 6, se indican las gradas de Belén.

Recorrido desde el Parque Simón Bolívar hasta el Parque Lineal

Después de disfrutar del paisaje, nos dirigiremos al Parque Lineal,

que se extiende desde la calle tercera hasta la séptima, cruzando el río Quilichao.

Este recorrido nos permitirá admirar la vegetación abundante y el emblemático puente de piedra Víctor Gómez, así como diversos edificios a lo largo del camino.

Recorrido desde el Parque Lineal hasta la Galería Municipal

Finalmente, nos desplazaremos hacia la Galería Municipal, ubicada entre las carreras doce y trece con calles tercera y cuarta.

Este vibrante espacio social y comercial es el lugar perfecto para disfrutar de la diversidad de productos locales y una exquisita oferta gastronómica.

Con el corazón lleno de recuerdos, regresaremos al punto de encuentro, habiendo explorado lo mejor de Santander de Quilichao.

SERVICIOS DISPONIBLES EN EL DESARROLLO DE LA RUTA

Guías de turismo

| NOMBRES | INFORMACIÓN DE CONTACTO |
|---|--------------------------------------|
| Corporación de Turismo Quilichao Mágico | +57 316 290 9092 +57 324 588 9014 |
| +57 313-743-1946 | |

Servicios de transporte

| TIPO DE TRANSPORTE | NOMBRE DE LA EMPRESA | INFORMACIÓN WEB |
|-----------------------------------|---|---|
| Transporte urbano en S. Quilichao | Cooperativa De Transportadores Tierra De Oro Ltda. |  |
| | Cooperativa De Propietarios De Taxis Individuales Cooprotin | +57 314-546-2093  |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Transporte intermunicipal a Finca Pinar del Río - Bosque Mágico - Finca El Porvenir</p> | <p>Cooperativa Transoriente</p> |  |
| | <p>Alexander Henao</p> | <p>+57 310-487-1528</p> |
| | <p>Diego Fernando Jaramillo</p> | <p>+57 311-380-2615</p> |
| <p>Transporte intermunicipal a Finca La Tangara – Capilla Dominguillo -- Planta Aromaspaz – Planta de Licores Artesanales</p> | <p>Cooperativa De Transportes La Quilichaguena LTDA</p> | <p>+57 6028441535</p>  |
| | <p>Alexander Henao</p> | <p>+57 310-487-1528</p> |
| | <p>Diego Fernando Jaramillo</p> | <p>+57 311-380-2615</p> |





RECOMENDACIONES PARA EL TURISTA EN EL DESARROLLO DE LA RUTA



DURACIÓN DE LA RUTA

Tres (3) días



TAMAÑO DEL GRUPO (CANTIDAD MÁXIMA DE TURISTAS).

Ocho (8) personas



TEMPERATURA PROMEDIO

24° - 30°



RECOMENDACIONES DE VESTUARIO

- ✓ Abrigo, ropa ligera,
- ✓ gorra,
- ✓ calzado cerrado y deportivo,
- ✓ Manga larga



ELEMENTOS ÚTILES PARA EL TURISTA

- Repelente de insectos
 - bloqueador solar
- Mochila o bolso para llevar
 - agua y souvenirs.
- bolsa o funda impermeable para el teléfono,
 - chaqueta para caminar
 - sombrilla para lluvias
- Impermeable o poncho para lluvia



DIFÍCULTAD FÍSICA

Fácil



TELÉFONOS DE CONTACTOS DE EMERGENCIA

Policía Nacional:
+57 - 28292150, 8296876
Línea de Atención Nacional 112

Defensa Civil:
+57 - 3199000 Fax: 3199020
Línea Emergencia 144

Cruz Roja:
8232335 - Línea de Atención Nacional 132

Ambulancia:
+57 - 3217599421-
327 5771158- -8292022

Hospital Francisco De Paula Santander:
+57 - 2 829 2209 - Fax: 829

4022 - (+57) 602-844 3156 -
Línea de Atención Nacional 114

Bomberos:
+57 - 321 7599421 - Línea de Atención Nacional 119

Oficina de turismo de la alcaldía:
+57 - 28442018

OPERADOR DE TELEFONÍA MÓVIL CON MEJOR COBERTURA EN EL DESTINO:

Claro



RECOMENDACIONES DE PERMANENCIA EN LOS SITIOS.

Durante el viaje se tendrá contacto con comunidades y personas locales, por eso recordamos que es esencial el respeto hacia ellos. Antes de tomar una foto o grabar un video se debe pedir permiso.

Cada uno debe hacerse cargo de sus pertenencias, cuidar de ellas. No dejar rastro: todo lo que llevamos con nosotros, regresa con nosotros (bolsas, empaques, servilletas usadas, restos de comida).



RECOMENDACIONES

Llevar alimentos: barras energéticas y frutas. Medicamentos si es el caso (no olvidarlos e informar a las guías al respecto).

Agua en cantimplora u otro tipo de envase reutilizable.



PROTOCOLOS DE SERVICIO

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|------------------------|--|---|
| Recepción y bienvenida | <p>Asegurar que los visitantes se sientan acogidos y entusiasmados desde el primer momento, creando un ambiente cálido y profesional.</p> | <ul style="list-style-type: none">•Saludo y Presentación: Recibir al grupo en el punto de encuentro con un saludo cordial. Presentar al guía o coordinador del tour y proporcionar una breve introducción sobre el recorrido.•Verificación lista de turistas: Se confirma la asistencia de los participantes al recorrido, asegurando que todos estén presentes y verificados de acuerdo a una lista pre establecida.•Entrega de Materiales: Proveer a cada miembro del grupo con un kit de bienvenida que incluya un itinerario detallado, mapas, y cualquier otro material relevante como tarjetas de contacto del guía. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Entrega de Materiales: Proveer a cada miembro del grupo con un kit de bienvenida que incluya un itinerario detallado, mapas, y cualquier otro material relevante como tarjetas de contacto del guía. • Introducción a la Experiencia: Explicar brevemente las experiencias que vivirán, destacando la importancia cultural y gastronómica de las bebidas ancestrales derivadas de mieles paneleras. • Orientación Logística: Informar sobre la disposición del transporte, tiempos estimados de traslado y detalles sobre el alojamiento si es necesario. • Asistencia Personalizada: Identificar y atender cualquier necesidad especial de los participantes, como preferencias dietéticas, necesidades médicas, o asistencia adicional. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|--|--|---|
| <p>Información y Comunicación</p> | <p>Garantizar una comunicación efectiva y continua entre los guías, organizadores y participantes, asegurando que todos los detalles del tour se comprendan claramente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Itinerario Detallado: Entregar y explicar el itinerario diario, incluyendo horarios de actividades, puntos de interés, y tiempos de descanso. Permisos: Indicar al grupos sobre confirmar el pedir permiso antes de tomar fotos de otras personas o instalaciones y si se publican en redes sociales. Recomendaciones: Informar al grupo sobre el equipo necesario (calzado adecuado, ropa, agua, medicamentos, protector solar, repelente, entre otros.) y solicitar información sobre alguna condición especial y seguridad (manejo de alergias, condiciones de salud, nivel de actividad física). |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Canales de Comunicación: Establecer un grupo de comunicación en una aplicación móvil o red social para mantener a todos informados en tiempo real sobre cualquier cambio o aviso importante. • Información Cultural y Técnica: Proveer explicaciones detalladas sobre el proceso de elaboración de las bebidas ancestrales, la historia de la miel panelera y su importancia cultural. Esto puede incluir charlas, demostraciones en vivo y folletos informativos. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|--|---|--|
|  Manejo de Grupos |  <p>Coordinar eficientemente el grupo para que todas las actividades se desarrollen de manera organizada y sin contratiempos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Respuesta a Preguntas: Mantener una actitud abierta y disponible para responder cualquier pregunta o aclarar dudas sobre las actividades o el entorno. • Idiomas Disponibles: Si el grupo es multicultural, asegurar la disponibilidad de traducción o guías bilingües para facilitar la comprensión. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ● División en Subgrupos: Si el grupo es grande, dividirlo en subgrupos más pequeños para facilitar la movilidad y la atención personalizada durante las actividades. ● Paradas estratégicas: Notificar al grupo que a lo largo del recorrido, se han establecido paradas estratégicas que permiten descansar, capturar fotografías, hidratarse y disfrutar plenamente del entorno. ● Puntos de Encuentro: Establecer y comunicar claramente los puntos de encuentro y horarios para cada actividad, asegurando que todos sepan dónde y cuándo reunirse. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo Libre: Incluir tiempo libre en el itinerario, permitiendo a los participantes explorar por su cuenta o descansar. • Actividades Colaborativas: Planificar actividades que promuevan la interacción entre los miembros del grupo, como talleres participativos de elaboración de bebidas o degustaciones grupales. |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Transporte: Coordinar el transporte de manera eficiente, asegurando que todos los vehículos estén listos y que los traslados se realicen de manera puntual. (Contar con formato de inspección o verificación del vehículo). |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------------------|--|---|
| Seguridad y Emergencia | <p>Proteger la integridad física y emocional de los participantes, estando preparados para cualquier situación de emergencia durante el tour.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Evaluación de Riesgos: Identificar posibles riesgos asociados a las actividades (ej., alergias a ingredientes, terreno irregular) y tomar medidas preventivas. Normas de Comportamiento: Resaltar la importancia del respeto hacia otros integrantes del grupo, la cultura y el ambiente. Socialización de normas de seguridad básicas: Comunicar y educar al grupo sobre las medidas de seguridad que deben seguir, como la identificación de situaciones de riesgo. Formación en Primeros Auxilios: Asegurarse de que los guías estén capacitados en primeros auxilios y |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|---|
| | | <p>que cuenten con un botiquín bien equipado durante todo el tour.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan de Emergencia: Establecer un plan de acción en caso de emergencias, incluyendo contactos de servicios médicos locales, rutas de evacuación, y puntos de reunión. • Comunicación en Emergencias: Definir un protocolo claro para la comunicación rápida y eficiente durante una emergencia, tanto entre el personal como con los participantes. • Seguro de Viaje: Recomendar o asegurar que todos los participantes cuenten con un seguro de viaje que cubra emergencias médicas y accidentes. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|---------------------------|---|---|
| Cierre y Despedida | <p>Finalizar el tour de manera memorable, asegurando que los participantes se lleven una experiencia positiva y motivándolos a compartirla y regresar.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Supervisión Constante: Mantener una vigilancia activa del grupo durante actividades potencialmente riesgosas y asegurarse de que se sigan todas las medidas de seguridad recomendadas. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Entrega de Recuerdos: Proporcionar un pequeño obsequio relacionado con el tour, como una botella de bebida ancestral, para que los participantes lleven un recuerdo tangible de su experiencia. Facilidades de Pago y Cierre Administrativo: Asegurarse de que todas las cuentas estén saldadas y de que el proceso de pago sea ágil y claro. Despedida Cordial: Despedir al grupo con un mensaje personalizado, agradeciendo su participación y ofreciendo información sobre futuros tours o experiencias. Incentivos para el Futuro: Ofrecer descuentos o promociones especiales para incentivar futuras visitas o la recomendación del tour a otros. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-----------------------|---|--|
| | | <p>Cierre: Asegurando que ningún detalle se quede atrás en la experiencia turística. Verificar que todas las pertenencias sean recogidas y que no se les quede nada a los integrantes del grupo.</p> |
| Sostenibilidad | <p>Implementar prácticas sostenibles durante el tour para minimizar el impacto ambiental y promover la cultura y economía local.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Reducción de Residuos: Promover el uso de botellas reutilizables y evitar el uso de plásticos de un solo uso. Disponer de puntos de reciclaje a lo largo del recorrido. • Consumo Responsable: Fomentar el consumo responsable de recursos naturales, como agua y energía, durante el tour. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Productos Locales: Asegurarse de que las bebidas y productos utilizados en las experiencias sean de origen local, apoyando a los productores de miel panelera y otras artesanías. • Conciencia Ambiental: Educar a los participantes sobre la importancia de la conservación del entorno natural y cultural, integrando prácticas sostenibles en las actividades. • Involucramiento Comunitario: Incluir a la comunidad local en el tour, ya sea a través de la participación en actividades, talleres o la provisión de servicios, garantizando un impacto económico positivo. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|--|
| | | <p>Monitoreo y Mejora Continua: Evaluar regularmente el impacto ambiental y social del tour y buscar formas de mejorar la sostenibilidad de las operaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conservación Ambiental: indicar la permanencia en los senderos establecidos y la importancia de no dejar rastro para minimizar el impacto ambiental. Impulso Local: Promover la compra de productos locales y artesanías, explicando su impacto positivo en la comunidad. Turismo Responsable: Informar al grupo sobre las iniciativas de conservación y sostenibilidad que se están llevando a cabo en cada una de las fincas visitadas, dándoles un sentido de pertenencia a los esfuerzos de protección ambiental. |

BIBLIOGRAFÍA

Alcaldía Santander de Quilichao . (2011). Alcaldía Santander de Quilichao . Obtenido de <https://www.santanderdequilichao-cauca.gov.co/Transparencia/BancoDocumentos/Informaci%C3%B3n%20General%20del%20Municipio%20de%20Santander%20de%20Quilichao.pdf>

Escuela La Capilla. (2024). Capilla Santa Bárbara de Dominguillo. Obtenido de <https://lacapillamiescuela.wordpress.com/capilla-santa-barbara-de-dominguillo/>

FEDEPANELA. (2 de Agosto de 2022). Inauguración Primera Planta de Producción de Rones Artesanales de Caña Panelera. Obtenido de <https://fedepanela.org.co/gremio/inauguracion-primer-planta-de-produccion-de-rones-artesanales-de-cana-panelero/#:~:text=El%20pasado%20viernes%2029%20de,mieles%20de%20la%20ca%C3%B3nica%20panelera>

Fundación Wikimedia. (10 de Octubre de 2024). Upload Wikipedia - La Enciclopedia Libre. Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Colombia_-_Cauca_-_Santander_de_Quilichao.svg

Fundación Wikimedia. (10 de Octubre de 2024). Wikipedia - La enciclopedia libre. Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Santander_de_Quilichao

FUP. (2020). El fomento para el Turismo rural con la marca colectiva para "El Bosque Mágico" en la Vereda San Pedro, de Santander de Quilichao, Cauca. (L. M. Alvarez, Editor) Obtenido de <https://fupvirtual.edu.co/repositorio/files/original/6d132cf5ddfcfd9a09605ab88af9d12b8e933e4.pdf>

BIBLIOGRAFÍA

Montero, E. (12 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Santander de Quilichao . (O. L. González, Entrevistador)

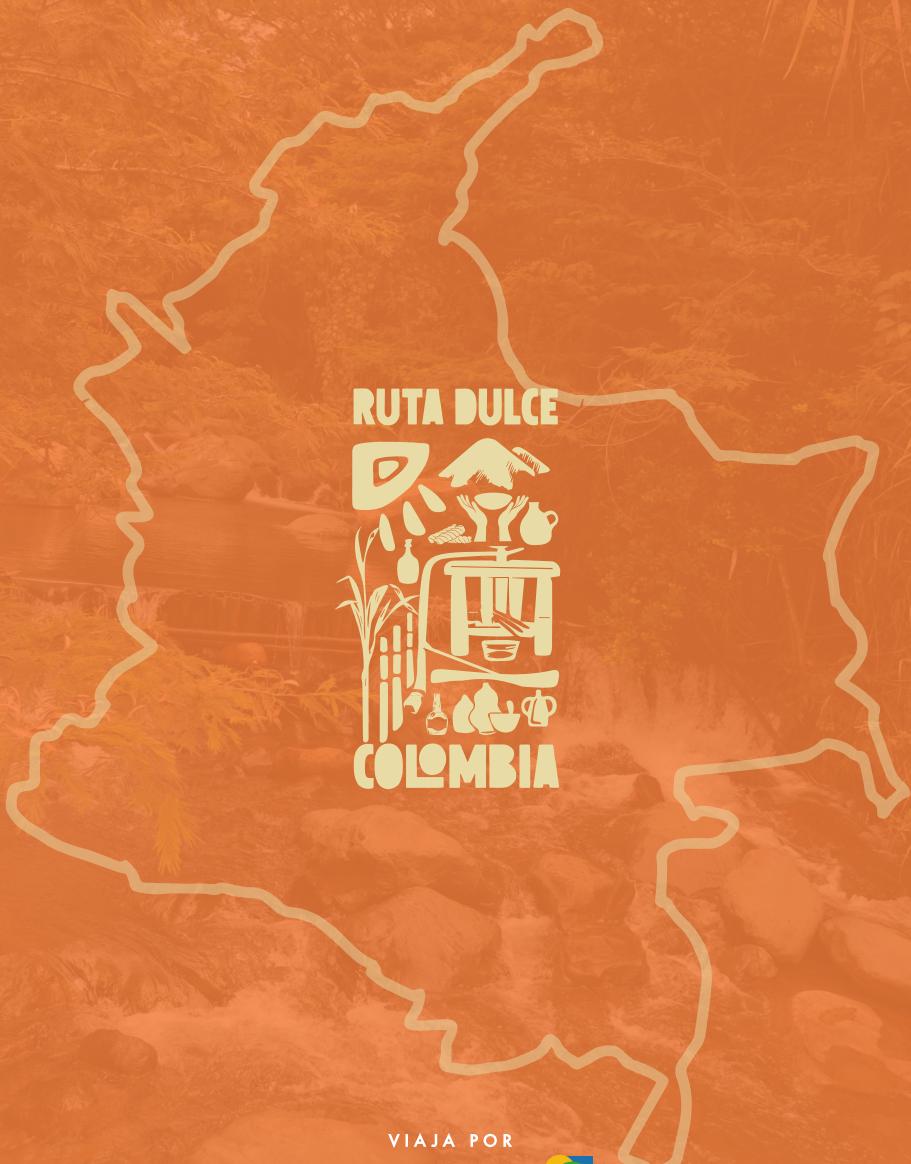
Popo, E. (14 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Santander de Quilichao . (O. L. González, Entrevistador)

Prado, R. (10 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Santander de Quilichao. (O. L. González, Entrevistador)

Viafara, M. (11 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Santander de Quilichao . (O. L. González, Entrevistador)







RUTA DULCE



VIAJA POR

COLOMBIA CO
EL PAÍS DE LA BELLEZA

EJECUTADO POR

