

GUION TURÍSTICO RUTA DULCE COLOMBIA

RUTA DULCE ISNOS

Tierra de historia y dulzura

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: Aníval Ordóñez Hoyos



TABLA DE CONTENIDO

| | |
|--|----|
| Información general del destino Isnos | 6 |
| Presentación de la ruta dulce de Isnos tierra de historia y dulzura | 12 |
| Origen, usos e importancia de los productos gastronómicos derivados de la caña de azúcar y la miel panelera en las comunidades de Isnos | 16 |
| Trazado del itinerario de la ruta dulce en Isnos | 19 |
| Descripción de las experiencias vinculadas al itinerario de la ruta dulce Isnos tierra de historia y dulzura. | 23 |
| Itinerario día 1 | 23 |
| Itinerario día 2 | 38 |
| Itinerario día 3 | 44 |
| Servicios disponibles en el desarrollo de la Ruta | 55 |
| Recomendaciones para el turista en el desarrollo de la ruta | 58 |
| Protocolos de servicio | 59 |
| Bibliografía | 71 |



TIERRA DE HISTÓRIA
Y DULZURA



RUTA DULCE ISNOS

Tierra de histeria y dulzura



INFORMACIÓN GENERAL DEL DESTINO ISNOS



Otros nombres

- San José de Isnos
- Capital panelera del Huila
- Piedra sagrada

Bandera



Escudo



Coordinadas: 1°55'44"N 76°12'57"O

Departamento: Huila

Superficie: 361 km²

Población: 27.147

Clima: Templado

Gentilicio: Isnense



ISNOS Huila



BIENVENIDOS

AL MUNICIPIO DE ISNOS

Ubicado al sur del departamento del Huila, en la zona biogeográfica conocida como el "Macizo Colombiano" o la "Estrella Fluvial de Colombia". Fue fundado el 5 de diciembre de 1653 por colonos provenientes de los departamentos de Nariño y Cauca. La palabra Isnos proviene de un vocablo indígena que significa "Piedra Sagrada".

Isnos es considerado la capital dulce del Huila, por ser el mayor productor de panela del departamento. La producción de caña panelera y

sus derivados es el principal renglón de la economía. En este municipio operan más de 300 trapiches artesanales y algunos industriales.

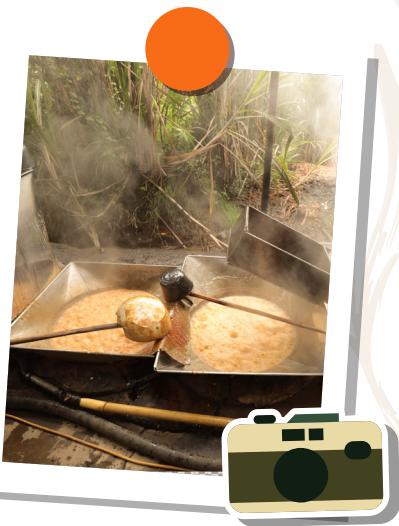
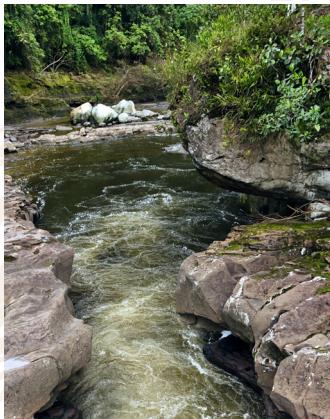
Debido a su ubicación en una zona montañosa, con altitudes que van desde los 1.400 msnm hasta los 3.000 msnm, cuenta con varios pisos térmicos que permiten el cultivo de una amplia variedad de productos, como cacao y café en la zona baja de las riberas del río Magdalena.



A continuación, una franja de cultivos de caña panelera da paso a los cultivos de clima frío, donde se producen frutas como mora, lulo y arveja, entre otros. Esto convierte a Isnos en un municipio con una vocación netamente agrícola.

Isnos alberga dos parques arqueológicos: Alto de los Ídolos y Alto de las Piedras, administrados por el ICANH (Instituto Colombiano de Antropología e Historia). Además, cuenta con otros sitios arqueológicos como Betania, Guacas, Granada y El Tigre, que contienen vestigios del pueblo escultor del Alto Magdalena (cultura San Agustín), una comunidad indígena que habitó la zona aproximadamente desde el 1200 a.C.

Esta civilización dejó como legado impresionantes monumentos tallados en roca volcánica que representan su cosmovisión. Estos complejos arqueológicos, en su mayoría compuestos por tumbas, terrazas, terraplenes y espacios habitacionales, siguen siendo objeto de estudio y admiración, ya que aún se desconoce el origen exacto de estos artistas prehispánicos. En 1995, la Unesco incluyó estos sitios en su lista de Patrimonio de la Humanidad.



Además de su riqueza arqueológica, este hermoso municipio tiene sitios naturales como el salto de Bordones, la segunda cascada más alta del país, con una caída de 400 metros. La cascada del Duende, ubicada en la inspección de Bordones, es una espectacular caída de agua que evoca cuentos de hadas y duendes.

Otro lugar destacado es el Arco de las Jarras, en los límites con el municipio de Saladoblanco, un entorno paradisiaco lleno de naturaleza. La cascada del Mortiño, con una caída de 200 metros, es ideal para practicar actividades de aventura como el canopy y cuenta con una espectacular plataforma de cristal sobre el cañón de la cascada Bellavista.

En los últimos años, se ha desarrollado una oferta turística significativa a lo largo del cañón del río Magdalena, en su margen izquierda, con miradores, glamping y actividades de aventura, convirtiendo este lugar en una parada obligatoria para quienes visitan Colombia y sus misterios.

Destacamos también el Parque Natural Regional (PNR) El Dorado, ubicado entre los municipios de Isnos, Saladoblanco, La Argentina, La Plata y Oporapa. Esta área protegida es clave para la conservación del Macizo Colombiano, hogar de una gran diversidad de flora y fauna, y guarda una importante cantidad de afluentes hídricos. Además, actúa como área de conectividad

entre los bosques altoandinos del Parque Nacional Natural Puracé y los bosques ribereños del imponente río Magdalena.

Isnos también es tierra de grandes artistas. Las expresiones culturales como la danza y la música son pilares fundamentales de la identidad del municipio. Además, es importante resaltar el trabajo de talla en piedra, tanto en réplicas de la estatuaria ancestral como en arte moderno. Uno de los precursores de este arte fue Manuel Carvajal (Q.E.P.D.), cuyo legado continúa a través de sus hijos, Reinel y Edison, artistas reconocidos a nivel nacional.

Este destino cuenta con un gran potencial de recursos, atractivos y actividades turísticas. Su arqueología, naturaleza, expresiones culturales y tradiciones locales son imágenes que adornan sus paisajes.

La gastronomía típica, el arte milenario y el ambiente acogedor hacen de este lugar un espacio ideal para vivir,



aprender y disfrutar en plenitud del Macizo Colombiano.

Disfruta de la "Ruta dulce de Isnos Vive esta experiencia de la mano de los productores, despertando tus sentidos y brindándote la excusa perfecta para revivir la dulzura de la niñez.

Visita fincas, aprende sobre el proceso de cultivo y elaboración de la panela, y disfruta de los deliciosos derivados de la miel de caña, como vinos y chichas (bebida ancestral). Además, disfruta de una amplia variedad de dulces, postres y comidas típicas que te permitirán saborear el destino más dulce del Huila.





Presentación de la
RTA DULCE
ISNOS

Tierra de Historia y Dulzura

BIENVENIDOS A LA RUTA DULCE ISNOS: TIERRA DE HISTORIA Y DULZURA

En este recorrido, tendrán la posibilidad de conocer particularidades especiales de nuestra caña panelera, que, al final, es la misma caña de azúcar, pero adaptada a nuestro territorio de altura.

En el imaginario actual se asume que este es un cultivo de climas cálidos; sin embargo, nuestros suelos volcánicos, el clima frío y templado han permitido que las especies de caña de azúcar comúnmente conocidas se adapten a este entorno, generando una producción significativa de panela.

El orden de esta ruta está diseñado para que puedan conectar con un mundo diferente.

Aquí, las energías del espacio geodésico, el paisaje y la naturaleza se combinan con la historia de una civilización milenaria, permitiendo recorridos mixtos de historia y dulzura. Además, podrán conocer de la mano de sus productores la gastronomía huilense derivada de la caña. Entre los productos más destacados se encuentran las bebidas fermentadas y vinos aperitivos de melado de caña, a los cuales se les agregan extractos de frutas como mora, uva, cholupa e incluso café en diferentes presentaciones (almendra, biomasa o pulpa). También es posible disfrutar de una amplia variedad de dulces confitados, con sabores a frutas, maní, chocolate, café, coco y los populares blanqueados o alfeñiques.

La primera experiencia será con el cultivo de caña panelera, que se realiza totalmente de forma manual. Hay dos razones principales para esto: la topografía de la región y el hecho de que son pequeños productores, lo que ha impedido la mecanización en los cultivos. Esto le otorga un valor agregado artesanal al sistema. La siembra, el deshierbe y el corte son completamente manuales. Para la siembra, aún se conservan prácticas ancestrales, como basarse en el ciclo lunar, donde se cree que tres días antes o tres días después de la luna llena es el mejor momento para sembrar. Generalmente, se siembran los cogollos seleccionados de cada caña, aunque en mayores cantidades se suelen sembrar trozos de caña.





La segunda experiencia consistirá en observar el proceso de producción, desde la extracción del jugo de caña hasta la obtención de la panela como producto final. Actualmente, este proceso se realiza con trapiches movidos por motor, aunque hasta hace pocos años se utilizaban trapiches tirados por caballos. En este destino, todo el proceso es natural.

Para limpiar las impurezas del jugo de caña (descachazar), se utiliza la baba del árbol de balsó (*Ochroma pyramidalis*), y para controlar el nivel de ebullición, se emplea cera de laurel o manteca vegetal. Como pueden apreciar, se trata de un método libre de químicos. De este proceso de deshidratación surgen los diferentes derivados de la panela. Aquí, a las bebidas fermentadas las denominamos vinos, y normalmente se acompañan de frutas como uva, cholupa, maracuyá, naranja y café. Además, la miel de panela, en su punto máximo de ebullición, se utiliza para elaborar diferentes tipos de dulces y golosinas.

En esta ruta, la producción de panela y sus derivados es en un 90% natural. Este es el elemento diferenciador con otros destinos: la baja utilización de químicos en el proceso garantiza la calidad de los productos. Para el caso de las bebidas fermentadas, se presenta la misma característica: procesos totalmente naturales, libres de químicos, aditivos y levaduras. Además, los procesos de fermentación son superiores a un año para evitar la producción de vinagre. Estos métodos son el sello distintivo que hacen de este destino una experiencia gastronómica imperdible para los visitantes.

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



En este recorrido aprenderemos sobre el cultivo y la producción de la caña panelera y sus derivados.

La caña (*Saccharum officinarum*) es una planta gramínea originaria de Nueva Guinea. Se sabe que, por primera vez, se cultivó en el sureste asiático y la India Occidental hacia el año 327 a.C., y durante la conquista fue traída a América por los españoles. En Colombia, fue introducida por el Valle del Cauca a través de Sebastián de Belalcázar, fundador de Cali, y por esta ruta se extendió al norte y al sur del país.

También utilizaban frutos y cogollos de algunas palmas nativas. Estas bebidas, en su mayoría, tenían un uso ceremonial y eran consideradas sagradas; otras eran de consumo cotidiano, acompañando comidas o para calmar la sed.

Más adelante, en el periodo clásico, con la aparición de la estatuaria, específicamente en el Alto de los Ídolos y Alto de las Piedras, podemos

Las bebidas fermentadas son una tradición ancestral y en un lugar como este, su consumo toma una importancia vital. Se tiene conocimiento de que, desde el periodo formativo, los antiguos pobladores del Alto Magdalena consumían bebidas fermentadas (chichas) a base de maíz y algunos tubérculos, como la yuca y la arracacha.

observar dos esculturas femeninas con atuendos ceremoniales, que portan en sus manos vasijas en forma de cuenco, utilizadas para el consumo de bebidas fermentadas.

Después de la conquista y tras el mestizaje, la cultura ancestral de las bebidas fermentadas continuó en la región. Con la introducción

de la caña panelera en nuestro territorio, hubo una transición hacia las bebidas fermentadas a base de melado de jugo de caña utilizando los mismos productos tradicionales. Durante muchos años, estas bebidas fermentadas, y en algunos casos destiladas, se convirtieron en las principales bebidas en las diferentes celebraciones familiares y sociales.

En la actualidad, los licores industriales han desplazado a estas bebidas tradicionales. No obstante, es una fortuna que algunas familias aún se dediquen a producirlas de manera tradicional, contribuyendo a la preservación de nuestro patrimonio inmaterial.

Esta ruta ha sido diseñada para que puedan disfrutar de su dulzura, directamente de las manos de quienes elaboran esta variedad de productos derivados de la caña. Estas personas han aplicado el conocimiento ancestral, pero incorporando elementos modernos, como vasijas para almacenamiento y fermentación, así como botellas para el empaque y distribución. Anteriormente, se usaban vasijas de barro para la fermentación y totumos para la distribución.

Actualmente, estas bebidas se comercializan en las fincas donde se producen, en algunas tiendas como la de la panela, y en restaurantes de la cadena de servicios turísticos del municipio, gozando de muy buena acogida.



Disfruten de la dulce
EXPERIENCIA DE ISNOS



TRAZADO DEL ITINERARIO DE LA RUTA DULCE EN ISNOS







DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
DULCE ISNOS – TIERRA DE
HISTORIA Y DULZURA

Punto de encuentro
Parque central de
ISNOS



RUTA DULCE
ISNOS
COLOMBIA

PARQUE ARQUEOLÓGICO ALTO DE LAS PIEDRAS

Itinerario día 1
Trayecto 1

**1**

Itinerario día 1

LUGAR

Trayecto 1
Punto de
encuentro
Parque
Central de
Isnos

Trayecto 1
Parque
central de
Isnos a
Parque
Arqueológico
Alto de las
Piedras

NARRATIVA

Durante estos tres días, podrán recorrer un territorio encantador, que por muchos años ha sido considerado mágico y sagrado, debido a la mezcla de arqueología, naturaleza y agricultura. Aquí encontrarán personas trabajadoras y amables que les llevarán a vivir la mejor de las experiencias.

Por favor, suban al vehículo para iniciar esta dulce aventura.

El primer punto de la ruta será el Parque Arqueológico Alto de las Piedras. Se realizará un recorrido de siete kilómetros por una carretera pavimentada; al final, encontraremos la vía destapada, pero en buen estado. El tiempo de recorrido será de quince minutos y podrán disfrutar del paisaje que caracteriza esta región.

Como se puede apreciar y escuchar, este municipio es relativamente joven, y, por ende, su arquitectura es moderna. Aquí no encontramos construcciones de tipo colonial. La particularidad de Isnos y su dinámica de producción panelera, hace que la economía esté en constante movimiento. Esto contrasta con los pueblos productores de café, donde su economía presenta picos altos en cosecha y bajos en las temporadas sin producción. Este flujo económico constante convierte a Isnos en un poblado muy comercial, como ustedes pueden apreciar.

1

Itinerario día 1

LUGAR

NARRATIVA

Al llegar al parque arqueológico Alto de las Piedras, se encuentra el parque más pequeño de la zona sur del Huila, pero con una de las esculturas más icónicas de todo el Alto Magdalena. La figura comúnmente conocida como el “Doble Yo” es importante que recordemos que este parque hace parte de la declaratoria de Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en el año 1995.

Es muy importante que tengan en cuenta que esta ruta les transportará a un pasado milenario, donde los antiguos pobladores de la región dejaron plasmado en roca volcánica su forma de pensar, de vivir y de creer. Junto al aroma de las “moliendas” (como se les conoce a los trapiches en estas tierras), vivirán su historia y mitología endulzada a cada paso.

Trayecto 2 Parque Arqueológico Alto de las Piedras a Finca la Pradera

Después de conocer un poco de la cultura y la historia del pueblo escultor del Alto Magdalena, se dirigen a la Finca La Pradera. Este recorrido de dos kilómetros tendrá una duración de diez minutos a través de cañaduzales, que los envuelven en un mundo de aromas, sabores y dulzura.

Como ustedes pueden observar, el paisaje se ha tornado verde limón y pueden apreciar la cantidad de cultivos de caña que adornan estos parajes, que otrora fueron selvas habitadas por indígenas. Al llegar a la finca La Pradera, su anfitrión será Delio Gómez, un joven agricultor productor de panela quien tiene una energía muy especial. Su inquietud por el autoaprendizaje es sorprendente.

LUGAR

Finca la Pradera

NARRATIVA

Este hombre, que con su hacha y machete es tan ágil como el mejor de los guerreros de la antigüedad, les introducirá en el mundo de la colonización de estas tierras por sus bisabuelos paternos, procedentes del departamento de Nariño. Les contará la historia de cómo construyeron su finca a mano limpia y luego cómo llegaron a la producción panelera, un relato que se repite en la mayoría de los cultivadores de caña de este bello territorio.

Esta es una finca familiar con unos 60 años de tradición. El primer propietario fue mi bisabuelo, quien venía del departamento de Nariño, junto con algunos tíos, buscando mejorar su calidad de vida. Inicialmente, trabajaron como arrieros en caminatas de hasta quince días.





Itinerario día 1 Trayecto 2

Uno de mis tíos trabajó como correo humano; era el encargado de llevar cartas a las familias que se habían quedado en Nariño y a alguna que otra enamorada. También transportaba el dinero producto de las transacciones económicas que se hacían por la venta de cerdos, ganado y otros productos comercializados entre los dos departamentos. Con estas labores, lograron conseguir el dinero para comprar estas tierras que hoy hemos heredado.

Inicialmente, era montaña y había muchas especies de madera de alta calidad, aunque muchas de ellas ya se han extinguido. Especies como el comino, el balsero o el trapiche adornaban estas colinas, que hoy son cañaduzales. Esta casa se construyó con las técnicas de los antiguos colonos; su construcción se realizó en 1971 y está hecha totalmente en balsero.

Degustación de vino, miel y café

En esta finca se ha desarrollado la producción de vinos a base de melado de caña panelera y de miel de abejas. Tiene dos líneas: una de carácter medicinal y otra de aperitivos, denominadas "Vinos Casa Gómez". Estos productos son 100% naturales, no se usan levaduras y requieren un mínimo de un año para su fermentación. Están invitados a una cata de estas variedades, y ustedes darán su opinión sobre el producto.

Recorrido por el plantío y las plantaciones

En este primer espacio, se observa la semilla de la caña. Para sembrarla, se escogen los mejores cogollos y se cortan en trozos de entre 20 y 30 centímetros.

Luego, se abre un hueco de quince centímetros de profundidad y se coloca el trozo de caña, asegurándose de que los pequeños brotes queden a los lados. Se cubre con tierra completamente y se aprieta suavemente con las manos. Alrededor de quince días después, se verán los brotes de la nueva planta. Los abuelos decían que, para mayor producción, se debe sembrar en época de luna llena.

Si alguno de ustedes quiere plantar una caña, puede hacerlo; empiece abriendo el hueco y le indicaré todo el proceso. La caña panelera en nuestro municipio, desde el momento de siembra hasta la recolección o corte, demora aproximadamente dos años. En este espacio, podemos observar cañas de diferentes tiempos de siembra. Igualmente, durante los dos años que dura el proceso de cultivo, se hace una desyerba cada seis meses.

Al momento de cortar, hay dos posibilidades: una es la corta total de la planta, y la otra es escoger las mejores cañas y dejar las más pequeñas para que su ciclo de maduración termine. En nuestra finca usamos el método de selección, de tal manera que algunas plantas pueden vivir hasta 12 años.

Ahora conocerán cada una de las especies de caña reconocidas en la región; cada una tiene una característica especial, ya sea de color, tamaño, sabor, rendimiento o calidad de la panela. Las especies más conocidas son la Palmireña, la Cubana, la Piel Roja, la Negra y la Rusia. En este momento, se pueden degustar las variedades de caña con el objetivo de diferenciar su sabor. Cuentan los mayores que, cuando los niños lloraban, los padres les daban caña para calmarles. Este es un espacio de preguntas antes de continuar hacia la molienda para conocer el proceso de producción panelera.

Experiencia del apíario: historia y producción

Los años y la vida le han dado al anfitrión la oportunidad de aprender, leer e investigar cosas más allá de la agricultura de la región. Su relación con la tierra le ha permitido entender que en la agricultura existe un campo magnético formado por líneas que forman una cuadrícula y que concentran radiaciones de origen natural, las cuales afectan positiva o negativamente los espacios donde se encuentran. Estas líneas se conocen como líneas Hartmann y Curry, las cuales pueden ser detectadas por aparatos de alta sensibilidad o a través del método de radiestesia con objetos como péndulos o varillas de cobre. Este proyecto tiene la fortuna de estar ubicado sobre un cruce de estas líneas, lo que hace que la energía de nuestra finca sea muy especial, y espero que ustedes hoy la puedan percibir.



En Sudamérica, estos espacios son ubicados por los mieleros, personas que buscan colmenas de abejas para extraer su miel. Es muy interesante que sobre estos espacios se ubiquen las colmenas. Esta finca está dedicada a cultivar caña y café, además de tener un apíario para la obtención de miel de abejas y otros subproductos como el propóleo y los colirios, que se usan para la comercialización y como ingrediente de los vinos de la finca.

Souvenir y despedida

Con toda la energía de la tierra, es el momento de la despedida. Que sigan disfrutando de esta ruta llena de experiencias. Se les comparte este detalle para que tengan presente que, aquí en el Macizo colombiano, hay personas que trabajan por un mejor país. ¡Buen viaje y gracias por su visita!

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Delio Raúl Gómez (Gómez, 2024)

LUGAR

Trayecto 3

**Finca La
Pradera a
Restaurante
Raíces de Mi
pueblo**

NARRATIVA

Durante este recorrido de diez kilómetros, se puede entender el relieve característico del Macizo Colombiano, una secuencia de suaves colinas formadas en el periodo paleozoico superior, hace unos 270 millones de años. Esta forma se debe a una intensa actividad volcánica que terminó a finales del periodo Cenozoico, convirtiendo a la cordillera central en la más antigua del país.

Recordando lo que ha contado Delio, esta zona comenzó a ser colonizada por habitantes de la región de Nariño durante la época.

colonial de nuestro país, ya que estas personas encontraban en este territorio un espacio fértil para realizar sus proyectos de vida.

Ahora, a nuestra derecha, encontraremos un pequeño arroyo o quebrada llamado La Chorrera, que, unos kilómetros adelante, se convierte en la cascada El Mortiño, uno de los atractivos más importantes de la zona y que hoy día es muy visitado por su amplia oferta en actividades de aventura.

LUGAR

Restaurante Raíces de mi Pueblo

NARRATIVA

La ruta los llevará por la vía que conduce al departamento del Cauca, en un trayecto de dos kilómetros hacia el Restaurante Raíces de mi Pueblo, donde se va a almorzar y descansar un poco para continuar con el recorrido.

La decoración de este restaurante es digna de admirar, ya que su historia es cinematográfica. Además, la historia alrededor de cada plato, la preocupación por recuperar productos ancestrales y el apoyo a las comunidades locales, quienes son sus proveedores, son un aderezo más para degustar en este lugar.

Restaurante Raíces de mi Pueblo. Mi nombre es Michael Ordoñez, y para mí es un honor poder atenderlos el día de hoy. Como pueden observar, el nombre de este lugar es coherente con la decoración, ya que la madera predomina en cada espacio.





Itinerario día 1 Trayecto 3

Este trabajo artesanal se logró utilizando madera producto de una avalancha de la quebrada La Negra, en la parte alta del Parque Nacional Natural Puracé. Después de este evento natural, se lograron recuperar troncos de cedro, siete cueros y otras especies nativas, que hoy en día le dan calidez a este sitio; por eso, lleva el nombre de Raíces de mi Pueblo.

Aquí, la gastronomía es otro homenaje a su nombre, ya que su menú promueve el rescate de platos típicos, con materia prima producida en el territorio.

Estos platos son una fusión con la cocina moderna, incorporando tubérculos como la arracacha y la yuca, así como salsas de cholupa, panela y vinos aperitivos artesanales, que son las principales características. ¡Cautiva tu paladar con la sazón de esta dulce región!

RESTAURANTE RAÍCES DE MI PUEBLO

Exposición de la carta
(entrada) y tomar la orden

A continuación, paso a exponerles el menú para su almuerzo, que incluye unas entradas del día acompañadas de salsa de cholupa endulzada con panela o salsa de uchuvas, una receta de la casa.

Es importante que tengan en cuenta que, para el plato fuerte, las proteínas son adquiridas a proveedores locales, generando una cadena de valor y, en muchos casos, son productos

netamente orgánicos. Las proteínas disponibles son: carne de res, cury, carne de cerdo, pollo y pescado, en diferentes presentaciones. El postre será un delicioso dulce a base de panela y la fruta de la cosecha.

Exposición fotográfica

Esta exposición fotográfica ha sido denominada "Ventana de Isnos". En esta colección, ustedes pueden observar imágenes de los atractivos turísticos más representativos del municipio de Isnos. Si requieren mayor información sobre alguno de los lugares, con mucho gusto ampliaré la información. También hay un espacio donde se exponen productos del municipio, como artesanías, dulces a base de panela y, por supuesto, los vinos aperitivos derivados de la caña panelera.

Descripción del plato o bebida servida y almuerzo

Ahora los invito a sentarse y disfrutar de este almuerzo. Las entradas son chips de arracacha acompañadas de salsa de cholupa. El plato fuerte es nuestro delicioso cury asado, acompañado de papa, yuca y limonada endulzada con panela. El postre es crema de miel con sabor a frutos rojos. (Se explicará cada plato de acuerdo con su preparación y proteína).

Ofrecimiento de productos derivados de la panela y otras experiencias del Municipio

Espero que hayan disfrutado de su almuerzo y que les haya encantado nuestro menú. Si desean un café o un agua aromática con hierbas del huerto, podemos disfrutarla. En este espacio, pueden encontrar productos de nuestro municipio, como artesanías, dulces a base de panela, café especial y, por supuesto, los vinos aperitivos derivados de la caña panelera. Es muy importante recordar que todos los productos son elaborados y/o cultivados por personas de nuestro municipio, ya que nuestro objetivo es rescatar y apoyar las raíces de mi pueblo.

Despedida

Les recuerdo que mi nombre es Michael Ordoñez. Para mí fue un placer haberlos atendido el día de hoy. Espero que vuelvan muchas veces y disfruten de los recorridos de esta ruta.



Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada. Entrevista a Blanca Mireya Bolaños Muñoz (Bolaños Muñoz, 2024)

LUGAR

Trayecto 4
Restaurante
Raíces de mi
pueblo a
Tienda de la
Panela

Tienda de la panela

NARRATIVA

Queridos viajeros, una vez inmersos en esta ruta, podrán comprender por qué este municipio es tierra de historia y dulzura. Ahora se dirigen nuevamente al casco urbano para visitar la tienda de la panela, un lugar que, como sacado de una película infantil, despertará sus sentidos y memorias, permitiéndoles degustar y disfrutar de cada dulce, postre y golosina.

Bienvenida – Café
Bienvenidos a La Tienda de la Panela. Este lugar siempre ha funcionado aquí, junto a la plaza de mercado, y desde hace 15 años está abierto al público.





Itinerario día 1 Trayecto 4

TIENDA DE LA PANELA

Isnos es el principal productor de panela del Departamento del Huila, y aquí en la plaza de mercado es donde se realiza la mayor parte de la comercialización de toda la panela que produce el municipio; panela que sale para todo el país y, en algunos casos, para el exterior. Se comercializan más de 250 toneladas de panela semanalmente.

Esta idea de tienda surgió de la ausencia de un lugar para mostrar la diversidad de productos de la región, que podían ser comercializados como souvenirs para las personas que visitaban los alrededores y deseaban llevar una parte de esta dulce tierra consigo. Este es el resultado del trabajo de unas 12 mujeres que preparan los diferentes productos a base de panela y miel de caña panelera.

Presentación de los productos

Aquí en nuestra tienda, ustedes pueden encontrar: 34 variedades de dulces, con una amplia gama de sabores tales como frutos rojos, maracuyá, limón, durazno, sidrón, naranja, café, coco, chocolate y lulo, entre otros.

Cremas dulces tipo postre a base de miel panelera, saborizadas con frutos rojos, maracuyá, limón, durazno, naranja, café, coco, chocolate y lulo, entre otros.

Panela en bloque de 4 libras, 2 libras, 1 libra y en pastillas. Panela pulverizada en todas las cantidades, desde un sachet hasta por arrobas.

Café especial de nuestro municipio de diferentes productores.

Miel de abejas pura.

Vinos aperitivos de melao de caña, saborizados con frutas.

Artesanías.

Achiras.

Se garantiza que todos los productos son totalmente libres de químicos y preservantes.

Degustaciones

Aquí pueden degustar cada uno de los productos y seleccionar lo que desean llevar a esos seres queridos que los esperan en sus ciudades de origen. Ahora voy a atender sus pedidos, y recuerden que Isnos es "Tierra de Historia y Dulzura".

Souvenir y despedida

Les recuerdo nuevamente que mi nombre es Yenni Offir, y para mí ha sido un honor poder atenderlos el día de hoy. Cada vez que nos visiten, este es nuestro detalle para ustedes (souvenir). ¡Feliz recorrido por esta ruta y que sigan disfrutando!

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada. Entrevista a Yenny Ofir Bolaños Ibarra (Bolaños Ibarra, 2024)



LUGAR

Trayecto 5
Tienda de la
Panela a
Museo
Arqueológico
Medardo
García

NARRATIVA

Este recorrido es muy corto; estamos a cuatro calles del Museo Arqueológico Medardo García. Esta visita permite complementar una colección de material de alfarería y cerámicas de los diferentes períodos de los antiguos pobladores del municipio. Aquí tendrán la posibilidad de entender de manera clara la importancia que los ancestros indígenas le daban a la muerte, o como muchos llaman, a la vida después de la muerte.

Este espacio, creado para proteger y preservar el patrimonio de la región, será el punto donde la siguiente anfitrióna mostrará el valioso legado de sus ancestros, así como el trabajo actual por conservarlo y mostrarlo a las futuras generaciones.

Trayecto 6
Museo
Arqueológico
Medardo
García a
Punto de
salida

Aquí termina el recorrido por el día de hoy, con la esperanza de que hayan disfrutado esta espectacular ruta. Ahora les espera una buena cena, y descansen mucho, porque la ruta del día de mañana será un poco más exigente.





MUSEO ARQUEOLÓGICO MEDARDO GARCÍA

¡FELIZ NOCHE PARA TODOS!

ITINERARIO 2

DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
DULCE ISNOS – TIERRA DE
HISTORIA Y DULZURA

Punto de encuentro
Parque Central de
ISNOS



2

Itinerario día 2

LUGAR

Trayecto 1

Parque
Central de
Isnos a
Dulces Jireh

Dulces Jireh Luz

NARRATIVA

En este momento, se dirigen a la yereda Ídolos, por la ruta al Parque Alto de los Ídolos, donde visitarán la Finca El Caimito, una hermosa finca familiar donde está establecido "Dulces Jireh Luz". En este lugar, se profundiza acerca del cultivo de la caña panelera, sus diferentes especies, y por supuesto, observaremos todo el proceso de producción de panela en un trapiche que, por más de 30 años, ha endulzado los hogares de Isnos y ahora del Tolima.

Es una historia familiar llena de alegrías, pero también de sucesos no tan buenos que les han dado la fortaleza necesaria para, hoy, después de tantos años, seguir perseverando en su empresa.

También tendrán la posibilidad de escuchar muchos mitos alrededor de las tulpas (fogón ancestral), ya que, por la cercanía con el Parque Alto de los Ídolos, se encontraron varias tumbas que fueron saqueadas del pueblo indígena que habitó el territorio. En estas tulpas de pensamiento se tejen historias que harán de nuestra visita una experiencia alucinante.

Buenos días, bienvenidos a Dulces Jireh Luz. Les contaré la historia de la Finca El Caimito. Esta es una finca familiar que tiene una tradición de 130 años. Al igual que muchas de las familias de Isnos, fue fundada por colonos que vinieron de Nariño y Cauca. Por esta finca han pasado cuatro generaciones, y cada una ha dejado su huella. La finca tiene una extensión de 12 hectáreas, 8 de ellas cultivadas en caña y 4 hectáreas son reserva natural.



Itinerario día 2

Trayecto 1

El establecimiento de producción panelera o molienda estuvo a punto de cerrarse hace unos 15 años debido a los bajos precios de la panela. Sin embargo, la decisión de prestar el servicio a otros productores vecinos permitió llevar el lugar a un nuevo escenario. Hoy en día, se presta el servicio de producción panelera a otros; ellos entregan la caña y aquí se produce su panela. Además, se elaboran subproductos de la panela, como los vinos, todos ellos fermentados y saborizados con frutas de manera natural. También se elaboran dulces a base de panela que ustedes tendrán el gusto de preparar.

Recorrido por el sendero del cultivo

Se realizará un recorrido por las plantaciones para que puedan apreciar todo el proceso del cultivo de la caña. Acompáñenme, por favor.

La caña panelera en este municipio, desde el momento de siembra hasta el momento de recolección o corte, demora aproximadamente dos años. En este espacio, se observan cañas de diferentes tiempos de siembra. Igualmente, durante los dos años que dura el proceso de cultivo, se realiza una desyerba cada seis meses.

De nuevo tendrán la oportunidad de conocer distintas variedades de caña panelera y sus diversas formas de siembra e identificación.

Trapiche: Proceso de deshidratación o cocción del jugo de caña

En este espacio se inicia el proceso de extracción del jugo de la caña. Como se puede observar, este es un trapiche movido por un motor, pero antaño, los abuelos iniciaron con trapiches de palo y luego con trapiches halados por caballos.

Aquí, normalmente, dos personas son las encargadas de meter caña al trapiche y una se encarga de recoger la biomasa o bagazo sobrante, que será utilizado posteriormente como combustible para la hornilla.

El jugo de la caña, o "guarapo", es depositado en esta alberca de almacenamiento por medio de mangueras para el primer fondo de la hornilla. En la hornilla, hay una persona encargada del fuego llamada hornillero, y su función es mantener la temperatura constante para que el rendimiento sea mayor. Luego, se dirigen a las calderas de cocción, que son llamadas fondos, y que antiguamente estaban hechas de cobre, pero que hoy en día son de aluminio y otras aleaciones. Aquí, en el primer fondo, inicia todo el proceso. Como pueden ver, el guarapo llega con todas sus impurezas, y estas son eliminadas con la baba de balsó. Al proceso de hervido se le denomina "descachazar" y, como pueden ver, es totalmente natural.

Ahora estamos ubicados en los fondos de cocción. Miren que el jugo de caña ya empieza a cambiar de color; en este estado, es conocido como "melao". En este punto, ya puede ser utilizado para la elaboración de vinos; sería el inicio del proceso de este subproducto. La ebullición es cada vez más fuerte y se oxigena con elementos artesanales llamados "repartidor" o "remellón" para evitar que se rebose.

Ahora, en este fondo, notan que el color ha cambiado de un amarillo claro a un amarillo más fuerte, casi anaranjado. Aquí, el jugo de la caña se ha convertido en miel, y el proceso de ebullición es tan alto que se debe usar cera de laurel o manteca vegetal para encontrar el punto exacto de cocción.

En el último fondo, pueden observar que la consistencia de la miel es más espesa, el olor a dulce es más fuerte y prácticamente ya ha terminado el proceso.



La forma de saber si ha llegado el momento de sacarla es a través del "punto", que consiste en sacar un poco de miel y pasarla por agua fría; la experiencia nos indica si ya está lista o si se debe cocinar un poco más. Para sacar los puntos, se utiliza esta herramienta que llamamos "espátula".

Cuarto de moldeo, enfriamiento, batir la miel, probar panela

El cuarto de moldeo está totalmente aislado por condiciones de higiene y para evitar el ingreso de las abejas. Aquí se coloca un poco de miel en la mesa y cada uno podrá elaborar su propio blanqueado. Mientras se enfriá, seguimos con nuestro proceso final. El movimiento que se le hace a la miel es para enfriar y que esté prácticamente sólida; entonces se procede a colocarla en los moldes llamados gáveras, que están organizados por pesos de acuerdo a la petición del cliente: dos kilos, una libra o en pastillas. Se vierte la miel sobre la gávera y en veinte minutos estarán listas las panelas.

Finalmente, se elabora el blanqueado, al cual se le puede agregar maní, chocolate, limón, aguardiente o el sabor que prefieran.

Degustación de productos

Los productos de este emprendimiento son los vinos a base de melado, saborizados con extracto de uvas, arequipe de café, caramelo de maní y café, melcochas de maní y café, y sabajón saborizado con café.

Souvenir y despedida

Esta experiencia termina en este punto. No me queda más que agradecer su visita. Estamos atentos a sus comentarios para mejorar y deseárselas una feliz ruta; que cada lugar que visiten sea una vivencia dulce. Les entrego uno de los productos aquí elaborados para que recuerden siempre Isnos. Muchas gracias.

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Luz Elenia Astudillo Vargas (Astudillo Vargas, 2024)



2

Itinerario día 2

LUGAR

Trayecto 2 Dulce Jireth a Parque Alto de los Ídolos

NARRATIVA

Después de disfrutar esta experiencia familiar y degustar sus dulces y vinos endulzados con uva, esta ruta los llevará por tres kilómetros hasta el Parque Alto de los Ídolos. Aquí continuarán adentrándose en esta enigmática historia ancestral, relacionada con la estatutaria funeraria.

El cerro que se ve de frente y, por momentos, a nuestra derecha es conocido como el Cerro de la Horqueta, un volcán inactivo que, al momento de su erupción, se dividió en dos; por eso su nombre. Este majestuoso cerro fue considerado la montaña sagrada del pueblo escultor, "El Axis Mundi" (Centro del Mundo), como lo denominaría el arqueólogo Héctor Llanos Vargas. Se constituye en el testigo perenne de la vida de esta civilización ancestral, considerada una de las comunidades prehispánicas de Colombia más complejas.

El recorrido en el parque será de aproximadamente una hora, y la visita se enfocará en la simbología, de acuerdo con las investigaciones realizadas en los últimos 80 años por arqueólogos y antropólogos de todo el mundo.

Este segundo día de recorrido les ha permitido vivir experiencias maravillosas. Vamos a responder preguntas si las hay; quisiera saber cómo se han sentido y quiero que me cuenten qué ha sido lo que más les llamó la atención el día de hoy. Espero que tengan un descanso reparador, ya que han sido dos días muy intensos y es justo que descansen un poco más para que mañana se cierre la ruta con toda la energía y disposición. ¡Feliz noche para todos!

ITINERARIO DÍA 3

**DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
DULCE ISNOS – TIERRA DE
HISTORIA Y DULZURA**

Punto de encuentro
Parque Central de
ISNOS



3

Itinerario día 3

LUGAR

**Punto de
encuentro
Parque
Central de
Isnos**

Trayecto 1
**Parque
central de
Isnos a
Museo de
la Panela
Minski y
Mirador
Mayu**

NARRATIVA

Hoy es el tercer día, y los sentimientos ya empiezan a aflorar: la alegría de compartir un día más de experiencias y aprendizajes, y la nostalgia por la despedida de un grupo tan especial como ustedes comienza a sentirse en el aire.

La ruta les llevará por una vía agreste durante siete kilómetros hasta la vereda El Mortiño, rodeada de cafetales y cultivos de pancoger, que son una muestra palpable de la fertilidad de estos suelos volcánicos. Estos suelos permitieron que, hace más de cinco mil años, una comunidad se asentara en la zona y dejara todos los vestigios que hoy dan a Isnos un reconocimiento mundial.

En este trayecto, tímidamente se asoma el majestuoso cañón del río Magdalena, reviviendo el verdadero sentir de este recorrido. "MINSKI", un vocablo quechua que traduce "Dulce", es el nombre escogido para el museo de la panela, un espacio ubicado en la finca agroturística "MAYU". En este lugar, de manera interactiva, vivirán paso a paso la producción de panela y sus derivados; aquí podrán interactuar con el oficio de deshidratar jugos de caña y elaborar productos endulzantes.

Conocerán, de manera gráfica, la evolución de la producción panelera en el municipio y tendrán la oportunidad de ver de primera mano los utensilios utilizados en esta labor. Luego, apreciarán el majestuoso cañón del Magdalena,

que, con fuerza y poder, se abre paso entre las cordilleras Central y Oriental, que aún están unidas geológicamente.

Restaurante del Museo de la panela

En este espacio, disfrutaremos de un plato típico de la gastronomía local para el almuerzo.

Itinerario día 3

Trayecto 1

Bienvenida - Historia de la finca

Buenos días, les doy la bienvenida a vivir esta experiencia aquí en el museo de la panela MINSKY, palabra quechua que traduce “dulce”. Esta es una finca familiar con una tradición de más de 80 años. Inicialmente, fue una finca productiva de café y otros productos, y desde hace 8 años es una finca turística. La inquietud del anfitrión por ofrecer nuevos servicios lo llevó a crear la “Granja de mi Tío”, un sendero para ver algunas especies de aves, animales domésticos y disfrutar de un café y de comidas típicas.

Su ubicación sobre la margen izquierda del río Magdalena la privilegia con una vista impresionante al Cañón del Magdalena. Esto los llevó a construir el mirador MAYU, o “Guardián del Río”, además de unidades de alojamiento tipo glamping, usando recursos naturales y artesanales.

Recorrido demostrativo por el Cultivo y el proceso de producción de panela



MUSEO DE LA PANELA MINSKI Y MIRADOR MAYU

Visita al cuarto de mieles

En este trapiche, pueden apreciar el proceso de extracción del jugo de caña para posteriormente pasarlo a las calderas de cocción, las cuales han sido construidas a escala de lo que es un establecimiento panelero de alta producción.

El primer espacio es la hornilla, y aquí se puede apreciar cómo inicia el proceso de cocción para deshidratar el jugo de la caña y terminar con el producto final. El primer paso es el punto de descachazado; usando baba de balsó o escobilla, se extraen las impurezas del guarapo.

En el siguiente paso, se observan los melados y cómo cada vez más se incrementa el proceso de ebullición, para dar paso a la siguiente sección, donde el melado se ha convertido en miel. Noten ustedes el cambio en el color, el olor y la consistencia. El alto grado de ebullición se controla usando sustancias vegetales, como la cera de laurel o la manteca vegetal.

Recorrido por el museo - Presentación Miskey

Después de haber observado paso a paso el cultivo y producción de la panela y sus derivados, conocerán de primera mano la evolución de la producción panelera en Isnos. En este primer espacio se conocerán los diferentes métodos de extracción del jugo de la caña o guarapo, desde los más rudimentarios hasta llegar a los trapiches modernos. Los primeros cultivadores de caña cuentan que extraían el guarapo con una especie de mazas de madera, un sistema rudimentario que, por presión, machacaba las cañas y hacia salir el jugo. Luego, diseñaron trapiches de madera que inicialmente eran girados por personas a pura fuerza; luego avanzó el diseño y elaboraron trapiches halados por caballos. Aquí, el humano se quita un poco de trabajo, pero hasta ese momento, las hornillas no eran tan eficientes.

Finalmente, aparecen los trapiches movidos por un motor y con una capacidad muy alta de extracción



de guarapo, lo que hace que la producción aumente. Las hornillas también fueron mejoradas y tecnificadas; ahora hay mayor producción con menor consumo de combustible, lo que permite la eficiencia en el proceso final de producción. A pesar de la tecnificación, aún se utiliza un buen número de personas en la producción, lo que genera posibilidades de trabajo en nuestro territorio.

En este espacio, pueden observar una colección de fotografías que muestran diferentes momentos y lugares relacionados con la producción panelera y su evolución. Se tiene la certeza de que la caña panelera ingresó al municipio desde el departamento del Valle del Cauca, pasando por el camino prehispánico del Páramo de las Papas, donde nace el imponente río Magdalena.

También pueden observar una colección de artefactos usados para la producción de panela. Estos elementos de fabricación artesanal han sido recuperados de diferentes fincas del territorio y con ellos se busca preservar la historia y tradición del principal producto agrícola de Isnos.

Almuerzo

El menú del restaurante les ofrece platos típicos de la región con proteínas como carne de res, cerdo, pollo o pescados, y el tradicional sancocho de gallina, así que pueden hacer sus pedidos y deleitarse con el sabor de Isnos.

Mirador del Río Magdalena Mayu

Este es el mirador Mayu, que hace referencia al mito del "Guardián del Río". Está ubicado sobre el cañón del río Magdalena y, desde aquí, Mayu, como celoso guardián, protege este río. Este es un lugar perfecto para tomar fotografías y para contemplar la imponencia de las cordilleras y la vena hídrica de Colombia.

Recorrido eco granja Mi Tío

Este recorrido permitirá observar algunas especies de aves y animales domésticos, los cuales guardan diversas historias. En este primer espacio, encontrarán gallinas, gallinetas, pollos y palomas, además de aves exóticas como pavos reales. Continuando, se visita el gradual que conserva el humedal. En este espacio se pueden ver conejos, algunas ovejas, cabras y, en el lago, peces de diferentes especies.

Souvenir y despedida

Aquí termina esta experiencia, no sin antes agradecerles por su visita. Se les entrega a cada uno de ustedes una réplica de nuestro guardián del río Mayu (souvenir). Sigan disfrutando de esta ruta y de esta región. ¡Siempre son bienvenidos!

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Fabio Ernesto Pabón y Berenice Burbano (Pabón & Burbano, 2024)



LUGAR

Trayecto 2 Museo de la Panela a Dulce Yuma

NARRATIVA

Ya finalizando la ruta dulce, visitarán Dulce Yuma, un espacio enclavado sobre el cañón del río Magdalena, en la vereda El Carmen. En este lugar, llenarán sus ojos con un paisaje maravilloso y tendrán la oportunidad de aprender sobre el café, los derivados de la biomasa del café y los vinos de café endulzados con panela. Esta será la experiencia para concluir esta maravillosa ruta.

Dulce Yuma es un sueño familiar; en este paradisiaco lugar, sus anfitriones, Doña Doris, su esposo y Yostin, su hijo, han hecho realidad sus sueños y ahora los transmiten con pasión, amor y dedicación. Un recorrido por las diferentes variedades de café y la posibilidad de aprender sobre sabores y combinaciones dulces será la siguiente parada.

Restaurante Dulce Yuma

Buenos días, reciban un cordial saludo de bienvenida de parte de Dulce Yuma, un emprendimiento familiar ubicado en la finca "El Barranco La Verraquera", en la vereda El Carmen. Esta familia, apasionada por el café, el turismo y la defensa del territorio, vive aquí desde hace 22 años.





Itinerario día 3 Trayecto 2

RESTAURANTE DULCE YUMA

BIENVENIDOS. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA Y SUS ESPECIALIDADES

Buenos días, reciban un cordial saludo de bienvenida de parte de Dulce Yuma, un emprendimiento familiar ubicado en la finca "El Barranco La Verraquera", en la vereda El Carmen. Esta familia, apasionada por el café, el turismo y la defensa del territorio, vive aquí desde hace 22 años.

Esta ubicación es privilegiada; Dulce Yuma está sobre las laderas de la cordillera Central, frente al río Magdalena y después del valle de Matanzas de la cordillera Oriental. A la derecha, pueden observar perfectamente el vértice de división de las dos cordilleras. El nombre proviene del juego de palabras "DULCE", por los productos derivados de la caña, por la esencia de esta familia y por el municipio de Isnos, reconocido como la capital dulce del Huila, y "YUMA", por nuestro gran río Magdalena, al cual las comunidades prehispánicas que habitaron la región, a la llegada de los conquistadores, le llamaban YUMA, que en su lengua traduce "río amigo".

Esta finca está ubicada sobre lo que pudo ser el cráter de un volcán inactivo. La hondonada que se ve al frente es llamada el Pailón, y se cree que es el cráter de dicho volcán. Como pueden observar, esta finca es totalmente cafetera, con algunos frutales. La producción está enfocada en cafés especiales, los cuales se ofrecen en la tienda Dulce Yuma. El producto diferencial son los derivados de la biomasa del café; lo que para muchos es basura, aquí se convierte en un aporte a la conservación y un estilo de vida.

Productos hechos con la cereza del café, que incluyen productos comestibles, cosméticos y medicinales, y el producto que los ha traído hasta aquí: los vinos a base de cereza de café, endulzados con panela y saborizados con fruta, todos con un manejo natural de calidad y estandarización para cada una de las bebidas.

Recorrido por el cultivo del café

Iniciamos el recorrido observando el Pailón, considerado el cráter de un volcán que antiguamente fue un humedal y que, debido a la agricultura, se secó.

Este proyecto intenta recuperarlo, sembrando agua y reforestando sus alrededores; es un espacio interesante para avistar aves.

Este es el semillero de café, donde se inicia lo que se conoce como “almácigo”, el lugar donde se depositan los granos en arena para su germinación. La arena es el material con menor riesgo de contaminación por bacterias y hongos, y el café para germinar solo requiere agua.



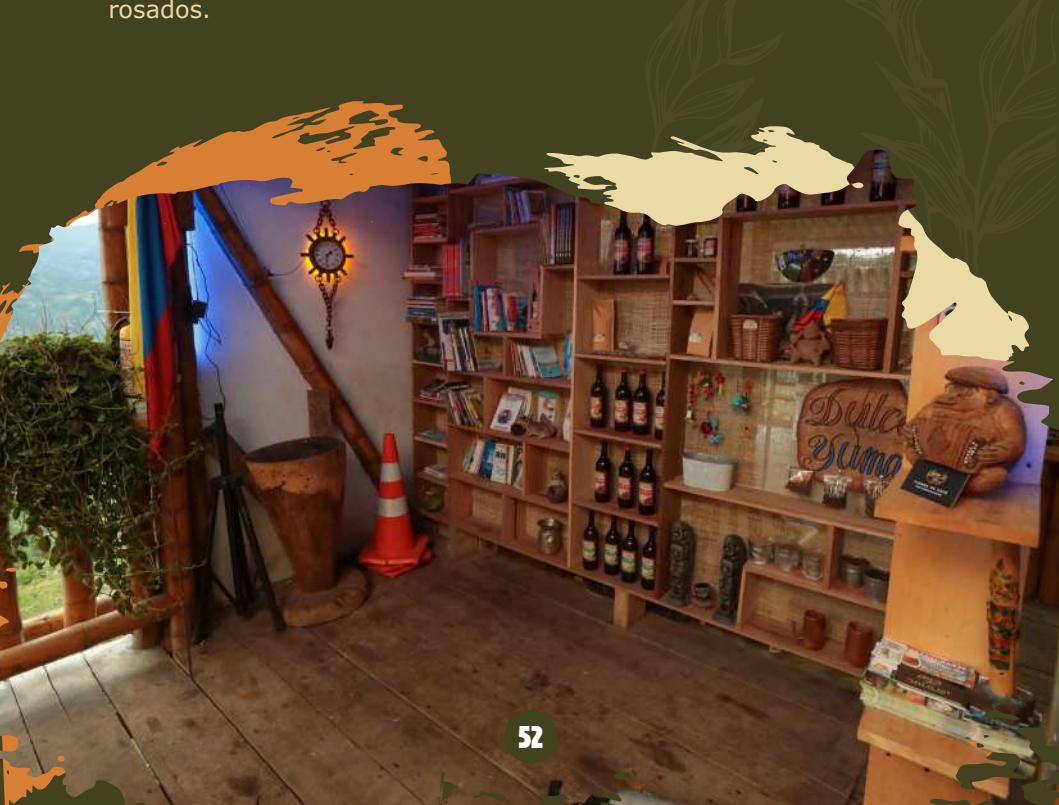
A los tres meses brotan las primeras hojas, que se llaman "chapolas". Luego se seleccionan las mejores plántulas, observando que su raíz esté larga y recta. Para el siguiente paso, se pasan a una bolsa plástica con tierra, preferiblemente compostada; en este lugar deben permanecer cuatro meses antes de ser trasplantadas al terreno definitivo. Una vez sembradas, el proceso de crecimiento dura dos años hasta la primera producción.

Durante este recorrido, verán diferentes momentos de crecimiento y diferentes especies o variedades de café.

La variedad que más se cultiva es conocida como Borbón Papayo. Es una variedad que mutó en la zona de Pitalito y se caracteriza por los lados irregulares del grano, su tamaño y los colores de su cereza, que pueden ser amarillos y rosados.

Sin embargo, en esta finca se observan nuevas mutaciones con granos de color rojo y vino tinto. Se cree que estos cambios se producen por las corrientes de aire que se cruzan, así como por la ubicación geográfica en pleno vértice de las cordilleras; estos fenómenos están siendo estudiados por expertos para afirmarlo con certeza.

Aquí pueden observar algunas de las variedades más representativas de la caficultura colombiana y huilense. Encontramos las variedades: Caturra, Geisha, Borbón rosado y amarillo, y el café común, que fue el primero en cultivarse en Colombia, conocido como variedad Colombia. Es importante resaltar que todas estas variedades pertenecen a la familia Arábiga o Arábica.



Finalizando el recorrido, es importante destacar que el café se cosecha de manera manual, grano a grano. En este caso, la exigencia de cosechar y seleccionar los granos en su estado perfecto de maduración es mayor que en otros cultivos de café, ya que se requiere un producto de alta calidad. También los invito a observar cómo en las áreas con sombra la plantación es diferente a donde hay solo café.

Degustación de los productos

elaborarlos, se utiliza la cereza de café “Borbón Papayo”, saborizada con frutas de la región y añejada un mínimo de un año. Todo el proceso de producción está estandarizado para garantizar su calidad. Con motivo de la ruta dulce, se ha lanzado el vino “Cereza y café”, que tiene el mismo proceso, pero ha sido saborizado con panela. Hay un vino navideño, semiseco, seco y también vino de cereza y café. Los invitamos a degustar todos estos matices, texturas y sabores.

Además, se realiza un ejercicio de reconocimiento del proceso final del café: la tostión artesanal. Es importante recordar que el grado de tostión del café es medio. Una vez tostados los granos, se realizan cuatro métodos de preparación: KEMEX de origen alemán, V60 de origen japonés, la Moka de origen italiano y la máquina especialmente para los expresos.

Como han podido observar y probar, estos productos han sido cultivados y elaborados con el corazón de una familia campesina comprometida con la defensa del medio ambiente y la conservación de sus raíces y costumbres. En este stand pueden adquirir productos como cerezas meladas, vinos, barras energéticas y jabones exfoliantes.

Souvenir y despedida

Ha sido un honor atenderles en su visita. Que esta gran experiencia sea un recuerdo en su corazón y su paladar de este “Dulce Yuma”. Este detalle es para ustedes. Mil gracias por su visita y por hacer la ruta dulce de Isnos; tierra de historia y dulzura. ¡Hasta pronto!

Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Jostin Esneyder Uni González (Uni González, 2024)

LUGAR

NARRATIVA

Trayecto 2 Museo de la Panela a Dulce Yuma

Ya finalizando la ruta dulce, visitarán Dulce Yuma, un espacio enclavado sobre el cañón del río Magdalena, en la vereda El Carmen. En este lugar, llenarán sus ojos con un paisaje maravilloso y tendrán la oportunidad de aprender sobre el café, los derivados de la biomasa del café y los vinos de café endulzados con panela. Esta será la experiencia para concluir esta maravillosa ruta.

Dulce Yuma es un sueño familiar; en este paradisiaco lugar, sus anfitriones, Doña Doris, su esposo y Yostin, su hijo, han hecho realidad sus sueños y ahora los transmiten con pasión, amor y dedicación. Un recorrido por las diferentes variedades de café y la posibilidad de aprender sobre sabores y combinaciones dulces será la siguiente parada.



SERVICIOS DISPONIBLES EN EL DESARROLLO DE LA RUTA

Guías de turismo

NOMBRES

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Aníval
Ordóñez
Hoyos

+57 311-486-7646

Duván
Urbano
Muñoz

+57 320-282-8643

María
Lucero
Ortega

+57 316-517-2072

Argenis
Ordoñez

+57 313-377-5860

Éibar
Ñañez

+57 311-500-0040

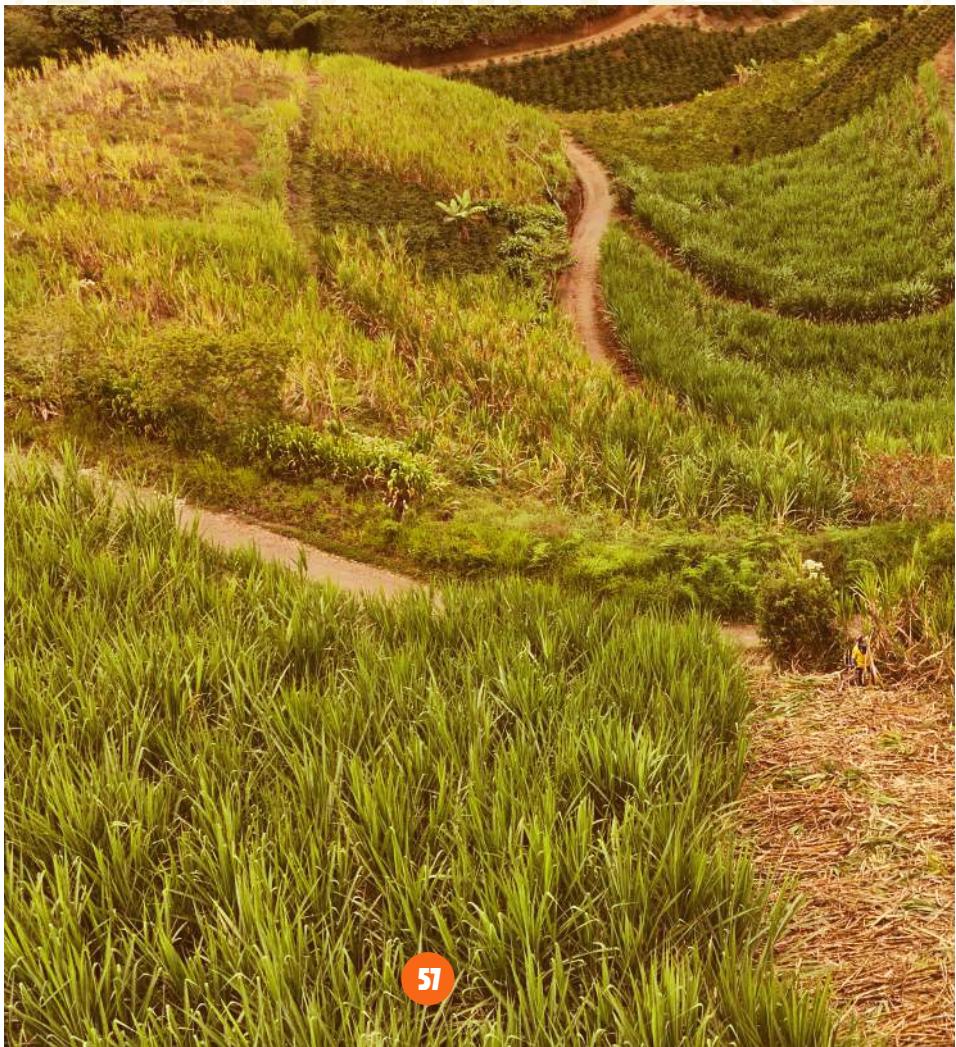
SERVICIOS DISPONIBLES EN EL DESA DE LA RUTA

| Tipo de transporte | Nombre de la Empresa | Información web |
|---|--|---|
| Transporte urbano en Isnos | Transporte urbano en Isnos |  |
| Transporte intermunicipal a Finca La Pradera. Restaurante Raíces de mi Pueblo / Parque Alto de las Piedras | Transporte urbano Cootransmacizo – Ruta Pitalito a Isnos en Isnos |  |
| | Cootranshuila – Rutas Bogotá y Neiva a Isnos |  |
| | Cootranslaboy ana – Rutas Cali y Pitalito a Isnos |  |
| Transporte intermunicipal a Dulces Jireh, Dulces Yuma – Museo de a Panela – Parque de Los Ídolos | Cootransmacizo Ruta Pitalito a Isnos |  |

**Cootranshuila
– Rutas
Bogotá y Neiva
a Isnos**



**Cootranslaboy
ana – Rutas
Cali y Pitalito a
Isnos**



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

18°



RECOMENDACIONES DE VESTUARIO

- ✓ Ropa cómoda
- ✓ gorra
- ✓ calzado cerrado y deportivo
- ✓ camisa 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



DIFICULTAD FÍSICA

Fácil



TELÉFONOS DE CONTACTOS DE EMERGENCIA

Policía Nacional:

+57 - 3144825038

Defensa Civil:

+57 - 3102680413

Ambulancia:

+57 - 3156707652

+57 - 3156707652

Bomberos:

+57 - 3142331025

Oficina de turismo de la alcaldía:

+57 - 3214635471

OPERADOR DE TELEFONÍA MÓVIL CON MEJOR COBERTURA EN EL DESTINO:

Claro
Movistar

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.• 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 |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-----------------------------------|---|---|
| | | <p>cultural y gastronómica de las bebidas ancestrales derivadas de mieles paneleras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| Información y Comunicación | Garantizar una comunicación efectiva y continua entre los guías, organizadores y participantes, asegurando que | <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. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|---|---|
| | <p>todos los detalles del tour se comprendan claramente.</p> | <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 |
|---|---|--|
|  |  | <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. |
| Manejo de Grupos | Coordinar eficientemente el grupo para que todas las actividades se desarrollen de manera organizada y sin contratiempos | <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. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">•Puntos de Encuentro: Establecer y comunicar claramente los puntos de encuentro y horarios para cada actividad, asegurando que todos sepan dónde y cuándo reunirse.•Tiempo Libre: Incluir tiempo libre en el itinerario, permitiendo a los participantes explorar por su cuenta o descansar. <p>Actividades Colaborativas: Planificar actividades que promuevan la interacción entre los miembros del</p> |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------------------|---|--|
| | | <p>grupo, como talleres participativos de elaboración de bebidas o degustaciones grupales.</p> <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. |
| 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. <p>(Advertir de los riesgos en los establecimientos de producción</p> |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|---|
| | | <p>panelera, con el fin de minimizarlos, advertir de pisos lisos, área de fuego, cocción y trapiche, esta vista debe ser muy segura)</p> <p>Formación en Primeros Auxilios: Asegurarse de que los guías estén capacitados en primeros auxilios y 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 |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|---|
| | | <p>rápida y eficiente durante una emergencia, tanto entre el personal como con los participantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Seguro de Viaje: Recomendar o asegurar que todos los participantes cuenten con un seguro de viaje que cubra emergencias médicas y accidentes. •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 |
|----------------------------------|---|--|
| <p>Cierre y Despedida</p> | <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"> Recapitulación de la Experiencia: Organizar una breve reunión de cierre para repasar los puntos destacados del tour, agradecer la participación y compartir impresiones finales. Encuestas de Satisfacción: Solicitar feedback a través de encuestas para evaluar la experiencia del cliente y obtener sugerencias para futuros tours. 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. |

| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> 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 |
|-----------------------|---|---|
| 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. •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 |



| TIPO DE PROTOCOLO | OBJETIVO | ELEMENTOS CLAVE |
|-------------------|----------|---|
| | | <p>participantes sobre la importancia de la conservación del entorno natural y cultural, integrando prácticas sostenibles en las actividades.</p> <ul style="list-style-type: none">• •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.• •Monitoreo y Mejora Continua: Evaluar regularmente el impacto ambiental y social del tour y buscar formas de mejorar la sostenibilidad de las operaciones. |

BIBLIOGRAFÍA

Alcadía de Isnos. (21 de Junio de 2018). Alcadía de Isnos - Historia. Obtenido de <https://www.isnos-huila.gov.co/municipio/historia>

Astudillo Vargas, L. E. (13 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Isnos. (A. Ordóñez Hoyos, Entrevistador)

Bolaños Ibarra, Y. O. (12 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Isnos. (A. Ordóñez Hoyos, Entrevistador)

Bolaños Muñoz, B. M. (11 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Isnos. (A. Ordóñez Hoyos, Entrevistador)

CAM. (23 de Junio de 2020). Plan de Manejo - Parque Natural Regional El Dorado . Obtenido de https://www.cam.gov.co/media/filer_public/73/0e/730e14d4-3fa6-4181-bd45-1c0c1fc8db59/plan_de_manejo_ambiental_pnr_el_dorado.pdf

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

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

Gómez, D. R. (10 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Isnos. (A. Ordóñez Hoyos, Entrevistador)

BIBLIOGRAFÍA

ICANH . (15 de Septiembre de 2024). Instituto Colombiano de Antropología e Historia. Obtenido de https://www.i-canh.gov.co/recursos_user/ICANH%20PORTAL/SUBDIRECCION%93N%20CIENT%C3%88DFICA/PATRIMONIO/4.%20parques%20arqueol%C3%B3gicos/ARTES%20IDOLOS%20Y%20PIEDRAS%20FINALES.pdf

ICANH. (Mayo de 2011). Instituto Colombiano de Antropología e Historia. Obtenido de <https://publicaciones.i-canh.gov.co/index.php/picanh/catalog/view/36/167/60>

Pabón, F. E., & Burbano, B. (15 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Isnos . (A. Ordóñez Hoyos, Entrevistador)

UNAD. (Octubre de 2019). Evaluación del exceso de agua del suelo en los lotes sembrados con caña de azúcar (*Saccharum Officinarum*) en zonas de alta pluviosidad del departamento del Valle del Cauca .

Obtenido de <https://repository.unad.edu.co/jspui/bitstream/10596/28148/1/nfrengifov.pdf>

Uni González, J. E. (16 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Isnos. (A. Ordóñez Hoyos, Entrevistador)



RUTA
EVACUA





VIAJA POR
COLOMBIA CO
EL PAÍS DE LA BELLEZA

EJECUTADO POR

