

GUIÓN TURÍSTICO



RUTA DULCE COLOMBIA MANIZALES

Magia dulce entre
nubes y montañas



VIAJA POR
COLOMBIA **CO**
EL PAÍS DE LA BELLEZA

EJECUTADO POR



COLOMBIA
A LA MESA



Fundaculta
THE CULTURAL INNOVATION NETWORK



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: Sandra Milena Marulanda





TABLA DE CONTENIDO

Información General del destino Manizales	6
Presentación de la Ruta Dulce en Manizales	10
Magia dulce, entre nubes y montañas	
Origen, usos e importancia de los productos gastronómicos derivados de la caña de azúcar y la miel panelera en las comunidades de Manizales	14
Trazado del itinerario de la Ruta Dulce en Manizales	18
Descripción de las experiencias vinculadas al itinerario de la Ruta Dulce Manizales, Magia dulce, entre nubes y montañas	21
Itinerario día 1	21
Itinerario día 2	42
Itinerario día 3	59
Servicios Disponibles en el Desarrollo de la Ruta	70
Recomendaciones para el turista en el desarrollo de la Ruta	73
Protocolos de Servicio	74
Bibliografía	86



Magia dulce entre
NUBES Y MONTAÑAS

Magia dulce entre nubes y montañas.

INFORMACIÓN GENERAL DE DESTINO MANIZALES

Otros nombres

- Manizales del alma
- Ciudad de las Puertas Abiertas
- La Perla del Ruiz
- La Colina Iluminada

Bandera



Escudo



Coordenadas: 5°04'03"N 75°30'36"O

Departamento: Caldas

Superficie: 477 km²

Población: 457.022

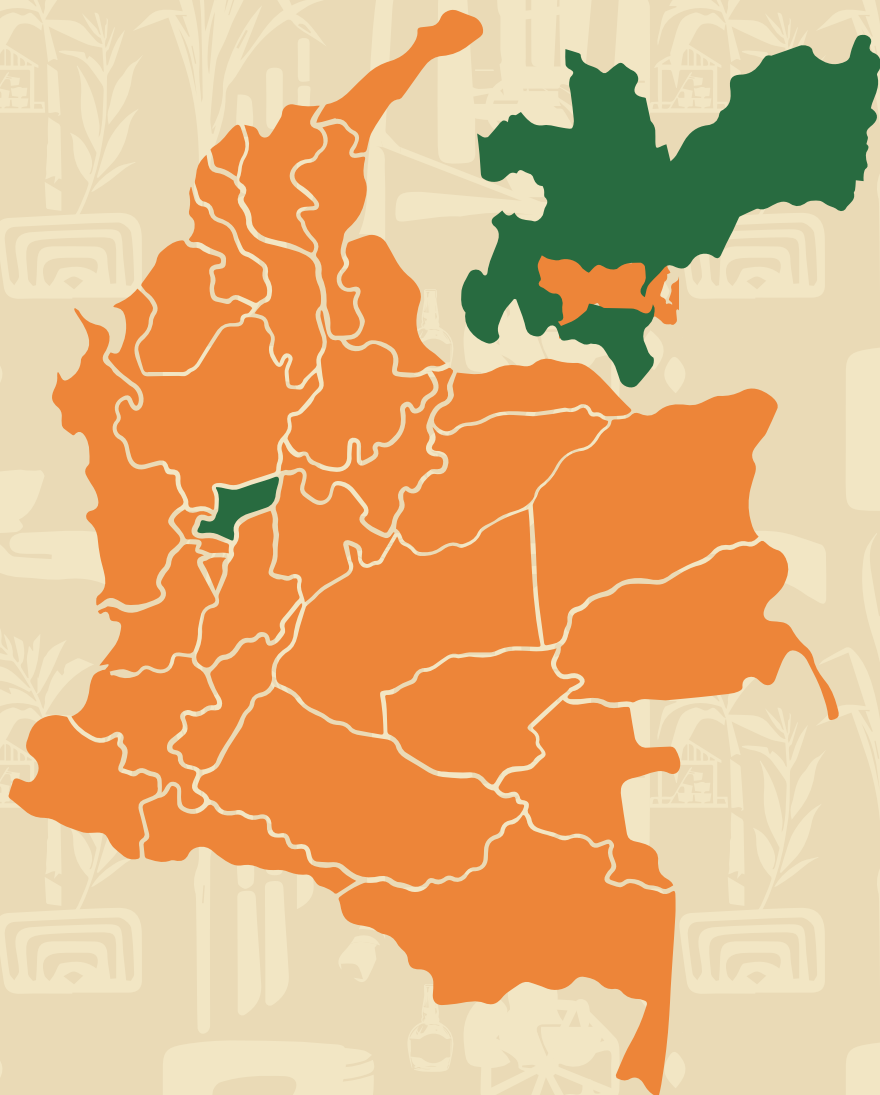
Clima: Frío

Gentilicio: Manizaleño(a)



MANIZALES

Caldas



BIENVENIDOS AL MUNICIPIO DE MANIZALES

Bienvenidos a la ciudad de Manizales, capital del departamento de Caldas, comúnmente llamada “La Ciudad de las Puertas Abiertas” porque siempre recibe a propios y visitantes con la mejor energía, respeto y calidez humana. Desde su fundación en 1849, ha recibido varios nombres, entre ellos “Manizales del Alma”, “La Perla del Ruiz”, en honor al volcán nevado del Ruiz, “La Capital Mundial del Café”, debido a que es el producto principal de la economía, y “La Colina Iluminada”, ya que se asienta sobre la Cordillera

Central de los Andes. Ubicada a más de dos mil metros de altura, su horizonte siempre está acompañado de la bella imagen del Nevado del Ruiz.

Esta ciudad también se caracteriza por sus calles empinadas, al estar ubicada en las montañas. Además, es una ciudad limpia, habitada por gente amable y sonriente, con una gran cultura ciudadana. Aquí se celebran festividades representativas y reconocidas a nivel mundial, como la Feria de Manizales, celebrada en enero,



considerada la mejor feria de América; el Festival Internacional de Teatro; el Festival de la Imagen; la Feria del Libro; Manizales Grita Rock; y la semana del cumpleaños de Manizales, que se celebra en octubre. Es una ciudad netamente cultural y artística, cuenta con cinco universidades principales reconocidas y una gran cantidad de oferta educativa a nivel formal y superior, lo que la convierte en una ciudad universitaria llena de gente joven.

Manizales huele a café, su producto oficial y de gran calidad. Aquí se reúnen joyas arquitectónicas, como el centro histórico, que cuenta con un conjunto escultórico distribuido por toda la ciudad. Los más representativos están en la Plaza de Bolívar, donde se encuentran el Bolívar Cóndor, la escultura de Adán y Eva, y murales tallados con los nombres de "Vientos de Libertad" y "Preludio de Lanzas Llaneras". Además, hay el Monumento a los Colonizadores y un sinnúmero de esculturas alusivas a diversos temas que componen la identidad del territorio. Sin duda, es una ciudad llena de arte e historia durante todo el recorrido.



También cuenta con una gran variedad de sitios naturales y una red de ecoparques, entre los cuales se encuentran: Ecoparque Los Alcázares – Arenillo, Ecoparque Los Yarumos, la reserva de Río Blanco, el Recinto del Pensamiento y senderos ecológicos, entre otras atracciones y actividades para disfrutar.

En la zona rural hay sitios de convivencia y protección natural ideales para visitar. A solo 20 minutos, se encuentra la zona fría con una red de aguas termales; en este lugar hay cuatro sitios donde se puede disfrutar de sus cálidas aguas, hospedaje, senderismo, avistamiento de aves y relajación. En la vereda Gallinazo se ofrece una gran variedad gastronómica, lo que lo

hace muy atractivo, al igual que la vereda Santaguada, donde hay balnearios para vacacionar y disfrutar de aguas limpias provenientes de los páramos, también con una oferta gastronómica de gran interés.

Como pueden ver, esta es una ciudad muy dinámica que presenta una gran variedad de atractivos, zonas y sitios para visitar. Entre la oferta se destaca el turismo religioso, que inicia en la Catedral Basílica, la más grande de América, que tiene atractivos como el Corredor Polaco y el Café Tiazzoli. Otras iglesias importantes son la Basílica Menor de la Inmaculada Concepción y Nuestra Señora del Rosario, en Chipre.



Es importante destacar que la ciudad es un amable destino cultural y artístico para interactuar. El centro histórico se caracteriza por ser netamente comercial y gastronómico, un paseo obligado para quienes disfrutan de hacer compras.

Allí se encuentran los edificios de entidades públicas más emblemáticos, bibliotecas, casas de la cultura, el Centro de Convenciones Fundadores, que incluye un teatro, centro de museos y exposiciones, y un café temático.

También está la famosa calle del tango, y en su zona rosa queda la zona G, con una oferta gastronómica internacional.

Manizales cuenta con tres líneas de cable aéreo desde donde se puede apreciar el paisaje y sus increíbles atardeceres, lo que la convierte en una obra de paisajismo visible desde



varios puntos de la ciudad, especialmente en la zona de Chipre. Hay una variedad de cafés especiales, muchos de ellos ubicados en las partes altas de edificios y zonas centrales, donde se puede degustar buenas bebidas y comidas.



A man wearing a wide-brimmed hat is operating a large, red industrial machine that processes sugarcane. The machine is shown in the foreground, with a sugarcane stalk being fed into it. In the background, other people are visible, suggesting a busy agricultural or processing area. The entire image has a warm, orange-yellow tint. The text is overlaid on the image, with the main title in large, bold, white letters and the subtitle in smaller, red letters.

Presentación de la **RUTA DULCE** **MANIZALES**

Magia dulce entre nubes y montañas

BIENVENIDOS A LA RUTA DULCE IMANIZALES: MAGIA DULCE, ENTRE NUBES Y MONTAÑAS

Manizales, la ciudad dulce, encantadora y mágica entre las nubes y las montañas, ofrece una experiencia significativa que busca compartir el cálido sabor tradicional de la panela, utilizada en la cocina desde tiempos ancestrales. Ahora, está presente en los productos derivados de la caña, elaborados con esmero por cada uno de los nueve actores que conforman la Ruta, quienes se encargan de condensar lo más representativo de las costumbres y la tradición caldense.

Durante los tres días de recorrido, descubrirán un destino que ofrece una gran variedad de atractivos y experiencias turísticas rurales y urbanas, gracias a su paisaje, características regionales e historias de vida que acompañan cada uno de estos lugares. A nivel gastronómico, ofrece una alta gama de comidas nacionales e internacionales, además de los






Toda esta experiencia tiene en Manizales un valor agregado que caracteriza su dulce composición, que empieza con la hospitalidad y calidez de los actores que la componen, quienes han dado vida a sus emprendimientos con productos únicos y significativos, realizados con dedicación y esmero. Cada producto tiene en común la utilización de la panela en sus diferentes presentaciones, pero cada uno es tan especial y característico que aporta a la ruta la magia de participar en su elaboración y vivir directamente con el actor su historia y tradición.

Para finalizar, podrán degustar una experiencia gastronómica única que ofrecen los restaurantes que forman parte de la ruta, logrando hacer de este recorrido un encuentro maravilloso.

Gracias por escoger este destino y disfrutar de esta ruta única y especial. Gracias por emprender este viaje mágico y dulce entre nubes y montañas.



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



La importancia de la panela en las comunidades del municipio de Manizales ha sido muy significativa, ya que es una bebida que siempre ha acompañado las comidas. Si se pregunta a los abuelos o familiares mayores con qué fueron levantados, todos responderían que a punta de aguapanela y, más aún, de tetero, que es la mezcla de aguapanela con leche. La famosa aguapanela es la bebida ideal para acompañar desayunos, almuerzos o cenas, así como para la sobremesa o como trago de media mañana.

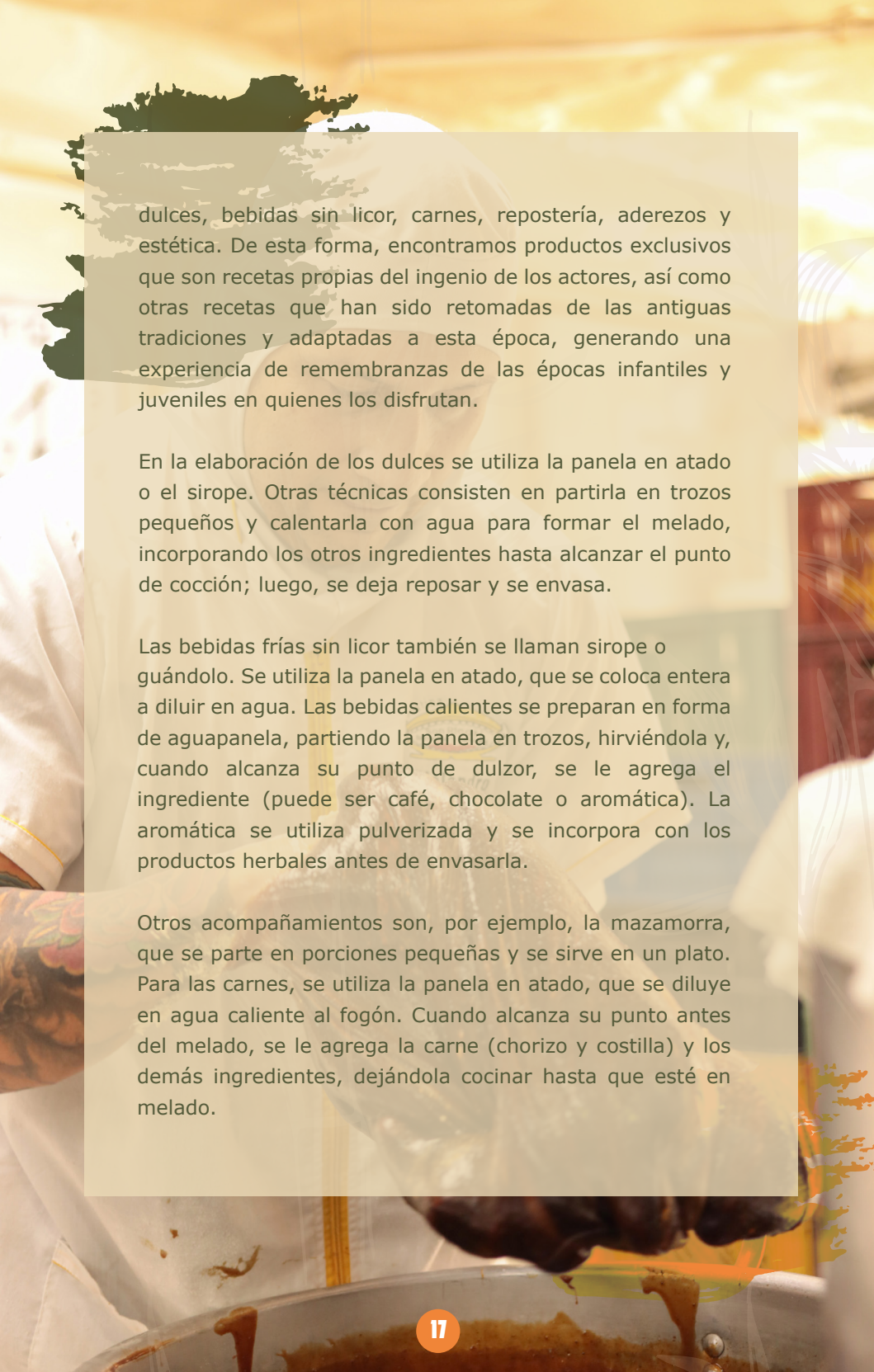
La panela tiene una importante participación como endulzante de diversas bebidas típicas. Por ejemplo, se combina con el café en la denominada "chaqueta", que se sigue vendiendo en varios sitios de la ciudad, o se utiliza en el chocolate y la mazamorra. Las abuelas la incorporaron en la elaboración de diferentes dulces como cernidos, mermeladas y frutas en almíbar. Con la miel en el trapiche, se hicieron los famosos bombones, tirados y alfandoques o blanqueados. Sin duda, la panela y la caña son parte fundamental de esta

cultura caldense y su gastronomía, ofreciendo una importante variedad de dulces y procesos durante todo el recorrido.

Actualmente, no se ven muchos cultivos de caña en el municipio, pero hay una gran oferta de estos cultivos y trapiches en muchos de los municipios cercanos, lo que facilita la obtención del producto. La utilización de la panela por los

actores hace única esta Ruta Dulce en el municipio de Manizales. Se utiliza la panela en diferentes presentaciones: atado, pulverizada y líquida, que comúnmente se conoce en la región como sirope.

Se pueden clasificar los productos en las siguientes áreas: elaboración de



dulces, bebidas sin licor, carnes, repostería, aderezos y estética. De esta forma, encontramos productos exclusivos que son recetas propias del ingenio de los actores, así como otras recetas que han sido retomadas de las antiguas tradiciones y adaptadas a esta época, generando una experiencia de remembranzas de las épocas infantiles y juveniles en quienes los disfrutan.

En la elaboración de los dulces se utiliza la panela en atado o el sirope. Otras técnicas consisten en partirla en trozos pequeños y calentarla con agua para formar el melado, incorporando los otros ingredientes hasta alcanzar el punto de cocción; luego, se deja reposar y se envasa.

Las bebidas frías sin licor también se llaman sirope o guándolo. Se utiliza la panela en atado, que se coloca entera a diluir en agua. Las bebidas calientes se preparan en forma de aguapanela, partiendo la panela en trozos, hirviéndola y, cuando alcanza su punto de dulzor, se le agrega el ingrediente (puede ser café, chocolate o aromática). La aromática se utiliza pulverizada y se incorpora con los productos herbales antes de envasarla.

Otros acompañamientos son, por ejemplo, la mazamorra, que se parte en porciones pequeñas y se sirve en un plato. Para las carnes, se utiliza la panela en atado, que se diluye en agua caliente al fogón. Cuando alcanza su punto antes del melado, se le agrega la carne (chorizo y costilla) y los demás ingredientes, dejándola cocinar hasta que esté en melado.

Para la repostería y aderezos, se utiliza la panela pulverizada, que se agrega a los ingredientes de la masa y se lleva al horno. En el caso del aderezo de ají de mango, se incorpora a los ingredientes, se agrega agua y se lleva a la estufa hasta alcanzar el punto de cocción. En la parte estética (mascarilla para la piel), se utiliza pulverizada y se incorpora a los aceites orgánicos, llevándola al baño de María hasta que esté en su punto.

Como pueden ver, en esta linda ciudad, la Ruta "MAGIA DULCE, ENTRE NUBES Y MONTAÑAS" es muy especial y atractiva por la gran variedad de productos que ofrece, acompañada de experiencias que serán gratas e inolvidables.



Disfruten de la dulce EXPERIENCIA EN MANIZALES



TRAZADO DEL ITINERARIO DE LA RUTA DULCE EN MANIZALES







ITINERARIO DÍA

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

Punto de encuentro
Plazoleta Alcaldía de
MANIZALES



1

**Itinerario
día 1**

LUGAR

**Punto de
encuentro
Plazoleta
Alcaldía de
Manizales**

**Recorrido
desde el
punto de
encuentro
hasta el actor
Delicias
Mirluz**

NARRATIVA

Bienvenidos a la ciudad de Manizales, capital del departamento de Caldas, comúnmente llamada "La Ciudad de las Puertas Abiertas". Aquí se da inicio a la ruta "Magia Dulce entre Nubes y Montañas".

Presentación personal, aspectos básicos de seguridad y generalidades. Presentación del itinerario y la ruta.

dando lugar, actualmente, al centro histórico de la ciudad, el cual fue declarado Monumento Nacional en el año mil novecientos noventa y seis.

Su nombre proviene de la abundancia de las piedras llamadas "Mani", que son graníticas de color gris, compuestas por minerales como mica, feldespato y cuarzo. Una muestra de esta piedra se encuentra actualmente en el centro de la ciudad, en la entrada de un club social llamado "Club Manizales". En sus inicios, la ciudad contó con un cable aéreo y ferrocarril, evolucionando hacia el transporte actual.

Manizales tiene una gran variedad de climas en sus zonas, destacando el clima frío cerca del nevado, templado en la ciudad, con dieciocho grados promedio, y caliente en su zona rural. Se caracteriza por sus calles empinadas y por ser una ciudad limpia, habitada por gente amable y sonriente, donde se celebran

festividades representativas y reconocidas a nivel mundial, como La Feria de Manizales, celebrada en enero y considerada la mejor feria de América; el Festival Internacional de Teatro; el Festival de la Imagen; la Feria del Libro; Manizales Grita Rock, entre otros. Es una ciudad netamente cultural y artística, que cuenta con cinco universidades principales reconocidas y una oferta educativa significativa a nivel formal y superior.

También dispone de una gran variedad de sitios naturales, como la red de Ecoparques, y en las zonas rurales, ofrece lugares de convivencia y protección natural. A veinte minutos, se encuentra la zona fría con agua termal, y a media hora, la zona de sol, donde se ubican los balnearios.

Como pueden ver, esta es una ciudad muy dinámica que presenta una gran variedad de atractivos, zonas y sitios para visitar.





Itinerario día 1

Presentación e Historia del Producto

Sean todos ustedes bienvenidos a DELICIAS MYRLUZ. Les saluda la propietaria y creadora de esta idea que nace hace veintisiete años, cuando comencé a construir esta historia para deleitar el paladar. Inicié con brevas caladas con panela y arequipe, que es dulce de leche con panela. A medida que exploraba el mercado para posicionar estos productos, los fui uniendo para crear un tercer producto: brevas con arequipe.

He evolucionado en la producción de nuevas categorías, haciendo pruebas con cítricos. Con la cáscara de naranja logramos dar origen al desamarrado caldense, que es la combinación de breva con cáscara de naranja. Al ofrecerlo al público, me di cuenta de que tuvo buena aceptación. Posteriormente,

lanzamos la cáscara de naranja deshidratada, de la cual finalmente surgió la choco naranja. Todos los productos son endulzados con panela que proviene de municipios cercanos; la compro directamente a los productores.

También he introducido nuevos productos, como chocolatina artesanal que contiene maní, ajonjolí, naranja y breva, además de maní garrapiñado, mermelada de breva y cortado de leche. En este lugar, promocionamos los productos en puntos de venta, a través de diferentes ferias y eventos, y también comercializándolos al por mayor para ser expuestos en otros negocios.

Producción del Producto

En la fábrica de producción, tendrán la oportunidad de participar en la elaboración de uno de los productos, podrán envasarlo y degustar. Estamos viendo la cocción de la breva y la cáscara de naranja; aquí pueden apreciar el punto final de estos productos. Este es el punto ideal de almíbar que se necesita para que adquieran la calidad necesaria. Este punto se logra gracias a la panela, utilizada en atados y en sirope (panela líquida). Una vez el producto está listo, proceden a envasarlo y degustarlo.

Mirador para Paisajismo

La ubicación de esta fábrica permite disfrutar de una gran vista gracias a sus ventanales. Antes había en este local un restaurante que se llamó Los Sauces. Desde este punto se puede ver el barrio La Francia, parte de los municipios de Palestina y Chinchiná, así como la zona rural del municipio. También se pueden apreciar diferentes especies de aves y mucha naturaleza.

Actualmente, este producto está vinculado a programas como Origen Caldas, Barrio Amigo y Fenalco. Cuenta con puntos de exhibición y venta en el centro comercial Mall Plaza, en el nivel cero, en Plaza Emprende y en el punto de venta de Origen Caldas, ubicado en los bajos del edificio de la Licorera. Constantemente, compartimos saberes y experiencias en el área de producción y ventas. Este es un emprendimiento con visión y grandes metas, que siempre piensa en la calidad de sus productos y en que estos sean para endulzar el paladar de propios y visitantes.

Agradecemos su visita y que hayan sido parte de esta dulce experiencia en este territorio de nubes y montañas. Que continúen descubriendo Manizales y sus hermosos alrededores.

¡FELIZ DÍA!

Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Myriam Del Socorro Londoño (Londoño, 2024)



LUGAR

NARRATIVA

Recorrido hasta el actor Puro Cacao Artesanal

Al frente de Delicias Myrluz se encuentra el restaurante El Peñón y el Parque El Arenillo, ahora llamado Parque de los Sentidos. El restaurante tiene más de 43 años de historia y era un reconocido lugar en la ciudad. Cerró sus puertas durante la pandemia, pero en 2022 se reabrió como centro de eventos. Su construcción circular, con grandes ventanales adornados por arcos, es única en su estilo en la ciudad.

El Parque El Arenillo, ubicado en la misma vía, estuvo cerrado durante muchos años. Sin embargo, hace un par de años se transformó en un nuevo parque, denominado Parque de los Sentidos. Actualmente, se pueden realizar actividades al aire libre, como fútbol, baloncesto y voleibol. El parque cuenta con senderos peatonales, un muro de escalada, una zona de yoga, juegos infantiles y catamaranes, además de ofrecer una vista panorámica que abarca gran parte de la ciudad. En este sector, se dice que se venden las mejores empanadas de la ciudad.

Terminando la Avenida Centenario, nos encontramos con el Parque del Agua. Este parque cuenta con seis fuentes, dos miradores, un puente peatonal y plazoletas de luces y sonidos. En el parque, los visitantes pueden consumir alimentos e interactuar con las fuentes y espejos de agua.

Desde el Parque del Agua, se puede acceder a varios sitios de la ciudad, como el edificio Palacio de Bellas Artes. Este hermoso edificio fue construido hace setenta años y se encuentra en la avenida más importante del barrio Chipre. Fue diseñado por el arquitecto José María Gómez en conmemoración del primer siglo de fundación de la ciudad. Declarándolo Monumento Nacional, su



estilo es republicano y pertenece a la Universidad de Caldas, donde funciona la Facultad de Música y Artes. En la entrada se encuentra una bailarina suspendida en una cuerda, vestida con filigranas de soldadura de cobre, que evoca el arte y el fluir de la música, realizada por el maestro Guillermo Botero. En el interior del edificio, hay varias esculturas.

Continuamos nuestro recorrido por la Avenida Doce de Octubre del barrio Chipre, uno de los más fríos de la ciudad, caracterizado por su clima nublado. En el costado derecho, al subir por la avenida, se aprecia todo el lado occidental de la ciudad y se divisan seis municipios. Esta avenida es 100% comercial y alberga todo tipo de comida, esparcimiento y lugares de diversión nocturna.





PURO CACAO ARTESANAL

Charla relacionada a los productos de cacao y panela

Bienvenidos a Puro Cacao Artesanal, un emprendimiento que transforma el agro mediante panelas y cacaos caldenses comprados a pequeños productores. Aquí elaboramos los siguientes productos: nibs de cacao, melcochitas de cacao, arequipe de café y arequipe de cacao.

¿Conocen las propiedades del cacao? Sabían que el cacao es un potente antioxidante que ayuda a mantener las defensas, a bajar el colesterol, a desinflamar articulaciones, y actúa como vasodilatador, ayudando a prevenir infartos. Además, el cacao contiene importantes cantidades de zinc, magnesio, potasio, y vitaminas A, B1, B12 y B. También es un gran liberador de endorfinas, conocidas como la hormona de la felicidad, lo

que lo convierte en un aliado para quienes tienen jornadas largas de trabajo, deporte, estudio, o quienes sufren de estrés, ansiedad o depresión.

Se llama Puro Cacao Artesanal por sus productos naturales y saludables. Estos no contienen conservantes ni colorantes, y están libres de químicos y grasas trans. Todos mis productos se elaboran a mano de manera artesanal.

Buscando rescatar tradiciones ancestrales indígenas y de la colonización antioqueña, hemos

desarrollado un producto llamado melcochitas, que son dulces derivados de la caña de azúcar mezclados con seis variedades de frutos deshidratados. También podrán disfrutar de los nibs de cacao, que son cacao tostado y quebradizo. Los nibs de cacao recubiertos de panela orgánica se pueden consumir como snack o mezclar con granola, cereal o yogurt griego. Otras innovaciones incluyen nibs de cacao con frutos deshidratados, como mango, piña, banano, coco, arándanos y pasas. Hace diez meses, desarrollamos la fórmula del arequipe de cacao, que es completamente artesanal.

Degustación del producto y entrega de souvenir

Los invitamos a degustar nuestros productos mientras narramos la historia de Puro Cacao Artesanal. Este emprendimiento nació un año después de la pandemia, cuando el dueño, por motivos de salud, inició un tratamiento con cacao para desinflamar sus articulaciones. Al ver grandes y progresivos resultados, decidió que su proyecto de vida sería crear productos con cacao, combinándolo con el dulzor natural de la panela.

Todos los procesos son artesanales, y seguimos un modelo de economía circular en la producción de cacao y panela. Contamos con la certificación de huella de carbono neutro, lo que significa que no generamos contaminantes ni residuos en el procesamiento. Al final de la tostiñ, obtenemos la cascarilla, que se utiliza como abono para plantas y flores, ya que contiene un pequeño porcentaje de zinc, magnesio y potasio, elementos esenciales para las plantas.

Además, resaltamos las cualidades de la panela, cuya demanda ha crecido en el mundo por ser el energizante y endulzante natural más poderoso y delicioso. Agradecemos su visita y los invitamos a seguir disfrutando del resto de esta maravillosa ruta. Manizales es una ciudad hermosa que vale la pena explorar.



Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada, Entrevista a Adina Sepúlveda (Sepúlveda, 2024)

LUGAR

NARRATIVA

Recorrido hasta el actor Aromáticas La Huerta

Parque Observatorio de Chipre a Torre al Cielo

El Parque Observatorio de Chipre, conocido como Torre al Cielo, es un parque emblemático del barrio Chipre. Construido en mil novecientos sesenta, este lugar se erige sobre un gran reservorio de agua que abastece gran parte del centro de la ciudad y los barrios aledaños. Hoy en día, es un parque temático urbano nacional, que ofrece diversas atracciones para los visitantes.

En la torre se puede observar la parte más alta de la ciudad. El parque cuenta con un recorrido guiado exterior llamado Sky Walk, que consiste en caminar por una pasarela con arnés. Además, ofrece un columpio extremo, un centro interactivo, un restaurante y locales que venden artesanía, café y helados. También se encuentra la carpa de Puro Cacao Artesanal, donde se ofrecen productos elaborados con panela. Cuando el día está despejado, se pueden ver los nevados del Ruiz y Santa Isabel, así como la cordillera occidental y parte de los valles de los ríos Cauca y Risaralda.

Media Torta de Chipre

En este sector, encontramos la Media Torta de Chipre, un escenario construido en forma de media circunferencia, profundo en la montaña. Cuenta con graderías amplias que desembocan en un plan donde hay una cancha de microfútbol y, frente a ella, un escenario cubierto. Actualmente, este espacio se utiliza para presentaciones artísticas y culturales.



Iglesia Nuestra Señora del Rosario

Siguiendo con el recorrido, llegamos a la iglesia del barrio Nuestra Señora del Rosario. Esta iglesia es una réplica de la catedral de Manizales, que se incendió hace 100 años. Su arquitectura romántica consta de tres naves, siendo las laterales más bajas que la central. Los vitrales laterales representan el Santo Rosario y permiten que entre abundante luz natural a través de numerosas ventanas y círculos con vidrieras. El altar mayor, al igual que las columnas laterales, está hecho de mármol, lo mismo que las sillas principales y el atril para las lecturas.





AROMÁTICAS LA HUERTA

Itinerario día 1

Explicación del Proceso de Producción de la Aromática

Bienvenidos a Aromática La Huerta. Esta idea nació hace siete años, cuando el propietario trabajaba en un laboratorio que exportaba aromáticas sintéticas. Su deseo era crear una aromática artesanal y natural. Para ello, comenzó a estudiar las bondades de diferentes plantas aromáticas y decidió hacer mezclas con un objetivo claro: ayudar en la salud de la mujer, especialmente durante la etapa premenstrual y en el manejo de diversas dolencias.

Decidió producir la aromática ese mismo año y tuvo la oportunidad de colaborar con expertos que le orientaron a trabajar con las mentas piperitas, como la

hierbabuena, el pronto alivio y el cidrón. Estas se mezclan con panela de alta pureza, que consigue en polvo o pulverizada directamente de los productores. Así, incorporó otras plantas que ayudan en el manejo del SARS, la gripe y el estrés (estados de ansiedad).

Preparación Conjunta de la Aromática

Esta actividad se realiza en el punto de exhibición de la aromática, en La Fonda los Colonizadores. Aquí, los visitantes pueden participar en el proceso de producción de la mezcla del producto. Tendrán la oportunidad de conocer todas las plantas herbales preparadas previamente para proceder a mezclar y envasar.

Durante este proceso, se explica sobre las plantas herbales, la panela y sus beneficios para la salud y el bienestar. Algunas plantas originarias, como la papunga y la masequia (plantas ancestrales), se combinan con menta piperita y agraz, lo que ayuda a elevar las defensas. Mezcladas con plantas medicinales como el limoncillo y la menta, que son cítricas, alivian los estados gripales.

La aromática se prepara con panela en polvo, que es orgánica y de alta pureza. Esta proporciona vitaminas A, B, C y D, que ayudan a cicatrizar, además de ofrecer energía y fortaleza a los huesos, actuando como un endulzante natural. Otros productos se preparan con colágeno hidrolizado, que, junto con la panela, es una fuente energética natural que ayuda a aliviar los síntomas de la gripe, el estrés y la ansiedad.

Una vez que el producto se ha mezclado correctamente, se procede a empacarlo, colocar la etiqueta y dejarlo listo. Este producto tiene una duración promedio de 12 meses en condiciones óptimas.

Proceso de Producción de la Crema de Panela

Como producto complementario, se produce una crema exfoliante y mascarilla de panela. Esta idea se originó antes que la aromática, inspirada en las propiedades medicinales de la panela, que se usaban en su familia desde hace mucho tiempo. Cuando era niño, sufrió un accidente y sus padres lograron curar y cicatrizar la herida usando emplastes de panela.

Esto le llevó a desarrollar una crema cosmética natural que no solo sirviera para curar heridas, sino también para fortalecer, hidratar y tratar el acné y las pequeñas heridas de la piel. La primera crema que se elaboró fue hace diez años y se llamó Natural Bio Face, logrando regenerar el tejido de la piel. Esta crema se elabora con panela en



polvo, miel pura y aceites orgánicos como coco y oliva. La mascarilla tiene una duración promedio de seis meses envasada y se aplica como tal, dejándola actuar por 15 minutos antes de enjuagar con agua tibia o pañitos húmedos.

Aplicación de la Mascarilla de Crema de Panela

La mascarilla se aplica preferiblemente con la mano limpia o con una pequeña espátula o pincel. Se deja actuar entre 15 y 30 minutos y luego se retira con un paño húmedo o con agua tibia. Después, se seca la piel y se observa el efecto producido.

Este proceso culmina con la degustación de una aromática, que se prepara por infusión y se toma caliente. Si se presentan síntomas de estrés o malestar por gripe, se puede consumir a diario en las noches hasta notar mejoría, y durante el día en dos ocasiones.

Agradecemos su visita y los invitamos a compartir cualquier sugerencia o comentario. ¡Disfruten del resto de la ruta!

Feliz Día...

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Miguel Ángel Galvis (Galvis, 2024)



LUGAR

NARRATIVA

**Recorrido
hasta el
actor La
Camelia
Picnic**

Avenida Doce de Octubre

La Avenida Doce de Octubre es la principal del barrio Chipre. Se caracteriza por ser cien por ciento comercial y es ideal para pasear a pie. Este paseo tiene una forma circular y ofrece panorámicas y paisajes del lado occidental de la ciudad, desde donde se pueden avistar otros municipios cercanos y hasta seis departamentos. La avenida cuenta con una amplia gama de sitios gastronómicos, de diversión y esparcimiento, ganándose el título de "El balcón natural de Manizales". Es especialmente conocida por la venta de helados y obleas, presentadas con una gran variedad de ingredientes.

Monumento a los Colonizadores

Al final de la Avenida Doce de Octubre se encuentra el Monumento a los Colonizadores, construido hace veinticinco años. Esta obra, realizada por el maestro Luis Guillermo Vallejo Vargas, fue el resultado de una campaña en la ciudad para recoger llaves y piezas de cobre o bronce como donación. Se fundieron cincuenta toneladas de metal y la construcción se llevó a cabo en etapas.

En la parte inferior del monumento se halla La Agonía, que hace referencia a los viajes a lomo de buey por las montañas de la cordillera central durante la colonización. Encima del lomo del buey se representan sitios emblemáticos como la Catedral, la Torre de Herveo y la Gobernación. Las expresiones de los animales y las personas reflejan las



dificultades sufridas por los colonizadores.

En la parte superior y central se encuentra El Éxtasis, que simboliza el triunfo de los colonizadores al llegar a este territorio. En esta sección se aprecia un perro relajado y una mujer elevando a su hijo, en señal de gratitud. Este parque está rodeado de caminos con vistas de 360 grados, acompañado de gran vegetación endémica y especies nativas.

A un costado del Monumento a los Colonizadores se ubica el Mirador de Chipre, un mall de comidas al aire libre. Este sitio, que solía ser el lugar preferido para disfrutar del paisaje y los atardeceres, ahora ofrece una gran variedad de opciones gastronómicas, cafés y bares.

Barrio Villa Pilar

Al salir del barrio Chipre, se ingresa al Barrio Villa Pilar, situado en los terrenos del vicario general de la diócesis, en el norte de Chipre, en la hoya de la quebrada Zacatín. Parte de los terrenos fueron donados a la curia, donde se construyó la iglesia. También se encuentra la clínica del seguro social y la fábrica de zapatos Manisol, con su marca Bata.

Este barrio se distingue por sus bloques de edificios, conocidos como células, que están conformados por uno o más núcleos. Además, cuenta con el mejor servicio de transporte de la ciudad, con busetas que salen hacia casi todos los destinos.



Vereda Cuchilla del Salado

La Vereda Cuchilla del Salado tiene una historia que se remonta a la colonización de Manizales, siendo la trocha utilizada por los primeros colonos. Aproximadamente un siglo atrás, se reconoció con este nombre, que se deriva de una mina de sal que estaba siendo explotada. Al caserío en el filo de la montaña se le llamaba "cuchilla", así que se formó el nombre "Cuchilla del Salado". Aunque no hay evidencias de la mina de sal, sí existían salinas en un sector cercano conocido como del Guineo.

Ubicada al noroccidente de la ciudad de Manizales, esta vereda pertenece al corregimiento El Remanso y va desde el punto denominado El Palo hasta la ribera del Río Guacaica, que marca el límite entre Manizales y Neira. Este sector, en su conjunto geográfico, cultural y económico, forma parte del Paisaje Cultural Cafetero de Colombia, el cual está inscrito como Patrimonio Mundial por la UNESCO.

Aquí se puede disfrutar de un recorrido turístico que destaca las bondades de la vereda. Se ofrecen diversas actividades, entre las que destacan cabalgatas, shows de barismo, avistamiento de aves, miradores, actuaciones artísticas, danzas y opciones de hospedaje en construcciones tradicionales campesinas.

Itinerario día 1

LA CAMELIA PICNIC



Experiencia Campesina. Bienvenida con Tinto Campesino

Bienvenidos a La Camelia Picnic, un proyecto familiar que nació hace seis años con el objetivo de aprovechar los atributos otorgados por la UNESCO al incluir la vereda Cuchilla del Salado dentro del Paisaje Cultural Cafetero. Esta finca cultiva y procesa café, y sus anfitriones son la tercera generación de una familia cuyos ancestros formaron parte de los primeros colonos. Aquí se valora el arduo trabajo campesino, que se convierte en el símbolo de este picnic y restaurante, donde se aplican cultura y tradición regional.

Al recorrer el picnic, diseñado al aire libre con espacios individuales, se aprecia una decoración característica en guadua que evoca la cultura campesina tradicional. Los muros

representan la historia de la colonización de la ciudad, la cual inició en este sector, así como las tradiciones que aún se conservan en la vereda.

La zona del restaurante cuenta con un amplio salón con capacidad para 150 personas, donde se puede disfrutar de una vista maravillosa del paisaje natural de montaña, así como de espectaculares atardeceres, cafetales y la amabilidad de la gente.

Se invita a degustar un delicioso café producido y procesado en la finca, endulzado con panela que también se elabora en el trapiche de la vereda. Junto al restaurante, hay una casa campesina tradicional, cuya construcción utiliza guadua y bahareque, con ventanas de madera y colores

vistosos. Estas características hacen que comer al aire libre sea una de las actividades más apreciadas para celebrar y compartir con familiares, amigos, compañeros de trabajo y turistas.

La Camelia contribuye al desarrollo económico local generando empleo para los habitantes de la vereda en producción, atención y servicio, evitando que tengan que desplazarse a la ciudad. Muchos de los trabajadores son jóvenes que estudian y obtienen ingresos en su tiempo libre. Además, se benefician familias al contratar a hombres y mujeres para diversos oficios. Muchos de los alimentos son de producción local, fomentando así la compra interna de productos y una producción circular que beneficia a la comunidad y el territorio.

La carta incluye platos de gastronomía típica y montañera, elaborados en fogón de leña. Este picnic-bar ofrece un hermoso espacio con construcciones independientes en guadua, donde los visitantes pueden disfrutar no solo de deliciosas comidas y bebidas, sino también participar en diversas actividades complementarias.

La panela se utiliza en la preparación de productos como el guándolo, un dulce de tomate de árbol calado con panela, acompañado de helado de vainilla. También endulza el café, acompaña la mazamorra y se utiliza en un bombón a base de panela conocido como tirado. Después de disfrutar del almuerzo, se les invita a realizar un recorrido por la cultura campesina en las instalaciones de TRACUCA.

Recorrido e Historia de la Experiencia Campesina – TRACuCa

Bienvenidos al Recorrido Turístico Cafetero TRACuCa (Tradición Cultural y Campesina), donde vivirán una experiencia auténtica que muestra las costumbres y tradiciones de la vida campesina. Este recorrido es una conexión con el corazón del paisaje cafetero, caracterizado por risas, costumbres y paisajes que reflejan la tradición cultural campesina. Aquí conocerán el proceso del café, la historia de la guadua, la arquitectura colonial y el legado campesino.





Antes de iniciar el recorrido, es importante mencionar que el nombre "Pueblito Manizaleño" surgió de un proyecto comunitario que busca incentivar el turismo en la vereda. Todos los emprendimientos están unidos para ofrecer el mejor servicio y proporcionar diversas experiencias agradables para los visitantes, lo que ha llevado a su reconocimiento como un buen referente turístico en la ciudad de Manizales.

En este recorrido visitaremos las siguientes estaciones, acompañado de intérpretes y personajes que encarnan esta experiencia:

Pueblito TRACUCA: Conociendo la cultura campesina

Experiencia cafetera

Sendero Palabrero (jerga campesina)

Fonda el Carrielazo

Muestra de sembrados y cultivos

Show de arriería

Relato del camino de colonizadores

Historia de la Guadua al Bambú

Proceso del café: Del cultivo al pocillo

La casa de Martica

Elige La Camelia para vivir momentos únicos, relajarte en un entorno natural y celebrar con quienes más amas. Te esperamos para que cada visita sea especial.

¡Feliz resto del día!

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Mary luz Sánchez (Sánchez, 2024)



ITINERARIO DÍA 2

DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
DULCE MANIZALES – MAGIA
DULCE ENTRE NUBES Y
MONTAÑAS

Punto de encuentro
Sector del Cable

MANIZALES



2

**Itinerario
día 2**

LUGAR

**Recorrido
desde el
punto de
encuentro al
Actor La
Favorita**

NARRATIVA

Bienvenidos al Segundo Día de la Ruta Dulce Hoy conocerán tres actores. En la primera parte, se dirigen al sector del Cable, conocido como la Zona Rosa de Manizales. Esta área se ubica sobre la Avenida Santander, una de las tres principales avenidas de la ciudad, caracterizada por su dinamismo comercial, con una amplia variedad de negocios y hermosas vitrinas en edificios de arquitectura moderna.

A lo largo de esta avenida se encuentran reconocidos centros comerciales como Multicentro Estrella y Cable Plaza. Frente a Cable Plaza se alza la Torre del Cable o Torre de Herveo, una emblemática estructura que se erige sobre un parque, el cual alberga un gigantesco tanque de agua. En su cima se encuentra el famoso café Juan Valdez.

La torre formaba parte de la infraestructura del antiguo cable aéreo que conectaba Manizales con Mariquita a principios del siglo XX. Este sistema de transporte tenía una longitud de 52 kilómetros y fue trasladado a su actual ubicación en 1981 por profesores y estudiantes de la Escuela de Arquitectura y Urbanismo. La

torre, que mide 52 metros de altura, está compuesta por 800 piezas de madera que pesan 45 toneladas, y fue construida con maderas como guayacán, carreto, comino y encenillo. Los herrajes y pernos añaden 5 toneladas más.

Este es un lugar de visita obligada, ya que, al estar debajo de la torre, se disfruta de un paisaje único que se estrecha en la punta,

LUGAR

NARRATIVA

ofreciendo vistas agradables. Actualmente, la CHEC (empresa de energía) ha instalado pantallas LED en la cima, que iluminan y dan vida a la estructura con colores y proyecciones.

Frente a la Torre del Cable se encuentra la Facultad de Arquitectura – Campus El Cable, situada junto al Parque Antonio Narriño. Este lugar es representativo, ya que allí se encontraba la estación del antiguo cable aéreo entre Manizales y Mariquita, que operó hasta 1962 y contaba con 376 torres.

Al llegar al sector de Milán, también conocido como la Zona G (Zona Gastronómica), se presenta un gran bulevar que se extiende desde el sector del Batallón hasta la glorieta de Coca-Cola, donde actualmente se ubica la Torre Niza. Este lugar se

ha convertido en un punto de encuentro tanto para locales como para visitantes, gracias a su amplia oferta gastronómica nacional e internacional, además de su vibrante vida nocturna, con numerosos bares y discotecas. Es ideal para caminar, ya que su remodelación incluye andenes amplios, jardines y excelente iluminación.



LUGAR

NARRATIVA

La oferta gastronómica es diversa, abarcando desde comida típica y española hasta opciones italianas, peruanas y japonesas, así como comidas rápidas y de mar. Los locales están decorados de manera atractiva para hacer la visita amena y agradable, y también cuentan con cafés especiales y opciones de entretenimiento nocturno.

El recorrido culmina en la Torre de Niza – Mirador de Niza, ubicada al final de la Zona G en el barrio Milán. Este mirador se construyó como un espacio de esparcimiento y exposiciones, contando con una torre de 22 metros rodeada por 80 escalones y adornada con hermosos murales que representan la ciudad, creados por el diseñador visual Sepc. Desde aquí, se puede observar gran parte de la ciudad a través de dos telescopios

cubiertos de acero inoxidable, diseñados para protegerlos de daños externos. Además, el parque cuenta con amplias zonas verdes, una plataforma para eventos, gradas y un ascensor para personas con movilidad reducida.



LA FAVORITA



Itinerario día 2

Bienvenida y Participación en el Proceso de Producción de la Galleta

¡Sean todos bienvenidos a La Favorita Artesanal! Esta empresa fue fundada hace más de 45 años por uno de los pioneros de la panadería en la ciudad. El anfitrión heredó el negocio y decidió conservar su legado, adaptándose a los cambios e introduciendo nuevos productos de su autoría, siempre manteniendo el sello tradicional en los productos de la marca.

En esta ocasión, se incorpora la panela a tres de los productos: la polvorosa con bocadillo, la polvorosa de café (esta es de mi autoría) y las panelitas. Ustedes tendrán la oportunidad de participar activamente en el proceso, preparando y horneando las galletas polvorosas.

Al acercarse al área de producción, es necesario que se coloquen un gorro y se laven las manos para manipular la masa. Luego, se dividirán en dos grupos en las mesas donde ya están preparados los ingredientes. Uno de ustedes comenzará a amasar hasta que la mezcla sea homogénea y no se pegue a las manos. Cada uno tomará un poco de masa y la estirará sobre la mesa hasta obtener la forma de las galletas, que se cortarán con un molde redondo. Una vez cortadas, se colocarán en las latas y se les añadirá el centro correspondiente, ya sea el grano de café o el bocadillo. Mientras tanto, se precalienta el horno y se hornean las galletas.

Cuando estén listas, podrán disfrutar del delicioso aroma de las galletas calientes. Al bajar su temperatura, procederemos a empacarlas o a degustarlas con café.

Degustación de Galletas en la Cafetería

En el café Sir Arthur, tendrán la oportunidad de degustar las galletas que ustedes mismos hicieron. Les presento al barista, quien se encargará de preparar las bebidas frías y calientes. Él les explicará los diferentes métodos de preparación y les mostrará los productos que se hornean en la panadería. Mientras esto sucede, podremos disfrutar del delicioso café acompañado de las galletas polvorosas.

Para La Favorita, ha sido un gusto recibirles en este espacio, disfrutando del quehacer tradicional de este proyecto. Quedan cordialmente invitados a regresar a la ciudad y pasar un rato con nosotros, saboreando deliciosas bebidas y disfrutando de todos los productos que ofrece este dulce territorio.

¡HASTA PRONTO!

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a John Jairo Osorio (Osorio, 2024)



2

Itinerario
día 2

LUGAR

Recorrido
hasta el
actor
Gelatinas
Son Ricas

NARRATIVA

Al salir del sector de Milán, cruzamos por el barrio Alta Suiza, donde se encuentran algunas de las empresas más grandes de la ciudad, como Celema y Mabe. Esta última se dedica a la producción y comercialización de electrodomésticos. Alta Suiza es un barrio residencial y comercial, con una gran variedad de opciones gastronómicas.

Al abandonar este barrio, llegamos a la Avenida del Río, otra de las tres principales de la ciudad. Esta avenida, que se extiende por ocho kilómetros, conecta todos los barrios del oriente de Manizales y es una vía rápida que lleva al centro de la ciudad.

A lo largo de la avenida, se accede a barrios como Sultana, Minutas y Cumbre. Entre los puntos destacados se encuentra la sede de carabineros, el matadero y el Ecoparque Los Yarumos, un importante parque temático natural que forma parte de la Red de Ecoparques. Este parque cuenta con una granja, un parque infantil, senderos ecológicos, una concha acústica para eventos, salones de conferencias y el centro interactivo BioMa, que tiene conexión con la NOAA y la NASA, donde se pueden ver

imágenes únicas y experimentar con la física y la química. También hay un mariposario y actividades extremas, además de la sede de Neurocity, un centro tecnológico y digital que ofrece diversas actividades. En este lugar se encuentra una famosa escultura llamada "Jesús Entre Nosotros".

Otro sitio relevante en este recorrido es la sede de Aguas de Manizales, la empresa de

LUGAR

NARRATIVA

acueducto de la ciudad. Esta compañía, de capital mixto y naturaleza comercial, fue fundada en 1995 y se encarga de la conservación de fuentes hídricas, la mejora de los procesos de potabilización, la extensión de redes y la comercialización de productos y servicios accesibles para el público a través de la factura. Aguas de Manizales fue una de las responsables de construir el parque del agua, ubicado a la entrada de Manizales.

Siguiendo la ruta, encontramos el último centro comercial construido en la ciudad, llamado Mall Plaza, que abrió sus puertas en 2018 tras tres años de construcción. Este centro comercial cuenta con un total de 39,000 metros cuadrados arrendables, generando 1,300 empleos durante su construcción y proyectando 1,300 empleos en

su operación. Destaca su proyecto Plaza Emprende, que ofrece a pequeños empresarios la oportunidad de exhibir sus productos; varios de los actores de la ruta han expuesto allí. Mall Plaza está situado en un sector de barrios de clase media y baja, con vecinos como la comuna cinco, uno de los sectores populares de la ciudad.

Continuando por la avenida, llegamos al barrio Solferino, conocido por haber enfrentado serias problemáticas sociales. Sin embargo, sus habitantes han trabajado en un proceso de resocialización para hacer de este un lugar más habitable para todos.

Finalmente, nos dirigimos hacia el barrio Bosques del Norte, uno de los más poblados de Manizales y de estrato bajo. Aquí se encuentra la sede del comando de la policía que atiende toda la comuna. Al igual que en los otros barrios cercanos, Bosques del Norte ha implementado un proceso de resocialización enfocado en reducir la delincuencia y promover una vida en paz, ofreciendo oportunidades a jóvenes y adultos a través de programas de entretenimiento y uso del tiempo libre.

Itinerario día 2

Bienvenida y video intraducteris sobre el proceso de producción del producto

¡Bienvenidos a Gelatinas Son Ricas! Esta es una idea familiar que lleva 20 años en el mercado. La empresa surgió como una búsqueda de estabilidad económica e independencia, aprovechando los conocimientos adquiridos en otras empresas de dulces. Así, se empezaron a producir gelatinas en pequeñas cantidades, moldeándolas, empacándolas y ofreciéndolas. Todos nuestros productos están hechos a base de pata de res y panela.

La producción comenzó en casa, donde se adecuaron espacios. El nombre "Son Ricas" proviene de un vendedor ambulante de zapatos llamado Camilo, quien, tras probar la gelatina, quedó encantado con su sabor. Tanto le gustó que comenzó a comprarla para ofrecerla a sus clientes, quienes la elogiaron diciendo "Son Ricas". Camilo fue fundamental para visibilizar nuestro producto.

Al registrar "Son Ricas" en la Cámara de Comercio, logramos participar en ruedas de negocios y ferias empresariales. Junto con Actuar Microempresas (ahora Finanfuturo), establecimos contactos importantes con potenciales clientes y distribuidores, lo que nos ayudó a crecer como emprendimiento.



GELATINAS SON RICAS

Nuestros productos son elaborados artesanalmente con pata de res y panela, que compramos a productores de municipios cercanos. Aún aplicamos técnicas manuales, lo que evoca la tradición. La gelatina blanca, la jalea negra y el corcho ofrecen un sabor único y auténtico, perfectos para disfrutar como dulces o pasabocas. Además, son una fuente natural de proteínas, calorías y colágeno, contribuyendo a mantener articulaciones saludables. Es la combinación perfecta entre sabor y tradición.

Les invitamos a ver el video sobre la elaboración de nuestros productos en la planta de producción. Una vez finalizado, realizaremos un recorrido donde podrán observar las diferentes etapas del proceso.

Recorrido por la planta

El recorrido comienza en el salón social, donde deberán colocarse los

implementos de protección: gorro y delantal, y lavarse las manos. Luego, iniciaremos en la zona de almacenamiento de las patas, que se conservan en un congelador. Estas patas se obtienen en la galería y son transportadas en un camión frigorífico. Al recibirlas, se chamuscan en una fragua, se cepillan para quitar los residuos de pelo y se descasan. Luego, se lavan nuevamente y se traen a la planta, donde se porcionan según un peso estandarizado.

La cocción dura aproximadamente 13 horas; después, se deja reposar por 2 horas. Se retira el aceite que queda en la superficie del caldo y se quita el hueso, que es recogido por un carro de reciclaje. Al enfriarse, se licúa y se cuele, obteniendo una mezcla homogénea. En este punto, se añade la panela, que debe ser de alta calidad.

La mezcla se cocina manualmente en estufas industriales, ya que no contamos con batidoras ni mezcladoras. Revolvemos constantemente hasta que adquiere un color oscuro y brillante. Luego, se deja reposar y enfriar durante aproximadamente ocho horas antes de colocarse en la máquina para estirarse. La mezcla debe inflarse y alcanzar un punto en el que no chorree ni quede dura; así obtenemos la gelatina blanca.

En el segundo nivel de la planta, se finaliza el producto, que se estira y empaca. La mezcla fría se pesa, corta y moldea, un proceso que

también es manual y artesanal. Aquí tendrán la oportunidad de participar moldeando, cortando y empacando la gelatina. Les invitamos a ubicarse en las mesas y, con la ayuda de mis empleados, procederemos a cortar, aplicar maicena y empaquetar.

Degustación y entrega de souvenirs

Contamos con tres presentaciones de gelatina blanca en diferentes gramajes. Además, la jalea negra se vende empacada por unidad en dos presentaciones y el corcho en paquetes de diez unidades. Actualmente, tenemos ocho empleados contratados con todas las prestaciones legales. Nuestros productos se comercializan en cigarrerías y dulcerías del sector de la galería, además de realizar maquila para grandes superficies en Manizales y Pereira, así como para panaderías y vendedores ambulantes.

En este espacio, les invitamos a degustar todos nuestros productos. Agradecemos su visita y esperamos que hayan disfrutado conocer el proceso de estos tradicionales productos, que han estado presentes en la canasta familiar a lo largo de generaciones. Al ser naturales y artesanales, son una fuente de energía y beneficios para la salud en cantidades moderadas.

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a María Eucaris Caro (Eucaris Caro, 2024)



2

Itinerario
día 2

LUGAR

Recorrido
hasta el
actor
Restaurante
Fogón de
Palo

NARRATIVA

Recorrido hacia el municipio de Neira
El recorrido continúa en dirección al municipio de Neira, en la zona rural. Desde esta vía se conectan varios municipios del departamento de Caldas: Neira, Filadelfia, Aránzazu, Salamina, Pácora y Aguadas, terminando en La Pintada, que pertenece al departamento de Antioquia.

A mano izquierda, se encuentra el barrio Galán, uno de los barrios populares de la ciudad. La mayoría de las casas son construcciones informales y están ubicadas sobre las zanjas de una montaña. Hace unos años, este barrio era considerado inseguro, pero ha mejorado significativamente gracias al aumento del tránsito en la calle principal que lo atraviesa. En esta zona se puede observar el famoso Puente Olivares, construido en la década de 1930. Inicialmente tenía piso de madera y era cruzado por arrieros que llegaban desde Neira en mulas. En la década de 1980, se reforzó con losa de concreto para permitir el paso de vehículos livianos. Su estructura, hecha de ángulos de hierro con remaches y soportada por arcos tensados con cable de acero, lleva el nombre de la quebrada Olivares, que pasa por debajo y recorre toda la Avenida del Río.

También en esta vía se encuentra el Relleno Sanitario Parque Tecnológico Ambiental La Esmeralda, que comenzó a funcionar en 1991 como una alternativa para el manejo adecuado de los residuos sólidos de la ciudad. Antes, las basuras se depositaban en el cauce de la quebrada Olivares, causando graves impactos ambientales. Este relleno cuenta con planta de tratamiento de aguas residuales, planta de compostaje, planta de biogás y un horno de

LUGAR

NARRATIVA

incineración de residuos peligrosos. Es considerado uno de los mejores rellenos sanitarios del país, según el Ministerio del Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, gracias a sus controles y monitoreo de impactos ambientales. Actualmente, se están ejecutando proyectos de tratamiento de lixiviados, captura y quema de biogás, y compostaje. Además, se lleva a cabo la separación de residuos, que luego se clasifican y venden, generando empleo local y apoyando a asociaciones, incluyendo recicladores. Varios municipios aledaños también depositan sus residuos allí.

Sobre esta vía se encuentran varias veredas del corregimiento Manantial, que consta de trece veredas. Esta zona se ha convertido en un área comercial con una gran variedad de

establecimientos de comida y bebida, así como hostales y ecohoteles. Forma parte del paisaje cultural cafetero y ofrece hermosos paisajes de montañas y cultivos.

Recientemente se llevaron a cabo votaciones ciudadanas para crear el área metropolitana, que incluye los municipios de Manizales, Villamaría, Chinchiná, Neira y Palestina. El objetivo de esta área es desarrollar proyectos conjuntos para el crecimiento de la región.

En cuanto al clima, Manizales tiene un clima templado con una temperatura promedio de 18 grados Celsius. Sus alrededores alternan entre climas fríos y cálidos, y se han identificado ocho microclimas. Esto da paso a una vegetación típica de bosque húmedo tropical, convirtiéndose en un lugar ideal para el avistamiento de aves.

Manizales es una ciudad universitaria que cuenta con el programa "Manizales Campus Universitario", respaldado por siete universidades con acreditación de alta calidad, que involucra a un promedio de 50,000 estudiantes al año.

LUGAR

NARRATIVA

La ciudad también cuenta con áreas protegidas que son atractivos turísticos, como la Reserva de Río Blanco, conocida por su biodiversidad; el Recinto del Pensamiento, que combina hotel, reserva y protección animal; y el Jardín Botánico de la Universidad de Caldas, un área de conservación e investigación. Otro ícono natural es el Cerro Sancancio, considerado un volcán dormido. El Volcán Nevado del Ruiz también ofrece uno de los paisajes más hermosos de Colombia.

En términos de turismo, Manizales está bien organizada. Ya cuenta con un inventario turístico que abarca el centro histórico, turismo religioso, esculturas, museos, teatros, turismo de aventura, parques y plazas, sitios naturales, casas de cultura y bibliotecas, entre otros. Se dispone de

un bus turístico que recorre la ciudad con guías que cuentan la historia y destacan las características más significativas.

Algo notable de Manizales es la cultura ciudadana y la amabilidad de su gente, siempre dispuesta a ayudar e informar. Sus calles, empinadas, son el escenario de competencias de carros de balinerías durante las ferias, donde los participantes ruedan por las pendientes. Además, los niños y jóvenes disfrutan de deslizarse por las laderas con tablas de cera de velas, en uno de sus juegos favoritos.





RESTAURANTE FOGÓN DE PALO

Itinerario día 2

Bienvenida y Degustación de Bebidas

Sean todos ustedes bienvenidos a este magnífico lugar lleno de experiencias maravillosas: el Restaurante Fogón de Palo y Hacienda Charrascal. Este es un negocio familiar que, desde 2011, comenzó como un pequeño establecimiento con un restaurante, un lago de pesca y algunos animales exóticos, además de contar con cabañas adecuadas para hospedaje, lo que atraía a los comensales.

En ese tiempo, se hablaba del

Paisaje Cultural Cafetero, y la zona donde se ubica el restaurante forma parte de este reconocimiento. El restaurante fue adquirido por el señor Alexander Henao, un comerciante oriundo de la región con un gran aprecio por su tierra, quien decidió invertir en este proyecto turístico. Su visión le permitió imaginar lo que otros consideraban una locura: crear un espacio que ofreciera productos y servicios de alta calidad a residentes y visitantes. Así, comenzó a recorrer las plazas de mercado de la región y el país, aprendiendo de las

señoras que tenían las mejores recetas tradicionales, que se transmiten de generación en generación. De este modo, fue creando la identidad del restaurante en torno a sabores auténticos, al tiempo que realizaba mejoras en el local, ampliaba la granja y visibilizaba la oferta mediante publicidad, lo que propició un crecimiento constante en calidad y número de visitantes.

Por otro lado, la Hacienda Charrascal es una de las primeras haciendas cafeteras de la región. En sus inicios, ofrecía espectáculos teatrales a visitantes y amigos, y contaba con una capilla donde se celebraban misas para los vecinos, una tradición que aún se conserva. Con el tiempo, la familia propietaria se desvinculó de la hacienda, que comenzó a deteriorarse. Después de muchos intentos, lograron venderla. Se hicieron adaptaciones, conservando su estilo único de casa campesina patrimonial, aprovechando el café sembrado en la propiedad y adaptando un recorrido para conocer su proceso. Se perfeccionó el beneficiadero y los procesos de postcosecha, lanzando la marca de café propia, Café Charrascal. Así, se unieron la producción cafetera y la gastronomía del restaurante, creando un referente regional que desea darse a conocer tanto en la región como en el mundo.

Ahora haremos una pausa para ofrecerles una degustación de una bebida tradicional de este lugar. Podrán escoger entre dos opciones: un delicioso café de la hacienda o una bebida llamada Guándolo, hecha con panela y especias.

Se han realizado muchas mejoras: se cerró el lago de pesca, se construyeron kioscos de guadua, se mejoraron los accesos y la plazoleta, y se reconstruyó la capilla. La casa principal se



transformó en un hotel boutique, con piscina y jacuzzi. Además, se inició un inventario de aves y un plan de conservación ambiental, mejorando las condiciones de la granja y los cultivos hidropónicos. Este año se inauguró un trapiche panelero, un espacio que no solo es un centro de producción, sino que también permite realizar diversas actividades enmarcadas en la preservación del patrimonio natural y cultural, en homenaje a la panela, un producto emblemático cultivado en los municipios cercanos.

Les invitamos a disfrutar de un almuerzo preparado con panela, ingrediente fundamental de la carta. Los frijoles, el chorizo y el guándolo son elaborados con este delicioso ingrediente. ¡Buen provecho!

Para concluir, Fogón de Palo se caracteriza por ser un restaurante de comida típica con una amplia trayectoria y reconocimiento nacional, convirtiéndose en un referente de la gastronomía caldense, gracias al rescate de recetas tradicionales, técnicas ancestrales y la utilización de ingredientes de alta calidad, cultivados en sus propias instalaciones y por agricultores locales. La Hacienda Charrascal, con más de 120 años de dedicación a la producción cafetera, abre sus

puertas para ofrecer una experiencia inigualable en el Paisaje Cultural Cafetero de Colombia.

Recorrido Interactivo por el Sendero hacia la Hacienda

A continuación, les presentamos las actividades preparadas. Iniciaremos con un sendero ecológico, donde podrán observar diversas especies de vegetación y fauna que habitan en el bosque alto andino, cerca del río Guacaíca. Se han identificado más de 270 especies de aves, y también podrán apreciar las variedades de café en estaciones en los kioscos de guadua, disfrutando del paisaje.

Recorrerán las huertas hidropónicas, donde se cultivan alimentos que forman parte de nuestros platos. Aquí podrán observar un sistema de siembra y riego muy particular.

En la hacienda, encontrarán varios atractivos, como el sendero del cultivo de café, el beneficiadero y las prácticas asociadas a la recolección manual, despulpado y secado del café. También conocerán al barista y visitarán el laboratorio de análisis de café.



Tendrán la oportunidad de ver la parte material de la hacienda; la casa principal cuenta con elementos arquitectónicos de la época, balcones coloridos, corredores exteriores y techos altos. El interior está decorado con elementos contemporáneos y está equipado como un hotel boutique, con piscina y jacuzzi, que invitan al lujo y al confort.

Experiencia Gastronómica y Souvenirs

Después de recorrer la hacienda con la guía, se dirigirán al trapiche panelero y los puentes de guadua. Este hermoso recinto, el más reciente proyecto, está diseñado para mantener la tradición y ofrece una vista espectacular del paisaje que lo rodea. En el trapiche, aprenderán de manera didáctica sobre el proceso de elaboración de la panela, utilizando caña de las fincas cercanas, pues el municipio de Neira se destaca en su cultivo y producción.

Verán todo el proceso, desde la molienda de la caña hasta el empaque. Además, podrán disfrutar de la tirada de corcho, que se hace de manera manual y podrán degustar desde el inicio hasta el final. También podrán probar otra bebida tradicional, acompañada de panela: la mazamorra.

Finalmente, les invitamos a recorrer la granja, que cuenta con una gran variedad de animales, o visitar el lago y el establo. Agradecemos poder compartir con ustedes esta experiencia que es Fogón de Palo y Hacienda Charrascal. Es un placer mostrarles este proyecto construido con esmero y dedicación. ¡Muchas gracias y hasta pronto!

Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Arcesio Holguín (Holguín, 2024)



DESCRIPCIÓN DE LAS
EXPERIENCIAS VINCULADAS
AL ITINERARIO DE LA RUTA
DULCE MANIZALES – MAGIA
DULCE ENTRE NUBES Y
MONTAÑAS

Punto de encuentro
Sector de la Galería

MANIZALES



3

Itinerario día 3

LUGAR

**Punto de
encuentro y
recorrido
hasta el
actor
Organización
Social de
Mujeres
Galemba**

NARRATIVA

¡Buenos días! Para el día final, el recorrido se llevará a cabo en el sector de la galería y en el centro de la ciudad, hasta llegar al centro comercial Fundadores. Posteriormente, nos desplazaremos hacia la vereda Gallinazo, donde se encuentra el último punto de interés: la zona de termalismo, donde podrán disfrutar de tres opciones para relajarse en acuparques con agua termal.

Este edificio, que ha sido el punto de encuentro durante estos tres días, es la sede de la Alcaldía Municipal. Anteriormente, funcionaba como el Banco Cafetero. En sus dos alas se ubican las secretarías, además de contar con apartamentos y un centro de eventos llamado Fondo Cultural Cafetero. También se encuentra aquí el Banco Davivienda.





ORGANIZACIÓN SOCIAL DE MUJERES GALEMBA

Itinerario día 3

Recepción en la fábrica y charla sobre la recuperación de alimentos y degustación del producto

Bienvenidos a la Organización de Mujeres Galemba. Esta iniciativa surgió un día cuando un grupo de madres cabeza de familia del barrio Solferino se reunió para discutir la posibilidad de montar un proyecto que les permitiera generar ingresos y ayudar en sus hogares. En colaboración con la Fundación Impacto Social (FIS), se hizo evidente la gran cantidad de alimentos que se desperdiciaban en la galería.

Gracias a la iniciativa de Alexandra, una líder de la galería que vive en Solferino, se establecieron contactos con diversos locatarios y se adjudicó un local en el pabellón de ramas. Así, todos los jueves a

las 6 de la mañana, grupos de mujeres recolectan alimentos en la galería y los llevan al local. Una vez finalizada la recolección, los alimentos se organizan y se trasladan a la caseta de acción comunal del barrio. Esa misma tarde, otras madres separan y clasifican los alimentos, que luego se reparten entre las 20 mujeres que componen el grupo.

Como segundo proyecto, se propuso la elaboración de almuerzos comunitarios, como sancocho y frijoles. Además, se empezó a incorporar la panela en la preparación de dulces, como el dulce de guayaba cocido a la leña y el ají de mango. Estos productos comenzaron a venderse, y con el tiempo, la producción y las ventas han ido en aumento. La producción del dulce de guayaba se realiza en Solferino, donde se utiliza un fogón de

leña. El ají de mango se produce en una cocina industrial administrada por la cooperativa Mercar, que también gestiona la galería. Para su elaboración, se utilizan tanto alimentos recuperados como productos de la mejor calidad.

Los invitamos a acompañarnos en la preparación del ají. Este se comercializa utilizando panela pulverizada, que aporta un toque especial a los productos. Una vez que se incorporan los ingredientes, se procede a la cocción, y ustedes tendrán la oportunidad de envasar y degustar el ají. Este es ideal para acompañar galletas de soda y empanadas, así como carnes.

Recorrido por los pabellones

La galería es el sector más dinámico de la ciudad, en constante movimiento, abriendo sus puertas desde las 3 de la mañana hasta las 4 de la tarde. Como mencioné, la Fundación Impacto Social tiene presencia en la galería desde hace varios años y también gestiona la emisora Radio Soberana. Los invito a recorrer dos de los pabellones: el central, que tiene forma circular y alberga el pabellón de carnes y varios restaurantes; y el pabellón de ramas y granos, uno de los más bellos, donde se encuentra el local de la organización y se realiza el acopio de alimentos, del cual ustedes pueden formar parte.

Espero que hayan disfrutado de su experiencia en la galería y del papel que la Organización de Mujeres Galemba desempeña en la recuperación de alimentos y en el banco de alimentos. El impacto que hemos generado desde nuestros inicios ha sido notable, al reducir la cantidad de toneladas desechadas semanalmente en este sector, beneficiando así a quienes más lo necesitan.

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Olga Alexandra Arango (Arango O. A., 2024)



LUGAR

City tour y recorrido hasta el actor chocolera montañera.

NARRATIVA

Recorrido por la Galería de Manizales

El recorrido de la mañana y parte de la tarde se realiza caminando hacia la Galería de Manizales, donde se encuentra la Plaza de Mercado Centro Galerías. Esta plaza se estableció en su ubicación actual en 1951, construida con el esfuerzo de la comunidad. Inicialmente, solo se erigió un pabellón, y con el tiempo se construyeron cuatro edificaciones más. Durante la década de los setenta, el mercado se celebraba los domingos, pero, por orden del concejo y del obispo, se trasladó a los sábados, inicialmente en la Plaza de Bolívar. Los intercambios se realizaban mediante trueque, y los vendedores debían pagar una pequeña cuota para vender sus productos. Este sistema se mantuvo durante cuarenta años.

Con el aumento de la población, el día de mercado se extendió a miércoles y sábado. Posteriormente, se constituyó la Cooperativa de Comerciantes de la Plaza de Mercado MERCAR LTDA y, en 1995, se fundó la sociedad Centro Galerías Plaza de Mercado Ltda. Su función es dirigir y orientar la distribución, comercialización



LUGAR

NARRATIVA

y abastecimiento de productos alimentarios en Manizales. Actualmente, la plaza cuenta con cinco pabellones en cuatro edificaciones, abarcando un área de trece mil metros cuadrados, de los cuales el noventa por ciento está ocupado. Alrededor de setecientos locatarios operan en régimen de arrendamiento, convirtiéndola en un lugar dinámico de constante movimiento, donde se pueden encontrar desde frutas y verduras hasta ropa y artículos diversos.

Los invitamos a recorrer el pabellón central y el pabellón de ramas y granos, donde se ubica la sede de la Cooperativa Mercar, formada por un grupo de mujeres cabeza de familia del barrio Solferino. Gracias a una alianza con la Fundación Impacto Social, estas mujeres se dedican a la recuperación de alimentos y constituyen la Organización de Mujeres Galemba.

Al salir de la galería, pueden observar la Plaza Alfonso López, donde se encontraba la alcaldía, ahora demolida y transformada en un parque con espacios agradables para la comunidad. Este parque está en proceso de renovación para mejorar la movilidad peatonal y vehicular. En la zona también se encuentra la sede de la Biblioteca y el Archivo Municipal y la sede de tránsito, siendo esta la biblioteca principal de las nueve ubicadas en diferentes barrios de la ciudad.



LUGAR

NARRATIVA

Centro Histórico de Manizales

El Centro Histórico de la ciudad alberga 134 piezas de arquitectura republicana que aún se conservan en las fachadas. Estas edificaciones surgieron como resultado de temblores e incendios que destruyeron gran parte de las construcciones anteriores, lo que llevó a un florecimiento de arquitecturas de tipo republicano. Este sector fue declarado Monumento Nacional.

La Arquitectura Republicana presenta un estilo ecléctico, influenciado por corrientes francesas, italianas y anglosajonas. Se le denomina así porque coincide con la etapa formativa de la República y es una expresión de la misma. Este estilo neoclásico utiliza elementos de otros estilos del pasado, como el gótico y el clásico, además de incorporar materiales como acero, vidrio en

grandes proporciones y hormigón. Se caracteriza por sus ornamentaciones llamativas, incluyendo arcos, marcos, arabescos y diseños profundos en puertas y ventanas, a menudo adornados con colores vivos.

Subiendo por el centro de la ciudad en dirección a la Plaza de Bolívar, se pueden apreciar las casas con esta arquitectura distintiva. El Parque Simón Bolívar es la plaza principal de Manizales, diseñado sin calles laterales para albergar eventos, exposiciones y conciertos. En este parque se encuentran estatuas representativas como el Bolívar Cóndor, esculpido por Rodrigo Arenas Betancourt, que simboliza la vida y la existencia, junto a murales de Guillermo Botero que adornan el lugar.

La Catedral Basílica Nuestra Señora del Rosario, la estructura más alta de Manizales y de Colombia, destaca por su estilo neogótico. Fue declarada monumento nacional y posee tres naves y un coro, con una torre central que se eleva a 106 metros. El interior de la catedral es impresionante, con un atrio custodiado por imágenes de santos y un

LUGAR

NARRATIVA

techo de hierro dorado. Además, cuenta con vitrales importados de diversas partes del mundo y puertas de bronce de Londres.

En el segundo piso de la catedral se encuentra el Café Tiazzoli, un espacio acogedor donde se puede disfrutar de la vista y un ambiente musical perfecto para pasar la tarde.

Al frente de la catedral se halla el Palacio de la Gobernación de Caldas, también conocido como el "Palacio Amarillo", con un diseño arquitectónico notable y varios componentes decorativos de gran valor cultural. Contiguo a este se encuentra el edificio de la Licorera, que fue la primera sede de la industria de licores en la región.

Continuamos hacia la Calle del Tango, un circuito reconocido nacionalmente por sus establecimientos dedicados a esta danza, que desde los años treinta ha mantenido viva su tradición. Aquí se celebran clases, concursos y festivales, especialmente durante la feria de Manizales.

En el parque también se encuentra la Basílica Menor de la Inmaculada Concepción de María, construida en bahareque y con un diseño neo-gótico, destacando por su pulcro interior de madera de cedro.



LUGAR

NARRATIVA

Durante este recorrido también conocerán el Cable Aéreo, un sistema teleférico avanzado que conecta diferentes puntos de la ciudad y realiza eventos culturales en festividades.

Al finalizar el recorrido, nos dirigimos al Parque Fundadores, donde se puede apreciar una fuente histórica traída desde Inglaterra y un homenaje a las familias fundadoras de la ciudad. Los domingos, este parque se llena de vida con actividades deportivas y culturales.

El Teatro Fundadores es otro punto destacado, equipado con tecnología de última generación y con un museo de arte en su interior.

La Iglesia Cristo Rey, construida por los Padres Dominicos, es conocida por su diseño único y su impresionante vitral.

El Museo Interactivo Samoga ofrece una experiencia educativa con salas de física y un planetario móvil.

Finalmente, visitamos el Ecoparque Bosque Popular El Prado, un amplio espacio natural

perfecto para disfrutar al aire libre, seguido por el barrio La Enea, conocido por su rica oferta comercial y su celebración de Semana Santa.

Dejando la zona urbana, llegamos a la Vereda Gallinazo, un lugar con un entorno natural privilegiado y una rica oferta gastronómica, famosa por sus aguas termales.

Una vez concluida la visita al actor, tendrán la oportunidad de relajarse en los acuaparques de agua termal. Así culminamos la ruta Magia Dulce, entre Nubes y Montañas. Ha sido un placer acompañarlos. ¡Muchas gracias!



RESTAURANTE LA CHOCOLERA MONTAÑERAL

Itinerario día 3

Bienvenida y Explicación sobre el Recinto

¡Sean todos bienvenidos al restaurante La Choclera Montañera! Este lugar fue creado hace seis años en esta encantadora vereda, conocida por sus paisajes fríos y exóticos, llenos de naturaleza y rodeados de aguas termales provenientes del Nevado del Ruiz. Nuestro objetivo es ofrecer comida tradicional, rescatando la gastronomía local y evocando costumbres. En nuestro negocio, siempre nos repetimos el refrán: "De dónde vienes y para dónde vas". Hemos planeado un

lugar ideal para compartir en familia, donde se sienta el calor del hogar. Aquí, los condimentos son naturales y las preparaciones se hacen a la leña.

La Choclera Montañera rinde homenaje a la tradición del consumo de chόcolo, de donde deriva su nombre. Podrán observar un horno de barro donde se producen y preparan arepas de chόcolo, y más adelante tendrán la oportunidad de probar y participar en este proceso. El término "montañera" hace referencia a nuestra ubicación entre montañas de vibrantes colores verdes y paisajes únicos.

Degustación de Bebida con Panela (Guandolo) y Música en Vivo

En este dulce lugar, podrán degustar varias preparaciones con panela, que conseguimos directamente de los productores. Con ella, preparamos una bebida llamada guándolo, y más adelante podrán disfrutar de un plato que incluye una deliciosa costilla preparada con panela. También podrán probar dulces de brevas y guayaba hechos con panela, además de la deliciosa arepa de chócolo y el plátano maduro asado, ambos acompañados de dulce de guayaba.

Mientras disfrutan de este plato típico, es importante que sepan que este emprendimiento cuenta con un grupo musical que realiza presentaciones en vivo. ¡Disfrutarán de un show especial preparado para ustedes!

El local del restaurante está decorado como una casa tradicional campesina, con muchos elementos antiguos que evocan recuerdos de la infancia y juventud de los visitantes. Estos elementos son representativos de las casas de los manizaleños, especialmente las de nuestros abuelos. Las mesas y sillas son de madera rústica, nombradas con los diferentes municipios del departamento de Caldas, creando una ambientación que recuerda a una casa-finca campesina, completa con barandas, puertas, marcos y un colorido característico.

Experiencia Choclera Gastronómica con Participación del Turista

Después de degustar nuestras preparaciones y disfrutar de la presentación en vivo, los invitamos a participar en la preparación del plátano maduro y la arepa de chócolo. Para este proceso, ya hemos seleccionado el plátano maduro para asar y tenemos la masa lista para hacer las arepas. Como pueden ver, el asador está encendido y el horno también está caliente. Los dejaré en compañía del chef para que sigan las instrucciones y puedan preparar estos deliciosos productos.

Les agradecemos por venir a disfrutar y compartir esta dulce velada preparada para ustedes. No olviden recorrer la vereda, que ofrece diferentes opciones para disfrutar de una noche de aguas termales. ¡Feliz término de día!

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Fabián García (García, 2024)

SERVICIOS DISPONIBLES EN EL DESARROLLO DE LA RUTA

Guías de turismo

NOMBRES

INFORMACIÓN DE CONTACTO

**Yeira
Alejandra
Morales
Garzon**

+57 321-796-7806

**Maria
Paula
Garcia
Giraldo**

+57 301-430-4819

**Jaime
Muñoz**

+57 301-430-4819






**Clara Maria
Alvarez
Mora**

+57 311-324-8427

**Consuelo
Agudelo**

+57 311-324-8427

SERVICIOS DISPONIBLES EN EL DESARROLLO DE LA RUTA SERVICIOS DE TRANSPORTE

TIPO DE TRANSPORTE	NOMBRE DE LA EMPRESA	INFORMACIÓN WEB
Transporte intermunicipal a Finca La Pradera. Restaurante Raíces de mi Pueblo /Parque Alto de las Piedras	Unitrans	
	Socobuses	
	Autolegal	
	Cable aéreo	
	Gran Caldas	

Cootrasnorcaldas



**Transporte
intermunicipal
a La Camelia**

Gran Caldas



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

17 - 18 grados centígrados

✓ RECOMENDACIONES DE VESTUARIO

- ✓ traje cómodo informal-preferiblemente con
- ✓ pantalón deportivo largo.
- ✓ zapatos para caminar - tenis o que sea cerrado blusa o camiseta ligera que no de calor.
- ✓ saco, chaqueta o ruana
- ✓ vestido de baño
- ✓ toalla
- ✓ chanclas para salir del agua

OPERADOR DE TELEFONÍA MÓVIL CON MEJOR COBERTURA EN EL DESTINO:

Claro

✓ DIFICULTAD FÍSICA

Fácil

✓ TELÉFONOS DE CONTACTOS DE EMERGENCIA

Policía Nacional:
123 - 153

Defensa Civil:
144

Cruz Roja:
132

Ambulancia:
132

Bomberos:
119

Búsqueda y rescate:
137

Sistema Integrado de Emergencias y Seguridad:
112

Promotora de Eventos y Turismo SAS:
(606) 8749712

✓ 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,
- cachucha, gorro o visera
- sombrilla para lluvias
- botella de agua para hidratación constante
- crema hidratante

PROTOCOLOS DE SERVICIO

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
Recepción y bienvenida	Asegurar que los visitantes se sientan acogidos y entusiasmados desde el primer momento, creando un ambiente cálido y profesional.	<p>●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.</p> <p>●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.</p> <p>●Introducción a la Experiencia: Explicar brevemente las experiencias que vivirán, destacando la importancia</p>

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.
<p>Información y Comunicación</p>	<p>Garantizar una comunicación efectiva y continua entre los guías, organizadores y participantes, asegurando que</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.

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.
<p>Manejo de Grupos</p>	<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"> • 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

•Puntos de Encuentro:

Establecer y comunicar claramente los puntos de encuentro y horarios para cada actividad, asegurando que todos sepan dónde y cuándo reunirse.



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

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
Seguridad y Emergencia		<p>grupo, como talleres participativos de elaboración de bebidas o degustaciones grupales.</p> <p>•Transporte: Coordinar el transporte de manera eficiente, asegurando que todos los vehículos estén listos y que los traslados se realicen de manera puntual.</p>
	Proteger la integridad física y emocional de los participantes, estando preparados para cualquier situación de emergencia durante el tour	<p>•Evaluación de Riesgos: Identificar posibles riesgos asociados a las actividades (ej., alergias a ingredientes, terreno irregular) y tomar medidas preventivas.</p> <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> <p>●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.</p> <p>●Comunicación en Emergencias: Definir un protocolo claro para la comunicación</p>

TIPO DE PROTOCOLO

OBJETIVO

ELEMENTOS CLAVE

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.

•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

•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	Implementar prácticas sostenibles durante el tour para minimizar el impacto ambiental y promover la cultura y economía local.	<p>•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.</p> <p>•Consumo Responsable: Fomentar el consumo responsable de recursos naturales, como agua y energía, durante el tour.</p> <p>•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.</p> <p>•Conciencia Ambiental: Educar a los</p>

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> <p>●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.</p> <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>

BIBLIOGRAFÍA

Alcaldía de Isnos. (21 de Junio de 2018). Alcaldía de Isnos - Hisoria. 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_-_Huila_-_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.icanh.gov.co/recursos_user/ICANH%20PORTAL/SUBDI-RECCI%C3%93N%20CIENT%C3%8DFICA/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.icanh.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/nfrenigfov.pdf>

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





RUTA DULCE



VIAJA POR

COLOMBIA 

EL PAÍS DE LA BELLEZA

EJECUTADO POR

