

# GUION TURÍSTICO

# RUTA DULCE COLOMBIA

## PROVINCIA DE GUALIVÁ (VALLE DEL CAUCA)

Senders ancestral  
de la caña y  
la panela



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:** Andrés Ricardo Cubillos





# TABLA DE CONTENIDO

Información General del destino -----	6
Provincia de Gualivá	
Presentación de la Ruta Dulce en la Provincia -----	12
de Gualivá: Sendero Ancestral de la Caña y la Panela	
Origen, usos e importancia de los productos -----	16
gastronómicos derivados de la caña de azúcar y la miel panelera en las comunidades de la Provincia de Gualivá	
Trazado del itinerario de la Ruta Dulce en la -----	18
Provincia de Gualivá	
Descripción de las experiencias vinculadas al -----	23
itinerario de la Ruta Dulce Provincia de Gualivá	
Sendero Ancestral de la Caña y la Panela	
Itinerario día 1 -----	23
Itinerario día 2 -----	42
Itinerario día 3 -----	53
Itinerario día 4 -----	68
Servicios Disponibles en el Desarrollo de la Ruta -----	80
Recomendaciones para el turista en el desarrollo -----	85
de la Ruta	
Protocolos de Servicio -----	86
Bibliografía -----	98

# SENDERO ANCESTRAL DE LA CAÑA Y LA PANELA

---



# RUTA DULCE PROVINCIA DE GUALIVA

Sendero ancestral de la caña  
y la panela.



# INFORMACIÓN GENERAL DE DESTINO PROVINCIA GUALIVÁ



## Otros nombres

- Albán
- Nocaima
- La Vega
- La Peña
- Nimaima
- Supatá
- Quebrada negra
- San Francisco
- Sasaima
- Vergara
- Útica
- Villette

**Coordenadas:** 5°00'46"N 74°28'23"O

**Departamento:** Cundinamarca

**Superficie:** 1295.1 km<sup>2</sup>

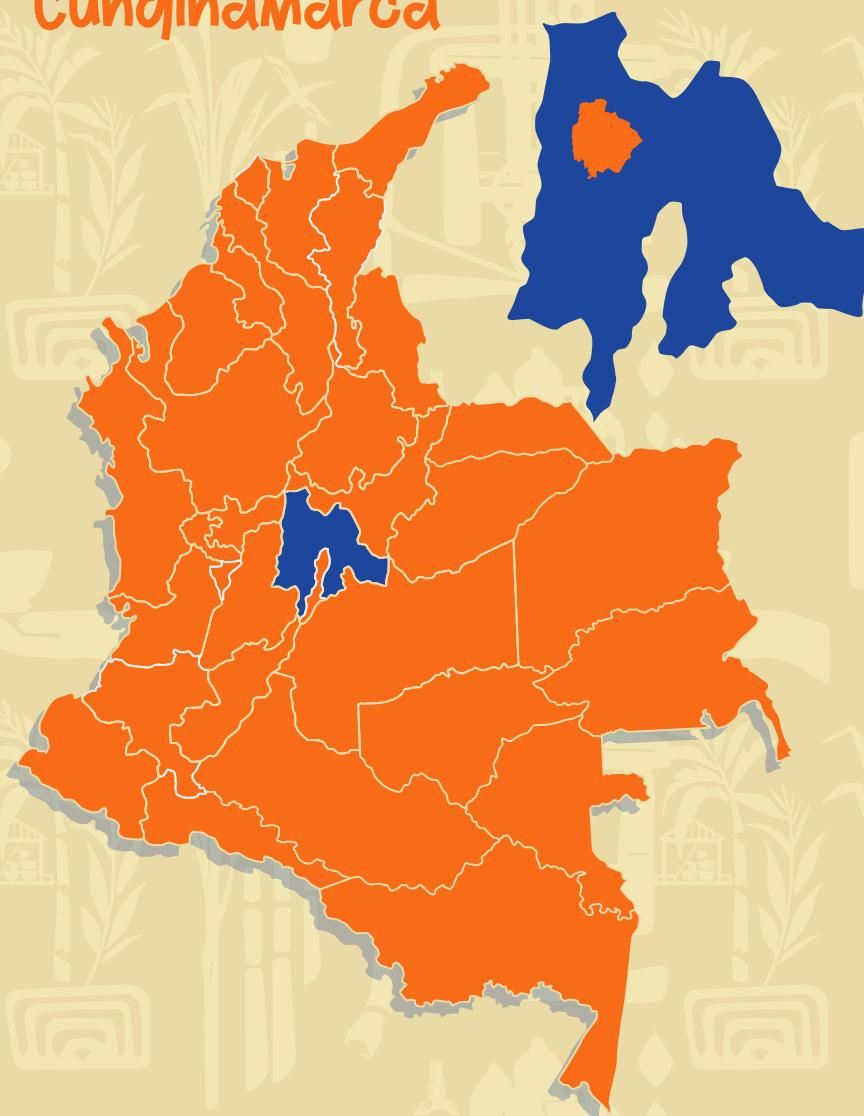
**Población:** 130.522

**Clima:** Cálido



# PROVINCIA DE GUALIVÁ

## Cundinamarca



# BIENVENIDOS AL MUNICIPIO DE PROVINCIA DE GUALIVÁ

Ubicada en el departamento de Cundinamarca, en el corazón del país. Su destacada topografía le permite tener distintos pisos térmicos y una gran variedad de paisajes, economías, ecosistemas y ambientes propios, característicos de lo que se conoce como el famoso altiplano cundiboyacense.

Su economía está determinada principalmente por los pisos térmicos de cada uno de los municipios. La agricultura es la actividad principal del territorio, predominando los cultivos de caña panelera, café y frutales como los

más característicos. De igual manera, cuenta con importantes zonas dedicadas a la economía ganadera y sus derivados. En otros renglones, también se destacan las actividades de pastoreo, cría, transformación y comercialización avícola y porcícola.

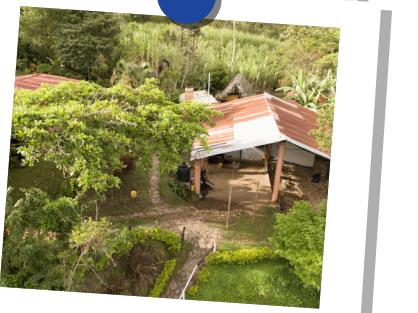
Los orígenes poblacionales se remontan a la cultura indígena Panche, quienes predominaron en los territorios que se extienden hasta los departamentos de Tolima y Huila. Su característica principal era la agricultura, además de ser



famosos guerreros. Por su cercanía con otros pueblos indígenas, como los Muiscas, que habitaban lo que hoy conocemos como Bogotá, la capital del país, estas culturas contaban con importantes sistemas de intercambio comercial fronterizo. Esto nos permite conectar con este territorio desde nuestras raíces ancestrales.

Posteriormente, durante la conquista, fue escenario de los principales corredores comerciales que comunicaban la capital con el municipio de Honda, un importante punto de conexión fluvial entre la costa Caribe y el interior del país, gracias al río Magdalena. Con el tiempo, estos corredores fueron reemplazados por las vías férreas y, luego, por grandes autopistas, dejando una importantísima huella cultural en el territorio. Esta se encuentra representada en sus caminos reales, imponentes estaciones de tren, y grandes haciendas paneleras y cafeteras, que en conjunto forman la memoria y tradición de este "Sendero ancestral de la caña y la panela".

El Gualivá huele a cañaduzales, trapiches, cafetales y cocinas tradicionales de fogón. Estas ofrecen al visitante una gran experiencia sensorial y visual que encanta por donde se recorra. Al visitar Albán,



tierra ganadera, de cultivos agrícolas, reservas forestales, caminos reales, haciendas de paso, vestigios ancestrales, petroglifos y gran cultura artística, museal y gastronómica, conectarán con la tradición de nuestros antepasados.

Por otro lado, el recorrido por Sasaima, cuna del monolito panche, tierra de gran productividad cafetera, panelera y frutera, reconocida por mucho tiempo como uno de los destinos predilectos de los bogotanos, cuenta con una importante riqueza cultural. Esta se expresa en su plaza de la identidad sasaimera y en su riqueza natural, representada en el sendero longitudinal ambiental, hogar de los osos perezosos.

Al recorrer la famosa Villette, conocida como "la Ciudad Dulce de

Colombia", eje comercial y cultural de la provincia y destino turístico predilecto de los capitalinos, tendrán la oportunidad de conocer el seno panelero de esta región. Villette gira en torno a las haciendas productoras, bebidas tradicionales artesanales y grandes festivales de bandas musicales, además del reconocido reinado nacional de la Panela.

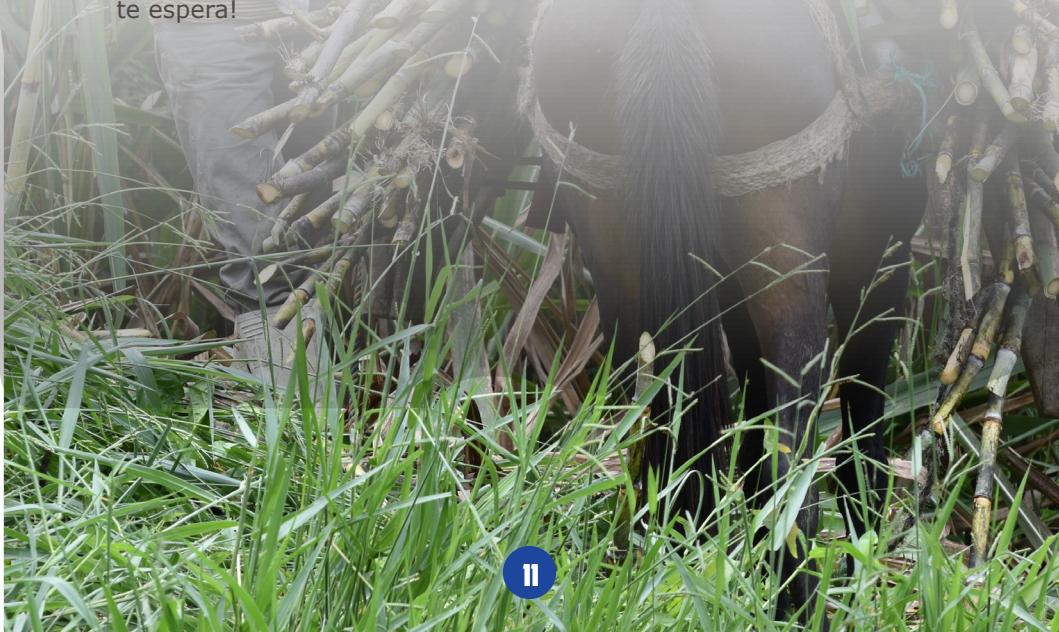
En Nocaima conocerán el centro de producción y comercialización de panela. Este es uno de los municipios más antiguos de la provincia, con imponentes paisajes y una riqueza cultural que se presentan a los visitantes como un importante destino. Entre



sus atractivos se destacan la Iglesia de Nuestra Señora de Chiquinquirá, el parque principal, el cerro Puerta Grande, el centro poblado de Tobia Chica y los grandes festivales culturales y artesanales que se realizan durante todo el año.

Descubrirán Supatá, la tierra donde habita la Rana Dorada (especie endémica), un lugar que se caracteriza por su riqueza hídrica, ganadera y gastronómica.

Vive la emocionante experiencia de ser parte de la provincia de Gualivá, llena de una dulce tradición y un paisaje lleno de antiguas historias escritas por sus cascadas y ríos. ¡El sendero ancestral de la caña y la panela te espera!





Presentación de la  
**RUTA DULCE**  
**PROVINCIA**  
**GUALIVÁ**

*Senders ancestral de la caña  
y la panela*

# BIENVENIDOS A LA RUTA DULCE PROVINCIA DE GUALIVÁ, SENDERO ANCESTRAL DE LA CAÑA Y LA PANELA

La Ruta Turística del Dulce "Sendero ancestral de la caña y la panela" llega al centro del país gracias a su importante riqueza productiva, generada a partir de la caña de azúcar en todo el territorio cundinamarqués. Esta actividad ha sido parte de la identidad de la población durante muchas décadas, lo que ha permitido un importante desarrollo sociocultural y la diversificación del producto, desde el cultivo hasta la extracción del jugo de caña.

En el corazón del "País de la Belleza", la provincia del Gualivá forma parte de las quince provincias que conforman el departamento de Cundinamarca. Esta región se caracteriza por su cercanía a la capital de la República y porque en casi el 100% de su territorio está presente la producción de mieles paneleras derivadas del cultivo de la caña de azúcar.



En las dos vertientes de circulación se encuentran los municipios más desarrollados en la industria de producción de licores artesanales. Estos municipios buscan, a través de la articulación de esta importante ruta nacional, la visibilización de sus excelentes procesos artesanales de calidad, accesibles para los capitalinos, con una gran variedad de servicios relacionados con el turismo.

Esta gran experiencia presenta a los territorios de Villeta (la Ciudad Dulce de Colombia), Supatá, Nocaima, Albán y Sasaima como los mejores destinos turísticos alrededor de los licores artesanales. Además, ofrecen la mejor oferta cultural, gastronómica, ancestral, de saberes y sabores, que encantan al visitante y de seguro serán un referente para vivir una y otra vez.





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

En este territorio, la caña permitió la consolidación de la sociedad campesina alrededor de los trapiches artesanales, los cuales producían las mieles necesarias para el consumo de los habitantes. Una buena cantidad se destinaba a la producción de aguardiente, que era comercializado clandestinamente, mientras que los residuos, como las cachazas y los cogollos, se utilizaban para alimentar a los cerdos y las bestias.

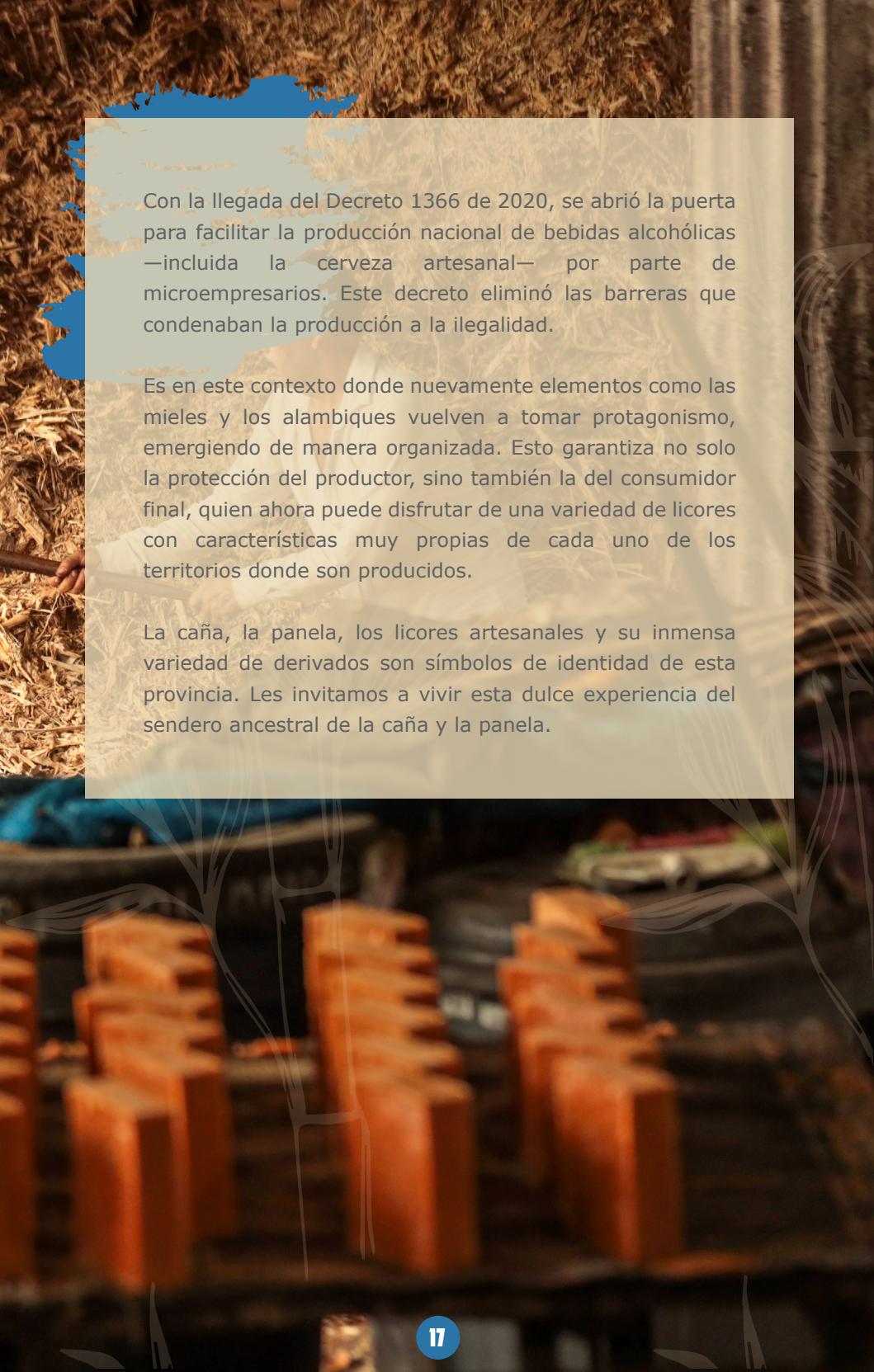
En el municipio de Villeta se ubicó el primer trapiche hidráulico de Colombia, construido por el inglés Guillermo Wills, quien tenía el monopolio del aguardiente en el departamento en el año 1840.

El trapiche se convirtió en un elemento característico de la identidad campesina en esta región. No solo los hacendados y campesinos se beneficiaban de las rentas de la producción cañera; además, el estado colonial hizo de este cultivo uno

de sus más importantes renglones rentísticos mediante el cobro del diezmo de la miel y el establecimiento del estanco del aguardiente.

El estado republicano fue testigo del auge agropecuario que llevó a que las haciendas con trapiche se dedicaran principalmente a producir aguardiente. En 1900, se creó el monopolio de los licores por parte del Estado, y en 1913, este fue entregado a los departamentos.

Allí comenzó un periodo oscuro y de ilegalidad en la producción artesanal, que durante muchos años relegó al olvido prácticas ancestrales y redujo significativamente el aporte cultural de la producción de licores a la vida social de todo el territorio nacional.



Con la llegada del Decreto 1366 de 2020, se abrió la puerta para facilitar la producción nacional de bebidas alcohólicas —incluida la cerveza artesanal— por parte de microempresarios. Este decreto eliminó las barreras que condenaban la producción a la ilegalidad.

Es en este contexto donde nuevamente elementos como las mieles y los alambiques vuelven a tomar protagonismo, emergiendo de manera organizada. Esto garantiza no solo la protección del productor, sino también la del consumidor final, quien ahora puede disfrutar de una variedad de licores con características muy propias de cada uno de los territorios donde son producidos.

La caña, la panela, los licores artesanales y su inmensa variedad de derivados son símbolos de identidad de esta provincia. Les invitamos a vivir esta dulce experiencia del sendero ancestral de la caña y la panela.

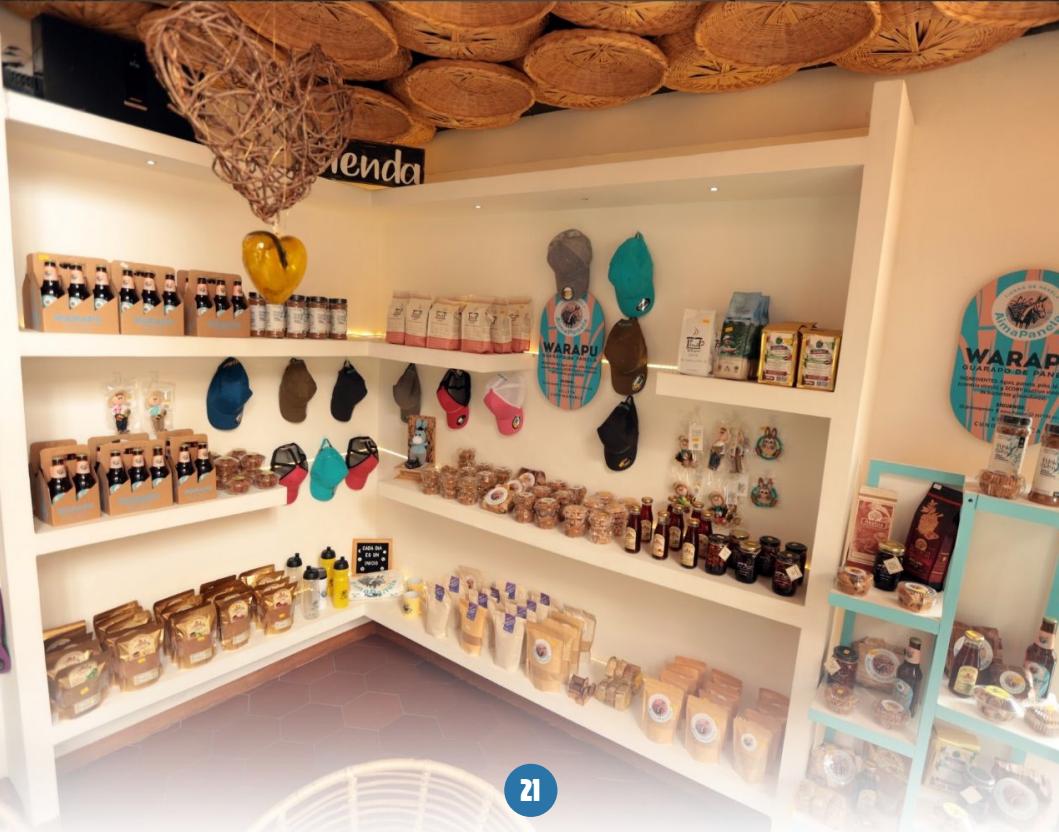


**DISFRUTA DE UNA DULCE  
EXPERIENCIA EN PROVINCIA  
DE GUALIVÁ**



# TRAZADO DEL ITINERARIO DE LA RUTA DULCE EN PROVINCIA DE GUALIVÁ







DESCRIPCIÓN DE LAS  
EXPERIENCIAS VINCULADAS  
AL ITINERARIO DE LA RUTA  
DULCE PROVINCIA DE GUALIVÁ  
SENDERO ANCESTRAL DE LA  
CAÑA Y LA PANELA

Punto de encuentro  
Municipio de  
**VILETA**



**1****Itinerario  
día 1****LUGAR****NARRATIVA**

**Punto de  
encuentro y  
recorrido  
hasta el  
Trapiche  
Los Abuelos**

Bienvenidos al Municipio de Villega, la Capital Dulce de Colombia

Este recorrido comenzará en el sector rural. Este territorio ofrece grandes ventajas, comenzando por su cercanía con la capital, vías de acceso en buen estado, un maravilloso clima, diversidad de atractivos y numerosos lugares para visitar con ofertas para todos los gustos. Es un municipio lleno de naturaleza e historia para apreciar y redescubrir, sin olvidar su oferta gastronómica, que deleita tanto a visitantes como a los habitantes de la región.

Esta maravillosa experiencia inicia en el gran proyecto denominado Trapiche Los Abuelos, compuesto por un recorrido en el Portal Villega Dulce, un espacio ubicado en la entrada principal del municipio. Aquí se reúne una importante variedad de oferta gastronómica, donde distintos locales comerciales deleitan al visitante con comidas, bebidas y postres de la región.

Luego, se realiza un desplazamiento hacia la Hacienda de Cune, donde se ofrece un recorrido por los alrededores de la hacienda para mostrar los vestigios del primer trapiche hidráulico, traído para la extracción de jugo de caña mediante la rueda Pelton. También se puede observar la inmensa chimenea del

## LUGAR

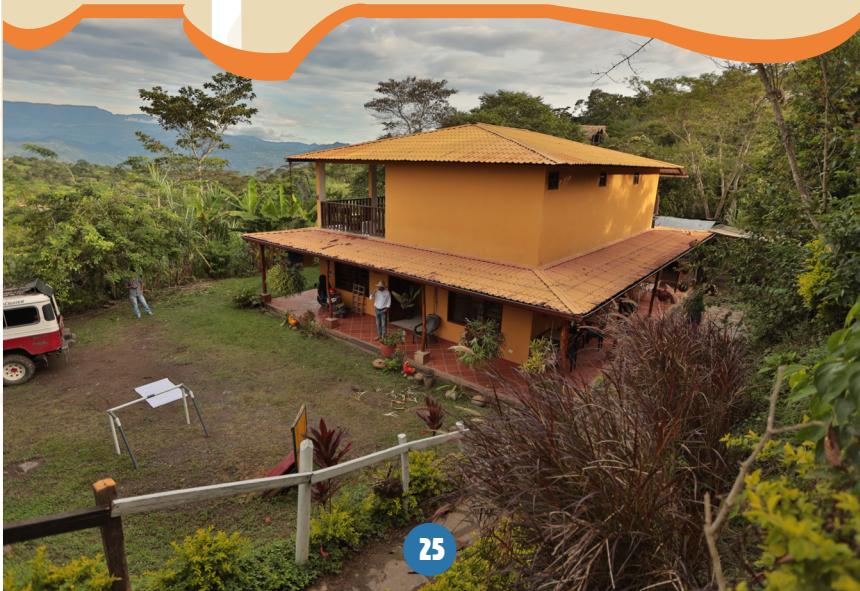
## NARRATIVA

trapiche, con más de 25 metros de altura. Este imponente escenario, junto con el relato histórico de los acontecimientos sucedidos en la hacienda, permite al visitante transportarse a épocas remotas y conectar con los orígenes del desarrollo productivo de Villega y la región.

Posteriormente, se realiza un desplazamiento a la Posada Trapiche Los Abuelos, un rincón donde el agroturismo y la dulzura se entrelazan. Aquí se vive la experiencia de la panela desde la llegada hasta el amanecer, en un hogar lleno de historia y hospitalidad.

El visitante también podrá disfrutar de la variada gastronomía tradicional de la cocina de la posada, donde las arepas de maíz, los amasijos, los piques y las sopas de antaño son los protagonistas que cautivan el paladar. Desde la posada, se puede contemplar el atardecer sobre las colinas del Gualivá desde su mirador.

Villega ofrece una amplia variedad gastronómica, con restaurantes especializados en carnes, cocina italiana, mexicana, pescaderías, y platos especiales preparados con productos de panela, entre



otros. Los visitantes pueden disfrutar de una gran diversidad de sabores en sopas, sancochos, platos fuertes tradicionales y especiales, sin olvidar la oferta de postres y bebidas, muchos de ellos elaborados con productos derivados de la panela. Uno de los platos más tradicionales es el fiambre, que se compone de hoja de plátano, gallina campesina, papa, yuca, plátano y arroz.

La Plaza de Mercado alberga expendios de frutas, verduras, pescados, carnes y artesanías, los cuales fueron recientemente organizados por secciones. Este es uno de los lugares más concurridos del municipio, especialmente los fines de semana, y se busca aprovechar este espacio para promover la oferta gastronómica de la región.

Villeta cuenta con atractivos turísticos entre los cuales se identifican como patrimonio material e inmaterial y de naturaleza. Aquí se encuentra el Camino Real Villeta - Guaduas, que hace parte de las vías construidas durante la colonia para comunicar los principales poblados de la Nueva Granada, facilitar el intercambio de mercancías y transportar pasajeros y carga. Por estos caminos transitaron personajes como José Celestino Mutis y Francisco José de Caldas.

Otro sitio de interés es el Centro Cultural Hugo Garzón Suárez. En este lugar estuvo el primer acueducto de Villeta, por lo cual aún se conserva el tanque antiguo de almacenamiento de agua. Hoy está integrado por la casa de la cultura, dos salones de reuniones, la concha acústica, el antiguo tanque y el taller de pintura del escultor y pintor Hernando Barahona. Es un espacio de encuentro para la comunidad, sede de la escuela de música y de las escuelas de formación de teatro, danza, literatura y el área administrativa del Instituto Municipal para el Turismo, la Cultura, la Recreación y el Deporte de Villeta.



Por otro lado, Villeta, como importante punto comercial de la colonia, fue el lugar donde se construyeron algunas estaciones de ferrocarril de relevancia a nivel regional. La Estación Ferrocarril de Bagazal ha sido declarada bien de interés cultural. Esta estación hacia parte del ferrocarril de Cundinamarca, que unía a Santa Fe de Bogotá con el río Magdalena hasta Puerto Salgar; actualmente se encuentra en restauración.

Otros atractivos culturales son el Festival Departamental de Bandas Musicales Municipales, donde participan estudiantes de las escuelas de formación de Cundinamarca, y el Festival Turístico, Reinado Nacional de la Panela y Muestra Folclórica Colombiana, que se realiza para rendir homenaje a los campesinos productores de panela y para promover el intercambio cultural con otras regiones del país. Durante el evento se programan desfiles y recorridos de las candidatas, actividades rurales, conciertos, fiestas, pregones y una feria agroindustrial y panelera, entre otros.

Entre los atractivos naturales destacan la Piedra del Chulo y Pozo Azul, ubicados en el río Dulce, que se encuentran cerca del centro poblado de Bagazal, así como el famoso Salto de los Micos, confirmado por siete saltos de la quebrada Cune. Este es uno de los recursos naturales más importantes de Villeta, con aguas verdes que se forman en cada salto, enormes árboles, formaciones geológicas, avifauna, dinámicas fluviales y panorámicas.



## TRAPICHE LOS ABUELOS (VILLETA)



### Bienvenida - Historia de la Finca

Bienvenidos a este proyecto familiar y al municipio de Villeta, la Capital Dulce de Colombia. Es el momento de disfrutar de esta grata experiencia sensorial, que a través de sus dulces olores y sabores les conectará con la esencia del centro del país.

La Hacienda de Cune es una de las haciendas más antiguas de Villeta, donde hace siglos se estableció una verdadera industria de licores a base de mieles paneleras. Este lugar emblemático fue el hogar de la familia de Mr. William Wills, según relata el documento que reposa en la biblioteca del Banco de la República, titulado *Un pionero inglés en Colombia: vida y argumentos de Mr. William Wills (1805-1875)*. En este documento se señala: "Después de casarse,

compró la Hacienda de Cune, en Villeta, y el monopolio de licores de gran parte de Cundinamarca. Fabricaba aguardiente a gran escala, introduciendo un trapiche movido por agua, y de su habilidad en este negocio, y del humo de su alta chimenea, vino su apodo de 'brujo de Cune'. Vivía allí y, en palabras de un admirador colombiano, fue 'el primero en enseñar la vida campestre civilizada'."

Se cuenta que, en la Villa de San Miguel de Arcángel, un día del año 1840, un señor llamado Don Emilio Wills, procedente de Inglaterra, con su ingenio especial, construyó el primer trapiche movido por agua en el país. Este trapiche funcionó en la Hacienda de Cune, propiedad

de Don Timoteo Román, dando inicio de manera oficial a los primeros cultivos industrializados de caña panelera. El trapiche, hecho de hierro y movido por agua, marcó un gran avance en la tecnicificación de la elaboración de la panela. Sin embargo, a pesar de esta tecnología, la mayoría de los trapiches actuales siguen siendo tradicionales, con pisos de tierra y fondos de cobre o aluminio, donde los campesinos producen entre setenta y cien kilos de panela por hora, trabajando dos o tres días a la semana, cada veinte a veinticinco días en promedio.

### **Recorrido por el Cultivo - Circuito de Producción**

El recorrido se realiza entre cañaduzales y árboles frutales, invitando al visitante a degustar un delicioso jugo de caña recién extraído. Al combinarlo con hielo y limón, se crea una bebida refrescante y tradicional, mientras se vive la experiencia de elaborar productos derivados de la transformación de la caña en el trapiche demostrativo. Entre estos productos se encuentran panelas de distintos tipos, melcochas y dulces tradicionales.

La molienda es una tradición ancestral que reúne todo tipo de saberes. Inicia con la siembra, la recolección, el alistamiento y, por supuesto, la producción en medio del calor, la experiencia y la dedicación. En la molienda participan todos los miembros de la familia, desde los más jóvenes con sus tareas asignadas, hasta la dueña de casa, quien, al amanecer, prepara los más exquisitos platos de la gastronomía campesina villetana y el famoso guarapo tradicional. Este guarapo, preparado la noche anterior por el patrón de la finca, se sirve para aliviar las gargantas y los cuerpos cansados de los jornaleros, que trabajan incansablemente en la producción de la panela, la cual reconforta y alegra las mesas de los comensales y viajeros.

## Taller de Melcocha

La melcocha es el resultado del proceso de extracción del jugo de la caña panelera o mosto. Después de un filtrado natural y la adición de agentes vegetales que contribuyen a la clarificación, como las cortezas del árbol de guácimo, el jugo se somete a diferentes temperaturas, manteniendo la ebullición y evaporación del agua. El líquido se va reduciendo poco a poco, hasta formar una miel panelera que resalta los azúcares y permite alcanzar el punto exacto de cocción, conocido como "Punto". En ese momento, se pueden hacer melcochas (saborizadas si se desea), alfandoques o batidillos, moldeándolos al bajar la temperatura y estirándolos para darles las características propias del producto deseado. Si el proceso continúa, la cocción alcanza el punto de la panela, que es batida y regulada en temperatura hasta lograr el sabor, aroma y consistencia propios de este producto.

## Souvenir y Despedida

Al finalizar la visita, se entrega un souvenir de melcocha saborizada. Se invita a los visitantes a adquirir productos orgánicos y recuerdos de este emprendimiento, y, por supuesto, a regresar y disfrutar de la Posada Turística.

### Note.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a July Johanna Beltrán y Yesid Galvis Sánchez (Beltrán & Galvis Sánchez, 2024)



## Recorrido desde el Trapiche los Abuelos hasta Licores Don Augusto

La producción de Licores Don Augusto se realiza en la finca del mismo nombre. En ella, la familia González Ríos cuenta con un centro de transformación de la caña panelera, donde presentan al visitante la experiencia de la producción panelera.

Junto al trapiche tradicional, que está ubicado en el centro de producción de Licores Don Augusto, los visitantes conocerán sus productos insignia: el Ron y el Aguardiente de Caña. Aquí se ilustra sobre los procesos de fermentación, destilación y maduración, para culminar con una exquisita cata de este destacado licor.





## Bienvenida - Historia de la finca

La producción de Licores Don Augusto se realiza en la finca del mismo nombre. En ella, la familia González Ríos cuenta con un centro de transformación de la caña panelera, donde presentan al visitante la experiencia de la producción panelera. Junto al trapiche tradicional, que está ubicado en el centro de producción de licores, se encuentran sus productos insignia: el Ron y el Aguardiente de Caña. Estos productos ilustran los procesos de fermentación, destilación y maduración, para terminar con una exquisita cata de este destacado licor.

Jeison González, uno de los hijos de don Pedro, después de mucho trasegar, ve en la finca paterna una oportunidad de generación de negocio dentro del territorio que exalta sus raíces campesinas y ancestrales. Esto se logra diversificando la producción panelera hacia los licores artesanales como una opción productiva familiar y regional.

## LICORES DON AUGUSTO

### Cóctel de bienvenida y almuerzo

Presentamos a ustedes un delicioso cóctel elaborado con jugo de caña recién extraído, adicionado con zumo de limón mandarino (propio de esta tierra), hielo y un exquisito toque de nuestro aguardiente artesanal. Este cóctel, además de refrescar el cuerpo, sirve como aperitivo para la degustación de un delicioso almuerzo típico villetano, elaborado en fogón de leña y con la sazón propia del campesino cundinamarqués.

### Recorrido por la granja

Ahora se realiza un recorrido experiencial por los cultivos de caña,



donde conocerán las actividades desde la concepción del cultivo hasta el proceso de limpieza. Se destaca que, durante un año, este cultivo no requiere de un abono permanente para su desarrollo y no se utilizan agentes químicos que puedan alterar su crecimiento. Luego de un año, la caña ya ha concentrado la dulzura en sus jugos, y se realiza el entrecorte para su procesamiento en el trapiche.

En esta finca también se puede disfrutar de lagos de pesca enfocados en la sostenibilidad. Esto nos permite tener espacios de cultivos alternos al de caña que brindan alimentos y otros elementos para el diario vivir. Contamos con varios pozos de cría de peces (mojarra y cachama), los cuales tienen un proceso de desarrollo de aproximadamente un año. Los pozos son oxigenados por la fuerza del riego y son alimentados con concentrado y plantas nativas como el guayabo y el bore. También contamos con un proceso de cría de aves y especies de corral. Este recorrido presenta técnicas de crianza de aves, cerdos y conejos que sirven también para la sostenibilidad del proyecto y se finaliza con un bello jardín de orquídeas cultivadas por la jefe de la casa, quien con dedicación las cuida y procesa, generando en la finca un ambiente verde y colorido, agradable a la vista.

## Experiencia en el trapiche Cata de bebidas

El proceso de producción panelera se inicia con el cultivo de la caña panelera, que dura aproximadamente un año. Luego se realiza el corte y el traslado hacia el trapiche, donde se extrae el jugo mediante el paso de la caña por un molino conocido como trapiche. De allí, el jugo o mosto es trasladado por varios filtros que van limpiándolo hasta pasar a las calderas o fondos, ubicados de manera lineal para la distribución del calor requerido en cada una de las calderas.

En la primera fase, se realiza una limpieza con cortezas naturales del árbol del guásimo, que permite eliminar las impurezas propias del proceso. De aquí se extraen las comúnmente conocidas como carrumbas, que se utilizan para alimentar aves y especies de corral, así como para abono de los cultivos. Luego, el mosto se traslada por las diferentes calderas, que permiten la ebullición y evaporación del



agua, hasta la concentración de los azúcares. Estos, al ser reducidos, permiten que el caldo se caramelice y espese hasta obtener una cocción de determinado punto. En ese momento, el mosto se pasa a una batea o caldera fría, donde es sometido a un bateo que permite la disminución de la temperatura y alcanzar el punto exacto de la panela.

Una vez se logra este punto, se traslada al cuarto de moldeo, donde se le da forma de acuerdo a la presentación que se quiera lograr (de kilo, de dos kilos, en pastilla o pulverizada). En este sitio también se realiza el empaque.



## Reconocimiento del proceso de fermentación y producción de ron

Las bebidas destiladas se elaboran a partir de alimentos naturales y dulces (caña de azúcar, miel, leche, frutas maduras, etc.), así como de materias primas que pueden ser transformadas en melazas y azúcares.

### Existen dos métodos principales de fabricación:

Destilación conjunta: Se destilan todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego se endulzan y, en algunas ocasiones, se pigmentan.

Destilación con infusiones: Se agregan hierbas o frutas a la destilación base, lo que permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes (esto se logra utilizando bases de brandy o coñac).

El mosto es puesto en unas tolvas, donde en algunas ocasiones es sometido a un proceso corto de fermentación para resaltar los aromas y permitir que los azúcares y levaduras comiencen su transformación en alcohol. Luego, se traslada al alambique, que cuenta con calderas de acero inoxidable, donde se somete a elevadas temperaturas. El sistema de condensación permite obtener de los vapores generados por la cocción, líquidos de alta concentración de alcohol que son recibidos en recipientes para después ser madurados en barriles de roble, donde alcanzan el grado perfecto para el consumo y la concentración de sabores.

Para el ron, este se combina en el proceso de fermentación con distintas frutas y agentes que dan la textura característica de los rones.

### Souvenir y despedida

Se les invita a recibir un souvenir de Licores Don Augusto y a adquirir nuestros productos. Agradecemos su visita y esperamos que esta experiencia continúe endulzando su ruta.

### Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Jeison González Ríos (González Ríos, 2024)



## Recorrido desde el actor Licores Don Augusto hasta Cervezas Don Pedro

Esta tienda muestra la vida y trayectoria de Don Pedro Enrique Guillén Rojas, un hombre noble, honesto y trabajador. Es un aprendiz de la vida, orgulloso de su niñez y de ser un campesino productor de sueños, esperanzas, oportunidades y costumbres, todo hecho con gusto y amor.

La tienda está caracterizada por brindar al visitante una variedad de licores artesanales producidos en la finca, destacando especialmente su producto estrella: la Cerveza Don Pedro.





**CERVEZA  
DON PEDRO**

### Interpretación del Territorio

Este proyecto es uno de los más reconocidos en Villeta y la región. Nace en el año 1922 en la finca Don Pedro, donde se ha escrito la historia de tres generaciones de gente trabajadora, forjando futuro, construyendo sueños y produciendo lo que mejor saben hacer: panela orgánica.

Don Pedro Enrique Guillén Rojas, un hombre noble, honesto y trabajador, ha diseñado esta experiencia. En su proceso evolutivo y de reinención, han explorado la diversificación de los derivados de la caña panelera y, actualmente, son también muy conocidos por la Cerveza Don Pedro, la cual se distribuye en la Caseta Típica ubicada en el Parque Principal de Villeta. Allí se sirve la historia familiar a través de

bebidas típicas, licores, frappés y una variedad de dulces y souvenirs. Este espacio es ideal para disfrutar de un agradable momento con amigos y familiares, además de experimentar el ambiente impregnado con el olor y sabor a panela del Parque Principal, donde también se pueden apreciar muestras folclóricas y de tradición de la zona.

### Muestra Artística (Opcional)

Para el deleite de los ilustres visitantes, se presentará una muestra de la danza típica denominada el Villetano. En esta actuación, una pareja ilustra todo el proceso de la producción panelera, y al final, interactúan con el público, haciendo una narrativa sobre la presentación que acaban de presenciar.

## Experiencia de Cerveza Artesanal y Degustación de Productos

Los visitantes tendrán la oportunidad de degustar un delicioso granizado de panela, mientras se presentan los productos insignia del emprendimiento Cerveza Don Pedro, que incluye panelas saborizadas, mieles papeleras y otros productos. Asimismo, podrán adquirir estos licores reconocidos de la provincia en la caseta de licores.

Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Lorena Guillen y Pedro Enrique Guillen (Guillen & Guillen, 2024)





## LUGAR

## NARRATIVA

### Recorrido desde Cerveza Don Pedro hasta Aima Panela

#### **Restaurante AIMA PANELA: Rescatando Nuestro Orgullo Oro Villetano "La Panela"**

Aima Panela es una tienda/restaurante que rinde homenaje a los antepasados del territorio, no solo a través de sus productos, sino también mediante su nombre, inspirado en lenguas nativas que significan "Tierra de panela". Este proyecto, que durante 20 años ha estado en desarrollo, busca representar a los productores de la región con una marca distintiva que destaque la importancia de la panela.

Aima Panela nace en medio de la pandemia, un momento en el que muchas personas de las ciudades comenzaron a replantearse la idea de regresar al campo. En mayo de 2021, la familia Mora, que forma parte de la Asociación de Panelera de Villeta, decidió tomar un local comercial, organizarlo y comenzar a involucrar a más personas en el proyecto. Este esfuerzo ha permitido comercializar tanto la marca propia como los productos de otros productores y emprendedores del sector.

Además, Aima Panela se dedica a motivar e incluir a los jóvenes en este proceso generacional. Según sus fundadores, "Los jóvenes tienen que hacer cosas diferentes para estar en el sostenimiento de la cadena productiva".

Con una variedad de productos como Warapu, Tinto de Verano, esencia de panela, postres, bebidas y comidas artesanales a base de panela, Aima Panela tiene como objetivo rescatar el oro villetano: "LA PANELA".



# ITINERARIO 2



**DESCRIPCIÓN DE LAS  
EXPERIENCIAS VINCULADAS  
AL ITINERARIO DE LA RUTA  
DULCE PROVINCIA DE GUALIVÁ  
SENDERO ANCESTRAL DE LA  
CAÑA Y LA PANELA**

*Punto de encuentro  
Parque Principal del  
Municipio de*  
**SUPATÁ**



## 2 Itinerario día 2

### LUGAR

Parque Principal del Municipio de Supatá

### NARRATIVA

Supatá está ubicado en el centro poblado La Magola. Su riqueza hídrica destaca en Cundinamarca, gracias a las quebradas y chorros que brotan del páramo y la cuchilla del Tablazo. Limita con los municipios de Pacho, Vergara, Subachoque, La Vega y San Francisco. Entre sus atractivos más representativos se encuentra la Rana Dorada, una especie única que solo se encuentra en este hermoso municipio de Cundinamarca. Esta especie se encuentra actualmente en estudio y está protegida.

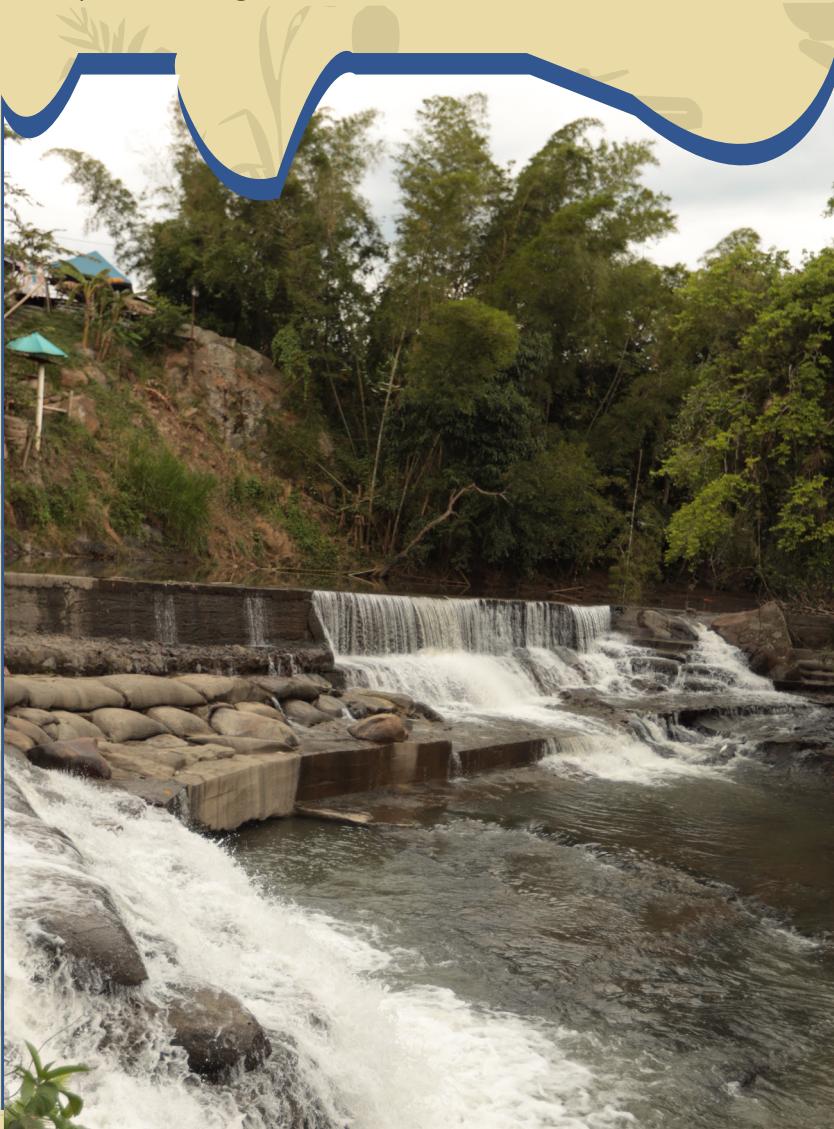
Dentro de las actividades económicas de Supatá se destacan la producción de café, ganadería, artesanías, gastronomía, hotelería y una variedad de actividades ecológicas para todos los gustos.

Los atractivos más representativos del municipio incluyen el Puente de Colores y Monte Dulce, que históricamente se relacionaba como el camino hacia el municipio de Pacho. En esta ruta se realizaban peregrinaciones en torno a la Virgen de la Salud, en una zona religiosa conocida como La Gruta, un sector privado donde se celebran misas mensualmente y cuyas aguas han cumplido con milagros.

Otro atractivo es el famoso Camino Balcones, un sendero empedrado donde se puede apreciar una variedad de flora y fauna. Los atractivos ecoturísticos de la zona incluyen la

Cascada Las Lajas, que ofrece una caminata ecológica a través de ocho cascadas, y La Gruta, situada en el camino del puente colgante de colores.

Finalmente, otro sitio de interés es la Iglesia San Ignacio de Loyola, que cuenta con una cúpula que la distingue de las iglesias de la región, convirtiéndose en un atractivo por su arquitectura singular.





## FOGÓN DE LA ABUELITA

### Dulces Artesanías Dulces Doña Angelica y Cerveza Dorada.

#### Bienvenida - Historia de la Finca

Damos una especial bienvenida a su lugar predilecto de gastronomía en el municipio de Supatá: El Fogón de la Abuelita. Este sitio tradicional nace de la idea de preservar las tradiciones culinarias de la familia Riaño. Gracias a la investigación realizada por Ángela, quien se dedicó a recopilar las recetas tradicionales transmitidas por su abuela y su madre, se han logrado reunir las mejores preparaciones que incluyen productos nativos y orgánicos. La variedad gastronómica que ofrece este lugar es amplia, destacándose entre sus platos:

- Mazamorra de dulce con cuajada
- Guarapo de frutas
- Masato de arroz y harina de trigo
- Chicha de maíz
- Guarapo tradicional
- Limonada a base de naranja y limón mandarina



## Desayuno

El desayuno tradicional incluye una serie de caldos típicos, amasijos de maíz y de harina, así como la infaltable agua de panela combinada con lácteos y cítricos propios de la región.

## Taller de Gastronomía (Elaboración de un Plato de Comida)

Ángela realizará un taller de amasijos a base de maíz tierno, maíz pelado y lácteos. Los visitantes participarán en el proceso de molido del maíz, la mezcla de los ingredientes y el horneado. Como resultado de esta preparación, obtendrán una exquisita arepa con abundante queso elaborado en el municipio, asada en tiesto de hierro y con el toque característico de la cocina en estufa de leña.

## Exposición del Dulce Doña Angélica y de la Cerveza Dorada

Dulces Doña Angélica forma parte de los emprendimientos del municipio, ofreciendo dulces característicos que son manjares especiales para los visitantes, especialmente el arequipe a base de panela, las melcochas y otros amasijos tradicionales. Además, la Cerveza Dorada es un producto emergente que se está implementando en el territorio. Esta bebida fermentada incorpora mieles paneleras en su preparación, lo que le da un toque característico, aportando aroma y sabor de la región panelera.

## Souvenir y Despedida

Se ofrece a los visitantes un souvenir de recuerdo y se les invita a adquirir la gama de productos a la venta. Que esta experiencia y el dulce territorio de Gualivá queden grabados en su memoria y paladar.

### Note.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Angela Riaño, José Gil Acero y Angelica (Riaño, Gil Acero, & Angelica, 2024)





## 2 Itinerario día 2

### LUGAR

**Punto de  
Encuentro  
Parque  
Principal del  
Municipio de  
Nocaima**

### NARRATIVA

En el corazón de la tierra cundinamarquesa late Nocaima, un verdadero Paraíso Dulce, Ecológico y Cultural, ubicado a tan solo 90 minutos de Bogotá. Este rincón cálido se presenta como un destino único donde la naturaleza se entrelaza con la historia, creando una experiencia que va más allá del simple viaje.

Descubre majestuosas cascadas y senderos encantados que despiertan la curiosidad y alimentan la pasión por explorar. Cada rincón cuenta una historia. Nocaima, en lenguaje panche, traduce "tierra de clima cálido", y te envuelve en una odisea sensorial donde cada latido es una invitación a descubrir; desde la abundante naturaleza hasta las tradicionales enramadas donde se elabora la deliciosa panela.

Imagina los mejores amaneceres y atardeceres, el aroma indescriptible de la panela y el café preparado por manos benditas en fogones de leña. Este no es solo un destino; es un viaje hacia el alma misma. Descubre Nocaima y deja que esta tierra escriba contigo una historia única.

Cada rincón de este municipio es una postal perfecta. Los amantes de la naturaleza encontrarán en Nocaima un paraíso para el senderismo, el ciclismo de montaña, el avistamiento de aves y el descanso. Una de las principales actividades económicas que se desarrolla en el municipio es el cultivo de caña y la elaboración de panela, seguida del agroturismo, actividad que ha cobrado fuerza durante los últimos años. Gracias a su

ubicación geográfica, Nocaima cuenta con diferentes espacios llenos de naturaleza.

Los sitios de mayor interés que ofrece a los visitantes son:

- Reserva Natural Pachamama, donde se puede vivir una experiencia panelera.
- Malecón Tobia Chica, que invita a explorar el río Tobia.
- Posada Campesina y Anticuario Finca El Bambú, un lugar que rinde homenaje a los objetos antiguos de uso cotidiano.

Dentro de la gastronomía, se destaca el Chupao Nocaimero, que reúne la esencia de la gastronomía tradicional del municipio. Este plato típico resplandece con los sabores más puros de nuestra tierra y es una celebración de la cultura y la herencia culinaria local. Preparado normalmente en fogón de leña con ingredientes de la región como carne salada, gallina criolla, papa, yuca y plátano, todos estos ingredientes se envuelven en hoja de plátano.

También se pueden disfrutar diversas bebidas artesanales, como el ron derivado del jugo de caña local.



## LUGAR

### Recorrido hasta Asopropanoc

## NARRATIVA

Asopropanoc es una asociación de productores de panela que se enfoca en la diversificación de productos a través de su planta de procesamiento. En su tienda, cuidadosamente organizada para el visitante, se pueden encontrar una amplia variedad de productos, entre los cuales destacan:

- Licores de mora elaborados de forma artesanal.
- Panelas pulverizadas y saborizadas, perfectas para endulzar cualquier preparación.
- Panelas en bloque, ideales para quienes prefieren la forma tradicional.
- Mieles paneleras, que conservan el auténtico sabor de la caña.

Además, la tienda ofrece una selección de souvenirs y otros elementos que permiten llevar un pedacito de la experiencia panelera a casa. Los visitantes también podrán disfrutar de diversas degustaciones que enriquecen su experiencia en el lugar.



## ASOPRO PANOC (NOCAIMA)



### Bienvenida - Historia de la Planta

Damos la bienvenida a Asopropanoc, una asociación que surge en el año 2003 con un grupo de 47 familias de productores del municipio de Nocaima. Su objetivo es capacitar e implementar nuevas tecnologías en los cultivos de caña de azúcar y en el proceso de producción de panela y sus derivados. Esto ha permitido generar productos de alto valor, diferenciados por su calidad, aroma y sabor.

Durante estos 21 años de experiencia, los productores se han capacitado de forma continua para elaborar un producto ecológico que cumple con los estándares fitosanitarios necesarios para el mercado global. Este proceso ha conservado la tradición de las

mujeres cabeza de hogar y de los jóvenes, quienes son el eje principal de las actividades en el campo, incorporando innovación y desarrollo amigable con el medio ambiente.

### Presentación de Productos Derivados de la Panela

En esta planta se realizan procesos de transformación y empaquetado de productos bajo modelos de producción que cumplen con altos estándares de calidad y salubridad. A la planta llegan productos previamente elaborados en los trapiches de los asociados y, bajo los lineamientos establecidos por la Asociación, se llevan a cabo los siguientes procesos:

### Plastificación de panela en bloque y pastilla

Mezcla y empaque de panela pulverizada estilo sobres de aromática.  
Empaque y etiquetado de



panelas pulverizadas.

Empaque de residuos paneleros utilizados para alimentos de equinos.

Destilación, envasado y embalado del licor de mora.

### Recorrido y Uso de Maquinaria

La planta cuenta con cinco zonas definidas para el descargue y cargue de insumos y productos finales: la zona de empacado y etiquetado, la zona de bodegaje, la zona de laboratorio y destilería, y la tienda al público. Durante este recorrido, se brindará una breve explicación sobre la maquinaria utilizada y la función de cada proceso.

### Explicación de Elaboración de Licores

Este es un trapiche panelero donde se utilizan procesos artesanales, cuidando la calidad del producto en cada detalle. El proceso de fermentación es lento y a baja temperatura, utilizando agua de las montañas de la región. La destilación se realiza en alambiques de cobre, lo que permite obtener un alcohol de caña de altísima calidad, con un sabor y suavidad inigualables.

### Visitar la Tienda y Espectáculo de Bartender

Actualmente, la Asociación ha implementado procesos de diversificación en la producción de panela, que incluyen bebidas saborizadas, coctelería, mieles paneleras en distintos sabores y un exquisito licor de mora. Estos productos son comercializados en la Tienda Comercial de Asopropanoc, donde los visitantes pueden vivir de cerca los procesos de producción, degustación y comercialización de la gama de productos propios de la asociación.

### Souvenir y Despedida

Se ofrece a los visitantes un souvenir de recuerdo y se les invita a adquirir la gama de productos disponibles para la venta. Esperamos que los aprendizajes y experiencias compartidas hoy les hayan permitido entender el espíritu dulce de este territorio panelero. ¡Feliz ruta!

#### Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Yulieth Olarte Medina (Olarte Medina, 2024)



DESCRIPCIÓN DE LAS  
EXPERIENCIAS VINCULADAS  
AL ITINERARIO DE LA RUTA  
DULCE PROVINCIA DE  
GUALIVÁ - SENDERO  
ANCESTRAL DE LA CAÑA Y  
LA PANELA

Punto de encuentro  
Parque Principal  
Municipio de Albán

**PROVINCIA  
DE GUALIVÁ**



# 3

## Itinerario día 3

### LUGAR

**Punto de  
encuentro  
Parque  
Principal  
Municipio de  
Albán**

### NARRATIVA

Bienvenidos al Municipio de Albán, un lugar que se destaca por su entorno natural, su riqueza histórica y su patrimonio cultural. Tradicionalmente, su economía ha estado fundamentada en la comercialización de productos agrícolas y ganaderos. La calidad de sus tierras ha permitido el cultivo de una amplia gama de productos, entre los que destacan el café y los frutos cítricos. Estas actividades han sido el sustento de generaciones de agricultores, quienes han preservado las prácticas rurales con esmero y dedicación.

Actualmente, Albán se encuentra en un proceso de transformación hacia un destino turístico emergente, atractivo tanto a visitantes nacionales como internacionales. El municipio está desarrollando la industria turística para ofrecer experiencias agroturísticas de calidad. Los turistas tienen la oportunidad de participar en actividades como recorridos cafeteros, la elaboración de panela y la cosecha de frutas, lo que les permite conocer de cerca los procesos productivos y la vida en el campo.

Además del agroturismo, Albán presenta una oferta gastronómica significativa. Los visitantes pueden degustar platos tradicionales preparados con ingredientes locales y frescos, disfrutando de los auténticos sabores de la región. Entre sus platos típicos, se destacan el chupao, el tamal, la arepa, el peto, la torta de guatila, así como chorizos artesanales y licores artesanales de café y

## LUGAR

## NARRATIVA

frutas tropicales, utilizando productos cosechados en las fincas del municipio. La gastronomía de Albán no solo celebra sus productos agrícolas, sino que también refleja su patrimonio cultural.

Un aspecto notable de Albán es su riqueza histórica. El municipio cuenta con petroglifos y vestigios de culturas precolombinas que habitaron la región, ubicados en diferentes veredas y sitios de interés. Estos petroglifos son un testimonio de la antigua presencia humana y ofrecen un valioso recurso para el estudio y la apreciación de la historia arqueológica de la región.

Igualmente, Albán se posiciona en el mercado e industria, ofreciendo una combinación de naturaleza, cultura, historia y una economía en evolución hacia el turismo sostenible. Este es un destino que ofrece una experiencia integral. Los visitantes pueden disfrutar de la serenidad de sus paisajes, la biodiversidad, el avistamiento de aves y los nevados como el Tolima, Ruiz y Santa Isabel, así como la riqueza de su patrimonio cultural y la hospitalidad de su gente, haciendo de cada visita una experiencia enriquecedora e inolvidable.



## LUGAR

## NARRATIVA

### Recorrido hasta Tortinillo

En el Parque Principal se encuentra la Iglesia de la Sagrada Familia, cuya fachada en piedra refiere los nombres de las familias benefactoras que contribuyeron a su construcción. Además, el Parque Principal agrupa una serie de establecimientos gastronómicos, artesanales y de comercio de gran relevancia local.

Tortinillo está ubicado sobre la ribera del Camino Real a Santafé. Este emprendimiento familiar se dedica a mantener las tradiciones culinarias pasteleras de los productos locales, como la guatilla, bellota, papaepobre, balú, auyama y las frutas propias de la región. Estos ingredientes son un reflejo de la biodiversidad del territorio.



## TORTINILLO (ALBÁN)

### Itinerario día 3

#### Bienvenida - Hostería del Camino Real

La bella edificación conocida como Puerto Salgar, donde funciona Tortinillo, fue, en tiempos de la colonia, un lugar de acogida para los cargueros y comerciantes que transitaban desde la capital hasta Honda y viceversa. En su fachada, cuenta con un hermoso mural que ilustra lo más representativo de la flora y fauna de la región.

Los propietarios harán un relato de cómo era la vida comercial del lugar, además de ofrecer un recorrido por el centro de producción de las exquisitas tortas de guatila, auyama, balú, arequipe de balú, sabajones y cremas de café con balú, entre otras, tan conocidas en la provincia. Estas delicias les han valido importantes reconocimientos, como el haber hecho parte del libro *Sabores de Cundinamarca*, que reunió las recetas tradicionales más importantes del departamento.

Adicionalmente, los visitantes podrán disfrutar de una degustación de productos adicionales, como postres y mermeladas, y vivirán la experiencia de conocer la reserva de semillas nativas. Los propietarios también realizarán un recorrido por los alrededores para mostrar parte del Camino Real y algunas de las haciendas más bellas de la zona, entre ellas La Sensitiva, que fue lugar de alojamiento para los conquistadores y donde también funcionaba una guarapería de tradición, siendo un centro de comercio.

Asimismo, se visitará la hacienda 10 Leguas, que hasta hace poco sirvió como residencia del fallecido artista plástico Álvaro Rojas, quien dejó algunas de sus obras en el patio de la hacienda. En su portal, se encuentra la inscripción para los viajeros de 10 leguas, que significa que en dirección hacia Honda y hacia Bogotá se encontraban a la misma distancia (1 legua = 5 kilómetros).

## Cata de Todos los Productos

Ahora se invita a los turistas a degustar los productos más destacados: la torta de balú, la torta de guatila y el dulce de mora con natilla de leche.

## Souvenir y Despedida

Se ofrece un recordatorio y se invita a los visitantes a adquirir los productos que están a la venta. Que la mezcla de los derivados de la caña con frutas de la región haya sido una experiencia culinaria de gran valor para su ruta. Gracias por haber sido parte de la dulce provincia de Gualivá.

### Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a María Leonor Tovar (Tovar, 2024)



## LUGAR

### Recorrido hasta Licor de Sabafe

## NARRATIVA

Este emprendimiento también presenta al visitante un importante proceso artesanal de piezas que conjugan el hilado, el tejido, la pintura, el tallado en piedra y la bisutería.

Todas estas prácticas eran importantes para nuestros antepasados y de ellas dependían muchas actividades cotidianas, como el cultivo, la construcción, la cacería y el comercio.



## Itinerario día 3

### Bienvenida - Historia del producto

Licor de Sabafe es un emprendimiento familiar que cuenta ya con 5 años en el mercado, resultado de una investigación gastronómica apoyada por el SENA. Está dedicado a la elaboración de un licor cremoso de café, conocido comúnmente como sabajón, cuyo aporte de licor está dado por el ron destilado de caña denominado Pirrin. En este lugar, conocerán uno a uno los pasos del proceso de construcción y degustación del licor, así como una bella historia de crecimiento personal y social de sus líderes.

### Cata de producto

A continuación, se compartirá una copa del famoso sabajón artesanal, que brinda al paladar un sabor refrescante con toques de café y la dulzura de la panela de la región del Gualivá. El sabajón es una bebida alcohólica muy popular en Colombia, especialmente en épocas festivas como Navidad. Su composición es relativamente simple: azúcar, alcohol, canela, leche, leche condensada, yemas de huevo y, mayoritariamente, aguardiente, aunque también se suele utilizar ron.

Quien inventó este postre es incierto, pues dependiendo de la zona se habla de una



**SABAFE  
(ALBÁN)**

persona u otra. Por ejemplo, muchos hablan de Emiliano Giovanni Baglioni, un capitán de navío que sería alimentado con uvas, vino y huevos en los puertos italianos, creando de forma casi mágica este postre. Otra creencia popular es la del fraile franciscano Pascual Baylón, ya que en la literatura este postre era referenciado como "la crema di San Baylon".

Colombia destaca sobre los demás países por ser galardonada como el mayor y mejor productor de esta bebida en el mundo. Además, el sabajón colombiano suele tener entre un 10% y un 15% de alcohol, lo que lo hace una bebida perfecta para ocasiones especiales.

## Souvenir y despedida

Se entrega un souvenir a los visitantes y se agradece por haber compartido la experiencia del sabajón, que congrega lo mejor de la región panelera de Gualivá y la culinaria internacional.

### Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Lida Patricia Botia (Botia, 2024)

## LUGAR

## NARRATIVA

### Recorrido hasta Piqueadero Doña Alcira

El establecimiento conjuga el delicioso aroma de la preparación del chorizo con una variada muestra de la gastronomía propia de Cundinamarca, que incluye sopas, morcillas, huesos de cerdo y la tradicional fritanga.

A su vez, el área de comedor tiene una gran vista al valle de la provincia del Alto Magdalena, donde, en algunas épocas, se puede divisar el Parque Nacional Natural Los Nevados, el Camino Real de Santafé y la antigua vía férrea.



## Itinerario día 3



### PIQUETEADERO DONA ALCIRA

#### Bienvenida - Historia del Emprendimiento

Piqueteadero Doña Alcira es uno de los establecimientos gastronómicos de mayor reconocimiento y tradición del municipio de Albán. Cuenta ya con más de 54 años en el mercado local, y actualmente, la tercera generación familiar es quien administra este importante restaurante.

Los chorizos "Campitos" son el producto estrella de este establecimiento. Su receta artesanal de tradición incluye una delicada preparación, donde el guarapo es el protagonista, dándole ese toque característico que resalta los sabores del cerdo y las especias. En la visita a Piqueteadero Doña Alcira, los anfitriones relatarán al visitante la historia del establecimiento y su importancia en el desarrollo de la economía local.

## Almuerzo

Es el momento de degustar lo mejor de la gastronomía del municipio. Este menú incluye la sopa de cuchuco de trigo, que es muy representativa del altiplano cundiboyacense. Luego, se ofrecen preparados a base de carne de cerdo, entre los que se destacan los chorizos Campitos, los huesos de marrano, los chicharrones crocantes, la exquisita morcilla y las costillitas de cerdo. Todo esto se acompaña de papa criolla, yuquitas, papa salada y plátano maduro. Además, se ofrece un delicioso ají, rodajas de limón y, de pasante, un refrescante refajo.

### Nota.

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Angela Patricia López (López, 2024)



## LUGAR

## NARRATIVA

### Recorrido hasta Licores Más Arriba

Más arriba licor artesanal es una iniciativa familiar que trae a la provincia técnicas de elaboración de licores a base de mieles paneleras con mezclas interesantes de zapote, cacao, especias y raíces propias de la selva que realzan los aromas y sabores propios de los ingredientes.

## Itinerario día 3

### Bienvenida - Hostería del Producto (Cóctel de Bienvenida)

Este interesante proyecto cuenta con un concepto de recuperación de la memoria ancestral de la cultura Panche, propia de la región. En su recorrido, el visitante puede apreciar algunos vestigios, como petroglifos, tallados en piedra, cúpulas, y restos de vasijas y elementos de caza. De igual manera, estos vestigios se combinan con cultivos de pancoger.

Luego del recorrido y el acercamiento a la naturaleza, el anfitrión ofrece una degustación de sus licores, narrando la importancia de los saberes nativos y sus propiedades únicas.



## LICORES MÁS ARRIBA

### Recorrido Arqueológico: Cultura Panche

Los Panches se hallaban en el costado occidental de la cordillera Oriental, desde el río Bogotá hasta

las inmediaciones del río Negro, donde se encontraban los Calimas. Ocupaban los valles y la región donde hoy está Villeta, extendiéndose hasta el río Magdalena. Los Panches abarcaban un territorio de aproximadamente mil quinientos kilómetros cuadrados, con una población estimada de cincuenta mil indígenas.

Este territorio incluye el municipio de Albán, que desde tiempos ancestrales ha sido un corredor comercial de las culturas indígenas de la región. Esto permitió la aparición de diversos vestigios culturales en el departamento, entre los cuales se destacan las cúpulas en las piedras, que evidencian la elaboración de armas con elementos del entorno, así como piedras sagradas y ceremoniales. A través de pictogramas y petroglifos, los indígenas Panches relatan su cotidianidad y muestran elementos que eran sagrados en sus cosmovisiones.

Durante el recorrido, se reconocen distintas piedras talladas con petroglifos, como las espirales, que tuvieron una importancia simbólica en diversas culturas. El hombre prehistórico solía dibujar espirales en sus pinturas rupestres, las cuales muchos creen que

representaban el ciclo de nacimiento, muerte y renacimiento. También se pueden observar ilustraciones de ranas y monos grabadas en las piedras de la finca.

### *Actividad de los Molinos de Piedra*

En una de las piedras, los visitantes podrán ver cómo los indígenas utilizaban estas herramientas para la elaboración de lanzas, cuchillos y otras armas para la caza y la defensa de sus habitantes. También se realizará una presentación de los distintos vestigios encontrados en la finca y en la región, dentro de los cuales se incluyen la cerámica, el tallado en piedra, las cúpulas en distintas piedras y algunas partes de armas como lanzas y cuchillos.

### *Picnic - Preparación de Cóctel y/o Actividad de Bienestar*

Los licores que forman parte de la familia mencionada tienen su origen en las profundidades de la selva, donde se producen combinaciones de licores con



raíces y productos muy típicos de la zona ecuatorial, como el zapote, el cacao y el uvero. Los visitantes tendrán la oportunidad de degustar y reconocer los aromas, sabores y cómo se perciben en el paladar en los distintos pisos térmicos que son la esencia de estos destilados. También conocerán varias combinaciones y usos en la gastronomía actual.

### **Souvenir y Despedida**

Se ofrece a los visitantes un souvenir de recuerdo y se promueve la compra de los productos propios de este emprendimiento. Que la esencia de las plantas de los diversos pisos térmicos utilizadas en nuestros licores haya sido una experiencia única dentro de la Ruta Dulce de Gualivá. ¡Gracias por su tiempo!

### **Note**

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Niver Alexander Hurtado (Hurtado, 2024)



# ITINERARIO DULCE

DESCRIPCIÓN DE LAS  
EXPERIENCIAS VINCULADAS  
AL ITINERARIO DE LA RUTA  
DULCE PROVINCIA DE  
GUALIVÁ - SENDERO  
ANCESTRAL DE LA CAÑA Y  
LA PANELA

*Punto de encuentro*  
Parque Principal  
Municipio de Sasaima

## PROVINCIA DE GUALIVÁ



# 4

## Itinerario día 4

### LUGAR

**Punto de  
encuentro  
Parque  
Principal  
Municipio de  
Sasaima**

### NARRATIVA

El municipio de Sasaima se encuentra localizado en la ladera occidental de la cordillera Oriental, en la región del Gualivá. El territorio sasaimero está conformado por una geografía irregular, con alturas que van desde los novecientos metros sobre el nivel del mar hasta un poco más de dos mil metros en los límites con Facatativá y Albán. Esto posibilita la existencia de una variedad de pisos térmicos, como el bosque de niebla o bosque andino, que presentan climas frío, templado y cálido.

Esta jurisdicción es un referente hídrico, ya que en las peñas del aserradero se encuentran los acuíferos que dan origen a ríos, quebradas y humedales. La vocación del municipio de Sasaima es agrícola, pecuaria, forestal y turística. Históricamente, la economía ha girado en torno a las cadenas productivas del café, la caña panelera, el cacao, los cítricos, el plátano, la avicultura, la porcicultura, la apicultura y la ganadería extensiva lechera en la zona fría. En los últimos años, el turismo ha tenido una progresión significativa. Actualmente, se pueden encontrar cincuenta hoteles legalmente constituidos, siete rutas

turísticas establecidas y cinco más por demarcar. Adicionalmente, contamos con dos parques urbanos: el Parque de la Identidad Sasaimera y el Parque Temático Longitudinal Ambiental.

Al llegar a la primavera cundinamarquesa, se encuentra el Parque de la Identidad Sasaimera, un hermoso espacio lleno de naturaleza viva e historia, reflejada a través de monumentos que representan la historia de

## LUGAR

## NARRATIVA

nuestro pueblo colombiano. Además, se puede tener la oportunidad de observar a los osos perezosos que habitan el parque desde hace aproximadamente 20 años. Allí se encuentra una gran ceiba, símbolo de la municipalidad.

En este recorrido, podrán conocer la Tienda Museo del Café, donde se expone y comercializa la producción del pueblo. A escasos metros, también se puede visitar el Parque Longitudinal Ambiental "Primavera Cundinamarquesa", un lugar que establece una conexión directa con la naturaleza y los procesos productivos de la caña panelera, característicos de nuestra labor campesina durante décadas. Este parque está adornado con hermosos monumentos que enaltecen la producción local. Estos lugares rescatan el patrimonio, la riqueza cultural, ecológica y social de la comunidad y sus visitantes. Esta experiencia local se denomina "Ruta Urbana de la Identidad".

Durante el recorrido por la vía departamental Troncal del Café, que conecta a Sasaima con La Vega, transitando por toda la ladera de La Morena hasta arribar al Alto de San Vicente—un balcón donde se divisa la infinitud del cielo y la tierra—atravesaremos la vereda El Limonal, donde se encuentran restaurantes, hoteles y estaderos, y la vereda Pilaca Baja, para luego arribar a la Agroindustria Panelera San Isidro. En esta región también hallamos otros prestadores de servicios turísticos, como el Restaurante de Memo, Restaurante La Catrina, Restaurante Las Delicias del Mar, Lagos de Pilaca, Liberarte Café (experiencia cafetera), Apícola Salgado (experiencia con abejas), Aqualandia Fish, Hotel Piedra de San Lucas, Hotel Lluvia de Oro, Hotel Acaima Café y Hotel Lomar Sol y Luna, entre otros.

## Recorrido hasta Ecotour San Isidro

La Finca San Isidro es una granja sostenible que ofrece la experiencia y todos los secretos del cultivo y la preparación del café. Además, se podrá reconocer el proceso productivo de la panela, ya que es la primera finca panelera certificada orgánicamente en nuestro país. Para el deleite de los visitantes, también cuentan con servicios de pesca deportiva y alojamiento, siendo estos el complemento perfecto para vivir momentos agradables en familia y con grupos de amigos. En la finca, no solo conocerán los procesos, sino que también tendrán la oportunidad de interactuar como verdaderos productores agrícolas.



## Itinerario día 4

### Transporte Sasaima - Finca San Isidro en Jeep

Desde el Parque Principal del Municipio de Sasaima, se aborda un Jeep tradicional para realizar un recorrido de 40 minutos, donde se aprecia lo mejor del paisaje del Gualivá y sus hermosas fincas de descanso, además de algunos de los lugares gastronómicos más relevantes del municipio.

### Recorrido por la primera finca panelera

La Finca San Isidro es una empresa familiar fundada el 11 de junio de 1997 por siete campesinos humildes, apegados a su tierra y a sus costumbres, quienes fueron impulsados por el deseo de beneficiar a sus familias y vecinos a través de un proyecto que promoviera la agricultura orgánica y el desarrollo social y económico equilibrado, retribuyendo a sus miembros precios justos. Hoy en día, sus socios siguen atendiendo el dulce llamado de sus

antecesores y continúan contribuyendo a que San Isidro sea reconocido por la calidad de sus productos, sin consecuencias negativas para el medio ambiente. Desde el lugar, también se podrá disfrutar de la mejor gastronomía sasaimera y del paisaje que brinda la provincia del Gualivá. Cabe señalar que la finca cuenta con diversos certificados que evidencian su compromiso con la sostenibilidad social y ambiental.

### Taller del proceso productivo de la panela

Para producir la panela, se utiliza el jugo de la caña panelera madura. Este jugo se cuece a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa; luego se vierte en moldes de diferentes formas, principalmente rectangulares o de casquete esférico, donde se deja secar hasta que se solidifica. La elaboración de la panela, por lo

general, se realiza en los denominados trapiches, en procesos de agroindustria rural que involucran a múltiples trabajadores agrícolas de la región y a miembros de las diversas comunidades que participan en el proceso productivo.

### *Los pasos seguidos para elaborar la panela son:*

**Recepción y limpieza.** La caña cosechada pasa por un proceso de selección y descarte. Se escoge la caña más madura y con un nivel adecuado de sacarosa y fibra.

**Molienda.** La caña se lleva a molinos acanalados que ejercen alta presión, a través de los cuales se obtiene el jugo. Este jugo es tamizado para separar el sedimento. El desecho de la caña, llamado bagazo, se separa y se almacena para que seque y se utiliza como combustible en las próximas moliendas.

**Clarificación.** El jugo tamizado, conocido como guarapo, pasa por una serie de fases de filtrado para eliminar impurezas, comúnmente conocidas como cachaza, la cual se utiliza como alimento para caballos y mulas.



**Evaporación:** El jugo se puede llevar a ebullición varias veces o dejar evaporar lentamente. En cualquiera de los dos casos, la evaporación del agua permite alcanzar una concentración ideal para el moldeo de la panela. Al final, se obtiene un jarabe espeso que, tras la pérdida de humedad, se convierte en melaza.

**Puntes y batido:** La melaza se lleva a cubos grandes y es removida manualmente. Se mezcla hasta obtener el "punto" óptimo de espesor.

**Moldes:** Se pone la masa en los moldes y se deja secar.

**Empaque:** Una vez que se seca el molde, se empaqueta.

En el proceso de evaporación se utilizan tres vasijas de cobre o bronce. La primera vasija es donde se da comienzo a la cocción del líquido proveniente de la caña (guarapo no fermentado); en la segunda vasija se traspasa la espuma y otras impurezas del hervor de la primera; y así sucesivamente, de la segunda a la tercera. La tercera vasija es de menor calidad y presenta mayor porosidad en estado sólido.

### Almuerzo

Ahora se deleitarán con un delicioso almuerzo típico al estilo chupao campesino, envuelto en hojas de plátano, tal como lo consumen los labriegos del campo cundinamarqués. Este almuerzo contiene gallina sudada, carne, chorizo, papa, yuca, plátano y arroz, y se acompaña con un delicioso ají y guarapo o limonada de panela. En ocasiones, incluye sopa estilo sancocho o consomé.

### Nota

Elaboración propia a partir de información recuperada – Entrevista a Ferney Vargas (Vargas, 2024)

# 4

## Itinerario día 4

### LUGAR

**Recorrido hasta el Parque Longitudinal Ambiental Nuestra Primavera**

### NARRATIVA

El recorrido ofrece al visitante una importante experiencia de reconocimiento de la identidad del territorio de Sasaima. Incluye la Ruta Urbana de la Identidad y el Parque de la Identidad Sasaimera. Este recorrido es coordinado desde el Punto de Información Turística, ubicado en el Parque Principal, y está al servicio de operadores y visitantes.

#### **Bienvenida - Historia del Parque**

Bienvenidos a la tierra Panche del Indio Canaima. A continuación, vivirán una experiencia que les permitirá realizar un viaje por la historia de este dulce territorio de tradición milenaria.

**Ruta Urbana de la Identidad:** Desde este lugar emblemático comienza la ruta de la identidad, donde se puede observar el expendio artesanal de productos del campo, producidos por campesinos, y disfrutar de la parte gastronómica en 12 cocinas, donde se prepara comida criolla. Los turistas podrán apreciar la diversidad de colores de la comida, olfatear la sazón, saborear y degustar un exquisito plato producido por manos expertas y respetuosas de la trascendencia familiar.

Parque de la Identidad: Este parque está integrado por nuestra ceiba, la palma Ceroxilom Sasaimae, los osos perezosos, la Tienda Museo del Café (sello de origen municipal), los ocobos, chicalás, gualandayes, tulipanes y toda la flora que identifica y da sentido de pertenencia a toda la región.

A continuación, se reseñan y transmiten los siguientes elementos:

**Ceiba Banga o Ceiba Blanca.** Sembrada el 12 de octubre de 1932 por la profesora Emelina Rojas Rivera, docente de la Escuela San José, con la presencia de, entre otros, don Alfredo Rodríguez Castañeda y Efrén Medina Urquijo (ya fallecidos).

**Palma Ceroxilom Sasaimae.** También conocida como palma real o palma de ramo, es una planta endémica de esta tierra y árbol insigne del territorio, reconocido por acuerdo municipal.

**Osos Perezosos.** Originarios del bosque de niebla o bosque andino en límites con Facatativá y Albán, se han convertido en íconos y puntos de referencia a nivel nacional e internacional.



**Tienda Museo del Café:** Instituida para comercializar lo que produce el pueblo, como café, panela, miel (de caña y de abejas), artesanías y souvenirs. También actúa como centro cultural.

**Punto de Información Turística (PIT):** Desde este centro turístico se comparte información y se guía al turista hacia el lugar deseado.

**Sello de Origen:** Marca que plasma lo que identifica a los habitantes y a donde acude el turista para fotografiarse.

Otros Monumentos y Personajes de Interés:

**Monumento el Pedestal de la Patria:** Antonio Nariño: Propulsor de los Derechos Humanos.

- **General Francisco José de Paula Santander Omaña:** Militar y político, uno de los fundadores de la república colombiana, conocido como el Hombre de las Leyes y primer presidente de la Nueva Granada.

**Alonso Vásquez de Cisneros:** Fundador de Sasaima el 3 de junio de 1605 en el sitio Cocunche, cacicazgo de Pedro Cocunche, entre la Quebrada Ibalia (hoy Talauta) y el Río Bigote (hoy Dulce). Estas tierras fueron escogidas por doctrineros, encomenderos, caciques e indios por su riqueza en agua, leña y fertilidad.

**Hernán Pérez de Quesada:** Medio hermano del fundador de Bogotá, Gonzalo Jiménez de Quesada, quien descubrió Sasaima a mediados de 1541 en el sitio denominado el Cural de Nuestra Señora de Guadalupe (primer caserío Panche), donde se encontraba el cacique Cacaima. Hoy corresponde a la vereda el Mojón, finca el Cural.

**La Mula:** Con la carga y su compañero

inseparable, el arriero, quienes abrieron caminos e hicieron historia.

**La Chapolera:** Recolectando café, producto insignia del municipio.

**El Tiple:** Como muestra de la identidad cultural con las dulces tonadas musicales del pueblo campesino.

**La Danza:** Como muestra de la alegría del habitante y el folclor sasaimero, con danzas como la del café y la de San Nicolás de Tolentino, en homenaje al Santo Patrono.

**Monumento Mi Terruño:** En homenaje al campesino, en esta escultura se encuentran las herramientas con las cuales el campesino surca y labra la estancia, como el azadón, el machete y el barretón, junto con los productos que produce el territorio, tales como la ahuyama, el aguacate, las naranjas, mandarinas, yuca, caña, cacao, plátano y café. En ese mismo pedestal se observan las alpargatas, cotizas o quimbas, como las denominaban los abuelos, que eran el calzado de los pies campesinos.

**Monumento al Cacique Cacaima:** Antepenúltimo cacique que encontraron los ibéricos al descubrir estas tierras en 1541. En su diestra sostiene una macana hecha de las ramas del árbol Acuapa o Acuapar, según los Panches. Este árbol, "el que durmiese bajo su sombra, amanece hinchado", es ponzoñoso y venenoso; los indígenas embardunaban las puntas de sus flechas y cerbatanas con el látex venenoso de esta planta. Sasaima proviene de la voz



aborigen Cacaima, que significa "ante mi lo vuestro".

**Componente Religioso:** La Capilla Santa Bárbara, construida en 1875, y la Iglesia San Nicolás de Tolentino.

**Parque Longitudinal Ambiental, Primavera Cundinamarquesa:** Fue una idea administrativa para potencializar el turismo. Representa la historia de dos cadenas productivas por las cuales ha sobresalido el municipio a nivel departamental y nacional: el café y la caña panelera, narradas mediante monumentos que escenifican las vivencias y quehaceres cotidianos del noble oficio que desempeñan los campesinos en cada una de las parcelas dedicadas al cultivo tanto del café como de la caña.

### **Despedida**

Sasaima es un municipio que ha logrado posicionarse como destino turístico de naturaleza responsable, consciente, regenerativo e inclusivo, e identificado por no menos de 25 monumentos y 12 rutas turísticas, entre ellas: Ruta Eco Cultural el Sendero Panches, Ruta Línea Férrea, Ruta La Sierra de Agua, Ruta con Aroma del Café, Ruta Dulce de la Panela, Ruta Biosaludable, Ruta del Torrentismo Quebrada Honda y Quebrada Palacios, Ruta Urbana de la Identidad, Ruta del Avistamiento de Aves, Ruta de la Observación de Mariposas y Polillas, y Ruta de los Micro Ecosistemas. Además, se cuenta con un Museo de Fósiles y, en un futuro, un Museo de Numismática, así como 60 prestadores de servicios turísticos. Que el dulce sabor de Gualivá se quede en sus paladares y en su memoria como símbolo de esta ruta dulce de la provincia, sin duda un sendero ancestral de la caña y la panela. Muchas gracias.

# SERVICIOS DISPONIBLES EN EL DESARROLLO DE LA RUTA

## Guías de turismo

MUNICIPIO	NOMBRES	INFORMACIÓN DE CONTACTO
Villeta	William Virgilio Beltran Quintero	williquintero20@yahoo.es
	Lidia Isabel ToroBarreto	itoro@misena.edu.co
	Osma Garcia Beatriz Elena	beticao2006@hotmail.com
	Joaquin Ortega Garzon	apataconjoaco@yahoo.com
	July Johanna Beltran Moreno	julibeltran09@hotmail.com
	Heidy Paola Guillen Pedraza	heidy.guillen@hotmail.com
	Maria Beatriz Rodriguez de Velandia	bettyro08@hotmail.com
Alban	Diana Marcela Jimenez Malaver	djimenezmalaver@gmail.com
Nocaima	Diego Mauricio Cifuentes Guerra	fosilnatural@gmail.com

# SERVICIOS DISPONIBLES EN EL DESARROLLO DE LA RUTA

TIPO DE TRANSPORTE	NOMBRE DE LA EMPRESA	INFORMACIÓN WEB
Transporte intermunicipal Villeta	flota aguila tisquesusa	
	flota santafe	
	Expreso Cundinamarca	
	Expreso Bolivariano	
	Copetran	

**Transporte  
intermunicipal  
al Albán**

Tequendama



Rapido Tolima



Coonorte



Libertadores



La Macarena



Flota Aguila  
Tisquesusa



flota santafe



**Transporte  
intermunicipal  
al Sasaima**

**Expreso  
Cundinamarca**



**Colectivo  
Síquima Expres**



**Flota Riotax**



**Autofaca**



**Flota Aguila  
Tisquesusa**



**Flota Santafe**



**Autofaca**



**Transporte  
intermunicipal  
al Nocaima**

**Transporte  
intermunicipal  
al Supatá**

**Colpuertos**

**Expreso  
Cundinamarca**

**Flota Aguila  
Tisquesusa**

**Flota Santafe**

**Galaxia**

**Flota Santafe**

**Cootraspacho**



# RECOMENDACIONES PARA EL TURISTA EN EL DESARROLLO DE LA RUTA



## DURACIÓN DE LA RUTA

Cuatro (4) días



## TAMAÑO DEL GRUPO (CANTIDAD MÁXIMA DE TURISTAS).

Ocho (8) personas



## TEMPERATURA PROMEDIO

18° y 25°



## RECOMENDACIONES DE VESTUARIO

- ✓ Abrigo cómodo para clima templado o variaciones climáticas
- ✓ Ropa cómoda holgada y con posibilidad de varios cambios
- ✓ Calzado cómodo
- ✓ Sombreros y gorras
- ✓ Traje de baño



## 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,
- Carpa para lluvia



## DIFÍCULTAD FÍSICA

Fácil



## TELÉFONOS DE CONTACTOS DE EMERGENCIA

### MUNICIPIO DE SUPATÁ

Policía Nacional:  
+57 - 312 373 9629

Ambulancia:

+57 - 321 215 2827

Bomberos:

+57 - 310 3303491

San Francisco

Defensa Civil:

Con San Francisco

Oficina de turismo:

+57 - 318 6694604

### MUNICIPIO DE VILLETA

Policía Nacional:  
+57 - 3223482381

Gestión de Riesgo:

3102343887

Ambulancia:

+57 - 3185214727

Bomberos:

+57 - 3102196747

Oficina de turismo:

+57 - 3204819929

### OPERADOR DE TELEFONÍA MÓVIL CON MEJOR COBERTURA EN EL DESTINO:

Claro (De mayor cobertura)

Movistar y Tigo (para algunos sectores)

# PROTOCOLOS DE SERVICIO

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
Recepción y bienvenida	<p><b>Asegurar que los visitantes se sientan acogidos y entusiasmados desde el primer momento, creando un ambiente cálido y profesional.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>•Saludo y Presentación:</b> 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.</li><li><b>•Entrega de Materiales:</b> 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.</li><li><b>•Introducción a la Experiencia:</b> Explicar brevemente las experiencias que vivirán, destacando la importancia</li></ul>

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"> <li>• <b>Orientación Logística:</b> Informar sobre la disposición del transporte, tiempos estimados de traslado y detalles sobre el alojamiento si es necesario.</li> <li>• <b>Asistencia Personalizada:</b> Identificar y atender cualquier necesidad especial de los participantes, como preferencias dietéticas, necesidades médicas, o asistencia adicional.</li> </ul>
<b>Información y Comunicación</b>	<b>Garantizar una comunicación efectiva y continua entre los guías, organizadores y participantes, asegurando que</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Itinerario Detallado:</b> Entregar y explicar el itinerario diario, incluyendo horarios de actividades, puntos de interés, y tiempos de descanso.</li> </ul>

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
	<p><b>todos los detalles del tour se comprendan claramente.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>• Canales de Comunicación:</b>            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.         </li> <li> <b>• Información Cultural y Técnica:</b>            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.         </li> </ul>

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

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

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Transporte:</b> Coordinar el transporte de manera eficiente, asegurando que todos los vehículos estén listos y que los traslados se realicen de manera puntual.</li> </ul>
<b>Seguridad y Emergencia</b>	<p><b>Proteger la integridad física y emocional de los participantes, estando preparados para cualquier situación de emergencia durante el tour</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Evaluación de Riesgos:</b> Identificar posibles riesgos asociados a las actividades (ej., alergias a ingredientes, terreno irregular) y tomar medidas preventivas.</li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Formación en Primeros Auxilios:</b> Asegurarse de que los guías estén capacitados en primeros auxilios y que cuenten con un botiquín bien equipado durante todo el tour.</li> <li>• <b>Plan de Emergencia:</b> Establecer un plan de acción en caso de emergencias, incluyendo contactos de servicios médicos locales, rutas de evacuación, y puntos de reunión.</li> <li>• <b>Comunicación en Emergencias:</b> Definir un protocolo claro para la comunicación</li> </ul>

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"> <li><b>•Seguro de Viaje:</b> Recomendar o asegurar que todos los participantes cuenten con un seguro de viaje que cubra emergencias médicas y accidentes.</li> <li><b>•Supervisión Constante:</b> Mantener una vigilancia activa del grupo durante actividades potencialmente riesgosas y asegurarse de que se sigan todas las medidas de seguridad recomendadas.</li> </ul>

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
<b>Cierre y Despedida</b>	<p><b>Finalizar el tour de manera memorable, asegurando que los participantes se lleven una experiencia positiva y motivándolos a compartirla y regresar.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Recapitulación de la Experiencia:</b> Organizar una breve reunión de cierre para repasar los puntos destacados del tour, agradecer la participación y compartir impresiones finales.</li> <li><b>Encuestas de Satisfacción:</b> Solicitar feedback a través de encuestas para evaluar la experiencia del cliente y obtener sugerencias para futuros tours.</li> <li><b>Entrega de Recuerdos:</b> 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.</li> </ul>

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Facilidades de Pago y Cierre Administrativo:</b> Asegurarse de que todas las cuentas estén saldadas y de que el proceso de pago sea ágil y claro.</li> <li>• <b>Despedida Cordial:</b> Despedir al grupo con un mensaje personalizado, agradeciendo su participación y ofreciendo información sobre futuros tours o experiencias.</li> <li>• <b>Incentivos para el Futuro:</b> Ofrecer descuentos o promociones especiales para incentivar futuras visitas o la recomendación del tour a otros.</li> </ul>

TIPO DE PROTOCOLO	OBJETIVO	ELEMENTOS CLAVE
<b>Sostenibilidad</b>	<p><b>Implementar prácticas sostenibles durante el tour para minimizar el impacto ambiental y promover la cultura y economía local.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>•Reducción de Residuos:</b> 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.</li> <li><b>•Consumo Responsable:</b> Fomentar el consumo responsable de recursos naturales, como agua y energía, durante el tour.</li> <li><b>•Productos Locales:</b> 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.</li> <li><b>•Conciencia Ambiental:</b> Educar a los</li> </ul>

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"><li>• <b>Involucramiento Comunitario:</b> 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.</li><li>• <b>Monitoreo y Mejora Continua:</b> Evaluar regularmente el impacto ambiental y social del tour y buscar formas de mejorar la sostenibilidad de las operaciones.</li></ul>

# BIBLIOGRAFÍA

**Alcaldía Municipal de Villeta . (10 de Septiembre de 2024). Instituto Municipal para el Turismo, la Cultura, la Recreación y el Deporte . Obtenido de <https://turismovilleta.gov.co/>**

**BANREP. (9 de Marzo de 2022). Banco de la República - Colombia . Obtenido de Banrep cultural : <https://www.banrepultural.org/biblioteca-virtual/credenzial-historia/numero-71/un-pionero-ingles-en-colombia-vida-y-argumentos-de-mr-william>**

**Beltrán, J. J., & Galvis Sánchez, Y. (10 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá . (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**Botia, L. P. (16 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**Extrategia medios. (24 de Septiembre de 2022). Sabajón: la bebida colombiana que proviene de un postre italiano. Zipaquirá, Cundinamarca, Colombia. Obtenido de <https://extrategiamedios.com/sabajon-la-bebida-colombiana-que-proviene-de-un-postre-italiano/>**

**FEDEPANELA . (2 de Mayo de 2022). La Federación Nacional de Productores de Panela . Obtenido de Conoce el Restaurante AIMA PANELA Rescatando Nuestro Orgullo Oro Villetano "La Panela": <https://fedepanela.org.co/gremio/conoce-el-restaurante-aima-panela-rescatando-nuestro-orgullo-oro-villetano-la-panela/>**

# BIBLIOGRAFÍA

**Fundación Wikimedia. (10 de Octubre de 2024). Upload Wikipedia - La Enciclopedia Libre. Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_del\\_Gualiv%C3%A1#me-dia/Archivo:Colombia\\_-\\_Cundinamarca\\_-\\_Gualiv%C3%A1.svg](https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_del_Gualiv%C3%A1#me-dia/Archivo:Colombia_-_Cundinamarca_-_Gualiv%C3%A1.svg)**

**Fundación Wikimedia. (10 de Octubre de 2024). Wikipedia - La enciclopedia libre. Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_del\\_Gualiv%C3%A1#:~:text=La%20provincia%20de%20Gualiv%C3%A1%20es,municipios%3B%20su%20capital%20es%20Villeta.](https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_del_Gualiv%C3%A1#:~:text=La%20provincia%20de%20Gualiv%C3%A1%20es,municipios%3B%20su%20capital%20es%20Villeta.)**

**González Ríos, J. (11 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá . (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**Guillen, L., & Guillen, P. E. (12 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**Hurtado, N. A. (17 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**López, A. P. (17 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**Moreno, P. (10 de Mayo de 2022). blog centro de elearning. Obtenido de Cómo hacer licor artesanal: Guía inicial para emprendedores: <https://blog.centrodelearning.com/como-hacer-licor-artesanal-guia-inicial-para-emprendedores/>**

# BIBLIOGRAFÍA

**Olarte Medina, Y. (15 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**Panelas San Isidro . (2022). Panela Ecológica San Isidro .** Obtenido de <https://www.panelasanisidro.com/nosotros/>  
**Riaño, A., Gil Acero, J., & Angelica. (14 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**TERRIDATA. (2024 de Septiembre de 2024). Terridata - Departamento Nacional de Planeación .** Obtenido de <https://terridata.dnp.gov.co/>

**Tovar, M. L. (16 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

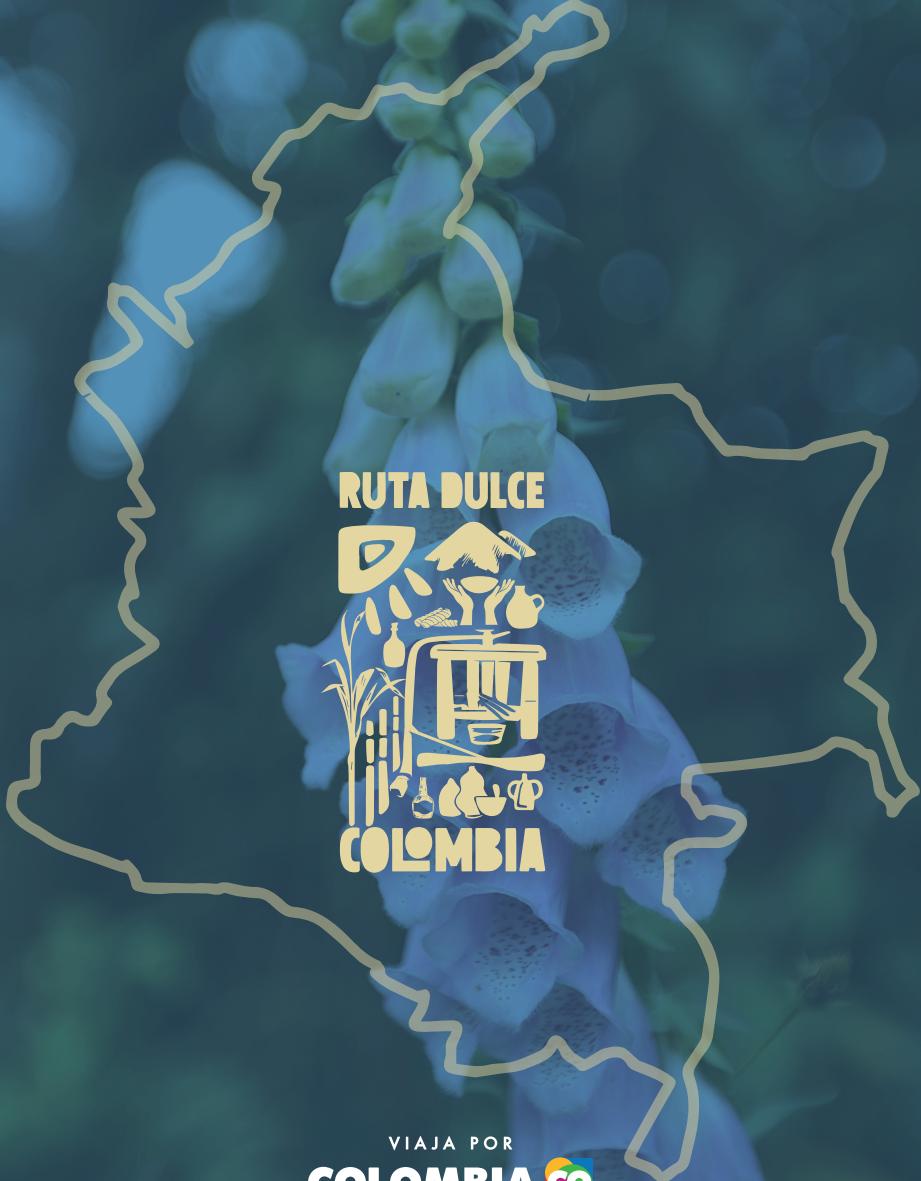
**Vargas, F. (18 de Septiembre de 2024). Entrevista Ruta Dulce - Provincia de Gualivá. (A. R. Cubillos Olarte, Entrevistador)**

**Wikimedia. (12 de Octubre de 2024). Wikipedia - La enciclopedia libre .** Obtenido de Panela: <https://es.wikipedia.org/wiki/Panela#:~:text=Se%20prepara%20a%20partir%20del,llamado%20az%C3%BAcar%20mascabo%20o%20moscabado>









RUTA DULCE



VIAJA POR

**COLOMBIA** CO

**EL PAÍS DE LA BELLEZA**

EJECUTADO POR

 COLOMBIA  
A LA MESA

 Fundaculta  
THE CULTURAL INNOVATION NETWORK