

F A R O

REVISTA DE ECONOMÍAS CULTURALES, POPULARES Y COMUNITARIAS



ISSN 3028-676X / JULIO DE 2026

15



PAÍS RAÍZ: EL PROGRAMA DEL MINISTERIO DE LAS CULTURAS PARA FORTALECER RUTAS DE TURISMO BIOCULTURAL EN COLOMBIA ★ TURISMO CULTURAL EN CIFRAS ★ LADO B. UN ESPACIO PARA ABORDAR EL TURISMO DESDE UNA PERSPECTIVA CRÍTICA ★ VIAJAR POR EL PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO DE COLOMBIA ★ RED TURÍSTICA DE PUEBLOS PATRIMONIO DE COLOMBIA ★ RUTA LIBERTADORA: UN VIAJE AL CORAZÓN DE NUESTRA HISTORIA ★ SALVAVIDAS COMUNITARIOS PARA UN TURISMO SIN NAUFRAGIOS



TEYUNA 
Fotografía de José
David Aparicio

CONTENIDO

Editorial	4
Turismo cultural en el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes	5
Turismo cultural en cifras	6
País Raíz: el programa del Ministerio de las Culturas para fortalecer rutas de turismo biocultural en Colombia	8
Puracé: montaña de fuego	12
Cuenca de Tota: un lago sobre el páramo	14
De Suesca a los nevados, el espíritu transita libre	16
Jardín Botánico Las Delicias: senderos que guían hacia el corazón	19
La Carbonera: el santuario de las palmas gigantes	21
La Provincia de Márquez: una despensa agrícola	23
Nabusimake: lugar donde nace el sol	26
Altiplano cundiboyacense: una sabana que rompe el cielo	28
La Mojana: el país de las aguas	30
Tame: un mar verde	32
Cerro Azul: las pinturas rupestres del Guaviare	34
Unguía: la puerta del Darién	36
Isla de Bocagrande: donde el mar borda luceros, en el filo de la playa	38
San Andrés Islas: un pueblo amoroso, una isla que vive en paz	40
Lado B. Un espacio para abordar el turismo desde una perspectiva crítica	42
Viajar por el patrimonio arqueológico de Colombia	44
Red Turística de Pueblos Patrimonio de Colombia	46
Ruta Libertadora: un viaje al corazón de nuestra historia	48
Salvavidas comunitarios para un turismo sin naufragios	50
Vitrina	51

Ministra de las Culturas, las Artes y los Saberes
Yannai Kadamani Fonrodona

Viceministro de las Artes y la Economía
Cultural y Creativa (e)
Fabian Sánchez Molina

Viceministra de los Patrimonios,
las Memorias y la Gobernanza Cultural
Saia Vergara Jaime

Secretaria general
Luisa Fernanda Trujillo Bernal

Director de la Dirección Estrategia
Desarrollo y Emprendimiento - DEDE
Alfredo Goenaga Linero

Jefe de la Oficina Asesora de Comunicaciones
Carolina Ethel Martínez

Coordinadora Equipo de Gestión de Conocimiento
Diana Cristina Vargas Quintero

Coordinación editorial y edición de contenidos
Luz Mary López Murcia

Edición gráfica y curaduría visual
María José Silva Zanna

Corrección de textos
Camilo Andrés Barajas Hernández

Comité editorial
María Isabel Lanza Rodríguez
Martín Zamudio Espinel
Alexandra Escobar Aillón
Jorge Humberto López Rojas

Colaboraciones
Juan Sebastián Durán Cortés
Yeison Layton Gutiérrez
Valentina Aponte Morales
Paula Daniela Calvo Flores

Grupo Interno de Trabajo Editorial
Mario Jursich Durán
María Lucía Ovalle Pérez
Simón Uprimny Añez
Sara Abisambra Borrero
Laura Mercedes Herrera Mondragón
María José Castillo Ortega
Santiago Cembrano Escobar
William Martínez Hernández
Heidy Correa Osorio
Gian Carlo Vega Suárez
Leonardo Sánchez Vanegas
Andrés Ramírez Muriel
Johana Marcela Camacho Escobar

Asesoría legal
Elisa Ardila Becerra

Revista trimestral
Bogotá, Colombia

ISSN 3028-676X

Contacto
comunicacionesdede@mincultura.gov.co

Impresión
Imprenta Nacional de Colombia

© Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes Bogotá,
D. C., Colombia

Está prohibida la venta de esta obra.



Durante la construcción de esta revista nos acompañaron preguntas y contradicciones que no queremos ocultar, pues ponerlas en común y reflexionar sobre ellas es una parte central de esta publicación. Queremos invitar a viajar y acercarse a quienes nos lean a propuestas de turismo cultural nacidas de procesos largos de organización local, valoración y protección de sus sistemas de conocimiento y cuidado del patrimonio biocultural. Pero sabemos también, y queremos decirlo desde el comienzo, que las revistas de turismo no solo muestran lo que existe, sino que ayudan a producir la forma en que los lugares y sus gentes son imaginados.

Muchas narrativas turísticas han convertido, durante décadas, paisajes, cuerpos y formas de vida en escenarios disponibles para la mirada, la fotografía y el consumo; han simplificado identidades, folclorizado prácticas culturales y mercantilizado selectivamente aquello que resulta más atractivo para el deseo externo. Por eso, no partimos de una confianza ingenua en la promoción turística. Nos interesa despertar el deseo de viajar, pero no conducirlo hacia experiencias predeterminadas ni reducir la complejidad de la cultura y la vida

en estos destinos a una postal. Cuestionamos los imaginarios exotizados que con frecuencia ponen en marcha la maquinaria turística, aunque muchas de las personas vinculadas a esta revista también hayamos viajado buscando un lugar que cientos de fotografías y relatos ajenos ya nos habían enseñado a desear. Ahí está la contradicción.

Los textos reunidos aquí fueron escritos, en su mayoría, por guías de turismo que hacen parte de iniciativas y procesos locales acompañados por el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, en el marco de sus acciones para fortalecer el turismo cultural desde un enfoque biocultural. Para estas personas, la guianza es tanto una alternativa económica, como la posibilidad de regresar a su tierra o permanecer en ella, revitalizar su cultura, resignificar lugares estigmatizados por el conflicto armado y devolver la atención pública a espacios que durante mucho tiempo quedaron por fuera del relato turístico del país.

Que estos destinos sean narrados por las personas que los conocen y guían no elimina las contradicciones del relato de viaje, claro que no, pero sí cambia el lugar desde el cual se construye el encuadre. Y eso no es menor. El relato propio les permite decidir cómo quieren ser vistas y defender su derecho a no ser miradas de cualquier manera. También les permite desviar, rehacer o incluso usar estratégicamente los estereotipos que pesan sobre sus territorios y culturas. Por eso, a lo largo del proceso editorial acompañamos la escritura de los textos, procurando que cada voz encontrara la manera de seguir afirmando su soberanía narrativa.

Esta edición recorre iniciativas situadas en páramos, montañas, selvas, sabanas y costas, siguiendo los conocimientos y las prácticas culturales y artísticas que se han construido en relación con esos ecosistemas. Los textos hablan de

sitios donde es necesario pedir permiso a comunidades humanas, no humanas y espirituales para entrar; de recorridos acompañados por largos tiempos de silencio y trayectos demorados; de destinos para los que no es posible prepararse del todo y sobre los que tampoco es posible decirlo todo con palabras.

Son iniciativas en las que se está jugando la gobernanza del encuentro turístico, la distribución de los ingresos, la sostenibilidad económica, los límites de acceso a los territorios, la capacidad de decidir cómo presentar la cultura propia y el reconocimiento del vínculo intrínseco entre su diversidad biológica y cultural.

Escuchar y leer estas voces nos anima a imaginar horizontes para el turismo que abran paso a intercambios interculturales genuinos y a maneras de viajar que no conviertan el viaje en una forma de consumo movida por la urgencia de escapar; maneras de viajar que no añadan una presión más sobre el planeta y que nos inviten no solo a descarbonizar el turismo, sino también a repensar el ocio y la idea misma de descanso. Imaginamos horizontes en los que los destinos no tengan que comportarse como escenarios idílicos y serviles ante quienes los visitan, y un turismo que nos permita encontrar en lo lejano el poder de lo común, no solo el atractivo de la diferencia, mientras recuperamos, al mismo tiempo, la poética de los lugares que tenemos a nuestro alrededor.

Esta revista quiere servir para eso. No para fijar la imagen definitiva de ningún lugar, ni para decirle a alguien qué debe mirar. Más bien para poner en circulación una pregunta que nos compromete a todas las partes (visitantes, instituciones, guías, lectoras, lectores, procesos locales y equipos editoriales): ¿cómo queremos mirar? Que es también preguntar, aunque suene más sencillo: ¿cómo queremos viajar?

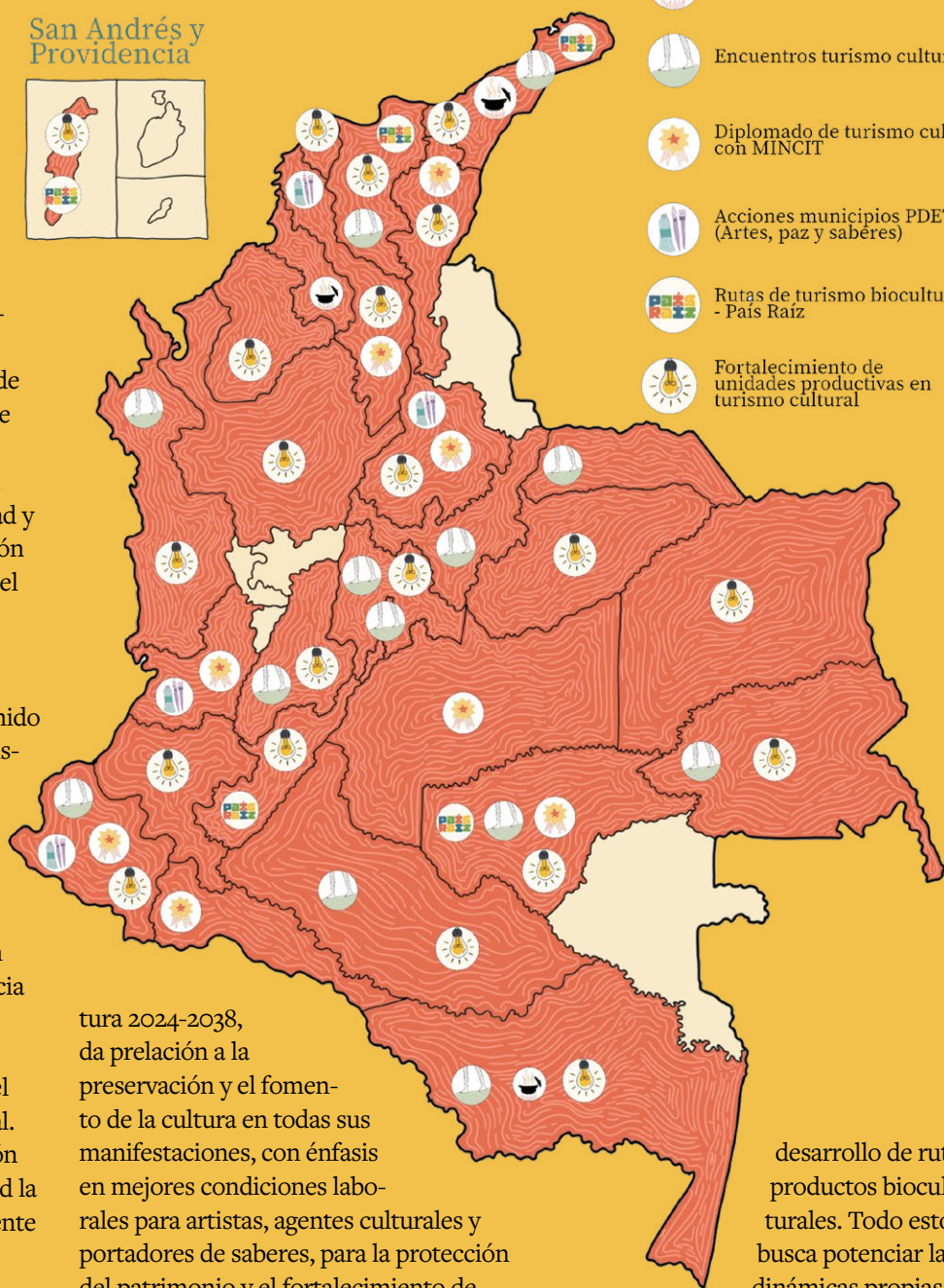
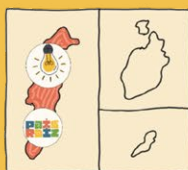
TURISMO CULTURAL EN EL MINISTERIO DE LAS CULTURAS, LAS ARTES Y LOS SABERES

En Colombia, el turismo cultural es uno de los segmentos que conforman las economías culturales y creativas¹. Este es un medio para promover la sostenibilidad a partir de procesos de apropiación y visibilización del patrimonio, las culturas y las artes, de acuerdo con las particularidades de cada territorio. Además del posicionamiento de destinos turísticos y de sus atractivos, el turismo cultural puede contribuir a mejorar las condiciones de vida de las personas, organizaciones y comunidades involucradas, afianzar la cohesión social, reconocer la diversidad y aportar a la conservación y regeneración de entornos naturales, en diálogo con el concepto de bioculturalidad.

En ese escenario, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes ha venido adelantando acciones asociadas al turismo cultural, tomando como uno de sus puntos de partida una estrategia de generación de incentivos y acciones de fortalecimiento a las actividades económicas culturales y creativas, llevada a cabo desde 2021 en 15 zonas del país. Aunque tal experiencia no se enfocó directamente en iniciativas turísticas, sí facilitó un contexto para comprender más cercanamente el turismo desde una perspectiva cultural. No obstante, esta primera comprensión requería incorporar con mayor claridad la diversidad cultural y de saberes, diferente en cada territorio.

Posteriormente, en el marco del actual gobierno, se ha venido impulsando un enfoque integral del turismo cultural, centrado en el reconocimiento y la resignificación de los territorios como espacios de generación económica, innovación y saberes, en plena conexión con la biodiversidad y las condiciones ecológicas de cada territorio. Esta visión, central en el actual Plan Nacional de Cul-

San Andrés y Providencia



Acciones de turismo cultural

- Cocinas tradicionales
- Encuentros turismo cultural
- Diplomado de turismo cultural con MINCIT
- Acciones municipios PDET (Artes, paz y saberes)
- Rutas de turismo biocultural - País Raíz
- Fortalecimiento de unidades productivas en turismo cultural

tura 2024-2038, da prelación a la preservación y el fomento de la cultura en todas sus manifestaciones, con énfasis en mejores condiciones laborales para artistas, agentes culturales y portadores de saberes, para la protección del patrimonio y el fortalecimiento de las economías culturales con un especial énfasis en las economías culturales populares y comunitarias.

Así, la perspectiva viene orientándose hacia la promoción de la diversidad cultural, la asociatividad, la sostenibilidad y el “buen vivir”, mediante el apoyo al diseño de experiencias turísticas, la creación de narrativas, la gobernanza territorial y el

desarrollo de rutas y productos bioculturales. Todo esto, busca potenciar las dinámicas propias de los pueblos y las

comunidades, profesionalizar oficios, proteger derechos de autor y generar sostenibilidad económica a largo plazo, a través de procesos participativos respetuosos con los sistemas de vida locales.

La materialización de lo anterior se refleja en esfuerzos interinstitucionales



y en la disposición de recursos públicos a través de líneas de inversión, programas y proyectos. Como ejemplo de esto, el turismo cultural empezó a ser incluido en el Programa Nacional de Estímulos desde el año 2023, con un total de 143 becas y reconocimientos otorgados a la fecha. En su conjunto, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes ha invertido más de \$14.000.000.000 en turismo cultural y, hasta el momento, se ha llegado a 2.923 unidades productivas y agentes de este sector en 154 municipios del país.

En el camino, también se han generado valiosas conversaciones con la participación de agentes e instituciones, en eventos como el II Encuentro Nacional de Turismo Cultural y Arqueológico, organizado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con diversas alianzas estratégicas. Asimismo, junto a las comunidades y organizaciones prestadoras de servicios turísticos, durante este gobierno se han llevado a cabo al menos 14 encuentros regionales, uno interregional y dos nacionales, que han derivado en el fortalecimiento de diversos procesos de turismo cultural en el país.

A partir de los aprendizajes recogidos en este proceso, y con el fin de hacer sostenible el turismo cultural y fortalecer el enfoque biocultural, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, crea el programa “País Raíz” que presenta en esta edición de Revista FARO. En su primera fase, el programa ha fortalecido, posicionado y articulado once rutas turísticas en cinco departamentos, incorporando metodologías que amplían el turismo cultural hacia una visión biocultural. La iniciativa se articula territorialmente con actores locales, comunitarios, privados y públicos para que la marca sea apropiada como distintivo cultural, y se enlace con la marca país “Colombia, el país de la belleza”.

TURISMO CULTURAL EN CIFRAS



Equipo de Turismo -Dirección Estrategia, Desarrollo y Emprendimiento

Una mirada a un turismo que invita a acercarse a la vida cultural de un lugar a través de su patrimonio histórico, artístico, arquitectónico, gastronómico, festivo, espiritual, artesanal y comunitario, así como de las formas de vida y conocimientos que nacen de la relación entre las comunidades, sus ecosistemas y ciclos naturales.

Cifras clave

Según la Cuenta Satélite de Economía Cultural y Creativa, en 2024pr

 **807 MIL**
personas trabajaron en el sector cultural y creativo.

 **204 MIL**
personas realizaron actividades asociadas al turismo cultural y al patrimonio, el 25,3% del empleo total del sector.

 **60,4 %**
el empleo creció en este porcentaje en turismo cultural y patrimonio con respecto al año 2021. Entre el 2023p y el 2024pr, el empleo en este segmento había crecido en un 2,5 % (5 mil personas).

 **\$ 4.6 BILLONES**
aportó el turismo cultural al valor agregado del sector cultural y creativo.

 **57,7%**
de las personas ocupadas en turismo cultural y patrimonio trabajaron como independientes.

Nota: pr es preliminar y p provisional. Las tasas de crecimiento fueron calculadas a partir de las series encañadas de volumen con año de referencia 2015.



PAÍS RAÍZ.
TURISMO
BIOCULTURAL

Fotografías de
Laura Ardila

De las 263.714

personas registradas en el Registro Único Nacional de Agentes Culturales a 2026:



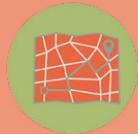
2.218 personas

realizan actividades en el área de turismo y patrimonio cultural.



21,2 %

se desempeñan como gestoras culturales.



15,9 %

son guías de turismo.



2,5 %

son gestoras ambientales.



2,2%

son investigadoras del patrimonio cultural urbano.



2,1 %

son agentes de viajes y turismo.



1,8 %

son gerentes de compañías de viaje y turismo.

Las demás personas que realizan este tipo de actividades presentan ocupaciones como restauradoras del patrimonio, productoras creativas, educadoras artísticas, entre otros.

Nota: Información tomada del Sistema Nacional de Información Cultural (SINIC). Actualizado al 5 de mayo de 2026

1.651 personas

fueron encuestadas por la Encuesta de Gasto de Consumo Interno de Turismo del DANE en 2024 y realizaron turismo en el país. Aquí algunas de las cifras:



53%

de las personas que hicieron turismo interno viajaron por recreación o vacaciones.



58,7%

se alojó en viviendas de familiares o amigos durante sus viajes internos. Esto significa que el turismo interno no ocurre solo en hoteles, también se sostiene en redes familiares, afectivas y domésticas.



1,7%

prefirió alojamientos rurales.



47,3%

se movilizó en transporte terrestre particular.



16,7%

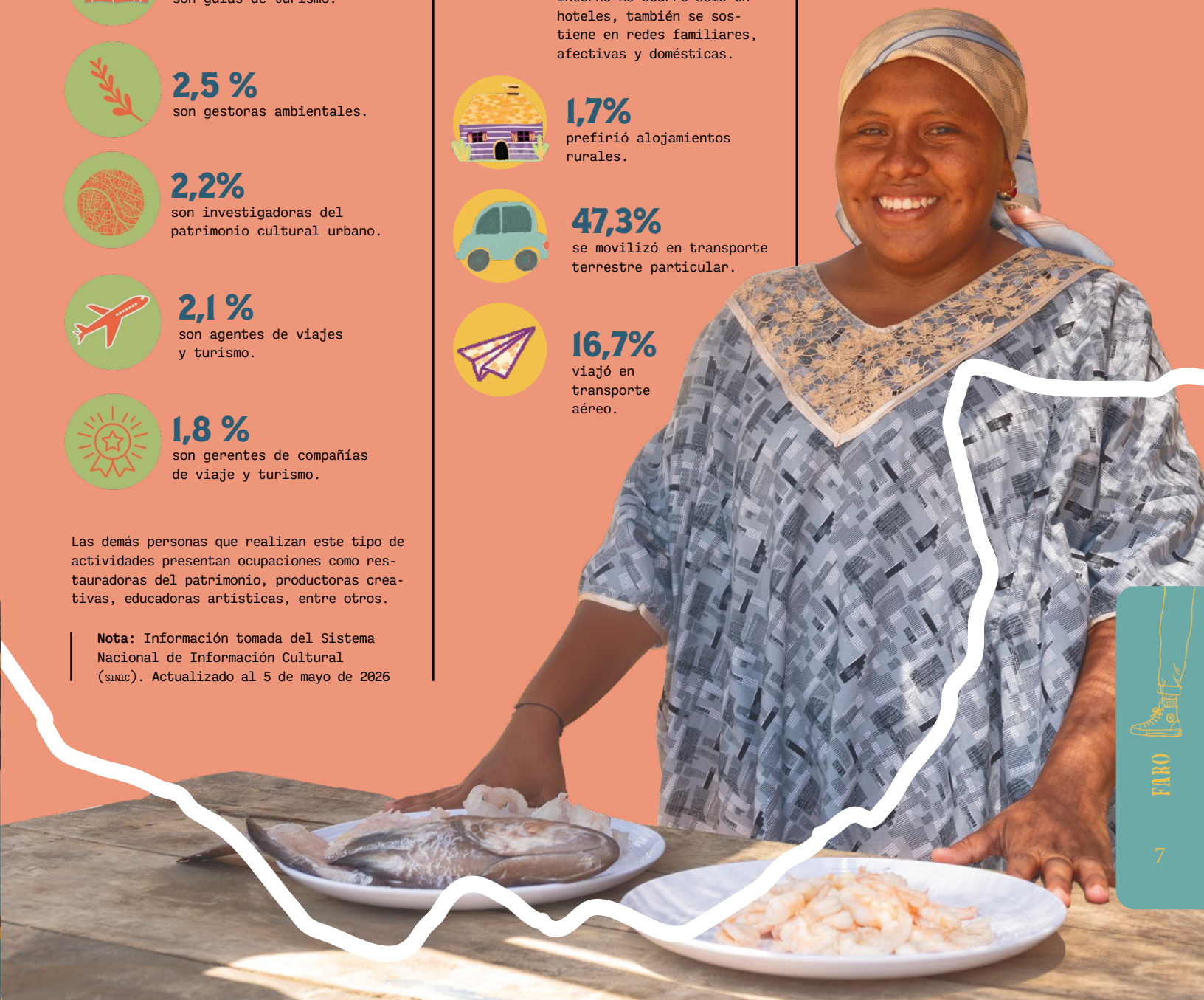
viajó en transporte aéreo.

Retos en la medición del turismo cultural

Contar visitantes no basta: es necesario medir el aporte al bienestar local, la gestión patrimonial y el fortalecimiento del desarrollo económico local.

Un fenómeno medido en fragmentos: articular las diferentes fuentes de información, clasificaciones e indicadores en un sistema de información que responda a las realidades del turismo cultural.

En busca de la representatividad local: lograr mayor representatividad en las mediciones de escala local y territorial.



PAÍS RAÍZ: EL PROGRAMA DEL MINISTERIO DE LAS CULTURAS PARA FORTALECER RUTAS DE TURISMO BIOCULTURAL EN COLOMBIA



Equipo de Turismo -Dirección Estrategia, Desarrollo y Emprendimiento

En 2026, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes desarrolla País Raíz, un programa dirigido al fortalecimiento del turismo biocultural. Su propósito es promover una visión del turismo como una herramienta para visibilizar y fortalecer las expresiones bioculturales presentes en los territorios, reconociendo la estrecha relación entre las culturas, las artes, los saberes y la naturaleza.

País Raíz se apoya en iniciativas presentes en diferentes lugares del país. Son experiencias construidas por organizaciones comunitarias, emprendimientos locales, equipos de gestión cultural, artistas, familias y personas portadoras de oficios que han encontrado en el turismo una forma de generar ingresos, de poner en circulación sus bienes y servicios culturales, así como de dar continuidad a prácticas artísticas, culturales y patrimoniales ligadas a sus ecosistemas y a sus formas de vida. Durante este año, País Raíz se centra en el desarrollo de once rutas bioculturales en cinco territorios: San Andrés, Santa Marta, La Guajira, Alto Magdalena y Guaviare.



Durante cerca de dos años, desde el Ministerio de las Culturas y específicamente desde la Dirección de Estrategia Desarrollo y Emprendimiento, se ha contribuido a conectar comunidades, alcaldías, operadores turísticos, instituciones públicas, autoridades ambientales, entidades patrimoniales y actores privados. Ese proceso ha permitido fortalecer capacidades organizativas, construir acuerdos de participación y de distribución de beneficios, definir protocolos de cuidado, mejorar estrategias de comercialización y avanzar en formas de gobernanza local, esto a fin de que en estos territorios aquellas experiencias que antes funcionaban de manera dispersa se integren entonces en una misma ruta; pero sin perder su base cultural, comunitaria y ecológica.

En 2026, País Raíz contempla una inversión de 1.500 millones de pesos para la formación especializada y la dotación técnica de 150 unidades productivas,



muchas de ellas conformadas por familias que dependen de actividades culturales y turísticas. La inversión hace parte de un proceso más amplio que en los últimos cuatro años ha superado los 17.000 millones de pesos.



¿Qué entiende País Raíz por turismo biocultural?

País Raíz busca reconocer, valorar y cuidar el vínculo intrínseco entre diversidad biológica y diversidad cultural. Desde esta mirada los ríos, mares, bosques, desiertos, salinas, humedales, montañas, entre otros, no son simples escenarios para la cultura sino parte de las condiciones materiales, simbólicas y económicas que han dado forma a las prácticas artísticas, culturales y patrimoniales en distintas regiones del país.

En las rutas priorizadas, esa relación aparece en prácticas concretas. Las cocinas tradicionales se relacionan con semillas, animales, plantas, temporadas y técnicas compartidas en espacios familiares y comunitarios, como ocurre con la cocina raizal de San Andrés, las preparaciones asociadas al chivo, el pescado, el maíz y la sal en La Guajira, o los alimen-

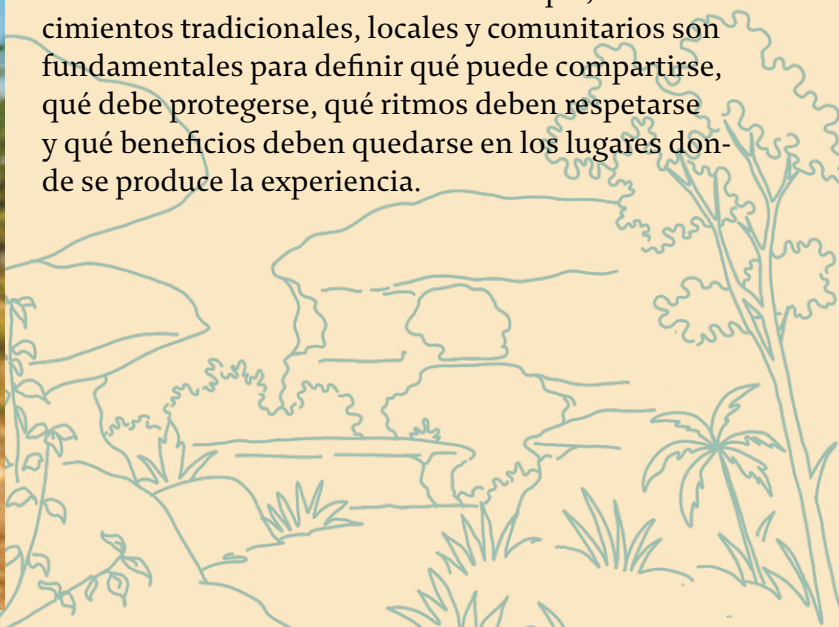
tos ligados al café, la caña, la finca y el fogón en el Alto Magdalena. Las artesanías dependen de fibras vegetales, arcillas, tintes, hilos, maderas, herramientas y procesos de aprendizaje, como se ve en los tejidos wayuu, y en los trabajos con fibra de plátano, arcilla y piedra del sur del Huila. También aparecen relaciones bioculturales en la pesca, la navegación, la música, la oralidad, la medicina tradicional y la mediación patrimonial.

País Raíz articula esa relación desde una acción pública que entiende el turismo como una actividad que pone en valor las prácticas culturales y los ecosistemas donde ocurren. En este enfoque, los conocimientos tradicionales, locales y comunitarios son fundamentales para definir qué puede compartirse, qué debe protegerse, qué ritmos deben respetarse y qué beneficios deben quedarse en los lugares donde se produce la experiencia.

¿Por qué el Ministerio fortalece estas rutas?

Las rutas de turismo biocultural de País Raíz activan circuitos de valor en los que participan cocineras, guías locales, pescadores, artesanas, talladores, músicos, sabedoras, agricultores, mediadores culturales, intérpretes patrimoniales, organizaciones comunitarias y unidades productivas que dan contenido a la experiencia. Alrededor de ese núcleo también se mueve una economía más amplia, con transportadores, alojamientos, comercios locales, operadores, agencias de viaje y otros servicios asociados que pueden recibir ingresos por la llegada de visitantes.

En territorios donde el conflicto armado, las economías extractivas, el deterioro ambiental o la crisis climática han afectado formas de vida y ecosistemas, estas rutas pueden abrir alternativas ligadas a la permanencia, a la transmisión de





conocimientos propios y a prácticas culturales y artísticas que aportan al cuidado de la biodiversidad, la soberanía alimentaria y la cohesión comunitaria. La promoción de estas rutas bioculturales nos enseña que cuidar del medio ambiente es cuidar de la cultura y del tejido social.

País Raíz también tiene una dimensión de derechos culturales. En este marco el turismo se entiende como un campo de reconocimiento y participación cultural, donde importa el derecho a transmitir saberes, practicar la cultura propia, decidir cómo se comparte un conocimiento, proteger expresiones culturales y fortalecer lenguas, memorias, oficios y formas de organización.

Las rutas de País Raíz en San Andrés, Santa Marta, La Guajira, Alto Magdalena y Guaviare

San Andrés hace parte de País Raíz porque en el archipiélago la cultura raizal se ha formado en relación cotidiana con el mar Caribe, los arrecifes, los manglares, los pastos marinos, los cayos, los vientos, los patios sembrados, la pesca, la navegación y la lengua creole. La Reserva de Biosfera Seaflower le da a esta ruta una base ecológica excepcional, pero su dimensión biocultural se entiende también a través de la cocina tradicional con el rondón, el pescado, el cangrejo, el coco, el breadfruit, los tubérculos, las hierbas de patio y las técnicas de cocción que conectan el

mar, la huerta y el fogón. A esto se agrega además la música, el calypso, el reggae y otros repertorios del Caribe anglófono que expresan historias de navegación, diáspora, religiosidad, trabajo, fiesta y crítica social en creole.

Santa Marta hace parte de País Raíz porque esta ruta conecta tres entradas distintas a la ciudad: Taganga, Pescaito y la Quinta de San Pedro Alejandrino. En Taganga, el mar es un espacio de trabajo realizado por generaciones de familias pescadoras que leen vientos, corrientes, temporadas, especies y zonas de pesca, en una bahía marcada por la Sierra Nevada, el Caribe y una historia local ligada a comunidades indígenas. Pescaito aporta una capa urbana y popular donde el fútbol, la música, la cocina, la vida barrial, los talleres, las memorias afrocaribeñas y las redes familiares han producido formas propias de pertenencia y trabajo cultural. La Quinta de San Pedro Alejandrino incorpora la memoria republicana, la arquitectura de antigua hacienda, los jardines, los árboles, las colecciones históricas y las preguntas sobre cómo se cuenta la nación desde el Caribe.

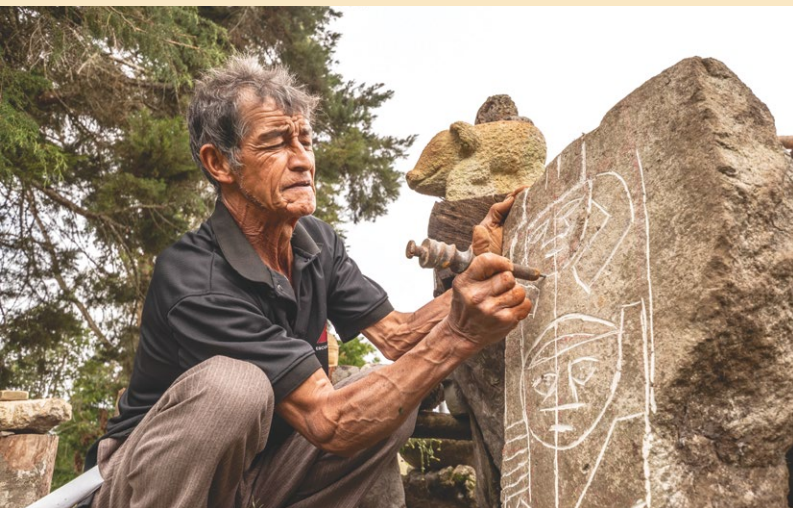
La Guajira hace parte de País Raíz porque sus rutas en Cabo de la Vela, Camarones, Maicao, Manaure y Riohacha permiten leer una región marcada por la relación entre mar, desierto, salinas, humedales, ríos y frontera. La cultura wayuu ocupa un lugar central, con el wayuunaiki, los tejidos, las rancherías, los clanes matrilineales, la palabra de los pütchipü'üi, la movilidad y los conocimientos sobre el agua y los vientos. Al mismo tiempo la ruta recoge presencias



afroguajiras, pescadoras, salineras, campesinas, urbanas, migrantes y fronterizas, además de la huella árabe y comercial de Maicao. En Cabo de la Vela, el paisaje de viento, mar, arena y acantilados tiene valor espiritual, ambiental y comunitario; en Camarones, el Santuario de Fauna y Flora Los Flamencos articula lagunas costeras, manglares, bosque seco, aves migratorias, guianza local, pesca artesanal y cocina; en Manaure, las salinas conectan trabajo, evaporación, recolección, comercio y saberes alrededor de la sal; en Maicao y Riohacha aparecen con fuerza la frontera, el Río Ranchería, las artesanías y las cocinas.

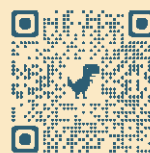
El Alto Magdalena hace parte de País Raíz porque en el sur del Huila la arqueología, el agua, la montaña, los oficios artesanales y las economías campesinas forman una trama biocultural de gran densidad. En el Macizo Colombiano, donde nacen ríos fundamentales como el Magdalena, el Cauca, el Caquetá,

Guaviare es País Raíz porque su turismo biocultural ocurre en una Amazonía de múltiples capas. En San José del Guaviare las rutas urbanas permiten narrar la presencia de pueblos originarios, los procesos de



el Putumayo y el Patía, los paisajes de montaña, bosque andino, páramo, cañones y suelos volcánicos han acompañado formas de poblamiento, cultivo, intercambio y creación presentes en Pitalito, San Agustín, Puerto Quinchana e Isnos. El Parque Arqueológico de San Agustín, junto con Alto de los Ídolos y Alto de las Piedras, reúne uno de los conjuntos de monumentos funerarios, estatuaria megalítica, terrazas, montículos y tallas en piedra más importantes de Sudamérica. Esa memoria arqueológica dialoga hoy con comunidades que trabajan la arcilla, la fibra de plátano, los hilos, la piedra, el café, la caña, la cocina tradicional, los alimentos nativos, la pintura mural y la mediación patrimonial.

colonización, las transformaciones sociales recientes y la construcción de una identidad local que hoy se expresa desde prácticas artísticas y comunitarias como la danza ancestral, los rituales de armonización, la transmisión de saberes étnicos, las expresiones folclóricas y modernas, la memoria oral y visual, la comunicación comunitaria, el trabajo con jóvenes y mujeres, la defensa del territorio amazónico y la creación colectiva en torno a la cultura de paz. La ruta de las malokas abre otra entrada, ligada a la dimensión espiritual y cosmológica de los pueblos indígenas, porque la maloca organiza roles, palabra, parentesco, convivencia, transmisión de conocimiento y relación con la selva. La Serranía de La Lindosa añade una capa patrimonial excepcional. El ICANH la declaró Área Arqueológica Protegida por sus evidencias de ocupación humana y arte rupestre, con registros que se remontan hasta 12.000 años antes del presente, y la ha señalado como una zona de alta concentración de arte rupestre conectada con Chiribiquete.



Para viajar a estas rutas y conocer sobre los procesos locales, se encuentra disponible la página País Raíz.



PURACÉ: MONTAÑA DE FUEGO



Territorio Ancestral de la Comunidad Indígena de Puracé, municipio de Cauca entre los 2.500 y 4.700 m. s. n. m.



Evelio de Jesús Caldón Garcés
Docente, guía Indígena de Vive Puracé,
agencia de operación turística local

Una ráfaga de viento cruza el páramo y el silencio se vuelve más profundo. El guía indígena local se detiene, mira la montaña y dice una palabra corta: katamaku. En la lengua Puracé, esa palabra nombra la forma de entrar a este territorio; es una invitación al silencio, a observar con respeto. Aquí, donde la comunidad indígena del pueblo Kokonuco habita desde hace generaciones, no hablar por encima del territorio es una forma de respeto hacia este y hacia quienes lo habitamos.



El viaje empieza en Popayán. Desde allí se sale muy temprano por la vía al Huila y luego se toma el desvío hacia Puracé. A medida que la carretera asciende aparecen los cultivos de papa, el aire se enfría y el páramo, con sus frailejones, empieza a dominar la montaña. El trayecto dura cerca de una hora, primero por carretera pavimentada y luego por un camino de tierra hasta el Cabildo Indígena, allí se entra de lleno al parque.

En ese camino el viaje se desacelera. Los buses pasan con menos frecuencia y muchos trayectos finales se hacen en camioneta o por caminos veredales. El aire empieza a oler a tierra húmeda y a leña recién encendida. El viento atraviesa los pajonales y,



si el cielo está abierto, se deja ver la cadena volcánica de los Coconucos, una alineación de quince cráteres que domina el horizonte y que los antiguos llamaron monstruo de cabeza brillante, en memoria de las nieves que durante años hicieron relumbrar sus partes altas.

Aquí, el turismo lo coordina el Cabildo Indígena que organiza el acceso y promueve que los beneficios lleguen a la comunidad. Los guías somos indígenas, muchos integrantes de la Guardia Indígena. No solo

antes de que llegue a cubrir los caminos. Una de las principales razones por las que la gente viaja a Puracé es el encuentro con el cóndor, el deseo de verlo en libertad y muy cerquita, sin necesidad de binoculares o cámaras especializadas. También llegan personas buscando caminatas largas y exigentes, de más de diez horas; o con el deseo de ascender el volcán. Pero esa experiencia siempre depende del estado de la montaña. Cuando el volcán está más activo, el ascenso se restringe, no solo por precaución, sino porque en la parte alta la presencia de gases puede provocar dolor de cabeza, náuseas y cansancio.



orientamos el camino sino que velamos por quienes lo recorren. En el Cauca, tan cargado por estigmas sobre el orden público, el Cabildo ha sostenido un esfuerzo comunitario muy fuerte para cuidar la tranquilidad de la comunidad y de quienes llegan. Cada recorrido activa a transportadores rurales, hospedajes comunitarios y familias, de modo que elegir estos servicios es una manera concreta de apoyar la economía local.

En este lugar la altura determina casi todo. El clima cambia rápido, las pendientes son exigentes y las actividades del día dependen de la luz, del viento y de la lluvia. La neblina puede aparecer en cuestión de minutos, por eso muchos recorridos inician temprano,

Puracé también llama por la posibilidad de acercarse a la cultura indígena a través de la medicina tradicional.

Todas las rutas empiezan con una armonización realizada por un médico tradicional, quien combina plantas y agua del territorio en un ritual que limpia y dispone para el camino. Esa experiencia se prolonga hasta la Casa de la Salud, donde plantas como el eucalipto, el romero y el arrayán se transforman en cremas, jarabes, inhaladores y pomadas que hoy compartimos con quienes nos visitan.

Nosotros recomendamos que al llegar se deje al cuerpo entrar poco a poco al clima, no abrigarse en exceso desde el trayecto, sino ir sintiendo el rigor del frío y de la altura, mantenerse bien hidratado incluso cuando no se sienta sed y no confiarse porque algunos tramos parezcan cortos porque aquí la exigencia no se mide igual que en otros lugares. También hace la diferencia llevar ropa abrigada e impermeable, calzado para terreno húmedo y avisar si se tienen problemas cardíacos o respiratorios, de modo que el recorrido pueda ajustarse si hace falta.

Además es importante entender que una vez se completa el número de visitantes permitido, el ingreso se suspende para no afectar el equilibrio del páramo. Recomendando venir de mitad de Diciembre, hasta inicios de Febrero; también en la temporada de Semana Santa, entre Marzo y Abril; pero sobre todo sugiero coordinar la visita con las iniciativas de turismo comunitario del territorio.



CUENCA DE TOTA: UN LAGO SOBRE EL PÁRAMO



Departamento de Boyacá, al oriente de la cordillera oriental, entre los 3.050 y 3.900 m. s. n. m.



Javier Antonio Acevedo
Guía Intérprete local y creador del Museo del Lago de Tota

Cuando uno habla de Tota, mucha gente se imagina la playa de arena blanca y el agua fría de la laguna. Muchas personas vienen, paran un rato para tomarse fotos, porque es una imagen bien bonita y curiosa. Por lo general, cuando alguien va a una playa está en vestido de baño, pero acá el frío solo se aguanta con ruana.

Este es el lago más grande de páramo en Colombia. Imagínese que es más grande que la ciudad de Pereira, comparable con Bucaramanga o Cúcuta; para que se hagan una idea, su tamaño es como el de 7.700 canchas de fútbol como El Campín en Bogotá.

Quien viene sabe que puede hacer canotaje y otras actividades náuticas, porque esta laguna no solo es grande, sino también profunda; alcanza los 60 metros, como un edificio de 20 pisos hacia abajo. Todo el ecosistema depende de ella, con especies únicas que capturan el agua de la neblina y la lluvia soltándola luego poco a poco hacia los ríos.

Con una laguna tan grande a veces pareciera que la montaña no importa, pero también tenemos senderismo, *trekking* y ascenso al páramo hasta los 3.900 metros. Desde la parte baja, donde hay cebollas, se va subiendo entre pequeños matorrales; más arriba aparecen los pajonales y, al final, los grandes frailejones. Allá suena a viento y huele a soledad. A veces uno les da espacio a quienes la visitan para que vayan solos. Uno no los pierde de vista, pero les dice: —adelántese ese camino 200 metros—, a ver qué sienten.

Las bajas temperaturas y la falta de oxígeno les ponen a todas las especies un ritmo pausado. Incluso quienes visitan caminan más despacio, piensan con más calma y se permiten ser parte del paisaje. Cuando se va a pie, lo más duro no es subir sino bajar; subiendo se hacen paradas seguidas y se va dosificando el esfuerzo; al bajar las piernas sostienen todo el peso, y ahí se siente entonces el rigor de la caminata.



Fotografía de
Jenny Paola Suárez

Hay varios tipos de caminos, según el tiempo y el nivel de dificultad, pero uno de los que más le gusta a la gente es el Cerro del Cóndor, donde la laguna se ve de extremo a extremo. También está Laguna Vieja, un sitio con una belleza de esas que solo aparecen cuando se camina entre pajonales, frailejones grandes y pequeños, musgos, líquenes, arbolitos y junquillos que resguardan este lugar sagrado.

Acá siempre les decimos a quienes nos visitan que hay que aprender a disfrutar del sol o de la lluvia.

Sogamoso

MUELLE DEL LAGO

Fotografía de Tomás
Leonardo Cárdenas

El
Crucero

Pueblito
Antiguo

En verano, sea entre diciembre y febrero o entre junio y agosto, pueden hacerse recorridos con buena hidratación y protección solar, porque la radiación es alta. En esa temporada se ven los diez tipos de frailejones, a veces también águilas y al barbudito de páramo, el famoso colibrí de nuestro territorio.

Pero también pueden venir en invierno, entre marzo y mayo o entre septiembre y noviembre; aunque la neblina y la humedad son más fuertes, la naturaleza se ve más frondosa, aparecen lagunas que en verano están secas y es más frecuente ver venados. Esta es una temporada bien bonita. Como parte de nuestra cultura muisca-chibcha, siempre que subimos a la montaña llevamos un arbolito para sembrarlo, pedir permiso y dejar una huella positiva de nuestro paso.

También ofrecemos un turismo cultural, agrícola y campesino. Tota viene de la lengua muisca: "to" significa agua, "ta" labranza.

No se entiende este ecosistema sin la vida campesina de Aquitania, Sogamoso y Tota. Desde que se llega al territorio se siente el olor a cebolla, a hierbitas aromáticas y el sonido de las herramientas. Gran parte del recorrido pasa entre cultivos, así que aprovechamos para contar de qué

se trata y, si hay gente trabajando, nos detenemos a preguntarles qué hacen. Para eso sirve la alianza estratégica cultural y comunitaria.

Se puede desayunar en una casita campesina las recetas que preparan las sabedoras de la gastronomía: un caldito de papas, una changua, un pedacito de queso campesino, una arepita boyacense y nuestra versión de agua de panela, que llamamos "agüita del buen vivir" y lleva diez hierbas medicinales.

El Museo del Lago de Tota fue creado hace diez años por mi familia. Es un museo de la cultura boyacense. Nos interesa que quienes llegan conozcan esta cultura, que nace de este páramo y también lo cuida. Tenemos un "Stand Up Cultural Comedy" que gusta mucho. Hicimos una investigación con la comunidad e identificamos distintas formas de ponerse la ruana, cada una tiene su nombre y suele ir con una actividad distinta; entonces "nos ponemos las cosas de ruana" y presentamos 22 maneras posibles de usarla. Así la gente aprende y se anima a comprar una, ya sea en las fábricas de ruanas o también a las campesinas que tienen telares en sus casas, en las veredas, y que las traen para venderlas en el día de mercado.

A la entrada del museo hay una frasecita que dice: "Apreciado visitante, deje de lado los prejuicios, el afán y el mal genio, goce el espacio, disfrute el momento". Esa es la invitación que hacemos.



FARO

DE SUESCA A LOS NEVADOS, EL ESPÍRITU TRANSITA LIBRE



Cundinamarca y eje andino central, entre los 2.600 y más de 5.000 m. s. n. m.



Diana Romero, Leyla Cárdenas y Paola Varón Caminantes, escaladoras, montañistas y guías de turismo de naturaleza y aventura-Asociación Colombiana de Guías de Montaña y Escalada (ACGME)



Briceño



Fotografías de
Paola Varón y
Diana Romero

Para acercarnos al turismo de montaña en Colombia, queremos hablar de dos territorios que conocemos de cerca. Por un lado tenemos las rocas de Suesca, en Cundinamarca, donde muchas personas en nuestro país tienen su primer encuentro con una vertical y aprenden a leer una pared para planear por dónde escalar, cómo moverse, a confiar en el equipo; allí entienden que en la montaña todo pasa cuando se logra un acuerdo entre cuerpo, mente, voluntad y espíritu, no porque se conquiste sin conciencia la verticalidad de la roca. El otro territorio es el Parque Nacional Natural Los Nevados, entre Caldas, Quindío, Risaralda y Tolima, allí el cuerpo entra en una experiencia de alta montaña, donde la altura y el esfuerzo nos dejan

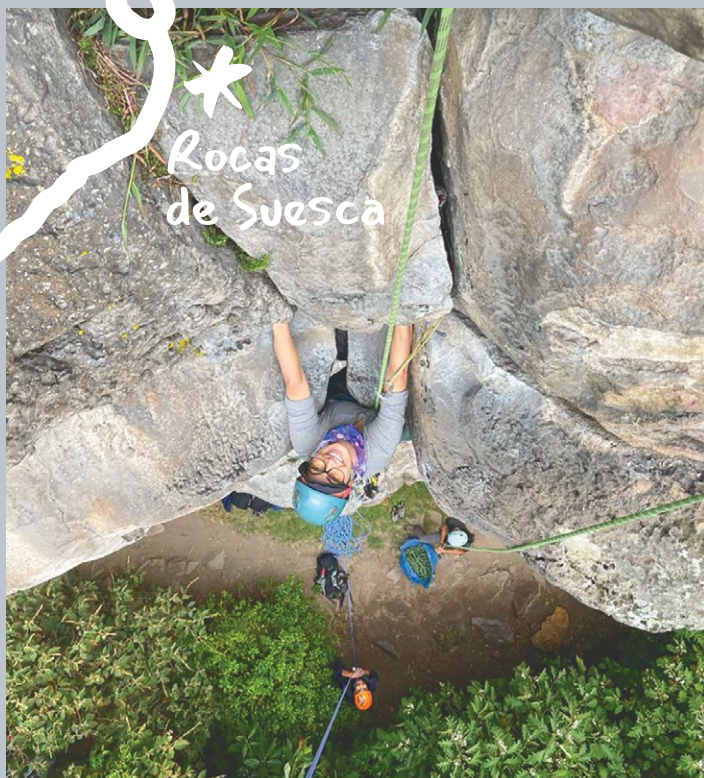
sin aliento a medida que avanzamos hacia las cumbres paramosas y nevadas.

Hablar de estos dos lugares también es hablar de una riqueza muy particular de nuestro país, la posibilidad de caminar por el bosque altoandino y el páramo, atravesar morrenas de rocas, acercarse al glaciar y escalar terrenos verticales para llegar a sectores de la montaña que de otra forma serían inaccesibles. Aunque estas prácticas puedan parecer modernas, están ligadas a tradiciones ancestrales que han conectado al ser humano con las montañas sagradas. No es menor que Colombia cuente con cuatro grandes sistemas montañosos, tres cordilleras y la Sierra Nevada junto al mar.

Terminal de
Transportes
de Bogotá

Hablemos de los farallones de roca

Las Rocas de Suesca están a una hora de Bogotá por carretera pavimentada. La caminata de acceso es corta, el recorrido sigue la línea de ferrocarril, entre el farallón y el Río Bogotá, que en esta parte alta de la cuenca aún está vivo. El sonido que define el lugar es el del río y el de las aves, estas vuelan entre la roca y los árboles. El sol cae de un modo diferente según la hora del día, pero depende también de la cara del farallón que se contemple; así la roca se deja ver en sombras marrones, verdosas o grisáceas, bajo el cielo azul o encapotado típico de la Sabana de Bogotá. Para quienes guiamos allí, este lugar es un refugio para el espíritu, donde cada día volvemos a aprender a estar en movimiento sin forzar el silencio con el ruido de la ciudad ni con el de nuestras propias mentes.



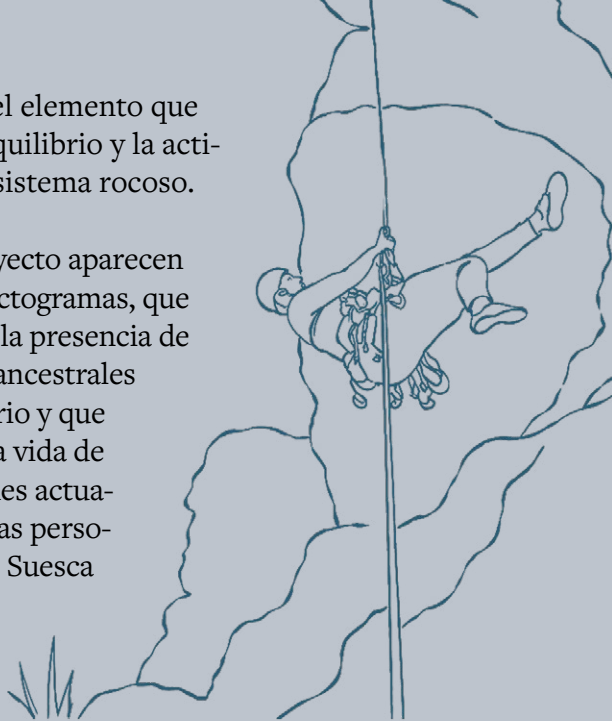
Una experiencia en Suesca puede durar medio día o un día completo. Inicia con una caminata al lado del río o sobre el farallón. En un área pequeña se pueden observar diferentes ecosistemas muy distintos entre sí. Está la llanura de inundación del río con el bosque nativo al lado y lado del cauce. Están también los quiches, los musgos, las orquídeas y las bromelias “barbas de viejo” que crecen en las paredes de arenisca. Más arriba está el bosque secundario que crece en la base y en la cima de las rocas. Mientras se avanza

huele a agua, el elemento que mantiene el equilibrio y la actividad de este sistema rocoso.

Durante el trayecto aparecen también los pictogramas, que dan cuenta de la presencia de comunidades ancestrales en este territorio y que dialogan con la vida de las comunidades actuales. Hoy muchas personas jóvenes de Suesca rescatan ese legado, ven en la guianza una manera de permanecer en su territorio y de acompañar a quienes visitan “el patio de su casa”; encuentran así su sustento en estas nuevas formas de turismo y de diálogo con el territorio. La verticalidad de la roca es todo un aprendizaje de uno mismo, del movimiento del cuerpo, del diálogo interno, de cómo mantener la calma bajo presión por medio de la respiración consciente, de la voluntad de llegar un poco más alto en cada paso y de sentir la adrenalina en un entorno retador pero seguro.

Suesca es una muy buena escuela para acercarse a la alta montaña y también para la vida. Aquí aprendemos a leer una pared de roca y a entender el cuerpo bajo el esfuerzo físico y mental.

Al sostener el propio peso para avanzar en la vertical, el esfuerzo se siente en todo el cuerpo, desde los dedos de las manos hasta los pies; también se siente en la mente, al confiar en la destreza física y en el equipo de escalada cuando uno queda colgando de la cuerda y la distancia hasta la carrilera y el río parece infinita. Aprendemos además a respetar los tiempos del terreno y a prepararnos para los cambios de la roca y del clima que nos exigen ser versátiles y flexibles.



Ahora hablemos de la alta montaña

El Parque Nacional Natural Los Nevados es otra escala de dificultad y de experiencia, por encima de los 3.500 metros el cuerpo cambia de ritmo antes de que la mente lo entienda. El aire se siente más ligero y el esfuerzo al respirar aumenta. Los tiempos se reorganizan alrededor del clima. Las mañanas despejadas son para moverse y las tardes, que pueden cerrarse en minutos, son para la pausa y el descanso.

Mientras se escala encontramos primero el sonido del Río El Cobre, el balanceo de los árboles y el sol en el rostro; luego la vegetación se vuelve más escasa y resistente. En el páramo los frailejones y los cojines de agua dan la sensación de estar en una verdadera fábrica hídrica; más arriba, en la morrena, los pequeños brotes de vegetación recuerdan la fuerza con la que la vida persiste en este ambiente. En un país tan verde como Colombia, pasar del bosque al páramo y luego a la morrena hace sentir que se cambia de planeta en apenas unas horas.

Lo que brinda la noche en las alturas es único. La sensación de estar cobijado por la montaña, ver las estrellas sin escuchar voces humanas ni motores. Los volcanes de la zona suman además el contraste entre el verde del páramo, el marrón de las rocas desnudas de la morrena y el blanco de los glaciares de los volcanes nevados, todo atravesado ocasionalmente por las fumarolas de los volcanes activos. El fuego y el hielo conviven en una misma montaña. Por políticas de Parques Nacionales varias rutas están cerradas a causa del riesgo volcánico activo, esto obliga a hacer una indagación previa antes de planear cualquier recorrido.

El día que buscamos alcanzar la cumbre salimos del campamento en la madrugada, entre la una y las tres de la mañana, esto para encontrar mayor firmeza en el glaciar al caminar, pero sobre todo para contemplar el amanecer desde la cima. La sensación es indescriptible, ponerla en palabras sería minimizar la experiencia. La sonrisa de quienes hemos alcanzado ese punto altísimo, a la luz tenue del amanecer, refleja que todo el esfuerzo por llegar allí vale la pena; luego, el regreso a casa se siente como completar la verdadera cumbre y el espíritu se siente más vivo que nunca.

Organizar este proceso de manera colectiva no siempre ha sido fácil. Muchas veces los mayores



obstáculos han sido la competencia desleal y el ego, sin embargo seguimos avanzando. Toda una cadena de valor sostiene esta experiencia, desde las guías y los guías hasta el transporte local y los hospedajes de base. Por eso vale la pena pagar por procesos que cuidan el agua, la biodiversidad y la soberanía alimentaria de las comunidades que viven cerca de la montaña, contratando la experiencia con agencias locales que la recorren de manera respetuosa y que respetan también a quienes la habitan.

Como guías mujeres percibimos nuestra labor de una manera particular y sentimos la roca y la montaña como espacios de conexión emocional, tanto a nivel personal como grupal. También reconocemos que estos espacios nos han dado mucho sin que lo esperáramos: resiliencia, paciencia y la posibilidad de acompañar sueños y frustraciones.

Para nosotras, guiar no es liderar la conquista de una cumbre, sino acompañar un proceso. Para las tres ha sido un camino arduo y de mucho esfuerzo, en el que nuestra fuerza, habilidad y conocimiento nos han permitido ganarnos espacios que antes parecían reservados solo para hombres. Así, lenta pero constantemente, también hemos alcanzado esta cumbre personal y profesional, acompañadas siempre del amor por la roca y las montañas.

JARDÍN BOTÁNICO LAS DELICIAS: SENDEROS QUE GUÍAN HACIA EL CORAZÓN



Ubicado en el resguardo de Guambía, en Silvia, Cauca, entre los 2.500 y 3.000 m. s. n. m.



Øsik waramik purø tapchik
Asociación Jardín Botánico Las Delicias

Entre montañas, neblina y saber ancestral, una experiencia de turismo indígena invita a reconectar con la tierra, la cultura y el espíritu. En el Jardín Botánico Las Delicias, caminar también es una forma de sanar.

En las montañas del suroccidente colombiano, a 2.680 msnm y en medio de un clima frío que anuncia la cercanía del páramo, la Asociación Jardín Botánico Las Delicias se levanta como un territorio vivo donde la naturaleza y la cultura se entrelazan. Aquí, el visitante no llega solo a observar: llega a sentir, a escuchar y a aprender desde la experiencia.

A pocos kilómetros se encuentra Silvia, un municipio emblemático del pueblo Misak, cuya historia refleja resistencia, identidad y continuidad cultural. Los martes, su mercado tradicional transforma el paisaje en un encuentro de colores, tejidos, alimentos y sabores que revelan la vitalidad de este territorio.

Un recorrido que transforma

La experiencia inicia con una armonización con plantas medicinales, un acto espiritual que marca el ingreso al territorio. Es un momento de pausa, de conexión y de preparación para lo que vendrá.

En la casa ceremonial o tulampiya, el fuego y la palabra abren el espacio para el palabreo, donde los mayores comparten la historia y cosmovisión Misak. Allí también se realizan rituales de ofrenda a la Madre Tierra, en los

que los visitantes pueden participar con respeto, comprendiendo el valor espiritual del territorio.

Sembrar, cuidar y alimentarse bien

En los huertos tradicionales, la comunidad comparte su visión de soberanía alimentaria bajo el principio de “comer sano, vivir sano”. Aquí se enseñan prácticas como la elaboración de abonos orgánicos y el cultivo de alimentos limpios, en armonía con la tierra.

Muy cerca, la casa de la alfarería permite a los visitantes entrar en contacto con el barro y crear piezas propias, reconociendo el valor simbólico de este oficio ancestral.





Además, el espacio es escenario de educación propia e intercultural, donde convergen instituciones, voluntarios y comunidades en un intercambio de saberes.

Postales de llegada

El camino también es parte de la experiencia. Desde Cali o Popayán se viaja hasta Piendamó, y luego a Silvia. Desde allí, el trayecto continúa hacia la vereda San Fernando en carros camperos que recorren el Resguardo de Guambía, o en taxi o mototaxi.

Una experiencia a tu medida

El visitante puede elegir entre diferentes paquetes: recorridos de tres horas, pasadías completos o estadías de hasta tres días. Para quienes desean permanecer más tiempo, el Jardín ofrece cabañas redondas que armonizan con la arquitectura tradicional y el entorno natural.

Naturaleza que enseña

Los senderos interpretativos invitan a recorrer el bosque andino para conocer árboles nativos, plantas medicinales y realizar avistamiento de aves. Cada paso es una oportunidad para entender que la biodiversidad no es solo paisaje, sino vida que se cuida y se respeta.

Cultura que se vive

Durante el pasadía, la música y danza Misak llenan el territorio de ritmo y significado. Los visitantes son invitados a participar en una danza colectiva que fortalece el vínculo entre culturas. La experiencia continúa en la mesa, con el sango, una sopa tradicional preparada con productos de los huertos, acompañada de trucha arcoíris, reflejo de la alimentación local.

La muestra artesanal revela los tejidos propios del pueblo Misak, donde cada diseño cuenta una historia. Estas prácticas —junto con la agricultura, la gastronomía y los productos transformados— hacen parte de una economía propia que sostiene a muchas familias y fortalece la autonomía del territorio.

Cuidar la tierra, vivir en equilibrio

En el Jardín Botánico, todo tiene un propósito. El reciclaje y la reutilización hacen parte de la vida cotidiana: los materiales se transforman y se reintegran en procesos de construcción y jardinería, reafirmando el respeto por la naturaleza.



Un territorio que dialoga con el mundo

Viajeros de Europa —España, Francia, Alemania e Italia—, así como de América Latina y Colombia, han llegado a este lugar en busca de conexión y aprendizaje. Cada encuentro fortalece la identidad Misak y proyecta su conocimiento ancestral hacia el mundo.

Más que un destino, este es un camino. Uno que invita a volver al origen, a escuchar la tierra y a recordar que el equilibrio también se aprende caminando.

LA CARBONERA: EL SANTUARIO DE LAS PALMAS GIGANTES



En Ibagué, Tolima, cerca del límite con Salento (Quindío), entre 1.500 y 3.000 m. s. n. m.



Luis Alfonso Hincapié
Guía líder de Fog Walkers, dedicado al turismo patrimonial en Salento y a interpretar vínculos entre cultura, montaña y biodiversidad



Fotografías de
Luis Alfonso Hincapié

La carretera de trocha serpentea rodeando la montaña, desde Salento hacia el cañón del río Tohecito, del lado tolimense de la Cordillera Central; de alguna manera sigue el trazado del antiguo camino nacional, que durante la Colonia y buena parte de la República fue el paso más importante entre el interior andino y el suroccidente del país. Modernos camperos o clásicos jeeps Willys se abren paso con sus motores entre el paisaje, después de haber cruzado selvas, bosques y laderas, irrumpen en un cañón inmenso, entre pasturas de ganadería, donde la hierba mojada levanta el rocío que sube desde la cañada e intenta cubrir las palmas de cera gigantes que adornan el lugar.

No son unas palmas cualquiera. Además de ser las más altas y longevas del mundo, juntas forman el

bosque más grande que queda de su especie, cubriendo en buena parte lo que desde hace 200 años es la Finca La Carbonera, la finca de las palmas gigantes. Recorrerla en Willys toma un par de horas e incluye no solo lugares, sino la historia del país, la huella del camino que en otro tiempo recorrieron arrieros a pie limpio, a lomo de mula o a rueda de campero, entre los cañones de niebla que separan Quindío y Tolima, dos departamentos hermanados por las familias que hicieron y habitan las ganaderías en medio de los cañones y valles.

Caminar entre el bosque de palmas de cera es una experiencia única, una forma de sentirse diminuto entre plantas de 60 metros que danzan junto a la niebla al ritmo que les impone el viento de la alta



montaña; sus tallos brillan por la cera que les abriga y sus hojas empenachan. Entre el dosel vuelan loros orejiamarillos o rapaces vigilantes. Recorrer este lugar es conocer de un modo diferente tanto a la palma como al camino que dieron forma a nuestra cultura de montaña, en ella el hombre con el hacha y el machete devoró selvas enteras para someter las tierras al cultivo de papa o la producción de leche; allí la cera fue transformada en vela para romper la oscuridad de la noche y se hizo indispensable para habitar las montañas.

La mejor época del año para ir a este lugar depende del tipo de persona. Los veranos permiten ver los paisajes hasta donde la vista alcance, son más cómodos y la carretera está en mejor condición; también hay más gente. En las temporadas lluviosas la niebla torna los paisajes en lugares cargados de magia y misterio. El exceso de humedad que alimenta a orquídeas y bromelias embarra la carretera y el camino, vuelve la montaña un lugar más frío y atrae a menos personas, pero permite disfrutar de algún tipo de intimidad con los Andes.

La comunidad local, afectada de manera directa por diferentes situaciones del conflicto armado pasado, se ha ido adaptando a la llegada de personas que visitan el lugar, lo que ha dado paso a una activación económica ligada al turismo.

Esto ha sucedido principalmente en la carretera que conecta Salento con el Volcán Cerro Machín, trayendo consigo transformaciones positivas dado el incremento de ingresos generado por los pagos por servicios o productos afines a esta actividad. Sin embargo, esa misma búsqueda de oportunidades, cuando ocurre sin control, puede llevar a malas prácticas que deterioran el lugar y convierten una naturaleza todavía prístina en algo que atrae más a quien busca una foto para Instagram que a quien llega con interés por la aventura, la historia y la tradición del territorio. Afortunadamente, las palmas



gigantes están protegidas, casi intocables, como merecen estarlo; del mismo modo muchas de las fincas son zonas de reserva natural donde los bosques siguen reinando.

Es importante contar con un día para ir hasta los bosques de palmas de La Carbonera, saliendo temprano en la mañana, llevar ropa y calzado adecuado y prepararse para el frío y el viento, aunque es imposible anticipar del todo lo que se siente al ver y recorrer las imponentes montañas de los Andes Centrales con su bosques, pasturas y palmas.

LA PROVINCIA DE MÁRQUEZ: UNA DESPENSA AGRÍCOLA



En el Centro-Sur de Boyacá a 2.727 m. s. n. m.



Nydia Zoraida Caro
Cocinera tradicional y guía de turismo

A veces la comida es la primera vía para conocer un territorio y su gente, probar qué comen, ver cómo cocinan. En esa relación afectiva, espiritual y cotidiana que cada cultura tiene con la comida también comienzan muchos viajes. Por eso quiero hacer este recorrido de mi tierra por ahí, porque para nosotras la cocina es central en lo que somos. En la casa aprendimos que querer y cuidar también era cocinar. Mi mami nos hacía unas comidas deliciosas, en cada plato iba ese “los quiero mucho, mijitos” que nos reunía con mis hermanos alrededor de la mesa. La cocina lo lleva a sumercé de vuelta a los amores, a las tristezas, a la abuelita o a la mamá que le cocinaba, a un sabor nuevo o a uno que ya había perdido.

Con los años, la experiencia me ha enseñado que el aroma y el sabor de un plato no solo está en las recetas; está en la

riqueza del suelo, en el trato bonito que ha recibido el cultivo y en la energía con la que cada quien llega a la cocina. Mi abuelita decía que mi hermana no podía entrar cuando se estaba haciendo la sopa porque la cortaba. Y cuando se la servía, uno veía que ya para el segundo bocado hasta la sopa más espesa se volvía agua. Son energías. En mi cocina, cuando algo pasa y la comida no queda, empiezo a buscar de quién viene esa carga.

Empecé a ver la necesidad de mostrar la cocina que aprendimos en la casa y comprarle el mercado a los mayores y a las mayores para convertir todo eso en una propuesta de valor para quienes nos visitan.

La labor de una cocinera también está en pensar qué va a poner en el plato, porque lo que pone ahí impacta a un territorio. Si ofrezco salmón, donde lo que se cultiva es trucha, pues no estoy ayudando a nadie.

La provincia de Márquez está hecha de maíz. Los diez municipios que la conforman hacen parte del Paisaje Cultural Campesino Boyacense, un territorio que es despensa agrícola de Colombia. Aquí del maíz salen garullas, mantecadas, galletas, chicha, masato, almojábanas, sopas, mute y jutes, que cada semana viajan hasta la capital y le devuelven a más de un paisano el sabor de su tierra; también hay arepas y envueltos que, aunque se hagan con ingredientes similares, saben diferente en cada pueblo. Junto a esos sabores siguen vivas técnicas de antaño como la cocción en leña, el uso de ollas de barro, el tostado en



Fotografía
de Rudy Black Mosquera



FARO

tiesto, la laja para los amasijos y hasta la cocción bajo tierra.

A la provincia se entra por Ventaquemada. Allí se celebra el Festival de la Arepa y el municipio todavía carga con orgullo el Guinness Récord de la arepa más grande del mundo. Ahí también está Tesoros Nativos, un proyecto familiar campesino que rescata y conserva más de cincuenta variedades de papas nativas colombianas, y que tiene en el Biomuseo de la Papa Nativa una forma de salvaguardar la memoria del campo. Son papas de colores que en unas papas chorreadas se vuelven una fiesta para el paladar.

La capital de la provincia es Ramiriquí. Ahí las arepas reciben el nombre de milagrosas que viene de la costumbre de llevar un canasto llenito de ellas cuando se va de visita, porque abren puertas y estrechan lazos.

La celebración más conocida es el Festival Internacional del Maíz, el Sorbo y la Arepa. Muy cerca está también Oasis El Endrinal, un parque ecológico con senderos, lagos y jardines que se ha vuelto otro de los lugares queridos del municipio.

La tierra templada de la provincia está en Jenesano. Su clima se debe a su cercanía al río que nace de la unión del Juyasía y el Teatinos. Tiene calles empedradas, casas coloniales y una tradición

artesanal muy fuerte alrededor del fique. Allí las mujeres transforman esa fibra en alpargatas, sombreros, bolsos, coladores y otras piezas para recoger la cosecha, llevar algún almuerzo al rastrojo o al mercado, entre muchos otros usos. Vale la pena nombrar también a Boyacá-Boyacá, el pueblo que lleva el nombre del departamento, donde todavía se visitan talleres de alpargata boyacense y se celebra el Festival de la Alpargata de Fique.

Al pasar por Ciénega, las fachadas en piedra y la laguna La Calderona cambian el paisaje del viaje. La Calderona, un cuerpo de agua de origen glacial rodeado de bosque altoandino y frailejones, se vuelven parte del páramo de Bijagual, nuestro guardián y proveedor de vida. Cada vez que vuelvo a ese

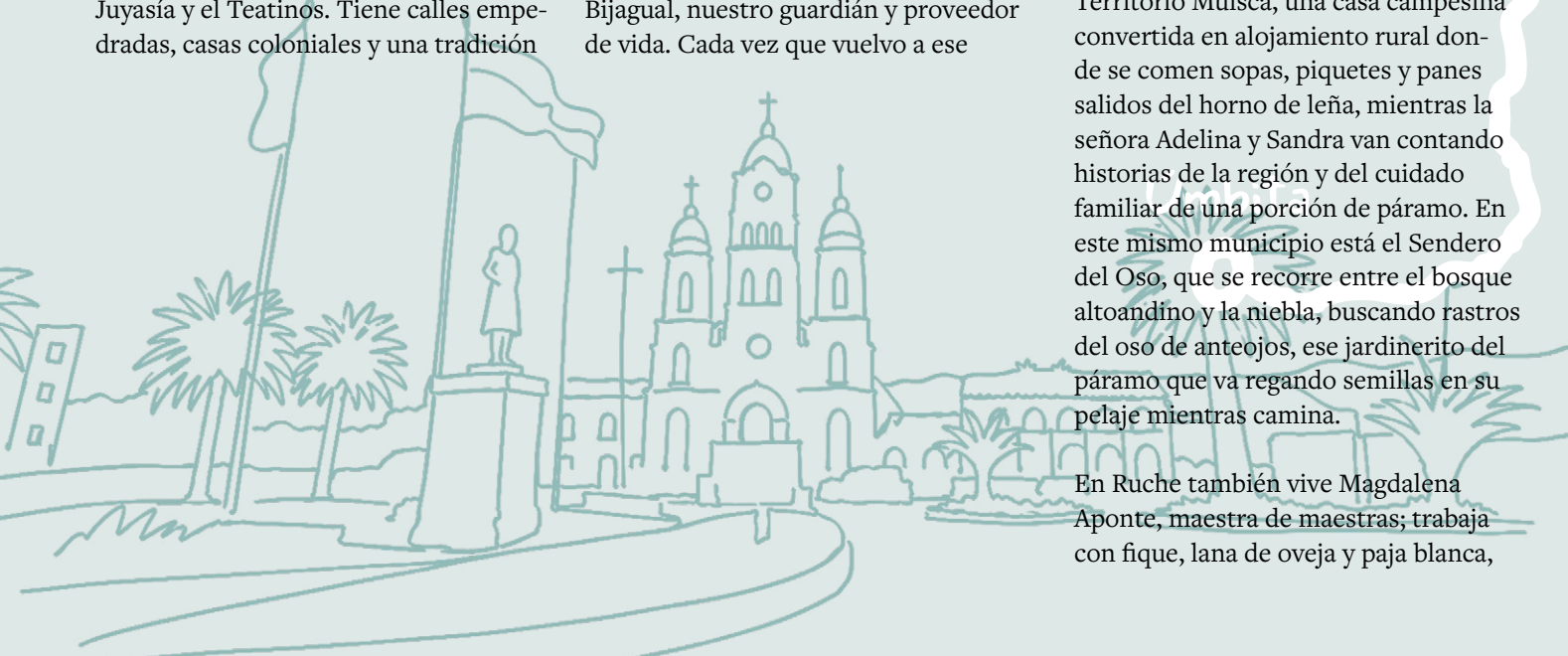
sendero siento como si fuera la primera vez, porque tanto la montaña como yo nunca somos las mismas, aunque ya llevemos una larga historia juntas. Allí se realiza el Festival de la Piedra y la Labranza que nace de la arquitectura en piedra laja que todavía sostiene las casas y la iglesia del pueblo. A eso se suma la vocación lechera de la zona, de donde salen quesos, cuajadas, yogures, helados y mantequilla de verdad.

En Tibaná se celebra el Festival de la Arriería. Antaño, los arrieros traían la miel de Zetaquirá y Miraflores y subían por el páramo de Mamapacha-Bijagual, por caminos estrechos y difíciles. Siguiendo una de esas rutas, en la vereda de Ruche, está La Casa del Viejo Territorio Muisca, una casa campesina convertida en alojamiento rural donde se comen sopas, piquetes y panes salidos del horno de leña, mientras la señora Adelina y Sandra van contando historias de la región y del cuidado familiar de una porción de páramo. En este mismo municipio está el Sendero del Oso, que se recorre entre el bosque altoandino y la niebla, buscando rastros del oso de anteojos, ese jardinerito del páramo que va regando semillas en su pelaje mientras camina.

En Ruche también vive Magdalena Aponte, maestra de maestras; trabaja con fique, lana de oveja y paja blanca,



Fotografía
de Ximena
Concha



Tunja

hace tinturas con semillas, flores, hojas y raíces del páramo, y junto con otras artesanas cuida la paja blanca para que no desaparezca. Además conserva los saberes ligados a la siembra y la cosecha de maicitos y frijoles nativos amarillos, morados, negros y blancos.

En Nuevo Colón se juntan en enero el Concurso Nacional de Música Campesina, las fiestas en honor a Nuestra Señora de la Antigua, la feria frutícola y el concurso de silletas agrícolas. Estas silletas no cargan flores sino legumbres y verduras. Hay fruta por todo lado, y lo mejor es comerla recién bajada de la mata, porque sabe distinto cuando no le tocó madurarse en el camino.

En Úmbita el clima es frío y el paisaje está marcado por el cerro de Castillejo. Allí los Guardianes de Páramo hacen recorridos y labores de cuidado de la flora silvestre, y entre sus celebraciones se cuentan la Feria de Mitaca y la fiesta del campesino. Es un lugar de montañas envueltas en neblina, musgos y frailejones.

En Viracachá están las carresterías y las fiestas patronales. Para quien quiere caminar, la ruta lleva hasta los jeroglíficos chibchas o la Piedra Respondona, la Cueva de los Murciélagos y los Baños de Rumá.

Ciénega

Ramiriquí

Jenesano

Tibaná

Fotografía
de Ximena
Concha

Turmequé es la capital mundial del tejo y uno de los municipios más antiguos del país, el lugar donde se habría escrito el primer memorial de agravios contra los abusos cometidos sobre los indígenas. En noviembre se celebran las fiestas de la Virgen del Rosario, acompañadas de muestras culturales y murales reconocidos por el Ministerio de Cultura. A eso se suma el templo parroquial, que conserva en sus paredes los vestigios de las pinturas realizadas por nuestros antepasados muisca, quienes construyeron la mayoría de los templos católicos de las provincias.

En los recorridos turísticos nosotras siempre tratamos de no ofrecer tanta comida, porque casi siempre la retroalimentación es que comimos mucho.

Pero es que la cocina campesina es abundante. Y eso también hace parte de la experiencia. Esta oferta turística es una forma de seguir cuidando lo que somos.

PROVINCIA DE MÁRQUEZ

Lugares para conectar con el territorio a través de los sabores y saberes

ÚMBITA

- * Restaurante Endémico: Cocina tradicional colombiana. Contacto: Brayan Moreno · 315 060 2429.
- * Finca El Chizo: Talleres de cocina tradicional y amasijos de maíz; recorridos por Cerro del Castillejo, páramo de Cristales, Castillejo y Guacheneque. Contacto: Dianid Martínez · 314 223 7916.

TURMEQUÉ

- * AITAB – Asociación Innovadora de Tubérculos Andinos de Boyacá: Recorrido interpretativo con custodios de semillas. Contacto: Graciela Orjuela · 313 335 1253.

NUEVO COLÓN

- * Claudia Pulido: Talleres de conservas, mermeladas y caramelos con frutas locales. Contacto: 311 357 4368.
- * Café Artisen: Dulces y postres elaborados con frutos del municipio. Contacto: 311 357 4368.

TIBANÁ

- * Casa del Viejo Territorio Muisca: Cocina tradicional campesina y recorridos por el sendero del Oso (páramo del Bijagual). Contacto: Sandra Soler · 311 448 8417.
- * Magdalena Artesanías: Talleres de artesanía con fibras y pigmentos naturales. Contacto: Magdalena Aponte Gutiérrez · 310 768 6764.

JENESANO

- * ARTEJEN: Talleres de artesanía tradicional con fibras naturales. Contacto: Marta Moreno · 315 436 7849.

RAMIRIQUÍ

- * Del Fogón Saberes Gastronómicos: Talleres de cocina tradicional campesina. Contacto: Nydia Zoraida Caro · 313 220 4849.
- * Mirador Piedra Linda: Recorridos por cultivos y experiencias de cocina tradicional. Contacto: Rocío Vargas · 310 720 6018.
- * Natural Figue: Taller artesanal, cocina y medicina tradicional. Contacto: Celia Soler de Rivera · 312 574 9494.

VENTAQUEMADA

- * Restaurante Estime Sumercé: Cocina tradicional y talleres de arepas boyacenses. Contacto: Lyda Moreno · 321 402 4307.
- * Tesoros Nativos: Degustación y reconocimiento de variedades de papa nativa recuperadas por campesinos guardianes de saberes. Contacto: Yudy Briceño · 314 268 7367.

CIÉNEGA

- * Tradición con Sabor a Maíz: Cocina tradicional, talleres y recorridos por el páramo del Bijagual. Contacto: Ángela Hernández · 310 763 3030.

VIRACACHÁ

- * Don Baudilio Apicultura: Experiencia “Apicultor por un día” y elaboración de chiraviras. Contacto: 310 751 9091.



FARO

NABUSIMAKE: LUGAR DONDE NACE EL SOL



Territorio Arhuaco en la
Sierra Nevada de Santa Marta,
a 2.000 m. s. n. m.



Mamo Elkin Torres
Líder espiritual de la comu-
nidad Ikū (Arhuaca)
y mediador turístico de
Ikarwa y Nabusimake



Yo no puedo decir que en Nabusimake haya un solo camino para todo el mundo. La gente pregunta cuál es el plan, qué se hace el primer día y qué se hace el segundo, pero yo les digo que eso depende porque cada uno trae su propio camino. Primero consultamos a la Madre Tierra, al Padre Sol y a los Mamos mayores si la persona puede entrar al territorio. Se mira cuánto puede caminar, si puede ir al río, a la laguna o a la montaña, o si lo que necesita es dormir y descansar. Yo recibo personas con distintas intenciones. Algunas vienen con el corazón puesto en aprender cómo sanar a la Madre Tierra. Por eso aquí

no hay un solo recorrido, sino varios, y cada uno se va mostrando según quien llega.

Cuando las personas suben conmigo, primero llegan a la casa. Ahí dejan las maletas y se acomodan. Donde yo vivo hace calor, ese calor ayuda a sudar y a sacar la contaminación. Después vamos al lugar donde se hace la limpieza, porque antes de entrar, de caminar, de comer o de tomar agua, primero hay que presentarse. Cada persona necesita permiso de la comunidad y del mamo. Luego se armoniza para que entre bien, para que el territorio no le haga daño. Si la persona entra sin eso, Seynekun, la Madre Tierra que es muy poderosa, la rechaza. Le cae mal el agua, la comida, los avichuchos, el monte. Aquí las avispa, las hormigas, el río, el calor sienten a la persona que llega, por eso primero se mira qué intención viene cargando.

La subida empieza en Valledupar y sigue hacia Pueblo Bello. Desde ahí son casi treinta kilómetros montaña arriba, por trocha y piedra hasta Nabusimake. Son





están tejiendo. Desde el origen el tejido representa el pensamiento que se entreteteje y deja en cada mochila un significado. Los hombres suelen estar en los sitios sagrados y desde los quince años llevan el poporo, la mujer espiritual, una calabaza seca que guarda cal hecha de concha tigre. Esa cal se mezcla en la boca con la hoja de coca o ayu. La hoja de coca une el mundo físico y el espiritual. Es la lengua del espíritu y a través de ella entendemos lo que la naturaleza nos dice.

A quienes nos visitan yo no les prometo comodidades. Allí se duerme en hamaca, debajo de árboles o nos sentamos en la maloca hasta la madrugada. Si van a ir a conocer y a sentir, ¿para qué van pensando en cama? Se toma agua de panela y café y se come lo que la comunidad cultiva y prepara, fríjol, maíz, sopa, yuca, guineo, papa y repollo. Se come con poca sal para poder pensar más claro.

En el fogón hablamos de la Ley de Origen. Ahí están nuestras normas y nuestra forma de entender los ciclos de la vida. Cuando un visitante la escucha con respeto, empieza a verse como una vida más en medio de la naturaleza, nuestra madre, y de las plantas y los animales, que son nuestros hermanos.

cinco horas de viaje. En ese trayecto nos desprendemos del calor del valle y subimos hasta la altura fría de la montaña. Los olores de la naturaleza empiezan a borrar la polución de la ciudad. El español se va quedando atrás y se empieza a escuchar la lengua Ikū. Aparecen las casas de bareque y paja, y también los ríos, manantiales y cascadas donde el agua todavía está viva.

Las personas que vamos a ver visten de blanco. El gorro representa el pico nevado; la camisa, las montañas que bajan de lado y lado; el pantalón los ríos y los manantiales, y la faja representa la Línea Negra, la frontera espiritual de la Sierra Nevada. Dentro de esa línea los ancestros encontraron muchos puntos sagrados para proteger y ver el futuro. Hoy ha sido transgredida muchas veces, pero nosotros seguimos cuidando dentro de ella los conocimientos de la Ley de Origen.

Nabusimake, que en Ikū significa “lugar donde nace el sol”, está en la sierra, que para nosotros es el corazón del mundo. Allí se abre un valle sagrado, rodeado de montañas donde se escucha un silencio que la gente de las ciudades no conoce. Las mujeres

Vengan livianos y con buena disposición. La mejor época es en diciembre y en enero; también en junio y en julio, cuando la montaña está más despejada y hay menos lluvias; pero pueden visitarnos durante todo el año. Traigan hamaca, ropa para el calor y para el frío, y zapatos buenos para andar en piedra. No tomen fotos sin permiso, ni se metan a cualquier parte por su cuenta. No traigan alcohol ni sustancias. Y no vengán mirando el suelo buscando oro o diamantes. Aquí se viene a conocer y a sentir. Uno puede mostrar una laguna o una montaña, pero si la persona no viene con su corazón, no entiende nada; en cambio cuando viene bien, se va distinta.



ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE: LA PARADOJA DE VIVIR EN UNA SABANA QUE ROMPE EL CIELO



En la cordillera oriental de
Los Andes, a 2.640 m. s. n. m.



Martín Zamudio Espinel
Guía profesional, politólogo de
formación e historiador por vocación

**“¿Para qué rascacielos,
si nosotros nacimos entre
las nubes”?**

Salimos hacia el norte, aún en el crepúsculo, cuando todavía el tráfico de la capital no ha bloqueado por completo las arterias de cemento que unen a la ciudad con el campo. El frío cala. Se mete entre los huesos y dentro del carro que nos moviliza en línea recta a lo largo de la sabana. Nos recuerda que estamos en la montaña. Aquí, sabana no significa tierra caliente y baja, pues en esta ocasión representa una gran planicie elevada que se abre paso dentro de la cordillera; está formada por el vaciamiento de un antiguo lago hace varios miles de años. Nuestra sábana montañosa arropa a once municipios y a la ciudad de Bogotá.

Mientras más avanzamos, más se afloja esa ciudad, se desnuda de su concreto y el paisaje empieza a vestirse de los verdes de cultivos, de cercas vivas y de colinas chicas que ponen a rebotar la línea del horizonte a lo distante. Ya no olemos el almizcle citadino matutino, esa mezcla de tinto de greca, polución, brizna y olor a frito de las empanadas de la veci. Ahora se siente la brisa fría, las chimeneas que humearon durante la noche que ya pasó y el olor del pinar distante. Cualquier destino en la sábana supone, por lo general, dos horas de camino saliendo de Bogotá. Quienes aprovecharon para seguir durmiendo recién se des-



piertan con las piernas entumidas y miran desorientados por la ventana. —Si queremos caminar con calma tenemos que movernos para calentarnos—, digo, sabiendo que hay algo de paradójico en mi consejo. Aquí el clima organiza la experiencia. Es él el verdadero guía del trayecto y yo solo soy interprete de su voluntad. El frío, el calor y la lluvia marcan los ritmos; las mañanas arrancan lento, en la canícula el sol nos obliga a detenernos para refrescarnos y en las tardes corremos para encontrar refugio de esas típicas lluvias pasajeras, pero “de gota gorda”, como las llamaba mi abuelita.

Y si el clima es el que guía, la altura es la maestra. Nos enseña a movernos para mantener el calor, a respirar profundo para captar más oxígeno, a desayunar bien para tener energía. A 2.600 metros sobre el nivel del mar, la montaña nos enseña que no la debemos subestimar. Quien lo olvida pueda terminar con soroche, el mal de altura.

Luego de una pequeña caminata para aclimatarnos, llegamos a la plaza principal de alguno de los centenares de pueblitos sabaneros que llenan de vida las faldas de la cordillera. Allí nos recibe de brazos abiertos una doña con un tinto endulzado con panela que



acaba de salir del fogón de leña. Siempre he sentido que el frío de estas mañanas se compensa con el calor de sus gentes.

Hablamos sobre la historia, la cultura y las economías campesinas que rodean las vidas de nuestros anfitriones. En las fincas vemos el proceso de la leche que se convierte en queso. En los talleres vemos cómo el barro se transforma en pocillos. Almorzamos cuchuco o ajiaco, preparado con la guasca, la papa o la arracacha que recogimos con nuestras manos. Tal vez por eso a esta zona le dicen “La Nevera”, no solo por el frío sino

porque aquí hay comida para todos y todas y esa comida hace parte de la despensa agrícola de nuestro país.

En la sabana aledaña a nuestra capital podemos encontrar cientos de lugares prestos a regalarnos una experiencia memorable. Desde las rocas perfiladas que pintan las caras de nuestros ancestros y que nos invitan a escalarlas en el municipio de Suesca y Sutatausa, hasta los pueblitos coloridos que viven de la alfarería y el turismo, como Ráquira y Guatavita. Este tipo de turismo sigue siendo poco explorado, porque la mayoría de los visitantes que viajan para conocer el altiplano termina orientada hacia un circuito reducido que concentra la atención y el mercado relegando muchas experiencias y territorios.

Quienes promovemos el turismo como un ejercicio comunitario, promovemos otras rutas: organizadas por asociaciones de productores, comercio local y agremiaciones de guías, orientadas hacia el beneficio colectivo. Los invitamos y las invitamos a que conozcan la majestuosidad de nuestro altiplano y disfruten de esta cultura andina que se mezcla con la pureza de sus paisajes.



LA MOJANA: EL PAÍS DE LAS AGUAS



Ecorregión al norte de Colombia dentro de la subregión de la Depresión Momposina a menos de 36 m. s. n. m.



Jairo Castro Acosta
Cronista de la Mojana. Con su Aula Flotante de Agroanfibia, navega el bio-ecoturismo comunitario uniendo saberes ancestrales y cultura anfibia



Montería

SENDERO
AGUACULTURAL

Fotografía de Larry Camacho.
Sucre, Sucre. 2025

Esta batea natural es un complejo sistema hídrico donde los ríos San Jorge, Cauca y Magdalena entrelazan sus venas a través de los departamentos de Sucre, Bolívar, Antioquia y Córdoba. En esta ecorregión, que cumple el menester de aplacar el brío de las corrientes para que el majestuoso Magdalena entregue sus aguas al Caribe en completa paz, la vida se mece al ritmo de las aguas. Es un rincón donde el tiempo, abrumado por la inmensidad, se detiene ante un golpe de realismo mágico que obliga a desandar el camino, volver la mirada hacia adentro y dejar que el afán simplemente se vaya.

El paisaje se revela en detalles cotidianos: una hicotea tomando el sol sobre un tronco seco en

la quietud de un zapal. Un chavarrí vigila desde la copa de un campano; su grito anuncia la entrada del foráneo, mientras un callo de garzas alumbra la tarde, posadas como copos de nieve sobre las ramas de una ceiba a orillas del Caño Mojana. Al fondo, patrullas de cuervos huyen espantadas por el ronroneo de una canoa juguetona que surca el espejo de agua.

Para entrar en este país de las aguas, como bien lo bautizó el maestro Isidro Álvarez desde su natal Sucre-Sucre, se debe tomar el vuelo de un pájaro de metal hasta Montería, para luego abordar los taxis correcominos que, en un viaje de asfalto y sabana, te dejan en la puerta de entrada de este mundo: San Marcos.

Acá nos embarcamos en el Aula Flotante, una iniciativa de jóvenes de la Institución Educativa San Marcos y su Experiencia Pedagógica Agroanfibia. Son quienes habitan y conocen el territorio, quienes cuentan su historia navegando sus propias fuentes y visitando comunidades que han aprendido a vivir con la armonía de la subienda y la bajanza. Zarpamos temprano, dejando el amanecer colgado en el puente Guayepo. Antes de que el sol apriete cumplimos con el ritual sagrado: un pescado frito con yuca y bastante suero a orillas del Río San Jorge.

La travesía continúa con Farid García, un hombre que entregó la mitad de su vida al arte de la pesca y ha decidido usar la otra mitad para transmitir los saberes del agua. Farid guía a las y los visitantes por las memorias de este gran espejo líquido. Bajo la destreza y sabiduría anfibia de Santander Simanca, el piloto de la nave, y un baquiano que conoce palmo a palmo estas venas líquidas como si fueran sus propias manos, nos adentramos en la Mojana; aquella que suele aparecer en televisión solo bajo el estigma de las inundaciones, pero que en realidad solo se entrega y se revela ante quienes, con respeto, se atreven a navegarla.

El compadre Juancho nos recibe en La Metra, San Marcos, vereda de casas dispersas sobre un camellón que divide al río San Jorge de la inmensidad de la ciénaga. En este rincón los habitantes acogen al visitante con el mismo calor humano que los une. Siguiendo la ruta, la canoa voladora nos lleva hasta Cuiva, en San Benito Abad. A orillas del Caño Viloria, la comunidad resiste con entereza a una corriente que ya ha devorado calles enteras. Sin embargo, el

río no ha podido borrar la memoria de abuelos como Donaldo Díaz, quien custodia el relato de los camellones Zenúes que aún abundan en la zona: huellas de una sabiduría milenaria que, escrita en el agua y el barro, sigue siendo el mapa eterno de nuestro corazón anfibio.

La canoa nos interna ahora hacia Las Lomas de San Juan, un pueblo que emerge en medio de la Ciénaga Grande. Allí florecen las historias de mujeres pescadoras capaces de abrir una atarraya tan grande como sus propios sueños. Entre ellas se hace leyenda la historia de Carmen Acevedo, mujer de hacha y machete, quien por más de treinta años dominó el oficio del agua.

Finalmente nos encaramamos en la Ciénaga Mamarra, cofre de agua sagrado cercano al Cauca. Aquí la comunidad custodia su soberanía alimentaria: pescan en fechas específicas para que la vida se regenere. Es la resistencia de un pueblo anfibio, dueño de su destino y sus aguas.

★ San Benito Abad

Navegar La Mojana es entender que la vida se comparte con la corriente. Entre saberes ancestrales y el vuelo de las garzas, esta batea natural nos enseña que el progreso real es la armonía.

★ Ciénaga Grande

Aquí, donde el corazón es anfibio, el agua abraza una cultura eterna que resiste, fluye y renace.

★ La Metra



TAME: UN MAR VERDE



Municipio de Arauca, en una meseta de las estribaciones de la Cordillera Oriental, a 316 m. s. n. m.



Clarena Solórzano Anave
Gestora Cultural-Asociación de Artesanos de Tame



Para hablar de Tame hay una canción que siempre me gusta cantar, dice: “Al pie de la cordillera, sobre una linda meseta, hay un pueblito oriental que por nombre Tame lleva y la historia lo apellida Cuna de la Libertad”. Me gusta porque cuenta a Tame desde lo que puede ver y sentir quien visita este territorio.

En el llano los cantos acompañan la vida cotidiana y los recorridos ecoturísticos. Tenemos cantos que nacen del trabajo, del desplazamiento por la sabana y de la relación con los animales y los paisanos.

Hay, por ejemplo, cantos de ordeño que se le cantan a la vaca. Uno la toca suave y le dice:

“ponte, ponte mariposa, que en este día taaaaaaaan bonito, vamos a sacar la leche y a alimentar al becerritooooooooo...”

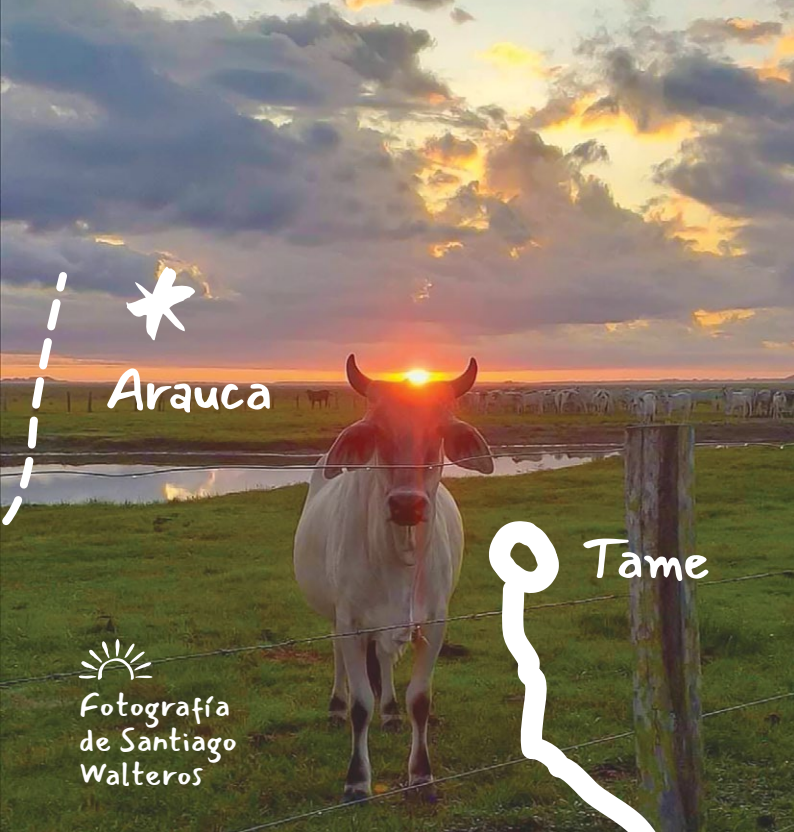
Y la vaquita se relaja y suelta más leche.

También está el canto de cabrestero, que acompaña el arreo por los caminos largos; el canto de vela, más suave, usado antes para apaciguar el ganado cuando no había corral y tocaba pasar la noche en la sabana.

Estos cantos son reconocidos como patrimonio inmaterial y quien viene no solo los escucha, sino que también se mete en la experiencia de enlazar el caballo, buscar el ganado, hacer el ordeño y ver cómo el cuero de la res o el pelo del caballo se trabajan hasta convertirse en llaveros, trenzas, amarras y otros objetos que usamos en las faenas del llano.

Este es el piedemonte, donde la Cordillera Oriental baja y el horizonte largo de los llanos orientales se abre. Tenemos montaña, sabana inundable y llanura con días nublados, lluviosos o de sol parejo. Desde los miradores La Itibana y El Libertador se ven las fincas ganaderas, las palmas de chontaduro, moriche, cumare y, cuando el tiempo lo permite, el Parque Nacional Natural El Cocuy. Aunque el acceso al parque es por Boyacá, para nosotros hace parte del paisaje que alimenta muchos de nuestros ríos, caños y balnearios. Los caminos bajan a la sabana entre lagunas y caños con chigüiros y garzas, muy cerca del Río Casanare, que marca el límite con el departamento vecino. Un río amplio, de aguas turbias, en el que se navega, se pesca y se comparten los cuentos de quienes viven a su orilla.

Acá tenemos muchas rutas que la misma gente ha ido construyendo. Tame sabe a café, a cacao, a plátano y a miel, cultivos que hoy también se comparten como experiencia. En las fincas las familias muestran cómo



Caribabare, donde en la época colonial los jesuitas establecieron un modelo ganadero que dio origen a muchas de las prácticas que hoy nos identifican, como la ganadería y la vida a caballo.

Aquí el turismo no lo hace una sola persona ni una agencia, funciona como un encadenamiento donde cada finca tiene su participación.

Por eso hablamos de turismo comunitario. Es verdad que el tema de la violencia ha limitado mucho el crecimiento turístico, pero una cosa es lo que se escucha desde afuera y otra muy distinta es estar aquí. Acá aplicamos la ley del llanero que es darle la mano al que llega. Quien quiera venir tiene que hacerlo con la disposición para disfrutar al máximo y traer bastante estómago para comer. Acá les atendemos con cuidado y les pedimos también no botar residuos, mantener distancia con la fauna y no alimentar a los animales.

se siembra, se recoge y se cocinan las preparaciones tradicionales que se sirven en pocillos y platos de peltre pintados por los artesanos del territorio. Quienes visitan pueden sembrar, involucrarse en los oficios de la cocina y llevarse algunos productos.

El recorrido por Tame también pasa por la historia del país. Este municipio ocupa un lugar importante en la denominada Ruta Libertadora, aquí se encontraron Bolívar y Santander en 1819, antes de la campaña de Independencia; por eso se le llama Cuna de la Libertad. En el casco urbano pueden visitarse lugares como la Plaza del Encuentro, que recuerda ese brindis entre los dos generales; el Parque General Santander, que reúne monumentos asociados al Ejército Libertador; el Parque Mausoleo Los Lanceros, que honran de manera especial, a los cuatro tameños que participaron en esa acción; a estos se agrega el Museo Antropológico de la Orinoquía, donde se conservan piezas y documentos que ayudan a entender el pasado y el presente araucano.

También hay monumentos que hablan de otras memorias: el monumento a la mujer llanera, que representa a esa mujer que iba al río, lavaba, recogía leña y llevaba a su hijo. Está también el monumento al indio Girara, que recuerda a los pueblos originarios que habitaron estas tierras y que siguen siendo parte de nuestra raíz. A esto se suma la historia de la Hacienda



Fotografía cortesía de
Mivijajeporcolombia.com
de Samuel Bourille /
Angélica Troya



FARO

33

CERRO AZUL: LAS PINTURAS RUPESTRES DEL GUAVIARE



En la Serranía de la Lindosa
a 226 m. s. n. m.



Norbey Rojas

Líder comunitario, bombero voluntario, forjador de conservación y turismo en La Lindosa. Transforma territorios y vidas desde la acción con niños y comunidades

La Asociación Fantasías Cerro Azul está conformada por campesinos y campesinas que antes tumbaban selva para sembrar coca, pero que hoy son cuidadores del medioambiente y están orgullosos de mostrar sus paisajes, costumbres y cultura; también la integran personas que antes cazaban dantas y que sin embargo ahora las protegen cuando las ven. La experiencia puede durar lo que cada quien quiera, pero para entenderla de verdad se necesita un día completo.

En el Guaviare la humedad es como una segunda piel. El sudor no se evapora, no se lava, no se va, se queda pegado, mantiene la ropa mojada durante todo el día. En la noche, cuando ya hace fresquito, es ideal pegarse un baño con agua fría y salir a escuchar los sonidos de la selva. En esta región si las guacharacas hacen mucha bulla en la mañana, póngale la firma que va a llover; y cuando llueve en el Guaviare, llueve de verdad, con una intensidad que asusta.

Serranía de la Lindosa

Si llega acá y no ha almorzado, lo primero es comerse un plato de pescado dorado. Ese es como el rito de entrada. Después salimos de San José del Guaviare hacia la vereda Cerro Azul, ahí empieza un recorrido que dura de tres a cuatro horas. Se deja atrás el pueblo y se entra a un paisaje llano y caluroso. Es muy posible que en el cielo no haya nubes y por kilómetros al horizonte no se vean árboles, luego todo se vuelve más húmedo, tupido y selvático.

El Guaviare es así, un mosaico raro, una selva densa que se abre a sabanas que parecen llanos infiltrados en la Amazonía. Se sube al primer nivel del cerro, donde están las pinturas mejor conservadas. La piedra se siente caliente y rugosa. Esa es la primera parada, un encuentro con pinturas rupestres de miles de años. Se dice que guardan unos 1.200 metros cua-



drados de pictogramas, y por eso se considera uno de los conjuntos rupestres más importantes de la Amazonía, y quizá del mundo.

Solo en este punto hay más de veinte paneles, de los cuarenta que hay en toda la Serranía de La Lindosa. Son dibujos de jaguares, tortugas, murciélagos y

San José del Guaviare



guacamayas; también hay figuras humanas bailando, cazando, en lo que parecen rituales. Hay espirales, líneas entrecruzadas y tramas geométricas que algunos estudios asocian con tejidos o con canastos de fibra de palma de moriche, como los que todavía tejen las mujeres del territorio. Hay quienes dicen que entre esos trazos rojos y amarillos, hechos con óxido de hierro para aguantar el paso del tiempo, se alcanzan a ver animales que ya no existen, como el megaterio, un oso perezoso gigante extinguido hace miles de años; otros creen que son jaguares, venados y otros animales del monte que todavía andan por ahí.

Después se entra a una caverna de 210 metros, se apagan las linternas y uno escucha hasta su propio latido. Durante este recorrido la idea es escuchar el agua cantando entre las piedras y el aire pasando entre las ramas, dejarse llevar por los pajaritos y respirar profundo.

Luego se llega al mirador, desde donde se observa el contraste entre la selva virgen y el territorio deforestado. Esta vista evidencia el compromiso de la comunidad no solo con la conservación del arte rupestre, sino también con la protección de las áreas boscosas, que ya no se talan. Se termina en un mural de más de 150 metros, con las pinturas de las dantas. Al bajar, la señora de la vereda, que antes cocinaba para los raspachines, tiene listo el almufrito o envuelto en una

hoja. En la tarde, el plan es ir a Laguna Negra a ver el atardecer sobre ese espejo de agua grande y quieto. Y en la noche, si se quedan, se escucha el jaguar. No se ve, pero se siente.

En Cerro Azul quienes atienden, cocinan y muestran las piedras pertenecen al territorio. La plata de los recorridos sostiene a las familias y se reparte entre todos. Ese dinero nos permitió decirle no a la coca. Por eso hay que pagar el recorrido completo, almorzar allí, y si le gusta la artesanía local, comprarla. Cuando vaya al sendero, no raye las piedras, ni se lleve un pedacito de recuerdo, eso es dañar la historia. Cerro Azul es de esos lugares donde el meollo es conectarse con la tierra, con la gente que la cuida y con una historia que antes fue dolor y ahora es orgullo.



FARO

UNGUÍA: LA PUERTA DEL DARIÉN



Al norte del Chocó, en la zona de Urabá, entre los 0 y 12 m. s. n. m.



Neivis Tordecilla
Gestor cultural y guía de turismo comunitario

A Unguía se llega desde Apartadó. Primero se baja por carretera hasta Turbo, unos cuarenta minutos; luego en el puerto se agarra la panga (aquí nadie dice “lancha rápida”, decimos panga). A partir de ahí el mar es el que manda. El recorrido cruza el Golfo de Urabá y deja ver cómo el azul oscuro del mar se mezcla con el café del río en el delta del Atrato. A los costados está la selva exuberante y, de tanto en tanto, poblaciones pequeñas con casas sobre pilotes para que el agua no se meta cuando crezca. El trayecto dura una hora, entrando por bocas del Atrato, Caño Largo y luego Caño Unguía. Huele a madera mojada, a agua en el aire y a sudor de la vegetación. El aire es caliente, pegajoso, y la lluvia aparece seguido.

Aquí somos comunidades afro-ribereñas dispersas a lo largo del Río Atrato y en zonas de manglar. Convivimos con pueblos indígenas Emberá y Guna Dule o Tule. También han llegado antioqueños, cordobeses, sucreños, incluso personas del interior del país, algunas de ellas dijeron: “voy por días”; y ya llevan años.

Acompañó una experiencia en la que la naturaleza y la cultura van juntas. Recibo a la gente en el muelle. Caminamos el pueblo sin afán. Visitamos una cocina de fogón de leña donde se ralla coco y se prepara pescado fresco. A veces seguimos hacia comunidades afro o indígenas donde la gente comparte su vida cotidiana. Los caminos posibles son muchos. Podemos salir en panga hacia los manglares, los bosques gigantes y las playas; recorrer pueblos y tramos pavimentados en moto; o movernos en caballo por la trocha, entre el monte y el río. El camino puede ir hacia Titumate o Tarena en Unguía, o seguir hacia Triganá, Capurganá o San Francisco en Acandí.

Algunas personas quieren pescar, otras aprender cómo se trabaja el cacao o cómo se hace queso artesanal. La partería es otro oficio que se comparte y que hoy está en riesgo de desaparecer. En algunos recorridos navegamos por los ríos que bajan de la Serranía del Darién, caminamos hacia cascadas, visitamos las ciénagas o vamos hasta Balboa, donde hay un nacimiento de aguas termales rodeado de monte y de selva.

Parque arqueológico
Santa María Antigua

Unguía

Foto cortesía
del Instituto
Colombiano de
Antropología
e Historia
(@icanh_co)

Entre los lugares que más interesan está la Ciénaga de Unguía, refugio del manatí; también está el Parque Arqueológico Santa María la Antigua del Darién, donde estuvo la primera ciudad fundada por los españoles en tierra firme en 1510 y donde hoy el trabajo arqueológico e histórico ha revelado piezas y construcciones indígenas y europeas. Fue declarado Bien de Interés Cultural y parque arqueológico nacional.

Somos vecinos del Parque Nacional Natural Los Katíos, Patrimonio Natural Mundial de la Unesco. Dicen que este año podría reabrirse al ecoturismo, luego de casi treinta años de cierre causado por la presión del conflicto armado, la deforestación y los proyectos de grandes obras. Los Katíos es un puente biológico por donde muchas plantas y animales entran a Colombia y a Suramérica. Entre colinas altas, bosques de serranía, planicies no inundables y planicies pantanosas se abren lugares como los saltos del Tilupo, Tendal y La Tigra, o el complejo de ciénagas de Tumaradó, donde hay guacamayas, zorros, perros de monte y chavarrias.



Aquí convive una inmensa variedad de seres vivos. En el agua y en la selva están las dantas, los manatíes y el corredor del jaguar. Por el cielo pasan el águila arpía, las garzas y el martín pescador; en los bordes se dejan ver las babillas, las tortugas y las iguanas.

La vegetación también cambia entre panganas, palmas mil pesos, jacarandas, ceibas, guarumos y buchones de agua, junto al roble, el caracolí y el nazareno en las zonas secas. Si uno sigue hacia Acandí, alcanza a encontrarse con la llegada de las tortugas gigantes a desovar.

Cuando alguien nos visita gana mucha gente. Gana el panguero que hace el viaje por el río o por el golfo, la cocinera que prepara el pescado fresco con arroz con coco y patacón, quien abre su casa para hospedar, quien cultiva y quien sale temprano a pescar. También ganan quienes guían a los visitantes, venden frutas en el muelle, tienen una tienda, alquilan una moto o ayudan con el transporte. Ganan las artesanas, los campesinos, los mineros artesanales y hasta quien vende hielo, combustible o repuestos para las panganas y las motos.

La temporada menos lluviosa suele ser entre enero y marzo. Conviene venir con la vacuna contra la fiebre amarilla y el tétano y tener claro que este no es un destino de comodidades, sino un recorrido que exige buena salud y capacidad de adaptación. La señal móvil existe, pero suele fallar, de modo que hay que prepararse para cierta desconexión. Coordine con tiempo. Aquí quien llega con respeto, casi siempre quiere volver.

Ciénaga de Unguía

Turbo

Bocas del Atrato

Apartadó



FARO

37

ISLA DE BOCAGRANDE: DONDE EL MAR BORDA LUCEROS, EN EL FILO DE LA PLAYA



Parte del archipiélago de Tumaco, en el Pacífico nariñense entre 0 y 3 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.).



Miguel Angel Martínez Prado
Biólogo y magister en turismo sostenible, promotor de la conservación y liderazgo comunitario en el Pacífico colombiano

Hay que llegar al Muelle de la Isla del Morro, en Tumaco. Ahí la gente va y viene con bultos de mercado, maletas, canastos, y niños y niñas colgando del brazo. El aire se pone espeso y huele a pescado y gasolina. Subirse a la lancha es toda una vuelta. Cuando el lanchero le extiende la mano, agárrese, bote primero las maletas adentro pa' quedar más ligero y salte. Cójase bien.

Bocagrande

Ya en el camino, va a sentir cómo cada salto de la lancha se le trepa por la espalda. Da risa, duele un poquito, y en una de esas hasta le entra agua salada a la boca y le queda el sabor pegado. Apenas ponga un pie en la otra orilla y el agua le lama los tobillos, ponga cuidado, al fondo va a oír el chasquido de las conchas en el manglar y a las playeritas picoteando cuando la marea está baja. Es como entrar en un pequeño vórtice donde el tiempo sube y baja cada seis horas.

El alojamiento Las Lilianas es pensado para quien quiera entender cómo se vive allá. Usted va a andar con la arena pegada a los pies, va a probar viche o curado y va a sentir el calor pesado y pegachento buena parte del día.

Si decide ir entre julio y octubre para ver las ballenas, debe saber que el día empieza temprano, cuando el mar todavía está dormido y el sol aún está tímido. Usted se levanta y desayuna lo que haya. Si hay patacón, come patacón. Si hay caldo de pescado de ayer, come caldo de pescado. Después se va con el guía, se monta en la lancha y navegan despacio. No hay afán de na'. Cuando menos lo espere va a oír el bufido grande que sale del agua como un suspiro de animal viejo. Puede que vea el lomo, negro, brillante, que asoma y se vuelve a hundir. A veces salen más, a veces solo sacan la cola y muchas otras solo pasan por ahí.

Si no viaja en temporada de ballenas, no se preocupe. Igual se levanta temprano y cuando tenga la panza



llena, sale con las mujeres al manglar. En el raicero, ellas se agachan y empiezan a buscar la piangua. Usted haga lo mismo, si quiere. Con el sol subiendo, los pajaritos cantando, los mosquitos zumbando y el lodo frío entre los dedos, se le va a ir la mañana.

Y si la piangua no es lo suyo, la otra opción es salir con los hombres a la pesca artesanal. Ellos se montan en sus lanchas pequeñas con motorcito o con remo, y se van mar adentro. Largan la red, esperan y mientras tanto le explican cómo es que saben dónde está

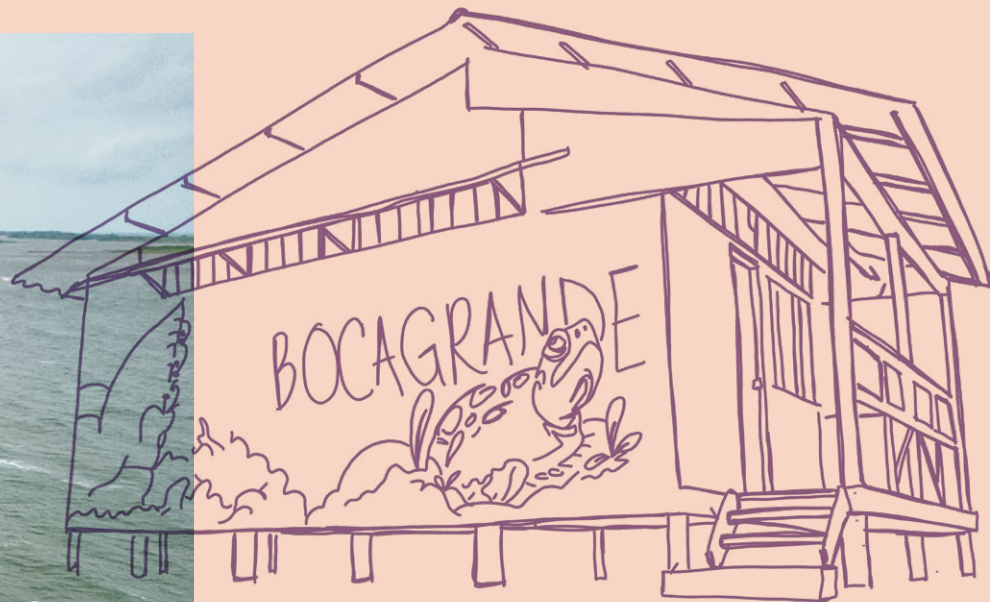
el pescado. Cuando recogen la red sale pargo, sierra, róbalo, a veces algo más grande. Así se le pasa la mañana también, de otra manera, pero igual de buena.

Al medio día empieza el bochoro y ya hay filo. Entonces arranca el taller de cocina tradicional. Las sabedoras le reciben en la cocina con olores que se le meten por el cuerpo. El pescado que se va a cocinar es el que se pescó en la mañana. Las recetas son secretas y no se delatan, le toca ir a conocerlas. Todo va en una olla grande, a fuego lento. Mientras ellas van hablando



usted mete mano, pela, ralla, pica, lava, corta. Ellas corrigen: —así no, más finito, más despacio—, y cuando el encocado está listo, se lo sirven con arroz blanco y patacón. El sabor es cosa de otro mundo.

Después de comer cada quien hace lo que le nace. Puede irse pa' la playa a caminar, agacharse a buscar las conchitas que el mar devolvió, ponerse el chingue y dejarse mecer por las olas. Puede sentarse en la arena a ver cómo el sol se va poniendo naranja, rosado, rojo, hasta que se esconde; o echarse en una hamaca,



cerrar los ojos y dormirse un rato con el ruido del mar de fondo; también puede sacar un libro, leer unas páginas, levantar la vista y volver a leer.

Cuando cae la noche las casas se encienden con bombillitos ahorradores que a veces parpadean. La oscuridad es espesa, pero arriba el cielo se llena de estrellas como no se ven en ninguna ciudad. La gente se sienta afuera. Alguien saca una botella de viche o de curado, un destilado de caña, fuerte y dulce, que le calienta el pecho, le aclara la garganta y le afloja la lengua. Ahí se comparte comida y se comentan los sentires del día.

Aquí gana la mujer que guía en el manglar, el pescador, el lanchero y las cocineras. Con eso pagan la vida. Por eso importa pagar lo que vale y no regatear. Venga, atrevase a conocer. Va a encontrar gente que vive como puede, que se ríe duro, que cocina sabroso y que, cuando le ofrece un tinto o un viche, se lo ofrece de verdad.

Allá la vida se usa pa' vivirla.



SAN ANDRÉS ISLAS: UN PUEBLO AMOROSO, UNA ISLA QUE VIVE EN PAZ



En medio del Mar Caribe, a 775 km al noreste de la costa entre 0 y aproximadamente 360 m. s. n. m.



Job Saas
Músico y agricultor sanandresano

“San Andreees, Old Providence and Ketlina yeye – We are one, a loving people ina thees iland, wou wou...”

–Job Saas

A nosotros los raizales no nos gusta la palabra turista, preferimos más explorador. Me recuerda a cuando éramos bebés y nuestras madres exploraban la tierra

para socavar un hueco y enterrar nuestro ombligo. El mío lo enterraron en una mata de coco. Eso quiere decir que yo estoy arraigado aquí. Y es lo mismo que queremos con el que llega, que vibre con nuestra manera de vivir, con lo que somos y con lo que nos enseñaron nuestros ancestros.

La ruta empieza cuando usted entra a una posada nativa, no a un hostel ni a un hotel, sino a la casa donde nacieron nuestras madres y nuestros abuelos, donde se alojaban las primeras personas visitantes y aprendían nuestra gastronomía, nuestra lengua y nuestra costumbre raizal. Cada posada es diferente, cada una tiene la historia que aprendió y lo que sabe hacer. Cuando usted entra a la Posada Miss Trinie, entra a la casa de la matrona, respira sanación espiritual, porque ahí vivió el primer médico jamaiquino que llegó de uno de sus viajes exploradores, se quedó con los nativos raizales y aprendió de plantas medicinales.

Ahí la matrona le lleva a la cocina, que no está dentro de la casa sino afuera, a una outdoor kitchen construida por ellas al fondo del patio, con carbón y una repisa elevada, donde usted respira lo que somos y cómo comemos. Esa es la primera ruta gastronómica. Luego van al Booby Rock Ocean, donde las matronas cocinan mientras cuentan sobre los fairs and dances

PAÍS RAÍZ. TURISMO
BIOCULTURAL 
Fotografías de Laura Ardila. 2026

Job Saas
Natural Farm

Booby Rock
Ocean





Hay una canción que está sonando mucho, y que me recuerda esto y dice así: “San Andrés, Old Providence, San Carolina, oh yes, we are one, and together we gonna live up strong... in the southwest Caribbean Sea, you know, is a three beautiful islands, with the coral keys. Sweet coconut water, make your skin smooth... the land of our ancestry, true love is necessary.”

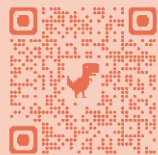
Desde que declararon la isla puerto libre, todo se ha ido complicando. Ya no llega gente a explorar ni a compartir, sino a desordenar. Han venido foráneos, gente del continente, gente colombiana a comprar nuestras posadas y volverlas hoteles, que se parecen a las nuestras, pero no lo son, porque dejan por fuera algo esencial, que son nuestras matronas. Son ellas quienes sostienen todo, organizan la economía, preparan y venden los dulces, guían las experiencias, sin ellas no hay posada, y sin posada no hay experiencia raizal. Por eso para nosotros las posadas son identidad y resistencia, son nuestra tierra, nuestra forma de vivir, de administrar y de trabajar y, así como la tierra, no se venden.

¿Y qué no se negocia? No se negocia la experiencia de compartir con cariño y respeto lo que somos, conocernos desde nuestra cotidianidad, cómo vivimos, cómo hablamos nuestra lengua, cómo cocinamos distinto, cómo nuestra música nace del kriel y no del español, eso no se vende. Yo siempre digo ‘respect, affection and love’ respeto, cariño y amor; porque cuando hay respeto entre culturas hay paz y es el respeto por nuestras diferencias lo que nos guía.

Entonces la verdadera ruta es la posada como puerta a la música, a la comida y al kriel... como resistencia y como identidad raizal.

y sirven en las Fair Tables. Es lo que hacíamos desde niños, la abuela que nos esperaba con el Honey Cake, el pan que los raizales se metían en la mochila y les acompañaba todo el día en el campo sin necesidad de más; el pan que acompañaba toda la jornada de trabajo, el mismo que se les ofrece a quienes llegan aquí.

Otra ruta es la finca Paradise Farm, donde vivimos de lo que yo sé hacer, la agricultura y la música que me enseñaron mi abuela y mi mamá. En Paradise Farm hay una noche especial, el Caribbean Night, un espacio donde nos reunimos músicos raizales ‘da Raizal indigenous musical and movement’ a cantar y tocar kriel. A veces cantamos en español, porque muchas personas no entienden y otras quieren venir y aprender kriel como si fuera una clase, pero el kriel no se enseña, se vive y se comparte. Desde el vientre de mi madre ella me hablaba en kriel, por eso nací hablándolo. Así es, quien llega y comparte con nosotros, lo aprende sin esfuerzo, sin querer comercializarlo, lo aprende naturalmente, porque compartió y porque quien tiene cariño por el raizal aprende de la identidad raizal.



Canción propia Beautiful San Andres, autoría Job Saas.

Escucha la canción escaneando este código QR.



LADO B. UN ESPACIO PARA ABORDAR EL TURISMO DESDE UNA PERSPECTIVA CRÍTICA



Camilo Alvarado

Director de Travolution, organización que fomenta el desarrollo local sostenible a través del turismo comunitario en Argentina, Chile y Colombia

Lado B es un evento en el que se reúnen personas y organizaciones vinculadas a iniciativas de turismo comunitario que necesitan visibilidad, interlocución, reflexión y herramientas para fortalecerse. Impulsado por la Redtupar, la Fundación Travolution Colombia y La Casa de la Paz, este espacio ha sido concebido como una vitrina turística, solidaria y alternativa para darle una mirada crítica al turismo y abrir espacio a proyectos que trabajan desde enfoques de naturaleza, paz y reconciliación, pero que con frecuencia quedan opacados por la ola del turismo convencional.

En Colombia el turismo comunitario ha permitido que muchas organizaciones locales pongan en circulación sus saberes, tradiciones e historias, pero su alcance no se limita a ofrecer experiencias para visitantes. En muchos casos



Fotografía de la Escuela Taller de Cali

también funciona como una estrategia de defensa territorial, una manera de hacer visibles problemáticas locales y una herramienta para fortalecer formas propias de organización y decisión colectiva. Allí, una actividad económica puede convertirse también en una práctica de gobernanza comunitaria para pensar las formas de desarrollo que se quieren para cada uno de los territorios. Ese mecanismo, por el cual una herramienta económica se convierte en una práctica de gobernanza comunitaria, es lo que destaca y diferencia al turismo comunitario.

No se trata de romantizar el turismo comunitario como si fuera bueno por sí mismo. Lo que importa es pensar modelos de gobernanza, es decir formas de organización y decisión colectiva, con apuestas concretas de sostenibilidad

real y realista en el lugar en el que se instalan. Eso es lo que hace finalmente que las comunidades que se embarcan en ese camino lo hagan desde la certeza de que tienen una historia que contar y un puñado de tierra que compartir.

No es sencillo emprender, hacerlo en medio de las complejidades que atraviesan algunos municipios de Colombia implica muchas veces remar a contracorriente.

Aun así, varias iniciativas de turismo comunitario han logrado emerger, sostenerse en el tiempo y abrirse paso en un mercado turístico complejo, poco flexible y exigente, tanto a escala nacional



Frente a esas tensiones, Lado B propone un debate riguroso y abierto sobre la negociación, el valor del trabajo comunitario y las condiciones necesarias para que estas experiencias puedan relacionarse con el mercado sin renunciar a su identidad.

como internacional. Por eso, Travolution, La Casa de la Paz y Redtupar buscaron construir un espacio que permitiera proponer otras maneras de entender la práctica turística y abrir diálogos sobre el relacionamiento comercial, siempre con respeto hacia las comunidades anfitrionas y hacia lugares cuyas historias, formas de vida, dinámicas sociales y ecosistemas no pueden ser tratados como simples destinos de consumo.

Quien visita estos lugares para aprender de sus culturas e historias asume también una responsabilidad frente a las experiencias que recibe. Eso implica reconocer el valor del trabajo comunitario, pagar de manera justa y acercarse a cada relato en su contexto, sin con-

vertirlo en una postal despojada de las realidades que lo atraviesan.

Viajar así abre la posibilidad de escuchar voces diversas, comprender historias que suelen quedar por fuera de los circuitos tradicionales y disfrutar escenarios naturales poco explorados.

Sin embargo, el encuentro entre el mercado turístico y los procesos comunitarios no siempre ocurre en condiciones justas. Algunas agencias aprovechan el desconocimiento de las comunidades para desconocer el valor de sus experiencias, imponer acuerdos desiguales o presionar cambios en sus formas de narrarse y organizarse bajo el argumento de que “eso es lo que pide el mercado”.

Un debate en lenguajes claros, con voz campesina, indígena y afrodescendiente; con voz de pueblo, que tiene tanto que decir y tan pocos espacios para hacerlo.

Esa conversación cobró más fuerza después de la pandemia, cuando muchas personas comenzaron a preguntarse por el impacto de sus decisiones al viajar, por las economías que apoyan y por los vínculos que establecen con los lugares que visitan. En ese contexto, experiencias como las que reúne Lado B adquieren mayor relevancia, pues permiten tender puentes en Colombia y en el mundo, entre quienes buscan viajar de otra manera y quienes sostienen estos procesos desde sus territorios. Ese sigue siendo el objetivo central.

Con su tercera versión en 2026, Lado B reafirmó que el turismo comunitario necesita algo más que visibilidad: requiere conversaciones justas, acuerdos transparentes y espacios donde las comunidades puedan narrarse, negociar y decidir sin renunciar a aquello que les da sentido. Desde ahí, el evento sigue tendiendo puentes entre quienes buscan viajar de otra manera y quienes sostienen estos procesos.



VIAJAR POR EL PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO DE COLOMBIA



José David Aparicio Ávila
Consultor en desarrollo local
y turismo sostenible

Camilo Ernesto Villota Pantoja
Politólogo y servidor público

Viajar por el patrimonio arqueológico de Colombia implica salir de los mapas turísticos más habituales y llegar a lugares donde el viaje pide tiempo, atención y disposición. No siempre son recorridos cómodos. Hay que caminar, madrugar, cruzar ríos, aceptar el barro, el frío, la humedad o el cansancio; pero en esa exigencia aparece el propósito. Frente a una pintura rupestre, una escultura tallada en piedra o una arquitectura funeraria milenaria, surgen preguntas sobre quienes miraron esos paisajes hace siglos, qué pensaban y qué quisieron decir.

Muchas de esas preguntas encuentran camino en las voces de las comunidades locales que conocen los recorridos, cuentan las historias, orientan la visita y ayudan a entender lo antiguo desde el presente. En muchos de estos lugares este turismo es organizado por colectivos y personas que desean emprender sin abandonar su tierra, crear una experiencia, abrir un alojamiento, tejer una pieza artesanal, guiar caminantes u ofrecer su cocina tradicional. Así, el turismo puede convertirse también en una herramienta para fortalecer economías locales, defender el territorio y proteger el patrimonio.

Las recomendaciones que siguen son una selección de lugares que permiten comprender la diversidad histórica, geográfica y cultural de Colombia a través de experiencias que invitan a mirar con más atención.

Nota: para llegar a algunos de estos parques y áreas arqueológicas protegidas, revisa los horarios y tarifas de ingreso en la página del Instituto Colombiano de Antropología e Historia – ICANH.



Parque arqueológico
Teyuna – Ciudad perdida
Departamento: Magdalena
Municipio base: Santa Marta
Por José David Aparicio

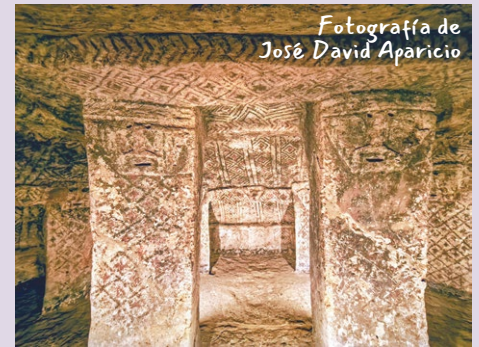
El viaje puede comenzar en el Centro Histórico de Santa Marta, donde se encuentra el Centro Regional Caribe del ICANH, un punto de referencia para acercarse al trabajo de investigación y apropiación social del patrimonio en la región. Desde allí, con reserva previa a través de operadores turísticos locales, se toma un vehículo 4x4 durante cerca de 2,5 horas hasta Machete Pelao.

Nada prepara del todo para lo que viene después: cuatro días de camino por la Sierra Nevada de Santa Marta. El sendero atraviesa bosques de sombra constante, miradores abiertos, ríos de aguas claras que bajan de la montaña y una diversidad de aves, plantas y animales que acompaña el recorrido. La exigencia física, el ritmo sostenido y el contacto permanente con el agua y la selva van transformando la experiencia hasta volverla una forma intensa de conexión con el entorno.

Cuando aparecen las terrazas de piedra de Teyuna se entra en un espacio sagrado. Construidas hace más de mil años por taironas, sus anillos, caminos y escalinatas evidencian un conocimiento preciso del territorio y una forma de

habitar la montaña en diálogo con su pendiente y su hidrografía.

El área forma parte del territorio ancestral de los pueblos indígenas de la Sierra Nevada, quienes mantienen una relación espiritual con este macizo montañoso.



Parque arqueológico
Tierradentro
Departamento: Cauca
Municipio: Inzá
Por José David Aparicio

La entrada suele hacerse desde Popayán o desde municipios cercanos del Cauca y el sur del Huila. En este territorio se encuentra uno de los conjuntos funerarios más singulares del continente: hipogeos o tumbas subterráneas excavadas en roca volcánica, algunas con pinturas de motivos geométricos y simbólicos. Estos espacios revelan la importancia ritual de la muerte en antiguas sociedades andinas. Allí abajo, el silencio es casi ceremonial.

El parque arqueológico se integra a un paisaje montañoso habitado por comunidades indígenas y campesinas, donde persisten prácticas agrícolas tradicionales y una relación cercana con la tierra. La visita combina caminatas tranquilas, descensos a los hipogeos y encuentros con la vida rural. Después del recorrido,

una aguapanela o un café en alguna tienda del camino permite escuchar historias de viajeros y locales. También vale la pena pasar por la plaza de mercado de Inzá, visitar San Andrés de Pisimbalá, alojarse en posadas locales y conocer artesanías locales como tejidos en fique y lana, así como preparaciones a base de coca y medicina tradicional de la comunidad Nasa.



Parque arqueológico de San Agustín y Parque arqueológico Alto de ídolos y Alto de las Piedras
Departamento: Huila
Municipios: Isnos y San Agustín
Por José David Aparicio

A Isnos y San Agustín se llega desde el aeropuerto de Pitalito, en el sur del Huila. Allí se encuentran dos de los complejos arqueológicos más estudiados del país. En el Parque Arqueológico de San Agustín los senderos conectan cuatro mesetas donde esculturas humanas, figuras con rasgos felinos, aves tutelares y seres híbridos que expresan una cosmovisión profunda, vinculada a la naturaleza y al orden del universo, emergen entre pastizales verdes y montañas onduladas. Muy cerca, a una hora por carretera, Isnos ofrece un recorrido más tranquilo, marcado por la presencia del Macizo Colombiano, los nacimientos de agua que alimentan el Río Magdalena, los cultivos de café, los bosques andinos y el encuentro con comunidades locales a través de experiencias de ecoturismo y agroturismo.

En el Parque Arqueológico Alto de los Ídolos y en el Parque Arqueológico Alto de las Piedras se encuentran algunas de las esculturas más monu-

mentales de esta tradición cultural, talladas en piedra volcánica y asociadas a contextos funerarios que aún conservan montículos y estructuras originales. La visita también puede ampliarse con experiencias de turismo rural en fincas cafeteras, cafés especiales, proyectos de conservación como mariposarios y senderos hacia cascadas del Macizo.



Waka de Las Ánimas
Departamento: Nariño
Municipio: La Cruz
Por Camilo Villota

Desde Pasto el viaje por carretera toma cerca de tres horas. La Cruz aparece entre montañas amplias, tonos ocres en las laderas, pequeños bosques tropicales y formaciones que recuerdan que este territorio de agua, fuego y volcanes ha sido corredor entre Los Andes, el Pacífico y la Amazonía. Desde su plaza principal se toma transporte hacia la vereda Las Ánimas, a unos treinta minutos del casco urbano.

En las faldas del Volcán Doña Juana se encuentra el Parque Arqueológico Comunitario Waka de Las Ánimas. Su origen se remonta a los hallazgos de enterramientos prehispánicos y otros vestigios arqueológicos en predios de la vereda. Desde entonces, las familias iniciaron un proceso de organización que hoy se ha convertido en un proyecto de turismo comunitario que busca hacer del patrimonio una oportunidad para la vereda.

La visita es guiada por familias del lugar, entre ellas la familia Cerón Molina. Entre senderos, relatos y vestigios, se entiende que aquí el patrimonio hace parte de la memoria familiar, la organización comunitaria y la manera en que Las Ánimas imagina su provenir.



Usme; donde Bogotá recuerda que también es campo
Departamento: Bogotá D.C
Municipio: Bogotá D.C.
Por Camilo Villota

Basta arribar a Usme Pueblo para sentir que, a pocos kilómetros del centro de Bogotá, el tiempo corre de otra manera. Su arquitectura tradicional, el ritmo pausado de sus calles y la atmósfera del borde urbano-rural hacen difícil creer que se sigue dentro de la capital. Allí empieza, en realidad, la visita al Parque Arqueológico y del Patrimonio Cultural de Usme.

En los predios de la antigua Hacienda El Carmen, donde durante obras de urbanización fueron hallados cientos de enterramientos y vestigios asociados a poblaciones muiscas, emergió uno de los descubrimientos arqueológicos más importantes de la historia reciente de Bogotá.

Sus senderos y recorridos invitan menos a la contemplación y más a los cuestionamientos. ¿Dónde termina realmente la ciudad? ¿Dónde empieza el campo? ¿Puede trazarse esa frontera con la claridad con que solemos imaginarla? Caminar por Usme obliga a reconsiderar esas divisiones. Allí se comprende que Bogotá no es solamente una metrópoli de concreto, sino también un territorio rural, agrícola e histórico sin el cual la ciudad misma sería impensable.

RED TURÍSTICA DE PUEBLOS PATRIMONIO DE COLOMBIA



Angela María Martínez Bernal
Líder Turismo Cultural
Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo



JERICÓ
Cortesía del
Ministerio de
Comercio,
Industria y Turismo
(@mincomercioco)

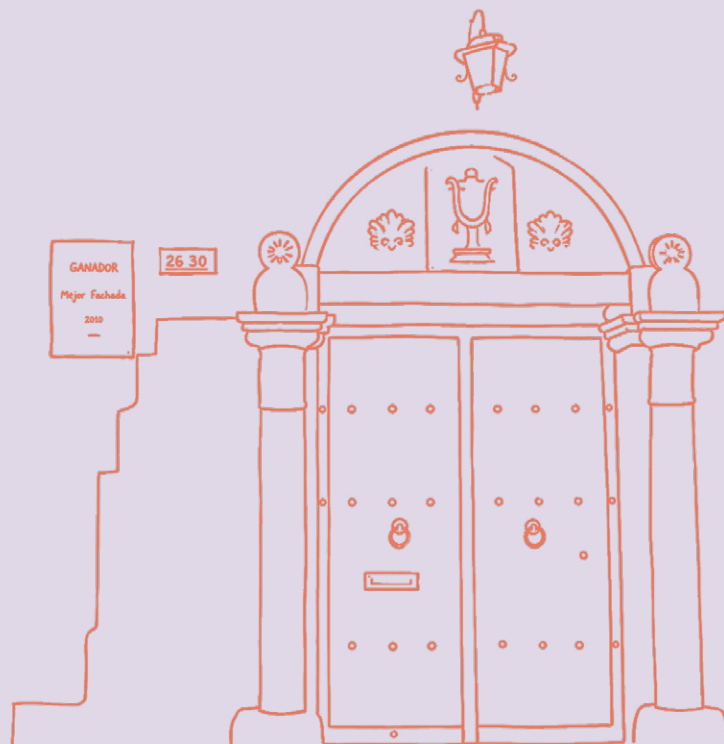
La Red Turística de Pueblos Patrimonio de Colombia es un programa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo que articula actualmente 18 municipios del país con declaratoria de Bien de Interés Cultural a nivel nacional. Su propósito es fortalecer el patrimonio cultural, tanto material como inmaterial: es decir, los conocimientos, oficios, prácticas y formas de vida que se transmiten entre generaciones, a través del turismo, promoviendo su conservación y, al mismo tiempo, generando condiciones para el bienestar de las comunidades.

No se trata de “museos al aire libre”, sino de ecosistemas dinámicos donde personas artesanas, cocineiras tradicionales, ebanistas, músicas, emprendedoras, guías locales y campesinas mantienen un legado que convive con la vida cotidiana y que hoy se traduce en oportunidades reales para las economías populares.

Sus calles, plazas y paisajes culturales cuentan historias que han sido cuidadas durante siglos. Cuando alguien llega a estos destinos, no solo observa edificaciones antiguas o paisajes encantadores, sino que entra en contacto con la identidad diversa de Colombia.

Uno de los grandes aportes de esta iniciativa es su enfoque de trabajo en red. La Red Turística de Pueblos Patrimonio busca conectar territorios, compartir experiencias y construir una visión común del turismo cultural en el país. Su funcionamiento fue reglamentado mediante la Resolución 1556 del 3 de octubre de 2025, expedida por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con el propósito de fortalecer la gestión turística, la coordinación institucional y la participación de los actores locales en estos destinos.

Asimismo, este marco fortalece la articulación entre el gobierno nacional, las administraciones territoriales, el sector empresarial, las organizaciones culturales y las comunidades. Esta coordinación permite integrar ámbitos del desarrollo territorial como la cultura, la infraestructura, la sostenibilidad, el emprendimiento, la formación y la promoción turística, y avanzar en



decisiones más situadas y pertinentes. De esta manera, el patrimonio no solo se conserva sino que también se integra a la economía local de forma digna y sostenible.

En un contexto global donde viajeros y viajeras buscan cada vez más experiencias auténticas y con identidad cultural, estos pueblos también representan una ventana privilegiada a la riqueza histórica y cultural de un país diverso, pluriétnico y multicultural. Sin embargo, el verdadero valor de esta red no reside únicamente en su potencial turístico, sino en su capacidad para construir un modelo de desarrollo que reconoce que cada calle, cada inmueble, cada tradición celebrada y cada historia compartida fortalecen el sentido de pertenencia de las comunidades y proyectan su identidad hacia el futuro.

Cuidar el patrimonio es, en esencia, un acto de responsabilidad con la memoria colectiva, pero también una acción por el futuro. Cada iniciativa de restauración, cada proyecto cultural y cada ruta turística diseñada con respeto por el territorio contribuyen a reconocer la historia de estos pueblos y a crear nuevas oportunidades para sus habitantes.

La Red Turística de Pueblos Patrimonio es, en este sentido, una invitación a mirar el país desde sus raíces, a reconocer el valor de las comunidades que han preservado su identidad durante siglos y a construir un pacto por el desarrollo sostenible. Porque solo respetando el sentido de lo que somos podremos seguir construyendo presente en Colombia, el país de la belleza.



MONGUÍ
Cortesía del
Ministerio de
Comercio,
Industria y Turismo
(@mincomercioco)



FARO

RUTA LIBERTADORA: UN VIAJE AL CORAZÓN DE NUESTRA HISTORIA



Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo

La diversidad natural y cultural de nuestro país nos invita a redescubrirnos constantemente. Entre sus paisajes y comunidades habita la historia de un pueblo que hace más de dos siglos soñó con la libertad y luchó por ella en los campos, pueblos y ciudades que hoy conforman la Ruta Libertadora.

Desde el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo hemos liderado el proyecto “Estructuración y puesta en marcha de la Ruta Turística asociada a los hechos de la Independencia y la Campaña Libertadora”, el cual fue ejecutado a través del Fondo Nacional del Turismo (FONTUR), con el propósito de convertir estos lugares en símbolos de nuestra identidad y en motores para el desarrollo del turismo cultural e histórico.

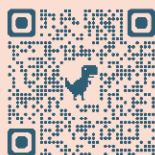
Esta ruta, que recorre 40 municipios de los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Casanare, Arauca, Santander y Norte de Santander, es mucho más que un itinerario geográfico. Es un encuentro con la memoria colectiva de un proceso que no solo transformó territorios, sino que también dio forma al sueño de república, autonomía y dignidad que hoy nos define como nación.

Cada una de las 80 experiencias turísticas diseñadas en el marco de este proyecto es el resultado de un trabajo participativo que integró a prestadores de servicios turísticos, intérpretes locales, historiadores y comunidades. En ellas, las viajeras y los viajeros encontrarán narrativas auténticas, elementos patrimoniales y relatos que destacan el valor simbólico de los hechos y lugares de la Campaña Libertadora. La Ruta Libertadora se presenta así como una invitación a recorrer los caminos de Bolívar y sus tropas

con una mirada que se abre a comprenderla más allá de las batallas y los héroes, dando lugar a los conflictos, las divisiones, las luchas del pueblo común, las voces olvidadas y las mujeres valientes que también hicieron posible este proceso.

Con la Ruta Libertadora reafirmamos nuestro compromiso con un turismo sostenible, creativo y transformador, que fortalece la memoria histórica y genera oportunidades para las comunidades locales. Les invitamos a recorrerla, a vivirla y a reconocer en cada paso el espíritu de libertad que nos une como colombianos.

Para conocer la guía interpretativa y recursos digitales de la Ruta Libertadora, accede en el siguiente enlace: <https://fontur.com.co/es/proyecto-ruta-libertadora>



Biblioteca de documentos
de la Ruta Libertadora.

Accede al listado digital
escaneando este código QR.

Cada una de estas experiencias cuenta con su propia narrativa histórica que relata los acontecimientos de la Independencia desde la perspectiva del atributo patrimonial que se interpreta.



Monumento a Policarpa Salavarrieta en la Casa-Museo, Guaduas.

80 experiencias turísticas

(2 por cada uno de los 40 municipios)

Distribución de experiencias:



24 culturales

Museos, sitios históricos y monumentos.



17 gastronómicas

Mercados, cocinas locales, cultivos y preparación de alimentos.



7 artesanales

Talleres, festivales y prácticas artísticas.



12 de naturaleza

Observación de flora y fauna, senderismo, paisajes naturales.



15 rurales

Fincas agroturísticas y actividades agrícolas.



2 de aventura

Parapente, ciclismo de montaña y retos físicos.



3 de bienestar y salud

Terapias, descanso y prácticas de cuidado.



SALVAVIDAS COMUNITARIOS PARA UN TURISMO SIN NAUFRAGIOS

Una guía para quienes hacen posible el turismo y quieren fortalecerlo sin poner en riesgo la vida comunitaria, el patrimonio y los territorios.



Redacción equipo Faro

Como en el mar, en el turismo puede haber mareas peligrosas que, si no se reconocen a tiempo, pueden arrastrar a las comunidades hacia lógicas que convierten el territorio en mercancía y ponen la ganancia por encima de la vida colectiva. Así, una actividad que puede dinamizar las economías también puede convertirse en un tsunami arrasador que se lleve por delante a las comunidades, sus tradiciones, sus hogares y sus formas de vida.

Desde Faro sabemos que estos riesgos son reales. Por eso queremos encender una luz y despejar algunos caminos en medio de esta niebla espesa. Aquí reunimos algunas banderas rojas y varios salvavidas comunitarios para pensar un turismo que no debilite aquello que dice valorar.

precarización laboral, los bajos salarios y la ausencia de seguridad social; también se debilita la capacidad de las comunidades para decidir cómo, dónde y para quién se prestan los servicios. Al final, la comunidad pierde voz en la gobernanza del turismo y sus condiciones terminan definidas por quienes concentran recursos, agencias y hospedajes, casi siempre desde fuera del territorio.



Salvavidas comunitario: organización colectiva para decidir las condiciones del turismo

Consejos locales o formas propias de organización pueden ayudar a hacer veeduría sobre las prácticas del sector, proteger los derechos laborales de quienes hacen posibles los servicios turísticos y orientar una planificación de largo plazo que ayude a frenar procesos como la gentrificación, la especulación inmobiliaria y la fuga de capitales.

Pregunta para no naufragar

¿Quién está decidiendo hoy cómo se hace turismo en el territorio y quiénes están quedando por fuera de esa conversación?



Banderín rojo: cuando empezamos a escenificar la cultura para hacerla vendible

Otra alerta aparece cuando se empieza a recurrir a prácticas de folclorización y exotización. Esto pasa cuando se empieza a mostrar a las personas o a sus rasgos culturales como si fueran una escena para las y los visitantes. En ese camino se corre el riesgo de mostrar la cultura solo para monetizarla, en vez de compartirla desde un vínculo real y humano.



Salvavidas comunitario: reflexionar colectivamente sobre qué se quiere mostrar y cómo

Es necesario reflexionar sobre cómo se percibe la propia comunidad, qué quiere com-

partir y con qué intención lo hace. Aunque dentro del territorio puede haber miradas distintas, vale la pena construir acuerdos sobre aquello que se quiere mostrar y, sobre todo, sobre la forma de hacerlo. Cuando reconocemos que las manifestaciones culturales no son una postal a la venta y que quienes llegan no son solo consumidores, la relación entre comunidad y visitantes puede volverse más rica y más humana.

Pregunta para no naufragar

¿Estamos compartiendo nuestras prácticas culturales desde lo que significan para nosotras y nosotros, o desde lo que creemos que más vende?



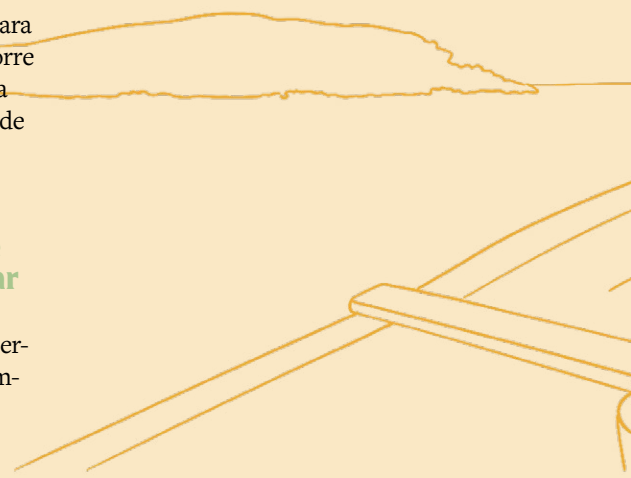
Banderín rojo: cuando el turismo se presenta como solución para todo

Otra bandera roja aparece cuando se le atribuye al turismo la posibilidad de resolver casi de manera automática problemas que son estructurales. Esta alerta también apunta a las miradas paternalistas que aparecen cuando se supone que el turista viene a “salvar” o “ayudar”, esto sin tener indicadores claros ni evaluación de impactos.



Salvavidas comunitario: diagnóstico, diálogo y decisiones desde el territorio

Un salvavidas importante es partir de diagnósticos participativos y de conversaciones honestas sobre qué necesita la comunidad, qué puede sostener y bajo qué condiciones quiere abrirse al turismo. Esto implica construir decisiones desde ejercicios de co-gobernanza que eviten falsas promesas. El turismo puede ser una herramienta valiosa, pero no reemplaza la organización comunitaria ni resuelve por sí solo desigualdades históricas.



Pregunta para no naufragar

¿Existen diagnósticos participativos e indicadores claros o solo expectativas de desarrollo sin sustento?

VITRINA

▲ Páramo y altura ▲ Montaña 🌀 Costa
🐾 Selva 🌿 Sabana



Banderín rojo: cuando el turismo entre sin cuidar al territorio

Otra alerta aparece cuando el ingreso de visitantes, servicios e infraestructura empieza a crecer sin cuidado por los ritmos y límites del lugar. Allí pueden aparecer la sobrecarga de destinos, la degradación de ecosistemas, el uso irresponsable del agua y la energía, así como otras afectaciones que no siempre se notan de inmediato, pero que con el tiempo deterioran el territorio y las condiciones de vida de quienes lo habitan.



Salvavidas comunitario: del discurso verde a las acciones concretas

Un salvavidas importante está en que prestadores de servicios, agencias, hospedajes, restaurantes y organizaciones del territorio hagan parte de acuerdos reales de gestión ambiental. No solo para hablar de sostenibilidad, sino para vigilar prácticas dañinas y exigir correctivos. Así también es posible diferenciar a quienes asumen compromisos con la sostenibilidad y la regeneración de los ecosistemas de quienes usan la palabra “eco” como adorno en sus emprendimientos.

Pregunta para no naufragar

¿el turismo que se está promoviendo ayuda a cuidar el territorio o está empezando a desgastarlo?

▲ **MUSEO DEL LAGO DE TOTA**
Boyacá, Aquitania
Javier Antonio Acevedo
Guía Intérprete Local
📞 3214542992
📧 /museo.lagodetota
museocomunitariotota@gmail.com

▲ **MAMO ELKIN TORRES**
Cesar, Ikarwa, Valledupar
Elkin Antonio Torres
Sabedor y gestor turístico local
📞 3226547568

🌿 **ARTES Y OFICIOS JARANA**
Arauca, Tame
Clarena Solórzano Anave
Agencia de viajes y asociación comunitaria
📞 3105567384
asociaciondeartesanosotame@gmail.com

▲ **AGENCIA DE TURISMO BALBOA**
Chocó, Unguía - Región del Darién
Neivis Tordecilla - Yimy Sandrey Ospina Vargas
Gestor Cultural y guía de turismo comunitario - Agencia de Viajes
📞 3143691855 - 3128860712

▲ **ASOCIACIÓN DE GUÍAS DE MONTAÑA Y ESCALADA (ACGME)**
Cundinamarca, Suesca
Diana Carolina Romero Suárez
Guía de turismo
📞 3192338267
dcrs.agua@gmail.com
Tripadvisor: Diana Romero Guide
-
Tolima, Ibagué
Paola Varón
Guía de turismo
📞 3008475628 📧 @pao_varon_
paolavaronartistic@gmail.com
-
Cundinamarca, Suesca
Leyla Cardenas Novoa
Guía de turismo
3216195501
ljcardenasn@gmail.com

▲ **FOG WALKERS**
Eje Cafetero, Salento, Quindío
Luis Alfonso Hincapié Tirado
Guía de turismo
📞 3154644539
1fogwalkers@gmail.com
📧 fogwalkerscolombia.com

▲ **OSIK WARAMIK PURÓ TAP-CHIK - ASOCIACIÓN JARDÍN BOTÁNICO LAS DELICIAS**
Cauca, Silvia
Comunidad Misak
Comunidad indígena
3505021830 - 3004820578
📧 /Jardin.Botanico.Delicias
turismomisak2018@gmail.com

🌀 **LAS LILIANAS ECOLOGE**
Nariño, Bocagrande, Tumaco
Miguel A. Martínez Prado
Biólogo y magister en turismo sostenible, promotor de la conservación y liderazgo comunitario en el Pacífico colombiano
📞 3154493819 📧 @laslilianashotel
laslilianasecologed@gmail.com

▲ **VIVE PURACÉ - AGENCIA DE OPERACIÓN TURÍSTICA LOCAL INDÍGENA**
Cauca, Puracé
Evelio De Jesús Caldón Garcés
Docente y guía indígena
📞 3122066741 📧 @vivepurace
vivepurace@gmail.com

🌿 **ASOCIACIÓN FANTASÍAS DE CERRO AZUL PUERTA DE CHIRIBIQUE**
Guaviare, San José del Guaviare
Norbey Rojas Meléndez
Organización comunitaria
📞 3123946343
📧 @cerroazulguaviare
infoturismo.cerroazul@gmail.com

▲ **COCINA TRADICIONAL DEL FOGÓN**
Boyacá, Ramiriquí
Nydia Zoraida Caro Caro
Cocinera tradicional y guía de turismo
📞 3132204849
📧 @cocinacampesinadelfogon
delfogonsaberesgastronomicos@gmail.com

🌿 **GARZA MORENA PATA DE AGUA - OPERADOR TURÍSTICO**
Sucre, La Mojana
Isidro Álvarez Jaraba
Agencia de viajes
📞 3114069118 📧 @garzamorenaz6
isidroalvarezj@yahoo.es

🌀 **ASOCIACIÓN POSADAS NATIVAS**
San Andrés y Providencia, San Andrés
Herminia Macariz
Agencia de viajes
📞 3166573520 - 318 5428651
📧 /posadasnativas.sanandres
clauxcomercial@gmail.com

🌿 **FUNDACIÓN TRAVOLUTION COLOMBIA**
Cundinamarca, Bogotá
Camilo Alvarado
Red global de turismo comunitario
📞 3124621471 📧 @travolution_org
colombia@travolution.org
travolution.org/columbia/

🌿 **LA TROCHA, LA CASA DE LA PAZ**
Cundinamarca, Bogotá
Doris Suárez Guzmán
Casa Cultural
📞 3505912431 - 3337042524
📧 @latrochalacasadelapaz
latrocha64@latrochalacasadelapaz.com
latrochalacasadelapaz.com

🌿 **CAGUÁN EXPEDITIONS**
Caquetá, San Vicente del Caguán
Carlos Ariel García Baquero
Agencia de viajes
📞 3147297725
📧 @caguanexpeditions
caguanexpeditions@gmail.com

▲ **CULTIVA TERRITORIO**
Boyacá
José David Aparicio
Consultoría en turismo
📞 3202738450
cultivaterritorio@gmail.com
📧 cultivaterritorio.com

🌀 **WIND HOPE ASSOCIATION**
La Guajira, Camarones
Yerlis Pushaina Cotes
Sendero interpretativo Mainshiruti-
chi plantas medicinales / Encuentro cultural (tarde de Ranchería)
📞 3136302743
📧 @windhopeassociation
associationwindhope@gmail.com

🌀 **WAYUU TOUR TOKOKO**
La Guajira, Camarones
Óscar Ceballos
Santuario Los Flamencos
(Comunidad Los Cocos)
📞 3104170060
📧 @wayuu_tours_tokoko
tourstokoko@gmail.com

🌀 **ASOCIACIÓN DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS DE CAMARONES ASOPRESTC**
La Guajira, Camarones
Judith Miranda
City tour, El Negro Robles
📞 3023990695 📧 @asoprestc
infoasoprestc@gmail.com

🌀 **GUARDABOSQUES DE AMBIENTE Y PAZ DEL DRI DEL DELTA DEL RÍO RANCHERÍA AIMAJUSHI - LAS CAYUQUERAS**
La Guajira, Riohacha
Claudia Cotes Pushaina
Las Cayuqueras, recorrido fluvial en el río ranchería
📞 3001598928 - 3102762066
📧 @lascayuqueras
f/aimajushi.aimajushi
funaimajushi@gmail.com

🌀 **ASOTUKRIO**
La Guajira, Riohacha
Franklin Gómez
Agencia de turismo en tuc tuc
📞 3102390806
📧 @tuktukriohacha
asotukriohacha@gmail.com

🌀 **CENTRO EXPERIENCIAL BAR IISHOKANA**
La Guajira, Cabo de La Vela
Hernando Romero
Gutiérrez
Bebidas ancestrales
📞 3158006087
📧 @iishokana_beer



- POSADA CLI'S PLACE**
San Andrés y Providencia
Av. 20 de julio diagonal kikiriki
Cleotilde Henry
Alojamiento posada nativa, desayunos tradicionales.
☎ 3176559775 / 3166230348
📧 @clis_place
jgmontesh@hotmail.com
- POSADA MISS TRINIE**
San Andrés y Providencia
Subida Loma del Bolivariano
Dorley Taylor
Alojamiento Posada nativa, arquitectura tradicional isleña
☎ 3124241622
📧 @posadanativamisstrinie
dorleytaylor@hotmail.com
- LAGUNA BIG POND - THE PROGRESS REGGAE SPOT**
San Andrés y Providencia, Big Pond
Moisés Florez
Recorrido por huerta artesanal y laguna Big Pond
☎ 3165789167 📧 @lagunaprogress
- VIGÍA DEL PATRIMONIO**
San Andrés y Providencia, Little Hill
Cecilia Forbes
Guianza especializada
☎ 3153037532
- VIGÍA DEL PATRIMONIO**
San Andrés y Providencia
Loma Lynval
Felician Nelson
Guianza especializada
☎ 3108399342
- JARDÍN BOTÁNICO**
San Andrés y Providencia
Loma Lynval
Jennesis James
Recorrido por el bosque seco tropical
☎ 3015373054
📧 @jardinbotanicoun_sai
jardinbotanicosai@unal.edu.co
- ECO-FIWI**
San Andrés y Providencia
Harmony hall Hill Via san Luis
Tamith Sepulveda
Tour por manglares en kayaks transparentes
☎ 3165674988 📧 @ecofiwi
ecofiwi@gmail.com
- RONDON TOUR**
San Andrés y Providencia
Masaly
Ronald Rams
Rondon tour, explicación dinámica del plato típico rondon
☎ 3154015337 📧 @rondontour
reservas@rondontour.com
- PRITI AI HOUS**
San Andrés y Providencia
Vía San Luis
Anja Puentes
Casa de la cultura independiente, charlas culturales y degustación de oferta gastronómica de la isla
☎ +49 4915771527234
📧 @pritiiahous_sanandres
pritiiahous.sanandres@gmail.com
- FIRST BAPTIST CHURCH**
San Andrés y Providencia,
Mission Hill
Shuannon Hudson
Recorrido histórico por la primer iglesia bautista, Tour guiado.
☎ 3153173778
📧 /Firstbaptistchurch.SAI
- JOOB SAAS FARM & THE CARIBBEAN NIGHT**
San Andrés y Providencia
The Cove- Cove See Side KM10
Joob Saas
Recorrido guiado a través de la reserva natural de Mr Joob (Jueves y viernes desde las 9pm, show de Reggae y Callypso en vivo)
☎ 3157703904
📧 @caribbeannightsai
📧 /musicianmovement
saas-62@hotmail.com
- FREE TOUR PESCAITO**
Magdalena, Santa Marta
Juan Carlos Celedón
Tour en el barrio Pescaito recorriendo sitios históricos, comunitarios y gastronómicos
☎ 3157419223
📧 @freetourpescaitosm
pescaitofreetour@gmail.com
- TAGANGA VIAJES Y TURISMO**
Magdalena, Santa Marta
Angélica Matos
Senderos ecoturísticos que reconocen a Taganga como territorio ancestral
☎ 3175340648
📧 @tagangaviajesyturismo
tagangaviajesyturismo@gmail.com
- VIAJES GO**
Magdalena, Santa Marta
William Rivera
Citytour panorámico de Santa Marta por sitios culturales
☎ 3007281510
📧 @gocolombiadmc
operations@gocolombiadmc.com
- OUI LATIN TRAVEL**
Huila, San Agustín
Nathalia Ibarra y Thomas Hibon
Agencia de Viajes
☎ 3205273307 📧 @ouilatintravel
ouilatintravel@gmail.com
- TURISNOS TRAVEL**
Huila, Isnos
José Duván Urbano Muñoz
Agencia de viajes
☎ 3228341808
📧 @turisnostravel
turisnostravel@gmail.com
- ISNOS TRAVEL & ADVENTURE**
Huila, Isnos
Álvaro Julián Fernández Gómez
Agencia de viajes
☎ 3174168955
📧 @isnos_travel
isnostraveladventure@gmail.com
- HUILA RUTA 45**
Huila, San Agustín
Diego Hernando Marín Cleves
Agencia de viajes
☎ 3166971390
📧 @huilairuta45
diego@huilairuta45.com
- IVANTOURS COLOMBIA**
Huila, San Agustín
Iván Hoyos Muñoz
Agencia de viajes
☎ 3125841183
📧 /ivantourscolumbia
ivantoursviajes@gmail.com
📧 ivantourscolumbia.com
- NATURALEZA Y ARQUEOLOGÍA TRAVEL**
Huila, San Agustín
Anival Ordóñez Hoyos
Agencia de viajes
☎ 3114867646
📧 @naturalezayarqueologiaatravel
naturalezayarqueologia@gmail.com
- TRAVELS AND ADVENTURES COLOMBIA**
Huila, San Agustín
Alma Manzano Tello
Agencia de viajes
☎ 3112644839
📧 @travelsandadventurescolombia
reservas@hotelsanagustininternacional.com
- CAMINANTES LABOYANOS**
Huila, Pitalito
Sebastián Bolaños Minda
Agencia de viajes
☎ 3108170599
📧 @caminanteslaboyanos
caminanteslaboyanos@gmail.com
- KECHUA TOURS SAN AGUSTÍN**
Huila, San Agustín
Carlos Ferney Córdoba
Agencia de viajes
☎ 3227019448
hostalvillaceleste@gmail.com
- DISFRUTA SAN AGUSTÍN & MACIZO XPERIENCE**
Huila, San Agustín
Claudia Ospina
Agencia de viajes
☎ 3103050935
operaciones@disfrutasanagustin.com
📧 macizoxperience.com
- CHASKA TOURS**
Huila, San Agustín
Claudia Patricia Ruiz y Rene Suter
Agencia de Viajes
☎ 3112714802
info@chaskatours.co
📧 chaskatours.co/es
- CORPORACION VIBRAS VERDES RESERVA CHEYENNE**
Guaviare, San José del Guaviare
Diego Duque Hernández
Agente cultural
☎ 3178118467
- LA CASA DE SABERES Y SABORES DE LILI**
Guaviare, San José del Guaviare
Lilia Esther Meneses Trujillo
Cocina tradicional
☎ 3132766300
📧 @liliameneses_
- ARTESANIAS KUBEO DEL GUAVIARE**
Guaviare, San José del Guaviare
Elsa Bonilla González
Artesanía
☎ 3154941362
bonillagonzaelsa@gmail.com
📧 /p/Artesania-cubeo-del-Guaviare-100089638933707/
- CORPORACION DE PESCA Y TURISMO GUARDIANES DEL YURUPARÍ**
Guaviare, San José del Guaviare
Norvey Méndez Villada
Arte rupestre
☎ 3128812679
📧 /corpescaguayabero
guardianes@yurupari.org
- PINTURAS RUPESTRES VEREDA NUEVO TOLIMA**
Guaviare, San José del Guaviare
Diana Vera
Arte rupestre
☎ 3112357806
- PLAYA APAALAINSHI. ENTRE SAL MAR Y MEMORIA WAYUU**
La Guajira, Manaure
Randy Yasith Montiel Pushaina
Cocina tradicional
☎ 3215936298
- RANCHERÍA JIRRUICAT**
La Guajira, Manaure
Angélica Ramírez
Ranchería
☎ 3148424677
aramirezfince@yahoo.es
- RANCHERÍA UTTA**
La Guajira, Cabo de la Vela
Mitchell Polanco
Ranchería - Hospedaje
☎ 3215615256
- RANCHERIA CULTURAL IPOTSHIRU**
La Guajira, Cabo de la Vela
Elida Sánchez
Ranchería
☎ 3136997370
📧 @rancheriaculturalipotshiru
📧 /p/Rancheria-Cultural-Ipotshiru-100057439638316/
📧 rancheriaipotshiru.com
- MMUSEO WAYUWAA A'IN (ALMA WAYUU)**
La Guajira, Maicao
Ana Lia Cambar Sapuana
Museo Wayuu
☎ 3135108282
📧 @museoalmawayuu
📧 /museo.alma.wayuu
wayuuwaaain@gmail.com

FOTÓGRAFAS Y FOTÓGRAFOS:

- MIVIAJEPORCOLOMBIA.COM**
Blog de viajes
Samuel Bourille / Angélica Troya
Whatsapp +33 618110497
📧 @monvoyageencolombie
contacto@miviajeporcolombia.com
- MICHAEL JORDAN PASAJE BOLAÑOS**
Huila
📧 @michaelpasajeph
- JENNY PAOLA SUÁREZ ORDUZ**
Boyacá
📧 @paolasuarezorduz
- TOMÁS LEONARDO CÁRDENAS**
Boyacá
📧 @tomasicuslotario
- XIMENA CONCHA MORENO**
Boyacá
📧 @ginger_mxn
- RUDY BLACK MOSQUERA**
Boyacá
📧 @gigisblack
- MARTÍN ZAMUDIO ESPINEL**
Bogotá
📧 @martin.zamudio.e
- LAURETTE ARDILA**
Bogotá
📧 @subreptica



UNIDAD DE BÚSQUEDA
DE PERSONAS DADAS POR DESAPARECIDAS

Si tienes un ser querido desaparecido antes del 1 de diciembre de 2016 en contexto y razón del conflicto armado, comunícate con la Unidad de Búsqueda de Personas dadas por Desaparecidas.

Línea celular nacional 316 2783918 - Línea gratuita nacional 01 8000 16 22 26.

¡La Búsqueda Nos Une!

