

CALI
ES
DONDE
DEBES
ESTAR

RUTA
AFRO
TURÍSTICA



ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE TURISMO

RUTA AFRO TURÍSTICA

Alejandro Eder Garcés

Alcalde de Santiago de Cali

Mabel Lorena Lara Dinas

Secretaria de Turismo de Santiago de Cali (E)

Juan Camilo Márquez Bravo

Líder del Área de Desarrollo e Innovación de Producto

Equipo de trabajo

Carlos Alberto Cuero Torres

Christiam Andrés Fernández Oviedo

Nora Julieth Nagles Carabali

Javier Alonso Díaz Ramírez

Jenny Cortes Lenis

Diseño y diagramación

CACUMEN: Estudio creativo

Aviso Legal

© 2025. Todos los derechos reservados.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este material, así como su distribución o comunicación pública por cualquier medio, sin la autorización previa y expresa de la Alcaldía de Santiago de Cali.

El contenido de esta guía es de carácter informativo y cultural. No podrá utilizarse con fines comerciales distintos a los autorizados.

INTRODUCCIÓN

Palabras de Alejandro Eder Garcés Alcalde de Cali



La construcción de la Ruta Afro es un hecho histórico para Cali. De la mano de los protagonistas, portadores de tradición, sabedores y líderes, reafirmamos a nuestra ciudad como capital del Pacífico Colombiano. Este es un homenaje a las raíces afro de Cali a través de acciones concretas. Con esta guía turística queremos seguir enamorando a los que viven aquí y a los que nos visitan, sobre nuestra identidad y nuestro trabajo por la reconciliación. Así, le decimos al mundo que somos cultura viva y que, sin duda, Cali es donde debes estar.

Le apostamos a una Ruta Afro porque el desarrollo turístico también implica fortalecer a las comunidades que cuidan la memoria, que hacen cultura desde el territorio y que generan oportunidades a través del turismo con sentido.

Portadores de tradición, emprendedores, maestras y maestros culturales son hoy protagonistas de una ciudad que se reconoce en su herencia afro y la proyecta con orgullo hacia el mundo.

Palabras de Mabel Lara Secretaria de Turismo



La Ruta Afroturística de Cali es mucho más que un proyecto turístico: es reconocer, con dignidad y verdad, el invaluable legado que las comunidades afrodescendientes han construido en esta ciudad diversa, resiliente y profundamente mestiza.

Es un acto de justicia social, económica y cultural. Cali no se entiende sin el ritmo, sin el empuje, la fuerza espiritual y la creatividad de su gente afro. Esta Ruta es una oportunidad para visibilizar ese aporte histórico.

Es permitir que locales y visitantes nacionales e internacionales vivan de forma auténtica las expresiones, los saberes y la identidad afro, no solo durante una semana, sino durante todo el año.

Como mujer afro, como Secretaria de Turismo y como ciudadana, esta Ruta hace parte de un legado que se honra en colectivo.

Un legado que entiende que el futuro de Cali también se escribe con tambor, con trenza, con sabor a viche y con palabra viva.

JUSTIFICACIÓN

Cali es un crisol de culturas, y en su corazón late la profunda herencia de las comunidades afrodescendientes, raizales y palenqueras. Más allá de ser la capital mundial de la salsa, nuestra ciudad se erige como un epicentro continental de creatividad, resistencia y saberes ancestrales afro, conformando un vibrante mosaico humano que ha transformado su identidad. Cali se distingue por ser la segunda ciudad en América Latina con mayor población afrodescendiente, posicionándola como un referente crucial en la región. En este contexto, la Ruta Afroturística adquiere una relevancia fundamental.

Más allá de su valor cultural y turístico, la presente ruta constituye una oportunidad excepcional para dinamizar la economía local y fortalecer el tejido social.

Al promover el turismo cultural y étnico, se impulsan directamente los emprendimientos comunitarios, generando oportunidades de empleo y fomentando la apropiación territorial. Pequeños y medianos negocios desde restaurantes de comida tradicional hasta talleres de luthería y espacios culturales— se verán beneficiados, creando un círculo virtuoso de desarrollo sostenible que mejora la calidad de vida de las comunidades afrodescendientes.

La estrategia no solo busca vincular el sector cultural afro con la actividad turística para atraer visitantes. También representa una inversión directa en el empoderamiento y visibilización de las

comunidades locales. Este enfoque garantiza que el crecimiento turístico sea inclusivo y sostenible.

La Secretaría de Turismo de Cali crea esta Ruta Afroturística como una apuesta clara por reconocernos en nuestra diversidad. Es la oportunidad de contar una historia colectiva que por demasiado tiempo ha sido poco visible para nacionales y extranjeros, y que hoy exige su lugar protagonista. Esta iniciativa no solo educa a los visitantes, sino que también fomenta el orgullo y la autoestima en las nuevas generaciones de afrodescendientes caleños, quienes encontrarán en un reflejo tangible de su herencia y un recordatorio de su invaluable aporte a la ciudad. En un mundo que busca experiencias auténticas y significativas, la Ruta Afroturística de Cali se presenta como un faro de inclusión, un testimonio de resiliencia y una celebración de una cultura viva que se siente, se baila, se saborea, se escucha y, sobre todo, se vive intensamente en cada rincón de la ciudad. Es momento de que Cali abraza plenamente su identidad afro y la comparta con el mundo.

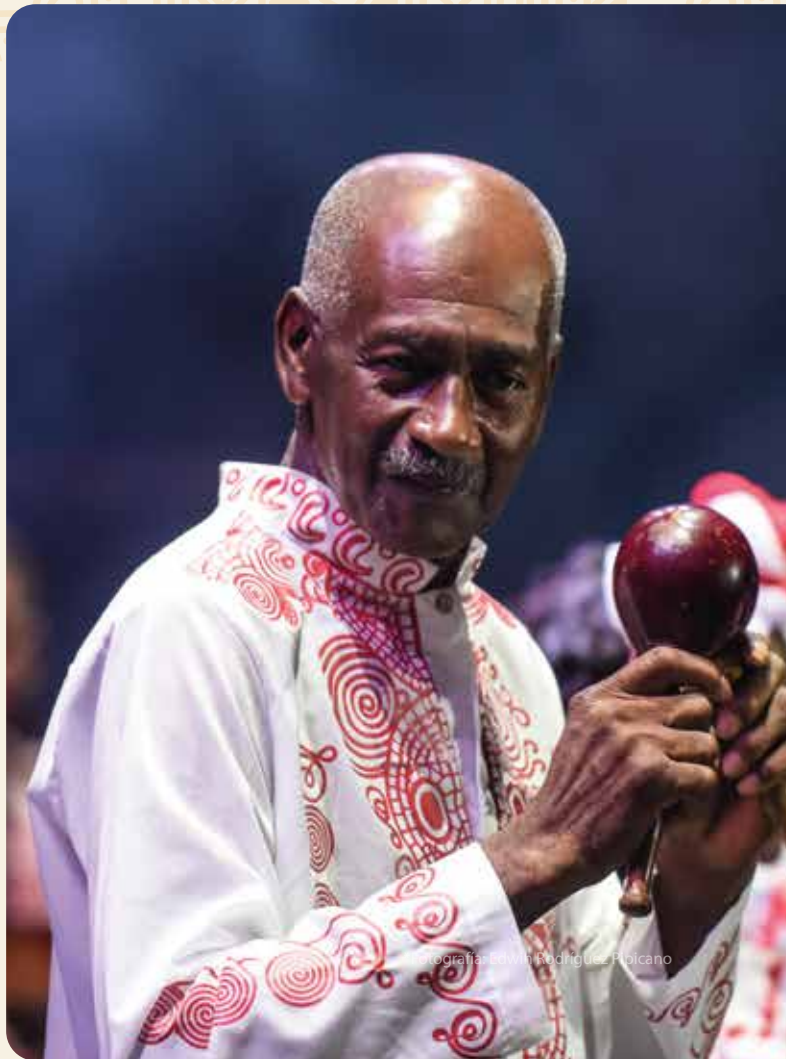
METODOLOGÍA

La Ruta Afroturística de Cali es el resultado de un proceso colectivo y participativo, construido paso a paso junto a las comunidades afrodescendientes que son parte viva de la ciudad.

Desde el 2024, este camino se ha nutrido de múltiples encuentros con actores culturales, prestadores de servicios turísticos, líderes sociales, cocineros tradicionales, productores de viche, músicos, parteras, peinadores, sabedores, guías de turismo, agentes del sector comercial, entre otros, quienes aportaron desde su voz, experiencia y territorio a la construcción de este producto turístico innovador.

La metodología estuvo centrada en la participación activa de los actores locales. Se realizaron socializaciones, talleres formativos, ejercicios de mapeo cultural y dinámicas de co-creación, en los que fueron las propias comunidades quienes definieron qué desean visibilizar, cómo desean hacerlo, con qué narrativa y bajo qué condiciones. Paralelamente, se llevaron a cabo espacios de articulación con agencias de viajes y tour operadores de la ciudad, con quienes se construyó el perfil del turista cultural que busca experiencias con identidad y sentido. Asimismo, se realizó una rueda de encadenamiento entre portadores de tradición y agencias de viajes y tour operadores, para fomentar la comercialización de estas experiencias afroturísticas.

De manera que, esta ruta no tiene un recorrido único ni un itinerario cerrado. Es una red de experiencias vivas que pueden disfrutarse de distintas formas, tiempos y caminos. Esta ruta es una invitación para que cada visitante se acerque con curiosidad, respeto y apertura, y se permita descubrir una ciudad que vibra al ritmo del tambor, del fogón y de la palabra afro.



Fotografía: Juan Rodríguez Holcano

RECURSOS Y ATRATIVOS AFRO PATRIMONIO MATERIAL



GALERÍA ALAMEDA

La Galería Alameda es una de las plazas de mercado más vibrantes de Cali y un epicentro de sabores afrodescendientes. Sus pasillos rebosan color, sazón y oralidad. Entre montañas de frutas exóticas, mariscos, dulces artesanales y hierbas medicinales, se despliega la sabiduría ancestral de cocineras tradicionales y portadoras de tradición. Este lugar no solo abastece de alimentos a la ciudad, también alimenta la memoria. Recorrer la galería es experimentar un viaje multisensorial por diversas regiones del país, entre ellas el Pacífico colombiano sin salir de Cali. Aquí el turismo se vive a fuego lento, entre conversación, degustación y reconocimiento de la herencia afro en cada receta.



BULEVAR DEL ORIENTE

Este Bulevar es una obra de infraestructura pública que se ha convertido en un vibrante espacio de encuentro donde se respira el ritmo de los barrios, la vitalidad del arte callejero y la profunda memoria colectiva afro. A lo largo de su trazado emergen constantes expresiones culturales, intervenciones artísticas y dinámicas comunitarias que reflejan la autenticidad de una ciudad construida desde lo cotidiano y lo ancestral. El bulevar no solo conecta territorios; también entrelaza historias de resistencia, creatividad y orgullo afro, convirtiéndose en una auténtica puerta de entrada a la inconfundible identidad afro de nuestra ciudad.



PARQUE DEL CHONTADURO

Ubicado en la comuna 4, el Parque del Chontaduro ha sido históricamente un lugar de reunión, venta y encuentro de la comunidad afro. Nombrado en honor al fruto símbolo del Pacífico, este parque se ha convertido en punto de referencia para quienes buscan productos típicos, bebidas tradicionales y el calor humano que distingue a los vendedores del sector. Aunque sencillo en su estructura física, su valor cultural es enorme: aquí se conservan prácticas de comercialización y socialización propias del Pacífico colombiano, y su nombre mismo es un homenaje al alimento que representa la resistencia alimentaria afro. Hoy, el parque es escenario de memoria viva y ejemplo de cómo la cotidianidad también puede ser espacio de conexión entre turistas y locales.



PARQUE PACÍFICO

El Parque Pacífico es un proyecto de infraestructura que busca rendir homenaje a la cultura del Pacífico colombiano en Cali. Ubicado al norte de la ciudad, este parque se proyecta como un corredor cultural donde se encontrarán los saberes afro, la gastronomía ancestral, expresiones musicales, moda y artesanías. Pensado como un lugar de integración y encuentro entre caleños y visitantes con la cultura afrodescendiente, el parque es una apuesta de ciudad por visibilizar su legado ancestral a través del arte, el diálogo comunitario y la apropiación del espacio urbano con identidad. Una vez terminado, será un escenario clave dentro de la Ruta Afroturística, ofreciendo un punto de conexión viva con la herencia cultural del litoral.



MUSEO AFRO

El Museo Afro de Cali es un proyecto del Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, que nace como necesidad de contar la historia afro desde la voz de sus protagonistas. Concebido como espacio de memoria, formación y visibilización, este será el primer museo afro del país y se proyecta como un lugar para narrar las trayectorias de lucha, resistencia, creatividad y aporte de la comunidad afro al país. A través de exposiciones, archivos, piezas simbólicas y programación cultural, el museo será un nodo pedagógico de la Ruta Afroturística, permitiendo a visitantes y locales sumergirse en las múltiples capas de la afrocolombianidad caleña. Su existencia es, en sí misma, un acto de reparación simbólica y afirmación cultural.



SAN ANTONIO

Aunque tradicionalmente conocido por su arquitectura colonial y ambiente bohemio, San Antonio también guarda en sus calles huellas significativas de la cultura afro. En sus laderas se han asentado músicos, cocineras, artistas y líderes que han enriquecido el sector con su herencia. Además, allí confluyen espacios como galerías, cafés y tiendas culturales donde se comercializan productos afro, se presentan grupos musicales del Pacífico y se ofertan experiencias turísticas con enfoque étnico. San Antonio, desde la mirada de la ruta afroturística, es un territorio mestizo donde las voces negras también han dejado su ritmo, su sabor y su presencia.

PATRIMONIO INMATERIAL

EVENTOS



FESTIVAL PETRONIO ÁLVAREZ

El Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez es el evento más grande del país dedicado a exaltar la cultura afrocolombiana del litoral Pacífico y uno de los más importantes de toda Latinoamérica. Durante varios días del mes de agosto, Cali se convierte en escenario donde confluyen las diferentes manifestaciones culturales afro del país a través de una muestra artística y comercial que incluye expresiones como la gastronomía tradicional, bebidas autóctonas, artesanías, estética y moda, además de espectáculos musicales en los que participan agrupaciones provenientes de los cuatro departamentos del Pacífico colombiano. En su edición 2024, el Petronio alcanzó una asistencia de aproximadamente 640.000 personas, consolidándose como un evento de gran impacto económico y social para la ciudad.

El papel de este evento va más allá de ser un espectáculo artístico y cultural, dado que también cuenta con un rol fundamental en la

preservación y salvaguarda de las tradiciones y el patrimonio cultural afrocolombiano. Este Festival es un espacio que protege saberes ancestrales, oficios tradicionales y expresiones artísticas que podrían perderse en el tiempo. Cada presentación musical, receta gastronómica, danza o manifestación artesanal que se comparte en el Petronio, contribuye a mantener viva la memoria cultural de las comunidades afro del Pacífico. Este esfuerzo no solo fortalece la identidad de quienes hacen parte de estas tradiciones, sino que también educa al público sobre la riqueza y diversidad del patrimonio afro, consolidando el festival como un bastión clave en la lucha por la visibilización y el respeto de la cultura afrodiaspórica en Colombia y en el mundo.

Por ello, el Festival Petronio Álvarez se ha convertido en una poderosa plataforma turística que atrae a viajeros nacionales e internacionales interesados en conectar con las raíces afro. Para

el visitante, representa una oportunidad única de vivir experiencias auténticas que van desde degustar sabores ancestrales hasta vibrar con las personas locales, la música y los sonidos tradicionales de instrumentos como la marimba, el guasá, el bombo y el cununo. Este encuentro permite a los turistas y locales comprender la identidad y el legado afrocolombiano de manera vivencial, fomentando un turismo vivo que se cimienta en el contacto directo con las comunidades y sus saberes ancestrales. De manera que este festival, por todos los elementos que lo componen, se convierte en una experiencia auténtica que promueve el respeto y la apropiación por las tradiciones del pacífico colombiano, generando vínculos emocionales y culturales profundos entre el visitante y el territorio.



DÍA PACÍFICO

El Día Pacífico es uno de los eventos más emblemáticos que se realizan en el marco de la Feria de Cali, está dedicado a celebrar y exaltar la riqueza cultural, gastronómica y artística de las comunidades del Pacífico colombiano. Durante esta jornada, los asistentes disfrutan de presentaciones de música tradicional como el currulao, en bunde y la chirimía, así como también muestras de danzas folclóricas, exhibiciones de artesanías y una variada oferta gastronómica con sabores auténticos del litoral Pacífico. Además, cuenta con una programación de conversatorios, talleres culturales y espacios destinados a la visibilización de expresiones artísticas afrodescendientes que contribuye de manera significativa al fortalecimiento de la identidad cultural de la ciudad, enriqueciendo la oferta turística durante su principal festividad de final de año.



SEMANA DE LA AFROCOLOMBIANIDAD

La Semana de la Afrocolombianidad es una celebración anual realizada por las secretarías de Cultura y Bienestar social que exalta y rinde homenaje a la riqueza cultural, histórica y social de las comunidades afrodescendientes presentes en Cali, posicionando a la ciudad como un referente de identidad y diversidad étnica. Durante estos días, se desarrollan diversas actividades como muestras artísticas y gastronómicas, conversatorios sobre historia y derechos de las comunidades afro, conciertos de música tradicional y contemporánea, ferias de emprendimientos culturales y espacios académicos que promueven el conocimiento y el reconocimiento de la herencia afrocolombiana. Este evento no solo fortalece el sentido de pertenencia y visibiliza las expresiones culturales afro, sino que contribuye significativamente al turismo cultural de Cali, ofreciendo experiencias auténticas que enriquecen la oferta de la ciudad y atraen a visitantes interesados en el turismo cultural y étnico.



SAN PACHO

Las Fiestas de San Pacho, originarias de Quibdó, también se celebran en Cali, especialmente entre los meses de noviembre y diciembre. Estas fiestas son una muestra de la cultura afrocolombiana del Pacífico y se caracterizan por desfiles, música, danza, gastronomía y artesanías típicas. En Cali, se realizan actividades como muestras dancísticas, cocina tradicional, feria artesanal y presentaciones musicales, con el objetivo de promover las raíces y tradiciones del Pacífico.



MUICA MUESTRA ITINERANTE DE CINE AFRICANO

La Muestra Itinerante de Cine Africano (MUICA) es un evento bienal que trae a Cali una selección cuidadosamente curada de producciones cinematográficas procedentes de diversos países del continente africano y de su diáspora. A través de proyecciones gratuitas en salas de cine, centros culturales y espacios comunitarios, el MUICA ofrece al público caleño la oportunidad de conocer realidades, historias, estéticas y visiones contemporáneas de África que pocas veces tienen presencia en los circuitos comerciales. Además de las películas, el evento incluye conversatorios con expertos, cine-foros y actividades pedagógicas que enriquecen la experiencia y fomentan el diálogo intercultural. Su realización aporta de manera significativa a la oferta cultural de la ciudad, atrayendo a públicos interesados en el cine independiente y en las manifestaciones culturales afro, y consolidando a Cali como un destino que apuesta por la inclusión y la diversidad cultural.

MANIFESTACIONES CULTURALES



GASTRONOMÍA DEL PACÍFICO

La gastronomía del Pacífico colombiano trasciende la mera alimentación; es un acto profundo de memoria viva, un lenguaje ancestral que conecta generaciones, territorios y emociones. Para las comunidades, cocinar es tejer identidad. Es alrededor del fogón que se hermanan los pueblos, celebran, sanan y resisten. Cada receta y cada preparación son un puente que une lo individual con lo colectivo.

Los sabores del Pacífico llevan consigo el eco de nuestras abuelas moliendo maíz, soplando el fogón y cantando con sus manos mientras daban vida a cada plato. Detrás de cada preparación se encuentran historias de coraje, espiritualidad, fiesta, duelo y esperanza, reflejando la profunda esencia de un pueblo.

La cocina afro es herencia de quienes cruzaron el océano con el alma en alto. Es el arte de transformar el dolor en sabor, desde las azoteas, las riberas de los ríos, los patios, las calles y las cocinas de leña.



VICHE Y BEBIDAS ANCESTRALES

Si hay un legado que acompaña a las comunidades afro desde el nacimiento hasta la muerte, es el viche. Esta bebida ancestral del Pacífico colombiano es mucho más que una tradición: es un símbolo de vida, de resistencia y de conexión espiritual con los saberes de nuestros mayores.

El viche ha sido medicina, ritual, celebración y memoria. Elaborado a partir de la caña de azúcar y enriquecido con plantas medicinales y espirituales, representa el arte de sanar desde el territorio. Su preparación es una práctica comunitaria que se transmite de generación en generación, a través de las vivencias de vicheras y vicheros, guardianes de este saber ancestral del Pacífico.

Hoy, el viche no solo preserva su esencia ritual y medicinal, sino que también ha transformado las dinámicas económicas de muchas comunidades afrodescendientes, visibilizando el conocimiento ancestral y dando lugar a nuevas narrativas de empoderamiento.



DULCES Y MEGATOS

La dulcería tradicional ha sido, desde siempre, una de las principales formas para expresar afecto, compartir saberes y fortalecer la economía familiar y comunitaria. No se trata solo de preparar dulces: se trata de enlazar el día a la vida, de celebrar, de resistir con alegría. Dulces como el de coco, el enyucado, el cortado de guayaba, son verdaderas joyas de la tradición oral y culinaria. Cada preparación contiene una historia, una receta transmitida entre generaciones y una intención clara: unir, cuidar, agradecer.

Además de su profundo valor cultural, la dulcería ha sido una estrategia efectiva para sostener economías locales y garantizar que el dinero circule entre las propias comunidades. Muchas familias han encontrado en la elaboración de dulces una fuente de ingreso estable, digna y autónoma.



EXPRESIONES MUSICALES Y SONORAS

La música del Pacífico ha jugado un rol fundamental en la conservación, transmisión y difusión de las manifestaciones culturales que definen a nuestras comunidades afrodescendientes. Más que melodía o entretenimiento, la música es memoria, es territorio, es palabra viva que viaja entre generaciones.

A través del canto, el ritmo y el retumbar de instrumentos como la marimba, el cununo y el guasá, nuestras maestras y maestros han contado historias de origen, narrado la vida en comunidad, exaltado nuestras creencias espirituales. Cada golpe, cada nota, es una afirmación de identidad y una forma de resistencia ante el olvido.

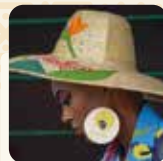
Las expresiones musicales del Pacífico son también una forma de sanar, de invocar a los ancestros, de danzar la vida y despedir a los que parten. Son espacios de cohesión social y pedagogía oral que han sobrevivido pese a la violencia, el racismo y el desplazamiento. Hoy, estas sonoridades se han convertido en patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y símbolo de orgullo colectivo. La música afro del Pacífico no solo se escucha: se siente en el pecho, se baila con el alma y se reconoce como una de las expresiones más poderosas de nuestra herencia cultural.



MODA Y ESTÉTICA

Hablar de moda afro es hablar de historia, de identidad y de memoria viva. Es reconocer cómo la diáspora africana, asentada en el Pacífico colombiano, ha transformado lo cotidiano en símbolo, y lo simbólico en lenguaje estético. Cada turbante, cada tela estampada, cada diseño artesanal, es una forma de narrarnos, de afirmarnos, de resistir. La moda afro no sigue tendencias: las crea desde el alma, inspirada en los colores del territorio, en las texturas del río, en la geometría de los tejidos y en las memorias que viajan en la piel. Es una manifestación profunda de los pueblos afrodescendientes, un acto político y poético que desafía los estereotipos y celebra la diversidad.

Nuestros atuendos hablan. Dicen quiénes somos, de dónde venimos y cómo resistimos. Son herencia y proyección. Son orgullo convertido en estética. Son arte que se lleva puesto, es visibilizar las manos creadoras que han hecho del vestir un acto de amor propio y un grito de libertad.



ARTESANÍAS

Las artesanías afrodescendientes son mucho más que objetos: son relatos vivos tejidos con paciencia, saber y amor por el territorio. Cada nudo, o bordado es un fragmento de historia, una herencia que viaja de mano en mano, de generación en generación, y mantiene vida las historias de los territorios.

En las comunidades del Pacífico, crear con las manos ha sido siempre un acto de supervivencia, resistencia y belleza. Los colores, los patrones geométricos, los rostros tallados y los tejidos que narran la selva, el río y la vida cotidiana, son expresiones materiales de una cosmovisión que honra la tierra, el cuerpo y lo sagrado.

Las artesanas y artesanos no solo fabrican productos: custodian saberes. Su labor es política y espiritual, pues transforma los recursos naturales del entorno en símbolos de identidad, orgullo y sustento. Son escultoras de memoria, diseñadores de tradición, artistas que convierten lo cotidiano en arte. Al adquirir una pieza hecha a mano, no solo se lleva un objeto: se lleva una historia, un territorio, una parte del alma de quien lo creó.



ORALIDAD

Desde la cordillera Occidental hasta las playas del Chocó, pasando por las selvas del Cauca, los manglares de Nariño y los ríos que atraviesan todo el litoral Pacífico, las comunidades afro han hecho de la palabra una herramienta sagrada. La oralidad ha sido un libro abierto, un archivo vivo, una forma de trascender.

Narrar nuestras historias en rimas, en cantos, en cuentos que se trenzan al calor del fogón o bajo la sombra de los árboles. Usar nuestras propias palabras, giros y silencios. Porque hablar desde nosotros y para nosotros es un acto de dignidad; es negarnos a ser contados desde miradas ajenas.

La oralidad afrodescendiente no sólo conserva el pasado: lo transforma. Enseña, cuida, educa, sana. Se transmite en voz de los abuelos, en las coplas de las matronas, en las improvisaciones de los jóvenes. Es una forma de pensamiento y resistencia, un tejido de saberes que se enuncia sin pedir permiso. Gracias a ella, nuestros cuentos y saberes han sobrevivido. No en libros, sino en la piel y en la voz.



PARTERÍA

La partería afrodescendiente es uno de los saberes más sagrados y antiguos que habitan el Pacífico colombiano. Es ciencia, es espiritualidad y es legado de las mujeres que, con sabiduría profunda, han guiado nacimientos, sanado cuerpos y sostenido comunidades enteras desde sus manos.

La partera no solo atiende partos. Acompaña la vida desde su inicio, protege los cuerpos, cuida los ciclos y conversa con el alma. Sus conocimientos no vienen de libros, sino de la experiencia, de los susurros de sus ancestras. Ella conoce el poder de las plantas, el lenguaje del cuerpo y el ritmo del corazón materno.

Este oficio, transmitido oralmente de generación en generación, es un pilar del cuidado comunitario. En territorios donde la institucionalidad ha sido ausente, la partera ha sido madre, médica, consejera y guía espiritual. Su presencia ha sostenido la vida en medio del abandono. Reconocer la partería es dignificar un saber ancestral que resiste y florece. Es valorar a las guardianas de la vida.







PORTAFOLIO DE EXPERIENCIAS TURÍSTICAS AFRO





Portafolio de Experiencias
Turísticas Afro

**COCINA
TRADICIONAL**

Pacífico, viche y sabrosura

Conversatorio, menú degustación y cata de viche

Pacífico, Viche y Sabrosura. Una ruta para saborear el alma del Pacífico. Es una experiencia que despierta los sentidos y acaricia el alma. Una invitación a recorrer el Pacífico colombiano sin salir de Cali, a través de sus sabores, su gente y su música. En Valle Pacífico, te damos la bienvenida a este viaje con un conversatorio íntimo

sobre nuestras raíces, seguido de un menú a cinco tiempos que cuenta historias desde el fogón. El viche, licor sagrado del Litoral, acompaña el camino y la música, la marimba, el tambor y el canto terminan de abrir el corazón.

Elementos adicionales Mini bebidas tradicionales de viche (tomaseca, viche, curao y crema de naidi) Souvenir de recuerdo del restaurante, pañuelo

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 100 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: 20-59 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

301 3447914

@restaurantevallepacifico

info@restaurantevallepacifico.co

★ VALOR ★
**MÁS DE
\$150 MIL PESOS**
★ MÁS DE
\$35 USD ★



Restaurante Valle Pacífico

En Valle Pacífico cocinamos con alma y raíz. Nacimos en 2014, en el barrio San Antonio de Cali, gracias al sueño de Melissa Martinez, una mujer negra, que quiso rescatar las recetas de su tierra y honrar la cultura del Pacífico colombiano.

Cada plato cuenta una historia de río, mar y tradición. Aquí se siente el sabor de las abuelas, la fuerza de lo artesanal y la alegría de nuestra gente. Apoyamos a productores locales, cocinamos con respeto por la naturaleza y celebramos la identidad afro en cada detalle. Valle Pacífico no es solo un restaurante: somos la casa del Pacífico en Cali

Cocina en vivo

Restaurante Basilia

Cocina en Vivo

Esta experiencia se basa en que los comensales podrán observar e interactuar con las preparaciones autóctonas del Pacífico colombiano, es decir, que se les dará a conocer las hierbas de azotea, que son aquellas que se utilizan para la preparación de los alimentos, de igual manera las proteínas como el camarón, los mariscos y la

longaniza. Una vez finalice la preparación y degusten del plato preparado, se desplazarán a la sede ubicada a las afueras de la plaza a almorzar.

Elementos
adicionales N/A

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 10 a 20 personas

 Disponibilidad: De martes a viernes

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: 18 a 60 años

Contacto

 Teléfono

3166141212

 Instagram

@restaurantebasilia

 Correo Electrónico

restaurantebasilia@gmail.com



Basilia Valle Pacífico

El restaurante Basilia Comida Típica Valle Pacífico posee una trayectoria de 40 años, el cual es una mezcla de comida tanto del Pacífico colombiano como del Valle del Cauca. Su fundadora fue Basilia Murillo, dejó el legado a sus hijos, quienes actualmente cuenta con una institución que cuenta con dos sedes, una ubicada dentro la plaza de mercado Alameda y la otra a las afueras de la plaza. Ambos espacios atraen la visita del público local y de turistas tanto nacionales como internacionales, los cuales están interesados, buscan probar y degustar platos y bebidas típicas de nuestra región.

Donde Margarita Sabor con historia

Experiencia Gastronómica en Vivo

Sabores del Pacífico es una experiencia sensorial, educativa y vivencial que conecta a los visitantes con la riqueza cultural del Pacífico colombiano a través de la cocina tradicional. Guiados por una portadora de tradición del Pacífico colombiano, los participantes conocerán la historia, los ingredientes y la elaboración de platos ancestrales, preparados con técnicas heredadas y yerbas de

azotea cultivadas por generaciones. Esta experiencia no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma, al rescatar historias orales, rituales y saberes que han pasado de generación en generación. En un ambiente cálido y auténtico, los turistas vivirán una travesía culinaria llena de sabores, historias y saberes ancestrales en un solo lugar: aquí, en Donde Margarita Está el Sabor.

Elementos adicionales 1 Souvenir (Imán o artesanía) / 1 Degustación de bebida del Pacífico / 1 Postre típico

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 5 a 20 personas

 Disponibilidad: Lunes y martes

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: 7 – 90 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3136019538

@dondemargaritaelsabor

dondemargarita@hotmail.com



Donde Margarita Está el Sabor

Donde Margarita está el Sabor nace en el año 2000 en el centro de Cali, de la necesidad que tenemos las mujeres negras de desarrollar nuestra propia identidad a través de la gastronomía. Promovemos La inclusión laboral de mujeres cabeza de hogar desplazadas por el conflicto, afrocolombianas y de otras culturas y el empoderamiento, para que vean la cocina tradicional como un proyecto de vida para ellas y sus familias. Nuestro propósito es salvaguardar los saberes tradicionales y crear oportunidades para mujeres afrocolombianas y de otras culturas. Más que un restaurante, somos un espacio cultural donde las yerbas de azotea, los saberes orales y la sazón ancestral mantienen viva nuestra herencia.

Donde el mar, la tierra Y la herencia cocinan juntos

Menú Degustación

Te invitamos a descubrir una experiencia gastronómica de 4 tiempos donde el alma del Pacífico colombiano se expresa en cada bocado. Diseñada especialmente para turistas y viajeros culturales, esta travesía fusiona tradición, innovación y hospitalidad en un ambiente íntimo que celebra la identidad costera. Sumérgete en una experiencia culinaria inolvidable donde los sabores del

Pacífico colombiano se encuentran con técnicas contemporáneas y fusiones creativas. Esta travesía además, está diseñada para turistas que buscan mucho más que una comida: buscan una conexión profunda con la cultura, la biodiversidad y la tradición de una de las regiones más ricas y auténticas del país.

Elementos adicionales Shot de Bienvenida con bebidas ancestrales del Pacífico (Arrechón, Viche, Curao)

 Duración: 75 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 5 a 100 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: 18 a 80 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3012459674

@willspacifico

proveedoreswillssas@gmail.com



Will's Pacífico Fusión

Will's Pacífico Fusión con más de 26 años de trayectoria, se ha consolidado como un referente de la cocina del Pacífico en su expresión más innovadora y auténtica. Su propuesta fusión honra los sabores tradicionales de la costa Pacífica colombiana, y audazmente los reinventa con técnicas contemporáneas y acentos de otras cocinas del mundo, logrando una experiencia culinaria única y sofisticada.

Camaronéate. Descubriendo el Pacífico **En el restaurante más** **fresa de Cali**

Ruta Gastronómica / Menú de degustación

Camaronéate, es una ruta gastronómica inspirada en el Pacífico colombiano. En Camarón & Fresa amamos el camarón, y por eso creamos esta ruta para que pruebes lo mejor de nuestra cocina: ceviches con piña, coco y fresa, preparaciones con todo el sabor del mar y ese toque creativo que nos hace únicos. Cada plato que pruebes te contará una historia del

Pacífico, con ingredientes frescos, combinaciones atrevidas y mucha sabrosura. Todo esto en nuestra casa en San Antonio, un lugar lleno de color, frescura y buena vibra.

Elementos adicionales 1 Bebida 100 ml de maracuviche (cóctel de la casa) /
1 Souvenir recordatorio del restaurante

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 1 a 70 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Alergia al camarón

 Rango de Edad: 18 a 55 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3167217571

@camaronyfresa

contacto@camaronyfresa.com



Camaron y Fresa

Camaron & Fresa es un restaurante de comida de mar ubicado en el barrio San Antonio, Cali, especializado en preparaciones con camarón. Su propuesta culinaria gira en torno a este ingrediente, destacándose por sus creativos ceviches, como el tropical piña y tropical coco, que combinan mariscos con frutas como fresa, piña y coco y su ADN de concepto Pacífico. Sus platos se caracterizan por ser coloridos, sabrosos y divertidos, ofreciendo una explosión de sabor en cada bocado.

Entre la palabra Y el plato

Taller de cocina – Oralidad – Compartir

En esta experiencia única los participantes encontrarán la oportunidad de apreciar la cultura del Pacífico Colombiano, específicamente del norte, a través de un taller dividido en tres partes: cocina, palabreo y compartir. En la primera parte, cocinarán un platillo típico de la cocina chocona, serán guiados por una cocinera tradicional oriunda de un

corregimiento de Istmina, Chocó. En la segunda parte se realizará un recorrido histórico por la región abordando temas como procesos migratorios, acciones afirmativas y estrategias de resistencia. Se cierra con el espacio al servir y consumir los alimentos preparados.

Elementos
adicionales

Muestra gastronómica producto del taller

 Duración: 150 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 4 a 20 personas

 Disponibilidad: Jueves, viernes, sábados y domingos

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo Público

Contacto

 Teléfono

302 2207211

 Instagram

@muntuenamerica

 Correo Electrónico

muntuenamerica@gmail.com



Muntú en América

Somos Muntú en América, por medio de la literatura afrodiaspórica, narración oral y la gastronomía chocona buscamos construir narrativas positivas del Pacífico Colombiano, sus pobladores y diáspora. En esta iniciativa de carácter social fomentamos la custodia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Región y priorizamos a la hora de contratar a sujetos de especial protección constitucional. Aportamos a la autonomía económica de personas jóvenes, madres cabeza de hogar y mujeres afrodescendientes del Oriente de Cali.

Tardes de oralidad Y tapao

Oralidad, música en vivo, cata de viche,
compartir gastronómico

Las Tardes de Oralidad y Tapao es una experiencia de turismo afro y cultural diseñada para visibilizar, poner en valor y fortalecer las tradiciones artísticas, culturales, gastronómicas y vivenciales de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano, asentadas en el oriente de la ciudad de Cali. Esta iniciativa busca crear un

espacio de encuentro internacional en el que se rescaten y compartan saberes ancestrales a través de relatos orales, expresiones musicales, danzas tradicionales, narraciones de vivencias y la preparación colectiva de platos típicos como el tapao.

Elementos
adicionales

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 10 a 40 personas

 Disponibilidad: Toda la semana

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

313 5339667

 Instagram

@laazoteadelaabuela

 Correo Electrónico

laazoteadelaabuela@gmail.com



La Azotea de la Abuela

La Azotea de la Abuela es un espacio comunitario, cultural y pedagógico en el oriente de Cali. Promueve el rescate de saberes ancestrales afrocolombianos a través de la cocina, la medicina natural y la siembra. También fomenta la oralidad, la danza y la música como prácticas de identidad y resistencia. Es una iniciativa liderada por mujeres afro que trabajan con amor por sus raíces y la construcción de paz. Un lugar de encuentro para aprender, compartir y sanar desde la tradición.

Raíces del sabor

Un viaje al Pacífico

Menú degustación

La Ruta Gastronómica de Katanga es una experiencia sensorial que conecta a los visitantes con la riqueza culinaria y cultural del Pacífico colombiano. Nacida en Tumaco y ahora ubicada en Cali, Katanga ofrece mucho más que platos típicos: cada receta cuenta una historia de tradición, identidad y resistencia. A través de la música, la narra-

ción oral y el encuentro con saberes ancestrales, esta ruta invita a saborear el Pacífico con todos los sentidos. Una vivencia que honra las raíces afrocolombianas desde el fogón hasta la memoria.

Elementos adicionales Copa de bebida tradicional y postre del Pacífico

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: Hasta 30 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: 5 a 70 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3187059809

@restaurantekatangacomidadelpacifico

katangarestaurantepacifico@gmail.com



Katanga Holding Cultural

Katanga nació como un emprendimiento de comida tradicional en Tumaco, Nariño, con el propósito de preservar y compartir los sabores auténticos del Pacífico colombiano. En octubre de 2024, abrió su sede en Cali con una visión más amplia: convertirse en un verdadero centro cultural. Más allá de ofrecer platos típicos de la región, Katanga busca que cada visita sea una experiencia sensorial y cultural.

Corazón Pacífico

Menú degustación

Este menú es un viaje de sabores que te lleva al alma del Pacífico colombiano. En "Corazón Pacífico" resaltamos los platos más representativos de nuestra carta, donde cada uno —desde el pulpo y los langostinos hasta los camarones y las hierbas frescas de azotea— cobra vida con un toque de alta cocina. Cada plato es una invitación a redescubrir la

esencia de nuestra tierra, fusionando tradición y creatividad. Para maridar, te ofrecemos el exclusivo naidi con viche, un trago que encapsula el espíritu vibrante del Pacífico.

Elementos
adicionales N/A

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 4 a 15 personas

 Disponibilidad: Lunes a sábados

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: 25 a 55 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3118485639

@monterubbianorestaurant

imonterubbianorestaurant@gmail.com



Restaurante Monterubbiano

En Monterubbiano, la riqueza del Pacífico colombiano se transforma en una experiencia sensorial única. Combinamos la esencia ancestral de sus sabores con técnicas de cocina vanguardista y molecular, dando vida a platos que respetan la tradición pero miran hacia el futuro. Cada ingrediente es cuidadosamente seleccionado para honrar el territorio, desde los frutos del mar hasta las hierbas nativas, reinterpretados con creatividad, precisión y arte.

Experiencia Gastrocultural Del Pacífico

Menú degustación

Viviras una experiencia de sabores de la cultura de la costa pacifica colombiana, sin necesidad de desplazarte a nuestro terruño ancestral. Bajo un ambiente elegante en terraza y con tu mejor compañía podras disfrutar de bebidas refrescantes, artesanales, cócteles, entradas, platos fuertes y postres que no encontrarás en otro lugar.

Elementos adicionales

Música en vivo según agenda programada

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 120 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

3161609476

 Instagram

@cocomarpacifico

 Correo Electrónico

cocomarpacifico@gmail.com



Restaurante COCOMAR

Es un lugar acogedor que nace en el año 2024, con la misión de traer a Cali todo el conocimiento y sabor ancestral de la cocina tradicional de la costa Pacífica, donde el protagonista es el coco, las hierbas de azotea, la frescura de nuestros mariscos y en coctelería el viche

Susurros del Pacífico

En cinco actos

Cata de platos del Pacífico veganos

Susurros del Pacífico, una experiencia de cinco tiempos que transporta a los comensales a un viaje sensorial por la costa pacífica. Cada plato—a modo de pincelada—fusiona colores, sabores y texturas en una danza artística que evoca la brisa marina y la riqueza cultural de la región. Esta cata poética te invita a vivir la gastronomía

vegana en su máxima expresión, descubriendo un océano de sensaciones donde cada bocado honra la naturaleza, la innovación y el legado Pacífico.

Elementos adicionales

Souvenir

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 6 a 20 personas

 Disponibilidad: Lunes a sábado

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo Público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3113984482

@nadi_eco_saludable

nadiecosaludable@gmail.com



Nadi Vegano

Nadi Vegano surge a partir de una búsqueda de reconexión física, mental, espiritual y de nuestras raíces a través principalmente del alimento. Creando un puente que nos entrelaza con nuestra propia identidad. Ofrecemos alimentos libres de derivado animal preparados con productos agroecológicos, aportando a la economía solidaria y circular. Nuestras preparaciones son una propuesta de platos que nos representan culturalmente pero libres de derivado animal.

Un rincón del Pacífico

En cali

Degustación de plato típicos, música en vivo

Un rincón del Pacífico en Cali es una experiencia multisensorial que contiene gastronomía, bebidas, y expresiones artísticas. A través de estas las personas tendrá una guía y un contexto sobre cada una de ellas para tener un conocimiento completo sobre lo que están probando, tomando, bailando o escuchando.

Elementos adicionales Show artístico, souvenir y la muestra de viche curao

 Duración: 180 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 5 a 40 personas

 Disponibilidad: Jueves a domingo

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

323 3159462

 Instagram

@lapampagastrobar

 Correo Electrónico

escobarca0612@gmail.com



La Pampa Gastro Bar

La Pampa Gastro Bar es un espacio gastronómico y cultural ubicado en la ciudad de Cali, que abrió sus puertas al público desde el 2024 y se ha enfocado en preservar las tradiciones culinarias del Pacífico Sur, no desde las innovaciones o la inspiración sino desde el hacer comida netamente tradicional, conservando los saberes y las formas de preparación auténticamente del Pacífico. Además, su coctelería es completamente a base de viche y sus derivados buscando exaltar esta bebida espirituosa y ancestral.

Un mar de sabor

Tradición

Menú degustación

La experiencia turística con La Juntanza es un viaje por los sabores, imágenes y tradiciones del Pacífico colombiano. Los visitantes son recibidos con calidez y recorren el restaurante, decorado con registros fotográficos de lugares típicos de la región. Disfrutan de una degustación de pasabocas marineros, mientras se presenta

el menú destacando la sazón única de cada plato. Esta vivencia busca dejar una huella a través del sabor, la atención esmerada y el orgullo cultural de nuestra gente. Cali, capital del sabor y la gastronomía del Pacífico, se vive en cada detalle.

Elementos adicionales Turbante (con valor adicional)

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 10 a 30 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3108410951

@cocinatradiconaldelpacifico

maricitaluz@yahoo.com

★ VALOR ★
MENOS DE 5100 MIL PESOS
MENOS DE \$25 USD



Juntanza Restaurante

El Juntanza es un restaurante que reúne lo mejor de la cocina tradicional del Pacífico colombiano, con más de 20 años de experiencia y participación destacada en el Festival Petronio Álvarez. Surgido como emprendimiento formal en la COP-16 en 2024, es fruto de la unión de dos expositoras expertas en gastronomía ancestral. Ofrece comidas y pasabocas marineros, deleitando a propios y turistas en Cali. Su sazón y conocimiento tradicional son el alma de cada plato.

El Maná de Luisa: Tradición que alimenta el alma

Menú guiado

Brindar a los visitantes una experiencia vivencial y sensorial a través de la cocina tradicional del Pacífico colombiano, guiada por Luisa Stwar Palacios Lucumí, cocinera portadora de saberes ancestrales, quien compartirá sus conocimientos, historias y técnicas culinarias en un ambiente auténtico, rescatando la memoria gastronómica afrocolombiana y promoviendo la identidad cultural y el turismo comunitario.

Elementos adicionales

Hospedaje en espacio ubicado en zona rural

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 4 a 15 personas

 Disponibilidad: Viernes, sábado y domingo

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

314 8144840

@Sevicheriaelmana

@Sevicheriaelmana



Restaurante y Cevichería el Maná

Proyecto que pertenece a Luisa Stwar Palacios Lucumí, mujer negra y cocinera tradicional del Pacífico colombiano. Heredé el amor por la cocina de mi familia y llevo más de 25 años representando los sabores del Chocó y el Valle en festivales como el Petronio Álvarez y la Feria de Cali. A través de mi emprendimiento Restaurante y Cevichería El Maná, promuevo técnicas ancestrales como el ahumado, el encocado y el uso de hierbas de azotea. Aunque hoy opero desde el taller de cocina de mi madre, sueño con reabrir mi restaurante para seguir sembrando memoria, identidad y empleo desde cada plato. Mi cocina es resistencia, alegría y tradición viva.

La Calle de la Fritanga y la Cultura Salsera

Menú degustación

En Ancestral visibilizamos la cocina tradicional como referente cultural e identitario. Ofrecemos una cocina tradicional con toques de modernidad aprovechando los productos de nuestra región, productos de temporada, (Pescados, mariscos y bebidas del pacífico). Combinándolos con nuevos sabores y texturas. Nuestra ubicación privile-

giada en el Boulevard del Río Cali, nos permite ofrecer un espacio para, aprender y degustar de la cocina tradicional y de nuestras bebidas típicas; poder compartir en familia o con amigos en un ambiente que les brinda un entorno seguro, agradable y al aire libre.

Elementos adicionales

Souvenir / Camiseta

 Duración: 70 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 2 a 20 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

311 6001478

 Instagram

@ancestralbulevard

 Correo Electrónico

tayronfernand@hotmail.com



Ancestral Gastro Bar

Ancestral es un Gastro Bar ubicado en el corredor turístico del Boulevard del Río en Cali. Honramos la tradición de la comida típica vallecaucana y del Pacífico colombiano, con una oferta de platos de nuestra región: Típicos vallunos, asados, ceviches, bebidas tradicionales y otras especialidades acordes a nuestra cocina tradicional. En Ancestral preservamos y fortalecemos nuestra Identidad Cultural y gastronómica como vínculo directo con el desarrollo regional.

A punta de pata:

Una experiencia gastronómica de fogón y resistencia

Degustación Sancocho de Pata - Conversatorio

Recorrer la plaza de mercado, revivir historias de las abuelas, reconocer la tradición de pueblos resilientes que, a través de los desperdicios de los mataderos, alimentaban sus familias, ayudar a preparar el sancocho y degustar tu preparación será una deliciosa y entretenida experiencia. La pata de vaca pasa de ser un sobrante, a convertir-

se hoy en una materia prima fundamental por sus valores nutricionales. ¡Agréglele colágeno a tu vida!

Elementos adicionales Degustación de bebidas tradicionales (opcional)

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: Hasta 20 personas

 Disponibilidad: Martes a Domingo

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

314 6354928

 Instagram

@sazonmonik

 Correo Electrónico

lasazondemonik@gmail.com



La sazón de Monik

Contribuir a la salvaguarda de la gastronomía tradicional popular, destacando el valor del sancocho de pata como plato emblemático preparado en la plaza de mercado El Porvenir. Rescatar y conservar las técnicas tradicionales de cocción y uso de ingredientes locales, transmitidos de generación en generación por las cocineras y cocineros de barrio.





Portafolio de Experiencias
Turísticas Afro

Viche y derivados

Territorio Herencia Guapireña

Cata de Viche

La cata de viche de Herencia Guapireña es una experiencia que te lleva al Pacífico colombiano, una ruta hacia nuestras raíces y tradiciones. Somos portadores de un legado que ha perdurado por generaciones, preservando nuestra cultura e historia. El viche nos acompaña desde que nacemos hasta que partimos; es parte de la medicina ancestral, de las fiestas y de las

despedidas. A través de esta experiencia, descubrirás su historia contada por quienes mantienen viva esta tradición ancestral. Además, compartiremos sabores y saberes, disfrutando de una cata de viche con distintos derivados. Conocerás la historia de cada uno y sus formas de consumo, resaltando siempre el valor de nuestra tradición.

Elementos adicionales

Maridaje de empanadas de camarón - souvenir - tutumo tradicional

Opcionales: Opcionales: Turbante (solo disponible para mujeres) - Música del Pacífico en vivo - Platos del Pacífico Colombiano - Barra de Coctelería viche - Clase de cotería con viche - Bocados y jugos típicos del Pacífico.

 Duración: 70 minutos

 Idioma: Español - Inglés
(Con costo adicional)

 Capacidad de carga: 4 a 15 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Consumo de bebidas alcohólicas

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3217311638

@herenciaguapirena

herenciaguapirena@gmail.com



Herencia Guapireña

Herencia Guapireña, es una empresa del Pacífico colombiano, dedicado a recuperar las prácticas tradicionales del Pacífico a través del viche y sus derivados, recetas que se han mantenido de generación en generación y que hoy contamos a través de nuestro centro de experiencia, nuestras historias, nuestra raíces, nuestra herencia

Pacífico Maravilla: música Cocina y viche positivo

Cata de viche cantada

La toma o cata de Viche Cantada es una experiencia sensorial que une el sabor, aroma, canto, tradición y memoria ancestral del Pacífico Colombiano. A través de cantos tradicionales, cocina y bebidas espirituosas, se crea un espacio íntimo donde el viche se convierte en puente entre la medicina, la cultura y la espiritualidad. Cada sorbo está acompañado por voces que cuentan historias de resistencia,

sanación y sabiduría heredada por generaciones. Esta experiencia no solo invita a degustar, sino a escuchar y sentir desde el alma, reconociendo al viche y la cocina ancestral como un legado vivo. Es un encuentro con la raíz, con el cuerpo y con la voz del territorio, en un ritual que transforma lo cotidiano en ceremonia.

Elementos adicionales

Hidratación - Souvenir - Brochure - Postal

 Duración: 60 Minutos

 Idioma: Español - Inglés o Francés
(con costo adicional)

 Capacidad de carga: 3 a 30 personas

 Disponibilidad: : Todos los días

 Restricciones: Consumo de
Bebidas alcohólicas

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

321 7753202

@vichepositivo

vichepositivoventas@gmail.com



Viche positivo

La historia de Viche Positivo nace hace más de 40 años en Timbiquí, Cauca, guiada por la sabiduría de la maestra Libia Oliva Bonilla Angulo "La Negra Oliva": cantora, cocinera y sabedora del Pacífico. Dedicó su vida a preservar y transmitir conocimientos sobre medicina tradicional, cocina ancestral, partería y música. Desde los 9 años, formó a su hija Nidia Góngora, quien hoy continúa este legado. Juntas han impulsado la marca Viche Positivo, llevando su esencia de Timbiquí a Cali, Colombia y el mundo.

Un Viaje al Pacífico Colombiano a través del Viche

Cata de viche

Ésta es una experiencia turística que te lleva conocer cada uno de los productores y productoras de a través de cada viche, fotografías y cuadros que tenemos en nuestro espacio de cada uno de ellos, se podrá apreciar el rostro, costo, resiliencia de esta bebida tradicional, adicionalmente, también se podrán apreciar tanto la zona de producción como las caracte-

rísticas de cada uno de los territorios y su gente, finalmente, se dará una Cata de viche puro donde por medio de su sabor y textura podrá diferenciar un territorio de otro u producto tradicional de viche de otro

Elementos

adicionales No incluye elementos adicionales

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 1 a 20 personas

 Disponibilidad: Lunes a viernes

 Restricciones: Consumo de Bebidas alcohólicas

 Rango de Edad: Mayores de 18

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

301 6285061

@lavicheria

heider.arroyo@correounivalle.edu.co



La Vichería

Somos un negocio social formalizado en 2023, pero con una amplia trayectoria, en la cual nos dedicamos a la comercialización del Viche del Pacífico Colombiano con base en los principios de confianza y ganancia compartida. Establecemos alianzas directas con productoras y productores que mantienen vivas las tradiciones ancestrales; apoyamos el desarrollo de sus marcas y las introducimos al mercado a un precio justo, permitiendo que el consumidor acceda a destilados con denominación de origen y étnica con calidad garantizada.

Saberes y sabores del viche con la Tere

Cata de Viche

Los saberes y sabores del viche con La Tere, es una experiencia que se realiza con el fin de dar a conocer la verdadera historia del viche ,el origen real de esas prácticas pertenecientes a una comunidad minoritaria con un alto poder de resistencia por conservar su cultura perteneciente a un legado ancestral ,que por muchos años ha estado relacionada con la

vida, hasta el grado de ser transferida a las nuevas generaciones para la conservación, tal como lo contempla el Plan Especial de Salvaguardia del Viche.

Elementos adicionales Maridaje de empanadas de mariscos o patacon con tolo con alguno de estos acompañantes: camarón, piangua, jaiva o queso

 **Duración:** 60 minutos

 **Idioma:** Español

 **Capacidad de carga:** Hasta 6 personas

 **Disponibilidad:** Viernes, sábados y domingos

 **Restricciones:** Consumo de Bebidas alcohólicas

 **Rango de Edad:** Mayores de 18

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3105013167

@bebidastipicaslatere

lateremar@hotmail.com



Bebidas la Tere

Mi experiencia con el viche se da desde mi temprana edad, nací y crecí en el río Saija municipio de Timbiquí Departamento del Cauca, en el seno de una familia portadora de tradición de la cultura del pacífico, entre ellos los saberes del viche, utilizado en la parte medicinal, siendo este el arte principal de mi tía Juana de la cual heredé sus saberes. Compartir mis experiencias desde la raíz hasta el paso del día a día ha sido mi gran pasión, son costumbres de la cotidianidad permanentes y hacen parte de mi vida

El Viche una experiencia De tradición e historia

Cata de viche

El Viche una experiencia de tradición e historia, es un espacio de experiencias gustativas y sensoriales donde se podrán degustar bebidas tradicionales del Pacífico Colombiano como el viche, viche curao, tomaseca, arrechón, crema de viche y crema de naidi. Escuchar música tradicional de la región, conocer la historia y el relevo generacional en la producción de estas bebidas.

Elementos adicionales Maridaje de empanadas de camarón y souvenir (tutumo tradicional)
Opcional: Turbante (solo disponible para mujeres)

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español – Inglés

 Capacidad de carga: 3 a 10 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Consumo de bebidas alcohólicas

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3148520322

@elkurrulao

elkurrulao@gmail.com



El Kurrulao

El Kurrulao es un emprendimiento ubicado en la ciudad de Santiago de Cali desde el año 2019. Surgió como un proyecto cultural dedicado a la producción y transformación del VICHE DE CAÑA, aguardiente artesanal del Pacífico Colombiano, específicamente del departamento del Cauca, en todos sus derivados: Viche curao, tomaseca, arrechón, crema de viche, tumbacatre, crema de Naidí o acai y vino artesanal de naidi. Quien lo lidera es Diana Marcela, ingeniera química de profesión, que vela por el cuidado y conservación de los saberes ancestrales de su familia.

Recorrido espiritual por Los sabores del litoral Pacífico

Cata de viche

Dar a conocer la historia del Viche y de quienes lo preparan, ofreciendo una experiencia gustativa, olfativa y visual guiada, involucrando rituales de la cultura Afro-Colombiana. En complemento con la narración del proceso productivo de esta bebida y momentos claves en su recorrido através de las comunidades Afro del Pacífico Colombiano para llegar al resto del mundo.

Elementos adicionales Cóctel de elección. Adicionales: pasabocas típico del litoral Pacífico, botella de Viche Mina 50 ml y/o Música del Pacífico en vivo

 Duración: 90 minutos

 Idioma: Español – Inglés

 Capacidad de carga: 1 a 100 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Consumo de bebidas alcohólicas

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

314 6302562

@vichemina

minaviche@gmail.com



Viche Mina

Espacio étnico cultural que busca visibilizar el Viche como patrimonio cultural, legado ancestral y encuentro afro-diaspórico. Viche Mina es un negocio familiar que pondera la tradición generacional del Viche como un producto refinado que merece ser honrado y reconocido por todo el que lo consume, como símbolo de respeto al componente ancestral que habita en esta bebida.

Travesía por la memoria Y el sabor del Pacífico

Cata de Viche

Curachón ofrece una experiencia única donde turistas y visitantes pueden vivir el espíritu del Pacífico colombiano a través del viche y sus bebidas tradicionales. En este espacio, los asistentes aprenden directamente de portadores de saberes ancestrales a preparar y mezclar bebidas como la tomaseca, el curado, usando ingredientes naturales del territorio. La

experiencia está llena de música, tradición oral, haciendo sentir a cada visitante como si estuviera en el corazón del Pacífico.

Elementos adicionales Tutumo tradicional. Opcional: pañuelo típico

 Duración: 40 minutos

 Idioma: Español – Inglés

 Capacidad de carga: 4 a 30 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Consumo de Bebidas alcohólicas

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono ét

 Instagram

 Correo Electrónico

3215079454

@_curachon

yovyaragon18@gmail.com



El Kurachón

Curachón es una experiencia cultural y sensorial que rescata el legado ancestral del viche y sus derivados, bebidas tradicionales del Pacífico colombiano. A través de prácticas artesanales y saberes afrodescendientes, promovemos identidad, memoria y resistencia. Logramos el primer Registro Sanitario Artesanal Étnico para el viche en el departamento del Valle del Cauca, así como el permiso de introducción en rentas departamentales del Valle y Cundinamarca, marcando un hito en la legalización de esta bebida ancestral.

Raíces del Río Iró Chocó

Cata de Viche, compartir gastronómico

Raíces del Río Iró Chocó: Cata de Viche y Sabor Ancestral es una experiencia vichera que te lleva a disfrutar de los diferentes sabores del territorio chocoano, en donde se mezclan las bebidas y las comidas típicas como la sopa de queso, el pastel chocoano, los pandeyucas, el viche, curao y a elegir entre las diferentes cremas de viche:

maracuyá, coco, cocoa, arrechón y café. Este será un viaje de historia, música y sabores.

Elementos Souvenir (manilla, detalle o llavero) - Shot de bebida ancestral. - Refrigerio, Almuerzo o cena adicionales (Pastel chocoano) - Opcional: Turbante (solo disponible para mujeres)

 **Duración:** 80 minutos

 **Idioma:** Español – Inglés
(costo adicional)

 **Capacidad de carga:** 6 a 30 personas

 **Disponibilidad:** Viernes, sábado y domingo

 **Restricciones:** Consumo de bebidas alcohólicas

 **Rango de Edad:** Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3028280057

www.anto.bio/sazonybebidasrioiro

sazonesybebidarioiro@gmail.com



Bebidas del Río Iró

Somos un emprendimiento liderado por dos mujeres chocoanas, que surgió en el 2023, radicadas en la ciudad de Cali, que busca rescatar, visibilizar y compartir las bebidas autóctonas y ancestrales del Pacífico colombiano, en especial del municipio de Río Iró, Chocó. Nuestro principal enfoque es el viche, una bebida tradicional que representa mucho más que un producto: es memoria viva, símbolo de resistencia y portadora de los saberes ancestrales de las comunidades negras del Pacífico.

El viche su historia Y USOS

Cata de Viche, Preparación de bebidas base viche

Esta es una experiencia fascinante que te llevara a conocer cuatro etapas de la cadena del viche: producción, transformación, usos y comercialización. Aquí los participantes a través de la narrativa, la música, la cata del viche/biche y la elaboración de bebidas a base de viche/ biche, podría vivir las diferentes épocas, etapas que convirtieron al viche en la

columna vertebral de la cultura de las comunidades afrocolombianas del Pacífico. Este será un baile que llevara comprender como el viche/biche se convirtió en Patrimonio Cultural de la Nación con capacidad de unir diferentes pueblos, naciones y culturas

Elementos adicionales Cocada - Souvenir - Bebida de 375ml (Viche o bebida a base de viche)
Totumo tradicional

 **Duración:** 80 minutos

 **Idioma:** Español – inglés

 **Capacidad de carga:** 5 a 10 personas

 **Disponibilidad:** Sábados, domingos y festivos

 **Restricciones:** Consumo de bebidas alcohólicas

 **Rango de Edad:** Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

314 4764043

@micanaletebebidas

micanalete@gmail.com



Mi Canalete

Mi canalete es una iniciativa empresarial que nace en el 2015 producto del liderazgo de Sinforiano Banguera Valencia teniendo su legado e historia en tres generaciones atrás a mediados del año 1920 cuando su abuela Alejandrina Mosquera y posteriormente su madre Cruceliana Valencia y su padre Justiniano Banguera destilaban el Viche para acompañar las diferentes actividades sociales, económicas y rituales en la vereda La Rotura, municipio de López de Micay departamento del Cauca, y que hoy se ha convertido en Patrimonio Cultural de la Nación

Cali Destino de Haceres Y Sabores

Cata de Viche, Walking Tour

Cali Destino de Haceres y Sabores es un tour que visibiliza las expresiones culturales afro del Pacífico Colombiano, articulando saberes tradicionales, gastronomía, música, danzas y bebidas autóctonas como el viche-biche. Cali, reconocida como la capital del Pacífico, alberga más de 1,1 millones de afrodescendientes, siendo la segunda ciudad con mayor población

Elementos adicionales 1 Souvenir (Botella mini Curao / Viche-Biche) - 1 Botella Personal plástico PET con Agua Potable. 1 Brochure y/o Plegable Hablemos del Viche- Biche - 1 Totumo Vichero Tradicional.

 **Duración:** 120 minutos

 **Idioma:** Español – Inglés
(con costo adicional)

 **Capacidad de carga:** 5 a 20 personas

 **Disponibilidad:** De martes a viernes

 **Restricciones:** Consumo de bebidas alcohólicas



Rango de Edad: Mayores de 18

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3157056869

@hecereysaboresancestrales

hecereysaboresancestralesdela@gmail.com



Haceres y Sabores Ancestrales de la Abuela Tulia

Esta empresa es una iniciativa que nace desde el año 2017 gracias a la Trayectoria familiar de cinco (05) Generaciones enfocadas en salvaguardar este legado como portadores de Tradición transmitido de generación en generación dentro de nuestras comunidades negras dichos Conocimientos y Prácticas culturales , Curativas y Espirituales hoy y por siempre al servicio de la humanidad





Portafolio de Experiencias
Turísticas Afro

Dulces y mecatos

Bocados de Biodiversidad

Cata de helados con frutos exóticos

Bocados de Biodiversidad es mucho más que una degustación: es un recorrido sensorial y emocional que revela la sabrosura viva de un territorio donde la tierra canta, el agua nutre y las manos cultivan futuro. En varios tiempos cuidadosamente diseñados, conocerás frutos autóctonos cultivados con sabiduría ancestral y transformados en helados artesanales

únicos que narran el alma del territorio. Al final, podrás crear tus propios maridajes con mecatos, bebidas y frutas locales, en un espacio de juego, creatividad y conexión que celebra la abundancia de la tierra y el ingenio de su gente. Es una invitación a saborear con conciencia, viajar con el alma y celebrar la vida en sus formas más deliciosas.

Elementos adicionales Souvenir de artesanía de algo referente al Pacífico y/o sus frutos.
Opcional: Camiseta de BPN alusiva a las frutas o temáticas pacíficas.

 **Duración:** 45 minutos

 **Idioma:** Español

 **Capacidad de carga:** 2 a 15 personas

 **Disponibilidad:** Miércoles a sábados

 **Restricciones:** Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 **Rango de Edad:** Todo público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3128879969

@heladosmakerule

heladosmakerule@gmail.com



Makerule

Es una empresa del Pacífico que nace en el Chocó hace más de una década, producto de un proyecto universitario llamado Frutos de los Ríos que buscaba transformar y dar valor agregado a los frutos autóctonos de la región y generar en los consumidores una experiencia dulce y natural con helados artesanales que los transporte a la sabrosura de las frutas y sabores del Pacífico colombiano. Contamos con helados de frutas exóticas y autóctonas del litoral como: Chontaduro, Borojó, Badea, Guayaba Agria, Milpesos, Coco, Naidí, Arazá, entre otros.

Vive la magia de las frutas nativas de Nuestro litoral Pacífico colombiano

Cata de frutas, pastelería y repostería

En Gulupa Sabores Mágicos sumérgete en una experiencia de sabores únicos e inigualables donde podrás descubrir a que sabe nuestro pacífico colombiano, en preparaciones dulces donde tu paladar vivirá sabores únicos que son magia en tu paladar.

Elementos adicionales

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 4 a 30 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo Público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

318 3232419

@gulupasabores

gulupasaboresmagicos@gmail.com



Gulupa Sabores Mágicos

Gulupa Sabores Mágicos es una pastelería y repostería, enfocada en transformar los frutos nativos colombianos en preparaciones innovadoras de alta calidad generando una consciencia colectiva para no perder nuestra identidad como colombianos. Nuestro litoral pacífico esconde un sin fin de frutas que llevan nuestra memoria y resiliencia de nuestro pasado y nuestro presente.

Dulzura pacífico, una Experiencia Única

Degustación de dulces típicos

La experiencia inicia en el centro comercial la estación barrio Santander. Donde tenemos una isla con nuestro nombre y los productos que ofrecemos como los dulces típicos del Pacífico, cocadas en leña ,conservas de guayaba, coquillos en mate de coco, pasabocas de coco horneado, melcochas, cancharina, candys ect. Al llegar al centro comercial se

reciben los visitantes o turistas y se les invita a conocer el local, luego pasamos a la tarima donde se les dará una charla de 15 minutos sobre la elaboración de los dulces y los ingredientes que se utilizan además se relacionan con la flora y fauna del Pacífico colombiano.

Elementos adicionales Bebidas del Pacífico (curao ,tomaseca ,viche ,arrechon o crema de viche)
Jugos para menores de edad

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: Hasta 25 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo Público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3226458784

@Funda_canvis

fundacanvis@gmail.com



Fundacanvis

La fundación canto por la vida de iscuande, nace en este municipio de Nariño en el año 2008. Hemos participado en eventos culturales y ferias como Petronio Álvarez en Cali y actualmente nos encontramos desarrollando procesos en esta ciudad con el emprendimiento dulces típicos del Pacífico Fundacanvis y acompañados de narrativas, música del Pacífico colombiano. lo que hace de este proceso una experiencia significativa y atractiva para las personas que se reencuentran con ese litoral a través de los dulces, las narrativas y la música.

Donde los sabores del Pacífico Se convierten en helado premium

Cata de Helados

Mhela Gelateria te invita a vivir una experiencia única donde el sabor se convierte en un puente hacia la cultura del Pacífico colombiano. A través de una ruta sensorial guiada, descubrirás cómo frutas ancestrales como el chontaduro, el borojó o el cacao de origen Tumaco se transforman en helados artesanales que conservan su esencia

natural. Esta experiencia no solo deleita el paladar, sino que también conecta con la historia, los saberes y la identidad de una región rica en tradición.

Elementos adicionales Paquete de Galleta de chontaduro souvenir - Pañoleta de chontaduro (para damas), Llavero de Chontaduro (Para caballeros)

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español – Inglés
(Con costo adicional)

 Capacidad de carga: 4 a 10 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

316 7471612

@mhelaogelateria

mhelaogelateria@gmail.com



Mhela Gelatería

Mhela Gelatería nace del deseo de rendir homenaje a los sabores del Pacífico colombiano a través del arte del helado artesanal. Elaboramos nuestras formulaciones desde cero, usando frutas nativas, ingredientes naturales y procesos honestos que respetan la tradición. Más que vender helados, compartimos cultura, identidad y memoria a través de cada preparación. Promovemos el consumo consciente, la conexión con el territorio y el orgullo por nuestras raíces.

Cata de Cacao y Chocolate del Valle Geográfico del Río Cauca

Cata de Chocolate

La cata de Cacao es una inmersión por la cultura cacaotero del norte del cauca y sus sabores que son legado del Pacífico. En esta experiencia viajamos por la historia del cacao en el norte del Cauca y Colombia que data de más de 400 años atrás como productor y exportador de cacao, pasando por su relación con las culturas afros del Pacífico

colombiano. A su vez entendemos como el tacto, el olfato, la visión y el gusto nos permiten entender e identificar un chocolate que proviene de un cacao de calidad.

Elementos adicionales: Maridajes con café, licores como viche, ron y algunos pasabocas e hidratación incluida

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 4 a 20 personas

 Disponibilidad: Viernes, sábado y domingo

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

314 8013576

@chocolateriopalo

chocolateriopalo@gmail.com



Chocolate Río Palo

Somos productores de cacao, hacemos parte de la región con más legado en términos de cacao del país, la zona norte del departamento del Cauca donde históricamente se concentraron hace 100 años los mejores cacaos del país y fuimos el departamento con mayor producción a nivel nacional, llevando como bandera la finca tradicional econativa afro del norte del Cauca. Hacemos del Cacao Caucaño el mejor Chocolate.

*Fotografía: Edwin Rodríguez Pipicano





Portafolio de Experiencias
Turísticas Afro

Música y Danza

Luthería hecha vivencia

recorrido por el museo del tambor.

Recorrido experiencial por museo

Lutería hecha vivencia, es un recorrido por el museo del tambor en el cual se les explicara los instrumentos que componen el conjunto de marimba, las maderas que se utilizan en la construcción de estos, tiempo de corte, mitos y leyendas entorno a los instrumentos y al finalizar el recorrido se podrá realizar un instrumento pequeño (guasa) el cual se llevara como souvenir.

Elementos
adicionales

Souvenir

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español - Inglés
(Con costo adicional)

 Capacidad de carga: 15 personas

 Disponibilidad: Martes a domingo

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3015825427

@katanga_cali

fundacionkatanga@gmail.com



FUNDACIÓN KATANGA

La Fundación Katanga nació hace más de 30 años con el objetivo de replicar y no dejar morir el arte de la luthería (construcción de instrumentos musicales folklóricos) especialmente del pacífico colombiano. A partir de su creación, la Fundación se ha dedicado a la replicación de la luthería y conservación del medio ambiente, por medio de talleres de construcción de instrumentos musicales y jornadas de resiembra.

De Río a Marea

Un viaje por el Pacífico a través del cuerpo

Taller de danza tradicional

De río a Marea es una experiencia enriquecedora de danza y música que genera conocimiento, recreación y esparcimiento logrando conectar el cuerpo, la mente y el espíritu a través de la exploración de los diferentes bailes y ritmos del Pacífico colombiano

Elementos adicionales Hidratación: botella Agua de coco , Pañuelo, Falda de baile (prestada) , Sombrero (prestado)
Shot de viche (opcional)

 Duración: 100 minutos

 Idioma: Español - Inglés
(Con costo adicional)

 Capacidad de carga: 5 - 20 personas

 Disponibilidad: Sábados y domingos

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Todo público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3155317400

@culturalbambucoviejo

corpeubambucoviejo@gmail.com



CORPORACIÓN BAMBUCO VIEJO

Bambuco Viejo es una organización cultural que nace en 2019, está compuesta por jóvenes de diferentes territorios del litoral pacífico residentes en Cali y tienen como propósito salvaguardar, visibilizar e impulsar los conocimientos y manifestaciones del Pacífico colombiano a través de la música y la danza tradicional. A través de esta apuesta la organización ha logrado abrir un espacio para la cultura del Pacífico en la ciudad, contribuyendo así a la ampliación de la oferta cultural en una ciudad que vibra con la danza y la música

Noches de Swing en el Mulato Cabaret

Show de Salsa

El 1er cabaret latino en Colombia, cuenta con una propuesta artística y escenográfica única en el país. Este espacio rinde tributo a las grandes estrellas del baile caleño, ofreciendo una experiencia sensorial a todos los visitantes. El Mulato cabaret, con 7 años de funcionamiento es uno de los referentes internacionales más importante del espectá-

culo latino. El público asistente podrá disfrutar una experiencia que seguramente transformará la forma de sentir la música y cultura latina junto a la compañía elite Swing Latino.

Elementos adicionales Interacción con los Mulato Dancers (Baildores), hora loca.

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: Más de 100

 Disponibilidad: Miércoles a lunes

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3205263764

@elmulatocabaret

gerencia@swinglatino.co



MULATO CABARET

El Mulato Cabaret, con siete años de funcionamiento, es el primer cabaret latino y de salsa caleña en Sudamérica. En este espacio rendimos homenaje a la música de las comunidades afrodescendientes a través de la salsa, los ritmos cubanos, del Pacífico y una fusión con sonidos caribeños, ofreciendo así una experiencia sensorial a todos los visitantes. Junto a la compañía Swing Latino, brindamos una experiencia que transforma vidas.

Tocando el Pacífico con las manos

Taller musical

Tocando el Pacífico con las manos es un taller musical-experiencial que a través del conocimiento y reconocimiento de los principales ritmos tradicionales de la música del Pacífico, de sus formas de interpretación, su historia y su narrativa permitirá a la persona que toma el taller tener una visión integral sobre la música tradicional del Pacífico Sur.

Elementos adicionales Un pañuelo con el logo del grupo, Pasabocas de comida tradicional del Pacífico, Muestra de bebida tradicional (curao, puro, tomaseca)

 Duración: 90 minutos

 Idioma: Español - inglés

 Capacidad de carga: 5 a 10 personas

 Disponibilidad: Martes y miércoles

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3233159462

@sonardelrio_

sonardelrio@gmail.com



SONAR DEL RÍO

Somos un grupo de jóvenes afrocolombianos provenientes de Guapi, Cauca que rememoramos la sonoridad de los cantos tradicionales de nuestro pueblo y las dinámicas cotidianas que se entretrejen en su río; llenas de saberes mágico-ancestrales. La carrera musical de la agrupación inicia en el año 2019 y no solo se ha enfocado en el desarrollo musical sino en el investigativo cultural, producto de ello en el año 2022 lanzaron su primer álbum: Arrullos que viajan de Guapi a Cali, compilación de arrullos tradicionales guapienses.

BAMBAZÚ

Teatro, música y danza.

Una alegría que se te pega.

Show de Música Danza y Teatro

Es un espectáculo que une la música, danza y teatro en un sólo escenario. Toda la magia, alegría, cultura y tradiciones del Pacífico colombiano en el que ningún asistente podrá quedarse sentado. Es una experiencia que hará sentir al público la dulzura del clarinete con la Chirimía, el ritmo ancestral de la marimba en el Currulao, el golpe de la

libertad y alegría de los tambores, la fusión con los ritmos folclóricos urbanos, acompañados de las caderas, los cuerpos y las voces de los mejores bailarines e intérpretes del Pacífico.

Elementos adicionales	Degustación de cóctel de Viche Pañuelo blanco
-----------------------	--

 Duración: 5 horas

 Idioma: Español - inglés

 Capacidad de carga: 4 a 15 personas

 Disponibilidad: Último viernes de cada mes

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3166573850

@Bambazushow

fabian.bm.publicidad@gmail.com



BAMBAZÚ

BAMBAZÚ está conformado por un colectivo artístico de raíces afrocolombianas, integrado por músicos, bailarines, actores y narradores orales que comparten un profundo vínculo con la cultura del Pacífico colombiano. Son portadores de tradiciones ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación, y al mismo tiempo, artistas contemporáneos que han llevado su arte a escenarios nacionales e internacionales. Su experiencia y sensibilidad les permite construir puentes entre lo tradicional y lo escénico, entre lo íntimo y lo espectacular.

Pacífico Encantador

herencias del litoral

Experiencia vivencial con danza, músicos en vivo,

Una experiencia para sentir el Pacífico en cuerpo, ritmo y sabor. En esta vivencia podrás bailar sus tradiciones relacionándote con las aguas del río, escuchar la poesía que narra su historia, vestir trajes cargados de identidad de la mano de portadores de tradición y reconocer a los artistas que dan vida a sus músicas y danzas.

Todo acompañado de sabores ancestrales que evocan la memoria del territorio. Una invitación a encarnar las herencias vivas del litoral

Elementos adicionales Pañuelo personalizado
Registro fotográfico digital.

 Duración: 170 minutos

 Idioma: Español - inglés

 Capacidad de carga: 20 a 50 personas

 Disponibilidad: Último domingo de cada mes

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Mayores de 18 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3008150947

@colombiaforclore Cali

isabella.charria@correounivalle.edu.co



FUNDACIÓN COLOMBIA FOLKLORE

La Fundación Cultural Colombia Folklore es una entidad artística que se enfoca en rescatar los valores y tradiciones ancestrales para el fortalecimiento de nuestra identidad folclórica y cultural.

Al Ritmo del Fogón, son y sazón

Música y cocina en vivo

Aquí los visitantes tendrán la experiencia con la música y la gastronomía. Viendo como un Dj y el Cheff se fusionan en la preparación del plato. El sonido de la marimba, cununos, djembé y los tambores acompaña el ritmo de los fogones, donde se preparan recetas heredadas de los ancestros africanos. Cada golpe de cununo resuena como el vaivén de

las olas, y cada encocado o tapao es un relato de resistencia y comunidad. Aquí, los sabores se bailan y los ritmos se saborean: una fusión viva de tradición, cultura y espiritualidad. Te sentirás en el mar y selva."

Elementos
adicionales N/A

 Duración: 90 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 14 a 30 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Reacción alérgica a alguno de los ingredientes a utilizar

 Rango de Edad: Todo Público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

318 5981659

@torrezdjofficial

torrezdjofficial@hotmail.com



TORREZ

TORREZ es un DJ y productor colombiano nacido en 1982 con una pasión infinita por la música se destaca por su alegría, carisma y creatividad en el escenario. Sus presentaciones envuelven una mística en sonidos melódicos, percusiones, cánticos africanos, ancestrales y ritmos del pacífico colombiano, fusionando esto con los géneros Afro House, Deep House, Tech House y House. Compartiendo escenarios con diferentes Dj's y productores de talla mundial como: Black Coffee, Dennis Ferrer, Pablo Ferrer, William Djoko, David Tort, entre otros.





Portafolio de Experiencias
Turísticas Afro

Estética, Moda y Artesanías

AFROSEMBRANDO

Recorrido – conversatorio – corte/peinado o trenzado

Esta es una visita guiada que representa una excelente oportunidad para compartir en torno a la Afrocolombianidad, su belleza y riqueza cultural, a la vez que reconocemos e identificamos la necesidad y bondades de reconectar con nuestras raíces africanas.

Elementos
adicionales N/A

 Duración: 180 minutos

 Idioma: Español – inglés

 Capacidad de carga: 4 a 5 personas

 Disponibilidad: Lunes a viernes

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Todo Público

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

320 7056512

@africabellos

afric4bellossas@gmail.com



Africabellos

Africabellos en un Centro de Identidad y Estética especializado en cabello Afro y Rizado, En Africabellos apoyamos emprendimientos Afrocolombianos como Ropa y Accesorios, Bebidas Ancestrales, Libros Afrocentrados entre otros. Contamos con un salón de Belleza con destacados estilistas que hacen "magia" con nuestras coronas y con nuestra autoestima a la vez que siembran Afro Identidad.

Raíces y Estilo:

Experiencia Afrodescendiente de Moda y Cultura en Cali

Charla, taller de moda

Esta experiencia invita a los visitantes a sumergirse en el universo de la moda afrocolombiana, combinando la exploración cultural con la creatividad y el emprendimiento local. Los participantes podrán conocer el proceso artesanal detrás de cada prenda, desde la selección de telas hasta el diseño y confección, mientras descubren las

historias y tradiciones que inspiran cada colección. Además, la experiencia incluye talleres interactivos, recorridos por el taller y espacios para la compra directa de productos exclusivos, generando un vínculo auténtico entre el visitante y la cultura afro de Cali.

Elementos adicionales Bebida ancestral
Pasabocas típicos del Pacífico

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 5 a 10 personas

 Disponibilidad: Jueves a domingo

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: 25 a 60 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

313 7035224

@Byconacruzlarbo

administracion@consuelocruzarboleda.com



Consuelo Cruz Diseñadora

Consuelo Cruz Arboleda es una marca que fusiona moda, tradición y empoderamiento social. Inspirada en la rica herencia africana, afrodescendiente del Pacífico Colombiano y todas las etnias, la marca convierte cada prenda en un lienzo para contar historias ancestrales. A través del "lenguaje de las telas", Consuelo Cruz honra las raíces de su cultura, utilizando técnicas artesanales como el Wax y el Bogolán para transmitir significado, profundidad espiritual y narrativas de empoderamiento.

El valor histórico del turbante

Taller de Turbantes

Este taller invita a los participantes a descubrir el significado histórico, social y cultural del turbante para las comunidades afrocolombianas. A través de la palabra, la memoria y el acto simbólico de colocarse el turbante, se generan conexiones con la identidad afro y se resignifican nuestras raíces en el presente.

Elementos adicionales Turbante, Materiales para el taller

 Duración: 40 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 5 a 20 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

313 6679764

@tiendawortel

tiendawortel@gmail.com



Wortel Diseños Étnicos

WORTEL es una marca de diseños étnicos ecológicos que rescata la memoria cultural afrocolombiana a través de accesorios elaborados con papel reciclado y turbantes cargados de significado ancestral. Promueve la identidad, la sostenibilidad y la narración viva de nuestras raíces.

Afro Viva:

Cultura, Color y Creación, experiencia con alma

Taller de creación accesorios étnicos

Sumérgete en un recorrido único que celebra la herencia afro desde el corazón de nuestras comunidades. Afro Viva: Cultura, Color y Creación es un tour exclusivo en el que cada paso es un encuentro con la tradición: aprenderás a crear accesorios con alma y personalizados.

Elementos adicionales	Bebida típica Souvenir (manilla)
--------------------------	-------------------------------------

 Duración: 90 minutos

 Idioma: Español - Inglés

 Capacidad de carga: Hasta 5 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: 10 a 80 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

313 8783835

@chioaccesoriosymas

chioaccesoriosymas@gmail.com



Chio Accesorios

Chio Accesorios es una marca creada en 2024 que celebra la herencia Afro a través de piezas únicas hechas a mano con diversos materiales de la región. Cada accesorio cuenta una historia de raíz, fuerza y belleza, inspirada en la estética ancestral y el orgullo de nuestras culturas. Más que adornos, son símbolos de identidad y resistencia que conectan tradición con estilo contemporáneo. Luce tu esencia con alma y color.

Hombres peinadores

salvaguardamos la tradición por medio de los peinados de libertad

Realización de Trenzas y/o turbantes

Vivir la experiencia con los hombres peinadores es traer una tradición donde sabemos que las mujeres fueron las que iniciaron este movimiento de Esperanza la cual hoy podemos decir que por medio de la inclusión los hombres también peinamos somos exclusi-

vos porque somos los primeros hombres peinadores de un Petronio Álvarez y hoy estamos aquí porque queremos que nos conozcan

Elementos adicionales Souvenir (solitario en pluma)
Hidratación

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 20 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Mayores de 12 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

302 8326732

@hombres.peinadores

cheocast18@hotmail.com



Imperio K2

Compartir un espacio donde se vive la experiencia de la ancestralidad por medio de los peinados donde se identifican y se narran historias de cómo las trenzas. Nos llevaron a libertad por medio de trenzas de caminos y trenzas de sobrevivencias dejando ver más allá que los turbantes no son una simple moda o decoración sino viendo el trasfondo de un movimiento de Rebeldía que hoy cualquier persona puede lucir junto a unas trenzas.

El algodón

y su relación con la historia reciente del pueblo afro en Colombia

Conversatorio, taller de costura

El algodón y su relación con la historia reciente del pueblo afro en Colombia es un recorrido oral y visual por los procesos económicos, políticos y éticos que ubica a los pueblos africanos negros esclavizados y sus descendientes en el nuevo mundo; es un viaje pedagógico que va desde el comercio circular y el algodón, los procesos de

resistencia, las adaptaciones y los aportes culturales de los afrodescendientes a la pluriétnica y multicultural Colombia.

Elementos adicionales	Materiales para el taller (Tela, aguja, hilos) Bebida con flor de Jamaica o Tamarindo / Dulce tipo de coco
-----------------------	---

 Duración: 90 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 5 a 15 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: De 10 a 80 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

318 7674485

@meccoropayaccesorios

mecco24@hotmail.com



Mecco - Ropa y accesorios

MECCO: Ropa y accesorios es un taller creativo dedicado al diseño, confección y comercialización de ropa y accesorios con enfoque étnico afro. Nuestros procesos creativos incluyen la investigación de materias primas e insumos amigables con el planeta y el ser humano. El algodón que además de cumplir con tales características, se relaciona con la historia reciente de los africanos esclavizados y sus descendientes en el nuevo mundo a la vez que nos permite plantear éste tema como insumo pedagógico para hacer este recorrido histórico.

Nudos de Memoria

**El turbante no solo es adorno,
es identidad viva**

Taller de Turbantes

Descubre una experiencia única que te conecta con la historia y el orgullo de la cultura Afro del Pacífico Colombiano a través del arte de llevar el turbante. En este recorrido, aprenderás su significado ancestral, los mensajes ocultos en sus formas y cómo ha sido símbolo de resistencia, identidad y libertad especialmente para las

mujeres negras. Además, podrás darle gusto a tu paladar con una exquisita muestra de la comida marina de la región pacífica. Ideal para quienes buscan sumergirse en la raíz profunda de nuestra cultura y llevarla, con dignidad, sobre la cabeza. Esta experiencia es apta para todos los géneros.

Elementos adicionales	Souvenir: turbante Plato de comida de mar (cazuela de mariscos o similar)
-----------------------	--

 Duración: 105 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 4 a 15 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Alergia a los ingredientes de comida

 Rango de Edad: Todas la edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3185482754

@camisetas_octopus

ventas@camisetasoctopus.com



Octopus Prendas Étnicas

Octopus Prendas Étnicas es una marca de ropa que nació como una forma de honrar las raíces afrodescendientes y conectar la riqueza cultural del Chocó con una propuesta de diseño responsable, sostenible y con identidad propia. Desde el 2014 venimos promoviendo y conservando la cultura Afro del Pacífico Colombiano a través de la moda contemporánea. La marca diseña, confecciona y comercializa prendas de vestir casuales que integran elementos de nuestra identidad étnica, resaltando las costumbres, los rostros, los paisajes, la gastronomía, la música y demás rasgos que nos representan.

Raíces Sagradas

Showroom

Raíces Sagradas es un Showroom exclusivo de Moda Étnica inspirada en las características y Situaciones de Personajes emblemáticos de las Sagradas Escrituras, se contempla el Showrom en 5 momentos o estaciones donde los participantes pueden disfru-

tar de un conversatorio inicial de Contextualización Pasarela, Co-creación de accesorios, Estampados de diseños étnicos y un espacio de reflexión colectiva.

Elementos adicionales Souvenir (Abanico diseño étnico)
Refrigerio

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español

 Capacidad de carga: 10 a 25 personas

 Disponibilidad: Sábados y domingos

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Mayores de 12 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

322 6232943

@primiciaselectiva.md

mapyrodriquezs@yahoo.com



Primicia Selectiva

La marca de ropa étnica Primicia Selectiva es un emprendimiento que nace en 2022 gracias al proceso de crecimiento espiritual a partir del conocimiento de las Sagradas Escrituras y como forma de Agradecimiento por la protección y unidad familiar en Pandemia COVID19. Es una apuesta familiar y de amigos que permite conectar-se y honrar al Padre de la Gloria en la cotidianidad.

Desde la orilla del Pacífico

cocemos dignidad con hilos de memoria



Visita guiada a Atelier

La experiencia “Esteban África” invita a sumergirse en un universo de texturas, colores y memorias vivas a través de una visita íntima a su atelier. En este espacio creativo se abre una conversación pausada y educativa sobre el origen de cada prenda, el simbolismo de sus formas y la historia que entrelaza a la diáspora africana con el

Pacífico colombiano. Más que un recorrido, es un diálogo con la tela, la identidad y la resistencia; una oportunidad para comprender cómo el vestuario se convierte en testimonio de orgullo, belleza y afirmación cultural.

Elementos adicionales	Degustación de cóctel a base de Viche / Empanadas de camarón Souvenir (Hombres Prendedor de vestimenta, mujeres turbante africano)
-----------------------	---

 Duración: 45 minutos

 Idioma: Español - Inglés

 Capacidad de carga: 1 a 8 personas

 Disponibilidad: Lunes a Sábado

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Mayores de 18

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

3138278631

@esteban_african_oficial

contactenos@estebanafrican.com

Esteban África

La experiencia “Esteban África” ofrece un recorrido íntimo por el universo de la moda afrocentrada, desde su inspiración hasta su confección. A través de visitas al taller, exhibiciones en pasarela y charlas sobre la historia de cada prenda, los visitantes se conectan con los símbolos, tejidos y colores que dan vida a una propuesta estética que honra las raíces afrocolombianas. Esta parada en la ruta afroturística de Cali permite a los asistentes conocer de cerca el valor simbólico de la vestimenta afro, su vínculo con la resistencia cultural y su poder como herramienta de afirmación identitaria.

Cali que inspira

Experiencia de tejido manual y creación de accesorios con identidad

Taller de artesanías

"Cali que inspira" es una experiencia artesanal y cultural que invita a los visitantes a sumergirse en el mundo del tejido manual y la creación de accesorios hechos a mano, como símbolo de identidad, tradición y resistencia creativa. Guiada por el emprendimiento Patricia Arango, esta actividad permite vivir de cerca el proceso de elabora-

ción de piezas únicas que combinan técnicas tradicionales como el macramé, el tejido en mostacilla y el alambriismo, con un enfoque contemporáneo y estético.

Elementos adicionales	- Kit básico de materiales para que cada visitante elabore un accesorio sencillo (como una pulsera o dije). - Catálogo digital o físico con productos disponibles.
-----------------------	--

 Duración: 60 minutos

 Idioma: Español – Inglés
(con costo adicional)

 Capacidad de carga: Hasta 10 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

311 5880210

@patriciaatango726

viviana1924@hotmail.com



Patricia Arango

Patricia Arango es un emprendimiento artesanal liderado por mujeres que se dedican a la creación de accesorios hechos a mano, utilizando técnicas tradicionales como el tejido en miyuki, mostacilla, macramé y alambriismo. Inspirado por la historia de vida y el talento de Patricia, madre y fundadora del proyecto, este emprendimiento rinde homenaje al legado cultural y a la creatividad de las mujeres artesanas en Colombia.





Portafolio de Experiencias
Turísticas Afro

Partería y Oralidad

Nicho de Mamá Minda

Partería y Oralidad

El Nicho de Mama Minda es un producto turístico con alma, que forma parte de la reconocida Ruta de la Partera, iniciativa pionera de turismo cultural afro con base en Santiago de Cali. Su propósito es reconectar a las personas con la herencia espiritual, sanadora y comunitaria de las parteras del Pacífico. Guiada por Rosmilda Quiñones

Elementos adicionales	Material didáctico / Maridaje de la empanada de la recién parida / Cata de viche / Souvenir
-----------------------	---

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español - Inglés
(Con costo adicional)

 Capacidad de carga: 20 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Mayores de 12 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

312 2898703

@nichodemamaminda

nichodemamaminda@gmail.com



ASOPARUPA

Desde el año 2021, la Ruta de la Partera –iniciativa liderada por ASOPARUPA (Asociación de Parteras Unidas del Pacífico)– ha tejido un corredor de saberes entre Santiago de Cali y Buenaventura, visibilizando la riqueza espiritual, medicinal y cultural de la partería tradicional afrocolombiana. En el corazón de esta ruta nace el Nicho de Mama Minda, una propuesta de turismo cultural y etnoeducación liderada por Rosmilda Quiñones Fajardo, reconocida partera tradicional y defensora de los derechos culturales de las comunidades afrodescendientes.





Portafolio de Experiencias
Turísticas Afro

Tours Afrocentrados

Afro tour: Los colores de Cali

Walking Tour

Afro tour los Colores de Cali es un recorrido que celebra la riqueza cultural y la historia afrodescendiente que define el alma de esta ciudad. Descubrirás los ritmos, sabores y tradiciones que han sido pilares en la construcción de la identidad caleña. A través de calles llenas de arte urbano, música y relatos, este tour te conectará con historias de resistencia, creatividad y comunidad.

Elementos adicionales Entrada al Museo de la Salsa (Opcional)

 Duración: 150 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 1 a 20 personas

 Disponibilidad: Lunes

 Restricciones: Personas con movilidad reducida

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

311 7360850

@Date-un-borondoVe

proyectoomegarojo1978@yahoo.es



Date un Borondo Andrés Jiménez (Guía)

DATE UN BORONDO: Es una experiencia única de turismo en Cali que combina historia, cultura, y autenticidad en cada recorrido. Fundado por Andrés Jiménez, guía turístico certificado y apasionado por mostrar la esencia de la ciudad. Este emprendimiento se ha convertido en un referente para quienes buscan vivir la Cali auténtica, a cada paso.

Habláme Barrio: Recorrido por el Bulevar de Oriente

Walking Tour

Habláme Barrio nace en el año 2024 por la motivación de amplificar la riqueza cultural que habita en esta zona del Oriente de Cali. Esta experiencia se conforma por una serie de interacciones con gestores, artistas y habitantes de la comunidad que hacen el Bulevar de Oriente un punto de aprendizaje de las prácticas culturales que nos ha hereda-

do la presencia de personas Afropacíficas en Cali. En este tour se resalta la contribución que la gente negra le ha hecho a Cali en la construcción como ciudad y referente musical, deportivo y cultural. Aquí el barrio se oye, se canta y se habla desde quienes lo habitan.

Elementos adicionales Souvenir (postal) / Cóctel de viche / Código QR con play list de canciones mencionadas en el recorrido

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español - Inglés
(Con costo adicional)

 Capacidad de carga: 5 a 25 personas

 Disponibilidad: Todos los días

 Restricciones: Ninguna

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

323 7106428

@hablame_barrio_cali

hablamebarriotour@gmail.com



The Pacífica Experience

The Pacífica Experience nace como concepto en el año 2022 por la conexión con el continente africano gracias a un viaje realizado a Mozambique y Malawi; lo que nos motivó a reflexionar sobre la relación espiritual, geográfica, social, histórica y cultural que la zona del Pacífico colombiano y el Oriente de Cali tienen con el continente madre. Desde el 2023 en articulación con otras organizaciones diseñamos experiencias afroturísticas entre Cali, Cartagena y el litoral Pacífico.

Cali Talks!

Walking Tour

Cali Talks! es una forma de conocer los aportes de la población negra, mediante una caminata charlada, hablada, recorriendo diferentes lugares de interés donde vamos a degustar frutas de la región y dulces típicos en un ambiente muy orgánico

Elementos adicionales Degustación de frutas de la región (o dulce típico), Hidratación
Seguro médico

 Duración: 150 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 1 a 20 personas

 Disponibilidad: Lunes

 Restricciones: Personas con movilidad reducida

 Rango de Edad: 20-59 años

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

312 2473968

@blackchocotour

edinsonmoya4@gmail.com



Black Choco Tours

Nuestro recorrido garantiza una interacción llamativa entre el periodo colonial y lo contemporáneo, una mezcla interesante que relata de forma fresca e interactiva donde los participantes pueden intervenir. Este es un recorrido sobre la historia cultural y musical de Cali.

History Underground

Walking Tour

La experiencia History UnderGround recorre varios puntos emblemáticos del centro histórico de la ciudad desde una perspectiva de la historia negra. Visitamos lugares como la Plaza de Caicedo, donde narramos los hechos vividos por la población afrodescendiente, permitiendo así una reapropiación simbólica de estos espacios por parte de

personas negras, tanto locales como visitantes. Muchas de las historias que se cuentan en estos sitios guardan similitudes con experiencias vividas por la diáspora africana en otros territorios, y reflejan cómo la comunidad negra ha construido ciudad en torno a su memoria, resistencia y aportes culturales.

Elementos
adicionales N/A

 Duración: 120 minutos

 Idioma: Español e inglés

 Capacidad de carga: 20 personas

 Disponibilidad: Sábados

 Restricciones: Personas con movilidad reducida

 Rango de Edad: Todas las edades

Contacto

 Teléfono

 Instagram

 Correo Electrónico

318 4603886

@historyunder

jair.cortes@correounvalle.edu.co



History Underground

Proyecto aliado a The Pacífica Experience que pone una relectura de los espacios emblemática de la ciudad de Cali desde una perspectiva Negra, la propuesta inicia en 2018 con el encuentro de 5 personas negras del oriente de la ciudad enfocados en narrar ellos mismo la presencia negra en la ciudad más allá de la visión sempiterna del eterno inmigrante sin aporte significativos a la construcción de la ciudad de Cali y su identidad.



DIRECTORIO DE EMPRENDIMIENTOS AFRO





DELICIAS TIMBIRIQUEÑAS LA SAZÓN DE LIDA

DESCRIPCIÓN

Delicias Timbiriqueñas es el Pacífico en Cali, un restaurante que es una experiencia de sentidos: sabores, olores y texturas; y de emociones, la unión, la pasión y el amor.

📍 Calle 76 # 26 g-16 Naranjos I

👤 Lida Lorena Vente

📞 314 354 5339

✉️ lidalorenavente@hotmail.com

Viche y Derivados



VICHE LA PAMPA

📍 Cra 32a #35-97
Barrio La Primavera

👤 Ciro Silva Grueso

📷 @vichelapampa

📞 319 565 4739

✉️ csilvagrueso@gmail.com

DESCRIPCIÓN

Es una marca creada por Ciro Silva y Camila Escobar, dos jóvenes negros interesados en dar continuidad a su legado ancestral y extender la magia del viche en Cali y en toda Colombia. Su productor es Ever Hurtado, nativo de Santa Rosa de Saija, proveniente de una familia con tradición vichera y el encargado de curar el viche puro, bajo los saberes guapiereños es Ciro Silva.



LICHA PACÍFICO

📍 Calle 16 #23-80 ✉️ liceniapinillo@hotmail.com

DESCRIPCIÓN

Soy una portadora de tradición y defensora de la cultura del viche. Fui la primera persona en comercializar bebidas ancestrales en Santiago de Cali y llevo 29 años ofreciendo mis productos en el Festival Petronio Álvarez. Además, me desempeño como delegada interinstitucional de la Ley del Viche, soy guardiana de esta bebida ancestral y creadora de la primera asociación vichera de Colombia, con proyección internacional.

👤 Licensia Pinillo

📞 315 727 6872

📷 @lichapacifico

Estética y Moda



BÁSICO PERO NÍTIDO

DESCRIPCIÓN

El creador de esta marca, inspirado por la riqueza cultural del Pacífico, lanzó una línea de camisetas que transmiten poderosos mensajes afro, encapsulando la esencia de esta vibrante región. Aunque sencillas en su diseño, estas camisetas son nítidas en su mensaje, diseñadas para resonar profundamente con quienes las visten. Cada prenda es una afirmación visual, creada con la intención de inspirar y celebrar la identidad afrodescendiente en su forma más auténtica.

 Shamyr Caicedo

 301 626 2719

 basicoperonitido@gmail.com

 @basicoperonitido_



TIENDA BOUTIQUE

ANABELLA MOSQUERA DESIGN

DESCRIPCIÓN

Una boutique creativa y cultural en Cali que celebra la estética afro-colombiana a través del estilo personal. Con enfoque en la innovación y la autenticidad, su propuesta destaca por prendas accesorizadas con turbantes y elementos de moda que resaltan identidad, color y actitud.

 Calle 27 #39-40 B/ Puerto Rellena

 Anabella Mosquera Ramírez

 317 452 5472

 anelladesign@gmail.com

 @anellamosquera.design



BARBERÍA SUAVE

DESCRIPCIÓN

Con más de 30 años de experiencia, Barbería Suave combina tradición y estilo moderno, ofreciendo cortes y técnicas especializadas con enfoque Afro-Pacífico. Además de sus servicios, promueve la formación de barberos y experiencias culturales que celebran la identidad y el arraigo del Pacífico colombiano.

 Cra. 31 #44-5 - B/ Antonio Nariño

 Severino Bonilla Vallecilla

 317 736 4152

 severinobonillavallecilla@gmail.com

 @barberia_suave

Artesanía



YO PAZCIFICO

👤 Falón Murillo Romero

📷 @yo_pazcifico

📞 317 557 7427

✉️ euvivolavida@hotmail.com

DESCRIPCIÓN

Es una empresa innovadora dedicada a la creación de joyas únicas que narran las historias del Pacífico colombiano. Cada pieza es un testimonio de la herencia cultural, la biodiversidad y la resiliencia de las comunidades afrodescendientes de la región. La empresa combina el diseño contemporáneo con técnicas tradicionales, utilizando materiales locales como semillas, conchas y metales reciclados.



👤 Deira Tomaza Quiñonez

📞 321 706 7448

📷 @tomasa_arterania

ARTESANÍA MAGUI

✉️ Artesaniamagui@gmail.com

DESCRIPCIÓN

Tomasa Artesanía del Pacífico es una joya cultural en el vibrante escenario de la Loma de la Cruz en Cali, un punto de encuentro esencial para quienes desean explorar la riqueza del Pacífico colombiano. Esta empresa, dedicada a la venta de artesanías típicas de la región, ofrece a los visitantes una inmersión profunda en las tradiciones ancestrales de las comunidades afrodescendientes que habitan este territorio.



CLAUDIA REBOLLEDO JOYERÍA ARTESANAL

DESCRIPCIÓN

Este emprendimiento fusiona saberes ancestrales y expresiones étnicas para crear joyería artesanal inspirada en la cultura afro del Pacífico colombiano y en las formas orgánicas que ofrece la naturaleza. Cada pieza es más que un accesorio: es una expresión de identidad, un puente hacia las tradiciones y una celebración de la belleza natural de la región.

📍 Cra. 39 #31-32

👤 Claudia Ester Rebolledo Hernández

📞 314 844 7532 ✉️ Claurehe31@gmail.com

📷 @claudiarebolledojoyeria



👤 Nancy Lozano Cuesta

📞 312 294 5362

📷 @armatta_06

ARMATTA CREACIONES ÉTNICAS

📍 Calle 16 #23-80 ✉️ nancylozano38@yahoo.es

DESCRIPCIÓN

Su iniciativa utiliza el turbante como símbolo y herramienta cultural para narrar la historia, la resistencia y el empoderamiento afrocolombiano. A través de experiencias culturales y productos relacionados con el turbante, promueve procesos de transformación social que visibilizan la ancestralidad afro y llevan su mensaje a Colombia, Latinoamérica y el mundo.



TALLER MANDINGA

DESCRIPCIÓN

Artista plástico nacido en Tumaco (Nariño) y radicado en Cali, reconocido por su estilo expresionista que resalta la identidad afrodescendiente del Pacífico colombiano. Su obra busca visibilizar y dignificar la cultura afro a través de la pintura, destacando sus valores, aportes y protagonismo en la construcción social. Con más de cuatro décadas de trayectoria, ha expuesto en Colombia y en el exterior, y actualmente desarrolla su trabajo en Mandinga, su taller en Cali, además de realizar murales en diferentes espacios de la ciudad.

 Cra 82 #45-62 B/ El Caney

 Jose Eibar Castillo  312 294 1720

 joseeibarcastillo@gmail.com

 @castillojoseeibar



TELARES TIMBIQUÍ

DESCRIPCIÓN

Ediltrudis Diaz Chalá nació en Timbiquí Cauca. Encontró en el arte textil su pasión al conectar los recuerdos de su Padre un joyero artesanal y su Madre bordadora de ahí surgió la necesidad de conservar la necesidad de conservar la memoria histórica de su región expresadas en las costumbres y paisajes de su lugar de nacimiento.

 Ediltrudis Diaz Chal

 316 287 9672

 telarestimbiqui@hotmail.com

 @telares.timbiqui



CHONTA ENTERPRISES

DESCRIPCIÓN

Es un espacio emergente con una amplia variedad de servicios como estudio de grabación musical, centro de producción de eventos, escenarios de realización de diferentes tipos de talleres. Entre ellos, una experiencia turística en el que los visitantes tienen la posibilidad de aprender a tocar marimba, a aprender diferentes estilos de danzas de origen africano y conocer más sobre la cultura afro de la ciudad.

📍 Cl. 5 #10-58, Nivel 2

👤 Nassym Gregory Cabezas Angulo

📞 304 373 4696

✉️ ngregory@hotmail.es

📷 @chontaenterprises

Alojamiento y hospedaje



HOTEL INSITU

📍 Carrera 26 # 5b-45
B/ San Fernando

👤 Cesar Preciado

📷 @insituhotelcali

📞 320 725 8753

DESCRIPCIÓN

Ubicado en una zona estratégica de Cali, In Situ Hotel ofrece una experiencia boutique que combina comodidad, diseño moderno y atención personalizada. Sus habitaciones están equipadas con aire acondicionado, wifi de alta velocidad, minibar, caja fuerte y smart TV, ideales para turistas y viajeros de negocios. El hotel incluye desayuno, cuenta con restaurante, spa y servicio de transporte al aeropuerto, brindando todo lo necesario para disfrutar de la ciudad y su oferta cultural.



*Fotografía: Edwin Rodríguez Pipicano