



**RESIGNIFICACION  
DEL MANGO  
EN**

**SANTA  
BARBARA  
ANTIOQUIA**

En la cartilla se evidencia la compilación de diferentes hallazgos correspondientes a la investigación llamada "Resignificación de la producción y consumo de mango en el municipio de Santa Barbara". Está compuesta por 3 partes.

Resignificación del Mango en Santa Barbara- Antioquia  
Facultad de Administración de la Institución Universitaria Mayor de Antioquia  
Medellín, Antioquia. Colombia.  
2023

Edición en Línea: **ISSN XXX**

© Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia

Juan David Gómez Flórez.	Rector Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia
Wilmar Mauricio Sepúlveda	Decano Facultad de Administración Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia
Juliana María Ramírez Monsalve	Investigadora principal - Autor principal

Grupo de Investigación GIET.

Fotografías Dis-funcionales. Santa Bárbara, Antioquia.	Diseño de Portada Gianna Murillo Ramírez
Diseño Gráfico Gianna Murillo Ramírez	Se permite la reproducción total o parcial, citando siempre la fuente.

Facultad de Administración, Medellín 2023

Resignificación del Mango en Santa Barbara- Antioquia

Juliana María Ramírez Monsalve

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia  
Cra 78 N.o 65 - 46 Robledo / Medellín – Antioquia  
Celular 3105157902 – 4445611 ext. 107  
Juliana.ramirez@colmayor.edu.co

Medellín, 2023



# INTRODUCCIÓN

La tradición y pujanza de un pueblo, se refleja desde lo que se come, se produce y se comercializa, es así, como los diferentes pueblos y municipios van adquiriendo sus diferenciadores ante los demás.

Santa Bárbara, además de ser una región cafetera, ha sido reconocida en Antioquia por la producción y venta del Mango Hilacha, fruta apetecida por los grados Brix que potencian su sabor, lo cual, para las empresas dedicadas a la transformación de la agroindustria, se convierte en un potencial para la obtención de pulpa. Pese a esta característica, en las épocas de cosecha se puede llegar a perder hasta el 70% de la fruta, ya que los costos no justifican la recolección versus el beneficio de la compra, además se presentan algunos defectos no deseables que afectan las características organolépticas, que también ocasionan rechazo ante la comercialización. Sin embargo, el mango ha dado a nivel regional y nacional ese factor diferenciador a este municipio.

Dado lo anterior, en esta cartilla se evidencia el potencial del municipio, en relación con su riqueza cultural y paisajística, además de conocer la línea de tiempo donde el mango ha sido el cultivo insignia y del cual se centra en un gran porcentaje la economía del municipio, evidencias colectadas en el marco de un proyecto denominado "Resignificación de la producción y consumo de mango en el municipio de Santa Barbara".

El presente proyecto surge con la intención de identificar aquellos productos o preparaciones gastronómicas que dan significancia a la fruta insignia de la región, las cuales pueden convertirse en motivadores de viaje para turistas que buscan además de experiencias alrededor de la

gastronomía, reconocer el origen de estas preparaciones, además de la cultura y naturaleza del destino. Lo anterior en aras de brindar alternativas de valor agregado que contribuyan a la economía del municipio. Es por ello por lo que en esta cartilla se plasman aquellos aspectos característicos del municipio, así como generalidades del cultivo de mango y al final las recetas que se encontraron a partir del mango las cuales son reproducidas y hacen parte de la tradición del pueblo, todo esto con la finalidad de reconocer la potencialidad del municipio y entregarlo a los lectores.

La cartilla se divide en tres partes, en la primera se pretende ilustrar la caracterización del municipio en general, la historia y los antecedentes encontrados del mango como fruta insignia. En la segunda parte se encuentra el cultivo de mango en el municipio, área sembrada, veredas y condiciones agroecológicas para su cultivo y cosecha, sección construida por aliados de Asohofrucol. Posterior se encuentra una serie de recetas a partir del mango, las cuales son una compilación de las entrevistas y desarrollos realizadas a portadoras de tradición del municipio.

Finalmente y antes de dar paso a la lectura de este texto, quiero agradecer primero a Dios, a mi familia y al equipo de trabajo de la investigación, en especial a los estudiantes María Alejandra Mazo Alzate, Carlos Daniel García y María Camila Velásquez Cardona quienes dedicaron su tiempo feliz término del proyecto de investigación.



# CONTENIDO

- ◆ INTRODUCCIÓN
- ◆ PARTE 1. Características culturales, geográficas agronómicas y turísticas de Santa Bárbara.
- ◆ PARTE 2. Cultivo de Mango en Santa Barbara
- ◆ PARTE 3. Recetas con Mango
- ◆ RECOMENDACIONES

# CARACTERÍSTICAS DE SANTA BARBARA

Escrito en colaboración con:  
Liliana Pérez Munera<sup>1</sup>

<sup>1</sup> [lilianaperezmunera@gmail.com](mailto:lilianaperezmunera@gmail.com)

01

# Características culturales, geográficas, agronómicas y turísticas de



# SANTA BARBARA

Al suroeste Antioqueño se encuentra Santa Bárbara, un municipio con características únicas en su territorio, sus cultivos, su historia y su población; recibió su nombre en honor de Santa Bárbara, invocada en las tormentas para prevenir los rayos. También es conocido por muchos como “la capital del mango”, “la cuna de la cordialidad” y “el balcón de bellos paisajes”; este último apelativo se lo dio Carlos Eduardo Santos Montejo, expresidente de Colombia (Puebliando por Antioquia, s.f).

Para hablar de Santa Bárbara hay que empezar por su privilegiada ubicación, estando en la parte occidental de la cordillera central, que permite encontrar hermosos paisajes, tomando protagonismo la naturaleza. Este territorio hace honor a su apelativo “Balcón” de 360°, con vistas majestuosas en cualquier punto del territorio. Por el occidente se puede apreciar a los municipios de Jericó, Támesis y Valparaíso que hacen parte del valle de la provincia de Cartama que es interrumpido por los imponentes farallones del Citará, por el Río Poblano, el Río Cauca y el cerro bravo de Fredonia. Por el sur, solo en días despejados se puede contemplar el Nevado del Ruiz y parte del sistema montañoso del departamento de Caldas, por el oriente se puede observar el gran cerro de San Vicente, la quebrada Sabaletas y parte del territorio rural de Montebello; evidenciando así la riqueza paisajística con la que cuenta el municipio (Torres G., y otros, 2021).

- La riqueza paisajística del municipio no sólo se da hacia una mirada externa, sino que dentro del mismo territorio se encuentran vistas que son enmarcadas por lo natural teniendo una alternancia entre bosques y cultivos y fuentes hídricas.

En el municipio predomina la actividad agrícola y a partir de la diversidad climática y las condiciones geográficas del territorio, se genera un suelo fértil en las cuarenta y dos veredas de Santa Bárbara, posibilitando el cultivo de diversos productos agrícolas, lo cuales se clasifican según (Departamento Nacional de Planeación, 2023) en cultivos transitorios y los permanentes. Los transitorios son aquellos que necesitan ser sembrados de nuevo después de cada cosecha. Los permanentes son aquellos que se siembran o plantan una vez y se pueden cosechar durante varias temporadas.

Según el boletín económico municipal Santa Barbara 2021 (Torres G., y otros, 2021), el área de siembra se distribuye como se evidencia en la Tabla 1

CULTIVO	% de ha totales sembradas
Café	29,53%
Mango	26,99%
Cítricos (limón y mandarina)	17,25%
Plátano	9,60%
Caña panelera	8,62%
Otros cultivos	2,99%
Guanábana	1,81%
Mora	1,61%
Aguacate	1,60%

Tabla 1. Distribución porcentual del área de siembra por tipo de cultivo en el municipio de Santa Barbara. Elaboración propia con los datos del Boletín Económico Municipal (Torres G., y otros, 2021)

Encontrándose que el 2,99% de las hectáreas (ha) que corresponden a otro tipo de cultivos se encuentran algunos transitorios como frijol, tomate, cebolla de huevo, cilantro, arracacha y arveja, además una mínima área sembrada en maíz y cacao.

Pese a que se destaca la siembra de café, en términos de producción el mango hilacha con 5.820 toneladas tiene una participación correspondiente al 35.52% de la producción agrícola del todo territorio, siendo este el producto que más se cosecha, seguido por los cítricos con un 26%, la caña Panelera 10,99%, el café 7,17%, plátano 6,22%, y aguacate 5,04%.



Según el anuario estadístico agropecuario año 2021 (Secretaría de agricultura y desarrollo rural, 2022), Santa Bárbara es el principal productor de mango como se observa en la Tabla 2

Subregión Antioquia	Municipios	Área sembrada en mango común (ha)
Oriente	Abejorral	20
Occidente	Sopetrán	160
Suroeste	Montebello	33
	Santa Bárbara	970
Urabá	Turbo	180,6

Tabla 2. Producción de mango en hectáreas por subregión de Antioquia, ampliado a municipios. Elaboración propia con los datos del anuario estadístico agropecuario año 2021.



Tomando en cuenta lo anterior, Santa Bárbara es un territorio que en los últimos años se ha reconocido como “La capital del mango”, generando a través de este fruto dinámicas sociales como festividades, tradiciones culinarias en las mujeres del campo a raíz de la necesidad de utilizar el mango que no podía ser utilizado para la venta, microempresas y emprendimiento locales. Ese apelativo se le designa ya que, en el territorio antioqueño además de ser el mayor productor, también el mango hilacha es referenciado con una dulzura única.

## UN POCO DE HISTORIA

En este pueblo Antioqueño fundado el 17 de octubre de 1774 y denominado municipio en 1822, durante el siglo XIX se dio inicio a las pocas industrias que ha tenido especialmente la ganadería y el tabaco, porque el café es de más reciente data (Cartagena, 2008). Por un siglo este territorio tenía como actividad económica principal el tabaco, la ganadería, la caña y el café; a medida del tiempo las zonas productoras de tabaco fueron cambiadas por la ganadería, debido al deterioro que este generaba en el suelo; luego de esto empezó a tener mayor fuerza la agricultura con el café, el cual es el cultivo que desde el 2008 hasta el año actual posee más hectáreas sembradas en el territorio; sin embargo como indica Cartagena (2008), las veredas por debajo de los 1500 metros sobre el nivel del mar tiende a desaparecer por problemas fitosanitarios como la broca y la roya. El cultivo es desplazado por pasto y frutales.

Es así como se llega a la situación actual donde el mango es el producto más representativo no solo para su economía sino para su identidad territorial.

## LA IDENTIDAD TERRITORIAL

El mango a pesar de ser un fruto que solo se cosecha dos veces al año correspondiente a los meses de mayo, junio y julio y otra cosecha pequeña en los meses de noviembre y diciembre y que es un producto que data de aproximadamente 100 años en la región cuando se empezó a dar el auge de las cosechas de los bosques de mango; tiene gran importancia para los ingresos del municipio, de los agricultores y en general para la tradición y cultura todos sus habitantes. Pensar en mango para esta población es recordar momentos de su niñez, teniendo un sentimiento de nostalgia y reconociendo a este producto un factor diferenciador.

Sin embargo, debido a algunos problemas fitosanitarios le han puesto apelativos refiriéndose al mango como “mangusano” o “mango con proteína”, dichas expresiones distan de un producto de calidad que pueda ser ofertado a los clientes y que a su vez afecta la credibilidad en el producto, incluso en la misma población local, lo que poco a poco ha ocasionado que se pierda identidad y orgullo al hablar de la fruta.

La identidad territorial que proyecta el municipio va ligado a sus paisajes, la cordialidad de sus habitantes, sus iglesias y sobre todo el mango, lo anterior se ve reflejado en símbolos municipales como el escudo que enmarca en un contexto natural símbolos emblemáticos como una iglesia, la bruma que envuelve cada mañana el pueblo, un saludo de mano como símbolo de la cordialidad y el mango como fruto principal, en la bandera se toma los colores del mango verde y naranja.



El proyecto turístico Ruta del Mango puesta en marcha en el 2005, en el cual se diseñó un circuito por todo el territorio partiendo del Parque principal y finalizando en Damasco, esta ruta se establece por 5 veredas productoras que mango que adicionalmente se integran a un tema paisajístico, histórico y arquitectónico. Esta ruta turística hacía un recorrido por distintas fincas mangueras generando una experiencia gastronómica con preparaciones relacionadas al mango como yogurt o cremas de este fruto, junto a la historia del mango y la forma tradicional como esta fruta es cocochada y transportada. Descripción obtenida en una de las entrevistas realizadas en el territorio, además durante la exploración territorial se evidencia que actualmente esta ruta turística no opera como se planteó desde un principio; si no que se da como un recorrido por los senderos que tiene la parte principal de Santa Bárbara hasta Damasco, guiados por personas de comunidad que ven oportunidad de empleo e ingresos, mientras que antes esta ruta era ejecutada por una empresa turística.



También se encuentra el proyecto ¿de qué color es el mango?, propuesto por un residente, pero no local del municipio de Santa Bárbara en el 2018, teniendo el objetivo embellecer las fachadas a través del arte urbano utilizando los colores del mango. Se realizó con apoyo de la municipalidad, la empresa de desarrollo urbano (LA EDU), la fundación Orbis de Pintuco, la Universidad Nacional, la Universidad de Antioquia y la participación de los líderes comunitarios y las comunidades de los barrios en que se desarrolló.

Esta iniciativa se ha ido deteriorando debido a que no hubo continuidad, ni mantenimiento de estas zonas intervenidas por el arte urbano. Otra iniciativa importante es la recuperación del parador turístico Granja Integral Chontalito que se encuentra en la troncal de occidente, con el fin adecuar un espacio para los emprendimientos de las mujeres locales; así fomentar el consumo de productos elaborados en el municipio, sin embargo no se obtienen datos claros del avance de esta propuesta.

Y finalmente pero no menos importante están los emprendimientos de mujeres de Santa Bárbara transformando el mango en productos como shampoo, yogures, helados, postres; adicionalmente hay recetas tradicionales que aún no se han posicionado como emprendimientos o negocios, pero tiene gran potencial de generar ingresos a través de esos, a visitantes para proyectar la identidad de territorio manguero. Normalmente salen a ferias en el parque principal, el primer fin de semana de cada mes.



## LA IGLESIA

No en vano al visitar Santa Barbara, se encuentran una serie de iglesias, dando fe de la religiosidad de sus habitantes, algunas de ellas son reconocidas como atractivos turísticos según el anuario de Antioquia 2018 (Gobernación de Antioquia, 2018) y (Puebliando por Antioquia, s.f) las cuales se describen en la Tabla 3

Atractivos turísticos o sitios de interés religioso	Ubicación
Iglesia de Santa Bárbara	Cabecera municipal - Parque Principal
Monumento a Jesús Nazareno	Cabecera municipal - Barrio Jesús Nazareno
Monumento a los Mártires del 23 de febrero	Cabecera municipal - Barrio Los Almendros
Capilla de la Rosa Mística	Vereda Los Charcos
Capilla de Palocoposo Nuestra Señora de los Dolores	Vereda Palocoposo
Capilla el Guayabo María Auxiliadora	Vereda el Guayabo
Capilla de Yarumalito	Vereda Yarumalito
Capilla cordoncillal	Vereda Cordoncillal
Capilla La Liboriana Señor de los Milagros	Vereda La Liboriana
Pesebre escondido de Antioquia	Corregimiento Damasco

**Tabla 3.** Atractivos turísticos o sitios de interés religioso en el municipio.  
Fuente información: Anuario de Antioquia 2018 - Puebliando por Antioquia.





## EL PAISAJE NATURAL

En la extensión de Santa Barbara, existen sitios y atractivos turísticos con importancia patrimonial, cultural y natural. Permitiendo tener puntos dinamizadores de la actividad turística para los locales y asimismo para los visitantes que llegan al territorio. Según el anuario de Antioquia 2018 (Gobernación de Antioquia, 2018) y (Puebliando por Antioquia, s.f), los atractivos turísticos, sitios de interés y actividades que se pueden encontrar en el territorio se encuentran en la Tabla 4.

Atractivos turísticos o sitios de interés cultural y natural	Ubicación
Casa de la Cultura Samuel Velásquez Botero	Cabecera municipal - Parque Principal
Cascada La Arcadia	Vereda La Arcadia
Fincas cafeteras	Aliados a inversiones Loma Verde
Parapente	Vereda Cordoncillal
Plaza de Mercado La Galería	Cabecera municipal - Calle Salgar
Quebradas Sabaletas	Vereda San Isidro Parte Baja
Reserva hídrica	Alto de Minas
Río El Buey (descenso en neumático, pesca deportiva)	Vereda El Buey
Río Poblano (actividades de aventura)	Vereda Poblano

**Tabla 4.** Atractivos turísticos o sitios de interés religioso en el municipio.  
Fuente información: Anuario de Antioquia 2018 - Puebliando por Antioquia

Si bien se encuentran algunos sitios referentes como la Casa cultural, la casona de Don Álvaro, la plaza de mercado, el palacio municipal con el parque principal además de la unidad deportiva Atanasio y el cementerio, los demás obedecen a sitios que resaltan el potencial natural y paisajístico del municipio.

En el análisis de los atractivos identificados se evidencia una alta presencia de atractivos turísticos con valor arquitectónico y patrimonial relacionados en su mayoría con la religión católica, ya que en el territorio el 45% de los de los atractivos son capillas, iglesias y monumentos que hacen referencia a la fuerte creencia católica que existe en el municipio como se evidencio anteriormente. Adicionalmente se evidencia que el 35% de estos sitios turísticos son naturales permitiendo hacer actividades como parapentismo, pesca deportiva, avistamiento de aves, disfrute de fuentes hídricas y cultura cafetera.

Además, dentro del Plan básico de ordenamiento territorial 2014 - 2025 se categorizan algunas zonas de interés turístico natural que resaltan dicho paisajismo en el municipio y sus veredas. Ver Tabla 5

	Zonas	Ubicación
Zonas de patrimonio cultural, ambiental y paisajístico	Cascada Arcadia	Vereda La Arcadia
	Nico de Las Garzas	Vereda Alto de Los Gómez
	Plan del Burro	Vereda Loma de Don Santos
	Quebradas Sabaletas	Vereda San Isidro Parte Baja
	Río Buey	Damasco
	Río Poblano	Cerro Amarillo
Zonas con acondicionamiento de la infraestructura turística	Las Playas de Texas	Cabecera municipal - Barrio Jesús Nazareno
	Ojo de Agua Salada	Vereda Morroplancho
Zonas rurales turísticas	Mirador turístico en el Alto de las Cruces	Vereda Cordoncillal

**Tabla 5.** Categorías por zonas de interés turístico natural.  
Fuente información: Plan básico de ordenamiento territorial 2014 - 2025

## POTENCIAL TURÍSTICO

De acuerdo a los tres factores que emanan la identidad en el municipio, algunos promotores turísticos han desarrollado diversas maneras de dar a conocer el municipio, sus corregimientos y sus veredas, entre ellos se rescatan paginas en redes sociales con infografías, información y fotografías sobre paisajes, personajes y sitios de interés en el territorio, así mismo en el parque principal se encuentran señaléticas en torno al mango, además de la construcción de una "guía turística, cultural y comercial del municipio año 2020", en la cual se plasman diversas actividades para hacer en Santa Barbara, entre ellas:

Pasadia como panelero, apicultor o panelero, además de rutas turísticas como "Ruta del mango con destino a Pesebre escondido", "Ruta de la identidad religiosa", "Ruta al Buey", "Ruta de la riqueza hídrica", "Exploración del rio Poblano", conocer el corregimiento de Damasco y el de Versalles.

En el Anuario Estadístico de Antioquia 2019 (Gobernación de Antioquia, 2019) en el apartado de Cultura y Turismo se describe los sitios turísticos para el municipio en el año 2019 los cuales se enuncian en la Tabla 6, en donde ingresan los destinos, ya como atractivo turístico como es el caso de las rutas.



# SANTA BÁRBARA

## LA TIERRA DEL MANGO



Lugar o sitio turístico	Ubicación/Referencia de localización
Caja Pandora (hermetus teatro)	Charcos
Cascada La Arcadia	Vereda La Arcadia
Fincas cafeteras	Aliados a Inversiones Loma Verde
Parapente	Cordoncillo
Reserva Hídrica	Alto de Minas
Ruta Camino a la Planta	Camino a La Planta
Ruta del Mango	Damasco
Ruta Empresarial	Algunos lugares de Santa Bárbara
Ruta El Buey (descenso en neumático, pesca)	El Buey
Ruta Religiosa	Los Charcos, Palocoposo, Liboriana, Yarumalito, El Guayabo, Atanasio, Cordoncillo, Damasco y Versalles
Ruta Río Poblancó	Poblancó
Torrentismo	Vereda La Onda (Montebello)

**Tabla 6.** Lugar o sitios turísticos en el municipio.  
Fuente información: Anuario de Antioquia 2019

Adicional en el mismo informe se encuentra como vocaciones turísticas en el municipio enfocados a naturaleza, agroturismo, aventura y religioso (Gobernación de Antioquia, 2019).

### Bibliografía

Cartagena, C. L. (2008). Avances económicos. En Santa Barbará, Cátedra Municipal. Medellín.: (pp. 164–204).

Departamento Nacional de Planeación. (abril de 2023). Terridata. Sistema de estadísticas territoriales. Obtenido de <https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/perfiles/05679>

Gobernación de Antioquia. (2018). Antioquia Datos. Obtenido de Anuario Estadístico de Antioquia 2018: <http://www.antioquiadatos.gov.co/index.php/8-anuario->

Gobernación de Antioquia. (2019). Antioquia datos. Obtenido de Anuario Estadístico de Antioquia 2019 : <https://www.antioquiadatos.gov.co/index.php/biblioteca-estadistica/anuario-estadistico-de-antioquia/anuario-estadistico-de-antioquia-2019/cultura-y-turismo-2019/>

Puebliando por Antioquia. (s.f). Puebliando por Antioquia. Obtenido de <https://www.puebliandoporantioquia.com.co/subregion-suroeste/municipio-santa-barbara/>

Secretaria de agricultura y desarrollo rural. (2022). Anuario estadístico del sector agropecuario departamento de antioquia 2021. Medellín: Gobernación de Antioquia.

Torres G., E., Lopez G., M., Torres G., J., Sánchez S., C., Moncada, J., Valencia, L., . . . Marín, L. (2021). Boletín Económico Municipal Sanya Barbara. Obtenido de U de A. Grupo de investigación macroeconomía: <https://www.udea.edu.co/wps/wcm/connect/udea/6d2e4341-7d6b-470f-ba15-9b4051f37291/SANTA+B%C3%81RBARA+2022.pdf?MOD=AJPERES&CVID=o04eG3X>

02



# GENERALIDADES DEL CULTIVO

Escrito en colaboración con:  
Luis Gabriel Sánchez Cossio<sup>1</sup>  
Elva Rocío Arboleda Torres<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Ingeniero agrónomo, Asistente Técnico 2, ASOHOFrucol. Antioquia  
sanchezcossio@gmail.com

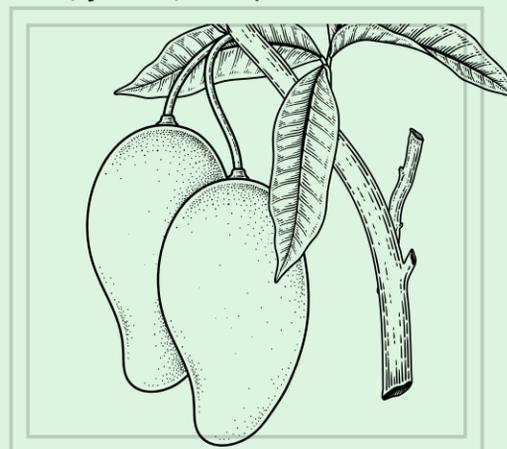
<sup>2</sup>Socioempresarial, ASOHOFrucol. Antioquia. erocio07@gmail.com

CLASIFICACION TAXONOMICA	
REINO	Plantae
FILO	Magnoliophyta
CLASE	Equisetopsida
SUBCLASE	Magnoliidae
SUPERORDEN	Rosanae
ORDEN	Sapindales
FAMILIA	Anacardiaceae
GENERO	Mangifera
ESPECIE	Mangifera indica

Tabla 7. Clasificación taxonómica del mango.  
Fuente: TROPICOS @, 2017.

El nombre "MANGO", se usó desde el siglo XVI, de donde se derivó su denominación botánica: *Mangifera indica*. *Mangifera*, versión latinizada del nombre malayo del fruto, manga, y el sufijo latino fer=producir, para referirse a la producción de sus frutos, indica, del latín *indicus-a-um*, procedente de la india (Sanchez & Arboleda, 2022).

Es una planta dicotiledónea perteneciente a la familia de las Anacardiaceas, que comprende 65 géneros y cerca de 400 especies. Sin embargo, ninguna de estas se compara en calidad al mango.



El género *Mangifera* comprende más o menos 50 especies nativas del sureste de Asia o las islas circundantes, Excepto la, *M. africana* que se encuentra en África. Solo 3 ó 4 especies del grupo producen frutas comestibles. Sin embargo, muchas de las otras especies pueden ser de un valor potencial para fines de mejoramiento, puesto que poseen flores con cinco estambres fértiles (Bernal E., y otros, 2009).

El Mango tuvo su Origen en el noreste de la india, está distribuido por todo el Sureste de Asia y el Archipiélago Malayo, Suráfrica, fue introducido en América por los españoles y se encuentran cultivos desde Brasil hasta México (Wall-Medrano, y otros, 2015)

En Colombia el cultivo de mango ha logrado adaptarse a diferentes condiciones climáticas, se ha distribuido por diferentes pisos térmicos, ya que se caracteriza por sobrevivir en condiciones adversas, pudiéndose adaptar hasta los 1650 m de altitud como es el caso del Municipio de Santa Barbara- Antioquia (Castillo L, 2021). Se ha extendido por 16 departamentos en el país, destacándose la producción Cundinamarca, Tolima, Magdalena, Antioquia y Córdoba y el rendimiento y desarrollo tecnológico en cultivo en el Tolima y Córdoba, esto hace que Tolima sea el principal productor (Noreña T., 2021).

Gracias a su adaptabilidad y a la polinización cruzada, se ha dado origen a un mango de naturaleza colombiana llamado "criollo" conociéndose de esta fruta mas de 200 subpoblaciones genéticamente diferenciadas (Castillo L, 2021).

En Antioquia, Santa Bárbara, es el referente en la producción de mango criollo conocido como mango de Hilacha, el cual se introdujo hace más de 100 años caracterizado por su proliferación silvestre, por ser bosques de mango, en donde los árboles crecieron a menos de 2 metros de distancia, sin el manejo técnico agronómico. El mango hilacha, brechoso, puerco, hebra, hilaza, común y manga como también se le conoce, con el tiempo se adaptó a esta zona su área de producción tiene una temperatura promedio entre 11 y 24 °C. Una precipitación anual de 1219 mm y una humedad relativa entre 70 y 83%. (Sanchez & Arboleda, 2022).

El árbol se puede encontrar de porte bajo (menor de 5 m), medio (5 a 10 m), alto (10 a 15 m) y muy alto (mayor de 15 m). Inflorescencia ubicada en la parte terminal y axial de la rama, Flores con pétalos que presentan colores como morado fuerte, morado claro, lila o sin pigmentación en el centro del pétalo y la base puede ser con bandas amarillas o de color café. Fruto muy variable en su forma, destacándose la forma oblicua (García L, y otros, 2009), el cual se describe a detalle en la Tabla 8.

Ancho	4,8 - 9,5 cm
Cáscara	6,3% - 26%
Grados Brix	10,9 - 22,2
Grosor	4,5 - 7,8 cm
Hueso	11,6% - 26%
Largo	6,2 - 10,33 cm
Peso	87,5 - 375,4 g
pH	3,6 - 5,1
Pulpa	50% - 80%

Tabla 8. se presenta los rasgos distintivos de la fruta según García Lozano et al, 2009:

De las 43 veredas del municipio, en 27 se tiene producción de mango, en la parte superior en las veredas de San Isidro, Tablaza, Buenavista y un poco El vergel. Mientras que de lado y lado de la cabecera municipal desde la vereda San Jose, Loma larga, El Helechal y Poblano hacia el sur, se incluyen todas como productoras de la fruta. En la imagen se presenta la división política de Santa Barbara para identificar las veredas mencionadas.

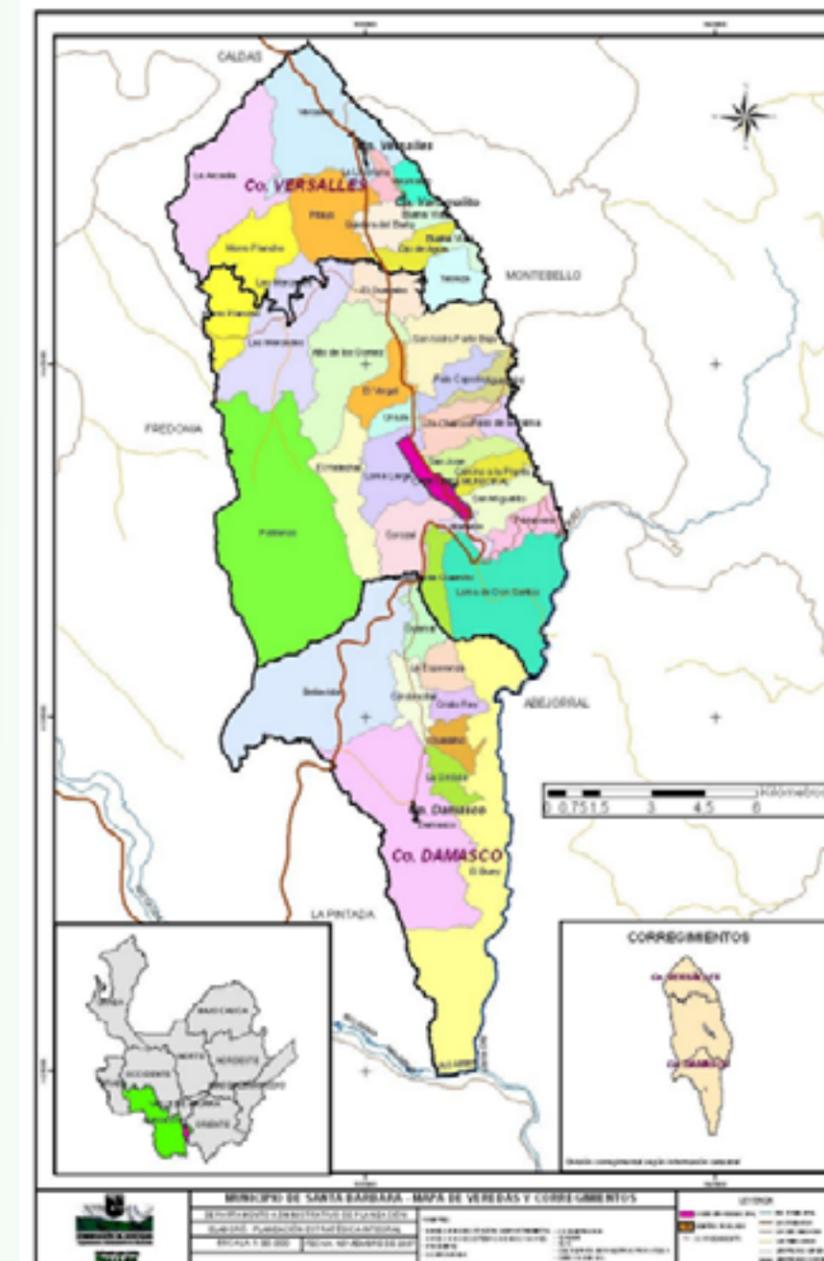


Ilustración 1 Municipio de Santa Barbara- Mapa de veredas y corregimientos.  
Fuente: Atlas Veredal Gobernación de Antioquia 2007

El mango criollo presente en los predios del municipio, no son plantas de vivero certificado, como se mencionó anteriormente fue una variedad introducida a la zona y esta resulto con muy buena adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la zona, a tal punto que parte de la economía de la región depende de la producción y venta de esta fruta. Esto ha obligado a productores a tratar de mejorar la calidad del producto, lo que ha hecho que unan fuerzas, se agremien bajo el nombre de Asofrusabar (Asociación de fruticultores de Santa Barbara) y gestionen proyectos, en aras de aumentar el rendimiento, las condiciones de cultivo y disminuir la perdida poscosecha.



Dentro de los primeros proyectos que ejecutó Asofrusabar año 2012 está el “Manejo Tecnológico del Mango Hilacha”, financiado por la Asociación Hortifructícola de Colombia ASOHOFrucol con recursos del Fondo Nacional de Fomento Hortifructícola FNFH, generando resultados en el manejo del cultivo desde el área fitosanitaria. Se destacan las podas de estructura y formación, mantenimiento o sanitarias, de producción, poda de rejuvenecimiento, de renovación o conversión de copa, podas de brote o desplumille, podas de realce o para sitios donde fácilmente ingresa la maquinaria poda mecanizada, las cuales se convierten en una de las primeras prácticas para disminuir la altura de los árboles que incurrían en alta peligrosidad para sus recolectores, así como la posibilidad de aumentar la luz en arboles muy densos o simplemente descopar o aumentar el espacio entre arboles para evitar la competencia entre nutrientes. También se incorpora el manejo de productos orgánicos para producciones más limpias.

Además, bajo la metodología de Escuelas de Campo para Agricultores – ECAS- Asohofrucol realiza acompañamiento ininterrumpidamente año tras año en el ámbito técnico y socioempresarial a Asofrusabar; enfocando su acompañamiento hacia los productores de mango hilaza.

Para el año 2015 con recursos del FNFH se establecieron 50 parcelas cada una de 1 ha a una distancia de 7m entre plantas X 7m entre surcos para una densidad de población de 204 árboles, dándoles un manejo con un enfoque totalmente tropical, con productos completamente orgánicos. (Sanchez & Arboleda, 2022).

Pero además Asofrusabar en Santa Bárbara, y en el marco del PNFH Antioquia ha atendido no sólo productores de mango Común (Criollo, Hilacha, Hilaza, de Puerco) sino además productores de mango de Mesa o Injerto (Tommy Atkins, Keitt, Kent, Van Dyke), en los municipios de Anza y Caicedo (Tommy Atkins, Keitt, Kent, Van Dyke).

Para concretar las practicas aplicadas hoy día en las parcelas del municipio de Santa Barbara, las principales plagas y enfermedades, se cita lo escrito por Sanchez & Arboleda (2022).

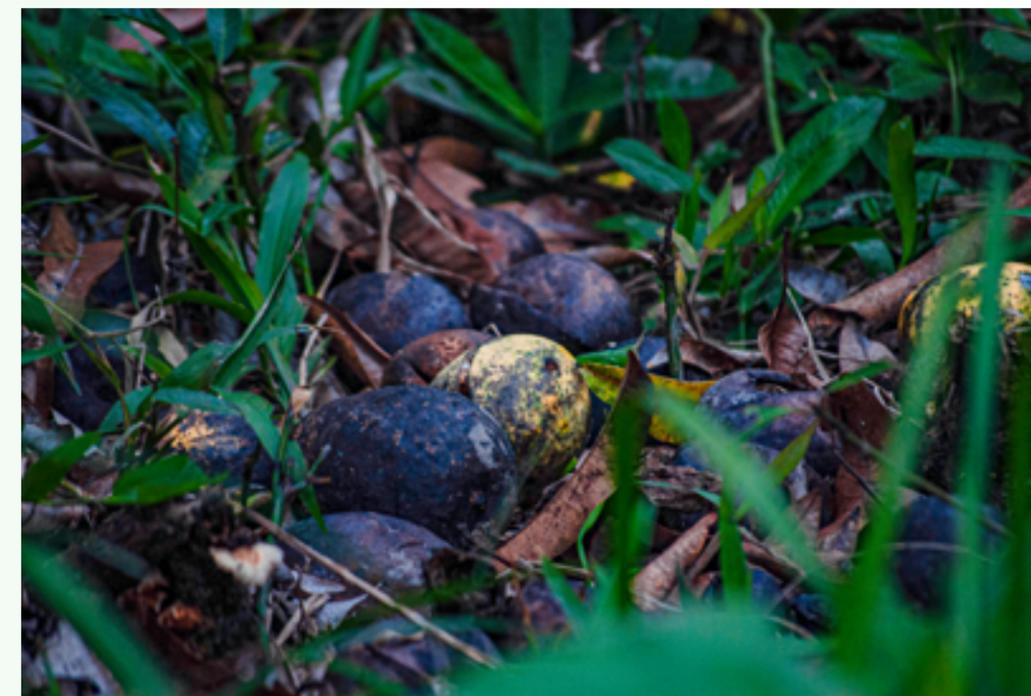
“Dentro de las prácticas para mantenimiento de los cultivos se maneja la rocería alta en calle cada 2 meses, aprovechando los restos de esta para cubrir el plato del árbol (Mulch), suele hacerse un desplumille antes y después de cada cosecha eliminando ramas secas e improductivas, afectadas por enfermedades, ramas de más en el árbol.

El énfasis en el manejo del cultivo se basa en el control de plagas y enfermedades que pueden generar pérdidas de más del 60% de la producción, la reducción de este porcentaje depende del monitoreo permanente, la disciplina, el compromiso y dedicación de cada productor hacia su parcela de mango y que cambie su perspectiva de verlo como un cultivo opcional.

Las principales plagas identificadas son: *Anastrepha* spp., *Aulocaspis tubercularis*, *Atta* spp., *Trips* (*Heliothrips heamorrhoidalis* (Bouche), *Selenothrips rubrocinctus* (Giard)).

Las principales enfermedades identificadas son: *Antracnosis* (*Glomerella cingulata* (Ston.) Spauld & Schrenk. *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Penz. & Sacc.), *Erysiphe cichoracearum* DC (*Oidium asteris-punicea* Peck.), *Meliola mangiferae* Earle.

De las plagas y enfermedades anteriormente mencionadas, las de mayor severidad son la Mosca de la Fruta = *Anastrepha* spp y la *Antracnosis* = *Glomerella cingulata* (Ston.) Spauld & Schrenk. *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Penz. & Sacc.”



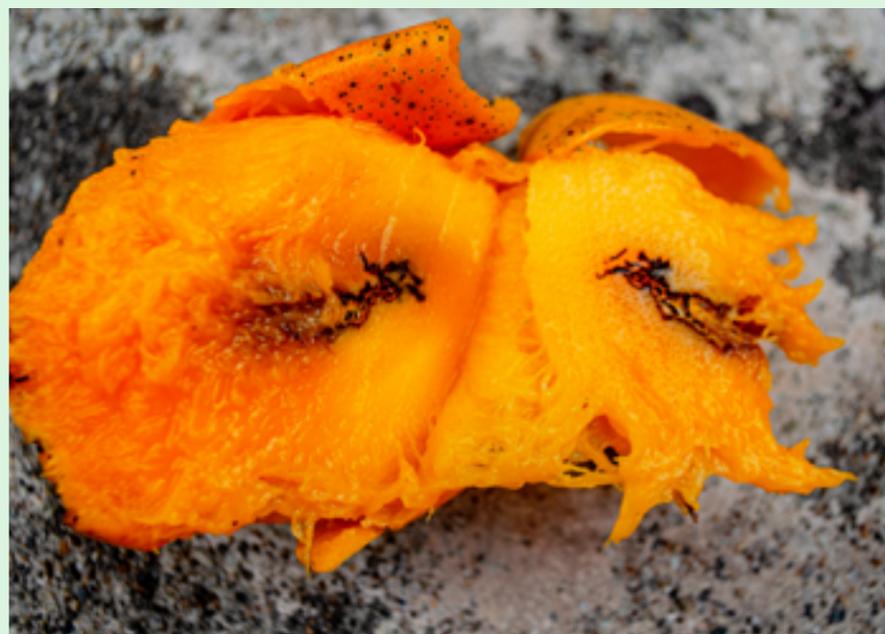
# MANGO.



Dichas plagas y enfermedades han ocasionado que hoy día los productores dejen perder sus cosechas o se encuentren en la ambivalencia de reemplazar sus cultivos por otro tipo de frutal, entre ellos el aguacate, el maracuyá o los cítricos.

En relación con el rendimiento por árbol se tiene en promedio que una persona adulta (más de 50 años) recolecta de 8 a 10 canastillas de 25 Kg por día, y una persona de menos de 50 años cosecha aproximadamente 20 a 25 canastillas de 25 Kg por día.

La producción en promedio está alrededor de 162.362,9 Kg en 64 ha, dividida en 12 lotes, cada lote con un promedio de 5,3 ha, la cosecha se da durante todo el año, pero se concentra entre los meses de junio hasta septiembre y una travesía que va desde mediados de noviembre hasta mediados de enero del año siguiente (Sanchez & Arboleda, 2022).





## Bibliografía

Bernal E., J. A., Díaz D., C. A., Tamayo V., Á., Kondo R., D. T., Mesa C., N. C., & Ochoa. (2009). Tecnología para el cultivo del mango con énfasis en mangos criollos. Rionegro, Antioquia, Colombia: Corpoica. P. 21.

Castillo L, F. (Enero febrero Vol. 75 de 2021). Aspectos técnicos para tener en cuenta en el momento de establecer un cultivo de mango. Obtenido de ASOHOFrucol. Frutas y Hortalizas. Bogotá: <https://www.asohofrucol.com.co/img/pdfrevistas/48Balance%20del.pdf>

García L, J., Floriano Q, J., Corredor, J., Bernal E, J., Vasquez, L., Sandoval, A., . . . Gomez, G. (2009). Descripción de las variedades de mango criollo colombiano. Espinal - Tolima: Centro de investigación Nataina. Corpoica- Asohofrucol.

Noreña T., M. E. (2021). Cadena de mango, indicadores e instrumentos. Segundo trimestre 2021. Obtenido de Minagricultura, Ministerio de Agricultura y desarrollo rural: <https://sioc.minagricultura.gov.co/Mango/Documentos/2021-06-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

Sanchez, L., & Arboleda, E. (mayo junio. Vol 83. de 2022). Agricultura Tropical en Mango (Mangifera Indica L). Obtenido de ASOHOFrucol. Frutas y Hortalizas. Bogotá: <https://www.asohofrucol.com.co/img/pdfrevistas/86Agricultura%20Tropical%20en%20Mango.pdf>

Wall-Medrano, A., Olivas-A, F., Velderrain, G., González, A., De la Rosa, L., López, J., & Álvarez, E. (2015). El mango: aspectos agroindustriales, valor nutricional/funcional y efectos en la salud. Obtenido de Nutrición hospitalaria. Vol 31. Pag. 67-75: <https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v31n1/06revision06.pdf>

03



RECETAS  
CON MANGO



Santa Barbara por tradición tiene su identidad como la tierra del mango, con esta insignia se ha identificado a nivel regional, nacional e internacional, además del reconocimiento de su dulzor, ya que, entre los mangos criollos es el que tiene mayor grados Brix.

Pese a ese reconocimiento, aun no existe una identidad con respecto al tema culinario, este conocimiento de cierta forma esta aun resguardado en bases empíricas de las mujeres del campo, entre ellas abuelas, esposas de los productores y amas de casa, quienes utilizan el mango solo en épocas de travesía o cosecha, para realizar jugos, pulpas, dulces, natilla, torta y ensaladas. También le atribuyen propiedades medicinales como expectorante para la tos.

Las recetas que se encuentran a continuación son una compilación de diferentes preparaciones cuya materia prima principal es el mango, la redacción en la preparación de algunas de las recetas, son apartes de las entrevistas realizadas y la narrativa empleada por las portadoras.

Cabe resaltar que las cantidades descritas son en el sistema internacional y obedecen a aproximaciones, dado que las portadoras de tradición emplean cantidades como pizca, pocillo, entre otros.

Para una mayor comprensión se toma como guía las medidas y equivalencias expresadas en la tabla 9.

Medidas usadas	Equivalencia
Pulpa de mango	2 a 1, se utiliza el doble de pulpa de mango en referencia al líquido.
1 pizca	1 a 2 gramos
1 cucharadita	5 gramos
1 cucharadita mediana	7.5 gramos
1 cucharada sopera	15 gramos
1 pocillo de tinto	200 mililitros
1 taza	250 mililitros
1 vaso	250 mililitros
1 copa de aguardiente	1 onza = 30 mililitros
1 litro	1000 mililitros

**Tabla 9.** Medidas y equivalencias. Tomada y modificada del libro cocina de aprovechamiento ¿Cómo utilizar los ingredientes en sobre cosecha? 1ed. Medellín; Corporación Universitaria Remington, Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Octubre 2020



## NATILLA DE MANGO

**Dieta:** hipolipídica; baja en grasa, hiperglúcida; alta en azúcar, hipercalórica; alta en calorías, hipoproteica; baja en proteínas.

### Ingredientes

- 450 gramos pulpa de mango
- 900 ml de leche
- 45 gramos de maicena
- 200 gramos azúcar
- 100 gramos de miel

### PREPARACIÓN

Para la preparación de esta de esta receta, se debe de tener lista la pulpa del mango, la cual llevamos al fuego, previamente colada, cuando la pulpa hierva agregamos la mitad del azúcar y de la miel, revolvemos, dejamos hervir otros 5 minutos y agregamos la otra mitad del azúcar y la miel; revolvemos nuevamente y dejamos en fuego hasta que reduzca y forme un almíbar, en recipiente aparte agregamos la leche con la maicena y diluimos, añadimos esta mezcla al almíbar, revolvemos de manera constante y se deja a fuego medio-bajo por unos 30-35 minutos. Se sirve caliente en platos y se deja enfriar.

*Receta rescatada en memoria de Josefina Cuervo, Ama de casa. Vereda San José- Santa Bárbara, quien falleció durante la realización del proyecto de investigación.*



*Josefina Cuervo*



## JARABE DE MANGO PARA LA TOS

**Dieta:** hipolípida; baja en grasa, hiperglúcida; alta en azúcar, hipercalórica; alta en calorías, hipoproteica; baja en proteínas.

### Ingredientes

- 6 mangos verdes (1200 g aproximadamente)
- ½ Libra de azúcar
- 1 copa de aguardiente
- 1 litro de agua

### PREPARACIÓN

En un recipiente con el litro de agua se agregan los mangos tasajeados con la fruta, se pone a cocinar por unos 45 minutos hasta que los mangos queden blandos, luego se cuegan y se ponen a cocinar con la ½ de azúcar hasta obtener un espesor.

Se espera que se repose un poco y se le agrega la copa de aguardiente. Cuando el producto este frio se envasa. Es recomendable tomar dos o tres veces al día, o cuando se tenga tos.

*Receta rescatada en memoria de Josefina Cuervo, Ama de casa. Vereda San José- Santa Bárbara, quien falleció durante la realización del proyecto de investigación.*

## MERMELADA DE MANGO ARTESANAL



**Dieta:** hipolípida; baja en grasa, hiperglúcida; alta en azúcar, hipercalórica; alta en calorías, hipoproteica; baja en proteínas.

### Ingredientes

- 1000 g de mango
- 200 gramos azúcar a gusto
- 5 ml de limón

### PREPARACIÓN

Se toman los mangos y se pelan, se cortan en pedazos y se lleva a la licuadora con 50 ml de agua para que no se vaya a dañar la licuadora.

La pulpa obtenida se cuega y se lleva a fuego medio con el azúcar, se revuelve de manera constante, se deja hervir y se agrega el jugo de limón y se continúa revolviendo, se deja reducir por 2 o 3 horas hasta obtener una consistencia espesa. Se envasa en frascos previamente lavados y esterilizados, se deja enfriar para que tome la consistencia deseada.

*Preparación de Noemy Gonzales, Ama de casa. Vereda La Primavera - Santa Bárbara*

Baños de hojas de Mango para calmar dolores

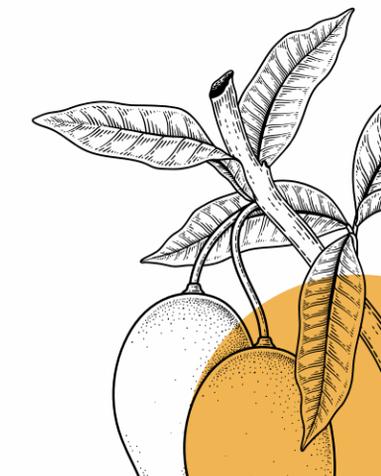
**Dieta:** No aplica.

### Ingredientes

- Hojas de mango (Aproximadamente 50 hojas)
- 3 litros de agua

### PREPARACIÓN

Se colocan las hojas a hervir en 3 litros de agua, se dejan reposar un poco y se aplica en forma de pañitos de la cintura hacia abajo o donde tenga el dolor.





## MANGO HILACHA

### APLICADO A PRODUCTOS MEXICANOS

Durante el desarrollo de la investigación se contó con la participación de estudiantes del Instituto Tecnológico Superior de Uruapan: Leopoldo Daniel Torres Arriaga y Victor Manuel Maldonado Velázquez, quienes realizaron como propuesta de aprovechamiento para el mango hilacha la elaboración de una salsa y un aderezo con ingredientes picosos característicos de su cultura. A continuación, se presentan:

## ADEREZO MANGO HILACHA

### Especial para incorporarlo en ensaladas

Además de las anteriores preparaciones, se encuentran como productos a partir de mango: Yogurt de mango y helado de mango y yuca de la microempresaria Janeth Cardona, vinagre, licor y shampoo. Todos estos productos solo se mencionan ya que obedecen a desarrollos de emprendimientos de la región y por tanto no se tuvo acceso a su preparación.

## ALMÍBAR DE MANGO

**Dieta:** hiposódica; baja en sal, hiperglúcida; alta en azúcar, hipolipídica; baja en grasa, hipercalórica; alta en calorías, hipoproteica; baja en proteínas.

### Ingredientes

- 1000 g de mango
- 500 g de azúcar
- 1000 ml de agua
- 50 g maicena (opcional)

### PREPARACIÓN

Se coloca unos 500 g de azúcar, en 1000 ml de agua, se coge el mango y se organiza la pulpa, se le puede agregar maicena si lo desea para una mejor consistencia, también se le puede adicionar mango picado se pone al fuego lento hasta dejar espesar y que quede una miel "punto a miel"

*Receta rescatada en memoria de Josefina Cuervo, Ama de casa. Vereda San José- Santa Bárbara, quien falleció durante la realización del proyecto de investigación.*





## TORTA DE MANGO

### PREPARACIÓN

En un bowl añadimos la mantequilla con el azúcar y mezclamos hasta obtener un cremado, luego añadimos la harina tamizada e incorporamos, cuando este bien incorporada, agregamos los huevos uno a uno y batimos bien, luego añadimos la pulpa previamente colada, mezclamos bien y añadimos el polvo para hornear y mezclamos nuevamente, como aporte para realzar sabores se sugiere añadir la ralladura de limón, llevamos a moldes previamente engrasados y enharinados, llevamos al horno a 180°C por 30 a 35 minutos o hasta introducir el cuchillo, salga limpio y la torta se vea dorada.

**Dieta:** hiperglúcida; alta en azúcar, hipercalórica; alta en calorías, hipoproteica; baja en proteínas, hiperlipídica alta en grasas.

### Ingredientes

- 260 pulpa de mango
- 300 gramos de harina
- 3 huevos
- 1 gramo de polvo de hornear
- 100 gramos de azúcar
- 250 gramos de mantequilla
- Ralladura de limón opcional

## POSTRE DE MANGO

**Dieta:** hipolipídica; baja en grasa, hiperglúcida; alta en azúcar, hipercalórica; alta en calorías, hipoproteica; baja en proteínas.

### Ingredientes

- 500 g de pulpa de mango
- 7 g de gelatina sin sabor
- 250 ml de crema de leche
- 250 ml de Leche condensada
- Azúcar o panela opcional

### PREPARACIÓN

Todos los ingredientes se mezclan con la ayuda de licuadora o batidora. El orden de adición es: Primero se pone la gelatina sin sabor a hidratar con 30 ml de agua, posterior se pone en la licuadora la pulpa, cuando esté completamente diluido, se agrega gelatina sin sabor, la crema de leche y la leche condensada, si desea se le puede adicionar azúcar o panela. Después de tener todos estos ingredientes mezclados se lleva a un recipiente previamente engrasado con un poco de mantequilla sin sal, finalmente se lleva al refrigerador o al congelador por unas horas.

*Preparación de Luz Emilia y Adelfa Cañaverl, Amas de casa. Vereda La Quiebra de Guamito - Santa Bárbara*



# CHUMEY (CHUTNEY) DE MANGO



## PREPARACIÓN

Se pela el mango y se porciona en cascos o bastones para llevarlo a una olla a fuego medio con la panela rayada durante 1 hora. Mientras tanto se pican en cubos el pimentón y la cebolla cabezona para adicionarlos a la preparación que está en el fogón. También se agrega el vinagre, la pimienta, el jengibre, la sal y la canela. Se deja evaporar por 3 horas y al final se retira la canela. Se deja enfriar.

Se puede servir con cualquier carne o encima de galletas o tostadas.

*Preparación de Luz Emilia y Adelfa Cañaverall, Amas de casa. Vereda La Quebra de Guamito - Santa Bárbara*

**Dieta:** hipolipídica; baja en grasa, hiperglúcida; alta en azúcar, hipercalórica; alta en calorías, hipoproteica; baja en proteínas

## Ingredientes

- 1500 g mango hilacha
- 500 g cebolla cabezona blanca
- 1.5 ud pimentón rojo
- 500 g panela rayada
- 400 ml vinagre blanco
- 24 g pimienta negra molida
- 10 g jengibre en polvo
- 14 g canela en astilla
- 5 g sal refinada

**Dieta:** hipocalórica; baja en calorías, hiposódica; baja en sal, hipolipídica baja en grasa.

## Ingredientes

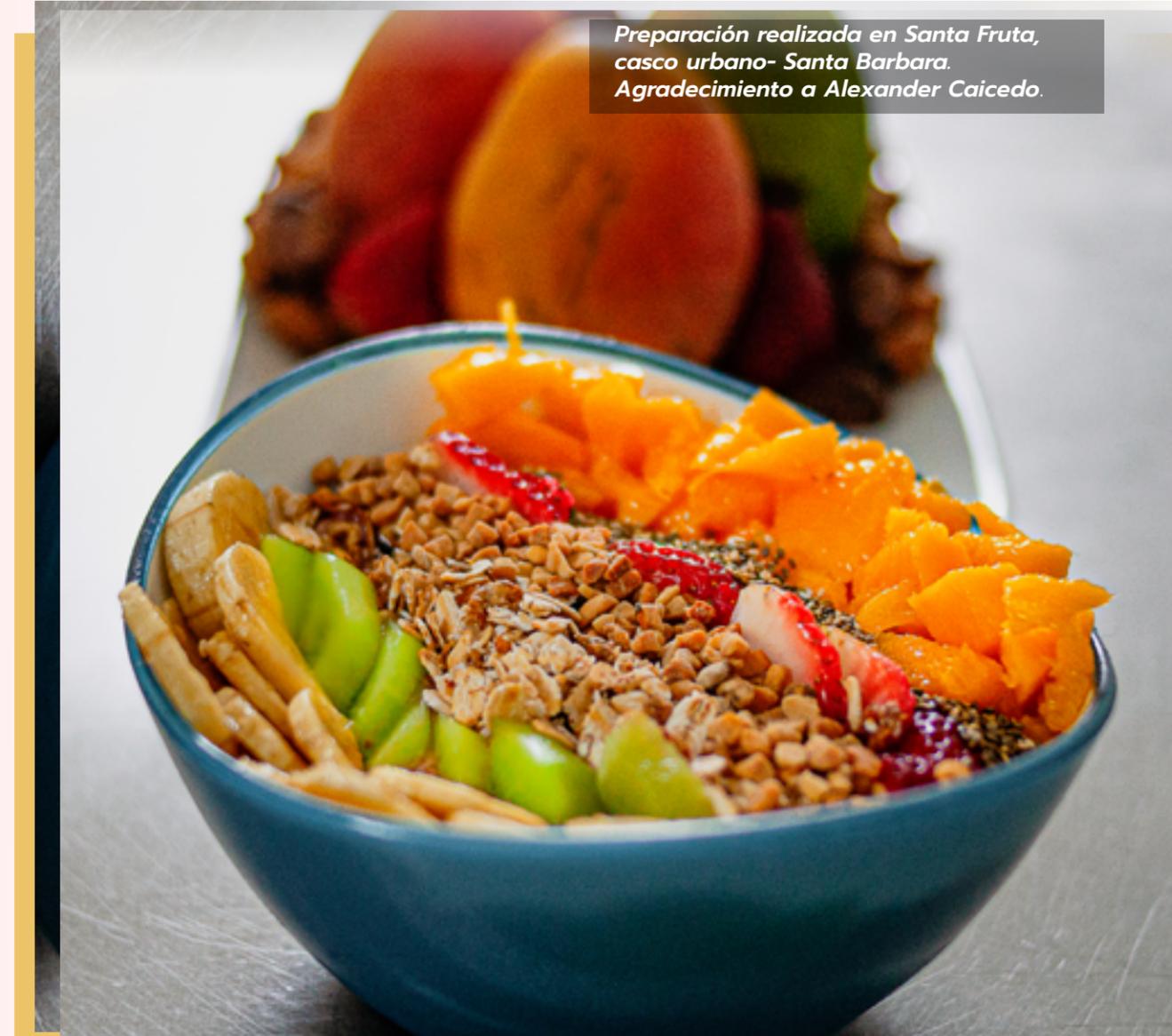
- 1 mango hilacha
- 1 banano
- 1 manzana
- 10 fresas
- 25 ml de leche entera liquida
- 10 g de semillas de chía
- 5 g de granola

## PREPARACIÓN

Se toma la mitad de las fresas, la mitad del banano, la leche, se agrega a la licuadora y se licua por 2 minutos hasta formar una especie de compota, se añade esta mezcla a un bowl, el resto de las frutas se porcionan como se desee, puede ser en cuadros o en mitades.

En el bowl donde se va a servir, se añade el mango, las otras fresas, la otra mitad del banano, la manzana, la granola y las semillas de chía.

# ENSALADA DE FRUTAS



*Preparación realizada en Santa Fruta, casco urbano- Santa Barbara. Agradecimiento a Alexander Caicedo.*

## WAFFLE CON HELADO

**Dieta:** hipercalórica; alta en calorías hiposódica; baja en sal, hipolipídica  
baja en grasa, hiperglúcida; alta en azúcar

### Ingredientes

- 1 huevo de gallina criolla
- 25 g de harina
- 1 g de polvo para hornear
- Agua (solo si requiere)
- 5 g de mantequilla
- 5 ml de miel
- ½ Mango hilacha
- 5 fresas
- ½ banano
- ½ manzana
- 1 bola de helado (opcional)

Cuando el waffle esté listo, se coloca en un plato, se agrega la miel, las frutas picadas y el helado. Se le puede añadir frutos secos como maní en tozos.

**Nota si no se tiene waflera se puede realizar en un sartén.**

*Preparación realizada en Santa Fruta, casco urbano- Santa Barbara. . Agradecimiento a Alexander Caicedo*

## JUGO DE MANGO

### Ingredientes

- 3 mango hilacha
- 50 ml de agua
- 5 g azúcar o panela rallada
- 20 g de hielo

### PREPARACIÓN

Primero se pela y pica el mango, si se quiere se lleva al congelador y se mantiene la fruta congelada. Para la preparación del jugo, todos los ingredientes se llevan a una licuadora, se licua por un minuto y se sirve.

*Preparación realizada por la señora Sandra López Ríos, propietaria de Juguitos del parque. Parque principal- Santa Barbara.*

### PREPARACIÓN

Para la preparación del waffle, en un bowl se añade la harina, el huevo y el polvo para hornear. Se mezcla hasta que esté de consistencia homogénea, se le agrega agua solo si la mezcla está muy espesa o harina si está muy líquida. Para la cocción: En una waflera se añade mantequilla, se agrega la mezcla y se cierra la waflera.





## CONCLUSIONES

- Santa Barbara es un municipio de tradición paisa y cultural, en el cual se destacan los sitios naturales y religiosos que son atractivos para el turista, sin embargo, falta una consolidación de productos turísticos a través de éstos, para que se generen dinámicas turísticas significativas para el municipio.

- Debido a su topografía se presenta variedad de clima, lo que propicia actividades y productos como la apicultura, la producción de caña panelera y la fruticultura en específico con el producto del mango ya que es la fruta con la que se identifica el municipio, teniendo la denominación de la capital del mango..

- La dinámica que se genera en torno al mango ha convocado a los productores para que día a día se fortalezcan, busquen apoyo y alianzas, en aras de mejorar los cultivos y/o modificarlos, además de buscar estrategias de valor agregado como lo es el caso de productos a partir del mango y extracción de pulpas y aceites.

- La gastronomía siempre será un motivador de viaje, es así como rescatar las recetas y tradiciones existentes en el municipio, no solo le retribuye a los de la región recordar momentos e historias, sino que replicarlas y enseñarlas permite dar a conocer el territorio, su cultura y tradición en torno a la gastronomía y las dinámicas en torno al producto insignia del municipio.

- Continuar con las prácticas de mejoramiento de la calidad del mango y los productos procesados que podrían ayudar a visibilizar a el territorio como la verdadera capital del mango.



## RECOMENDACIONES

En aras que la región cuenta con todas las potencialidades y recursos para desarrollar una actividad turística ordenada y sostenible, teniendo como eje central al Mango de Hilacha, se recomienda:

- Se podría dar protagonismo y replicar el modelo de paisajismo de transformación espacial a través del arte urbano en algunas veredas del municipio y retocar las casas que fueron pintadas con las tonalidades del mango, ya que esto genera cambios en la forma de percepción de los lugares, permite la visibilización y la transmisión de la identidad y puede ser un generador de visitas, de reconocimiento de estos espacios por población ajena a la local.

- Se recomienda desarrollar estrategias y dinámicas a través del mango, aunque para poder que estas estrategias e iniciativas tengan continuidad, mayor impacto y beneficios; se requiere de articulación entre la municipalidad, los empresarios, los agricultores y la comunidad local para crear experiencias conjuntas.

- Consolidar el plan de desarrollo turístico municipal en el cual se evalúen las potencialidades y visión de este. Generando un desarrollo turístico pausado debido a que si no se tiene un plan turístico es complejo poder centrar en una sola vocación turística y crear reconocimiento, identidad y propuestas de valor, ya que los esfuerzos del sector turísticos no están encaminados a un mismo objetivo como destino.

- Realizar alguna actividad de promoción de los productos de los emprendimientos en redes sociales, que se articule con las ferias que realizan los microempresarios al inicio de cada mes.

- Trabajar articuladamente con la población local para garantizar el éxito de los productos turísticos desde las diferentes perspectivas del mercado, se propone la construcción de una identidad visual de marca bajo una estrategia de marketing sostenible, donde el mango de hilacha sea el protagonista y que una vez definida la identidad del territorio se creen los productos turísticos que permitan consolidar la ruta turística del mango.





**TE INVITAMOS  
A VER EL VIDEO**

<https://www.youtube.com/watch?v=U2rGOz1FHUE>

CLICK  
AQUÍ



MANGGO