



Transporte

2026-2027

Calendario

Este calendario 2026-2027 es una invitación a recorrer el corredor vial Buenaventura - Loboguerrero - Buga como quien emprende un viaje lleno de descubrimientos. A lo largo de sus páginas, el camino se revela en dos lenguajes que se entrelazan: el de las obras que transforman el territorio y el de las recetas que guardan su memoria. Cada avance es una parada, cada plato una historia, y juntos trazan una ruta donde el progreso no solo conecta destinos, sino también saberes, tradiciones y personas. Así, kilómetro a kilómetro, este viaje nos recuerda que construir también es preservar, y que en cada tramo del Pacífico hay algo que contar y algo que saborear.





Progreso que transforma a Buenaventura.

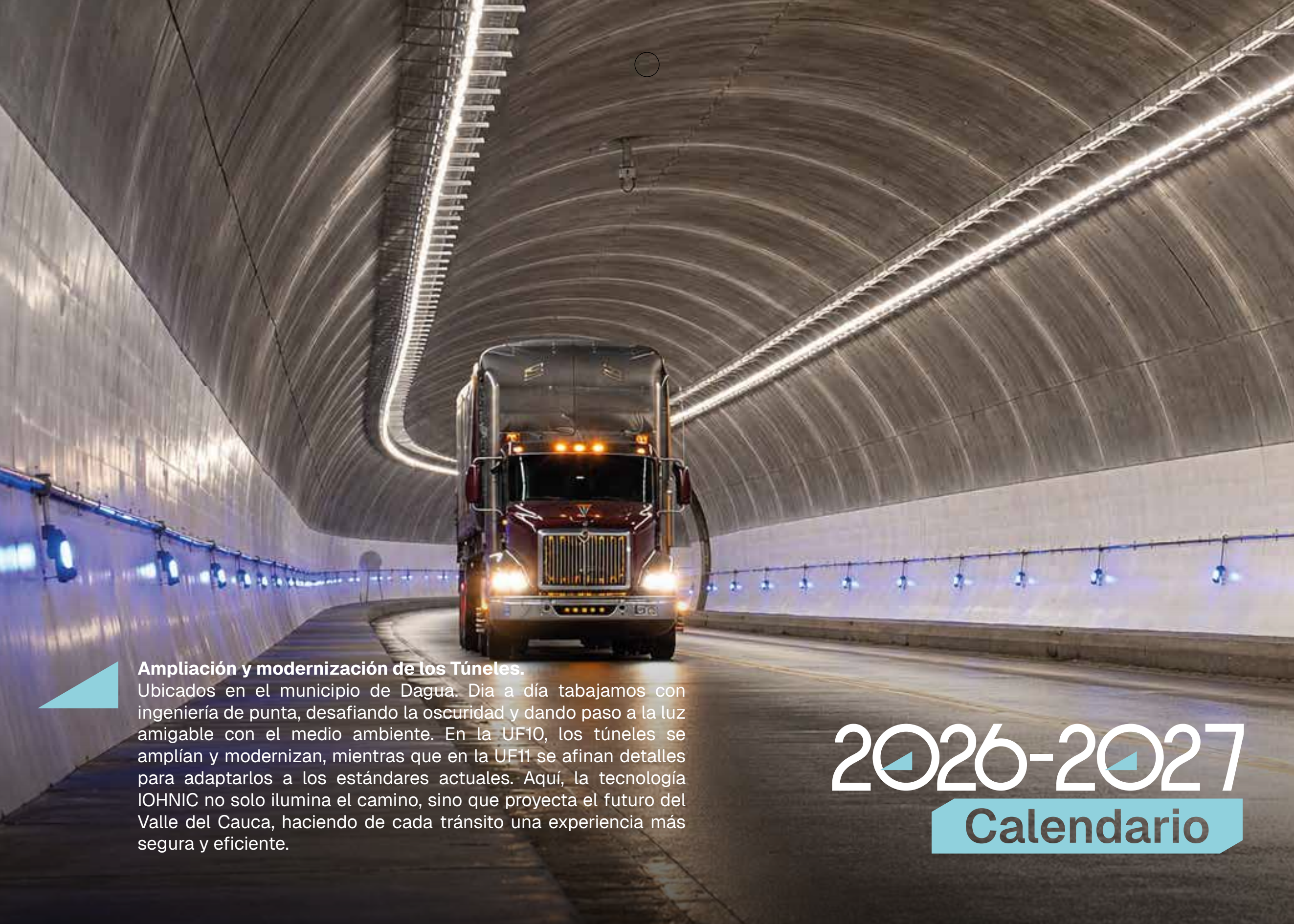
El viaje comienza en la Avenida Simón Bolívar (Unidad funcional 1), donde la transformación no solo se ve, se siente. Aquí, la rehabilitación de la vía abre paso a una conexión más cercana con las comunidades, mientras fortalece la infraestructura que nos lleva al puerto más importante del país. Es el punto de partida donde el desarrollo toma forma y el territorio empieza a contar su historia.

2026-2027

Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
					○ 1 Día del Trabajo	2
3	4	5	6	7	8 Día de la Madre	9
10	11	12	13	14	15	● 16
17	18 Ascensión de Jesús	19	20	21 Día de la Afrocolombianidad	22	☾ 23
24 ○ 31	25	26	27	28	29	30





Ampliación y modernización de los Túneles.

Ubicados en el municipio de Dagua. Día a día trabajamos con ingeniería de punta, desafiando la oscuridad y dando paso a la luz amigable con el medio ambiente. En la UF10, los túneles se amplían y modernizan, mientras que en la UF11 se afinan detalles para adaptarlos a los estándares actuales. Aquí, la tecnología IOHNIC no solo ilumina el camino, sino que proyecta el futuro del Valle del Cauca, haciendo de cada tránsito una experiencia más segura y eficiente.

2026-2027

Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
	1 Día del Campesino Día Internacional del Niño	2	3	4	5 Día del Medio Ambiente	6
7	 8 Corpus Christi	9	10	11 Partido Inaugural Copa del Mundo 2026	12	13
 14	15 Sagrado Corazón de Jesús	16	17 Colombia vs. Uzbekistán Fase de Grupos	18	19 Día del Padre	20
 21	22	23 Colombia vs. R.D. del Congo Fase de Grupos	24 Día del Topógrafo en Colombia	25	26	27 Colombia vs. Portugal Fase de Grupos
28 16avos de Final Copa del Mundo	 29 16avos de Final Copa del Mundo San Pedro y San Pablo	30 16avos de Final Copa del Mundo				



2026-2027

Calendario



Pargo Rojo a la Bendita Sartén

Preparado por: Javier Correa

Cocinero Ancestral, Buenaventura



4



1h20



Ingredientes

(4 porciones)

Ingredientes

- 4 Pargos rojos pequeños
- 4 limones
- 1 cabeza de ajo
- Sal al gusto
- 4 cucharadas de harina
- 1 pizca de color
- Aceite para freír
- 500g. de camarón limpios y desvenados
- 1 coco

Para el guiso (hogao):

- 1 cebolla cabezona
- 2 tallos de cebolla larga
- 1 pimentón rojo
- 4 dientes de ajo
- Especias
- Sal al gusto



Preparación

Preparar el pescado

- Limpia completamente el pargo y haz cortes diagonales sobre la piel.
- Adoba con sal, jugo de limón y ajo machacado.
- Deja reposar 20 minutos.
- Pasa el pargo por harina con color.
- Fríe en aceite caliente hasta dorar por ambos lados (3-4 minutos por lado) y reservar.

El guiso, base del sabor

- Pica finamente todas las verduras.
- Cocina a fuego medio con un poco de agua durante 15 minutos.

Extracción de la leche de coco

- Parte el coco, extrae la pulpa y licúala con parte del agua del coco.
- Cuela presionando bien para obtener una leche espesa.

Cocción de la salsa

- Lleva la leche de coco al fuego.
- Añade la mitad del guiso y cocina unos minutos.
- Incorpora los camarones y cocina 7-8 minutos.
- Agrega el resto del guiso y deja espesar suavemente y añade hierbas frescas picadas.

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
			1 16avos de Final Copa del Mundo	2 16avos de Final Copa del Mundo	3 16avos de Final Copa del Mundo	4 Octavos de Final Copa del Mundo
5 Octavos de Final Copa del Mundo	6 Octavos de Final Copa del Mundo	7 ☾ Octavos de Final Copa del Mundo	8	9 Cuartos de Final Copa del Mundo	10 Cuartos de Final Copa del Mundo	11 Cuartos de Final Copa del Mundo
12	13	● 14 Semifinales Copa del Mundo Feliz Cumpleaños Buenaventura	15 Inicio avistamiento de Ballenas Semifinales Copa del Mundo	16 Día del Transportador	17	18 Tercer Puesto Copa del Mundo
19 Final Copa del Mundo	20 Día de la Independencia Feliz Cumpleaños Dagua	☾ 21	22	23	24	25
26	27	28	○ 29	30	31	



La Frijolada

Preparado por: Martha Lucía Gómez

📍 Restaurante Salamina Parrilla, Calima-Darién



4



2h



Ingredientes

- 250g. frijol rojo
- 1 cebolla cabezona
- 1-2 tomates
- 1 diente de ajo
- ½ plátano
- 1 cucharadita de panela
- Sal al gusto
- Aceite



Preparación

Remojo y cocción

- Deja los frijoles en remojo durante 12 horas.
- Cocínalos en olla a presión por 1 hora.

El sofrito

- Licúa cebolla, tomate y ajo hasta obtener una mezcla rústica.
- Sofríe en aceite con la panela hasta que caramelice ligeramente.

Integración

- Añade el sofrito a los frijoles.
- Incorpora el plátano rallado.
- Cocina a fuego bajo durante 45 minutos.

Punto final

- Ajusta sal.
- Cocina hasta lograr una textura espesa y cremosa.

Para servir

- En cazuela, acompaña con arroz blanco, carne molida, tajadas de plátano maduro y una ensalada fresca.



2026-2027
Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
						1 Feliz Cumpleaños Calima-Darién
2	3	4	 5	6	7 Día de la Batalla de Boyacá	8
9	10	11	 12	13 Día Mundial del Medioambiente	14	15
16	17 Día del Ingenieros en Colombia Asunción de la Virgen	18	 19	20	21	22
23 30	24 31	25	26	 27	28	29





2026-2027
Calendario

El Triple

Preparado por: Salomé Caicedo Arroyo

Vereda La Víbora, Buenaventura



4



1h45



Ingredientes

- 1 Coco
- 2 Cebollas cabezonas
- 2 Tomates
- 4 Dientes de ajo
- 400g. Camarón
- 400g. Piangua
- 400g. Toyo
- 1 taza crema de leche
- Cilantro
- Sal y limón



Preparación

El guiso base

- Pica cebolla, tomate y ajo en cubos pequeños.
- Sofríe a fuego bajo con un poco de aceite y agua.
- Cocina durante 15 minutos hasta concentrar sabores.

Preparar la leche de coco

- Licúa la pulpa del coco con agua.
- Cuela para obtener la leche espesa.
- Vuelve a licuar el residuo con más agua para obtener leche más ligera.

Cocción del toyo

- Cocina el toyo en la leche de coco ligera con parte del guiso.
- Añade sal y ajo.
- Cocina a fuego medio durante 45 minutos hasta ablandar.

Preparación de mariscos

- Limpia camarones y piangua.
- Cocina cada uno por separado con guiso y leche de coco espesa durante 15–20 minutos.

Integración final

- Añade crema de leche a cada preparación.
- Incorpora cilantro fresco.
- Ajusta sal y sirve con arroz y tostada de plátano.



Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15 <small>Feliz Cumpleaños Yotoco</small>	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29 <small>Día Internacional del Café</small>	30			



Tilapia a la Martha

Preparado por: Martha Garcés

 Corregimiento de Juntas, Dagua



4



35m



Ingredientes

- Ingredientes
- 4 tilapias rojas enteras
- 10 dientes de ajo
- 3 ramas de cebolla larga
- 1 cebolla cabezona
- 1 cucharada de color
- 1 cucharadita de sazón
- ½ cucharadita de glutamato (opcional)
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- Sal al gusto
- Harina para rebozar
- Aceite para freír



Preparación

Limpieza del pescado

- Retira escamas, aletas y agallas.
- Frota con limón y sal por dentro y por fuera.
- Asegurarse de que el interior quede limpio.
- Deja reposar 5 minutos y enjuaga.

Preparación del adobo

- Machaca o licúa el ajo y la cebolla larga.
- Ralla la cebolla cabezona para intensificar el sabor.
- Mezcla con el resto de los condimentos.
- Ajusta con un poco de agua hasta lograr una pasta espesa.

Maceración

- Cubre y masajea las tilapias con el adobo.
- Reposar de 12 a 24 horas.

Rebozado

- Retira el exceso de adobo.
- Pasa el pescado por harina con sal y color.

Fritura

- Calienta suficiente aceite.
- Fríe hasta que el pescado esté dorado y crujiente por fuera.



2026-2027
Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12 Día de la Raza	13	14	15 Finalización Temporada de Ballenas	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Camarón de Muchilla

Preparado por: Eulalia Suárez

San Cipriano, Buenaventura



4



35m



Ingredientes

- 500g. camarón
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 taza leche de coco
- Hierbas: albahaca, tomillo, orégano, poleo
- Sal al gusto
- Achiote
- Aceite



Preparación

Limpieza y precocción

- Lava los camarones y retira la vena.
- Precóccinalos en agua hirviendo durante 5 minutos.
- Preparar la base aromática
- Licúa las hierbas con ajo, cebolla, leche de coco y un poco de aceite con achiote.

Marinar

- Mezcla los camarones con esta preparación.
- Deja reposar durante 10 minutos.

Cocción final

- Lleva todo a una sartén a fuego bajo.
- Cocina durante 15 minutos hasta que los sabores se integren y la salsa espese ligeramente.

Para servir

- Acompaña con arroz blanco, patacones y ensalada dejando que la salsa sea protagonista.



2026-2027
Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1 ☾	2 Todos los Santos	3	4	5	6	7
8	9 ●	10	11	12	13	14
15	16 Independencia de Cartagena	17 ☾	18	19	20	21
22	23	24 ○	25	26	27	28
29	30					



Estofado Lento

Preparado por: Carolina Echavarría

Posada AUEN, Guadalajara de Buga



4



3h



Ingredientes

- 1 kg de espaldilla de res
- 500g. de pimentón
- 500g. de zanahoria
- 250g. de champiñones
- 250ml. de vino tinto
- 150g. de pasta de tomate
- 500 g de cebolla blanca
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

- Cortar la carne y champiñones.
- Pela y corta la zanahoria y la cebolla en cubos medianos.
- Lleva el pimentón al fuego hasta que la piel esté negra.
- Retira la piel quemada sin lavarlo y cortar en cubos.
- En un sartén a fuego alto sella la carne durante 2–3 minutos
- Retira y reserva.
- En la misma sartén, sofríe cebolla, zanahoria y champiñones.
- Raspa el fondo para integrar los jugos caramelizados.
- Agrega un chorrito de vino tinto a la sartén.
- Lleva todo a una olla (idealmente a presión): carne, verduras, pimentón, vino y pasta de tomate.
- Mezcla bien y ajusta sal y pimienta.
- Olla a presión: 45 minutos a 1 hora.
- Olla tradicional: 2 a 3 horas a fuego bajo.
- Servir en una cama de puré de papa (a su gusto).



2026-2027
Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
		 1 Feliz Cumpleaños Restrepo	2	3	4	5
6	7 Día de las Velitas	 8 Inmaculada Concepción	9	10	11	12
13	14	15	16	 17	18	19
20	21	22	 23	24	25 Feliz Navidad	26
27	28	29	 30	31		



Empanadas de Piangua

Preparado por: Salomé Caicedo Arroyo

Vereda La Víbora, Buenaventura



4



50m



Ingredientes

Para la masa:

- 2 tazas de harina de maíz precocida
- 2 ½ tazas de agua tibia
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 2 tazas de piangua limpia y picada
- 1 cebolla cabezona
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- Cimarrón
- 1 cucharadita de color
- Sal al gusto
- Aceite



Preparación

Preparar la masa

- En un recipiente, mezcla la harina de maíz con la sal.
- Agrega el agua mientras amasas hasta obtener una masa suave, húmeda pero que no se pegue a las manos.
- Deja reposar 10 minutos.

Preparar el hogao con piangua

- Pica cebolla, el tomate, el ajo y el cimarrón.
- En una sartén, añade un poco de aceite y sofríe el ajo y la cebolla.
- Incorpora el tomate, el color y la sal y cocina a fuego medio hasta espesar.
- Mete la piangua en agua caliente por 10 minutos, limpia bien y pica en cubos pequeños. Añadir al hogao y cocinar de 10 a 15 minutos
- Ajusta sal y reserva.

Formar las empanadas

- Toma porciones de masa y forma bolas, aplánalas hasta formar discos.
- Coloca una cucharada del relleno en el centro.
- Dobla la masa formando media luna y sella bien.

Fritura

- Calienta suficiente aceite a fuego medio-alto.
- Fríe las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.
- Retira y deja escurrir sobre papel absorbente.



2026-2027
Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
					1 Feliz Año Nuevo	2
3	4	5	6	7 ●	8	9
10	11 Día de los Reyes Magos	12	13	14	15 ☾	16
17	18	19	20	21	22 ○	23
24	25	26	27	28	29 ☾	30
31 Día del Ingeniero Ambiental						



Tilapia a la Calima

Preparado por: Lili Johana Perea y María Inés Ibargüen
📍 Restaurante Guadales: Calima Los Tubos, Buenaventura



4



1h30



Preparación

Base del caldo

- Licúa apio, cebolla y leche hasta obtener una mezcla homogénea.
- Lleva a olla con mariscos y leche de coco.
- Cocina a fuego alto hasta hervir y luego baja el fuego.
- Cocina durante 30 minutos.

Preparación de la tilapia

- Lava y sala ligeramente.
- Fríe en aceite caliente hasta dorar.
- Reserva.

Refrito del Pacífico

- Asa el pimentón hasta quemar la piel, pélalo y pícalo.
- Sofríe con achiote, cebolla larga, cilantro, poleo y ajo.
- Cocina 15–20 minutos a fuego bajo.

Integración final

- Mezcla la base con el refrito.
- Añade más mariscos si deseas intensificar.
- Cocina 10 minutos adicionales.
- Incorpora la crema de leche al final.



Ingredientes

Para la base

- 1 taza de leche
- 1 taza de leche de coco
- 200g. camarón
- 200g. calamar
- 200g. mariscos mixtos
- Apio, cebolla y cimarrón
- 1 taza de crema de leche

Para el refrito

- 4–6 pimentones
- 800g. cebolla larga
- 1 manojo de cilantro
- 1 manojo de poleo
- 1 cucharada de pasta de ajo
- 1 cucharadita de caldo de gallina
- Achiote

Proteína

- 4 tilapias

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
	1	2	3 <small>Día Internacional del Abogado</small>	4	5	6 ●
7	8	9 <small>Día del Periodista o Comunicador Social</small>	10	11	12	13
14 ☾	15	16	17	18	19	20 ○
21	22	23	24	25	26	27
28 ☾						





2026-2027
Calendario

Cazuela de Mariscos

Preparado por: Nidia Ocoró
Loboguerrero (Dagua)



2



1h30

Ingredientes (2 porciones)

Base (refrito):

- 1 cucharada de aceite (ojalá achiotado)
- 1/2 cebolla larga
- 1/4 cebolla cabezona
- 2 dientes de ajo (machacados)
- 1/4 de pimentón rojo (picado)
- 1 tomate maduro pequeño (sin piel y picado)
- 1/2 cucharadita de color (achiote o cúrcuma)
- Sal y pimienta al gusto

Leche de coco:

- 1 taza de leche de coco espesa
- 1/2 taza de leche de coco ligera (o agua)

Mariscos :

- 150g. de camarón crudo
- 150g. de pescado firme (pargo o róbalo en cubos)
- 100g. de calamar en anillos
- 100g. de mejillones
- 80-100g. de almejas

Preparación

- Sofríe en aceite la cebolla, ajo, pimentón y tomate hasta formar un refrito.
- Agrega el color, sal y pimienta. Incorpora la leche de coco y cocina a fuego medio sin hervir fuerte.
- Añade primero los mariscos más firmes, luego el pescado y por último el camarón.
- Disuelve la harina en un poco de caldo, agrégala junto con la crema de leche y la mantequilla para dar cuerpo.
- Cocina pocos minutos hasta espesar. Finaliza con cilantro y unas gotas de limón. Ajusta sal y sirve caliente.



Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
	1	2	3	4	5	6
7	 8 Día Internacional de la Mujer	9	10	11	12	13
14	 15	16	17	18	19 Día del Hombre	20
21	 22 Día de San José	23	24	25 Jueves Santo	26 Viernes Santo	27
28	 29	30	31			



Cholado del Valle

Preparado por: María Denis Quebrada
Heladería el Mundo del Cholado. (Buga)



1



10 m

Ingredientes (1 porciones)

Frutas:

- 1 taza de papaya en cubos
- 1 taza de piña en cubos
- 1 banano en rodajas
- 1/2 taza de mango maduro en cubos
- 1/2 taza de manzana roja y verde en trozos
- 1 uvas (opcional)
- 1/4 de pulapa de lulo
- 1/4 de pulpa de maracuya

Toppings:

- Leche condensada
- Crema de leche
- Sirope de mora
- 1 bola de helado
- 2 cucharadas de Milo
- galletas para decorar.
- 2 tasas de hielo rayado

Preparación

- En un vaso grande, coloca una base de hielo raspado. Agrega una capa generosa de frutas picadas. Baña con sirope.
- Añade más hielo y repite con fruta. Agrega milo, y crema de leche.
- Termina con leche condensada, una bola de helado y galletas.



2026-2027
Calendario

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
				1	2	3
4	5	6 ●	7 Día Mundial de la Salud	8	9	10
11	12	13 ☾	14	15	16 Feliz Cumpleaños Valle del Cauca	17
18	19	20 ○	21	22 Día de la Tierra	23	24
25	26	27	28 ☾	29	30	



Arepas de Chocolo

Preparado por: Claudia Milena
El Parador de las Arepas (Jiguales - Yotoco)

4

15 m

Ingredientes (4 porciones)

- 2 tazas de maíz dulce desgranado (chócolo)
- 2 cucharadas de azúcar (opcional, según dulzor del maíz)
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de harina de maíz precocida (para dar consistencia)
- 1 pizca de sal
- 1 Huevo
- 1/2 de queso costeño o cuajada

Preparación

Procesado del maíz

- Coloca el maíz dulce en la licuadora junto con la leche, la mantequilla derretida, el azúcar y la sal. Procesa hasta obtener una mezcla espesa pero ligeramente granulada

Reposo (importante)

- Deja reposar la masa entre 5 y 10 minutos. Esto permite que la harina absorba humedad y mejora la consistencia final.

Cocción

- Calienta una sartén o plancha a fuego medio-bajo y engrásala ligeramente con mantequilla o aceite.
- Cocina cada arepa durante 4 a 6 minutos por lado, hasta que esté dorada por fuera y bien cocida por dentro.

El secreto está en no sobrecargar de harina: La arepa debe quedar húmeda, suave y ligeramente dulce, no seca.



Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
						1 Día del Trabajo
2	3	4	5	6 ●	7	8
9	10 Ascensión de Jesús	11	12 ☾	13	14	15
16	17	18	19	20 ○	21	22
23	24	25	26	27	28 ☾	29
30	31 Corpus Christi					



Atención al Usuario (PQRS)

En nuestras Oficinas de Atención al Usuario estamos siempre atentos para escucharte y orientarte. Podrás realizar la radicación de PQRS, la recepción de hojas de vida y recibir información sobre el proyecto.

Nuestras Oficinas

Buenaventura:
Calle 6# 55c-42
UNIMINUTO

3114415532

Loboguerrero: Vía
alterna frente a
caseta comunal

3114433133

Buga: Hotel IMCA
Carrera 12 # 35 Sur-10
(Sector Quebradaseca)

3114428815

Oficina Móvil 1
3112212468
Oficina Móvil 2
3112212814

Correo electrónico: atencionalusuario@caminodelpacifico.com

En caso de **incidente, emergencia o accidente** comunícate al:

3114415479 o al **#180**



Ambulancia



Grúa



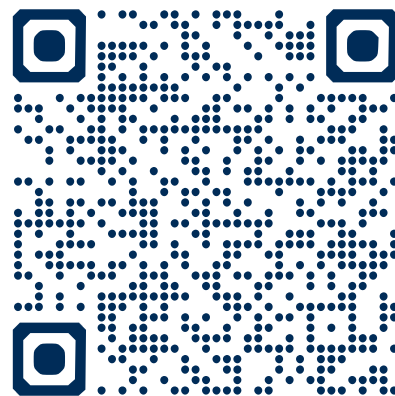
Carro taller



Vigilante vial

Atención gratuita las **24 horas**, los **7 días**
a la semana, los **365 días del año**.

¡Descubre tu próxima
oportunidad laboral!



Escanea el código QR y accede a
nuestro **portal de empleo**.



[caminodelpacifico](#) [caminodelpacifico](#) [CaminoPacífico](#) [caminodelpacifico](#) [caminodelpacifico](#)

www.caminodelpacifico.com