

## Región 6

# SAN MARCOS

### Turismo

Para los amantes del senderismo y las aguas, San Marcos cuenta con las Cataratas de la Igualdad. Para acceder a ellas, hay que caminar por un sendero, ya que se encuentran en las faldas del volcán Tajumulco. Además, cuentan con saunas y aguas termales totalmente naturales. Este departamento también ofrece un lugar ideal para el avistamiento del Quetzal, ubicado en San Rafael Pie de la Cuesta. Se recomienda ir con ropa cómoda, binoculares y en silencio; la mañana es el mejor momento para visitarlas.



### Gastronomía

San Marcos cuenta con los Tayuyos, tortas de maíz rellenas de frijoles. Se les puede agregar como aditamento chicharrones, loroco o queso. Sin embargo, para quienes prefieren comer algo más conocido a la hora de viajar, el mole de pollo es una buena opción, acompañado por arroz blanco y con una capa de ajonjolí tostado o cilantro picado. Es importante mencionar que este platillo es originario de este departamento.

### Fauna

San Marcos ha reportado avistamientos de salamandras lengua de hongo, mieleros patas rojas y del pavón cornudo, tu amiguito. Por otro lado, en cuanto a mamíferos, se han encontrado mapaches, tlacuaches, armadillos y tuzas (que son similares a topos)

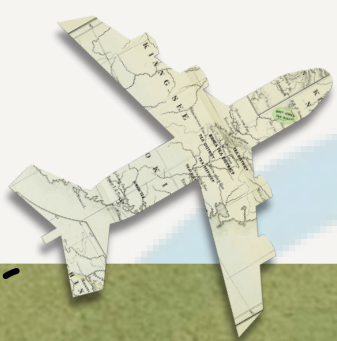


### Cosechas

En el departamento se pueden encontrar plátanos, bananos, pimientos, café y frijoles. Entre estos últimos, destaca el frijol ayocote, cuyo nombre proviene del náhuatl "ayecotil", que significa "frijoles gordos", dándonos así unos "frijolotes". Además, la cebada, manzana, durazno, melocotón y trigo también se encuentran en la región debido a su amplia extensión, que abarca desde la playa del Pacífico hasta algunas de las cumbres más altas.

**liberal**  
somos guate





# Región 6

# QUETZALTENANGO

## Turismo

Para aquellos que desean conocer más sobre Guatemala, la Antigua Estación del Ferrocarril alberga el Museo Ixkik' del Traje Maya, cuyo nombre significa "mujer con vida". Este museo cuenta con aproximadamente 100 trajes, que abarcan ceremoniales, de trabajo, de cofradía, entre otros. La entrada tiene un costo de Q25.00. Sin embargo, para aquellos que buscan sumergirse en la experiencia, pueden visitar las Fuentes Georginas. En este lugar, algunas fuentes contienen agua azufrada proveniente del volcán Zunil. Se recomienda llevar gorra, zapatos de agua, una muda extra y repelente para evitar picaduras.



## Gastronomía

Los chuchitos al salpor tienen un toque quetzalteco, ya que se elaboran con maíz salpor y se sirven con un poco de recado encima. También ofrecen la Choka', que se prepara con pepita de ayote en lugar de pepitoria, y su nombre hace alusión a "hecho sobre piedra". Para aquellos que buscan sabores picantes, se les presenta el Quichom, que significa "comida de chile ancho". Lo ideal es disfrutarlo acompañado de tamalitos blancos.

## Fauna

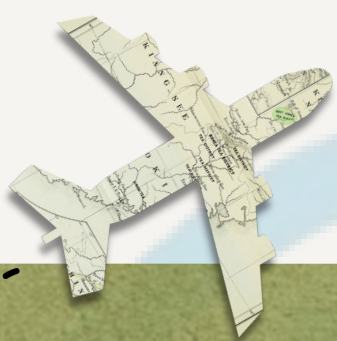
Arañas plateadas de jardín, tejedoras espinosas, saltarinas verdes y de seda dorada son algunas de las especies que podrías encontrar si observas detenidamente entre los espacios más pequeños. Sin embargo, para aquellos que prefieren animales más grandes, también pueden disfrutar de la observación de coatíes, ardillas y comadrejas.



## Cosechas

En este departamento, las cosechas varían según la altura del área de siembra. Aunque es más común encontrar cultivos como café, maíz, hule, arroz, ajonjolí y palma africana, destacan entre sus mayores productos de exportación las papas, el repollo, la zanahoria y el brócoli.





# Región 6

# TOTONICAPÁN

## Turismo

Debido a un proceso de erosión en las laderas y cerros, se han formado los Riscos de Momostenango. En este departamento, también se encuentra una de las iglesias más hermosas del mundo debido a sus colores característicos. Por dentro, aún conserva ornamentación de los siglos XVII y XVIII. Además, cuenta con el mercado más grande de Guatemala en San Francisco El Alto.

Sin embargo, para aquellos que prefieren las actividades al aire libre, está el Parque Ecológico de Chajil Siwan, donde puedes acampar. La entrada normal cuesta Q10, y si decides quedarte, el costo es de Q35. Este parque, ubicado a más de 3 mil metros sobre el nivel del mar, ofrece vistas hacia las siembras, el volcán Santa María y el Cerro Quemado.



## Gastronomía

Con el Caldo de Tobik como la comida típica del municipio de Totonicapán, que significa "caldo de fiesta", solía prepararse para conmemorar momentos importantes como bautizos, primera comunión, etc. Para acompañarlo, está el Atol Ixchu'n ja', que sería "atol de fiesta". Al igual que el anterior, se prepara en ocasiones especiales, sin embargo, no se le añade ningún tipo de endulzante.

## Fauna

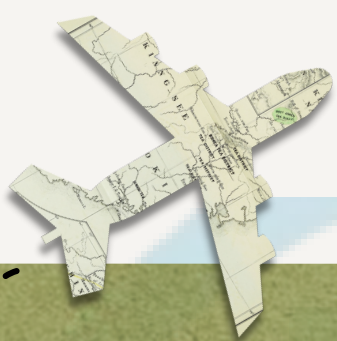
Si prestas atención por la noche, podrás ver murciélagos que desempeñan un papel crucial en el ecosistema al ser dispersores de semillas y controladores de plagas. Sin embargo, si te fijas bien en el camino, podrías encontrar gatos de monte, ardillas, zorrillos, comadreja y taltuzas, que son mini roedores que suelen alimentarse de las raíces de las plantas. Así que ten cuidado con ellas.



## Cosechas

De Totonicapán proviene una amplia gama de cosechas, como maíz, coliflor, zanahoria, rábano, brócoli y cebolla. En el ámbito de las frutas, ofrece manzanas, duraznos, melocotones y naranjas. Gracias a su clima templado, también produce limones, aguacates y limas. Sin embargo, sus productos exportados son la arveja china, el ejote francés y el tomate.





## Región 6

# SOLOLÁ

### Turismo

Con un pueblo tan colorido como Santa Catarina Palopó, con calles empedradas, es un lugar donde cultivan trigo, elaboran tejidos típicos, canastos, productos de cerámica, cuero, y más. Es un lugar perfecto para disfrutar de una buena comida y tomar fotos hermosas. Para aquellos que prefieren entornos más naturales, el mirador del Cerro de Tzankujil es perfecto debido a su ubicación ideal para contemplar el volcán San Pedro y las aguas turquesas del lago de Atitlán. En este lugar, se llevaban a cabo ceremonias mayas. Otro destino ideal para visitar es la Reserva Natural de Atitlán, que cuenta con senderos naturales cortos y ofrece un entorno hermoso para apreciar la cuenca del lago de Atitlán. En la reserva, es posible avistar diversos mamíferos y disfrutar de vistas panorámicas hacia los volcanes Atitlán, Tolimán y San Pedro.



### Gastronomía

En Santiago Atitlán, podemos encontrar el Patín, cuyo nombre hace referencia a su textura. Tiene la versatilidad de poder cocinarse con cecina de res, camarones o pollo. Originalmente, se hacía con peces del lago, y su sabor característico proviene de las hojas de maxán, con un reposo de al menos 24 horas antes de ser consumido. En San José Chacayá, se puede disfrutar del Caldo de gallina criolla colorado, que se prepara con achiote y es más común durante la Semana Santa, especialmente en el Sábado de Gloria. Otro platillo distintivo de este departamento es el Pulique, que se preparaba para la ceremonia de Ikmoj Sq'üul, conocida como "los que van a traer fruta". Este platillo se elabora como agradecimiento a los dioses por las cosechas y la fertilidad de la tierra.

### Fauna

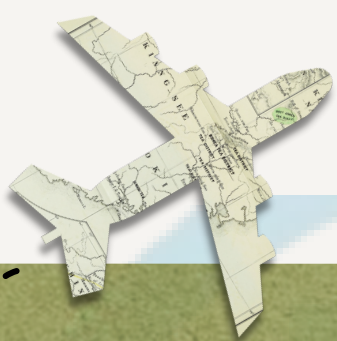
Entre sus bosques de abetos, se han encontrado cantidades considerables de ardillas y quetzalillos, siendo estos bosques un refugio para ellos, así como para quetzales, pavos de cacho, coyotes, venados, liebres, águilas y palomas. Sin embargo, algunas de estas especies se encuentran en riesgo de desaparecer.



### Cosechas

Con plantaciones de maíz, café, banano, zapote, limones y naranjas, sus principales exportaciones se centran en vegetales y en el café característico de la zona. No obstante, es importante destacar que este departamento también produce una miel de abeja de alta calidad.





# Región 6

# RETALHULEU

## Turismo

Para los amantes de la naturaleza, se encuentra Xejuyup, que significa "al pie del cerro" en quiché y kaqchikel. Ofrece recorridos de diferentes senderos donde se pueden observar aves de distintas especies. Los adultos pagan Q100 y los niños Q50. Si nos enfocamos más en el ámbito histórico, encontramos el parque ecológico Takalik Abaj, ubicado al sur del departamento. Este relata historias desde el periodo Preclásico, y la parte abierta al público contiene la Estela 5 y un baño a vapor. Se pueden observar algunas de las 85 edificaciones registradas y 282 monumentos de origen maya y olmeca. Los residentes pagan Q5 y los extranjeros Q50, se recomienda llevar repelente.

Y cómo olvidar a Xocomil, el paraíso de la fiesta en el agua, con estilos arquitectónicos mayas y abundante vegetación. Es un lugar increíble para ir y disfrutar. Los adultos pagan Q100 y los niños Q50. Tampoco podemos olvidar Xetulul, un parque de diversiones que muestra el origen de Guatemala y cuenta con 7 plazas y una variedad de áreas recreativas. El costo de entrada es de Q100 para adultos y Q25 para niños.



## Gastronomía

Este departamento cuenta con el Subanik, que suele prepararse con carne de res o cerdo a fuego lento con chile, guaque, tomate y achiote. Cada probada de este plato es muy útil para volver a nuestras raíces. Otro platillo es el Tapado, hecho de mariscos como camarones y pescado, acompañado de plátano verde, que te recordará a las costas, haciéndote sentir como si estuvieras cerca del océano. También se puede encontrar el Chojin, originario de San Sebastián Retalhuleu, solía prepararse con animales propios de la tierra como coche de monte, tepezcuinte y venado, aunque con la llegada de los españoles se cambió a carne de res.

## Fauna

En Retalhuleu, la tierra se divide en 3 zonas: la zona Bosque Seco Subtropical, Bosque Húmedo Subtropical y Bosque Muy Húmedo Subtropical. A pesar de haberse registrado múltiples especies, la deforestación y la caza ilegal han puesto a algunas en peligro de extinción. Sin embargo, si tienes la oportunidad, podrás encontrarte con armadillos, iguanas, culebras, tacuacines, venados, gatos de monte, mapaches y pizotes. Las aves nativas del lugar han ido disminuyendo, pero aún puedes encontrar loros, pericas y cotorras.



## Cosechas

Este departamento, debido a sus variadas zonas, produce maíz blanco y amarillo, tomate, cacao, ajonjolí, macadamia y limón. Sin embargo, sus mayores productos de exportación son hule, azúcar, el café, mangos, piñas, bananos, plátanos y ajonjolí.

