

Torres del Paine estrena nuevos senderos para descomprimir el turismo masivo: la apuesta de una alianza privada

Hotel Las Torres Patagonia y SKY Airline lideraron una campaña de voluntariado internacional que inaugura la primera etapa de un proyecto de 3,3 kilómetros de trazado inédito.

POR PAULINA REYES

La colaboración entre Hotel Las Torres Patagonia y SKY Airline convocó a 10 voluntarios internacionales para construir nuevos senderos en el Parque Nacional Torres del Paine, con el objetivo de descentralizar la ruta turística y reforzar la sustentabilidad en uno de los destinos naturales más visitados del mundo.

La edición 2026 de la campaña "10 Voluntarios por 10 Días" —que alcanzó su tercera versión— marcó la inauguración de la primera etapa de un proyecto mayor que contempla 3,3 kilómetros de trazado nuevo: 1,5 km peatonales y 1,8 km de sendero logístico. El objetivo es separar el tránsito de visitantes del desplazamiento a caballo que abastece la zona, mejorando la seguridad, la experiencia del recorrido y la protección del entorno, además de reducir la erosión generada por la doble circulación.

John Ojeda, gerente de Sustentabilidad del hotel y director de la ONG AMA Torres del Paine, explicó que el nuevo camino logístico para caballos, diseñado con una pendiente inferior a 15 grados, "permite resolver la histórica convivencia entre personas y animales en la misma ruta, haciendo el trayecto más seguro, menos exigente físicamente y más respetuoso con el suelo".

Para Marco Larson, encargado de Sustentabilidad de SKY Airline, la iniciativa también refleja el rol que puede jugar la aviación en el turismo sostenible. La aerolínea opera con 36 aviones Neo que, según la compañía, consumen hasta un 30% menos de combustible que modelos anteriores. "Buscamos potenciar el turismo de pasa-



John Ojeda, gerente de Sustentabilidad de Hotel Las Torres Patagonia, inaugura sendero.

jeros que hacen escala en Santiago para llegar a destinos como la Patagonia, operando con una flota de última generación. Hoy somos la aerolínea de la región con la menor intensidad de emisiones", afirmó.

Los voluntarios

Lucas Nogueira (Brasil), Cindy Burgess (Canadá), Stephanie Cheng (Nueva York,

EE.UU.), Cameron Geary (Nebraska, EE.UU.) y Pablo Olivera (Chile), formaron parte del primer grupo de voluntarios, que desarrolló jornadas de trabajo que comenzaban a las 7 de la mañana con la construcción del sendero, continuaban con excursiones por el parque y concluían con instancias de encuentro comunitario al final del día.

Burgess, de 60 años y oriunda de Toronto, encontró la convocatoria en Instagram. "Siempre he sido viajera y amante de la naturaleza. Pensé que quizá me considerarían muy mayor, pero igual decidí intentarlo. La diferencia de edad no importó, porque todos compartimos la misma pasión", señaló. Consultada sobre el turismo sostenible, trazó un paralelo con su país: "En Canadá también enfrentamos este problema. Parques como Banff, en las Montañas Rocosas, han tenido que implementar límites diarios de visitantes por el deterioro de los senderos. Por eso soy muy consciente del impacto que los viajes tienen en el entorno natural".

Stephanie Cheng, proveniente de Nueva York, destacó el modelo operacional del hotel: "Estamos en el fin del mundo, pero parece que estuviéramos en el principio. La gente de aquí puede hacer tanto con tan poco. Usan la vegetación del entorno para preparar bebidas y cócteles increíbles con flores y plantas del lugar".

La sustentabilidad como modelo operacional

La experiencia de los voluntarios no se limitó a la construcción del sendero. En Hotel Las Torres Patagonia, la sustentabilidad estructura el funcionamiento cotidiano del establecimiento: un huerto propio, un sistema de compostaje y un establo muestran a los huéspedes el origen de los alimentos, la gestión de residuos y el rol de los baqueanos en la operación diaria.

Katherine Romero, encargada de gestión de residuos, explicó que el huerto y el compost permiten al hotel avanzar hacia una mayor autonomía respecto del abastecimiento externo. "Todos nos abastecemos de la huerta. Cada plato proviene de las cosechas que realizan los equipos, igual que con el compost. El objetivo principal ha sido independizarnos del exterior, y eso considerando que estamos en un lugar bastante lejano, lo que nos obliga a ser más autónomos en la gestión de residuos y su circularidad", indicó.

La lógica circular se extiende a otros ámbitos: una cerveza artesanal propia, vajilla elaborada por artesanos locales —platos de greda y vasos de cerámica— y una cadena de proveedores restringida a la región de Magallanes. En este modelo, el agua proviene directamente del entorno natural y los insumos recorren largas distancias a caballo antes de llegar a la cocina; condiciones que el hotel ha convertido en pilares de una propuesta de turismo sostenible que busca posicionarse como referente en el corazón de la Patagonia. ●