

## RECONOCIMIENTO DEL TERRITORIO, IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN.

### ➤ CIRCUITO ARIARI

#### **MUNICIPIO DE GUAMAL:**

- 14 de mayo del 2025 - COOPERATIVA WORKAKAO.

Realizamos una visita técnica al municipio de Guamal, con la participación de los profesionales universitarios Luis Ariel Contenido, María Alvinia Viancha y el equipo de Turismo Comunitario, en articulación con la Secretaría de Emprendimiento, Competitividad e Innovación de la Alcaldía Municipal.

El objetivo de la visita fue establecer un primer acercamiento con la Cooperativa Workakao, siendo recibidos en sus instalaciones por el gerente, Freddy Díaz. Durante la reunión, presentamos formalmente la propuesta de creación de la Ruta del Café y el Cacao, una estrategia orientada al fortalecimiento del turismo rural y de experiencia, mediante la promoción de productos locales con valor agregado, como el café y el cacao, los cuales no han sido tradicionalmente priorizados como atractivos turísticos.

Extendimos la invitación a la cooperativa para vincularse a esta iniciativa, socializando los beneficios de participar en la ruta, tanto a nivel de visibilización como de oportunidades de comercialización y articulación con el ecosistema turístico regional. En respuesta, el gerente compartió información técnica y estratégica sobre el estado actual del proyecto que lidera la organización, incluyendo avances alcanzados, logros obtenidos, apoyos recibidos (nacionales e internacionales), principales desafíos y metas proyectadas.

Posteriormente, realizamos un recorrido guiado por las instalaciones de la planta de transformación, durante el cual se describieron las fases del proceso productivo del cacao, desde la recepción del grano hasta la obtención del producto final. Este recorrido permitió documentar buenas prácticas, conocer la infraestructura instalada y evaluar el potencial turístico del espacio. La visita concluyó con una degustación del producto final, lo que nos permitió apreciar sus características organolépticas.

Finalmente, implementamos la caracterización de la cooperativa con el fin de recopilar información relevante para la consolidación de la base de datos de actores vinculados a la Ruta del Café y el Cacao, insumo esencial para la planificación, seguimiento del proyecto.



Planta. COOPERATIVA WORKAKAO



Instalaciones. COOPERATIVA WORKAKAO

- 14 de mayo del 2025 - ASOCIACIÓN ASPROCAGUA.

En articulación con la Secretaría de Emprendimiento, Competitividad e Innovación de la Alcaldía Municipal de Guamal, llevamos a cabo una visita técnica a la Asociación Productora de Cacao de Guamal. El equipo de profesionales fue recibido por el presidente de la asociación, Juan Carlos Jaime, en sus oficinas, donde se dio inicio a la socialización de la propuesta de integración a la *Ruta del Café y el Cacao*.

El objetivo principal del encuentro fue presentar los beneficios y oportunidades de desarrollo que proporciona la vinculación a esta apuesta de turismo, con miras de fortalecer los encadenamientos productivos locales y la visibilidad de los actores del territorio.

Durante la reunión, el presidente Jaime indicó que la asociación está conformada por 20 familias, cada una de ellas contribuye de manera diferenciada al proceso de producción y transformación del cacao. Seguidamente, realizamos un recorrido por la planta de transformación, ofreciéndonos una explicación técnica sobre los procesos que se realizan con la materia prima en cada etapa.

A lo largo del recorrido, se destacó el respaldo institucional que ha recibido la asociación por parte de la Gobernación del Meta y la Alcaldía Municipal, así como los reconocimientos obtenidos gracias a sus procesos de transformación. También se mencionaron los puntos de comercialización de sus productos, incluyendo la participación en marcas reconocidas como *Ruta 65*, lo cual evidencia su posicionamiento y capacidad de articulación en el mercado regional y nacional.

Para finalizar la visita, ejecutamos la caracterización de la asociación, con el objetivo de recopilar información clave para la construcción y actualización de la base de datos de actores vinculados a la *Ruta del Café y el Cacao*.



Planta. ASOCIACIÓN ASPROCAGUA

Instalaciones. ASOCIACIÓN ASPROCAGUA

- 13 de junio de 2025 - CHOCOLOVER (villa Mafe, villa el encanto).

La finca cuenta con una hectárea y media dedicada al cultivo de cacao, donde se lleva a cabo todo el proceso de producción, transformación y comercialización de forma integral. Esta finca adopta prácticas sostenibles, promoviendo cultivos libres de agroquímicos. Como parte de su enfoque agroecológico, han implementado la siembra estratégica de árboles frutales como naranjas, limones, tangelos, mangos, palmas, tamarindo, mandarinas, plátano y aguacate, entre otros. Esta diversidad no solo protege los cultivos de los efectos del cambio climático, sino que también crea un microambiente favorable para el desarrollo del cacao.

Entre sus productos comercializados se encuentran grageas de chocolate con uchuva al 55% y 60% de cacao, barras de chocolate al 100% y 70%, chocolate granulado al 60%, bombones y chocolate de mesa al 100%. Bajo la marca *Chocolover*, la finca también ofrece la *experiencia cacaotera*, una actividad abierta al público que permite conocer de cerca todo el proceso del cacao, desde la planta hasta el producto final, de igual forma realizan encuentros de avistamiento de aves.

La calidad de su producción ha sido reconocida a nivel nacional e internacional, destacando con premios como el Sello de Oro 2024 en el Concurso Nacional del Cacao por su grano de oro, entre otros reconocimientos obtenidos en encuentros internacionales del sector.

La visita la realizamos como parte del proceso final de caracterización, con el objetivo de incluir esta finca en la base de datos de la ruta. Durante el recorrido también se grabaron videos que servirán para la elaboración de un producto publicitario destinado a promover la finca.



Cultivos. CHOCOLOVER



Instalaciones. CHOCOLOVER

## MUNICIPIO DE SAN LUIS DE CUBARRAL:

Llevamos a cabo una visita técnica al municipio de Guamal, con la participación de los profesionales universitarios Luis Ariel Contenido y María Alvinia Viancha, el equipo de Turismo Comunitario, la coordinadora de la Ruta Embrujo Llanero, y la profesional encargada del área de promoción, en articulación con el enlace de la Alcaldía Municipal.

El primer espacio de diálogo tuvo lugar en Páramo café market, reuniendo a emprendedores, catadores, empresarios y periodistas, con el objetivo de socializar la propuesta de creación de la Ruta del Café y el Cacao. Durante este encuentro, nos presentamos como el equipo de profesionales que brindamos acompañamiento técnico en la implementación y ejecución de la ruta turística. De esta manera, se consolida como un punto de encuentro no solo para las personas, sino también para sus productos. Este espacio se proyecta como un lugar clave dentro de la Ruta del Café y Cacao, donde productores y compradores puedan seguir conectándose y fortaleciendo sus vínculos comerciales y culturales, de igual manera, hicimos la caracterización del emprendimiento con el propósito de adjuntar su información a la base de datos de la ruta de café y cacao.



Cafetería. PÁRAMO CAFE MARKET

Posteriormente, generamos un espacio para que cada emprendimiento y empresario compartiera su experiencia, desde sus inicios hasta su proyección futura, lo cual permitió conocer en detalle el contexto y potencial de cada actor. A continuación, realizamos la caracterización de algunos participantes con el fin de consolidar y alimentar la base de datos de actores vinculados a la Ruta del Café y el Cacao.

Se continuó con la visita a algunos de los emprendimientos participantes, con el propósito de fortalecer la relación y conocimiento directo de sus procesos productivos. Efectuamos la visita como parte del proceso final de caracterización, con el objetivo de incluir esta finca en la base de datos de la ruta. Durante el recorrido también se grabaron videos que servirán para la elaboración de un producto publicitario destinado a promover la finca.

[@turismo\\_meta\\_](#) [@InstitutoDeTurismoMeta](#) [Turismo\\_Meta](#) [@turismometa](#)



**Cultivos. TIERRA DULCE** (vereda Vergel)



**Cultivo. MORENA ROJA** (vereda la libertad)



**Instalación. MORENA ROJA** (vereda la libertad)



Cultivo. VUELO CARMESÍ (brisas del toñoa)



Instalación. VUELO CARMESÍ (brisas del toñoa)

- 12 de junio del 2025 - MUJARI CAFE Y CACAO (centro).

Establecimos contacto con el señor Edison Vargas ( enlace de turismo), quien facilitó un encuentro con la propietaria y socia de la fábrica Mujari, dedicada a la producción de una amplia variedad de productos a base de cacao y café.

El proceso productivo inicia con la recepción y pesaje de los bultos de cacao, seguido por su transformación en las distintas áreas de la planta, que cuenta con maquinaria especializada: molino, mesa vibratoria, tostadora, mezcladora, zona de empaque y área de almacenamiento.

Mujari ofrece una extensa gama de productos, entre los que se incluyen chocolate de mesa, chocolate instantáneo, chucula, grageas de chocolate con una amplia variedad de frutas (hasta 65, entre congeladas y deshidratadas), y café en grano. Todos sus empaques cuentan con sellos distintivos como Mujeres Metenses, Negocios Verdes, Desminado Humanitario y el respaldo de la FAO. La fábrica cuenta con registro sanitario, y sus productos, elaborados sin conservantes ni químicos, han sido reconocidos con premios internacionales, incluso en eventos realizados en Ámsterdam.

Además de su planta de producción, disponen de una “mini isla” comercial ubicada frente a la fábrica, donde venden sus productos y brindan apoyo a pequeños productores locales, ofreciendo artículos como miel y polen de origen campesino. También participan activamente en mercados campesinos y encuentros agrícolas a nivel nacional, fortaleciendo así su compromiso con la economía local y el comercio justo.

La visita la realizamos como parte del proceso final de caracterización, con el objetivo de incluir esta finca en la base de datos de la ruta. Durante el recorrido también se grabaron videos que servirán para la elaboración de un producto publicitario destinado a promover la fábrica.



Instalación. MUJARI CAFE Y CACAO

- 12 de junio del 2025 - LABORATORIO DE CALIDAD DE CAFÉ (COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL META).

Establecimos contacto con Jair Jaramillo, catador de café certificado por la Specialty Coffee Association, quien nos abrió las puertas de su laboratorio especializado en análisis sensorial y selección de café de alta calidad. Durante la visita, se realizó un breve taller de catación, en el que se evaluó uno de los tipos de café que él maneja en su laboratorio. Este café es comercializado tanto en línea como en la cafetería Ruta 65, ubicada en Villavicencio.

Con un año de experiencia en el campo de la catación, Jair tiene como objetivo expandir su emprendimiento hacia la comercialización directa de granos seleccionados, así como establecer un espacio de tueste en el centro de San Luis de Cubarral. Este proyecto busca no solo fortalecer su marca, sino también brindar apoyo a pequeños productores de café, ayudándolos a reducir costos de intermediación y mejorar sus oportunidades de mercado.

Actualmente, cuenta con una marca propia de café tostado llamada Revendedor de Origen de Cubarral. Sus empaques se distinguen por ofrecer información detallada sobre el origen de los cultivos, las notas sensoriales del café, y están disponibles tanto en presentación molida como en grano.



- 12 de junio de 2025 - ALCALDÍA MUNICIPAL.

Se llevó a cabo un encuentro institucional con el alcalde Brayhann C. Velázquez, quien, de manera cordial, ofreció un espacio en su despacho para recibir al equipo de Turismo Comunitario y al enlace territorial Edison Vargas. Durante la reunión, se realizó la presentación formal de la estrategia vinculada al producto turístico en desarrollo, enmarcada en la Ruta Agroturística del Café y el Cacao del Meta.

Los profesionales Luis Ariel Contesto y María Alvinia Viancha intervinieron en representación del equipo, presentando al grupo y explicando detalladamente el proceso que se implementará en el territorio, junto con los objetivos establecidos para esta vigencia. Esta estrategia busca cumplir con las metas trazadas por el departamento del Meta y fomentar la integración del turismo comunitario en el municipio.

El alcalde manifestó su disposición para apoyar la iniciativa y reiteró su compromiso con los próximos pasos del proyecto, destacando su importancia para el desarrollo turístico del municipio. Además, se le presentó una propuesta preliminar sobre el posible lanzamiento de la ruta, considerando que actualmente el municipio avanza en la ejecución de una obra turística que se proyecta como un recurso estratégico para la realización de este evento.



Reunión. DESPACHO DEL MUNICIPIO DE CUBARRAL

- 12 de junio de 2025 - ARTESANÍAS.

Realizamos una visita a las artesanías ubicadas en el centro de Cubarral, específicamente a Café Galería y Tienda del Cubarro. Durante el recorrido, extendimos la invitación para que hagan parte de los elementos que conforman la Ruta del Café y Cacao, ya que sus productos artesanales, elaborados con mano de obra local, representan de manera creativa la fauna y flora del municipio.

Asimismo, llevamos a cabo una breve socialización en la que se explicó cómo podrían vincularse a diferentes actividades de la ruta, incluyendo su participación en la inauguración, donde su apoyo sería clave para resaltar la identidad cultural y artística de la región.



Productos. CAFÉ GALERÍA Y TIENDA DEL CUBARRO

## MUNICIPIO DE EL DORADO:

Visitamos el municipio en articulación con el enlace de turismo de la alcaldía municipal. Donde nos recibe Maria Elena Usuga, quien nos direccionó y brindó acompañamiento para realizar las respectivas visitas a las fincas agroturísticas, dando inicio a la primera fase de la ruta (reconocimiento de territorio). visitamos y conocimos las actividades agroturísticas que desarrollan las siguientes fincas potenciales para la ruta del circuito ariari en proceso de desarrollo como producto turístico.

- 11 de junio 2025 - FINCA EL EDEN (vereda Santa Rosa Alta).

Esta finca se dedica al cultivo de cacao libre de agroquímicos, implementando prácticas sostenibles con un firme compromiso hacia la conservación del medio ambiente. Durante la visita guiada por la finca, los visitantes pueden conocer de cerca el proceso agroforestal del cacao, que abarca desde la cosecha, recolección y separación del grano, hasta su fermentación, secado y posterior comercialización.



Cultivo. FINCA EL EDEN (vereda Santa Rosa Alta)

Cabe destacar que el cacao cuenta con certificación orgánica y cumple con estándares de buenas prácticas agrícolas.

Además del cacao, la finca cultiva una gran variedad de productos como café, uvas, mandarinas, cebolla, zapotes, aguacates y sachá inchi. También dispone de lagos con cachamas y galpones de producción.

Entre las experiencias que ofrece, se encuentra la *experiencia cacaotera*, un recorrido interactivo que permite conocer todo el proceso del cacao de forma vivencial.

Sus productos comercializados incluyen chocolate artesanal, chocolatinas al 100% y 70% de cacao, así como semillas de sachá inchi.



Instalación. FINCA EL EDEN (vereda Santa Rosa Alta)

La visita se llevó a cabo como parte del proceso final de caracterización, con el objetivo de incluir esta finca en la base de datos de la ruta. Durante el recorrido también se grabaron videos que servirán para la elaboración de un producto publicitario destinado a promover la

finca.

- 11 de junio 2025 - VILLA JUANA (vereda san Isidro).

Realizamos el recorrido por la finca, la cual cuenta con siete (7) hectáreas dedicadas al cultivo de cacao, organizadas por clones específicos. La finca implementa un sistema de trazabilidad que permite un seguimiento detallado y sistemático de cada etapa del proceso productivo, desde la siembra hasta la cosecha y el procesamiento del cacao. Este sistema garantiza el control del origen y la calidad a lo largo de toda la cadena de suministro.

Actualmente, el 50% del cacao producido es de origen orgánico, mientras que el otro 50% utiliza insumos convencionales. El propietario indicó que, por ahora, su principal objetivo es centrarse en la producción y comercialización del grano en bultos, como etapa previa al desarrollo de nuevos procesos.

Además del cacao, la finca cuenta con cultivos de aguacate y árboles frutales. Cabe destacar que se trata de un territorio en etapa inicial de desarrollo agrícola, por lo que aún no presenta la misma infraestructura o consolidación que otras fincas más avanzadas.

Efectuamos la visita como parte del proceso final de caracterización, con el objetivo de incluir esta finca en la base de datos de la ruta. Durante el recorrido también se grabaron videos que servirán para la elaboración de un producto publicitario destinado a promover la finca.



**Cultivo.** VILLA JUANA (vereda san Isidro)

- 11 de junio 2025 - FINCA EL PORVENIR.

Realizamos el recorrido por los cultivos de cacao, principal y única actividad productiva de la finca. El cacao cosechado es comercializado a través de la cooperativa WORKAKAO.

Además, la finca cuenta con cultivos complementarios de maíz, árboles frutales y galpones de gallinas.

Finca El Porvenir ofrece recorridos educativos abiertos al público, dirigidos a todas las personas interesadas en conocer de cerca el proceso de producción del cacao y las

prácticas agrícolas que allí se implementan.

La visita la ejecutamos como parte del proceso final de caracterización, con el objetivo de incluir esta finca en la base de datos de la ruta. Durante el recorrido también se grabaron videos que servirán para la elaboración de un producto publicitario destinado a promover la finca.



Cultivo. FINCA EL PORVENIR

- 11 de junio 2025 - FINCA AGROTURISTICA VILLA SAMUEL.

Llevamos a cabo el recorrido por la finca, la cual cuenta con una hectárea dedicada al cultivo de cacao. Durante la visita, se conocieron los distintos procesos relacionados con el cacao, desde la cosecha y postcosecha, hasta la fermentación, el secado y la transformación artesanal en chocolate de mesa. Elaboran productos con diferentes concentraciones de cacao: 100%, 70% y 50%, todos libres de químicos y conservantes.

Además de la comercialización del cacao, la finca ofrece una variedad de productos complementarios, como artesanías y accesorios elaborados a partir de semillas de cacao y escamas de pescado, promoviendo así el aprovechamiento integral de los recursos y la economía circular.



**Instalación. FINCA AGROTURISTICA VILLA SAMUEL**

- 11 de junio 2025 - MIRADOR PIEDEMONTE DORADO (vereda caño leche).

Llevamos a cabo una visita al mirador del municipio, donde se hizo un reconocimiento general del lugar. Este espacio ofrece diversos servicios, entre ellos: hospedaje, restaurante, zonas deportivas, área de camping y un salón de eventos.

Además, el mirador cuenta con cultivos de aguacate y organiza actividades como encuentros de avistamiento de aves, lo que enriquece su oferta turística y ecológica.

Su objetivo es consolidarse como un lugar accesible y atractivo para todo tipo de público, ofreciendo opciones de entretenimiento variadas en un entorno natural y acogedor. Además de la comercialización del cacao, la finca ofrece una variedad de productos complementarios, como artesanías y accesorios elaborados a partir de semillas de cacao y escamas de pescado, promoviendo así el aprovechamiento integral de los recursos y la economía circular.



**Lugar. MIRADOR PIEDEMONTE DORADO**

- 13 de junio 2025 - ALCALDÍA MUNICIPAL.

Establecimos contacto con la Alcaldía Municipal a través del enlace de turismo, el señor Asael Vivas, quien facilitó un espacio de participación en el marco de la conmemoración del *Día del Campesino y la Unidad para las Víctimas*. Durante este evento, la ingeniera Alvinia Viancha realizó una intervención en la que invitó a todos los campesinos presentes a sumarse a la iniciativa de la *Ruta de Café y Cacao*. Asimismo, se les extendió una invitación para asistir a una próxima jornada, en la cual se ofrecerá una conferencia con información más detallada sobre la propuesta y se dará inicio a las etapas de caracterización y visita a los territorios productivos.

Al finalizar el evento, realizamos una visita a la Secretaría de Gobierno, donde fuimos recibidos por la señora Ángela Rincón. En este encuentro, brindamos una explicación detallada sobre la ruta turística: sus objetivos, etapas, metodologías y el estado actual del proceso en el territorio. Además, presentamos una exposición formal con esta información, complementada con material audiovisual que ilustró experiencias previas desarrolladas en otros municipios.

La señora Rincón manifestó su respaldo a la iniciativa, ofreciendo un espacio estratégico para la semana siguiente, destinado a convocar a campesinos interesados para socializar las fases del proyecto. Asimismo, expresó su compromiso de apoyar el desarrollo de todas las etapas de la ruta turística y brindar acompañamiento institucional en lo que se requiera. Este respaldo cuenta también con el acompañamiento del enlace de turismo, señor Asael Vivas, y la profesional universitaria Damy García.



**Evento. DÍA DEL CAMPESINO Y LA UNIDAD PARA LAS VÍCTIMAS**



**Evento. SECRETARIA DE GOBIERNO**

- 18 de junio 2025 - RECINTO CASA DE LA MEMORIA, PARQUE PRINCIPAL.

Con el objetivo de dar a conocer una nueva propuesta de producto turístico en el departamento, el Instituto de Turismo del Meta, en articulación con la Alcaldía Municipal, promovió la creación de la Ruta Turística del Café y el Cacao, mediante una jornada de socialización dirigida a caficultores, cacaoteros, asociaciones productoras y demás actores



del sector.

Previo al evento, la Alcaldía difundió una ficha publicitaria que convocaba a los interesados, detallando el lugar, la fecha y el propósito de la actividad. Desde horas tempranas del día señalado, los asistentes comenzaron a llegar progresivamente. Para las 9:00 a.m., el equipo organizador y los profesionales universitarios a cargo ya contaban con la logística completamente instalada, incluyendo proyección audiovisual, disposición de mesas y sillas, decoración alusiva a los productos protagonistas (café y cacao), así como hidratación y refrigerios, estos proporcionados por la Alcaldía.

Los encargados de la presentación fueron los profesionales universitarios María Viancha y Ariel Contenido, quienes dieron apertura a la jornada informativa explicando los objetivos, alcances y beneficios esperados con la implementación de esta ruta turística. Se hizo un llamado a los productores de la zona para vincularse activamente al proyecto, aportando con sus fincas, productos y conocimientos tradicionales, en busca de generar valor agregado, dinamizar el turismo rural y posicionar el territorio a nivel regional y nacional.

Durante el desarrollo de la jornada, se presentaron diapositivas y se proyectaron videos de experiencias exitosas en fincas turísticas previamente visitadas, las cuales evidencian el potencial del agro como motor turístico. Posteriormente, se llevó a cabo una mesa redonda participativa, en la cual los asistentes compartieron información relevante sobre sus unidades productivas: actividades desarrolladas, procesos de transformación, pertenencia a organizaciones o asociaciones, y nivel de preparación para recibir visitantes.

Debido al gran número de participantes y al tiempo limitado, se inició un proceso de caracterización de las fincas presentes. Sin embargo, para garantizar una recolección completa de información, se acordó continuar este proceso de manera telefónica en los siguientes días.

La jornada culminó con un balance positivo, destacando el interés de la comunidad y la disposición de los productores para articularse a la iniciativa. Se resalta el compromiso institucional por seguir fortaleciendo el turismo rural como una estrategia de desarrollo económico, cultural y social para el departamento del Meta.



**Evento.** EXPOSICIÓN DE LA RUTA DEL CAFÉ Y CACAO DEL CASTILLO.

**Publicidad.** FICHA HECHA POR LA ALCALDÍA

Como parte de las actividades de reconocimiento y fortalecimiento del producto turístico “Ruta del Café y el Cacao”, llevamos a cabo una visita técnica a las instalaciones de asociaciones y cooperativas productoras del municipio de El Castillo, iniciando el recorrido en Workakao, más conocida como la Cooperativa Coosopadra.

Durante esta jornada, visitamos la finca Costa Rica, propiedad del señor Arnulfo Góngora, quien ofreció un recorrido guiado por sus cultivos, destacando el manejo agroecológico que caracteriza su producción. En el desarrollo de la visita, se explicaron los procesos implementados para el riego, el control de plagas con pesticidas naturales, así como las mezclas orgánicas que se utilizan para el fortalecimiento de las plantas.

Cabe resaltar que la finca trabaja bajo un modelo de producción 100% orgánica, sin el uso de químicos ni fertilizantes industriales, lo que representa un importante valor agregado en términos de sostenibilidad y calidad del producto.

Adicionalmente, hicimos un recorrido por las áreas de secado del cacao, donde se clasifican los granos según su tipo y nivel de madurez. Posteriormente, visitamos un contenedor acondicionado para el proceso de fermentación, en el cual se lleva a cabo un control detallado y técnico que garantiza un adecuado manejo postcosecha.

El señor Góngora, quien desempeña un rol activo dentro de la cooperativa, manifestó su compromiso con el fortalecimiento colectivo de los productores de la zona. Ha venido apoyando activamente a los demás integrantes mediante capacitaciones, intercambio de conocimientos y acompañamiento técnico, con el propósito de mejorar progresivamente sus procesos agrícolas y, a futuro, avanzar hacia la transformación de sus productos.



Reconocimiento del territorio. FINCA COSTA RICA

Como parte del recorrido por experiencias significativas dentro de la Ruta del Café y el Cacao, ejecutamos una visita a la asociación ASODEMUAR, ubicada en la vía vereda Caño Tigre. Esta organización está conformada exclusivamente por mujeres víctimas del conflicto armado, muchas de ellas en situación de desplazamiento, quienes han encontrado en el café una oportunidad de emprendimiento, resiliencia y empoderamiento.

ASODEMUAR se dedica a la transformación del café, el cual es recibido en su planta bajo criterios de calidad específicos. El grano que procesan es de origen orgánico y libre de conservantes, asegurando así un producto natural y de alta calidad. Una vez el café cumple con las características requeridas, se inicia el proceso de transformación que abarca desde el tostado hasta el molido.

Gracias a su esfuerzo y compromiso, la asociación ha logrado acceder a apoyos institucionales que les han permitido adquirir maquinaria especializada y mejorar gradualmente sus procesos productivos. Hoy en día cuentan con una planta bien distribuida, con espacios adecuados para cada etapa del proceso, y una planta eléctrica propia que les permite garantizar la continuidad de las operaciones ante las condiciones climáticas y geográficas de la zona.

Uno de los principales logros de ASODEMUAR ha sido el desarrollo de su marca propia: “Aricafé”, la cual ya ha comenzado a posicionarse en puntos estratégicos de comercialización, fortaleciendo su identidad y proyección en el mercado.

Las integrantes de ASODEMUAR son ejemplo de fortaleza y liderazgo. Su objetivo principal es continuar creciendo, no solo en volumen de producción, sino también en calidad, reconocimiento y sostenibilidad de sus procesos, demostrando que el emprendimiento femenino en contextos rurales y de posconflicto puede ser una herramienta poderosa de transformación social y económica.



**Reconocimiento del territorio. FINCA VÍA VEREDA CAÑO TIGRE**

Esta experiencia nos permitió identificar buenas prácticas agrícolas aplicadas al cultivo de cacao y café, así como fortalecer el diálogo con los actores locales clave, en función de consolidar la Ruta del Café y el Cacao como una iniciativa sostenible de turismo rural en el departamento del Meta.

## **CIRCUITO VILLAVICENCIO:**

- **ESTUARIO REPOSTERÍA**

Es una empresa dedicada a la pastelería y repostería artesanal. Está ubicada en la calle 32 #41-05, local 104, en el barrio Barzal. Con más de tres años de trayectoria, Estuario se ha consolidado como un lugar acogedor que ofrece una amplia variedad de productos, como postres, tortas, galletas, así como bebidas frías y calientes. Todos sus servicios se prestan de forma directa.



*Fotografías tomadas del instagram @estuario\_reposteria*

- **KAWI CAFÉ BAR**

Kawi Café Bar, es un café restaurante creado en 2023, cuyo ambiente cálido y acogedor fomenta las relaciones y alimenta los corazones. Está ubicado en la carrera 33 #34-63 y cuenta con más de un año de trayectoria ofreciendo experiencias en brunch, sala de juntas y espacios de trabajo colaborativo.

Su carta incluye una amplia variedad de productos como tortas, brownies, croissants,

waffles, almuerzos y bebidas frías y calientes. Kawi, ha participado en reconocidas ferias como Expo malocas y Ocarros. Además, ofrece servicio de Wi-Fi y cuenta con un salón de eventos disponible para reuniones o celebraciones.



Fotografías tomadas del instagram @kawi\_cafebar

- **AMORI CHOCOLATERÍA**

Amori es un universo de sabores, aromas y texturas, donde cada creación es una obra de arte elaborada con cacao colombiano. Está ubicada en el centro comercial Hacienda Rosa Blanca, calle 8 Sur #39-172, local 245.

Con menos de un año de trayectoria, ha participado en diferentes ferias como Expo Orinoquía y la Feria de Emprendimiento del centro comercial Viva. Su producto insignia son los bombones de chocolate rellenos, aunque también ofrece una variedad de productos como brownies, brookies y bebidas frías y calientes.



Fotografías tomadas durante la visita.

- **MODELO CAFÉ COWORKING**

Modello Café Coworking es un café bistró y punto de encuentro tipo *living* diseñado para generaciones productivas. Con más de tres años de trayectoria, está ubicado en la calle 33A #42-71, en el sector de Barzal Alto.

Ofrece una variada carta de productos que incluye tortas, postres, almuerzos y bebidas frías y calientes. Ha participado en ferias como *Cafeteando por el Llano* y *Expo Orinoquía*. Modello cuenta con espacios amplios, oficinas, sala de juntas con ambiente climatizado y

parqueadero privado, ideal para trabajar, reunirse o simplemente disfrutar de un buen café.



Fotografías tomadas del instagram @modellocoworking

- **MUDDY'S ROCK CAFÉ**

Muddy 's Rock, Café es una cafetería y centro cultural con sala concertada, que ofrece una programación variada de música en vivo, cine, cuentería y teatro. Está ubicado en la calle 33B #40-68.

Cuenta con un café de especialidad de su propia marca, lo que lo convierte en un espacio único donde se puede disfrutar de una excelente taza de café acompañada de presentaciones artísticas en un ambiente auténtico y acogedor.



Fotografías tomadas del instagram @rockalsistema

- **CAFÉ TÁMARA**

Café Tamara, es un emprendimiento ubicado en la ciudad de Villavicencio, en la Galería del 7 de agosto.

Café Tamara es una tienda regional especializada en la comercialización de productos derivados del café y el cacao, con una trayectoria de aproximadamente cuatro años. Este emprendimiento apoya activamente a pequeños productores y transformadores de la región del Ariari, promoviendo el consumo local y la economía solidaria, entre las marcas se encuentran: Cafemasu, Guayupe, reverderi, la cachora de támara, Señor Julián y Café Barret.

En el establecimiento se comercializan productos como café en polvo, barras de chocolate,

barras de cacao y café de especialidad y cerveza llanera; El café es atendido por su propietario Don César Abril, su esposa e hijo, quienes conforman el equipo familiar que lidera la operación de la tienda.

Café Tamara ha participado en distintos procesos de formación, entre ellos: capacitación en barismo con Ecopetrol, marketing digital y manipulación de alimentos con la Alcaldía de Villavicencio, lo que evidencia su interés en el fortalecimiento continuo de sus capacidades empresariales.

Su horario de atención es a partir de las 8:30 am.



Fotografías tomadas del facebook Támara Coffee

- **CAFÉ LLANERAZO - COLOMBIA EXPORTA CAFÉ S.A.S**

Richard Báez y Yudi Velandia, propietarios de Café Llanerazo, nos comentan que es una empresa ubicada en el centro de Villavicencio, sobre la avenida Alfonso López.

Café Llanerazo es una empresa llanera con más de 10 años de trayectoria, dedicada al procesamiento industrial del café. Actualmente, cuenta con un equipo de seis personas, incluyendo a sus propietarios.

La empresa dispone de una planta de transformación propia y comercializa su producto bajo la marca *Café Siloé*. Además de producir café especial, ofrecen servicios de transformación para terceros, procesando mensualmente más de 60.000 libras de café, de las cuales aproximadamente 54.000 libras son enviadas al departamento del Huila. Entre sus productos también se encuentran cappuccino, granizados, tortas y otras preparaciones a base de café.

Café Siloé ha implementado procesos de formación interna en temas como barismo y manipulación de alimentos, lo cual demuestra su compromiso con la calidad y la mejora continua.

Su horario de atención es de lunes a sábado de 7:00 am a 7:00 pm y los domingos y festivos de 7:00 am a 4:00 pm.



Fotografías tomadas del Instagram de @cafellanerazo\_

- **CAFÉ DON SENÉN**

Juan Carlos Garzón, propietario de Café Don Senén, un emprendimiento ubicado en la ciudad de Villavicencio, específicamente en el Barzal.

Café Don Senén se define como “más que un café”; es un centro de experiencias que representa la marca Don Senén. Además de comercializar productos derivados del café y cacao, esta tienda lleva en funcionamiento alrededor de 8 meses, su proceso de cosecha del café se realiza desde Huila, donde es traído a la ciudad de Villavicencio para ser transformado en su planta de ubicada la vereda Apiay, la cual también sirve como punto de comercialización para su café Don Senén.

Este emprendimiento también apoya a pequeños productores y transformadores de la región. Entre las marcas que comercializan se encuentran: Bella Vista, Reverderi, Murillo, Señor Julián y Café Támara. En su variado menú, Café Don Senén ofrece limadas de café, sobres de café, libras de café, chocolatinas, entre otros productos.

La empresa tiene una sólida trayectoria en la exportación de sus productos. Cuenta con registro Invima y todos los permisos necesarios para exportar. Sus productos han llegado a países como Argentina, Estados Unidos, España y Guatemala.

Su equipo de trabajo está conformado por 4 personas y el horario de atención es de 7:00 am a 6:00 pm.



Fotografías tomadas del Instagram de @Coffeshopcafedonsen

- **CAFÉ BRA KAFFEE**

Café Bra Kaffe, es un emprendimiento con dos años de trayectoria que se especializa en la comercialización de café de especialidad y productos gourmet, brindando experiencias únicas a sus clientes. Este café apoya activamente a pequeños productores y transformadores de la región del Ariari, promoviendo el consumo local y fortaleciendo la economía solidaria. Entre las marcas aliadas se encuentra Reverderi.

Actualmente, el establecimiento cuenta con tres trabajadores. En el año 2023, obtuvo el primer lugar en Expo Orinoquia, lo que evidencia su compromiso con la calidad y la innovación en el sector.

Café Bra Kaffe, ha participado de manera voluntaria en distintos procesos de formación, entre ellos en Marketing Digital y Manipulación de Alimentos, lo que demuestra su interés en el fortalecimiento continuo de sus capacidades empresariales. Su horario de atención es de lunes a viernes de 7:00 am – 7:00 pm y los sábados de 8:00 am a 3:00 pm.



Fotografías tomadas del Instagram @bra\_ka\_ffe\_villavicencio

- **CAFÉ SALIMA**

Café Salima, su propietaria es la señorita Sara Manuela Preciado, está ubicado en el edificio Torre 33 en el centro de la ciudad de Villavicencio.

Café Salima es una tienda de café de especialidad, que apoya el café de la región, con una

trayectoria de siete años en el mercado. Se destaca por su compromiso con el consumo del café regional y por ofrecer una variada carta de productos, entre los que se incluyen: capuchinos, granizados, tortas y otras preparaciones a base de café. Actualmente, el establecimiento cuenta con un equipo de trabajo conformado por cuatro personas.

El emprendimiento ha implementado procesos de formación interna, especialmente en manipulación de alimentos, lo cual refleja su compromiso con la calidad, la inocuidad y la mejora continua.

Su horario de atención es de lunes a viernes de 6:00 am a 7:00 y los días sábados de 7:00 am a 3:00 pm.



Fotografías tomadas del Instagram de @cafesalima

- **GAIA COFFEE**

Es un lugar donde el Café, los vinos y el brunch se fusionan para crear experiencias, con más de tres años de trayectoria. Además de su oferta gastronómica, GAIA se destaca por la venta de sus vinos artesanales y la realización de talleres de filtrado y barismo, están ubicados en calle 27 # 43C-23 Barrio el buque.



Fotografía tomada durante la visita

- **LA DOLCE VITTA**

Es un café bistró que se destaca por ofrecer sabores del mediterráneo y espacios donde cada rinconcito teletransportan a un pedacito de Italia. Ofrecen en su menú una gama amplia de platos como tablas de queso, vinos de veranos y su mayor especialidad el café. Ubicados en el barrio el buque en la carrera 45ª 2 piso.



Fotografías tomadas del instagram @ladolcevida.caffeybistro

- **SUNROOF COFFEE**

Es un café coworking con más de 5 años de trayectoria. Está ubicado en el barrio Villa María, Cuenta con espacios amplios y al aire libre donde ofrecen una carta amplia de cafés y bebidas, como también toda su oferta en pastelería.



Fotografías tomadas durante la visita y del instagram

- **RECORDAR CAFÉ**

Recordar Café, Es un café brunch & Tienda saludable de productos locales como lo son el café y cacao, cuenta con un espacio al aire libre, actualmente llevan tres años de funcionamiento y están ubicados en la calle 27# 45-310



Fotografía tomada del instagram @recordar\_cafe

- **RUTA 65.**

El señor Juan Pardo en su cafetería Ruta 65, ubicada en Villavicencio, en la Carrera 43 #26C-43, segundo piso. Este emprendimiento, lleva una duración de 1 a 3 años ofreciendo sus servicios, así mismo cuenta con solo 5 empleados, donde también pertenece al coaster café y cacao especial del Meta. pues se consideran un café de especialidad y escuela para emprendedores. Su horario de atención es de 9am a 21pm, de lunes a sábados.

organiza un evento del 15 al 17 de agosto en Primavera, donde por tercera vez integran el café y el cacao, con la participación de más de 40 stands.

Ruta 65 trabaja con productos de 9 municipios del Meta (café) y 6 (cacao), lo que demuestra su compromiso con el desarrollo regional. Además, realizan catas con expertos nacionales e internacionales y cuentan con una reconocida escuela de barismo. Su espacio también funciona como laboratorio para cafés emergentes.

Actualmente, están en contacto con la Secretaría de Competitividad y se posicionan como un referente clave para la ruta agroturística del café y el cacao del Meta, gracias a su experiencia, alianzas estratégicas y visión de impulsar el turismo y el reconocimiento de nuevos emprendedores a través de iniciativas como el pasaporte del café y el cacao.



- **DESTRO CAFFEE Y BRUNCH.**

atendido por su propietario, el señor Marco Calero. Este emprendimiento trabaja con productos derivados del café y el cacao del Meta, apoyando a otros negocios locales que desarrollan productos terminados. ubicada en Villavicencio, en la Carrera 30 #47-61, Caudal alto. Este establecimiento lleva una duración de 1 a 3 años ofreciendo sus servicios, así mismo cuenta con solo 3 empleados, donde también pertenece al coaster café y cacao especial del Meta. Se consideran una barra de café de especialidad y brunch saludables que impulsan la comunidad. Su horario de atención es de 7am a 20 pm, de lunes a sábados y festivos.

Han participado en eventos como Villavo Fest y la Travesía Bogotá-Villavo, y también cuentan con un emprendimiento adicional enfocado en implementos deportivos.

Destro Coffee forma parte de la iniciativa Cafeteando por el Llano, promoviendo bebidas elaboradas con ingredientes regionales. Actualmente exploran nuevos mercados, como el de infusiones y té, en alianza con emprendimientos del Meta y otras regiones del país.

En su sede ofrecen talleres y eventos variados, desde encuentros con marcas de productos para mascotas hasta espacios de bienestar psicológico. Su carta incluye cafés de marcas locales como NAKUA, OLARTE y CAFÉ MASU, y cacaos de Murillo y Cacao con K, destacándose por su compromiso con la calidad y el origen local.



Fotografía tomada del instagram @destrocoffeebrunch

- **JENDE COFFEE.**

El señor Felipe Tous en su café Jende Coffee, ubicado en Villavicencio. en la Carrera 32 #40-50, Centro. Este lugar, lleva una duración de más de 5 años ofreciendo sus servicios, así mismo cuenta con solo 5 empleados. Se consideran una marca colombiana de café especial. Su horario de atención es de 8am a 20pm, de lunes a domingos.

Esta marca, con seis años de trayectoria, se destaca por trabajar con cafés especiales de origen y ha participado en eventos como Expomalocas, catas y talleres.

Cuentan con la Tostadora del Meta, que presta servicios de tueste a municipios del departamento y fuera de él, como Cubarral, y actualmente está en proceso de adecuación para mejorar la experiencia del cliente. También disponen de una isla de venta de café y



colaboran en talleres y mercados locales.

Jende Coffee ha sido reconocida por el programa Colombia a la Mesa del Ministerio de Turismo como representante del Meta, gracias a su compromiso con la calidad, el origen y el respeto por los productos regionales.



Fotografía tomada del instagram @jendecoffee

- **GARY COFFEE**

El señor Jeferson Restrepo en su cafetería Gari Coffee, ubicada en Villavicencio. en la Carrera 33a #39-63, Segundo Piso, Centro. así mismo cuenta con solo 3 empleados. Se consideran una marca colombiana de café especial. Su horario de atención es de 8 am a 19:30pm, de lunes a sábado y de 15pm a 20 pm los domingos. Este emprendimiento cuenta con una fábrica de café respaldada por cinco generaciones, lo que ha permitido consolidar una marca propia con más de 10 años de experiencia en café de especialidad.

Aunque su materia prima proviene de Antioquia, sus operaciones tienen impacto en municipios del Meta como Acacías, Granada, Vista Hermosa, Cubarral y Restrepo, así como en otras regiones del país como Casanare, Bogotá y Medellín.

Gari Coffee ofrece tres líneas principales de productos: La Finca, nano lotes de café de especialidad y una tritadora propia que apoya el proceso productivo. Además de comercializar café tostado, también venden materia prima y realizan talleres, catas y actividades de formación.

Desde 2020 operan en Villavicencio, contribuyendo al fortalecimiento de la cultura cafetera regional y abarcando toda la cadena de valor del café. Sus productos finales se clasifican en tres categorías principales.



autoría propia.

- **DESPERTAMOS EL MUNDO.**

El señor Javier Rodríguez, propietario de la cafetería Despertamos el Mundo, ubicada en Villavicencio, en la Carrera 36a #39-43, Parque Infantil, Centro. Así mismo cuenta con solo 9 empleados, donde también pertenece al coaster café y cacao especial del Meta. pues se consideran una tienda de café de especialidad de Colombia con productos de la región. Su horario de atención es de 8am a 22pm, de lunes a sábado y el domingo de 9am a 19:00pm.

Con 8 años de trayectoria, el emprendimiento se destaca por su especialización en métodos de filtrado y bebidas a base de café, además de ofrecer una carta con productos locales y representativos del territorio.

Participarán en el Claustro del Café y Cacao del Meta y en ExpoOrinoquía, iniciativas que consideran clave para impulsar el desarrollo agrícola y turístico del departamento. También planean su participación en la Expo Bogotá, con el fin de visibilizar la cultura cafetera del Meta.

Cuentan con el respaldo de la Universidad Santo Tomás, la academia y entidades de competitividad. Han establecido alianzas estratégicas, como con Amarillo, y disponen de un puesto rodante para participar en eventos de gran escala dentro y fuera del departamento. Además, desarrollan actividades formativas dirigidas a públicos de todas las edades.



Fotografía tomada del instagram @despertamoselmundo

- **LA LINDOSA COFFE BAR**

La Lindosa ofrecen productos de café de especialidad, tienen como factor diferencial productos de frutas amazónicas, cómo lo son bebidas, postres helados, está ubicado en Vanguardia km 19 Antigua vía. Ya que su propietaria es de San José del Guaviare y pretende rescatar sabores autóctonos de allí, teniendo productos de café y cacao de diferentes proveedores.



Fotografías enviadas por la propietaria.

- **RUGIDO CAFÉ BISTRO**

Rugido está ubicado en Vanguardia Finca Los Alcaravanes Vía Restrepo km2, con menos de un año de trayectoria, con una infraestructura agradable y campestre. El café implementado como materia prima es principalmente proveniente de Café Nakua, de la ciudad de Villavicencio. Los productos de repostería son de elaboración propia. Adicionalmente, cuenta con zonas verdes, juegos de mesa, pin pon, brindando un espacio familiar, para reuniones y también eventos empresariales.



Fotografías enviadas por la propietaria.

- **NONOS COFFE SHOP**

Es un establecimiento ubicado en Cra.44 #21a-17 Segundo Piso – Buque, el cual brinda espacios agradables, con entornos apto para reuniones, espacio con gran iluminación, adicionalmente se provee de café de municipios de Cubarral, Lejanías y el Dorado, sin embargo, también de otros departamentos, y para sus productos con cacao se proveen de Guamal y Acacias.



Fotografías enviadas por la propietaria.

- **GUAYOYO COFFE LAB**

La empresa tiene una trayectoria aproximadamente desde el año 2016-2018 inició su estructuración, e inician su primer lote de café en el año 2020. Se proveen del municipio de lejanías, ya que consideran que es la calidad que se ajusta a los productos que ofrecen, actualmente se encuentra ubicado en la Calle.33 #33-34 Edificio Torre 33 local 107. Ofrecen productos de pastelería con elaboración propia, ofreciendo productos originales y algunos de ellos saludables, lo cual es un factor diferencial.



Fotografías enviadas por la propietaria.