

**ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO**

Código: DPP-EST-04-V2

Proceso de Desarrollo, Promoción y  
Posicionamiento TurísticoFecha de Vigencia:  
03/07/2025

Elaborado por:	Aprobado por:	Registrado SIG:
<p data-bbox="238 1045 596 1098">ORIGINAL FIRMADO</p> <p data-bbox="212 1119 620 1192"><b>LINA MARCELA DIAZ ZULUAGA</b> Profesional CPS</p>	<p data-bbox="678 993 1036 1045">ORIGINAL FIRMADO</p> <p data-bbox="688 1066 1026 1140"><b>MARIA ALVINIA VIANCHA</b> Profesional Universitario</p>	
<p data-bbox="238 1260 596 1312">ORIGINAL FIRMADO</p> <p data-bbox="219 1379 615 1453"><b>MANUELA FUENTES VIANCHA</b> Profesional CPS</p>	<p data-bbox="678 1207 1036 1260">ORIGINAL FIRMADO</p> <p data-bbox="695 1281 1023 1354"><b>LUIS ARIEL CONTENTO R.</b> Profesional Universitario</p>	
<p data-bbox="238 1497 596 1549">ORIGINAL FIRMADO</p> <p data-bbox="232 1617 602 1690"><b>ANGIE MARCELA GARCIA B.</b> Profesional CPS</p>	<p data-bbox="678 1417 1036 1470">ORIGINAL FIRMADO</p> <p data-bbox="688 1491 1032 1564"><b>LILIANA A. VELANDIA D.</b> Asesora de Control Interno</p> <p data-bbox="688 1627 1045 1701"><b>DANIEL IVÁN PARDO</b> Subdirector Técnico</p>	<p data-bbox="1099 1627 1456 1680">ORIGINAL FIRMADO</p> <p data-bbox="1089 1701 1422 1774"><b>NATALIA LEYVA QUIJANO</b> Subdirectora General</p>
	<p data-bbox="701 1822 1019 1938"><b>LUIS CARLOS LONDOÑO VARGAS</b> Director</p>	

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## Contenido

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>3</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>4</b>
<b>MARCA DE LA RUTA</b> .....	<b>4</b>
<b>DEFINICIONES</b> .....	<b>5</b>
<b>ANTECEDENTES SECTORIALES DEL CAFÉ Y DEL CACAO</b> .....	<b>7</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA</b> .....	<b>17</b>
<b>FINALIDAD DE LA RUTA</b> .....	<b>34</b>
<b>DISEÑO DE LA RUTA AGROTURÍSTICA CAFÉ Y CACAO DEL META</b> .....	<b>36</b>
<b>1. RECONOCIMIENTO DEL TERRITORIO</b> .....	<b>36</b>
<b>2. DIAGNÓSTICO</b> .....	<b>40</b>
<b>3. NECESIDADES DE LA RUTA</b> .....	<b>44</b>
<b>4. PLAN DE ACCIÓN</b> .....	<b>46</b>
<b>5. INTEGRACIÓN DE ACTORES</b> .....	<b>47</b>
<b>6. FORMATOS</b> .....	<b>50</b>
<b>7. CONTROL DE CAMBIOS</b> .....	<b>50</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>51</b>

COPIA NO CONTROLADA

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## INTRODUCCIÓN

En el marco de las estrategias orientadas al fortalecimiento del turismo rural y de naturaleza en el departamento del Meta, el Instituto de Turismo del Meta ha diseñado e implementado la creación de la Ruta Agroturística del Café y el Cacao, una iniciativa que busca consolidar una oferta turística temática basada en los sistemas productivos de café y cacao, integrando aspectos culturales, ambientales y de desarrollo económico local.

Esta ruta comprende la participación de los municipios de Cubarral, Guamal, El Dorado, El Castillo, Lejanías, Mesetas, San Juan de Arama, Granada y Villavicencio. Estos municipios fueron seleccionados por su potencial agroproductivo, sus paisajes naturales, su infraestructura turística en consolidación y su potencialización comercial. El proceso de formulación se ha estructurado en siete (7) etapas técnicas: 1. Reconocimiento del Territorio, 2. Diagnóstico, 3. Necesidades de la Ruta, 4. Plan de Acción, 5. Integración de Actores, 6. Formatos y 7. Control de cambios, con el fin de garantizar un modelo de desarrollo sostenible y replicable en otras zonas del departamento.

De manera complementaria, la ruta incorpora la articulación con actores clave de la cadena de valor turística, incluyendo alojamientos rurales, restaurantes, artesanos, guías locales y emprendimientos agroturísticos, buscando una integración territorial que promueva la competitividad y el posicionamiento de la ruta como un producto turístico diferenciado.

Este documento consolida los resultados obtenidos, las lecciones aprendidas y las recomendaciones técnicas para su consolidación y sostenibilidad a mediano y largo plazo.

COPIA NO CONTROLADA

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

Diseñar e implementar la Ruta Agroturística del Café y el Cacao en el departamento del Meta como un producto turístico sostenible, articulado con el turismo rural en su modalidad de agroturismo, integrada con actores locales y sustentada en el patrimonio natural, cultural y agroproductivo del territorio.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico territorial y turístico de los municipios priorizados, identificando recursos, actores y potencialidades asociadas a la producción de café y cacao.
- Fortalecer las capacidades técnicas, organizativas y turísticas de los emprendimientos, productores y prestadores de servicios vinculados a la ruta, mediante procesos de asistencia técnica y sensibilización comunitaria.
- Estructurar y promover el producto turístico Ruta Agroturística del Café y el Cacao, a través del diseño de experiencias, la articulación de la cadena de valor y el desarrollo de estrategias de promoción y comercialización.

### MARCA DE LA RUTA



La imagen promociona la Ruta Agroturística Café y Cacao, una experiencia que invita a explorar la riqueza natural, cultural y productiva del departamento del Meta, Colombia.

La **Ruta Agroturística del Café y Cacao** ofrece:

**Experiencias en fincas:** recorridos por plantaciones de café y cacao para conocer de cerca los procesos de cultivo, cosecha y transformación.

**Degustaciones auténticas:** la oportunidad de probar café fresco y chocolates elaborados en la región.

**Conexión cultural:** interacción con productores locales y aprendizaje de las tradiciones agrícolas que hacen parte de la identidad llanera.

**Naturaleza y paisaje:** senderos, aves y escenarios únicos que acompañan las zonas de cultivo.

**Colores representativos de la ruta:**

- ✓ *Naranja* del cacao maduro.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

- ✓ Verde de los paisajes y cultivos.
- ✓ Café del grano tostado.
- ✓ Aves coloridas, símbolo de la fauna que armoniza con el territorio.

## DEFINICIONES

**AGROECOLÓGICO:** La agroecología es un enfoque integral que combina ciencia, prácticas y movimiento social para promover sistemas agrícolas y alimentarios sostenibles. Integra aspectos ecológicos, sociales, económicos y culturales, y pone a las personas y al territorio en el centro. Busca soluciones locales a problemas globales como el hambre, el cambio climático y la pérdida de biodiversidad, guiándose por los 10 elementos de la agroecología y promoviendo políticas públicas coordinadas y participativas.

**AGROFORESTAL:** La agroforestería es un sistema de manejo sostenible del uso de la tierra que integra deliberadamente árboles, arbustos u otras plantas leñosas perennes con cultivos agrícolas y/o animales en una misma parcela, con organización espacial y temporal. Este enfoque ecológico y dinámico busca diversificar y fortalecer la producción agrícola, generando beneficios económicos, sociales y ambientales, especialmente para pequeños productores. Al ser un sistema multifuncional, ofrece productos diversos y servicios ecosistémicos, adaptándose a contextos culturales, ambientales y socioeconómicos específicos.

**AGROTURISMO:** El agroturismo es una forma de turismo que busca la conexión directa con el entorno rural y agrícola. En esencia, ofrece a los visitantes la oportunidad de experimentar y participar en la vida del campo, permitiéndoles conocer de cerca las actividades agrícolas y ganaderas, así como disfrutar de la tranquilidad y belleza de los paisajes rurales. (VERDE, 2025)

**CACAO:** El cacao es el nombre que recibe el árbol amazónico (*Theobroma cacao L.*) que cuenta con un fruto de cáscara gruesa apodado de la misma forma. Tras el indispensable proceso de fermentación, y, no siempre obligatorio tueste, sus semillas albergadas en la pulpa blanca del fruto se convierten en el ingrediente principal del chocolate.

El árbol crece en climas tropicales, calurosos y húmedos, y mide de 5 a 8 metros de altura. Su tronco es lánguido y las hojas grandes de base ancha y punta alargada pueblan toda la copa. Al contrario de lo que ocurre normalmente, las flores de tono marfil y rosado nacen en racimos directamente desde el tronco. Los frutos se presentan entre tonalidades rojizo-castañas y ocre. Para muchos comensales, el encuentro con la vaina es una experiencia asombrosa ya que el grano fermentado y tostado nada tiene que ver con ese grano crudo envuelto en una pulpa blanca y glutinosa que se presenta en crudo dentro de la cáscara.

(Cacao: qué es, tipos y beneficios, s.f.)

**CAFÉ:** El café se define como una bebida que se elabora a partir de los granos tostados del fruto del cafeto, una planta originaria de las tierras altas de Etiopía. El proceso de producción comienza con la recolección de las cerezas de café, que luego se someten a un proceso de fermentación, secado y tostado. Cada uno de estos pasos influye en el sabor y aroma final del café. (Café: definición, formas y conceptos esenciales explicados, s.f.)

**CIRCUITO TURÍSTICO:** Los circuitos turísticos son un conjunto de espacios territoriales que forman una misma oferta de bienes y servicios turísticos. Se trata de un recorrido circular o semicircular que parte de un centro emisor o receptor y que cuenta con atractivos y facilidades a lo largo de su ruta. También se entiende por circuito turístico aquel recorrido turístico con regreso al mismo lugar, sin pasar dos veces por el mismo sitio. (Staff, 2020)

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

**RUTA TURÍSTICA:** Una ruta turística es un recorrido con un itinerario establecido, que se realiza visitando y conociendo atractivos turísticos culturales o naturales, ubicados en zonas de desarrollo turístico, dotados con todas las facilidades y comodidades para el turismo. Las rutas turísticas, se componen de un conjunto de puntos organizados en forma de red, dentro de una región determinada y, que estando debidamente señalizados suscitan un reconocimiento de interés; estos recorridos se organizan en torno a un tipo de actividad turística que caracteriza a la misma y le otorga su nombre. (SENA, Diseño de Rutas Turísticas, s.f.)

Eje vial que conecta dos o más centros emisores o receptores y que contiene distintos atractivos. Son rutas temáticas que se refieren, por lo general, a productos locales. Una ruta turística se compone de un conjunto de locales, elementos, comunidades, etc., organizados en forma de red dentro de una región determinada y que, estando debidamente señalizadas, suscitan un reconocimiento de interés turístico. Se organizan en torno a un tema que caracteriza la ruta y le otorga su nombre (o identidad). (SENA)

**SOSTENIBILIDAD:** La sostenibilidad se refiere a la capacidad de mantener o preservar un equilibrio en el uso de recursos naturales, sociales y económicos, de manera que satisfaga las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas. En otras palabras, se trata de adoptar prácticas y comportamientos que permitan satisfacer nuestras necesidades presentes sin comprometer los recursos y el bienestar de las generaciones futuras. (¿Que es la sostenibilidad?, 2024)

**TURISMO COMUNITARIO:** Oferta de servicios turísticos, por parte de una comunidad organizada, que participa, se beneficia e involucra en los diferentes eslabones de la cadena productiva del turismo, en busca de mayor bienestar, desarrollo y crecimiento económico, valorando las características naturales y culturales de su entorno, que les permite prestar servicios competitivos, sostenibles y de calidad. (Ministerio de Comercio, 2024)

Oferta de servicios por parte de una comunidad organizada que se beneficia, participa e involucra en los diferentes eslabones de la cadena de valor del turismo (Turismo, 2022)

**TURISTA:** Persona que realiza un viaje, que incluye una pernoctación, a un destino principal distinto al de su entorno habitual, por una duración inferior a un año, y con cualquier finalidad principal (negocios, ocio u otro motivo personal) que no sea la de ser empleado por una entidad residente en el país o lugar visitados. (COLOMBIA, 2020)

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## ANTECEDENTES SECTORIALES DEL CAFÉ Y DEL CACAO

### CAFÉ

“En Etiopía, existe una provincia que lleva por nombre Kaffa. Está ubicada al suroccidente de este país y de allí es oriundo el café y se deduce que deriva de allí su nombre debido al grano. Los habitantes de esa región de Etiopía, llamaban a esa bebida bunn y la consumían como infusión usando el grano del café sin proceder a pelarlo, lavarlo y fermentar, así como se conoce en Colombia hoy en día. Más es curioso, que esa forma de preparar café, el natural, se está haciendo popular en el entorno colombiano.

Esta bebida que fue llamados por los árabes qahwat, cahveh o cahueh, palabra que traduce vino o mejor bebida, altera la idea de que su nombre se deriva del nombre de la región Kaffa. La acogida de esta bebida, fue excelente expandiéndose su consumo a la península arábiga en épocas del profeta Mahoma ya que la cercanía de esas regiones facilitaba el vínculo comercial” *Pedro Felipe Hoyos Körbel, en su libro El Café, su historia / diciembre 2019, Pag 2.*

El café no es solo una bebida, sino un símbolo cultural y económico que ha marcado la historia de múltiples regiones del mundo. Originario de África, específicamente de la región de Kaffa en Etiopía, su uso ancestral se remonta a prácticas tradicionales en las que el grano era consumido como infusión sin procesos de beneficio como los que conocemos hoy. Desde allí, el café inició un viaje que lo llevaría a través del mundo árabe, Europa y finalmente a América, transformándose en un producto de consumo global.

Su llegada a América Latina significó no solo una adaptación a nuevos suelos y climas, sino el nacimiento de una cultura cafetera profundamente arraigada, especialmente en países como Colombia, Brasil y Centroamérica. En Colombia, el café se convirtió en uno de los pilares de la economía nacional, dando origen a paisajes culturales, tradiciones rurales, rutas turísticas y saberes que han sido transmitidos por generaciones.

Hoy en día, el café no solo se valora por su sabor y aroma, sino también por las historias, territorios y comunidades que lo producen. En este contexto, es fundamental reconocer tanto sus raíces ancestrales como su evolución hasta convertirse en uno de los productos agrícolas más importantes del mundo.

### EL CAFÉ EN COLOMBIA.

El café llegó a Colombia alrededor del año 1730, ingresando inicialmente por el departamento de Santander. Posteriormente, hacia 1807, su cultivo se expandió a Antioquia, y entre 1870 y 1900 alcanzó regiones como Cundinamarca y Tolima. Este proceso de expansión sentó las bases para la creación, en 1927, de la Federación Nacional de Cafeteros, una institución clave en la consolidación del sector cafetero colombiano.

Actualmente, 22 de los 32 departamentos del país hacen parte activa de la producción cafetera. El café colombiano se distingue por su sabor suave, su acidez delicada y su perfil balanceado, en contraste con otros países productores como Brasil o regiones de África, donde predominan sabores más intensos y una mayor concentración de cafeína.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

Colombia ofrece múltiples espacios para disfrutar del café, y uno de los más representativos es el Eje Cafetero, una región emblemática donde los visitantes pueden revivir la historia de los arrieros que transportaban el grano por caminos montañosos para su distribución.

Además, es posible sumergirse en la experiencia del café participando en actividades como la recolección manual del grano, visitas a fincas cafeteras tradicionales y recorridos que muestran paso a paso el proceso que lleva el café desde la planta hasta convertirse en un producto listo para la venta y exportación.” (Sastoque, 2024)

## **EL CAFÉ EN EL DEPARTAMENTO DEL META**

El café, es reconocido como uno de los emblemas de Colombia a nivel mundial, ingresó por primera vez al país en 1730 a través del río Orinoco, llegando a la provincia del Casanare. La semilla fue introducida desde Venezuela por un sacerdote jesuita, quien la cultivó y difundió en las haciendas y estancias ganaderas que administraba la Compañía de Jesús en los Llanos.

“Cuentan que la llegada de las semillas y la primera siembra de la mata de café en nuestro país, ocurrió en los Llanos en los siglos XVIII y que a partir de 1730 hizo presencia en la región, proviene de las Guayanas Holandesas (hoy Surinam).

La llegada del café causó un gran impacto en las misiones y grandes haciendas que tenían los Jesuitas en los llanos. Su presencia estimuló su consumo en los hatos ganaderos y en las poblaciones, al incluirlo como una bebida maravillosa que también hacía las veces de medicamento, porque ayudaba a mantener despiertos y activos a los vaqueros durante las duras labores de ganadería que se hacían en los hatos. Todo eso lo atribuían a los efectos de la cafeína.

En la hacienda Apiay de Villavicencio, propiedad de la compañía de Jesús, también adelanto labores agrícolas y de ganadera en donde se hizo más popular el consumo de café.

En las tres últimas décadas del siglo XIX se conformaron grandes haciendas como la hacienda El Buque, que llegó a ser un emporio cafetero de Colombia entre 1864 y 1902. Su propietario Sergio Convers, plantó en su hacienda cerca de 80.000 matas de café y en 1871 salió a Venezuela con su primera cosecha”. (TIEMPO, 2025)

## **TIPOS DE CAFÉ: EN EL META**

**Café Arábica:** La especie arábica es la más cultivada en el mundo. Un 60 % del área cafetalera mundial está cultivada en diferentes variedades y cultivares de café arábigo.

Esta especie es originaria de Etiopía (antiguo Yemen) y se tienen datos de su cultivo desde hace 2000 años.

La especie arábica se caracteriza por ser un arbusto que alcanza hasta 8 metros de altura. Sus hojas son de color verde intenso y sus granos de color rojo o amarillo cuando maduran.

El sabor de sus granos tostados es suave y dulce con una acidez media y balanceada. Los cafés con taza de excelencia provienen generalmente de variedades de café arábigo. (Posada, 2025)

**Café Robusta:** El café robusta se cultiva principalmente en países del cinturón del café, que incluye partes de África, Asia y América del Sur. Lugares destacados son Uganda, Etiopía, Indonesia, Brasil y Vietnam, este último es el mayor productor de robusta en el mundo.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

El robusta es adaptable y puede cultivarse entre los 500 y 1200 metros de altura, lo que hace que su producción sea menos costosa y más fácil en comparación con la arábica, que requiere altitudes más altas. (cafe, 2024)

**Café Libérica:** El café Liberica es una especie de café originaria de Liberia, África Occidental. Se caracteriza por tener granos de café de mayor tamaño que otras variedades, con un sabor distintivo que se describe como afrutado y floral. Además, el café Liberica tiene una acidez más baja que otras variedades, lo que lo hace ideal para aquellos que prefieren un café más suave y menos ácido. (siglo, 2025)

- **Café Excelsa:** El café Excelsa es una variedad botánica que pertenece a la especie *Coffea liberica*, aunque durante mucho tiempo se consideró una especie separada. Se cultiva principalmente en el sudeste asiático y en zonas tropicales de África. El café Excelsa es otra especie de café que tiene un consumo muy residual. Fue descubierto en el lago Chad, en África, y se diferencia del café Libérica en el tamaño de sus flores, frutos y granos, que son más pequeños y de una calidad inferior.

## PROCESOS DESDE EL SEMBRADO A LA TAZA DE CAFÉ:

**Métodos de cosecha:** La recolección de las cerezas de café es crucial y se realiza mediante dos métodos principales, cada uno con sus ventajas y desventajas.

**Picking:** El método de picking implica una recolección manual, donde los recolectores seleccionan cuidadosamente las cerezas maduras. Esta técnica, aunque laboriosa, garantiza que solo se cosechan las cerezas en su punto óptimo de madurez. Esto resulta en un café de mayor calidad y sabor más intenso, ya que se evitan cerezas verdes e inmaduras.

**Stripping:** El stripping es un método mecanizado que consiste en cosechar todas las cerezas a la vez, sin discriminar por su madurez. Aunque es un proceso más rápido y menos costoso, es posible que se recojan cerezas de diferentes grados de madurez. Esto puede llevar a un café de calidad inferior, dado que no todas las cerezas contribuyen positivamente al sabor final.

**Procesamiento de las cerezas de café:** Una vez recolectadas, las cerezas deben ser procesadas para extraer los granos. Este procesamiento se puede realizar a través de distintos métodos, cada uno con su impacto en el perfil del café.

**Vía húmeda:** El método húmedo inicia con el despulpado de las cerezas, donde se retira la pulpa. Luego, las cerezas son fermentadas para eliminar cualquier residuo adicional. Posteriormente, los granos son lavados para quitar impurezas y finalmente secados al sol. Este método suele resaltar la acidez y produce un café con un perfil de sabor más limpio y brillante.

**Vía seca:** En la vía seca, las cerezas se extienden al sol para ser secadas antes de retirar la pulpa. Este método permite que los granos absorban sabores de la fruta, resultando en cafés con perfiles más complejos y afrutados. Sin embargo, requiere condiciones climáticas ideales y un manejo cuidadoso para evitar la fermentación no deseada durante el secado.

**Secado y almacenamiento de los granos:** El secado es una etapa crítica que implica reducir la humedad de los granos a niveles adecuados. Esto se realiza habitualmente al sol, donde los granos pueden extenderse sobre plataformas o lienzos. Una vez que el contenido de humedad se ha estabilizado, los granos se almacenan en condiciones óptimas para preservar su calidad. Este almacenamiento debe considerar la temperatura y la humedad para evitar la formación de moho o la

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

pérdida de sabor.

**Secado natural:** Los granos de café se colocan sobre camas y se exponen al sol durante unas 30 horas, removiéndolos varias veces al día para conseguir un secado uniforme. De esta forma se obtiene el llamado grano de pergamino seco. De utilizarse aire caliente, el secado será mecánico. Este proceso es fundamental para reducir la humedad del grano.

**Reposo:** el café se almacena entre 30 y 60 días.

**Trilla:** estos granos se pasan por una máquina descascarilladora para eliminar el pergamino y obtener el café verde (AECAFE, s.f.)

**Tueste y molido del café:** El tueste y la molienda son etapas cruciales en la preparación del café. El tueste transforma los granos verdes en café aromático, mientras que la molienda prepara el grano para la infusión adecuada.

**Tipos de tueste:** El tueste del café puede clasificarse en diferentes tipos, cada uno de los cuales aporta sabores y aromas únicos al producto final. Las categorías más comunes son:

**Tueste claro:** Este grado de tueste preserva más acidez y proporciona un sabor más frutal. Los granos se tuestan solo hasta alcanzar un color marrón claro y se retiran del calor antes de que desarrollen un sabor fuerte.

**Tueste medio:** Un tueste equilibrado que destaca tanto la acidez como el dulzor del café. Los granos presentan un color marrón medio y llegan a un punto donde empiezan a liberar aceites, otorgando más complejidad al sabor.

**Tueste oscuro:** Los granos alcanzan un color marrón oscuro y a menudo presentan una superficie aceitada. Este tipo de tueste resalta los sabores achocolatados y ahumados, pero puede disminuir la acidez del café.

**Molienda y su impacto en el sabor:** La molienda de los granos de café es fundamental para determinar el sabor y la extracción del café preparado. El tamaño de la molienda influye directamente en la forma en que el agua extrae nutrientes y aceites de los granos.

**Molido fino:** Ideal para métodos de extracción rápida como el espresso. Este tipo de molienda permite una rápida liberación de sabores, resultando en una concentración intensa.

**Molido medio:** Comúnmente utilizado en métodos como la cafetera de goteo. Proporciona un equilibrio óptimo entre la extracción de sabores y el tiempo de preparación.

**Molido grueso:** Recomendado para la prensa francesa. Este tipo de molido evita la sobre extracción, permitiendo que los sabores afrutados y florales del café se desarrollen adecuadamente. Es esencial elegir el tipo de molienda según el método de preparación del café para garantizar que se resalten los perfiles de sabor deseados. La atención en el tueste y la molienda asegura que cada taza entregue la calidad y experiencia que los aficionados al café valoran.

**Preparación del café para el consumo:** La preparación del café es un arte que se disfruta en todo el mundo. Hay múltiples métodos que resaltan las particularidades del café, permitiendo a cada persona encontrar el que más le agrade. A continuación, se exploran diferentes técnicas para preparar esta

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

deliciosa bebida.



Elaboración Propia.

### Diferentes métodos de preparación:

**Café filtrado:** El café filtrado es uno de los métodos más comunes y accesibles. Consiste en verter agua caliente sobre café molido, dejando que el líquido pase a través de un filtro. Este método resalta la claridad del sabor del café y es ideal para aquellos que prefieren una taza más suave. Se puede utilizar una cafetera eléctrica, un filtro manual o un drip de café. La relación entre agua y café es clave, donde generalmente se usan dos cucharadas de café por cada 180 mililitros de agua.

**Espresso:** El espresso es una técnica concentrada que utiliza altas presiones para extraer el café. Este método requiere un molino de café de calidad y una máquina de espresso. Se utilizan granos finamente molidos, y el agua caliente pasa rápidamente a través del café. La intensidad y el aroma son mucho más prominentes en un espresso, lo que lo hace atractivo para quienes disfrutan de un café fuerte. Es la base para muchas bebidas como el cappuccino y el macchiato.

**Prensa francesa:** La prensa francesa, o cafetera de émbolo, es otra opción popular que permite una extracción más completa. En este método, se agregan granos de café gruesamente molidos a agua caliente y se deja reposar durante unos minutos. Luego, se presiona el émbolo hacia abajo, separando el café líquido de los sedimentos. Este método produce una bebida rica y con cuerpo, conservando aceites naturales del café que a menudo se pierden en otros métodos.

La elección del método de preparación afecta no solo el sabor del café, sino también la experiencia en general. Cada técnica aporta características únicas a la bebida final, permitiendo a los consumidores explorar una variedad de sabores y aromas. Con un poco de experimentación, es posible descubrir el método que mejor se adapte a las preferencias personales de cada amante del café. (HILLS, 2024).

**CACAO**

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

El cacao (*Theobroma cacao*) es una planta originaria de América tropical, con una profunda importancia histórica, económica, social, ambiental y cultural. Culturas como los mayas y aztecas lo consideraban sagrado y lo usaban en rituales y como moneda. Tras la colonización, se introdujo en Europa y se convirtió en la base del chocolate, uno de los productos más consumidos a nivel mundial.

Hoy en día, el cacao es cultivado principalmente en África, América Latina y Asia, y representa la fuente de ingresos para millones de pequeños agricultores. A pesar de su valor económico, el sector enfrenta desafíos como bajos ingresos, trabajo infantil, y condiciones laborales injustas. Existen iniciativas de comercio justo y producción sostenible que buscan mejorar esta realidad.

Desde el punto de vista ambiental, el cultivo tradicional del cacao favorece la biodiversidad, pero las prácticas intensivas modernas han generado deforestación y degradación de ecosistemas. Esto ha impulsado el desarrollo de prácticas agroecológicas que equilibran producción y conservación.

El estudio del cacao es clave para entender su impacto en múltiples dimensiones y su potencial como motor de desarrollo sostenible para comunidades productoras.

## **HISTORIA DEL CACAO.**

El cacao, fruto del árbol *Theobroma cacao*, tiene una historia milenaria que se remonta a las antiguas civilizaciones mesoamericanas. Se estima que comenzó a cultivarse hace más de 3.000 años en regiones que hoy corresponden a México, Guatemala y Honduras.

Los olmecas fueron probablemente los primeros en utilizar el cacao, seguidos por los mayas, quienes lo consideraban una planta sagrada y lo empleaban en ceremonias religiosas, como bebida y como símbolo de estatus. Los aztecas, por su parte, valoraban tanto el cacao que sus granos eran utilizados como moneda y también como base para una bebida amarga llamada *xocolatl*, consumida principalmente por la nobleza y los guerreros.

Con la llegada de los conquistadores españoles a América en el siglo XVI, el cacao fue llevado a Europa, donde se introdujo como bebida exótica. Pronto se le comenzó a agregar azúcar, vainilla y canela, adaptándose al gusto europeo. Su consumo se difundió entre las clases altas y se convirtió en un producto de lujo.

Durante los siglos XVII y XVIII, el cultivo de cacao se expandió a través de las colonias europeas en África, Asia y América del Sur, dando inicio a la producción a gran escala. En el siglo XIX, con el avance de la Revolución Industrial, se desarrollaron nuevas tecnologías para procesar el cacao, lo que permitió la creación del chocolate sólido y la masificación de su consumo. Empresas como Lindt, Cadbury y Nestlé fueron pioneras en esta transformación.

Actualmente, el cacao es uno de los cultivos más importantes a nivel mundial, especialmente en regiones tropicales. Los principales países productores son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Ecuador y Brasil. A pesar de su importancia económica, el cultivo de cacao enfrenta desafíos significativos, como el cambio climático, las condiciones laborales injustas, y la necesidad de adoptar prácticas más sostenibles y equitativas.

El cacao no solo representa un recurso agrícola de gran valor económico, sino también un símbolo cultural que ha evolucionado desde sus usos ancestrales hasta convertirse en uno de los productos más consumidos y apreciados del mundo.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## **EL CACAO EN COLOMBIA.**

“Uno de los cultivos más importantes en Colombia, es el del cacao. El Cacao posee una gran importancia no solo social y cultural, sino también su importante valor económico. Colombia es reconocido por producir uno de los mejores cacaos del mundo, esto se debe gracias al clima y a la diversidad de suelo, lo cual permite y aporta a obtener gran variedad de sabores.

El producto del cacao ha obtenido un gran crecimiento en los últimos años, convirtiéndose en fuente de ingresos y sustento para muchas familias campesinas del país, según *“El ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Rodolfo Zea Navarro, se mostró muy complacido con el resultado de la producción de cacao en el último año cacaotero (octubre 2020 a septiembre de 2021), la cual es la más grande de toda la historia productiva del grano en Colombia, con 70.205 toneladas producidas”.* (NACIONAL, 2021)

En nuestro país, se evidencia grandes zonas y territorios que poseen un gran potencial para la siembra del cacao, entre ellas se encuentran: la región del Pacífico, el Caribe, la Amazonia, y los Andes, cada una de estas regiones poseen características climáticas y de suelo, lo cual permite producir gran variedad de cacao con sabores especiales.

En el mercado internacional, el cacao es valorado por su calidad y sabor, convirtiéndolo en un producto muy apetecible y codiciado por los demandantes. Por otra parte, el cultivo de cacao es una alternativa sostenible que ayuda a la preservación y conservación de la biodiversidad.

## **EL CACAO EN EL META**

“El cacao tiene su origen como cultivo en el departamento en la década de los sesenta en los municipios de Acacías, Cubarral, Guamal, El Castillo y Granada, fue apoyado por entidades como el Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA) y la caja agraria, inicialmente se establecieron 1.830 ha con semillas de Trinidad y Tobago y del Ecuador. Para 1985 se reportaron 8.500 ha y 5.000 t de producción, lo que lo hizo merecedor del cuarto lugar a nivel nacional, siendo el medio de subsistencia de unas 2.000 familias.

Posteriormente, como consecuencia de los problemas fitosanitarios, baja en los productos internacionales, encarecimiento de la mano de obra por migración a cultivos ilícitos y expectativa ante la apertura económica, se erradicaron la mayoría de los cultivos. Algunos años después, la Asociación de usuarios campesinos del Meta ( Anuc Meta) ante las consecuencias que dejó la apertura formuló una propuesta para la recuperación de cacaocultura; y el Incora, a su vez, lideró un programa para 168 beneficiarios de la reforma agraria, dando como resultado el nacimiento de la Asociación de pequeños productores de cacao del Ariari ( Asopcari) que con el establecimiento de 338 ha de cacao, en los municipios del Castillo, Granada y Fuentedeoro, inició la reactivación del cultivo que en la última década fue incluido como alternativa productiva enmarcada en el posconflicto ( Fedecacao, FIP&Asopcari, 2006;Martinez,2015).

En efecto, el área de cacao sembrada en el Meta se incrementó de manera significativa pasando de 1.162 ha en 2007 a 7.488 ha en 2018. Esto le significó al departamento el cuarto lugar a nivel nacional y el quinto en producción con 4.423t a la vez, que reportó un rendimiento de 0.63t/ha (MADR,2019).

Una de las áreas potenciales para aumentar la producción de cacao en el país es la zona de Ariari (Meta). Esto se busca a través del incremento en la producción por hectárea o la incorporación de nuevas áreas de siembra, lo que debe involucrar prácticas de manejo y tecnologías sostenibles que no afecten o agoten los recursos naturales, y que permitan un desarrollo adecuado del cultivo ante un escenario de cambio

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

climático. En el sistema de producción de cacao en la zona, predominan los clones FEAR 5, ICS 1, TSH565, FSV 41 y FTA2 (figura 1) con rendimientos que oscilan entre los 1.000 y 1.200 kg/ha y que pueden decrecer hasta los 500 kg/ha en cultivos mal manejados con alta incidencia de enfermedades. En este sentido, se ha observado una alta susceptibilidad a enfermedades como escoba de bruja, ocasionada por el hongo *Moniliophthora perniciosa* y monilia por *Moniliophthora roreri* en TSH 565, y la antracnosis causada por *Colletotrichum gloeosporoides* y escoba de bruja en FTA 2, mientras que el mejor desempeño lo tienen los clones ICS 1, FEAR 5 y FSV 41.

El modelo productivo de cacao en esta región involucra un alto número de familias asociadas y se construye como un sector importante de su economía. Específicamente en la zona del proyecto existen siete asociaciones: Asociación de Cacaoteros del municipio de Cubarral ( Assocuba), Asociación familiar (Asofama), Asociación de pequeños productores de cacao del Ariari (Asopcari), Asociación de fruticultores de El Dorado (Asofrud), Corporación de productores Agropecuarios de Guamal (Agroguamal) y Asociación de productores de cacao del municipio El Dorado ( Asprocado)". (Salvador Rojas González, 2019)

#### TIPOS DE CACAO:

- **CLON FSV 41:** Posee una alta productividad, además de tolerancia a las principales plagas y enfermedades, monilia y escoba de bruja. Este clon es también fino de sabor y aroma. Híbrido trinitario originario de Santander (Fedecacao San Vicente).Alta productividad (~2 ton/ha/año), tolerante a plagas y enfermedades (monilia, escoba de bruja).Granos de calidad fina, alto índice de grano (~2.1 g/grano), con buen desarrollo de compuestos aromáticos. (YUMA, Plántula de cacao FSV-41, 2025)
- **CLON FEAR-5:** Es una variedad muy característica de Fedecacao que posee semillas de color violeta con un pedigrí híbrido trinitario. Semillas de color violeta, buen rendimiento, moderada resistencia a monilia. (YUMA, Plántula de cacao FEAR-5, 2025)
- **CLON LUKER 40:** Es originario de la granja Luker, esta variedad tiene alta precocidad y la apariencia de sus frutos es de tamaño intermedio, tiene alto rendimiento y es autocompatible. Desarrollado por la empresa Luker en Colombia. Alta precocidad y productividad, fruto de tamaño intermedio, autocompatible. (YUMA, Plántula de cacao LUKER-40, 2025)
- **TCS01- THEOBROMA CORPOLCA LA SUIZA 01:** Es un genotipo de maduración precoz, el cual presenta floración a los 14 meses e inicia su producción a los 20 meses después de establecido en campo. Es un clon, Esta variedad se caracteriza por ser autocompatible de genética tipo híbrido, de alto rendimiento con producción anual de 3,3 kilogramos por árbol, a partir de los cuatro años después del establecimiento. Las mazorcas son de gran tamaño con valores de 32 centímetros de largo por 13 centímetros de ancho, en estado inmaduro presentan una tonalidad roja con pigmentación verde y al momento de la maduración sobresalen los colores naranja y amarillo. El índice de mazorca es de aproximadamente 10 mazorcas para obtener 1 kilogramo de cacao seco. El número de granos en promedio es de 38 por mazorca y el índice promedio de grano es de 3 gramos por grano seco. Adicionalmente, presenta pubescencia en sus brotes terminales, característica de genotipos de alta calidad como los tipos Criollo. Su perfil de sabor y aroma se caracteriza por presentar sabores básicos con intensidad media, resaltándose el sabor a cacao, notas afrutadas de frutos cítricos y amarillos, con realce de nuez y notas de fruta deshidratada.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

Esta variedad es recomendada para zonas de baja humedad, entre 600 y 1.200 metros sobre el nivel del mar, con una temperatura promedio de 26 ° C y entre el 70 y 80% de humedad relativa. Es necesario realizar control eficiente de enfermedades para evitar daños ocasionados especialmente por Monilia (*Moniliophthora roreri*). Clon certificado, de cinco a siete meses después del injerto. (AGROSAVIA, s.f.)

- **CCN 51:** Algunas características del clon introducido CCN-51 creado por Homero Castro Zurita, son su color rojo con semillas moradas y su pedigrí ICS-95 x IMC-67. (YUMA, Plántula de cacao CCN-51, 2025)

Alta productividad y resistencia a enfermedades; se adapta a diversas condiciones agroclimáticas. Granos grandes, ciclo corto (2 años hasta producción). Perfil sensorial con acidez, astringencia y notas amargas, menos floral; adecuado para mezcla y producción masiva. (Jaimez, 2022)

- **CLON TAME 2:** Tiene como propiedades principales la alta productividad, además de la tolerancia a las principales plagas y enfermedades como lo son la monilia y escoba de bruja. (YUMA, Plántula de cacao FTA-2, 2025)  
Registro como clon regional colombiano, parte de un plan de reemplazo progresivo.
- **CLON ICS 01:** Algunas características del clon introducido ICS-1 son su color rojo con semillas violetas además de su pedigrí híbrido trinitario. Buen índice de grano y adaptación a diversas condiciones. Niveles de teobromina moderados, similares a FSV-41 y FEAR-5. presente en cultivos comerciales del Caribe y América Latina. (ECOYUMA, 2025)

#### PROCESO DESDE EL SEMBRADO A LA TAZA DE CHOCOLATE:

“**Cosecha:** Se selecciona y recolecta manualmente las mazorcas maduras de los árboles de cacao, asegurando que solo las mejores sean utilizadas.

**Extracción:** Se abren las mazorcas para extraer los granos de cacao frescos, listos para el siguiente paso crucial.

**Fermentación:** Los granos se fermentan durante 5 a 7 días en cajas de madera, un proceso esencial para desarrollar su sabor característico y reducir el amargor.

**Secado:** Luego de la fermentación, los granos se secan al sol durante 5 a 7 días. Este método tradicional ayuda a preservar la calidad del grano. Se protegen de la humedad y la lluvia durante este período.

**Selección y Clasificación:** Una vez secos, los granos se limpian y se clasifican por tamaño y calidad. Solo los granos que cumplen los estrictos estándares pasan al siguiente paso.” (WORKKAKAO, s.f.)

**Tostado:** Se tuestan los granos para intensificar los sabores y facilitar el descascarillado. La temperatura y tiempo varían según el perfil deseado, pero suele ser entre 110°C y 150°C por 20–30 minutos.

**Descascarillado y triturado:** Se separa la cáscara del grano (queda la nib de cacao). Los nibs se trituran para formar la pasta o licor de cacao, que es la base para todos los derivados.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

**Moldeo y empaquetado** (si se produce chocolate): El producto final (chocolate) se temple, se vierte en moldes, se enfría y se empaqueta.

## Proceso de producción del chocolate

### 1. Cosecha

Se selecciona y recolecta manualmente las mazorcas maduras de los arboles de cacao, asegurando que solo las melores sean utilizadas.



### 2. Extracción

Se abren las mazorcas para extraer los granos de cacao frescos, listos para el siguiente paso crucial.



### 3. Fermentación

Los granos se fermentan durante 5 a 7 días en cajas de madera, un proceso esencial para desarrollar su sabor característico y reducir el amargor.



### 4. Secado

Luego de la fermentación, los granos se secan al sol durante 5 a 7 días, este método tradicional ayuda a preservar la calidad del grano. Se protege de



### 5. Selección y Clasificación

Una vez secos, los granos se limpian y se clasifican por tamaño y calidad. Solo los granos que cumplen los estrictos estándares pasan al siguiente paso.



### 6. Tostado

Se tostan los granos para intensificar los sabores y facilitar el descascarillado. La temperatura y tiempo varían según el perfil deseado, pero suele ser entre 110 °C y 150 °C por 20-30 minutos.



### 7. Descascarillado y triturado

Se separa la cascara del grano (queda la nib de cacao). Los nibs se trituran para formar la pasta o licor de cacao, que es la base para todos los derivados.



### 8. Moldeo y empaquetado

El producto final (chocolate) se temple, se vierte en moldes, se enfría y se empaqueta.



Elaboración propia.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## DESCRIPCIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA

**NOMBRE DE LA RUTA:** Ruta Agroturística Café y Cacao del Meta.

La ruta está conformada por tres circuitos:

- ✓ **Circuito Ariari**
- ✓ **Circuito La Sierra**
- ✓ **Circuito Villavicencio**

La estructuración de los tres circuitos que conforman la **Ruta Agroturística del Café y el Cacao** obedece a un criterio de agrupación territorial por ubicación geográfica, que permite organizar la oferta turística en función del agroturismo, integrando componentes de turismo comunitario, identidad cultural y sostenibilidad como ejes diferenciadores de la oferta.

### CIRCUITO: ARIARI

**Ubicación:** Departamento del Meta, municipios de Guamal, Cubarral, El Dorado y El Castillo.



Fuente: Elaboración propia.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

### Caracterización Territorial del Circuito Ariari:

El circuito del Ariari se constituye de manera lineal integrando los municipios de Guamal, Cubarral, El Dorado y El Castillo, cada uno con una vocación agroproductiva, cultural y ambiental diferenciada. Municipios que evidencian una alta diversidad de ecosistemas, prácticas productivas y saberes locales, lo que permite estructurar una oferta articulada en torno a la producción agrícola, el turismo sostenible y la educación rural. Esta integración funcional fortalece una propuesta de valor basada en la sostenibilidad, la identidad territorial y la participación comunitaria, consolidando la ruta como un modelo referencial de desarrollo rural con enfoque comunitario. A continuación, se ofrecerá una descripción detallada de cada uno de los municipios que integran este circuito:

**Guamal:** Con un clima de transición entre templado y cálido, Guamal es el escenario perfecto para el cultivo de cacao fino de aroma. En sus fincas cacaoteras, los turistas pueden involucrarse en actividades como la siembra, poda, cosecha y postcosecha, viviendo de cerca el proceso artesanal de este cultivo. La riqueza hídrica y paisajística del piedemonte llanero se disfruta a través de recorridos por ríos, quebradas y verdes laderas. Además, Guamal promueve con orgullo sus productos derivados del cacao, elaborados de manera artesanal y con un fuerte arraigo cultural.

Nuestros productores de la asociación Workakao han sido reconocidos a nivel internacional por **Cacao of Excellence en Ámsterdam**, la competencia mundial más prestigiosa para la evaluar la calidad del cacao y fueron premiados como los mejores del mundo en su versión 2023.

Así mismo, en el año 2024 se llevó a cabo en el municipio el Primer Congreso de Cacao "Embrujo Llanero", un evento que nació como iniciativa de los productores galardonados, quienes, motivados por el reconocimiento obtenido, decidieron apoyar a través de este espacio a los emprendimientos que buscan mejorar sus procesos y contar con respaldo para su crecimiento. Este fue celebrado el 19, 20, 21 y 22 de septiembre.

En la vigencia 2025 el Instituto de Turismo del Meta, entregará la infraestructura turística denominada "**Embrujo Frutal**", un espacio diseñado para fortalecer la experiencia del visitante y dignificar la labor de los actores locales. Esta obra tiene como propósito trasladar a los vendedores de frutas que actualmente se encuentran ubicados de manera informal en el costado de la vía principal del municipio de Guamal, quienes, por mandato de una acción popular, deben ser reubicados en condiciones más seguras y adecuadas.

En respuesta a esta necesidad, el Instituto y la Alcaldía de Guamal aunaron esfuerzos para consolidar una infraestructura moderna, cómoda y estratégicamente localizada, que no solo cumple con los requerimientos legales, sino que además ofrece espacios con parqueaderos para facilitar la parada de turistas y visitantes, garantizando así una compra más segura y accesible.

Adicionalmente, el "**Embrujo Frutal**" integrará en un mismo lugar a los vendedores de frutas, al sector gastronómico y a los artesanos, promoviendo un espacio ordenado, atractivo y representativo de la región. Con ello, se busca que el turista pueda disfrutar de un punto de encuentro integral, donde la producción agrícola del territorio y la creatividad cultural se articulen en una experiencia que fortalezca la identidad regional y potencie el desarrollo local.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025



Registro fotográfico: Instituto de Turismo del Meta.



Imagen renderizada: Instituto de Turismo del Meta.

**Cubarral:** Ubicado en una zona montañosa entre los 1.200 y 1.600 msnm, Cubarral ofrece condiciones ideales para el cultivo de café especial. Sus fincas destacan por sus prácticas orgánicas y el uso de métodos tradicionales como la recolección manual, lo que garantiza un producto de alta calidad. Además del agroturismo, Cubarral enamora con sus paisajes naturales, como las impresionantes cascadas La Esmeralda y El Paraíso, y senderos ecológicos que permiten una conexión profunda con la naturaleza.

Los visitantes también pueden participar en talleres de barismo rural, donde aprenden sobre el proceso del grano a la taza.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

La infraestructura turística denominada **“Nacimiento Cultural”** constituye una intervención estratégica en el parque principal del municipio de Cubarral, orientada a **fortalecer la identidad cultural y productiva del territorio**. Este espacio ha sido diseñado para promover a los **productores de café y cacao**, así como a otros actores del sector gastronómico y artesanal, brindándoles un escenario adecuado y atractivo para la exhibición y comercialización de sus productos.

Con esta obra se busca no solo dinamizar la economía local, sino también consolidar a Cubarral como un punto de encuentro cultural y turístico, donde visitantes y habitantes puedan disfrutar de la riqueza agrícola, gastronómica y artesanal que caracteriza a la región. El Instituto de Turismo del Meta, realizó una inversión en este municipio que supera los *cinco mil millones de pesos*.



Registro fotográfico. Instituto de Turismo del Meta.



	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025



**Imagen renderizada:** Instituto de Turismo del Meta.

**El Dorado:** Rodeado de miradores y bosques húmedos tropicales, El Dorado combina naturaleza exuberante con tradición agroecológica. Las fincas de este municipio integran cultivos de café y cacao brindando a los visitantes una experiencia integral del campo. Sus rutas de interpretación ambiental permiten conocer prácticas sostenibles y la biodiversidad de la región. Además, se ofrecen espacios formativos donde los turistas aprenden sobre el cultivo, manejo y transformación de productos agrícolas, fortaleciendo el vínculo entre turismo, educación y conservación.

El Instituto de Turismo del Meta avanza en la construcción de la infraestructura turística y cultural denominada “**Destino Dorado**”, en el municipio. Este proyecto se concibe como un símbolo emblemático del territorio y una herramienta estratégica para el desarrollo local, al integrarse como atractivo turístico y, al mismo tiempo, como un espacio de bienestar y orgullo para sus habitantes.

La obra cuenta con áreas destinadas a la comercialización de los productores de café y cacao del municipio, así como del sector gastronómico y artesanal, fortaleciendo la identidad cultural y productiva de la región. De esta manera, se busca generar nuevas oportunidades de promoción, comercialización y encadenamiento económico para los actores locales.

El Instituto ha destinado una inversión superior a los *seis mil millones de pesos*, con el objetivo de consolidar una infraestructura moderna, funcional y representativa, que aporte a la competitividad turística del Meta, dinamice la economía local y brinde a los visitantes una experiencia integral ligada a la riqueza cultural y productiva del territorio.



## ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO

Código: DPP-EST-04-V2

Proceso de Desarrollo, Promoción y  
Posicionamiento Turístico

Fecha de Vigencia:  
03/07/2025



Registro fotográfico. Instituto de Turismo del Meta.



Imagen renderizada: Instituto de Turismo del Meta.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

**El Castillo:** Es un municipio que se encuentra en un proceso de desarrollo turístico, aunque sus cultivos llevan bastante tiempo, solo permanecen en la etapa de producción y venta del grano sin ser procesado.

La cooperativa Workakao ha sido un impulsor para el desarrollo y la comercialización del mismo. Debido al conflicto armado y al desplazamiento forzoso de muchas familias de este territorio, un grupo de mujeres han resurgido apostando a la compra, transformación y comercialización del café.

El Instituto de Turismo del Meta está desarrollando una infraestructura turística emblemática del territorio, denominada "**Saboreando Sueños**". Este espacio contará con instalaciones adecuadas para que los campesinos locales puedan exhibir y comercializar sus productos al público.

En el marco de la Ruta Agroturística del Café y Cacao, se incluirá una caseta especial destinada a la promoción de productos terminados, permitiendo mayor visibilidad y fortalecimiento de los productores. Además, la infraestructura incorporará una obra de arte que representa la biodiversidad de la fauna y los alimentos del territorio, convirtiéndose en un símbolo de identidad y orgullo regional.

Este espacio está diseñado para el disfrute tanto de turistas como de la comunidad local, promoviendo la integración cultural, económica y social del turismo en el Meta.



**Registro fotográfico.** Instituto de Turismo del Meta.



	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025



Imagen renderizada: Instituto de Turismo del Meta.

- **Temática Principal:** La Ruta Agroturística del Café y el Cacao en el Meta se enmarca en una estrategia de desarrollo rural sostenible que articula el turismo comunitario con la producción agrícola y la valorización cultural del territorio. A través del fortalecimiento de sistemas productivos responsables, la promoción del agroturismo y la recuperación de saberes locales, esta ruta busca dinamizar las economías rurales, diversificar las fuentes de ingreso y posicionar al Meta como un referente en sostenibilidad territorial.
  - **Eje temático:** Turismo Comunitario, Agroturismo y naturaleza.
  - **Productos turísticos:** Café especial, cacao fino de aroma, senderismo ecológico, cascadas, cultura campesina, avistamiento de aves.
- **Recorrido y Accesibilidad:** Este recorrido se realiza por vía terrestre, a través de carreteras departamentales y municipales que permiten el desplazamiento en vehículos particulares, buses turísticos o transporte local. Esta conectividad facilita la movilidad de los visitantes entre fincas y atractivos naturales integrando experiencias agroproductivas, ecológicas y culturales en un circuito accesible y coherente con el enfoque de turismo rural sostenible.
  - **Punto de inicio:** Villavicencio.
  - **Transporte:** Terrestre.
  - **Vías de acceso:** Carreteras pavimentadas en buen estado, señalización rural parcial.
  - **Tiempo estimado del recorrido:** 5-7 días (modalidad de turismo lento o por etapas). Por circuito.
- **Atractivos Principales:** Este circuito aporta escenarios únicos que combinan paisajes del piedemonte, ecosistemas conservados, fincas productoras, saberes campesinos y expresiones culturales locales. Estos atractivos permiten diseñar experiencias integrales en torno al agroturismo, el ecoturismo y el turismo de aprendizaje, generando valor para las comunidades y ofreciendo al visitante un acercamiento vivencial a la identidad rural del Meta
  - **Cubarral:** Cascadas La Esmeralda, el río Ariari, Sendero aguas claras, el río Humadea y el río Tonoa.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

- **Guamal:** Río Humadea, río Guamal, río Orotoy.
- **El Dorado:** Cascada la Unión, Centro turístico pipolin, El Alto el sapo.
- **El Castillo:** Ríos Ariari y Guape, Además, el río La Cal atraviesa el municipio, así como los caños Dulce y Embarrado.
- **Servicios Turísticos:** Este circuito brinda una gran oferta de servicios turísticos en constante fortalecimiento, orientados a garantizar una experiencia segura, auténtica y de calidad para los visitantes. A lo largo del recorrido, estos municipios, disponen de alojamientos rurales, servicios de alimentación con identidad local, operadores turísticos, transporte terrestre y guías capacitados.

**Alojamiento:** Cabañas rurales, Camping, Glamping, Ecohoteles y Hoteles.

**Gastronomía:** Comidas típicas llaneras, chocolate artesanal, bebidas a base de café y cacao.

**Actividades:** Caminatas, avistamiento de aves, senderismo, cabalgatas ecológicas, experiencia cacaotera y cafetalera.

- **Duración:** La duración de este circuito se adapta según el interés del visitante, la disponibilidad logística y el tipo de actividad programada. En general, el recorrido puede realizarse en un lapso de 7-10 días, permitiendo una inmersión progresiva en las dinámicas productivas naturales y culturales del territorio.
- **Comercialización:** La comercialización en este proceso implica no solo la promoción de los destinos y experiencias asociadas, sino también la articulación efectiva entre productores y prestadores de servicios turísticos. Actualmente, la ruta avanza en la consolidación de una oferta diferenciada que integra productos agroturísticos y experiencias vivenciales.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## CIRCUITO: LA SIERRA

**Ubicación:** Comprende los municipios de: Granada, San Juan de Arama, Mesetas y Lejanías.



Fuente: Elaboración Propia

### Caracterización Territorial del Circuito la Sierra.

#### Granada

El municipio de Granada se encuentra ubicado en el departamento del Meta, aproximadamente a 87 kilómetros al sur de Villavicencio y a 180 kilómetros de Bogotá. Su territorio abarca una extensión de alrededor de 350 km<sup>2</sup>, con una altitud media de 332 metros sobre el nivel del mar. El clima de Granada es cálido tropical, con temperaturas promedio anuales que oscilan entre los 24 °C y 25,6 °C, su relieve es mayormente plano, con pendientes suaves y zonas de sabana y vegas asociadas al río Ariari. Aunque el café y el cacao no representan su principal actividad económica, el territorio cuenta con productores y transformadores de estos. (META, Granada, s.f.)

#### San Juan de Arama

A 119 kilómetros de Villavicencio, oculta entre geografía rocosa, se encuentra la Puerta de entrada a la Sierra de La Macarena un municipio donde los ríos de aguas cristalinas se camuflan entre los cañones, dando lugar a majestuosas postales que podrás guardar en tu memoria mientras practicas rafting o senderismo, siendo este uno de los municipios más antiguos del Meta, llevando consigo 465 años de historia llanera. En este municipio confluyen tres ecosistemas naturales, la Amazonía, la Orinoquía y lo Andino, convirtiéndolo en un lugar de gran diversidad, que hoy, donde antes hubo coca, ahora se cultiva café, cacao, avena y moriche, entre otros productos.

Los Llanos de San Juan, como inicialmente fue llamado este municipio, era un sitio de paso o reten de los capitanes de la conquista que venían en busca del Dorado, un lugar que siempre dio gala de un pueblo pujante donde sus viviendas hoy recubren el hermoso parque principal construido en 2007.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

Este es un lugar donde los senderos mágicos que recorren la sabana se internan en la selva, serpentean el escudo Guayanés y llevan a lugares ancestrales como la Piedra Madre y el Imponente Salto de Santo Domingo, una gran joya natural.

También es hogar del inicio del Cañón del Río Güejar, un afluente que lleva esa belleza mística que te transporta a un mundo mágico mientras navegas en balsa por sus aguas verdes amuralladas por paredes de roca y rodeadas de vegetación espesa y dominante.

El Indio Acostado es otro de sus atractivos turísticos, éste trae consigo una leyenda que cuenta que hace cientos de años, un cacique llamado Camaxagua, perdió a su amada Amalia y para no ver sufrir a su hijo, se recostó en este municipio y el dios Guayupe bajó entristecido de los cielos para fulminarlo con un rayo y amorosamente lo acostó al lado de su india, convirtiendo a esta formación montañosa como el Indio Acostado. (META, San Juan de Arama, s.f.)

El Instituto ha identificado en el municipio de San Juan de Arama la presencia de la Asociación de Cafeteros de San Juan – ASOCAFE, así como productores de cacao. Si bien estos cultivos no constituyen la principal actividad económica del territorio, la calidad de sus productos ha impulsado su crecimiento y se encuentra estrechamente vinculada al incremento del turismo, favorecido por los atractivos naturales de la zona. Esta dinámica proyecta a San Juan de Arama como un polo de desarrollo en el mediano plazo, especialmente en el ámbito del turismo comunitario y agroturístico.

### **Mesetas**

Pertenciente al Piedemonte Llanero y al valle del río Duda, éste es el epicentro de una gran riqueza hídrica, donde las imponentes cascadas exaltan cada uno de los rincones de paz de este municipio que se encuentra ubicado a dos horas y treinta minutos de Villavicencio.

En Mesetas encontrarás una combinación entre selva, arena, afluentes y una hermosa llanura, complementada por su deliciosa gastronomía, aquí confluye la Amazonía, la Orinoquía y los Andes colombianos, convirtiéndolo en un territorio que alberga también un porcentaje del Páramo Cruz Verde de Sumapaz, logrando así que el 51% de este municipio esté destinado a la conservación y la preservación natural.

Su ubicación estratégica lo destaca por la singularidad de su belleza escénica, tiene un alto potencial en turismo de naturaleza, entre las ponderosas caídas de agua se acentúa la cascada Telares de Cristal, en la cual sus aguas descienden a 40 metros de altura llegando a un pozo de aguas cristalinas en medio de vegetación nativa y la relajante música majestuosa que genera el agua.

Otro de los lugares paradisiacos que tiene Mesetas es Charco Azul, una pequeña playa en medio de la selva que alberga una maravillosa cascada de más de 15 metros de altura, la cual yace en medio del cañón del Sansa, en la vereda El Gobernador.

El Gran Cañón del Güejar también es otro de los atractivos que comparte con San Juan de Arama en donde el rafting, el avistamiento de aves y el senderismo, enamoran a propios y visitantes. (META, Mesetas, s.f.)

Este municipio ha consolidado un proceso de asociatividad con productores locales de café y cacao, entre los que destacan la Asociación de Mujeres de Lejanías, la Asociación de Mujeres Activas Reconciliando a Lejanías – Choco Tigre, así como marcas representativas como Chocolate Lejaniense y Cacao-Mague.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

El café y el cacao, cultivados con dedicación y tradición, se han convertido en emblemas del territorio, no solo por su calidad y valor cultural, sino también porque, junto con los atractivos naturales de la región, conforman un potencial estratégico para el fortalecimiento del agroturismo y el turismo de naturaleza, proyectando a Lejanías como un destino con identidad y sabor propio.

## Lejanías

Es la capital de la abundancia o también conocida como la capital frutícola del Meta, se encuentra este municipio rodeado de naturaleza y bosque virgen, un lugar con una riqueza natural inigualable, allí sus senderos ecológicos, grandes cascadas y pozos naturales color verde esmeralda, te cautivarán.

Tierra de agua que cuenta con más de 100 fuentes hídricas que bañan tierras productivas donde se cosechan los cítricos, el cacao, el vino y el café, son el testimonio de un inmenso potencial de turismo de aventura que cuenta con alrededor de 16 atractivos turísticos naturales, como Piedra Gorda, Pozo Azul, la Cascada de Azufre, la iglesia de Nuestra Señora del Carmen y el parque Omar Mendoza, entre otros.

Sin contar con que del Páramo de Sumapaz nace el Río Güejar que pasa por este municipio, dando lugar a una joya turística que origina uno de los escenarios más lindos de la región que fue denominada las Piscinas del Güejar, las cuales cuentan con las maravillas de la imponente Cascada Caño Lajón, para luego encontrar los pozos naturales llamados Los Jacuzzis y finalizando llegarás hasta las Piscinas del Güejar dónde nadarás en aguas color esmeralda, un lugar difícil de olvidar.

El aviturismo también hace parte del abanico de maravillas naturales de Lejanías, el reciente Global Gig Day puso a Colombia en primer lugar, el Meta escaló también al primer puesto en los departamentos y esta región logró lo propio gracias a la hermosura de sus aves. (META, Lejanías, s.f.)

**Temática Principal:** La esencia que define a los municipios de Granada, Mesetas, Lejanías y San Juan de Arama gira en torno a la elaboración del café y el cacao, productos que simbolizan y se transforman en una oportunidad para impulsar el turismo rural y comunitario en el departamento del Meta. Estos municipios del circuito La Sierra, son reconocidos por sus actividades agrícolas, el trabajo de las comunidades rurales y la excelencia de sus cosechas, gozando de prestigio tanto a nivel regional como nacional.

**Eje Temático:** Turismo comunitario, Agroturismo, turismo de naturaleza.

**Productos turísticos:** Fincas productoras de café especial y cacao fino de aroma., avistamiento de aves, caminatas ecológicas, Cascadas y senderos naturales en la Serranía de La Macarena, Turismo comunitario y rural.

**Recorrido y accesibilidad:** Los municipios de Lejanías, Mesetas, Granada y San Juan de Arama en el departamento del Meta, cuentan con buena conectividad vial, especialmente desde Granada, que es el centro de acceso principal. Lejanías y San Juan están a menos de una hora por carreteras en buen estado y Mesetas se conecta por vía pavimentada. El transporte público es frecuente y facilita el desplazamiento entre ellos.

**Punto de inicio:** Villavicencio.

**Transporte:** Terrestre.

**Vías de acceso:** Carreteras pavimentadas en buen estado.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

**Tiempo estimado del recorrido:** 5-7 días.

**Atractivos turísticos:**

- **Lejanías:** Piscinas del Río Güejar, Piedra Gorda, Pozo Azul, la Cascada de Azufre, la iglesia de Nuestra Señora del Carmen y el parque Omar Mendoza, entre otros.
- **Mesetas:** Senderismo Cascadas Mesetas, cascada Telares de Cristal, Charco Azul, salto arenales.
- **San Juan de Arama:** El cerro del indio acostado, El salto de Santo Domingo, Piedra Madre.
- **Granada: Plaza de la Reconciliación,** Parque temático Kabod, Los Camorucos.

**Servicios Turísticos:** Los municipios que conforman este circuito ofrecen una amplia diversidad de servicios turísticos que enriquecen la experiencia de la Ruta Agroturística de Café y Cacao. Entre ellos se destacan las fincas agroturísticas, que permiten recorrer los cultivos, conocer los procesos de transformación, disfrutar de la gastronomía típica, participar en actividades culturales y acceder a alojamiento rural con identidad local.

Asimismo, la ruta cuenta con venta de productos derivados del café y el cacao, artesanías locales y experiencias comunitarias, apoyadas por operadores de turismo rural y guías especializados. A esto se suman escenarios naturales que invitan a realizar caminatas ecológicas, avistamiento de aves y actividades de aventura, convirtiendo al circuito en un espacio donde se integra la tradición agrícola con la riqueza cultural y ambiental del Meta.

**Alojamiento:** Fincas agroturísticas con hospedaje en entornos cafeteros y cacaoteros. Hoteles rurales y campestres, Hostales y posadas familiares, con un ambiente más sencillo y acogedor.

**Gastronomía:** La mamona o carne a la llanera, el sancocho de gallina criolla, el pan de arroz, la arepa de maíz pelao, los envueltos de mazorca y los tamales llaneros. También los derivados de la producción local como el chocolate y café de origen, mieles, quesos y postres artesanales elaborados con productos de la región.

**Actividades:** Recorridos por fincas cafetaleras y cacaoteras, recorridos por fincas cafeteras y cacaoteras, el avistamiento de aves, experiencias culturales y gastronómicas, como la degustación de café, chocolate y platos típicos, talleres artesanales

**Comercialización:** En estos municipios que conforman el circuito La Sierra, se lleva a cabo la comercialización de productos locales gracias a estrategias que fortalecen la economía rural y visibilizan el trabajo del campo. A través de mercados campesinos, los productores venden directamente al consumidor, asegurando un comercio más justo. La asociatividad productiva, el turismo comunitario, rural y los eventos culturales también juegan un papel clave, permitiendo a las comunidades acceder a nuevos mercados, generando ingresos y posicionando sus productos como símbolo de identidad regional.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

### CIRCUITO: VILLAVICENCIO

**Ubicación:** Capital del Departamento del Meta, Villavicencio.



*Fuente: Elaboración propia.*

La Ruta Agroturística del Café y el Cacao en el departamento del Meta se estructura inicialmente en tres circuitos turísticos: Un primer Circuito denominado Circuito Ariari, que abarca los municipios de Guamal, Cubarral, El Dorado y El Castillo. Un segundo Circuito La Sierra, conformado por Lejanías, Mesetas, San Juan de Arama y Granada. Y por último el Circuito Villavicencio, centrado en la capital del departamento.

Los dos primeros circuitos están orientados principalmente a la producción, transformación y comercialización de café y cacao, y resaltan el papel protagónico de los productores locales dentro de la cadena de valor agroindustrial. La experiencia turística no solo se enfoca en conocer procesos productivos, sino también en disfrutar de actividades complementarias como el senderismo, el avistamiento de aves, recorridos guiados, talleres sensoriales y espacios de interacción comunitaria, lo cual permite al visitante conectarse profundamente con el paisaje y la cultura de la región.

Por su parte, el Circuito Villavicencio se orienta hacia el consumo, la comercialización y la experiencia del visitante, respondiendo a las dinámicas de la oferta y la demanda. Este circuito pretende la realización de eventos especializados en torno al café y el cacao, e impulsa la articulación con actores clave del sector turístico, como emprendimientos locales, restaurantes y cafeterías especializadas. Contribuyendo así en la consolidación de un producto turístico diferenciado, que combina sabor, cultura y sostenibilidad, enfocados en el agroturismo y el turismo comunitario.

Potencializar la Ruta Agroturística del Café y Cacao en Villavicencio, una ciudad con más de 500.000 habitantes, implica aprovechar su posición estratégica como capital del Meta, su infraestructura urbana y el creciente interés por el turismo de experiencias. El municipio debe convertirse no solo en el epicentro

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

de actividades turísticas, gastronómicas y culturales alrededor del café y el cacao, sino también en el principal consumidor de estos productos, promoviendo con orgullo lo que se produce en el departamento.

De esta manera, Villavicencio se proyecta como un impulsor clave en la promoción de la Ruta Agroturística del Café y Cacao, incentivando a sus propios habitantes y a los visitantes de la ciudad a trasladarse hacia las fincas agroturísticas, donde podrán vivir la experiencia completa: conocer los cultivos, compartir con los productores y disfrutar de la riqueza cultural y natural que rodea la producción de estos dos tesoros del Meta.

### **Caracterización Territorial del Circuito Villavicencio**

Villavicencio es la capital del departamento del Meta, reconocida como la “Puerta de los Llanos Orientales”, Está ubicada en el piedemonte llanero colombiano, en la región Orinoquía. Su localización estratégica la convierte en el principal punto de conexión entre los Llanos Orientales y el centro del país, especialmente con Bogotá, con la que está unida a través del corredor vial Bogotá–Villavicencio.

Villavicencio, es un territorio estratégico para la consolidación de la Ruta Agroturística del Café y el Cacao. Su ubicación, su infraestructura urbana, su creciente oferta turística y su papel como centro logístico, comercial y cultural del oriente colombiano, la convierten en un nodo articulador clave de esta ruta temática.

Aunque no es el principal municipio productor de café ni de cacao, Villavicencio desempeña un rol fundamental como centro de acopio, transformación artesanal, comercialización con valor agregado y promoción de la identidad regional de estos cultivos emblemáticos. Además, su conexión con municipios productores cercanos, como Cubarral, Guamal, El Dorado, El Castillo, Granada, Lejanías, San Juan de Arama y Mesetas, refuerza su potencial como punto de partida, descanso y experiencia complementaria dentro del circuito agroturístico.

El Instituto de Turismo del Meta, tiene como objetivo ofrecer espacios innovadores que reflejen la esencia de la cultura llanera, los cuales se convierten en herramientas clave para el desarrollo de actividades comunitarias. En este contexto, la ciudad de Villavicencio alberga el emblemático Parque Las Malocas (PARQUE DE LA CULTURA LLANERA), un lugar que se ha consolidado como punto de encuentro de la cultura llanera y escenario de numerosos eventos de relevancia regional y nacional. Este parque ha permitido que tanto habitantes locales como visitantes de otras regiones del país disfruten de la música, gastronomía, historia y demás expresiones que caracterizan al pueblo llanero. A continuación, se presentará una descripción más detallada de este importante atractivo turístico del territorio.

“Este parque es uno de los más interesantes y atractivos turísticos en Villavicencio, también es conocido como "Centro de la Cultura Llanera". Este parque recibe este nombre en homenaje a la gran cantidad de poblaciones indígenas en los Llanos Orientales. Cuenta con una extensión de 32 hectáreas, los visitantes podrán encontrar una gran variedad de actividades típicas de la región, como es el trabajo de llano. En este parque se realizan exhibiciones de bovinos y equinos, además de importantes eventos para la región como lo es la Feria ExpoMalocas, El Mundial del Coleo, El Concurso de la Mujer Vaquera, entre otros. Adicionalmente, se puede encontrar una herrería, caballerizas, el Hato Santa Helena, esculturas de mitos y leyendas del llano, la manga de Coleo Benedicto Celis, el museo del papa Francisco, el Pueblito Llanero y un centro de eventos con una capacidad aproximadamente para 8000 personas.” (VILLAVICENCIO, 2024)

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025



**Imagen renderizada:** Instituto de Turismo del Meta.



**Imagen renderizada:** Instituto de Turismo del Meta.



**Imagen renderizada:** Instituto de Turismo del Meta.

**Temática principal:** Comercialización y Promoción del café y del Cacao.

**Eje temático:** Gastronómico.

**Transporte:** Terrestre y Aéreo.

- Terrestre desde y hacia Bogotá por la vía al Llano (unas 3 horas).
- Aeropuerto Vanguardia (VVC) con vuelos regulares desde Bogotá.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

- Transporte local (taxis, mototaxis, buses urbanos).

· **Vías de acceso:** Carreteras pavimentadas en buen estado, señalización rural parcial.

· **Tiempo estimado del recorrido:** 5-7 días (modalidad de turismo lento o por etapas). Por circuito.

**Atractivos Turísticos:** Villavicencio y sus alrededores, ofrecen una amplia variedad de atractivos turísticos que complementan la experiencia rural y productiva, integrando naturaleza, cultura llanera, gastronomía típica, turismo de aventura. Esta riqueza turística y cultural posiciona a Villavicencio no solo como una ciudad de paso, sino como un destino integral dentro de la Ruta agroturística del Café y el Cacao, es ideal para turistas interesados en el origen, la sostenibilidad y el sabor de estos productos de tradición campesina.

**Servicios Turísticos:** Villavicencio ofrece una variedad de servicios turísticos que apoyan su rol como puerta de entrada a los Llanos Orientales de Colombia. La ciudad combina tradiciones llaneras, naturaleza, cultura y modernidad, lo que le permite ofrecer un portafolio de servicios bastante completo. Como punto estratégico en la Ruta Agroturística del Café y el Cacao, Villavicencio aporta una infraestructura turística desarrollada, que incluye alojamiento, gastronomía, transporte y agencias especializadas que facilitan la promoción y comercialización de productos agrícolas y turísticos. Además, su posición geográfica y conectividad permiten que sea un centro logístico para la distribución de café y cacao de la región, al mismo tiempo que ofrece a los visitantes experiencias culturales y naturales únicas, fortaleciendo la imagen y el valor agregado de la Ruta Agroturística del Café y el Cacao.

#### **Alojamiento:**

- Hoteles de todas las categorías, desde económicos hasta 4 estrellas.
- Fincas turísticas y ecohoteles en zonas rurales, ideales para turismo de naturaleza.
- Hostales y cabañas para mochileros o grupos familiares.

#### **Gastronomía típica llanera**

- Platos tradicionales como: Mamona (carne a la llanera), hayacas, sancocho de gallina criolla, arepas de arroz.
- Restaurantes campestres y urbanos que ofrecen experiencias gastronómicas completas, muchos con música en vivo y espectáculos.

**Actividades:** Cabalgatas, Avistamiento de aves, Senderismo ecológico.

- Zonas como El Carmen y Restrepo (muy cerca de Villavicencio) ofrecen este tipo de turismo.
- **Duración:** La duración de este circuito se adapta según el interés del visitante, puede realizarse entre 7-10 días.
  - **Comercialización:** La Ruta Agroturística del Café y el Cacao en Villavicencio integra a más de 23 establecimientos que participan activamente en la transformación y comercialización de productos derivados de estas dos cadenas agroindustriales. Esta estrategia de desarrollo territorial facilita la promoción de la diversidad varietal, los procesos de valor agregado y la articulación entre eslabones de la cadena productiva.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

La implementación del circuito permite consolidar diversas oportunidades comerciales, tales como:

- **Canales de comercialización directa**, que favorecen la eliminación de intermediarios y el aumento del margen de rentabilidad para el productor.
- **Fortalecimiento de relaciones comerciales**, mediante la conexión con actores del mercado local y regional.
- **Incorporación de nuevos productos y subproductos**, impulsando la innovación y adaptación a tendencias del mercado especializado (café especiales, cacao de origen, productos orgánicos, etc.).

## FINALIDAD DE LA RUTA

La Ruta Agroturística del Café y el Cacao en el Meta surge como un circuito agroturístico integral que articula la riqueza agrícola, cultural y natural del territorio, con el propósito de dinamizar el turismo comunitario y el desarrollo rural sostenible. Su finalidad abarca diversos objetivos estratégicos que impactan positivamente a las comunidades locales y al medio ambiente:

- **Promover el agroturismo sostenible:** La ruta impulsa un modelo de turismo que reconoce y valora las prácticas agrícolas tradicionales del café y el cacao. A través de experiencias vivenciales, se generan ingresos complementarios para las familias campesinas sin comprometer los recursos naturales, fomentando una relación armónica entre producción, turismo y conservación.
- **Fortalecer el turismo comunitario:** La construcción de la **Ruta Agroturística del Café y Cacao** se convierte en una estrategia clave para **potencializar el turismo comunitario**, ya que integra a productores, asociaciones locales y familias campesinas en la generación de experiencias auténticas. Este enfoque permite que las comunidades sean protagonistas, diversifiquen sus ingresos, fortalezcan su identidad cultural y consoliden prácticas sostenibles que promuevan el arraigo y el orgullo por el territorio. Al vincular el café y el cacao con la tradición, la gastronomía y los atractivos naturales, se impulsa un modelo de turismo donde el visitante no solo conoce los cultivos, sino que también comparte con la comunidad, contribuyendo de manera directa al desarrollo local.
- **Fortalecer la economía local:** Se busca dinamizar la economía de los municipios participantes mediante la creación de oportunidades para productores rurales, emprendedores, artesanos, guías locales y prestadores de servicios turísticos. Esta estrategia contribuye a la generación de empleo digno y al fortalecimiento de redes comunitarias.
- **Visibilizar los productos del territorio:** La ruta posiciona al café especial y al cacao fino de aroma como productos insignia del Meta, resaltando su calidad, origen y procesos artesanales. Esto permite abrir nuevos mercados y fortalecer su reconocimiento a nivel nacional e internacional, dando valor agregado a lo local.
- **Fomentar la educación y la cultura turística:** A través de recorridos pedagógicos y experiencias de inmersión, los visitantes aprenden sobre los ciclos productivos del café y el cacao, la agroecología, la historia campesina y los saberes tradicionales. Se promueve así el respeto por la cultura rural y la transferencia de conocimiento, contribuyen al desarrollo de una **cultura turística consciente y sostenible**, donde la comunidad se reconoce como anfitriona y

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

transmisora de conocimiento, y el visitante se convierte en un aprendiz activo que valora y respalda la riqueza agrícola, cultural y natural del Meta.

- **Conservar el patrimonio natural y ambiental:** El circuito integra prácticas de turismo responsable orientadas a la conservación de cascadas, ríos, bosques y fauna silvestre. Se promueven actividades de sensibilización ambiental, reforestación comunitaria y protección de ecosistemas, como parte esencial de la experiencia turística.
- **Crear identidad y sentido de pertenencia:** La ruta busca reforzar el orgullo de los habitantes por su territorio, sus productos, tradiciones y costumbres. A través de la apropiación cultural, se fortalece el tejido social y se promueve una identidad colectiva que une a las comunidades rurales con los visitantes bajo el reconocimiento del valor del campo.

COPIA NO CONTROLADA

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## DISEÑO DE LA RUTA AGROTURÍSTICA CAFÉ Y CACAO DEL META

### 1. RECONOCIMIENTO DEL TERRITORIO

#### CIRCUITO ARIARI

La región suroriental del departamento del Meta, integrada por los municipios de Guamal, Cubarral, El Dorado y El Castillo, se caracteriza por su riqueza natural, cultural y agrícola. Esta zona presenta condiciones geográficas, climáticas y sociales propicias para el desarrollo de una ruta agroturística basada en la producción de café y cacao de alta calidad, con fuerte enfoque comunitario, ambiental y sostenible.

Condiciones Naturales y Productivas:

- **Clima:** Predomina un clima tropical húmedo con temperaturas promedio entre 22 y 26 °C, y precipitaciones significativas durante gran parte del año, lo que favorece el cultivo de café en altura media (1.000 a 1.600 msnm) y cacao en zonas cálidas bajas.
- **Suelos:** Ricos en materia orgánica, con excelente drenaje y adecuados para cultivos permanentes. Las condiciones edafoclimáticas favorecen la producción de granos con atributos diferenciados.
- **Recursos hídricos:** Abundancia de fuentes de agua como quebradas, ríos y nacederos que no solo abastecen los cultivos, sino que también ofrecen paisajes de alto valor turístico.
- **Biodiversidad:** Territorios de transición entre piedemonte y selva tropical, con flora y fauna diversa, ideal para desarrollar actividades de ecoturismo complementarias como avistamiento de aves, senderismo y baños en cascadas.

Características Socioproductivas:

- **Cubarral:** Municipio con tradición agrícola y cafetera. Las veredas como El Carmen, Bajo Cubarral y Buenos Aires cuentan con pequeños productores que han empezado procesos de transformación del café. También hay experiencias comunitarias en turismo rural y producción limpia.
- **Guamal:** De gran vocación cacaotera, con organizaciones campesinas consolidadas y procesos de asistencia técnica activa. Se destacan experiencias como fincas escuela, producción orgánica, y articulación con la cadena de valor del turismo.
- **El Dorado:** Territorio con diversidad productiva, en donde el cacao viene ganando protagonismo. Existen rutas de acceso a fincas tradicionales y potencial para implementar circuitos turísticos integrados con gastronomía y cultura local.
- **El Castillo:** Su ubicación en la vertiente de la cordillera le brinda condiciones óptimas para café especial. Existen iniciativas comunitarias que pueden articularse con procesos turísticos y de agroindustria rural. Además, es un municipio con gran historia de resiliencia, lo que fortalece el valor simbólico de la ruta.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

Potencial para la Ruta Agroturística del Café y Cacao:

- **Articulación regional:** Estos cuatro municipios conforman un corredor territorial coherente y continuo, lo que permite el diseño de una ruta integradora con experiencias diversas (desde la siembra hasta la taza/barra).
- **Turismo comunitario y vivencial:** Los productores están interesados en abrir sus fincas a visitantes, enseñar procesos de cultivo, recolección, fermentado y tostión, y ofrecer experiencias rurales auténticas sin apartarse de su actividad agrícola principal.
- **Oferta complementaria:** Atractivos naturales como ríos (Guape, Ariari), cascadas (La Cristalina, El Silencio), gastronomía local, festividades campesinas y tejidos comunitarios pueden enriquecer la ruta. En otros ríos, ferias y fiestas de cada municipio.
- **Infraestructura y conectividad:** Aunque en algunos tramos rurales la infraestructura vial requiere mejora, existen rutas principales de acceso y cobertura móvil básica en zonas productivas.

## CIRCUITO VILLAVICENCIO

Villavicencio, capital del departamento del Meta, representa un territorio estratégico y con alto potencial para fortalecer la Ruta Agroturística del Café y el Cacao en Colombia. Su inclusión responde a razones productivas, geográficas, culturales y de conectividad, que hacen de este destino una plataforma ideal para el desarrollo de experiencias turísticas rurales sostenibles, innovadoras y diferenciadas.

### Condiciones Naturales y Productivas:

**Clima:** El clima de Villavicencio, es de tipo tropical húmedo, caracterizado por temperaturas cálidas constantes que oscilan entre los 25°C y 28°C a lo largo del año, con una sensación térmica elevada debido a la alta humedad relativa. La ciudad presenta una marcada temporada de lluvias entre abril y noviembre, concentrando precipitaciones que superan los 3.000 mm anuales, lo que contribuye a la fertilidad del suelo y al verdor permanente del paisaje. Estas condiciones climáticas favorecen el desarrollo de diversas actividades agropecuarias, especialmente el cultivo de cacao, frutales tropicales y pastos para ganadería, haciendo del clima un factor clave en la vocación productiva del territorio.

**Suelos:** Los suelos de Villavicencio son variados por su ubicación entre la cordillera y los Llanos. En el piedemonte son fértiles y bien drenados, aptos para cultivos permanentes como café y cacao, mientras que en las zonas planas predominan suelos aluviales, ideales para cultivos extensivos como arroz y maíz. Con manejo adecuado, estos suelos favorecen una agricultura y ganadería sostenibles y productivas.

**Recursos Hídricos:** Villavicencio cuenta con una importante red de ríos y quebradas que abastecen el consumo humano y las actividades productivas, garantizando un caudal constante gracias a su origen en la cordillera oriental. Estos recursos hídricos son clave para la agricultura, ganadería, piscicultura y actividades recreativas, convirtiéndose en un recurso estratégico para la sostenibilidad ambiental y el bienestar local.

**Biodiversidad:** Villavicencio alberga una gran biodiversidad gracias a su ubicación estratégica entre la cordillera Oriental y los Llanos. En su territorio se encuentran numerosas especies de flora y fauna, algunas endémicas, y ecosistemas como bosques húmedos y sabanas. Esta riqueza natural favorece la

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

conservación ambiental, el ecoturismo y la educación ecológica, con espacios como el Bioparque Los Ocarros y zonas rurales de alto valor ecológico.

#### Características Socioproductivas

Villavicencio se destaca como un centro gastronómico y de promoción clave para la Ruta Agroturística del Café y el Cacao en el Meta, gracias a su población diversa y una rica tradición culinaria que mezcla sabores llaneros y cafeteros. La ciudad cuenta con una red creciente de productores de café especial y cacao fino, junto con emprendedores turísticos y gastronómicos, que integran cadenas productivas y comerciales. Esto permite ofrecer experiencias turísticas auténticas, promover productos con denominación de origen y fortalecer la identidad agroalimentaria y turística regional.

Potencial para la Ruta Agroturística del Café y Cacao:

**Producción emergente y de calidad:** Crecimiento de pequeños y medianos productores dedicados al café especial y cacao fino de aroma con prácticas sostenibles.

**Ubicación estratégica:** Punto de conexión entre Bogotá, los Llanos Orientales y otras zonas cafeteras con acceso por carretera y aeropuerto propio.

**Potencial para diversificación turística:** Complemento con ecoturismo, turismo cultural y actividades recreativas en entornos naturales.

**Apoyo institucional:** Presencia de asociaciones, cooperativas y programas gubernamentales que fomentan la producción sostenible y el turismo rural.

**Comercialización y promoción:** Villavicencio funciona como centro logístico para la distribución y venta directa de productos, impulsando la economía local.

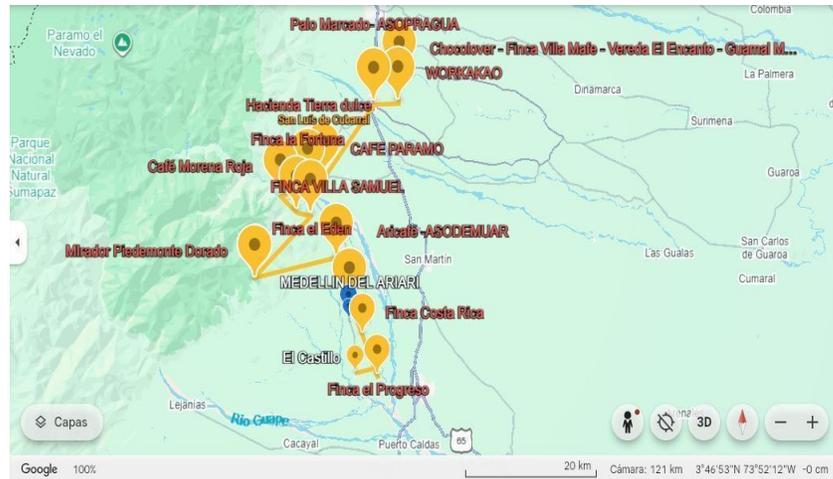
Para mayor detalle del análisis territorial realizado, se puede consultar el Anexo – Reconocimiento del territorio de la Ruta Agroturística del Café y Cacao del departamento del Meta, donde se incluyen los insumos técnicos, visitas, diagnósticos y caracterizaciones que fundamentan el diseño de los circuitos de la ruta.

Con base en el reconocimiento territorial realizado y el análisis de las condiciones naturales, productivas y socioculturales del territorio, se elaboró un diseño cartográfico de los circuitos que permite visualizar los principales actores involucrados en la Ruta Agroturística del Café y Cacao.

Para el diseño de estos circuitos, se utilizó un enfoque técnico basado en la georreferenciación de los actores previamente caracterizados. A partir de las coordenadas geográficas recolectadas durante el reconocimiento del territorio, fue posible ubicar con precisión cada uno de los puntos de interés: fincas productoras, cooperativas, asociaciones, puntos de comercialización y consumo entre otros dentro del territorio. Los diseños cartográficos se realizaron mediante la plataforma Google Earth, una herramienta que permitió representar visualmente los circuitos con sus respectivos actores turísticos. Esta metodología facilitó no solo la visualización del producto turístico, sino también su planificación operativa y su proyección como ruta integrada, accesible y coherente en términos territoriales

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

✓ **Diseño del Mapa del Circuito Ariari:**



*Imagen Google Earth: Elaboración propia.*

Nota: Los mapas presentados corresponden a una versión preliminar del diseño cartográfico de los circuitos de la Ruta Agroturística del Café y Cacao. Estos están sujetos a ajustes y actualizaciones conforme avance el proceso de validación territorial, integración de nuevos actores y definición final de los componentes de la ruta.

✓ **Diseño del Mapa del Circuito La Sierra.**

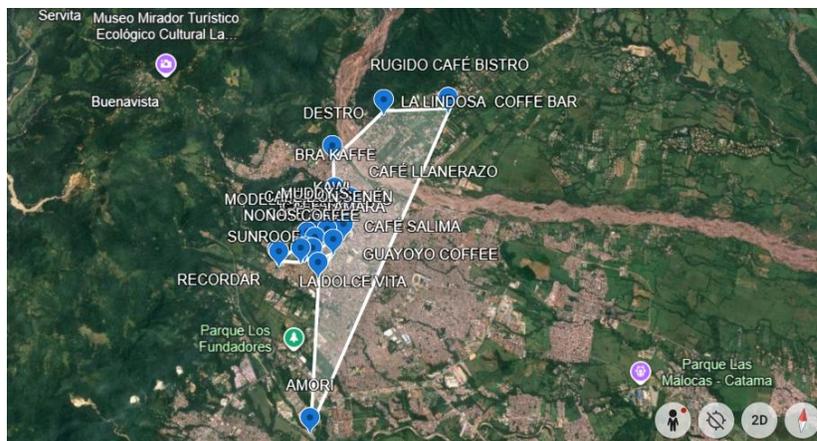
El diseño cartográfico del Circuito La Sierra se encuentra actualmente en fase de construcción, debido a que aún se están recopilando y consolidando insumos técnicos requeridos para su representación precisa. Esta etapa incluye el levantamiento de información georreferenciada, validación de datos productivos y caracterización detallada de los actores locales.

La complejidad territorial del circuito y la necesidad de garantizar una cartografía funcional, actualizada y alineada con los objetivos de la Ruta Agroturística del Café y Cacao han motivado una ampliación en los tiempos de desarrollo.

Una vez completado este proceso, el mapa será integrado al conjunto de representaciones oficiales de la ruta, como herramienta de apoyo para la planificación, promoción y articulación territorial del circuito.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

✓ **Diseño del Mapa del Circuito Villavicencio**



*Imagen Google Earth: Elaboración propia.*

Nota: Los mapas presentados corresponden a una versión preliminar del diseño cartográfico de los circuitos de la Ruta Agroturística del Café y Cacao. Estos están sujetos a ajustes y actualizaciones conforme avance el proceso de validación territorial, integración de nuevos actores y definición final de los componentes de la ruta.

## 2. DIAGNÓSTICO.

La Ruta Agroturística del Café y Cacao del departamento del Meta, tiene un gran potencial para establecerse como una oferta turística única y sostenible, debido a sus condiciones agroclimáticas óptimas, la reconocida calidad de sus cultivos y el creciente interés de cooperativas, asociaciones, fincas agroturísticas, agremiaciones, artesanos y puntos de comercialización, que proporcionan vivencias auténticas relacionadas con la producción y el procesamiento de estos productos. En la actualidad, hay proyectos que permiten a los visitantes aprender sobre las técnicas de siembra, cosecha, procesamiento y degustación, así como disfrutar de la cultura llanera, de paisajes naturales y de puntos de venta; sin embargo, siguen existiendo desafíos en cuanto a la infraestructura de acceso, la formalización de los servicios turísticos, la capacitación de los proveedores y la articulación entre actores. A pesar de esto, el diagnóstico muestra que, mediante estrategias de refuerzo institucional, promoción y formación, el Meta podría convertirse en un referente nacional en turismo agroturístico, integrando el café, el cacao, la identidad cultural y los recursos naturales como elementos clave para una experiencia completa y competitiva.

Como resultado de las visitas técnicas y el proceso de reconocimiento territorial, se lograron identificar necesidades claves que afronta el territorio, y la construcción de una base de datos con información específica de cada uno de los actores pertinentes.

La creación de una base de datos con cada uno de los actores vinculados a la Ruta Agroturística del Café y Cacao del departamento del Meta, representa un componente fundamental para la planificación, gestión y sostenibilidad del producto turístico.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## BASE DE DATOS

Esta herramienta permite consolidar información clave sobre productores, asociaciones, operadores turísticos, artesanos, alojamientos, restaurantes y demás participantes, facilitando su articulación dentro de la cadena de valor. Además, proporciona una visión clara y actualizada de la cadena de valor, lo que fortalece la toma de decisiones estratégicas, promueve la integración de nuevos actores y permite un seguimiento más eficiente del impacto social, económico y territorial de la ruta.

Toda esta información fue documentada a través de las herramientas implementadas durante el desarrollo del diagnóstico, las cuales permitieron recoger, sistematizar y analizar los datos relevantes de cada componente del territorio. (Anexo - Base de datos – Actores Ruta Agroturística de café y cacao del Meta y ANEXO – Inventario Turístico Ruta Agroturística de café y cacao del Meta)

El diagnóstico fue consolidado en documentos anexos como: Diagnóstico de ruta por circuito y las Caracterizaciones de los actores de la cadena de valor de la ruta turística, relacionados en el número de este documento 6. Formatos.

En el desarrollo del proyecto, se implementó un proceso participativo con la comunidad a través de jornadas de diálogo y charlas, en las cuales los productores compartieron información clave sobre sus cultivos de café y cacao. Estos espacios permitieron identificar no solo los desafíos que enfrentan, sino también los logros obtenidos y el alcance que han tenido algunos de sus productos, incluso fuera del país.

El proceso de diagnóstico de la Ruta Agroturística del Café y Cacao del Meta se aplicaron herramientas estratégicas que permitan comprender tanto la realidad interna de los actores involucrados como el entorno en el que se desarrolla la actividad turística.

En este sentido, la matriz DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas) constituye un instrumento clave para identificar las capacidades y limitaciones de los productores, asociaciones, prestadores de servicios turísticos y municipios vinculados. A través de esta herramienta se reconocen aspectos como la calidad del café y el cacao, la asociatividad existente, las debilidades en infraestructura o formación, y las oportunidades de articulación con el mercado turístico regional, nacional e internacional.

Por su parte, el análisis PESTEL (Político, Económico, Social, Tecnológico, Ambiental y Legal) complementa el diagnóstico al evaluar los factores externos que influyen en el desarrollo de la ruta. Este análisis permite identificar elementos como las políticas públicas de turismo y agricultura, las dinámicas del mercado del café y cacao, las tendencias en turismo de experiencias, la adopción de tecnologías en promoción digital, la importancia de la sostenibilidad ambiental y el marco normativo que regula la actividad turística y agroproductiva.

La combinación de ambas herramientas ofrece una visión integral del contexto, facilitando la toma de decisiones estratégicas y la planificación sostenible de la ruta, asegurando que el diseño de las acciones responda tanto a las capacidades internas del territorio como a las condiciones del entorno.



**ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO**

Código: DPP-EST-04-V2

Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico

Fecha de Vigencia:  
03/07/2025

**MATRIZ DOFA**

Factores	CAFÉ	CACAO
<b>Fortalezas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presencia de pequeños productores con conocimiento tradicional.</li> <li>• Experiencias inmersivas atractivas para el turismo (recorridos, catas, recolección).</li> <li>• Identidad cultural ligada al café en varias zonas del Meta.</li> <li>• Potencial para desarrollar cafés especiales y orgánicos.</li> <li>• Asociatividad de productores.</li> <li>• Aumento en el consumo por su calidad en café de especialidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alta calidad del cacao fino y de aroma en la región.</li> <li>• Clima y suelos adecuados para el cultivo de cacao.</li> <li>• Posibilidad de ofrecer experiencias turísticas únicas (talleres de chocolate, visitas a cacaotales).</li> <li>• Mejor cacao del mundo- <b>Cacao of Excellence</b>, y otros reconocimientos.</li> <li>• Diversidad de asociaciones y marcas locales.</li> <li>• Innovación en la transformación del cacao.</li> <li>• Demanda creciente del producto por su calidad.</li> </ul>
<b>Oportunidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alianzas con operadores turísticos para incluir la ruta agroturística en su portafolio.</li> <li>• Aumento del interés por el café de origen y las experiencias turísticas alrededor del café.</li> <li>• Apoyo de entidades públicas y privadas para fortalecer la asociatividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de normas técnicas colombianas: (NTC 6725, NTC 6733 y otras).</li> <li>• Experiencias inmersivas: recorridos por fincas productoras, participación en procesos de cultivo, cosecha y transformación del cacao y el café.</li> <li>• Promoción internacional: posicionamiento del Meta como referente de turismo agroturístico y gastronómico, aprovechando el prestigio del cacao en mercados especializados.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inversión del Instituto de turismo del Meta en obras de infraestructura turística en los municipios pertenecientes a la ruta agroturística.</li> <li>• Apoyo institucional (Alcaldías, Gobernación del Meta y otros actores).</li> <li>• Vitrinas de promoción institucionalizadas (Exporinoquia, Chocoffee, Expomalocas, tomate un café por Villavicencio).</li> <li>• Atractivos naturales complementarios.</li> <li>• Generación de empleo.</li> <li>• Acceso a recursos de cooperación y programas de financiamiento.</li> <li>• Innovación en transformación y valor agregado.</li> <li>• Desarrollo del agroturismo y turismo de experiencias.</li> <li>• Visibilidad a través de ferias y eventos gastronómicos y turísticos.</li> </ul>	

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento de consumo de los productos de la ruta.</li> <li>• Promoción y posicionamiento de la Ruta Agroturismo del Café y Cacao.</li> </ul>	
<b>Debilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escasa promoción turística del café del Meta frente a otras regiones como el Eje Cafetero.</li> <li>• Dificultades logísticas: transporte, vías de acceso, conectividad.</li> <li>• Falta de capacitación en: (turismo, formalización, transformación y atención al cliente).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debilidades logísticas y de infraestructura para recibir turistas.</li> <li>• Bajo nivel de articulación entre productores y operadores turísticos.</li> <li>• Falta de promoción turística del cacao en medios tradicionales y redes sociales.</li> </ul>
<b>Amenazas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volatilidad de precios en el mercado del café.</li> <li>• Posible desinterés de las nuevas generaciones por continuar con la caficultura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfermedades del cultivo (moniliasis, escoba de bruja).</li> <li>• Variabilidad climática que afecta producción y calidad.</li> <li>• Pérdida de interés por parte de productores si no hay rentabilidad.</li> <li>• Posible impacto ambiental si no se maneja con enfoque sostenible.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinterés de las nuevas generaciones por continuar con los procesos de agricultura tradicional del café y cacao.</li> <li>• Cambios climáticos que afectan la producción y calidad del grano.</li> <li>• Plagas y enfermedades para los productos.</li> </ul>	

## PESTEL

El PESTEL, se convierte en una herramienta fundamental para el análisis de los factores externos de este producto turístico, de igual manera permite detectar las amenazas y oportunidades, que pueden generarse en los ámbitos político, económico, social, tecnológico, ecológico-ambiental y jurídico.

Como resultado de la aplicación de esta herramienta, se concluye y determinan los ámbitos del PESTEL, generando de igual manera los aspectos prioritarios a intervenir en cada área (Políticos, económico, social, tecnológico, ecológicos y legales. Las oportunidades identificadas y priorizadas a través de esta herramienta son las siguientes:

- **Político:** Promover espacios de participación en programas de fortalecimiento del sector turístico, con enfoque en sostenibilidad y generar alianzas público-privadas para el desarrollo de productos turísticos innovadores.
- **Económico:** Impulsar estrategias de promoción y desarrollo de productos turísticos para captar más turistas y aumentar los ingresos de los productores.
- **Social:** Establecer alianzas con las instituciones educativas para incluir el turismo como opción de formación técnica o profesional desde la formación a temprana edad.
- **Tecnológico:** Articular esfuerzos con entidades públicas y privadas para mejorar la conectividad

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

en los municipios.

- **Ecológicos:** Generar espacios y campañas de sensibilización frente al cuidado de los recursos naturales para generar un turismo sostenible.
- **Legal:** Implementar programas de apoyo y capacitación para facilitar la formalización de actores clave, promoviendo así la inclusión y el fortalecimiento del sector.

El análisis PESTEL de la Ruta Agroturística del Café y Cacao del departamento del Meta ha sido desarrollado de manera más detallada en un documento complementario, donde se abordan en profundidad los factores políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ambientales y legales que inciden en el desarrollo de la ruta. Este contenido se encuentra disponible en el (Anexo – PESTEL Ruta Agroturística de Café y Cacao del Meta).

### 3. NECESIDADES DE LA RUTA

En el marco del reconocimiento del territorio y a partir de los diálogos sostenidos con cada participante durante las reuniones y caracterizaciones para la creación de bases de datos, se evidenció que uno de los principales intereses de la comunidad se centra en procesos de formación. Estos no solo abarcan la adquisición de conocimientos sobre la transformación de materia prima en productos, empaques, creación de marca y manipulación de alimentos, sino también aspectos relacionados con la formalización de sus emprendimientos y territorios, especialmente en lo que respecta a la Cámara de Comercio y el Registro Nacional de Turismo (RNT). Este proceso de legalización es considerado clave para que puedan ser tenidos en cuenta en proyectos, ferias e intervenciones que contribuyan al crecimiento de sus iniciativas.

Asimismo, en el territorio existen fincas y espacios dedicados al desarrollo de estas actividades, los cuales actualmente no cuentan con accesibilidad a internet por su ubicación geográfica y falta de cobertura de las empresas de comunicación. Esto representa una dificultad para las personas externas al territorio, ya que, a pesar de recibir indicaciones, muchas veces no logran llegar con facilidad. En este sentido, se hace necesario el apoyo a través de herramientas tecnológicas o señalización adecuada que permita facilitar el acceso tanto a turistas como a investigadores.

Cabe destacar que muchos de estos productores de café y cacao se encuentran ubicados en zonas apartadas que, además de su atractivo turístico, albergan una fauna y flora particular, poco común en otras regiones. Esto representa un importante potencial para la investigación científica y el ecoturismo. Sin embargo, la comunidad manifiesta no contar con el conocimiento suficiente sobre diversas especies presentes en su entorno. Por ello, consideran fundamental fortalecer sus capacidades en esta área y desarrollar una cartilla o guía de fauna y flora local, la cual no solo serviría como herramienta de protección ambiental, sino también como un recurso educativo y turístico, especialmente valioso para los avistadores de aves.

Este enfoque adquiere especial relevancia si se tiene en cuenta que el departamento del Meta ha sido reconocido en múltiples ocasiones por su gran diversidad avifaunística, destacándose en concursos y registros nacionales e internacionales relacionados con la observación de aves.

De igual manera, se identificó que muchos de los actores del territorio se encuentran actualmente en una etapa inicial, centrada en la cosecha y venta de su materia prima, lo cual representa un punto de partida importante para su integración al mercado. Sin embargo, el interés de la mayoría de ellos va más allá de la comercialización del grano; su objetivo es crecer dentro del sector desarrollando productos propios e

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

innovadores. Estos desarrollos no solo fortalecen la cadena de valor local, sino que también se convierten en un complemento estratégico de la oferta de agroturismo. Al integrar procesos de transformación, degustación y experiencias vivenciales alrededor del café y el cacao, los productores contribuirán al enriquecimiento de la Ruta Agroturística del Café y el Cacao, ofreciendo al visitante una experiencia más completa que combina identidad cultural, innovación y sostenibilidad.

Cada actor de la cadena de valor de la ruta tiene una visión distinta, lo que se traduce en una amplia variedad de ideas y propuestas para ampliar el catálogo de productos, diferenciándose de lo que otros ya están ofreciendo. No obstante, aunque cuentan con ideas y proyecciones claras, muchos de ellos carecen del conocimiento técnico necesario para poner en marcha dichos proyectos. En este contexto, es evidente la necesidad de procesos de formación que les permitan convertir sus iniciativas en realidades concretas.

Además, se identificó que gran parte de estos productores requieren recursos para la creación de sus propias marcas. Existe un interés marcado por comprender cómo diseñar y establecer una identidad de marca que sea realmente representativa de su emprendimiento, incluyendo el desarrollo de empaques y elementos visuales que respondan a su visión y no a decisiones impuestas por terceros.

En varios casos, se evidenció que algunas marcas ya presentes en el mercado dependen de actores externos para la provisión de empaques, sellos y elementos de marca, los cuales fueron definidos por dichos terceros sin la participación del productor. Esta situación ha limitado el sentido de pertenencia y la autonomía sobre sus productos, razón por la cual los productores expresan la necesidad de contar con el conocimiento y el acompañamiento adecuados para que sus marcas y productos sean verdaderamente propios, desde su concepción hasta su lanzamiento al mercado.

En el territorio se ha identificado una importante falencia en la articulación entre los distintos actores locales. A pesar de que algunos podrían representar un valioso apoyo para las actividades y necesidades de otros, con frecuencia se observa que los emprendimientos buscan respaldo fuera del departamento. Esta desconexión no solo incrementa los costos y esfuerzos en sus procesos productivos, sino que también retrasa la transformación y comercialización de sus productos.

Frente a esta situación, surge una necesidad adicional: la falta de conocimiento y orientación para la formulación de proyectos. Esta carencia representa un obstáculo significativo que limita el acceso a oportunidades de crecimiento para ellos. Dicha limitación no solo afecta el acceso a recursos económicos, sino también a elementos fundamentales como maquinaria, insumos, empaques y el desarrollo de identidad visual, incluyendo logos personalizados.

Cabe destacar que la formación en formulación de proyectos no solo resulta esencial para quienes están iniciando sus actividades empresariales, sino también para aquellos que ya cuentan con una trayectoria y buscan consolidarse y expandirse. Esta herramienta educativa, por tanto, se convierte en un componente clave para el fortalecimiento integral del ecosistema productivo local de la cadena de valor de la ruta turística.

Una de las falencias más repetitivas es la falta de conocimiento o incumplimiento de la normatividad de protocolos de bioseguridad donde se constató que muchos de ellos no implementan protocolos adecuados relacionados con el manejo de desechos, la limpieza de herramientas y espacios de trabajo, ni tampoco el uso correcto de equipos de protección personal.

La falta de conocimiento sobre estas normativas no solo representa un riesgo para la salud de los propios y los turistas, sino que también compromete la calidad del producto o servicio ofrecido y la sostenibilidad

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

del negocio y de la competitividad de la ruta turística.

La calidad turística, entendida como la aplicación de normas y estándares propios del sector, representa un desafío crucial para la competitividad de la Ruta Agroturística del Café y el Cacao. Actualmente, la ausencia de implementación de dichos lineamientos limita el fortalecimiento de la experiencia del visitante y la consolidación de la ruta como un producto turístico sostenible y de alto nivel.

La incorporación de sistemas de gestión de calidad turística es fundamental para garantizar servicios seguros, confiables y diferenciados, que respondan a las expectativas de los visitantes y fortalezcan la reputación del destino. Además, permite mejorar los procesos internos de los actores de la cadena de valor, facilitar su articulación con mercados nacionales e internacionales y aumentar la capacidad de atracción de turistas.

Por lo tanto, la implementación progresiva de normas de calidad debe ser considerada un eje estratégico en el desarrollo de la ruta, asegurando no solo la estandarización de procesos y servicios, sino también la sostenibilidad, competitividad y permanencia de la oferta agroturística del café y el cacao en el tiempo.

#### **4. PLAN DE ACCIÓN**

Esta es una hoja de ruta estratégica para el fortalecimiento y consolidación de la Ruta Agroturística del Café y Cacao, reconociendo en estos dos cultivos no solo su valor productivo y económico, sino también su potencial cultural, turístico y comunitario.

Este documento parte del diagnóstico realizado, en el cual se identificaron las fortalezas, oportunidades y debilidades y amenazas que inciden en la cadena de valor del café y el cacao en el departamento. A partir de este análisis, se plantean acciones concretas orientadas a potenciar las capacidades locales, superar los retos existentes y aprovechar las oportunidades de desarrollo económico y turístico que brinda la región.

El Plan de Acción busca articular a los actores de la cadena productiva, institucional y comunitaria, con el propósito de consolidar una propuesta de turismo sostenible, responsable y vivencial que impulse la identidad territorial del Meta. De esta manera, se promueve la creación de valor compartido, la generación de empleo, la conservación de los saberes tradicionales y el posicionamiento de la región como un destino diferencial en torno al café y el cacao.

Este plan se desarrolla en las siguientes líneas de acción:

##### **1. Gobernanza y gestión para una ruta turística sostenible**

Fortalecer los mecanismos de coordinación entre instituciones, productores, comunidades y sector privado, con el fin de consolidar una gestión participativa, transparente y sostenible de la ruta. Esta línea busca garantizar la articulación de actores, la definición de roles claros y la implementación de estrategias que aseguren la sostenibilidad en el tiempo.

##### **2. Fortalecimiento empresarial y asociativo**

Impulsar la competitividad de los productores y prestadores de servicios turísticos mediante la capacitación, la asociatividad, la innovación y la sostenibilidad del destino. Esta línea incluye procesos de formación en formulación de proyectos, gestión empresarial, calidad de servicios y encadenamiento productivo, para consolidar una cadena de valor sólida alrededor del café, el cacao

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

y el turismo.

### 3. Infraestructura competitiva

Promover el mejoramiento y la adecuación de la infraestructura necesaria para garantizar experiencias turísticas seguras, cómodas y atractivas. Esta línea contempla la dotación, señalización, vías de acceso, tecnología y espacios de interacción que permitan ofrecer productos turísticos de calidad y posicionar la ruta en el mercado.

### 4. Promoción y posicionamiento en el mercado

Consolidar la Ruta Agroturística del Café y Cacao del Meta como un producto turístico diferenciado requiere estrategias sólidas de promoción y posicionamiento que permitan dar a conocer la riqueza cultural, productiva y natural del territorio. Esta línea de acción busca diseñar e implementar campañas de comunicación y mercadeo innovadoras, fortalecer la marca territorial, impulsar la comercialización de experiencias y generar alianzas con operadores, agencias y plataformas digitales.

El objetivo es lograr que la ruta no solo sea reconocida en el ámbito regional y nacional, sino que también se proyecte como un destino competitivo en mercados internacionales, destacando el café y el cacao como símbolos únicos del Meta y como una experiencia auténtica que conecta al visitante con la naturaleza, la cultura campesina y el turismo sostenible.

Este plan de acción se desarrolla en actividades por cada línea como lo establece la matriz de programación y seguimiento institucional SIG-MT-06.

### 5. INTEGRACIÓN DE ACTORES

Durante la creación de este producto turístico impulsado por el Instituto de Turismo del Meta, se ha contado con el valioso respaldo de diversas instituciones y la comunidad de cada municipio. Ha sido clave la articulación entre el sector público y privado, lo que ha permitido una gestión coordinada y efectiva en distintos municipios del departamento del Meta. En varios casos, se ha contado con el apoyo directo de alcaldías locales, así como de entidades como secretaria de Gobierno y Desarrollo Social, Secretaría de Medio Ambiente, secretaria de Agricultura, Secretaría de Competitividad, facilitando el acercamiento a las comunidades y asociaciones rurales que hacen parte activa de este innovador producto turístico.

Este esfuerzo conjunto ha permitido socializar la iniciativa con los actores locales, generar confianza y fortalecer los lazos comunitarios necesarios para su implementación y sostenibilidad. Gracias a esta articulación, se ha comenzado a estructurar un modelo sólido de fortalecimiento para productos turísticos con alta demanda, como los relacionados con el café y el cacao.

Con el objetivo de garantizar el crecimiento y el posicionamiento de estos productos, tanto a nivel nacional como internacional, se han establecido alianzas clave con instituciones estratégicas. Entre ellas, se destaca el contacto con el SENA, con quien se proyectan procesos de capacitación técnica y formación especializada en temas como buenas prácticas agrícolas, atención al turista, y desarrollo de emprendimientos.

Asimismo, se han establecido vínculos con entidades locales para hacer articulación para la implementación del plan de acción en temas de sostenibilidad ambiental y aprovechamiento responsable del territorio. También se ha trabajado con asociaciones agrícolas locales como Cooperativa Workakao,

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

Asprocagua (Asociación de Productores de Cacao de Guamal), Asociación de Mujeres Cacaoteras de Cubarral (Asomucac), Asociación de Mujeres Cafeteras del Ariari (Asodemuar), con el fin de:

- Dar a conocer los productos transformados derivados del café y cacao.
- Visibilizar los conocimientos tradicionales asociados a la producción agrícola.
- Facilitar el acceso a recursos de apoyo económico, técnico y formativo.
- Impulsar el desarrollo integral de los agricultores como actores del turismo comunitario.

Estas alianzas son fundamentales para cumplir los objetivos de este producto turístico, que no solo busca el fortalecimiento del sector agrícola, sino también su integración efectiva con el turismo rural y comunitario, generando mayores oportunidades de desarrollo sostenible para las comunidades del Meta.

Con estos actores de cooperación de internacional articulamos gestión para el desarrollo de la implementación de la Ruta: Socodevi, AHK: Cámara de Comercio Colombo Alemana, Alliance Bioversity-CIAT, GIZ INCAS GLOBAL.

De igual forma, se ha generado articulación con cooperantes de entes nacionales: secretaria de Agricultura del Departamento del Meta, secretaria de Competitividad y Desarrollo Económico, y Cormacarena.

### **MAPA DE ACTORES.**

Como parte del proceso metodológico para el diseño del producto turístico de la Ruta Agroturística del Café y el Cacao en el departamento del Meta, se realizó una identificación y análisis detallado de los actores locales involucrados en la cadena de valor del turismo comunitario. Para ello, se utilizaron diversas herramientas de caracterización que permitieron comprender el grado de participación, influencia e integración de cada actor en el desarrollo del proyecto.

Las herramientas aplicadas incluyeron:

- Caracterización de Operadores de Agroturismo.
- Caracterización Empresarial de Restaurantes.
- Caracterización Empresarial de Operadores - Alojamientos.
- Caracterización de Agremiaciones.
- Caracterización de Artesanos.
- Registro de Población Beneficiaria.

Este enfoque permitió mapear a los productores, asociaciones, guías, emprendedores y demás participantes, evidenciando las redes de colaboración existentes y las dinámicas territoriales de apoyo mutuo. Así mismo, se identificaron criterios clave para la integración futura de nuevos actores, asegurando la sostenibilidad y cohesión del modelo de turismo comunitario.

La información recolectada a través del proceso de caracterización y mapeo de actores permitió construir

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

una base de datos sólida, así como una estructura organizativa basada en los niveles de influencia de cada actor y el diseño de mapas de cada circuito. Estos insumos se consolidan como herramientas estratégicas para la gestión, seguimiento y proyección del producto turístico.

### **ESTRUCTURA DE ROLES, CAPACIDADES Y NIVELES DE PARTICIPACION:**

La construcción de la Ruta Agroturística del Café y el Cacao en el departamento del Meta ha implicado no solo la identificación de los actores involucrados, sino también el análisis de sus roles, capacidades y niveles de participación dentro del proceso de desarrollo turístico.

A partir de estas caracterizaciones, se estableció una estructura organizativa que permite clasificar a los actores según su nivel de influencia e incidencia en la cadena de valor del turismo comunitario y rural. Esta clasificación facilita una comprensión más clara del funcionamiento interno de la ruta, visibilizando las relaciones jerárquicas, las dinámicas de colaboración y los espacios de liderazgo existentes entre los distintos actores.

La estructura propuesta se presenta de forma piramidal, permitiendo distinguir diferentes niveles, desde aquellos actores estratégicos con alta capacidad de decisión y articulación, hasta quienes desempeñan funciones operativas o de apoyo dentro de la experiencia turística. Esta segmentación no pretende excluir, sino fortalecer el trabajo colectivo, reconociendo las particularidades de cada rol dentro del ecosistema turístico.

A continuación, se describe cada uno de los niveles de influencia en la ruta agroturística:

- *Actores internos (locales o comunitarios).*

#### **Alta influencia directa – Alta implicación:**

- Pobladores locales: Habitantes de la comunidad.
- Empresas comunitarias de turismo: Cooperativa Workakao, Asprocagua (Asociación de Productores de Cacao de Guamal), Asociación de Mujeres Cacaoteras de Cubarral (Asomucac), Asociación de Mujeres Cafeteras del Ariari (Asodemuar).
- Jóvenes y mujeres organizadas: Asociación de Mujeres Cacaoteras de Cubarral (Asomucac), Asociación de Mujeres Cafeteras del Ariari (Asodemuar).

- *Actores intermedios (de apoyo y articulación).*

#### **Influencia media – Soporte técnico o institucional:**

- Municipalidad o gobierno local: Alcaldías locales.
- Academia y centros de investigación: Laboratorio de Calidad de Café (Cooperativa de Caficultores del Meta).

- *Actores externos (macro o contexto nacional/internacional).*

#### **Influencia alta – Baja implicación directa:**

- Turistas: su comportamiento y motivaciones influyen en el modelo turístico local.
- Medios de comunicación y redes sociales: Marketing Digital y la App Turismo Meta.

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## Seguimiento y evaluación de la Estrategia

El cumplimiento de la estrategia para la Ruta Agroturística del Café y Cacao será evaluado de manera periódica mediante el análisis del nivel de avance de las actividades contempladas en el plan de acción. Para ello, se establecerán indicadores de gestión y resultados en cada línea estratégica, permitiendo medir el grado de ejecución, identificar logros alcanzados y reconocer posibles ajustes necesarios.

Este proceso de evaluación garantizará la transparencia, eficacia y sostenibilidad de la ruta, asegurando que las acciones implementadas respondan a los objetivos planteados y contribuyan al fortalecimiento integral del café, el cacao y el turismo en el departamento del Meta.

## 6. FORMATOS

Para el desarrollo del producto turístico Ruta Agroturística Café y Cacao, se utilizaron diversos formatos como herramientas clave para la caracterización, identificación y registro de los actores involucrados. Estos instrumentos sirvieron como soporte técnico y documental de la información recopilada durante la ejecución de la estrategia turística en el territorio.

<b>CODIGO</b>	<b>NOMBRE DEL FORMATO</b>	<b>RESPONSABLE</b>
SIG-F-01	Acta de Reunión	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
PST-F-03	Caracterización de Operadores de Agroturismo	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
PST- F- 12	Caracterización Empresarial de Restaurantes	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
PST-F-11	Caracterización Empresarial de Operadores- Alojamiento.	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
PST- F-16	Caracterización de Agremiaciones	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
PST- F – 07	Caracterización de Artesanos.	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
SIG-F-38	Encuesta de Satisfacción	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
SIG-F-02	Registro de Asistencia	Profesionales universitarios- Profesionales CPS
PST-F-01	Registro de Población beneficiaria	Profesionales universitarios- Profesionales CPS

## 7. CONTROL DE CAMBIOS

<b>VERSIÓN No.</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESCRIPCIÓN MODIFICACIONES</b>
01	05/06/2025	Primera Versión documento
02	03/07/2025	Se ajusta metodología y añaden circuitos y plan de acción de la ruta agroturística del café y el cacao

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

## BIBLIOGRAFÍA

- ¿Que es la sostenibilidad? (20 de Marzo de 2024). Obtenido de <https://www.esginnova.com/sostenibilidad/que-es-la-sostenibilidad/>
- AECAFE. (s.f.). *Del origen a la taza*. Obtenido de <https://www.asociacioncafe.com/del-origen-a-la-taza/>
- AGROSAVIA. (s.f.). *AGROSAVIA TCS - 01*. Obtenido de <https://www.agrosavia.co/productos-y-servicios/oferta-tecnol%C3%B3gica/l%C3%ADnea-agr%C3%ADcola/cacao/material-reproductivo/337-agrosavia-tcs-01>
- Cacao: qué es, tipos y beneficios*. (s.f.). Obtenido de <https://www.bonviveur.es/gastroteca/cacao-cafe>, C. d. (25 de Mayo de 2024). *Variedades de Café: Árabe, Robusta, Liberica y Excelsa*. Obtenido de <https://www.cafecafeteras.com/guia-variedades-de-cafe/>
- Café: definición, formas y conceptos esenciales explicados*. (s.f.). Obtenido de <https://nuevaescuelamexicana.org/cafe/>
- COLOMBIA, G. D. (31 de Diciembre de 2020). *Ley 2068 de 2020*. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=172558>
- ECOYUMA. (2025). *Plántula de cacao ICS-1*. Obtenido de <https://tienda.ecoyuma.com.co/cacao-injertado-introducido/56-plantula-de-cacao-ics-1.html>
- HILLS, G. (13 de Diciembre de 2024). Obtenido de *Proceso del café: De la planta a la taza*: [https://greenhillscoffee.co/blogs/el-mundo-del-cafe/proceso-del-cafe-de-la-planta-a-la-taza-perfecta?srsId=AfmBOoo6zreyG2vCUN\\_2yGW5YNZbQM7yk4Qd0YX5\\_1RY1Mx7nCVPCErD](https://greenhillscoffee.co/blogs/el-mundo-del-cafe/proceso-del-cafe-de-la-planta-a-la-taza-perfecta?srsId=AfmBOoo6zreyG2vCUN_2yGW5YNZbQM7yk4Qd0YX5_1RY1Mx7nCVPCErD)
- Jaimez, R. E. (05 de Enero de 2022). *Theobroma cacao L. cultivar CCN 51: a comprehensive review on origin, genetics, sensory properties, production dynamics, and physiological aspects*. Obtenido de [https://peerj.com/articles/12676/?utm\\_source=chatgpt.com](https://peerj.com/articles/12676/?utm_source=chatgpt.com)
- META, G. D. (s.f.). *Granada*. Obtenido de <https://app.turismometa.gov.co/cities/763/granada>
- META, G. D. (s.f.). *Lejanías*. Obtenido de <https://app.turismometa.gov.co/cities/766/lejanias>
- META, G. D. (s.f.). *Mesetas*. Obtenido de <https://app.turismometa.gov.co/cities/768/mesetas>
- META, G. D. (s.f.). *San Juan de Arama*. Obtenido de <https://app.turismometa.gov.co/cities/776/san-juan-de-arama>
- Ministerio de Comercio, I. y. (30 de Abril de 2024). *PUBLICACIÓN DE RESULTADOS CONVOCATORIA REGIONAL N° 1 CONVOCATORIA NACIONAL DE TURISMO COMUNITARIO: UNA APUESTA PARA EL EMPODERAMIENTO DE LOS TERRITORIOS*. Obtenido de <https://www.colombiaproductiva.com/PTP/media/documentos/convocatorias/30-04-2024-Comunicado-Turismo-Comunitario-Nacional.pdf>
- NACIONAL, G. (05 de Noviembre de 2021). *Colombia registró la mayor producción de cacao de la historia, en el último año cacaotero*. Obtenido de <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/Colombia-registr%C3%B3-la-mayor-producci%C3%B3n-de-cacao-de-la-historia,-en-el-%C3%BAltimo-a%C3%B1o-cacaotero.aspx#:~:text=Bogot%C3%A1%2C%20de%20noviembre%20de,historia%20productiva%20del%20grano%20en>
- Posada, S. G. (24 de Febrero de 2025). *¿Cuántas variedades de café existen? Guía de variedades*. Obtenido de <https://quecafe.info/guia-origen-diferencias-variedades-de-cafe/>
- Salvador Rojas González, A. P. (Noviembre de 2019). *Agricultura climáticamente inteligente con énfasis en agroforestería*. Obtenido de [https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/35639/Ver\\_Documento\\_35639.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/35639/Ver_Documento_35639.pdf?sequence=4&isAllowed=y)
- Sastoque, C. M. (25 de Enero de 2024). *Café: Un viaje por la historia del café y su impacto en la cultura cafetera*. Obtenido de <https://www.colombia.com/gastronomia/noticias/colombia-es-el-pais-cafetero-que-ofrece-experiencias-para-conocer-su-historia-448912>

	<b>ESTRATEGIA DE TURISMO COMUNITARIO</b>	Código: DPP-EST-04-V2
	Proceso de Desarrollo, Promoción y Posicionamiento Turístico	Fecha de Vigencia: 03/07/2025

- SENA. (s.f.). *Diseño de Rutas Turísticas*. Obtenido de <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25277w/Diseno%20de%20rutas%20turisticas.pdf>
- SENA. (s.f.). *Diseño de Rutas Turísticas*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2024/06/Diseno-de-Rutas-Turisticas.pdf>
- siglo, C. e. (2025). *¿Qué es el café Liberica? Descubre sus Características, Beneficios y Tipos*. Obtenido de <https://www.cafeelsiglo.es/que-es-el-cafe-liberica-descubre-sus-caracteristicas-beneficios-y-tipos/?cerrar-compartir=1>
- Staff, E. T. (27 de Diciembre de 2020). *Circuitos Turísticos: Qué son y cómo diseñarlos*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/circuitos-turisticos-que-son-y-como-disenarlos/>
- TIEMPO, E. (07 de Julio de 2025). *El primer sorbo de café se probó primero en fincas de los Llanos*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com/mas-contenido/el-primer-sorbo-de-cafe-se-probo-primero-en-fincas-de-los-llanos-3471782>
- Turismo, D. d. (17 de Febrero de 2022). *TURISMO COMUNITARIO*. Obtenido de <https://www.mincit.gov.co/getattachment/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/programas-de-turismo-comunitario/ppt-programa-turismo-comunitario/12-07-2022-estrategia-nacional-turismo-comunitario-2018-2022.pdf.aspx>
- VERDE, E. (2025). *Agroturismo: qué es, características y actividades*. Obtenido de <https://www.ecologiaverde.com/agroturismo-que-es-caracteristicas-y-actividades-4793.html>
- VILLAVICENCIO, I. D. (25 de Junio de 2024). *Parque las malocas*. Obtenido de <https://www.turismovillavicencio.gov.co/monumentosparques/parque-las-malocas>
- WORKKAKAO. (s.f.). *Grano Seco*. Obtenido de <https://www.workakao.com.co/granoseco/>
- YUMA, E. (2025). *Plántula de cacao CCN-51*. Obtenido de <https://tienda.ecoyuma.com.co/cacao-injertado-introducido/63-plantula-de-cacao-ccn-51.html>
- YUMA, E. (2025). *Plántula de cacao FEAR-5*. Obtenido de <https://tienda.ecoyuma.com.co/cacao-injertado-regional/45-plantula-de-cacao-fear-05.html>
- YUMA, E. (2025). *Plántula de cacao FSV-41*. Obtenido de <https://tienda.ecoyuma.com.co/cacao-injertado-regional/38-plantula-de-cacao-fsv-41.html>
- YUMA, E. (2025). *Plántula de cacao FTA-2*. Obtenido de <https://tienda.ecoyuma.com.co/cacao-injertado-regional/39-plantula-de-cacao-fta-2.html>
- YUMA, E. (2025). *Plántula de cacao LUKER-40*. Obtenido de <https://tienda.ecoyuma.com.co/cacao-injertado-regional/49-plantula-de-cacao-luker-40.html>