



Comercio,  
Industria y Turismo



Proyecto: Clúster de Cacao y de Turismo

# Guía metodológica para la sofisticación de productos y/o servicios del sector turismo.

Proyecto Redescubriendo la riqueza natural a través de la dinamización de los Clústeres de Cacao y de Turismo en los departamentos de Bolívar y Santander.

EJECUTADO POR:

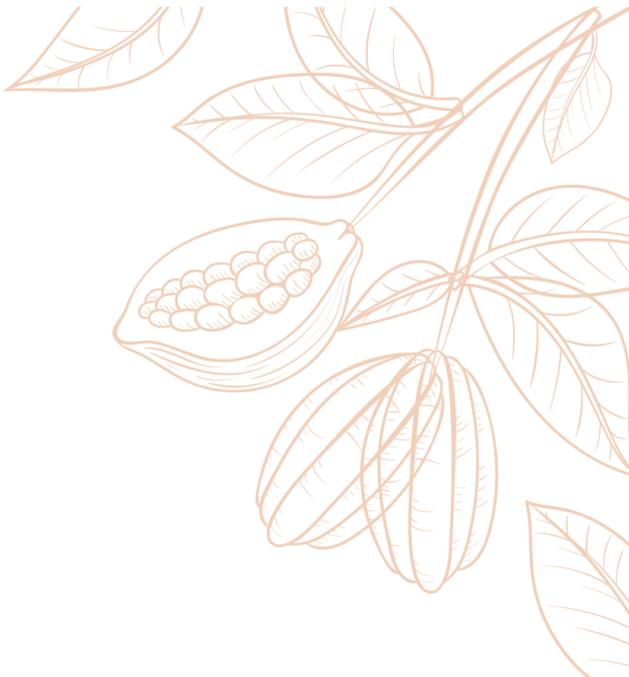


EN ALIANZA CON:



ESTRATEGIA:





Proyecto: Clúster de Cacao y de Turismo

**Este proyecto se ejecuta gracias a los recursos de la estrategia Territorios Clúster, liderada por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a través de Colombia Productiva y con la operación de la Cámara de Comercio de Barrancabermeja.**



## Índice

Contexto

Metodología cinco citas FARII

1. Formando: Investigación y Análisis
  - 1.1. Historia y Cultura del Cacao
  - 1.2. Recursos Turísticos, tipos de turismo y conceptos
2. Aplicando: Diseño de la Ruta Turística
  - 2.1. Selección de Puntos Clave
  - 2.2. Planificación del Itinerario
3. Reconociendo: Logística y Operación
  - 3.1. Transporte y Alojamiento
  - 3.2. Alimentación
  - 3.3. Seguridad y Sostenibilidad
4. Innovando: Marketing y Promoción
  - 4.1. Estrategias de Marketing
  - 4.2. Publicidad y Relaciones Públicas
5. Implementando: Experiencia del Cliente
  - 5.1. Creación de Experiencias Memorables
  - 5.2. Evaluación y Mejora Continua
6. Nuevas rutas de experiencia en turismo y en cacao.
  - 6.1. Empresas beneficiarias del proyecto ubicadas en los departamentos de Bolívar y Santander.
7. Consideraciones finales
8. Bibliografía

## Contexto

La actividad turística, de acuerdo a su planificación y desarrollo, puede ayudar a los pueblos a salir de la pobreza y a construir mejores vidas. La actividad turística tiene potencial para promover el crecimiento económico y la inversión a nivel local, lo cual a su vez se traduce en oportunidades de empleo, distribución de rentas y en impulso de otras actividades como la agricultura, pesca y artesanía en las localidades receptoras. De esta forma dicha actividad incide en la generación del PIB, balanza de pagos y demás indicadores macroeconómicos de muchos países. A nivel internacional, según la Organización Mundial del Turismo –OMT- (2008), el turismo representa el 35% de las exportaciones mundiales y más del 70% en los países menos adelantados.

El turismo se define como un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual, por un periodo inferior a un año, por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico, el cual se refiere al dinero pagado por la adquisición de bienes y servicios de consumo, y de objetos valiosos, para uso propio o para regalar, durante los viajes turísticos y para los mismos (Organización Mundial del Turismo (OMT), 2019, pág. 127).

Colombia se ha posicionado como un destino atractivo en la región para invertir en cacao, derivados y chocolate. Sus condiciones ideales para producir cacaos especiales, el potencial que tiene para jugar un papel importante en la región, la relevancia que tiene el cultivo para el país y múltiples incentivos a la inversión lo han convertido en un punto focal en Latinoamérica para hacer y expandir negocios; la llegada de grandes jugadores al país, así lo demuestra. El cacao colombiano es reconocido en el mundo por sus características de sabor y aroma, siendo parte del selecto grupo de cacaos especiales. Además, el sector es motor de generación de empleo, desarrollo sostenible, ambiental y económico en el país. (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo).

En el contexto del proyecto Redescubriendo la riqueza natural a través de la dinamización de los Clústeres de Cacao y de Turismo en los departamentos de Bolívar y Santander, está definido por desafíos globales y oportunidades locales; con acuerdos estratégicos, reconocimiento local, municipal, nacional e internacional y proyectos de empoderamiento comunitario; el sector del cacao y de turismo en los departamentos de Bolívar y Santander está bien posicionado para seguir articulándose, creciendo y consolidándose como un referente mundial en calidad y sostenibilidad.

La metodología se desarrolla en el marco del producto del cacao, comprendiendo sus condiciones de producción y el rico universo de experiencias, arte e historia que lo rodea. Este enfoque integral permite no solo optimizar la promoción y comercialización del cacao como producto turístico, sino también resaltar su importancia cultural y económica. Al entender y valorizar todo el ecosistema que envuelve al cacao, se pueden crear experiencias turísticas auténticas y significativas que atraigan a visitantes interesados en la historia, el arte y la producción del cacao, fortaleciendo así el turismo en las regiones productoras.

## Metodología

### Esquema gráfico de la ruta metodológica las cinco citas FARII





# 1. Formando: Investigación y Análisis

El primer paso esencial en la creación de una ruta turística del cacao es llevar a cabo una investigación y análisis exhaustivos. Esto implica estudiar a fondo la historia del cacao en la región, desde su origen hasta su evolución a lo largo de los siglos.

Se deben recopilar datos sobre las prácticas tradicionales de cultivo y procesamiento, así como sobre el impacto económico y cultural del cacao en las comunidades locales. Además, es crucial analizar el perfil de los turistas potenciales, entendiendo sus intereses y expectativas para diseñar una experiencia que les resulte atractiva y enriquecedora.



La investigación también debe abarcar la identificación de los principales actores del sector del cacao, incluyendo agricultores, productores, artesanos y expertos en historia y cultura, para colaborar en la creación de una ruta auténtica y educativa. Un análisis detallado de estos elementos proporcionará una base sólida para el desarrollo de una ruta turística que destaque la riqueza y diversidad del cacao, ofreciendo una experiencia memorable y significativa a los visitantes.

Para asegurar una experiencia turística de alta calidad, es fundamental aplicar estrategias de gestión de calidad en el servicio. Esto implica entender las necesidades y expectativas de los clientes, establecer estándares de calidad, capacitar al personal, mantener la infraestructura y los equipos, gestionar la retroalimentación, promover una cultura de servicio, colaborar con proveedores y obtener certificaciones de calidad.

## 1.1. Historia y Cultura del Cacao

El primer paso en la creación de una ruta turística del cacao es entender su historia y su impacto cultural en la región. Es esencial investigar cómo el cacao ha sido cultivado y utilizado por las civilizaciones antiguas, como los mayas y los aztecas, quienes consideraban el cacao no solo como un alimento, sino también como una moneda y un símbolo religioso. Esta rica historia proporciona un contexto fascinante que puede atraer a los turistas interesados en la arqueología y la antropología.



Además de su historia, es crucial comprender el impacto cultural del cacao en la región contemporánea. Esto incluye explorar cómo el cacao ha influido en las costumbres locales, las celebraciones y la vida cotidiana de las comunidades. Por ejemplo, en muchas áreas, el cacao sigue siendo un elemento central en festividades y rituales, y su cultivo y procesamiento son actividades que se han transmitido de generación en generación. Conocer estas tradiciones vivas ayuda a los turistas a apreciar la profundidad cultural y el legado del cacao.

### Gestión de Recursos Humanos en el Turismo del Cacao

La gestión de recursos humanos en el sector turístico es crucial para el éxito y la competitividad de las empresas involucradas en la ruta del cacao. Dado que el turismo es un sector altamente orientado al servicio, es vital asegurar la calidad de la experiencia del cliente y la satisfacción de los empleados.

## 1.2. Recursos Turísticos

- **Selección y Reclutamiento:** Identificar candidatos con fuertes habilidades interpersonales, capacidad para trabajar en equipo y una actitud orientada al cliente es esencial para ofrecer una experiencia turística de calidad.
- **Capacitación y Desarrollo:** Una formación adecuada en habilidades de servicio al cliente, conocimiento del destino, y otros aspectos relevantes, es clave para que los empleados puedan cumplir con las expectativas de los clientes.
- **Motivación y Retención:** Implementar estrategias efectivas de motivación y reconocimiento, incluyendo incentivos financieros y oportunidades de crecimiento profesional, ayuda a mantener altos niveles de compromiso y a retener talento clave.
- **Gestión del Rendimiento:** Establecer objetivos claros y proporcionar retroalimentación sobre el desempeño ayuda a mantener a los empleados enfocados y comprometidos. Cultura Organizacional: Fomentar una cultura que valore la excelencia y la colaboración crea un entorno positivo y estimulante para los empleados.
- **Gestión del Talento:** Identificar líderes potenciales dentro de la organización y proporcionar programas de mentoría y oportunidades de desarrollo es crucial para garantizar una sólida estructura de liderazgo.
- **Adaptación a Cambios:** Las empresas deben ser ágiles y capaces de adaptarse rápidamente a nuevas tendencias, tecnologías y demandas del mercado.

Incorporando estos conceptos de gestión de calidad y recursos humanos en el desarrollo de la ruta turística del cacao, se puede asegurar que los turistas reciban experiencias satisfactorias y consistentes, y que el personal esté motivado y preparado para ofrecer un servicio excepcional.

Aquí hay listado esquemático y simple de los puntos a considerar en el diseño de tu ruta, puntos clave a considerar:

**- Orígenes del cacao:** Investiga los orígenes del cacao en la región de Santander y/o Bolívar, el cacao tiene una rica historia que se remonta a civilizaciones antiguas como los mayas y los aztecas, quienes lo consideraban un alimento sagrado.

**- El Cacao en Colombia:** Analiza la importancia del cacao en Colombia, desde sus orígenes hasta su rol actual en la economía y la cultura. Investiga cómo se ha convertido en un símbolo de resiliencia y paz en el país, destacando programas de desarrollo rural y postconflicto.

**- Evolución del Cultivo:** Analiza cómo ha evolucionado el cultivo del cacao en Santander a lo largo de los años. Esto incluye cambios en las técnicas de cultivo, variedades de cacao cultivadas y la influencia de factores económicos y ambientales. Incorpora el marco social, destacando cómo el cultivo del cacao ha impactado las comunidades locales, promoviendo el desarrollo económico y social.

**- Tradiciones y Cultura:** Explora las tradiciones y la cultura asociadas al cacao en Santander. Esto puede incluir festivales, rituales y prácticas culinarias. Documenta historias locales y leyendas que enriquezcan la experiencia turística.

Una vez que tengas un entendimiento sólido de la historia y la cultura del cacao, el siguiente paso es identificar los recursos turísticos que pueden ser incluidos en la ruta. Esto incluye localizar las plantaciones de cacao más representativas y auténticas de la región, donde los visitantes puedan observar de primera mano el proceso de cultivo, desde la siembra hasta la cosecha. Es importante seleccionar plantaciones que no solo ofrezcan una experiencia educativa, sino que también demuestren prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Además de las plantaciones, se deben identificar fábricas de chocolate y talleres artesanales donde los turistas puedan ver cómo las semillas de cacao se transforman en productos finales, como tabletas de chocolate, bombones y otros derivados. Estas visitas pueden incluir demostraciones en vivo de técnicas tradicionales y modernas de elaboración de chocolate, así como degustaciones que permitan a los visitantes experimentar la diversidad de sabores y texturas del cacao. Incluir actividades prácticas, como talleres de elaboración de chocolate, puede enriquecer aún más la experiencia.



**- Fincas de Cacao:** Identifica fincas de cacao en Santander y/o Bolívar que estén abiertas a recibir turistas. Estas fincas pueden ofrecer tours donde los visitantes pueden aprender sobre el cultivo y la cosecha del cacao.

**- Fábricas de Chocolate:** Busca fábricas de chocolate locales en Santander y sus alrededores que permitan visitas. Estas fábricas pueden mostrar el proceso de transformación del cacao en chocolate, desde la llegada del grano seco hasta la elaboración de productos finales.

**- Museos y Tiendas Especializadas:** Incluye museos que tengan exposiciones sobre el cacao y su historia en la región de Santander. Las tiendas especializadas en productos de cacao también son paradas importantes, donde los turistas pueden comprar productos locales y vivir experiencias sensoriales del cacao, como catas y talleres de elaboración de chocolate.

### Actividad 1 - Formando:

Basándote en los conocimientos adquiridos en esta sección de la metodología, FARIÍ responde:

- 1 ¿Qué características del cacao lo hacían sagrado para los mayas y aztecas, y cómo se refleja esta herencia cultural en las regiones de Santander y Bolívar hoy en día?
- 2 ¿Cuál es la relevancia histórica del cacao en la economía colombiana y cómo ha evolucionado su rol a lo largo de los años?
- 3 ¿Cómo ha contribuido el cacao al desarrollo rural y al proceso de paz en Colombia, especialmente en comunidades que han vivido el conflicto armado?
- 4 ¿Qué innovaciones recientes en el cultivo del cacao han mejorado su producción en Santander y cómo han influido en la vida de los agricultores locales?
- 5 ¿Qué factores ambientales y económicos han afectado la producción de cacao en Santander y cómo están adaptándose los agricultores a estos desafíos?
- 6 ¿Qué festivales y tradiciones en Santander están centrados en el cacao, y cómo fortalecen la identidad cultural de la región?



## 2. Aplicando: Diseño de la Ruta Turística



El diseño de la ruta turística es un proceso crucial que convierte la investigación previa en una experiencia cohesionada y atractiva para los visitantes. Este paso comienza con la elaboración de un itinerario detallado que incluya los puntos de interés identificados durante la investigación, como plantaciones de cacao, fábricas de chocolate y centros culturales. El itinerario debe ser cuidadosamente planeado para garantizar una experiencia fluida y enriquecedora, con tiempos adecuados para cada actividad y oportunidades para que los visitantes interactúen con el entorno local.

La cadena de valor turística es una forma de organización del sector que integra a los proveedores y servicios que forman parte de la experiencia del visitante. Para ello, es fundamental tener en cuenta varios aspectos:

**Planificación:** Información disponible sobre el destino, servicios básicos, y facilidades turísticas antes de la visita.

**Arribo:** Accesibilidad al destino por diferentes rutas y tipos de transporte, considerando servicios del sector privado y público.

**Permanencia:** Consumo de productos y servicios como hospedaje y restaurantes, donde se vivirá la experiencia del destino. Estos elementos son cruciales para asegurar que la experiencia sea grata.

**Retorno:** Medios de transporte y comunicación de la experiencia, que puede incluir la expresión de sus vivencias en redes sociales.

Además, es fundamental considerar la logística de la ruta, incluyendo el transporte entre los diferentes puntos de interés y la accesibilidad para los turistas. Se deben identificar y coordinar los proveedores de servicios, como guías turísticos capacitados, operadores de transporte y alojamientos, para asegurar que todos los aspectos del viaje estén bien gestionados. La inclusión de elementos interactivos y educativos, como talleres prácticos y degustaciones, puede agregar valor a la experiencia y ofrecer a los visitantes una inmersión completa en la cultura del cacao.

Otro aspecto importante es el diseño de material promocional y educativo que acompañe a la ruta. Esto incluye la creación de mapas, folletos y guías que proporcionan información detallada sobre cada parada y sobre el cacao en general. También es útil establecer canales de comunicación efectivos, como un sitio web y perfiles en redes sociales, para promocionar la ruta y facilitar la reserva de tours.

En la cadena de valor del sector turístico, los proveedores y productores de bienes y servicios son los eslabones fundamentales. Sin alguno de ellos, se dificulta o impide la satisfacción del turista que visita un destino o atractivo turístico. Los servicios directos son aquellos consumidos solo por los turistas, mientras que los indirectos son consumidos tanto por turistas como por residentes locales. En conjunto, los integrantes de una cadena generan mayor valor que los eslabones por separado.

En resumen, el diseño de la ruta turística debe integrar cuidadosamente la información investigada, la logística del viaje y los elementos interactivos para crear una experiencia memorable que celebre la riqueza del cacao y atraiga a una amplia variedad de visitantes.

## 2.1. Selección de Puntos Clave

Selecciona cuidadosamente los puntos clave que formarán parte de la ruta turística para garantizar una experiencia completa y enriquecedora para los visitantes. Este proceso comienza con la identificación de lugares que representen de manera auténtica y diversa el cultivo y la transformación del cacao.

Considera incluir plantaciones de cacao que no solo ofrezcan una visión detallada del proceso de cultivo, sino que también implementen prácticas sostenibles y responsables con el medio ambiente.

La selección debe incluir plantaciones que cuenten con guías experimentados que puedan explicar de manera clara y fascinante las etapas del cultivo, desde la siembra hasta la cosecha.



- **Fincas de Cacao:** Asegúrate de incluir fincas que ofrezcan experiencias educativas y prácticas, como la oportunidad de participar en la cosecha o en la fermentación de los granos.

- **Fábricas de Chocolate:** Las fábricas deben ofrecer tours detallados que expliquen cada paso del proceso de producción del chocolate. Idealmente, los visitantes deberían poder degustar diferentes productos.

- **Tiendas Especializadas y Museos:** Estos lugares deben proporcionar información rica y variada sobre el cacao y permitir a los turistas comprar productos de alta calidad y vivir experiencias sensoriales del cacao.

## 2.2. Planificación del Itinerario

La planificación del itinerario es crucial para garantizar una experiencia agradable y educativa para los turistas. Este proceso implica diseñar un recorrido bien estructurado que equilibre el tiempo dedicado a cada actividad y punto de interés, asegurando que los visitantes puedan disfrutar plenamente de cada experiencia sin sentirse apresurados.

Comienza por definir el flujo del recorrido, estableciendo un orden lógico para las paradas que facilite la transición entre los diferentes puntos clave, como plantaciones de cacao, fábricas de chocolate y centros culturales:

**Duración de la Ruta:** Decide la duración de la ruta en función de la cantidad de puntos a visitar. Puede ser una ruta de medio día, un día completo o incluso varios días.

**Organización de las Visitas:** Organiza las visitas de manera que sean eficientes y atractivas. Considera las distancias entre los puntos y el tiempo necesario para cada actividad.

**Actividades Educativas y Recreativas:** Incluye actividades interactivas y educativas en cada parada. Por ejemplo, los turistas pueden participar en talleres de elaboración de chocolate, catas de diferentes variedades de cacao, y sesiones de cocina donde aprendan a hacer productos con cacao.



### Actividad 2 - Aplicando:

Basándote en los conocimientos adquiridos en esta sección de la metodología, FARIi responde:

- 1 ¿Qué factores consideras más importantes al seleccionar los puntos de interés para una ruta turística del cacao, y cómo estos puntos pueden proporcionar una experiencia auténtica y educativa a los visitantes?
- 2 ¿Cómo puede un itinerario bien planificado mejorar la experiencia turística, y qué elementos específicos incluirías para asegurar que la ruta sea tanto informativa como entretenida?
- 3 ¿Cuáles son los desafíos logísticos más comunes en la organización de una ruta turística del cacao, y cómo los abordarías para garantizar que la experiencia sea accesible y fluida para todos los participantes?
- 4 ¿Qué papel juegan los proveedores de servicios, como guías turísticos y operadores de transporte, en el éxito de una ruta turística, y cómo seleccionarías a los mejores colaboradores para esta experiencia?
- 5 ¿Cómo pueden los talleres prácticos y las degustaciones enriquecer la experiencia de la ruta del cacao, y qué actividades interactivas considerarías incluir para maximizar el aprendizaje y la participación de los visitantes?
- 6 ¿Qué elementos deberían incluirse en el material promocional y educativo para captar el interés de los turistas y proporcionarles la información necesaria para disfrutar plenamente de la ruta del cacao?



## 3. Reconociendo: Logística y Operación



La logística y operación de una ruta turística del cacao son fundamentales para asegurar que el recorrido se desarrolle sin contratiempos y brinde una experiencia óptima a los visitantes. Este aspecto incluye una planificación detallada de todos los elementos necesarios para que la ruta funcione de manera eficiente y efectiva, desde la coordinación de transportes hasta la gestión de reservas y la atención al cliente.

Para comenzar, es esencial elaborar un itinerario bien estructurado que abarque todos los puntos de interés identificados, tales como plantaciones de cacao, fábricas de chocolate, y centros culturales. La logística debe considerar no solo los tiempos de desplazamiento entre cada destino, sino también la accesibilidad y el tipo de transporte disponible, ya sea público o privado, para asegurar que los visitantes puedan llegar sin dificultad.

Además, es importante integrar la cadena de valor turística, que implica una organización colaborativa entre los proveedores de servicios. Esto abarca desde la disponibilidad de información sobre el destino y los servicios básicos antes de la visita, hasta asegurar que los alojamientos y restaurantes estén listos para ofrecer una experiencia acogedora y memorable durante la permanencia del visitante.

La inclusión de elementos interactivos y educativos, como talleres prácticos y degustaciones, no solo enriquece la experiencia del visitante, sino que también fomenta una conexión más profunda con la cultura local del cacao. Estos elementos deben ser cuidadosamente coordinados y ejecutados para maximizar su impacto y asegurar que cada visitante tenga la oportunidad de participar activamente.

Además, se debe prestar atención al diseño de material promocional y educativo, como mapas, folletos y guías, que ofrezcan información detallada sobre cada parada de la ruta y el significado cultural del cacao. Establecer canales de comunicación efectivos, como un sitio web y perfiles en redes sociales, también es crucial para facilitar la promoción de la ruta y la reserva de tours.

En conjunto, todos estos aspectos logísticos y operativos deben estar bien coordinados para garantizar que cada eslabón de la cadena de valor trabaje en armonía, permitiendo así que la ruta turística del cacao ofrezca una experiencia rica y completa que atraiga a una amplia variedad de visitantes.

### 3.1. Transporte y Alojamiento

En primer lugar, es esencial organizar el transporte entre los diferentes puntos de interés. Esto puede involucrar la coordinación con operadores de autobuses, servicios de transporte privado o alquiler de vehículos, dependiendo del tamaño del grupo y las distancias a recorrer. Asegúrate de que los medios de transporte sean cómodos y confiables, y que estén equipados con la infraestructura necesaria para garantizar la seguridad y el confort de los pasajeros. La planificación de las rutas de transporte también debe contemplar posibles contingencias, como el tráfico o las condiciones climáticas adversas.

- **Transporte:** Planifica el transporte para los turistas. Esto puede incluir buses turísticos, autos de alquiler o incluso bicicletas para rutas más cortas y ecológicas.

- **Alojamiento:** Si la ruta es de varios días, organiza opciones de alojamiento que sean cómodas y estén convenientemente ubicadas cerca de las paradas principales. Considera opciones como hoteles locales, posadas o incluso alojamientos en fincas de cacao.

### 3.2. Alimentación

La alimentación es una parte esencial de la experiencia turística, comienza por seleccionar restaurantes y cafeterías que ofrezcan menús basados en el cacao, destacando platos y bebidas que utilicen este ingrediente de manera innovadora y sabrosa.

Desde postres de chocolate y platos principales con cacao hasta bebidas especiales como chocolate caliente o cócteles de cacao, la inclusión de opciones gastronómicas temáticas puede brindar una experiencia culinaria única y auténtica. Además, considera la colaboración con chefs locales que puedan ofrecer menús exclusivos y creativos, basados en ingredientes frescos y de temporada.

- **Paradas Gastronómicas:** Incluye paradas en restaurantes o cafés que ofrezcan menús a base de cacao. Estos lugares pueden ofrecer desde bebidas tradicionales como el chocolate caliente hasta platos gourmet que utilicen el cacao como ingrediente principal.

- **Degustaciones:** Ofrece degustaciones de chocolate y otros productos derivados del cacao en diferentes puntos de la ruta. Esto permitirá a los turistas experimentar la variedad de sabores y calidades del cacao local.



## c. Seguridad y Sostenibilidad



Asegurar la seguridad y promover la sostenibilidad son aspectos cruciales, la seguridad de los turistas es primordial en cualquier tipo de recorrido. Asegúrate de implementar medidas rigurosas para garantizar que todos los aspectos del viaje, desde el transporte hasta las actividades en los puntos de interés, sean seguros.

Esto incluye la verificación de que los medios de transporte cumplan con los estándares de seguridad, la capacitación adecuada de los guías turísticos y el cumplimiento de las normativas locales de salud y seguridad. Proporcionar información clara sobre procedimientos de seguridad y emergencias a los visitantes también es fundamental. Además, considera la inclusión de seguros de viaje y asistencia en caso de incidentes para ofrecer una mayor tranquilidad a los turistas.

Promover la sostenibilidad es igualmente importante para asegurar que la ruta turística tenga un impacto positivo en el medio ambiente y las comunidades locales. Implementa prácticas sostenibles en todas las áreas del recorrido, comenzando por la selección de proveedores que utilicen métodos de cultivo y producción responsables. Fomenta el uso de productos locales y orgánicos en los restaurantes y talleres, y promueve el reciclaje y la reducción de residuos en todas las actividades.

Incorpora prácticas de turismo responsable, educando a los visitantes sobre la importancia de respetar el entorno natural y cultural. Esto puede incluir la sensibilización sobre la conservación del medio ambiente, el respeto por las tradiciones locales y el apoyo a las comunidades que participan en la producción de cacao. Ofrecer información sobre cómo los turistas pueden reducir su impacto ambiental durante su visita contribuye a una experiencia más consciente y respetuosa.

**- Normas de Seguridad:** Asegúrate de que todas las paradas en la ruta turística cumplan con estrictas normas de seguridad para proteger a los visitantes en todas las etapas del recorrido.

Esto incluye garantizar que los lugares de degustación de alimentos cumplan con los estándares de seguridad alimentaria, asegurando que los productos sean preparados y servidos en condiciones higiénicas y seguras. Verifica que los proveedores de alimentos y bebidas mantengan prácticas adecuadas de manipulación, almacenamiento y preparación de productos para prevenir riesgos de contaminación y asegurar la salud de los turistas.

**- Prácticas Sostenibles:** Promueve prácticas sostenibles y ecológicas en todas las actividades de la ruta turística para minimizar el impacto ambiental y fomentar un turismo responsable. Esto incluye la implementación de varias estrategias para apoyar la sostenibilidad en cada etapa del recorrido.

Uno de los aspectos clave es el uso de transporte ecológico. Opta por medios de transporte que reduzcan la huella de carbono, como vehículos eléctricos, híbridos o de bajas emisiones. Además, fomenta el uso compartido de transporte para minimizar el número de vehículos en circulación y considera opciones como bicicletas o transporte público siempre que sea posible.

La reducción de residuos es otro elemento crucial. Implementa prácticas que minimicen la generación de desechos a lo largo de la ruta, como la utilización de materiales reciclables y compostables en lugar de plásticos de un solo uso. Promueve la separación de residuos en las instalaciones y asegura que haya contenedores adecuados para reciclaje y compostaje disponibles en todas las paradas.

### Actividad 3 - Reconociendo:

Basándote en los conocimientos adquiridos en esta sección de la metodología, FARI responde:

- 1 ¿Cuáles son las consideraciones clave al seleccionar el medio de transporte más adecuado para los turistas en una ruta del cacao, y cómo asegurarías que el viaje sea seguro y cómodo?
- 2 ¿Qué estrategias utilizarías para coordinar eficazmente con operadores de transporte para gestionar contingencias como el tráfico o condiciones climáticas adversas durante la ruta?
- 3 ¿Qué ventajas y desafíos presenta el uso de medios de transporte ecológicos, como bicicletas, en rutas turísticas cortas, y cómo integrarías estos métodos en la experiencia del visitante?
- 4 ¿Cómo elegirías las opciones de alojamiento que mejor se adapten a las necesidades de los turistas en una ruta de varios días, y qué aspectos considerarías para asegurar que la estancia sea cómoda y cercana a las principales atracciones?
- 5 ¿De qué manera la selección de restaurantes y cafeterías puede enriquecer la experiencia turística, y cómo incluirías menús temáticos basados en el cacao para ofrecer una experiencia culinaria auténtica?
- 6 ¿Cómo colaborarías con chefs locales para crear menús innovadores que utilicen el cacao de manera creativa, y qué impacto esperas que esto tenga en la percepción de la ruta turística?
- 7 ¿Qué papel juega la alimentación en la experiencia global de la ruta turística, y cómo asegurarías que las opciones gastronómicas reflejen la cultura local y enriquezcan la visita?



## 4. Innovando: Marketing y Promoción

Para atraer turistas a la ruta turística del cacao, es fundamental implementar estrategias de marketing efectivas que capten la atención del público objetivo y resalten las singularidades de la experiencia ofrecida. Comienza por desarrollar una marca atractiva que refleje la esencia del recorrido. Diseña un logo distintivo y un eslogan que resuma la experiencia única del cacao, creando una conexión emocional con los potenciales visitantes. Esta identidad de marca debe comunicar claramente la propuesta de valor y diferenciar la ruta de otras ofertas turísticas.

### 4.1. Estrategias de Marketing

**Importancia en el contexto actual:** Adapta tus estrategias de marketing digital a las necesidades específicas de tu sector. Diseña e implementa una estrategia integral de marketing digital que impulse la oferta de valor conjunta del Clúster de Cacao y Turismo. Define claramente tus objetivos antes de comenzar cualquier campaña de marketing digital.

**Definición de canales de difusión:** Identifica los canales más efectivos para tu estrategia, como redes sociales, email marketing y publicidad en motores de búsqueda. Elegir los canales adecuados es crucial para alcanzar a nuestro público objetivo. Elige los canales donde tu público objetivo está más activo. Datos estadísticos muestran que el uso de Facebook e Instagram en la promoción de productos turísticos y de cacao puede aumentar la visibilidad de vuestras ofertas.

Una presencia en línea robusta es esencial para captar la atención de turistas potenciales. Establece un sitio web bien diseñado y optimizado para los motores de búsqueda, que proporcione información detallada sobre el itinerario, los puntos de interés, las opciones de reserva y los testimonios de clientes satisfechos.

Un sitio web optimizado es esencial para mejorar nuestro SEO y atraer tráfico orgánico. Asegúrate de que el sitio web sea visualmente atractivo y fácil de navegar, con imágenes de alta calidad y contenido multimedia que ilustre la experiencia del cacao. Mantendremos nuestro sitio actualizado y optimizado para motores de búsqueda.

**Estrategias SEO y diseño web:** Utiliza palabras clave relevantes en tus publicaciones y en tu sitio web. Un caso práctico: un blog de una empresa turística vio un aumento del 60% en tráfico orgánico tras optimizar su SEO.

**SEM (Marketing de motores de búsqueda):** Crearemos campañas efectivas en Facebook Ads, desde la segmentación de audiencia hasta la creación de anuncios atractivos. Segmenta tu audiencia adecuadamente para maximizar el retorno de inversión. Un ejemplo: una campaña de Facebook Ads bien dirigida puede generar un ROI del 152%.

El SEM incluye dos tipos de publicidad de motores. SEM, o Search Engine Marketing, es una estrategia de marketing digital que implica el uso de anuncios pagados para aumentar la visibilidad de un sitio web en las páginas de resultados de los motores de búsqueda. Google Ads es la plataforma más popular para SEM. Permite a los anunciantes crear campañas basadas en palabras clave y mostrar anuncios a usuarios que buscan esos términos.



### SEM en redes sociales:

**Facebook Ads:** Facebook Ads permite a los anunciantes crear campañas altamente segmentadas. Los anuncios pueden mostrarse a usuarios según su demografía, intereses y comportamientos.

Mide el éxito de tus campañas mediante métricas clave como CTR, conversiones y ROI. Monitorea continuamente tus métricas clave y ajusta tus estrategias en consecuencia. Un ejemplo práctico: una empresa ajustó su estrategia de Facebook Ads y vio un aumento del 25% en conversiones.

Complementa el sitio web con perfiles activos en redes sociales como Instagram, Facebook y X donde podrás compartir actualizaciones, fotos, videos y promociones especiales para mantener el interés y la emoción entre tus seguidores.



**Presencia Digital:** La publicidad digital dirigida es otra estrategia crucial para llegar a tu público objetivo. Utiliza plataformas como Google Ads y redes sociales para ejecutar campañas de anuncios pagados que alcancen a personas interesadas en el turismo gastronómico y cultural. La segmentación precisa de tus anuncios, basada en intereses específicos, ubicación geográfica y comportamiento en línea, te permitirá maximizar la efectividad y atraer a turistas que buscan experiencias únicas relacionadas con el cacao.

**Material Promocional:** Desarrolla material promocional atractivo, como folletos, videos promocionales y artículos de blog. Asegúrate de que este material destaque los aspectos únicos y atractivos de la ruta. Ofrecer promociones y ofertas especiales es una manera efectiva de atraer turistas y fomentar reservas anticipadas. Considera crear paquetes turísticos con descuentos para grupos, ofertas de temporada o beneficios adicionales, como degustaciones gratuitas o talleres exclusivos. Estas ofertas deben ser promocionadas a través de tus canales de marketing y en asociaciones con agencias de viajes, para maximizar su alcance y atraer a una amplia audiencia.



## 4.2. Publicidad y Relaciones Públicas

La publicidad y las relaciones públicas son esenciales para dar a conocer la ruta turística del cacao y construir una reputación sólida que atraiga a turistas y fomente el interés en la experiencia ofrecida. Implementar estrategias efectivas en estos campos puede aumentar la visibilidad de la ruta, fortalecer su presencia en el mercado y crear una conexión significativa con el público objetivo.

La publicidad juega un papel crucial en captar la atención del público y generar demanda para la ruta. Comienza con la creación de campañas publicitarias que resalten los aspectos únicos y atractivos de la experiencia del cacao. Utiliza diferentes canales, como anuncios en línea, impresos y en medios de comunicación especializados en turismo y gastronomía. La publicidad digital puede incluir anuncios pagados en plataformas como Google Ads y redes sociales, donde puedes segmentar audiencias específicas interesadas en el turismo cultural y gastronómico. No te olvides de incluir también estrategias de publicidad local, como vallas publicitarias y anuncios en medios regionales, para atraer a turistas cercanos que podrían estar interesados en una experiencia local única.



**- Colaboraciones:** Colabora con agencias de turismo, hoteles y restaurantes para promocionar la ruta. Estos socios pueden ayudarte a llegar a un público más amplio.

**- Medios de Comunicación:** Trabaja con medios de comunicación locales y nacionales para obtener cobertura de prensa. Participa en ferias y eventos de turismo para dar a conocer la ruta a un público más amplio.

**Sigue la siguiente lista de 7 pasos para que puedas implementar tu estrategia de marketing de una forma eficiente:**

### Paso 1: Definir Objetivos

Consejo Práctico: Establece objetivos que sean SMART (específicos, medibles, alcanzables, relevantes y con tiempo determinado) para guiar tu estrategia.

Ejemplos de objetivos:

Aumentar el tráfico web en un 30% en los próximos 3 meses.

Generar 100 leads cualificados mensualmente.

Incrementar las ventas online en un 20% en el próximo trimestre.

## Paso 2: Identificar el Target y Cliente Ideal

Define las características demográficas y de interés de tu cliente ideal.

Ejemplo:

Demografía: Mujeres y hombres entre 25 y 45 años.

Intereses: Turismo y experiencias culinarias únicas.

Ubicación: Barrancabermeja, Santander, Colombia.

## Paso 3: Seleccionar los Canales de Difusión

Elige los canales adecuados para llegar a tu audiencia.

Ejemplo de canales:

Redes sociales: Facebook, Instagram, LinkedIn.

## Paso 4: Definir Temáticas de Contenido

Desarrolla temáticas relevantes y crea un calendario editorial para mantener una comunicación constante.

Ejemplos de temáticas:

Historia y beneficios del cacao.

Experiencias de tours de cacao.

Testimonios de clientes satisfechos.

Ofertas y promociones exclusivas.

## Paso 5: Seleccionar Formatos de Contenido

Varía los formatos para mantener a tu audiencia interesada.

Ejemplo de formatos:

Publicaciones en redes sociales: imágenes y videos cortos.

Artículos de blog: contenido detallado sobre tours y beneficios del cacao.

Infografías: datos interesantes y visualmente atractivos.

## Paso 6: Diseñar Publicidad y Promociones

Crea anuncios y promociones atractivas para tu audiencia.

Ejemplo de publicidad:

Anuncios en Facebook e Instagram que ofrezcan un descuento del 20% en tours de cacao para nuevos clientes.

## Paso 7: Medir y Analizar KPIs

Monitorea indicadores clave de rendimiento (KPIs) para evaluar el éxito de tus campañas.

## Ejemplos de KPIs:

CTR (Click Through Rate): mide la efectividad de tus anuncios.

Conversión: porcentaje de usuarios que realizan una acción deseada.

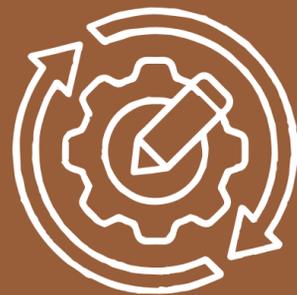
ROI (Return on Investment): retorno de inversión de tus campañas publicitarias.

Estos pasos te ayudarán a crear una estrategia de marketing bien estructurada y orientada a resultados.

## Actividad 4 - innovando:

Basándote en los conocimientos adquiridos en esta sección de la metodología, FARIi responde:

- 1 ¿Por qué es importante desarrollar una marca atractiva para la ruta turística del cacao y qué debe reflejar esta marca?
- 2 ¿Qué elementos son fundamentales para crear una identidad de marca efectiva para la ruta turística del cacao?
- 3 ¿Cuál es el objetivo de tener una presencia en línea robusta para la ruta turística del cacao?
- 4 ¿Qué características debe tener el sitio web de la ruta turística del cacao para ser efectivo?
- 5 ¿Cómo pueden las redes sociales complementar el sitio web de la ruta turística del cacao?
- 6 ¿Qué papel juega la publicidad digital dirigida en las estrategias de marketing de la ruta del cacao?
- 7 ¿Cómo se puede maximizar la efectividad de los anuncios pagados para la ruta turística del cacao?



## 5. Implementando: Experiencia del Cliente

La experiencia del cliente es el corazón de cualquier ruta turística y, en el caso de una ruta del cacao, es crucial para asegurar que los visitantes no solo disfruten del recorrido, sino que también se lleven consigo recuerdos positivos y duraderos. Una experiencia bien diseñada y ejecutada puede convertir una visita en una experiencia memorable y fomentar la recomendación boca a boca y la repetición de visitas.

El diseño del recorrido debe centrarse en la comodidad y satisfacción del visitante. Asegúrate de que el itinerario esté bien organizado, con tiempos adecuados para cada actividad y puntos de interés. El recorrido debe ser fluido y accesible, con opciones de transporte cómodas y adecuadas para todos los grupos. Los puntos de interés deben estar bien señalizados, y el personal debe estar disponible para ofrecer asistencia y responder a preguntas en cualquier momento.



### Implementando: Experiencia del Cliente

La experiencia del cliente es el corazón de cualquier ruta turística y, en el caso de una ruta del cacao, es crucial para asegurar que los visitantes no solo disfruten del recorrido, sino que también se lleven consigo recuerdos positivos y duraderos. Una experiencia bien diseñada y ejecutada puede convertir una visita en una experiencia memorable y fomentar la recomendación boca a boca y la repetición de visitas.

El diseño del recorrido debe centrarse en la comodidad y satisfacción del visitante. Asegúrate de que el itinerario esté bien organizado, con tiempos adecuados para cada actividad y puntos de interés. El recorrido debe ser fluido y accesible, con opciones de transporte cómodas y adecuadas para todos los grupos. Los puntos de interés deben estar bien señalizados, y el personal debe estar disponible para ofrecer asistencia y responder a preguntas en cualquier momento.

### 5.1. Creación de Experiencias Memorables

Es fundamental enfocarse en varios aspectos clave que pueden transformar una visita en algo verdaderamente especial y único.

Personaliza la experiencia para que cada visitante se sienta valorado. Ofrece opciones de personalización que permitan a los turistas adaptar su recorrido según sus intereses y preferencias. Por ejemplo, puedes permitir que elijan entre diferentes tipos de talleres de chocolate, catas temáticas o visitas a fincas de cacao con enfoques específicos. La personalización hace que los visitantes se sientan únicos y les da un sentido de control sobre su experiencia, lo cual puede aumentar su satisfacción.



## Para asegurar que los turistas tengan una experiencia memorable, enfócate en:

**Actividades Interactivas:** Diseña actividades que sean interactivas y educativas. Por ejemplo, talleres de elaboración de chocolate, visitas guiadas por expertos en cacao y sesiones de cata.

**Capacitación del Personal:** Capacita a guías y personal para brindar un excelente servicio al cliente. El personal debe ser conocedor del cacao y capaz de responder preguntas y proporcionar información detallada.

La capacitación del personal está directamente relacionada con un clima organizacional positivo, ya que un equipo bien preparado y motivado puede ofrecer un servicio excepcional. Los empleados que se sienten reconocidos y apoyados en su desarrollo profesional están más comprometidos y son más eficaces en sus roles.

## 5.2. Evaluación y Mejora Continua

La evaluación y mejora continua son esenciales para el éxito a largo plazo de la ruta turística del cacao. Implementar un proceso sistemático de evaluación permite identificar áreas de mejora, ajustar estrategias y asegurar que la experiencia ofrecida siga siendo relevante, atractiva y de alta calidad para los turistas.

Establece métodos efectivos para recopilar retroalimentación de los visitantes. Implementa encuestas de satisfacción al final de cada recorrido, solicita comentarios directos durante el viaje y utiliza herramientas digitales, como formularios en línea o aplicaciones móviles, para facilitar la retroalimentación. Asegúrate de que estas encuestas sean breves, claras y específicas para obtener información útil sobre diferentes aspectos de la experiencia, como la calidad del servicio, el valor percibido y la satisfacción general.

Un clima organizacional positivo puede influir significativamente en la capacidad de la empresa para recoger y actuar sobre la retroalimentación. Un ambiente de trabajo donde la comunicación es abierta y el liderazgo es efectivo fomenta la innovación y la disposición para mejorar continuamente. Además, un equilibrio entre la vida personal y laboral del personal asegura que estén en su mejor disposición para interactuar positivamente con los turistas.

- **Recogida de Feedback:** Recoge feedback de los turistas a través de encuestas y comentarios. Utiliza esta información para identificar áreas de mejora.

- **Análisis y Mejora:** Realiza análisis periódicos para evaluar el desempeño de la ruta. Implementa cambios y mejoras basadas en el feedback recibido y en las tendencias del mercado.

La estrategia de marketing y promoción efectiva es vital para atraer visitantes. Desarrolla una marca atractiva y establece una presencia en línea robusta. Utiliza publicidad digital y relaciones públicas para dar a conocer la ruta y captar la atención de turistas potenciales. La evaluación y mejora continua, basada en la retroalimentación de los visitantes, asegurará que la ruta se mantenga relevante y de alta calidad a lo largo del tiempo.

Siguiendo los pasos de esta guía, podrás diseñar una ruta del cacao en Santander y Bolívar, que ofrezca una experiencia completa y enriquecedora. El éxito de una ruta turística del cacao radica en combinar el aprendizaje, el disfrute y una conexión profunda con la herencia cultural, dejando una impresión duradera en los visitantes y promoviendo el desarrollo sostenible de la región.

Crear una ruta turística no solo promueve el turismo y la economía local, sino que también ayuda a preservar y difundir la rica cultura del cacao. Siguiendo los pasos de esta guía, podrás diseñar una ruta atractiva y educativa que dejará una impresión duradera en los visitantes. El éxito de una ruta turística del cacao radica en ofrecer una experiencia completa y enriquecedora, que combine aprendizaje, disfrute y una conexión profunda con la herencia cultural.



## Actividad 5 - implementando

Basándote en los conocimientos adquiridos en esta sección de la metodología, FARII responde:

- 1 ¿Por qué es crucial que la experiencia del cliente sea el foco principal en una ruta turística del cacao?
- 2 ¿Qué aspectos del diseño del recorrido son esenciales para asegurar la comodidad y satisfacción de los visitantes?
- 3 ¿Cómo puede un itinerario bien organizado mejorar la experiencia general de la ruta del cacao?
- 4 ¿Por qué es importante que los puntos de interés estén bien señalizados y el personal disponible para ofrecer asistencia?
- 5 ¿Qué beneficios ofrece la personalización de la experiencia para los visitantes de una ruta del cacao?

# CHOCOLATE DON JORGE

**Sumergirse en la rica tradición oral, las costumbres y las prácticas arraigadas en la cultura de los cacaocultores locales.**

Producto/servicio innovador:

Ofrecer a los visitantes una experiencia inmersiva en la vida y tradiciones de los cacaocultores locales con el objetivo de compartir la rica cultura y las historias de nuestra región.

En nuestra apuesta por el turismo cultural, estamos desarrollando un producto innovador que destaca la rica tradición oral, las costumbres y las prácticas arraigadas en la cultura de los cacaocultores locales. Queremos que cada visitante se lleve a casa una experiencia inmersiva, profunda y auténtica, que les permita conocer de primera mano las historias y vivencias de nuestra región.

Ofrecemos la oportunidad de aprender sobre las acciones específicas que se realizan en la finca en torno a la producción del cacao, desde el cultivo hasta la cosecha y el secado. Además, exponemos productos de diversos cacaocultores y artesanos locales, brindando una visión integral del trabajo y la dedicación que conlleva cada etapa del proceso.

Complementando estas actividades, ofrecemos espacios artísticos donde los visitantes pueden disfrutar de presentaciones de danza, música y teatro en vivo, todas

ellas inspiradas en la cultura y las tradiciones locales.

Estas actividades no solo enriquecen la experiencia turística, sino que también celebran y preservan el patrimonio cultural de nuestra comunidad.

A través de estas acciones, buscamos que cada persona que nos visite se sumerja en la esencia de la vida de los cacaocultores, llevándose consigo recuerdos y conocimientos que trascienden más allá de su estancia en nuestras tierras.



San Vicente de Chucurí, **Santander**



[instagram.com/donjorgechocolate](https://www.instagram.com/donjorgechocolate)



[facebook.com/donjorgechocolate](https://www.facebook.com/donjorgechocolate)

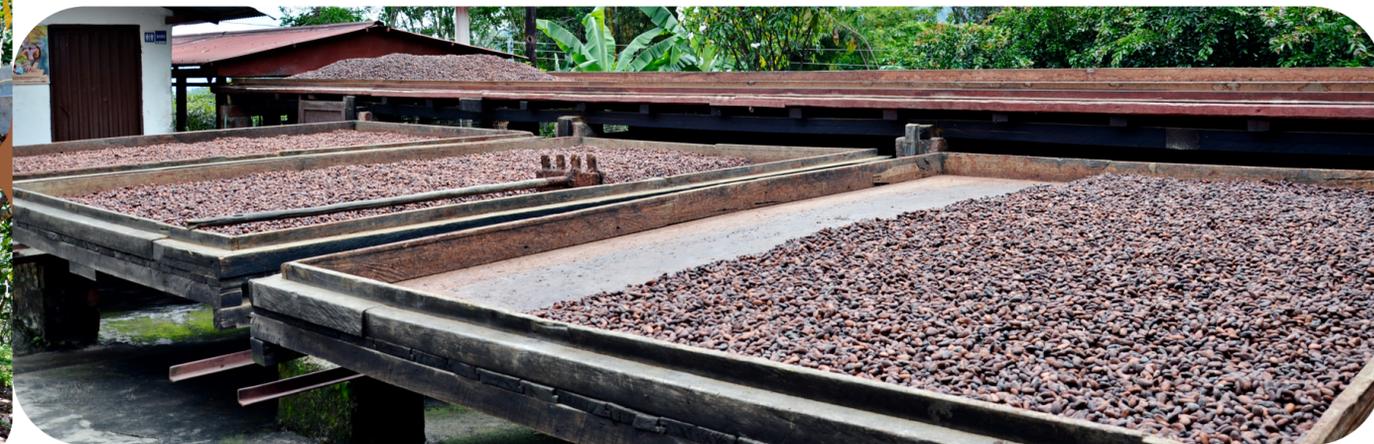


El principal objetivo es brindar a los visitantes una experiencia auténtica y enriquecedora que resalte y preserve la cultura y las tradiciones locales. Además, buscamos educar al público sobre el proceso de producción del cacao, fomentar el turismo cultural en la región, apoyar a los productores y artesanos locales, y crear un vínculo profundo entre los visitantes y la comunidad campesina.

En última instancia, aspiramos a promover el desarrollo sostenible y la valorización del patrimonio cultural de nuestra área.



De regreso en las instalaciones, los visitantes conocen el proceso de secado natural del cacao, un paso crucial en la producción de chocolate de alta calidad. Aquí, se explica el tiempo necesario para que el cacao pierda humedad y esté listo para la comercialización.

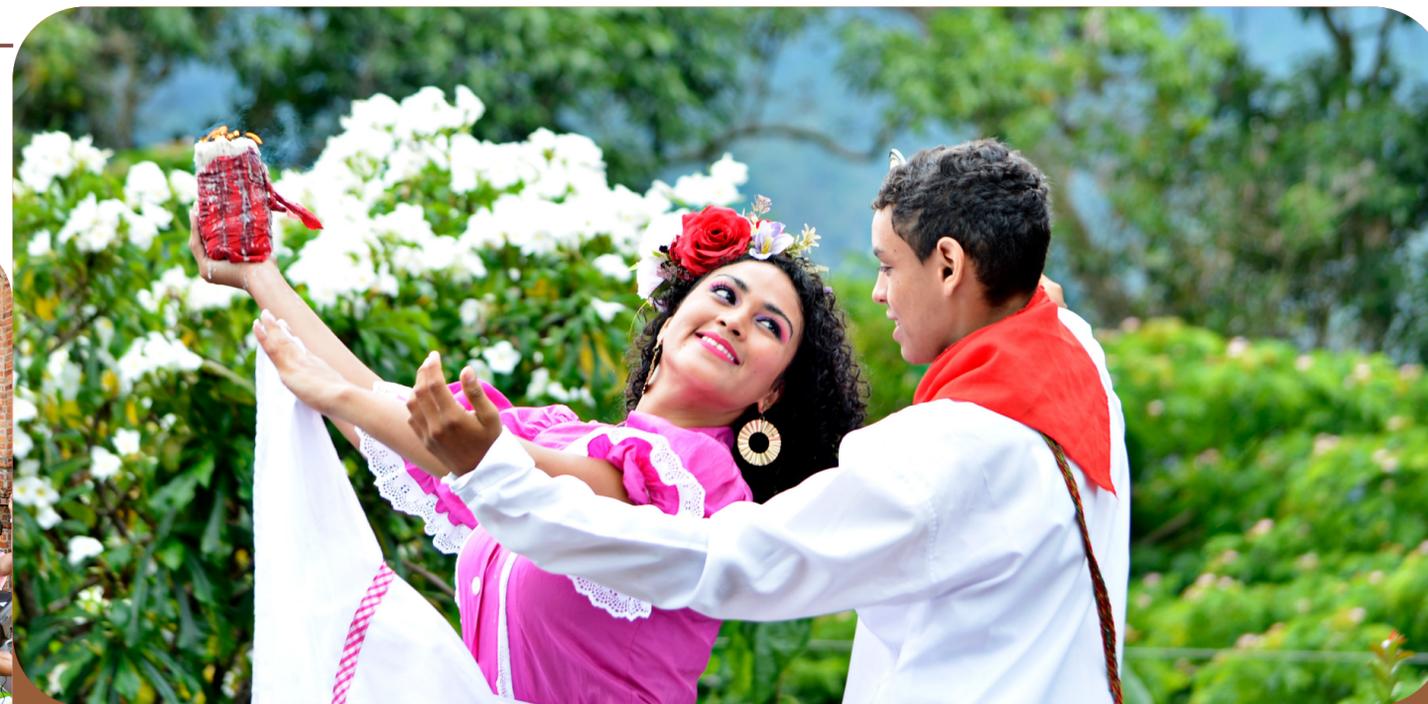


## Descripción General

El recorrido que ofrecemos en Chocolatería Don Jorge es una inmersión completa en la cacaocultura de San Vicente de Chucurí, Santander, diseñado para proporcionar una experiencia educativa y enriquecedora. A lo largo de la jornada, los visitantes participan en diversas actividades que combinan la educación sobre el cultivo del cacao con la celebración de las tradiciones campesinas.

El recorrido comienza en el parque principal del municipio, donde los visitantes abordan un bus veredal. Durante el trayecto, que incluye una visita a murales del municipio, Evangelina, un personaje local, ofrece una reseña histórica y cultural del área. Después de un corto viaje de 6 km, los visitantes llegan a la finca La Floresta, ubicada en el municipio de San Vicente de Chucurí, Santander marcando el inicio de la inmersión en la cacaocultura.

Al llegar a la finca La Floresta, se ofrece una charla de seguridad y precaución mientras los visitantes degustan un delicioso caramelo de cacao, preparando el terreno para las actividades que seguirán. Equipados con un canasto y un sombrero, los visitantes se embarcan en una ruta de senderismo a través de las plantaciones de cacao.



Los visitantes también presencian danzas típicas de la región, precedidas por una reseña histórica sobre la importancia de la danza para los campesinos de San Vicente de Chucurí.



Guiados por Don Jorge Acevedo, un experto con más de 28 años en la cacaocultura, los participantes aprenden sobre las prácticas agrícolas implementadas en la finca, así como sobre la historia y la biología del cacao.

Durante la caminata, se abre una mazorca de cacao y se socializa sobre la cantidad de granos y los derivados del cacao. Esta actividad interactiva dura aproximadamente 30 minutos.

A continuación, una representación teatral de aproximadamente 20 minutos relata historias significativas de la zona, sumergiendo a los visitantes en la rica tradición oral de la región.

Se ofrece un refrigerio compuesto por un espumoso chocolate, pan y queso, mientras los visitantes disfrutaban de la música de cuerda tradicional campesina, creando un ambiente relajado y acogedor.





El recorrido culmina con una invitación a los visitantes para explorar y comprar productos de los expositores locales presentes en la finca.

Estos productos incluyen diversos derivados del cacao y artesanías, apoyando así a la economía local y ofreciendo a los visitantes un recuerdo tangible de su experiencia.



Este recorrido está diseñado para proporcionar una experiencia integral que no solo educa a los visitantes sobre el cultivo y la producción del cacao, sino que también celebra y preserva las tradiciones culturales de San Vicente de Chucurí, ofreciendo una experiencia de alta recordación.

**Es una experiencia de turismo cultural integral que combina la educación sobre la cacaocultura con la inmersión en la vida y las tradiciones campesinas de San Vicente de Chucurí, utilizando el arte como una herramienta indispensable para el acercamiento con la historia, la tradición y la autenticidad.**



El Carmen de Chucurí, **Santander**



[instagram.com/bosquesdecacao.yariguies](https://www.instagram.com/bosquesdecacao.yariguies)



[facebook.com/BosquesDeCacaoYariguies](https://www.facebook.com/BosquesDeCacaoYariguies)

# BELMIN SAS

## Reseña Histórica

Bosques de Cacao Yarigués es un proyecto que nace en el año 2013 como una iniciativa de la empresa familiar Beltrán Marín Inversiones Agropecuarias S.A.S (BELMIN S.A.S).

Este proyecto se inspiró en la tradición de más de 60 años de la familia Beltrán Marín en el cultivo del cacao, que tuvo en sus abuelos, don Basilio Beltrán y don Miguel Marín, a dos de los principales promotores de la cacaocultura en tierras que marcaban la frontera agrícola al sur del entonces corregimiento de Placitas, finalizando la década de los cincuenta, hoy día las veredas Honduras Bajo y Alto del municipio de El Carmen de Chucurí, Santander.

Desde el año 2014 se inició con un programa de voluntariado, donde hasta el momento se han recibido más de 300 voluntarios de más de 20 países. Desde el año 2016 iniciamos con las primeras exportaciones de microlotes de cacao y se comenzaron a recibir los primeros turistas.

En el momento mantenemos exportaciones de microlotes de cacao a Estados Unidos y en total se han recibido alrededor de 50 grupos de turistas durante este tiempo.



## OBJETIVO DE DESARROLLO:

Dar a conocer y preservar las tradiciones en la región del municipio de El Carmen de Chucurí, Santander; alrededor del cultivo de cacao y el cuidado del medio ambiente.



## DESCRIPCIÓN GENERAL

- Experiencia auténtica (donde se muestra el diario vivir de una finca cacaotera de la región y la única finca que exporta directamente cacao en el municipio).
- Apoyo a pequeños artesanos y productores de la región.
- Venta de productos frescos elaborados en la finca.
- Educación y conciencia ambiental.
- Proyectos de conservación del medio ambiente y de la cultura de la región.
- Proyectos de investigación en colaboración con universidades, donde se promueve la transferencia de conocimiento.
- Generación y difusión de conocimiento alrededor de buenas prácticas agroecológicas y de producción de cacaos especiales.

## Etapas del servicio

- Recepción en la finca La Floresta, ubicada en el Carmen de Chucurí, Santander, (con la respectiva bienvenida, se le orienta sobre generalidades del proyecto, incluye una pequeña charla sobre la geolocalización del sitio y de rutas de escape).
- Instalación en la cabaña y bebida de bienvenida.
- -Visita al cacaotal (se explica de dónde es originario el cacao, cómo llegó a Europa, el mapa actual de principales países productores de cacao y el mercado para las diferentes calidades de cacao).
- Posteriormente, se profundiza en información sobre el cultivo (cómo se siembra, los tiempos, la poda, las enfermedades, prácticas dentro del cultivo y generalidades sobre las variedades de cacao).



- Visita a acopio de cacao dentro de la plantación (se cuenta sobre las prácticas de la recolección de cacao y los parámetros a tener presente para la producción de cacaos especiales).
- Visita al área de fermentación y secado (se realiza una charla sobre la bioquímica involucrada en la fermentación de cacao y el impacto de esta en la calidad, lo relacionado con el secado y qué prácticas se recomiendan para la producción de cacaos especiales).

- Elaboración de chocolate (incluye la refinación del chocolate y explicación del proceso de elaboración).
- Guía a los turistas para que aprecien la naturaleza del lugar.
- Despedida y agradecimientos, firma en el libro verde (donde cada turista registra su experiencia).



-Visita a un montón o acopio de cacao dentro de la plantación (aca se cuenta sobre las practicas de la recolección de cacao y los parámetros a tener presente para la producción de cacaos especiales).



-Visita área de fermentación y secado (se hace una charla sobre la bioquímica involucrada en la fermentación de cacao y el impacto de esta en la calidad, lo relacionado con el secado y que prácticas se recomiendan para la producción de cacaos especiales).



Bucaramanga, **Santander**

 [instagram.com/cakaorioblack](https://www.instagram.com/cakaorioblack)

 [facebook.com/cakaorioblack](https://www.facebook.com/cakaorioblack)

-Elaboración de Chocolate (si hay tiempo suficiente, incluye la refinación del chocolate y explicación del proceso de elaboración).

-Se les guía para que aprecien la naturaleza del lugar.

-Despedida y agradecimiento, firma en el libro verde y recojer los comentarios.



# TURISMO GASTRONÓMICO, EXPERIENCIAL Y VIVENCIAL

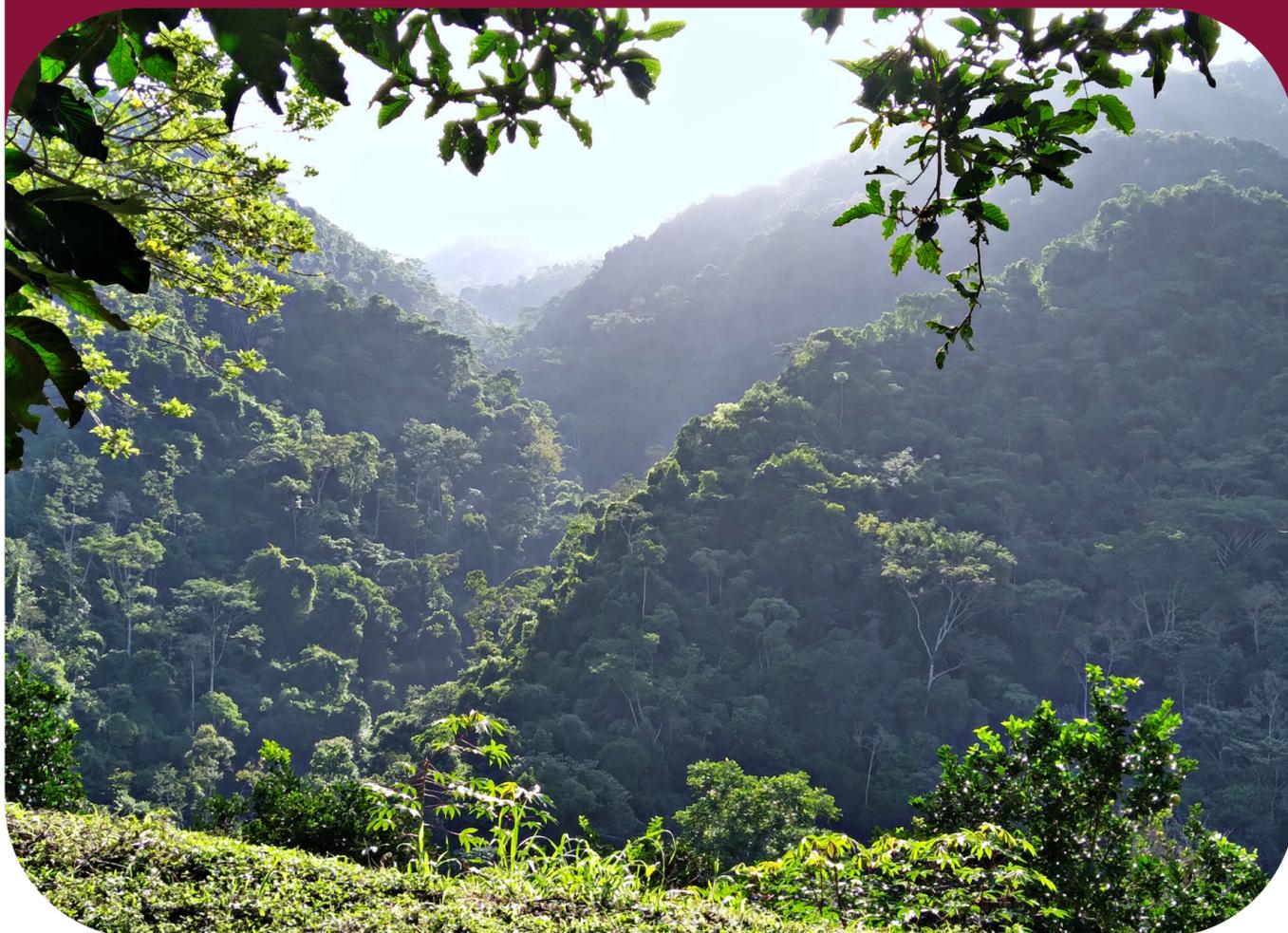
Inició en mayo de 2017 como un proyecto familiar con el objetivo de garantizar nuestra seguridad alimentaria y cuidar la salud de nuestros hijos. Adquirimos la finca Santa Ana, ubicada en la vereda La Plazuela del municipio de Rionegro, Santander. Nuestra idea inicial era tener una parcela pequeña para controlar y cultivar algunos alimentos, pero la vida nos ofreció esta hermosa tierra de 5 hectáreas.

En ella encontramos cultivos de cacao, árboles frutales, matorrales, algunos rastros de bosque, 2 afluentes de agua, buena energía y mucho trabajo por delante.



Una vez que nos dimos cuenta de la magnitud del proyecto, establecimos algunos objetivos claros desde el inicio de la compra: producción natural, orgánica, cuidado de los recursos y la fauna, para posteriormente pasar a una segunda fase de producción, autosostenibilidad integral, y finalmente agroecoturismo.

Los primeros trabajos consistieron en limpieza, estudios sobre el cultivo y recuperación de estos, así como algunas adecuaciones para la postcosecha, siempre cuidando el medio ambiente y evitando el uso de agroquímicos.



2017 realizamos nuestra primera cosecha y postcosecha, con 17 kilos de cacao seco obtenidos manualmente. Continuamos de esta manera hasta mediados de junio de 2019.

2019 decidimos comenzar a transformar el grano en chocolate de mesa y posteriormente en diversos productos. Participamos en algunas muestras empresariales, como GIRART, entre otras.

2020, empezamos a participar en eventos empresariales y acuerdos comerciales, ventas directas y degustaciones. Sin embargo, durante la cuarentena, con la disminución de ventas, nos enfocamos en el estudio, la planificación y la obtención de certificaciones para la finca Santa Ana, ubicada en Rionegro, Santander, como NEGOCIOS VERDES y BPA.

2021 intento de reactivación después de pandemia, Re-certificación de negocios verdes, participación en BIOEXPO Medellín, ingresamos al programa empresa de TECNOPARQUE donde trabajamos el tema microbiológico y composición fisicoquímicas nuestros productos, fuimos seleccionados para hacer parte del programa COLOMBIA MIDE donde se nos enseñó sobre toda la métrica aplicable al cacao, iniciamos el técnico en Chocolatería en el SENA.

2022 se crea la sociedad CAICEDO BRICEÑO Y CIFUENTES CAMPOS SAS BIC e iniciamos una etapa empresarial con inversiones en maquinaria y otros elementos para producir nuevos productos como la chocolatería fina, asistimos a Choco Show con un stand propio, ingresamos a ser parte de clúster de Cacao de Santander, miembros de Bureau de Santander, con el clúster de cacao realizamos una visita de relacionamiento con el clúster de cacao de Antioquia, rediseño de nuestro logo CACAO RIOBLACK y creación del manual de marca, rediseño de etiquetas, nuevos productos (barras de cacao diferentes %), se asistió a varios eventos de carácter nacional e internacional promocionando nuestros productos y marca, elaboramos nuestra página web.

2023 iniciamos el año con la entrega de nuestro Registro Sanitario INVIMA, recibimos el apoyo del programa de la gobernación de negocios verdes con maquinaria para el aumento de la producción, re-certificación como negocio verde, asistimos con Cámara de comercio al curso internación en formación de cata de Cacao en Medellín, lanzamos nuestra tienda web, ingresamos a varias plataformas de ventas online, iniciamos la participación en el programa de internacionalización (exportaciones) con la Cámara de comercio de Bucaramanga y ProColombia.

Todo comienza en el cultivo en nuestra finca Santa Ana, ubicada en Rionegro, Santander, que nos proporciona granos secos especiales después de un proceso de cosecha de calidad y amigable con el medio ambiente.

Una vez que llega nuestro grano, empieza la magia de la transformación en los diferentes tipos de productos que podrán degustar los paladares de los visitantes. Una vez terminados los procesos de transformación, los productos serán llevados a la tienda, donde los visitantes podrán observar y degustar cada uno de ellos.

En nuestra tienda, también podrán vivir una experiencia vivencial y educativa sobre la transformación del cacao en barras de chocolate y otros productos.

Continuamos en el proceso de integrar una parte básica y no menos importante de la transformación: el tour por nuestra finca Santa Ana, ubicada en Rionegro y los procesos en los cultivos que nos permiten obtener el grano de cacao seco para la elaboración de nuestros productos.



# FUNDACIÓN CARLOTA

## Reseña Histórica

El legado del cacao en la familia Carlota Chocolat comenzó con Mario Gómez, un apasionado ingeniero agrónomo graduado de la Universidad Nacional de Colombia en 1977. Su carrera despegó en la Federación Nacional de Cacaoteros de Colombia, donde trabajó durante 16 años como asistente técnico y asesor internacional. Durante este tiempo, Mario se estableció como extensionista y se sumergió en la problemática del circuito cacaotero, identificando beneficios clave del cacao como la rehabilitación de plantaciones, la cacahorticultura y la injertación.



Su vasta experiencia lo llevó a Venezuela en 1993, donde trabajó como asesor en varios estados, incluyendo Aragua, Carabobo, Miranda, Cumaná, Delta Amacuro y Monagas. Mario brindó asesorías técnicas a proyectos clave, como los de Parías y Pedebesa, y dejó un legado significativo al establecer un Jardín Clonal en San José, en el estado de Sucre, que recogía los mejores cultivos criollos de cacao en Venezuela.



Girón, **Santander**



[instagram.com/fundacion\\_carlota](https://www.instagram.com/fundacion_carlota)



[facebook.com/p/Carlota-Chocolat](https://www.facebook.com/p/Carlota-Chocolat)

## Producto turístico

### Centro de experiencia Carlota Chocolat

El Centro de Experiencia es un espacio diseñado para facilitar el aprendizaje y proporcionar una experiencia sensorial. Comenzarás conociendo a Carlota, la inspiración detrás del cacao, y aprenderás sobre los mejores cacaos de Colombia, reconocidos mundialmente por su calidad.





## Sostenibilidad

Carlota Chocolat se destaca en la industria del chocolate por su compromiso con la sostenibilidad y calidad. A través de la capacitación y el acompañamiento en los procesos de pre y postcosecha del cacao, la empresa asegura que los agricultores estén bien informados y equipados para producir cacao de la más alta calidad. Este enfoque no solo mejora la calidad del producto final, sino que también fomenta prácticas agrícolas sostenibles que benefician al ecosistema.

Además, Carlota Chocolat utiliza empaques ecológicos hechos de caña de azúcar, reduciendo así su huella de carbono y contribuyendo a un medio ambiente más limpio. Estos empaques biodegradables son un ejemplo tangible de cómo la empresa integra consideraciones ambientales en cada aspecto de su operación.



Rionegro, **Santander**



[instagram.com/chocolateria\\_fortuna](https://www.instagram.com/chocolateria_fortuna)

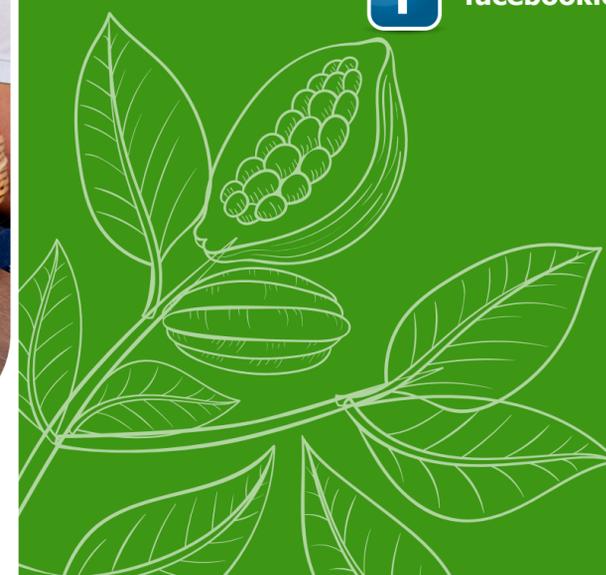


[facebook.com/people/Chocolatería-Fortuna](https://www.facebook.com/people/Chocolatería-Fortuna)

## Innovación

El centro de experiencia de Carlota Chocolat es otro pilar de su estrategia sostenible. Al invitar a turistas a aprender sobre el cacao de cinco diferentes departamentos y su proceso desde la siembra hasta la obtención de un chocolate de calidad, la empresa promueve la educación y apreciación del cacao, generando así un mayor valor para el producto y una conexión más profunda con los consumidores.

Estas iniciativas no solo benefician al ecosistema, sino que también posicionan a Carlota Chocolat como un líder en el mercado del chocolate sostenible. Al garantizar prácticas éticas y ecológicas, la empresa asegura una base leal de consumidores conscientes y una reputación sólida que promete su permanencia en el mercado por años venideros.



## TURISMO Agro-gastronómico

Chocolatería Fortuna inició en el año 2009 con la adquisición de un lote de terreno de ocho hectáreas y media en la vereda Popas del corregimiento de Llano de Palmas, en el municipio de Rionegro, Santander. Surgió la idea familiar de desarrollar un proyecto sostenible en el que todos los integrantes de la familia pudieran contribuir. Se verificó cuál podría ser la línea del producto y se evidenció que, por tradición, la tierra en el sector era apta para los cultivos de cacao. Como evidencia, existían en el terreno adquirido algunas matas de diferentes variedades de cacao, lo que nos llevó a plantear el proyecto que actualmente existe.



### Descripción General

El proyecto está formulado en dos fases. La primera consiste en el desarrollo de cultivos de cacao en la finca Mi Fortuna, de aproximadamente cinco hectáreas, con sus respectivos beneficiaderos para la cosecha y postcosecha, con el fin de obtener un cacao de calidad, sabor y aroma propio de la región, marcando un origen definido. La segunda fase, paralela al crecimiento de los cultivos, es el desarrollo de la planta transformadora del grano de cacao, convirtiéndolo en productos finales como confitería.



### ETAPAS DEL PRODUCTOS Y/O SERVICIO

**Fase de cosecha y postcosecha:** Se desarrolla en la finca Mi Fortuna, ubicada en Rionegro, Santander, con la plantación de los cultivos de cacao, con el objetivo de sembrar cinco mil matas de las variedades como San Vicente 41 y FEAR 5 para cubrir la necesidad de materia prima para la producción de Chocolatería Fortuna. También se construyen instalaciones adecuadas para el proceso de postcosecha, como el fermentado y secado técnico, para obtener un cacao de fina calidad. Además, se aprovechan estas instalaciones para la compra de cosechas de fincas vecinas, generando una oportunidad adicional de negocio con la comercialización del grano de cacao. Paralelamente, se inicia una nueva etapa para promover el ecoturismo, enfocada en la promoción y cultura del cacao y sus derivados.

**Fase de transformación:** Se inicia con la construcción de una fábrica para el proceso del grano y la dotación de la maquinaria adecuada, cumpliendo con las normas para la transformación del cacao en todas sus etapas. Paralelamente, se inicia un proceso de capacitación para los integrantes de la familia, con el fin de entender todo el proceso, desde el cultivo hasta la transformación del grano de cacao, así como las estrategias de comercialización de los productos y sus derivados.



Se inició con la construcción de unas instalaciones de hogar y luego se planteó iniciar con la recuperación de la planta existente y la adecuación para la siembra de nuevos cultivos. Pasados cinco años y ya dedicados al proyecto, se tomó la decisión de comenzar una segunda fase: construir y dotar una pequeña fábrica para la transformación del grano de cacao producido en la finca, denominada al momento de la escrituración como Mi Fortuna, con la intención de convertirla en una fortuna para la familia. De esta manera, el proyecto ha ido avanzando.



### Producto/Servicio Innovador

Experiencia de conocimiento sobre el cultivo del grano de cacao, cosecha y postcosecha, transformación y producto final.

### Objetivos de desarrollo

Fortalecer en los turistas el amor por el proceso del cultivo del cacao y su transformación en diferentes productos, que rescatan la historia campesina.



### INNOVACIÓN

La empresa se enfoca en la disminución de la huella de carbono mediante el uso de una planta de energía solar fotovoltaica de 3.2 kVA para alimentar la maquinaria de la planta transformadora de cacao, así como para el riego y bombas alimentadas por paneles solares. También apostamos a que nuestros productos alimenticios aporten a la salud de los consumidores, ya que las materias primas son cultivadas de manera orgánica y durante el proceso no se utilizan productos conservantes que afecten la salud.



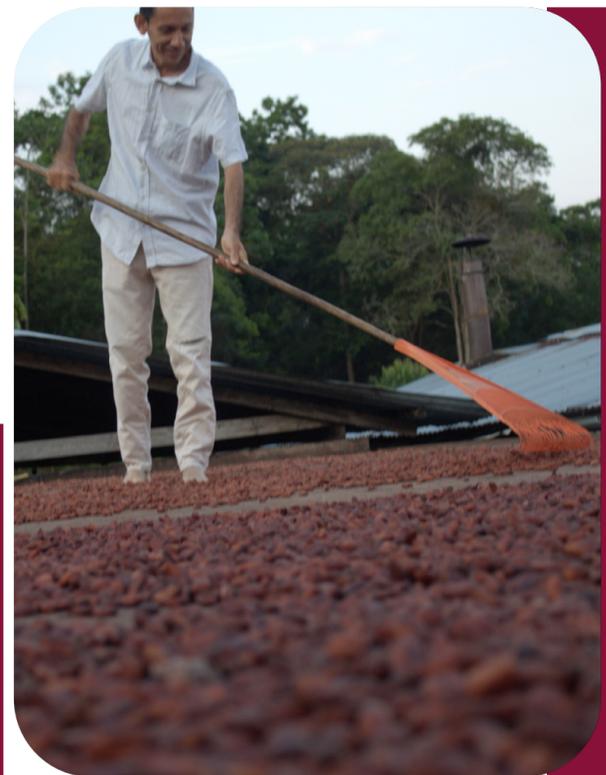


San Vicente de Chucurí, **Santander**



## TURISMO Cultural y educativo

Nuestro objetivo es dar a conocer las buenas prácticas para el cultivo y la elaboración de la chocolatería fina, realizando una exhaustiva selección del grano de cacao y un alto cuidado en cada fase para garantizar un producto satisfactorio.



## ETAPAS DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO

La transformación del cacao comprende varias etapas clave:

1. Tostado: El cacao se tuesta a temperatura controlada.
2. Enfriado y descascarillado: El grano se enfría antes del descascarillado.
3. Molienda: El grano se muele para obtener el licor de cacao, que comercialmente se conoce como chocolate de mesa sin azúcar.

Para la elaboración de coberturas finas de chocolate, se formulan los ingredientes que se van a adicionar al licor de cacao, como distintos tipos de azúcares y leche. Estos ingredientes se incorporan gradualmente a la refinadora hasta alcanzar el grado de finura deseado. Una cobertura fina de chocolate es la base para numerosas elaboraciones, destacando en este caso las tabletas de chocolate con el mínimo de adiciones.



## Recorrido y actividades

El trayecto de quince kilómetros desde el parque principal de San Vicente de Chucurí, Santander hasta la finca ofrece diversos puntos de interés. Durante el recorrido, se pueden avistar:

- Viveros de cacao en acción.
- Panorámicas del pueblo.
- Los cantos de las chicharras.
- Establecimientos de cultivos de cacao en fincas a lo largo de la carretera.
- Árboles sobresalientes por su edad y tamaño.

Los tiempos del recorrido varían, con opciones desde un mínimo de tres horas y media hasta dos noches.



En la finca, las actividades se dividen en dos áreas principales:

### 1. Actividades en la finca:

- Postcosecha del cacao y chocolatería.
- Vida en el campo.
- Trabajo en el cultivo de cacao, incluyendo:
  - Selección del material vegetal a propagar.
  - Siembra y clonación del material de interés.
  - Cosecha de frutos en el punto adecuado de maduración.
  - Desengruidado y selección de granos maduros, frescos y sanos.
  - Carga de los granos hasta el sitio de fermentación.
  - Volteo diario de los granos en los cajones de fermentación.
  - Secado al sol sobre techos de madera de las viviendas.
  - Almacenamiento o selección de granos según tamaño.

### 2. Actividades en el entorno:

- Baños en ríos o quebradas cercanas.
- Preparación de recuerdos para llevar, como variedades de frutas cosechadas personalmente y distintas elaboraciones de chocolatería.

Los momentos finales del recorrido son intensos, ya que se preparan recuerdos para llevar y se disfruta del paisaje en el camino de regreso al pueblo, en un ambiente de vehículo tranquilo y confortable.



San Vicente de Chucurí, **Santander**



[instagram.com/frutos.de.mi.bosque](https://www.instagram.com/frutos.de.mi.bosque)



[facebook.com/people/Frutos-de-Mi-Bosque](https://www.facebook.com/people/Frutos-de-Mi-Bosque)

## San Vicente de Chucurí, Santander

### Descripción del Servicio

Rescatar la cultura campesina en torno al cultivo de cacao y todos sus componentes, incluyendo la gastronomía, flora y fauna, relatos históricos de la colonización y vivencias propias. La experiencia incluye la recuperación del ecosistema biodiverso a través del rescate de semillas autóctonas y la restauración del entorno natural.

Los turistas tendrán la oportunidad de sumergirse en experiencias auténticas de la cultura y tradición campesina.



Experiencia Campesina del Cultivo de Cacao

Almuerzo en la finca Balconcitos.



Experiencia en sistemas agroforestales de cacao, incluyendo cosecha y postcosecha.

Recibimiento en el parque principal de San Vicente de Chucurí, Santander.



Recorrido por la Reserva Natural Las Canoas, con avistamiento de senderos de fauna y contemplación de la restauración natural del ecosistema.



Desayuno en Cueva Aventura.



Fogata con historias de la colonización.



Experiencia refrescante en las Piscinas Naturales de La Platanala.



Elaboración de chocolate casero, cata de cacao y sus derivados.





San Vicente de Chucurí, **Santander**



[instagram.com/cacao\\_alma](https://www.instagram.com/cacao_alma)



[facebook.com/ChocolateFincaLaEsperanza](https://www.facebook.com/ChocolateFincaLaEsperanza)



## CHOCOLATERÍA CACAO ALMA

Cacao Alma La Chocolatería es un proyecto familiar que comenzó en mayo de 2020. A raíz del confinamiento por COVID-19, aprovechamos el tiempo para acercarnos al mundo de la transformación del cacao, iniciando un proceso de inmersión y aprendizaje que abarca desde el cultivo en la finca La Esperanza (vereda Palestina, San Vicente de Chucurí) hasta la transformación en diferentes productos como el chocolate artesanal de taza en bolita, barras de chocolate y trufas con alto contenido de cacao.



Después de dos años de aprendizaje y comercialización de nuestros productos a través de redes sociales, ferias de emprendimiento y contacto directo con amigos y familiares, en abril de 2022 decidimos abrir al público nuestra tienda-taller, ubicada en el barrio Bosque Alto del municipio de San Vicente de Chucurí, Santander. Este espacio ofrece una experiencia sensorial y gastronómica alrededor del cacao y el chocolate, donde nuestros sentidos nos transportan a un ambiente cálido y especial en torno a la cultura cacaotera.

Ruta del Cacao y Turismo

### "CHOCOLATEANDO CON PROPÓSITO"

Experiencia gastronómica y sensorial alrededor del cacao y el chocolate, con enfoque cultural y experiencial.

Rescatamos las raíces culturales en torno al cacao y al chocolate, promoviendo nuevas e innovadoras formas de uso y consumo. Nos posicionamos como un epicentro dinamizador y facilitador de estos encuentros, aprovechando el hecho de que, científicamente, se ha demostrado que consumir productos derivados del cacao nos produce felicidad, nos genera tranquilidad y nos permite abrir nuestras mentes y corazones para expresarnos desde el alma.





Con este servicio innovador, Cacao Alma La Chocolatería busca ofrecer un espacio alternativo y acogedor tipo café, donde el protagonista sea el cacao y el chocolate, complementado con actividades en las que los visitantes aprendan algo nuevo.

Estas actividades pueden incluir coaching, talleres de pintura, literatura, gastronomía o catas especializadas de cacao, chocolate, café, vinos y cervezas artesanales, entre otras.



Trufas promesa y barras de chocolate. Contamos con cuatro tipos de trufas promesa: Irlandesa (con whisky o crema de whisky), Española (con Tolón Tolón, bebida cremosa española a base de cacao), Chilena (con vino Cabernet Sauvignon chileno) y Mexicana (con tequila). Nuestras barras de chocolate, también conocidas como "barritas de felicidad", se elaboran con alto porcentaje de cacao, y pueden incluir mezclas de frutos secos (nueces, almendras, marañón, pistachos y arándanos) o frutas deshidratadas de Monotoa, marca local que utiliza frutas de temporada como naranja, mandarina, banano, mango, pitaya, uchuwa, entre otras.



### Bienvenida:

Recibimos a los turistas con una mesa tipo buffet que busca conectar directamente con el cacao y el chocolate. Los productos dispuestos en ella variarán según disponibilidad y tendencias de consumo. Algunas opciones incluyen:

- Fuente de chocolate con cobertura al 70% cacao elaborada por Cacao Alma La Chocolatería, nibs de cacao y frutas frescas de temporada o frutas deshidratadas (fresas, moras, pitaya, naranja, mandarinas, bananos, mango, entre otras). Los visitantes pueden bañarlas en la fuente de chocolate y mezclarlas con los nibs de cacao para experimentar la magia del cacao tanto sólido como líquido.

### Experiencia Complementaria

La experiencia complementaria se realiza a través de talleres de coaching, pintura, bordados, manualidades, literatura, recital, gastronomía o cata especializada de cacao, chocolate, café, vinos y/o cervezas artesanales. Estas actividades serán desarrolladas por expertos en el tema utilizando metodologías didácticas y participativas, donde los participantes aprenden haciendo, divirtiéndose y utilizando sus sentidos, generando experiencias memorables que deseen repetir y compartir.





### Break y/o intervención musical y/o literaria

El break es un espacio para el relacionamiento social y/o networking, donde se ofrecerá un menú en torno al cacao y al chocolate.



### Las opciones incluyen:

#### Chocolatada:

Taza de chocolate de 8 o 11 oz al 50%, 70% o 100% cacao, acompañada de pan brioche, almojábanas, cuajada o queso, y panderitos.



#### Postre Affogato Chucureño:

Adaptación del tradicional postre italiano que reemplaza el café por un chocolate espeso al 70% o 100%. Disfruta de la fusión de contrastes del chocolate con todos tus sentidos.

#### Torta de Chocolate más helado y/o café

Deliciosa torta de chocolate elaborada con cacao de nuestra región y cobertura de chocolate al 70%, con relleno de arequipe artesanal de cacao para resaltar el sabor original.



### Cierre de experiencia

Se desarrolla dinámica y/o conversatorio entre los turistas para retroalimentar e intercambiar experiencias.



**ASOCASANP**  
ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS AGROINDUSTRIALES  
DE SAN PABLO SUR DE BOLÍVAR

San Pablo de Bolívar, **Santander**

## RESEÑA HISTÓRICA

Es una organización sin ánimo de lucro del sector agropecuario, creada en 2005 con 42 productores de varias veredas cercanas a los municipios de Cantagallo, Simití y San Pablo de Bolívar, Santander. A través de programas y proyectos de desarrollo alternativo, los productores se formaron para sembrar cacao.

Actualmente, la asociación cuenta con más de 100 productores, incluyendo jóvenes, mujeres, hombres y ancianos, que participan en el programa cacaotero agroindustrial de San Pablo de Bolívar, Santander.



## Itinerario turístico

- Llegada al puerto de San Pablo Bolívar.
- Bienvenida por parte de los líderes y socios de ASOCASANP.
- Desayuno en el Restaurante Yoli.
- Desplazamiento al Polideportivo de Villa Josefa donde los turistas podrán disfrutar de:
  - Culturas locales con bailes y danzas representativas del municipio de San Pablo Bolívar.
  - Dramatización de la reseña histórica de la asociación ASOCASANP.
  - Palabras de bienvenida de líderes del municipio.
- Recorrido por las calles principales del municipio de San Pablo de Bolívar, con el acompañamiento de una banda de instituciones educativas.
- Desplazamiento a la Vereda de Pozo Azul para experimentar:
  - Exposiciones de mazorcas de cacao y lotes de cacao.
  - Degustación de manjares caseros elaborados con cacao.



- Almuerzo.
- Palabras de la líder de ASOCASANP y algunos socios del programa, compartiendo experiencias a través del cacao y la historia ancestral.
- Baño en la quebrada Pozo Azul.
- Regreso a sus municipios.



La asociación gestiona más de 500 hectáreas de cacao, con una producción anual de alrededor de 23 toneladas.

Proviene de familias guardabosques comprometidas con la recuperación del medio ambiente y la sustitución de cultivos ilícitos por lícitos, buscando promover un territorio de paz y tranquilidad en San Pablo Sur de Bolívar, Santander.

La región es rica en ciénagas, ríos y quebradas, y sus cordilleras ofrecen amaneceres y atardeceres hermosos. El orgullo de ser campesinos se refleja en la buena tierra que trabajan y en su dedicación a la producción sostenible.





# TRAVEL BOX

San Vicente de Chucurí, **Santander**



[instagram.com/travelboxcolombia0](https://www.instagram.com/travelboxcolombia0)



[facebook.com/travelboxcolombia](https://www.facebook.com/travelboxcolombia)



## Reseña Histórica

En 2019, Rosa Alvarez y Martha Rodriguez estudiantes de guianza turística, como proyecto de innovación crean la empresa Operadora de turismo, la idea de negocio busca suplir la necesidad de que se desarrolle una propuesta innovadora acorde con las necesidades que identificaron como, inexistencia de operadores turísticos en la zona, la actividad turística se desarrollaba sin tener en cuenta la legislación y la seguridad del turista, planes turísticos inexistentes y oferta turística sin alternativas para el visitante.

La empresa durante su vida a podido generar alianzas con la Cámara de Comercio de Barrancabermeja, en los programas de Magdalena Travesía Mágica y Renacer de los Yariguies, Sello destino de Paz, Procolombia y empresas minorista y mayoristas a nivel departamental y nacional.



## Descripción General



Las rutas turísticas de cultura y naturaleza combinan elementos tanto naturales como culturales, ofreciendo a los visitantes una experiencia rica y variada. Algunas de ellas serían: **RECURSOS NATURALES** "Parque Naturales, reservas, paisajes, biodiversidad, actividades al aire libre, torrentismo, senderismo, avistamiento de aves, ecoturismo". **CULTURA** "arqueología, sitios históricos, tradiciones locales, eventos culturales y festividades".

**SERVICIOS TURÍSTICOS** "Alojamiento, transporte, restaurantes, gastronomía, guías". **INFRAESTRUCTURA** "Caminos, senderos, wifi, hotel, galping etc". **SOSTENIBILIDAD.** " Promoción por el consumo a la economía local, disminución de productos de un solo uso en las experiencias turísticas, respeto por la cultura y la naturaleza del entorno que se visita" .

### SOSTENIBILIDAD

La integración de las comunidades , artesanos y emprendedores de las zonas donde ofrece los productos turísticos.

### INNOVACIÓN

La integración de la región chucurí, como la zona de mayor producción de cacao de colombia , su cultura y tradiciones.



## Reseña Histórica

Cacao Travel es un operador turístico pionero y respetado en el municipio de San Vicente de Chucurí, ubicado en el departamento de Santander, Colombia. Fundado con el objetivo de promover y desarrollar el turismo en esta región conocida por su rica herencia cultural y natural, Cacao Travel se ha consolidado como un referente en el sector turístico local.

Desde sus inicios, Cacao Travel ha estado comprometido con la preservación y promoción de la cultura del cacao, un elemento fundamental en la identidad de San Vicente de Chucurí. La empresa se especializa en ofrecer experiencias turísticas que permiten a los visitantes sumergirse en el fascinante mundo del cacao, desde su cultivo hasta su transformación en productos gourmet.



# Cocoa

• travel and adventure •

San Vicente de Chucurí, **Santander**



[instagram.com/cocoa.travel49](https://www.instagram.com/cocoa.travel49)



[facebook.com/people/Hostal-Domi](https://www.facebook.com/people/Hostal-Domi)



Ruta del Cacao y Turismo

Cacao Travel se distingue por su enfoque en el turismo sostenible y responsable, trabajando en estrecha colaboración con las comunidades locales para garantizar que el desarrollo turístico beneficie tanto a los residentes como a los visitantes. La empresa organiza visitas a fincas de cacao, donde los turistas pueden participar en recorridos guiados que incluyen la recolección de granos, el proceso de fermentación y secado, y la elaboración de chocolates artesanales.



A lo largo de los años, Cacao Travel ha logrado establecerse como un puente entre la tradición y la modernidad, preservando las prácticas ancestrales del cultivo del cacao mientras introduce innovaciones que enriquecen la experiencia del visitante. Además, la empresa ha sido clave en la promoción de San Vicente de Chucurí como un destino turístico atractivo, resaltando la belleza natural de la región y su herencia cultural.

Hoy en día, Cacao Travel continúa creciendo y expandiendo sus servicios, ofreciendo paquetes turísticos personalizados que se adaptan a los intereses y necesidades de los viajeros. Su éxito y reputación son testimonio del impacto positivo que puede tener el turismo bien gestionado en el desarrollo local y la valorización de la identidad cultural.



San Vicente de Chucurí, **Santander**



[instagram.com/tristanchoparillabar](https://www.instagram.com/tristanchoparillabar)



[facebook.com/tristanchoparillabar](https://www.facebook.com/tristanchoparillabar)



## Reseña Histórica

Tristancho inició actividades el 2 de marzo de 2019 con una cocina tradicional, platos regionales y de comida rápida. Ese mismo año se crearon la hamburguesa y el sorbete de aguacate. En 2020, se lanzó el perro de aguacate y la hamburguesa de cacao. En 2021, se introdujeron la causa chucureña, el perro de cacao y el sorbete de cacao.

En 2022, llegaron las costillas de cacao y la hamburguesa de aguacate con fusión de cacao. En 2023, se realizaron viajes de contratos con cámaras de comercio y alcaldías a ciudades en Colombia, promocionando la gastronomía de Tristancho y su modelo gastronómico. También se invirtió en investigación de café, tecnología para implementar en el restaurante, solicitud de registro de marca y estudios de catación de cacao y chocolate internacional.

2024 fue el gran año para posicionar el café dentro de la propuesta gastronómica innovadora en Santander, Colombia y a nivel mundial. La obtención del registro de marca por parte de la SIC permitió vislumbrar nuevas oportunidades de negocio, ya sea en la expansión de la marca o en nuevos productos.



## Experiencia Tristancho

### Objetivo de Desarrollo

Resaltar los productos insignia de la región y posicionar el cacao dentro de los platos fuertes como propuesta innovadora.

### Descripción General

Posicionar la gastronomía de San Vicente de Chucurí, Santander utilizando los productos insignia de la región, como el aguacate, el cacao y el café, permitiendo ofrecer a los comensales una experiencia innovadora, de conexión con los lugares turísticos del municipio, evocando la naturaleza y dando a conocer la gastronomía de Colombia como una de las mejores del mundo.



## Etapas del Producto y/o Servicio

### Descripción de cada fase del proceso de la realización del producto nuevo:

1. Toma de decisión del producto a realizar
2. Análisis del mercado y los posibles nichos de mercado
3. Investigación del producto seleccionado
4. Análisis de la investigación y toma de decisiones del producto/s a realizar
5. Pruebas piloto y análisis de las percepciones de las pruebas
6. Ajustes de los productos
7. Fecha de lanzamiento
8. Percepciones del producto después del lanzamiento y ajustes en caso de ser necesario

### Segmento de Mercado

Jóvenes entre los 16 a 30 años, adultos entre 31 y 50 años y, en menor proporción, adultos mayores de 50 a 60 años que son amantes de los productos innovadores hechos con aguacate y cacao, y de los platos típicos de la región.

### Propuesta Comercial

Canales de comunicación: redes sociales, voz a voz y pautas publicitarias

### Sostenibilidad

Es un producto natural insignia de la región que actualmente se consume de una forma diferente a la presentada, lo que llama la atención de grandes y chicos. Genera una experiencia gastronómica diferente. Asimismo, el hecho de que formen parte de los platos fuertes dentro de la carta hace que perdure en el tiempo.

### Innovación

Es un producto innovador. El consumo actual del cacao es líquido y su nueva forma de consumo es en comida de plato fuerte, siendo una propuesta gastronómica disruptiva.



# Nuevas rutas experienciales en turismo y cacao departamento de Santander y Bolívar



**COCOA TRAVEL**

**PRESENTA**

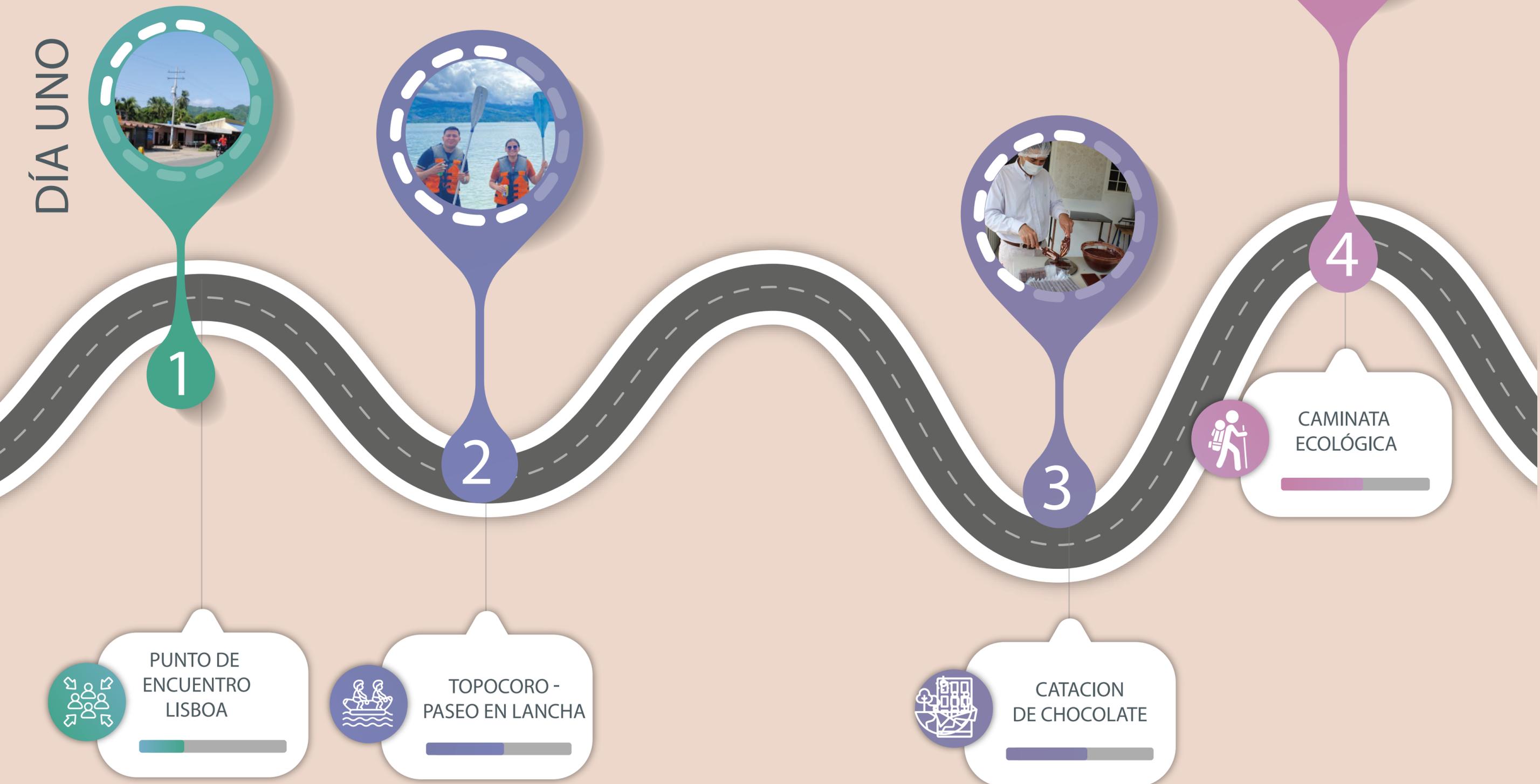
**TRAVESÍA DEL  
CACAO ARTESANAL**

# TRAVESÍA DEL CACAO

## ARTESANAL

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.

DÍA UNO



# TRAVESÍA DEL CACAO

## ARTESANAL

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.



5



RESTAURANTE  
DON LUIS PARRILLA



6



HOSPEDAJE EN  
HOSTAL DOMI

DÍA DOS



7



VISITA A  
MONUMENTOS



8



EL RESTAURANTE  
SAN LORENZO

# TRAVESÍA DEL CACAO

## ARTESANAL

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.



9



DESAYUNO EN  
CACAO ALMA



10



EXPERIENCIA  
CON DON JORGE



11



CHIVA  
RUMBERA



12



LA MEJOR  
TAZA DE  
CHOCOLATE

# TRAVESÍA DEL CACAO

## ARTESANAL

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.



13



HAMBURGUESA  
DE CACAO



14



CATA DE BEBIDA  
DE CHOCOLATE



15



ENTREGA  
DE SOUVENIR

# CHOCOLATE DON JORGE

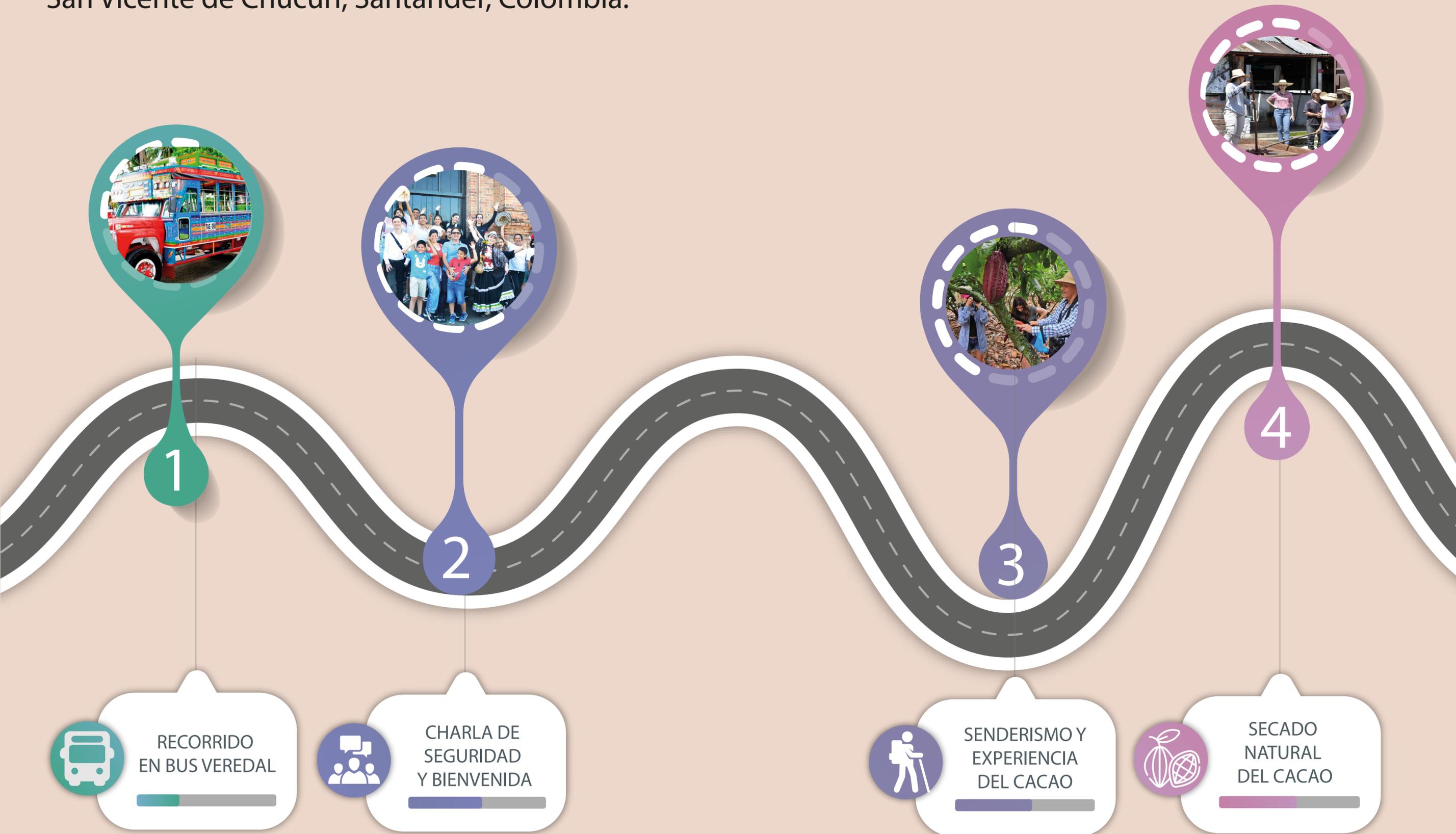
PRESENTA

EXPERIENCIA INMERSIVA  
EN LA VIDA  
TRADICIÓN DE LOS  
CACAO CULTORES



# EXPERIENCIA INMERSIVA EN LA VIDA Y TRADICIÓN DE LOS CACAOCULTORES

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.



# EXPERIENCIA INMERSIVA EN LA VIDA Y TRADICIÓN DE LOS CACAOCULTORES San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.



5



DANZAS TÍPICAS



6



PRESENTACIÓN  
TEATRAL



7



REFRIGERIO  
TRADICIONAL



8



COMPRA DE  
PRODUCTOS  
LOCALES

# ASOCASANP

ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS AGROINDUSTRIALES  
DE SAN PABLO SUR DE BOLÍVAR

PRESENTA

CAMINOS DEL  
SABOR Y TRADICIÓN



# CAMINOS DEL SABOR Y TRADICIÓN

San Pablo, Bolívar, Colombia.



1

LLEGADA  
AL PUERTO



2

BIENVENIDA  
DE LOS SOCIOS  
DE ASOCASANP



3

DESAYUNO EN  
RESTAURANTE YOLI



4

DESPLAZAMIENTO  
AL POLIDEPORTIVO  
DE VILLA JOSEFA

# CAMINOS DEL SABOR Y TRADICIÓN

San Pablo, Bolívar, Colombia.



5



6



7



8



RECORRIDO POR LAS  
CALLES PRINCIPALES  
DEL MUNICIPIO



VEREDA  
DE POZO AZUL



ALMUERZO



PALABRAS DE LA  
LÍDER DE ASOCASANP

# CAMINOS DEL SABOR Y TRADICIÓN

San Pablo, Bolívar, Colombia.



9



10



BAÑO EN LA  
QUEBRADA  
POZO AZUL



REGRESO

A group of five people are standing in a lush cacao plantation. In the foreground, a Black man with a large afro, wearing a straw hat and a brown apron over a white t-shirt, holds a professional camera. Behind him, a woman with long dark hair looks on. In the center, a young woman with long reddish hair, wearing a light blue shirt and denim overalls, looks towards the right. To her right, a woman wearing a straw hat and a white top looks in the same direction. In the background, an older man with a grey beard and a light-colored shirt is visible. The background is filled with green cacao leaves and clusters of red cacao pods.

# FRUTOS DE MI BOSQUE

**P**RESENTA

EXPERIENCIA CAMPESINA  
DEL CULTIVO DE CACAO

# EXPERIENCIA CAMPESINA DEL CULTIVO DE CACAO

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.

DÍA UNO



# EXPERIENCIA CAMPESINA DEL CULTIVO DE CACAO

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.

DÍA DOS



5



SISTEMAS  
AGROFORESTALES  
DE CACAO



6



CENA EN UN  
RESTAURANTE  
LOCAL



7



FOGATA E  
HISTORIAS DE LA  
COLONIZACIÓN



8



CONTEMPLACIÓN  
DEL AMANECER

# EXPERIENCIA CAMPESINA DEL CULTIVO DE CACAO

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.



# EXPERIENCIA CAMPESINA DEL CULTIVO DE CACAO

San Vicente de Chucurí, Santander, Colombia.



13



TIEMPO  
LIBRE PARA  
EXPLORAR EL PUEBLO



## Consideraciones finales

En conclusión, el cacao se ha consolidado como un pilar fundamental en el desarrollo económico, social y cultural de diversas regiones de Colombia, especialmente en departamentos como Bolívar y Santander. Este producto, más allá de su valor comercial, se ha convertido en un emblema del país, reconocido a nivel internacional por su calidad excepcional, caracterizada por un sabor y aroma únicos que lo distinguen como parte del selecto grupo de cacaos especiales. Su cultivo no solo impulsa la economía local, sino que también genera oportunidades de empleo y mejora la calidad de vida en las comunidades productoras, promoviendo un desarrollo sostenible y equitativo en zonas rurales que tradicionalmente han enfrentado desafíos económicos.

El proyecto "Redescubriendo la riqueza natural a través de la dinamización de los Clústeres de Cacao y Turismo en los departamentos de Bolívar y Santander" destaca el potencial del cacao como motor de crecimiento económico y de posicionamiento internacional. A través de estrategias de articulación entre productores, inversionistas y actores clave del sector, se busca que el cacao colombiano no solo siga siendo reconocido por su calidad, sino que también se transforme en una fuente de experiencias turísticas auténticas que atraigan a visitantes interesados en conocer de cerca el proceso de cultivo, la historia y la tradición detrás de este producto.

El cacao colombiano, en este sentido, se convierte en mucho más que un simple cultivo: es un símbolo de la identidad y el patrimonio cultural del país. Las iniciativas que integran al cacao dentro de un marco turístico permiten que los visitantes experimenten de manera directa el proceso de producción, desde la plantación hasta la transformación en chocolate y otros derivados, lo que enriquece su experiencia y refuerza el valor de este producto en los mercados internacionales.

Además, el enfoque de clúster que agrupa a productores de cacao y actores turísticos permite una sinergia que potencia la capacidad de las regiones productoras para competir a nivel global. Esta metodología no solo facilita la optimización de la producción y comercialización del cacao, sino que también promueve la innovación y la sostenibilidad, elementos clave para garantizar la competitividad a largo plazo. En el contexto actual, donde la demanda por productos de alta calidad y procesos sostenibles es cada vez mayor, el cacao colombiano tiene una oportunidad única para consolidarse como un referente mundial.

El apoyo a las comunidades productoras de cacao mediante iniciativas de empoderamiento y sostenibilidad es esencial para asegurar el futuro del sector. Las inversiones en infraestructura, capacitación y acceso a mercados son fundamentales para que los pequeños y medianos productores puedan beneficiarse de manera equitativa del crecimiento del mercado global del cacao. Estas estrategias no solo benefician a los productores, sino que también contribuyen a la conservación del medio ambiente, promoviendo prácticas agrícolas responsables que protejan la biodiversidad y los recursos naturales de las regiones productoras.

En definitiva, el cacao colombiano tiene el potencial de seguir siendo un motor de desarrollo integral para las comunidades rurales del país. A través de proyectos como el de los clústeres de cacao en Bolívar y Santander, se está sentando un precedente sobre cómo este producto puede no solo generar riqueza económica, sino también ser un vehículo de transformación social y cultural. La integración de estrategias de sostenibilidad, innovación y comercialización inteligente permitirá que el cacao colombiano continúe destacándose a nivel internacional, mientras fortalece las economías locales y mejora las condiciones de vida de las comunidades productoras.

## Bibliografía

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia. (2020). Plan de Desarrollo del Turismo Sostenible en Colombia. Recuperado de [www.mincit.gov.co](http://www.mincit.gov.co)

Organización Mundial del Turismo (OMT). (2019). Guía para el Desarrollo Sostenible del Turismo. Madrid: OMT.

González, A. & Pérez, M. (2018). Turismo y Desarrollo Sostenible en Colombia: Retos y Oportunidades. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.

Cámara de Comercio de Bucaramanga. (2021). Estudio de Mercado del Turismo en Santander. Bucaramanga: Cámara de Comercio.

Sánchez, J. (2017). Estrategias de Marketing Turístico para Destinos Emergentes. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 15(2), 345-360.

Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo (ANATO). (2022). Informe Anual del Turismo en Colombia. Recuperado de [www.anato.org.co](http://www.anato.org.co)

Universidad de los Andes. (2020). Capacitación y Formación en el Sector Turístico: Un Enfoque Práctico. Bogotá: Universidad de los Andes.

DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística). (2021). Estadísticas del Turismo en Colombia. Recuperado de [www.dane.gov.co](http://www.dane.gov.co)

Bermúdez, M. & Rodríguez, L. (2019). Turismo Cultural y Desarrollo Local en Santander. Revista de Estudios Regionales, 12(1), 45-67.

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2020). Política Nacional de Turismo Sostenible. Recuperado de [www.minambiente.gov.co](http://www.minambiente.gov.co)

Alzate, L. (2016). Gestión estratégica y calidad en servicios turísticos: una aproximación desde la economía de la experiencia. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U.

Rodríguez, M., & Paredes, D. (2018). Innovación en la gestión de destinos turísticos. Bogotá, Colombia: Ediciones Universidad de los Andes.

DANE (2020). Informe de turismo en Colombia.

Organización Mundial del Turismo. (2019). Panorama del turismo internacional.

Londoño, J. (2017). Innovación y creatividad en el sector turístico: la clave del éxito. Medellín, Colombia: Universidad EAFIT.

Buhalis, D., & Costa, C. (2013). Tourism business frontiers: consumers, products and industry. Routledge.

Weaver, D., & Lawton, L. (2014). Tourism management. John Wiley & Sons.

**“El turismo del cacao nos enseña que la diversidad nos enriquece a todos: cada tono, cada matiz es un sabor nuevo por descubrir y así mismo somos los colombianos”.**

# El Fin