

**Ruta Turística del Café para la finca “La Uvita”
De UNIMINUTO, en Guayabal de Síquima**

Edyk Merk Guarín Galeano

ID 412434

Línea de investigación

Agroturismo

Tutor

Jairo Augusto Izquierdo Bello

**Facultad de Ciencias Empresariales
Corporación Universitaria Minuto de Dios
Administración de Empresas
Bogotá, 2022**

**Ruta Turística del Café para la finca “La Uvita”
De UNIMINUTO, en Guayabal de Síquima**

Edyk Merk Guarín Galeano

ID 412434

Línea de investigación

Agroturismo

Tutor:

Jairo Augusto Izquierdo Bello

**Facultad de Ciencias Empresariales
Corporación Universitaria Minuto de Dios
Administración de Empresas**

Bogotá, 2022

Hoja de Firmas

Nota de aceptación _____

Firma del jurado _____

Firma del jurado _____

Firma del jurado _____

Resumen

En la actualidad, el café toma importancia al ser en el mundo, como una de las bebidas más consumidas a nivel global; la historia relata que siglos atrás, en África se comenzó a consumir esta planta en infusiones para luego llegar a Turquía a mediados del siglo XVI, quienes introdujeron el producto a Europa para luego arribar a América específicamente a Colombia y Brasil, haciendo de estos países, los principales productores de América Latina. En Colombia, a finales del siglo XIX, el café era el principal producto de exportación con alrededor de 600 mil sacos, específicamente en el año 1927 nace la Federación Colombiana de Cafeteros, quien se encargaría de representar a los gremios de cafeteros a nivel nacional y velar por sus derechos. La calidad del café colombiano hace que su reconocimiento a nivel mundial, lo identifiquen variables como su calidad, al ser sólo de tipo arábico, las condiciones geográficas de su territorio, en su mayoría montañosas que, influyen y son ideales para su cultivo, y la recolección manual no industrializada, que le da un toque artesanal a su producción, lo que caracteriza en su sabor y aroma.

Mediante el reconocimiento global de Colombia como país cafetero, miles de familias en todo el territorio, se enfocan en el turismo como fuente de ingresos, esta estrategia, hace que, tanto los visitantes nacionales, como los internacionales, desarrollen una visión enriquecedora de los diferentes procesos, logrando que, una región como el Quindío, con un promedio de 500 mil visitantes anuales, entre ellos cerca de 10 mil extranjeros, gastaron cerca de 100 mil millones de pesos, según datos de la Secretaría Departamental de Turismo.

En la finca La Uvita se plantea una ruta del café que, mediante el desarrollo de una adecuada infraestructura brinde conocimiento, generación de turismo y esparcimiento, así, el aprovechamiento de los recursos y un adecuado uso de las herramientas pedagógicas permitirán el enriquecimiento cultural del municipio, mostrando otras facetas para que sea más visible dentro de la región.

Palabras clave: Agroturismo, Turismo verde, Ruta Turística Cafetera, Guayabal de Siquima.

Abstract

Currently, coffee is the second most consumed beverage in the world, after water; history tells that centuries ago, in Africa, this plant began to be consumed in infusions and then reached Turkey in the mid-16th century, who introduced the product to Europe and then arrived in America specifically to Colombia and Brazil, making these countries, the main producers in Latin America. In Colombia, at the end of the 19th century, coffee was the main export product with around 600 thousand bags, specifically in 1927 the Colombian Federation of Coffee Growers was born, who would be in charge of representing the coffee growers' unions at the national level and watch over their rights. The quality of Colombian coffee makes its recognition worldwide, identified by variables such as its quality, being only of the Arabic type, the geographical conditions of its territory, mostly mountainous, which influence and are ideal for its cultivation, and the Non-industrialized manual harvesting, which gives an artisanal touch to its production, which characterizes its flavor and aroma.

Through the global recognition of Colombia as a coffee country, thousands of families throughout the territory, focus on tourism as a source of income, this strategy makes both national and international visitors develop an enriching vision of the different processes, achieving that, a region like Quindío, with an average of 500 thousand annual visitors, among them about 10 thousand foreigners, spent about 100 billion pesos, according to data from the Departmental Secretariat of Tourism.

In the La Uvita farm, a coffee route is proposed that, through the development of an adequate infrastructure, provides knowledge, generation of tourism and recreation, thus, the use of resources and an adequate use of pedagogical tools will allow the cultural enrichment of the municipality, showing other facets to make it more visible within the region.

Key Words: Agritourism, Green Tourism, Coffee Tourist Route, Guayabal de Síquima.

CONTENIDO

Introducción.....	12
1. CAPÍTULO 1. Marco Metodológico.....	13
1.1. Contexto del proyecto.....	13
1.2. Identificación de oportunidades.....	14
1.3. Descripción de la propuesta.....	16
1.4. Objetivos.....	17
1.4.1. Objetivo general.....	17
1.4.2. Objetivos específicos.....	18
1.5. Justificación.....	18
2. CAPÍTULO 2. Marco de referencia.....	20
2.1. Estado del arte.....	20
2.1.1. Biblioteca Rafael García Herreros.....	20
2.1.2. Science.....	21
2.1.3. Google Academic.....	22
2.2. Marco conceptual.....	22
2.2.1. Ruta.....	22
2.2.2. Turismo.....	22
2.2.3. Agroturismo.....	23
2.2.4. Turismo verde.....	24
2.2.5. Turismo en Guayabal de Siquima.....	25
2.2.6. Ruta turística cafetera en Colombia.....	25
2.3. Marco legal.....	25
2.3.1. Artículo 52 Constitución Política de Colombia.....	26
2.3.2. Ley general de turismo ley 300 de 1996.....	26
2.3.3. Plan sectorial de turismo 2020-2023.....	26
2.3.4. Plan de desarrollo turístico de Cundinamarca.....	27
2.3.5. Ley 2068 de 2020.....	27
2.4. Marco geográfico.....	27
2.4.1. Cundinamarca.....	28
2.4.2. Magdalena centro.....	29
2.4.3. Guayabal de Siquima.....	31
2.4.3.1. Demografía.....	31

2.4.3.2. Agricultura.....	32
2.4.3.3. Vivienda.....	33
2.4.3.4. Infraestructura cultural.....	33
2.4.3.5. Sitios turísticos.....	34
2.4.4. Finca “La Uvita”	34
2.5. Impacto social.....	35
3. CAPÍTULO 3. Desarrollo del proyecto.....	37
3.1. Descripción.....	37
3.2. Ruta turística del café.....	37
3.2.1. Primera estación: Historia del café.....	38
3.2.1.1. Descripción de la estación.....	38
3.2.1.2. Desarrollo de la estación.....	38
3.2.2. Segunda estación: Siembra y cultivo.....	41
3.2.2.1. Descripción de la estación.....	41
3.2.2.2. Desarrollo de la estación.....	41
3.2.2.2.1. Áreas de aptitud.....	41
3.2.2.2.2. Clima.....	41
3.2.2.2.3. Condiciones de lluvia y déficit de agua.....	42
3.2.2.2.4. Análisis de suelo.....	43
3.2.2.2.5. Cultivo.....	44
3.2.3. Tercera estación: Cosecha.....	44
3.2.3.1. Descripción de la estación.....	44
3.2.3.2. Desarrollo de la estación.....	44
3.2.3.2.1. Proceso Floración-maduración.....	44
3.2.3.2.2. Distribución de la cosecha.....	45
3.2.3.2.3. Recolección.....	45
3.2.3.2.3.1. Método tradicional o banderín.....	45
3.2.3.2.3.2. Método mejorado.....	46
3.2.4. Cuarta estación: Despulpado.....	46
3.2.4.1. Descripción de la estación.....	46
3.2.4.2. Desarrollo de la estación.....	47
3.2.4.2.1. Despulpado.....	48
3.2.4.2.2. Remoción del mucílago.....	48
3.2.4.2.3. Lavado.....	48

3.2.4.2.4. Transformación de la pulpa en abono orgánico mediante un compostaje.....	49
3.2.5. Quinta estación: Secado del café.....	49
3.2.5.1. Descripción de la estación.....	49
3.2.5.2. Desarrollo de la estación.....	50
3.2.5.2.1. Secado al sol.....	50
3.2.5.2.2. Secado mecánico.....	51
3.2.5.3. Equipos de secado.....	51
3.2.5.3.1. Secador estático sin cámara de pre-secado.....	51
3.2.5.3.2. Silo-secador “Cenicafé”.....	51
3.2.5.3.3. Secador de dos pisos.....	52
3.2.6. Sexta estación: Tostión del café.....	52
3.2.6.1. Descripción de la estación.....	52
3.2.6.2. Desarrollo de la estación.....	52
3.2.6.2.1. Clasificación del tostado del café.....	53
3.2.6.2.1.1. Café tostado claro.....	53
3.2.6.2.1.2. Café tostado medio.....	53
3.2.6.2.1.3. Café tostado medio-oscuro.....	53
3.2.6.2.1.4. Café tostado oscuro.....	54
3.2.6.2.2. Tiempo de Tueste.....	54
3.2.6.2.2.1. Sistema lento.....	54
3.2.6.2.2.2. Proceso rápido.....	54
3.2.6.2.3. Sistemas de tueste.....	55
3.2.6.2.3.1. Tostadoras por cargas o tandas.....	55
3.2.6.2.3.1.1. Sistema de tambor.....	55
3.2.6.2.3.1.2. Sistema turbo o convección.....	55
3.2.6.2.3.2. Tostadoras continuas.....	55
3.2.7. Séptima estación: Catación del café.....	56
3.2.7.1. Descripción de la estación.....	56
3.2.7.2. Desarrollo de la estación.....	56
3.2.7.2.1. Características.....	57
3.3. Desarrollo del plan de implementación.....	58
3.3.1. Perspectiva clientes.....	58
3.3.1.1. Identificación de mercados.....	59

3.3.1.2. Implementación.....	63
3.3.2. Perspectiva financiera.....	64
3.3.2.1. Análisis de presupuestos.....	65
3.3.2.2. Proyección de ventas.....	67
3.3.2.3. P&G.....	67
3.3.2.4. Implementación.....	68
3.3.3. Perspectiva Procesos Internos.....	68
3.3.3.1. Implementación.....	69
3.3.4. Perspectiva Aprendizaje y conocimiento.....	70
3.3.4.1. Implementación.....	70
4. Conclusiones.....	72
5. Bibliografía.....	73

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Actividad económica Magdalena Centro.....	30
Tabla 2. Total Visitantes no residentes 2011-2018.....	59
Tabla 3. Total visitantes no residentes y variación últimos 3 años.....	60
Tabla 4. Mercado Meta Anual Visitantes no residentes.....	63
Tabla 5. Mercado Meta Anual Colaboradores y población estudiantil.....	63
Tabla 6. Costos y Presupuestos.....	65
Tabla 7. Hitos del proyecto.....	66
Tabla 8. Ventas estimadas primer año.....	67
Tabla 9. P&G Mensual.....	67

LISTA DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Imagen casa principal finca “La Uvita”.....	15
Gráfica 2. Mapa político Cundinamarca.....	28
Gráfica 3. Mapa político Magdalena Centro.....	29
Gráfica 4. Tamaño de mercado Cundinamarca por regiones.....	30
Gráfica 5. Demografía Guayabal de Siquima por género.....	32
Gráfica 6. Ubicación Finca Temática “La Uvita”.....	35
Gráfica 7. Ruta turística del café para la finca “La Uvita”.....	58
Gráfica 8. Extranjeros no residentes mensuales.....	60
Gráfica 9. Ciudades destino para extranjeros.....	61
Gráfica 10. Encuesta de gasto interno en turismo.....	62

Introducción

El aprovechamiento de los recursos mediante una economía circular es fundamental en la última era para proteger el entorno y medio en el que la sociedad se desenvuelve, obteniendo lo necesario del sistema utilizando materiales biológicos que no afecten el equilibrio natural. En la finca La Uvita hay una gran oportunidad de negocio, con el cual, el aprovechamiento del espacio y los recursos disponibles, se pueden desarrollar proyectos de aprovechamiento, como los son recorridos turísticos entorno al cultivo del café, camping y diferentes actividades turísticas enfocadas al fomento de la recreación y la pedagogía. Por medio de una planeación estratégica y un análisis del sistema de gestión de oportunidades se realizará un diagnóstico a través de un estudio de los factores internos y externos, enfocado en las diferentes áreas administrativas y productivas, adicionalmente se analiza desde la perspectiva de clientes, financiera, procesos internos, aprendizaje y crecimiento; con el objetivo de aprovechar los recursos de la finca, para que sea reconocida en la producción y distribución de café, turismo y precursora en el cuidado del medio ambiente. Para el desarrollo de este documento se hizo un estudio de campo, donde se realizó la visita directamente en la finca la Uvita, analizando la viabilidad mediante un diagnóstico estratégico, estudiando las amenazas y debilidades con las cuales, podremos desplegar y potenciar las fortalezas desarrollando las oportunidades para generar un impacto social en el municipio generando una mayor rentabilidad y visibilidad a nivel región.

1. CAPÍTULO 1. MARCO METODOLÓGICO

La propuesta en el proyecto Ruta turística del café para la finca “La Uvita” se basa en un modelo productivo a implementar en campo, mediante una metodología de gestión de oportunidades para generar un prototipo de emprendimiento que se implemente mediante un tratamiento de datos y procesos enfocados a la utilización de los recursos presentes en el sitio, en este caso, el municipio de Guayabal de Siquima en Cundinamarca.

Mediante un análisis de las oportunidades que se presentan en el territorio estudiado, se identifican coyunturas que, mediante un desarrollo adecuado de la propuesta, genere los resultados esperados mediante la coordinación e implementación de los procesos nuevos con los que ya se están llevando a cabo en la finca, para así, lograr un equilibrio y aumento de la productividad, utilidades, turismo en la región y, utilización adecuada de los recursos naturales mediante una economía circular.

1.1. Contexto del proyecto

La finca “La Uvita” es una propiedad de UNIMINUTO, ubicada en el municipio de Guayabal de Siquima, en el departamento de Cundinamarca, ubicado en la Provincia de Magdalena Centro, sector noroccidental del país. Este municipio es conocido como la Puerta de Oro del Magdalena Centro, situado a una altitud de 1.630 metros sobre el nivel del mar. Los cultivos que se encuentran en esta finca son el café, principalmente las especies arábigo y borbón; plátano que sirve de sombrío para los cafetales, guayaba y mandarina. Se encuentra ubicada sobre la vía principal que conduce al pueblo, a 52 kilómetros al occidente de Bogotá, capital de Colombia; hace parte de la vereda el Roblegal con un área de 11,5 hectáreas, su actividad es productiva, con aproximadamente 60.000 matas de café en la cual se procesa la siembra, cosecha, recolección y empaque de este producto insignia de la región.

La finca es administrada por la Gerencia de Desarrollo Rural Sostenible de UNIMINUTO, la cual tiene como propósito la promoción y el fortalecimiento de iniciativas rurales basadas en la agricultura familiar y comunitaria, a partir de la gestión y el desarrollo de proyectos y programas que impulsan integralmente las dimensiones social, ambiental, cultural y política involucradas en el desarrollo rural. Esta una unidad de servicios integrados de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, que desarrolla actividades y presta servicios principalmente orientados a la docencia, la investigación y la proyección social con destino a las personas y comunidades, con la finalidad de garantizar su desarrollo integral. Por su

cobertura, se le reconoce como una de las instituciones de educación superior más grandes de Colombia.

La Corporación Organización Minuto de Dios fue la primera de las entidades formalmente constituida por el Padre Rafael García-Herreros, que desde 1958 asumió de manera sistemática y ordenada los muchos proyectos que generaba la mente visionaria del Padre. Bajo la presidencia del Padre Diego Jaramillo Cuartas la Corporación El Minuto de Dios ha generado un modelo de atención a poblaciones vulnerables. Se trata del modelo de Construcción de Comunidades con el cual se logra, además de la construcción física del entorno, el fortalecimiento del tejido social. Para ello establece núcleos de participación ciudadana, que mediante la canalización de recursos financieros, técnicos, y administrativos favorecen la conformación de comunidades organizadas, autosostenibles y comprometidos con su propio desarrollo.

Su visión es ser líder en el desarrollo integral de la población vulnerable, innovando y promoviendo soluciones con eficiencia y eficacia. Como puede apreciarse, la innovación es un concepto que ha estado siempre presente y ha sido preocupación del Minuto de Dios desde la creación de la obra.

1.2. Identificación de oportunidades

Como lo dijo Peter Drucker: El empresario siempre busca el cambio, responde a él, y lo explota como una oportunidad. Las oportunidades siempre han sido el origen de los nuevos negocios y la creatividad para abrirse campo en ellos, de esta manera, son las oportunidades lo que impulsan a una compañía hacia el cambio para obtener unos mejores resultados en el logro de los objetivos organizacionales.

Como parte del sistema de gestión de oportunidades, la organización debe buscar estrategias para mejorar su viabilidad financiera y posición, de esta manera se planea el acceso a nuevos mercados, el desarrollo de nuevas ofertas que se encuentran dentro del alcance de las capacidades de la organización, y, la coordinación de los procesos existentes y nuevos para mejorar la eficiencia reduciendo los costos.

La dirección de las organizaciones debe liderar la discusión y análisis de oportunidades para ayudar a determinar qué oportunidades deben llevarse a cabo, mediante un análisis de oportunidades para evaluar su probabilidad y beneficio. Este análisis se puede llevar a través de un proceso de pasos para identificar y ejecutar las acciones a seguir:

- La identificación de la oportunidad.

- Identificar los procesos directamente relacionados con la oportunidad.
- La asignación de una clasificación de la probabilidad para la oportunidad identificada.
- La asignación de una calificación para evaluar los beneficios potenciales de la oportunidad si se logra, esta calificación se compone de seis elementos:
 1. Potencial de nuevos negocios.
 2. Potencial de expansión de los negocios actuales.
 3. Posibles mejoras en la capacidad de la organización para satisfacer los requisitos reglamentarios.
 4. Posibles mejoras en el sistema de gestión de calidad y sus procesos.
 5. Posibles mejoras en la reputación de la organización.
 6. Potencial costo estimado en la implementación.

En el presente modelo de oportunidades no está basado en el marco lógico ni en el desarrollo metodológico del marco lógico, por lo tanto, no se identifica un problema, ni una pregunta de investigación, sino que, se identifican unas oportunidades y, estas oportunidades son las que se toman en cuenta para el desarrollo del proyecto.



Gráfica 1. Imagen casa principal finca “La Uvita”

Fuente: Javier Carlos Saenz

El espacio Rural tiene como nombre “Finca La Uvita” ubicada en la vereda El Roblejal en el municipio de Guayabal de Siquima, departamento de Cundinamarca; adscrita a la rectoría de la Corporación Universitaria Minuto de Dios. Cuenta con un espacio

disponible de 11,52 hectáreas, con un área construida de 428 metros cuadrados. Actualmente se utiliza como medio de producción de café y sitio de capacitación para diferentes cursos y actividades pedagógicas relacionadas con el café.

La finca tiene una gran oportunidad que destaca con un espacio, clima y equipamiento adecuado que permite la creación de un ambiente disponible para el aprendizaje, visita y recreación de los visitantes, incrementando el reconocimiento de la finca a nivel Organización, fomentando el turismo en la región, y aumentando el aprovechamiento de este valioso espacio para el manejo adecuado de los recursos con los que se cuenta actualmente.

El nombre del proyecto es Ruta turística del café para la finca “La Uvita” en UNIMINUTO, perteneciente al sector económico primario y secundario. Los usuarios a quienes va dirigido son de tipo pedagógico, educativo y turístico; mediante un espacio de recorrido didáctico con senderos y estaciones que ilustren el proceso del café en todas sus etapas, de una manera creativa y llamativa que invite a los visitantes a expresar su interés en la bebida más popular de Colombia.

Nuestros colaboradores deben tener conocimientos de agroecología y administración, especialistas en el entorno natural y excelencia en el servicio al cliente, con total compromiso y responsabilidad en el trato y cuidado de las aves, disposición de aprender de este sector y mejoramiento continuo en el área, mediante un buen sentido de pertenencia, valores y cultura organizacional enfocado al crecimiento del proyecto y crecimiento profesional.

Mediante una adecuada planeación, se podrá adaptar la finca generando rutas de conocimiento para hacer de ella, un complejo de aprendizaje, recreación, y, fomento de buenas prácticas en materia ambiental; logrando desarrollar un atractivo lugar para visitar, vía de progreso para acrecentar su sostenibilidad y aprovechamiento de recursos.

1.3. Descripción de la propuesta

La finca “La Uvita” en Guayabal de Siquima, cuenta con espacios de terreno, cultivo e infraestructura adecuados para implementar emprendimientos que permitan dar una mayor rentabilidad y sostenibilidad; posee espacios aprovechables para la generación y ejecución de diferentes proyectos y actividades de enfoque productivo y turístico. El terreno y ambiente es

apropiado para la inversión en materia de adecuación del lugar para darle un enfoque natural, llamativo y educativo, de esta manera otorgarle una importancia más elevada para su respectivo aprovechamiento y manejo de recursos naturales brindando una mejoría en su interior y entorno.

Para la ejecución del proyecto se cuenta con sus instalaciones privadas brindadas por la Universidad UNIMINUTO en este caso Finca Temática "La Uvita" la cual es base importante a nivel económico al momento de tener una valoración en los precios tanto de los servicios como de los productos cosechados en dicho espacio. El proyecto brinda el desarrollo y la protección de las áreas naturales de la finca, a nivel social beneficia a las comunidades locales y al mismo tiempo contribuye a sensibilizar a los actores involucrados en el sector turístico, productivo y comercial para el aprovechamiento de los recursos.

Se puede establecer que la oportunidad se genera desde la parte estratégica y la inversión financiera es baja, lo cual permite tener más oportunidades de innovación, desde la Gerencia de Desarrollo Rural se tendría la capacidad de ejecutar los proyectos haciendo uso de su experiencia, conocimientos y recursos tanto humanos como económicos para obtener los resultados esperados en los ámbitos establecidos.

La finca "La Uvita" tiene una capacidad de recursos aprovechables para el sector turístico, al pertenecer a una región de clase A para la producción de café, la calidad del terreno, clima, humedad y propiedades químicas del suelo, hacen que se pueda plantear un destino el cual, sea centro de atracción y objetivo principal para enriquecimiento pedagógico en la región, haciendo de ella, un atractivo tanto de visitantes nacionales, como internacionales, con una adecuada infraestructura que influya en la experiencia entorno al procesamiento del café y turismo.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Desarrollar un plan operativo para la implementación de una Ruta Turística del café en la finca "La Uvita", a través de un análisis de oportunidades que identifique los aspectos a desarrollar para generar una completa sostenibilidad y aumento la rentabilidad produciendo desarrollo social y económico en la región.

1.4.2. Objetivos específicos

- Analizar las oportunidades de los sectores involucrados para el desarrollo de un establecimiento turístico rentable y sostenible en el municipio de Guayabal de Siquima.
- Definir un método operativo para optimizar el progreso turístico en la región mediante los procesos de planeación y ejecución en la producción del procesamiento del café e implementación de una ruta turística del café.
- Formular estrategias desde diferentes perspectivas, es decir: de clientes, financiera, de procesos internos, de crecimiento y aprendizaje que permitan la ejecución adecuada.
- Fomentar el turismo en la región, generando un vínculo entre el turista y la tierra, mejorando la calidad de vida de los caficultores.

1.5. Justificación

El aprovechamiento de los recursos mediante una economía circular, es fundamental en la última era para proteger el entorno y medio en el que la sociedad se desenvuelve, obteniendo lo necesario del sistema, utilizando materiales biológicos que no afecten el equilibrio natural.

El presente proyecto incluye una serie de estrategias enfocadas al aprovechamiento de la finca “La Uvita”, en Guayabal de Siquima (Cundinamarca), que cuenta con una alta diversidad en recursos naturales los cuales se pueden aprovechar para generar rentabilidad e ingresos económicos para la sostenibilidad y reconocimiento de la Corporación Universitaria Minuto de Dios.

El desarrollo productivo y turístico mediante una ruta del café, un mejoramiento en los procesos, comercialización y aprendizaje entorno a este producto, es un bosquejo enfocado en el desarrollo económico y cultural del municipio de Guayabal de Siquima. Tiene como propósito producir y proveer calidad de vida, mediante el suministro salubre y accesible, de productos y servicios orgánicos y de calidad, que empoderen nuestras raíces y patrimonio cultural, no como una opción, “sino como una necesidad de bienestar regional”. Su estructura está enfocada en un modelo de innovación para desarrollar en la finca “La Uvita”, a fin de dar herramientas que permitan agregar valor a la finca y a la comunidad.

También, con la intención de llegar a ser una experiencia única y enriquecedora para los visitantes ya que se les ofrece la oportunidad de realizar diversidad de actividades al aire libre en un gran espacio natural, donde se sentirán libres y activos durante toda la travesía.

El proyecto a plantear busca diversificar las fuentes de ingresos de la finca “La Uvita”, al implementar nuevas actividades posibles de realizar en el espacio con el que cuenta la finca. Entre estas actividades se encuentra el turismo ecológico, turismo de aventura y la implementación de un restaurante para los visitantes de la finca “La Uvita”, entre otras actividades.

2. CAPÍTULO 2. MARCO DE REFERENCIA

Mediante un análisis de datos, se pueden reconocer los estudios que se han implementado en este tipo de investigaciones con respecto a una Ruta turística del café en Colombia, en el departamento de Cundinamarca, en la provincia de Magdalena Centro y en el municipio de Guayabal de Siquima, donde se encuentra ubicada la finca “La Uvita”. La consulta se realiza con el objetivo de hallar proyectos relacionados con el turismo, la producción del café, y, la implementación de una ruta que estudie y muestre de manera cultural y pedagógica los procesos que intervienen en la obtención de la bebida que identifica a Colombia como el segundo mayor exportador de este producto a nivel mundial y el de más suave calidad.

Es evidente que la industria del turismo en Colombia es una importante fuente de ingresos para gran parte de la población, lo que conlleva a planear la innovación como recurso para la generación y visualización de estrategias que superen el punto de equilibrio y enriquezcan culturalmente la región.

2.1. Estado del arte

Se realizaron búsquedas para alimentar de datos el proyecto y analizar trabajos similares en la región y/o a nivel nacional e internacional. Los resultados no arrojan un documento que esté enfocado a la misma línea estructural que se está planteando, lo cual no podemos tomar como referencia al ser pioneros en este tipo de proyectos, lo que, evidencia su importancia y amplía su contexto para trabajar en varias ramas dentro del municipio y la finca en específico; se podría tomar como proyecto piloto en esta rama de gestión de oportunidades.

2.1.1. Biblioteca “Rafael García Herreros”

Se realiza un primer análisis en el repositorio de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, en la Biblioteca “Rafael García Herreros” mediante el término de búsqueda con la palabra “Ruta del café”, en el que se encuentran 417 ítems, en los cuales no se relacionan trabajos representativos que nos den una muestra relacionada específica con el tema consultado, aunque, muestran temas relacionados con el café, no hay un documento con la línea específica de la Ruta, en algunos escritos relacionan ruta, pero no con el tema del café. Si relacionamos nuestra búsqueda con el término Cundinamarca, nos arroja un escrito a relacionar: 1. Sostenibilidad ambiental en las actividades turísticas de la Finca Agroturística

Ceylán, en Viotá Cundinamarca, el cual tiene como idea busca principalmente evidenciar la aplicación de las practicas sostenibles ambientales que lleva la Hacienda Ceylán, esta observación se realizó en tres etapas y en tres áreas, como lo es, área de alojamiento, área de alimentos y bebidas y área del procesamiento del café.

Al consultar con la palabra “Agroturismo” se han encontrado 40 ítems orientados a los siguientes proyectos con importancia a mencionar:

1. Diseño de un paquete turístico en las áreas rurales: Estudio de caso Agroparque los Soches Usme, en el cual plantea su autor un inventario turístico en el Agroparque Los Soches, teniendo como característica principal, los atractivos naturales.

2. Propuesta de una Ruta de Ciclo turismo en Bojacá Cundinamarca, cuyo autor propone diseñar una propuesta de ruta turística por los atractivos naturales de Bojacá en el departamento de Cundinamarca.

Y por último uno muy interesante relacionado con nuestras palabras consultadas:

3. Plan de negocio para la creación de una empresa denominada cafetería agroturística con sendero agroecológico, que nos plantea la idea del diseño de una cafetería Agro turística con sendero Agroecológico, como un lugar de recreación y esparcimiento del sector turístico, en la ciudad de Villavicencio, departamento del Meta.

Mediante la consulta con las palabras Guayabal de Siquima, muestra trabajos relacionados con el municipio, pero no, con la característica del café, en varios, ni siquiera está el nombre, al indagar en su contenido, lo mencionan en algún capítulo.

2.1.2. SCIENCE

En la plataforma Science, de carácter investigativo y temas científicos, al realizar la búsqueda con los términos: “Ruta del café” y “Agroturismo” no arrojó ningún resultado para consultar, con la palabra “Cundinamarca” arroja 6 resultados con temas relacionados al carbón y temas médicos y geológicos, ninguno relacionado con las características de turismo, ruta cafetera, agroturismo o similar, lo cual permite identificar que no se han realizado investigaciones de orden científico respecto al tema de este proyecto. Debido a esto demuestra la importancia e interés que se puede llegar a tener con el proyecto de La ruta turística cafetera en la finca “La Uvita”, que, como pioneros en este tipo de planteamientos, se puede llegar a ser un plan piloto para ser replicado en otras regiones y, así, ampliar la variable turística con el tema del café a nivel nacional en otras zonas diferentes al Quindío.

2.1.3. Google Academic

En Google académico se realizó la búsqueda con los mismos términos, con las palabras “Ruta del Café” nos arroja a nivel mundial 102.000 resultados, con la palabra “Colombia” para ser más específicos, nos arroja 53.300 resultados en todos los rincones del territorio, y, al agregar las palabras “Guayabal de Siquima” se encuentran 142 resultados, en los cuales, hay trabajos relacionados con el municipio, como con temas de infraestructura y temas sociales, pero trabajos específicos con una ruta del café, no se encuentran relacionados trabajos que llamen la importancia para relacionar.

2.2 Marco Conceptual

2.2.1. Ruta

La página de definiciones describe que la palabra ruta proviene del francés route, que a su vez deriva del latín rupta. Se trata de un camino, carretera o vía que permite transitar desde un lugar hacia otro. En el mismo sentido, una ruta es la dirección que se toma para un propósito. De la misma forma, dentro del citado ámbito turístico, tenemos que resaltar el hecho de que en la actualidad ha experimentado un importante crecimiento el llamado turismo rural que es aquel que tiene como escenario pueblos o lugares que permiten al viajero estar en contacto directo con la naturaleza.

Escalada, montañismo, paseos a caballo o en bicicleta son algunas de esas actividades que se pueden realizar dentro del turismo rural y también el senderismo que se desarrolla a raíz de un sinnúmero de rutas. De esta manera, gracias a dichos itinerarios, los visitantes tienen la oportunidad de recorrer a pie enclaves de gran valor natural y de gran belleza medioambiental.

2.2.2. Turismo

La historia del término turismo es extensa. Sus orígenes pueden rastrearse en la Antigua Grecia, cuando miles de personas se desplazaban para asistir a las Olimpiadas cada cuatro años. Entendido como actividad comercial, el turismo nace de la mano del inglés Thomas Cook, quien organizó el primer viaje turístico de la historia en 1841 y fundó, una década después, la primera agencia de viajes: Thomas Cook and Son.

Hoy el turismo es una de las industrias más importantes a nivel mundial y promueve viajes de todo tipo: con fines de descanso, motivos culturales, interés social, negocios o simplemente ocio.

Pese a que la actividad turística proviene de tiempos ancestrales, recién se definió hace unos años como actividad económica independiente y dado que engloba a una gran variedad de sectores económicos y disciplinas académicas, encontrar una definición absoluta del término es un tanto difícil. Puede verse de una u otra forma de acuerdo al aspecto o la actividad desde la que se lo desee definir.

En el sector económico podrían definir el turismo a partir del consumo, mientras que un psicólogo realizaría un análisis partiendo de los comportamientos turísticos. Por su parte, un geógrafo ofrecería una definición cuyo principal elemento sería el territorio, sus propiedades y demás cuestiones que toquen su área de trabajo.

2.2.3. Agroturismo

El Agroturismo (Se asume el término Agroturismo desde la perspectiva que en el mismo se incluyen el accionar del medio rural, lo agrario y lo agrícola) es una forma de Turismo Alternativo cuya esencia se aprecia en el conjunto de actividades organizadas por agricultores como complemento del desarrollo de su actividad principal, a las cuales se invita a participar a los turistas y que constituyen a su vez servicios por los que se cobra.

Este surge y se vincula a la propia actividad agraria, donde el organizador de la actividad es el propio agricultor y resultan abarcadoras la heterogeneidad y la complejidad del mundo real, sus características medioambientales específicas, proyectos, actores sociales y el acceso a los recursos del campo. Se trata entonces de que los actores implicados pongan en valor las prácticas culturales, reconociendo cada actividad económica y cultural como parte de la forma de vida de una determinada comunidad (Osorio et al., 2015).

La Organización Mundial del Turismo (OMT), según Barrera, Ernesto. Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola (2006), define el Turismo Agrario como una modalidad que se realiza en explotaciones agrarias (granjas o plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, alimentación y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios. Este ha sido considerado en los últimos años como una estrategia para dinamizar el desarrollo de las zonas rurales por su capacidad de contribuir a la generación de ingresos a los productores agropecuarios y por la posibilidad de vincular a los turistas con las propias tradiciones del lugar en un intento de presentar los valores relacionados con la agricultura que se convierten en elementos patrimoniales de interés turístico.

De acuerdo con Blanco, Marvin. El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial (2010) esta forma de turismo suele llevarse a cabo en fincas de

tamaño pequeño o mediano, cuyos propietarios lo ejercen como una forma de diversificar ingresos de su actividad principal en la cual se aprovecha la capacidad instalada en la propiedad y el saber hacer tradicional. Como servicios complementarios, aparecen el alojamiento, la alimentación y venta de productos. Esto proporciona mayores oportunidades de empleo para la propia familia y otras personas de la localidad donde se desarrolla dicha actividad.

2.2.4. Turismo Verde

Como lo indica el Mtro. Ricardo Plaza en su artículo Turismo Verde: El reclamo del planeta Tierra. (2022, Marzo 9). La contaminación de ríos, bosques, mares, lagos, desiertos etc. derivada de la presencia de turistas es una realidad innegable, capaz de convertir un puerto, una ciudad, una campiña, una playa, en un lugar sucio, desolado y que termina con la vida de la flora y la fauna endémicas.

Afortunadamente la actividad turística ha dado un giro, el surgimiento de una nueva forma de ser turista, personas que ya no se conforman con la simple observación, sino que prefieren participar en el entorno de su destino, la OMT (Organización Mundial de Turismo), ha declarado que en los últimos años han cambiado las razones por las que actualmente se hace Turismo.

Los principales motivos son: la práctica de actividades saludables, la espiritualidad, el enriquecimiento cultural, la práctica de nuevos negocios y la educación o el aprendizaje.

Una tendencia es el Ecoturismo, que busca la sustentabilidad en cuatro aspectos:

- Sustentabilidad ecológica
- Sustentabilidad social
- Sustentabilidad cultural
- Sustentabilidad económica

Como lo manifiesta Luis Hernando Jiménez Bulla en su libro; “Ecoturismo, oferta y desarrollo sistémico regional” (2019): “El Ecoturismo ha sido relacionado con el turismo de aventura, incluso el agroturismo o el turismo rural, desvirtuando este a una actividad masiva.” Lejos de esto, el Turismo verde tiene propuestas prácticas, alcanzables y no muy lejanas de un turismo futurista y científico.

2.2.5. Turismo en Guayabal de Siquima

El municipio tiene varios sitios por explorar, entre estos está el alto de la virgen, desde allí se puede divisar el casco urbano en todo su esplendor así como el área rural. También se encuentra la cascada de San Luis, las cavernas del Encanto, el cementerio y la iglesia de la Inmaculada concepción además del parque principal donde se pueden tomar fotografías y probar la exquisita gastronomía típica de la región. Por otro lado, en la categoría de deportes extremos, se encuentran las piedras de Mongui, lugar donde se realizan todo tipo de ejercicios y el río Siquima.

Además, sitios turísticos como La granja La Cascada, que cuenta con bosque andino, mariposario, caminatas, campamentos, talleres y títeres para niños y jóvenes, educación, programa de astronomía, convivencias, retiros espirituales.

2.2.6. Ruta turística cafetera en Colombia

En la página Skyscanner.com describen que Colombia es reconocida mundialmente por su diversidad de productos, entre los que se destaca el café, que por su delicioso sabor, aroma y finura, es considerado como uno de los mejores del mundo. Gracias al clima y suelos de algunas zonas, cafeteros que, con el conocimiento y enseñanza de previas generaciones, cultivan con minucia el café colombiano que se ha convertido en un símbolo de identidad del país.

Paisaje cultural cafetero, se le llama a la zona conformada por Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca que, en 2011, fue inscrita por la Unesco en la Lista de Patrimonio Mundial. Gracias a su clima privilegiado, relieve, suelos y ubicación, los caficultores de esta zona pueden, con su gran esfuerzo y constante trabajo, cultivar un café de excelente calidad. Su sabor tostado y olor fuerte le caracterizan y deleitan a los expertos. Este sector del país se destaca por su tradición, en la que el trabajo arduo y la dedicación caracterizan a sus habitantes. Por esto, si llegas a visitar estos lugares, seguro te sorprenderá la amabilidad de su gente que, con orgullo, quiere dar a conocer el valor de sus tierras y de su labor cafetera.

2.3. Marco legal

La normatividad y política colombiana establece leyes que garantizan el manejo y cuidado de los recursos en la vía turística para que, en todo el territorio nacional, los derechos y deberes de los ciudadanos sean acogidos a cabalidad, respetando los recursos naturales, la

integridad de los habitantes, y las actividades que se han de realizar para mantener el equilibrio tanto natural, como demográfico en Colombia.

2.3.1. Artículo 52 Constitución Política de Colombia

El ejercicio del deporte, sus manifestaciones recreativas, competitivas y autóctonas tienen como función la formación integral de las personas, preservar y desarrollar una mejor salud en el ser humano. El deporte y la recreación, forman parte de la educación y constituyen gasto público social. Se reconoce el derecho de todas las personas a la recreación, a la práctica del deporte y al aprovechamiento del tiempo libre. El Estado fomentará estas actividades e inspeccionará, vigilará y controlará las organizaciones deportivas y recreativas cuya estructura y propiedad deberán ser democráticas.

2.3.2. Ley general de turismo ley 300 de 1996

Por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones, Esta ley aborda temas como la importancia, principios, conformación y planeación del sector turístico; determinación de zonas de desarrollo turístico prioritario y recursos turísticos (posibilidad de incentivos tributarios en zonas de desarrollo turístico prioritario); autorización de peajes turísticos; clases de turismo; turismo de interés social; promoción turística y cooperación turística internacional; todas las actividades relacionadas con el turismo, prestación de servicios turísticos y agentes que intervienen en él, normas sobre el cuidado del medio ambiente y los recursos naturales en general.

2.3.3. Plan sectorial de turismo 2020-2023

El turismo es una actividad económica que involucra la participación de diferentes entidades del orden nacional y territorial. Por tal motivo, para consolidar el sector se requiere fortalecer la institucionalidad y su capacidad de gestión, mejorar el marco normativo vigente y generar un adecuado esquema de información, financiación y responsabilidad entre los actores del turismo, que optimice la ejecución de la política pública.

Según MinCIT (2018) las fallas de coordinación institucional son identificadas como un desafío recurrente a la hora de aprovechar el potencial turístico de las regiones, donde esta situación no ha permitido que se resuelvan problemas básicos que afectan la competitividad de los destinos. La dotación de servicios públicos, seguridad, saneamiento, accesibilidad y conectividad, entre otras variables, dependen en gran medida de la gestión y articulación pública.

2.3.4. Plan de desarrollo turístico de Cundinamarca

Bajo la visión de los sectores de clase mundial, el turismo jugará un papel importante en el desarrollo del país, se seguirá mejorando la política de transformación productiva, de calidad y competitiva mediante alianzas y convenios público-privados que facilitarán el posicionamiento turístico de los destinos regionales y los atractivos importantes. Colombia deberá ser el destino turístico más importante de Latinoamérica a través del mejoramiento de la seguridad y el fortalecimiento de la campaña: “Colombia, el riesgo es que te quieras quedar”.

2.3.5. Ley 2068 de 2020

Tiene por objeto fomentar la sostenibilidad implementar mecanismos para la conservación, protección y aprovechamiento de los destinos y atractivos turísticos, así como fortalecer la formalización y la competitividad del sector y promover la recuperación de la industria turística, a través de la creación de incentivos, el fortalecimiento de la calidad y la adopción de medidas para impulsar la transformación y las oportunidades del sector. Las principales actividades relacionadas son el desarrollo social, económico y cultural, el desarrollo sostenible, y la accesibilidad universal.

2.4. Marco geográfico

La geografía de Colombia, su amplia diversidad en fauna y flora, al ser un país tropical que en su territorio cuenta con todos los climas existentes, hace del país multicultural, una herramienta para su aprovechamiento y conocimiento en las ramas de la agricultura y ecología para ser planeadas mediante esquemas en donde el turismo, sea el mecanismo para explotar tales bienes con el objetivo de hacer visibles, regiones maravillosas y poco exploradas, haciendo de ellas, lugares asequibles para cualquier visitante. El departamento de Cundinamarca cuenta con lugares y paisajes en los cuales, mediante una adecuada planeación, se podrían desarrollar proyectos importantes para ampliar el panorama turístico mediante la fusión con el producto emblema como el café, el cual, es el principal producto en la economía de la región, el turismo y la pedagogía serían los instrumentos a usar para generar un espacio de aprendizaje y esparcimiento para el aprovechamiento adecuado de los recursos con los que se cuentan en las fincas de municipios como Guayabal de Siquima.

2.4.1. Cundinamarca



Gráfica 2. Mapa político Cundinamarca

Fuente: Victor Enrique Bonilla Castillo-Provincias administrativas del departamento de Cundinamarca

El Departamento de Cundinamarca está situado en la parte central del país, localizado entre los 03°40'14'' y 05°50'11'' de latitud norte y los 73°03'08'' y 74°53'35'' de longitud oeste. Cuenta con una superficie de 24.210 km² lo que representa el 2.12 % del territorio nacional. Limita por el Norte con el departamento de Boyacá; por el Este con los departamentos de Boyacá y Meta; por el Sur con los departamentos de Meta, Huila y Tolima, y por el Oeste con el río Magdalena, que lo separa de los departamentos de Tolima y Caldas.

El departamento de Cundinamarca está dividido en 116 municipios, 14 corregimientos, 177 inspecciones de policía, así como, numerosos caseríos y sitios poblados. Los municipios están agrupados en 58 círculos notariales, con un total de 124 notarías; 3 círculos de registro con sede en Santafé de Bogotá y 13 oficinas seccionales; 1 distrito judicial con cabecera de circuito en Cáqueza, Facatativá, Gachetá, Girardot, La Palma, Leticia (Amazonas), Soacha, Fusagasugá, La Mesa, Villeta, Guaduas, Zipaquirá, Chocontá, Pacho y Ubaté. El departamento conforma la circunscripción electoral de Cundinamarca.

El sistema hidrográfico del departamento de Cundinamarca comprende dos grandes cuencas; al oeste, la del río Magdalena, y al este la del río Meta. A estas cuencas confluyen un total de 11 subcuencas. El río Magdalena recibe las aguas de los ríos Bogotá, Negro, Sumapaz, Minero y Ubaté. Por su parte el Meta recibe los ríos Guavio, Negro, Humea, Guatiquía y Mchetá.

El sector agropecuario se constituye en la actividad principal de la estructura económica, seguida por la industria, los servicios y el comercio. Dentro de la gran diversificación agrícola del departamento de Cundinamarca sobresalen por su relevancia económica los cultivos transitorios de café, caña panelera, papa, maíz, plátano, arroz, flores, cebada, sorgo, trigo, algodón, hortalizas y frutales.

El departamento de Cundinamarca ofrece innumerables atractivos turísticos desde el punto de vista natural, cultural y científico. Entre los principales lugares de interés turístico sobresalen Girardot, Zipaquirá, Facatativá, Fusagasugá, Chía, Madrid, Soacha, Funza, Mosquera, Villeta y Tocaima. Dentro de los parques naturales encontramos el Mana Dulce, Jericó, Las Mercedes, El Frailejón, El Guacal y Neusa.

2.4.2. Magdalena centro

La provincia de Magdalena Centro cuenta con 7 municipios: Chaguaní, Vianí, Guayabal de Siquima, Bituima, Beltrán, Pulí y San Juan de Rioseco, este último cuenta con el mayor número de habitantes en la provincia. La población de la provincia se concentra en las edades de 35 a 50 años, esta concentración se viene presentando desde el 2005.



Gráfica 3. Mapa político Magdalena Centro

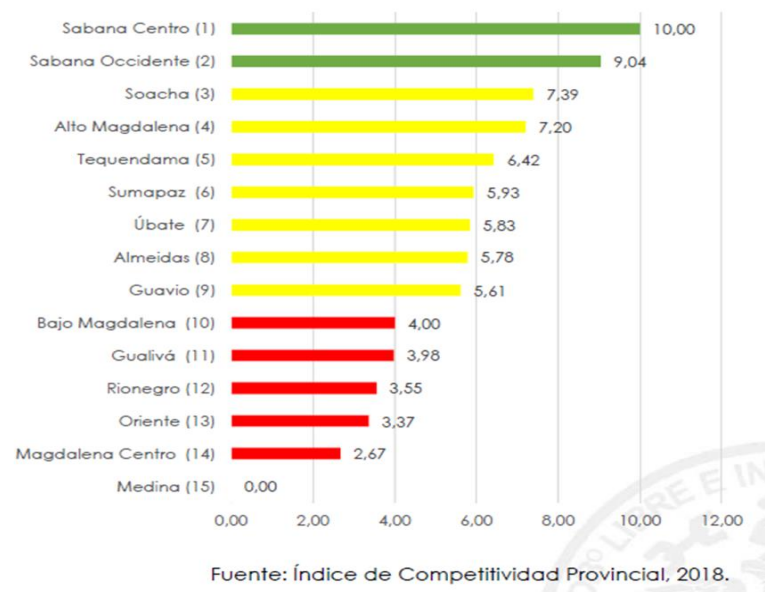
Fuente: Dane Censo 2018

Actividad económica	Empresas		PIB 2018	
	Numero	Porcentaje	Valor	Participación
Actividades de servicios sociales y personales	64	31,7%	\$ 103,64	20,3%
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	11	5,4%	\$ 175,53	34,4%
Comercio, reparación, restaurantes y hoteles	21	10,4%	\$ 35,43	6,9%
Construcción	6	3,0%	\$ 47,17	9,2%
Establecimientos financieros, seguros y otros servicios		0,0%	\$ 64,88	12,7%
Explotación de minas y canteras	1	0,5%	\$ 9,28	1,8%
Industria manufacturera	5	2,5%	\$ 6,94	1,4%
Suministro de electricidad, gas y agua	21	10,4%	\$ 15,53	3,0%
Transporte, almacenamiento y comunicaciones	12	5,9%	\$ 52,52	10,3%
Sin clasificación	61	30,2%		
Total general	202	100%	\$ 511	100%

Tabla 1. Actividad económica Magdalena Centro

Fuente: Dane Censo 2018

Magdalena Centro tiene una participación baja dentro del PIB de Cundinamarca, pues se evidencia que junto con otras cuatro provincias (Oriente, Guavio, Rionegro, Bajo Magdalena y Medina) aportan tan solo el 10% a este indicador. Los sectores que más aportan al PIB son agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca con un 34,4%. Sin embargo, cuenta con tan solo 11 empresas dedicadas a estos sectores, mientras que, en lo relacionado a actividades de servicio social y personal cuenta con 64 empresas.



Gráfica 4. Tamaño de mercado Cundinamarca por regiones

Fuente: Dane Censo 2018

El tamaño del mercado es uno de los componentes del IPCP, y es medido por la capacidad de absorción del intercambio y la exportación. En este componente vemos que, Magdalena Centro ocupa el puesto 14 con un puntaje de 2,67.

2.4.3. Guayabal de Siquima

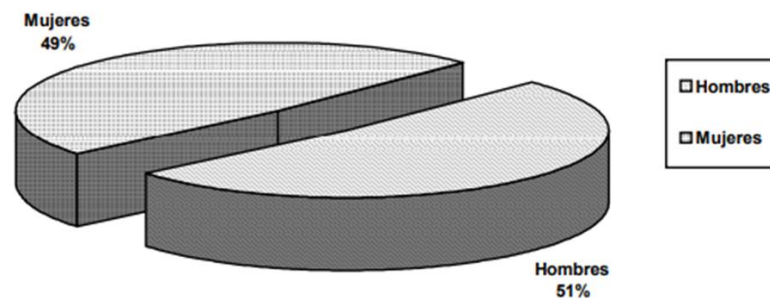
El Municipio de Guayabal de Siquima, adquiere vida eclesiástica en el año de 1721 con el nombramiento del Padre Luis Vasallo Calvo como párroco de la población. De esta manera se inicia la construcción de 22 casas de Bareque y 5 de tapia pisada alrededor de la plaza. En el año de 1739 Guayabal de Siquima se dividió en cuatro grandes veredas: Chinata, cuyo nombre fue dado en honor de un antiguo cacique; El Trigo, por haber sido la región de los Alpes donde se cultivó por primera vez este grano; Resguardo, en recuerdo de lo que los aborígenes llamaban "Muizane", que significa refugio o resguardo, Y Manoa, en Honor de un antiquísimo cacique de la región. Más tarde en el año de 1866 las anteriores veredas se subdividieron en 10 veredas así: de Chinata se formó El Pajonal, como las plantas que se cultivan en estas montañas; del trigo se formó Picacho por el nombre de la cumbre; de resguardo, se formaron dos, así; pueblo viejo en honor del antiguo pueblo de Siquima, y Centro, por estar ubicado allí el casco urbano. El Casco Urbano de Guayabal de Siquima en un principio fue ubicado en un sitio llamado "La Concepción" 2.5 Km. abajo de su situación actual en la vereda "Pueblo Viejo", su traslado se realizó en el año de 1845 al sitio donde hoy se encuentra, buscando unas mejores condiciones para el desarrollo de la comunidad por cuanto al clima y terrenos de mejor calidad. El pueblo de Guayabal de Siquima, fue fundado el 8 de Diciembre de 1845, cuyo primer nombre fue tomado del sitio donde se levanta y el segundo del cacique de estas tierras cuyo significado etimológico es "vuestro arroyo", siendo uno de los más poderosos en la Región Panche. Entre los años de 1895 y 1900 el párroco veneciano Páez dirigió la construcción del templo actual, mientras que la construcción de la casa cural y el cementerio fue realizada entre los años de 1949 y 1956.

2.4.3.1. Demografía

El índice de población en el último censo es de 3.538 habitantes, la densidad respecto al total de su superficie es de 60 habitantes por kilómetro cuadrado. Actualmente la mayor cantidad de concentración de la población se encuentra en el área rural distribuida en su totalidad a nivel de las 12 veredas.

En cuanto a la estratificación socioeconómica, se ha determinado la existencia de cuatro estratos diferentes. La mayoría de población se encuentra dentro del estrato 2. El

estrato dos corresponde a un grupo familiar que apenas logra satisfacer sus necesidades básicas pero que presenta problemáticas serias de orden de salud, educación, recreación y deporte etc. Este factor determina que el nivel de vida generalizado dentro de todo el Municipio no es bueno, por cuanto la mayoría de hogares se encuentran ubicados dentro de los estratos socio - económicos bajos y tienen un alto porcentaje de necesidades básicas insatisfechas.



Gráfica 5. Demografía Guayabal de Siquima por género

Fuente: Infraestructura de Datos Espaciales Cundinamarca IDEC

2.4.3.2. Agricultura

Hasta hace unos 10 años las familias de Guayabal de Siquima dependían en su mayoría de la producción agropecuaria. En esta economía campesina como una Unidad Agrícola Familiar, donde el régimen salarial solo se practica en forma ocasional, la familia es el núcleo esencial tanto en el ámbito de la producción como del consumo, la estrategia familiar procura mantener dicha unidad de trabajo y consumo, es decir satisfacer las necesidades familiares y los requerimientos de la unidad de explotación.

Actualmente la mayor parte del ingreso familiar rural depende de actividades extraprediales y la ganadería; de tal manera que la producción agrícola se encuentra tristemente deprimida. La producción es muy variable anualmente y no se encuentra una curva de crecimiento en cuanto al área cultivada, solo se verifican unos pocos casos de mejora en los niveles tecnológicos.

En el caso del café es preocupante la propagación de la roya y la broca presentándose en un 66% de las fincas visitadas, cómo de la disminución de la productividad del café. Son pocas las fincas que utilizan Agroquímicos por los costos que esto representa. Generalmente el cultivo del café es acompañado por otros cultivos especialmente el plátano que a su vez

sirve de sombrío; árboles frutales (Guayaba, naranja, mandarina, etc.), maíz y caña. El cultivo del café en Guayabal de Siquima está enmarcado dentro del sistema tradicional de explotación que se caracteriza por el uso de las variedades “Arábigo y Borbón”, que se siembran y se mantienen dentro de un sombrío. Como sombrío provisional, especialmente en los años improductivos, generalmente se intercala el plátano de las variedades (colicero o guineo, hartón y bocadillo) plantaciones cafeteras comienzan su cosecha a escala comercial a partir del cuarto año y su vida probable es superior a los 30 años, declinando gradual y levemente su producción a partir del décimo año de vida. Este sistema de cultivo generalmente no utiliza abonos químicos o la hace en muy baja dosis y sus prácticas culturales se limitan principalmente a dos desyerbes anual, podas y esporádicas fumigaciones que se realizan para combatir algunas enfermedades (roya y/o broca). En adición a las prácticas culturales, cabe destacar que los requerimientos de mano de obra por hectárea de dicho sistema de cultivo varían entre 30 y 80 jornales-año dependiendo de la productividad ya que es en la recolección y procesamiento del grano donde se ocupa aproximadamente la mitad de los jornales requeridos. Actualmente se están renovando los cafetales en forma tecnificada con las variedades caturra y Colombia, de las cuales ya se conocen sus rendimientos.

2.4.3.3. Vivienda

Vivienda. A nivel de vivienda en el municipio de Guayabal de Siquima, se encuentran las siguientes generalidades de acuerdo con el inventario predial realizado para el presente esquema de ordenamiento territorial E.O.T.; de acuerdo con la Unidad de análisis y estadística y el centro de documentación de la Gobernación del Departamento de Cundinamarca:

Predios Urbanos 334.

Viviendas Urbanas 320. Según levantamiento realizado.

Área Construida urbana 36.965 Metros cuadrados.

Predios rurales 1929.24

Viviendas rurales 224

Área construida rural 97.848 Metros cuadrados.

2.4.3.4. Infraestructura Cultural

Teatro. Actualmente no existe un sitio que preste la función de teatro a nivel del casco urbano Municipal.

Bibliotecas: Existen dos a nivel del casco urbano. Su estado es malo, en cuanto a su condición de infraestructura física y de cobertura y calidad del servicio. Plaza de toros y ferias. Actualmente existe el proyecto para la construcción de la plaza de toros, pero su ubicación no es óptima por cuanto se encuentra en el casco urbano en zonas de alta actividad de tipo escolar. Es necesario que exista un espacio destinado para este fin, pero que su ubicación sea evaluada teniendo en cuenta que no represente ningún tipo de riesgo para el normal desarrollo de las actividades de la población.

Parques. Parques ornamentales: Existe un parque de este tipo a nivel del casco urbano. Su estado es bueno. La localización y área son adecuadas para abastecer la demanda de usuarios. Parques recreativos y Ecológicos: No existen. Existe una concha acústica ubicada en el polideportivo del Municipio. Aunque su sistema constructivo y funcional no es el mejor, actualmente presta un servicio a la comunidad del casco urbano. Casa de la cultura: Se compró una vivienda de la cual se está gestionando su remodelación con entidades del estado.

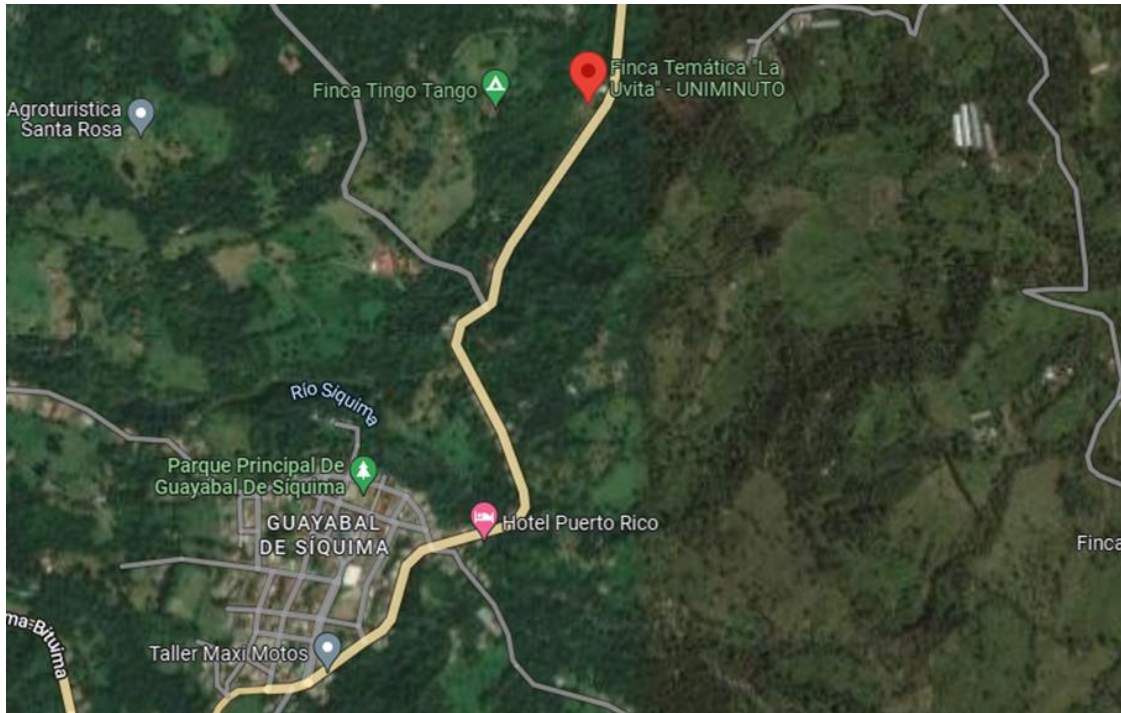
2.4.3.5. Sitios Turísticos

El Municipio de Guayabal de Siquima muestra una grande vocación para ser catalogado como sitio de interés turístico, si bien, su posición geográfica, su clima, su riqueza paisajística y el paso de la vía panamericana le permitirían desarrollarse en esta aptitud. Sin embargo, el municipio no cuenta con la Infraestructura necesaria para la recepción de turistas.

2.4.4. Finca “La Uvita”

La finca “La Uvita” ubicada en el municipio de Guayabal de Siquima en la provincia de Magdalena Centro, 69 Km al occidente de la capital, colindando nororiente con el municipio de Villeta y Albán y por occidente con el municipio de Bituima, por el sur con el Municipio de Anolaima. Cuenta con tres edificaciones: Casa Principal (150 m), Casa de mayordomo (88 m), beneficiadero (160 m) y otras edificaciones (Patio quindiano, lombri-cultura.

Se encuentra en una Zona denominada Vertiente Occidental de la Cordillera Oriental, la cual se caracteriza por una parte quebrada, localizada al Oriente de la región del Valle del Magdalena, que a su vez se encuentra limitada por la Cordillera Oriental.



Gráfica 6. Ubicación Finca temática “La Uvita”

Fuente: Google Maps

2.5. Impacto social del proyecto

En un municipio como Guayabal de Siquima, la variable turismo es de vital importancia para el fortalecimiento y desarrollo económico del mismo, como también de reconocimiento tanto de la finca, como de la organización que podría estar detrás en la implementación de la infraestructura, administración, mercadotecnia, manejo de recursos y aporte social. El principal objetivo de los proyectos de aprovechamiento de una finca es lograr un reconocimiento mediante el aumento del turismo, creando rutas de aprendizaje y entretenimiento para hacer más visible las finca, factor que por el momento, no se ha tenido en cuenta en la finca “La Uvita”.

Frente al concepto económico, debemos tener en cuenta que la finca la Uvita debe ser una propiedad auto sostenible, lo que le permite desarrollar los procesos respectivos en cuanto a su actividad actual, la siembra y producción de café, por lo tanto, para ejecutar nuevos proyectos es necesario adquirir fuentes externas de financiación.

Mediante este trabajo se plantea la ejecución de estrategias relacionadas con la producción, protección al medio ambiente y generación de turismo, que harán de la finca, un lugar atractivo para los visitantes, plan piloto el aprovechamiento de los recursos, mediante una ruta cafetera pedagógica y turística en la cual los visitantes desarrollen una experiencia

enriquecedora a nivel formativo, y, una vía educativa para el beneficio de la universidad en cuanto a temas constructivos que permitan el crecimiento didáctico y pedagógico tanto de, sus asociados internos, como externos.

La presente propuesta explica, cuáles son las oportunidades de negocio, un mejoramiento en el aprovechamiento de los recursos que actualmente cuenta la finca, y la generación de diversos planteamientos que se pueden desarrollar en el espacio disponible de la finca, ubicándola como una fuente de turismo dentro de la región, impulsando el cuidado del medio ambiente y visibilidad dentro de la organización.

CAPÍTULO 3. Desarrollo del proyecto

3.1. Descripción

La propuesta del proyecto consiste en diseñar una ruta turística, en la cual, los visitantes puedan estar en contacto con todos los procesos que intervienen en el cultivo, producción, distribución y preparación de la segunda bebida más consumida en Colombia. Se propone desarrollar una ruta turística guiada y descriptiva con la cual, por medio de estaciones, se fomente la cultura cafetera, el conocimiento del paso a paso que interviene en su producción, desde el manejo de las semillas y el suelo, hasta su Catación y consumo en los hogares colombianos.

La ruta se adecúa de forma sincrónica para facilitar el entendimiento, de forma que, cada estación cuente con un espacio, herramientas digitales, personal y diseño visual adecuado para llevar a cabo actividades de aprendizaje en las cuales los visitantes interactúen y se administre una experiencia educativa adecuada.

La conexión entre estaciones, contará con caminos debidamente señalizados para tener un contacto con la naturaleza y con la fauna y flora con que cuenta la finca, permitiendo el contacto con factores que influyen en el adecuado proceso como lo son el clima, la humedad, otras plantas y medio ambiente que incentive las condiciones apropiadas para que el resultado sea óptimo. Las condiciones de la finca son óptimas para la ejecución y acondicionamiento en el desarrollo de este punto.

Las estaciones estarán adecuadas con museología, e instrumentos y herramientas correspondientes a cada una, y espacios dinámicos para que el visitante pueda interactuar en cada parte del proceso.

3.2. Ruta turística del Café

El proyecto Ruta turística del café tiene como objetivo resaltar los procesos que actualmente se están llevando a cabo en la finca “La Uvita”, se planea un mejoramiento en la infraestructura para crear una ruta, en la cual, el turista o visitante recorra un sendero estratégicamente demarcado para conocer el paso a paso que se lleva a cabo para obtener la bebida más popular de Colombia. Se propone que la ruta, esté conectada por estaciones, y, en ellas, se informe cada proceso consecutivo que realiza el caficultor para obtener un producto de alta calidad, de esta manera, los visitantes, obtengan una información precisa de la sucesión de técnicas que se implementan, conocer las metodologías, y las características que se debe precisar para lograr un reconocimiento a nivel internacional.

Se sugiere el nombre Ruta, al ser una sucesión de senderos que llevan un proceso por pasos y consecutivos, los cuales tienen un inicio determinado y un final esperado; turística, ya que, lo que se desea es fomentar el turismo en la región del municipio de Guayabal de Siquima; del café, al ser una finca cafetera, y la región donde se ubica, tiene los recursos naturales ideales para su aprovechamiento otorgando como resultado un producto de alta calidad.

3.2.1. Primera estación: Historia del café

3.2.1.1. Descripción de la estación

La ruta turística del café empieza con la historia y nacimiento de esta bebida a nivel global, donde el visitante pueda conocer por qué el ser humano adoptó esta tradición, cómo se desarrolló su transformación desde la planta, hasta su consumo final, y, su trayectoria desde su región de origen, hasta la producción colombiana, la cual, es reconocida como una de las mejores y más famosa por sus procesos cafeteros y tradición.

El visitante tendrá un acercamiento con la historia, que se recreará mediante diseños creativos en la estación, que puedan ser visualizados y hacer de ésta, una experiencia de amplio conocimiento y aprendizaje.

3.2.1.2. Desarrollo de la estación

Empieza en el Cuerno de África, en Etiopía, donde el cafeto tuvo su origen probablemente en la provincia de Kaffa. Hay varios relatos, imaginativos pero poco probables, acerca de cómo se descubrieron los atributos del grano tostado de café. Cuenta uno de ellos que a un pastor de cabras etíope le asombró el animado comportamiento que tenían las cabras después de haber mascado cerezas rojas de café. Lo que se sabe con más certeza es que los esclavos a los que se llevaba de lo que es hoy el Sudán a Yemen y Arabia a través del gran puerto de aquel entonces, Moca, sinónimo ahora con el café, comían la succulenta parte carnosa de la cereza del café. De lo que no cabe duda es que el café se cultivaba en el Yemen ya en el siglo XV y es probable que mucho antes también. Moca era también el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca, el lugar más concurrido del mundo en aquella época. Los árabes, sin embargo, tenían una rigurosa política de no exportar granos fértiles de café, para que no se pudiese cultivar en ningún otro lugar. El grano de café es la semilla del cafeto, pero cuando se le quitan las capas exteriores se vuelve infértil. Muchos fueron los intentos que se hicieron para lograr llevarse algunos

cafetos o granos fértiles, pero esa carrera la ganaron por fin los holandeses en 1616, que consiguieron llevarse algunos a Holanda y allí los cultivaron en invernaderos.

Al principio, las autoridades del Yemen alentaron mucho el consumo de café, ya que sus efectos se consideraban preferibles a los más fuertes del “Kat”, un arbusto cuyas hojas y brotes se masticaban como estimulante. Los primeros establecimientos de servir café se abrieron en la Meca y se llamaban “kaveh kanes”. Ese tipo de establecimiento se extendió rápidamente por todo el mundo árabe y los cafés se convirtieron en lugares muy concurridos en los que se jugaba al ajedrez, se intercambiaban chismes y se disfrutaba del canto, el baile y la música. Los establecimientos estaban decorados con lujo y cada uno de ellos tenía su propio carácter. Nada había habido antes como el establecimiento de café: un lugar en el que se podía hacer vida de sociedad y tratar de negocios en un ambiente cómodo y al que todo el mundo podía ir por el precio de un café.

Los establecimientos de café árabes pronto se convirtieron en centros de actividad política y fueron suprimidos. Después, en las siguientes décadas, el café y los establecimientos de café fueron prohibidos varias veces, pero siguieron reapareciendo. Con el tiempo se encontró una solución: el café y los establecimientos de café tuvieron que pagar impuestos.

Asia. Los holandeses empezaron también a cultivar café en Malabar, en la India, y en 1699 llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que es ahora Indonesia. Unos cuantos años después, las colonias holandesas se habían convertido en la principal fuente de suministro de café a Europa. Hoy en día Indonesia es el cuarto exportador de café del mundo.

Europa. Los comerciantes venecianos fueron los que primero llevaron el café a Europa en 1615. Esa fue la época en que también aparecieron en Europa las otras dos grandes bebidas calientes: la primera, el chocolate caliente, que llevaron los españoles de las Américas a España en 1528; la otra el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610.

Al principio el café lo vendían sobre todo los vendedores de limonada y se creía que tenía cualidades medicinales. El primer establecimiento de café en Europa se abrió en Venecia en 1683, y fue el famosísimo Caffè Florian de la Plaza de San Marcos, que abrió sus puertas en 1720 y sigue aún hoy abierto al público.

El mayor mercado de seguros del mundo, Lloyd's de Londres, empezó a funcionar como un establecimiento de café. Empezó el negocio en 1688 Edward Lloyd, que preparaba allí las listas de los buques que sus clientes habían asegurado.

América. La primera referencia a que se tomaba café en Norteamérica data de 1668 y, pronto después de esa fecha, se abrieron establecimientos de café en Nueva York,

Filadelfia, Boston y algunas otras ciudades. El Boston Tea Party de 1773 se planeó en un establecimiento de café, el Green Dragon. Tanto la Bolsa de Nueva York como el Banco de Nueva York empezaron en establecimientos de café, en lo que es hoy el distrito financiero de Wall Street.

Fue en el decenio de 1720 cuando el café se empezó a cultivar por primera vez en las Américas, gracias a lo que es quizá el relato más fascinante y romántico de la historia del café. Gabriel Mathieu de Clieu era un oficial de la Marina francesa que estaba de servicio en la Martinica y que, en 1720, viajó a París con permiso. Con alguna ayuda y no poco encanto personal adquirió un cafeto que se llevó con él en el viaje por mar de vuelta. El cafeto fue instalado en una caja de cristal y dejado en cubierta para mantenerlo caliente y que no lo dañase el agua salada. El viaje estuvo lleno de incidentes, o al menos así fue como lo contó Mathieu de Clieu en su diario: piratas tunecinos persiguieron el buque, hubo una fuerte tormenta y el cafeto tuvo que ser amarrado. Nuestro héroe se vio obligado a enfrentarse con un enemigo a bordo que tenía envidia y trató de sabotear el arbusto, hubo una pelea violenta en la que una de sus ramas se quebró, pero el cafeto sobrevivió a todo ello.

Después de esos incidentes el buque quedó inmóvil por falta de viento y se racionó el agua potable. Para De Clieu estaba claro qué era lo más importante de todo y cedió la mayor parte del agua que le correspondía al cafeto. El cafeto sobrevivió y él también.

Por último, el buque llegó a la Martinica y el cafeto fue replantado en Preebear, donde lo cercaron con un seto de espinas y lo cuidaron esclavos. El cafeto creció, se multiplicó, y en 1726 se hizo la primera cosecha. Está registrado que en 1777 había entre 18 y 19 millones de cafetos en la Martinica. Había quedado establecido el modelo para un nuevo cultivo comercial que podía darse en el Nuevo Mundo.

Fueron los holandeses, sin embargo, los que primero empezaron a propagar el cafeto en América Central y del Sur, donde hoy en día reina sin rival como el principal cultivo con fines comerciales del continente. El café llegó primero a la colonia holandesa de Surinam en 1718, y después se plantaron cafetales en la Guyana francesa y el primero de muchos en Brasil, en Pará. En 1730 los británicos llevaron el café a Jamaica, donde hoy en día se cultiva el café más famoso y caro del mundo, en las Blue Mountains. Llegado 1825, América Central y del Sur estaba en ruta hacia su destino cafetero. Esa fecha es también importante porque fue cuando se plantó café por primera vez en Hawái, que produce el único café estadounidense y uno de los mejores.

3.2.2. Segunda estación: Siembra-cultivo

3.2.2.1. Descripción de la estación

En la segunda estación de la ruta turística del café, el visitante tendrá la experiencia de conocer cómo es la siembra de la planta, los métodos de cultivo en la región de Cundinamarca, la descripción de la zona como un territorio apto para el proceso del café, y, tener el aprendizaje de conocer la planta, sus características, las características del suelo y, finalmente, cómo el caficultor opera desde la planeación, para obtener un producto de alta calidad que supere las expectativas de los clientes a nivel mundial para mantener el reconocimiento de esta bebida emblema del país.

El visitante podrá tener contacto con la tierra, las semillas, y, obtener aprendizaje de los métodos adecuados de cultivo, logrando diferenciar e identificar los métodos adecuados para la obtención de un producto adecuado.

3.2.2.2. Desarrollo de la estación

La región cafetera del Magdalena tiene además de su riqueza caficultora, un invaluable tesoro medioambiental: la presencia temporal de miles de aves migratorias que “hacen escala” en su camino hacia Argentina. El Centro Nacional de Investigaciones del Café, The Nature Conservancy, el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros de Cundinamarca y la CAR han trabajado arduamente en el inventario y protección de las más de 100 especies de aves que habitan o transitan el territorio.

Municipios Cafeteros: Beltrán, Bituima, Chaguaní, Guayabal de Siquima, Pulí, Quipile, San Juan de Rioseco y Vianí.

La especie de café predominante en Colombia es el arábigo (Coffe arabica) y todas las variedades cultivadas de café en Cundinamarca pertenecen a esta especie (Peña et al., 2012), con unas condiciones agroclimáticas diferenciales, propias de latitudes ecuatoriales. En Cundinamarca, usualmente se opta por el sistema productivo de ladera y se encuentra en asocio con plátano, yuca y algunos cítricos, además de cultivos transitorios como arveja y fríjol. Este sistema carece de riego, por lo que su manejo debe ser acorde a la climatología de la zona.

3.2.2.2.1. Áreas de Aptitud

El término aptitud de uso de la tierra hace referencia a la clasificación que se da a una zona específica de acuerdo con la calificación de sus condiciones físicas, ambientales y socioeconómicas (Unidad de Planificación Rural Agropecuaria [upra], 2013). En el

departamento de Cundinamarca existen 581.654 hectáreas que pueden ser usadas para el cultivo de café, de las cuales 282.007 hectáreas presentan condiciones aptitud alta, en la cual se encuentra Guayabal de Siquima, 142.026 ha tienen restricciones moderadas y se clasifican en zonas de media aptitud media, y 157.621 ha se encuentran en regiones de baja aptitud baja.

3.2.2.2.2. Clima

El café como sistema productivo lleva más de 150 años en el país, debido a que la especie arábica tiene una gran adaptabilidad a variadas condiciones agroclimáticas, que en Cundinamarca se identifican en dos zonas con patrones de precipitación diferenciados. La primera abarca la vertiente occidental de la cordillera Oriental, una zona influenciada por la gran cuenca del río Magdalena, cuya precipitación tiene un régimen bimodal que alterna temporadas de abundantes y escasas lluvias, con volúmenes promedios máximos en abril (241 mm), mayo (229 mm) y octubre (250 mm), y promedios mínimos en enero (83 mm) y julio (106 mm). Al oriente del departamento (Or) sobresale un área con un régimen de precipitación unimodal, donde se presenta una larga temporada de abundantes lluvias entre abril y octubre, con un máximo promedio de 242 mm en junio, y una temporada con bajo volumen de lluvias entre noviembre y marzo, con un mínimo promedio de 33 mm en enero.

La temperatura es una variable de suma importancia para el cultivo de café, que influye en la duración de los estados fenológicos y, por ende, en la cosecha, la cual está regulada por la acumulación de un mínimo/máximo de grados día, que en ambos casos impacta directamente en la floración del cultivo, teniendo como resultado mayor o menor rendimiento. Asimismo, la temperatura impacta el ciclo de vida de la broca del café, ya que la supervivencia puede aumentar dependiendo de los registros diarios, lo que se traduce en una mayor incidencia sobre las plantas.

3.2.2.2.3. Condiciones de lluvia y déficit de agua

Los excesos de lluvia suelen generar inconvenientes en el desarrollo de las plantas de café, y si estos eventos ocurren en los periodos de floración, pueden presentarse floraciones dispersas, anomalías florales y secamiento de los cominos, lo cual limitaría la productividad del cultivo (Gaitán et al., 2016).

En épocas de bajas precipitaciones que reduzcan la disponibilidad de agua para el cultivo de café, se pueden esperar afectaciones de procesos fisiológicos de la planta, como la transpiración y el transporte de nutrientes desde la raíz hasta los demás órganos. Lo anterior

incide en los procesos de formación de fruto, entre ellos la generación de frutos de menor tamaño y frutos de baja calidad organoléptica (Schulz, 2019). Además, estas condiciones de estrés hídrico perjudican el crecimiento y desarrollo del cultivo, limitando la formación de hojas en la planta y provocando la degradación de la clorofila de las hojas existentes (Cherono et al., 2021). En términos fitosanitarios, es importante mencionar que los periodos de sequía propician un aumento de enfermedades causadas por ácaros y otros artrópodos presentes en este sistema productivo (Schulz, 2019).

3.2.2.2.4. Análisis de suelo

Los análisis de suelo permiten tomar decisiones sobre las fuentes y la cantidad de fertilizantes a emplear, al igual que el análisis de hojas en plantas, el cual determina directamente el balance nutricional en la planta. Actualmente también existen herramientas como el Sistema Integrado de Diagnóstico y Recomendación (dris, por sus siglas en inglés), que integra tanto el análisis de suelo como el de hojas en la planta, y el análisis de savia, entre otras técnicas. Estas permiten diagnosticar adecuadamente las condiciones de la planta para estipular la mejor estrategia a implementar en el plan de fertilización o abonado.

El análisis químico de suelos permite conocer qué elementos (nutrientes) presentan deficiencia o están en niveles que podrían causar toxicidad, y si existen problemas por acidez, salinidad o sodicidad. Sin embargo, no es suficiente con conocer los aspectos químicos para realizar un plan de fertilización adecuado; también es importante tener en cuenta la física del suelo y la microbiología del suelo, ya que estos tres factores influyen directamente en la absorción de los nutrientes. Una buena absorción depende de la cantidad adecuada de nutrientes como nitrógeno (N), fósforo (P), potasio (K), calcio (Ca), magnesio (Mg), azufre (S), hierro (Fe), cobre (Cu), manganeso (Mn), zinc (Zn), boro (B), molibdeno (Mo) y otros benéficos en la solución del suelo (agua del suelo), es decir que el suelo debe tener la capacidad de retener agua y que esta pueda ser tomada fácilmente por la planta. También se requiere suficiente aireación, debido a que las raíces respiran y requieren oxígeno para favorecer su crecimiento.

Los parámetros que normalmente mide un análisis de química del suelo son: 1) el pH, que permite identificar si un suelo es ácido, neutro o básico; 2) la conductividad eléctrica, parámetro indirecto para conocer si un suelo tiene problemas por sales; 3) la capacidad de intercambio catiónico, que mide la capacidad de almacenamiento de nutrientes del suelo; 4) la acidez del suelo, que determina si existen niveles tóxicos de aluminio que restrinjan el crecimiento de las plantas, y 5) la materia orgánica, que es una medida indirecta de aporte de

nitrógeno y los elementos nutrientes como fósforo, azufre, calcio, magnesio, potasio, hierro, zinc, cobre y boro en sus formas disponibles.

3.2.2.2.5. Cultivo

Una vez la semilla se encuentra en la tierra su germinación ocurre después de 45-50 días, a ese pequeño brote se le llaman fósforos. Las primeras hojas salen 15 días después y luego se trasplantan en bolsas negras al almacigo, estructura que protege a los futuros árboles del sol y la lluvia. Luego, cuando los árboles tienen entre 150-180 días se trasladan al campo.

3.2.3. Tercera estación: Cosecha

3.2.3.1. Descripción de la estación

En la tercera estación de la ruta turística del café en la finca “La Uvita”, los visitantes tendrán la experiencia de conocer la metodología en el proceso de recolección del grano, cuáles son las técnicas más adecuadas para la cosecha, y, el método más ideal para tener un grano adecuado para ser posteriormente tratado. También los cuidados de la planta y los procedimientos adecuados para obtener la máxima eficiencia de los recursos naturales sin afectar el medio ambiente.

3.2.3.2. Desarrollo de la estación

Generalmente las cerezas de café están listas para recoger después de 4 o 5 años de haber sido sembradas. La mayoría de los países productores tienen una cosecha anual, aunque algunos países como Colombia, tienen dos florecimientos cada año es decir, dos cosechas.

Cosechar el café es una labor intensiva en muchos países y usualmente se hace a mano. Es así porque los árboles crecen en países en vía de desarrollo en donde la mano de obra es barata o es muy difícil usar maquinaria en los terrenos.

3.2.3.2.1. Proceso Floración-maduración

El proceso de floración-maduración es el tiempo que pasa desde que el cafeto florea hasta que madura el cerezo (cosecha). Este periodo es variable de 6-8 meses según las zonas del país, en el caso de Cundinamarca es de 6 meses, por sus condiciones climáticas y de suelo. La cantidad y calidad de las floraciones determinan la producción del cultivo. La floración en café depende principalmente del clima, al ocurrir períodos secos prolongados (unos 10 días) seguidos por períodos lluviosos. En Colombia, las condiciones de sol y lluvia favorecen la formación sucesiva de flores, por lo cual pueden encontrarse en las ramas frutos.

Al final, se lleva a cabo un registro de floración, donde, en cada finca se anotan cuándo ocurrieron las floraciones de los cafetales y que tan abundantes fueron. Como desde

la floración hasta la maduración de los frutos transcurren 8 meses, si se registran las floraciones se sabrá de antemano Plantación florecida cuándo van a ocurrir los pases de cosecha más importantes.

3.2.3.2.2. Distribución de la cosecha

En la región central de Colombia ocurren 2 épocas de mayor cosecha, entre abril y junio y entre septiembre y diciembre. El período de mayor cosecha se identifica como “cosecha principal” y el de menor volumen “cosecha de mitaca o traviesa”. La distribución de la cosecha en el año varía según la localización geográfica, las zonas de igual cosecha en los dos semestres (Risaralda, Tolima, Valle, Quindío, Caldas, Cundinamarca, Huila, Cauca, Boyacá) como en el caso de Cundinamarca y Guayabal de Siquima.

3.2.3.2.3. Recolección

La cantidad de café cereza y la calidad del grano dependen de: La variedad de café. Las condiciones ambientales (la intensidad del sol, las lluvias, el tipo de suelos). Las prácticas de manejo del cultivo (fertilización, manejo de malezas o arvenses agresivas, manejo de plagas y enfermedades, y ciclos de renovación). Se recolecta solamente y en forma oportuna frutos maduros, haciendo los pases necesarios para evitar que los frutos queden sólo frutos maduros. Los frutos verdes o pintones con menos de 30 semanas o frutos sobre maduros y casi secos de 34 a 36 semanas no tienen un peso adecuado para su recolección, y si los recolecta necesitará mayor cantidad de café cereza para obtener un kilogramo de café pergamino seco. en la planta y se conviertan en hospedantes de la broca. Se emplean diferentes métodos de recolección, el método tradicional o del banderín, y el método mejorado.

3.2.3.2.3.1. Método tradicional o de banderín

Los surcos los asigna el patrón de corte en forma ordenada al grupo de recolectores y clava un banderín en el surco contiguo al último sitio señalado. De esta manera el recolector que primero finalice la cosecha de los frutos de su surco, toma para recolectar el surco señalado por el banderín, entonces mueve el banderín al surco siguiente para que otro siga el proceso de recolección.

El tiempo de recolección del surco depende de la habilidad del recolector, el estado de maduración de los frutos, la altura del árbol, el número de plantas por hectárea, la edad del

cafetal, la pendiente del terreno, la variedad de café, la forma de recolección, las lluvias, el nivel de fatiga del recolector. Durante el vaciado del recipiente o “coco” y la preparación de costales, es necesario limpiar el café retirando las hojas, amarrar los costales en el extremo libre y agruparlos para pesarlos.

3.2.3.2.3.2. Método mejorado

Este método permite realizar movimientos en el lote y en el árbol que hacen más eficiente el trabajo de los cosecheros y evita la caída de los frutos al suelo. Los elementos utilizados en el método de recolección mejorado son: La lengüeta, rejilla o aleta. Este tipo de “coco”, permite que caigan dentro de él los frutos después de haberlos desprendido, sin necesidad de empuñarlos o cogerlos con la mano. Con este recipiente se utiliza una correa de 12 cm de ancho con un gancho de alambre que agiliza la puesta y retirada del recipiente.

1. Movimientos en el surco. Los recolectores deben desplazarse en el sentido del surco, cosechando las dos caras interiores de cada planta.
2. Movimientos en el árbol. La cosecha de las ramas de la cara del árbol, debe realizarse en zigzag de arriba hacia abajo.
3. Movimiento en las ramas. La rama se debe cosechar del tallo del árbol hacia afuera.
4. Movimientos del cuerpo. Al momento de recolectar los frutos en los estratos medio y alto, se debe mantener una pierna hacia adelante, cambiándola con la otra extremidad para evitar fatiga. El recolector debe procurar que al cosechar, los brazos permanezcan a la altura del corazón. Para recolectar los frutos ubicados en el estrato bajo del árbol y en el suelo, se recomienda tomar la postura de rodillas adelantado una pierna con el fin de adquirir mayor estabilidad al momento de soportar el peso del cuerpo y del recipiente con frutos.
5. Movimientos de las manos. Se recomienda que cuando las manos lleguen a los frutos se proceda a: Sostener el fruto antes de arrancarlo. Arrancar el fruto con los dedos índice y pulgar. Dejar caer los frutos al canasto o “coco” recolector. No empuñar los frutos.

3.2.4. Cuarta estación: Despulpe del grano

3.2.4.1. Descripción de la estación

La cuarta estación explica los diversos métodos con los cuales se logra la remoción del mucílago del grano de café, la importancia del beneficio del grano, las diferentes técnicas para este proceso, el cuidado del medio ambiente mediante la baja utilización de agua, y, las técnicas que se llevan a cabo para obtener un grano limpio, completo, y de excelente calidad

que cumpla con todas las normatividades y características y condiciones adecuadas para seguir con los demás procesos sin perder su naturaleza.

Los visitantes podrán identificar las técnicas adecuadas del beneficio del café, conocer los puntos de maduración, y, las técnicas para obtener un grano limpio y adecuado para seguir con los siguientes procesos.

3.2.4.2. Desarrollo de la estación

El fruto maduro del café (café cereza), una vez cosechado, es un material perecedero, por lo cual debe ser transformado rápidamente a café pergamino seco, con humedad en el rango del 10% al 12%, base húmeda, para preservar su calidad intrínseca. El proceso utilizado para transformarlo se denomina beneficio húmedo, porque se utiliza agua para el lavado de la semilla (15). Se da el nombre de beneficiadero al establecimiento en el cual se realizan las operaciones y procesos destinados a transformar el café cereza en café pergamino seco (15, 20).

Beneficiar el café consiste en transformar el café cereza en café pergamino seco (cps). En el proceso se separan las partes del fruto y se baja la humedad del grano para conservarlo. En Colombia se utiliza el beneficio por vía húmeda, que comprende las siguientes etapas: Despulpado y remoción del mucílago (por fermentación natural o remoción mecánica).

El café colombiano lleva implícita una característica de calidad, asociada al proceso de beneficio húmedo de los frutos, donde se requiere el empleo de agua, que lo enmarca dentro de una categoría conocida como “café suaves lavados”. Bajo este aspecto, es indudable pensar que si se requiere del agua para beneficiar el fruto de café y transformarlo en café pergamino seco, el uso de la misma debe asumirse con responsabilidad ambiental, la cual se logra adoptando tecnologías que enmarquen el producto dentro de un sistema productivo amigable con la naturaleza.

Despulsar en seco el fruto de café y transportar la pulpa y el café despulpado por medios no hidráulicos, permite eliminar el consumo del agua en esta etapa y conservar la totalidad de la materia orgánica aprovechable de la pulpa. Cuando la eliminación del mucílago se realiza por fermentación natural y lavado, el uso eficiente y racional del agua durante el lavado del café en el mismo tanque de fermentación y usando la técnica de los cuatro enjuagues permite reducir el 80% del consumo de la misma, al compararla con el lavado convencional.

3.2.4.2.1. Despulpado

Consiste en retirar la pulpa de la cereza por medio de presión que ejerce la camisa de la despulpadora y debe iniciarse inmediatamente después de que se cosechan los frutos. El retraso por más de 6 horas afecta la calidad de la bebida y puede originar el defecto llamado “fermento”. El café maduro contiene mucílago, baba o “miel”, que permite el despulpado con solo presionar la cereza. Por tanto, no use agua para despulpar el café.

Los componentes básicos de una despulpadora tradicional, la cual, es la más utilizada en Colombia, se denomina como despulpadora de tambor o de cilindro horizontal y consta de: 1. La tolva, que recibe las cerezas. 2. El cilindro o tambor, con la camisa o rayo de metal dentado, que desprende la pulpa del grano. 3. La manivela. 4. La volante, que hace girar el cilindro.

3.2.4.2.2. Remoción del mucílago

El mucílago es la baba que recubre el grano despulpado. El mucílago debe removerse por medio del proceso de fermentación natural o mecánicamente. El proceso de fermentación se realiza en los tanques donde se recibe el grano despulpado. En la fermentación natural, se debe controlar el tiempo para asegurar la calidad final del grano, porque si el café se sobre fermenta se producen los defectos de sabor y aroma a vinagre, fermento, piña o vino, cebolla, rancio o stinker.

Todo beneficiadero debe tener como mínimo dos tanques de fermentación, cada uno de ellos con capacidad para almacenar el café del día pico. Para realizar la fermentación se debe tener en cuenta: El tiempo, entre 12 y 18 horas, dependiendo de la temperatura. En zonas frías el café requiere mayor tiempo de fermentación. A mayor altura de la masa de café en el tanque, menor tiempo de fermentación. Cuando despulpa sin agua el tiempo de fermentación es menor. Para estimar el punto de lavado saque una muestra del tanque, lávela en una vasija, y frote el café con las manos. Si lo siente áspero y da un sonido de “cascajo” debe iniciar el lavado. También puede calcular el punto de lavado introduciendo un palo en la masa de café, si al retirarlo queda un hueco en la masa.

3.2.4.2.3. Lavado

El lavado permite retirar totalmente el mucílago fermentado del grano. Use agua limpia para evitar defectos como el grano manchado, sucio, el sabor a fermento y la contaminación. El lavado puede hacerse en el mismo tanque, o pasarse al canal de correteo.

Este tanque tiene los ángulos internos curvos y las esquinas redondeadas. Para facilitar la agitación de la mezcla agua café, use una paleta agitadora construida en PVC, que tiene en su

borde una manguera de polietileno para evitar los daños al tanque durante el lavado. En su defecto utilice una paleta de madera. En el lavado en el tanque tina se consumen menos de 5 litros de agua por cada kilogramo de café pergamino seco. El lavado del café fermentado se lleva a cabo dentro del tanque tina haciendo cuatro enjuagues, así:

- Para el primer lavado se adiciona agua y se agita la masa. Luego se drena el residuo de lavado.
- En el segundo y tercer enjuague se echa agua hasta cubrir la masa, y se agita fuertemente. Luego se drena el residuo.
- En el cuarto enjuague se echa agua hasta cinco centímetros por encima de la masa de café y se agita para retirar los flotes o granos vanos. Se hace luego el drenaje final y la descarga. Por último, debe lavarse el tanque. El lavado del café fermentado producido por 500 kilos de café cereza (8,3@ de cps), toma unos 30 minutos, incluyendo el tiempo de descarga.

3.2.4.2.4. Transformación de la pulpa en abono orgánico mediante un compostaje

El compostaje de la pulpa de café se considera la práctica más sencilla para el aprovechamiento eficiente de este subproducto, dado que acelera su proceso de transformación, disminuye la mano de obra y mejora los rendimientos del abono orgánico obtenido. Los lombricultivos pueden construirse utilizando diferentes sistemas de manejo como lechos en guadua, esterilla, ladrillo y cajas plásticas, en los cuales se encontró que la pulpa generada por una finca que produzca 1.000 @ al año de cps (aproximadamente 25 toneladas de pulpa fresca), puede manejarse en un área efectiva de 25 m² de lombricultivo, con una densidad de lombriz pura de 5 kg.m². Es decir, que se puede manejar alrededor de una tonelada de pulpa de café por metro cuadrado de lombricultivo al año (7). Si no se dispone de lombrices puede realizarse la transformación de la pulpa mediante volteos periódicos bajo techo, para evitar que las aguas lluvias lixivien los componentes de la pulpa y ocasionen impactos negativos en el ecosistema.

3.2.5. Quinta estación: Secado del café

3.2.5.1. Descripción de la estación

En esta estación se explica la metodología más utilizada por los caficultores colombianos para reducir costos y obtener un producto ideal que resalte la esencia del grano en todo su esplendor, también describe otras técnicas de secado que se utilizan y, las

maquinarias que se emplean para tal proceso, ya que la importancia de la humedad del grano es vital para seguir con su transformación en un producto de alta calidad.

Los visitantes tendrán la oportunidad de conocer los granos antes, y después del proceso de secado, aprenderán la importancia de estos métodos, y, el manejo de los recursos con los que se cuenta en la finca.

3.2.5.2. Desarrollo de la estación

El secado solar es el más utilizado por los productores colombianos y es considerado como una práctica tradicional. Además de ser económico y ambientalmente amigable, garantiza en un alto porcentaje los estándares de calidad exigidos por la FNC. Otra muestra del esfuerzo de los cafeteros por producir un café de alta calidad.

El secado del café es un proceso determinante dentro de la cadena de valor debido a su alta influencia en la calidad de los productos resultantes de los granos. Desde un punto de vista técnico, las prácticas inadecuadas durante el secado del café pueden causar 10 de los 14 defectos establecidos por los estándares de calidad aplicados al Café de Colombia. Estos parámetros exigen un contenido de humedad entre 10 – 12% en los granos, con el fin de asegurar la calidad establecida para comercializar un producto excelso.

3.2.5.2.1. Secado al sol

El secado al sol es un método económico y ambientalmente amigable para este cumplir o superar los estándares mínimos de calidad del café de Colombia. Es el más usado por los pequeños productores en Colombia, quienes producen cerca del 70% de la cosecha nacional. El secado puede hacerse también en carros, que son cajones montados en una estructura de madera o hierro, con pisos de anejo, madera o esterilla, y techo de zinc.

El objetivo principal durante el secado del café es impedir la proliferación de micro organismos y la actividad enzimática que pueden deteriorar el grano durante su almacenamiento. Después de secar el grano, éste resulta en un café pergamino seco que posteriormente es transportado a los puntos de compra de las cooperativas desde donde continúa con las siguientes fases del proceso de comercialización que componen la cadena de valor.

La Federación Nacional de Cafeteros (FNC), en su interés por garantizar la calidad en los diferentes eslabones de la cadena de valor, introdujo y puso en marcha una serie de herramientas de ejecución y medición del proceso de secado del café. Se trata de herramientas de fácil uso y aplicación por parte de pequeños productores entre las que se

destacan como metodología de medición del contenido de humedad el método gravimétrico y como herramienta innovadora los secadores parabólicos desarrollados por Cenicafé.

3.2.5.2.2. Secado mecánico

Se recomienda para fincas con producciones anuales superiores a 500 arrobas de café seco. El secado mecánico del café se hace en cámaras en las cuales se introduce aire caliente a máximo 50°C, impulsado por un ventilador, el cual atraviesa la masa de café.

El aire puede calentarse con estufas y quemadores, entre otros, que funcionan con ACPM, carbón mineral y energía eléctrica. No use aceite quemado como combustible. En los silos, el secado demora normalmente entre 25 y 30 horas. Recomendaciones para el secado mecánico del café: Inicie el secado tan pronto termine el lavado. Deje escurrir completamente el agua en el tanque o en los canales. No permita que el café se rehumedezca durante el secado. Distribuya el grano en capas delgadas, de 3 a 4 centímetros de espesor. Revuelva el café constantemente, por ejemplo cada hora. No trate de “devolverle” la humedad al café sobre secado porque se blanquea y los granos mojados del centro del arrume o del bulto se fermentan. No empaque el café caliente, déjelo reposar.

3.2.5.3. Equipos de secado

3.2.5.3.1. Secador estático sin cámara de pre-secado.

Es el más sencillo y consta de una cámara de secado. El aire caliente entra por la parte superior. Para obtener una mayor uniformidad en el contenido de humedad del grano, el flujo del aire se invierte cada 6 a 12 horas hasta obtener el contenido de humedad final. Se utilizan capas de café de 40 cm de espesor.

3.2.5.3.2. Silo-secador “Cenicafé”

Consta de una unidad de calentamiento del aire de secado, un ventilador y dos cámaras en las cuales se deposita el grano. Las cámaras se encuentran una al lado de la otra, una de ellas destinada al secado y la otra al presecado, cuando operan simultáneamente. Las capacidades de secado varían entre 60 y 500 arrobas de café pergamino seco. El silo-secador tiene compuertas rectangulares que al abrirlas o cerrarlas permite cambiar el sentido del flujo del aire entre sus dos cámaras. Las cámaras pueden operarse individualmente.

3.2.5.3.3. Secador de dos pisos

Conocido también como “silo-secador vertical”. La cámara de pre-secado está localizada sobre la cámara de secado. En este secador, el aire que sale de la cámara inferior pasa a la cámara superior, realizando el pre-secado en forma ascendente. Cuando el café de la cámara inferior ha alcanzado el contenido de humedad deseado se retira y el café que se encuentra en la cámara superior se deja caer a la cámara inferior abriendo una compuerta situada en el piso del segundo nivel, y termina su proceso de secado.

3.2.6. Sexta estación: Tostión del café

3.2.6.1. Descripción de la estación

En esta estación, los visitantes podrán diferenciar los diferentes tipos de Tostión de un grano de café, las temperaturas y los tiempos en los cuales se procesan los granos, y la metodología que se emplea para darle las características requeridas para obtener ciertas variables que se acentúan para generar un determinado sabor. El proceso de Tostión es de gran importancia para el resultado final, se requiere de un manejo de gran cuidado en estos procesos, ya que, esta etapa influye directamente en el resultado, y, se requiere del máximo cuidado en su proceso.

3.2.6.2. Desarrollo de la estación

El tueste del café es una fase vital dentro de su cadena de elaboración. Hay quien sostiene, y no le falta razón, que un buen tueste influye más en la calidad de una taza de café, que la bondad de la mezcla escogida. El proceso de tostar los granos del café verde consiste en someterlos durante un tiempo limitado a una alta temperatura, intervalo durante el cual:

- Pierde peso, alrededor del 15/20%, debido en gran parte a la evaporación de su humedad y en menor parte a la pirolisis de algunos componentes.
- El grano aumenta de volumen, entre un 100 y un 130% en el caso del café natural en función del tiempo de tueste y entre el 70 y el 80% para el torrefacto.
- Su color amarillo verdoso se transforma en un marrón, más o menos oscuro en función del grado de tueste escogido.
- La composición química del grano sufre una importante transformación, tanto a nivel cuantitativo como cualitativo. Azúcares, grasas, proteínas, sustancias nitrogenadas

no proteicas, ácidos... todo sufre una transformación debido a las altas temperaturas a que es sometido el grano.

Este último punto es el más interesante desde una óptica gastronómica pues es de ahí de donde surgen los aromas y sabores que han convertido al café en el rey de las infusiones. El papel principal en este proceso está a cargo de las transformaciones de los carbohidratos, las grasas y los ácidos. Y una característica física importantísima es la solubilidad del café tostado -y molido-, factor decisivo para proceder a su infusión.

3.2.6.2.1. Clasificación del tostado del café

El café se puede dividir en cuatro rangos de colores: café tostado claro, café tostado medio, café tostado medio oscuro y café tostado oscuro.

3.2.6.2.1.1. Café tostado claro

Se caracteriza por una acidez más pronunciada e intensa combinada con una taza clara y suave. Los granos tostados ligeros por lo general alcanzan una temperatura interna de 180 a 205 grados centígrados. Alrededor de 205 grados centígrados, los granos explotan o se agrietan y se expanden en tamaño. Esto se conoce como el “primer crack” definido como el momento en que los granos de café se acercan a una fase donde se pueden consumir. Los tostados ligeros no van más allá de este primer crack. No se llega en el tostado a la caramelización de los azúcares del grano, porque así se preserva el sabor original.

3.2.6.2.1.2. Café tostado medio

Se caracteriza por ser de color marrón medio con más cuerpo que los tostados ligeros. Un buen tueste medio puede aportar una mayor intensidad de aromas y una mayor dulzura sin afectar el exceso a la acidez. Los compuestos de otros sabores aparecen de una manera más equilibrada que en los tuestes claros porque aumenta la textura percibida en la boca y las notas del tueste todavía no son muy evidentes. Los tuestes medios se alcanzan a temperaturas internas entre 210 y 220 grados centígrados entre el final del primer crack y justo antes del segundo crack del café. La cafeína se disminuye un poco pero conserva más cantidad que en los tuestes oscuros.

3.2.6.2.1.3. Café tostado medio-oscuro

Se tiene un color más rico y oscuro con algo de aceite que comienza a mostrarse en la superficie de los granos. Los sabores y aromas se vuelven más notables y al aumentar el

tueste un poco más se reduce la intensidad de la acidez, las notas del tueste se vuelven más evidentes y el cuerpo se hace más pesado. Los granos del café se someten a un tostado hasta el comienzo o medio del segundo crack. Como el café es sometido a más temperatura, éste se carameliza durante el tostado. Por lo general aparecen notas más amargas que en los tostados medios.

3.2.6.2.1.4. Café tostado oscuro

Da lugar a unos granos brillantes por el aceite que nace de éstos. Se destacan por un color marrón muy oscuro, a veces casi negro. En esta etapa prácticamente no quedan indicios de acidez y a menudo tienen un sabor ligeramente amargo. Tienen un brillo de aceite en la superficie, la sensación en la boca del café aumenta y aparecen las notas amargas de la caramelización que cubren el perfil de sabor original en mayor dimensión. Para alcanzar el nivel de un tostado oscuro, los granos del café se tuestan a una temperatura interna de 240 grados centígrados pasado el segundo crack.

3.2.6.2.2. Tiempo de tueste

Oscila entre un minuto y un máximo de 25 o hasta 30 minutos, según los siguientes sistemas de tueste:

3.2.6.2.2.1. Sistema lento

De 15 y hasta 20 minutos, es muy apreciado por los tostadores artesanos. Se consigue así un grano con un color oscuro y uniforme, bonito, con una óptima presencia para ser vendido al detalle y en grano.

3.2.6.2.2.2. Proceso rápido

De 1 a 3 minutos, tiene detractores que le achacan que produce menos calidad que el sistema anterior. Con él se obtiene menos merma al tostar -se gana alrededor de un 2%- y se utiliza principalmente para tostar los cafés de calidades inferiores, normalmente vendidos molidos. El sistema de tueste rápido se aplica en países nórdicos y no es que produzca una menor calidad, sino que da un resultado al gusto local; allí no es aceptado el tueste tipo español pues le encuentran un exceso de acidez y agresividad en el paladar, aunque al utilizar normalmente el doble de agua por unidad de café, queda más diluido.

3.2.6.2.3. Sistemas de tueste

Hay dos grandes divisiones: Tostadoras por cargas y tostadoras en continuo, según se encadenen procesos de tueste uno tras otro, o sea un único proceso continuamente alimentado.

3.2.6.2.3.1. Tostadoras por cargas o tandas

Es el sistema más extendido, utilizado por la mayoría de tostadores de tamaño medio o pequeño. Existe un abanico de máquinas con capacidad de tueste que va desde los 5 kg hasta los 600 kg. Dentro de este apartado, podemos contemplar varias clases:

3.2.6.2.3.1.1. Sistema tambor

Es un proceso largo, entre 12 y 18 minutos, y se tuesta por aire caliente. La cantidad de aire caliente se mantiene constante o varía según las características de la tostadora, escalonando su temperatura durante todo el proceso. Este aire es relativamente seco, con un contenido de agua de los gases de escape de 18 g por m³. Con este sistema se consigue una gran uniformidad del tueste del grano, tanto en el núcleo como en la superficie, debido al reparto uniforme del aire caliente en toda la masa de café que está girando dentro del bombo. Este sistema es óptimo para tostar cafés de diferentes características y permite realizar tuestes oscuros.

3.2.6.2.3.1.2. Sistema turbo o convección

Es una variante del sistema convencional a tambor. La diferencia estriba en que la aportación de calor se realiza totalmente por convección y prácticamente sin conducción, permitiendo unos tuestes más rápidos, del orden de 5 a 6 minutos. La temperatura del aire de tueste es de aproximadamente 550 °C, escalonándose durante el proceso y regulando su cantidad en determinados momentos.

3.2.6.2.3.2. Tostadoras continuas

Es un sistema empleado para producciones rápidas, elevadas y continuadas, de un mismo tipo de producto. Requiere elevadas temperaturas y grandes caudales de aire, pues no existe una acción de mezcla de los granos en proceso de tueste tan elevada como en los sistemas más tradicionales por cargas o tandas. Esta menor mezcla es compensada por una mayor acción del aire caliente soplado desde las toberas a través del café situado en las celdas.

En la primera fase de tueste, en el momento de deshidratación del grano, la velocidad del aire es más reducida y la temperatura es menor, incrementándose hasta valores del orden de los 300/400 °C. Este sistema, por ser continuo, no tiene fase de regeneración de oxígeno y humedad durante la descarga, debiendo ajustar unos valores óptimos que se mantendrán después de forma constante.

3.2.7. Séptima estación: Catación del café

3.2.7.1. Descripción de la estación

Esta estación es la más esperada por los apasionados del café, donde se evidencia el resultado final de todos los procesos. La Catación del café es de vital importancia, ya que sus métodos de elaboración de la bebida y degustación, hacen que cada fase tome más importancia al revelar en cada nota, la valoración de sus procesos; el sabor y aroma que refleja la bebida nos expresa cada punto que fue tratado en su desarrollo y evolución.

3.2.7.2. Desarrollo de la estación

Es el método usado para medir el aroma, el sabor y la sanidad del café. Mediante las evaluaciones sensoriales se pueden identificar los defectos presentes en la bebida de café, conocer la intensidad de una característica sensorial como la acidez y el dulzor, reconocer y calificar el sabor y el aroma, y de igual forma, medir la calidad global del producto.

Sí, hay una diferencia entre un café y otro, y no solo en términos de calidad: incluso hay una diferencia entre un buen café y otro buen café. Sabemos y sentimos qué café nos gusta, pero definir los sabores y aromas, la acidez y el cuerpo del café es una tarea más difícil. Para llegar a este nivel, necesitamos mucha paciencia y práctica. Y por supuesto mucha atención.

La degustación o cata de café es similar a la degustación de vinos. Después del primer sorbo, casi nadie puede determinar si el vino proviene de Borgoña o de Nueva Zelanda. Esto también es cierto en el caso del café. Necesitamos la experiencia para reconocer el carácter de cierto tipo de café.

La cata de café se realiza mayoritariamente con el expreso ya que en este aparecen los sabores más intensos, por lo que es más fácil de analizar. No se debe usar leche, azúcar u otros edulcorantes cuando probamos para que podamos sentir los sabores en su forma original. La frescura también es muy importante porque puede perder muchos de sus aromas y valor recreativo en pocos minutos. Entonces la calidad se deteriora casi por completo. Si dejamos reposar el expreso demasiado tiempo, la crema también se desintegra. Además, la

comida que comimos antes de la degustación también influye mucho en el sabor. Después de los dulces o el pastel, todo parecerá amargo. Vale la pena esperar al menos 20 minutos después de comer y asegurarse de enjuagar la boca con agua para neutralizar antes de comenzar a consumir el café.

3.2.7.2.1. Características

La Catación es la prueba reina que define la calidad del café; donde se ve el esfuerzo del productor, sus prácticas agrícolas, el proceso de fermentación de secado y la obtención de una taza limpia, diferenciada, con ciertas características.

- **Fragancia:** se analizan características a nivel de compuestos aromáticos para determinar si es acaramelado, achocolatado, de miel o de almendras.
- **Sabor:** primero se tiene en cuenta la acidez o la dulzura y luego el sabor residual, es decir, qué sabor quedó en la boca, si agradable, prolongado o ligero. La acidez depende del suelo y la fertilización y puede ser afrutada (cerezas, fresas) o de cítricos (limones, naranjas).
- **Cuerpo:** se tiene en cuenta la sensación de pesadez o llenura que deja el café y se relaciona con los sólidos que pasan a la bebida de café. Si hay buena fermentación, puede ser cremoso, mantequilloso o prolongado.
- **Uniformidad:** también se evalúa la limpieza de la taza y el balance, para determinar cómo juegan todas las características.
- **Subjetividad:** al final se da un puntaje subjetivo, que depende de la percepción del catador. Aquí se determina si se trata de un café especial o taza limpia estándar. La escala evaluativa en el protocolo IQ, entrega entre 6 y 10 puntos. Al final los cafés que están por encima de 80, y en el caso de Sustainable Harvest, de 83.5, son considerados de alta calidad.

“Los buenos cafés están por encima de 83.5, 85 y 87 puntos; son de alta calidad diferenciados y esos son los puntajes que se buscan en este momento en el mercado”, en el caso colombiano hay cafés diversos como el de Cauca, donde es afrutado, de acidez viva y brillante; el de Huila, donde predominan los cítricos, melosos y dulces; el de la Sierra Nevada de Santa Marta, donde son achocolatados, cremosos y con cuerpo pronunciado, y el de Antioquia, donde son florales, con buena acidez, afrutados, cítricos y también con buenos cuerpos.

3.3. Desarrollo del plan de implementación

Mediante el análisis de las oportunidades que encontramos en la finca La Uvita, los factores externos e internos que se desenvuelven en el entorno del proyecto y las perspectivas que influyen en su desarrollo, se desarrollan puntos de operación para el cumplimiento de los objetivos aumentando la viabilidad ampliando el margen de factibilidad.



Gráfica 7. Ruta turística del café para la finca “La Uvita”

3.3.1. Perspectiva Clientes

- Proponer una estrategia de posicionamiento con la Corporación Universitaria Minuto de Dios para lograr el contacto con sus colaboradores y tener un acercamiento para que sean ellos el principal mercado objetivo de los primeros meses de implementación. El sistema universitario UNIMINUTO forma alrededor de 38 mil estudiantes en Bogotá Región y Cundinamarca, lo que, hace posible una gran acogida de carácter pedagógico o recreativo familiar.
- Generar un vínculo con el visitante mediante el good will del Minuto de Dios, de esta manera se crea confianza y se asegura la calidad por el reconocimiento que ya tiene la Universidad, mediante un plan de mercadeo adecuado para impulsar la ruta turística del café.

- Asesorar y capacitar por medio de la universidad a los colaboradores en periodos de seis meses en los procesos del café y el desarrollo del turismo, para crear un vínculo de economía sostenible y amigable, generando conciencia y entendimiento.
- Llegar a varios segmentos de mercado, no solo pedagógico, sino también a nivel turístico en la región de Cundinamarca, logrando un posicionamiento y reconocimiento en temas de café y turismo.
- Impulsar mediante pautas publicitarias la aplicación y la página web para lograr reconocimiento en el cliente objetivo durante seis meses y pautas semanales dirigidas a un nicho específico.
- Fomentar nuestras prácticas para generar conciencia en los clientes por el cuidado del medio ambiente en las asesorías, generando una cultura de conocimiento y apoyo en los primeros dos años.
- Fomentar el turismo en la región de Cundinamarca y el municipio de Guayabal de Siquima, mediante el desarrollo de la producción del café.
- Lograr un porcentaje de visitas adecuado para alcanzar la completa sostenibilidad de la finca, cubriendo los gastos y costos de la inversión inicial.

3.3.1.1. Identificación de mercados

Durante los últimos años, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo viene reportando un indicador llamado “visitantes extranjeros”, el cual ha sido el punto de referencia de diferentes entidades públicas y privadas sobre el tamaño del turismo receptor en Colombia. En la siguiente tabla se observa la cantidad de turistas no residentes en Colombia durante los últimos años:

Año	Extranjeros no residentes	Visitantes extranjeros en cruceros	Colombianos no residentes	Total visitantes no residentes
2011	1.496.401	313.153	546.024	2.355.578
2012	1.591.120	254.403	583.609	2.429.132
2013	1.726.300	306.694	561.791	2.594.785
2014	1.967.814	314.207	583.967	2.865.988
2015	2.288.342	272.206	689.280	3.249.828
2016	2.528.877	305.820	724.302	3.558.999
2017	2.837.171	344.624	793.775	3.975.570
2018	3.104.606	378.081	793.459	4.276.146

Tabla 2. Total Visitantes no residentes 2011-2018

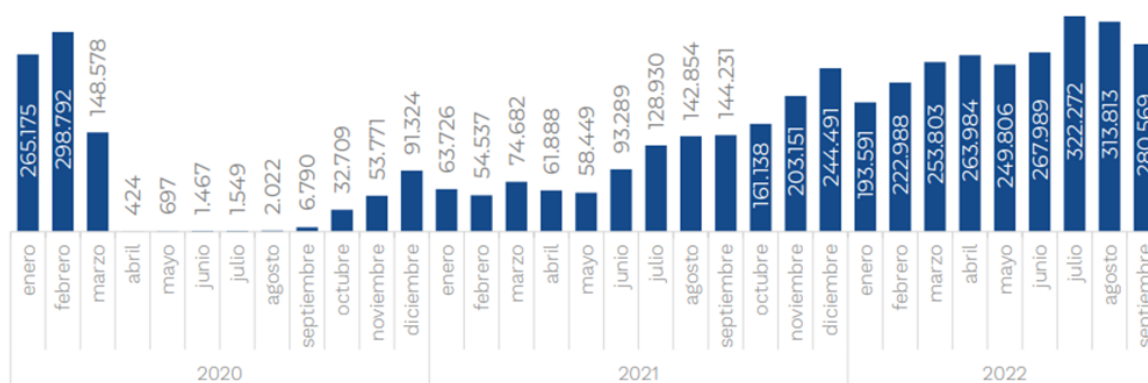
La tabla 3 muestra la evolución turística en el país después de la crisis pandémica y, situación de migración en países fronterizos como Venezuela, punto importante a la hora de evaluar un mercado objetivo teniendo en cuenta la variable de residentes que no viven en Colombia. Los visitantes no residentes en septiembre de 2022 aumentaron 65,6% con respecto al año 2021.

Visitantes	2019	2020	2021	Var (%) 19-21	Var (%) 20-21
Extranjeros no residentes*	3.213.837	903.298	1.431.366	-55,50%	58,50%
Extranjeros sin venezolanos	2.814.025	791.671	1.249.178	-55,60%	57,80%
Estimación de venezolanos	399.812	111.627	182.188	-54,40%	63,20%
Colombianos residentes exterior	955.206	358.397	728.607	-23,70%	103,30%
Cruceros internacionales	361.531	134.357	18.877	-94,80%	-86,00%
Total	4.530.574	1.396.052	2.176.212	-52,00%	55,90%

Tabla 3. Total visitantes no residentes y variación últimos 3 años

La evolución total por meses de visitantes extranjeros no residentes a nivel país tiene una pendiente creciente para aplicar una estrategia turística en el municipio y la finca “La Uvita”.

Extranjeros no residentes - Mensual



Gráfica 8. Extranjeros no residentes mensuales

Fuente: Migración Colombia. Cálculos OEE – MinCIT

En términos de ciudades de destino, Bogotá recibió el mayor número de extranjeros no residentes con 42% del total, seguida de Medellín y Cartagena. Lo que indica una gran

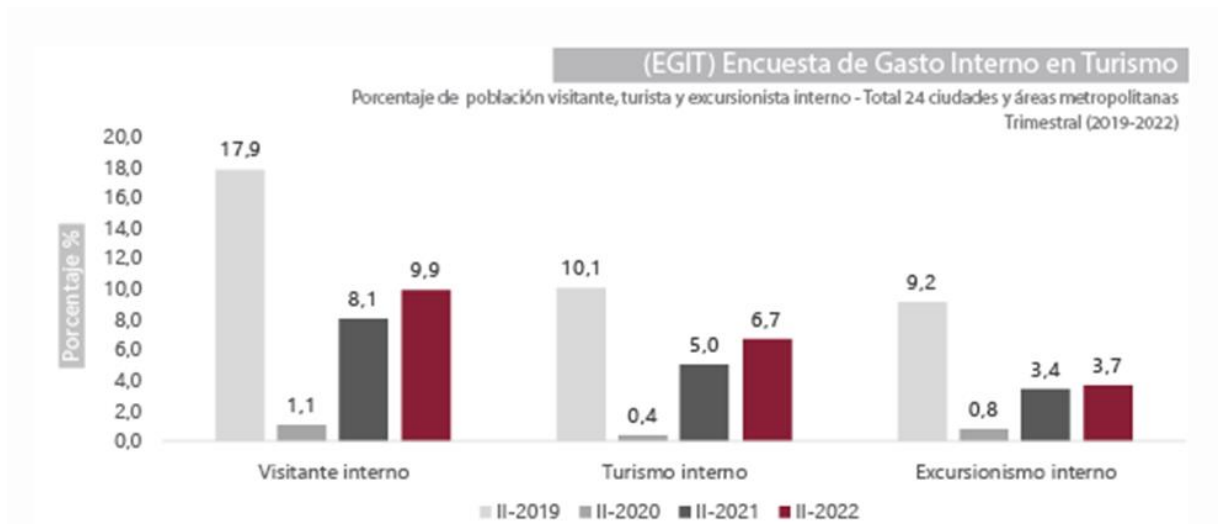
oportunidad para el proyecto, ya que, el trayecto desde Bogotá hacia la finca es relativamente corto (aproximadamente una hora y media), lo que nos representa un gran volumen de clientes destino, con una buena planificación de mercadeo.



Gráfica 9. Ciudades destino para extranjeros

Fuente: Migración Colombia. Cálculos OEE – MinCIT

Si evaluamos los turistas que residen en Colombia, para el segundo trimestre del año 2022, en el total 24 ciudades y áreas metropolitanas, el 6,7% de las personas de 10 años y más realizaron turismo interno, lo que representó un incremento de 1,7 puntos porcentuales frente al mismo periodo del año 2021 (5,0%) y una disminución de 3,4 puntos porcentuales frente al segundo trimestre de 2019 (10,1%). Lo que indica un gran nicho de mercado para clientes internos, que podemos captar mediante estrategias virtuales y redes sociales.



Gráfica 10. Encuesta de gasto interno en turismo

Fuente: DANE 2022

Con cifras preliminares en septiembre de 2022 llegaron al país 339.323 visitantes no residentes. De este total 280.5691 correspondió a extranjeros no residentes y 58.7542 fueron colombianos residentes en el exterior que visitaron el país.

En Colombia existen experiencias de turismo rural desde los nichos de turismo comunitario y agroturismo. En el caso de turismo comunitario, la comunidad local participa de forma activa, permitiendo que los beneficios repercutan en esta misma. Es capaz de promover el desarrollo integral de las comunidades mediante la reducción de la pobreza a través de la generación de empleo, la obtención de ingresos complementarios y el impacto social positivo generado principalmente a nivel local. Este tipo de turismo se puede dar de base rural o urbana. Según cifras que manejan las diferentes entidades públicas y privadas vinculadas al sector, en Colombia hay más de 24.500 predios utilizados con este fin.

“Actualmente, se encuentran en construcción productos como haciendas y granjas turísticas. Y en regiones como el Eje Cafetero se busca reposicionar el turismo cafetero y en el resto del país a través de la definición de rutas de turismo rural, como la ruta láctea, del cacao, de las frutas, de las flores, de cultivos ancestrales y plantas medicinales, de granjas andinas y de los hatos llaneros”, explicó María Claudia Lacouture, ministra de Comercio, Industria y Turismo.

En las tablas 4 y 5 se presenta la meta anual de turistas que tiene el proyecto según los datos relacionados anteriormente, meta que se puede obtener cumpliendo las variables de

operación, ejecución y mercadeo, incluyendo los visitantes de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, tanto colaboradores como población estudiantil:

Segmento	Promedio 2022	% Cundinamarca y Bogotá	Meta mensual (0.1%)	Meta primer año (0.1 %)	Meta segundo año (0.2%)	Meta tercer año (0.3%)
Turistas Extranjeros	263200	110544	111	1327	2653	3980

Tabla 4. Mercado Meta Anual Visitantes no residentes

Segmento	2022	Bogotá y Cundinamarca	Meta mensual (2%)	Meta primer año	Meta segundo año	Meta tercer año
Colaboradores Obra Minuto de Dios	14788	8000	160	1920	2150	2534
Población estudiantil UNIMINUTO	106069	38000	760	9120	10214	10944
Total	120857	46000	920	11040	12365	13478

Tabla 5. Mercado Meta Anual Colaboradores y población estudiantil

El mercado meta de turistas no residentes en el país se toma como referencia el porcentaje que ingresa a Cundinamarca y Bogotá, el cual, es asequible para enfocar las estrategias y lograr una respuesta positiva en cuanto a visitas; se aspira a una cifra razonable, la cual asciende a 1.327 turistas anuales, generando ingresos positivos para la finca en su lanzamiento.

La proyección de visitas en la comunidad UNIMINUTO, muestra una cantidad considerable de asistentes que harían viable el proyecto en sus primeros meses, el crecimiento de visitas esperado por año es de 5%, 12% y 20% tomando como referencia el primer año; al final del tercer año la meta a cumplir es de 11.040 visitas anuales, cifras alcanzables y prometedoras si se ejecuta un diseño de mercadeo adecuado.

3.3.1.2. Implementación

- Desarrollar una planeación operativa del proyecto evidenciando los costos y gastos, diseño y contenido de cada una de las estaciones.

- Desarrollar la construcción en la finca “La Uvita” de siete kioscos unidos por senderos, en los cuales su recorrido sea en contacto con la naturaleza y los cultivos de café, y, tengan un área específica para desarrollar cada proceso con adaptaciones de la casa hacia la funcionalidad de kiosco para los visitantes.
- Elaborar un sistema de mercadeo y publicidad visual en la finca “La Uvita” para lograr visibilidad en las adecuaciones aledañas e instalaciones propias.
- Dar a conocer nuestro proyecto mediante las redes sociales (página web, correo institucional, redes sociales) y así, fortalecer el campo comercial, a través de medios digitales y el voz a voz, promovida por la Universidad Minuto de Dios, mediante su ejecución en los primeros seis meses.
- Lanzar planes de mercadeo que beneficien tanto al cliente como a la granja, en época de bajo comercio con el fin de obtener más visitas con precios competitivos y producto de buena calidad.
- Brindar asesorías especializadas sobre los diferentes servicios y manejo de los procesos en la finca, estos conocimientos serán impartidos a los colaboradores mediante capacitaciones durante los primeros tres meses.

3.3.2. Perspectiva financiera

- Generar suficientes recursos económicos con la implementación del proyecto durante el primer semestre, que nos permita fomentar el turismo no solo en Guayabal, sino en lugares cercanos, mediante el acercamiento pedagógico con la universidad, vinculando visitantes en la ciudad de Bogotá.
- Lograr la sostenibilidad adecuada mediante el punto de equilibrio en los primeros 6 meses, en los cuales el porcentaje de visitantes aumente un 5 por ciento mensual.
- Contribuir y fomentar la producción con recursos propios mediante el apoyo de la Corporación Universitaria Minuto de Dios y la Gerencia de Desarrollo Rural, incrementando el turismo en la finca “La Uvita” para generar sostenibilidad.
- Crear un medio de facturación eficiente, con el cual obtengamos los datos de los clientes, brindando una herramienta para la comunicación directa y realizar contacto con ellos semanalmente para brindar asesorías y cercanía.

3.3.2.1. Análisis de presupuestos

Se plantean unos costos estimados para la planificación, organización, ejecución y control de la ruta turística del café en la finca “La Uvita” que incluye un proceso de mercadeo para adecuar el lugar y hacerlo más visible para los turistas que pasan por la vía principal, construcción de los kioscos, y otros puntos necesarios para cumplir con el desarrollo del proyecto en general.

PROYECTO	FASE	PROCESO	MONTO \$
RUTA TURÍSTICA DEL CAFÉ PARA LA FINCA "LA UVITA" DE UNIMINUTO EN GUAYABAL DE SÍQUIMA	1.0 Inicio	1.1 Elaboración de presupuestos	\$ 50.000
		1.2. Elaboración de plan de dirección del proyecto	\$ 50.000
		1.3. Evaluación de recursos	\$ 50.000
		1.4. Análisis de costos	\$ 50.000
		1.5 Elaboración de planos y diseño de la ruta.	\$ 100.000
		1.5 Elaboración de perfiles profesionales para la ejecución	\$ 30.000
	Total Fase		\$ 330.000
	2.0 Ejecución de la construcción	2.1 Elaboración del plan de trabajo	\$ 30.000
		2.2. Compra de materiales para la construcción de Kioscos (6)	\$ 50.000.000
		2.3. Contratación de personal calificado	\$ 8.000.000
		2.4. Evaluación y demarcación de la zona	\$ 100.000
		2.5. Elaboración de vallas y material visual publicitario	\$ 400.000
		2.6. Creación página web	\$ 40.000
		2.7. Creación de portafolio comercial	\$ 20.000
	Total Fase		\$ 58.590.000
	3.0 Monitoreo y control	3.1 Control de procesos	\$ 60.000
		3.2 Reuniones semanales de seguimiento	\$ 0
		3.3 Auditorías	\$ 0
		3.4 Recopilación de datos	\$ 0
		3.5 Análisis de datos	\$ 0
		3.6 Inspecciones	\$ 0
Total Fase		\$ 60.000	
TOTAL FASES		\$ 58.650.000	
Reserva de Contingencia		\$ 1.000.000	
Reserva de Gestión		\$ 1.000.000	
PRESUPUESTO DEL PROYECTO		\$ 60.650.000	

Tabla 6. Costos y Presupuestos

CRONOGRAMA DE HITOS DEL PROYECTO 1.0 INICIO	
HITO O EVENTO SIGNIFICATIVO	FECHA PROGRAMADA
Elaboración de presupuestos	Día 1
Elaboración de plan de dirección del proyecto	Día 3
Evaluación de recursos	Día 4
Análisis de costos	Día 5
Elaboración de planos y diseño de la ruta	Día 6
Elaboración de perfiles profesionales para la ejecución	Día 7
CRONOGRAMA DE HITOS DEL PROYECTO 2.0 EJECUCIÓN	
HITO O EVENTO SIGNIFICATIVO	FECHA PROGRAMADA
Elaboración del plan de trabajo	Día 8
Compra de materiales para la construcción de Kioscos (7)	Día 9
Contratación de personal calificado	Día 10
Evaluación y demarcación de la zona e inicio de la construcción	Día 11
Elaboración de vallas y material visual publicitario	Día 12
Creación página web	Día 13
Creación de portafolio comercial	Día 13
CRONOGRAMA DE HITOS DEL PROYECTO 3.0 MONITOREO Y CONTROL	
HITO O EVENTO SIGNIFICATIVO	FECHA PROGRAMADA
Control de procesos	Durante todo el proyecto
Reuniones semanales de seguimiento	Día 2 y semanalmente
Auditorías	Semanalmente
Recopilación de datos	Día 15
Análisis de datos	Día 25
Inspecciones	Día 26
Puesta en operación	Día 50

Tabla 7. Hitos del proyecto

3.3.2.2. Proyección de ventas

	Meta Visitantes año 1	Meta Visitantes año 2	Meta Visitantes año 3	Valor entrada	Total ventas año 1	Total ventas año 2	Total ventas año 3
Ventas	12367	15018	17458	\$ 10.000	\$ 123.670.000	\$ 150.180.000	\$ 174.580.000

Tabla 8. Ventas estimadas primeros tres años

En la tabla 8 se encuentran especificadas las ventas estimadas para los primeros tres años después de su lanzamiento, teniendo en cuenta que el valor de la entrada puede variar dependiendo de la planificación financiera, se puede observar que, en el primer año se paga la inversión inicial para la realización de la ruta, dejando un margen para los costos de ventas. Esto, sin contar la estrategia de venta de café, obsequios tipo recordatorios de la finca, gastos de alimentación, suvenires y demás accesorios que se pueden elaborar para subir el promedio de transacción por visita.

3.3.2.3. P&G

P&G MENSUAL RUTA TURÍSTICA DEL CAFÉ PARA LA FINCA "LA UVITA"	
INGRESOS	
(+) Ventas	\$10,310,000
(=) Ingresos operacionales	\$10,310,000
Sueldos	\$3,756,480
Publicidad	\$200,000
Servicios	\$300,000
Otros gastos	\$100,000
(=) Gastos operacionales	\$4,356,480
(=) Utilidad Operacional	\$5,953,520
(-) Impuesto a la renta	\$416,746
(=) Utilidad neta	\$5,536,774

Tabla 9. P&G Mensual

En la tabla 9 se refleja el resultado estimado mensual con el valor de entrada a \$10.000 COP, lo que nos arroja una utilidad para devolver la inversión inicial el primer año de operación, contando con dos personas encargadas del manejo del proyecto: Un guía turístico, quien se encargará del recibimiento y acogida de los visitantes y, un Community Manager para impulsar y atraer a nuestros clientes objetivo. Este resultado puede variar

dependiendo de las ventas adicionales que se pueden obtener mediante la venta de café, recordatorios y alimentación para los visitantes.

3.2.2.4. Implementación

- Disminuir los gastos y costos evitando contratar servicios de terceros, con el apoyo de la gerencia de la Universidad, contando con un canal de distribución directa mediante contrataciones directas de personal especializado y contratos a un año.
- Después de un año lograr ser un proyecto con ejecución efectivo, manteniendo el control en todas sus dependencias mediante un control adecuado de todos los procesos y, con los sistemas de desempeño.
- Lograr estrategias y alianzas con proveedores los primeros seis meses reduciendo costos sin perder calidad para alcanzar la máxima rentabilidad en el negocio.
- Controlar cada una de las operaciones, supervisando el trabajo de cada empleado y evaluar el desempeño anualmente con el fin de generar plan de mejora y así prevenir futuros riesgos en las ventas.
- Brindar una capacitación a los colaboradores los primeros seis meses con el objetivo de realizar una labor más profesional, mejorando los procesos y por ende, la satisfacción del turista o visitante.
- Centralizar el proyecto distribuyendo correctamente la inversión inicial o recursos económicos y facilitar las labores con el fin de lograr una implementación de alta calidad con resultados satisfactorios en los primeros 6 meses.
- Medir los gastos, costos, controlar los ingresos y egresos hacen parte de una buena gestión administrativa en el área contable, por esta razón se hace un análisis de los balances y estado de pérdidas y ganancias mensualmente y así tomar las decisiones correctas para lograr utilidades en el negocio.
- Controlar semanalmente el uso de los recursos mediante una supervisión de personal y manejo de materias primas adecuadas mediante carpetas de trazabilidad.

3.2.3. Perspectiva Procesos Internos

- Realizar control y supervisión de los procesos de los colaboradores, así generar planes de mejoramiento continuo semanal, para el desarrollo adecuado de las actividades.

- Crear una red de comunicación entre los colaboradores y directores del proyecto, para realizar informes semanales de los avances y pormenores que se presenten, de esta manera dar una adecuada solución o ejecución para solventar los procesos.
- Elaborar planes de acción y coordinación de actividades diarias mediante seguimiento continuo en la finca en la gestión de inventarios, ventas y demás procesos.

3.2.3.1. Implementación

- Entregar anualmente en periodos de cuatro meses dotaciones de uniformes y herramientas adecuadas para la realización de las labores, las alocaciones de la finca deben ser apropiadas para la estadía, con un control de aseo y desinfección diaria que se llevará en carpetas, las cuales se controlarán semanalmente. Se otorgarán los tiempos para alimentación y elementos de protección personal.
- Incluir un manual de funciones para todos los empleados con las actividades a cumplir para garantizar la calidad en los procesos, el uso adecuado de los recursos y aprovechamiento de instalaciones y clima de la finca; este manual será controlado semanalmente por un supervisor para asegurar el adecuado manejo.
- Mediante un control diario, ejecutar un sistema de manejo de variables que puedan influir en la calidad, realizando una supervisión diaria durante seis meses a los encargados.
- Concientizar a los trabajadores de la granja de la importancia del estricto cumplimiento de sus funciones recomendado por la región aprovechando la poca actividad turística en la región mediante charlas al inicio de las actividades diarias por un lapso de tres meses.
- Aprovechar el reconocimiento de la Universidad Minuto de Dios para brindar asesorías creando un sello de confianza con el cliente, el colaborador recibirá capacitaciones de servicio al cliente el primer mes de producción para manejar este tema y sacar ventaja del logo.
- Aprovechar las relaciones con otras empresas del sector realizando reuniones mensuales para afianzar la confianza y crear estrategias en las que se puedan adquirir beneficios para las partes u así ampliar el mercado obteniendo mejores oportunidades.

3.2.4. Perspectiva de aprendizaje y crecimiento

- Fortalecer el plan de capacitación mensual a los colaboradores, mediante el desarrollo de la persona, el manejo de los valores corporativos, para lograr una comunicación asertiva.
- Utilizar la adaptabilidad al cambio en la mentalidad de los colaboradores para que, mediante charlas diarias manejar temas relacionados con la parte emocional y el manejo del estrés.
- Realizar un plan de comunicación en todos los procesos que intervienen en la ruta turística del café en el segundo trimestre, generando retroalimentación entre visitantes y colaboradores, llegando así, a lograr una experiencia que cumpla con las necesidades específicas de los usuarios.
- Brindar capacitación durante el primer mes sobre los procesos del café a los empleados con los expertos del tema para garantizar las buenas prácticas. Además crear retroalimentaciones semanales con los procesos para solventar los percances que salgan durante la ejecución del plan de trabajo.

3.2.4.1. Implementación

- Mantener el compromiso que cada uno de los colaboradores tiene para con el proyecto y con ello, fortalecer sus habilidades, mediante programas y cursos de capacitación semestrales que generen conocimiento y enriquecimiento de sus capacidades para crear una ficha más eficiente y profesional.
- Mediante el plan de comunicación mencionado se incluyen temas para actuar eficientemente en situaciones de emergencia, incluyendo los que no podemos controlar como el clima. Esta parte de planeación se ejecutará desde el primer trimestre.
- Adquirir recursos tecnológicos mediante la inversión de la universidad en el primer trimestre para fortalecer la organización y permitir un trabajo más eficiente y oportuno obteniendo un desarrollo adecuado del proyecto.
- Realizar un cronograma una semana antes de iniciar labores con la organización para, así establecer las funciones del personal, identificando funciones esenciales y procesos a cargo mejorando la eficiencia.
- Incentivar todo el recurso humano y fomentar el buen clima organizacional es la base para que todo fluya dentro de una organización, para ello se contará con una persona

que se encargue del bienestar de los empleados, realizando actividades en pro de ello, cada mes.

- Diseñar un plan de instrucciones para el personal el primer mes y así generar en cada uno el compromiso y responsabilidad que contiene cada una de sus funciones adquiriendo experiencia en todas sus labores.

4. Conclusiones

Es interesante cómo el turismo ha tomado importancia en los últimos años en las regiones de Colombia, el agroturismo está cada día más presente en el territorio nacional, ya que, es un atractivo turístico bastante solicitado en los visitantes no residentes en Colombia.

El café, como producto emblemático nacional es un atractivo que llama la atención tanto en lo ciudadanos locales, como en los turistas; al ser internacionalmente llamado “El país cafetero” adquiere valor, al incursionar en este tipo de productos que, mundialmente son consumidos de manera exponencial. Los procesos de su elaboración en Colombia de tipo artesanal y manual son de gran aporte para un resultado óptimo y de alta calidad.

En el país hay gran oportunidad de negocio con la creciente variable de aumento de turistas que desean conocer las tradiciones, costumbres, y, disfrutar de la naturaleza única que posee un país como Colombia.

Un proyecto que nace en la Corporación Universitaria Minuto de Dios tiene una gran ventaja ya que tiene un mercado potencial en su interior, con miles de colaboradores y estudiantes que se encuentran en la base de datos disponibles, es necesario utilizar las herramientas de la información para tomar decisiones que conlleven a un progreso pedagógico y aumente la visualización de un municipio olvidado como lo es Guayabal de Siquima.

La ruta turística del café para la finca “La Uvita” es una gran oportunidad como plan piloto junto con el Agroparque Sabio Mutis para generar proyectos trazables replicándolos a otras granjas, y así, lograr la generación de ingresos para la Gerencia de Desarrollo Rural, ejecutando tales proyectos sin perder su norte ni su función misional, cuyo objetivo es promover y fortalecer la competitividad de iniciativas rurales basadas en la agricultura familiar.

Referencias y Bibliografía

- Amaya, J. (2021). Diseño de un paquete turístico en las áreas rurales: Estudio de caso Agroparque los Soches Usme. (Trabajo de grado). Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá – Colombia.
https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/13432/1/T.AHT_AmayaCadenaJuanSebastian_2021
- Archivo Portafolio. co. (s/f). En Colombia ya hay más de 24.500 fincas agroturísticas. Portafolio.co. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de <https://www.portafolio.co/negocios/en-colombia-ya-hay-mas-de-24-500-fincas-agroturisticas-505311>
- Amazonaws.com. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de https://portalweb-uniminuto.s3.us-east-1.amazonaws.com/activos_digitales/DocInstitucionales/InfSosten2017-2018.pdf
- Barrera, E. 2006. Turismo Rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola. Montevideo, UY, CINTERFOR-OIT, 185 p.
- Blanco, M. 2010. Desarrollo de los agro negocios y la agroindustria rural en América Latina y el Caribe. Conceptos, instrumentos y casos de cooperación técnica. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 270 p. ISBN: 978-92-9248-193-3.
- Cenicafe.org. Recuperado el 4 de noviembre de 2022, de <http://cenicafe.org/es/publications/Beneficio-del-cafe-en-Colombia.pdf>
- Cenicafe.org. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de https://www.cenicafe.org/es/publications/cartilla_19_recoleccion_de_cafe.pdf
- Cenicafe.org. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de https://www.cenicafe.org/es/publications/cartilla_21_Secado_del_cafe.pdf
- Corporación Organización El Minuto de Dios. (s/f). Minutodedios.org. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de <https://minutodedios.org/quienes-somos>
- Cundinamarca; información general - Ciudades y municipios - Colombiamania.com <http://www.colombiamania.com/departamentos/cundinamarca.html>
- Encuesta de Gasto Interno en Turismo (EGIT). (s/f). Gov.co. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/servicios/turismo/encuesta-de-gasto-interno-en-turismo-egit>

- Federaciondecafeteros.org. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de https://caldas.federaciondecafeteros.org/app/uploads/sites/11/2020/07/Cartilla_20-Beneficio-del-caf%C3%A9-I.-Despulpado-remoci%C3%B3n-de-mucilago-y-lavado..pdf
- Forumdelcafe.com. Recuperado el 7 de noviembre de 2022, de https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f_07-tostado_y_molido.pdf
- García, J. y Almanza, H. (2016). Plan de negocio para la creación de una empresa denominada cafetería agroturística con sendero agroecológico. (Trabajo de grado). Corporación Universitaria Minuto de Dios, Villavicencio - Colombia. https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/4309/1/TA_AlmanzaHector_2016.pdf
- Gómez Vargas, Y., Pedraza Rute, R. A., Gómez Latorre, D. A., Villagrán Munar, E. A., Numa Vergel, S. J., Santos Díaz, A. M., Ureña Sosa, D. F., & Gómez Rodríguez, K. (2022). Aspectos generales del cultivo de café en Cundinamarca. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Agrosavia).
- Gov.co. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de <https://www.mincit.gov.co/getattachment/estudios-economicos/estadisticas-e-informes/informes-de-turismo/2022/agosto/oee-yv-turismo-agosto-27-10-2022.pdf.aspx>
- HISTORIA DEL CAFÉ DE COLOMBIA. (2020, enero 21). Café de Colombia. <https://www.cafedecolombia.com/particulares/historia-del-cafe-de-colombia/>
- Hurtado, W. y Gomez, M. (2021). Propuesta de una ruta de cicloturismo en Bojacá Cundinamarca. (Trabajo de grado). Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá – Colombia.
- International Coffee Organization - Historia del café. (s/f). Ico.org. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp
- Jimenez, D. (2016, julio 27). Pasos Básicos Para La Gestión De Oportunidades #Descargable. Pymes y Calidad 2.0. <https://www.pymesycalidad20.com/pasos-gestion-de-oportunidades.html>
- Londono, V. (2020, diciembre 10). *La cata de café*. lattenda-co. <https://latiendadelcafe.co/blogs/cafe-colombiano/la-cata-de-cafe>

- Municipio DE Guayabal DE siquima. (s/f). Arcgis.com. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de <https://mapasyestadisticas-cundinamarca-map.opendata.arcgis.com/documents/e8160a603ed14fb2a53fdbde2ef8372a/explore>
- Niño Saavedra, A. (2020). Sostenibilidad ambiental en las actividades turísticas de la Finca Agroturística Ceylán, en Viotá Cundinamarca. (Trabajo de grado). Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá – Colombia. https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/11429/1/UVD-T.ATH_Ni%C3%B1oSaaavedraJully_2019
- Pérez Porto, J., Merino, M. (27 de febrero de 2009). Definición de ruta - Qué es, Significado y Concepto. Definicion.de. Recuperado el 23 de noviembre de 2022 de <https://definicion.de/ruta/>
- Plan Departamental de Desarrollo 2020-2024 “Cundinamarca, ¡Región que progresa!”
- Rosset, P. y Altieri, M. (2018). Agroecología, ciencia y política. Fundación Tierra.
- Ruta Turística por los cultivos de Café Colombiano. (2018, marzo 12). Marca País Colombia. <https://www.colombia.co/visita-colombia/turismo-por-regiones/recorrido-por-las-zonas-cafeteras-que-cultivan-el-mejor-cafe-colombiano/>
- Skyscanner. (s/f). Skyscanner.com. Recuperado el 4 de noviembre de 2022, de <https://www.espanol.skyscanner.com/noticias/la-ruta-del-cafe-en-colombia> <https://www.espanol.skyscanner.com/noticias/la-ruta-del-cafe-en-colombia#:~:text=%C2%BFDC3%B3nde%20comienzo%20la%20ruta%20del,%3A%20Caldas%2C%20Risaralda%20y%20Quind%3%ADo>.
- Símbolo del grano de café. (s/f). Time. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de <https://es.dreamstime.com/fotos-de-archivo-simbolo-del-grano-de-cafe-image35047423>
- Turismo. (2010). En Colloquial Spanish of Latin America. Taylor & Francis
- Turismo Verde: El reclamo del planeta Tierra. (2022, marzo 9). Universidad de Oriente Puebla. <https://www.uo.edu.mx/blog/turismo-verde-el-reclamo-del-planeta-tierra>
- Uniminuto.edu. Recuperado el 23 de noviembre de 2022, de https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/12304/6/T.ATH_HurtadoWendy-GomezMar%c3%ada_2020.pdf
- Vanegas, F. (2016, junio 1). *Secado del café, otra de las claves para que el Café de Colombia sea de alta calidad.* | Coffee Media ✓; Coffee Media.

<https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/06/01/secado-del-cafe-otra-de-las-claves-para-que-el-cafe-de-colombia-sea-de-alta-calidad/>