

Propuesta de turismo rural comunitario como alternativa de modelo de negocio y generación de valor de la asociación Asomucab del municipio de Barichara

Sonia Milena Ortiz Ortiz

Trabajo de Grado para Optar al Título de Profesional en Turismo

Directora

Laura Victoria Buitrago Álvarez

Magister en Administración con énfasis en Innovación

Universidad Industrial de Santander

Instituto de proyección regional y educación a distancia

Profesional en Turismo

Bucaramanga

2024

Dedicatoria

Le dedico este plan de negocios en primer lugar a mis padres Gerardo Ortiz Ayala y Luz Milena Ortiz Vesga quienes desde un inicio me apoyaron en mi proceso de formación y me inculcaron el valor de responsabilidad para alcanzar mis metas, a mis hermanas Nikol Sarith Ortiz Ortiz y Luciana Guadalupe Ortiz Ortiz quienes hicieron parte importante de este proceso y me apoyaron en las adversidades que se presentaron a lo largo de este camino

Agradecimientos

En primera instancia le agradezco a Dios por guiarme durante el proceso de formación como profesional en Turismo lo cual significa un logro muy importante para mí. A mis familiares quienes me apoyaron y me dieron ánimos para seguir adelante, a mis amigos y compañeros de universidad quienes hicieron parte importante de este proceso de formación, ellos quienes en momentos llenos de tensión sacaban una sonrisa y hacían del momento algo para recordar siempre. A mi directora de grado Laura Victoria Buitrago Álvarez quien me brindo su constante apoyo en el desarrollo de todas las etapas de este proyecto y me oriento en el desarrollo de él, también a la docente Celmira Pereira Franco por su dedicación con la carrera de turismo y nuestra formación como profesionales, a todos los docentes que hacen parte del programa académico. A mi alma mater la Universidad Industrial de Santander quien me brindo las herramientas necesarias para mi formación.

Tabla de Contenido

Introducción	14
Planteamiento del problema.....	15
1. Objetivos.....	19
1.1 Objetivo General.....	19
1.2 Objetivos Específicos.....	19
2. Resumen ejecutivo	20
2.1 Concepto del negocio.....	20
2.2 Ventajas competitivas y propuesta de valor.....	22
2.3 Potencial del mercado en cifras	23
2.4 Proyecciones de ventas y rentabilidad	25
2.5 Conclusiones financieras y evaluación de viabilidad	25
3. Plan de Negocios antecedentes y justificación	26
3.1 Estado de desarrollo del proyecto.....	26
3.1.1 Modelo Canvas	27
3.2 Equipo de trabajo	27
4 . Mercados.....	28
4.1 Investigación de mercados.....	28
4.1.1 Análisis del sector	28
4.1.1.1 Pestel.....	30
4.1.2 Análisis de Mercado	34
4.1.2.1 Segmentación del mercado	34

4.1.2.3 Recolección de datos.....	36
4.1.2.4 Perfil del Turista	47
4.1.3 Análisis de la competencia.....	48
4.1.4 Clúster ó cadena productiva.....	49
4.2 Estrategias de mercado	50
4.2.1 Concepto del producto o servicio	50
4.2.2 Estrategias de distribución	50
4.2.3 Estrategias de precio	51
4.2.4 Estrategias de promoción.....	52
4.2.5 Estrategias de comunicación.....	54
4.2.6 Estrategias de servicio.....	54
4.2.7 Presupuesto de la mezcla de mercadeo	55
4.2.8 Estrategias de aprovisionamiento	55
4.2.9 Justificación proyección de ventas.....	56
4.2.10 Política de cartera.....	56
5. Aspectos técnicos y de operación	56
5.1 Operación	56
5.1.1 Ficha técnica del producto o servicio.....	56
5.1.2 Estado de desarrollo.....	92
5.1.3 Descripción del proceso.....	93

5.1.4 Necesidades y requerimientos.....	93
5.1.4.1 Infraestructura necesaria para la operación.....	93
5.1.4.2 Aspectos necesarios para iniciar a operar	94
5.1.5 Plan de producción.....	94
5.2 Plan de compras	94
5.2.1 Consumos por unidad de producto	94
5.2.2 Costos de producción.....	95
5.2.3 Infraestructura	96
6. Organización.....	98
6.1 Estrategia organizacional	98
6.1.1 Análisis DOFA.....	98
6.1.2 Organismos de apoyo.....	106
6.1.3 Estructura organizacional.....	106
6.1.3.1 Organigrama	107
6.1.3.2 Relación de cargos	108
6.1.3.3 Logo	112
6.1.3.4 Eslogan.....	112
6.1.3.5 Misión	112
6.1.3.6 Visión	112
6.1.3.7 Valores Corporativos	113
6.1.3.8 Principios	113

6.2 Aspectos legales.....	115
6.2.1 Constitución empresa y aspectos legales	115
6.3 Costos administrativos	116
6.3.1 Gastos de personal	117
6.3.2 Gastos de puesta en marcha	118
6.3.3 Gastos anuales de administración	118
7. Finanzas	119
7.1 Ingresos	119
7.1.1 Fuentes de financiación.....	119
7.1.2 Formatos financieros.....	122
7.1.3 Egresos.....	123
7.1.4 Capital de trabajo	124
8. Plan operativo	125
8.1 Cronograma de actividades.....	125
9. Conclusiones.....	126
10. Referencias bibliográficas.....	128

Lista de tablas

Tabla 1 Pestel	30
Tabla 2 Que conoce del proceso del café.....	44
Tabla 3 Sugerencias	46
Tabla 4 Tours de café en Barichara	51
Tabla 5 Café Asomucab.....	51
Tabla 6 Estrategias de promoción.....	53
Tabla 7 Estrategias de comunicación.....	54
Tabla 8 Presupuesto de la mezcla de mercado.....	55
Tabla 9 Proyección de ventas	56
Tabla 10 Fincas incluidas en la ruta.....	58
Tabla 11 Guion ruta cafetera en las fincas de Asomucab	59
Tabla 12 Infraestructura para la operación	93
Tabla 13 Crecimiento de ventas.....	94
Tabla 14 Actividades incluidas en la ruta	94
Tabla 15 Costos necesarios para la prestación del servicio	95
Tabla 16 Costos Mute Santandereano.....	95
Tabla 17 Costos Carne Oreada	96
Tabla 18 Costos de mantenimiento de las infraestructuras.....	96
Tabla 19 Elementos de bioseguridad necesarios para el contacto con el producto	96
Tabla 20 Herramientas y utensilios considerables.....	96
Tabla 21 Equipo de oficina y computo	97
Tabla 22 DOFA.....	98

Tabla 23 CAME.....	101
Tabla 24 Estructura organizacional Asomucab	107
Tabla 25 Funciones del presidente.....	108
Tabla 26 Funciones del vicepresidente.....	109
Tabla 27 Funciones de la secretaria.....	109
Tabla 28 Funciones del tesorero	110
Tabla 29 Funciones del fiscal	111
Tabla 30 Requisitos para formar parte de la asociación	111
Tabla 31 Pagos de salarios para el personal administrativo para cinco años.....	117
Tabla 32 Gastos de constitución	118
Tabla 33 Gastos de constitución	118
Tabla 34 Información del crédito.....	120
Tabla 35 Amortización del crédito	121
Tabla 36 Balance inicial.....	122
Tabla 37 Balance general.....	122
Tabla 38 Estado de resultados.....	122
Tabla 39 Flujo de caja.....	123
Tabla 40 Conclusiones financieras	123
Tabla 41 Egresos.....	124
Tabla 42 Capital de trabajo.....	124

Lista de Ilustraciones

Ilustración 1 Modelo Canvas	27
Ilustración 2 Cinco fuerzas de Porter.....	33
Ilustración 3 Buyer Person.....	35
Ilustración 4 Edad	36
Ilustración 5 Lugar de residencia.....	37
Ilustración 6 Barichara como destino	38
Ilustración 7 Motivo del viaje.....	38
Ilustración 8 Actividades de turismo que está interesado en realizar	39
Ilustración 9 Promedio de pernoctación	40
Ilustración 10 Tipo de alojamiento que utiliza	40
Ilustración 11 Gasto promedio durante el viaje	41
Ilustración 12 Consumo de café.....	42
Ilustración 13 Derivados del café	42
Ilustración 14 Gusto por los derivados del café.....	43
Ilustración 15 Conoce el proceso de café	43
Ilustración 16 Le gustaría conocer el proceso del café.....	45
Ilustración 17 Que le gustaría conocer del proceso del café.....	45
Ilustración 18 Perfil del turista.....	47
Ilustración 19 Post promoción del producto	53
Ilustración 20 Diagrama de flujo	93
Ilustración 21 Organigrama	107
Ilustración 22 Logo Asomucab.....	112

Lista de anexos

Anexo A. Encuesta aplicada	133
Anexo B Imágenes ruta cafetera	137
Anexo C. Mapa de la ruta	139
Anexo D. Redes Sociales	139

Resumen

Título: Propuesta de turismo rural comunitario como alternativa de modelo de negocio y generación de valor de la asociación Asomucab del municipio de Barichara

Autor: Sonia Milena Ortiz Ortiz

Palabras Clave: Turismo Rural Comunitario, Plan de Negocio, Agroturismo, Café

Resumen:

La propuesta de turismo rural comunitario que se plantea a la asociación de mujeres cafeteras de Barichara Asomucab como modelo de negocio muestra una alta viabilidad para la generación de ingresos a este grupo de mujeres cafeteras por medio del turismo rural comunitario por esto se muestra como resultado el planteamiento de una ruta donde se integran aspectos principales al momento de la producción de café, la siembra, recolección, despulpado, secado y producto final donde el factor diferenciador al momento de prestar el servicio es la integración de la comunidad local y la articulación de la fincas pertenecientes a estas mujeres cafeteras.

Se desarrolla bajo la metodología de plan de negocio por lo que en el desarrollo del proyecto se plantean aspectos como investigación de mercados donde por medio de la aplicación de encuestas se identificó el perfil del turista que está interesado en desarrollar la actividad, se muestran los aspectos técnicos y de operación, la organización donde se muestra la estructura organizacional y aspectos legales para la constitución del plan, se desarrollan los aspectos financieros donde se evalúan los costos, ingresos, egresos y fuentes de financiación necesarias para la puesta en marcha del proyecto.

Abstract

Title: Proposal for community rural tourism as an alternative business model and value generation of the Asomucab association of the municipality of Barichara

Author: Sonia Milena Ortiz Ortiz

Keywords: Community rural tourism, Business plan, Agrotourism, Coffee

Description:

The community rural tourism proposal proposed to the association of coffee growing women of Barichara Asomucab as a business model shows a high viability for generating income for this group of coffee growing women through community rural tourism, which is why the result is shown to be approach of a route where main aspects are integrated at the time of coffee production, planting, harvesting, pulping, drying and final product where the differentiating factor when providing the service is the integration of the local community and the articulation of the farms belonging to these coffee growing women.

It is developed under the business plan methodology, so in the development of the project aspects such as market research are raised where, through the application of surveys, the profile of the tourist who is interested in developing the activity was identified, the aspects are shown. technical and operational, the organization where the organizational structure and legal aspects for the constitution of the plan are shown, the financial aspects are developed where the costs, income, expenses and sources of financing necessary for the implementation of the project are evaluated.

Introducción

El municipio de Barichara está ubicado en el departamento de Santander hace parte de la provincia Guanentá conformada por 18 municipios, se encuentra a 22 Km de San Gil, 118 Kilómetros de Bucaramanga capital del departamento de Santander y 321 Kilómetros de la capital de la república (Bogotá) (Silva, 2001) el municipio es conocido como el pueblito más lindo de Colombia y hace parte de la lista de pueblos patrimonio siendo uno de los tres municipios de esta lista que se encuentran en el departamento de Santander(Guía de Pueblos Patrimonio), el potencial histórico-patrimonial que posee atrae consecutivamente a visitantes nacionales e internacionales lo que lo hace un destino turístico con gran potencial.

Las posibilidades de diversificación de actividades a través de la implementación de una actividad de turismo en las comunidades generan beneficios para quienes se integren en el desarrollo de la actividad por esto a nivel país existen diferentes experiencias y casos de éxito basados en el turismo comunitario las cuales se pueden observar a través de la red de turismo comunitario de Colombia.

La asociación de mujeres cafeteras Asomucab es una asociación sin ánimo de lucro que tiene como actividades económicas el cultivo de café, la explotación mixta (agrícola y pecuaria), el descafeinado, tosti6n y molienda del café y los derivados del café, la cual se conformó como asociación en el año 2021 y donde hay un total de 23 socias activas, la ubicación o domicilio principal de la asociación es la Finca El Guacal Vereda Santa Helena del municipio de Barichara.

Se observa un potencial turístico para la asociación a través del agroturismo ya que este se entiende como una actividad donde el visitante participa de manera activa en las actividades agropecuarias (Boull6n y Boull6n, 2008). Entre ellas est6n los procesos del café como la siembra, abono, recolecci6n o preparaci6n del producto final, por lo que a través de la principal actividad

de esta asociación que es el cultivo de café se puede llegar a tener un producto agroturístico inspirado en la experiencia de “Recuca” recorrido de la cultura cafetera el cual está ubicado en la vereda Callelarga del municipio de Calarcá corregimiento de Barcelona en el Quindío y hace parte del paisaje cultural cafetero quienes a través de toda una experiencia los turistas asumen el papel del caficultor desde la recolección de la semilla a la taza lo que lo hace inolvidable, ellos buscan resaltar las tradiciones de la cultura cafetera de forma divertida donde los visitantes se convierten en cafeteros saborean el campo y aprenden de manera creativa, este es uno de los muchos ejemplos de agroturismo sobre el café que se tienen en Colombia esto nos permite reflexionar si es posible que a través de la asociación se puede obtener un producto turístico diferenciado en el municipio de Barichara y que se generaría un gran aporte de valor a estas comunidades si se realiza a través del turismo comunitario, el cual es una tipología de turismo que se desarrolla principalmente en zonas rurales y se basa en las estrategias y la integración local de la comunidad.

Con lo mencionado se busca proponer un plan de negocios con base en el turismo rural comunitario para generar un aporte de valor a la comunidad y buscar el desarrollo del sector turístico en las zonas rurales del municipio de Barichara logrando que los visitantes que a diario llegan al municipio tengan otra mirada de lo que se puede realizar fuera del casco urbano de Barichara y se integren con las comunidades locales en este caso a través de una buena experiencia de café.

Planteamiento del problema

El café es una de las bebidas más consumidas a nivel mundial debido a sus características organolépticas (Gotteland y Saturnino, 2007). La OIC Organización Internacional del Café reúne a gobiernos exportadores e importadores para abordar los desafíos que enfrenta el sector cafetero a nivel mundial a través de la cooperación internacional los gobiernos que hacen parte de la

organización representan el 98% de la producción mundial de café y el 67% del consumo mundial de los cuales está presente Brasil como mayor productor de café a nivel mundial y de la lista también hace parte Colombia quien sobresale en el mundo por su calidad y exportaciones de café.

Según Café de Colombia, son cerca de 300 años de historia desde que los Jesuitas lo trajeron en el siglo XVIII, fue así que para el año 1959 crearon su marca y se concibió para representar de manera fidedigna la filosofía y compromiso de más de 540.000 familias productoras de café en Colombia este se mantiene vigente y mantiene los valores que lo hacen único y auténtico los cuales son el trabajo arduo, la transparencia, el compromiso con la familia, la comunidad y el medio ambiente, este personaje fue representado por Carlos Sánchez caficultor de Fredonia Antioquia desde 1969 hasta el 2006 actualmente es representado por Carlos Castañeda caficultor de Andes Antioquia quien a su vez lo representa desde el 2006 (“Café de Colombia, 2023”) el 14 de diciembre del 2002 Juan Valdez abre su primera tienda de café en el aeropuerto internacional El Dorado de Bogotá con el fin de visibilizar la labor del caficultor Colombiano y a medida de los años fue creciendo su marca en la actualidad cuenta con 358 tiendas en Colombia, 184 tiendas internacionales y 2500 colaboradores además con más de 10 orígenes de café, que representan a las familias caficultoras, una marca con propósito (“Juan Valdez, 2023”). Juan Valdez es una de las marcas más reconocidas a nivel mundial y es una empresa que trabaja por la sostenibilidad económica, social y ambiental de las familias cafeteras del país (“Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2023”). Estas son las principales variedades de café arábicas que se producen en Colombia: típica, borbón, castilla, tabí, caturra y margaroripe. Para tener una gran producción de café existen algunas condiciones especiales que hacen que sean de mayor calidad los cultivos se encuentran entre los mil doscientos y mil ochocientos metros de altura sobre el nivel del mar, se encuentre a unas temperaturas templadas entre los 17 y 23 grados centígrados y con

precipitaciones anuales cercanas a los dos mil mililitros sin embargo es posible su producción con otras condiciones completamente diferentes. Esto hace a Santander un gran productor de café a nivel nacional dadas las condiciones geográficas y climáticas, según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2023) Santander es reconocido por sus cafés especiales siendo al día de hoy donde más programas de verificación y certificación existen, el café de Santander se caracteriza por sus sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas lo que lo hace un café de calidad para el consumidor, actualmente el café hace presencia en todas las provincias de Santander específicamente en 75 municipios siendo El Socorro y otros municipios cercanos quienes tienen los primeros renglones de producción, entre estos municipios cercanos se encuentra Barichara quien se perfila como potencial en la producción de café dadas sus características en la calidad del producto final.

Las veredas de Barichara con mayor producción de café son Santa Helena, San José, Arbolito y Paramito y de estas tres mencionadas las asociadas de Asomucab son residentes y caficultoras. Actualmente, la asociación solo cuenta con los ingresos que se generan a través de los aportes anuales por parte de las asociadas, de ventas de plantas y café molido. Las plantas de café o semillero para que las asociadas las cultiven anteriormente se han realizado preventas para conocer el número específico de plantas que se van a sembrar para su posterior venta para este tipo de proyectos de siembra cuentan con la contribución del comité de cafeteros quienes brindan aportes como las bolsas para el cultivo de la planta y el abono. Por otra parte, la asociación de mujeres cafeteras participa en eventos donde se realizan ferias comerciales a nivel municipal y en otros municipios cercanos a los cuales han sido invitadas para que realicen la venta de sus productos como café molido o preparado y otros productos que ellas como agricultoras producen en su entorno.

Por lo mencionado anteriormente, se evidencia la necesidad de buscar otra fuente de ingresos para la asociación y es a través del turismo realizado de manera comunitaria y con un enfoque agroturístico la gran oportunidad para este grupo de mujeres de la zona rural del municipio Barichara la implementación de un modelo turístico a través de la creación de un plan de negocio donde se busca generar un aporte de valor e ingresos utilizando la actividad que a diario realizan estas mujeres como lo es la producción de café a través de una mirada desde el sector turístico.

1. Objetivos

1.1 Objetivo General

Diseñar un plan de negocios enfocado al turismo rural comunitario como generación de un aporte de valor a la asociación de mujeres cafeteras de Barichara Asomucab

1.2 Objetivos Específicos

Realizar un análisis del impacto y del entorno que tiene el turismo rural comunitario y como este le daría un aporte de valor a la asociación Asomucab

Identificar y establecer el mercado potencial con un análisis operativo para la asociación Asomucab

Definir la estructura organizacional y el direccionamiento estratégico de la asociación Asomucab

Evaluar los requisitos legales ya presentes en la organización Asomucab

Elaborar el análisis financiero de la asociación Asomucab

2. Resumen ejecutivo

El plan de negocios se realizó para una asociación de mujeres cafeteras ubicada en tres veredas de la parte alta de Barichara con su domicilio principal en la vereda Santa Helena, el municipio hace parte del departamento de Santander y es uno de los 18 que conforman la provincia Guanentá, es potencial turístico dado a su riqueza arquitectónica y patrimonial, además hace parte de la red de pueblos patrimonio de Colombia y es bien de interés cultural.

Se creó un plan de negocios enfocado al turismo rural comunitario con la cual se brindó un aporte de valor a la asociación de mujeres cafeteras para el desarrollo de este principal objetivo se implementó la metodología adoptada por el fondo emprender bajo las directrices institucionales de la universidad y el producto final está enfocado en el agroturismo con el café como base. Se trabajó con una asociación de mujeres cafeteras (Asomucab) y de este modo se hizo una intervención con las comunidades locales y rurales del municipio a quienes se les brindo un aporte de valor por medio de la implementación de servicios turísticos, de este modo se da visualización al trabajo que estas comunidades realizan de manera diferenciadora, se quiere llegar a que el municipio se muestre a los visitantes tanto nacionales como internacionales también por medio de otras tipologías de turismo diferentes a las que se realizan en la zona urbana como lo es el agroturismo.

2.1 Concepto del negocio

A través del turismo rural comunitario la asociación de mujeres cafeteras potenciara su principal producto el cual es el café generando un aporte de valor y proporcionando crecimiento a las actividades económicas de este grupo de mujeres. Se busca implementar el turismo en esta comunidad rural a través de los ejes de agroturismo y turismo comunitario los cuales buscan el desarrollo de las comunidades locales, logrando vivir una experiencia con la cultura.

La postpandemia generó tendencias de viaje diferentes a las que comúnmente se desarrollaban en el mundo, algunas de las que hoy en día están marcando la diferencia en la forma de viajar son inmersión cultural, inmersión con la naturaleza, sostenibilidad, descanso, relajación y experiencias auténticas y locales (Vargas, 2020).

En Colombia existen varios casos de éxito de turismo comunitario estos relacionados a través de la red de turismo comunitario a la cual está conformada por 52 miembros de más de 70 lugares y de la que hacen parte más de 50.000 personas. Un ejemplo exitoso es la asociación de artesanas unidas de los límites quienes están ubicadas en el pueblo los Límites situado en el norte de Colombia en la frontera de los departamentos de Bolívar y Atlántico quienes desde el 2002 ofrecen actividades de turismo comunitario, unas de las actividades de este grupo de mujeres es la fábrica de peluches de titi cabeciblanco que contribuye en la concienciación de lo que representa la especie además convierte bolsas de plástico usadas en bolsos y ofrecen planes como rutas ecológicas, talleres de capacitación y talleres de artesanías lo que les ha generado un ingreso económico notorio y actualmente son un caso de éxito de turismo comunitario del país. (“Red de Turismo Comunitario Colombia (s.f)”)

Un ejemplo directo de turismo con base en el café y desarrollado por un grupo de mujeres es la asociación de mujeres cafeteras de Córdoba las cuales producen café mujer el cual crece en fincas cafeteras centenarias por medio del cual protegen y conservan especies, tierra y agua, además presentan servicios como charlas de café, historias de tradición, Willis tour (recorridos a bordo de un Jeep Willis o más conocido como yipao vehículo norteamericano que se usa para transportar café y pasajeros), recorridos por fincas cafeteras, bebidas de café especial y métodos convencionales de café. (“Rutas del Paisaje Cultural Cafetero, Mil experiencias, un destino”).

Tomando de ejemplo estos casos esta es una gran oportunidad para el desarrollo de otra tipología de turismo en el municipio de Barichara diferente a la que se desarrolla en el casco urbano como lo son el agroturismo definido como la “participación y observación activa del turista en las actividades agropecuarias y servicios como alojamiento y gastronomía dentro de la propiedad agrícola” (Boullón y Boullón, 2008) el turismo rural el cual se define según la OMT como un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés y el turismo comunitario el cual “se fundamenta en la creación de productos turísticos bajo el principio básico de la necesaria participación de la comunidad local” (López y Sánchez, 2009, p. 89). principalmente basados en el café.

2.2 Ventajas competitivas y propuesta de valor

Una ventaja competitiva según el concepto definido por Michael Porter en 1980 es una característica única y sostenible en el transcurso del tiempo que no posea ninguna otra empresa que compita en el mismo mercado.

La propuesta de negocio tendrá un valor diferenciador en gran parte del mercado, ya que será trabajado por una asociación de mujeres rurales quienes están legalmente constituidas y serán ellas las que estarán directamente involucradas en la prestación del servicio turístico ofreciendo un servicio diferente a cualquier otro además de gran calidad, ellas transmitirán su conocimiento del proceso del café a los visitantes aquí en el proceso se integran todas las asociadas quienes ofrecerán sus conocimientos tanto de las actividades agropecuarias como otras habilidades que

posean en otras ramas que se integren en el servicio como la gastronomía, el intercambio cultural y la conservación del medio ambiente.

2.3 Potencial del mercado en cifras

En el año 2005 los principales productores a nivel mundial fueron Brasil, Colombia, Vietnam e Indonesia (Gotteland & Saturnino, 2007) ya para el año 2010 los países con mayor producción de café eran Brasil, Vietnam, Indonesia, Colombia e India dados estos datos Brasil ha sido líder en la producción mundial de café y a influenciado el movimiento de los precios del mercado a nivel mundial (Quintero & Rosales, 2014).

Según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia para el año 2019 la producción de café en Colombia cerro en 14,8 millones de sacos de 60 kilos teniendo un incremento del 9% en comparación al año 2018 en cuanto a las exportaciones en este año también se aumentó en un 7% llegando a 13,7 millones de sacos de 60 kilos de café verde en comparación a 12,8 millones de sacos del año anterior.

En Colombia el café se cultiva a lo largo de sus tres cadenas montañosa la diversidad del país hace que se encuentren cafés únicos, variados y frescos las regiones cafeteras de Colombia son: por el Norte La Guajira, Magdalena, Cesar, Bolívar, Norte de Santander, Santander y la Sierra Nevada, por el Centro Antioquia, Choco, Caldas, Risaralda, Quindío, Valle del Cauca, Boyacá, Casanare, Cundinamarca, Tolima, Meta y Arauca y por el Sur Cauca, Huila, Nariño, Caquetá y Putumayo, los cuales se dividen en denominación de origen regional, paisaje cultural cafetero, predominio de café cultivado en sombra, predominio de café orgánico, predominio de comunidades indígenas y nuevas regiones cafeteras (“Federación Nacional de Cafeteros, compro café de Colombia, 2023”). Para el año 2020 el ranking de los departamentos con mayor producción de café lo lideraban Huila, Antioquia, Tolima, Cauca y Caldas por su parte Santander se posiciona

en el puesto ocho en este ranking de producción de cafés especiales en cuanto a los importadores principales del café de Colombia se encuentran Estados Unidos, Canadá, Alemania, Japón, Países Bajos y Bélgica (Vanegas 2021).

En Bucaramanga el 11 de mayo del 2023 en el marco de la celebración del octavo concurso Colombia, tierra de diversidad organizado por la Federación Nacional de Cafeteros para impulsar y visibilizar la producción de cafés altamente diferenciados de excelente calidad y posicionarlos en nichos de alto valor, fueron seleccionados como los mejores del concurso cafés de Santander, Cauca, Huila, Antioquia y Norte de Santander (“Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2023”). Lo que impulsa a los caficultores del departamento de Santander a seguir creciendo en la producción de café y hacerse notar como departamento mostrando un producto diferenciador en el mercado.

Los precios del café en Colombia a la fecha 12 de mayo 2023 son de \$1'892.000 pesos colombianos como precio interno de referencia para la compra de una carga de café pergamino seco de 125 kg, en cuanto al precio del café tostado y molido en empaques de 500 g se encuentran en un rango de precios de \$26.000 a \$60.000 pesos colombianos (“Federación Nacional de Cafeteros, compro café de Colombia, 2023”).

Este potencial se representa también de manera notable en las altas cifras de visitantes que llegan de manera constante al municipio de Barichara y que estarían interesados en conocer el proceso del café con comunidades locales del municipio, esto demuestra que como ocurre a nivel nacional con la alta demanda de visitantes a paisajes cafeteros sucedería de igual manera en el municipio de Barichara por lo que aumentara la demanda de visitantes.

2.4 Proyecciones de ventas y rentabilidad

Actualmente las asociadas de Asomucab realizan la venta de café tostado y molido en un rango de precios de \$30.000 pesos colombianos al empaque de 500 g y de \$15.000 pesos colombianos al empaque de 250 g los cuales son vendidos por ellas directamente en ferias comerciales en las que participan.

Los indicadores económicos del precio del café a mayo 18 del 2023 son de US\$ 2,28 dólares/libra del café colombiano suave, de US\$ 1,25 dólares/libra por el café robustas, de US\$ 2,21 dólares/ libra por otros cafés suaves, de US\$ 1,88 dólares/libra por cafés naturales brasileños y de \$1'950.000,00 pesos colombianos como precio interno base del café pergamino seco por carga (“La república, indicadores económicos, 2023”).

Por otra parte, según el gobierno brasileño la producción de café en el 2023 aumentará un 7,5% en comparación al año 2022 hasta alcanzar un volumen de 54,74 millones de sacos de 60 kilos dado que en el 2022 la producción cerró en 50,9 millones de sacos para este año 2023 se verá favorecida por las buenas condiciones climáticas que se presentan. El área estimada para la caficultura en el 2023 en Brasil es de 1,87 millones de hectáreas lo que lo incrementaría 1,7% frente al año anterior (“La Vanguardia, 2023”).

Dadas las cifras que se presentan actualmente en el mercado a nivel mundial tanto por parte del café como la potencialidad que está generando el turismo en el que se involucran a las comunidades locales y se trabaja por el desarrollo sostenible la proyección que se presenta ante el mercado es de alta rentabilidad.

2.5 Conclusiones financieras y evaluación de viabilidad

Con el desarrollo del plan de negocios para la asociación basado en una experiencia agroturística con el café como principal producto se busca la generación de una fuente de ingresos

extra a las actividades que a diario realizan las mujeres asociadas además interviniendo en las comunidades de las que ellas hacen parte provocando la visualización del turismo rural en el municipio y así a las veredas de Barichara que tienen potencial en el sector turístico enfocado en el agro logrando generar empleos y apoyo a las comunidades locales donde se actúe de manera positiva y con responsabilidad en los procesos que se realicen a través del agroturismo que se busca implementar en esta comunidad.

3. Plan de Negocios antecedentes y justificación

3.1 Estado de desarrollo del proyecto

En el momento, la asociación está legalmente constituida las actividades económicas que estas mujeres realizan a través de la asociación son el cultivo del café, la explotación mixta (agrícola y pecuaria), el descafeinado la tosti3n y molienda de café, derivados del café, por lo dicho anteriormente no existe ninguna actividad que est3n realizando para dar a conocer sus productos a los visitantes que a diario llegan al municipio de Barichara, por lo que este plan de negocios significa el punto de partida para la generaci3n de un servicio diferenciador en la comunidad rural del municipio de Barichara.

Con la implementaci3n de esta propuesta de agroturismo en una comunidad rural del municipio de Barichara desarrollada por mujeres locales se generar3n beneficios a todos los actores que se involucren en el desarrollo de esta actividad, con ella tambi3n se diversificara la oferta de experiencias que existen en el municipio y se mostrara que otras actividades pueden sobresalir a la hora de realizar turismo en dicho municipio.

3.1.1 Modelo Canvas

Ilustración 1 Modelo Canvas



Fuente: Elaboración Propia

Fuente: Elaboración propia

3.2 Equipo de trabajo

El equipo de trabajo estará conformado por la autora del plan de negocios, estudiante del programa académico Profesional en Turismo, Sonia Milena Ortiz Ortiz de la Universidad Industrial de Santander Sede Socorro quien como estudiante realizará las investigaciones y planteamientos pertinentes para el desarrollo del plan de negocio.

Se contará con el apoyo de la asociación de mujeres cafeteras de Barichara y sus 23 socias quienes son mujeres rurales cafeteras y aportaran al plan a través de la proporción de sus conocimientos para su futura aplicación.

4 . Mercados

4.1 Investigación de mercados

4.1.1 Análisis del sector

Existen dos grandes variedades de café, el arábica (*Coffea Arabica*) y el robusta (*Coffea Canephora*) y la producción mundial de café se concentra principalmente en 7 países: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopía, Honduras y la India (“Bonka café de cultivo sostenible”).

La producción de café en Colombia para el año 2022 cerro en casi 11,1 millones de sacos de 60 Kg un 12% menos en comparación al año anterior 2021 el cual cerro en casi 12,6 millones de sacos esto se dio por el exceso de lluvias que se ha presentado en los últimos dos años y medio, en cuanto a las exportaciones estas también disminuyeron un 8% en el 2022 con 11,4 millones de sacos de 60 Kg de café verde en comparación al año anterior (“Federación de Cafeteros de Colombia”).

Para la economía Colombiana el sector cafetero es fundamental ya que genera ingresos a gran parte de la población rural y contribuye notoriamente con el desarrollo del país, la comercialización del café tiene una alta demanda a nivel mundial esto debido al reconocimiento que tiene el café colombiano por su suavidad y calidad y la producción de este genera cerca de 800 mil empleos directos en el sector rural es decir 32% de los empleos que genera el sector agrícola (“Sector café, informe sectorial, 2017”).

Según el informe de gestión 2015-2022 de la FNC, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia desde el sector se está apoyando a la rentabilidad y productividad de los caficultores, se fomenta el desarrollo integral de familias, comunidades además de promover la sostenibilidad ambiental y generar alianzas con el gobierno y organizaciones de esta manera contribuyendo al cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible y apoyando a las familias caficultoras.

En Colombia gracias al interés científico de la FNC, Cenicafé está generando a diario conocimiento y tecnologías enfocados en aumentar la productividad, competitividad, sostenibilidad y rentabilidad de la caficultura del país, para transferirlos a los productores algunos de los últimos desarrollos tecnológicos son las lonas de recolección estas son unas mallas que se colocan en el suelo para recibir los frutos que son recolectados por las personas para de esta manera aumentar el rendimiento en la cosecha del grano de café, otro avance tecnológico es la Ecomill LH300 la cual es una herramienta que cumple la función de beneficiar el café con poca agua por medio de esta se aumenta el compromiso de la sostenibilidad ambiental a la hora de producir café en Colombia, el Fermaestro es una tecnología clave para la fermentación, selección, despulpado, clasificación y aplicación de buenas prácticas agrícolas, por otro lado Cenicafé también desarrollo variedades resistentes como lo son Cenicafé 1, Castillo General, Castillo Regional y Tabí resistentes a la roya y enfermedad de las cerezas del café las cuales tienen atributos gastronómicos y se adaptan a diferentes zonas geográficas. (“Investigación científica y desarrollo tecnológico, FNC”).

Con respecto al turismo comunitario en Colombia existe la Red de Turismo Comunitario en la cual actualmente hacen parte 52 iniciativas de las cuales algunas de ellas son mujeres quienes directamente hacen parte del proyecto las siguientes son unas de ellas, ubicada en Juan de Acosta, Atlántico surge la iniciativa tejiendo ilusiones de la asociación de tejedoras de Chorrera en donde

se genera una experiencia cultural y se rescata el tejido de fibras naturales y saberes ancestrales con la articulación del turismo, en Luruaco, Atlántico se encuentra la iniciativa artesanos unidos de los límites quienes principalmente son mujeres cabeza de hogar y elaboran ecomochilas en pro de la conservación y desde la implementación del turismo buscan un aporte económico para sus hogares, y una en especial es sobre café esta iniciativa se ubica en Urumita, La Guajira en la cual la asociación de mujeres cafeteras del Perijá pretende identificar los recursos y actividades turísticas que se pueden desarrollar por medio de la articulación del café y el turismo de manera que se incluyan a las comunidades locales.

4.1.1.1 Pestel

Esta es una herramienta que permite a las organizaciones descubrir y evaluar los factores que pueden afectar al negocio en el presente y en el futuro (Amador, 2022).

Tabla 1 Pestel

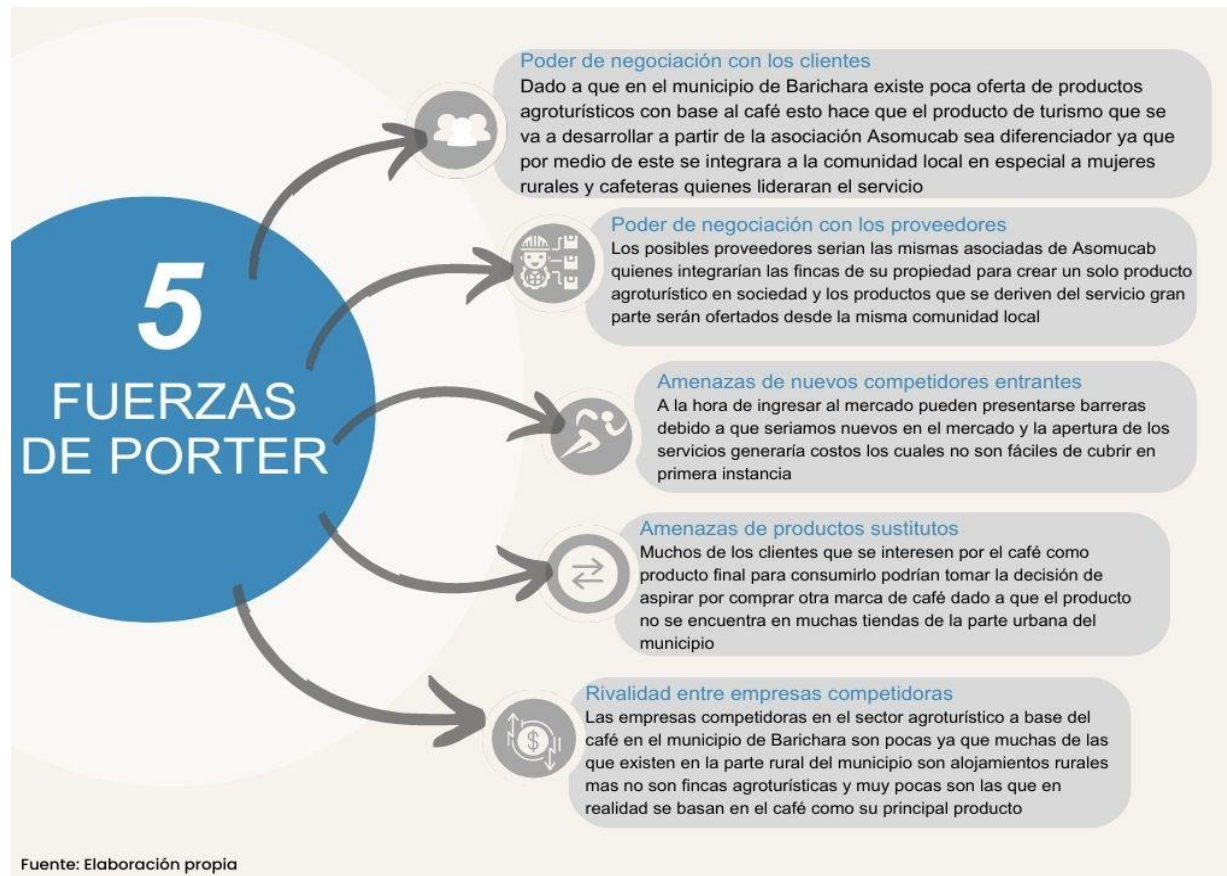
Factor	Detalle
Político	Política Pública de Turismo 2022 – 2026, “Turismo en armonía con la vida” el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo le apuesta a fortalecer las capacidades de las comunidades, el desarrollo de los territorios, el medio ambiente, la economía sostenible y la inclusión de territorios históricamente excluidos, creando así justicia social y ambiental.
Político	“Política de infraestructura turística”, que tiene como objetivo fortalecer los procesos de formulación, planeación, gestión, evaluación y seguimiento de proyectos para el desarrollo sostenible de una infraestructura turística.
Político	Agenda Estratégica para el Sector Cafetero 2020-2030 “Por la Sostenibilidad Cafetera” la cual busca fomentar el desarrollo sostenible e integral de la caficultura y posicionar a Colombia como el principal proveedor de café diferenciado del mundo, como el medio para alcanzar la rentabilidad y competitividad de la caficultura y sus familias.
Económico	En Colombia existe el programa Colombia siembra una iniciativa para fortalecer al país en el ámbito agropecuario " Colombia Siembra, es la política agropecuaria del gobierno nacional que representa una apuesta por un nuevo renacer del campo colombiano.
Económico	Mercado del café- dirección de investigaciones económicas, junio 2023, En Colombia, los precios locales siguen bajando y el negocio se vuelve más activo. Se ha comercializado más volumen en varios destinos y para cadenas más largas.
Económico	Exportaciones de café Las exportaciones de café colombiano en abril del 2023 cerraron en 723.151 sacos de 60kg, siendo 14,7% menores a las observadas hace un año. Esta es la cifra más baja para el mes de referencia desde el 2020, cuando se exportaron 642.031 sacos. Tipos de café exportados, en abril, el café verde representó el 91% de las exportaciones totales de café, superando ampliamente al 9% de los cafés industrializados.
Económico	Principales destinos de exportación-los tres principales destinos de exportación fueron Estados Unidos, Canadá y Bélgica, siendo el primero de estos países el más importante, con una participación del 38% en el total exportado. El principal puerto de embarque para las exportaciones de café es el de Buenaventura en donde en abril del 2023, se embarcaron el 60,4% de las exportaciones, seguido por Cartagena y Santa Marta, que en conjunto representaron un 39,4% de las exportaciones de café.

Social	<p>Consumo de café en Colombia, 2021</p> <p>La incidencia real del consumo general de café también dio un salto importante, de 86% en 2015 a 96% en 2021, es decir, casi el techo poblacional.</p> <p>La frecuencia de consumo de bebidas a base de café también es ligeramente superior en el campo (6,03 días a la semana) que en la ciudad (5,29 días a la semana); algo similar ocurre con la cantidad de tazas bebidas al día, 3,7 en el campo versus 3,3 en la ciudad.</p> <p>Estas positivas cifras son fruto de los esfuerzos en los últimos años para elevar el consumo interno de café, así como de un creciente conocimiento sobre los muchos beneficios de la bebida para la salud.</p>
Social	<p>El turismo rural en Colombia fortalece las mejores prácticas de sostenibilidad a la hora de vivir cada experiencia, ya que son las mismas comunidades locales las encargadas de cuidar el entorno ambiental sobre las cuales se dan las experiencias turísticas. Por esta razón, al turismo rural en Colombia también se le conoce como turismo comunitario.</p>
Social	<p>La actividad cafetera en Santander es adelantada por 32.929 familias cafeteras en 38.351 fincas y genera el equivalente a 42.000 empleos directos en las zonas rurales</p>
Tecnológicos	<p>Desarrollos tecnológicos para la producción del café en Colombia con implementos como las lonas de recolección, productos para la fertilización</p> <p>Implementación de variedades resistentes como lo son Cenicafé 1, Castillo General, Castillo Regional y Tabí, resistentes a la roya y a la enfermedad de las cerezas del café</p>
Tecnológicos	<p>Aplicación de las TIC en los prestadores de servicios turístico</p>
Tecnológicos	<p>Hoy en Santander somos los primeros en adopción de tecnologías de Cenicafé, siendo fiel reflejo tener más del 97,46%, de variedades resistentes a roya del café</p>
Ambiental-Ecológico	<p>En el año 2014 Santander recibió la primera Denominación de Origen Protegida, y esta fue para el Café de Santander, otorgada por La Superintendencia de Industria y Comercio.</p> <p>Santander es reconocido por sus cafés especiales, siendo a la fecha donde más programas de certificación y verificación existen</p> <p>En Santander existe una alta calidad de café y conservación del medio ambiente</p>
Ambiental-Ecológico	<p>La OMT tiene el compromiso de acelerar el progreso hacia el desarrollo de un turismo de bajas emisiones y lograr que el sector contribuya a los objetivos climáticos internacionales</p>
Legal	<p>Ley 76 de 1927-Sobre protección y defensa del café.</p>
Legal	<p>Ley 76 de 1931-Provee el fomento de la industria cafetera.</p>
Legal	<p>Ley 11 de 1972-Por la cual se deroga el impuesto de exportación de café y se dictan otras disposiciones.</p>
Legal	<p>Decreto 2078 de 1940-Se dictan medidas relacionadas con la industria del café.</p>
Legal	<p>Ley 2239 del 8 de julio de 2022-Por medio de la cual se regula la actividad del agroturismo en Colombia</p>

Fuente: Elaboración propia con base en: Ministerio de Comercio Industria y Turismo, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Comité de Cafeteros de Santander, Minagricultura, Colombia Travel, UNWTO, Guía ambiental para el sector cafetero segunda edición.

4.1.1.2 Cinco Fuerzas de Porter

Ilustración 2 Cinco fuerzas de Porter



Fuente: Elaboración propia

4.1.2 Análisis de Mercado

4.1.2.1 Segmentación del mercado

Segmentación Geografía

- Barichara, Santander
- Visitantes nacionales de Santander, Antioquia, Boyacá, Cundinamarca y la Costa del país
- Visitantes extranjeros de Francia, Estados Unidos, México, España

Segmentación Demográfica

- Edad: Entre 16 y 50 años
- Género: Indistinto
- Nivel educativo: Profesionales o jóvenes estudiantes
- Nivel socioeconómico: Medio-Alto

Segmentación Psicográfica

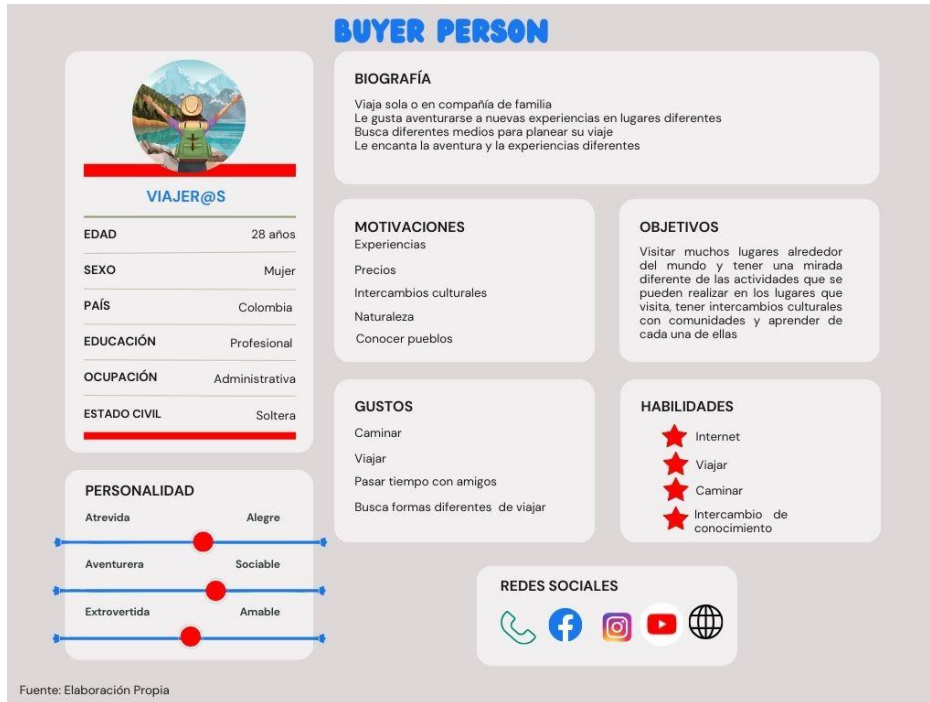
- Gusto por el café
- Interés por realizar una actividad agroturística
- Gusto por entornos naturales
- Interacción con comunidades locales

Segmentación Tecnológica

- Celulares, computadores
- Redes sociales
- Páginas web

4.1.2.2 BUYERPERSON

Ilustración 3 Buyer Person



Fuente: Elaboración propia

El Buyer Person analiza de manera general el cliente potencial que estaría interesado en la actividad de agroturismo basado en el café por lo que se plantea que en mayoría son mujeres colombianas en un rango de edad de 28 años profesionales y aventureras, la cual viaja sola o en compañía, sus motivaciones principales son las experiencias, los intercambios culturales y la naturaleza, sus gustos se basan en los viajes, el senderismo, pasar tiempo con amigos y busca información del lugar que visita principalmente por medio de redes sociales. Este tipo de cliente es de gran importancia para el desarrollo de la actividad de agroturismo que se plantea para la asociación de mujeres cafeteras ya que estas personas tendrán un gran interés en la actividad y serán quienes de primera mano comprarán el plan.

4.1.2.3 Recolección de datos

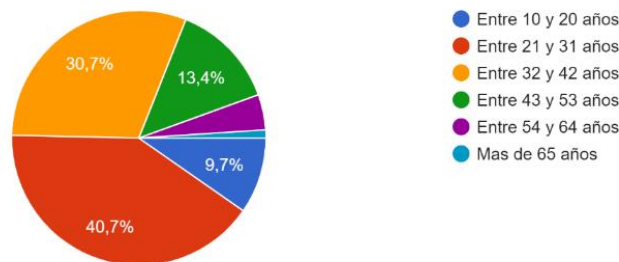
Muestra de la población

La población tomada para encuestar es de 288 personas basados en datos de Portucolumbia con una población de 1442 que es la cifra de porcentaje de ocupación en el municipio de Barichara se tomó la muestra con un nivel de confianza del 95% y un 5% de margen de error. Lo cual corresponde a un muestreo aleatorio simple que consiste en seleccionar un subconjunto aleatorio de individuos de la población objetivo para representar a todo el grupo (QuenstionPro).

Se realizaron 290 encuestas y los resultados obtenidos se muestran a continuación, por otra parte, la encuesta aplicada se puede visualizar en el anexo A.

Ilustración 4 Edad

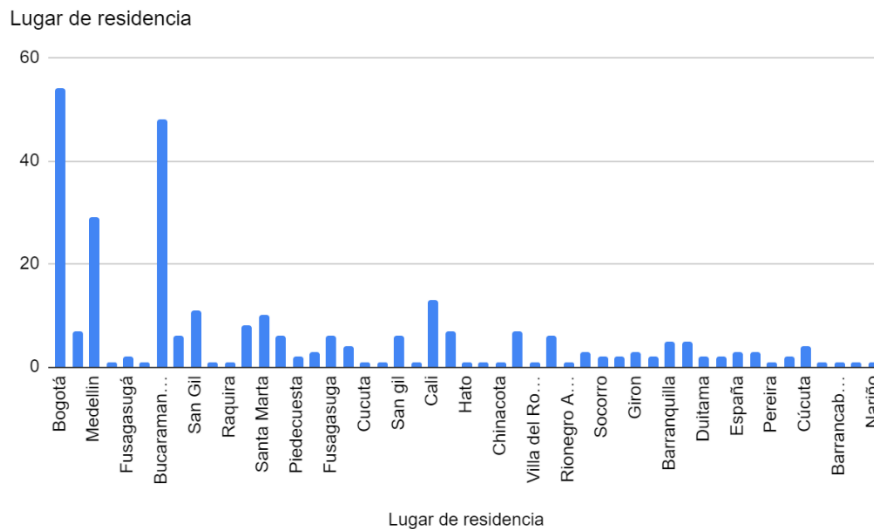
Edad
290 respuestas



Las personas que visitan Barichara se encuentran gran parte en un rango de edad de 21 y 31 años el cual corresponde a un 40,7% de los encuestados seguido por el rango de edad de 32 a 42 años que representa un 37,7%, en menor cantidad se encuentran los rangos entre 43 y 53 años al que le corresponde el 13,4% y el rango de 10 a 20 años que representa un 13,4% ya en más bajas cantidades están los rangos de 54 a 64 años y mayores de 65 años. Lo que nos representa a una

población joven como potenciales clientes por lo que identificamos que estas personas estarían en la capacidad de recorrer la ruta sin muchos inconvenientes.

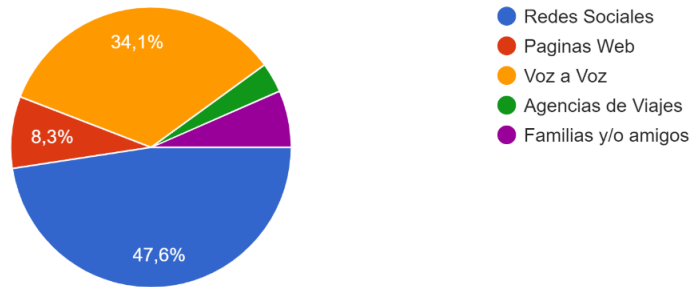
Ilustración 5 Lugar de residencia



Se identificó que los visitantes proceden de lugares nacionales como Bogotá, Bucaramanga, Medellín, San Gil, Santa Marta, Barranquilla, Duitama y del exterior de países como Francia, España y Estados Unidos. Dados estos resultados se identifica que es necesario que la ruta planteada sea de acceso para todos tanto nacionales como extranjeros por lo que se deben generar estrategias para que también se llegue a implementar en diferentes idiomas

Ilustración 6 Barichara como destino

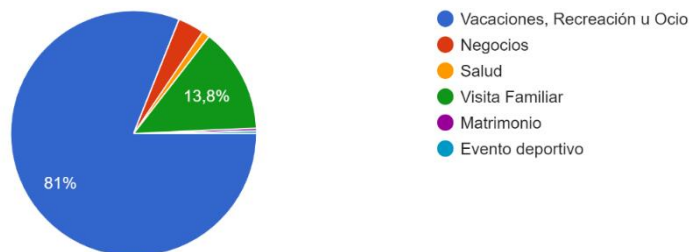
¿Cómo se entero de Barichara como destino?
290 respuestas



Los visitantes se enteran del destino en su mayoría por redes sociales el cual representa un 47,6% o voz a voz al que le corresponde un 34,1% seguido de un 8,3% que les corresponde a páginas web y en menores cantidades se encuentran familia y/o amigos y agencias de viajes. Los resultados obtenidos a partir de la pregunta anterior nos dan a conocer que la mayoría de los visitantes se enteran de las actividades por redes sociales lo que debe ser una potencial herramienta para la promoción de la actividad.

Ilustración 7 Motivo del viaje

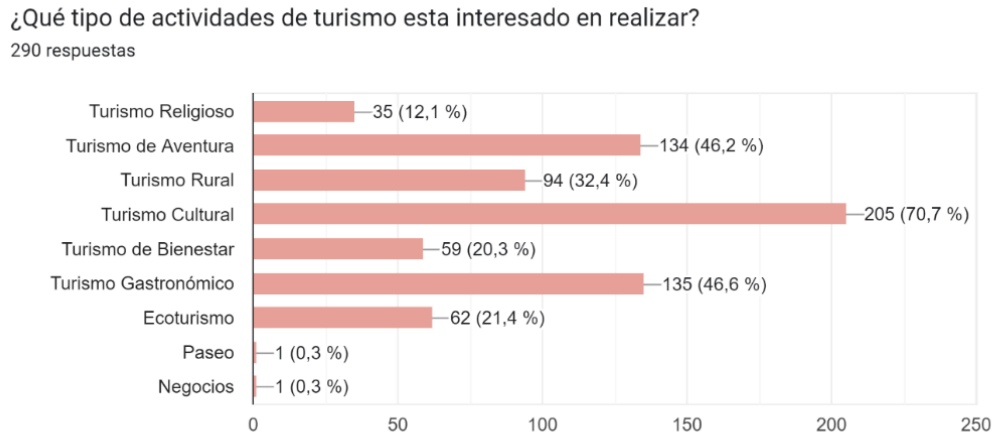
¿Cuál es el motivo de su viaje?
290 respuestas



El motivo del viaje se concentra en vacaciones, recreación u ocio que representa el 81% de los encuestados o visita familiar al que le corresponde un 13,8% en bajas cantidades se

encuentran negocios, salud, matrimonio y eventos deportivos. Dado a que la mayor parte de las personas que llegan a Barichara lo hacen por vacaciones nos muestra que lo visitan por algunos días y cuentan con espacio para realizar diferentes actividades dentro del municipio.

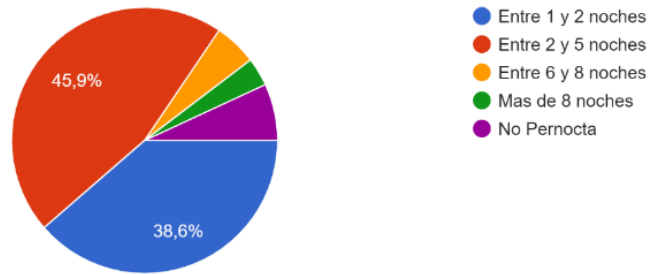
Ilustración 8 Actividades de turismo que está interesado en realizar



Las actividades de turismo que son de más interés para los visitantes son turismo cultural con 70,7%, turismo gastronómico con 46,6%, turismo de aventura con 46,2%, turismo rural con 32,4%, ecoturismo con 21,4%, turismo de bienestar con 20,3%, turismo religioso con 12,1% y en menores porcentajes paseo y negocios. Ya que en las actividades de turismo que más les interesa predomina el turismo cultural, gastronómico y rural son factores que se pueden aprovechar al momento de ofrecer la ruta cafetera dado a que en esta se articulan las tres actividades.

Ilustración 9 Promedio de pernoctación

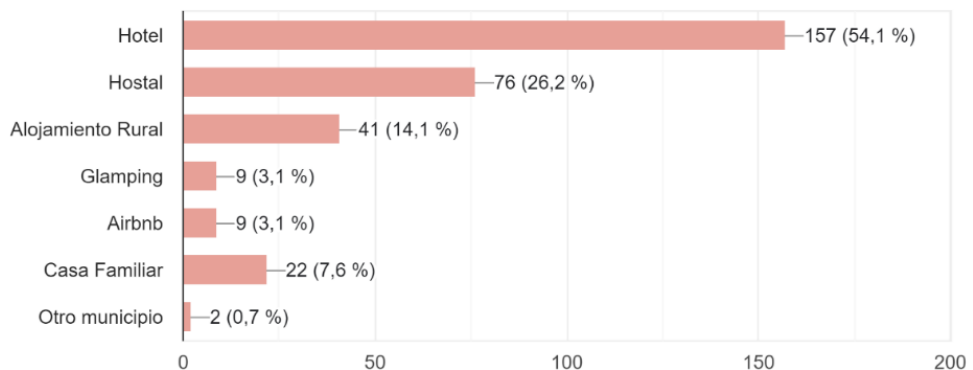
¿Cuál es el promedio de pernoctación en el lugar que visita?
290 respuestas



El promedio de pernoctación más alto esta entre 2 y 5 noches con un 45,9%, seguido por entre 1 y 2 noches con 38,6%, el siguiente promedio más alto corresponde a no pernocta con un 6,9%, en los porcentajes más bajos están entre 6 y 8 noches y más de 8 noches. Se identifica que las personas están disponiendo de más de dos días para el destino lo que representa más consumo por cada uno de ellos.

Ilustración 10 Tipo de alojamiento que utiliza

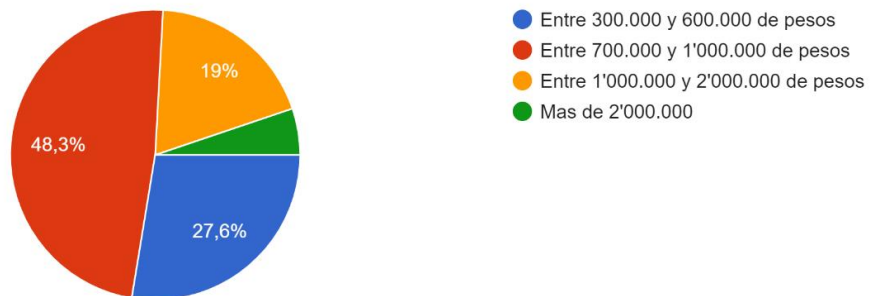
¿Qué tipo de alojamiento utiliza?
290 respuestas



Los tipos de alojamiento más utilizados son hotel 54,1%, hostel 26,2%, alojamiento rural 14,1%, casa familiar 7,6%, Glamping y Airbnb 3,1% y otro municipio finaliza la lista con un 0,7%. Las personas prefieren hospedarse en hoteles lo que representa que la aceptación que tienen hacia ellos

Ilustración 11 Gasto promedio durante el viaje

¿Cuál es su gasto promedio durante la realización de un viaje?
290 respuestas



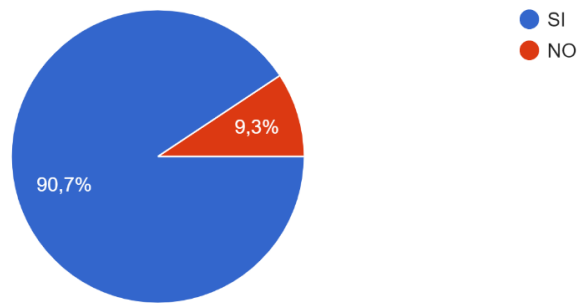
Se identificó que los visitantes destinan en promedio para su viaje entre 700.000 y 1'000.000 COP al cual le corresponde un 48,3% de la cifra encuestada seguido de entre 300.000 y 600.000 COP con un porcentaje de 27,6% en la tercera posición se encuentra entre 1'000.000 y 2'000.000 COP finalizando la lista se encuentra más de 2'000.000 COP con un 5,2%. Esto representa un gasto promedio por los visitantes por lo que es necesario llegar con las actividades que se pueden realizar hasta estos clientes potenciales para que se interesen y consuman dentro del destino.

Proceso del café

Las preguntas realizadas a continuación están directamente relacionadas con el plan de negocios que se está realizando basado en el café como principal producto para la creación de un diseño de turismo rural en el municipio de Barichara

Ilustración 12 Consumo de café

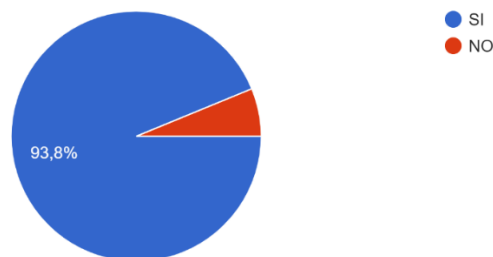
¿Usted consume café?
290 respuestas



Se observa que un 90,7% de la población encuestada consume café y un 9,3% no lo hace, por lo que se identifica un alto potencial porque las personas consumen el producto principal que va a ser ofertado.

Ilustración 13 Derivados del café

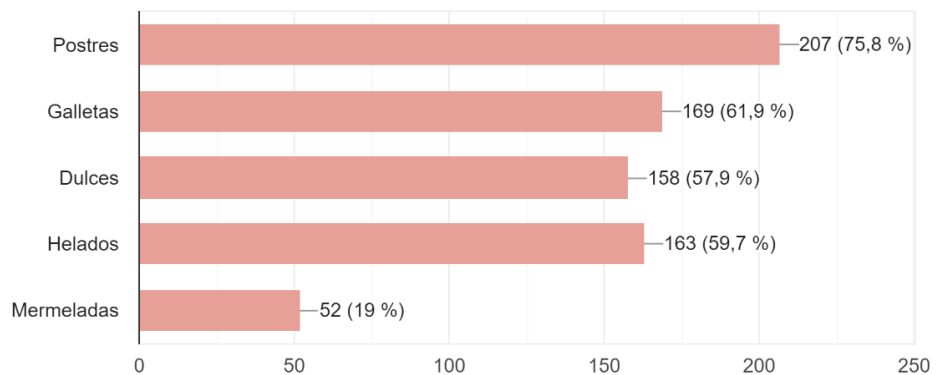
¿Le gustan los derivados del café?
290 respuestas



El 93,8% de los encuestados le gustan los derivados del café y a un 6,2% no le gustan, esto muestra que si a la persona no le gusta el café le pueden gustar sus derivados y así interesarse por las actividades.

Ilustración 14 Gusto por los derivados del café

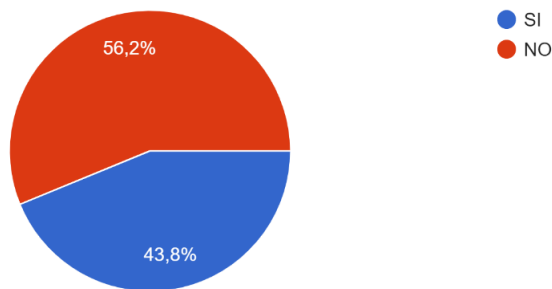
Si su respuesta fue si ¿Qué derivados del café le gustan?
273 respuestas



Se precisa que existe un gusto alto por los derivados del café como postres, galletas, dulces, helados y mermeladas, esta información nos muestra que podría ser muy viable dentro del proyecto ofertar en los productos derivados del café.

Ilustración 15 Conoce el proceso de café

¿Conoce el proceso del café?
290 respuestas



La mayor parte de la población no conoce el proceso del café representado un 56,2% del porcentaje total por otro lado el 43,8% si lo conoce, como el mayor porcentaje de la población no conoce el proceso se puede visualizar mayor interés por conocerlo.

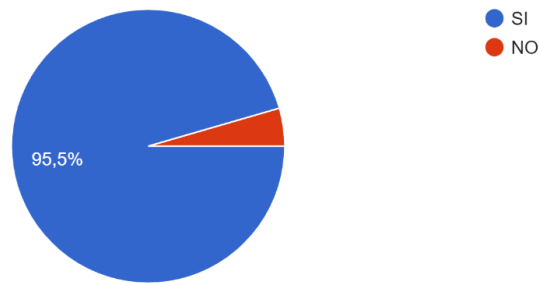
Tabla 2 Que conoce del proceso del café

Se realiza lavados, se le quita la cáscara, se recoge y se seca
La planta, recolección, secado, lavado, desgranado
La cadena de valor incluye la siembra, cosecha, sembrado, empacado, comercialización
Tostón colecta filtrado secado procesos de microbiología
Cosecha
Tostón colecta filtrado secado procesos de microbiología
Plantación
Todo el proceso
Su recolección
Que se cosecha, en proceso para limpiarlo, después para consumirlo lo tostado y después lo muelen para llegar a nuestro pasillo.
Desde el cultivo a la taza
Recolección y secado
Niveles adecuados o tierras para su plantación, riego, fertilización, tiempos hasta la cosecha, lo que prosigue para despuntar, secar y tostar el fruto. Conozco algunos métodos de cómo se sirve el café y cuento con unos en casa para uso personal
Cosecha hasta la molienda
Su siembra para lograr la cosecha del café. Se extrae de la mata cuando el café ya se encuentra maduro luego viene el despuntado donde se secan los granos de café, se quitan todos los residuos, para mejor limpieza, luego de ello viene la tuesta de los granos y finalmente pero no menos importante, su envase y comercialización
Desde el semillero hasta la comercialización
Siembra, abono, recolecta de café, despuntado, lavado, secado, tostado, molienda y degustación
Como se cereza el proceso de su reproducción como primera opción el semillero luego se siembra, se abona y se limpia pasados los años empieza a nacer la semilla
Se tiene que cosechar cuando está maduro, tiene un proceso de higiene adecuado, necesita un ambiente limpio y seco, se debe moler para el debido uso que se le vaya a dar
Conozco desde la plantación a la taza ya que hice un voluntariado en una finca en Buenavista y un curso de barista en Medellín. Los procedimientos de cosecha, despulpado, elección del grano, tuesta, diferente tipo de fermentación, diferente tipo de preparar el café etc.
En visitas al Quindío he podido aprender de los procesos desde la siembra hasta la recolección y procesamiento. Sobre el despulpado, secado, tostiión, molienda
Después de recoger el grano, se tuesta naturalmente al sol, y se muele antes de ser empacado

Fuente: Elaboración propia

Ilustración 16 Le gustaría conocer el proceso del café

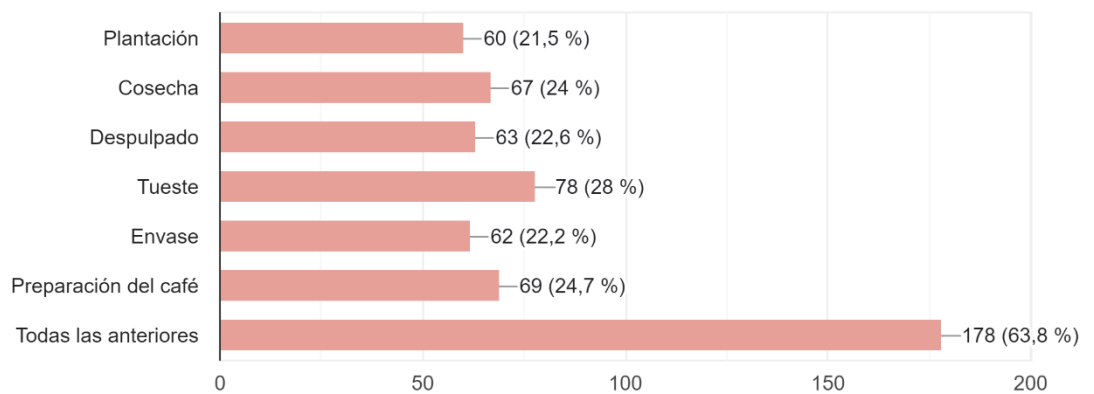
¿Le gustaría conocer el proceso del café?
290 respuestas



A un 95,5% de los visitantes les gustaría conocer el proceso del café y a un 4,5% no le gustaría conocerlo, el mayor porcentaje de la población muestra interés por conocer el proceso por lo que existe más viabilidad del proyecto frente a los visitantes.

Ilustración 17 Que le gustaría conocer del proceso del café

Si su respuesta fue si ¿Qué le gustaría conocer del proceso del café?
279 respuestas



A la mayor parte de la población le gustaría conocer todo el proceso del café en donde se incluye plantación, cosecha, despulpado, tueste, envase y la preparación del café. Lo que representa que la ruta puede ser de gran interés ya que en ella se incluyen varios puntos importantes del proceso.

Tabla 3 Sugerencias

Conocer el proceso pero desde un lado más didáctico
Hacer videos cortos o clips, donde se pueda proponer conocimiento y poco a poco culturizar a los nativos, que no han profundizado en los productos y procesos de nuestra región
Hace falta un Coffee tour como en el eje cafetero, ya que Barichara tiene tierras buenas
Más publicidad en redes sobre Barichara, pues es un lugar espectacular
Promover los proyectos realizados en la asociación, por todos los medios de comunicación, para que más personas estén informadas de las grandes maravillas que podemos encontrar en Barichara, para que sea el próximo destino, será inolvidable
Ampliar la visión global del café
Enseñar a los turistas que conocen sobre el proceso del café a preparar derivados como postres, galletas, etc.
Que realicen diversidad de recetas donde el producto principal sea el café
Tour de conveniencia, 2 noches para convivir con todo el proceso

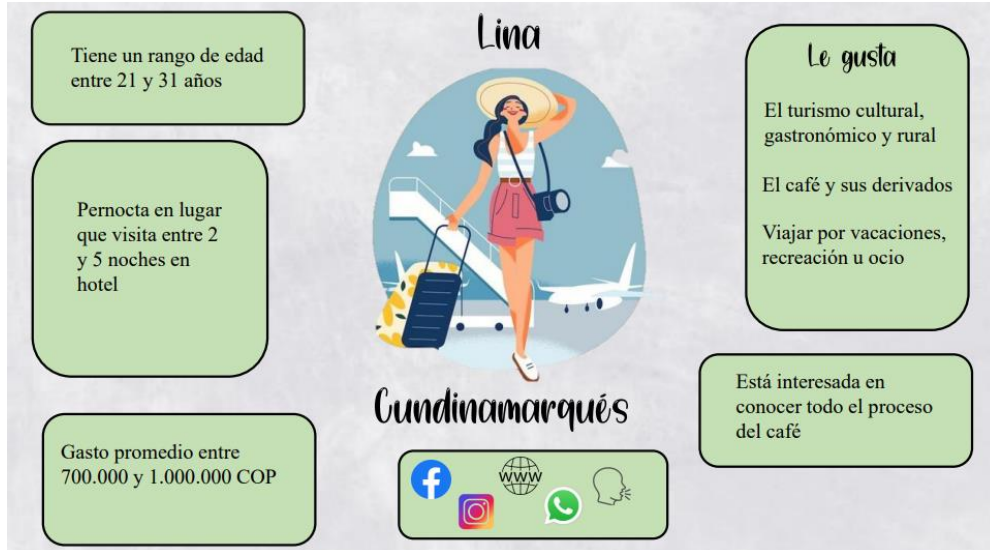
Fuente: Elaboración propia

Las sugerencias mostradas en la tabla 3 nos dan la mirada de los visitantes encuestados los cuales resaltan aspectos que son necesarios para tener en cuenta al momento del desarrollo de la actividad, algunas de estas nos muestran que quisieran que se incluyera dentro del servicio y en su promoción las cuales son importantes al momento de la implementación del servicio.

Por medio de la encuesta como análisis del mercado se logró identificar con más certeza cuál es nuestro cliente potencial y que es lo que más le interesa del producto, esto se analiza en el numeral 4.1.2.4 perfil del turista.

4.1.2.4 Perfil del Turista

Ilustración 18 Perfil del turista



Fuente: Elaboración propia

Se identificó que nuestros clientes potenciales son principalmente mujeres Cundinamarqueses quienes se encuentran en un rango de edad de 21 a 31 años que pernoctan en el lugar que visitan, tienen un gasto promedio de 700.000 y 1.000.000 COP, les gusta el turismo cultural, gastronómico y rural, el café y sus derivados, viajar, está interesada en conocer el proceso del café y se entera del destino y de las actividades a realizar principalmente por medio de redes sociales y voz a voz. Este perfil del turista aporta al plan de negocios mostrándonos quienes serán los interesados en el desarrollo de la actividad, cuanto estarían dispuestos a pagar, que gustos tienen, de donde provienen y que medios de comunicación utilizan con estos aspectos identificados se muestra más factibilidad de llegar al cliente final con el servicio.

4.1.3 Análisis de la competencia

En Barichara existen experiencias en las cuales se integra al café las cuales son, Hotel Finca Buenos Aires el cual está ubicado en el Km 1 cruce el choro Villanueva, Santander quienes además del servicio de hospedaje y actividades complementarias ofrecen en sus planes una ruta del café donde por medio de la entrada a un cafetal guane muestran las variedades de café que existen en la finca, los árboles de sombra presentes y la recolección del café (Hotel finca Buenos aires) y Café Alfanía ubicado en la vereda el caucho 3.5 kilómetros vía antigua Barichara Villanueva, Barichara, Santander quienes ofrecen un tour del café en el cual recorrerán un cafetal conocerán las plantas y los árboles centenarios que las rodean y brindan sombra, se observa el proceso del abono de manera orgánica basado en las lombrices y se conoce y disfruta del proceso del café en general (“Café Alfanía”).

Por otro lado, en el municipio de Barichara existen tiendas que comercializan café ejemplo de ellas es, The Cranky Hummingbird quienes son una empresa colombiana que se dedica a la producción de cafés especiales para exportación y protegen los suelos las fuentes hídricas y apoyan a las comunidades locales que hacen parte del proyecto además de esta empresa existe un punto físico en Barichara, Santander donde apoyan pequeños emprendimientos de caficultores (“The Cranky Hummingbird”). Café Barichara es ejemplo de la producción y comercialización de café de manera orgánica tostada y molida además apoyan a pequeños caficultores de la región para llevar a la taza lo mejor del café (“Café Barichara”).

En cuanto al turismo rural según la secretaria de cultura y turismo del municipio existe un proyecto de turismo rural comunitario que busca la inclusión de la comunidad rural en la oferta turística por medio de una ruta integradora mostrando una experiencia biocultural.

A nivel del país existe gran variedad de servicios basados en el café como principal producto el ejemplo más grande de ello se ubica en el Paisaje Cultural Cafetero en Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca donde sobresale la cordialidad de las comunidades locales y la variedad de servicios con el café como principal producto, en esta zona del país se ofertan experiencias de gran variedad en turismo rural desde tours en fincas cafeteras hasta planes completos de varios días para conocer a cabalidad el proceso que se le debe realizar a este fruto de tan alta importancia a nivel nacional e internacional.

4.1.4 Clúster ó cadena productiva

El plan de negocios hace parte del clúster turismo el cual en Santander está dirigido por la cámara de comercio de Bucaramanga y es uno de los sectores más dinámicos de la economía santandereana por medio del cual se generan ventas y empleos de manera formal por medio de las empresas que hacen parte del sector y se relaciona con el clúster café Santander el cual también es dirigido por la cámara de comercio de Bucaramanga donde el café de Santander se ha consolidado producto de exportación el cual es producido en 75 de los 87 municipios del departamento es de destacar por los cultivos bajo sombra los que favorecen a la conservación de la fauna y flora y contribuyen con la sostenibilidad, mediante este clúster se busca mejorar la competitividad del sector cafetero.

Con la unión de los anteriores clústeres mencionados el plan de negocios busca la promoción del turismo rural del municipio de Barichara mostrando de primera mano el café que es cultivado por mujeres rurales del municipio desde el semillero de café o chapola hasta el producto final taza de café.

4.2 Estrategias de mercado

4.2.1 Concepto del producto o servicio

Se busca la promoción del turismo rural en el municipio de Barichara desarrollado de manera comunitaria donde se integren directamente a las comunidades locales iniciando desde la articulación de mujeres cafeteras que hacen parte de ASOMUCAB Asociación de Mujeres Cafeteras de Barichara ofreciendo una mirada diferente de lo que puede ofrecer el turismo en el municipio tomando como base el café como principal producto para el desarrollo de actividades de turismo rural, agroturismo y turismo comunitario.

4.2.2 Estrategias de distribución

Para la promoción de la actividad de turismo rural que se va a realizar en el municipio de Barichara con la asociación de mujeres cafeteras Asomucab se hará por medios digitales o redes sociales para tener una llegada directa a los visitantes que estén interesados en el tipo de actividad que se va a desarrollar.

En los medios digitales dispuestos por la asociación para el contacto como página web y redes sociales los interesados tendrán una atención directa donde se le brindara información sobre las actividades que pueden desarrollar, las tarifas que se manejan y lo que incluyen los diferentes paquetes que se tengan dispuestos al público.

Para tener un buen resultado a la hora de penetración del mercado se tendrán en cuenta aspectos importantes, como el conocimiento del público que está interesado en el servicio que se ofrecerá manejando estrategias de marketing adecuadas para estos clientes potenciales. Se mostrará lo diferenciador del servicio ya que este será brindado por mujeres cafeteras locales y rurales que expondrán sus conocimientos y los compartirán con los visitantes ofreciendo una experiencia diferente en el municipio.

4.2.3 Estrategias de precio

Para establecer los precios se tendrá en cuenta como base las tarifas que manejan los competidores que están presentes en el municipio de Barichara.

Tabla 4 Tours de café en Barichara

Lugar	Actividad	Precio
Hotel Buenos Aires	Tour del café, conoce el proceso del café Guane premiado a mejor café orgánico de la región en 2016	70.000 pesos
Café Alfania	Tour del café, recorren un cafetal en producción conocen el proceso del abono orgánico y del secado del café de manera natural, terminan con una taza de café	100.000 pesos

Fuente: Elaboración propia en base a las paginas de Hotel Buenos Aires y Café Alfania

Fuente: Elaboración propia en base a las páginas del Hotel Buenos Aires y Café Alfania

Precios café tostado, molido y empacado de la asociación de mujeres cafeteras de Barichara Asomucab

Tabla 5 Café Asomucab

Café Asomucab	
Empaque	Precio
500 g	\$ 30.000,00
250 g	\$ 15.000,00
Taza de café	\$ 2.000,00

Fuente: Elaboración propia

En cuanto a los precios del café tostado, molido y empacado los precios varían en ocasiones ya que este puede aumentar o disminuir dependiendo de los factores que alteren los costos de producción, por lo que cada inicio de año el precio de la bolsa variara.

Por otro lado, el precio del servicio de turismo rural se identificará por medio de la visualización de las actividades que se incluirán en el servicio, esto será la base a la hora de la toma de decisiones de los precios que se ofrecerán al público ya que debido a la cantidad de actividades que realicen durante el servicio se estipularán los costos por persona.

4.2.4 Estrategias de promoción

Para la promoción se utilizara una de las principales herramientas en el marketing la publicidad la cual será implementada mayormente por medios digitales como redes sociales las cuales no generan muchos gastos dado a que en su mayoría son gratis o de muy bajo costo para llegar a los posibles clientes, otra forma de utilizar la publicidad será por bolates y tarjetas impresas las cuales se encontraran en puntos estratégicos del casco urbano de Barichara para que los turistas puedan enterarse de la actividad de turismo rural.

Los nuevos planes y servicios que se ofrezcan serán promocionados a través de las redes sociales que se tendrán disponibles como Instagram, Facebook, TikTok, YouTube, WhatsApp también por medio de estas se dará atención a las personas interesadas, además de artículos físicos como tarjetas y volantes.

El servicio de turismo rural se ofrecerá en las veredas de las que hacen parte las asociadas de Asomucab específicamente Santa Elena, San José Alto, Arbolito y San José Bajo del municipio de Barichara y será ofrecida a visitantes de diferentes lugares que estén dispuestos a vivir esta experiencia.

Ilustración 19 Post promoción del producto



Fuente: Elaboración propia

Tabla 6 Estrategias de promoción

Artículo	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Volantes	500	\$ 600,00	\$ 300.000,00
Tarjetas	500	\$ 500,00	\$ 250.000,00
Total			\$ 550.000,00

Fuente: Elaboración propia

4.2.5 Estrategias de comunicación

Se tendrá presencia en redes sociales como Facebook, Instagram por medio de los cuales se hará publicidad propia de parte de la asociación lo que no generara costos dado a que se promocionará con perfiles en estas redes sociales generando que llegue la información a muchas personas a través de otras en el momento de compartir las publicaciones. La creación de la red social de Instagram de la ruta cafetera se puede visualizar en el anexo E.

Se buscará generar alianzas con agencias de viajes que se encuentran en el municipio como en municipios aledaños a Barichara para vender los productos y servicios de otra forma y la promoción de la actividad que realiza la asociación de forma que se llegue a muchos más clientes potenciales.

Por otro lado, también se tendrá publicidad de anuncios en redes sociales de forma paga llegando a un nicho de mercado mucho más amplio, se destinarán recursos para esta publicidad en los dos primeros años.

Tabla 7 Estrategias de comunicación

Descripción	Mes	Año 1	Año 2
Publicidad de anuncios en redes sociales	\$ 80.000,00	\$ 960.000,00	\$ 1.006.811,00
Total		\$ 1.966.811,00	

Fuente: Elaboración propia

4.2.6 Estrategias de servicio

Los clientes que deseen realizar la actividad de turismo rural con la asociación de mujeres cafeteras deberán hacer una reservación con previo aviso por medio de los canales dispuestos para

realizarla los que son redes sociales WhatsApp, Facebook e Instagram o por medio de agencias de viajes con las cuales la asociación esté vinculada para la prestación del servicio aportando una parte del costo de la actividad con anticipación.

En el servicio post venta se tendrá en contacto al cliente y se pedirá su opinión del servicio que recibió esto por encuestas de satisfacción enviadas a los correos electrónicos y se mantendrá contacto con ellos por este medio haciéndoles llegar información sobre nuevas actividades u ofertas que les podrían interesar.

Buscando la facilidad de las personas a la hora de pagar el servicio se recibirán varios métodos de pago como lo son transferencias, efectivo o tarjetas.

4.2.7 Presupuesto de la mezcla de mercadeo

Tabla 8 Presupuesto de la mezcla de mercado

Descripción	Año 1	Año 2	Total
Presupuesto de promoción	\$ 550.000,00		
Presupuesto de comunicación	\$ 960.000,00	\$ 1.006.811,00	
Total	\$ 1.510.000,00	\$ 1.006.811,00	\$ 2.516.811,00

Fuente: Elaboración propia

4.2.8 Estrategias de aprovisionamiento

Como estrategias se tendrá que todas las asociadas de Asomucab estén en la capacidad para brindar el servicio a determinada persona por lo que es necesario que las actividades que se vayan a realizar estén disponibles en diferentes fincas y dirigidas por personas diferentes para que cuando

se presenten inconvenientes a alguna de ellas y no pueda participar en el desarrollo de la actividad esta pueda ser llevada a cabo en otro lugar y el turista se lleve la mejor experiencia.

4.2.9 Justificación proyección de ventas

La FNC en su informe para el 22 de septiembre 2023 del precio interno de referencia para la compra de café en Colombia tiene como precio total por carga de 125 Kg de pergamino seco a 1'270.000 COP.

La proyección de ventas se basa en el 80% de la capacidad total de la actividad de turismo rural basado en el café que se va a ofertar teniendo como capacidad máxima al mes el recibir 300 personas quienes vivirán la experiencia por lo que se proyecta vender el 80% de esta capacidad mensualmente la cual corresponde a 240 pax lo que significa \$24.000.000 de pesos mensuales, esto basados en que es necesario vender una capacidad alta al mes con el fin de cubrir los costos que se generan en la puesta en marcha y prestación del servicio.

Tabla 9 Proyección de ventas

Capacidad total mes	Capacidad 80% mes	Capacidad total al año	Capacidad 80% año	Precio promedio	Precio ventas mes 80%	Precio ventas año 80%
300 pax	240	3600	2880	\$ 100.000,00	\$ 24.000.000,00	\$ 288.000.000,00

Fuente: Elaboración propia

4.2.10 Política de cartera

No aplica otorgar créditos a clientes en el plan de negocio

5. Aspectos técnicos y de operación

5.1 Operación

5.1.1 Ficha técnica del producto o servicio

Tour del Café

Fincas incluidas inicialmente

Predio El Guacal perteneciente a Elda Zambrano Reyes y Francisco Ortiz Angarita, ubicada en la Vereda Santa Elena con un área de 50.000 (M2) con cultivos de café de variedad Castilla y Colombia además cuenta con plantaciones de mandarina y yuca, siendo esta finca el domicilio principal de la asociación Asomucab.

Predio Buenavista perteneciente a Ismenia Rondón Benítez y Wilson Ortiz Ayala, ubicada en la Vereda Santa Elena con un área de 35.000 (M2) con cultivos de café de variedad Castilla además cuenta con plantaciones de mandarina y limón.

Predio La esperanza y los medios perteneciente a Mireya Ortiz Ayala y Hugo Jaimes Vesga, ubicada en la Vereda Santa Elena con un área de 42.500 (M2) con cultivos de café de variedad Castilla y Cenicafe 1 además cuenta con plantaciones de mandarina, naranja y aguacate.

Las anteriores fincas fueron elegidas con el fin de que el tour del café se realice en las tres donde se pueda observar el proceso de la planta, recolección, el entorno que rodea los cultivos y los componentes que se integran en esta parte del proceso para seguidamente desplazarnos a la siguiente finca a apreciar lo que es el proceso de despulpado del café integrando componentes del entorno de la finca ya para finalizar se realizara el desplazamiento hasta la última finca que se integrara en el tour donde observaremos lo que es el proceso de secado y preparación del café para finalizar la experiencia con la degustación de un café de la región cosechado y preparado por las mujeres pertenecientes a la asociación.

Tabla 10 Fincas incluidas en la ruta

Predio	Perteneciente a	Vereda	Área	Café Cultivado	Otros Cultivos
El Guacal	Elda Zambrano Reyes y Francisco Ortiz Angarita	Santa Elena	50.000 (M2)	Café de variedad Castilla y Colombia	Mandarina y yuca
Buenvista	Ismenia Rondón Benítez y Wilson Ortiz Ayala	Santa Elena	35.000 (M2)	Café de variedad Castilla	Mandarina y limón
La esperanza y los medios	Mireya Ortiz Ayala y Hugo Jaimes Vesga	Santa Elena	42.500 (M2)	café de variedad Castilla y Cenicafe 1	Mandarina, naranja y aguacate

Fuente: Elaboración propia

Para la actividad se desarrolló un guion para la ruta cafetera donde se especifica los tiempos, el manejo del grupo, las actividades y la ficha de ruta, el cual se muestra en la tabla 11.

En los anexos C y D se encuentran las imágenes correspondientes a la ruta y el mapa de esta

Tabla 11 Guion ruta cafetera en las fincas de Asomucab

RUTA CAFETERA EN BARICHARA

ASOCIACIÓN DE MUJERES CAFETERAS DE BARICHARA

Los turistas van a disfrutar de un recorrido completo donde se van a incluir tres fincas pertenecientes a asociadas de Asomucab donde se podrá aprender sobre el proceso del café, en la primera finca que se va a visitar se observara la planta, en la segunda se visualizara el proceso que se le realiza a la fruta del café en el beneficiadero, y para finalizar observaremos el secado del café y degustaremos un delicioso café cultivado por las mujeres cafeteras pertenecientes a la asociación Asomucab

Recomendaciones iniciales:

- Ropa cómoda
- Calzado adecuado
- Bloqueador
- Repelente
- Hidratación
- Gorra o sombrero

Tiempo de la experiencia ruta cafetera: 4 horas

Hora de inicio: 8: 30 a.m. Hora de finalización: 12:30 p.m.

Que incluye la experiencia:

- Sendero interpretativo del café

- Aprendizaje del proceso de despulpado y secado del café
- Degustaciones de café dentro de la ruta
- Bebida refrescante
- Interacción con la comunidad local (mujeres cafeteras)
- Fruta de obsequio
- Almuerzo típico Santandereano

Para las personas que se les incluyan el transporte desde el casco urbano de Barichara hasta la vereda Santa Helena, durante el trayecto se les contará la historia inicial si, por el contrario, se inicia la ruta directamente en la finca se le dará el contexto al inicio del recorrido

Hace algunos años el municipio de Barichara vivió una época de violencia muy fuerte y marcada la cual se desarrolló por política cuentas los adultos mayores del municipio que vivieron parte de esta época que los enfrentamientos que se originaban eran o por ser liberales o conservadores.

Las personas que eran conservadores sacaban a los liberales tanto de Barichara como de Cabrera dado a esto surgió el vecino pueblo de Villanueva población originada por personas que pertenecían al partido liberal en la época. Según las historias contadas por estas personas mayores siempre se tenía miedo de salir muy tarde o ir solo por los caminos reales (caminos antiguos en piedra que conectaban a Barichara con Cabrera y otros pueblos, que en la actualidad se conservan), dado a que en estos en la época corrió mucha sangre de las personas porque se asesinaban entre liberales y conservadores y día a tras día se encontraban cadáveres en estos caminos. Las mujeres de esa época se dedicaban a las labores de la casa porque para ellas no existían trabajos por eso ellas se quedan en sus casas y eran sus esposos quienes trabajan y compraban lo necesario.

Con el pasar de los años las cosas fueron cambiando y teniendo una mejor mirada se dejaron un poco al lado las rivalidades marcadas de la política y se empezó a trabajar en conjunto como comunidad buscando un beneficio común, comenzó el empoderamiento de las mujeres quienes en la actualidad tienen un rol primordial como líderes y gestoras ante sus comunidades.

La asociación de mujeres cafeteras de Barichara ASOMUCAB la cual vamos a visitar se originó gracias a que algunas de ellas estuvieron participando en un foro de café donde tuvieron acercamientos con asociaciones de mujeres de otros municipios quienes les comentaron de su experiencia y les dejaron una idea de asociarse para trabajar en conjunto y generar beneficios para todos, por esto estas mujeres llegaron a su comunidad con la idea pidieron el apoyo a el comité de cafeteros de Santander quien las ayudo desde un inicio, gracias a esto se citó a una reunión inicial de mujeres cafeteras donde participaron todas las que pertenecen actualmente a la asociación y como mujeres organizadas han logrado llegar a lo que son hoy en día una asociación conformada legalmente como entidad sin ánimo de lucro que busca el beneficio común.


Punto de inicio: Finca La Esperanza y los medios, Vereda Santa Helena de Barichara

Punto de finalización: Finca El Guacal, Vereda Santa Helena de Barichara


Inicio: Buenos días mi nombre es (espacio para mencionar el nombre) bienvenidos sean ustedes a la Vereda Santa Helena una de los 17 que conforman el municipio de Barichara, pero para iniciar conozcamos un poco sobre este llamativo municipio. Barichara el pueblito más lindo de Colombia se encuentra en la provincia Guantán es pueblo patrimonio y bien de interés cultural sus habitantes


son conocidos comúnmente como Baricharas o patiamarillos, actualmente es visitado por turistas nacionales e internacionales por lo que el turismo y la agricultura representan sus principales actividades económicas.

En la ruta que vamos a realizar a continuación vamos a integrar estas dos importantes actividades y descubriremos la importancia de ellas para las comunidades, bueno ahora si es momento de vincularnos con la actividad cafetera


Etapas de la experiencia	Foto	Ubicación y manejo del espacio	Descripción del aprendizaje	Recomendaciones	Experiencia turística
N°1 Saludo y presentación de la actividad		El grupo se ubicará en semicírculo de forma que todos nos podamos ver El guía de la actividad va a	En la entrada de la finca La Esperanza y los medios el guía inicia ofreciendo un cordial saludo presentándose y presentando la actividad que se va a realizar El recorrido que vamos a realizar está conformado por tres fincas todas pertenecientes a socias activas de la	Seguir las recomendaciones del guía Informar si presenta problemas de salud No dejar residuos solidos No generar impacto en la fauna	El turista va a conocer y aprender un poco sobre todo el proceso que se le debe realizar al café antes de llegar a la taza


<p>Tiempo: 10 minutos</p>		<p>estar ubicado de forma que todo el grupo lo pueda escuchar y dará las indicaciones necesarias para el desarrollo de la actividad</p>	<p>asociación de mujeres cafeteras de Barichara en ellas vamos a observar el proceso del café en la planta, el despulpado, el secado y la preparación, además conoceremos un poco sobre la historia de las casas en las que viven estas mujeres y sus familias lo que resultara interesante y llamativo dado a la antigüedad de algunas de ellas</p> <p>Nos vamos a presentar cada uno con nuestro nombre vamos a decir de dónde venimos y que es lo que más nos gusta del café</p>	<p>y flora que se va a visitar</p>	
---------------------------	--	---	---	------------------------------------	--


			Realizaremos ejercicios de calentamiento y estiramiento de músculos actividad importante antes de iniciar a caminar		
Nº2 Punto de inicio casa de la finca la esperanza y los medios Tiempo: 15 minutos		El guía dará la explicación inicial Nos encontramos en la vereda Santa Helena de Barichara finca La Esperanza y los medios	Iniciaremos conociendo la historia de esta casa la cual hace muchos años perteneció a Don Tomas Vargas, fue una de las primeras casas construidas en la vereda su mayoría está construida en tapia pisada la cual es una técnica de construcción traída por los españoles que consiste en comprimir tierra semiseca dentro de un tapial o formaleta de madera de 2 metros de largo por uno de alto y 50 cm de espesor esta técnica es la que hoy en día	Seguir las recomendaciones del guía Informar si presenta problemas de salud No dejar residuos solidos No generar impacto en la fauna y flora que se va a visitar	Conocerán un poco de la historia de esta casa y veremos la belleza de la naturaleza reflejada en el jardín

		<p>pertenecientes a Mireya Ortiz Ayala y Hugo Jaimes Vesga en esta finca podemos encontrar cultivos de café, mandarina, naranja y aguacate</p>	<p>hace tan especial al casco urbano del municipio y con esta casa podemos observar que también es utilizada en las zonas rurales de él, su techo es en caña brava donde se muestra cómo se utilizaban los recursos que se encontraban alrededor, se le han realizado algunas reformas dado a que eran necesarias para mantenerla, antiguamente sus puertas eran más altas con el fin de que los caballos pudieran ingresar hasta la sala y su piso era solo en tierra. Cuentan los adultos mayores de la vereda que aquí se realizaban de manera constante bailes e integraciones donde la comunidad era</p>		
--	---	--	---	--	--

			<p>invitada y en la sala principal bailaban hasta las horas de la madrugada, su dueño en esa época vivía de la ganadería la cual mantenía en esta finca años después fue heredada por sus hijos y años más tarde Hugo y Mireya después de su matrimonio la adquirieron por lo cual hace 30 años viven en este lugar el cual con el pasar de los años se ha convertido en el hogar de su familia donde con trabajo y esfuerzo se ha mantenido y se han construido avances para su crecimiento</p> <p>El corredor de la casa es decorado con un gran jardín plantado y cuidado por</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>la propietaria de la casa Mireya Ortiz en cual podemos visualizar plantas de novios, orquídeas, amores ardientes, bailarinas, suculentas, extrañas, coronas de cristo, entre otras las cuales resaltan la belleza del lugar y le dan un toque especial a la casa</p>		
<p>Nº3</p> <p>Recorrido interpretativo por las plantaciones de café</p> <p>Tiempo: 40 minutos</p>		<p>Seguiremos al guía por el sendero que vamos a realizar en la plantación del café el ofrecerá las explicaciones</p>	<p>El café es la segunda bebida más consumida a nivel mundial después del agua, los principales productores a son Brasil, Colombia, Vietnam e Indonesia. El café colombiano es reconocido por su suavidad y calidad lo que hace que este tenga una alta demanda de comercialización a nivel internacional.</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía</p> <p>Informar si presenta problemas de salud</p> <p>No dejar residuos solidos</p> <p>No generar impacto en la fauna</p>	<p>Vamos a recorrer un cafetal donde se nos dará el espacio para observar la planta y la fauna y flora</p>

		<p>pertinentes y dará un espacio para responder dudas</p>	<p>Santander es reconocido por sus cafés especiales siendo al día de hoy donde más programas de verificación y certificación existen, el café de Santander se caracteriza por sus sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas lo que lo hace un café de calidad para el consumidor, actualmente el café hace presencia en todas las provincias de Santander específicamente en 75 municipios siendo El Socorro y otros municipios cercanos quienes tienen los primeros renglones de producción, entre estos municipios cercanos se encuentra Barichara quien se perfila</p>	<p>y flora que se va a visitar</p>	<p>que rodea este espacio</p>
--	---	---	---	------------------------------------	-------------------------------

			<p>como potencial en la producción de café dadas sus características en la calidad del producto final.</p> <p>Vamos a iniciar a caminar por este sendero el cual está rodeado de heliconias de las cuales existen más de 250 especies, en Colombia se han encontrado más de 90 especies donde 48 han sido descritas como endémicas y una de las regiones donde se encuentran presentes en mayor proporción es la andina lugar donde nos encontramos por eso podemos observar tanta diversidad y justo a su lado encontramos el cultivo de café de variedades castilla y cenicafé 1 con una</p>		
--	---	--	--	--	--


			<p>cantidad de 2500 plantas. Todo se encuentra bajo sombrero lo que es fundamental para que la planta genere cosecha todos los árboles que proporcionan sombra fueron sembrados por los propietarios actuales de la finca dado a que este sector anteriormente estaba destinado para la ganadería y por esto no se encontraba ninguna clase de arborización, los que podemos observar actualmente son fruto del cuidado y restauración que se le realizó a la finca por lo que encontramos especies de árboles nombradas comúnmente como mionas,</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>rosos amarillos y rosados guamos, anacos, naranjos y mandarinos.</p> <p>Momento de silencio a mitad del sendero dentro del cafetal donde vamos a conectarnos con la naturaleza a través de los sentidos vamos a cerrar los ojos y escucharemos lo que nos rodea ¿Qué sonido podemos identificar? Brisa, animales, tranquilidad, entre otros, que olores alcanzamos a percibir, que sentimos en este momento, después de conectarnos con la naturaleza mientras disfrutamos de una fruta producida dentro de esta finca les contaremos algunos tipos de aves que se han visto aquí como el upa o barranquero, las</p>		
--	--	--	---	--	--




			<p>muy conocidas guacharacas, los peculiares pájaros cardenales, azulejos, canarios y las muy reconocidas tortolitas, para que las identifiquen de la mejor manera se les mostrara una imagen de cada una de ellas.</p> <p>Ahora tomémonos un momento para observar una planta de café que se encuentra compuesta por su raíz en el interior de la tierra, su tallo, sus ramas, sus hojas, sus flores (en época de floración) y sus frutos (en época de cosecha) estos presentan tres tipos de coloración verde cuando aún no es tiempo para recolectar, pintón los</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>cuales son tonalidades anaranjadas que representan su pronta maduración y finalmente rojo o amarillo dependiendo la variedad de la planta lo que representa la maduración momento perfecto para recolectar el fruto.</p> <p>Las épocas del café aquí en esta zona se presentan de esta manera de febrero a marzo floración de abril a agosto desarrollo del fruto, de septiembre a diciembre cosecha.</p> <p>El café producido en esta finca al momento de consumirlo en taza tiene sabores con tonalidades cítricas esto dado a que a su alrededor hay cultivos</p>		
--	--	--	---	--	--


			<p>de cítricos tales como mandarina israelí.</p> <p>Regresaremos al punto de inicio (la casa) en el camino resolveremos dudas y platicaremos de cómo nos ha parecido el recorrido</p> <p>Tomares un breve descanso mientras degustamos un delicioso café cosechado y preparado por mujeres cafeteras</p>		
--	--	--	--	--	--


<p>Nº4</p> <p>Desplazamiento a la finca numero dos</p> <p>Sub parada en el mirador</p> <p>Tiempo: 15 minutos</p>		<p>Será necesario el transporte del grupo en carro o bus por lo que el guía invitará al grupo a desplazarse de forma organizada al transporte</p> <p>En medio del corto camino se realizará una</p>	<p>Se desplazarán y acomodaran en el transporte que nos va a trasladar a la finca número dos en esta visita</p> <p>Realizaremos una corta parada en el mirador el cual está ubicado en los mismos predios de la finca que acabamos de visitar desde el tendremos una vista espectacular de las montañas de San Gil, Pinchote y parte de El Socorro pueblos aledaños a Barichara.</p> <p>Las tierras que se encuentran a la parte baja de este cerro pertenecen al municipio de Cabrera exactamente a la Vereda El Colorado, las de la parte más alta pertenecen en su mayoría a</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía</p> <p>Informar si presenta problemas de salud</p> <p>No dejar residuos solidos</p> <p>No generar impacto en la fauna y flora que se va a visitar</p> <p>Tener cuidado al momento de acercarse a observar</p>	<p>Mientras nos desplazamos a otra finca tendremos una de las mejores vistas de las montañas y los pueblos aledaños.</p>
--	---	---	---	--	--

		<p>breve parada en el mirador</p>	<p>familias de Santa Helena y se encuentran cultivos de cítricos y maíz.</p> <p>Ahora vamos a realizar una pequeña actividad de integración entre todos vamos a construir un cuento diciendo cortas palabras donde la idea principal sea Barichara.</p> <p>Ejemplo inicia el guía diciendo (hace mucho tiempo en una piedra apareció una virgen) la siguiente persona continuara la historia diciendo lo que ella quiera (ejemplo y de ahí surgió un pueblo), así hasta que todos participen</p>		
--	--	-----------------------------------	--	--	--

<p>Nº5</p> <p>Finca Buenavista</p> <p>Casa de la Familia Ortiz Rondón</p> <p>Tiempo: 10 minutos</p>	  	<p>Hemos llegado a la finca donde vamos a observar el beneficiadero o despulpado del café, esta cuenta con cultivos de café, mandarina y limón</p> <p>Escucharemos atentamente la</p>	<p>Esta casa fue construida por German Ortiz Afanador y María Ester Gómez de Ortiz abuelos de Wilson Ortiz hoy propietario de la casa. Cuenta Gerardo Ortiz Ayala heredero de esta finca y padre de Wilson que cuando él era un niño creció en una casa de paja en una finca aleña allí esta familia no contaba con muchos recursos años más tarde con más posibilidades económicas decidieron trasladarse a este lugar, primero se construyó este caney en tapia pisada dado a que en esa época se cultivaba mucho tabaco (se planta la semilla en un germinador a los 45 días se pasa a la tierra y a los dos o</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía</p> <p>Informar si presenta problemas de salud</p> <p>No dejar residuos solidos</p> <p>No generar impacto en la fauna y flora que se va a visitar</p>	<p>Conoceremos otra historia muy interesante sobre una casa que se ha conservado a través de los años</p>
---	--	---	---	--	---



		<p>historia de esta bella casa</p>	<p>tres meses se empieza a recolectar la hoja para ser llevada a los caneyes donde se seca durante dos meses para luego poder ser comercializada en el mercado), al año siguiente se inició la construcción de la casa el maestro se llamaba Pablo Calderón que era del vecino municipio de Cabrera este fue ayudado por los hijos del propietario quienes con su arduo trabajo lograron terminar esta casa en tapia pisada, años después cuando los herederos de esta finca fueron independientes y formaron su propio hogar se trasladaron a diferentes casas con sus familias donde residen actualmente, esta casa siguió</p>		
--	--	------------------------------------	--	--	--

			<p>siendo habitada por la viuda María Ester Gómez de Ortiz hasta el 2017 año en el que falleció.</p> <p>A la casa se le han realizado reformas necesarias para su mantenimiento actualmente es habitada por Wilson, Ismenia y su familia quienes han conservado esta casa como una reliquia familiar</p>		
<p>N°6 Finca Buenavista Caney donde se encuentra el</p>		<p>Acataremos las indicaciones que estipule el guía con el fin de aprender todo el proceso de despulpado</p>	<p>Esta cerasadora (despulpadora) de café es diferente a las tradicionales e industriales en ella vamos a ahorrar grandes cantidades de agua.</p> <p>Nos encontramos en la torva lugar donde se deposita del fruto del café</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía</p> <p>Informar si presenta problemas de salud</p> <p>No dejar residuos solidos</p>	<p>Observaremos como es despulpado el fruto de café en un beneficiadero</p>

<p>beneficiader o del café</p> <p>Tiempo: 30 minutos</p>		<p>que se le realiza a la fruta del café en el beneficiadero, de manera ordenada</p>	<p>luego de su recolección en el lote, de este lugar el fruto pasa a la cerasadora donde es despulpado para luego pasar al molino donde es harneado, como siguiente paso el fruto ya despulpado pasa por este tubo llamado tornillo hasta la torva de fermentación (lugar de depósito del grano del café para la fermentación) lugar donde debe estar depositado de 11 a 12 horas es decir el café es cerasado el día de hoy y dejado en fermentación hasta el día de mañana para poder ser lavado</p> <p>El proceso de lavado se realiza al siguiente día con la maquina la cual</p>	<p>No generar impacto en la fauna y flora que se va a visitar</p>	<p>donde se fermenta</p>
--	---	--	---	---	------------------------------


			<p>ahorra mucha agua en la torva caben 1500 kilos de café y se lavan aproximadamente en 40 minutos, lo cual en las lavadoras tradicionales si lava café durante dos horas estas horas debe circular agua por la maquina gasto que acá se reduce. En otras máquinas el café es ceresado y lavado de inmediato aquí es necesario dejarlo fermentar.</p> <p>El café al ser fermentado en taza va a tener mejor sabor y aroma por el proceso que se le realizo.</p> <p>Al lado se reutiliza la cereza del café que se usa para hacer compostaje, esta es mezclada con gallinaza (excremento</p>		
--	--	--	---	--	--


			<p>o estiércol de las gallinas o los pollos considerado excelente abono) para luego utilizarla como abono de las plantas</p> <p>La miel del café residuo que se genera en el proceso de despulpado es depositada en el pozo de oxidación.</p> <p>Degustaremos un vaso de limonada de panela preparada por mujeres cafeteras utilizando limones de sus cultivos de cítricos otra actividad de agricultura que algunas de ellas realizan, aquí se dará un espacio para resolver dudas</p>		
--	--	--	---	--	--



<p>Nº7</p> <p>Desplazamiento a la finca número tres</p> <p>Tiempo: 10 minutos</p>	 	<p>Será necesario el transporte del grupo en carro o bus por lo que el guía invitará al grupo a desplazarse de forma organizada al transporte Pasaremos frente a la escuela rural de esta vereda</p>	<p>Se desplazarán y acomodaran en el transporte que nos va a trasladar a la finca número tres en esta visita</p> <p>En el transporte después de pasar frente a la escuela el guía contara que esta escuela ha sido fruto del trabajo de la comunidad organizada con junta de acción comunal de la vereda Santa Helena, se inició desde el año 2000 con la construcción de la capilla impulsada por la comunidad y con el apoyo del párroco de ese entonces del municipio.</p> <p>Años atrás esta escuela no se veía así solo existían unos pequeños salones, hoy se encuentra, la capilla utilizada</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía</p> <p>Informar si presenta problemas de salud</p> <p>No dejar residuos sólidos</p> <p>No generar impacto en la fauna y flora que se va a visitar</p>	<p>Tomaremos camino hacia la finca número tres donde se finalizará la actividad</p>
---	---	--	---	--	---


			<p>para encuentros religiosos donde se reúne toda la comunidad a dar gracias a Dios y a realizar sus peticiones, salones de estudio para niños y jóvenes de la comunidad dado a que aquí funciona la Sede D de la Institución Educativa Paramito colegio rural de Barichara aquí se dictan clases desde básica primaria (preescolar) hasta el grado noveno de secundaria los niños para terminar sus estudios secundarios deberán trasladarse a la Sede principal de la Institución Sede A ubicada en la vereda Paramito la cual esta kilómetros abajo en la vía hacia el pueblo, polideportivo cubierto utilizado por los</p>		
--	--	--	--	--	--


			<p>habitantes de la vereda para momentos de esparcimiento o encuentros deportivos con otras comunidades, parque infantil con instalaciones adecuadas para el esparcimiento de los niños y sus familias, cooperativa esta tienda manejada por la junta de acción comunal presta el servicio a la comunidad de venta de alimentos(mercados), bebidas y otros donde se benefician todos, en la parte baja se encuentra una cancha de futbol la cual también es usada para encuentros deportivos. Este lugar también es utilizado como punto de encuentro de la comunidad en</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>celebraciones o fiestas tales como eventos decembrinos o festividades religiosas.</p> <p>Toda esta infraestructura que podemos observar ha sido fruto del esfuerzo de una comunidad organizada apoyada por las administraciones municipales para su crecimiento.</p>		
<p>Nº8</p> <p>Finca El Guacal</p> <p>Casa de la Familia Ortiz Zambrano</p>		<p>En la entrada de la finca nos ubicaremos mirando hacia la casa, el guía dará una corta explicación</p>	<p>Hemos llegado a la Finca El Guacal lugar de residencia de Francisco Ortiz, Elda Zambrano y su familia esta casa a diferencia de las anteriores es un poco más moderna esta fue construida con el trabajo y esfuerzo de la familia que hoy la habita por lo cual hace 13 años es su hogar</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía</p> <p>Informar si presenta problemas de salud</p> <p>No dejar residuos solidos</p>	<p>Visitaremos una casa un poco más moderna a las que visitamos anteriormente esta con algo en particular</p>

<p>Tiempo: 5 minutos</p>		<p>Esta finca cuenta con cultivos de café, mandarina y yuca</p>	<p>Aquí al igual que en la primera finca visitada podemos observar diversidad de plantas de jardín entre las que resaltan estormelias, lirios, coronas de cristo, rosos, novios, jaleas, orquídeas. Esta finca es el domicilio principal de la asociación por lo cual las mujeres cafeteras de Barichara siempre usan este caney para sus reuniones ordinarias y extraordinarias</p>		<p>domicilio principal de la asociación de mujeres cafeteras de Barichara</p>
<p>Nº9 Finca El Guacal Patio de secado de la</p>		<p>Pasaremos a la parte de atrás de la casa donde se encuentran los</p>	<p>El momento de secar la fruta del café después del despulpado es en los patios al sol. Aquí podemos observar este proceso bajo estos papeles o telones y sobre estas paseras, un patio adecuado de esta forma es muy beneficioso al</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía Informar si presenta problemas de salud No dejar residuos solidos</p>	<p>Es momento de ver lo que se le debe realizar al grano del café para que esté</p>

<p>fruta del café en paseras</p> <p>Tiempo: 30 minutos</p>	 	<p>patios para el secado del café</p>	<p>momento de secar el grano dado a que a este no le llaga la luz del sol de manera directa, sino que pasa en menor cantidad dentro de la estructura circula el aire y el grano se seca de forma más lenta conservando sus propiedades como sabores y olores</p> <p>El café cuando está seco o de trilla es decir listo para el proceso de tostión o comercialización en sacos de pergamino seco se reconoce por su color o su sonido característico punto exacto que identifican las y los caficultores</p>		<p>listo para enviar a tostar</p>
--	---	---	--	--	---------------------------------------

			<p>Es momento de degustar una taza de café cultivada y preparada por las mujeres cafeteras de Barichara en el corredor de la casa, mientras la consumimos vamos entre todos a compartir a que nos sabe este café que representa para nosotros esta experiencia y que resaltamos de lo que hemos vivido a lo largo del día</p> <p>Ahora vamos a escuchar atentamente pues una de las mujeres asociadas a Asomucab nos va a contar su historia como mujer caficultora</p>		
<p>Nº10</p>		<p>En el comedor de la casa</p>	<p>Opción 1:</p>	<p>Seguir las recomendaciones del guía</p>	<p>Para finalizar con broche de</p>

<p>Finca El Guacal</p> <p>Cierre de la experiencia</p> <p>Tiempo: 50 minutos</p>		<p>degustaremos de un almuerzo típico preparado por las asociadas de Asomucab</p>	<p>Mute Santandereano: sopa muy espesa y con muchos ingredientes se hace con carne de res, costillas de res, carne de cerdo, callo (tripa o mondongo), maíz, papas, calabaza, garbanzo, frijol, zanahorias, en lugares es sazonado con cebollas y ajo, entre otros. Esto acompañado de arroz seco, yuca y aguacate.</p> <p>Opción 2:</p> <p>Carne Oreada: este tipo de preparación consiste en salar y secar la carne de forma que se prolonga el tiempo para consumirla, acompañada de yuca, ensalada y arepa santandereana</p>	<p>Informar si presenta problemas de salud</p> <p>No dejar residuos solidos</p> <p>Informar si presenta alguna alergia</p>	<p>oro esta experiencia es necesario comer bien, por esta razón es momento de degustar un plato típico Santandereano y disfrutar de una explosión de sabores en nuestra boca y lo mejor de todo es que este plato será</p>
--	---	---	--	--	--

			<p>(preparada con masa de maíz amarillo).</p> <p>Ambos platos acompañados de una deliciosa limonada de panela</p> <p>Detalle final para cerrar el encuentro se les obsequiara a los turistas una fruta que este en época de cosecha en alguna de las fincas de las asociadas, ejemplo (mandarina, naranja, banano, limón, aguacate)</p>		<p>preparado por nuestras anfitrionas las mujeres cafeteras de Barichara</p>
--	--	--	---	--	--

5.1.2 Estado de desarrollo

El turismo rural en Colombia es una de las mejores formas de turismo para conocer nuestro país, por medio de la práctica de este se fortalece el compromiso con la sostenibilidad involucrando a comunidades locales y preservando el medio ambiente de este modo en el país se le conoce al turismo rural también como turismo comunitario.

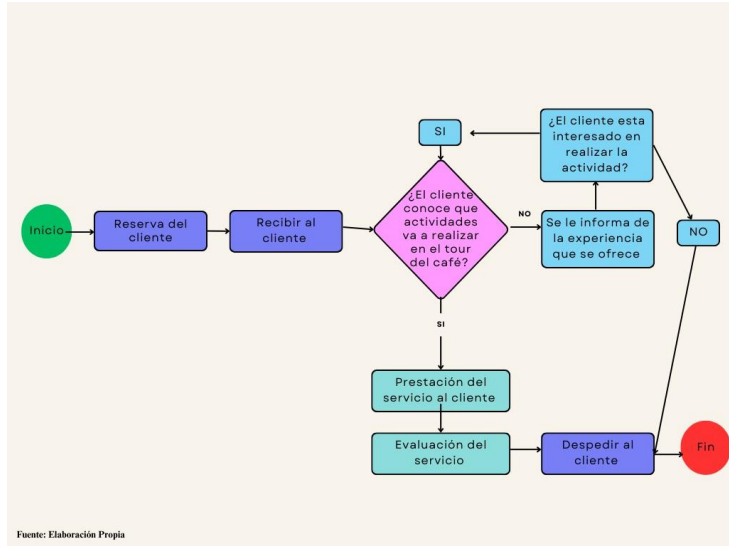
En Colombia el turismo rural en los últimos años ha crecido de manera notable por lo que existe una red de turismo comunitario conformada alrededor del país donde se pueden visualizar diferentes experiencias y lo que se ofrece en cada una de ellas.

Por otro lado, el consumo de café a nivel interno en Colombia según la FNC tuvo un aumento del 86% en el 2015 al 96% en el 2021 la mayor parte de la población del país además el producto se está consumiendo desde muy temprana edad lo que genera que la propuesta sea atractiva para una gran parte de la población del país que le interesa y gusta el café.

En Barichara actualmente se encuentran dos experiencias de turismo rural enfocadas al café las cuales son Café Alfanía y Hotel Finca Buenos Aires quienes ofrecen un tour del café en cada una de las fincas en las cuales lo producen, lo diferenciador del producto que será ofrecido por Asomucab en base a la producción del café es que se van a integrar varias fincas y por lo tanto diferentes familias se verán beneficiadas en el proceso esto dado a que la asociación está conformada por mujeres las cuales son productoras de café desde hace muchos años y pertenecen a diferentes veredas de la parte alta del municipio.

5.1.3 Descripción del proceso

Ilustración 20 Diagrama de flujo



Fuente: Elaboración propia

5.1.4 Necesidades y requerimientos

5.1.4.1 Infraestructura necesaria para la operación

Para el inicio de la operación de turismo rural en las plantaciones de café y en las zonas a las que a este se le realizan sus respectivos procesos es necesario la adecuación de estos lugares para que sean accesibles a las personas que estén interesadas en desarrollar la actividad

Tabla 12 Infraestructura para la operación

Concepto	Valor
Adecuación de los senderos y lugares de desarrollo de la actividad	\$ 1.500.000,00
Señalización de la vía desde el casco urbano de Barichara-Vereda Santa Helena	\$ 1.500.000,00
Señalización de senderos y lugares donde se desarrollara la actividad	\$ 1.500.000,00
Total	\$ 4.500.000,00

Fuente: Elaboración propia

5.1.4.2 Aspectos necesarios para iniciar a operar

Será necesario que se realicen capacitaciones a las mujeres asociadas de Asomucab para que estén en la capacitadas para prestar el mejor servicio al cliente

5.1.5 Plan de producción

La proyección de ventas se especifica en el numeral 4.2.9, se proyecta un aumento de ventas del tour del café correspondiente a un 8% anual de manera continua para cinco años

Tabla 13 Crecimiento de ventas

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Numero de rutas al mes	240	252	264,6	277,83	291,7215
Numero de servicios al año	2880	3024	3024	3175,2	3333,96
valor servicio	\$ 100.000,00	\$ 105.000,00	\$ 110.250,00	\$ 115.762,50	\$ 121.550,63
Total ventas año	\$ 288.000.000,00	\$ 342.921.600,00	\$ 360.067.680,00	\$ 396.974.617,20	\$ 437.664.515,46

Fuente: Elaboración propia

5.2 Plan de compras

5.2.1 Consumos por unidad de producto

Para la prestación del servicio de la ruta cafetera que se va a realizar por cada unidad de producto se incluirá a los visitantes lo siguiente

Tabla 14 Actividades incluidas en la ruta

Actividades incluidas en la ruta cafetera
Sendero interpretativo del café
Aprendizaje del proceso de despulpado y secado del café
Degustaciones de café dentro de la ruta
Bebida refrescante
Interacción con la comunidad local (mujeres cafeteras)
Fruta de obsequio
Almuerzo típico Santandereano

Fuente: Elaboración propia

5.2.2 Costos de producción

Tabla 15 Costos necesarios para la prestación del servicio

Concepto	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total (para 25 pax)
Tazas de café	2	\$ 4.000,00	\$ 100.000,00
Vasos de limonada	2	\$ 8.000,00	\$ 200.000,00
Guía	1	\$ 6.400,00	\$ 160.000,00
Transporte del casco urbano de Barichara a la Vereda Santa Helena y en la ruta	1	\$ 4.000,00	\$ 100.000,00
Frutas incluidas durante en el recorrido en las diferentes fincas	5	\$ 8.000,00	\$ 200.000,00
Obsequio de frutas (mandarina, banano, naranja, limón, aguacate)	1	\$ 8.000,00	\$ 200.000,00
Total		\$ 38.400,00	\$ 960.000,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16 Costos Mute Santandereano

Concepto (Ingredientes mute Santandereano)	Valor Unitario	Valor Total (para 25 pax)
Zanahoria	\$ 672,00	\$ 1.344,00
Sal	\$ 23,00	\$ 575,00
Papa criolla	\$ 300,00	\$ 1.500,00
Garbanzo	\$ 136,00	\$ 3.400,00
Ahuyama	\$ 180,00	\$ 4.500,00
Arracacha	\$ 96,00	\$ 2.400,00
Frijol	\$ 152,00	\$ 3.800,00
Maíz para mute	\$ 560,00	\$ 14.000,00
Ajo	\$ 500,00	\$ 500,00
Cebolla larga	\$ 120,00	\$ 3.000,00
Tomate	\$ 64,00	\$ 1.600,00
Cilantro	\$ 52,00	\$ 1.300,00
Aguacate	\$ 800,00	\$ 20.000,00
Arveja	\$ 76,00	\$ 1.900,00
Papa negra	\$ 80,00	\$ 2.000,00
Condimento	\$ 160,00	\$ 4.000,00
Carne de res	\$ 800,00	\$ 20.000,00
Callo de res	\$ 800,00	\$ 20.000,00
Arroz	\$ 288,00	\$ 7.200,00
Yuca	\$ 400,00	\$ 10.000,00
Total	\$ 6.259,00	\$ 123.019,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 17 Costos Carne Oreada

Concepto (Ingredientes carne oreada)	Valor Unitario	Valor Total (para 25 pax)
Carne	\$ 2.000,00	\$ 50.000,00
Yuca	\$ 480,00	\$ 12.000,00
Aguacate	\$ 800,00	\$ 20.000,00
Tomate	\$ 280,00	\$ 7.000,00
Lechuga	\$ 320,00	\$ 8.000,00
Maíz para arepa	\$ 320,00	\$ 8.000,00
Total	\$ 4.200,00	\$ 105.000,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 18 Costos de mantenimiento de las infraestructuras

Concepto	Valor Mensual	Valor Anual
Mantenimiento de senderos	\$ 30.000,00	\$ 360.000,00
Mantenimiento de la señalización	\$ 30.000,00	\$ 360.000,00
Total	\$ 60.000,00	\$ 720.000,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19 Elementos de bioseguridad necesarios para el contacto con el producto

Concepto	Descripción	Cantidad	Valor
Tapabocas	Caja tapabocas de polipropileno quirúrgicos descartable	100	\$ 29.000,00
Guantes	Guantes descartables color blanco	100	\$ 19.300,00
Gorro	Gorros desechables azul o blanco	100	\$ 20.000,00
Delantal	Delantal industrial impermeable	30	\$ 540.000,00
Total			\$ 608.300,00

Fuente: Elaboración propia

5.2.3 Infraestructura

Tabla 20 Herramientas y utensilios considerables

Item	Concepto	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Cafetera	Cafetera Oster BVSTDCDR5 semi automática negra de filtro 127V	1	\$ 103.693,00	\$ 103.693,00
2	Nevera	Nevera Haceb Frost 308 Litros Manija Externa-Titanio 115	1	\$ 1.876.700,00	\$ 1.876.700,00
3	Licuadaora	Licuadaora Oster Classic BLST4655 1.25 L cromado con vaso de vidrio 127V	1	\$ 244.900,00	\$ 244.900,00
4	Estufa	Estufa Romero Torre Haceb 50 Cms Gas Natural Plata Color Gris 120V	1	\$ 602.282,00	\$ 602.282,00
5	Camilla	Camilla Emergencia Plastica Inmovilizador Cabeza Kit Ferulas	1	\$ 188.900,00	\$ 188.900,00
6	Extintor	Abc 10 Libras Con Soporte De Pared Y Señal	1	\$ 55.000,00	\$ 55.000,00
7	Jarra	Jarra Borgonovo 1lt Roxy En Vidrio 13130020	2	\$ 29.950,00	\$ 59.900,00
8	Posillo	Pocillo Corona	30	\$ 5.200,00	\$ 156.000,00
9	Platos	Plato Pando 24.2cm Ashley	30	\$ 7.900,00	\$ 237.000,00
10	Bandeja	Bandeja 27X35CM Beige Autoservicio	2	\$ 12.900,00	\$ 25.800,00
11	Cuchara	Cuchara Sopa Pacifico	30	\$ 1.500,00	\$ 45.000,00
12	Cuchillo	Cuchillo Chef 25Cm	5	\$ 10.000,00	\$ 50.000,00
13	Tenedor	Tenedor Metálicas Para Restaurante	30	\$ 1.500,00	\$ 45.000,00
14	Catabras	Balde Recolector Para Frutos, Café - Induma	30	\$ 17.000,00	\$ 510.000,00
15	Sacos de recolección	Sacos de fique para café	10	\$ 8.000,00	\$ 80.000,00
16	Sillas	Sillas plasticas para comedor	30	\$ 45.000,00	\$ 1.350.000,00
17	Mesas comedor	Mesa comedor de madera	3	\$ 300.000,00	\$ 900.000,00
18	Canecas de basura	Papelera plastica de pedal	3	\$ 8.000,00	\$ 24.000,00
19	Total			\$ 3.518.425,00	\$ 6.554.175,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 21 Equipo de oficina y computo

Equipo de oficina y computo					
Item	Concepto	Descripcion	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Computador	Computador Portátil ASUS Vivobook OLED 15,6" Pulgadas E1504 - AMD Ryzen 5 - RAM 8GB - Disco SSD 512 GB - Negro	1	\$ 2.699.000,00	\$ 2.699.000,00
2	Celular	Celular Samsung Galaxy A54 5G 128GB Negro	1	\$ 1.899.990,00	\$ 1.899.990,00
3	Impresora	Impresora EPSON Ecotank L121Hg - Negro	1	\$ 569.000,00	\$ 569.000,00
4	Datafono	Datafono Treinta	1	\$ 149.900,00	\$ 149.900,00
5	Escritorio	Escritorio INVAL 4603 Arena/Blanco	1	\$ 319.900,00	\$ 319.900,00
6	Silla de escritorio	Escritorio INVAL 4603 Arena/Blanco	1	\$ 149.900,00	\$ 149.900,00
7	Calculadora	Calculadora Casio Científica 252 Funciones Fx350es Plus	1	\$ 78.000,00	\$ 78.000,00
8	Total				\$ 5.865.690,00

Fuente: Elaboración propia

6. Organización

6.1 Estrategia organizacional

6.1.1 Análisis DOFA

Tabla 22 DOFA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>1. El servicio se diferenciará porque la comunidad local, mujeres cafeteras serán las que prestarán el servicio a los clientes y ofrecerán la mejor de las experiencias</p> <p>2. Diferentes fincas harán parte del servicio por lo que se podrán integrar diferentes actividades de la producción del café</p> <p>3. Se está aportando al cuidado del medio ambiente ya que las asociadas de Asomucab a través de la producción del café conservan arboles de sombrío en sus fincas y están reforestando una finca que pertenece a la administración municipal con árboles nativos</p>	<p>1. Nuevos en el mercado del turismo por lo tanto poco conocidos</p> <p>2.No se tiene experiencia en el sector lo que podría causar problemas al momento de iniciar a prestar el servicio</p> <p>3. No existen personas capacitadas para prestar el servicio en otro idioma diferente al español</p> <p>4. Falta de infraestructura completa para operar, como señalización en las vías de acceso a las fincas donde se desarrolla la actividad y en los senderos</p>

<p>4. La experiencia del cliente estará basada en el servicio diferenciador del acompañamiento de comunidad local de la zona rural de Barichara</p> <p>5. Elaboración de un guion sobre la ruta el cual les brindara apoyo al momento de la prestación del servicio</p> <p>6. Orientación por parte de una profesional en turismo la cual hace parte de las familias que operan el servicio, lo cual brinda un soporte en el ámbito profesional al ofertar la actividad</p>	
<p>OPORTUNIDADES</p>	<p>AMENAZAS</p>
<p>1. Alianzas con agentes de turismo locales para llegar a los clientes</p> <p>2. Promoción a través de redes sociales gratuitas</p>	<p>1. Los cambios climáticos que se están presentando a nivel mundial están disminuyendo la producción de café</p> <p>2. Los competidores locales</p>

<p>3. El café de Colombia es reconocido a nivel mundial por su calidad</p> <p>4.El turismo rural en Colombia aporta a la sostenibilidad porque son las comunidades las que estarán directamente beneficiadas con esta practica</p> <p>5. En el departamento de Santander la caficultura aporta muchos empleos directos lo que favorece a comunidades rurales y con la actividad de turismo se generarían muchos mas</p> <p>6. Los avances tecnológicos que se han generado a nivel nacional y ya implementados en el departamento generan beneficios a la hora de la producción del café</p> <p>7. El consumo del café en el país a nivel interno es bastante alto por lo que el servicio puede ser atractivo para muchos</p>	<p>3. Disminución del precio del café en el país</p> <p>4. Poco interés de las personas porque el lugar es apartado del casco urbano del municipio</p>
---	--

<p>8. Ubicación geográfica del municipio de Barichara y su alto potencial turístico como pueblo patrimonio y el más bonito de Colombia lo que permite que el destino su promoción directa</p> <p>9. Alto número de operadores de turismo presentes en el municipio como hoteles, hostales, agencias de viajes los cuales significan aliados potenciales para la promoción del producto</p>	
--	--

Fuente: Elaboración propia

Tabla 23 CAME

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
OPORTUNIDADES	<p>O1. Generar convenios con agentes de turismo para llegar con el producto al cliente final</p> <p>O2. Alto manejo de plataformas digitales como</p>	<p>D1. Generar estrategias para la promoción del servicio ante los clientes potenciales buscando el rápido reconocimiento del servicio</p>

	<p>redes sociales para la promoción</p> <p>03. Mostrar el café cultivado por las mujeres cafeteras sobresaltando su calidad al momento de consumo en taza</p> <p>04. Articulación completa de la comunidad local al momento de la prestación del servicio de agroturismo, buscando la contribución con la sostenibilidad</p> <p>05. Alta generación de empleos a locales dado a que se incrementara la demanda del producto</p>	<p>D2. Articulación con otras experiencias basadas en el café generando conocimiento de cómo los competidores manejan la prestación del servicio</p> <p>D3. Generación de empleo a profesionales en turismo capacitados con una segunda lengua brindando un servicio amplio a la demanda de visitantes</p> <p>D4. Implementación de elementos necesarios para la ubicación del lugar donde se desarrolla la actividad de agroturismo como la señalización vial desde el casco urbano del municipio y dentro de los senderos de la ruta</p>
--	---	--

	<p>O6. Implementación de los recursos tecnológicos en el proceso de producción brindando alta calidad al producto final</p> <p>07. Aumento del consumo de café por medio de la comercialización de sus derivados como postres, galletas entre otros durante la prestación del servicio</p> <p>O8. Llegada directa al cliente por medio de canales de comunicación aprovechando el potencial turístico que presenta el municipio</p>	
<p>AMENAZAS</p>	<p>F1. El servicio se prestará por parte de la comunidad local con el apoyo</p>	<p>A1. Implementación de estrategias que contribuyan a la conservación de los recursos</p>

	<p>de profesionales en el sector del turismo</p> <p>F2. Articulación de todas las fincas pertenecientes a las asociadas con el fin de ofertar diferentes planes</p> <p>F3. Aporte a la conservación del medio ambiente durante la producción continua de la fruta del café</p> <p>F4. Se resaltará como diferenciador en el producto siempre la participación de la comunidad local quienes participaran de manera constante en capacitaciones</p>	<p>naturales principalmente el agua buscando que no disminuya la producción del café</p> <p>A2. Ofertar el servicio de manera que sea altamente llamativo al cliente y este opte por este producto</p> <p>A3. Crear planes que contribuyan a la comunidad cuando se presentes problemas a nivel nacional con el bajo precio del café, buscando que esto no genere perdidas a los productores locales</p> <p>A4. Estrategias para que los turistas visiten el punto de desarrollo de la actividad como ofertas en los planes o</p>
--	--	---

	<p>F5. A medida del tiempo fortalecimiento del guion interpretativo de la ruta sin dejar atrás el hilo conductor que hace la experiencia diferenciadora, esto también durante la articulación de las demás fincas</p> <p>F6. Apoyo constante de profesionales del sector turismo generando sobresalir al momento de contacto con el cliente</p>	<p>motivaciones por medio de los recursos naturales que podrán observar al momento de visitar el lugar</p>
--	---	--

Fuente: Elaboración propia

Con los análisis DOFA y CAME se logran identificar los puntos débiles y fuertes que se tiene para el inicio de la operación de una actividad de turismo rural desde una asociación de mujeres cafeteras locales y se realiza un análisis de cómo se deben aprovechar los puntos a favor para sobrellevar los puntos en contra que se van a presentar en el desarrollo de la actividad.

6.1.2 Organismos de apoyo

- La alcaldía de Barichara la cual ha acompañado a la asociación en el proceso de formalización y la capacitación constante de las mujeres asociadas
- La cámara de comercio de Bucaramanga por medio de la cual se conformó la asociación como entidad sin ánimo de lucro
- El comité de cafeteros de Santander el cual ha aportado en capacitación y al momento de la compra del producto
- Prestadores de servicios turísticos locales como agencias y hoteles serán aliados estratégicos
- La comunidad local en especial las familias de las asociadas las cuales harán parte del proyecto
- El SENA en la etapa de postulación del plan de negocios al Fondo Emprender
- La Universidad Industrial de Santander a través del programa académico Profesional en Turismo quien brinda formación profesional a jóvenes de la región quienes pueden contribuir a proyectos de turismo con comunidades locales por medio de pasantías

6.1.3 Estructura organizacional

La Asociación de Mujeres Cafeteras de Barichara está organizada como una entidad sin ánimo de lucro su sigla es Asomucab, su Nit: 901499638-9 y sus actividades económicas son: cultivo de café, explotación mixta (agrícola y pecuaria), descafeinado, tostión y molienda del café, derivados del café.

Está conformada actualmente por 23 asociadas las cuales participan de manera activa en los compromisos con la asociación y consta de una junta directiva conformada de la siguiente manera:

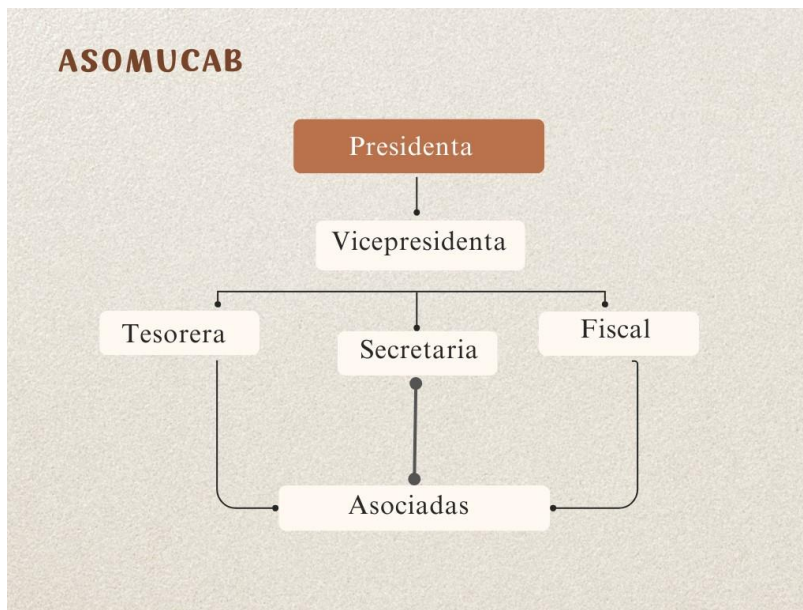
Tabla 24 Estructura organizacional Asomucab

Presidenta	Flor María Buenahora Ortiz
Vicepresidenta	Flor María Buenahora Luna
Tesorera	Martha Ortiz Ayala
Secretaria	Mireya Ortiz Ayala
Fiscal	Erika Inés Rodríguez Aparicio

Fuente: Elaboración propia

6.1.3.1 Organigrama

Ilustración 21 Organigrama



Fuente: Elaboración propia

6.1.3.2 Relación de cargos

Tabla 25 Funciones del presidente

Funciones del Presidente
<ul style="list-style-type: none"> • Ser el representante legal de la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Celebrar los actos y los contratos para el desarrollo del objeto social de la asociación. Cuando estos excedan la suma equivalente a los dos (02) SMMLV y con previa autorización de la asamblea general
<ul style="list-style-type: none"> • Establecer conjuntamente con el fiscal y la junta directiva, los mecanismos y procedimientos que garanticen un debido control y custodia de los bienes y activos de la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Proveer los cargos creados por la junta directiva y celebrar los contratos de trabajo respectivos
<ul style="list-style-type: none"> • Suscribir las pólizas de seguros y de manejo que la institución requiera o sean solicitadas
<ul style="list-style-type: none"> • Firmar conjuntamente con la tesorera las ordenes de desembolso y los gastos
<ul style="list-style-type: none"> • Orientar y evaluar permanentemente la actividad desarrollada por los funcionarios, y revisar las áreas de intervención institucional
<ul style="list-style-type: none"> • En concordancia con los directores competentes, adelantar todas las gestiones ante las entidades oficiales, no oficiales, privadas o públicas, nacionales o extranjeras para el cumplimiento del objeto social de la institución
<ul style="list-style-type: none"> • Presentar a la junta directiva un informe mensual sobre la marcha de la institución, sus programas y sus proyectos
<ul style="list-style-type: none"> • Presentar conjuntamente con la tesorera la información financiera y gerencial con destino a la asamblea para que sea estudiada y aprobada por esta, previo examen por parte de la junta directiva
<ul style="list-style-type: none"> • Convocar por iniciativa propia o a solicitar a la junta directiva, a sesiones a la asamblea general, dentro de los términos estatutarios
<ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar, bajo la dirección de la junta directiva las labores administrativas de la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Planear, organizar y ejecutar la gestión de la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Controlar, custodiar el flujo de ingresos de los dineros, valores y títulos que por cualquier causa se destinen a la asociación por sus asociadas o por terceros y vigilar su recaudo
<ul style="list-style-type: none"> • Firmar todo lo pertinente a cuentas corrientes, de ahorros, títulos, bonos, papeles mercantiles y otras modalidades en entidades financieras vigiladas por la superintendencia bancaria con los fondos de la asociación y a nombre de ella
<ul style="list-style-type: none"> • Divulgar periódicamente las noticias de la asociación en los medios que para tal fin se establezcan
<ul style="list-style-type: none"> • Crear, analizar y proponer nuevos proyectos de servicios o de inversión, realizando sus correspondientes estudios de factibilidad
<ul style="list-style-type: none"> • Promover actividades de los diferentes, capítulos o grupos de proyectos
<ul style="list-style-type: none"> • Proponer la realización de certámenes, actos, propagandas, foros de cualquier índole tendientes a promover y fortalecer la asociación, los capítulos o los grupos de proyectos
<ul style="list-style-type: none"> • Control y custodia de los bienes y activos de la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Ejercer todas las demás funciones que la asamblea general, la junta directiva le asignen o le deleguen y las que señalen la ley o los reglamentos
<p>Fuente: Tomado de los estatutos de la asociación Asomucab</p>

Tabla 26 Funciones del vicepresidente

Funciones del Vicepresidente
<ul style="list-style-type: none"> • El vicepresidente tendrá las mismas funciones y atribuciones del presidente en caso de ausencia temporal o definitiva de este
<ul style="list-style-type: none"> • Reemplazar al presidente en sus ausencias temporales y en forma definitiva cuando la asamblea general así lo determine, en cuyo caso se elegirá nuevo presidente
<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar el funcionamiento de las comisiones de trabajo
<ul style="list-style-type: none"> • Ejercer las funciones que le delegue el presidente
<ul style="list-style-type: none"> • Junto con la comisión de educación, buscar por todos los medios posibles la capacitación de todas y cada una de las asociadas
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer debida entrega de su cargo inmediatamente a quien lo reemplace
<ul style="list-style-type: none"> • Las demás que le señale la asamblea general, la junta directiva o el fiscal
<p>Fuente: Tomado de los estatutos de la asociación Asomucab</p>

Tabla 27 Funciones de la secretaria

Funciones de la Secretaria
<ul style="list-style-type: none"> • Llevar el libro de inscripción de asociadas que consta de 10 columnas a saber numero orden, fecha, nombres y apellidos, edad, documento de identidad, dirección y teléfono, profesión u oficio, comité al cual pertenece, observaciones, firma o huella digital
<ul style="list-style-type: none"> • Llevar el libro de actas de asamblea general y de junta directiva
<ul style="list-style-type: none"> • Redactara las actas de las reuniones de la asamblea general y la junta directiva
<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar la creación, actualización y mantenimiento del libro de matricula o registro de asociadas
<ul style="list-style-type: none"> • Llevar el control y registro de asistencia a reuniones ordinarias y extraordinarias
<ul style="list-style-type: none"> • Firmara conjuntamente con el presidente los documentos y correspondencia que por su naturaleza requieran la firma de estos dos dignatarios
<ul style="list-style-type: none"> • Llevar la correspondencia y custodiar el archivo de la asociación y cumplirá las demás funciones que le asigne la junta directiva, siempre que sean propias del cargo
<p>Fuente: Tomado de los estatutos de la asociación Asomucab</p>

Tabla 28 Funciones del tesorero

Funciones del Tesorero
<ul style="list-style-type: none"> • Atender el movimiento de los caudales, percibiendo todos los ingresos y efectuando los pagos que ordene la presidenta
<ul style="list-style-type: none"> • Consignar en la cuenta de la entidad bancaria los fondos recaudados, y firmar con la presidenta los cheques y/o retiros que se giren contra dicha cuenta
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar, archivar, conservar con la debida seguridad y cuidado los comprobantes de caja, soportes, títulos valores, polizas de seguros, demás documentos, y pasar relación al presidente el informe correspondiente sobre los ingresos y egresos de fondos, para efectos de los registros contables
<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar al fiscal y a los miembros de las entidades competentes, los libros, documentos, comprobantes de caja y demás soportes a su cargo cuando sean requeridos, para efectos de los arqueos necesarios y diligencias de la inspección y vigilancia
<ul style="list-style-type: none"> • Llevar al día los libros de caja y bancos, mayor y balance, auxiliares
<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir las demás funciones que sean de su competencia, y las que le asigne la presidenta, la asamblea general o la junta directiva, conforme a los estatutos, reglamentos internos y normas legales vigentes
<ul style="list-style-type: none"> • Organizar y dirigir la contabilidad conforme a la ley, los derechos reglamentarios y las disposiciones vigentes de las entidades competentes
<ul style="list-style-type: none"> • Llevar los libros exigidos por la ley, debidamente registrados y clasificados según la nomenclatura de las entidades competentes
<ul style="list-style-type: none"> • Llevar el libro de registro de certificados de aportaciones sociales, con las especificaciones de las sumas aportadas por cada socio, de la forma debida
<ul style="list-style-type: none"> • Clasificar, archivar y conservar con el debido cuidado y seguridad las notas de contabilidad, soportes y demás documentos que respaldan los asientos en los libros contables
<ul style="list-style-type: none"> • Producir semestralmente, y cada vez que sean requeridos los balances y demás estados financieros, someterlos a revisión de la gerencia, y posterior aprobación de la junta directiva debidamente firmados conjuntamente con la presidencia y el visto bueno de la fiscal
<ul style="list-style-type: none"> • Producir mensualmente el balance para información de la gerencia presidenta y de la junta directiva
<ul style="list-style-type: none"> • Poner a disposición del fiscal, la presidenta, la junta directiva, asociadas y entidades de control y vigilancia del estado los libros y demás documentos que sean requeridos, previo cumplimiento del conductor regular, respectivo
<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar información a las dependencias de la asociación, que lo requieran, y que sea de su competencia
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar y firmar los documentos e informes que sean requeridos por la presidenta, la junta directiva, la asamblea general y las entidades de control y vigilancia del estado
<ul style="list-style-type: none"> • Rendir un informe por escrito tanto a la junta directiva como a la asamblea general en cada una de sus reuniones ordinarias y extraordinarias
<p>Fuente: Tomado de los estatutos de la asociación Asomucab</p>

Tabla 29 Funciones del fiscal

Funciones del Fiscal
<ul style="list-style-type: none"> • Cerciorarse de que las operaciones de la asociación se ajusten a las normas legales, a las juntas estatutarias y a las decisiones de la asamblea general y de la junta directiva
<ul style="list-style-type: none"> • Informar oportunamente por escrito a la presidenta de la junta directiva o junta directiva, o a la asamblea general, según corresponda jerárquicamente, de las irregularidades que observe en la asociación y proponer las medidas para su remedio
<ul style="list-style-type: none"> • Velar por que se lleven regularmente la contabilidad y las actas de los órganos directivos y porque se conserven adecuadamente la correspondencia y los comprobantes de cuentas
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar constantemente los bienes de la asociación, solicitar los informes que para el efecto sean necesarios e impartir las instrucciones pertinentes para que oportunamente se tomen las medidas de conservación y seguridad de los mismos, así como de cualesquiera otros que a cualquier título tenga la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Colaborar con las entidades gubernamentales que ejerzan la inspección y vigilancia de estas entidades y rendirles los informes a que haya lugar o le sean solicitados
<ul style="list-style-type: none"> • Autorizar con su firma cualquier balance que se haga con su informe correspondiente
<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir las demás atribuciones que le señalen las leyes o el reglamento y las que, siendo compatibles con las anteriores, le encomiende la asamblea o la junta directiva
<ul style="list-style-type: none"> • Participar con voz, pero sin voto en las reuniones de la asamblea, sea o no miembro de la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Asistir a las reuniones a las que fuese convocado por la junta directiva y asamblea general
<ul style="list-style-type: none"> • Vigilar estrictamente el cumplimiento de las normas inherentes a las decisiones, por comunicacio escrita, a la solicitud par convocar a la asamblea efectuada por un numero plural determinado de asociadas y al régimen de sanciones
<ul style="list-style-type: none"> • Verificar la vigencia de las pólizas de seguros obligatorios
<ul style="list-style-type: none"> • Revisar, controlar y dar fe de las calidades de los asistentes a reuniones de la asamblea general de asociadas así como velar por el cumplimiento de las normas y disposiciones de funcionamiento de tales asambleas
<p>Fuente: Tomado de los estatutos de la asociación Asomucab</p>

Tabla 30 Requisitos para formar parte de la asociación

Requisitos para formar parte de la asociación Asomucab
<ul style="list-style-type: none"> • Ser persona natural
<ul style="list-style-type: none"> • Residir dentro del radio de acción establecido por la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Tener mas de 18 años de edad
<ul style="list-style-type: none"> • Poseer documento de identidad Colombiana
<ul style="list-style-type: none"> • Presentar solicitud de ingreso por escrito, describiendo el predio, area de la finca, ubicación y las motivaciones que la llevan a querer pertenecer a la asociación
<ul style="list-style-type: none"> • Aceptar el tiempo mínimo de permanencia dentro de la asociación, el cual es de cinco años
<ul style="list-style-type: none"> • Cancelar los aportes y derechos de admisión y cuotas de sostenimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Estar dispuestas a acogerse a los estatutos y reglamentos previamente aprobados
<ul style="list-style-type: none"> • Ser mujer cafetera rural
<ul style="list-style-type: none"> • Haber cursado formación en aspectos relacionados con la caficultura y afines
<ul style="list-style-type: none"> • Suscribir y pagar un aporte social inicial de veinte mil pesos, cuyo pago será realizado de forma inmediata, al momento de ser aceptado como asociada
<ul style="list-style-type: none"> • Pagar un aporte social anual de veinte mil pesos, el pago se realizará durante el día 15 de diciembre a 31 de diciembre de cada año
<ul style="list-style-type: none"> • Suscribir y pagar la cuota de sostenimiento mensual equivalente a la suma de dos mil pesos, cuyo pago se realizará durante los primeros diez días de cada uno de estos meses
<p>Fuente: Tomado de los estatutos de la asociación Asomucab</p>

6.1.3.3 Logo

Ilustración 22 Logo Asomucab



Fuente: Asociación de Mujeres Cafeteras de Barichara

6.1.3.4 Eslogan

Lo mejor de una buena taza de café está aquí ¡Visítanos!

6.1.3.5 Misión

Somos una asociación sin ánimo de lucro que trabaja en conjunto buscando el mejoramiento de la calidad de vida de sus asociadas, generando un desarrollo económico y cultural basado en la producción y comercialización de productos y subproductos que se desarrollan por medio de la actividad cafetera

6.1.3.6 Visión

Para el 2034 Asomucab será una asociación reconocida a nivel municipal y regional por su compromiso con la actividad cafetera desarrollada por mujeres rurales además de comercializar los productos obtenidos de su labor cafetera a nivel nacional e internacional

6.1.3.7 Valores Corporativos

Trabajo en equipo: las asociadas buscaran el beneficio común con las actividades que se desarrollen

Liderazgo: las asociadas de Asomucab resaltaran con su espíritu líder frente a la comunidad

Responsabilidad: se destaca el compromiso que se tendrá frente a las actividades que sean propuestas y desarrolladas dentro y fuera de la asociación

Puntualidad: como asociadas se tiene el compromiso de la puntualidad a las reuniones propuestas por la asociación

Constancia: fundamental para el crecimiento como organización, como asociadas activas preservar en la consecución de los objetivos

6.1.3.8 Principios

Democracia: participación y democracia en la deliberaciones y decisiones

Autonomía: ejercer la autonomía para participar en la planeación, decisión, fiscalización y control de la gestión pública y en los asuntos internos de la organización comunitaria de acuerdo con los estatutos y el reglamento

Libertad: libertad de afiliación, retiro, comunicación y participación por parte de todos los miembros

Igualdad y Respeto: igualdad de derecho, obligaciones y oportunidades en la gestión y beneficios alcanzados por la organización comunitaria. Respeto a la diversidad: ausencia de cualquier discriminación por razones políticas, religiosas, sociales, de género y étnicas

Tolerancia: se define en la tolerancia como la aceptación de la diversidad de opinión, social, étnica, cultural y religiosa. Es la capacidad de saber escuchar y aceptar a las demás asociadas,

valorando las distintas formas de entender y posicionarse en el aspecto laboral y familiar de la vida, siempre que no atenten contra los derechos fundamentales de la persona

Prevalencia del interés común: se define en que cada asociada trabaje para que prevalezca el interés común, frente al interés particular

Buena fe y Confianza: las actuaciones de las asociadas deben ceñirse a los postulados de la buena fe, la cual presumirá en todas las actuaciones y actividades que desarrollen y gestionen

Solidaridad: en los organismos de acción asociativa se aplicará siempre individual y colectivamente, el concepto de la ayuda mutua como fundamento de la solidaridad

Capitación: los organismos de asociatividad tienen como acción el mecanismo orientador de la capacitación y formación integral de sus directivos, dignatarios, voceros, representantes, afiliados y beneficiarios

Organización: el respeto, acatamiento y fortalecimiento de la estructura de la acción asociativa, construida desde las asociaciones, rige los destinos de la acción asociativa de Colombia

Participación: la información, consulta, decisión, gestión, ejecución, seguimiento y evolución de sus actos internos y de la gestión pública en general, constituyen el principio de la participación que prevalece para sus afiliados y beneficiarios del organismo social, este podrá participar en los procesos de elecciones populares, comunitarias y ciudadanas

Compromiso: se define como una responsabilidad aceptada, al ser una responsabilidad aceptada implica dos roles, el que asigna el compromiso y el que lo ejecuta. En muchos casos este rol puede ser la misma asociada

Liderazgo: es el conjunto de habilidades gerenciales o directivas que las asociadas tienen o deben desarrollar para influir en la forma de ser de las asociadas, haciendo que este equipo trabaje con entusiasmo, en el logro de metas y objetivos

Sentido de pertenencia: las asociadas deben ser fiel a su equipo de trabajo y siguiendo sus estatutos se da una identidad y una seguridad, ayudando a elevar el sentimiento comunitario, con la disposición a seguir normas de convivencia

Integración: es la obtención y articulación de los elementos materiales y humanos que la asociación y la planeación señalan como necesarios para el adecuado funcionamiento de la asociación de mujeres cafeteras de Barichara

Puntualidad y cumplimiento: se define como el compromiso adquirido por todas las asociadas en la puntualidad en todas las reuniones ordinarias y extraordinarias y demás actividades organizadas por la asociación

Comunicación: es la forma adecuada que deben utilizar todas las asociadas frente al poder expresar todo lo que sienten o piensan, es la forma más amplia y común en la que los seres humanos pueden saber qué es lo que ocurre entre unos y otros o simplemente que es lo que ocurre alrededor de la asociación (Fuente: Tomados de los estatutos de la asociación Asomucab)

6.2 Aspectos legales

6.2.1 Constitución empresa y aspectos legales

Las entidades sin ánimo de lucro se pueden constituir por acta de constitución junto con los estatutos, por documento privado y por escritura pública y son personas jurídicas, capaces de ejercer derechos y contraer obligaciones, de ser representadas judicial y extrajudicialmente, con sujeción a las disposiciones legales y a sus propios estatutos, nacen por voluntad de sus asociados o por la libertad de disposición de los bienes de los particulares, para la realización de fines altruistas o de beneficio comunitario, no contemplando dentro de su objeto principal el desarrollo de actividades mercantiles (Cámara de comercio de Bucaramanga).

Por lo mencionado anteriormente la asociación está constituida como una entidad sin ánimo de lucro ante la cámara de comercio de Bucaramanga como:

Nombre: Asociación de Mujeres Cafeteras de Barichara

Sigla: Asomucab

Nit: 901499638-9

Número de matrícula: 514970

Fecha de matrícula: 07 de Julio de 2021

Fecha de vigencia: 12 de Febrero de 2041

Actividades económicas: Cultivo de café, explotación (agrícola y pecuaria), descafeinado, tostión y molienda de café, derivados del café

Tipo de sociedad: entidad sin ánimo de lucro

6.3 Costos administrativos

Los costos administrativos son los que están asociados directamente con la gestión y el mantenimiento de una empresa u organización, a continuación, se especifican los gastos que tendrá la asociación

MODELO DE NEGOCIO PARA LA ASOCIACIÓN ASOMUCAB DE BARICHARA 117

6.3.1 Gastos de personal

Tabla 31 Pagos de salarios para el personal administrativo para cinco años

ASOCIACIÓN ASOMUCAB NOMINA A 5 AÑOS AÑO 1														ASOCIACIÓN ASOMUCAB NOMINA A 5 AÑOS				
Áreas	Cargo	Numero de	Salario básico	Horas extras	Aux. Transporte	Total Devengado	Total Devengado aiCesantías	Vacaciones	Prima	Intereses CesantiEPS	PENSION	ARP	SENA	CAJASAN	ICBF	TOTAL		
Gerente, administrador		1	\$ 1.160.000,00	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.300.606,00	\$ 15.607.272,00	\$ 1.300.085,76	\$ 580.464,00	\$ 1.300.085,76	\$ 156.072,72	\$ 1.183.200,00	\$ 1.740.000,00	\$ 339.648,00	\$ 278.400,00	\$ 556.800,00	\$ 417.600,00	\$ 23.459.628,24
Total	1	1	\$ 1.160.000,00	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.300.606,00	\$ 15.607.272,00	\$ 1.300.085,76	\$ 580.464,00	\$ 1.300.085,76	\$ 156.072,72	\$ 1.183.200,00	\$ 1.740.000,00	\$ 339.648,00	\$ 278.400,00	\$ 556.800,00	\$ 417.600,00	\$ 23.459.628,24
		AÑO 2 0,125																
Áreas	Cargo	Numero de	Salario básico	Horas extras	Aux. Transporte	Total Devengado	Total Devengado aiCesantías	Vacaciones	Prima	Intereses CesantiEPS	PENSION	ARP	SENA	CAJASAN	ICBF	TOTAL		
Gerente, administrador		1	\$ 1.305.000,00	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.445.606,00	\$ 17.347.272,00	\$ 1.445.027,76	\$ 653.022,00	\$ 1.445.027,76	\$ 173.472,72	\$ 1.331.100,00	\$ 1.957.500,00	\$ 382.104,00	\$ 313.200,00	\$ 626.400,00	\$ 469.800,00	\$ 26.143.926,24
Total	1	1	\$ 1.305.000,00	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.445.606,00	\$ 17.347.272,00	\$ 1.445.027,76	\$ 653.022,00	\$ 1.445.027,76	\$ 173.472,72	\$ 1.331.100,00	\$ 1.957.500,00	\$ 382.104,00	\$ 313.200,00	\$ 626.400,00	\$ 469.800,00	\$ 26.143.926,24
		AÑO 3 0,125																
Áreas	Cargo	Numero de	Salario básico	Horas extras	Aux. Transporte	Total Devengado	Total Devengado aiCesantías	Vacaciones	Prima	Intereses CesantiEPS	PENSION	ARP	SENA	CAJASAN	ICBF	TOTAL		
Gerente, administrador		1	\$ 1.468.125,00	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.608.731,00	\$ 19.304.772,00	\$ 1.608.087,51	\$ 734.649,75	\$ 1.608.087,51	\$ 193.047,72	\$ 1.497.487,50	\$ 2.202.187,50	\$ 429.867,00	\$ 352.350,00	\$ 704.700,00	\$ 528.525,00	\$ 29.163.761,49
Total	1	1	\$ 1.468.125,00	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.608.731,00	\$ 19.304.772,00	\$ 1.608.087,51	\$ 734.649,75	\$ 1.608.087,51	\$ 193.047,72	\$ 1.497.487,50	\$ 2.202.187,50	\$ 429.867,00	\$ 352.350,00	\$ 704.700,00	\$ 528.525,00	\$ 29.163.761,49
		AÑO 4 0,125																
Áreas	Cargo	Numero de	Salario básico	Horas extras	Aux. Transporte	Total Devengado	Total Devengado aiCesantías	Vacaciones	Prima	Intereses CesantiEPS	PENSION	ARP	SENA	CAJASAN	ICBF	TOTAL		
Gerente, administrador		1	\$ 1.651.640,63	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.792.246,63	\$ 21.506.959,50	\$ 1.791.529,73	\$ 826.480,97	\$ 1.791.529,73	\$ 215.069,60	\$ 1.684.673,44	\$ 2.477.460,94	\$ 483.600,38	\$ 396.393,75	\$ 792.787,50	\$ 594.590,63	\$ 32.561.076,14
Total	1	1	\$ 1.651.640,63	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.792.246,63	\$ 21.506.959,50	\$ 1.791.529,73	\$ 826.480,97	\$ 1.791.529,73	\$ 215.069,60	\$ 1.684.673,44	\$ 2.477.460,94	\$ 483.600,38	\$ 396.393,75	\$ 792.787,50	\$ 594.590,63	\$ 32.561.076,14
		AÑO 5 0,125																
Áreas	Cargo	Numero de	Salario básico	Horas extras	Aux. Transporte	Total Devengado	Total Devengado aiCesantías	Vacaciones	Prima	Intereses CesantiEPS	PENSION	ARP	SENA	CAJASAN	ICBF	TOTAL		
Gerente, administrador		1	\$ 1.858.095,70	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.858.095,70	\$ 22.297.148,44	\$ 1.857.352,46	\$ 929.791,09	\$ 1.857.352,46	\$ 222.971,48	\$ 1.895.257,62	\$ 2.787.143,55	\$ 544.050,42	\$ 445.942,97	\$ 891.885,94	\$ 668.914,45	\$ 34.397.810,89
Total	1	1	\$ 1.858.095,70	\$ 0,00	\$ 140.606,00	\$ 1.858.095,70	\$ 22.297.148,44	\$ 1.857.352,46	\$ 929.791,09	\$ 1.857.352,46	\$ 222.971,48	\$ 1.895.257,62	\$ 2.787.143,55	\$ 544.050,42	\$ 445.942,97	\$ 891.885,94	\$ 668.914,45	\$ 34.397.810,89

Fuente: Elaboración propia

6.3.2 *Gastos de puesta en marcha*

Estos son los gastos que le corresponden a la constitución legal, licencias, permisos, registros de constitución de la asociación y los elementos necesarios para el desarrollo de las actividades de turismo rural

Tabla 32 Gastos de constitución

Concepto	Valor
Gastos de constitución	\$ 600.000,00

Fuente: Elaboración propia

Para poder operar servicios de turismo será necesario que la asociación tramite aspectos legales como el Registro Nacional de Turismo (RNT), registro ante la Cámara de Comercio (Formalizar con la matrícula mercantil), tramitar el Registro Único Tributario (RUT), registrar la empresa ante la Dirección de Impuestos y Aduanas (DIAN).

6.3.3 *Gastos anuales de administración*

Los gastos de administración que se pagaran de manera mensual tales como servicios públicos y otros necesarios se mencionan a continuación

Tabla 33 Gastos de constitución

Concepto	Valor mensual	Valor anual
Energía eléctrica	\$ 35.000,00	\$ 420.000,00
Gas	\$ 70.000,00	\$ 840.000,00
Internet	\$ 50.000,00	\$ 600.000,00
Acueducto rural	\$ 2.500,00	\$ 30.000,00
Teléfono	\$ 40.000,00	\$ 480.000,00
Total	\$ 197.500,00	\$ 2.370.000,00

Fuente: Elaboración propia

7. Finanzas

El patrimonio de la asociación está integrado por:

- Los aportes económicos, donaciones y cuotas de sus miembros
- Las donaciones, aportes, subvenciones o legados permitidos que le hagan personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, y que la asociación acepte
- Los auxilios que reciba de entidades públicas o privadas, nacionales y extranjeras
- Los productos, beneficios o rendimientos de sus propios bienes, servicios inversiones o actividades
- Todos los demás bienes que por cualquier otro concepto o título válido ingresen a la asociación

El patrimonio inicial de la asociación de mujeres cafeteras de Barichara es de doscientos cuarenta mil pesos (240.000) aportados por las asociadas gestoras

Las asociadas pagaran un aporte social anual de veinte mil pesos (20.000) y el pago lo realizaran durante el día 15 de diciembre al 31 de diciembre de cada año y suscribir y pagar la cuota de sostenimiento mensual equivalente a la suma de dos mil pesos (2.000) cuyo pago se realizará durante los primeros diez días de cada uno de estos meses (Estatutos de la asociación Asomucab, 2021).

7.1 Ingresos

7.1.1 Fuentes de financiación

Las mujeres que pertenecen a la asociación de mujeres cafeteras de Barichara harán un aporte inicial en efectivo de \$12.970.000 lo cual corresponde a un 34% de la inversión inicial del proyecto por otro lado se hará un crédito al banco por un total de \$25.021.204 lo que representa

un 66% de la inversión total. Por lo que para la puesta en marcha del proyecto inicialmente se requerirá de una inversión total de \$37.991.204.

Información del crédito

El banco hace un préstamo por el valor de \$25.021.204 a tres años con una tasa de interés del 20% efectivo anual, estos recursos se destinarán para la inversión inicial de la puesta en marcha del plan de negocios.

Tabla 34 Información del crédito

Información del crédito	
Préstamo	\$ 25.021.204,00
Plazo	36 meses
Forma de pago	Mensual
Tasa efectiva anual	20%

Fuente: Elaboración propia

Tabla 35 Amortización del crédito

NOMBRE Asociación de mujeres cafeteras de Barichara		Tipo de Identificación C	
Tipo de Amortización	Mensual	% Aportes	1,00%
Tipo de Cuota	Variable	% Seguro Credito	0,05%
Valor Prestamo	25.021.204		
Tasa Interes Nominal	20,00%		
Plazo meses	36		
# Meses de Gracia	0		

Mes de pago	Cuota Numero	Capital	Interes	Saldo	Aportes	Seguro	Total Cuota
1	1	695.033 \$	417.020 \$	24.326.171 \$	6950	12.511	1.131.514
2	2	695.033 \$	405.436 \$	23.631.137 \$	6950	12.163	1.119.583
3	3	695.033 \$	393.852 \$	22.936.104 \$	6950	11.816	1.107.652
4	4	695.033 \$	382.268 \$	22.241.070 \$	6950	11.468	1.095.720
5	5	695.033 \$	370.685 \$	21.546.037 \$	6950	11.121	1.083.789
6	6	695.033 \$	359.101 \$	20.851.003 \$	6950	10.773	1.071.857
7	7	695.033 \$	347.517 \$	20.155.970 \$	6950	10.426	1.059.926
8	8	695.033 \$	335.933 \$	19.460.936 \$	6950	10.078	1.047.995
9	9	695.033 \$	324.349 \$	18.765.903 \$	6950	9.730	1.036.063
10	10	695.033 \$	312.765 \$	18.070.870 \$	6950	9.383	1.024.132
11	11	695.033 \$	301.181 \$	17.375.836 \$	6950	9.035	1.012.200
12	12	695.033 \$	289.597 \$	16.680.803 \$	6950	8.688	1.000.269
13	13	695.033 \$	278.013 \$	15.985.769 \$	6950	8.340	988.338
14	14	695.033 \$	266.429 \$	15.290.736 \$	6950	7.993	976.406
15	15	695.033 \$	254.846 \$	14.595.702 \$	6950	7.645	964.475
16	16	695.033 \$	243.262 \$	13.900.669 \$	6950	7.298	952.543
17	17	695.033 \$	231.678 \$	13.205.635 \$	6950	6.950	940.612
18	18	695.033 \$	220.094 \$	12.510.602 \$	6950	6.603	928.681
19	19	695.033 \$	208.510 \$	11.815.569 \$	6950	6.255	916.749
20	20	695.033 \$	196.926 \$	11.120.535 \$	6950	5.908	904.818
21	21	695.033 \$	185.342 \$	10.425.502 \$	6950	5.560	892.886
22	22	695.033 \$	173.758 \$	9.730.468 \$	6950	5.213	880.955
23	23	695.033 \$	162.174 \$	9.035.435 \$	6950	4.865	869.023
24	24	695.033 \$	150.591 \$	8.340.401 \$	6950	4.518	857.092
25	25	695.033 \$	139.007 \$	7.645.368 \$	6950	4.170	845.161
26	26	695.033 \$	127.423 \$	6.950.334 \$	6950	3.823	833.229
27	27	695.033 \$	115.839 \$	6.255.301 \$	6950	3.475	821.298
28	28	695.033 \$	104.255 \$	5.560.268 \$	6950	3.128	809.366
29	29	695.033 \$	92.671 \$	4.865.234 \$	6950	2.780	797.435
30	30	695.033 \$	81.087 \$	4.170.201 \$	6950	2.433	785.504
31	31	695.033 \$	69.503 \$	3.475.167 \$	6950	2.085	773.572
32	32	695.033 \$	57.919 \$	2.780.134 \$	6950	1.738	761.641
33	33	695.033 \$	46.336 \$	2.085.100 \$	6950	1.390	749.709
34	34	695.033 \$	34.752 \$	1.390.067 \$	6950	1.043	737.778
35	35	695.033 \$	23.168 \$	695.033 \$	6950	695	725.847
36	36	695.033 \$	11.584 \$	0 \$	6950	348	713.915

Fuente: Elaboración propia, apoyada en el software de Comulseb entidad cooperativa del municipio de Barichara

7.1.2 Formatos financieros

Tabla 36 Balance inicial

Activo	Pasivo	
Activos no corrientes		
Infraestructura utensilios necesarios	\$ 6.554.175,00	Obligaciones financieras a largo plazo \$ 25.021.204,00
Infraestructura equipo de oficina	\$ 5.865.690,00	Total pasivo \$ 25.021.204,00
Activos fijos		Patrimonio \$ 17.398.661,00
Ruta cafetera	\$ 30.000.000,00	Capital social aportes iniciales \$ 240.000,00
Total activo	\$ 42.419.865,00	Total patrimonio \$ 17.638.661,00
		Total pasivo+patrimonio \$ 42.659.865,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 37 Balance general

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo					
Activos no corrientes					
Infraestructura utensilios necesarios	\$ 6.554.175,00	\$ 6.554.175,00	\$ 6.554.175,00	\$ 6.554.175,00	\$ 6.554.175,00
Infraestructura equipo de oficina	\$ 5.865.690,00	\$ 5.865.690,00	\$ 5.865.690,00	\$ 5.865.690,00	\$ 5.865.690,00
Activos Fijos					
Ruta cafetera	\$ 30.000.000,00	\$ 30.000.000,00	\$ 30.000.000,00	\$ 30.000.000,00	\$ 30.000.000,00
Total activo	\$ 42.419.865,00	\$ 42.419.865,00	\$ 42.419.865,00	\$ 42.419.865,00	\$ 42.419.865,00
Pasivo					
Obligaciones financieras a largo plazo	\$ 25.021.204,00	\$ 16.680.803,00	\$ 8.340.401,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Total pasivo	\$ 25.021.204,00	\$ 16.680.803,00	\$ 8.340.401,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Patrimonio	\$ 17.398.661,00	\$ 25.739.062,00	\$ 34.079.464,00	\$ 42.419.865,00	\$ 42.419.865,00
Capital social aportes	\$ 240.000,00	\$ 240.000,00	\$ 240.000,00	\$ 240.000,00	\$ 240.000,00
Utilidad del ejercicio	\$ 93.407.168,00	\$ 142.295.311,00	\$ 152.138.481,00	\$ 180.354.501,00	\$ 204.482.942,00
Resultado ejercicio anterior	\$ 0,00	\$ 93.407.168,00	\$ 235.702.479,00	\$ 387.840.960,00	\$ 568.195.461,00
Total patrimonio	\$ 111.045.829,00	\$ 261.681.541,00	\$ 422.160.424,00	\$ 610.855.326,00	\$ 815.338.268,00
Total pasivo+patrimonio	\$ 136.067.033,00	\$ 278.362.344,00	\$ 430.500.825,00	\$ 610.855.326,00	\$ 815.338.268,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 38 Estado de resultados

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por rutas	\$ 288.000.000,00	\$ 342.921.000,00	\$ 360.067.680,00	\$ 396.974.617,00	\$ 437.664.515,00
Costos por ruta	\$ 145.152.000,00	\$ 156.764.160,00	\$ 169.305.292,80	\$ 182.849.716,22	\$ 197.477.693,52
Utilidad bruta	\$ 142.848.000,00	\$ 186.156.840,00	\$ 190.762.387,20	\$ 214.124.900,78	\$ 240.186.821,48
Gastos administrativos mano de obra directa	\$ 23.459.628,00	\$ 26.143.926,00	\$ 29.163.761,00	\$ 32.561.076,00	\$ 34.397.810,00
Gastos de publicidad y promocion	\$ 960.000,00	\$ 1.036.800,00	\$ 1.119.744,00	\$ 1.209.323,52	\$ 1.306.069,40
Gastos financieros	\$ 25.021.204,00	\$ 16.680.803,00	\$ 8.340.401,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Utilidad neta	\$ 93.407.168,00	\$ 142.295.311,00	\$ 152.138.481,20	\$ 180.354.501,26	\$ 204.482.942,08

Fuente: Elaboración propia

Tabla 39 Flujo de caja

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos					
Ventas de rutas	\$ 288.000.000,00	\$ 342.921.000,00	\$ 360.067.680,00	\$ 396.974.617,00	\$ 437.664.515,00
Aportes de las socias	\$ 460.000,00	\$ 460.000,00	\$ 460.000,00	\$ 460.000,00	\$ 460.000,00
Total ingresos	\$ 288.460.000,00	\$ 343.381.000,00	\$ 360.527.680,00	\$ 397.434.617,00	\$ 438.124.515,00
Egresos					
Credito	\$ 25.021.204,00	\$ 16.680.803,00	\$ 8.340.401,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Costos por rutas	\$ 145.152.000,00	\$ 156.764.160,00	\$ 169.305.292,00	\$ 182.849.716,00	\$ 197.477.693,00
Gastos administrativos	\$ 23.459.628,00	\$ 26.143.926,00	\$ 29.163.761,00	\$ 32.561.076,00	\$ 34.397.810,00
Total egresos	\$ 193.632.832,00	\$ 199.588.889,00	\$ 206.809.454,00	\$ 215.410.792,00	\$ 231.875.503,00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 40 Conclusiones financieras

Capital de trabajo	Total activo-Total pasivo 17398661
Apalancamiento financiero	Total pasivo /Total patrimonio 0,2253232
Margen bruto	Utilidad bruta/ventas 0,496
Margen neto	Utilidad neta/Vetas netas 0,3243304
Rendimiento del patrimonio	Utilidad neta/Patrimonio 0,8411587
Rendimiento del activo total	Utilidad neta/Activo total 2,2019676

Fuente: Elaboración propia

7.1.3 Egresos

Los egresos representan los costos generados para la implementación del proyecto estos se muestran en la tabla 39

Tabla 41 Egresos

Egresos					
Credito	\$ 25.021.204,00	\$ 16.680.803,00	\$ 8.340.401,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Costos por rutas	\$ 145.152.000,00	\$ 156.764.160,00	\$ 169.305.292,00	\$ 182.849.716,00	\$ 197.477.693,00
Gastos administrativos	\$ 23.459.628,00	\$ 26.143.926,00	\$ 29.163.761,00	\$ 32.561.076,00	\$ 34.397.810,00
Total egresos	\$ 193.632.832,00	\$ 199.588.889,00	\$ 206.809.454,00	\$ 215.410.792,00	\$ 231.875.503,00

Fuente: Elaboración propia

7.1.4 Capital de trabajo

Para determinar el capital de trabajo se emplea la formula *Capital de trabajo=Activo*

Corriente-Pasivo Corriente lo que se muestra en la tabla 40

Tabla 42 Capital de trabajo

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo Corriente	\$ 288.000.000,00	\$ 342.921.000,00	\$ 360.067.680,00	\$ 396.974.617,00	\$ 437.664.515,00
Pasivo Corriente	\$ 25.021.204,00	\$ 16.680.803,00	\$ 8.340.401,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Capital de trabajo	\$ 262.978.796,00	\$ 326.240.197,00	\$ 351.727.279,00	\$ 396.974.617,00	\$ 437.664.515,00

Fuente: Elaboración propia

9. Conclusiones

El turismo comunitario en Colombia representa un número importante en la generación de ingresos a comunidades locales por esto en el país existen diferentes experiencias y casos de éxito basados en él, se identificó que la incorporación de servicios turísticos del café como producto principal genera un aporte de valor a la asociación de mujeres cafeteras de Barichara brindando estabilidad económica a la comunidad local

En el análisis de mercado se logró identificar el perfil del turista basados en la aplicación de encuestas y los resultados comprenden a hombres y en mayor parte mujeres en un rango de edad entre 21 y 31 años que pernoctan en el destino y están interesados en conocer todo el proceso del café además utilizan las redes sociales para conocer las actividades para realizar en el municipio, lo que representa un alto potencial para la venta del servicio por esto las estrategias de promoción del producto se basan en la comercialización a través de redes sociales buscando llegar de manera directa al cliente potencial

Se definió la estructura organizacional basados en la organización de la asociación Asomucab y se le realizó el direccionamiento estratégico donde se incluye DOFA, CAME, eslogan, misión y visión donde se establecen los objetivos para alcanzar resaltando las características diferenciadoras de la ruta cafetera que será operada por una comunidad local y que resaltara los elementos que se integran durante la prestación del servicio

Se analizaron los requisitos de constitución legal que están presentes actualmente en la asociación Asomucab por lo que se verificó que están constituidas legalmente y cumplen con los

requisitos que la ley les exige para la entidad sin ánimo de lucro que representan, se analizaron los requisitos que se deberán cumplir para poner en marcha la venta de servicios de turismo rural operados por la asociación

Para el análisis financiero se especificó los costos que se generan en el desarrollo de la actividad de turismo y las estrategias que se utilizaran para el financiamiento de los recursos y la puesta en marcha del servicio donde se logró identificar la viabilidad del proyecto basándonos en la venta de manera constante de los servicios de turismo rural

10. Referencias bibliográficas

Alfania. <https://alfaniacafe.wordpress.com/>

Banco de la República de Colombia. Unidad de valor real.
<https://www.banrep.gov.co/es/estadisticas/unidad-valor-real-uvr>

Boullón, C. Roberto., Boullón R. Diego (2012). Turismo rural un enfoque global México Editorial Trillas.

Café Alfania. <https://www.facebook.com/cafealfania>

Café Barichara. <https://www.cafebarichara.com/>

Café de Colombia. Federación nacional de cafeteros de Colombia. (2023).
<https://www.cafedecolombia.com/familia/>

Café de Colombia. <https://www.cafedecolombia.com/particulares/nuestros-caficultores/>

Cámara de Comercio de Bucaramanga. Cluster Café.
<https://www.camaradirecta.com/cluster/bienvenido-cluster-cafe/>

Cámara de Comercio de Bucaramanga. Cluster Turismo por Santander.
<https://www.camaradirecta.com/cluster/bienvenido-cluster-turismo/>

Camara de Comercio de Bucaramanga. Entidades sin ánimo de lucro del sector común.
<https://www.camaradirecta.com/entidades-sin-animo-de-lucro-del-sector-comun/>

coffee media. (“Coffee Media, Vanegas 2021”).
<https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2021/03/03/ranking-de-los-departamentos-productores-de-cafe-en-colombia/>

Colombia Travel. El encanto detrás del turismo rural en Colombia.
<https://colombia.travel/es/blog/descubre-los-mejores-destinos-y-experiencias-para-hacer-turismo-rural-en-colombia>

Federación de Cafeteros de Colombia. <https://federaciondefeteros.org/>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Santander
<https://santander.federaciondefeteros.org/cafe-de-santander/>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Avances técnicos Cenicafé.
<https://www.cenicafe.org/es/publications/avt0393.pdf>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Consumo interno de café aumentaría a 2,8 Kg per cápita en 2021. <https://federaciondefeteros.org/wp/listado-noticias/consumo-interno-de-cafe-aumentaria-a-28-kg-per-capita-en-2021/>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. <https://federaciondefeteros.org/wp/listado-noticias/produccion-de-cafe-de-colombia-cerro-el-2019-en-148-millones-de-sacos/>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Informe de gestión 2015-2022
<https://www.flipsnack.com/federaciondefeteros/informe-de-gestion-2015-2022/full-view.html>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Investigación científica y desarrollo tecnológico.
<https://federaciondefeteros.org/wp/servicios/investigacion-cientifica-y-desarrollo-tecnologico/>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Producción anual de café de Colombia cierra en 2022 en 11,1 millones de sacos. <https://federaciondefeteros.org/wp/listado-noticias/produccion-anual-de-cafe-de-colombia-cierra-2022-en-111-millones-de-sacos/>

Gotteland, M. y Saturnino P. (2007). Algunas verdades sobre el café. Revista chilena de nutrición, 34(2), 105-115. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182007000200002>

Guía red turística de pueblos patrimonio de Colombia
https://fontur.com.co/sites/default/files/2020-12/GUIA_PUEBLOS_PATRIMONIO.pdf

Hotel Buenos Aires Barichara. <https://www.facebook.com/hotelBuenosAiresBarichara>

<https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/paises-productores-de-cafe>

International coffee organization. https://www.ico.org/es/new_historical_c.asp

Juan Valdez. (2023) <https://juanvaldez.com/#>

Juan Valdez. (2023). Reporte Integrado 2022. <https://juanvaldez.com/wp-content/uploads/2023/03/Informe-Integrado-2022-1.pdf>

La república, indicadores económicos. (2023). <https://www.larepublica.co/indicadores-economicos/commodities/cafe>

La república. (2022) <https://www.larepublica.co/globoeconomia/la-proxima-cosecha-de-cafe-en-brasil-crecera-hasta-10-tras-floreecer-saludablemente-3481538>

La Vanguardia. (2023). <https://www.lavanguardia.com/vida/20230518/8976971/gobierno-brasileno-preve-crecimiento-7-5-produccion-cafe-2023.html>

López, G. T. y Sánchez, C. S. Turismo comunitario y generación de riqueza en países en vías de desarrollo. Un estudio de caso en el salvador. Revista de Estudios Cooperativos REVESCO, núm. 99, 2009, pp. 85-103. <https://www.redalyc.org/pdf/367/36711903004.pdf>

Mapa convocatoria impulso al turismo comunitario en Colombia <https://maphub.net/milenitaymv78/TURISMO-COMUNITARIO>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Estadísticas territoriales de turismo. <https://portucolombia.mincit.gov.co/tematicas/estadisticas-territoriales-de-turismo-1>

Mora Forero Jorge Alexander, Matato Ramírez, Jorge Wilson, (2020). Turismo comunitario en Colombia: desarrollo social y sostenibilidad. <https://elibro-net.bibliotecavirtual.uis.edu.co/es/ereader/uis/127217>

Nestlé Bonka café de cultivo sostenible.

Palacios, M. (2002). El café en Colombia 1850-1970 una historia económica, social y política. Editorial Planeta Colombiana, S.A.

Plan de desarrollo municipal Barichara en un solo sentir 2020-2023.
https://baricharasantander.micolombiadigital.gov.co/sites/baricharasantander/content/files/000517/25815_plan-de-desarrollo-municipal-barichara-en-un-solo-sentir-2020_2023.pdf

QuestionPro <https://www.questionpro.com/blog/es/muestreo-aleatorio-simple/>

Quintero, R. M. y Rosales, M. El mercado mundial del café: tendencias recientes, estructura y estrategias de competitividad Visión Gerencial, núm. 2, julio-diciembre, 2014, pp. 291-307
Universidad de los Andes Mérida, Venezuela
<https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545897005.pdf>

Recuca, Recorrido de la cultura cafetera. <https://www.recuca.com/>

Red Cluster Colombia. <https://redclustercolombia.gov.co/>

Red de Turismo Comunitario Colombia. <https://turismocomunitariocolombia.com/>

Rolando J. Sumoza Matos (2019): “Turismo comunitario, turismo digital, turismo informacional, turismo inteligente”, Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 26 (junio 2019).

Rutas del Paisaje Cultural Cafetero, Mil experiencias, un destino.
<https://rutasdelpaisajeculturalcafetero.com/que-hacer-atractivos/asociacion-de-mujeres-cafeteras-de-cordoba/>

Sector café informe sectorial. (abril 2017).
<https://sioc.minagricultura.gov.co/Cafe/Documentos/2017-04-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

Silva, R. Heriberto. (2001). Retazos históricos de mi pueblo Barichara. Editorial Comulseb

The Cranky Hummingbird. <https://www.instagram.com/thecrankyhummingbird/?hl=es>

Vargas Vega, L. (2 de diciembre de 2020) El ecoturismo es la tendencia que se impone a nivel mundial en la pospandemia. La República. <https://www.larepublica.co/empresas/el-ecoturismo-es-la-tendencia-que-se-impone-a-nivel-mundial-durante-la-pospandemia-3096635>

Villegas y asociados S.A. (Ed.). (2008). Cafés de Colombia. Editorial Villegas

Anexo A. Encuesta aplicada

Nombre completo _____

Edad

- Entre 10 y 20 años
- Entre 21 y 31 años
- Entre 32 y 42 años
- Entre 43 y 53 años
- Entre 54 y 64 años
- Más de 65 años

Lugar de residencia _____

¿Cómo se enteró de Barichara como destino?

- Redes sociales
- Páginas web
- Voz a voz
- Agencia de viajes
- Familia y/o amigos

¿Cuál es el motivo de su viaje?

- Vacaciones, recreación u ocio
- Negocios
- Salud
- Visita familiar
- Otra

¿Qué tipo de actividades de turismo está interesado en realizar?

- Turismo religioso
- Turismo de aventura
- Turismo rural
- Turismo cultural
- Turismo de bienestar
- Turismo gastronómico
- Ecoturismo
- Otra

¿Cuál es el promedio de pernoctación en el lugar que visita?

- Entre 1 y 2 noches
- Entre 2 y 5 noches
- Entre 6 y 8 noches
- Mas de 8 noches
- No pernocta

¿Qué tipo de alojamiento utiliza?

- Hotel
- Hostal
- Alojamiento rural
- Glamping
- Airbnb
- Casa familiar
- Otra

¿Cuál es su gasto promedio durante la realización de su viaje?

MODELO DE NEGOCIO PARA LA ASOCIACIÓN ASOMUCAB DE BARICHARA 135

- Entre 300.000 y 600.000 pesos
- Entre 700.000 y 1.000.000 de pesos
- Entre 1.000.000 y 2.000.000 de pesos
- Más de 2.000.000 de pesos

Proceso del café

Las preguntas realizadas a continuación están directamente relacionadas con el plan de negocios que se está realizando basado en el café como principal producto para la creación de un diseño de turismo rural en el municipio de Barichara

¿Usted consume café?

- Si
- No

¿Le gustan los derivados del café?

- Si
- No

Si su respuesta fue si, ¿Qué derivados del café le gustan?

- Postres
- Galletas
- Dulces
- Helados
- Mermeladas

¿Conoce el proceso del café?

- Si
- No

Si su respuesta fue si ¿Qué conoce del proceso del café?

¿Le gustaría conocer el proceso del café?

Si

No

Si su respuesta fue si ¿Qué le gustaría conocer del proceso del café?

Plantación

Cosecha

Despulpado

Tueste

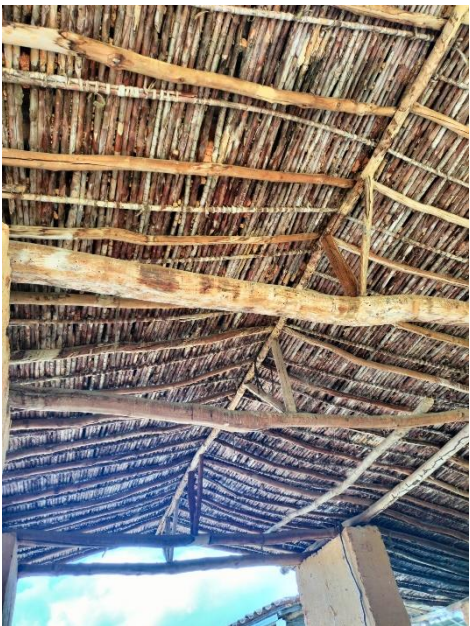
Envase

Preparación del café

Todas las anteriores

Sugerencias

Anexo B Imágenes ruta cafetera



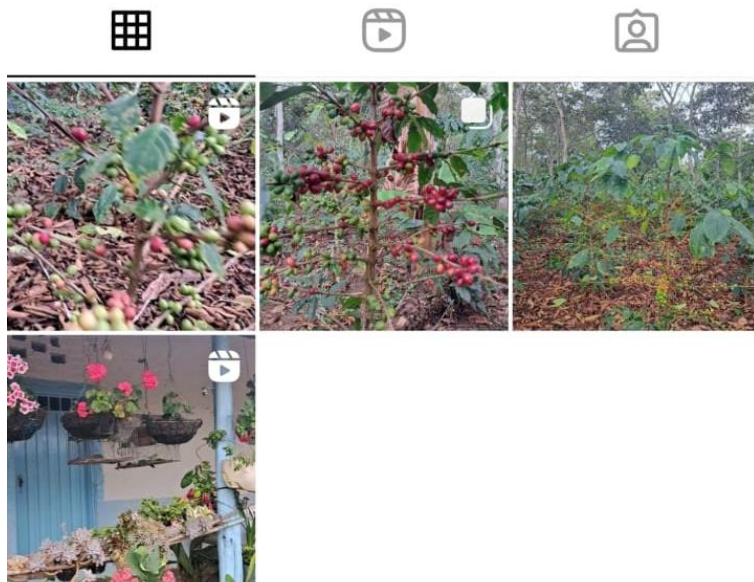


Anexo C. Mapa de la ruta



Anexo D. Redes Sociales





https://instagram.com/cafe_barichara?utm_source=qr&igshid=MThlNWY1MzQwNA==