

**DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE
LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER.**

**ANYI JULIANA OLARTE SANTOS
COD: 2134159**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
INSTITUTO DE PROYECCIÓN REGIONAL Y EDUCACIÓN A DISTANCIA
PROFESIONAL EN TURISMO
BUCARAMANGA
2018**

**DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURÍSTICA PARA LA PROMOCIÓN DE
LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER.**

**ANYI JULIANA OLARTE SANTOS
COD: 2134159**

Informe final de trabajo de grado para optar al título profesional en turismo.

**Directora
Lyda Jazmín Castañeda Gonzales
Administradora de Empresas Hoteleras y Turística**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
INSTITUTO DE PROYECCIÓN REGIONAL Y EDUCACIÓN A DISTANCIA
PROFESIONAL EN TURISMO
BUCARAMANGA
2018**

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a mi familia por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por creer en mí, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, por los ejemplos de perseverancia y constancia que los caracterizan y que me han infundado siempre, por el valor mostrado para salir adelante, pero más que nada, por su amor.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi directora por su esfuerzo y dedicación, quien con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado que pueda terminar mis estudios con éxito.

A la universidad por darme la oportunidad de estudiar y ser una profesional.

También agradezco a mis profesores durante toda mi carrera profesional porque todos han aportado sus consejos, su enseñanza, su rectitud en su profesión como docente y sus consejos, que ayudaron a mi formación.

CONTENIDO

Pág.

INTRODUCCIÓN	19
1. IDENTIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y CAFETERO A PARTIR DE LA ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO TURÍSTICO	27
1.1 DIAGNÓSTICO GENERAL DEL MUNICIPIO DE EL SOCORRO	27
1.1.1 Clima	27
1.1.2 Conectividad y accesibilidad	28
1.1.3 Infraestructura: cobertura y calidad	29
1.1.4. Seguridad.....	29
1.1.5. Transporte.....	30
1.1.6. Instituto de cultura y turismo	30
1.1.7. Servicio y seguridad.....	31
1.1.8. Identificación de los Prestadores de servicios turísticos.	32
1.1.9. Identificación de la Gestión de Marketing del municipio de El Socorro	34
1.1.10. Análisis DOFA.....	39
1.2 IDENTIFICACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS	40
1.2.1 Clasificación de los Atractivos.....	40
1.2.2 Caracterización de los recursos y atractivos turísticos.....	42
2. Criterios de valoración del Inventario Turístico con significado patrimonial en la cultura cafetera.	47
3. DISEÑO DE LA RUTA DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO.	48
3.1 SELECCIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS	48

3.2 COMO SE LLEGA AL MUNICIPIO DE EL SOCORRO.....	49
3.2.1. Como llegar al municipio de El Socorro desde Bucaramanga	49
3.2.2. Como llegar al socorro desde Bogotá.....	51
3.3 SELECCIÓN DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS.....	52
3.4 DEFINICIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO	53
3.5 SEÑALIZACIÓN DE LA RUTA.....	54
3.6. LOGO DE LA RUTA	55
3.7 MAPA DE LA RUTA.....	56
3.8 DISEÑO DEL ITINERARIO DE LA RUTA.....	56
3.9 CONSTRUCCIÓN DEL LIBRETO TEMÁTICO.....	59
4. CONCLUSIONES	116
5. RECOMENDACIONES	118
BIBLIOGRAFÍA.....	119
ANEXOS.....	122

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Hospedaje en El Socorro.	32
Tabla 2. Restaurantes en El Socorro.	33
Tabla 3. Cafeterías de cafés Especiales en El Socorro.	33
Tabla 4. Prestadores de servicios turísticos en El Socorro.	34
Tabla 5. Análisis DOFA.	39
Tabla 6. Clasificación de atractivos.	40
Tabla 7. Caracterización de Recursos y atractivos turísticos.	44
Tabla 8. Caracterización de Fábricas de café.	46
Tabla 9. Caracterización de cafeterías de cafés especiales.	46
Tabla 10. Valoración de los recursos y atractivos turísticos.	47
Tabla 11. Servicios turísticos incluidos en la ruta.	52
Tabla 12. Itinerario de la ruta turística.	57

LISTA DE ILUSTRACIONES

	Pág.
Ilustración 1. Ubicación de Santander en Colombia y El Socorro en Santander. ..	53
Ilustración 2. Ruta de la Cultura Cafetera.	53
Ilustración 3. Señalización.	54
<i>Ilustración 4. Logo de la ruta.</i>	<i>55</i>
Ilustración 5. Mapa Temático de la ruta.	56
Ilustración 6. Expansión del café en Colombia.	61
Ilustración 7. Oleo del Conde Cuchicute.	68
Ilustración 7. Oleo del Conde Cuchicute.	68
Ilustración 7. Oleo del Conde Cuchicute.	69
Ilustración 8. Hacienda Morros.	76
Ilustración 9. Red Meteorológica cafetera.	79
<i>Ilustración 10. Germinador.</i>	<i>84</i>
<i>Ilustración 11. Almacigo.</i>	<i>85</i>
Ilustración 12. La raíz.	91
Ilustración 13. Mirador.	92
Ilustración 14. Flora.	93
Ilustración 15. Sistema de renovación.	95
Ilustración 16. Lagos.	96
Ilustración 17. La ceiba.	96
Ilustración 18. Recolección de café.	98
Ilustración 19. Tostado artesanal de café.	100
Ilustración 20. Molido artesanal de café.	100
Ilustración 21. Degustación del Café.	101
Ilustración 22. Huerta Campesina.	102

Ilustración 23. Tejido de fique.	103
Ilustración 24. Hacienda Buenavista.	103
Ilustración 25. Casa del árbol.	105
Ilustración 26. Proceso del café.	110
Ilustración 27. Parapente.	111
Ilustración 28. Mirador.	112
Ilustración 29. Cascada.	112
Ilustración 30. Lago.	114

LISTA DE ANEXOS

Anexo A. Caracterización de recursos y atractivos. Cascada el Saber o Majavita / Salto del Diablo.....	122
Anexo B. Caracterización de recursos y atractivos. Obelisco Conde Cuchicute..	125
Anexo C. Caracterización de recursos y atractivos. Casa Rural Típica	128
Anexo D. Caracterización de recursos y atractivos. Casa García Duran / Café los Comuneros	131
Anexo E. Caracterización de recursos y atractivos. Festival Departamental	134
Anexo F. Fincas Productoras de Café. Hacienda Buenavista	137
Anexo G. Fincas Productoras de Café. Hacienda Morros	139
Anexo H. Fincas Productoras de Café Hacienda Majavita	141
Anexo I. Fincas Productoras de Café. La Honda	143
Anexo J. Fincas Productoras de Café San Andrés y Providencia.....	145
Anexo K. Fincas Productoras de Café. Bretaña	147
Anexo L. Fincas Productoras de Café. El Piedrón	149
Anexo M.Fincas Productoras de Café. San Luis.....	151
Anexo N. Fábrica de Café. Planta de Café Majavita.....	153
Anexo O. Cafeterías de Cafés Especiales. Tienda de Café Majavita	155
Anexo P. Cafeterías de Cafés Especiales. Caseteja Socorro.....	157

GLOSARIO

Agroturismo: El agroturismo es un tipo de turismo especializado en el cual el turista se involucra con el campesino en las labores agrícolas. Por sus características, este tipo de turismo se desarrolla en actividades vinculadas a la agricultura, la ganadería u otra actividad, buscando con ello generar un ingreso adicional a la economía rural.¹

Almácigo: Lugar en donde se siembran las chapolas provenientes del germinador, en bolsas, agrupadas en eras y expuestas parcialmente al sol, hasta cuando adquieren el desarrollo suficiente para su trasplante definitivo al campo.

El almácigo permite atender las plantas en su etapa más delicada y hacer una buena selección del colino que se va a llevar al campo.

Almendra: Palabra que significa café listo para ser tostado.

Aroma: Se trata de una mezcla de olores agradables que además de producir una sensación placentera puede informar acerca de la variedad botánica a que pertenece el café utilizado, el tipo de preparación del fruto, etc. / El aroma de un café no requiere mayor ilustración. Es bien conocido el olor característico del café tostado. El poder del aroma de la bebida es tan notorio, que incluso muchas personas piensan que es más agradable oler el café que tomarlo.

Café Sostenible: Cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente, a través de la producción limpia y la conservación de la bioriqueza de sus zonas. También promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen.

Café de Origen: Proviene de una región o finca, con cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales. Los clientes los prefieren por sus especiales

¹ REPUBLICA DE COLOMBIA, Ministerio de desarrollo económico. Ley 300 de 1996. [En línea]. 1991 [Citado 05 de mayo de 2017]. Disponible en:
http://www.minambiente.gov.co/images/normativa/leyes/1996/ley_0300_1996.pdf

atributos en su sabor y aroma. Existen tres sub-categorías: regionales, exóticos y de finca.

Cafetales: Área o lugar plantado de cafetos.

Cafeto: Árbol que produce el café.

Caficultura: Actividad agrícola cuyo objetivo es el cultivo y la producción de café.

Chapola: Plántula de café que ha emitido el primer par de hojas primarias.

Cisco: La película que cubre la almendra de café (endospermo). Esta es retirada generalmente en el proceso de trilla.

Colinos de Café: Así se conoce a la planta de café que ya cuenta con dos o más cruces de ramas debidamente formadas y ha sido depositada en una bolsa de polietileno negro de 17 x 23 centímetros con una mezcla de tierra y materia orgánica.²

Producto turístico: Es el conjunto de bienes y servicios que son utilizados para el consumo turístico por grupos determinados de consumidores. El Instituto Interamericano de Turismo lo define como una oferta de servicios que se venden al

² FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS. Glosario [en línea]. NR [citado el 20 de abril de 2018]. Disponible en: <https://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/Glosario/>

viajero. El producto turístico está compuesto por una serie de elementos tangibles e intangibles que generan satisfacción turística, que, a efectos de consumo por parte del turista, ocurre en varias etapas sucesivas y temporalmente variadas. Para el turista es aquel que cubre una experiencia de viajes desde que sale de su residencia hasta que regresa, constituyendo una experiencia turística integral, heterogénea y única.³

Ruta: Se deriva del latín rupta y luego del francés route. Recorrido, dirección, camino o itinerario que se sigue para un propósito. En ella se enlazan una serie de atractivos y servicios turísticos y complementarios.⁴

Ruta temática: Las Rutas Temáticas tienen como objetivo principal dar a conocer aquellas labores relacionadas con la naturaleza y con bajo impacto ambiental. En ellas se muestran los oficios antiguos y, de alguna manera, se propicia que el patrimonio se mantenga con vida. En ellas se puede disfrutar de productos representativos y se combinan actividades culturales, de compras, de gastronomía, el senderismo, entre otras actividades afines y compatibles con el conocimiento que se desea transmitir a través de la ruta a los turistas. Abarca las rutas históricas y turísticas.⁵

Ruta turística: Eje vial que conecta dos o más centros emisores o receptores y que contiene distintos atractivos. Son rutas temáticas que se refieren, por lo general, a

³ SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Diseño de rutas turísticas. [en línea] NR [citado 10 de mayo de 2017] Disponible en:
https://senaintro.blackboard.com/bbcswebdav/institution/semillas/634122_1_VIRTUAL/OAAPs/OAAP4_Fase2/swf/aa3_oa2/utilidades/oa.pdf

⁴ *Ibíd.*, p. 19

⁵ *Ibíd.*, p.20

productos locales. Una ruta turística se compone de un conjunto de locales, elementos, comunidades, etc., organizados en forma de red dentro de una región determinada y que estando debidamente señalizadas, suscitan un reconocimiento de interés turístico. Se organizan en torno a un tema que caracteriza la ruta y le otorga su nombre (o identidad). La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma, así como presentar una imagen integral a partir de la complementariedad entre sitios, servicios, atractivos y lenguaje para las comunicaciones.”⁶

⁶ *Ibíd.*, p.20

RESUMEN

TITULO: “DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER.”*

AUTOR: ANYI JULIANA OLARTE SANTOS**

PALABRAS CLAVE: RUTA, AGROTURISMO, CAFICULTURA.

DESCRIPCIÓN:

La presente investigación se basó en el diseño de una ruta agroturística cafetera en el municipio de El Socorro, con la finalidad de lograr un producto turístico que potencialice y genere desarrollo en el municipio, especialmente en el sector rural cafetero y en la comunidad campesina.

Para la elaboración de los capítulos y cumpliendo con los objetivos planteados se utilizó como guía la metodología realizada por el paisaje cultural cafetero, que utiliza diferentes cuestionarios donde se puede diligenciar la información de los atractivos turísticos, las fincas cafeteras, las fábricas de café, y las cafeterías de cafés especiales encontradas en el municipio de El Socorro. Se realizaron tres capítulos, los cuales muestran el desarrollo de la investigación, en el primer capítulo se identificó el patrimonio cultural y cafetero a partir de la elaboración de un inventario turístico; en el segundo capítulo se valora el Inventario Turístico con significado patrimonial en la cultura cafetera, a través de la caracterización turística relacionada con la cultura cafetera ; y por último se realizó el diseño de la ruta de la cultura cafetera en el municipio de el socorro, donde se muestran el mapa turístico, el logo de la ruta, la señalización turística, el itinerario y el libreto.

* Trabajo de Grado

** Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia. Profesional en Turismo. Directora: Lyda Jazmín Castañeda Gonzales. Administradora de Empresas Hoteleras y Turística.

ABSTRACT

TITLE: "DESIGN OF AGROTOURICAL THEME ROUTE FOR THE PROMOTION OF COFFEE CULTURE IN THE MUNICIPALITY OF EL SOCORRO, SANTANDER."*

AUTHOR: ANYI JULIANA OLARTE SANTOS**

KEY WORDS: ROUTE, AGROTOURISM, CAFICULTURA.

DESCRIPTION:

The present investigation was based on the design of a route agroturística coffee on the municipality of The Help, with the purpose of logar a tourist product that promotes and generates development in the municipality, specially in the rural coffee sector and in the rural community.

For the production of the chapters and expiring with the raised aims it was in use like he guides the methodology realized by the cultural coffee landscape, which uses different questionnaires where can be dealed the information of the tourist attractions, the coffee estates, the factories of coffee, and the cafeterias of special coffees found in the municipality of El Socorro. There were realized three chapters, which show the development of the investigation, in the first chapter there was identified the cultural and coffee heritage from the production of a tourist inventory; in the second chapter the Tourist Inventory is valued by patrimonial meaning for the coffee culture, across the tourist characterization related to the coffee culture; and finally there realized the design of the route of the coffee culture in the municipality of the help, where they show the tourist map, the logo of the route, the tourist signposting, the itinerary and the libretto.

* Trabajo de Grado

** Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia. Profesional en Turismo. Directora: Lyda Jazmín Castañeda Gonzales. Administradora de Empresas Hoteleras y Turística.

INTRODUCCIÓN

El cultivo del café en Colombia se inició en la región nororiental del territorio colombiano, cerca de la ciudad de Cúcuta, en la primera mitad del Siglo XIX. El ingreso se hizo a través de la frontera venezolana y se extendió por la vertiente de la cordillera oriental, especialmente en los departamentos de Santander y Cundinamarca, estos, se convirtieron en regiones con grandes haciendas cafeteras, que a finales del S XIX producían poco más del 80% del café colombiano.⁷

La Zona Cafetera Santandereana se caracteriza principalmente por tener un sistema tecnificado de cultivo bajo sombra, que permite tener temperaturas homogéneas, favoreciendo el desarrollo más lento del fruto, lo que promueve la acumulación de azúcares y generando una cosecha concentrada, que facilita la recolección homogénea de los frutos en su óptimo grado de madurez, permitiendo que el café tenga un perfil de taza limpia y balanceada con cuerpo medio – alto; acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas, gracias a todas aquellas condiciones climáticas especiales y del cultivo que lo hacen especial.⁸

En El socorro se presenta la necesidad de generar desarrollo, creando nuevos productos en la industria del turismo, sobre todo en el área rural, donde todavía no se ha generado ideas para el progreso el área del turismo, ya que tiene gran

⁷ ZULUAGA GIRALDO, Lina maría. Paisaje cultural cafetero. [En línea]. NR [Citado 30 de marzo de 2017]. Disponible en: http://ftp.unipamplona.edu.co/kmconocimiento/Congresos/archivos_de_apoyo/paisaje%20cultural%20cafe%20tero.pdf

⁸ FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS, Café de Colombia. Denominación de Origen Café de Santander. [En línea]. 2010. [Citado 8 de marzo de 2017]. Disponible en: http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/indicaciones_geograficas/Denominacion_de_Origen/denominacion_de_origen_cafe_de_santader/

potencial para atraer visitantes amantes de la naturaleza, el campo y la tranquilidad. Por lo que se plantea la necesidad de diseñar una ruta agroturística de la cultura cafetera, para potencializar y fortalecer el socorro en el ámbito del turismo.

La caficultura en el municipio de El Socorro cuenta con área aproximada de 4143 hectáreas, entre variedad castillo 40% y variedad Colombia 60%. Es tecnificada; es decir cafetales jóvenes menores de 12 años y envejecidos mayores de 12 años. Tiene una producción promedio de 18 cargas por hectárea. Las principales veredas productoras de café en el municipio del Socorro son: Alto de Reinas, árbol Solo, Barirí, Buena vista, Alto de Chochos, El Bosque, Líbano, Hoya de San José, La Culebra, La Honda, Morros y Verdín.⁹

La tradición de producción de café en Colombia, cuyos orígenes se trazan en la segunda mitad del siglo XIX, hace que la cultura asociada a este producto, además de única, sea uno de los símbolos más representativos de la identidad nacional y uno de los más notorios en el mundo. Esta cultura, con sus referentes sociales, políticos, religiosos y artísticos, es en gran medida el resultado de la interrelación de dos fenómenos: el proceso histórico de ocupación y aprovechamiento del territorio y el desarrollo de la caficultura como la principal actividad productiva en la región.¹⁰

Existen unas características, que se asocian con la cultura Socorrana y cafetera, donde se destaca los trajes típicos (chocatos, machete, sombrero y mochila de fique), la gastronomía (mute, carne oreada, tamal socorrano, hormigas culonas, tinto, limonada de panela), las manifestaciones artísticas (cantantes y música tradicional) y las leyendas. También se emplean algunos utensilios particulares

⁹ ENTREVISTA a DURAN ORTIZ, Antonio, Extensionista del Comité Departamental de Cafeteros de Santander, seccional El Socorro. El Socorro, 17 de abril de 2017.

¹⁰ REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ministerio de cultura. PAISAJE CULTURAL CAFETERO: un paisaje cultural productivo en permanente desarrollo. [en línea]. 2011. [citado el 16 de mayo de 2017] disponible en: <http://paisajeculturalcafetero.org.co/static/files/cartillaministerio.pdf.pdf>

como vasijas de barro y totumo para fermentar y tomar el guarapo respectivamente y se recolectaba el café con canastas de bejuco.

Por el año 2010, el ministerio de Cultura lideró el proyecto “Rutas del Bicentenario de la Independencia favoreciendo al municipio del Socorro con la Ruta de los Comuneros. Por otro lado, se consultó un documento de la Universidad Libre en el cual contempla la creación de una Ruta Turística cafetera para la Provincia Comunera, realizado por Henly Flores Villamizar. Y finalmente la Feria departamental del café en El Socorro, le ha permitido a la localidad visibilizarse notoriamente como foco de desarrollo turístico.

Por estas razones se plantean las siguientes preguntas:

¿La ruta agroturística fortalece la cultura cafetera para los caficultores del municipio de El Socorro?

¿La cultura cafetera de El Socorro genera una experiencia turística diferenciadora para quienes visitan el municipio?

Se tiene como meta realizar un diseño de una ruta temática turística como aporte al desarrollo turístico del municipio de El Socorro, desde el ámbito rural, que en la actualidad ha sido poco explorado, de ahí que nace la necesidad de diseñar un producto agroturístico que permita identificar el potencial de la cultura cafetera santandereana. Con este proyecto el municipio de El Socorro inicia su proceso en el desarrollo del agroturismo como la oportunidad de mejorar las condiciones de vida de sus habitantes y promueva la participación de las comunidades locales en la actividad turística.

La presente investigación ha tenido en cuenta a cuatro fincas caficultoras en el municipio de El Socorro, como atractivos turísticos potenciales por sus características especiales para el diseño de una ruta temática agroturística.

A continuación, se describe los objetivos previstos para el desarrollo de la investigación

Objetivo General

Proponer un recorrido temático en agroturismo para promoción de la cultura cafetera, como una alternativa de producto turístico para el fortalecimiento de la oferta turística del municipio de El Socorro.

Objetivos específicos:

Identificar el patrimonio cultural y cafetero mediante la recopilación de información a través de textos y relatos orales de la comunidad rural, a partir de la elaboración un inventario turístico en el municipio de El Socorro.

Analizar la valoración del inventario turístico mediante la selección de recursos turísticos con significado patrimonial en la cultura cafetera, siendo este el principal elemento que inspira la construcción de un producto agroturístico en el municipio de El Socorro.

Formular un recorrido temático en agroturismo cafetero como un producto turístico innovador y experiencial, por medio de la metodología utilizada en diseño de productos turísticos.

En el contexto nacional, el turismo está regulado por la ley 300 del 96, mediante la cual se realizó una reforma a la ley 1558 “ley general de turismo” que busca organizar el sector y formalizar la actividad turística.

El ministerio del medio ambiente a través de la “ley 99 de 1993” donde se establecen los principios Generales Ambientales.

También, el ministerio de comercio industria y turismo a través de la “norma técnica sectorial colombiana NTS-TS 001-1” que regula el destino turístico – área turística. La “política de turismo de naturaleza” esta política se define el turismo de naturaleza, como aquel cuya oferta de productos y servicios se desarrolla en torno a un atractivo natural que se rige por principios de sostenibilidad. Los “LINEAMIENTOS DE POLÍTICA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO COMUNITARIO EN COLOMBIA” para el desarrollo del Turismo comunitario sigue los principios por los cuales se fundamenta la Política de Turismo Social: Hacia un turismo accesible e Incluyente para todos los colombianos.

En el diseño de la ruta se citó como modelo, la metodología “DISEÑO Y ESTRUCTURA DE LOS PRODUCTOS TURÍSTICOS DEL PAISAJE CULTURAL CAFETERO TENIENDO EN CUENTA LAS ACTIVIDADES Y EXPERIENCIAS QUE PONGAN EN VALOR EL PATRIMONIO NATURAL, CULTURAL Y CAFETERO DE SUS DIFERENTES SUBREGIONES”, metodología que le permitió al eje cafetero, diseñar un producto turístico con base en el título dado por la UNESCO, como patrimonio natural de la Humanidad “Paisaje Cultural Cafetero”.

La metodología cuenta con 4 objetivos, como:

1. Estado del arte del sector turístico
2. Caracterización de la oferta
3. Diseño del producto
4. Plataforma tecnológica.¹¹

De los cuales solo los tres primeros objetivos se tuvieron en cuenta para el desarrollo del presente trabajo de investigación, debido a que la propuesta conlleva sólo al diseño de una ruta temática.

INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA:

Se utilizará la investigación descriptiva para estudiar la cultura cafetera de El Socorro, para la formulación del diseño de la ruta. De esta manera estructurar el proyecto.

El enfoque de los datos será cualitativo, ya que se maneja con documentos y relatos de la caficultura del socorro. Se analizaran documentos físicos y virtuales, también a partir de entrevistas realizadas a especialistas en este tema y a caficultores.

¹¹ FONTUR. diseño y estructura de los productos turísticos del paisaje cultural cafetero teniendo en cuenta las actividades y experiencias que pongan en valor el patrimonio natural, cultural y cafetero de sus diferentes subregiones. [En línea] agosto de 2014. [citado el 17de mayo de 2017]. Disponible en: https://www.fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/PRODUCTO_TURISTICO_PAISAJE_CULTURAL_CAFETERO.PDF

DEFINICION DE LA HIPÓTESIS

El diseño de la ruta temática agroturística de la cultura cafetera en el municipio de El Socorro, Santander, facilitará la creación de una identidad en los caficultores del municipio, de este modo se genera experiencias diferenciadoras para los turistas.

TAMAÑO

El universo del proyecto: son los caficultores en el departamento de Santander.

La población del proyecto: son los caficultores en el municipio de El Socorro, en donde se va a realizar la recopilación y desarrollo de la investigación.

La muestra del proyecto: el muestreo será no probabilístico-selectivo, se realizará en las veredas más representativas en la producción de café en el municipio de El Socorro, para luego realizar el inventario e identificar la cultura cafetera, así determinar la ruta.

TECNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Técnica de Investigación

La investigación se realizará, por medio de entrevistas como fuente principal de información, ya que no existe suficiente material, sobre la cultura cafetera en el municipio de El Socorro. Las fuentes se tomarán a un público específico.

Instrumentos de Investigación

Se realizará a través cuestionarios para recoger la información necesaria, pero suficiente para lograr los objetivos del proyecto de investigación. También se tendrán en cuenta instrumentos de apoyo:

- Libreta de campo.
- Grabadora.
- Cámara fotográfica.
- GPS

1. IDENTIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL Y CAFETERO A PARTIR DE LA ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO TURÍSTICO

Para el desarrollo del primer capítulo Se realizó un diagnóstico general del municipio, teniendo en cuenta el plan estratégico de desarrollo turístico de El Socorro, el cual realiza estudios de infraestructura y seguridad; prestadores de servicios turísticos; el perfil de turista que visita El Socorro, la experiencia turística y la potencialidad del destino. Además del perfil del turista rural, que indica en que mercado enfocarse especialmente y ofrecerle precisamente lo que busca y necesita.

1.1 DIAGNÓSTICO GENERAL DEL MUNICIPIO DE EL SOCORRO

El municipio tiene una extensión de 122,1 km². Está localizado a 6 horas de Santa Fe de Bogotá y a 121 km de Bucaramanga. Limita al oriente con el municipio del páramo, al occidente con el municipio de Simacota y el palmar, al norte con Cabrera y Pinchote, por el sur con el municipio de Confines y con el municipio de Palmas de El Socorro.

El Socorro es la capital de la provincia comunera, al igual que la gran mayoría de municipios cuya fundación se desarrolló a principios del siglo anterior, presenta un desarrollo estructural ajustado al modelo clásico español.¹²

1.1.1 Clima

El medio geográfico en el que se enmarca el departamento de Santander, está caracterizado por grandes contrastes determinando una notable variedad de climas

¹² Agencia consultora para la asistencia del desarrollo, ACD. Plan estratégico de desarrollo Turístico 2016-2025, El Socorro Santander. “una nueva historia”. Julio de 2016. pág. 43- 44

y microclimas. La temperatura máxima alcanza los 33 °C y la mínima 11 °C, con un promedio de 24 °C.

El primordial factor que determina el clima en el municipio de El Socorro es la altitud por estar ubicado en la vertiente de la cordillera, sus tierras se distribuyen en los pisos térmicos cálidos y templados. Las temperaturas más bajas que se presentan durante el día se registran en la época de lluvias en los meses de invierno (abril, mayo, octubre y noviembre), se presenta una alta nubosidad y precipitación en los meses de invierno y una alta insolación en los meses de diciembre, enero y febrero.¹³

1.1.2 Conectividad y accesibilidad

1.1.2.1 Vía aérea

El municipio no cuenta con aeropuerto, pero dada la cercanía con Bucaramanga, para arribar por medio aéreo se llega al aeropuerto internacional de Palonegro y después vía terrestre. Las aerolíneas que llegan a esta central son Viva Colombia, ADA, Easy Fly, Lan, Copa Airlines y Avianca.

1.1.2.2 Vía terrestre

Para llegar al Socorro, desde Bogotá hay dos alternativas. La primera ruta es por Chiquinquirá y la segunda es por Tunja, las dos rutas se encuentran en Barbosa, Santander, a partir de allí son iguales. La primera ruta de Chiquinquirá es de 290

¹³ *Ibíd.*, pág. 46

kilómetros, cuatro peajes y se encuentra en buen estado. La ruta por Tunja es de 310 kilómetros, cinco peajes y se encuentra también en buen estado. La distancia entre la capital del departamento de Santander, Bucaramanga, y El Socorro es de 120 kilómetros, se tarda alrededor de dos horas y media.

1.1.3 Infraestructura: cobertura y calidad

De acuerdo con las cifras del DANE, el 98,5% de las viviendas tienen conexión a energía eléctrica, el 91,4% al servicio de acueducto, el 80,6% tiene acceso al alcantarillado, el 61,4% tiene servicio telefónico residencial.

El municipio cuenta con empresas como la terminal de transportes, la plaza de mercado cubierto, acueducto municipal, servicio público de alcantarillado, Servicio de aseo prestado por la empresa SESPASANTANDER S.A, servicio de electricidad prestado por la Electrificadora de Santander ESSA, Servicio de salud prestado por el hospital regional Manuela Beltrán, finalmente los bancos que prestan sus servicios dentro del municipio de El Socorro como Davivienda, Bancolombia, Banco Agrario, BBVA, banco popular y servicio de cajeros ATH.

1.1.4. Seguridad

De acuerdo con el informe de competitividad de viajes y turismo 2015, del Foro Económico Mundial, Colombia ocupa el puesto 68 entre 141 países analizados. Razón por la cual el gobierno nacional ha emprendido el proceso de negociación de la paz con los insurgentes. Además, hace unos años se institucionalizó a la policía de turismo, con el fin de colaborar con las oficinas seccionales de turismo, aeropuertos, terminales y con las empresas hoteleras y demás entidades relacionadas con la actividad turística.

El ministerio del interior y el municipio firmaron un acuerdo para mejorar la seguridad de este pueblo patrimonial a través de tecnología; con novedosas cámaras de vigilancia instaladas en diferentes partes del municipio, con lo cual se pretende contribuir a la seguridad de la capital comunera.

Por otra parte, de acuerdo con los resultados de la encuesta de Evaluación del Destino, realizada a stakeholders, el estudio arrojó que la mayor parte de la muestra encuestada afirmó que la seguridad del destino posee fortaleza media con el 36,1%, seguido con la fortaleza alta 25%, debilidad media 16,7%, con la misma proporción las calificaciones de la fortaleza baja y debilidad baja 8,3% y debilidad baja con un 5,6%.¹⁴

1.1.5. Transporte

El socorro cuenta con dos empresas de transporte público Cootrasaravita y capuchinos. Cootrasaravita presta servicio de transporte de buses intermunicipales, veredales, urbanos y taxis; Capuchinos presta el servicio de taxis.

1.1.6. Instituto de cultura y turismo

El Instituto de Cultura y Turismo es la entidad municipal que lidera el ejercicio efectivo y progresivo de los derechos culturales y turísticos de los habitantes del Socorro, mediante la formulación concertada de políticas y la ejecución, evaluación y seguimiento de programas sectoriales, en los campos del arte, la cultura y el

¹⁴Agencia consultora para la asistencia del desarrollo, ACD. Ob, cit., pág. 73-82

turismo, para su promoción como factor de desarrollo humano y económico-social de la comunidad.¹⁵

1.1.7. Servicio y seguridad

El socorro cuenta con entidades de apoyo frente a diversas adversidades.

Bomberos

Defensa civil

Hospital Manuela Beltrán

Batallón de Artillería. Capitán José Antonio Galán.

Policía Nacional

¹⁵ <http://www.culturayturismo-socorro-santander.gov.co/es/acerca-de-la-entidad/estructura-organizacional>

1.1.8. Identificación de los Prestadores de servicios turísticos.

Tabla 1. Hospedaje en El Socorro.

Hospedaje			
Nombre	Dirección	Teléfono	Capacidad / personas
Hotel villa del socorro	Carrera 13 # 11-23	7296759	34
La serrana hostel spa	Carrera 13 #17-26	72773328	19
Hotel Chiquinquirá	Calle 13 #14-37	7272350	20
Hotel Manuela Beltrán	Calle 16 #14-52	7272471	47
Hotel Colonial Socorro	Carrera 15 #12-45	7272842	60
Nueva Venecia	Calle 13 # 14 -37	7272350	60
Hotel Casona Real	Calle 10 #15-67	7273633	30
Hotel Fominaya	Carrera 15 #12-73	7272708	30
Hotel Plaza Real	Carrera 15 #14 -09	7296498	70
Mirador de Santa Bárbara	Calle 14 #9-41		55
Aparta-hotel Los Capuchinos	Carrera 78 #11-25	311237463 8	10
Casa Campeche	Km 1 vía Simacota	300218522 6	13

Tabla 2. Restaurantes en El Socorro.

Restaurantes		
Nombre	Dirección	Teléfono
El Patio Restaurante Parrilla	Calle 12 #12 -52	316 3307677
La Parrokia	Carrera 15 #10-58	7273795
Tierra Socorrana	Carrera 13 # 15-26	320 4102679
El Samán	Plaza de ferias	310 2386029
Delikatessen	Calle 14 # 26	316 2352231
Doña Ofelia	Carrera 13 # 2Sur -26	7272028
El Cortijo- pizzería	Calle 10 # 12-36	321 9518160
Como en Casa	Calle 14 #11-05	7272665
La Gran Casona China	Calle 12 #, 14-53	7272737
La Barra 1539	Carrera 15 # 13	7273049
Híjole	Calle 10 # 12-45	320 9837610

Tabla 3. Cafeterías de cafés Especiales en El Socorro.

Cafeterías de cafés especiales			
Nombre	Dirección	Teléfono	Capacidad
Café Majavita	Campus Majavita	-	30
<u>Caseteja</u>	<u>Cr 13 #15 -</u>	<u>276223</u>	<u>75</u>

Tabla 4. Prestadores de servicios turísticos en El Socorro.

Prestadores de servicios turísticos		
Nombre	Dirección	Teléfono
El socorro es...	Calle 16 # 13 - 62	3113574457
Moncogua		3163907139
LYR Travel	Cr 15 # 3-09	7 7272587
Vértigo Total	Cr 15 # 10 11	310 8496535

1.1.9. Identificación de la Gestión de Marketing del municipio de El Socorro

1.1.9.1 Experiencia Turística

Aproximadamente el 80% de las personas Encuestadas viaja acompañado (37% con amigos, 22% con familiares, 22% con la pareja) y el 20% restante viaja solo. El 83% de los visitantes Viajan sin niños.

De acuerdo con lo manifestado por los turistas Encuestados El gasto promedio por persona/día está alrededor de COP \$108.000, la mayoría de turistas llegan por planes de descanso, seguido de negocios y diversión. Los turistas se alojan principalmente en hoteles y fincas.

1.1.9.2 Potencialidad del destino: Concentración de la demanda

De acuerdo con la percepción de los turistas, afirman que las actividades que les gustaría llevar a cabo son expediciones en las zonas del paisaje del río, cuevas, montañas, etc. Señalan además que el calor humano, la arquitectura, los paisajes, la basílica, etc., son elementos de riqueza propia del municipio.

Así mismo, las actividades que les gustaría realizar a los turistas en su estancia en el municipio de El Socorro y que sugieren son: Actividades de aventura (rappel, rafting, parapente, espeleología), cabalgatas, caminatas ecológicas (por veredas cafeteras y paneleras), actividades nocturnas (chivas, actividades culturales, presentación artística, poesía, música, tertulias), recorridos Históricos con personas expertas, más vivencial, con representaciones teatrales; encuentros culturales, en particular con la gastronomía y las artesanías.

1.1.9.3 Perfil del turista que visita El Socorro

El estudio contó con un tamaño de la muestra de 151 personas encuestadas, de los cuales 56% son hombres y 44% son mujeres. Así mismo se puede afirmar que los turistas que visitan el municipio de El Socorro son de origen nacional, el 3,79% provienen del extranjero de países como Estados Unidos, Francia y México.

De los turistas nacionales, el 23,88% provienen del mismo departamento de Santander, el 32% provienen de Cundinamarca, y el 8,96% llegan de Antioquia.

El 34% de los turistas son menores de 35 años, el 49% de los turistas están en el rango entre 36 a 55 años y el restante el 18% son personas de más de 56 años. En cuanto el tipo de profesión se encontró que las profesiones eran bastante diversas, las más representativas: Abogados, Docentes, Ingenieros, Administradores y estudiantes.¹⁶

1.1.9.4 Perfil de turismo rural

"Se utiliza cuando la cultura rural es un elemento clave del producto. La característica diferenciadora de productos de Turismo Rural es el deseo de facilitar al cliente un contacto personalizado, una impresión del entorno físico y humano de las zonas rurales y, en cuanto posible, permitir su participación en actividades, costumbres, y estilo de vida de la población".

Hay un segmento en el mercado, que específicamente está interesado en el turismo rural. Están en busca de culturas nuevas, de costumbres y tradiciones, diferenciada y valor único.

Se basa en principios de sostenibilidad – Experiencias auténticas.

Categorías del turismo: Campo-Vida rural- Herencia rural- Activo rural.

¹⁶Agencia consultora para la asistencia del desarrollo, ACD. Ob, cit., Pág. 122-127

Tendencias del Mercado

Turismo rural en la crisis: estancias cortas, cercanía y precio.

Importancia del turismo rural online.

Uso generalizado de los mapas, fotos, comentarios, cálculo de la ruta.

Recuperación del valor por la vida de campo en la proximidad de las ciudades, genera flujos de visitantes de turismo rural.

Perfil del Mercado

Francia, España, Alemania, UK

Busca la no masificación

Busca buena relación calidad – precio

Sensibilidad hacia la conservación del medio que le rodea

Recorrido del territorio de forma lenta

Interés en la gastronomía, en la artesanía y el patrimonio cultural

Principales destinos

Colombia: Turismo Rural temático integrando productos de la agricultura local

Estados Unidos, los ranchos: pesca, reuniones, sauna, caminatas, piscina, rafting, etc.

Tailandia: innovación en el turismo rural, cooperación del sector público y privado.

Francia: programa agro turístico “Bienvenue à la ferme”

Inglaterra: Los adultos británicos realizan 14 millones de viajes/año de vacaciones hacia el campo inglés¹⁷

¹⁷Programa de Transformación Productiva, Sectores de clase mundial. Avances del plan de Negocios Turismo de naturaleza. [en línea] 24 de agosto de 2012. [citado 10 de noviembre de 2017]. Disponible en: <http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=63976&name=3. Constanza Olaya. AVANCES DEL PROGRAMA DE TRANSFORMACION PRODUCTIVA EN TURISMO DE NATURALEZA.pdf&prefijo=file>

1.1.10. Análisis DOFA

Se realizó el análisis de la matriz DOFA, para diagnosticar las principales Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas en el municipio de El Socorro en el sector turístico.

Tabla 5. Análisis DOFA.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>El socorro forma parte de la Red de Pueblos Patrimonio, y su promoción le ha permitido al municipio aumentar el número de visitantes</p> <p>Goodwill El Socorro, Cuna de la Revolución de los Comuneros”, le ha permitido consolidarse como destino turístico en el departamento de Santander</p>	<p>Bajo nivel de bilingüismo,</p> <p>Escases de guías especializados.</p> <p>Bajos niveles de estándar de calidad en servicio turístico.</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>El turismo en Colombia está en creciente desarrollo actualmente.</p> <p>El turismo rural está en auge, donde las personas quieren experimentar y conocer el proceso de los productos agrícolas como el café.</p> <p>El agroturismo está tomando fuerza en la región por la elaboración de cafés especiales permitiendo una demanda turística más selecta.</p> <p>Consolidarse como un destino competitivo y sostenible.</p> <p>Apoyo e integración de la comunidad rural en el desarrollo turístico rural.</p> <p>El Socorro es uno de los principales atractivos del Corredor Turístico del Nororiente (Santander y Norte de Santander) uniendo los productos de la región.</p>	<p>A nivel nacional y departamental existen otras rutas de turismo cafetero totalmente diferentes, pero pueden afectar el desarrollo de la ruta en el municipio de El Socorro.</p> <p>En Temporada de lluvias, el acceso vial, dificulta el desarrollo de las actividades turísticas en las fincas cafeteras</p>

1.2 IDENTIFICACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1.2.1 Clasificación de los Atractivos.

La clasificación de atractivos está dividida en Bienes Muebles o Inmuebles, Festividades o eventos, Sitios Naturales. Donde se recopila los atractivos turísticos relacionados con la cultura cafetera, las tradiciones y costumbres en el municipio de El Socorro.

Tabla 6. Clasificación de atractivos.

Recurso/atractivo	Bienes muebles o inmuebles	Festividades o eventos	Sitio Naturales
Casa García Duran (Café comuneros)	X		
Festival departamental del café		X	
Concurso Nacional de la canción Inédita José A. Morales		X	
Revolución de los Comuneros		X	
Fundación del Socorro		X	
Independencia del Socorro		X	
Concurso Departamental de danzas gózate el Folclor.		X	
Caseteja	X		
Salto del indio (quebrada la verdina)			X

Hacienda Majavita				
Obelisco Conde Cuchicute	X			
Casona colonial	X			
Cascada el Saber o salto del diablo				X
Hacienda Morros				
Casa rural típica	X			
La raíz				X
Red meteorológica cafetera	X			
Reservas de agua y Flora				X
Árbol (La Ceiba)				X
Mirador				X
Hacienda Buenavista				
Casa del árbol				X
Área de parapente				X
Mirador				X
Reserva de agua (lago)				X
Finca El Piedrón				
Hilado de fique	X			
Huertas Campesinas				X
Pozo la laja y a Chorrera				X

1.2.2 Caracterización de los recursos y atractivos turísticos

Para la realización del inventario se utilizó el modelo de fichas y cuestionarios que se diseñaron y emplearon en el paisaje cultural cafetero de Colombia, conformado por 11 cuestionarios, de los cuales se escogieron 4 cuestionarios, ya que se considera que son las más adecuadas con el propósito del proyecto. Además, se realizaron adaptaciones, por tener un espacio y un tamaño más pequeño, ya que el diseño del proyecto se realizó en el municipio de El Socorro.

Los cuestionarios son:

Caracterización de recursos y atractivos: Atractivos o recursos turísticos relacionados a la caficultura o a las tradiciones Socorranas.

Fincas productoras de café: Fincas que produzcan cafés especiales. En el Socorro las fincas cafeteras aun no presentan emprendimiento turístico.

Fábricas de café: Plantas liofilizadoras o tostadoras de cafés, especiales en el Socorro.

Cafeterías de cafés especiales: cafeterías o tiendas de café que ofrezcan productos derivados al café, producidos en el municipio de El Socorro.

Los atributos de la cultura cafetera como expresiones materiales son el eje sobre el cual se diseña el producto turístico en el municipio de El Socorro, caracterizada principalmente por el cultivo de café bajo sombra, las formas de producción sostenible y orgánica, las tradiciones, historia del café.

A partir de los atractivos naturales

Es riqueza hídrica. Ríos, quebradas y nacimientos de agua.

Es diversidad agrícola: Productividad y rentabilidad derivada.

Es topografía natural y paisajismo (en la región andina y formación del relieve): biodiversidad de fauna y flora.

Es clima (posición en la línea ecuatorial en bosque húmedo tropical): temporadas favorables.

A partir de los atractivos/recursos culturales

Es arquitectura de la época: representada en escenarios del siglo pasado.

Es tradición y culturas vivas: el trabajo artesanal y la asociatividad, Las costumbres, la cocina tradicional y los procesos agroindustriales derivados, el cultivo del café, tradiciones orales y escritas.

Es folclor: manifestaciones en fiestas, ferias y eventos.

A partir de los atractivos/recursos cafeteros:

Es conocimiento del proceso cafetero (tradicional y tecnificado): empresas tostadoras, trilladoras, torrefactoras, de beneficio, liofilización.

Es estar de principio a fin con el café: de la semilla a la taza, haciendas cafeteras.

Es reconocimiento de la cultura cafetera: oficios tradicionales campesinos. ¹⁸

¹⁸ FONTUR. Ob. Cit., pág. 12-13

Tabla 7. Caracterización de Recursos y atractivos turísticos.

Caracterización de recursos y atractivos turísticos					
Nombre	Ubicación	Contacto	Estilo/ número de ediciones	Siglo/ Periodicidad	Descripción
Cascada el saber o salto del diablo	Vda. Alto de Chocos, Hacienda Majavita	Mauricio Sanmiguel			Cascada de una caída de 90 metros, donde se practica rappel, para llegar se debe caminar por un sendero ecológico.
Casa rural típica	Vda. Morros	Jorge Julián Santos Orduña	estilo colonial	XX	Casa con construcción típica de la región, tiene más de 80 años de construida.
Casa García Duran/ café los comuneros	Calle 17 #14-72	Rosalbina García Duran	estilo colonial	NR	En esta casa estaba ubicado café los comuneros, empresa donde funciono la primera máquina tostadora de café en El Socorro.
Festival departamental del café	Centro urbano		5° edición	Febrero de cada Año	Festival donde se unen y concursan todos los municipios cafeteros de Santander.

Se realizó la caracterización de los recursos y atractivos turísticos, donde se pudo obtener información importante de los lugares y escenarios más representativos en la cultura cafetera Socorrana. Se investigó para los bienes muebles e inmuebles el estilo y siglo de creación; para las festividades la periodicidad y el número de ediciones; y para sitios naturales se analizó el estado actual de conservación. (Consultar Anexo 1)

Fincas productoras de café							
Nombre	Ubicación	Contacto	Cafés especiales	Hectáreas	Servicios que desearía desarrollar		
					Alojamiento	Restaurante	Actividades experienciales
Hacienda Morros S.A.S.	Vda. Morros	Jorge Julián Santos Orduña	Café Sostenible	140 Ha	En casa rural típica	Comida típica	Intercambio de conocimiento
Hacienda Buenavista	Vda. Buenavista	Diego Carlier	Café Orgánico	60 Ha	Cabañas y casa del árbol	Comida típica y de la región	Interactuar con animales.
Hacienda Majavita	Alto De Chochos	Mauricio Sanmiguel	Café Orgánico	20 Ha	No	No	Recorridos
La Honda	Bosque Chusque	Alfonso Muños	Café Sostenible	16 Ha	Si	No	Si
San Andrés Y Providencia	Árbol Solo	Enrique Bermúdez	Café Sostenible	19 Ha	Si	Si	Deportes
Bretaña	Verdín	Tomas Mulan	Café Orgánico	12.000 M2	Adecuación De La Casa	Comida de la Región	Recorridos
El Piedrón	Vda. Buenavista	Chiquinquirá Galvis	Café Sostenible	3 Ha	Si	Si	Taller De Tejido En Fique
San Luis	Vda. Buenavista	Édison Moreno	No	7 Ha	Si	Si	Un Día Como Cafetero

En las Fincas Productoras de café, se coincidió en que aún no presta servicios turísticos al público, pero los propietarios están dispuestos a implementar turismo en sus fincas, alrededor del cultivo del café, algunas ya tienen proyectos en proceso para iniciar a ofrecer sus fincas a turistas. Pero en lo que todos los propietarios coinciden es que quieren ofrecerla a un público específico, así evitar la masificación de turistas y la degradación acelerada de ambiente.

Se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos: El tamaño de la finca o hacienda, Si se cultiva cafés especiales y servicios que desearían ofrecer a futuro. (Consultar Anexo 2)

Tabla 8. Caracterización de Fábricas de café.

Fábricas de café				
Nombre	ubicación	contacto	tipo de fabrica	tamaño
planta de café Majavita	alto de chochos / hacienda Majavita	Jessie Lorena mogollón	trilladora y torrefactora	40 m2

En Fábricas de café se tuvo en cuenta el tipo de fábrica y el tamaño, además si el café procesado es de origen especial. (Consultar anexo 3)

Tabla 9. Caracterización de cafeterías de cafés especiales.

Cafetería de cafés especiales			
Nombre	Ubicación	Contacto	Capacidad
Tienda de café Majavita	alto de chochos/ Hacienda Majavita	Romelia Cárdenas	7 mesas / 30 sillas
Caseteja Socorro	calle 15 # 12-56	Mateo Campos	mesas 15 / 57 sillas

En las cafeterías de cafés especiales, se tuvo en cuenta la capacidad y especialmente que sean cafés cultivados y procesados en el municipio de El Socorro. (Consultar anexos 4)

2. Criterios de valoración del Inventario Turístico con significado patrimonial en la cultura cafetera.

Ya realizado el trabajo de campo a través de las entrevistas y los cuestionarios, posteriormente se hizo el análisis del inventario, donde se evaluó los atractivos y se escogieron los potencialmente turísticos, analizando la información recolectada y verificando el estado de los atractivos.

Tabla 10. Valoración de los recursos y atractivos turísticos.

Recursos y Atractivos Turísticos	Significado / difusión		Importancia turística		
	Actual	potencial	Básico	complementario	apoyo
Cascada el Saber o salto del diablo	Local	Internacional			X
Obelisco Conde Cuchicute	Regional	Internacional	X		
Casa rural típico	Local	Internacional	X		
Casa García Duran/ café los Comuneros	Regional	Internacional	X		
Festival departamental de Santander	Regional	Internacional		X	

3. DISEÑO DE LA RUTA DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO.

Se entiende por ruta turística, aquel recorrido turístico lineal o circular, que consta de un itinerario definido conectado por varios sitios de interés para el visitante. Por lo general, estos atractivos, son los que caracterizan la zona o localidad donde se realiza el recorrido.¹⁹

En este capítulo se presenta la planificación de la ruta agroturística de la cultura cafetera.

3.1 SELECCIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

La hacienda Majavita: donde se podrá apreciar la como el conde Cuchicute llego hacer el principal productor y exportador de café de la región en la primera década del siglo XX. Además de conocer el proceso tecnificado del trillado y tostado del café y como se comercializa a través de la tienda de café Majavita.

La casa García Duran: locación en la cual funciono la primera empresa tostadora de café “café los comuneros”.

La hacienda morros: se hará el proceso “de la semilla a la taza”, desde una perspectiva de café sostenible.

La hacienda Buenavista: se mostrará la innovación del cultivo de café orgánico e interacción con la fauna y flora.

¹⁹ SENA, Servicio Nacional de Aprendizaje. Diseño de Rutas Turísticas. [en línea] NR. [citado 20 de abril de 2018]. Disponible en: <https://es.scribd.com/document/343814134/oa-pdf>

Finca El Piedrón: la labor de la mujer en la caficultura y las tradiciones.

Caseteja: una casona de arquitectura colonial muy tradicional en el Socorro, donde se realizará muestras culturales (danza, música tradicional “José A. Morales y obras de teatro)

La cocina tradicional del Socorro:

Es el resultado de la mezcla cultural de indígenas, criollos y españoles, Se destaca: El Tamal Socorrano, el mute, la arepa de maíz pelado, la carne oreada, los molidos de maíz o millo, exóticos manjares como las hormigas culonas e infinidad de dulces y conservas, entre las más representativas: La fruta cristalizada y las dulces e inolvidables Maizenitas, chocolate casero e igualmente gran variedad de colaciones elaboradas con antiguas recetas que se disfrutaban en las distintas panaderías, cafeterías y salones de onces de la ciudad.²⁰

Las bebidas tradicionales son: El guarapo, a base de panela y agua, la chicha a base de maíz, el masato a base de arroz.

En general en los restaurantes y piqueteaderos del Socorro, se encuentran todos los platos tradicionales de la comida santandereana a base de maíz, yuca y plátano, se utiliza con gran frecuencia el ají.

3.2 COMO SE LLEGA AL MUNICIPIO DE EL SOCORRO

3.2.1. Como llegar al municipio de El Socorro desde Bucaramanga

²⁰ TAPIAS TORRES, Sonia Patricia. El Socorro, Santander. [en línea]. 2018. [Citado 1 de abril de 2018]
Disponible en: <http://elsocorro-santander.blogspot.com.co/p/datos-generales.html>

3.2.1.1 Vía aérea

Se puede llegar al aeropuerto internacional palonegro.

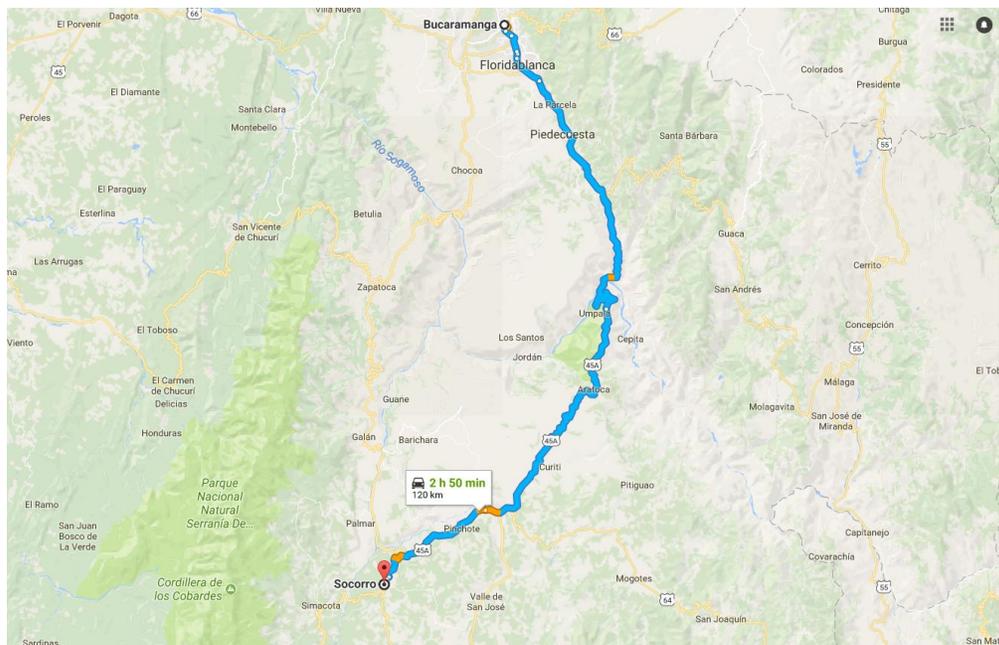
3.2.1.2 En transporte público

En la terminal de transportes de Bucaramanga – módulo 1 (uno) se dispone de varias empresas que ofrecen el servicio hasta la ciudad del socorro.

Duración del viaje: Bucaramanga - el socorro: 2 horas 30 minutos aprox.

3.2.1.3 En transporte particular.

Desde Bucaramanga se toma la ruta que pasa por Piedecuesta, los cueros, pescadero, aratoaca, san gil y el socorro por una carretera pavimentada en buen estado.



3.2.2. Como llegar al socorro desde Bogotá

3.2.2.1 Vía aérea

Se puede llegar al aeropuerto internacional el Dorado.

3.2.2.2 En transporte público

En el módulo 3 (tres) de la terminal de transporte de Bogotá existen cuatro empresas que ofrecen el servicio.

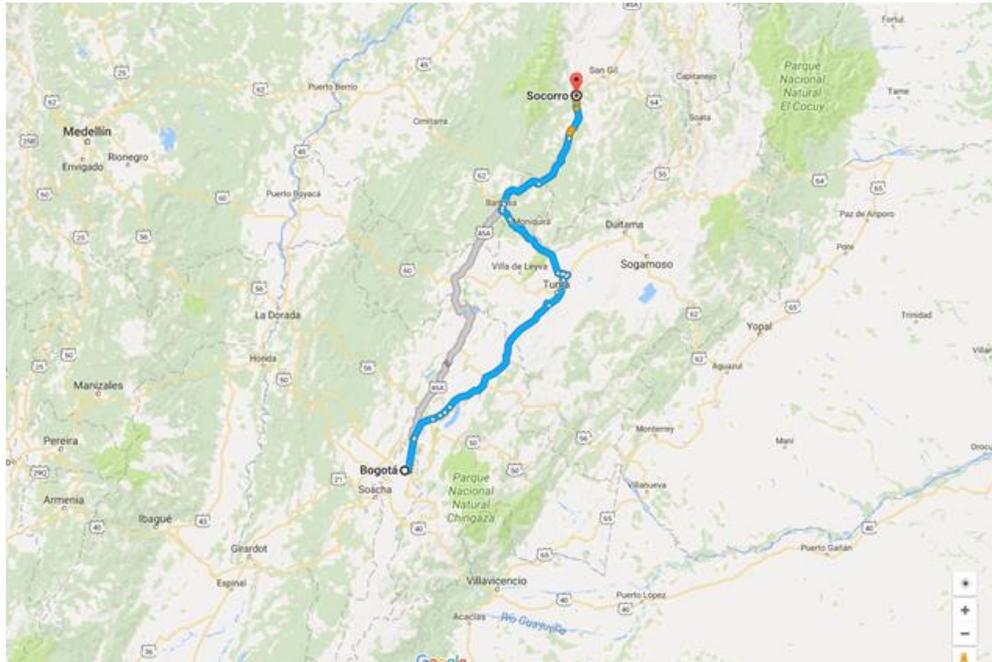
Duración del viaje: Bogotá - el socorro: 5 horas, aprox.

3.2.2.3 En transporte particular

Desde Bogotá existen (2) dos rutas pavimentadas y en buen estado:

Carretera central del norte, La caro, Cajicá, Zipaquirá, Ubaté, Chiquinquirá, Barbosa, Oiba, el socorro. Distancia: 264 km

Carretera central del norte, Briceño, Tocancipá, Chocontá, puente de Boyacá, Tunja, Cómbita, Moniquirá, Barbosa, Oiba, el socorro. Distancia: 360 km.



3.3 SELECCIÓN DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS.

Los servicios que incluirá la ruta serán:

Tabla 11. Servicios turísticos incluidos en la ruta.

SERVICIOS TURÍSTICOS	
	Proveedor
Transporte	transportes Cootrasaravita
Hospedaje /Hotel	En casas o cabañas rurales
Restauración (alimentos y bebidas)	En las fincas cafeteras
Prestadores de servicios turísticos	La comunidad rural

3.4 DEFINICIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO

El espacio turístico es la consecuencia de la presencia y distribución territorial de los atractivos turísticos que, no debemos olvidar, son la materia prima del turismo. Este elemento del patrimonio turístico, más la planta turística, es suficiente para definir el espacio turístico de cualquier país.²¹

Ilustración 1. Ubicación de Santander en Colombia y El Socorro en Santander.

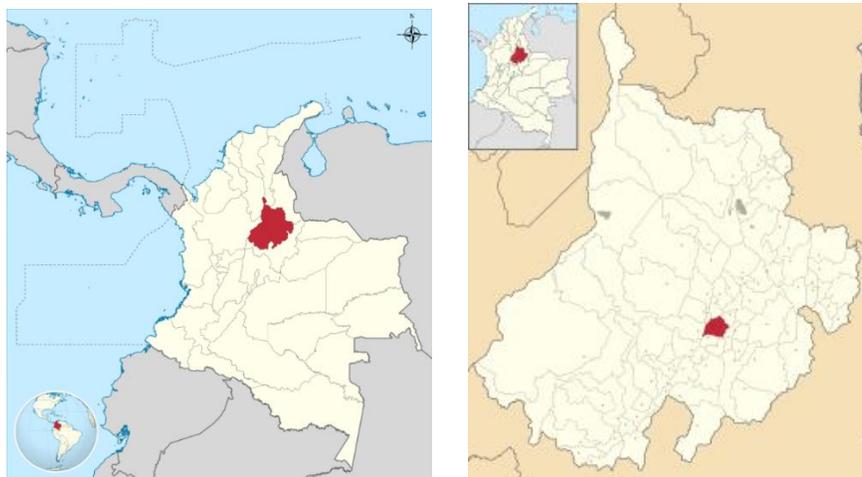


Ilustración 2. Ruta de la Cultura Cafetera.



²¹ Universidad Austral de Chile, Escuela de Turismo. Espacios Turísticos Y las Zonas y los Centros Turísticos de Interés Nacional. [en línea] 2002. [citado 20 de abril de 2018] Disponible en: http://www.gestionturistica.cl/biblioteca/tesis/pregrado/uach/doc/ga_cuerpo.pdf

3.5 SEÑALIZACIÓN DE LA RUTA.

La señalización de la ruta se realizará con materiales del medio como madera, con tonos relacionados con la caficultura (Verde, rojo, blanco y café) y se ubicarán en puntos estratégicos

Ilustración 3. Señalización.



3.6. LOGO DE LA RUTA

El logo consta de símbolos de la cultura cafetera y las tradiciones de nuestros antepasados. La leña y el fuego simbolizan la cocina tradicional. La vasija de barro simboliza la forma de tostado de café tradicional heredada de los antepasados. El aroma en forma de árbol, simboliza el cultivo de café bajo sombra. Las hojas y flores de café ubicadas detrás de la vasija de barro, simboliza el inicio del proceso de producción del café. El Café tostado, simboliza el final del proceso de producción del café.

Ilustración 4. Logo de la ruta.



Anysí

Diseñado por: Andrés Felipe Vanega

3.7 MAPA DE LA RUTA

Ilustración 5. Mapa Temático de la ruta.



Diseñado por: Andrés Felipe Vanega

3.8 DISEÑO DEL ITINERARIO DE LA RUTA.

El itinerario de la ruta se diseñó de manera que el turista pueda realizar en el día los recorridos agroturísticos y talleres artesanales, en las diferentes fincas y haciendas y en la noche disfrute de las tradiciones culturales típicas de El Socorro, como la música insignia del maestro José A Morales, danzas, tertulias, historias, cuentos y leyendas. Todo lo realizado está muy apegado a las costumbres campesinas Socorranas.

La ruta se realizó para tres días por lo tanto el itinerario se diseñó de tal forma que los desarrollos de las actividades sean simultaneas y los turistas puedan disfrutar minuto a minuto actividades diferentes y muy enriquecedoras.

Tabla 12. Itinerario de la ruta turística.

HORA	LUGAR	ACTIVIDAD
Día 1		
07:00 am	Parque de la independencia	Traslado hacia Hacienda Majavita
07:20 am	Hacienda Majavita	Inicio del recorrido
07:40 am	Hacienda Majavita	Introducción a la cultura Cafetera
08:20 am	Hacienda Majavita	Puntal: refrigerio típico
09:20am	Hacienda Majavita	Historia del café en la región
11:20 am	Hacienda Majavita	El conde Cuchicute y el café
01:00 pm	Restaurante en El Socorro	Almuerzo Típico
03:00 pm	Casa García Duran	Primera Tostadora en El Socorro
05:00 pm	Socorro	Tiempo libre
07:00 pm	Caseteja	Noche Bohemia
10:00 pm	Casa Campeche	Hospedaje en Cabañas rusticas
Día 2		
7:00 am	Parque de la Independencia	Traslado hacia la hacienda Morros
07:50	Hacienda Morros	Hora de llegada
08:10	Hacienda Morros	Recibimiento- Danzas típicas
09:00 am	Hacienda Morros	Puntal: refrigerio típico
10:00 am	Hacienda Morros	Red meteorológica cafetera
10:00am	Hacienda Morros	Recorrido de café sostenible (el cultivo y la cosecha)
01:00 pm	Hacienda Morros	Almuerzo típico

03:00 pm	Hacienda Morros	Recorrido de café sostenible (Post-cosecha)
07:00 pm	Hacienda Morros	Cena en casa rural típica
08:00 pm	Hacienda Morros	Historias de nonos
10:00 pm	Hacienda Morros	Hospedaje en casa típica rural
Día 3		
08:00 am	Hacienda Morros	Traslado a finca el Piedrón
08:10 am	Finca el Piedrón	Recibimiento
08:20 am	Finca el Piedrón	Taller de tejido en fique
09:20 am	Finca el Piedrón	puntal: refrigerio típico
10:20 am	Finca el Piedrón	Huertas Campesinas
12:00 m	Finca el Piedrón	Traslado a la hacienda Buenavista
12:30 pm	Hacienda Buenavista	Almuerzo
02:00pm	Hacienda Buenavista	Recorrido de café orgánico
0 58:00 pm	Hacienda Buenavista	Deporte de aventura
05:00 pm	Hacienda Buenavista	Descanso y admiración de la naturaleza
07:00 pm	Hacienda Buenavista	Cena al aire libre
08:00 pm	Hacienda Buenavista	hospedaje en cabañas y casas del árbol

3.9 CONSTRUCCIÓN DEL LIBRETO TEMÁTICO.

Introducción a la caficultura

Dialecto Santandereano

Ahorita: ahora

Arrecho: estar de mal genio

Atuche: cargar a una persona a la espalda

Buche: barriga

Chingua: caldo

Chorote: olla

Chocatos: alpargatas

Chulo: gallinazo

Coñazo: puñetazo

Dárselas: aparentar lo que no es

Emburujar: doblar, guardar

Hablar paja: decir mentiras

Hijuelita: ¡exclamación, como hijuemadre!

Irse de mula: caerse

Jarto, jincho: borracho

Jeta: boca

Maduro: plátano

Masque: aunque

Misia: señora

Moza: amante

Nomacito: allí

Nono: abuelo

Oora: admiración, ¡Que va a ser!

Paila gocha: infierno

Penca: mujer hermosa

Pesa: expendo de carne

Pescuezo: cuello

Picho: dañado

Pingo: bobo, tipo

Quedar como un chocato: quedar mal ante a alguien

Quiubo: que hay de nuevo

Sute: raquíico

Tantico: un poquito

Trastiarse: mudarse de casa

Vide: pasado del verbo ver

Zurrón: niño ²²

Historia

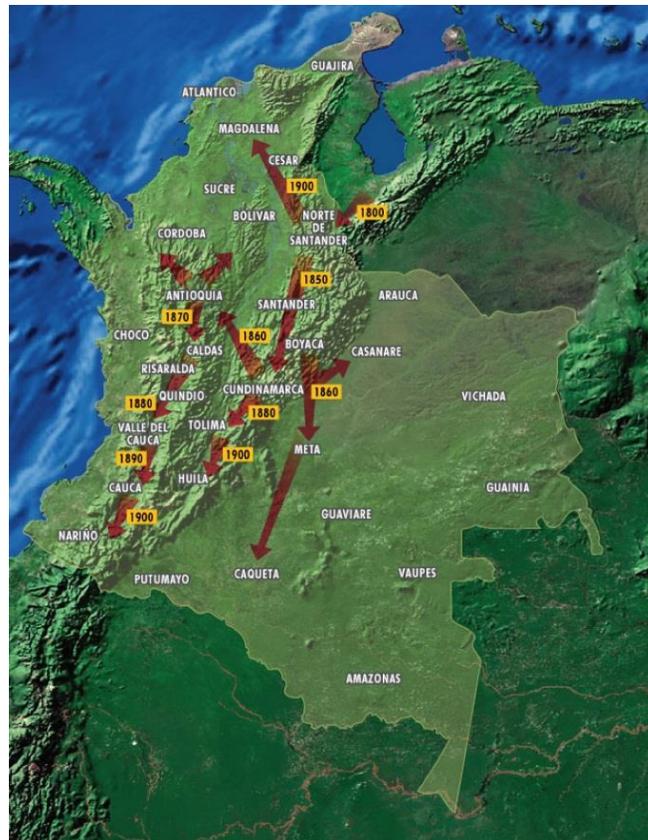
No existe plena certeza sobre las condiciones en que llegó el café a Colombia. Los indicios históricos señalan que los jesuitas trajeron semillas del grano a la Nueva Granada hacia 1730, pero existen distintas versiones al respecto. La tradición dice que las semillas de café llegaron por el oriente del país, portadas por algún viajero desde las Guayanas y a través de Venezuela. El testimonio escrito más antiguo de la presencia del cafeto en Colombia se le atribuye al sacerdote jesuita José Gumilla. En su libro *El Orinoco Ilustrado* (1730) registró su presencia en la misión de Santa Teresa de Tabajé, próxima a la desembocadura del río Meta en el Orinoco. El segundo testimonio escrito pertenece al arzobispo- virrey Caballero y Góngora (1787) quien en un informe a las autoridades españolas registró su cultivo en regiones cercanas a Girón (Santander) y a Muzo (Boyacá).

Los primeros cultivos de café crecieron en la zona oriental del país. En 1835 tuvo lugar la primera producción comercial y los registros muestran que los primeros 2.560 sacos se exportaron desde la aduana de Cúcuta, en la frontera con Venezuela. De acuerdo con testimonios de la época se le atribuye a Francisco Romero, un sacerdote que imponía durante la confesión a los feligreses de la población de Salazar de las Palmas la penitencia de sembrar café, un gran impulso en la propagación del cultivo del grano en esta zona del país. Estas semillas habrían permitido la presencia de café en los departamentos de Santander y Norte de Santander, en el nororiente del país, con su consecuente propagación, a partir de

²²<http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=68&COLTEM=220>

1850, hacia el centro y el occidente a través de Cundinamarca, Antioquia y la zona del antiguo Caldas.

Ilustración 6. Expansión del café en Colombia.



No obstante, esos desarrollos tempranos, la consolidación del café como producto de exportación en Colombia sólo se dio a partir de la segunda mitad del siglo XIX. La gran expansión que tuvo la economía mundial en ese periodo hizo que los hacendados colombianos encontraran atractivas oportunidades en el mercado internacional. Poco a poco Estados Unidos se consolidaba como el consumidor más importante de café en el mundo, mientras Alemania y Francia se convertían en los mercados más interesantes de Europa.

Los grandes hacendados colombianos ya habían tratado de aprovechar las oportunidades que ofrecía la expansión de la economía internacional. Entre 1850 y 1857 se dio en el país un auge exportador de tabaco y quina, y posteriormente al cuero y al ganado en pie. Esos tempranos esfuerzos de exportación de productos agrícolas colombianos resultaron tremendamente frágiles, pues respondían a una búsqueda de rentabilidad derivada de los altos precios internacionales, más que a la intención de crear una base sólida y diversificada de ventas al exterior. Cuando terminaba la bonanza de precios, la producción del respectivo sector entraba en una fase de decadencia, lo que daba al traste con cualquier intento de consolidación empresarial.

El café también tuvo una expansión especulativa de este corte, generado por la coyuntura de los buenos precios internacionales entre finales de los años setenta del siglo XIX y comienzos del siglo XX. En este periodo la producción anual de café pasó de unos 60.000 sacos de 60 kilos (la unidad de medida internacional para la comercialización del café es un saco de 60 kilos de café verde) a cerca de 600.000. Esta expansión se dio principalmente en las grandes haciendas de los departamentos de Santander y Cundinamarca, cuyos propietarios tenían acceso al mercado bancario internacional para financiar sus proyectos. Por eso no es extraño que a finales del siglo XIX esas dos regiones respondieran por más del 80% de la producción nacional.

Con la caída de los precios internacionales, que se registró en la transición del siglo XIX al siglo XX, la rentabilidad de las grandes haciendas se fue al piso. Como si eso fuera poco, la Guerra de los Mil Días, que tuvo lugar en los primeros años del nuevo siglo, les dio otro duro golpe a los grandes hacendados, ya que les imposibilitó mantener las plantaciones en buenas condiciones; esta circunstancia, sumada a hecho de que estos productores se habían endeudado en el exterior para desarrollar

sus cultivos, los arruinó. Las haciendas cafeteras de Santander y Norte de Santander entraron en crisis, y las de Cundinamarca y Antioquia se estancaron.

La crisis de las grandes haciendas trajo consigo uno de los cambios más significativos de la caficultura colombiana. Desde 1875 se había comenzado a ampliar el número de pequeños productores de café en Santander, en algunas zonas de Antioquia y en la zona del denominado Viejo Caldas. En las primeras décadas del siglo XX ya se había consolidado un novedoso modelo de desarrollo exportador cafetero basado en la economía campesina, impulsado por la migración interna y la colonización de nuevas tierras en el centro y occidente del país, principalmente en los departamentos de Antioquia, Caldas, Valle y el Norte del Tolima. La expansión de esta nueva caficultura, sumada a la crisis de las grandes haciendas, hizo que a principios del siglo XX el occidente colombiano tomara la delantera en el desarrollo cafetero del país.

Esta transformación resultó muy favorable para los propietarios de pequeñas parcelas que estaban incursionando en el sector. El cultivo del café era una opción muy atractiva para los campesinos, en la medida en que ofrecía la posibilidad de hacer un uso permanente e intensivo de la tierra. Bajo el esquema productivo de la agricultura tradicional, basado en el procedimiento de roza y quema, la tierra permanecía improductiva durante un largo período de tiempo. En cambio, el café ofrecía la posibilidad de tener una agricultura intensiva, sin mayores requerimientos técnicos y sin sacrificar el cultivo de productos para la subsistencia, generando las condiciones para el crecimiento de una nueva caficultura, dominada por pequeños propietarios.²³

²³Café d Colombia. una bonita historia. [en línea] 2010. [citado 28 de abril de 2018] Disponible en: http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/

Red de Agricultura Sostenible y Rainforest Alliance

La Red de Agricultura Sostenible es una coalición de organizaciones conservacionistas independientes, sin fines de lucro, que fomenta la sostenibilidad social y ambiental de actividades agrícolas mediante el desarrollo de normas y la certificación de fincas que cumplan con dichas normas. Cada organización miembro de la Red de Agricultura Sostenible provee los servicios de certificación a los productores y las empresas agrícolas en su país, y aporta los conocimientos y la experiencia para el desarrollo de la norma para Agricultura Sostenible.

1. SISTEMA DE GESTIÓN SOCIAL Y AMBIENTAL El sistema de gestión social y ambiental es un conjunto de políticas y procedimientos manejados por el productor o por la administración de la finca para planificar y ejecutar las operaciones de manera que se fomenten la implementación de las buenas prácticas de manejo en esta norma. El sistema de gestión es dinámico y se adapta a los cambios que surgen. También incorpora los resultados de evaluaciones internas o externas para fomentar la mejora continua en la finca. La escala y complejidad del sistema de gestión social y ambiental dependen del tipo del cultivo, el tamaño y complejidad de las operaciones agrícolas y los factores ambientales y sociales internos y externos en la finca.

2. CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMAS Los ecosistemas naturales son componentes integrales del paisaje agrícola y rural. La captura de carbono, la polinización de cultivos, el control de plagas, la biodiversidad y conservación de suelos y agua son algunos de los servicios que proveen los ecosistemas naturales en las fincas. Las fincas certificadas protegen los ecosistemas naturales y realizan actividades para recuperar ecosistemas degradados. Se enfatiza la recuperación de los ecosistemas naturales en áreas no aptas para la agricultura, así como el restablecimiento de los bosques riparios, que son críticos para la protección de los

cauces de agua. La Red de Agricultura Sostenible reconoce que los bosques y plantaciones son fuentes potenciales de productos maderables y no maderables cuando se administran en forma sostenible que ayude a diversificar los ingresos de los agricultores.

3. PROTECCIÓN DE LA VIDA SILVESTRE Las fincas certificadas bajo esta norma son refugios para la vida silvestre residente y migratoria, especialmente para las especies amenazadas o en peligro de extinción. Las fincas certificadas protegen áreas naturales que contienen alimentos para los animales silvestres o que sirven para sus procesos de reproducción y cría. Se llevan a cabo programas y actividades especiales para regenerar o recuperar ecosistemas importantes para la vida silvestre en las fincas certificadas. A la vez, las fincas, sus dueños y sus trabajadores toman medidas para reducir y eventualmente eliminar el cautiverio de animales silvestres, a pesar de las raíces tradicionales de esta práctica en muchas regiones del mundo.

4. CONSERVACIÓN DE RECURSOS HÍDRICOS El agua es vital para la agricultura y para las familias que dependen de ella. Las fincas certificadas realizan acciones para conservar el agua y evitar su desperdicio. Previenen la contaminación de aguas superficiales y subterráneas mediante el tratamiento y monitoreo de aguas residuales. La norma de Agricultura Sostenible incluye medidas para prevenir la contaminación de aguas superficiales causada por el escurrimiento de sustancias químicas o sedimentos. Las fincas que no ejecutan estas medidas deben garantizar que no degradan los recursos hídricos mediante un programa de monitoreo y análisis de aguas superficiales aplicado hasta que cumplan con las acciones preventivas estipuladas.

5. TRATO JUSTO Y BUENAS CONDICIONES PARA LOS TRABAJADORES Todos los trabajadores que laboran en fincas certificadas y las familias que viven en estas fincas, gozan de derechos y condiciones que concuerdan con los fundamentos

expresados por las Naciones Unidas en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y en la Convención sobre los Derechos de Niños, así como por los convenios y recomendaciones de la Organización Internacional de Trabajo (OIT). Los salarios y los beneficios sociales de los trabajadores son iguales o mayores que los mínimos legales y el horario de trabajo no puede exceder lo establecido por la legislación nacional o la OIT. Los trabajadores pueden organizarse y asociarse libremente, sin impedimentos de la finca, especialmente para negociar sus condiciones de trabajo. Las fincas certificadas no discriminan ni utilizan mano de obra forzada o infantil; más bien se esfuerzan por dar oportunidades de empleo y educación a comunidades aledañas. La vivienda aportada por las fincas está en buen estado y cuenta con agua potable, servicios sanitarios y recolección de desechos domésticos. Las familias que viven en las fincas tienen acceso a servicios médicos y los niños la educación.

6. SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL Todas las fincas certificadas cuentan con un programa de salud y seguridad ocupacional para reducir o prevenir los riesgos de accidentes. Todos los trabajadores reciben capacitación acerca de la forma en que deben realizar sus labores de manera segura, especialmente en la aplicación de agroquímicos. Las fincas certificadas proveen el equipo necesario para proteger a los trabajadores y garantizan que las herramientas, la infraestructura, la maquinaria y todo el equipo utilizado en las fincas se encuentra en buen estado y no representa un peligro para la salud humana o el medio ambiente. Se toman medidas en las fincas para evitar los efectos de los agroquímicos en los trabajadores, vecinos y visitas. Las fincas certificadas identifican las emergencias potenciales y están provistas de planes y equipo para responder a cualquier evento o incidente y reducir al mínimo los posibles impactos sobre los trabajadores y el ambiente.

7. RELACIONES CON LA COMUNIDAD Las fincas certificadas son buenas vecinas. Se relacionan positivamente con los vecinos y las comunidades aledañas, y con los

grupos de interés locales. Las fincas se comunican periódicamente con las comunidades, los vecinos y los grupos de interés de sus actividades y planes, y se consultan entre sí con respecto a los cambios en fincas que representan impactos potenciales sobre el bienestar social y ambiental local. Las fincas certificadas contribuyen al desarrollo económico local mediante la capacitación y el empleo, e intentan evitar impactos negativos en las áreas, actividades o servicios importantes para la población local.²⁴

Conde Cuchicute

Este monumento se hizo encima de la tumba de José María Rueda Gomes (el conde de Cuchicute) en la hacienda Majavita.

El conde de Cuchicute fue un personaje muy importante en la caficultura de El Socorro. Además de ser un gran empresario y libre pensador.

En enero de 1905 José María Rueda Gómez compró la hacienda Majavita en el Socorro, propiedad que había sido de su madre. A estas tierras y a la de La Meseta que tenía desde 1895, sumaría pronto las haciendas de El Jovito en San Gil y Valdepeñas y La Polonia en el Socorro.

Se convirtió en pocos años en un acaudalado y exitoso hacendado y empresario, exportador del mejor café de la región, fundador del Banco de San Gil y socio mayoritario de la Compañía Eléctrica Hispano-Colombiana del Socorro.

²⁴ https://www.rainforest-alliance.org/business/agriculture/documents/standards_2005_spanish.pdf

Su actitud independiente y de librepensador fue cada vez más notoria y se enfrentó también con las autoridades civiles y eclesiásticas. En esta etapa de ímpetu laboral y gran productividad económica en su vida, además de sus actividades ganaderas, así como con la caña y el azúcar, llegó a ser, terminada la primera década del siglo XX, “el principal productor de café” en la región y “llega exportar alrededor de mil cagas de café”, lo cual era muy significativo si se tiene en cuenta la importancia que aún conservaba Santander en la producción y exportación del grano. no paraba de hacer negocios, de escribir cartas comerciales, de concebir y ejecutar proyectos, como el del teléfono que contrató con la Western Electric Company de Nueva York y que se instaló entre su casa de San Gil, a la que más adelante llamaría el “Palacio del Solitario” y la hacienda Majavita en el Socorro. Pero no solo le interesaban los negocios, la mayor parte de su tiempo la dedicaba a leer y fue acumulando una biblioteca que por esos años llegó a los tres mil volúmenes y que a su muerte bordeó los seis mil, según el inventario de su sucesión. Libros en inglés, francés, alemán, italiano y español, de la mayor variedad temática: Desde literatura e historia y política, hasta filosofía y teología, pasando por física, química, astronomía, agricultura, geografía, entre otros asuntos, que ampliaron su cultura, su perspectiva del mundo y su posición crítica frente al tiempo en el que vivía.

En 1918 Llegó a Barcelona. Con Pedro de Subirana y Pongrau constituyó la firma “José María Rueda y Cía. Cafés Cuchicute”, para distribuir café colombiano en Europa.

Fue retratado en óleo, que en 1942 le hizo el pintor José Rodríguez Acevedo.

Ilustración 7. Oleo del Conde Cuchicute.

Ilustración 8. Oleo del Conde Cuchicute.

Ilustración 9. Oleo del Conde Cuchicute.



Los técnicos Eduardo Ángel y Stoyan Serafinoff describieron las tierras del Conde de Cuchicute en 1942:

“Hoy son fincas bellísimas, debido a la laboriosidad e industria del Conde. Después de haber gastado ingentes sumas en la recuperación de ellas, el año pasado llegó a recolectar más de 817 cargas de café por un valor de \$40.000. ...No existe en estas tierras un metro cuadrado sin cultivos, como pastos y toda clase de agricultura. Sus edificios son únicos en su clase, por su manera de instalación, comodidades y lujo, aguas propias y abundantes, acueducto, luz... Allí se aprecia la mano enérgica de un hombre laborioso y viajado que traduce las observaciones a su propio beneficio. Nos cuentan los colonos que es un hombre atento, considerado y fino en el trato con los trabajadores, que nunca da órdenes a gritos como es de estilo en los patrones, sino todo por escrito. ...Es tan rica esta tierra, que ni el Conde mismo sabe lo que tiene en su poder y el país ignora las riquezas

de esta región. Si hubiese diez Condes de Cuchicute, Santander sería una de las regiones más ricas y adelantadas del país”

El domingo 22 de julio se hizo el entierro, sin ninguna ceremonia, en la misma Majavita. Como él lo había pedido, fue enterrado de pie a la vieja usanza de masones y librepensadores, para no inclinarse ni ante la muerte. En su tumba se haría luego un obelisco de ladrillo.²⁵



Casa García Durán:

En 1946 Efraín García Lozada, educador de profesión, con su esposa semis Montañez de García y su hijo Luis Hernán García Tolines, fundaron la fábrica pionera de café en el socorro; café excelente. Años después Luis Hernán García Tolines y su esposa Mercedes Duran de García, asumieron la propiedad. Haciendo

²⁵ RODRÍGUEZ, Juan Camilo. EL CONDE DE CUCHICUTE: UN SOLITARIO ANACRÓNICO. [en línea]. Enero de 2008. [28 de septiembre de 2017]. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/enero2008/conde.htm>

un homenaje a la tierra santandereana cambiaron la marca de CAFÉ EXCELENTE a CAFÉ LOS COMUNEROS. Después Mercedes Durán de García dirigió la empresa.²⁶

Esta empresa fue la número 39 en estar registrada en la federación nacional de cafeteros; ósea que Café los comuneros fue la empresa número 39 creada en Colombia.

Café los comuneros se convirtió en la empresa emblema de El Socorro. Fue la primera fábrica de café en el municipio de El Socorro. De igual manera la familia García Durán ha sido grandes representantes del café en El Socorro.²⁷

La fábrica de café los comuneros Funcionó por 57 años²⁸, en una hermosa casona colonial, donde las costumbres se vuelven formas de vida, es un lugar en El Socorro que se vuelve parte de la propia historia. Los visitantes se llevan un recuerdo grato, una emoción de antaño y un delicioso sabor a hogar.²⁹ Actualmente Café los comuneros tiene 71 años de creado.

Además del café, la familia García Durán, desde 1950 construyó con autenticidad y amor la más dulce tradición Socorrana; las Maizenitas “un sentimiento dulce o un dulce con sentimiento”. Un legado de los abuelos... de los Durán.

²⁶ GARCÍA, Efraín. Café LOS COMUNEROS orgullo Socorrano. [en línea]. 4 de agosto de 2011. [citado 20 de septiembre de 2017]. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=z1ETc7esD1o>

²⁷ GARCÍA DURÁN, Rosalbina. Casa García Durán: fundadores de café los comuneros. El Socorro, Santander. Entrevista, 2017.

²⁸ *Ibíd.*

²⁹ GARCÍA, *ob. Cit.*

Por su labor y contribución al desarrollo empresarial, social, cultural, y deportivo. La familia García Durán y sus empresas han sido acreedoras de di diversas distinciones.³⁰

Debido a ello próximamente se creará un pequeño museo dentro de la casa donde exhibirá al público fotografías, condecoraciones e historias relacionadas a su empresa a lo largo de los años. Todavía está en proceso de elaboración.

Caseteja Socorro

Es empresa que brinda servicios de restaurante y tienda de café, está ubicado en una casa colonial diagonal a la basílica menor nuestra señora de del Socorro. Por lo cual cuenta con una privilegiada vista desde su balcón. En Caseteja se realizan constantemente muestras culturales, con esto buscan de promover espacios donde los locales como los turistas puedan conocer un poco más sobre la historia de este bello municipio.

Tradición musical

Se disfrutará de una noche bohemia deleitada de la música tradicional Socorrana en vivo.

³⁰ GARCÍA, ob. Cit.

José Alejandro Morales

Es uno de los compositores de música tradicional más recordados e importantes de Colombia. Nació el 19 de marzo de 1913 en la Ciudad del Socorro, Santander y murió el 22 de septiembre de 1978 en Bogotá.

Hijo de Espíritu Santo Morales y Dolores López, José Alejandro Morales fue uno de los más importantes compositores colombianos, además de ser uno de los que más obras han dejado. Siempre se caracterizó por su elegancia, además de su talento musical.

Inició su desarrollo musical en su tierra, donde se formó en la ejecución del tiple y el canto, y allí, en el Socorro, conformó varios grupos musicales, entre ellos, Los Toretes y La Lira Calvo. En 1935 José Alejandro Morales se radicó en Bogotá, donde ejerció distintos oficios, que alternaba con su quehacer musical.

José Alejandro Morales fue el primer compositor en hacer canción protesta en Colombia, con la canción Ayer me echaron del pueblo y Pueblito viejo estas fueron sus canciones más reconocidas por toda Colombia, después se expandieron por el mundo en varios idiomas como el inglés, francés, etc.

José Alejandro Morales siempre se caracterizó por su talento musical, sus buenos modales, su fino modo de vestir y su actividad intelectual. En el año de 1935 realizó su primera composición en la capital colombiana: un tango titulado Marta, con el que obtuvo grandes éxitos.

José Alejandro Morales trajo en su tiple, desde su nativo Socorro, en el Santander de las gestas civiles y guerreras más impresionantes de la historia patria, bambucos de nuevo cuño, con palabras distintas, con melodías excitantes que reflejaban las mañanas, las tardes y las noches de los vetustos poblados a los cuales se llega, en

vez de por antiguos e incómodos caminos de herradura, por vías carreteables, asfaltadas y limpias.

Los bambucos, pasillos y vales de Morales, con el espíritu y la emoción de las tonadas centenaristas, de Wills, de Morales Pino y de Calvo, tienen traje nuevo cortado sobre moldes modernos Son hechos para cantarse en estos tiempos.

José Alejandro Morales murió el 22 de septiembre de 1978 a causa de una afección hepática en la Clínica del Country en la capital colombiana, aunque su cuerpo fue trasladado a Socorro a petición de sus parientes y el pueblo santandereano. El maestro José Alejandro Morales es quizá uno de los más grandes compositores de la música andina colombiana, debido, además de la enorme cantidad de piezas que escribió, a que una gran cantidad de sus obras son consideradas verdaderas joyas del folclore andino. José A. Morales tiene una discografía que incluye aproximadamente 370 composiciones.³¹

La canción insignia de El Socorro es pueblito viejo, escrita por este gran cantautor y dedicada a su pueblo natal.

Pueblito viejo

Lunita consentida colgada del cielo
como un farolito que puso mi Dios,
para que alumbrara las noches calladas
de este pueblo viejo de mi corazón.

Lunita consentida colgada del cielo

³¹ <https://www.vintagemusic.fm/es/artist/jose-alejandro-morales/>

como un farolito que puso mi Dios,
para que alumbrara las noches calladas
de este pueblo viejo de mi corazón.

Pueblito de mis cuitas, de casas pequeñitas,
por tus calles tranquilas corrió mi juventud;
por ti aprendí a querer por la primera vez
y nunca me enseñaste lo que es la ingratitud.

Hoy que vuelvo a tus lares trayendo mis cantares
y con el alma enferma de tanto padecer
quiero pueblito viejo morirme aquí, en tu suelo,
bajo la luz del cielo que un día me vio nacer.

Hoy que vuelvo a tus lares trayendo mis cantares
y con el alma enferma de tanto padecer
quiero pueblito viejo morirme aquí, en tu suelo,
bajo la luz del cielo que un día me vio nacer.

HACIENDA MORROS

Casa rural de la cultura

Ubicada en la hacienda morros S.A.S, vereda morros. A 6km de distancia del socorro. Tiene más de 80 años de construida, la familia ha vivido en esta casa por más de 50 años, cuatro generaciones han tenido el privilegio de disfrutar de esta

casa.³² Esta hermosa casona tiene un ambiente rustico y hogareño donde se puede respirar el aroma a naturaleza, disfrutar del cantar de las aves y sentir de la armonía del viento, Percibir el olor a tierra cuando llueve o el aroma del tinto recién preparado, es una experiencia realmente enriquecedora para los sentidos.

Esta hacienda está cultivando café desde los años 60, que ha pasado por 3 generaciones de la familia, anteriormente se cultivaba caña dulce, para la producción de panela.³³

Ilustración 10. Hacienda Morros.



Tradición: danzas

Muestra de las danzas tradicionales, con vestimenta utilizada antiguamente. La muestra está conformada por Bambucos, pasillos y torbellinos.

Estación meteorológica cafetera

En la hacienda morros esta una de las “red meteorológica cafetera” de Cenicafé. Santander solo cuenta con solo tres.

³² SANTOS ORDUÑA, Jorge Julián. Hacienda Morros S.A.S. El Socorro, Santander. Entrevista, 2017.

³³ *Ibíd.*

La Federación Nacional de Cafeteros y su Centro Nacional de Investigaciones de Café –Cenicafé– poseen una moderna Plataforma Agroclimática Cafetera, herramienta que facilita a los caficultores tomar decisiones a partir de las condiciones meteorológicas y geográficas de cada región.

Esta Plataforma permite conocer en tiempo cercano al real las variables climáticas medidas por estaciones automáticas distribuidas en la zona cafetera colombiana, además de brindar información histórica y estadística de la red de estaciones convencional.

Dicha plataforma, que emplea nuevas tecnologías de medición, transmisión y cómputo de última generación, se apoya en datos históricos recopilados por Cenicafé a través de su red de 231 puntos de observación convencionales y automáticos, que la consolidan como la segunda red de observación climática más importante del país por cubrimiento.

En cada estación se puede medir:

Temperatura del aire

Humedad relativa

Radiación solar global

Radiación fotosintéticamente activa

Radiación ultravioleta

Velocidad del viento

Precipitación

Presión atmosférica

Humedad de suelo a dos profundidades (12 y 30 cm)

Beneficios de la plataforma

Este innovador desarrollo es una herramienta básica de apoyo a los programas de mitigación y adaptación de la caficultura al cambio y la variabilidad del clima, y permitirá a los productores y a los cerca de 1.500 extensionistas de la Federación desplegar programas e iniciativas regionales, así como aumentar la certidumbre al momento de decidir sobre el manejo del cultivo del café y planear mejor sus actividades productivas.

La Plataforma Agroclimática Cafetera incluye información sobre los estudios de zonificación y uso del suelo en gran parte de las regiones cafeteras de Colombia, lo que representa un apoyo adicional para la sostenibilidad productiva y la toma de decisiones en torno al manejo y la conservación de los suelos de ladera, en los que se asienta la zona cafetera colombiana.

Esta moderna Plataforma también permite obtener alertas tempranas en función de la amenaza climática, lo que incluye la detección oportuna de condiciones para el desarrollo de plagas y enfermedades.

La plataforma fue desarrollada con el apoyo financiero del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección de Innovación, Desarrollo Tecnológico y Protección Sanitaria (MADR), el apoyo técnico de la Corporación CIAgua y el liderazgo de los investigadores de Cenicafé de la Federación de Cafeteros.

Invitamos a los productores a familiarizarse con la nueva Plataforma Agroclimática Cafetera, que es de uso muy sencillo y les resultará de gran utilidad. ³⁴

³⁴ FEDERACIÓN DE CAFETEROS. Moderna Plataforma Agroclimática es lanzada por Federación de Cafeteros y Cenicafé. [en línea]. Agosto de 2014. [29 de septiembre de 2017]. Disponible en: https://www.federaciondefeteros.org/pergamino-fnc/index.php/comments/moderna_plataforma_agroclimatica_es_lanzada_por_federacion_de_cafeteros_y_c

Ilustración 11. Red Meteorológica cafetera.



Para poder apreciar en su justa medida una taza de café colombiano, es muy importante conocer el trabajo y el esfuerzo de muchísimas personas que aseguran la calidad del producto final para los consumidores en todo el mundo. La unión de estos esfuerzos ha permitido construir, con el paso de las décadas, un sistema de respaldo al producto que se ha constituido en una garantía de calidad, difícilmente replicable por cualquier otro origen de café en el mundo.

Los procesos de selección comienzan desde la investigación sobre variedades y formas de cultivo que llevan a cabo los científicos del centro de investigación Cenicafé, probablemente el más avanzado en su género en el mundo. La gente del café en Colombia, es decir más de 563,000 familias productoras de café en el país reciben la información de Cenicafé y la asesoría para asegurar la calidad de su cultivo a través del Servicio de Extensión de la Federación Nacional de Cafeteros .

Para dimensionar la importancia del trabajo del productor cafetero colombiano y el de su familia, bien vale la pena recordar que para producir una libra de café tostado de Café de Colombia de 500 g es en primer lugar necesario seleccionar cerca de 1,900 cerezas o frutos de café (en óptimo estado de madurez. La selección y beneficio (proceso de post cosecha que incluye despulpado, lavado y secado) de las cerezas de café constituye, sin duda, uno de los trabajos más arduos, minuciosos y personalizados de toda la cadena de producción de café. Es en estos procesos donde se decide obtiene un café de calidad.

Basta recordar que para recolectar el número de frutos maduros necesario para obtener una libra de café tostado es necesario esperar pacientemente a que 1 árbol de café produzca, durante todo un año, el número de cerezas requerido. En el caso de las variedades menos productivas, que producen café a la sombra, es necesario obtener los frutos de más de 2 árboles de café durante el mismo año para obtener la misma libra de café tostado. El arte de producir un buen Café Colombiano con recolección y beneficio selectivos es sin duda un trabajo artesanal y paciente que pocos consumidores conocen y valoran en su justa dimensión.

Pero además de paciencia, también hay trabajo duro. Una familia productora de café en Colombia tiene una producción promedio del equivalente a 1,400 kilos de café verde al año, es decir unas 2,360 libras de 500 g. Para producir este volumen de café es necesario seleccionar en los procesos de recolección, el equivalente a cerca de 5.2 millones de cerezas de café, las cuales además deben lavarse y secarse para obtener un producto de calidad, desechando los granos defectuosos en este proceso.

Al final de estos trabajos iniciales se obtiene el denominado café pergamino. Es en este punto en que gran parte de los productores llevan su producto a la red de comercialización interna en Colombia. El grano seco pergamino se trilla para retirar la capa amarilla que lo recubre y obtener el café verde en almendra. Una vez retirado el pergamino en las trilladoras, el grano se selecciona y clasifica cuidadosamente, teniendo en cuenta su tamaño, peso, color y apariencia física (defectos). Este café almendra es el insumo para la elaboración del café tostado, del café soluble y de los extractos de café de los procesos de industrialización del café, y se caracteriza por su color verde, un olor característico de café fresco y una humedad media del 10 al 12%.

Para que este café verde sea exportado ha debido pasar por diferentes puntos de análisis de calidad sensorial, granulometría y humedad de acuerdo con las regulaciones vigentes en Colombia. Un café colombiano sólo puede exportarse si cumple con los parámetros mínimos de calidad vigentes, los cuales son revisados en todos los puertos desde donde se exporta café en Colombia. Esta labor la realiza Almacafé.

Para asegurar la calidad, los esfuerzos de los cafeteros colombianos no terminan en su territorio. A través del Programa 100% Colombiano empresas tostadoras de todos los continentes compran su café verde colombiano y lo venden bajo sus marcas 100% colombiano a consumidores en todo el mundo. A cada una de estas marcas se le hace un seguimiento de calidad en laboratorios de calidad, en diferentes continentes, para asegurar que el producto es consistente con los estándares de calidad requeridos y que cumple con las regulaciones de garantía de origen para el café tostado y empacado por terceros.

El Café Colombiano también puede llegar a su taza en una cafetería o restaurante que compre o utilice café tostado colombiano. Los cafeteros de Colombia, buscando generar mayor conocimiento sobre su esfuerzo y su origen, también han desarrollado sus con el fin de promocionar su producto y llevar al consumidor un mensaje amable asociado con su esfuerzo, respeto y dedicación por la bebida.

Se puede decir que antes de la exportación, un lote de café colombiano se va a verificar en varios puntos en donde se analiza y evalúa su calidad, desde la finca hasta el puerto de exportación. Adicionalmente, a través de compañías especializadas de muestreo y laboratorios contratados para tal efecto, se realizan análisis en todos los continentes de marcas de café colombiano procesadas y distribuidas por terceros en todos los continentes. Anualmente se realizan alrededor de 1,200 análisis de calidad al año de este tipo.

Colombia se ha convertido en un referente mundial en términos de café por su obsesión por construir un sistema de aseguramiento de la calidad para su producto que va desde la semilla del árbol, asociada con el trabajo de Cenicafé, hasta la taza de café 100% Colombiano, que llega a millones de consumidores en todo el mundo.³⁵

³⁵ CAFÉ DE COLOMBIA. Del árbol a la taza. [en línea]. 2010 [citado 20 de mayo de 20218]. Disponible en: http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/del_arbol_a_la_taza/

PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ

Germinador

La semilla debe estar disponible 8 meses antes del trasplante definitivo en campo, de este período, dos meses corresponden a la etapa de germinador y seis meses al almácigo. En las etapas del proceso productivo de germinador y almácigo se necesitan insumos que se pueden adquirir en la zona, como guaduas o estacones de madera redonda, arena lavada de río, tierra, pulpa descompuesta o materia orgánica, bolsas plásticas, materiales para disponer sombra en viveros, plaguicidas de baja toxicidad, solo si se requieren.

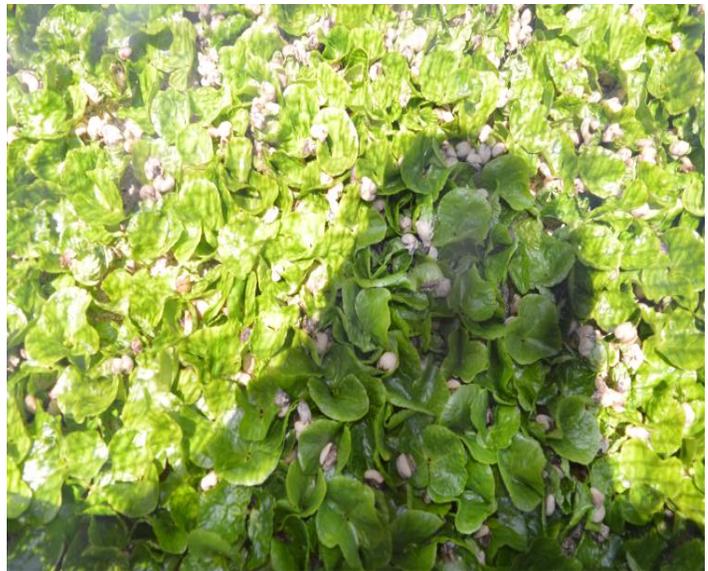
Su construcción puede hacerse con materiales de la misma finca, utilizados en anteriores prácticas. La práctica implica un uso mínimo del espacio y el sustrato.

Existen dos clases: de piso y aéreo.

El germinador consiste en un cuadro hecho con madera o ladrillos en el cual se siembra la semilla en arena lavada de río con riego permanente. Su tamaño depende del área a sembrar y la época más recomendable para su establecimiento son los meses de enero y septiembre. Con el fin de prevenir enfermedades hay diferentes formas de desinfectar la arena, que es el sustrato en el cual crecerán las plántulas. Para ello se usan medios físicos y químicos, los cuales no generan alta contaminación en los recursos naturales. La utilización de la arena lavada de río y el agua caliente son herramientas que controlan muy bien el mal del tallito, enfermedad causada por el hongo *Rhizoctonia solani*. La construcción elevada del germinador previene esta enfermedad, que es la más severa en esta etapa.

También evita salpicamiento de aguas lluvias y la contaminación con aguas de escorrentía o de desagües.

Ilustración 12. Germinador



Almácigo.

Su finalidad es el desarrollo adecuado y la selección de las plántulas para el establecimiento definitivo del cultivo. En este proceso es indispensable asegurarse de la buena selección del material. En su construcción se usan bolsas de polietileno color negro, calibre 1.5 o 2, perforadas a los lados y al fondo, y de un tamaño del 7 x 23cm. El mejor sustrato es una mezcla de tierra y pulpa de café descompuesta, en una proporción de 3 a 1. Las bolsas se disponen a nivel, en eras de 1 metro de ancho y 10 metros de largo, separadas por calles de 0.5 metros, las que deben llevar zanjas de 0.1 metros de profundidad para que el agua escurra con facilidad. 64 Con materiales de la finca (guadua, madera redonda, alambre, hojas de plátano) se debe construir una penumbra a una altura de 2 metros, orientada de norte a sur.

Uno de los problemas fitosanitarios críticos en esta etapa tiene que ver con el ataque de nemátodos. Una manera de evitar el uso de nematicidas, es mediante la adición de micorrizas, lo cual previene su ataque en la plantación de café. Se debe evitar la compra de almácigos que vienen con sustratos ajenos a los de la finca, no usar gallinaza traída de otros sitios y seleccionar en el transplante aquellos almácigos que no presenten nudosidades y/o malformaciones en las raíces.

La desinfestación de la tierra para el almácigo se puede hacer mediante solarización, lo que se logra tapándola con un plástico y dejándola al sol por una semana. El control de arvenses en el almácigo se puede hacer manualmente, evitando el uso de herbicidas, hasta donde sea necesario.

Ilustración 13. Almacigo



Preparación del terreno, trazado ahoyado y siembra.

En la adecuación del terreno se determina un sistema de siembra y un trazo para lo cual se utilizan herramientas y materiales sencillos como estacas de madera. Cuando el sistema de producción es bajo sombra, se necesitan semilla y colinos de guamo y plátano, principalmente. En las etapas de establecimiento, crecimiento y producción son necesarios insumos como: herramientas (palines, machetes), plaguicidas de baja toxicidad, sólo si son necesarios, selector de arvenses para su manejo, fertilizantes químicos y abonos orgánicos. El suelo constituye un recurso que debe ser aprovechado de la mejor manera posible. Esto se consigue con un adecuado ordenamiento del cultivo, el cual está basado en un buen trazado que permite no desperdiciar espacios y acomodar el mayor número de árboles por unidad de superficie. Para el trazado se usa material de la misma finca (estacas, varas y piolas), y se recomienda en surcos a través de la pendiente.

Un hoyo de tamaño adecuado permite al árbol un buen desarrollo, especialmente en su sistema radicular, lo que asegura un buen anclaje y una mejor nutrición. Se recomienda hacerlos de 30 cm de ancho por 40 cm de profundidad, para suelos de condiciones físicas y fertilidad normales. Sus paredes deben quedar irregulares y el fondo bien repicado, para evitar encharcamiento y facilitar penetración. Para alcanzar el éxito en la siembra de los cafetos en el sitio definitivo, deben tenerse en cuenta los siguientes aspectos:

Tamaño de los árboles: deben ser llevados al campo antes de que el nabo llegue al fondo de la bolsa, con el fin de evitar su malformación, lo cual incidiría en su nutrición posterior.

Calidad de los árboles: se deben seleccionar los mejores por sanidad, vigor y buena formación.

Época de siembra: la siembra debe coincidir con períodos de lluvia. En caso de presentarse una época de verano, se recomienda regar los almácigos antes de llevarlos al sitio definitivo.

Transporte cuidadoso: se debe evitar pérdidas y daños en los árboles por un inadecuado transporte de los colinos al campo.

Existen dos sistemas de producción para el cultivo: sol y sombra protectora. Solamente el 20% de la caficultura del país se encuentra a plena exposición, en suelos derivados de cenizas volcánicas sembradas en surcos o hileras, a través de la pendiente, con buena distribución de lluvias, coberturas protectoras y relieve ondulado. Los sistemas de producción a la sombra, están compuestos por especies productivas y protectoras (plátano, guamo y maderables). Estos producen hojarasca que conserva el suelo y aumenta la materia orgánica. A su vez, el sombrío amortigua el impacto de la lluvia, evitando procesos erosivos.

Establecimiento del sombrío

El sombrío para los cafetales debe disponerse según las condiciones climáticas, el tipo de suelo y la pendiente del terreno.

Las finalidades del sombrío

Modificación del microclima: reducen la temperatura ambiental del suelo y, por ende, la evaporación de la superficie, incrementándose la humedad relativa del ambiente. La temperatura nocturna es más alta y en el día es menor que en los cafetales al sol. Hay baja intensidad luminosa y bajas temperaturas foliares, condiciones ideales para una fotosíntesis y crecimiento más eficiente del cafeto.

Características de los árboles de sombrío

- Que sean afines con el cultivo de café: cumplen este requisito los de la familia de las leguminosas, ya que extraen y fijan nitrógeno del aire y recirculan nutrientes. Sin embargo, todos los árboles leguminosos no sirven para sombrío, pues algunos compiten con el cafeto en agua y nutrimentos.
- Que se adapten bien al clima en el que se va a establecer el cultivo.
- Que sea de crecimiento rápido y larga vida, cuando va a ser sombrío permanente.
- Elegir especies que permitan limitar su altura para que reduzcan el impacto de las gotas de lluvia contra el suelo. Para ello se necesita una ramificación amplia y buena altura.
- Que su follaje no impida el paso total de los rayos del sol.
- El sistema radical de las especies del estrato alto, debe ser fuerte, profundo y que no ramifique en el mismo espacio de las raíces del cafeto.
- Las especies de todos los estratos deben producir abundante biomasa para que aumenten la materia orgánica por descomposición de hojas, tallos y ramas. Esta condición es especialmente necesaria cuando se usan los árboles y arbustos.
- Que se defolice, es decir, que en algunas épocas se caigan las hojas y formen el mulch que conserva la humedad, lo cual evita la erosión y enriquece el suelo.
- Que su madera sea resistente a los vientos y útil para la construcción.
- Que no sea atacado por plagas y enfermedades que también afecten al cafeto (por esta razón los frutales tienen restricción para usarse como sombrío en café).

Clases de sombrío para café. Existen dos clases:

- **Transitorio:** da sombra durante los primeros años de vida del cafeto. Este sombrío se puede mantener como parte del estrato medio del sistema de café, aportando alimento para la familia, materia orgánica y nutrimentos para el cultivo y cumpliendo su labor de sombreado. Las plantas más usadas en esta clase de sombrío son de la familia musácea, como el plátano y en algunas zonas el banano, por su rápido

crecimiento y su importancia económica. Las distancias de siembra para los sombríos permanentes varían entre 6 y 8 metros, según las distancias del cafeto.

- Permanente: es aquel que da sombra durante toda la vida del cafeto. Los más comunes en Colombia son: los Guamos (*Inga spp.*), los Nogales (*Cordia alliodora*), el Chachafruto (*Erythrina edulis*) y el Matarratón (*Gliricidia sepium*). Las distancias de siembra para el sombrío permanente varían entre 12 y 15 metros. Los sistemas de trazados para el sombrío buscan conservar el recurso suelo. Se usan el trazado en cuadro y en triángulo, los cuales, además de dar sombra o ser productivos, también son protectores del suelo.

La tradición de la caficultura en Colombia ha llevado a concluir que el café es uno de los cultivos más reforestadores con que cuenta el país.

Fertilización.

El concepto de nutrición para el cultivo del café está enmarcado dentro de lo que se conoce como agricultura sostenible, que es la que optimiza la efectividad de los insumos sin deterioro del medio ambiente, procurando la conservación del suelo y fundamentalmente de su capa orgánica. Comprende las etapas de instalación, establecimiento, crecimiento y producción.

Control de plagas.

Dentro de los controles utilizados para el manejo de plagas en café se encuentran el biológico, el cultural, el legal, el mecánico, el natural y el químico. La plaga de más importancia económica en el café es la broca, aparecida en el país en el año de 1988. Su control ha estado apoyado en el manejo integrado, el cual tiene como objetivo producir café tipo Federación en presencia del insecto. Entre 65 y 75% del

control de la broca se hace a partir del Control Cultural, conocido como RE-RE, que consiste en recoger todos los frutos maduros de la plantación y repasar para recoger aquellos que se hayan quedado; la recolección oportuna debe dirigirse a granos maduros, sobre maduros y secos en el árbol y en el suelo, con el fin de romper su ciclo biológico. Como medida complementaria es importante evitar el escape de la broca de las instalaciones del beneficio al cultivo. Este control se ha convertido en una herramienta ambientalista, adoptada por los caficultores colombianos y principal responsable de que los niveles de broca en el país estén por debajo del 2%, con la misma calidad reconocida en el mercado externo. Los otros controles complementarios al anterior son el biológico y el químico. El primero mediante la aplicación del hongo *Beauveria bassiana* y avispidas como *Prorops nasuta*, *Cephalonomia stephanoderis* y *Phymastichus coffea*, conocidas como la avispa de Uganda, la de Costa de Marfil y la de Togo, respectivamente. El segundo, se realiza por focos o puntos calientes en el cafetal y cuando se han analizado variables como: porcentaje de infestación y posiciones de la broca.

Manejo de enfermedades.

El manejo de las enfermedades en el café tiene su componente ambiental. La roya del cafeto es la principal enfermedad del cultivo en Colombia. Para su control, además de las variedades Colombia y Castillo, existe la alternativa del control químico mediante la determinación del porcentaje de infección por lote. Esto garantiza controles oportunos con una racionalización en la aplicación de fungicidas de baja categoría toxicológica. Se recomienda una renovación progresiva de las variedades susceptibles a la enfermedad con variedad Colombia o Castillo.

La raíz

La hacienda Morros cuenta con un lugar llamado la raíz. Es llamado así porque es una raíz de un gran árbol comúnmente llamado hojarasco o higerón. Es utilizado por los recolectores de café y por los demás trabajadores para acortar camino y así llegar al lugar de trabajo en menor tiempo.

Para pasar por la raíz hay que escalar 10 metros de altura.

Ilustración 14. La raíz.



Mirador

En este lugar se puede observar de una manera diferente el contraste de caficultura. Además, se puede apreciar a lo lejos varios municipios vecinos.

Ilustración 15. *Mirador.*



Avistamiento de fauna y flora

La naturaleza nos entrega una gran variedad de flores y especies, tanto terrestres como acuáticas, lo que le otorga a Colombia un nivel de biodiversidad incalculable.

En cuanto a lo que a la flora respecta, Colombia es un país rico en ecosistemas, lo que da como resultado una gran cantidad de especies, colores, aromas, que adornan las tierras y llenan de vida los senderos, además, la Orquídea como flor nacional, lleva al país a poseer el primer lugar en la variedad que alude a esta especie.

Por ello, nuestro país cuenta con miles de especies de plantas que es imposible encontrar en cualquier otro, su clima propicia helechos, musgos, y el surgimiento de una gran riqueza natural envidiable y única en el mundo.

Igualmente, la fauna colombiana alberga variedades de especie. Los viajeros pueden recorrer nuestro territorio para conocerlo y admirar las maravillas otorgadas por la naturaleza, como la variedad de mariposas, aves endémicas (toches, mirlas, el Paujil pico Azul, colibríes, etc.). También existen una gran variedad de mamíferos como faras, armadillos, etc.

La caficultura santandereana se da bajo sombra, donde hay gran variedad de árboles y así mismo de animales. Es muy común despertar con el canto de las aves, además se puede observar normalmente diversos animales silvestres. La hacienda también posee reservas de agua y de bosque.

Ilustración 16. Flora.



Sistema de renovación

Son dos los sistemas de renovación de cafetales: la renovación por zoca y la renovación por siembra. El objetivo es mantener una caficultura joven que pueda ser competitiva en el entorno mundial cafetero. La renovación de cafetales tiene componente ambiental por las siguientes razones:

- Una caficultura joven, permite el manejo de plagas y enfermedades de manera más racional, pues los cafetales de edades mayores multiplican dichos problemas.
- La renovación por zoca permite utilizar el recurso forestal sobrante (tallos), en diferentes actividades en la finca, disminuyendo la presión sobre los bosques existentes.
- El sistema de renovación corta ciclos de plagas y enfermedades que afectan el cultivo en general.
- La renovación por siembra permite corregir fallas en el manejo de suelos con la implementación de prácticas conservacionistas, como trazos a través de la pendiente, planificación del sombrero y otros.
- La implementación de cultivos de pan coger en lotes de renovación como el frijol y el tomate le aportan al cultivo del café materia orgánica de diferentes orígenes.
- Algunos residuos maderables de la renovación por zoca (ramas, ramillas, hojas, tallos) son depositados en el cafetal, protegiendo los suelos y aportando materia orgánica.

La racionalidad de diferentes prácticas agronómicas en el cultivo del café es más eficiente en un cafetal joven que en uno de edad avanzada. Esto lleva a la utilización más adecuada de los insumos utilizados en diferentes etapas en el cultivo del café.

Ilustración 17. Sistema de renovación.



Lagos

La hacienda Morros cuenta con dos lagos; el primer lago es de pesca a una distancia de 100 metros de la casa principal y el segundo lago es una reserva de agua, está a una distancia de 0,3 km.

Ilustración 18. Lagos.



Ceiba

Esta gran ceiba tiene aproximadamente 200 años de edad y más de 45 metros de altura.

Ilustración 19. La ceiba.





El Beneficio

El beneficio ecológico del café por vía húmeda es un conjunto de operaciones realizadas para transformar la café cereza en pergamino seco, minimizando las incidencias frente al medio ambiente, conservando la calidad exigida por las normas de comercialización, evitando pérdidas del producto y eliminando procesos innecesarios, como el consumo excesivo de agua, logrando así, el aprovechamiento de sus subproductos. Lo anterior, en busca de un desarrollo sostenible de la región cafetera colombiana. Este proceso reduce la contaminación producida en más de un 90%.

Componentes

Cosecha: Se deben recoger, en su totalidad, sólo los frutos maduros. Esto se traduce en las siguientes ventajas: aumento de ingresos por venta de mayor cantidad de café (mejor conversión de café cereza: café pergamino seco), reducción de reinfestaciones de broca y eliminación de pérdidas hasta por el 10% debidas a frutos no recolectados o que caen al suelo.

Ilustración 20. Recolección de café.



Despulpado

- Conservar la calidad del café.
- Disminuir espacio a infraestructura utilizada en el beneficiadero.
- Ganar peso en materia seca del grano (1.5%).
- Contar con más tiempo para realizar otras labores en beneficio de la calidad del grano.
- Reducción importante en el consumo específico del agua, menos de un litro por kilo de CPS.
- Mejoramiento notorio en el rendimiento de café cereza: café seco.
- Previene cerca del 90% de la contaminación que producen la pulpa y el mucílago en las fuentes de agua.
 - Reducción importante en el tamaño y en el costo de la infraestructura requerida para el procesamiento húmedo del café.
- Simplificación del proceso de beneficio húmedo del café.

Lavado: se hace con agua limpia. Dispositivos como el hidrociclón, permiten alcanzar mayor eficiencia en este sentido.

Secado: Se puede hacer mediante un proceso natural o artificialmente, lo cual dependerá de la cantidad de producción y del área disponible. Naturalmente, el proceso se hace con la energía solar para lo cual se utilizan carros secadores o marquesinas, entre otras estructuras, con el fin de exponer los granos a la radiación solar y el viento. Artificialmente, se usan secadoras con diferentes tipos de combustible (carbón, gasolina, ACPM, gas o cascarillas).

Manejo de subproductos: consiste en buscar el mínimo impacto ambiental de la pulpa y el mucílago.

Sólidos: el principal es la pulpa del grano que queda después de despulparlo. Se considera que, al transportarlo sin agua a un sitio de deposición y descomposición, que puede ser una fosa. Es necesario que el transporte de la cáscara de café a la fosa donde se composta sea sin agua, aprovechando la gravedad o por medio de un tornillo sinfín.

Líquidos: está representado por el mucílago y el agua utilizada en el beneficio

Tostado artesanal del café.

En este proceso podrán apreciar cómo se realiza el tostado del café pergamino seco de una forma tradicional realizada por nuestros ancestros. Además de despertar los sentidos con el increíble olor a café recién tostado.

Ilustración 21. Tostado artesanal de café.



Molido Artesanal de Café.

En este paso el turista se podrá realizar el proceso en una máquina de moler, para utilizarla se debe ajustar hasta que el grosor del café molido sea adecuado.

Ilustración 22. Molido artesanal de café.



Degustación de café.

Podrán degustar el café producido en la hacienda morros y apreciar un café especial.

*El café solo se puede consumir después de las 24 horas de tostado, Por lo tanto, el café que se tueste y muele en el taller no puede ser consumido.

Ilustración 23. Degustación del Café.



Huerta campesina

La huerta cuenta con unos 180 metros cuadrados, donde se cultivan alimentos como: cilantro, cebolla, acelgas, guacas, alverjas, habichuelas, tomate, lulo, pitaya, mandarina y gallinas. Todo esto en pequeñas cantidades. Se utiliza para el consumo interno de la familia y para vender a los vecinos.

Ilustración 24. Huerta Campesina.



Tradiciones

Los antiguos pobladores de estas tierras, los indígenas Guanes, fueron los mejores tejedores bajo el amparo de su DIOS NENCATECOA, hoy sus herederos han continuado esas técnicas ancestrales de tejer y teñir nobles fibras como el fique y algodón, transformándolas en fuertes cabuyas y mochilas³⁶

En la vereda Buenavista se puede encontrar una mujer que ha hilado fique desde muy joven, cultivaban la planta de fique y realizaban el proceso para sacar las hebras, para luego hilarlas y venderlas. Con el paso de los años una de sus hijas aprendió a tejer en este material, para luego realizar bolsos y mochilas, así comercializar un producto terminado.

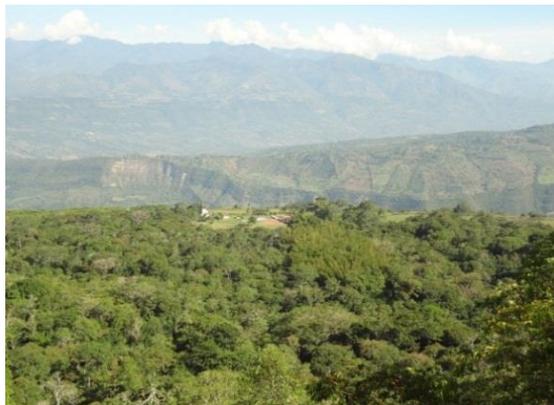
³⁶ TAPIAS TORRES, Sonia Patricia. El Socorro, Santander. [en línea]. 2018. [Citado 1 de abril de 2018]
Disponible en: <http://elsocorro-santander.blogspot.com.co/p/cultura-y-tradiciones.html>

Ilustración 25. Tejido de fique.



HACIENDA BUENAVISTA

Ilustración 26. Hacienda Buenavista.



La Hacienda Buenavista se encuentra ubicada en el municipio de El Socorro, Santander, en la vereda Buenavista. Aproximadamente a 10 kilómetros del casco urbano. Colinda con el municipio de Pinchote, y está apenas a 20 minutos de la cabecera municipal de San Gil, centro turístico por excelencia del departamento.

Su actividad principal es el cultivo de café especial, en este caso, certificado Orgánico y Rainforest Alliance. Así mismo, se dedica a la cría y el levantamiento de ganado de raza Simmental. Dichas actividades se han realizado por generaciones, siendo un pilar importante en la actividad rural de esta vereda.



Casa del árbol

Esta casa fue construida por el arquitecto Alfonso Carlier, cuando apenas era un niño y a través de los años le ha hecho algunas mejoras. Actualmente esta casa del árbol tiene un estudio, una habitación y un baño. Tienen proyectado a corto tiempo instruir más, también construir cabañas distribuidas en diferentes lugares de la hacienda. Donde los turistas puedan descansar, en un lugar totalmente diferente y apreciar directamente la vida en medio de la naturaleza.

Ilustración 27. Casa del árbol.



Café Orgánico

El café orgánico se cultiva como parte de un sistema que administra la producción agrícola intensiva y holística, que comprende el uso de estiércol de materiales

orgánicos, la cobertura del suelo, la regulación de la sombra y el control biológico de plagas. Este sistema se basa en el principio de que debe devolverse al suelo un valor correspondiente al valor cosechado. El sistema excluye la utilización de sustancias agro-químicas. Para que el producto pueda comercializarse como orgánico debe estar certificado por una tercera parte. Las variantes sobre este tema básico, como el cultivo bajo árboles de sombra.

Los países occidentales han creado leyes específicas sobre los productos orgánicos. Las condiciones que debe cumplir el café antes de que pueda ser comercializado como orgánico son numerosas y bien definidas. Ningún café puede presentarse en el mercado con la etiqueta de orgánico a no ser que se compruebe que conforma con las regulaciones del caso. Es decir, el café puede comercializarse como orgánico sólo si así lo certifica una organización o un certificador reconocido, en base a inspecciones periódicas de todas las etapas de producción, beneficio, transporte y tostado del café.

Consideraciones de salud. Muchos consumidores se preocupan cada vez más de lo que ingieren diariamente en sus comidas y bebidas: consideran que los alimentos orgánicos son más sanos. Este motivo es menos importante en el café que lo es con otros cultivos porque el café tostado casi nunca contiene residuos nocivos. También hay un número creciente de consumidores a quienes preocupa la salud de los trabajadores que deben manejar los productos químicos usados en el sistema tradicional de producción.

Demanda de cafés especiales. Esta demanda está creciendo y se considera que los cafés orgánicos pertenecen a esta categoría. Si bien la calidad del café orgánico no es necesariamente mejor que la de los cafés convencionales, el

mercado del café orgánico demanda cada vez más una calidad superior, y por ello a menudo se los sitúan en el segmento de los cafés especiales. Los primeros cafés orgánicos que aparecieron en el mercado en el decenio de 1980 eran arábigos de México, de buena calidad, pero hoy en día existen también de calidades inferiores de arábica orgánico, además de robusta orgánico. Algunas plantaciones o exportadores de calidad hacen certificar sus cafés como orgánicos para subrayar su calidad, confiando en que se percibirán como cafés realmente especiales.

Preocupaciones ambientales. Otros consumidores se preocupan de los efectos negativos causados por las sustancias agro-químicas en el medio ambiente. No están preocupados necesariamente por cuestiones de salud, pero desean en principio estar seguros de que los productos que compran se producen de modo favorable al medio ambiente para prevenir así la polución, la erosión y la degradación de las tierras.

¿Por qué producir café orgánico?

En principio los productores están motivados por las mismas preocupaciones que los consumidores, pero además quieren asegurar su futuro social y cultural cobrando la prima que consigue el café orgánico certificado. Este beneficio depende de la demanda de café orgánico, que a su vez determina el importe de la prima que puede lograrse, y los costos adicionales incurridos por la producción orgánica.³⁷

Cultivar un producto orgánico, incluyendo el café orgánico, es algo más que prescindir de los fertilizantes y otras sustancias agroquímicas. El café producido de

³⁷ <http://www.laguiadelcafe.org/323-Mercados-nicho-aspectos-ambientales-y-sociales-Que-es-el-cafe-organico-y-por-que-cultivarlo-o-comprarlo/>

esta manera debería denominarse más bien café "natural" y para sorpresa de muchos, la industria la considera como una producción no sostenible. Esto se debe a que, a largo plazo, el suelo quedará agotado por la producción natural, por lo que también se le llama "cultivo pasivo" o cultivo "orgánico por defecto".

Para lograr una producción sostenible es preciso utilizar activamente varias técnicas agrícolas orgánicas, incluyendo la formación de estiércol con material orgánico, el cubrimiento del suelo debajo de los árboles con material orgánico, el recurso al control biológico de las plagas y la inversión en la regulación de la sombra. El principio de la agricultura sostenible es que debe devolverse al suelo un valor correspondiente al valor cosechado. Se han utilizado todos los métodos posibles para aumentar la fertilidad del suelo. Por ello la producción pasiva de café, aunque no se utilicen en ella sustancias químicas, se considera como no sostenible y no como orgánica.

Según las reglamentaciones de la Unión Europea deben seguirse las siguientes normas:

- Cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de raíces profundas en un programa adecuado de rotación múltiple anual.
- Incorporación al suelo de materiales orgánicos, estiércol orgánico de ganado.
- Control de plagas, enfermedades, malezas y malas hierbas mediante la utilización de variedades adecuadas, programas de rotación, control biológico de plagas, prácticas mecánicas y escarda con llama.
- Producción orgánica de semillas y materiales de propagación.
- Utilización limitada de fertilizantes, plaguicidas y métodos biológicos de control de plagas no orgánicos.

- Debe promoverse la biodiversidad; por ello el cultivo debe hacerse bajo sombra diversificada.
- Las variedades deben estar adaptadas al clima local y ser resistentes a las plagas y enfermedades locales.
- Los viveros deben ser orgánicos y las semillas debe proceder de campos de café orgánico.
- Los arbustos de café no deben plantarse demasiado juntos.
- La erosión debe controlarse cubriendo el suelo y cultivando plantas rastreras; el plantío debe seguir las curvas de nivel y/o los bancales; ha de haber árboles de sombra con mucho follaje; han de construirse barreras.
- Deben usarse las siguientes técnicas para aumentar el contenido orgánico del suelo: cultivo de leguminosas, incorporación de fertilizantes orgánicos y otro material orgánico como hojas y ramas de los árboles de sombra.
- Se permite la corrección del pH con aportaciones permitidas, por ejemplo, la cal.
- La pulpa del café se recicla.
- El beneficio se realiza enteramente con medios mecánicos y físicos; hay que prestar atención a la reducción del consumo de energía y a la limpieza del agua utilizada para lavar el café.

En general un productor puede cultivar simultáneamente café convencional y café orgánico, pero no es recomendable. Ha de haber una separación clara entre los dos tipos y barreras adecuadas para impedir la contaminación con sustancias agroquímicas de los campos colindantes.

El café puede venderse normalmente como orgánico solamente cuando el cultivo se ha practicado por lo menos tres años antes de la primera cosecha

comercializable. Esto significa también tres años de inspección. Estos años se denominan período de transición.

Ilustración 28. Proceso del café.



Parapente

La hacienda cuenta con una pista donde pueden despegar y aterrizar parapentes. Este producto es opcional, se ofrece a personas aventureras. Que aman la naturaleza, pero también los deportes extremos. Desde el parapente podrá disfrutar de la vista aérea de los cultivos y locaciones cafeteras, además de los exuberantes paisajes socórranos.

Ilustración 29. Parapente.



Mirador

En este mirador se puede apreciar la cuenca del río Fonce, es una vista verdaderamente hermosa, donde se puede apreciar el atardecer Socorrano.

Ilustración 30. Mirador.



Cascada y lago

Está ubicada a 40 minutos de la casa principal de la hacienda, esta cascada es un nacimiento de agua y hace parte de la hacienda. Para llegar a este lugar se debe recorrer un sendero, cruzando por cafetales.

Ilustración 31. Cascada.



El lago está muy cerca a la casa, es totalmente de agua natural que llega desde un nacimiento de agua, se encuentra rodeada de árbol y de guadua. En el lago se puede practicar la pesca con caña, para esta actividad se debe tener mucha paciencia y permanecer en silencio para que los peces se acerquen, además el turista se puede armonizar con la naturaleza.

Ilustración 32. Lago.



Como recurso complementario se ofrecerá el festival departamental de cafeteros, solo en la temporada que se realiza, ya que en este festival se ve reflejada el orgullo y empeño que realizado por los caficultores del departamento en la producción del café.

Festival departamental del café

El festival departamental de cafeteros se desarrolla en el mes de febrero a la par Festival Departamental de la mejor Taza de Café de Santander. Este festival se celebra en el municipio de El socorro desde el 2013. Donde se desarrollan una serie de actividades. Como: Alborada musical, Jornada Académica, Ciclopaseo cafetero, Muestra Empresarial , Show de Niños, Presentación de finalistas de la Mejor Taza de Café, Show del Profesor Yarumo, Reinado departamental del café, Desfile de jeep' s, se ha podido contar con la Participación de Juan Valdez ³⁸y del gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros Roberto Vélez Vallejo.

Este evento es organizado por la federación de cafeteros y la alcaldía del socorro, tiene como duración dos días y cuenta con participación todos los municipios cafeteros de Santander.

³⁸ MARTÍNEZ V, Luis Fernando. Hoy empieza el IV Festival del Café. [En línea]. 18 de febrero de 2017. [citado 25 de septiembre de 2017]. Disponible en: <http://www.vanguardia.com/santander/comunera/389413-hoy-empieza-el-iv-festival-del-cafe>

4. CONCLUSIONES

El Patrimonio Cultural y cafetero, es muy significativa en el departamento de Santander. Desde su historia de la llegada del café por el departamento de Norte de Santander hasta arraigarse en la cotidianidad de las familias santandereanas llegando a cuarta generación, permitiéndole al municipio de El Socorro posicionarse con gran variedad de cafés especiales con calidad de exportación.

Con el estudio de la demanda de mercado, registrado en el Plan Estratégico de turismo del municipio de El Socorro, le permitió al proyecto hacer uso de la información con el propósito de evidenciar que El Socorro cuenta con las condiciones para la creación de productos turísticos desde el Turismo Rural tal como lo está promoviendo la política de turismo de naturaleza en Colombia

Con la metodología Diseño y Estructura de los productos turísticos del paisaje cultural cafetero, le permitió al proyecto recolectar la información en detalle como por ejemplo la caracterización de recursos y atractivos, identificar las fincas productoras de café, las Fábricas de café, y finalmente identificar cuáles son las Cafeterías de cafés especiales existentes en el municipio de El Socorro; Información de vital importancia para el diseño de la ruta turística temática agroturística.

En cuanto a la valoración del inventario turístico se tuvo en cuenta su significado y/o difusión (local, regional, nacional e internacional); grado de aprovechamiento turístico actual y finalmente desde la importancia turística, permitiendo conocer el estado actual del desarrollo turístico de la región que a futuro se espera la buena gestión turística y de manejo del patrimonio cultural y natural por parte del municipio de El Socorro.

La construcción del diseño de la ruta turística temática se define con base en unos lineamientos básicos como por ejemplo la selección de los atractivos turísticos, indicaciones elementales de cómo llegar al municipio de El Socorro, selección de los prestadores de servicios turísticos, señalización turística artesanal, ubicación geoespacial de la ruta, acompañada con un mapa didáctico, itinerario de actividades y construcción del libreto temático, se espera que un futuro cercano se pueda construir el diseño de paquete turístico para su respectiva comercialización.

5. RECOMENDACIONES

La elaboración del inventario turístico permite dimensionar las fortalezas del municipio, sin embargo, sus comunidades aún no se han percatado de la importancia de promover y conservar su cultura cafetera como un componente más del desarrollo turístico de la región. Para ello es necesario el trabajo mancomunado de la administración municipal, la Universidad Industrial de Santander con su programa Turismo, y las comunidades en cuanto al desarrollo de programas que generen sentido de apropiación cultural.

BIBLIOGRAFÍA

Agencia consultora para la asistencia del desarrollo, ACD. Plan estratégico de desarrollo Turístico 2016-2025, El Socorro Santander. “una nueva historia”. Julio de 2016. 207 pág.

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS, Café de Colombia. Denominación de Origen Café de Santander. [En línea]. 2010. [Citado 8 de marzo de 2017]. Disponible en:

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/indicaciones_geograficas/Denominacion_de_Origen/denominacion_de_origen_cafe_de_santader/

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS. Glosario [en línea]. NR [citado el 20 de abril de 2018]. Disponible en:

<https://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/Glosario/>

FEDERACIÓN DE CAFETEROS. Moderna Plataforma Agroclimática es lanzada por Federación de Cafeteros y Cenicafé. [En línea]. Agosto de 2014. [29 de septiembre de 2017]. Disponible en: https://www.federaciondecafeteros.org/pergamino-fnc/index.php/comments/moderna_plataforma_agroclimatica_es_lanzada_por_federacion_de_cafeteros_y_c

FONTUR. diseño y estructura de los productos turísticos del paisaje cultural cafetero teniendo en cuenta las actividades y experiencias que pongan en valor el patrimonio natural, cultural y cafetero de sus diferentes subregiones. [En línea] agosto de 2014.

[Citado el 17 de mayo de 2017]. Disponible en:

https://www.fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/PRODUCTO_TURISTICO_PAISAJE_CULTURAL_CAFETERO.PDF

GARCÍA DURAN, Rosalbina. Casa García Duran: fundadores de café los comuneros. El Socorro, Santander. Entrevista, 2017.

GARCÍA, Efraín. Café LOS COMUNEROS orgullo Socorrano. [En línea]. 4 de agosto de 2011. [Citado 20 de septiembre de 2017]. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=z1ETc7esD1o>

MARTÍNEZ V, Luis Fernando. Hoy empieza el IV Festival del Café. [En línea]. 18 de febrero de 2017. [Citado 25 de septiembre de 2017]. Disponible en: <http://www.vanguardia.com/santander/comunera/389413-hoy-empieza-el-iv-festival-del-cafe>

REPUBLICA DE COLOMBIA, Ministerio de desarrollo económico. Ley 300 de 1996. [En línea]. 1991 [Citado 05 de mayo de 2017]. Disponible en: http://www.minambiente.gov.co/images/normativa/leyes/1996/ley_0300_1996.pdf

RODRÍGUEZ, Juan Camilo. EL CONDE DE CUCHICUTE: UN SOLITARIO ANACRÓNICO. [En línea]. Enero de 2008. [28 de septiembre de 2017]. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/enero2008/conde.htm>

RODRÍGUEZ, Juan Camilo. EL CONDE DE CUCHICUTE: UN SOLITARIO ANACRÓNICO. [En línea]. Enero de 2008. [28 de septiembre de 2017]. Disponible en: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/enero2008/conde.htm>

SANTOS ORDUÑA, Jorge Julián. Hacienda Morros S.A.S. El Socorro, Santander. Entrevista, 2017.

Universidad Austral de Chile, Escuela de Turismo. Espacios Turísticos Y las Zonas y los Centros Turísticos de Interés Nacional. [En línea] 2002. [Citado 20 de abril de 2018] Disponible en: http://www.gestionturistica.cl/biblioteca/tesis/pregrado/uach/doc/ga_cuerpo.pdf

Programa de Transformación Productiva, Sectores de clase mundial. Avances del plan de Negocios Turismo de naturaleza. [En línea] 24 de agosto de 2012. [Citado 10 de noviembre de 2017]. Disponible en: <http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=63976&name=3>. Constanza Olaya. AVANCES DEL PROGRAMA DE TRANSFORMACION PRODUCTIVA EN TURISMO DE NATURALEZA.pdf&prefijo=file

SENA, Servicio Nacional de Aprendizaje. Diseño de Rutas Turísticas. [En línea] NR. [Citado 20 de abril de 2018]. Disponible en: <https://es.scribd.com/document/343814134/oa-pdf>

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE. Diseño de rutas turísticas. [en línea] NR [citado 10 de mayo de 2017] Disponible en: https://senaintro.blackboard.com/bbcswebdav/institution/semillas/634122_1_VIRTUAL/OAAPs/OAAP4_Fase2/swf/aa3_oa2/utilidades/oa.pdf

ZULUAGA GIRALDO, Lina María. Paisaje cultural cafetero. [En línea]. NR [Citado 30 de marzo de 2017]. Disponible en: http://ftp.unipamplona.edu.co/kmconocimiento/Congresos/archivos_de_apoyo/paisaje%20cultural%20cafetero.pdf

ANEXOS

Anexo A. Caracterización de recursos y atractivos. Cascada el Saber o Majavita / Salto del Diablo

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER					
SEDE SOCORRO					
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO					
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."					
Caracterización de recursos y atractivos turísticos					
1. Identificación del recurso/atractivo					
Nombre:	casacada el Saber / Majavita				
Categoría:		Tipo: Caída de agua		Subtipo:	
Ubicación geográfica	Rural <input checked="" type="checkbox"/>		Urbano		
	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Alto de Chochos				
Distancia (Km)	Cabecera municipal:			2 km	
	Centro Urbano:			2.5 km	
Coordenadas	Latitud: 6.470404	Longitud: -73.237959	altitud: 1.300 msnm		
Administrador o propietario	Corporación Universidad Libre				
Persona(s) de contacto	Nombre: Edis Mauricio Sanmiguel			Cargo: Coordinador de Administracion de empresas	
	Dirección: Campus majavita				
	Email: mauricio.sanmiguel@unili		Fax:	Celular: 3156687978	
2. Características del recurso/atractivos					
Descripción. Datos sobresalientes que detallan las características del recurso					
La cascada tiene una caída de 40 metros de altura, allí se realiza rappel.					
Singularidad. Particularidades del recurso que lo diferencian de otros					
Esta ubicado dentro de una reserva forestal, para llegar hay que caminar 2km aproximadamente.					
Origen. Bienes culturales inmuebles y muebles					
Siglo/Período			Fecha		
Diseñador/constructor			N° de pisos		
Estilo			Area de predio		
Valor arquitectónico	Muy alto	Alto	Medio	Regular	Ninguno
Origen. Patrimonio cultural-inmaterial/festividades y eventos					
Fecha de realización			Periodicidad		
N° de ediciones			Ambito		
Objetivo					
Origen. Sitios naturales					
Clima: Templado			Area de predio:		
Diversidad de flora/fauna	Muy alta	Alta	Media	Regular	Baja <input checked="" type="checkbox"/>

Estado de conservación/ contaminación del recurso/ atractivo					
Excelente	Bueno	Regular X	Malo	Muy malo	
Estado de conservación/ contaminación del entorno					
Excelente	Bueno x	Regular	Malo	Muy malo	
Observaciones al estado de conservación/ contaminación					
Tipo de acceso	Terrestre X	Acuatico	Férreo	Aéreo	
Accesibilidad global	Excelente	Buena	Regular	Mala X	
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno	Regular	Malo X	
(Km)	2 .5 km				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular X	Malo	
Señalización	Excelente	Bueno	Regular X	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria	Para llegar a la cascada el saber, se debe tomar un camino, que inicia en la universidad libre. Su acceso es caminando.				
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
(Km)					
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria					
3. Valor turístico actual y potencial del recurso/ atractivo.					
Significado/ Difusión	Actual		Potencial		
1. Conocido a nivel local	X				
2. Conocido a nivel regional			X		
3. Conocido a nivel nacional			X		
4. Conocido a nivel internacional			X		
Recurso Atractivo	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	No existe
Grado de aprovechamiento turístico actual				X	
Importancia turística	Actual		Potencial		
1. Atractivo/ recurso focal/ basico	X				
2. Atractivo/ recurso complementario					
3. Atractivo/ recurso de apoyo					

Imagines



Anexo B. Caracterización de recursos y atractivos. Obelisco Conde Cuchicute.

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER					
SEDE SOCORRO					
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO					
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."					
Caracterización de recursos y atractivos turísticos					
1. Identificación del recurso/atractivo					
Nombre:	Obelisco Conde Cuchicute				
Categoría:		Tipo: Monumento	Subtipo:		
Ubicación geográfica	Rural		Urbano		
	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/Dirección: alto de Chochos				
Distancia (Km)	Cabecera municipal:		2 km		
	Centro Urbano:		2.5 km		
Coordenadas	Latitud:	Longitud:	altitud:		
Administrador o propietario	Corporacion Universidad Libre				
Persona(s) de contacto	Nombre: edis Mauricio Sanmiguel		Cargo: Coordinador de administracion de empresas		
	Dirección: Campus majavita				
	Email: mauricio.sanmiguel@u	Fax:	Celular: 3156687978		
2. Características del recurso/atractivos					
Descripción. Datos sobresalientes que detallan las características del recurso					
Hecho con ladrillo, mide 3 metros de altura.					
Singularidad. Particularidades del recurso que lo diferencian de otros					
Lugar donde cayo muerto el Conde Cuchicute.					
Origen. Bienes culturales inmuebles y muebles					
Siglo/Período			Fecha		
Diseñador/constructor			N° de pisos: 1		
Estilo			Area de predio: 1 m2		
Valor arquitectónico	Muy alto X	Alto	Medio	Regular	Ninguno
Origen. Patrimonio cultural-inmaterial/festividades y eventos					
Fecha de realización			Periodicidad		
N° de ediciones			Ambito		
Objetivo					
Origen. Sitios naturales					
Clima			Area de predio		
Diversidad de flora/fauna	Muy alta	Alta	Media	Regular	Baja

Estado de conservación/ contaminación del recurso/ atractivo					
Excelente	Bueno X	Regular	Malo	Muy malo	
Estado de conservación/ contaminación del entorno					
Excelente	Bueno X	Regular	Malo	Muy malo	
Observaciones al estado de conservación/ contaminación					
Tipo de acceso	Terrestre X	Acuatico	Férreo	Aéreo	
Accesibilidad global	Excelente	Buena X	Regular	Mala	
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno X	Regular	Malo	
distacia (Km)	2 km				
Estado via	Excelente	Bueno X	Regular	Malo	
Señalización	Excelente X	Bueno	Regular	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno X	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria	El transporte (bus urbano) llega hasta la entrada de la Universidad Libre, para llegar hasta el monumento hay que caminar 100 metros aproximadamente por trocha.				
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
distacia (Km)					
Estado via	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria					
3. Valor turístico actual y potencial del recurso/ atractivo.					
Significado/ Difisión	Actual		Potencial		
1. Conocido a nivel local	X		X		
2. Conocido a nivel regional	X		X		
3. Conocido a nivel nacional			X		
4. Conocido a nivel internacional			X		
Recurso Atractivo	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	No existe
Grado de aprovechamiento turístico actual					X
Importancia turística	Actual		Potencial		
1. Atractivo/ recurso focal/ basico	X				
2. Atractivo/ recurso complementario					
3. Atractivo/ recurso de apoyo					

Imagines



Anexo C. Caracterización de recursos y atractivos. Casa Rural Típica

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER						
SEDE SOCORRO						
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO						
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."						
Caracterización de recursos y atractivos turísticos						
1. Identificación del recurso/atractivo						
Nombre:	Casa rural típica					
Categoría:		Tipo:		Subtipo:		
Ubicación geográfica	Rural	X	Urbano			
	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro			
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Morros					
Distancia (Km)	Cabecera municipal:			6 km		
	Centro Urbano:			6,5 km		
Coordenadas	Latitud:	Longitud:	altitud:			
Administrador o propietario	Jorge Julian Santos Orduña					
Persona(s) de contacto	Nombre: Jorge Julian Santos Orduña			Cargo: subgerente		
	Dirección: carrera 13 # 16-67					
	Email: jorjuso@gmail.com		Fax:	Celular: 3103361332		
2. Características del recurso/atractivos						
Descripción. Datos sobresalientes que detallan las características del recurso						
casa con construcción típica de la región, tiene aproximadamente 80 años.						
Singularidad. Particularidades del recurso que lo diferencian de otros						
La construcción tiene de piedra, muros de tapia pisada y techos de teja de barro.						
Origen. Bienes culturales inmuebles y muebles						
Siglo/Período	Siglo XX		Fecha	NR		
Diseñador/constructor	NR		Nº de pisos	1		
Estilo	Colonial		Área de predio			
Valor arquitectónico	Muy alto	X	Alto	Medio	Regular	Ninguno
Origen. Patrimonio cultural-inmaterial/festividades y eventos						
Fecha de realización			Periodicidad			
Nº de ediciones			Ámbito			
Objetivo						
Origen. Sitios naturales						
Clima			Área de predio			
Diversidad de flora/fauna	Muy alta	Alta	Media	Regular	Baja	

Estado de conservación/ contaminación del recurso/ atractivo					
Excelente	Bueno X	Regular	Malo	Muy malo	
Estado de conservación/ contaminación del entorno					
Excelente	Bueno X	Regular	Malo	Muy malo	
Observaciones al estado de conservación/ contaminación					
Tipo de acceso	Terrestre X	Acuatico	Férreo	Aéreo	
Accesibilidad global	Excelente	Buena	Regular X	Mala	
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno	Regular X	Malo	
Descripción ruta de acceso y distancia (Km)	6 Km				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular X	Malo	
Señalización	Excelente	Bueno	Regular X	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno X	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria	Transporte de cootrasaravita 2 veces al día.				
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Descripción ruta de acceso y distancia (Km)					
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria					
3. Valor turístico actual y potencial del recurso/ atractivo.					
Significado/ Difusión	Actual		Potencial		
1. Conocido a nivel local	X		X		
2. Conocido a nivel regional			X		
3. Conocido a nivel nacional			X		
4. Conocido a nivel internacional			X		
Recurso Atractivo	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	No existe
Grado de aprovechamiento turístico actual					X
Importancia turística	Actual		Potencial		
1. Atractivo/ recurso focal/ basico	X				
2. Atractivo/ recurso complementario					
3. Atractivo/ recurso de apoyo					

Imagines

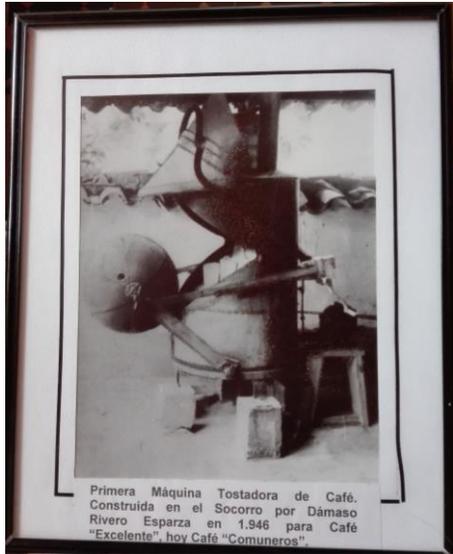


Anexo D. Caracterización de recursos y atractivos. Casa García Duran / Café los Comuneros

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER					
SEDE SOCORRO					
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO					
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."					
Caracterización de recursos y atractivos turísticos					
1. Identificación del recurso/atractivo					
Nombre:	Casa Garcia duran/ Café los comuneros.				
Categoría:		Tipo:		Subtipo:	
Ubicación geografica	Rural		Urbano	X	
	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/Dirección: calle 17 # 14-72				
Distancia (Km)	Cabecera municipal:				
	Centro Urbano:				
Coordenadas	Latitud:	Longitud:	altitud:		
Administrador o propietario	Familia García Duran				
Persona(s) de contacto	Rosalbina García Duran			Cargo:	
	Dirección: calle 17 # 14-72				
	Email: rosalinagarciaduran@hotmail.com		Fax:	Celular: 3102483487	
2. Características del recurso/atractivos					
Descripción. Datos sobresalientes que detallan las características del recurso					
Casa donde funcionó la empresa Café los Comuneros.					
Singularidad. Particularidades del recurso que lo diferencian de otros					
En esta empresa funcionó la primera la primera maquina tostadora en El Socorro					
Origen. Bienes culturales inmuebles y muebles					
Siglo/Período	NR		Fecha	NR	
Diseñador/constructor	NR		Nº de pisos	1	
Estilo	Colonial		Area de predio	30m2 aprox	
Valor arquitectónico	Muy alto	X	Alto	Medio	Regular Ninguno
Origen. Patrimonio cultural-inmaterial/festividades y eventos					
Fecha de realización			Periodicidad		
Nº de ediciones			Ambito		
Objetivo					
Origen. Sitios naturales					
Clima			Area de predio		
Diversidad de flora/fauna	Muy alta	Alta	Media	Regular	Baja

Estado de conservación/ contaminación del recurso/ atractivo					
Excelente	Bueno X	Regular	Malo	Muy malo	
Estado de conservación/ contaminación del entorno					
Excelente	Bueno X	Regular	Malo	Muy malo	
Observaciones al estado de conservación/ contaminación					
Tipo de acceso	Terrestre X	Acuatico	Férreo	Aéreo	
Accesibilidad global	Excelente X	Buena	Regular	Mala	
Accesibilidad. Via 1	Excelente X	Bueno	Regular	Malo	
Descripción ruta de acceso y distancia (Km)					
Estado vía	Excelente X	Bueno	Regular	Malo	
Señalización	Excelente X	Bueno	Regular	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno X	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria	Las busetas urbanas hacen recorrido cada 15 min, lo dejan en la puerta de la casa.				
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Descripción ruta de acceso y distancia (Km)					
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria					
3. Valor turístico actual y potencial del recurso/ atractivo.					
Significado/ Difusión	Actual			Potencial	
1. Conocido a nivel local	X			X	
2. Conocido a nivel regional	X			X	
3. Conocido a nivel nacional				X	
4. Conocido a nivel internacional				X	
Recurso Atractivo	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	No existe
Grado de aprovechamiento turístico actual					X
Importancia turística	Actual			Potencial	
1. Atractivo/ recurso focal/ básico	X				
2. Atractivo/ recurso complementario					
3. Atractivo/ recurso de apoyo					

Imagines



Anexo E. Caracterización de recursos y atractivos. Festival Departamental

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER					
SEDE SOCORRO					
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO					
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."					
Caracterización de recursos y atractivos turísticos					
1. Identificación del recurso/atractivo					
Nombre:	Festival departamental del café				
Categoría:			Tipo:	Subtipo:	
Ubicación geográfica	Rural	X	Urbano	X	
	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/Dirección				
Distancia (Km)	Cabecera municipal:				
	Centro Urbano:				
Coordenadas	Latitud:	Longitud:		altitud: 1300 msnm	
Administrador o propietario	Federacion de Cafeteros				
Persona(s) de contacto	Nombre:			Cargo:	
	Dirección:				
	Email:		Fax:	Celular:	
2. Características del recurso/atractivos					
Descripción. Datos sobresalientes que detallan las características del recurso					
En este festival se reunen y concursan todos los municipios cafeteros en Santander					
Singularidad. Particularidades del recurso que lo diferencian de otros					
El festival se realiza en febrero					
Origen. Bienes culturales inmuebles y muebles					
Siglo/Período			Fecha		
Diseñador/constructor			N° de pisos		
Estilo			Area de predio		
Valor arquitectónico	Muy alto	Alto	Medio	Regular	Ninguno
Origen. Patrimonio cultural-inmaterial/festividades y eventos					
Fecha de realización: Segunda semana de febrero			Periodicidad: Cada año		
N° de ediciones: 3°			Ambito		
Objetivo: Resaltar y reunir la caficultura de Santandereana.					
Origen. Sitios naturales					
Clima			Area de predio		
Diversidad de flora/fauna	Muy alta	Alta	Media	Regular	Baja

Estado de conservación/ contaminación del recurso/ atractivo					
Excelente	Bueno	Regular	X	Malo	
				Muy malo	
Estado de conservación/ contaminación del entorno					
Excelente	Bueno	Regular	X	Malo	
				Muy malo	
Observaciones al estado de conservación/ contaminación					
Tipo de acceso	Terrestre	X	Acuatico	Férreo	
				Aéreo	
Accesibilidad global	Excelente		Buena	X	
			Regular	Mala	
Accesibilidad. Via 1	Excelente		Bueno	X	
			Regular	Malo	
distacia (Km)	En el centro del municipio				
Estado via	Excelente		Bueno	X	
			Regular	Malo	
Señalización	Excelente		Bueno	X	
			Regular	Malo	
Transporte público	Excelente	x	Bueno	Regular	
				Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria	Transporte hacia todos los municipios de Santander.				
Accesibilidad. Via 2	Excelente		Bueno	Regular	
				Malo	
distacia (Km)					
Estado via	Excelente		Bueno	Regular	
				Malo	
Señalización	Excelente		Bueno	Regular	
				Malo	
Transporte público	Excelente		Bueno	Regular	
				Malo	
Descripción transporte y su frecuencia diaria					
3. Valor turístico actual y potencial del recurso/ atractivo.					
Significado/ Difisión	Actual		Potencial		
1. Conocido a nivel local		x			
2. Conocido a nivel regional		x			
3. Conocido a nivel nacional					x
4. Conocido a nivel internacional					x
Recurso Atractivo	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	No existe
Grado de apoechamiento turístico actual				X	
Importancia turística	Actual		Potencial		
1. Atractivo/ recurso focal/ basico					
2. Atractivo/ recurso complementario		X			
3. Atractivo/ recurso de apoyo		X			

Imagines



Anexo F. Fincas Productoras de Café. Hacienda Buenavista

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	Hacienda Buenavista			
Ubicación	Departamento: Santander	Municipio: El socorro		
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Buenavista			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 9km			
Coordenadas	Latitud: 6.503741	Longitud: -73.211256	Altitud:	
Asociado	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Asociación: Kachalu, cluster de café.	
Persona de contacto	Nombre: Diego Carlier		Cargo: Administrador	
	Dirección: Hacienda Benavista, Vda Buenavista, El socorro			
	Email: diegocarlier@hotmail.com	fax:	Celular: 3005638855	
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si <input type="checkbox"/>	X <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
Hectáreas y tamaño	Nº 60 ha	Pequeño	Mediano	Grande <input checked="" type="checkbox"/>
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% <input checked="" type="checkbox"/>
Accesibilidad global	Excelente	Bueno	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo
Descripción Via 1	Carretera destapada, hay placahuella por tramos.			
Estado via	Excelente	Bueno	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular	Malo
Descripción transporte	Transporte de cootrasaravita dos veces al día.			
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción via 2				
Estado via	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)					
En ruta a atractivos básicos		Si X No	En ruta a complementarios		Si No
Valor artístico de la arquitectura	Alto	Estado de conservación	Excelente X	Limpieza / orden general	Excelente X
	Normal X		Bueno		Bueno
	No tiene		Regular		Regular
			Malo		Malo
Buenas prácticas medioambientales		Si X No	Especificar: Café organico		
En ruta hacia atractivos básicos		Si X No	En ruta hacia atractivos complementarios		Si No

3. Servicios turísticos que desearía desarrollar

Tipología de servicios turísticos	Desearía a futuro
Alojamiento	X
Restauración (alimentación y bebidas)	X
Actividades / experiencias	X
Otros servicios turísticos (spa, etc.). Describir	Proyecto Casa del árbol.
	Proyecto experiencial con animales.

4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento

Dispone de un proyecto/ plan / idea	Si X No	No		
Describir	Cabañas y casas en los árboles			
Capacidad potencial	Nº de habitaciones	7	Nº de camas	20
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio X	Bajo
Valor estimado (\$)				

5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración

Dispone de un proyecto/ plan / idea	si X No	No		
Describir	Comida típica y de la región.			
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio X	Bajo
Valor estimado (\$)				

Anexo G. Fincas Productoras de Café. Hacienda Morros

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	Hacienda Morros S.A.S			
Ubicación	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro	
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Morros			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 6km			
Coordenadas	Latitud: 6.491749		Longitud: -73.221681	Altitud:
Asociado	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Asociación: Federación de cafeteros	
Persona de contacto	Nombre: Jorge Julian Santos		Cargo: Subgerente	
	Dirección: carrera 13 #16-67			
	Email: jorjuso@gmail.com		fax:	Celular: 3103361332
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si <input type="checkbox"/>		no <input checked="" type="checkbox"/>	
Hectáreas y tamaño	Nº 140ha	Pequeño	Mediano	Grande <input checked="" type="checkbox"/>
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% <input checked="" type="checkbox"/>
Accesibilidad global	Excelente	Bueno	Regular	Malo <input checked="" type="checkbox"/>
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno	Regular	Malo <input checked="" type="checkbox"/>
Descripción Via 1	Carretera destapada, con tramos de placa huella.			
Estado via	Excelente	Bueno	Regular	Malo <input checked="" type="checkbox"/>
Señalización	Excelente	Bueno	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular	Malo
Descripción transporte	Transporte de cootrasaravita 2 veces al día.			
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción via 2				
Estado via	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)					
En ruta a atractivos básicos		Si X No	En ruta a complementarios		Si No
Valor artístico de la arquitectura	Alto X	Estado de conservación	Excelente X	Limpieza / orden general	Excelente X
	Normal		Bueno		Bueno
	No tiene		Regular		Regular
			Malo		Malo
Buenas prácticas medioambientales		Si X No	Especificar: Manejo de residuos.		
En ruta hacia atractivos básicos		Si X No	En ruta hacia atractivos complementarios		Si No
3. Servicios turísticos que desearía desarrollar					
Tipología de servicios turísticos			Desearía a futuro		
Alojamiento			X		
Restauración (alimentación y bebidas)			X		
Actividades / experiencias			X		
Otros servicios turísticos (spa, etc.). Describir			Intercambio de conocimiento		
4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento					
Dispone de un proyecto/ plan / idea		Si X	No		
Describir		En la casa principal.			
Capacidad potencial		Nº de habitaciones	6	Nº de camas	25
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto	Medio X	Bajo
Valor estimado (\$)					
5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración					
Dispone de un proyecto/ plan / idea		Si X	No		
Describir		Comida típica y de la región			
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto	Medio X	Bajo
Valor estimado (\$)					

Anexo H. Fincas Productoras de Café Hacienda Majavita

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	Hacienda Majavita			
Ubicación	Departamento: Santander	Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Alto de chochos			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 0,5 km			
Coordenada	Latitud:6.472468	Longitud: -73.250427	Altitud:	
Asociado	Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Asociación:Grupo Kachalu, Federación de Cafeteros	
Persona de contacto	Nombre: Edis Mauricio Sanmiguel		Cargo: Coordinador de Administracion de Empleo	
	Campus Majavita			
	mauricio.sanmiguel@unilibre.edu.co	fax:	3156687978	
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si		no	<input checked="" type="checkbox"/>
Hectáreas y tamaño	Nº 20	Pequeño	Mediano <input checked="" type="checkbox"/>	Grande
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% <input checked="" type="checkbox"/>
Accesibilidad global	Excelente <input checked="" type="checkbox"/>	Bueno	Regular	Malo
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular	Malo
Descripción Via 1	a pavimentada hasta el campus majavita de la Universidad Libre			
Estado vía	Excelente	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular <input checked="" type="checkbox"/>	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno <input checked="" type="checkbox"/>	Regular	Malo
Descripción transporte				
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción vía 2				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)									
En ruta a atractivos básicos		Si	X	No	En ruta a complementarios		Si	No	
Valor artístico de la arquitectura	Alto	X		Estado de conservación	Excelente	Limpieza / orden general	Excelente	X	
	Normal				Bueno		X	Bueno	
	No tiene				Regular			Regular	
					Malo			Malo	
Buenas prácticas medioambientales		Si	X	No	Especificar: Café orgánico				
En ruta hacia atractivos básicos		Si	X	No	En ruta hacia atractivos complementarios		Si	No	

3. Servicios turísticos que desearía desarrollar

Tipología de servicios turísticos	Desearía a futuro
Alojamiento	
Restauración (alimentación y bebidas)	
Actividades / experiencias	X
Otros servicios turísticos (spa, etc.). Describir	

4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento

Dispone de un proyecto/ plan / idea	Si	no			X
Describir					
Capacidad potencial	N° de habitaciones		N° de camas		
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	
Valor estimado (\$)					

5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración

Dispone de un proyecto/ plan / idea	Si	no			X
Describir					
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	
Valor estimado (\$)					

Anexo I. Fincas Productoras de Café. La Honda

SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	La Honda			
Ubicación	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro	
	Corregimiento o Vereda/Dirección: El Bosque Chusque			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 12 km			
Coordenada	Latitud:		Longitud:	Altitud: 1.620
Asociado	Si	X	No	Asociación: Rainforest alliace, sello verde, Federacion de caferteros
Persona de contacto	Nombre: Alfonso Muños		Cargo: Administrador	
	Dirección: Calle 21 6-35			
	Email: zoot.alfonsom@gmail.co		fax:	Celular: 3143702520
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si	X	no	
Hectáreas y tamaño	Nº	16 ha	Pequeño	Mediano X Grande
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% X
Accesibilidad global	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Accesibilidad. Vía 1	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción Vía 1	Carretera destapada, con tramos de placa huella.			
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo X
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción transporte	Transporte de cootrasaravita.			
Accesibilidad. Vía 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción vía 2				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)					
En ruta a atractivos básicos		Si No	En ruta a complementarios		Si No
Valor artístico de la arquitectura	Alto	Estado de conservación	Excelente	Limpieza / orden general	Excelente
	Normal		Bueno		Bueno
	No tiene		Regular		Regular
			Malo		Malo
Buenas prácticas medioambientales		Si X No	Especificar _____		
En ruta hacia atractivos básicos		Si No	En ruta hacia atractivos complementarios		Si No
3. Servicios turísticos que desearía desarrollar					
Tipología de servicios turísticos			Desearía a futuro		
Alojamiento			X		
Restauración (alimentación y bebidas)					
Actividades / experiencias			X		
Otros servicios turísticos (spa, etc.). Describir					
4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento					
Dispone de un proyecto/ plan / idea		Si	No		X
Describir					
Capacidad potencial		N° de habitaciones		N° de camas	
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto	Medio	Bajo
Valor estimado (\$)					
5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración					
Dispone de un proyecto/ plan / idea		Si	No		X
Describir					
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto	Medio	Bajo
Valor estimado (\$)					

Anexo J. Fincas Productoras de Café San Andrés y Providencia

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	San Andres y Providencia			
Ubicación	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro	
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Arbol Solo			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 7 km			
Coordenada	Latitud:		Longitud:	Altitud: 1620
Asociado	Si	X	No	Asociación: Rainforest Alliance, Federación de cafeteros.
Persona de contacto	Nombre: Enrique Bermudez		Cargo: Proietario	
	Dirección: Vda Arbol Solo, Finca San Andres y Providencia.			
	Email:		fax:	Celular: 3108125185
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si	X	no	
Hectáreas y tamaño	Nº 19ha	Pequeño	Mediano X	Grande
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% X
Accesibilidad global	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción Via 1	Tramos con placahuella, el resto destapado.			
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Señalización	Excelente	Bueno X	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción transporte	Cada cuatro horas, cootrasaravita.			
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción vía 2				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)							
En ruta a atractivos básicos		Si	No X	En ruta a complementarios		Si	No
Valor artístico de la arquitectura	Alto	Estado de conservación	Excelente	Limpieza / orden general	Excelente		
	Normal		Bueno		Bueno		
	No tiene		Regular		Regular		
			Malo		Malo		
Buenas prácticas medioambientales		Si	X	No	Especificar: Aprovechamiento del agua, Recolección de aguas lluvia.		
En ruta hacia atractivos básicos		Si	No	En ruta hacia atractivos complementarios		Si	No

3. Servicios turísticos que desearía desarrollar

Tipología de servicios turísticos	Desearía a futuro
Alojamiento	X
Restauración (alimentación y bebidas)	X
Actividades / experiencias	X
Otros servicios turísticos (spa, etc.). Describir	Piscina
	Deportes- Polideportivo.

4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento

Dispone de un proyecto/ plan / idea	Si	No X		
Describir				
Capacidad potencial	Nº de habitaciones		Nº de camas	
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio	Bajo
Valor estimado (\$)				

5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración

Dispone de un proyecto/ plan / idea	Si	No X		
Describir				
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio	Bajo
Valor estimado (\$)				

Anexo K. Fincas Productoras de Café. Breña

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	Breña			
Ubicación	Departamento: Santander		Municipio: Socorro	
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Verdín			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 10km			
Coordenadas	Latitud:		Longitud:	
			Altitud: 1670m	
Asociado	Si	X	No	Asociación: Grupo kachalu, Rainforest Alliance
	Mulon Tomas		Cargo: Administrador	
Persona de contacto	Dirección: Vereda Verdín			
	Email: tomas.mulon@yahoo.fr		fax:	Celular: 3229435603
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si	X	no	
Hectáreas y tamaño	Nº 12.000m2	Pequeño X	Mediano	Grande
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% X
Accesibilidad global	Excelente	Bueno X	Regular	Malo
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno X	Regular	Malo
Descripción Via 1	Placa huella en un 80%			
Estado vía	Excelente	Bueno X	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo X
Descripción transporte	El transporte pasa por la vía nacional, pero no entra a la vereda.			
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción via 2				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)								
En ruta a atractivos básicos		Si	No X	En ruta a complementarios		Si	No X	
Valor artístico de la arquitectura	Alto	Estado de conservación	Excelente	Limpieza / orden general	Excelente			
	Normal		Bueno X		Bueno			
	No tiene X		Regular		Regular X			
			Malo		Malo			
Buenas prácticas medioambientales		Si	X	No	Especificar: Café orgánico			
En ruta hacia atractivos básicos		Si	No	X	En ruta hacia atractivos complementarios		Si	No X
3. Servicios turísticos que desearía desarrollar								
Tipología de servicios turísticos				Desearía a futuro				
Alojamiento				X				
Restauración (alimentación y bebidas)				X				
Actividades / experiencias				X				
Otros servicios turísticos (spa, etc.). Describir								
4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento								
Dispone de un proyecto/ plan / idea		Si	X	No				
Describir		Arreglo y adecuación de la casa						
Capacidad potencial		Nº de habitaciones	5	Nº de camas	10-15			
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto X	Medio	Bajo			
Valor estimado (\$)								
5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración								
Dispone de un proyecto/ plan / idea		si	X	No				
Describir		Comida de la religión						
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto	Medio	Bajo			
Valor estimado (\$)								

Anexo L. Fincas Productoras de Café. El Piedrón

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	El Piedrón			
Ubicación	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro	
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Vda Buenavista			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 8km			
Coordenada	Latitud:		Longitud:	Altitud:
Asociado	Si	No	Asociación: Rainforest alliace, AAA, UTZ.	
	Nombre: Chiquinquirá Galvis		Cargo: Propietaria	
Persona de contacto	Dirección: Vda Buenavista, finca el Piedrón.			
	Email:		fax:	Celular: 3138833202
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si X		no	
Hectáreas y tamaño	Nº 3ha	Pequeño X	Mediano	Grande
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% X
Accesibilidad global	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción Via 1	Destapada, con tramos de placa huella.			
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción transporte	Transporte de Cootrasaravita 4 veces al día.			
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción vía 2				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)					
En ruta a atractivos básicos		Si X No	En ruta a complementarios		Si No
Valor artístico de la arquitectura	Alto X	Estado de conservación	Excelente	Limpieza / orden general	Excelente
	Normal		Bueno		Bueno X
	No tiene		Regular X		Regular
			Malo		Malo
Buenas prácticas medioambientales		Si X No	Especificar: Clasificación de basuras, protección de la flora y la fauna		
En ruta hacia atractivos básicos		Si X No	En ruta hacia atractivos complementarios		Si No
3. Servicios turísticos que desearía desarrollar					
Tipología de servicios turísticos			Desearía a futuro		
Alojamiento			X		
Restauración (alimentación y bebidas)			X		
Actividades / experiencias			X		
Otros servicios turísticos (spa, etc.).			Día como cafetero.		
Describir			Taller de tejido en fique y café.		
4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento					
Dispone de un proyecto/ plan / idea		Si	No		X
Describir					
Capacidad potencial		N° de habitaciones		N° de camas	
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto	Medio	Bajo
5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración					
Dispone de un proyecto/ plan / idea		si X	No		X
Describir		Comida de la religión			
Nivel de inversión requerido		Muy alto	Alto	Medio	Bajo
Valor estimado (\$)					

Anexo M.Fincas Productoras de Café. San Luis.

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Fincas Productoras de Café sin Emprendimiento Turístico en la Actualidad				
1. Identificación de la finca				
Nombre:	San Luis			
Ubicación	Departamento: Santander		Municipio: El Socorro	
	Corregimiento o Vereda/Dirección: Vda Buenavista			
	Distancia (Kms) de la cabecera municipal: 14 Km			
Coordenada	Latitud:		Longitud:	Altitud: 1625
Asociado	Si	X	No	Asociación: Federación de cafeteros
Persona de contacto	Nombre: Edinson Moreno		Cargo: administrador	
	Dirección: Vda buenavista, Finca San Luis.			
	Email: edinsonmb11@hotmail		fax:	Celular: 3157774183
2. Características de la finca				
Familia reside en finca	si	X	no	
Hectáreas y tamaño	Nº 7 ha	Pequeño X	Mediano	Grande
% cafes especiales	0-20%	20-50%	50-80%	80% X
Accesibilidad global	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Accesibilidad. Via 1	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción Vía 1	Destapada con tramos de placahuella.			
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo X
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular X	Malo
Descripción transporte	No llega hasta la finca			
Accesibilidad. Via 2	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción vía 2				
Estado vía	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Señalización	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Transporte público	Excelente	Bueno	Regular	Malo
Descripción transporte				

(Especificar para las dos mejores vías de acceso)							
En ruta a atractivos básicos		Si	No	X	En ruta a complementarios	Si	No
Valor artístico de la arquitectura	Alto	Estado de conservación	Excelente	Limpieza / orden general	Excelente		
	Normal		Bueno		Bueno		
	No tiene		Regular		Regular		
			Malo		Malo		
Buenas prácticas medioambientales		Si	X	No	Especificar: Separación de residuos.		
En ruta hacia atractivos básicos		Si	No	X	En ruta hacia atractivos complementarios	Si	No

3. Servicios turísticos que desearía desarrollar

Tipología de servicios turísticos	Desearía a futuro
Alojamiento	X
Restauración (alimentación y bebidas)	X
Actividades / experiencias	X
Otros servicios turísticos (spa, etc.). Describir	Día como cafetero

4. Potencial de desarrollo del servicio de alojamiento

Dispone de un proyecto/ plan / idea	Si	X	No	No	
Describir	En casino o canei, como se presta aun cafetero normal.				
Capacidad potencial	Nº de habitaciones		Nº de camas		
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	x	Medio	Bajo

5. Potencial de desarrollo del servicio de restauración

Dispone de un proyecto/ plan / idea	si	X	No		
Describir	Comida de la religión				
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio	X	Bajo
Valor estimado (\$)					

Anexo N. Fábrica de Café. Planta de Café Majavita.

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER					
SEDE SOCORRO					
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO					
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."					
Fabricas de café / productos derivados sin emprendimiento turistico en la actualidad					
1. Identificación de la cafetería					
Nombre:	Planta de café Majavita		N°NIT		
Ubicación	Departamento: santander		Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/ Dirección: Alto de Chochos				
Coordenadas	Latitud:		Longitud:	Altitud:	
Persona de contacto	Nombre: Jessie Lorena Mogollon		Cargo: encargada		
	Email:		Fax:	Celular:	
2. Características de la fábrica					
Tipo de fábrica	Trilladora X	torrefactora X	Productos derivados		
Tamaño	Grande	Mediano	Pequeño X	M2° 12*8	
%Procesos del café	0-20%	20-50%	50-80% X	80%	
Accesibilidad	Excelente	Bueno X	Regular	Malo	
En ruta a atractivos básicos	SI X NO	En ruta de complementarios		SI NO	
Valor artístico de la arquitectura	Alto	Estado de conservación	Excelente	Limpieza / orden general	Excelente
	Normal		Bueno X		Bueno X
	No Existe X		Regular		Regular
			Malo		Malo
Buenas prácticas medioambientales	SI X NO	Especificar:			

Tipología de servicios turísticos que ofrece		Desearia a futuro	
Recorrido por fábrica para mostrar los procesos productivos			
Otras actividades/ experiencias			
Indicar cuáles:			
Dispone de un proyecto/plan/idea	SI		NO X
Describir			
Nivel de inversión requerido	Muy alto	Alto	Medio Baja
Valor estimado (\$)			
Observaciones con respecto al desarrollo de la entrevista/ temas pendientes			

Anexo O. Cafeterías de Cafés Especiales. Tienda de Café Majavita

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Cafeterías de cafés especiales				
1. Identificación de la cafetería				
Nombre:	tienda de café majavita	N°NIT		
Ubicación	Departamento: Santander	Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/ Dirección : alto de Chochos			
Coordenadas	Latitud:	Longitud:	Altitud:	
Año inicio	2013	N°empleados fijos: 2	Temporales:1	
Persona de contacto	Nombre: Romelia Cardenas	Cargo: Encaragada		
	Dirección: Calle 20 # 6-31			
	Email: romeliacardenasporra	Fax:	Celular:3134968237	
2. Características de la cafetería				
Productos ofrecidos			Actualmente	Desearía a futuro
Oferta de cafés especiales			X	
Oferta de otros cafés de colombia			X	
Snacks derivados del café				
Snacks relacionados con el café			Chocolatinas	
Otros snacks				
Obsequios relacionados con el café				X
Accesibilidad	Excelente	Bueno X	Regular	Bueno
Señalización	Excelente	Buena	Regular X	Buena
En ruta a aractivos básicos	Si X No	En ruta a complementarios		Si No X
Capacidad	M2 10 / 30 Sillas	N° Mesas: 7		
Auto-servicio	Si	No X		
Carta/ idiomas	Si No X	Inglés	Francés	Alemán Otros
Adaptación internacional	Muy alta	Alta	Normal	Baja No existe X
Idiomas personal	Inglés	Francés	alemán	Otros
Equipamiento y servicios generales	Excelente	Bueno X	Regular	Malo
	Mobiliario	X	Menaje X	Baños clientes X
	Almacén		Basuras X	P. uniformado X

Tematización de la sala	Excelente X	Bueno	Regular	Malo	
Información interpretativa	Si X	No			
Idiomas información	Inglés	Francés	alemán	Otros	
Limpieza y orden sala	Excelente X	Buena	Regular	Mala	
Limpieza y orden cocina	Excelente X	Buena	Regular	Mala	
Proyectos de mejora/ observaciones					
N° de clientes / año	NR				
Principales segmentos de demanda	Jóvenes X	Adultos	Familias		
	Mayores	Otros _____			
Principales mercados de origen de la demanda	Local X	Regional	Nacional		
	Latinoamérica	Otros internacional _____			
3. carácter experiencial de la cafetería					
Carácter experiencial	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	No existe
Actual		X			
Potencial	X				
Enumerar lo que mas contribuye al potencial experiencial			enumerar lo que más frena el potencial experiencial		
Explicación del proceso de preparación del expreso.					
Prioridades para aumentar el carácter experiencial					
Observaciones con respecto al desarrollo de la entrevista/temas pendientes					

Anexo P. Cafeterías de Cafés Especiales. Caseteja Socorro

UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER				
SEDE SOCORRO				
PREGRADO PROFESIONAL EN TURISMO				
PROYECTO: "DISEÑO DE RUTA TEMÁTICA AGROTURISTICA PARA LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA CAFETERA EN EL MUNICIPIO DE EL SOCORRO, SANTANDER."				
Cafeterías de cafés especiales				
1. Identificación de la cafetería				
Nombre:	Caseteja socorro	N°NIT 1101696703-3		
Ubicación	Departamento: Santander	Municipio: El Socorro		
	Corregimiento o Vereda/ Dirección: Calle 15 #12-56			
Coordenadas	Latitud:	Longitud:	Altitud:	
Año inicio	1 de octubre de 2012	N°empleados fijos: 3	Temporales:	
Persona de contacto	Nombre: Mateo Campos	Cargo: Administrador		
	Dirección: Calle 15 #12-56			
	Email: paradorcaseteja@gmail.com	Fax:	Celular: 3132508713	
2. Características de la cafetería				
Productos ofrecidos	Actualmente		Desearía a futuro	
Oferta de cafés especiales	X			
Oferta de otros cafés de colombia				
Snacks derivados del café	X			
Snacks relacionados con el café				
Otros snacks				
Obsequios relacionados con el café				
Accesibilidad	Excelente X	Bueno	Regular	Bueno
Señalización	Excelente X	Buena	Regular	Buena
En ruta a aractivos básicos	Si No X	En ruta a complementarios		Si X No
Capacidad	M2 / 57 sillas		N° Mesas: 15	
Auto-servicio	Si		No X	
Carta/ idiomas	Si No X	Inglés	Francés	Alemán Otros
Adaptación internacional	Muy alta	Alta	Normal	Baja No existe X
Idiomas personal	Inglés	Francés	alemán	Otros
Equipamiento y servicios generales	Excelente X	Bueno	Regular	Malo
	Mobiliario	X	Menaje X	Baños clientes X
	Almacén	X	Basuras X	P. uniformado X

Tematización de la sala	Excelente X	Bueno	Regular	Malo	
Informacion interpretativa	Si X		No		
idiomas información	Inglés	Francés	alemán	Otros	
Limpieza y orden sala	Excelente X	Buena	Regular	Mala	
Limpieza y orden cocina	Excelente X	Buena	Regular	Mala	
Proyectos de mejora/ observaciones	Ampliación de instalaciones.				
N° de clientes / año	NR				
Principales segmentos de demanda	Jóvenes		Adultos	Familias	
	Mayores X		Otros _____		
Principales mercados de origen de la demanda	Local X		Regional	Nacional	
	Latinoamérica		Otros internacional _____		
3. carácter experiencial de la cafetería					
Carácter experiencial	Muy alto	Alto	Medio	Bajo	No existe
Actual		X			
Potencial	X				
Enumerar lo que mas contribuye al potencial experiencial			enumerar lo que más frena el potencial experiencial		
Se preparan diferentes tipos de cafes.					
Prioridades para aumentar el carácter experiencial					
Observaciones con respecto al desarrollo de la entrevista/temas pendientes					