INFORME FINAL DE EJECUCIÓN

CONTRATO DE SERVICIOS No.000-536 DE 2025

PERIODO: 15 DE SEPTIEMBRE AL 15 DE DICIEMBRE DEL 2025

OBJETO: FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS DEL AGROTURISMO EN LOS CORREGIMIENTOS DE SANTA BÁRBARA Y CARACOL DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, ARAUCA.

PRESENTADO POR
CONSULTORIAS Y SUMNISTROS JD SAS ZOMAC

R/L: EDWIN JAVIER DIAZ GRANADOS

ARAUCA

CARERA 22 N° 18-01 BARRIO LA ESPERANZA -- -Email jdsas2015@hotmail.com
ARAUCA-COLOMBIA

1. INFORME GENERAL DEL CONTRATO

ACEPTACIÓN DE OFERTA No.000-536 DE 2025

1. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO.

TIPO DE CONTRATO:	SERVICIOS
CONTRATO N°	N° 000-536 de 2025
CONTRATISTA Y REP LEGAL:	CONSULTORIAS Y SUMINISTROS JD SAS ZOMAC R/L EDWIN JAVIER DIAZ GRANADOS
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE ARAUCA
OBJETO:	"FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS DEL AGROTURISMO EN LOS CORREGIMIENTOS DE SANTA BÁRBARA Y CARACOL DEL MUNICIPIO DE ARAUCA, ARAUCA"
VALOR DEL CONTRATO:	SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($60.000.000,00).
VALOR ANTICIPO:	VEINTICUATRO MILLONES DE PESOS MCTE($24.000.00,00)
PLAZO DE EJECUCION:	TRES (03) MESES
FECHA DE SUSCRIPCION:	10 DE SEPTIEMBRE DE 2025.
FECHA DE LEGALIZACION.	12 DE SEPTIEMBRE DEL 2025.
FECHA DE INICIO:	15 DE SEPTIEMBRE DE 2025.
FECHA DE TERMINACION:	30 DE DICIEMBRE DE 2025.
SUPERVISOR:	SECRETARIA DE AGRICULTURA, DESARROLLO ECONÓMICO Y SOSTENIBLE MUNICIPAL

2. ESTADO ACTUAL DE LAS POLIZAS.

a. Pólizas de legalización

Las pólizas iniciales fueron expedidas el 11/09/2025 por la aseguradora **SOLIDARIA DE COLOMBIA**, tomadas por **CONSULTORÍAS Y SUMINISTROS JD SAS ZOMAC** y como beneficiario el Municipio de Arauca.

GARANTÍA	Nº DE POLIZA	VIGENCIA		VALOR ASEGURADO
		DESDE	HASTA	
Cumplimiento	475 47 994000073335	11-09-2025	11-06-2026	$12.000.000,00
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	475 47 994000073335	11-09-2025	11-06-2026	$24.000.000,00
Pago de Salarios, e Indemnizaciones	475 47 994000073335	11-09-2025	11-12-2028	$6.000.000,00
Calidad del servicio	475 47 994000073335	11-109-2025	11-12-2026	$12.000.000,00
Calidad del bien	475 47 994000073335	11-109-2025	11-12-2026	$12.000.000,00

Las pólizas anteriormente descritas se encuentran aprobadas por la oficina asesora jurídica municipal el día 12 de septiembre del 2025.

b. Pólizas ampliada con acta de inicio

Las pólizas iniciales fueron expedidas el 22/09/2025 por la aseguradora **SOLIDARIA DE COLOMBIA**, tomadas por **CONSULTORÍAS Y SUMINISTROS JD SAS ZOMAC** y como beneficiario el Municipio de Arauca.

GARANTÍA	Nº DE POLIZA	VIGENCIA		VALOR ASEGURADO
		DESDE	HASTA	
Cumplimiento	475 47 994000073335	15-09-2025	15-06-2026	$12.000.000,00
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	475 47 994000073335	15-09-2025	15-06-2026	$24.000.000,00

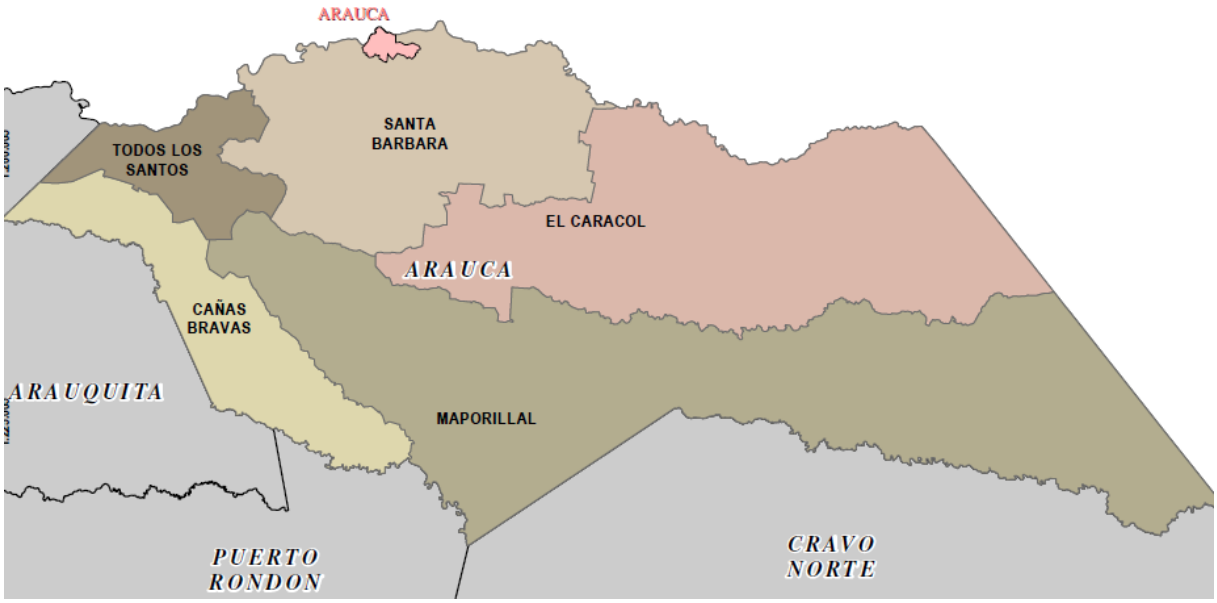
Pago de Salarios, e Indemnizaciones	475 47 994000073335	15-09-2025	15-12-2028	$6.000.000,00
Calidad del servicio	475 47 994000073335	15-09-2025	15-12-2026	$12.000.000,00
Calidad del bien	475 47 994000073335	15-09-2025	15-12-2026	$12.000.000,00

Las pólizas anteriormente descritas se encuentran aprobadas por la oficina asesora jurídica municipal el día 23 de septiembre del 2025.

3. LOCALIZACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO.

Las actividades se desarrollan en los corregimientos de Caracol vereda Barranca Amarilla y en el corregimiento de Santa Barbara vereda la Saya del municipio de Arauca.

DIVISIÓN POLÍTICO ADMINISTRATIVA POR CORREGIMIENTOS



El municipio de Arauca, viene fortaleciendo las rutas turísticas en la zona rural mediante la creación de productos con sus respectivas rutas como lo es la Ruta Agroturística con Aromas de Cacao en el corregimiento Todos Los Santos, importante por su gran potencial y vocación agropecuaria, dentro de la cual se destaca la producción cacaotera y piscícola. Otro producto destacado es el aviturismo desarrollado en el corregimiento de Maporillal,

de gran importancia por sus sabanas inundables, que a su vez se convierten en lugar de paso y hospedaje de gran variedad de aves semi endémicas y migratorias.

Teniendo en cuenta las potencialidades para la práctica de diferentes modalidades turísticas que tienen los llanos araucanos, se requiere continuar en la búsqueda de nuevos productos y rutas turísticas, que pueden ser considerados como atractivos, en particular, los relacionados con el agroturismo.

Se elaborará un procedimiento para el diseño del producto agroturístico en las veredas la Saya y Barranca amarilla, lo cual permitirá el aprovechamiento de los recursos naturales, históricos-culturales y agrícolas existentes en el área.

Para construir un producto turístico rural implica planificación, creatividad y consideración de varios aspectos claves, que se describen a continuación:

- Identificar el potencial turístico
- Identificar el segmento de mercado
- Definir el producto agroturístico
- Diseñar y/o desarrollar la oferta
- Contar con infraestructura y servicios turísticos
- Personal capacitado para brindar experiencia turística de calidad
- Implementar practicas amigables con el ambiente
- Respeto por el patrimonio natural y cultural
- Ser autentico y autóctono

4. ESTADO Y AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO

Durante el tiempo de la ejecución de las actividades del proyecto el cual va desde el 15 de septiembre de 2025 hasta el 15 diciembre del 2025, se realizaron todas las actividades estipuladas en el contrato las cuales fueron ejecutadas por los profesionales de **CONSULTORÍAS Y SUMINISTROS JD SAS ZOMAC** donde se evidencia el estado y el avance de cada una de las actividades.

ACONTINUACION SE PRESENTAN LA EJECUCION POR CADA ITEM DESDE EL INICIO DEL CONTRATO HASTA LA FECHA POR PARTE DE LA FIRMA CONTRATISTA.

Actividad 1.1. Creación de un producto agroturístico en la vereda La Saya del corregimiento Santa Bárbara Descripción de las actividades realizadas

La presente sección tiene como objetivo contextualizar la fase diagnóstica y de recolección de información primaria del proyecto, la cual es crucial para el diseño de la oferta agroturística en la zona rural del Municipio de Arauca, tal como se define en la metodología de investigación.

Se realizaron 4 visitas de campo exhaustivas, los cuales fueron realizadas por dos profesionales expertos en turismo, cada visita se realizaron en dos jornadas y cada jornada con un tiempo de más de 7 horas de trabajo intensivo en las unidades productivas con mayor potencial. El propósito fue la aplicación de instrumentos como de recolección de información como lo son fincas de potencial agroturístico.

Las visitas se desarrollaron en las siguientes locaciones y contaron con la valiosa participación de sus anfitrionas:

- Reserva La Fortaleza: La visita fue posible gracias a la atención y acompañamiento de la señora Maira Elizabeth Quenza Padilla, quien compartió información detallada sobre el potencial ecoturístico y las actividades productivas de la reserva.

La información recopilada durante estas jornadas de campo, constituye la base empírica para el subsiguiente análisis de datos y la identificación de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (DOFA) del potencial agroturístico. Este análisis estratégico es esencial para estructurar el modelo de negocio local y autóctono, garantizando que el diseño del producto turístico maximice las Fortalezas y Oportunidades, lo cual es fundamental para cumplir con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los productores rurales."

- Diagnóstico Sectorial y Potencial Turístico: Se realizaron entrevistas en profundidad a los productores de la Vereda La Saya (Reserva la Fortaleza para identificar el potencial agropecuario. Se concluyó que la vocación principal es la Bufaloterapia y la meliponicultura, con un alto valor agregado en el concepto de bienestar.

- Se validó el potencial de Bufaloterapia y la meliponicultura como ejes principales. Se priorizó el enfoque en el segmento de Bienestar y Ecoturismo por el alto valor percibido.
- Visita Experiencial y Levantamiento de Información: Se realizó una jornada de campo completa para levantar la Ficha de Inventario Agroturístico, el FODA y la

Matriz de Riesgos. Se documentó la dócil interacción de los búfalos para el desarrollo de la experiencia terapéutica (Bufaloterapia).

- La propuesta de valor se basó en el concepto de Experiencia de Bufaloterapia estructurando un itinerario detallado que combina el descanso, la gastronomía local y la inmersión en la producción.
- Elaboración de Requisitos Operativos y de Seguridad: Se identificó como requisito crítico la adquisición de una Póliza de seguros con cobertura para actividades de interacción con fauna mayor (búfalos).

- Elaboración de Requisitos Operativos: Se identificaron las necesidades críticas de inversión en infraestructura (cumplimiento NTS-TS 002 y NTS-TS 004).
- Se adjunta el registro de la visita de campo, que incluye fotografías del apiario de meliponas, y de los búfalos dóciles utilizados en la fase exploratoria de la Bufaloterapia.

Como estrategia de promocionar el producto agroturístico ya creado y concertado, se elaboró un video clic de 25 segundos, se realizó un diseñó muy atractivo y acorde a la temática, el cual fue aprobado por parte de la oficina de prensa y la unidad ejecutora, se diseñaron e imprimieron treinta (30) cartillas con toda la información obtenida tanto del producto creado como de la ruta definida, también se diseñó e instalo una valla informativa con información del inicio y fin de la ruta del nuevo producto agroturístico creado.

Características de la cartilla:

- Diseño y diagramación en hoja tamaño carta.
- Idioma español.
- Tendrá como mínimo 60 páginas plastificadas
- Letra arial, color negro el contenido y a color registros fotográficos y gráficas, portada a color en propalcote 300 gramos y relleno en propalcote de 150 gramos.

Características de la valla informativa:

- Valla publicitaria banner laminado con ojales medidas 3x2.

Estructura valla metálica tubo cuadrado y lámina galvanizada con instalación medidas 3x2

Recurso humano:

Para la ejecución de esta actividad se contó con dos (02) profesionales expertos en turismo los cuales son los encargados de desarrollar las actividades de recolección de información primara, recolección de información para elaboración de la cartilla, video y valla publicitaria y creación del producto agroturístico de la saya.

Se garantizo el servicio de transporte a los profesionales en un (1) carro tipo camioneta en buen estado, cerrado, con matrícula colombiana, SOAT vigente, revisión tecno mecánica vigente, extintor, sonido. El servicio, incluye conductor y combustible,

documentos en regla, botiquín. Se garantizo el transporte de ida y vuelta para el desplazamiento de los equipos a utilizar y de los profesionales a cargo del desarrollo de la actividad.

Servicio de refrigerios e hidratación. Para cada visita se les garantizo a los profesionales la hidratación a los cuales se les proporciono treinta y ocho bolsas de agua de 300 ml y dos refrigerios para los profesionales, el refrigerio entregado fue Empanadas de carne acompañada de Malta.
Los alimentos fueron entregados debidamente empacados y servidos acorde a las normas de higiene y manipulación respectiva.

Productos a entregar:

Creación de un producto agroturístico en la vereda La Saya

Soportes:

- Un (1) informe técnico del proceso de creación del producto agroturístico en la vereda La Saya del corregimiento Santa Bárbara en cual es en etapa de elaboracion.
- Un video clic de 25 segundos elaborado en etapa de toma de imágenes
- Treinta (30) cartillas diseñadas, impresas y entregadas, en etapa de recolección de información e imágenes y diseño
- Una valla informativa instalada en el sitio de interés turístico en etapa de diseño.
- Registro fotográfico
- Formatos y/o herramientas de captura de información

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA VISITA

Primera vista









CARERA 22 N° 18-01 BARRIO LA ESPERANZA -- -Email jdsas2015@hotmail.com
ARAUCA-COLOMBIA

Segunda visita







CARERA 22 N° 18-01 BARRIO LA ESPERANZA -- -Email jdsas2015@hotmail.com
ARAUCA-COLOMBIA

Instalación de valla





30 cartillas diseñadas, impresas y entregadas





Video clic de 30 segundo entregado





Actividad 1.2. Creación de un producto agroturístico en la vereda Barranca Amarilla del corregimiento de Caracol

La presente sección tiene como objetivo contextualizar la fase diagnóstica y de recolección de información primaria del proyecto, un paso fundamental en la metodología de investigación para el diseño de la oferta agroturística en la zona rural de Arauca.

Para cumplir con este objetivo, se realizaron 4 visitas de campo, los cuales fueron realizadas por dos profesionales expertos en turismo, cada visita se realizaron en dos jornadas y cada jornada con un tiempo de más de 12 horas de trabajo intensivo, durante este tiempo fue empleado en la aplicación de instrumentos de recolección (ficha de inventario agroturístico, registro de campo y trazado) y la observación directa, conforme a los pasos metodológicos establecidos para la fase diagnóstica.

El enfoque de esta jornada se centró en la Finca Nueva Vida, un predio con alto potencial agroturístico, y la valiosa colaboración de sus propietarios fue crucial:

Anfitrión Principal: El señor José Faustino Tovar Concho facilitó la información esencial sobre las actividades productivas de la finca, la infraestructura existente y el potencial de diversificación económica, en línea con el objetivo de investigación.

La información obtenida directamente en la Finca Nueva Vida, gracias a la gestión de José Faustino, constituye la base empírica para el análisis de datos (cualitativo y Análisis DOFA), siendo esencial para la evaluación estratégica y la creación de un modelo de negocio local que mejore la calidad de vida de los productores rurales.

Esta actividad se centró en la validación del potencial de la Finca Nueva Vida para la creación de un producto turístico centrado en la caña panelera, incluyendo el levantamiento de información crítica para la identificación de sus Fortalezas y Debilidades internas y las Oportunidades y Amenazas externas.
Descripción de las actividades realizadas

- Diagnóstico Sectorial y Potencial Turístico: Se llevó a cabo la recopilación de información en la Vereda Barranca Amarilla (Finca Nueva Vida). Se identificó que el principal atractivo y vocación es el proceso artesanal completo de la caña panelera, con un alto valor cultural por la integración de la gastronomía y los cantos de vaquería.
- Visita Experiencial y Levantamiento de Información: Se realizaron visitas al trapiche y a las zonas de cultivo. Se levantó el inventario de recursos culturales (gastronomía llanera, cantos de vaquería) y agropecuarios (proceso de molienda, merma, y empaquetado). Estas actividades de campo requirieron una inmersión completa para la recolección de datos y la evaluación de riesgos, tal como se detalla en el registro de salidas:

Registro de Salidas de Campo

El trabajo de campo de 24 horas (2 jornadas de 12 horas) en la Finca Nueva Vida se enfocó en la **autenticidad del proceso artesanal** y la **identificación de atractivos**.

Fecha	**Foco Principal Realizado**	**Desarrollo de la Actividad (Foco del Producto)**
21 de octubre de 2025	**Diagnóstico y Levantamiento de Atractivos Clave**	**Se inició con el Diagnóstico Sectorial y la recopilación del Inventario de Recursos. El foco fue documentar a profundidad el proceso de transformación de la caña panelera (corte, molienda, merma y batido).**
		Identificación de Atractivos: Se validó el Trapiche Artesanal como el punto central de la experiencia. Se registraron los atractivos

		culturales: Cantos de Vaquería y la Gastronomía Típica Llanera (Picadillo, Sancocho, Queso en Cincho con Melado) como componentes de inmersión para el producto.
31 de octubre de 2025	**Validación de la Propuesta de Valor y Requisitos**	**Se revisó el potencial experiencial del producto a través de la simulación del recorrido con el productor, enfocándose en cómo el turista interactuaría con el proceso.**
		Construcción de Guion (Elementos de Producto): Se definieron los puntos narrativos clave con el Maestro Panelero, estableciendo la historia y tradición que sustentan la autenticidad del producto turístico.
		Elaboración de Requisitos: Se aplicó la Ficha de Requisitos Operacionales, concluyendo que la adecuación de la cubierta del trapiche es el requisito crítico para la seguridad y viabilidad inmediata del producto.

- Definición del Producto Agroturístico (Diseño de la Oferta): Se definió la propuesta de valor para una Experiencia de pasadía centrada en la inmersión participativa en el proceso de la panela y la degustación.
- Elaboración de Requisitos Operativos y de Seguridad: Se identificó la necesidad de inversión crítica en seguridad operacional, específicamente en la adecuación y aseguramiento de la cubierta del trapiche para la protección de los turistas (mitigación de riesgos).

Como estrategia de promocionar el producto agroturístico ya creado y concertado, se elaboró un video clic de 25 segundos, se realizó un diseñó muy atractivo y acorde a la temática, el cual fue aprobado por parte de la oficina de prensa y la unidad ejecutora, se diseñaron e imprimieron treinta (30) cartillas con toda la información obtenida tanto del producto creado como de la ruta definida, también se diseñó e instalo una valla informativa con información del inicio y fin de la ruta del nuevo producto agroturístico creado.

Características de la cartilla:

- Diseño y diagramación en hoja tamaño carta.
- Idioma español.
- Tendrá como mínimo 60 páginas plastificadas
- Letra arial, color negro el contenido y a color registros fotográficos y gráficas, portada a color en propalcote 300 gramos y relleno en propalcote de 150 gramos.

Características de la valla informativa:

- Valla publicitaria banner laminado con ojales medidas 3x2.

Estructura valla metálica tubo cuadrado y lámina galvanizada con instalación medidas 3x2

Recurso humano:

Para la ejecución de esta actividad se contó con dos (02) profesionales expertos en turismo los cuales son los encargados de desarrollar las actividades de recolección de información primara, recolección de información para elaboración de la cartilla, video y valla publicitaria y creación del producto agroturístico de la vereda barranca amarilla.

Se garantizo el servicio de transporte al los profesionales el fueron en un (1) carro tipo camioneta en buen estado, cerrado, con matrícula colombiana, SOAT vigente, revisión tecno mecánica vigente, extintor, sonido. El servicio, incluye conductor y combustible, documentos en regla, botiquín. Se garantizo el transporte de ida y vuelta para el desplazamiento de los equipos a utilizar y de los profesionales a cargo del desarrollo de la actividad.

Servicio de refrigerios e hidratación. Para cada visita se les garantizo a los profesionales la hidratación a los cuales se les proporciono treinta y ocho bolsas de agua de 300 ml y dos refrigerios para los profesionales, el refrigerio entregado fue Empanadas de carne acompañada de Malta.
Los alimentos fueron entregados debidamente empacados y servidos acorde a las normas de higiene y manipulación respectiva.

Productos a entregar:

Creación de un producto agroturístico en la vereda Barranca Amarilla

Soportes:

- Un (1) informe técnico del proceso de creación del producto agroturístico en la vereda La Saya del corregimiento Santa Bárbara en cual es en etapa de elaboracion.
- Un video clic de 25 segundos elaborado en etapa de toma de imágenes
- Treinta (30) cartillas diseñadas, impresas y entregadas, en etapa de recolección de información e imágenes y diseño

- Una valla informativa instalada en el sitio de interés turístico en etapa de diseño.
- Registro fotográfico
- Formatos y/o herramientas de captura de información

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA VISITA

Primera Vista a la vereda barranca amarilla




Primera Vista a la vereda barranca amarilla




Primera Vista a la vereda barranca amarilla



Primera Vista a la vereda barranca amarilla



Primera Vista a la vereda barranca amarilla



segunda Vista a la vereda barranca amarilla



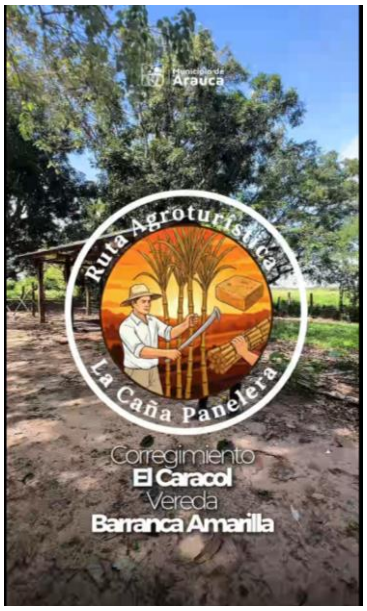


Primera Vista a la vereda barranca amarilla





Un Video clic de 30 segundo entregado





Una valla informativa instalada en el sitio de interés turístico





30 cartillas diseñadas, impresas y entregadas





Actividad 1.3. Creación de una ruta agroecológica de bufaloterapia en la vereda La Saya del corregimiento Santa Bárbara.

Para el desarrollo de esta actividad fue a través del método de tipo descriptivo-analítico, donde se recopilo la información tácita de los lugares donde se va a llevar a cabo el desarrollo de la ruta en la vereda La Saya en el corregimiento de Santa Barbara, se realizaron dos (02) salidas a campo las cuales fueron realizadas por dos profesionales expertos en turismo quienes dedicaron más siete horas cada uno por visita, quienes fueron los encargados de visitar los diferentes sitios de interés de la vereda, los cuales son los encargados del diseño y creación de la ruta agroecológica de bufaloterapia.

Para la recolección de la información se realizaron en tres etapas las cuales fueron:

Etapa I, recopilación de antecedentes bibliográficos (fuentes de información secundaria). En esta etapa se realizó una revisión bibliográfica por parte de los profesionales como aporte al objeto del estudio.

Etapa II, recopilación de información en el área (fuentes de información primaria). Se identifico y evaluó la oferta turística actual para el desarrollo de la terapia bufalina,de la finca la fortaleza en la en la vereda La Saya del corregimiento Santa Barbara.

Etapa III Diseño y creación de la Ruta Turística. La ruta está en proceso de diseño y creación teniendo en cuenta paradas, infraestructura turística, aspectos socioculturales, gastronomía y atractivos propios de la bufaloterapia para ello se contempló los siguientes aspectos:

- Se definió el lugar para crear la ruta agroecológica para el desarrollo de la bufaloterapia
- Se realizó un inventario de los animales existente en los sitios elegidos.
- Se definió recorrido y selección del contenido de la ruta (puntos de interés, tiempo con que cuentan los visitantes para el recorrido, discurso que se dará en el transcurso de la ruta)
- Se diseñó de la ruta: Una ruta agroecológica de bufaloterapia identificada, con sus atractivos naturales y culturales debidamente caracterizados, y con una estrategia de implementación de corto y mediano plazo, se contempló mapas que permitan visualizar los sitios de interés, el recorrido, establecimiento de las dimensiones de la ruta, trazado del recorrido, diseño de atractivos y plan del itinerario.
- Se construyo el itinerario: se contempló la señalización correspondiente del lugar.
- Imagen turística: se definió la marca y del logotipo de la ruta

Este informe detalla las actividades de campo enfocadas en la validación y diseño del Producto Base de la Reserva la Fortaleza centrado en el segmento de Bienestar y Alojamiento

Fecha	Foco Principal Realizado	Desarrollo de la Actividad (Enfoque en el Producto Base)
Fecha de 25 de octubre	Diagnóstico de la Oferta de Valor y Alojamiento	Se realizó una inspección técnica de la Reserva y el estado de conservación de la infraestructura de descanso.
		Evaluación de Servicios: Se diseño la presentación de la alimentación y también se determinaron los costos de Desayuno, Almuerzo y Cena, esenciales para la fijación del Costo Base Operacional del paquete 2Dias /1Noche y también la ficha de costos.
		Registro de Interacción: Se realizaron pruebas de campo para establecer el tiempo y el protocolo de la actividad central de Bufaloterapia. Se confirmó que es viable para el segmento de Bienestar y que requiere supervisión constante.
Fecha de 28 de octubre	Definición de Componentes de Bienestar y Costeo	Se validó la viabilidad de incorporar actividades complementarias de alto valor: apicultura y la Siesta Sonora.
		Requisito Crítico de Seguridad: Se estableció como requisito obligatorio para la comercialización del producto la adquisición de un Seguro de vida que cubra la interacción directa del turista con fauna mayor (búfalos), mitigando el riesgo inherente a la actividad central.

- La ruta se estructuró para el segmento de Turismo de Bienestar y Ecoturismo, utilizando los hallazgos de campo sobre el temperamento dócil de los búfalos y la vocación agroecológica del predio.
- La ruta se diseñó como un paquete de Alojamiento (2 Días / 1 Noche), estructurado en torno a seis experiencias clave para la inmersión:

PRIMER DIA: HACIENDA VILLA ELIZA

N°.	Etapa	Hora de inicio (estimada)	Hora de Fin (Estimada)	Duración Estimada	Objetivo y Actividad Central
1.	Traslado Terrestre	5:00 am	6:30 am	1h y 30 min	Movilización desde el casco urbano (Arauca) hasta la zona de parque de la hacienda villa Eliza
2.	Recepción y Seguridad.	6:30 am	6:40 am	10 min	Bienvenida, presentación e indicaciones
3.	Recorrido de ganadería sostenible	6:40 am	7:20 am	40 min	
4.	Desayuno	7:20 am	8:00 am	40 min	Degustación de un desayuno típico de la región, servido con productos locales, incluyendo café en leche recién preparado y un jugo de fruta de cosecha.
5.	Introducción apicultura	8:00 am	8:30 am	30 min	Charla introductoria: apicultura y protocoló de seguridad. Sesión informativa sobre la importancia de la abeja, diferencias entre

					mieles y colocación obligatoria de la indumentaria apícola.
6.	Inmersión vivencial: La vida en el Apiario	8:30 am	9:40 am	1h y 10 min	Grupo A (5 personas) actividad principal: Experiencia de observación y participación asistida permite al turista presenciar de forma segura la organización de la colmena.
		9:40 am	10: 50 am	1h y 10 min	Grupo B (5 personas) Experiencia de observación y participación asistida permite al turista presenciar de forma segura la organización de la colmena.
7.	Tiempo de integración y esparcimiento libre	11:00 am	12:00 pm	1h	Tiempo libre dispuesto para el disfrute de los espacios y poder reposar un poco.
8.	Almuerzo tradicional	12:00 pm	1:30 pm	1h	El plato principal será una adaptación de la comida criolla.
9.	Siesta sonora: terapia de	1:30 pm	2:00 pm	30 min	Pareja 1: los participantes ingresan a la

	vibración del Apiario				cabaña especialmente diseñada para recostarse y experimenta la terapia de vibración.
	Siesta sonora: terapia de vibración del Apiario	2:00 pm	2:30 pm	30 min	Pareja 2: los participantes ingresan a la cabaña especialmente diseñada para recostarse y experimenta la terapia de vibración.
	Siesta sonora: terapia de vibración del Apiario	2:30 pm	3:00 pm	30 min	Pareja 3: los participantes ingresan a la cabaña especialmente diseñada para recostarse y experimenta la terapia de vibración.
	Siesta sonora: terapia de vibración del Apiario	3:00 pm	3:30 pm	30 min	Pareja 4: los participantes ingresan a la cabaña especialmente diseñada para recostarse y experimenta la terapia de vibración.
	Siesta sonora: terapia de vibración del Apiario	3:30 pm	4:00 pm	30 min	Pareja 5: los participantes ingresan a la cabaña especialmente

					diseñada para recostarse y experimenta la terapia de vibración.
10.	Despedida y agradecimiento	4:00 pm	4:30 pm	30 min	El grupo se reúne para la despedida formal y cada participante recibe un recordatorio de la finca.
11.	Desplazamiento a la Finca La Fortaleza	4:30 pm	4:15 pm	15 min	El desplazamiento a la finca la fortaleza donde ellos se hospedarán.

PRIMER DIA: FINCA LA FORTALEZA					
N°	Etapa	Hora de inicio (estimada)	Hora de Fin (Estimada)	Duración Estimada	Objetivo y Actividad Central
12.	Bienvenida y descanso llanero: acomodación	4:15 pm	5:00 pm	45 min	Bienvenida e indicaciones y acomodación
13.	Manjares de la Sabana: comida de los chinchorros	5:00 pm	6:00 pm	1 hr	Servicio de cena con un plato tradicional llanero.
14.	El corazón del llano: noche de fogata y leyendas.	6:00 pm	8:00 pm	2 hrs	Una fogata controlada en un espacio seguro de la

					finca, el guía toma la palabra y narran historias y leyendas típicas de la región
SEGUNDO DIA: FINCA LA FORTALIZA					
1.	Apertura del día: Ritual del tintico Campesino	5:30 am	5:45 am	15 min	Se dispone el encuentro a la hora designada y se dan las indicaciones.
2.	Ritual al Alba: Ordeño y degustación de espuma	5:45 am	7:00 am	1 h y 15 min	El grupo es conducido a un punto seguro para observar el ordeño matutino de las búfalas por el personal de la finca.
3.	Desayuno campesino	7:30 am	8:10 am	40 min	Momento gastronómico enfocado en la cocina tradicional de la región.
4.	Charla de introducción a la Bufaloterapia	8:10 am	8:30 am	20 min	El guía ofrece una sesión de introducción, explica instrucciones de manejo, habla sobre los beneficios que hay en

					hacer este tipo de actividad.
5.	Inmersión vivencial:	8:30 am	9:30 am	1h	Grupo A: Sesión exclusiva (máx. 5 personas) de Bufaloterapia avanzada. Bajo supervisión experta, el grupo realiza el cepillado, el contacto guiado y el abrazo asistido con el búfalo, enfocándose en la creación de un vínculo para maximizar los efectos terapéuticos y de relajación.
	Inmersión vivencial:	9:30 am	10: 30 am	1h	Grupo B: Sesión exclusiva (máx. 5 personas) de Bufaloterapia avanzada. Bajo supervisión experta, el grupo realiza el cepillado, el

					contacto guiado y el abrazo asistido con el búfalo, enfocándose en la creación de un vínculo para maximizar los efectos terapéuticos y de relajación.
6.	El sabor de la finca: degustación de quesillo o bolita de queso acompañada de miel	10:30 am	10:40 am	10 min	Degustación del quesillo acompañada de miel y una aromática.
7.	Meliponicultura	10:40 am	12:00 pm	1h 20 min	Inmersión educativa centrada en el manejo de las abejas nativas sin aguijón, se explican las técnicas la estructura del nido y el crual papel de las meliponas.
8.	Sabores del llano: almuerzo llanero	12:00 pm	1:00 pm	1 h	Servicio de almuerzo en un ambiente campestre y acogedor

9.	Chinchorrada.	1:00 pm	2:00 pm	1h	Tiempo libre y flexible dedicado al descanso en chinchorros.
10.	Sendero de interpretación	2:00 pm	3:30 pm	1h y 30 min	Recorrido guiado a pie por las zonas de la finca dedicada a la producción agroecológica y los diseños permacultura.
11.	Inmersión vivencial:	3:30 pm	4:00 pm	30 min	Grupo B: Sesión exclusiva (máx. 5 personas) de Bufaloterapia avanzada. Bajo supervisión experta, el grupo realiza el cepillado, el contacto guiado y el abrazo asistido con el búfalo, enfocándose en la creación de un vínculo para maximizar los efectos terapéuticos y de relajación.

	Inmersión vivencial:	4:00 pm	4:30 pm	30 min	Grupo A: Sesión exclusiva (máx. 5 personas) de Bufaloterapia avanzada. Bajo supervisión experta, el grupo realiza el cepillado, el contacto guiado y el abrazo asistido con el búfalo, enfocándose en la creación de un vínculo para maximizar los efectos terapéuticos y de relajación.
12.	Despedida	4:30 pm	4:50 pm	20 min	Se realiza cierre un breve cierre reflexivo donde se resumen los momento más significativos del día.

Recurso humano:

Para la ejecución de esta actividad se contó con dos (02) profesionales expertos en turismo los cuales son los encargados de creación de una ruta agroecológica de bufaloterapia en la vereda La Saya del corregimiento Santa Bárbara.

Servicio de transporte zona rural: Se garantizo el servicio de transporte al los profesionales el fueron en un (1) carro tipo camioneta en buen estado, cerrado, con matrícula colombiana, SOAT vigente, revisión tecno mecánica vigente, extintor, sonido. El servicio, incluye conductor y combustible, documentos en regla, botiquín. Se garantizo el transporte de ida y vuelta para el desplazamiento de los equipos a utilizar y de los profesionales a cargo del desarrollo de la actividad.

Servicio de refrigerios e hidratación. Para cada visita se les garantizo a los profesionales la hidratación a los cuales se les proporciono treinta y ocho bolsas de agua de 300 ml y dos refrigerios para los profesionales, el refrigerio entregado fue Empanadas de carne acompañada de Malta.
Los alimentos fueron entregados debidamente empacados y servidos acorde a las normas de higiene y manipulación respectiva

Registro fotográfico

En las siguientes 3 primeras imágenes podemos ver el servicio de refrigerios e hidratación. Este garantiza la provisión de agua y refrigerios tipo ración preparada para el personal profesional, en cumplimiento del requisito logístico del proyecto













CARERA 22 N° 18-01 BARRIO LA ESPERANZA -- -Email jdsas2015@hotmail.com
ARAUCA-COLOMBIA



Actividad 1.4. Creación de una ruta agroturística de la caña panelera en la vereda Barranca Amarilla del corregimiento de Caracol

Para el desarrollo de esta actividad fue a través del método de tipo descriptivo-analítico, donde se recopilo la información tácita de los lugares donde se va a llevar a cabo el desarrollo de la ruta en la vereda Barranca Amarilla en el corregimiento de Caracol, se realizaron dos (02) salidas a campo las cuales fueron realizadas por dos profesionales expertos en turismo quienes dedicaron más siete horas cada uno por visita, quienes fueron los encargados de visitar los diferentes sitios de interés de la vereda, los cuales son los encargados del diseño y creación de La Ruta turística de la Caña Panelera.

Para la recolección de la información se realizaron en tres etapas las cuales fueron:

Etapa I, recopilación de antecedentes bibliográficos (fuentes de información secundaria). En esta etapa se realizó una revisión bibliográfica por parte de los profesionales como aporte al objeto del estudio.

Etapa II, recopilación de información en el área (fuentes de información primaria). Se identifico y evaluó la oferta turística actual para el desarrollo de la La Ruta turística de la Caña Panelera en la finca nueva vida de la vereda barranca amarilla.

Etapa III Diseño y creación de la Ruta Turística. La ruta está en proceso de diseño y creación teniendo en cuenta paradas, infraestructura turística, aspectos socioculturales, gastronomía y atractivos propios de la bufaloterapia para ello se contempló los siguientes aspectos:

- Se definió el lugar para crear la ruta agroecológica para el desarrollo de la Ruta turística de la Caña Panelera.
- Se realizó un inventario de las fincas donde se cultiva el producto y se procesa el producto.
- Se definió recorrido y selección del contenido de la ruta (puntos de interés, tiempo con que cuentan los visitantes para el recorrido, discurso que se dará en el transcurso de la ruta)
- Se diseñó de la ruta: Una Ruta turística de la Caña Panelera identificada, con sus atractivos naturales y culturales debidamente caracterizados, y con una estrategia de implementación de corto y mediano plazo, se contempló mapas que permitan visualizar los sitios de interés, el recorrido, establecimiento de las dimensiones de la ruta, trazado del recorrido, diseño de atractivos y plan del itinerario.
- Se construyo el itinerario: se contempló la señalización correspondiente del lugar.
- Imagen turística: se definió la marca y del logotipo de la ruta

- Diseño Conceptual y Narrativa de la Ruta: Se definió el nombre de la ruta como La Ruta turística de la Caña Panelera. La ruta se estructuró para el segmento de Turismo Cultural y Gastronómico, utilizando los hallazgos de las visitas técnicas (21 de octubre de 2025 y 31 de octubre de 2025).
- Estructuración de Experiencias: La ruta se diseñó como un pasadía, estructurado en torno a cinco experiencias clave:
  1. Bienvenida e historia del lugar
  2. Inmersión participativa en la molienda
  3. Observación del proceso de merma y batido
  4. Degustación de subproductos (guarapo y queso con melado,
  5. Vivencia gastronómica (Almuerzo tradicional y inmersión gastronómica con la hayaca y dulce tradicional)
  6. Muestra de Cantos de Vaquería (Patrimonio Cultural Inmaterial).

- Definición de Logística y Trazado: Se estableció el itinerario detallado, incluyendo los tiempos de traslado interno y la ubicación de los puntos de descanso y alimentación. Se verificó que el trazado evita zonas de alto riesgo de maquinaria pesada o fauna silvestre, fuera del área designada.
- Elaboración de Requisitos Operativos y de Seguridad: Se concluyó que la implementación de señalización turística (informativa y de riesgo), la mejora de la vía de acceso (en época de lluvia), y la adecuación de la cubierta del trapiche son esenciales para la apertura de la ruta.

Anexo Business Model Canvas (BMC

Segmento	Descripción y Hallazgos Clave (Finca Nueva Vida)
1. Segmentos de Clientes	Público Objetivo: Turistas que quieran experimentar una experiencia criolla llanera (18-50 años), nacionales e internacionales, interesados en el agroturismo y las costumbres llaneras. Criterios: Buscan autenticidad, procesos artesanales y contacto directo con la cultura local.
2. Propuesta de Valor	Valor Central: Inmersión vivencial y educativa en el proceso completo de la caña panelera, desde el corte hasta la degustación. Diferenciador: Autenticidad cultural (Cantos de Vaquería, Gastronomía Tradicional: Picadillo, Sancocho) y la conexión con la historia familiar y del cantautor llanero.
3. Canales	Venta y Distribución: Operadores de turismo locales y regionales (Alianzas Clave), Venta directa en la finca (a través de llamadas/WhatsApp), y Promoción mediante la Valla Informativa y Señalización.
4. Relación con Clientes	Relación Personalizada: Atención directa por la familia panelera (Maestros Paneleros). Estrategia: Hospitalidad llanera, narrativa y demostración práctica del proceso.
5. Fuente de Ingresos	Venta del Paquete Turístico, Venta de Subproductos (panela) Gastronomía (almuerzo llanero y subproductos de la ruta como lo son las hayacas y dulce temporada.
6. Recursos Clave	Físicos: - El Trapiche artesanal (infraestructura productiva) Cultivos de caña (materia prima) - Área de descanso/almuerzo. Humanos: - Familia anfitriona (Maestro Panelero, conocedores de la historia y cultura).
7. Actividades Clave	- Corte y operación del Trapiche (Molienda) -

	- Protocolos de Inocuidad y Seguridad (para la degustación y el sendero)
8. Socios Clave	- Operadores de turismo de Arauca - Secretarías de Agricultura y Turismo - Proveedores de insumos y materiales promocionales (Señalización/Valla) - Entidades de Formalización (RNT, Registro de Marca).
9. Estructura de Costos	Costos Fijos: Mantenimiento de la infraestructura (Trapiche y área de visitantes), Impuestos, Seguros.

Recurso humano:

Para la ejecución de esta actividad se contó con dos (02) profesionales expertos en turismo los cuales son los encargados de creación de una Ruta turística de la Caña Panelera en la vereda Barranca amarilla del corregimiento de caracol.

Servicio de transporte zona rural: Se garantizo el servicio de transporte al los profesionales el fueron en un (1) carro tipo camioneta en buen estado, cerrado, con matrícula colombiana, SOAT vigente, revisión tecno mecánica vigente, extintor, sonido. El servicio, incluye conductor y combustible, documentos en regla, botiquín. Se garantizo el transporte de ida y vuelta para el desplazamiento de los equipos a utilizar y de los profesionales a cargo del desarrollo de la actividad.

Servicio de refrigerios e hidratación. Para cada visita se les garantizo a los profesionales la hidratación a los cuales se les proporciono treinta y ocho bolsas de agua de 300 ml y dos refrigerios para los profesionales, el refrigerio entregado fue Empanadas de carne acompañada de Malta.
Los alimentos fueron entregados debidamente empacados y servidos acorde a las normas de higiene y manipulación respectiva

Registro fotográfico

En las siguientes 2 primeras imágenes podemos ver el servicio de refrigerios e hidratación. Este garantiza la provisión de agua y refrigerios tipo ración preparada para el personal profesional, en cumplimiento del requisito logístico del proyecto.









Actividad 1.5. Taller de socialización de los productos y rutas creados por veredas

Una vez elaborados los productos y las rutas turísticas para las veredas de La saya y Barranca Amarilla se realizó la socialización con la comunidad, para lo cual se programó un taller donde se mostró los resultados obtenidos de cada una de las anteriores actividades desarrolladas en la zona rural. Para ello se contó con tres horas y medias de clase magistral y con una participación mínima de dieciséis personas. El taller se desarrolló en un espacio acondicionado y con herramientas tecnológicas

Recurso humano:

Perfil requerido: Para la ejecución de esta actividad se contó con el profesional en turismo **Diego Alejandro Jaimes Camacho** con experiencia certificada en temas relacionados con la actividad a desarrollar.

Servicio de transporte zona rural. Se requiere del alquiler de un (1) carro tipo camioneta en buen estado, cerrado, con matrícula colombiana, SOAT vigente, revisión tecno mecánica vigente, extintor, sonido. El servicio, incluye conductor y combustible, documentos en regla, botiquín. El servicio, incluye combustible, documentos en regla, se debe garantizar el transporte de ida y vuelta para el desplazamiento del profesional a cargo del desarrollo de la actividad

Servicio de refrigerios. Se suministro diecisiete refrigerios para los participantes y el profesional tallerista, el refrigerio a entregar, será tipo ración preparada, no industrializada, y corresponde a:

Empanadas (carne, pollo o guiso) y jugo

Porcentaje de ejecución : 100%

REGISTRO FOTOGRAFICO





Taller de socialización de los productos y rutas creados




Taller de socialización de los productos y rutas creados




Entrega de refrigerio

5. COMPONENTE FINANCIERO

- **MANEJO DEL ANTICIPO**

La administración municipal entrego el 40 % por concepto de anticipo correspondiente a $24.000.000,00, dichos recursos fueron consignados a la cuenta conjunta de ahorros contrato 536 de 2025 del contrato del banco Bancolombia Cuenta de Ahorros No.317-

000071-97, los recursos fueron solicitados al banco con autorización del supervisor para el desarrollo del contrato.

Plan de inversión del anticipo

El Plan de Inversión del Anticipo presentado y aprobado por la supervisión delegada es el siguiente:

PLAN DE INVERSION DEL ANTICIPO							
ACEPTACION DE OFERTA N°000-536 DE2025							
VALOR DEL CONTRATO:	$						60.000.000,00
VALOR DEL ANTICIPO 40%:	$						24.000.000,00
SUPERVISOR:	NANCY PEÑA HIDALGO						
	Secretaria de Agricultura, Desarrollo Económico y Sostenible Municipal						
FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS DEL AGROTURISMO EN LOS CORREGIMIENTOS DE SANTA BÁRBARA Y CARACOL DEL MUNICIPIO DEL MUNICIPIO DE ARAUCA ARAUCA							
CUADRO VALOR DEL ANTICIPO							
Item	COMPONENTES Y SUS ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	% SOLICITADO	VALOR ANTICIPO
1	COMPONENTE 1: DESARROLLO DE ACCIONES ENCAMINADAS A FORTALECER Y PROMOCIONAR EL AGROTURISMO EN LA ZONA RURAL						
1.1	Creación de un producto agroturistico en la vereda la saya del corregimiento Santa Bárbara	Producto agroturistico	1	$ 23.211.650,00	$ 23.211.650,00	40%	$ 9.284.660,00
1.2	Creación de un producto agroturistico en la vereda Barranca Amarilla del corregimiento de Caracol	Producto agroturistico	1	$ 23.211.650,00	$ 23.211.650,00	40%	$ 9.284.660,00
1.3	Creación de una ruta agroecologica de bufaloterapia en la vereda la saya del corregimiento Santa Bárbara	Ruta agroecológica	1	$ 6.071.100,00	$ 6.071.100,00	40%	$ 2.428.440,00
1.4	Creacion de una ruta agroturistica de la caña panelera en la vereda Barranca Amarilla del corregimiento de Caracol	Ruta agroturistica	1	$ 6.071.100,00	$ 6.071.100,00	40%	$ 2.428.440,00
1.5	Taller de socialización de los productos y rutas creados por veredas	Taller	1	$ 1.434.500,00	$ 1.434.500,00	40%	$ 573.800,00
VALOR TOTAL ANTICIPO							$ 24.000.000,00

Dado en arauca a los Quince (15) dias del mes de septerimbre del 2025

NANCY PEÑA HIDALGO
Secretaria de Agricultura, Desarrollo Económico y Sostenible Municipal
SUPERVISORA

EDWIN JAVIER DIAZ GRANADOS
R/L: CONSULTORIAS Y SUMINISTROS JD SAS ZOMAC
CONTRATISTA

Se anexan Soportes del plan del inversión del anticipo

6. CONCLUSIONES

A la fecha ejecutaron la totalidad de los ítems estipulados en el contrato durante el periodo de ejecución comprendido entre el 15 de septiembre de 2025 a 15 de diciembre de 2025.

Cumplimiento de la Metodología: Se ejecutó con éxito la fase diagnóstica, realizando todas las visitas de campo y actividades de recolección de datos estipuladas en la metodología del proyecto.

Generación de Información Primaria: Las visitas permitieron obtener información primaria y auténtica (entrevistas y registros de inventario) sobre el potencial agroturístico de las unidades productivas rurales en Arauca.

Base para el Diseño: La información recopilada en campo es el soporte empírico fundamental para la siguiente fase de diseño de la oferta agroturística local y autóctona, y para el modelado de negocios (Business Model Canvas).

Avance del Proyecto: La finalización de esta etapa de campo confirma el cumplimiento del cronograma, asegurando el avance hacia la presentación y validación final de los resultados.

EDWIN JAVIER DIAZ GRANADOS
R/L consultorías y suministros jd sas zomac