Company name	Sustainable Tourism Certification	Principal Category	Base Town	Región	Phone Number	Email	Website	Social Media	Description	Pet Friendly	Transportation	Contact person	Email Contacto	Nombre legal Empresa
Agroempresas Habitat	Agrotourism	Agrotourism	Morovis	Porta Cordillera	(787) 617-8527	felix.class@upr.edu		FB: Agroempresas Habitat IG: agroempresas _habitat	Habitat es una empresa 100% dedicada a la agricultura, conservando los ecosistemas naturales que en la zona existen, dando el espacio a que otras especies puedan vivir en armonía. Come and enjoy a multisensory experience in the mountains of Morovis, through an educational tour of our crops where you can breathe the aroma of citrus fruits, hear the birds sing and refresh yourself with our tasty natural juices.	Sí	No	Felix E. Class Vega; 787-617-8527 Genesis Santos Feliciano :787-403-0506	felix.class@upr.edu	Agroempresas Habitat
Amasar	Agrotourism	Agrotourism	Jayuya	Porta Cordillera	787-235-3017	marisol@amasar.net	amasarpuertorico@gmail.com	FB / IG: amasarllc	Disfruta de esta nueva experiencia agroempresarial en las altas montañas de Puerto Rico, donde el protagonista es el fruto del Panapén, categorizado como "Superalimento". Realiza un recorrido por la finca hasta llegar al área de manufactura y conoce los procesos innovadores para crear la harina de pana.	Sí	No	Marisol Villalobos (787) 235-3017	villalobosmarisol08@gmail.com ; marisol@amasar.net	Amasar LLC
Apiario Guare	Agrotourism	Agrotourism	San Lorenzo	Porta del Este	787-930-0893	ernesto@apiarioguare.com	www.apiarioguare.com	FB/IG: apiarioguare	Visítanos y edúcate sobre el beneficio del consumo de la miel pura y cruda como remedio natural. Conoce el proceso completo e interactúa con el apiario de manera única.	Sí	No	Ernesto González 787-306-6617	ernesto@apiarioguare.com	Apiario Guare Corp.
Apiturismo PR	Agrotourism	Agrotourism	Yauco	Porta del Sol	(787) 856-1037	apiturismopr@gmail.com	https://apiturismopr.com/	FB / IG: apiturismopr	Recorrido educativo en un apiario. Conocer la importancia de las abejas e interactuar, directamente, con ellas.	No answer	No	Ricardo Caraballo Padilla 787-452-2225	apiarioscaraballo@gmail.com; apiturismopr@gmail.com	Apiarios Experiences, LLC
Café Lucero	Agrotourism	Agrotourism	Ponce	Porta Caribe	(787) 848-8387	mirelix@rxtrading.com	cafelucero.com	https://www.facebook.com/cafelucerocoffee https://www.instagram.com/cafelucero/	Coffee tour	No answer	No	Lucemy Velázquez Pagán 787-642-1737; (787) 848-8387 ; Mirelix Rivera	lucemy@rxtrading.com; mirelix@rxtrading.com	Lucero Agricultural Corp.
Café Nativo	Agrotourism	Agrotourism	Jayuya	Porta Cordillera	(787) 315-7881	cafenativopr@gmail.com	https://cafenativopr.com/	FB: cafenativojayuya IG: cafenativo	Coffee tour	Sí	No	Jean P. Giuliani Giorgi	jeanp00664@yahoo.com	Finca El Sol de Joaquín, Inc.
Coco's Lazzu	Agrotourism	Agrotourism	Maunabo	Porta del Este	(787) 920-6840	cocolazzu@gmail.com		FB: cocolazzu	Explora una gran diversidad de productos derivados del coco, a través de recorridos guiados en nuestro laboratorio y talleres especializados.	No answer	No	José M. Lazzu Marrero- 787-929-8572; Rosaura Hernández	cocolazzu@gmail.com	Coco Lazzu LLC
Conservación ConCiencia	Agrotourism	Agrotourism	Naguabo	Porta del Este	787-902-7760	rai@conservacionconciencia.org	www.conservacionconciencia.org	https://www.facebook.com/conservacionconciencia/?locale=es_LA; instagram.com/conservacionconciencia	Aprende sobre la crianza del "carrucho" y todas sus etapas, con la guía de científicos y pescadores que te darán una experiencia única de la acuicultura, y sus beneficios de seguridad alimentaria para Puerto Rico.	No	No	Raimundo Espinoza- Director Ejecutivo; 787-902-7760	rai@conservacionconciencia.org	Conservacion ConCiencia Inc.
Destilería Coquí	Agrotourism	Agrotourism	Mayagüez	Porta del Sol	787-805-1000	maria@prsugar.com	www.destileriacoqui.com	FB: destileriacoquiinc IG: roncoqui	Artisanal rum & "Pitorro distillery tour	No answer	No	María C. Morales Tapia (787) 528-7743; Héctor A. Quiñones Mercado 787-951-6452	maria@prsugar.com	Destilería Coquí, inc.
El Paraíso Agrícola de Aguas Buenas	Agrotourism	Agrotourism	Aguas Buenas	Metro	(787) 410-0364	paraisoagricola00@gmail.com		FB: https://es-la.facebook.com/profile.php?id=100063473566393 IG: el_paraisoagricola	Recorrido por la finca donde se enseña sobre el cultivo y manejo de la piña y la guayaba. En el recorrido, encontrará diferentes estaciones con murales pintados a mano, silla gigante, banderas de Aguas Buenas y de Puerto Rico, y un mirador con vista privilegiada, ideales para tomarse una buena fotografía.	Sí	No	Omar Rivera; (787) 410-0364	paraisoagricola00@gmail.com	El Paraíso Agrícola de Aguas Buenas
El Pretexto	Agrotourism	Agrotourism	Cayey	Porta Cordillera	(787) 608-2154	info@elpretextopr.com	www.elpretextopr.com	FB/IG: elpretextopr	Agrohospedería Culinaria de Puerto Rico que combina siembra agroecológica, bosque frutal y una cocina exterior.	No	No	Crystal Diaz - 787-608-2154	info@elpretextopr.com	El Pretexto LLC
EntrePanas	Agrotourism	Agrotourism	Utuado	Porta Cordillera	939-240-4827	jajairajrodriguez@yahoo.com	www.entrepanaspr.com	FB: entrepanas IG: entrepanaspr	Agroempresa dedicata a crear productos de valor añadido libres de gluten utilizando panapén como materia prima.	Sí	No	Jajaira J. Rodríguez 939-240-4827; 939-716-8060	jajairajrodriguez@yahoo.com; entrepanas.pr@gmail.com	Finca Dos Hermanas LLC
Finca Artesanal	Agrotourism	Agrotourism	Aguas Buenas	Metro	(787) 429-3199	fincaartesanal@gmail.com		Fb: @fincaartesanal IG: @fincaartesanal	Esta finca familiar es trabajada siguiendo la práctica de agricultura agroforestal ecológica. Durante la experiencia, tendrá la oportunidad de aumentar su nivel de conciencia sobre la importancia de conservar y proteger nuestro medio ambiente y recursos, mientras se pasea por la finca conociendo variedades de cultivos y buenas prácticas. Complete su experiencia degustando un delicioso café o alguna bebida con fruta de temporada y tenga la oportunidad de comprar algún árbol de su vivero para que continúe su compromiso con el Planeta desde su hogar.	Sí	No	Edna De Jesús Mir (787) 429-3199; José G. Vázquez Alicea - 787-377-3335	fincaartesanal@gmail.com	Finca Artesanal
Finca Destellos de Luz	Agrotourism	Agrotourism	Utuado	Porta Cordillera	787-387-1156	ortiz06@prtc.net	www.permaculturapuertorico.net	https://www.facebook.com/people/Instituto-De-Permacultura-De-Puerto-Rico/100064580654032/	Buscamos enseñar de oportunidad para mejorar lA calidad de vida mediante la auto gestión y la permacultura. Adiestramos y capacitamos a las personas y comunidades en conceptos de autosuficiencia y sustentabilidad.	No answer	No	Max Pérez Padró 787-613-3250; Evelyn Ortiz Avilés 787-387-1156	ortiz06@prtc.net	Instituto de Permacultura de Puerto Rico, Inc.
Finca Don Manuel	Agrotourism	Agrotourism	Santa Isabel	Porta Caribe	939-253-4444; 1-888-606-7336	hola@fincadonmanuelpr.com	www.FincaDonManuelPR.com	https://www.facebook.com/finca.donmanuelpr/ https://www.instagram.com/finca.donmanuelpr/	Recorrido en carretón por finca de 320 cuerdas con cultivos de piña, papaya, plátano y guineo. Aprenderá sobre técnicas de cultivo, prácticas responsables para la generación de energía y conservación del agua. Igualmente, conocerá del proceso de empaque de los productos que allí se cosechan y finalizan con una degustación según la cosecha.	No answer	No	Agro. Fernando Machado - (787) 364-4040; Michael Lo Preseti. 939-253-4444	cffipr@gmail.com; bernardo@fincadonmanuelpr.com; mbelen5631@gmail.com	Caribbean Fruit Farm
Finca Gaia	Agrotourism	Agrotourism	Dorado	Porta Atlántico	(787) 404-4520	fincagaiapr@gmail.com	https://www.fincagaia.com/	Fb: FincaGaiapr IG: Fincagaiapr	Somos una finca agroecologica que preserva y cuida el balance del medio ambiente para que quien nos visite viva una experiencia genuina.	Sí	No	Ana Pérez - 787-363-9345; Carmen Acevedo de Pérez 787-998-0112	fincagaiapr@gmail.com	Finca Gaia
Finca Neo Jibairo	Agrotourism	Agrotourism	Rio Grande	Porta del Este	(787) 598-0240	hidrorganica@outlook.com	https://fincaneojibairo.com/	https://www.facebook.com/fincaneojibairo https://www.instagram.com/fincaneojibairo/	Ecological agrotourism tours	Sí	No	Francisco Castro (787) 238-3221; 787-404-8337	HidrOrgánica Inc. <hidrorganica@outlook.com>	HidrOrgánica
Finca Pastoreo	Agrotourism	Agrotourism	Dorado	Porta Atlántico	787-427-9305	rayeadorno@gmail.com; ordenesfincapastoreo@gmail.com	https://fincapastoreo.com/	FB/IG: fincapastoreopr	Venga a vivir en carne propia el aroma, los sonidos y las vistas de una Finca Agroecológica en Finca Pastoreo. Con animales pastorales, al natural y cultivos sin químicos ni pesticidas. En este tour podrá ver de primera mano nuestras prácticas y si se anima, también podrá participar de las mismas, siempre que sea posible.	Sí	No	Ray E, Adorno; (787) 605-5012	rayeadorno@gmail.com; ordenesfincapastoreo@gmail.com	Finca Pastoreo
Finca Península del Río	Agrotourism	Agrotourism	Guayanilla	Porta Caribe	787-390-8943	bperez28@gmail.com	fincapeninsuladelrio.com	FB: fincapeninsuladelrio IG: peninsuladelrio	Finca Agroturistica donde creamos eventos y experiencias agricolas para los vistantes mientras aprendes de los cultivos a través de un recorrido que ofrece hermosos paisajes, ríos, crianza de ganado y un pequeño viñedo donde podrás ver y aprender del cultivo de la uva en el trópico.	Sí	No	Leonardo III Nieves Ferrer y Bianca Perez; 787-934-3091	Bianca Perez Lizasuain <bperez28@gmail.com> ; leonardo3.nieves@gmail.com	Finca Península del Río
Frutos del Guacabo	Agrotourism	Agrotourism	Manatí	Porta Atlántico	787-242-7423	frutosdelguacabo@gmail.com	www.frutosdelguacabo.com	FB: frutosdelguacabo IG: guacabo674	Mima tus sentidos probando nuevos sabores y nuevas experiencias con nuestra visita guiada. Te ofrecemos la oportunidad de probar hierbas, hojas, germinados y flores comestibles. ¡Incluso cosecha tu propia ensalada! Aprende de diferentes formas de cultivo, tal y como en tierra, en tiestos, hidropónicos, germinados y de cómo ser una finca libre de pesticidas y fertilizantes a través del manejo ecológico. Tendrás una experiencia completa desde cultivos hasta experimentar la crianza de cabras.	Sí	No	María Del Mar Ortiz (787) 884-4216	frutosdelguacabo@gmail.com; guacabo.tours@gmail.com	Frutos del Guacabo
Hacienda Cascada	Agrotourism	Agrotourism	Aguas Buenas	Metro	(787) 404-0020	info@haciendacascada.com	haciendacascada.com	FB: haciendacascadapr IG: haciendacascadapr	Un respiro de aire fresco puertorriqueño. Agricultura, caballos y salones de actividades para que con los tuyos pases un tiempo ameno, disfrutes y aprendas de la agricultura en tu Isla.	No answer	No	Juan Vazquez; 787-477-2403	jv@huntersllc.com; info@haciendacascada.com	Finca Los Amigos LLC
Hacienda Chocolat	Agrotourism	Agrotourism	Fajardo	Porta del Este	787-637-5666	admin@haciendachocolatpr.net	www.haciendachocolatpr.net	FB: haciendachocolatpr IG: haciendachocolat	Recorrido por cultivo de cacaoy bosque lluvioso hasta la producción y degustación del chocolate.	No	No	Yadira Vazquez Figueroa - 787-637-5666; José Javier Hernández - 787242-4428	cimyadiravazquez@hotmail.com; admin@haciendachocolatpr.net	Hacienda Chocolat Corp.
Hacienda Dos Aromas	Agrotourism	Agrotourism	Juncos	Porta del Este	(787) 694-8652	hacienda2aromas@gmail.com		facebook.com/haciendadosaromas instagram.com/haciendadosaromas	Empresa dedicada al cultivo de farinaceos y cacao y confeccion de prodocutos lacteos a base de leche de cabra	No answer	No	Alberto Roque Serrano 787-244-9359 Jaime Sanchez Perez 787-235-7252	ar2investmentpr@gmail.com; jsanchez.ar2pr@gmail.com; hacienda2aromas@gmail.com	AR2 INVESTMENTS INC
Hacienda Iluminada	Agrotourism	Agrotourism	Maricao	Porta del Sol	(787)349-2792	info@haciendailuminada.com	www.haciendailuminada.com	FB/ IG: haciendailuminadapr	Disfruta de una experiencia de café, desde la siembra hasta la taza. Hacienda Iluminada, casa de 787 Coffee Co., está ubicada en Las Indieras, últimos asentados de nuestros Taínos. Vive una experiencia real de recolectar, despulpar y tostar los granos y termina tu recorrido con la degustación de uno de los mejores cafés de Puerto Rico. ¡Diviértete! Conoce el campo y vive esta increíble experiencia.	Sí	No	Sam Sepulvedab 908-230-8849	sam@787coffee.com; info@haciendailuminada.com	Hacienda Iluminada LLC
Hacienda Jácana	Agrotourism	Agrotourism	Adjuntas	Porta Cordillera	787-216-3454	jpmarin3454@gmail.com	https://www.latitude18coffee.com/	Facebook/ IG: Latitude18coffee	Recorrido por la finca donde el participante podrá aprender todo sobre el cultivo del café y otros cultivos. Visitará área de beneficiado y empaque y completará su experiencia con una actividad de colado y degustación de café.	No answer	No	Jonathan Pérez	jpmarin3454@gmail.com	Latitude 18 Coffee
Hacienda Lealtad	Agrotourism	Agrotourism	Lares	Porta del Sol	(787) 897-8181	edwinsoto@cafelealtad.com	https://cafelealtad.com/		Recorridos sobre el café.	Sí	No	Edwin Soto; 787-627-8181; María González 787-201-6633	edwinsoto@cafelealtad.com; gcolon@perfectcleaningpr.com>; Rosa M. Rivera Quiles <asistente@perfectintegratedsolutions.com>	Corporacion Frutos de las Montañas de Lares/ Hacienda Lealtad / Perfect Cleaning PR
Hacienda Moraica	Agrotourism	Agrotourism	Orocovis	Porta Cordillera	787-688-4188	prcafecolao@gmail.com	haciendamoraicapr.com	IG/Fb: Haciendamoraica	Recorrido de 2 horas por plantación de café, recogido y procedimiento manual, culminando con una rica degustación.	No answer	No	Erica Reyes 787-530-2872; Coralys 787-627-9726; Otro: 939-545-6533	prcafecolao@gmail.com	Colando LLC
Hacienda Muñoz	Agrotourism	Agrotourism	San Lorenzo	Porta del Este	787-736-8427 / (939) 274-2233	empresasmunoz.inc@gmail.com	https://haciendamunozpr.com/; fb: Hacienda Muñoz IG: hacienda_muñoz	https://www.facebook.com/haciendamunozsl/ https://www.instagram.com/hacienda_munoz/	Tour explicativo a través de la plantación. Founded in 2005, Hacienda Muñoz offers tours focusing on the history and production of coffee. Learn about the work of a coffee farmer while enjoying the harmony with nature, in an entertaining way, with family and friends. You will experience the origins of Puerto Rican coffee from the tour at the crop fields of Hacienda Muñoz, to the preparation of a delicious cup of coffee in the Doppio Coffee Bar, or enjoy lunch or dinner at Yiya's Restaurant. For information contact: info@yiyasrestaurant.com <mailto:info@yiyasrestaurant.com>.	No	No	Héctor Muñoz (787) 615-9525 Sonia Davila (939) 274-2233	haciendamunoz3@gmail.com; empresasmunoz.inc@gmail.com	Empresas Muñoz
Hacienda Pomarrosa	Agrotourism	Agrotourism	Ponce	Porta Caribe	(787) 460-8934	klegner@gmail.com; info@pomarrosacoffeelodge.com	www.pomarrosacoffeelodge.com	F: @haciendapomarrosaPR	: Lo invitamos a nuestro inspirador recorrido por el café, aprenda sobre la historia del café y los pasos involucrados en la producción de nuestro café gourmet. Plantamos las semillas, cosechamos, clasificamos, tostamos y empacamos todo nuestro café aquí en la granja. ¡Permítanos llevarlo en un viaje a través de nuestra finca de café para aprender el proceso desde la semilla hasta la taza!	No answer	No	Kurt Legner Swatosch; Esther M. Rentas Anciani	info@pomarrosacoffeelodge.com; esther3300@hotmail.com; klegner@gmail.com	The Golden Roseapple Farm
Hacienda Pons	Agrotourism	Agrotourism	Lares	Porta del Sol	787 316 6766	Haciendapons@gmail.com		FB: haciendapons	Recorrido en donde conocerás la historia de la hacienda, el proceso de elaboración del café que podrás desgustar recién tostado allí.	Sí	No	Juan J. Pons Pietri; 787 316 6766	Haciendapons@gmail.com	Agro Caribe Farms Corp.
Hacienda San Pedro	Agrotourism	Agrotourism	Jayuya	Porta Cordillera	(787) 828-2083	shirleyhsp@gmail.com	https://cafehsp.com		Recorridos sobre el café.	No answer	No	Shirley Torres; Rebecca Atienza	shirleyhsp@gmail.com; rebeccahsp@gmail.com	Hacienda San Pedro
Hacienda Terruño JS	Agrotourism	Agrotourism	Naranjito	Porta Cordillera	787-210-5768	jmoral180163@gmail.com	https://www.terrunojs.com	FB: haciendacacaoteraterrunojs	Ven y conoce nuestra hermosa finca formando parte de un dinámico recorrido guiado a través de nuestra impresionante siembra de cacao. En él aprenderás detalles sobre el proceso de elaboración de cacao a chocolate, apreciarás nuestras prácticas de conservación, ¡y degustarás nuestro delicioso chocolate artesanal!	No	No	Jorge L. Morales Berríos 787-210-5768	jmoral180163@gmail.com	Hacienda Terruño JS LLC
Hacienda Tres Angeles	Agrotourism	Agrotourism	Adjuntas	Porta Cordillera	(787) 360-0019	haciendatresangeles@gmail.com	www.haciendatresangeles.com	FB: haciendatresangeles IG: hacienda_tres_angeles	Surrounded by 100 acres of premium coffee, the ranch offers visitors the true story that encloses a steaming cup of coffee. Live an unforgetable experience in a natural environment with us; we are eager to show you one of the most gratifying experiences in Puerto Rico.	No answer	No	Juan Meléndez	haciendatresangeles@gmail.com	Hacienda Tres Angeles
Hacienda Verde Tahití	Agrotourism	Agrotourism	Cabo Rojo	Porta del Sol	(787) 922 – 9801	info@haciendaverdetahiti.com; greengoodproduct@gmail.com	https://haciendaverdetahiti.com/	FB: haciendaverdetahitipr IG: greengoodpr	Recorrido nocturno por una finca agroecológica dedicada al cultivo de frutos y plantas ornamentales, principalmente, de la pitahaya. La experiencia será tarde-noche porque la flor de la pitahaya solo florece en la noche y se podrá combinar con el disfrute de cielos estrellados ya que la finca está en una localización oscura, importante para este tipo de actividad. Además, verás en función a una finca totalmente solar.	No answer	No	Propietarios: Agro. Ingrid Rivas / Ing. Radamés Arroyo 787-233-7722	greengoodproduct@gmail.com; info@haciendaverdetahiti.com	Hacienda Verde Tahití
Hatillo Dairy & De la Crema	Agrotourism	Agrotourism	Hatillo	Porta Atlántico	(787) 898-3109	glorimeltorrado@gmail.com	delacremapr.com	https://www.facebook.com/delacremapr https://www.instagram.com/delacremapr/	yogures artesanales bajo la marca de la Crema con la leche producida en Hatillo Dairy. Ambas empresas ubican en el mismo espacio físico	No answer	No	Glorimel del C. Torrado García; 787-313-8392	glorimeltorrado@gmail.com	Hatillo Dairy Inc.
Martinez Dairy	Agrotourism	Agrotourism	Vega Baja	Porta Atlántico	(787) 598-0274	martinezdairy@outlook.com	martinezdairy.com	https://www.facebook.com/martinezdairy/ https://www.instagram.com/martinezdairy/	Vive la experiencia del campo y aprende sobre la producción de leche en Puerto Rico. En el recorrido guiado de Martínez Dairy se explica desde el nacimiento de la becerrita hasta obtener el producto final que es la leche que llega a su mesa. Podrás interactuar con las vaquitas alimentándolas, tocándolas y tomarte hermosas fotos. Además, podrás aprender sobre cómo es el proceso de ordeño. ¡Note arrepentirás, vive la experiencia!	Sí	No	Pablo Martínez; (787) 598-0274; 787-247-3864	martinezdairy@outlook.com	Martinez Dairy
Plenitud PR	Agrotourism	Agrotourism	Las Marias	Porta del Sol	787-806-7094; (787) 221-2646	info@plenitudpr.org	www.plenitudpr.org	https://www.facebook.com/plenitudpr/ https://www.instagram.com/plenitudpr/	Ecological agrotourism tours	No answer	No	Paula Paolli y Owen (787) 247-1966	paula@plenitudpr.org; info@plenitudpr.org	Plenitud Iniciativas Eco Educativas
Quesos Vaca Negra	Agrotourism	Agrotourism	Hatillo	Porta Atlántico	(787) 262-5656	info@vacanegra.com	vacanegra.com	FB / IG: quesosvacanegra	Fábrica de quesos y Processing operations are defined in different ways depending on the process in which the cheeses are made. Instead of cheese manufactured in mass quantities, we are dedicated to artisan cheeses, this means that the cheese is made from start to finish with little or no mechanization.	No answer	No	Wanda Otero; 787-240-3450	lechedecalidad@gmail.com; wandaotero@me.com	Quesos Vaca Negra
San Juan Artisan Distillers	Agrotourism	Agrotourism	Vega Alta	Porta Atlántico	787-222-1633	San Juan Distillers <sanjuandistillers@gmail.com>	www.sanjuanartisandistillers.com	FB /IG: sanjuanartisandistillers	Localizado a tan solo 30 minutos del área metropolitana. Primera destilería de ron artesanal de caña de azúcar en Puerto Rico que cultiva su propia caña de azúcar, extrae su jugo y efectúa un proceso de fermentación y destilación para lograr un Ron de alta calidad. Visite mediante reservación y disfrute de un recorrido y degustación.Sugarcane Plantation Estate in Puerto Rico that grows its own sugarcane , mills it extracting its juice and processes through fermentation and destilation into Premium Rums. These unique elements makes us the first and only working Agricole Rum Distillery in the Island. We invite you to contact us for a Distillery and Sugarcane Plantation Estate Tour and Rum Tasting."	Sí (con previa notificación / perros guías)	No	José R. Alvarez Reyes, 787-505-2430	Sanjuandistillers@gmail.com	San Juan Artisan Distillers LLC
Semila PR	Agrotourism	Agrotourism	Barceloneta	Porta Atlántico	(787) 372-9592	semilapr@gmail.com	www.facebook.com/semilapr/	FB: Semilapr IG: Semilapr	El recorrido en Semila es uno chocolatoso. Aprenderás sobre el desarrollo de una finca de cacao desde la semilla hasta el chocolate. Si eres un choco Lover y quieres conocer sobre el cultivo responsable de que haya chocolate en el mundo, tienes que visitarnos. Conocerás la historia de cacao, el proceso de cultivarlo, cómo se obtiene el chocolate y cuál es el mejor chocolate. No tan sólo aprenderás del cacao, sino también del cultivo de diversas hortalizas. Nuestro recorrido propone el experimentar ser agricultor por un día. En Semila todos los días es una experiencia nueva.	Sí	No	Decenia Vega Rodríguez (787) 436-8489	deceniavr@gmail.com; semilapr@gmail.com	Semila PR
Siembra Vida	Agrotourism	Agrotourism	Rincón	Porta del Sol	787-587-4759	siembravida14@gmail.com	www.siembravida.org	FB: siembravidapr IG: Siembra_vidapr	Desarrollamos proyectos del huerto a la mesa para levantar a las comunidades.	No answer	No	Josiah Hernandez; Dayhana Tamayo 787-458-4372	Josiahhernandez@gmail.com; siembravida14@gmail.com	Siembravida Inc.
Siempre Verde	Agrotourism	Agrotourism	Cayey	Porta Cordillera	787-603-7986	duranroldandonnam@gmail.com	facebook.com/lachocolateracayeypr	FB: lachocolateracayeypr	finca educativa mostramos las formas de poder sustentarnos, ya sea con los recursos de manejo de agua de lluvia, paneles solares, sustentabilidad alimentaria y la sustentabilidad económica. Ofrecemos recorridos por toda la finca, mostrando como se trabaja la agroecología y la permacultura, desde la semilla hasta la cosecha. El recorrido tiene una duración de una hora. Luego ofreceremos una degustación de chocolate caliente en nuestra Chocolatera.	Sí	No	Donna Duran	<duranroldandonnam@gmail.com>	Siempre Verde
Viva la Cosecha	Agrotourism	Agrotourism	Aguas Buenas	Metro	(787) 616-9291	vivalacosecha@gmail.com	vivalacosecha.com	FB: vivalacosecha IG: vivalacosechapr	Experiencia que incluye recorrido en finca agrícola, cuevas y actividades de bienestar físico-emocional.	No answer	No	Carmen A. Bonilla	vivalacosecha@gmail.com	Viva la Cosecha

COMPAÑÍA DE
TURISMO
PUERTO RICO