FORMATO ÚNICO PARA CARACTERIZACIÓN

FORMULARIO 6. FINCAS AGROTURÍSTICAS

A. GENERALIDADES

1.1. Nombre de la finca: Finca La Esperanza

1.2. Departamento: Tolima	**1.3. Municipio:** Falan	**1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad:** Vereda Alto del Oso, Corregimiento de Frías

1.5. Administrador o Propietario: Renet Debia

1.6. Dirección / Ubicación: Desde el corregimiento de Frías, vía Buenos Aires – San Pedro	**1.7. Teléfono / Móvil:** 3224261708
1.8 Distancia desde el municipio más cercano (km): 40 minutos bajando hacia el cruce de Armero por la ruta más corta	**1.8.1 Tiempo estimado de desplazamiento (minutos):** 40 minutos hacia Armero Guayabal / más largo por Palo Cabildo

1.9. Tipo de Acceso

Terrestre [X] Acuático [ ] Aéreo [ ]

1.9.1.Condición del acceso

Pavimentado [ ] Vía destapada en buen estado [X] Vía destapada en mal estado [ ]

Sendero [ ] Acceso restringido [ ] (en proceso de adecuación; cinta huella en tramos difíciles, pavimentación proyectada)

1.10. Indicaciones para el acceso: Desde Frías, vía Buenos Aires – San Pedro. Se puede llegar por dos rutas: por Armero Guayabal (más corta, ~40 min) o por Palo Cabildo – Frías – San Felipe (más larga pero más poblada). Transporte público: empresa Cootrasnorte con horarios a las 6 a.m., 8 a.m., 11 a.m. y 3 p.m. También disponible transporte 4x4 privado hasta la entrada de la finca. Dentro de la vereda opera el "motor ratón".

1.11 Latitud: 5.022408	**1.12 Longitud:** -75.009284	**1.13 Altitud (msnm):** 1.291 – 1.328 m s. n. m. (punto de entrada: 1.328 m; casa central: 1.291 m aprox.)

1.14 Código GIS interno

1.15 Tipo de tenencia

Propia [X] Arrendada [ ] Comunitaria [ ]

B. CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA

2.3. ¿Cuál es la actividad productiva principal de la finca?

Café [X] Ganadería [ ] Agricultura [ ] Mixta [ ] Otra ¿Cuál? [ ]

Café especial de origen, marca Kmarada, con múltiples procesos: lavado, honey amarillo, honey negro y natural

2.4. ¿Cuál es el área aproximada de la finca (hectáreas)?

2.5. ¿Cuál es el estado productivo actual?

Activo [X] En transición [ ] Bajo o inactivo [ ]

Producción en curso, cafés avalados por la Federación Nacional de Cafeteros y el Comité Cafetero con prueba de taza en laboratorio

2.6. ¿Cuenta con certificaciones (orgánico, sostenible, etc.)? ¿Cuáles?

Sí [X]

Rainforest [ ]
Orgánico [ ]
Comercio justo [ ]
Otra [ ]

Los cafés tienen aval de la Federación y prueba de taza certificada en laboratorio. Marcar Otra: Aval Federación Nacional de Cafeteros / Comité Cafetero. Producción 100% natural, sin componentes químicos

No [ ]

2.7. ¿Qué nivel de relación tiene la finca con el sistema café?

Alta [X] Media [ ] Baja [ ]

El café especial es el eje central de toda la actividad productiva, turística y comercial de la finca

C. EXPERIENCIA TURÍSTICA

3.1. ¿Actualmente la finca recibe visitantes?

Sí [X] No [ ] Ocasionalmente [ ]

(también ocasionalmente - la mayoría de visitantes actuales son locales, con visitas de Cali y contactos internacionales)

3.2. ¿Qué tipo de experiencias ofrece o podría ofrecer?		**3.3.¿Cuál es el nivel de estructuración de la experiencia?**	
Tour cafetero	[X]	No existe	[ ]
Avistamiento de aves	[X]	Espontánea (sin guion)	[ ]
Experiencia cultural	[X]	Básica (recorrido definido)	[ ]
Gastronomía	[ ]	Estructurada (guion, tiempos, servicios)	[X]
Senderismo	[ ]		

1. Tour cafetero (proceso completo del café especial)
2. Avistamiento de aves (visitantes de Cali se quedaron a amanecer para escuchar aves nocturnas y observar el cambio del amanecer)
3. Experiencia cultural / gastronómica (degustación de café filtrado, arequipe de café, pulpa de café procesada como melado)

Renet maneja un guión técnico completo del proceso de filtrado (temperatura del agua según la altitud, pesaje de 20 gramos de café, 280 ml de agua, métodos de goteo, inmersión y presión, diferencias por proceso), con degustación comparativa de cuatro tipos de café y explicación de subproductos

3.4. ¿En qué consiste la experiencia (descripción breve)? Recorrido por la finca con visita a la reserva natural (bosque en regeneración) y al cultivo de café especial. Experiencia central de barismo y filtrado con demostración práctica de métodos (goteo con V60, chema, server), degustación comparativa de café lavado, honey amarillo, honey negro y natural, y presentación de subproductos artesanales (arequipe de café, pulpa procesada como melado). El actor explica desde el ciclo completo del cultivo (18 meses hasta primera producción) hasta los métodos de renovación (soca calavera, soca pulmón). Adicionalmente se puede acceder a la reserva natural con potencial de aviturismo nocturno y observación de amanecer.

3.5. ¿Cuál es la duración promedio de la experiencia (minutos u horas)? No definida con exactitud - por la densidad del recorrido y la degustación: estimar 3 a 5 horas	**3.6. ¿Cuántas personas pueden participar por grupo?** No especificado, por el carácter artesanal de la experiencia: grupos pequeños, máximo 6-8 personas

3.7. ¿Con qué frecuencia se atienden visitantes?

Diario [ ] Fines de semana [ ] Bajo reserva [X] Esporádico [ ]

Se promueve por redes sociales y los visitantes coordinan con anticipación vía WhatsApp

D. INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

4.1. ¿La finca cuenta con baños para visitantes?	**4.2. ¿Existe un área de recepción o bienvenida?**
Sí [ ] No [ ]	Sí [X] No [ ]
La finca tiene casa central pero no se especifican baños independientes para visitantes	La casa central funciona como punto de recepción y degustación
4.3 ¿Hay señalización interna o de acceso?	**4.4. ¿Cuenta con parqueadero?**
Sí [ ] No [X]	Sí [ ] No [X]
4.5. ¿Ofrece servicios de alimentación?	**4.6. ¿Ofrece alojamiento?**
Sí [X] No [ ]	Sí [ ] No [X]
Degustación de café filtrado, arequipe de café, pulpa de café como melado; brinda café a visitantes durante la noche de aviturismo	Visitantes de Cali ya se hospedaron; el plan con la alcaldía incluye adecuar instalaciones de alojamiento articuladas con la garrucha/teleférico proyectado. Actualmente funcional pero no formalizado
4.7. ¿Cuenta con servicio de guianza?	**4.8. ¿Las condiciones sanitarias son:**
Sí [X] No [ ]	Adecuadas [ ] Básicas [X] Deficientes [ ]
Renet conduce personalmente la experiencia con conocimiento técnico alto en barismo, procesamiento de café y entorno natural	Infraestructura en desarrollo; la finca está en etapa de adecuación

E. CAPACIDAD DE ATENCIÓN A VISITANTES

5.1. ¿Cuántas personas puede atender simultáneamente en la actualidad?	**5.2. ¿Cuál es la capacidad máxima que podría atender sin afectar la experiencia?**
Por el equipamiento de barismo y el espacio disponible: estimado 4 a 6 personas	Con las mejoras proyectadas (alojamiento + teleférico): hasta 10-15 personas

FORMATO ÚNICO PARA CARACTERIZACIÓN

FORMULARIO 6. FINCAS AGROTURÍSTICAS

5.3. ¿Cuántas personas están involucradas en la atención al visitante?

1	X
2 a 3	
4 a 6	
Más de 7	

Renet opera de manera prácticamente individual (con apoyo familiar ocasional)

5.4. ¿Cómo se realiza la atención al visitante?

Familiar	X
Comunitaria	
Personal contratado	

5.5. ¿Cuál es el nivel de preparación para atender visitantes?

Bajo [ ] Medio [ ] Alto [X]

Formación empírica avanzada en barismo y procesamiento de café especial; participación activa en clases y eventos (Palo Cabildo, Con 16 en Cali, eventos con Minerales Santa Ana); vinculado al proyecto Gualí

F. INTEGRACIÓN AL PRODUCTO TURÍSTICO

6.1. ¿La finca se integra actualmente al turismo de café?

Sí [X] No [ ] Potencial [ ]

Es la actividad central y más desarrollada de la finca; café especial Kmarada con múltiples procesos certificados

6.2. ¿La finca se integra al turismo de naturaleza?

Sí [X] No [ ] Potencial [ ]

Reserva natural en el predio (bosque en regeneración), visitantes que se quedan a amanecer para aviturismo; entorno descrito como "llegar a otra dimensión"

6.3. ¿La finca tiene potencial para aviturismo?

Sí [X] No [ ] Potencial [ ]

Potencial alto ya demostrado: visitantes de Cali realizaron observación nocturna y de amanecer; la finca colinda con la reserva mencionada por Ramiro Marín (Vereda Llana) que tiene especie endémica

G. GESTIÓN AMBIENTAL Y SOSTENIBILIDAD

7.1. ¿Cómo se manejan los residuos en la finca?

No hay manejo	
Separación básica	
Separación y disposición adecuada	X

La pulpa y cáscara de café (residuo contaminante) se transforma en subproductos (arequipe, melado de pulpa) bajo manejo higiénico con recipientes de acero inoxidable, secado y lavado controlado

7.2. ¿Se realizan prácticas de reciclaje?

Sí	X
No	
Parcial	

Aprovechamiento integral de subproductos del café

7.3. ¿Cómo se manejan las aguas residuales?

No identificado	
Pozo séptico	
Sistema adecuado	

7.4. ¿Se implementan prácticas sostenibles? ¿Cuáles?

Compostaje		Producción orgánica	X
Uso eficiente del agua		Ninguna	
Energías alternativas			

(100% natural, sin componentes químicos); transformación artesanal de subproductos del café

7.5 ¿Cuál es la fuente principal de agua en la finca?

Acueducto		Otro	
Nacimiento propio		No sabe	
Quebrada / río			

7.6 ¿Cuenta con algún permiso o trámite ambiental?

Concesión de agua		Otro	X
Permiso de vertimientos		No sabe	
Trámite con Cortolima			

La reserva natural del predio está vigilada y recibe visitas de Cortolima

H. CONDICIONES AMBIENTALES Y RIESGOS

8.1. ¿Cuál es el nivel de sensibilidad ambiental del entorno?

Bajo	
Medio	
Alto	X

Predio con reserva natural activa, supervisada por Cortolima, con avifauna diversa (aves nocturnas, amanecer) y bosque en regeneración

8.2. ¿Qué riesgos ambientales se observan en la finca?

Erosión		Deforestación	
Deslizamientos		Presión por visitantes	
Contaminación de agua		Otro ¿Cuál?	

Ninguno crítico identificado

8.3. ¿Cuál es el nivel de presión actual de visitantes?

Bajo	X
Medio	
Alto	

Visitas esporádicas y bajo reserva; demanda incipiente pero creciente por redes sociales

8.4. ¿La finca requiere manejo especial para turismo?

Sí	X
No	

Especialmente en el área de reserva y para el aviturismo nocturno; la garrucha/teleférico proyectado busca también ordenar el acceso

I. PROMOCIÓN

9.1 Presencia en plataformas digitales

Sí	X
No	

TikTok, Facebook, Messenger y WhatsApp activos para promoción de productos, finca y región; participación en ferias y eventos públicos

9.2. Nivel de posicionamiento digital

Bajo [ ] Medio [X] Alto [ ]

Presencia activa y en crecimiento, con alcance que ya genera visitas espontáneas; pendiente visita de Minerales Santa Ana

J. CLASIFICACIÓN

9.1. Con base en la visita, la finca se clasifica como:

Estructurable	X
Complementaria	
Condicionada	
No viable	

La finca tiene una experiencia de café especial técnicamente sólida y diferenciada, reserva natural con supervisión de Cortolima, avifauna con demanda ya demostrada, productos artesanales únicos (Café Kmarada, arequipe de café, melado de pulpa) y articulación institucional activa con alcaldía, proyecto Gualí, Asociación Grano de Oro y Minerales Santa Ana. Requiere formalizar el alojamiento, definir capacidad de carga para la reserva y consolidar la infraestructura de acceso (garrucha proyectada).