FORMATO ÚNICO PARA CARACTERIZACCIÓN

FORMULARIO 6. FINCAS AGROTURÍSTICAS

A. GENERALIDADES

1.1. Nombre de la finca: Finca El Porvenir – Manu Coffee / Café La Montaña

1.2. Departamento: Tolima | **1.3. Municipio:** Fresno | **1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad:** Vereda Alegrías, Corregimiento Campeón

1.5. Administrador o Propietario: Edwin Alberto Orozco Farfán (propietario) / Sergio Fontidero (administrador)

1.6. Dirección / Ubicación: Vía Fresno–Manizales (vía a Letras), km 6,6 subiendo desde Fresno hacia Campeón. En la curva antes de Ecopetrol, sobre la vía nacional

1.7. Teléfono / Móvil: Edwin Alberto Orozco: 313 352 7929 / Correo: sanantonioagropecuaria1@gmail.com

1.8 Distancia desde el municipio más cercano (km): 6,6 km desde Fresno por vía nacional Fresno–Manizales

1.8.1 Tiempo estimado de desplazamiento (minutos): Aprox. 10–15 minutos desde Fresno

1.9. Tipo de Acceso

Terrestre [X] Acuático [ ] Aéreo [ ]

1.9.1.Condición del acceso

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

Sendero [ ] Acceso restringido [ ]

Ubicada sobre la vía nacional Fresno–Manizales. Acceso directo desde carretera pavimentada principal

1.10. Indicaciones para el acceso: Desde Fresno tomar vía nacional hacia Manizales (ruta a Letras). A 6,6 km, en la curva antes de la estación Ecopetrol, ingreso a la finca. La finca cuenta con señalización propia en vía

1.11 Latitud: 5.156465 | **1.12 Longitud** -75.082835 | **1.13 Altitud (msnm):** 1.847 m.s.n.m

1.14 Código GIS interno

1.15 Tipo de tenencia

Propia [X] Arrendada [ ] Comunitaria [ ]

Finca en crecimiento progresivo (17 hectáreas actuales). Tiene tienda propia en Medellín con local de panadería

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 como actividad central. Variedades: Borbón Rosado, Caturro, café tradicional. Proceso completo en finca: recepción, pesaje, floteo, fermentación en canecas (48h para Borbón), despulpado, secado. Comercialización bajo la marca Café La Montaña / Manu Coffee

2.4. ¿Cuál es el área aproximada de la finca (hectáreas)? Aprox. 17 hectáreas (finca en crecimiento progresivo — "por pedacitos")

2.5. ¿Cuál es el estado productivo actual?

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

Producción activa de café especial con varietales diferenciados, beneficiadero en operación, sistema CITAL de tratamiento de aguas mieles (8 tanques de oxigenación + sitio de infiltración final)

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

Sí [X]

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

No [ ]

Certificación Rainforest Alliance activa para el café. Manejo responsable de agroquímicos: no aplica venenos para plagas, usa Beauveria bassiana para broca y Trichoderma para enfermedades. No usa herbicidas generales

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

Alta [X] Media [ ] Baja [ ]

Café es el eje total de la finca: producción de varietales especiales, beneficiadero con proceso diferenciado por tipo (tradicional vs. Borbón), galería de secado, marca registrada (Café La Montaña / Manu Coffee), tienda física en Medellín, proceso de exportación en grano (calibres 14, 16 y 18)

C. EXPERIENCIA TURÍSTICA

3.1. ¿Actualmente la finca recibe visitantes?

Sí [X] No [ ] Ocasionalmente [ ]

3.2. ¿Qué tipo de experiencias ofrece o podría ofrecer?

Tour cafetero	X	Proceso completo: recolección, floteo, fermentación, despulpado, secado — diferenciado por varietal
Avistamiento de aves	X	Barranquero confirmado; grupos de biología de universidad lo han registrado; también se han visto perezosos, erizo y armadillo
Experiencia cultural		
Gastronomía		
Senderismo	X	Caminata ecológica (sendero interno de la finca, accesible a pie o en cuatrimoto)

Experiencia académica / pedagógica (grupos de botánica, biología, ornitología)

3.3.¿Cuál es el nivel de estructuración de la experiencia?

- No existe [ ]
- Espontánea (sin guion) [ ]
- Básica (recorrido definido) [X]
- Estructurada (guion, tiempos, servicios) [ ]

El proceso cafetero está bien documentado y el administrador lo explica con precisión técnica. El sendero está trazado y hay señalización. Sin embargo, no hay guion turístico formal ni tarifas de experiencia definidas. La orientación actual es académica más que turística

3.4. ¿En qué consiste la experiencia (descripción breve)? Recorrido por el beneficiadero con explicación del proceso diferenciado por varietal: floteo, fermentación en canecas (48h para Borbón Rosado), despulpado, secado en galería. Caminata ecológica por sendero interno de la finca con opciones a pie o en cuatrimoto (el vehículo se usa operativamente para mover el café y simultáneamente sirve como atractivo del recorrido). El sendero recorre el área productiva, llega a un pozo de baño natural en la quebrada, y pasa por zonas de bosque (riberas de quebrada con reforestación activa) y áreas de aguado. Observación de fauna: barranquero (ave), perezosos, erizo, armadillos. Charla pedagógica sobre biodiversidad. Degustación de café. Alojamiento con alimentación preparada por la esposa del propietario y una vecina de apoyo

3.5. ¿Cuál es la duración promedio de la experiencia (minutos u horas)? Pasadía: 6–8 horas. Con hospedaje: 1–2 noches

3.6. ¿Cuántas personas pueden participar por grupo? Máximo confirmado: 24 personas (hospedadas). Grupos de hasta 60 personas para reuniones/eventos del día (sin pernocta). Capacidad total de alojamiento: 18 personas (dos casas de 9 c/u) + tercera casa en remodelación.

3.7. ¿Con qué frecuencia se atienden visitantes?

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

Sin oferta periódica fija. Atención a demanda de grupos universitarios y organizaciones. Voz a voz académico como canal principal

D. INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

4.1. ¿La finca cuenta con baños para visitantes?

Sí [X] No [ ]

3 baños en la casa principal de alojamiento. La casa segunda también tiene baños.

4.2. ¿Existe un área de recepción o bienvenida?

Sí [X] No [ ]

Casa principal con sala y comedor. Beneficiadero como espacio de recepción para la experiencia cafetera

4.3 ¿Hay señalización interna o de acceso?

Sí [X] No [ ]

La finca cuenta con señalización propia (confirmado en la información previa a la visita). El mapa interno de la finca también está disponible (mostrado durante la visita)

4.4. ¿Cuenta con parqueadero?

Sí [X] No [ ]

Acceso directo desde vía nacional, con espacio para vehículos.

4.5. ¿Ofrece servicios de alimentación?

Sí [X] No [ ]

Alimentación completa preparada por la esposa del propietario y una vecina de apoyo. Desayuno, almuerzo y cena para grupos hospedados

4.6. ¿Ofrece alojamiento?

Sí [X] No [ ]

Tres casas de alojamiento: Casa 1 (principal): 9 personas, 3 baños, remodelada. Casa 2 (abajo): 9 personas, en arreglos. Casa 3: pendiente de remodelación. Total proyectado: 18–27 personas en alojamiento simultáneo. El propietario (Edwin) vive en el segundo piso de la casa principal; el administrador (Sergio) en el primer piso

FORMATO ÚNICO PARA CARACTERIZACCIÓN

FORMULARIO 6. FINCAS AGROTURÍSTICAS

4.7. ¿Cuenta con servicio de guianza?

Sí [X] No [ ]

Sergio Fontidero (administrador) guía la experiencia cafetera con conocimiento técnico alto. Sin guía certificado de turismo o naturaleza

4.8. ¿Las condiciones sanitarias son:

Adecuadas [X] Básicas [ ] Deficientes [ ]

3 pozos sépticos independientes (uno por casa). Sistema CITAL de tratamiento de aguas mieles del café (8 tanques de oxigenación + infiltración final). Acueducto veredal Alegrías con concesión de aguas (Rurache) gestionada por la comunidad. Manejo diferenciado de residuos (reciclaje al pueblo, orgánicos a compostaje o conejos)

E. CAPACIDAD DE ATENCIÓN A VISITANTES

5.1. ¿Cuántas personas puede atender simultáneamente en la actualidad? Hospedaje actual: Promedio de18 personas (casas 1 y 2). Reuniones / eventos día: hasta 60 personas sin pernocta

5.2. ¿Cuál es la capacidad máxima que podría atender sin afectar la experiencia? Con la tercera casa remodelada: hasta promedio de 27 personas en alojamiento. Para experiencias de café de calidad: grupos de 10–15 personas ideales

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

1 [ ]
2 a 3 [X]
4 a 6 [ ]
Más de 7 [ ]

Sergio Fontidero (administrador), esposa del propietario, vecina de apoyo eventual

5.4. ¿Cómo se realiza la atención al visitante?

Familiar [X]
Comunitaria [ ]
Personal contratado [ ]

Con apoyo de personal cercano

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

Bajo [ ] Medio [ ] Alto [X]

Sergio tiene conocimiento técnico preciso del proceso de café especial (fermentación diferenciada por varietal, clasificación por calibre para exportación, manejo de broca y enfermedades sin agroquímicos, sistema CITAL). Participación en junta del acueducto veredal. Sin certificación en turismo o guianza

F. INTEGRACIÓN AL PRODUCTO TURÍSTICO

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

Sí [X] No [ ] Potencial [ ]

La más sólida del corredor en Fresno: producción activa de varietales especiales (Borbón Rosado, Caturro), proceso diferenciado por tipo, certificación Rainforest Alliance, marca registrada (Café La Montaña / Manu Coffee), tienda en Medellín, exportación en grano (calibres 14–18), señalización en finca. La experiencia cafetera es el eje central y ya se ofrece a grupos universitarios.

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

Sí [X] No [ ] Potencial [ ]

Sendero interno con caminata ecológica, pozo de baño natural en quebrada, bosque en riberas con reforestación activa (programa propio sin apoyo externo), fauna documentada (barranquero, perezoso, erizo, armadillo). Áreas de aguado y nacimiento propio

6.3. ¿La finca tiene potencial para aviturismo?

Sí [ ] No [ ] Potencial [X]

Barranquero documentado (especie de alto valor en aviturismo); grupos universitarios de biología ya han realizado observación de aves en el predio. Sin inventario formal ni programa estructurado. La conectividad con el bosque ripario de las quebradas sugiere diversidad adicional

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]

Reciclaje (cartón, metal, vidrio) llevado al pueblo. Orgánicos domésticos a compostaje. Pulpa de café a zona de compostaje o alimentación de conejos. Sistema circular cerrado

7.2. ¿Se realizan prácticas de reciclaje?

Sí [X]
No [ ]
Parcial [ ]

Separación activa y transporte de reciclables a punto en Fresno

7.3. ¿Cómo se manejan las aguas residuales?

No identificado [ ]
Pozo séptico [ ]
Sistema adecuado [X]

3 pozos sépticos independientes (uno por casa). Sistema CITAL para aguas mieles del café: 8 tanques de oxigenación con disposición final en sitio de infiltración. En proceso de agregar filtro verde como etapa adicional

7.4. ¿Se implementan prácticas sostenibles? ¿Cuáles?

Compostaje [ ]
Uso eficiente del agua [ ]
Energías alternativas [ ]
Producción orgánica [X]
Ninguna [ ]

(Sin plaguicidas químicos, control biológico con Beauveria bassiana y Trichoderma). Reforestación activa de riberas de quebrada con recursos propios. Compostaje de residuos orgánicos. Manejo responsable de agroquímicos alineado con requisitos Rainforest Alliance

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

Acueducto [X] Otro [ ]
Nacimiento propio [ ] No sabe [ ]
Quebrada / río [ ]

Acueducto veredal Alegrías — con Rurache (concesión de aguas) gestionado por la comunidad organizada, con apoyo de alcaldía y gobernación. El acueducto fue tomado por la comunidad de un administrador informal previo y formalizado

7.6 ¿Cuenta con algún permiso o trámite ambiental?

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

Concesión de aguas (Rurache) vigente. Certificación Rainforest Alliance activa. Sin apoyo de Cortolima para reforestación (todo con recursos propios). Filtro verde no asignado del proyecto de la cuenca (no quedaron como beneficiarios)

H. CONDICIONES AMBIENTALES Y RIESGOS

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

Bajo [ ]
Medio [X]
Alto [ ]

Bosque ripario en riberas de quebradas (reforestación activa), nacimiento propio, zona de aguado, fauna silvestre documentada (barranquero, perezoso, erizo, armadillo). La vía nacional genera presión de acceso pero también facilidad de llegada

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

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

Área pura de potreros cuando se adquirió la finca (ganadería había eliminado cobertura hasta la quebrada). Proceso de recuperación en marcha. No se mencionan otros riesgos activos

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

Bajo [X]
Medio [ ]
Alto [ ]

Flujo universitario semestral y eventos puntuales. Sin presión turística continua

8.4. ¿La finca requiere manejo especial para turismo?

Sí [X]
No [ ]

Especialmente para el sector del sendero que llega al pozo de baño en la quebrada (zona de mayor sensibilidad). La cuatrimoto como medio de recorrido requiere criterios de manejo para no generar impacto en el sendero o considerar para atender un evento en la operación del sendero.

I. PROMOCIÓN

9.1 Presencia en plataformas digitales

Sí [ ]
No [X]

La finca tiene señalización propia, marca establecida y tienda en Medellín. No se mencionan redes sociales ni página web en la visita. Canal actual: voz a voz académico y contactos de Proterritorio

9.2. Nivel de posicionamiento digital

Bajo [X] Medio [ ] Alto [ ]

Reconocida en circuitos académicos universitarios. Sin presencia turística digital estructurada. La marca Café La Montaña / Mani Coffee tiene visibilidad comercial (tienda Medellín) pero no turística

J. CLASIFICACIÓN

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

Estructurable [X]
Complementaria [ ]
Condicionada [ ]
No viable [ ]

La Finca El Porvenir es la unidad cafetera más sólida, técnica y ambientalmente consolidada identificada en el municipio de Fresno y una de las más completas del corredor. Tiene certificación Rainforest Alliance, varietales especiales diferenciados (Borbón Rosado, Caturro), proceso completo en finca con sistema CITAL, marca establecida con tienda en Medellín, sendero con señalización, alojamiento para ~18 personas en dos casas (tercera en remodelación), fauna silvestre documentada y reforestación activa. Lo que le falta es exclusivamente la estructuración formal de la experiencia turística: guion, tarifas, protocolo de visitantes y comunicación turística. Es la finca más lista para dar ese paso dentro del corredor en Fresno.