FORMATO ÚNICO PARA CARACTERIZACCIÓN

FORMULARIO 6. FINCAS AGROTURÍSTICAS

A. GENERALIDADES

1.1. Nombre de la finca: Finca Los Cámbulos

1.2. Departamento: Tolima	**1.3. Municipio:** Fresno	**1.4. Corregimiento, Vereda o Localidad:** Vereda La Sierra (predio próximo al casco urbano, barrio San Luis como referencia de acceso)

1.5. Administrador o Propietario: Víctor Gómez Vélez

1.6. Dirección / Ubicación: Barrio San Luis, casco urbano de Fresno (acceso). La finca pertenece a la Vereda La Sierra	**1.7. Teléfono / Móvil:** 314 460 6445
1.8 Distancia desde el municipio más cercano (km): Muy próxima al casco urbano de Fresno	**1.8.1 Tiempo estimado de desplazamiento (minutos):** Pocos minutos desde el parque principal de Fresno

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 [ ]

Vía en proceso de arreglo al momento de la visita (mencionan trabajos en el camino hacia el fondo de la finca)

1.10. Indicaciones para el acceso: Desde el casco urbano de Fresno, barrio San Luis. La finca hace parte de la Ruta de los Palenques: el circuito baja desde Fresno, pasa por la finca y continúa hacia La Sierra

1.11 Latitud: 5.151644	**1.12 Longitud:** -75.026209	**1.13 Altitud (msnm):** 1.357 m.s.n.m

1.14 Código GIS interno

1.15 Tipo de tenencia

Propia [X] Arrendada [ ] Comunitaria [ ]

23 años en el predio, construido y desarrollado íntegramente por el propietario

B. CARACTERIZACIÓN PRODUCTIVA

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

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

Café orgánico como producto principal. Complementado con cacao y Sacha Inchi (omega 3, 6 y 9). Producción de plantas medicinales (~30 especies). Especies menores para compostaje. Lombricultura. Biocombustible a partir de subproductos

2.4. ¿Cuál es el área aproximada de la finca (hectáreas)? Finca de tamaño mediano, con sendero, planta de proceso, huerto medicinal, espacio de talleres al aire libre y áreas de cultivo

2.5. ¿Cuál es el estado productivo actual?

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

Producción en curso de café, cacao y Sacha Inchi. Planta de proceso operando. Tienda de café del hijo en operación (11 años) con nuevo espacio de cafés filtrados abierto hace 8 días al momento de la visita

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

Sí [X]

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

No [ ]

Múltiples certificaciones activas e históricas: Rainforest Alliance (Estados Unidos), OTZ (Holanda), Faltrae, Biolatina, COSER, certificación orgánica BCC (Alemania). Una de las primeras fincas certificadas del departamento de Tolima. Todas las certificaciones bajo producción 100% orgánica

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

Alta [X] Media [ ] Baja [ ]

El café es el eje productivo y narrativo central: producción orgánica certificada, tostión propia (23 años de experiencia como tostador), marca El Cámbulo (20 años), planta de proceso completa, tienda propia en Fresno, hijo barista con tienda independiente, exportación informal (visitantes llevan producto a Alemania, Estados Unidos)

C. EXPERIENCIA TURÍSTICA

3.1. ¿Actualmente la finca recibe visitantes?

Sí [X] No [ ] Ocasionalmente [ ]

Recibe visitantes a diario. Nacionales (grupos universitarios, estudiantes de tesis, grupos de capacitación) e internacionales (turistas alemanes, italianos, guatemaltecos en visitas recientes documentadas). También grupos de la Ruta de los Palenques (ATUFRESNO)

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

Tour cafetero	X	Proceso completo: semilla, cultivo, recolección, beneficio, tostión, molienda, degustación — diferenciado por tipo: lavado, honey, natural
Avistamiento de aves	X	Potencial — 12 especies de árboles por hectárea por Rainforest, hábitat diverso
Experiencia cultural	X	Historia del campesino, poncho y sombrero como identidad, programa de televisión Más Campo TV, relato de vida
Gastronomía	X	Agroindustria (chocolate artesanal, Sacha Inchi tostado y aceite, degustación de café)
Senderismo	X	Sendero ecológico con huerto de plantas medicinales, espacio de talleres al aire libre

Bienestar y naturaleza (rituales de conexión con la naturaleza, abrazo de árbol, meditación al aire libre, plantas medicinales con degustación)

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

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

Víctor tiene un guion narrativo propio construido durante más de 20 años: "el antes, la hora y el futuro". Experiencia de 40 minutos a varias horas según el grupo. Metodología pedagógica propia con recursos de la región. Talleres al aire libre con capacidad para 30 personas. Inicio con ejercicio sensorial de olores en la planta de proceso

3.4. ¿En qué consiste la experiencia (descripción breve)? La experiencia inicia en la planta de proceso donde Víctor enseña a oler distintos tipos de café (lavado, honey, natural, comercial) como primer ejercicio sensorial. Luego recorre el proceso completo del café desde la semilla hasta la taza, incluyendo tostión propia, molienda y degustación de la marca El Cámbulo. Complementa con el proceso del cacao hasta chocolate artesanal y el Sacha Inchi (tostado y aceite de prensa hidráulica). El sendero ecológico atraviesa el huerto de plantas medicinales (~30 especies) con degustación, olores y explicación de propiedades. El espacio de talleres al aire libre (construido en pandemia) alberga hasta 30 personas para rituales de bienestar, meditación y conexión con la naturaleza. El relato de vida del propietario — campesino, tostador, reportero, académico, conductor de TV — es parte central de la narrativa. También se articulan visitas a la tienda del hijo en el casco urbano de Fresno (cafés filtrados y espresso)

3.5. ¿Cuál es la duración promedio de la experiencia (minutos u horas)? Mínimo 40 minutos (visita espontánea de extranjeros). Pasadía completa: 4–6 horas. Grupos universitarios: hasta 3 días (registrado con Universidad de Comunicación Social de Ibagué)	**3.6. ¿Cuántas personas pueden participar por grupo?** Hasta 30 personas en el espacio de talleres al aire libre. Para experiencia de planta de proceso: grupos más pequeños (10–15 ideales). Grupos universitarios de hasta 50–60 personas para eventos del día

3.7. ¿Con qué frecuencia se atienden visitantes?

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

El propietario recibe visitas todos los días por múltiples motivaciones (formación en marca de café, experiencia agroturística, tesis universitarias, investigación)

D. INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

4.1. ¿La finca cuenta con baños para visitantes?

Sí [X] No [ ]

4.2. ¿Existe un área de recepción o bienvenida?

Sí [X] No [ ]

Planta de proceso como espacio de recepción e inicio de la experiencia. Espacio de talleres al aire libre (capacidad 30 personas) construido en pandemia. La oficina está en remodelación

4.3 ¿Hay señalización interna o de acceso?

Sí [X] No [ ]

Algunas zonas se encuentran señalizada, pero más de demarcación de sitios y exposición de resultados de investigaciones.

4.4. ¿Cuenta con parqueadero?

Sí [X] No [ ]

4.5. ¿Ofrece servicios de alimentación?

Sí [X] No [ ]

Degustación de café, chocolate artesanal, Sacha Inchi, plantas medicinales. Taza de café como inicio de la visita. La tienda del hijo en el casco urbano complementa con cafés filtrados y espresso.

4.6. ¿Ofrece alojamiento?

Sí [ ] No [X]

La finca ha alojado grupos universitarios por varios días; la infraestructura exacta está en proceso de remodelación por daños de inundación, ero ofrece pasadía en sus giras pedagógicas

FORMATO ÚNICO PARA CARACTERIZACCIÓN

FORMULARIO 6. FINCAS AGROTURÍSTICAS

4.7. ¿Cuenta con servicio de guianza?

Sí [X] No [ ]

Víctor Gómez es el guía, narrador y facilitador principal. Con formación en reportería (diploma universitario), experiencia televisiva (programa Más Campo TV), 23 años de recorrido en agricultura orgánica y certificaciones. Es el guía más formado y con mayor recorrido académico identificado en el corredor

4.8. ¿Las condiciones sanitarias son:

Adecuadas [X] Básicas [ ] Deficientes [ ]

Sistema de tratamiento de aguas: trampa grasa, filtro verde, tratamiento de aguas mieles del café. Producción de biogás y biocombustible con subproductos

E. CAPACIDAD DE ATENCIÓN A VISITANTES

5.1. ¿Cuántas personas puede atender simultáneamente en la actualidad? Hasta 30 personas en el espacio de talleres al aire libre. Para experiencia en planta de proceso: grupos de 10–15 ideales

5.2. ¿Cuál es la capacidad máxima que podría atender sin afectar la experiencia? Ha recibido grupos de 50–60 personas para eventos del día

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

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

Víctor opera principalmente solo. Apoyo esporádico. El hijo opera la tienda urbana de manera independiente

5.4. ¿Cómo se realiza la atención al visitante?

Familiar [X]
Comunitaria [ ]
Personal contratado [ ]

Atención directa y personal del propietario

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

Bajo [ ] Medio [X] Alto [ ]

Tostador con 23 años de experiencia. Múltiples certificaciones (agricultura orgánica, agroindustria). Formación en reportería con diploma universitario. Conductor y guionista de programa de TV (Más Campo TV, canal Más Norte TV). Docente e investigador con varias tesis universitarias dirigidas. Participante en ferias nacionales por más de 15 años. Fiscal de ATUFRESNO (Tu Fresno). Reconocido como uno de los 8 innovadores del departamento del Tolima. Formación con Panaca, universidades y fundaciones

F. INTEGRACIÓN AL PRODUCTO TURÍSTICO

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

Sí [X] No [ ] Potencial [ ]

La más profunda del corredor en Fresno: producción orgánica certificada (múltiples sellos), tostión propia (23 años), marca El Cámbulo (20 años), planta de proceso completa, tienda urbana del hijo con cafés filtrados, experiencia pedagógica construida durante dos décadas, presencia en TV regional, formación a otros emprendedores de marca

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

Sí [X] No [ ] Potencial [ ]

Sendero ecológico, huerto de plantas medicinales (30 especies), sistema agroforestal (12 árboles/ha por Rainforest), lombricultura, biocombustible, espacio de talleres al aire libre con rituales de bienestar y conexión con la naturaleza

6.3. ¿La finca tiene potencial para aviturismo?

Sí [ ] No [ ] Potencial [X]

La cobertura arbórea densa (12 especies de árboles por hectárea, certificación Rainforest) favorece la presencia de aves. El propietario lo menciona como un patrimonio que cuida activamente. No hay inventario ni programa estructurado. Su hijo tiene interés en el aviturismo (mencionado al inicio de la entrevista)

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]

Sistema circular completo: residuos orgánicos → compostaje o lombricultura → abono para la finca. Pulpa de café → biocombustible y biogás. Modelo autosustentable declarado como principio filosófico de la finca

7.2. ¿Se realizan prácticas de reciclaje?

Sí [X]
No [ ]
Parcial [ ]

Sistema de economía circular integrado. Subproductos del café: pulpa para biocombustible/compost, aguas mieles con tratamiento (trampa grasa + filtro verde)

7.3. ¿Cómo se manejan las aguas residuales?

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

Tratamiento de aguas mieles: trampa grasa + filtro verde. Filosofía explícita: "si el agua me llega limpia, le hago un tratamiento y la reincorporo lo más limpia posible al medio ambiente"

7.4. ¿Se implementan prácticas sostenibles? ¿Cuáles?

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

Producción 100% orgánica (23 años sin agroquímicos), lombricultura, producción de biogás y biocombustible, huerto de plantas medicinales, sistema agroforestal certificado Rainforest (12 árboles/ha), filosofía de suelo como patrimonio, capacitación a terceros en agricultura sostenible

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

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

Acueducto veredal

7.6 ¿Cuenta con algún permiso o trámite ambiental?

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

Rainforest Alliance, OTZ, Biolatina, COSER, BCC. Una de las primeras fincas certificadas del departamento del Tolima

H. CONDICIONES AMBIENTALES Y RIESGOS

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

Bajo [ ]
Medio [X]
Alto [ ]

Finca orgánica certificada con cobertura arbórea densa y sistema hídrico tratado. Predio próximo al casco urbano, lo que reduce el aislamiento ecológico pero también la presión sobre ecosistemas más sensibles

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

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

Inundación en 2025 que generó daños en la infraestructura y está siendo corregida al momento de la visita. Riesgo hídrico a monitorear

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

Bajo [X]
Medio [ ]
Alto [ ]

Visitas diarias pero de grupos pequeños. Sin masificación. Control de acceso explícito: "aquí no sube sino la gente que yo decido"

8.4. ¿La finca requiere manejo especial para turismo?

Sí [X]
No [ ]

Especialmente para definir la capacidad real tras los daños de inundación, y para establecer un protocolo de grupos en el espacio del sendero y el huerto medicinal

I. PROMOCIÓN

9.1 Presencia en plataformas digitales

Sí [X]
No [ ]

Redes sociales activas (mencionadas por el propietario). Programa de TV Más Campo TV en el canal Más Norte TV (cobertura: Honda, Mariquita y cordillera norte del Tolima), emitido en diferido todos los días. Videos de la Ruta de los Palenques en internet que incluyen la finca. Experiencias compartidas por visitantes internacionales en redes. Tienda del hijo con presencia propia

9.2. Nivel de posicionamiento digital

Bajo [ ] Medio [X] Alto [ ]

El propietario tiene mayor visibilidad mediática que cualquier otro actor del corredor identificado en Fresno: programa de TV diario, participación en ferias nacionales por 15+ años, reconocimiento como innovador departamental, múltiples medios que lo han entrevistado. La finca aparece en la Ruta de los Palenques con video promocional

J. CLASIFICACIÓN

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

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

La Finca Los Cámbulos es la experiencia agroturística más madura, narrativamente más rica y ambientalmente más profunda identificada en el municipio de Fresno. Combina 23 años de agricultura orgánica certificada con múltiples sellos internacionales, una marca de café con 20 años, una planta de proceso completa con los tres productos (café, cacao, Sacha Inchi), un espacio de talleres al aire libre para 30 personas, un sendero medicinal, una presencia mediática regional activa (programa de TV diario), articulación a ATUFRESNO y a la Ruta de los Palenques, y un propietario cuyo relato de vida y conocimiento acumulado es en sí mismo un atractivo turístico de primer nivel. Lo que requiere es formalización de tarifas, definición de infraestructura de servicios básicos tras los daños de inundación, y articulación estratégica como nodo ancla del corredor en el eje café orgánico + bienestar + territorio.