

Año 37 Edición 303 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita

Tercer productor nacional y referente de café de alta especialidad

Tolima: liderazgo regional en el sector cafetero

El departamento es protagonista indiscutible en el panorama de la caficultura nacional.



Foto archivo

La caficultura del Tolima se consolida como pilar del agro colombiano, aportando significativamente a la producción nacional y destacándose

por la calidad de sus granos.

Con 64.960 caficultores, la región ocupa el tercer lugar a nivel nacional en volumen, con una extensión de más de 104 mil hectáreas en

café. El sector se caracteriza por su enfoque en la tecnificación (75% joven) y el uso de variedades resistentes (87%). Este dinamismo, sumado a los reconocimientos

por la excelencia de su café, posiciona al Tolima como un referente indiscutible en el mercado de alta especialidad.

Página 3

#EnTolimaCosechamos
café de alta calidad



Comité de Cafeteros del Tolima

Tolima
CAFÉ DE ALTA CALIDAD



f FNCTolima



@fnc_tolima



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

2026: retos y legitimidad para la caficultura

uno de los sectores más importantes del campo colombiano.

Contamos con 104.259 hectáreas sembradas en café, de las cuales el 75% corresponde a café tecnificado y cerca del 88% a variedades resistentes a la roya. La densidad promedio alcanza los 5.240 árboles por hectárea. Estos indicadores reflejan una caficultura renovada, más productiva y cada vez más sostenible.

Nada de esto sería posible sin el acompañamiento permanente del Servicio de Extensión Rural y sin el respaldo de aliados estratégicos como la Gobernación del Tolima y distintas alcaldías municipales, con quienes hemos fortalecido infraestructura productiva, mejorado vías y promovido nuestros cafés de alta especialidad, hoy reconocidos en mercados nacionales e internacionales.

Pero el 2026 nos plantea además un desafío fundamental: la legitimidad de nuestro gremio a través de las Servicio de Extensión Rural que se realizarán los

días 5 y 6 de septiembre. Este ejercicio democrático, liderado por la Federación Nacional de Cafeteros, reafirma un modelo gremial próximo a cumplir 100 años de historia y reconocido como ejemplo en el país y en el mundo.

Directivos, líderes gremiales municipales y departamentales, colaboradores y, especialmente, cada caficultor y caficultora, tenemos la responsabilidad de participar activamente. Una amplia votación será la mejor señal de que la Federación está más vigente que nunca y de que la democracia cafetera sigue siendo uno de nuestros mayores orgullos.

Debemos sostener y mejorar nuestros indicadores productivos, fortalecer la institucionalidad y prepararnos para el 2027 con visión estratégica. El futuro del café se construye con unidad, transparencia y compromiso.

El Tolima cafetero tiene historia, presente y, sobre todo, futuro. Y ese futuro lo hacemos posible juntos.

El año 2026 representa para los caficultores del Tolima y de Colombia un tiempo de grandes retos, pero también de enormes oportunidades. Con el compromiso, la decisión y la gestión de todos los que formamos parte de esta gran familia cafetera, estamos seguros de que alcanzaremos nuestras metas y seguiremos consolidando al departamento como referente nacional.

Hoy el Tolima es el tercer productor de café del país, con una participación del 12,46% en la producción nacional. Este logro es el resultado del trabajo constante de cerca de 65.000 familias caficultoras que sostienen con esfuerzo

Rotación Mesa Directiva



Foto: Oficina de Comunicaciones

Óscar Alberto Guzmán Gaviria, representante por la circunscripción Fresno (Der.) y **José Hébert Cardozo Mayorga**, de la circunscripción Planadas (Izq.), asumieron la Presidencia y Vicepresidencia del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, durante la pasada sesión del 12 de marzo.

Los líderes gremiales recibieron con gratitud y responsabilidad esta designación, en un año especialmente retador para el gremio, cuando se realizarán las Elecciones Cafeteras, a través de las cuales se legitimará una vez más a la Federación Nacional de Cafeteros que está a poco más de un año de su centenario.

TOLIMA
CAFETERO

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Consejo Editorial:

Martha Cecilia Redondo Rodríguez

Viviana Andrea Oyola Méndez

José Hébert Cardozo Mayorga

Jahir Ramírez Quimbayo

Óscar Alberto Guzmán Gaviria

Germán Cárdenas Herrera

Gildardo Monroy Guerrero

Asesor Técnico: Julián David Hincapié Betancur

Directora: María Victoria Herrera Polanía

Apoyo periodístico: Jonnathan Hernández Parra

Diagramación: Diego Fernando Cagua Useche

Envíen sus comentarios al correo electrónico:

tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

El departamento es protagonista en el panorama nacional

Las cifras del Tolima cafetero

El Tolima, tercer productor de café del país, se sustenta en el compromiso de 64.960 cafeteros. Es fundamental reconocer que el 97% de ellos son pequeños productores, el alma de esta industria, que cultivan con pasión más de 104.000 hectáreas. Estas cifras no solo hablan de volumen, sino del inmenso valor humano y del potencial futuro. Conocer esta magnitud es el primer paso para proteger y enaltecer nuestra invaluable tradición cafetera.

El alcance del café en el territorio

1



La gente del café

2

64.960 Total cafeteros inscritos SICA

21.611 Mujeres cafeteras

2.703 Jóvenes cafeteros (menores de 28 años)

75.588 Empleos directos

Economía cafetera

3



La evolución del cultivo

4



Una estrategia que impulsa decisiones más inteligentes

Plan 3.000 Fincas: cuando conocer los números también fortalece el café

Con el propósito de fortalecer la rentabilidad y sostenibilidad del café en el Tolima, el Plan 3.000 Fincas acompaña a caficultores en el registro de sus ingresos y costos de producción. Un ejercicio clave que les permite conocer mejor la realidad de sus fincas y tomar decisiones más acertadas para su producción.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Plan 3.000 Fincas es un punto de referencia ante el Fondo de Estabilización de Precios del Café.

En las montañas del Tolima, donde cada cosecha representa esfuerzo y esperanza, iniciativas como el **Plan 3.000 Fincas** están cambiando la forma en que los productores gestionan sus cultivos.

Más que un ejercicio contable, se trata de una herramienta que permite a los caficultores entender el comportamiento de sus inversiones,

optimizar recursos, y sobre todo, implementar una adecuada proyección para el futuro de sus empresas cafeteras.

Uno de los participantes de esta iniciativa es **Juan Gabriel Rengifo**, caficultor de la vereda China Media, en el municipio de Anzoátegui, quien destaca el impacto que ha tenido este proceso en la forma de administrar su finca.

Para Rengifo, llevar un registro detallado de los gastos también abre la puerta a mejorar la eficiencia del cultivo. “Dentro de ese mismo proceso miramos cómo podemos minimizar algunos costos y organizar mejor la producción”, detalló.

El programa también ha traído beneficios adicionales para los participantes, ya que les ha servido de puente para

acceder a otros programas.

“Gracias al Plan 3.000 tengo un semillero que prácticamente me fue entregado a través del programa”, señaló el productor.

Cabe destacar que uno de los grandes aportes de este programa es el de concientizar a los caficultores sobre el conocimiento de sus números, algo que indudablemente contribuye al fortalecimiento de sus empresas cafeteras.

En este sentido, el Plan 3.000 Fincas representa compromiso con el aprendizaje y con una visión clara de futuro para el campo colombiano y tolimese.



Este programa ha beneficiado a productores de todo el país cafetero.

Sintonízate con las noticias de nuestro **gremio cafetero**

Escucha el tradicional programa radial

Tomémonos un Tinto

y mantente informado sobre la actualidad del café en el Tolima.

Horarios y emisoras



Lunes, martes y jueves
5:45 a. m.



Emisora Cultural
104.3 FM



Miércoles y viernes
5:50 a. m.



Bésame –
Caracol Radio
1350 AM – 97.5 FM



Jueves
7:30 a. m.



Musicalia Stereo
106.0 FM
(Planadas)



Comité de Cafeteros del Tolima





CÉDULA CAFETERA
EL PODER DE LA IDENTIDAD

Documento que lo **acredita como caficultor federado.**



BENEFICIOS

PODER DEMOCRÁTICO



Le permite participar y dedicar en **las Elecciones Cafeteras.**

SERVICIOS FINANCIEROS



Acceso a una **cuenta de ahorros con tarifas preferenciales. Gestionar pagos del café. Recibir recursos** de programas distribuidos por la FNC.

REQUISITOS PARA OBTENERLA



Registro:
Inscrito en el Sistema de Información Cafetera (**SICA**).



Acreditar:
La **tenencia** del predio cafetero.



Área:
Con mínimo **0.5 hectáreas** sembradas en café.

Cantidad:
Al menos **1.500 árboles** plantados.

Si no cumple con los requisitos puede solicitar la Tarjeta Cafetera.

¡SOLICÍTELA YA! Y PREPÁRESE PARA **PARTICIPAR** EN LAS **ELECCIONES CAFETERAS 2026!**

ES UN TRÁMITE **SENCILLO Y GRATUITO**



Es su derecho: Usted tiene el **poder de decidir.**



Tiene voz y voto: Participe, **no deje que otros decidan** por usted.

Tiene plazo para solicitarla hasta el 25 de mayo

Para votar es necesario contar con Cédula Cafetera y estar en el Censo Electoral.



Contacte al extensionista de la Federación o acérquese a su comité de cafeteros.

Infraestructura rural y atención de emergencias

Más de 90 kilómetros de vías terciarias intervenidas en Ibagué

En Ibagué ya se han intervenido 90,1 kilómetros de vías terciarias, se han habilitado 23,35 kilómetros en puntos críticos y se han removido 13.632 metros cúbicos de derrumbes. Las acciones se ejecutan en siete frentes de trabajo. El convenio cuenta con aportes de \$2.800 millones de pesos del municipio y \$183 millones de pesos del Fondo Nacional del Café



Vereda San Antonio

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, en convenio con la **Alcaldía de Ibagué**, presentó un balance del avance en la intervención de vías terciarias del municipio, una estrategia clave para mejorar la conectividad rural y atender emergencias durante la temporada de lluvias.

Al cierre de esta edición, se han removido 13.632 metros cúbicos de derrumbes, acciones que han permitido restablecer la movilidad en sectores donde los deslizamientos afec-

tan el transporte de productos agrícolas y la conexión de las comunidades rurales.

El ingeniero **Carlos Andrés Cuartas Devia**, Líder Departamental de Desarrollo Social del Comité de Cafeteros del Tolima, destacó la importancia de estas labores para el sector cafetero. "Cada kilómetro de vía habilitado es una oportunidad para las familias cafeteras", señaló.

En total, se han habilitado 23,35 kilómetros en puntos críticos, mejorando tramos estratégicos que durante años presentaron dificultades para la movilidad. Estas intervenciones no solo optimizan el tránsito rural, sino que también reducen riesgos y facilitan una respuesta más rápida ante emergencias climáticas.

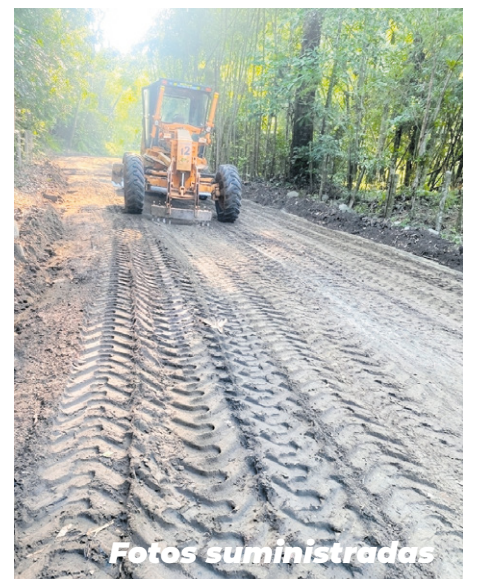
Actualmente, las labores de atención de emergencias se

desarrollan en siete frentes de trabajo, ubicados en la vereda Carrizales, vereda El Colegio, vía San Bernardo, vía San Juan de la China, vía Tapias (Ortega), vía Laureles (Dantas) y vía El Totumo.

En materia de mantenimiento y conservación, el balance alcanza 90,1 kilómetros de vías terciarias intervenidas, lo que representa mejores condiciones de transporte, menores tiempos de desplazamiento y mayores oportunidades para los productos rurales del municipio.

El proyecto cuenta con una inversión de \$2.800 millones por parte del municipio de Ibagué y \$183 millones aportados por la Federación Nacional de Cafeteros, recursos que fortalecen el alcance de las intervenciones y garantizan su continuidad.

Un avance que refleja articulación institucional, planeación y compromiso con el desarrollo rural, en un momento clave en el que la temporada de lluvias exige respuestas rápidas para evitar el aislamiento de las comunidades campesinas.

Fotos suministradas
Vía Coello (Laureles - Dantas)

400 productores del Tolima recibieron lentes en brigada de salud visual

Una caficultura que se ve mejor

Una brigada de salud visual liderada por la Federación Nacional de Cafeteros, en alianza con la Fundación OneSight, permitió que 400 caficultores del Tolima recibieran lentes para mejorar su calidad de vida y su trabajo diario en el campo.



400 caficultores del Tolima recibieron atención en brigada de salud visual.

ción Nacional de Cafeteros, en alianza con la **Fundación OneSight**.

Durante diferentes jornadas, productores de Ibagué, Fresno, Herveo, Palocabildo, Falan, Rovira, Valle de San

Juan, San Luis, Cajamarca, Alvarado, Venadillo y Anzoátegui accedieron a valoración visual y a la entrega de gafas, una herramienta transformadora para quienes trabajan día a día en la caficultura.

Para muchos, la actividad representó una oportunidad poco común. Así



Fotos Oficina de Comunicaciones

Los productores accedieron a valoración visual y recibieron gafas.

lo expresó **Nancy Lorena Pineda**, representante del Comité Municipal de Cafeteros de Herveo y beneficiaria de esta iniciativa: "Quiero darle las gracias al Comité por esta brigada de salud visual. Es algo muy

favorable para los cafeteros".

Con esta iniciativa, la institucionalidad cafetera reafirma su compromiso con el bienestar de las familias productoras de nuestro departamento.

Talento del oriente de nuestro departamento brilla en la élite del café

Nicolás Bernal, el paladar que llevó al Tolima al podio nacional

Precisión sensorial, disciplina y pasión por el café llevaron a un hijo de Icononzo, Tolima, a obtener el segundo puesto del Campeonato Nacional de Catadores, uno de los concursos más exigentes del sector cafetero en Colombia.



Fotos suministradas

Es la primera vez que un tolimente está en el podio de esta competencia.



El catador contó con el apoyo del Comité de Cafeteros del Tolima.

En una competencia que reunió a **64 catadores de todo el país**, el tolimente **Nicolás Bernal Agudelo**, oriundo de Icononzo, se consagró **subcampeón en el Campeonato Nacional de Catadores**, realizado recientemente en la IV Feria del Café de Nororien-

te Colombiano, en Bucaramanga, posicionando al departamento entre los grandes protagonistas del café Colombiano.

Bernal, quien actualmente trabaja en el **Instituto de Educación a Distancia de la Universidad del Tolima**, ha obtenido

reconocimientos en diferentes municipios del país y, en el ámbito internacional, alcanzó el **segundo lugar en una competencia en Ecuador**.

Su más reciente logro es el resultado de un proceso riguroso de preparación. **“Durante todo el año estuvimos practicando y triangulando con muchos cafés del Tolima. Fue un entrenamiento intenso para alcanzar el nivel que exige una competencia nacional**, relató Bernal, quien, además, destacó el apoyo recibido por parte del Comité de Cafeteros del Tolima.

El campeonato puso a prueba la precisión sensorial de los participantes. Nicolás superó la primera

ronda con **ocho tazas acertadas de ocho posibles**, repitió el resultado en la semifinal y, finalmente, en la gran final obtuvo **seis aciertos**, suficientes para subir al podio nacional.

Para el catador tolimente, este logro tiene un significado especial. **“Creo que es muy importante para nuestro departamento, porque en la historia de estos campeonatos ningún tolimente había logrado subir al podio. Hoy un hijo del Tolima lo está consiguiendo”**, indicó Bernal Agudelo.

Más allá del trofeo, Bernal asegura que su triunfo es un reconocimiento al trabajo cafetero de la región.

Más productividad para el Tolima cafetero

Para el año 2026, la **Gobernación del Tolima y el Comité de Cafeteros del Tolima** ratifican su compromiso con el fortalecimiento del sector cafetero, mediante una estrategia técnica de renovación y nuevas siembras, basada en la entrega de incentivos representados en fertilizantes.

Esta inversión busca fortalecer el sector cafetero del departamento, reduciendo la edad promedio de los cultivos y mejorando la nutrición edáfica para elevar los niveles de productividad.

Con este respaldo institucional se garantiza la rentabilidad y sostenibilidad de la caficultura tolimente, mitigando el impacto de los costos de producción y asegurando la competitividad de las familias productoras en el mercado global.



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA

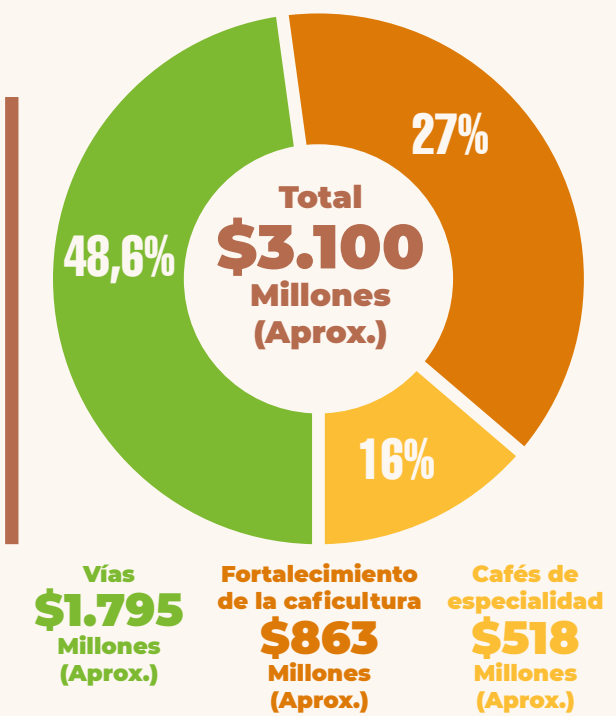


Comité de Cafeteros
del Tolima

Importantes inversiones para el sector cafetero

Más de **\$3.100 millones** de pesos impulsan **proyectos estratégicos en el Tolima**

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima ha consolidado convenios estratégicos por un monto superior a los \$3.100 millones con la Gobernación, administraciones municipales y la cooperativa Caginorte. Estos recursos se destinarán a proyectos clave orientados al fortalecimiento de la caficultura, el bienestar de las familias productoras y el posicionamiento de nuestros cafés. La firma de estos convenios se logró antes de que entrara en vigencia la Ley Garantías, debido a que este 2026 es un año electoral en Colombia.



Infraestructura vial

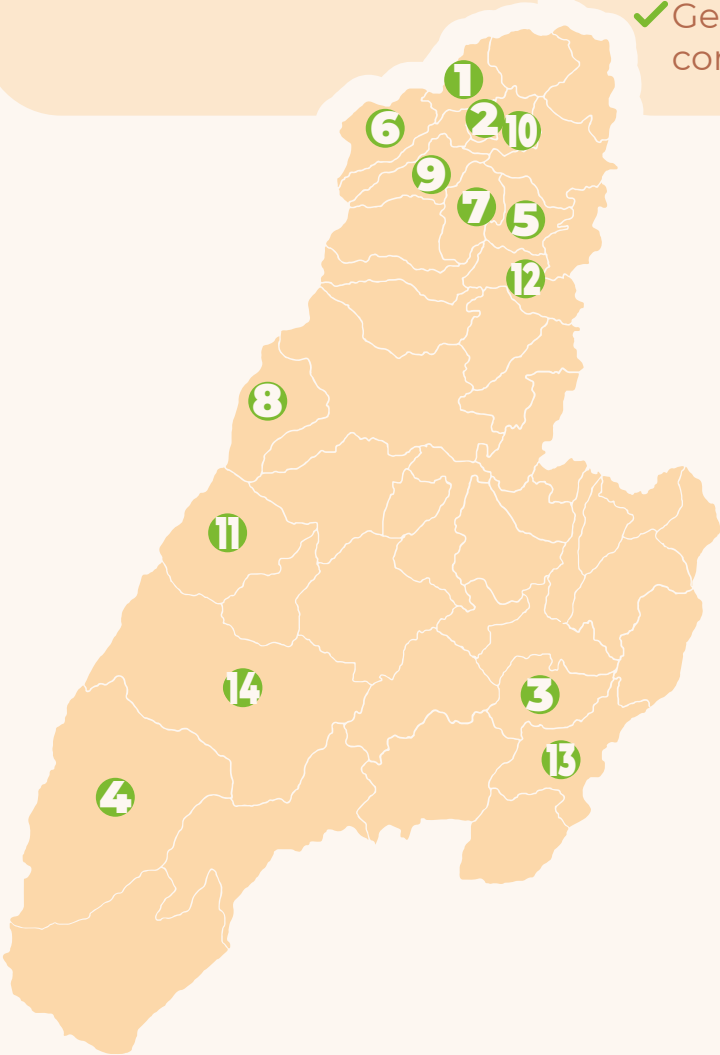
- ✓ Construcción de cintas huellas: **3.720 metros** lineales
- ✓ Mantenimiento y conservación de la red vial terciaria: **66 kilómetros**

Fortalecimiento de la caficultura

- ✓ Renovación de cafetales
- ✓ Infraestructura de beneficio húmedo y seco (tanques tina, tolvas)
- ✓ Análisis de suelos
- ✓ Germinadores comunitarios.

Cafés de alta especialidad

- ✓ En cooperación con la **Gobernación del Tolima** (Feria y Concurso de Microlotes Tolima Corazón Cafetero de Colombia en Chaparral).



Municipios beneficiados con las alianzas:

1. Fresno

2. Palocabildo

3. Prado

4. Rioblanco

5. Lérída

6. Herveo

7. Líbano
8. Cajamarca

9. Villahermosa

10. Falan

11. Roncesvalles

12. Venadillo

13. Dolores

14. Chaparral

Capuccino de competencia Por Insignia Coffee

Como una bebida pensada para resaltar lo mejor del café de especialidad del Tolima. Este capuccino nace de la combinación de dos cafés excepcionales que, al unirse, crean una taza floral, achocolatada y con una textura cremosa que conquista el paladar.

Preparación paso a paso

1. Prepara la mezcla de café

Selecciona los dos cafés de origen y prepara una mezcla con 70% Gesha semilavado de la finca La Moneda y 30% Colombia Rojo de la finca El Triunfo, para un total de 22 g de café.



2. Muele y prepara el espresso

Muele el café con granulometría fina ideal para espresso. Colócalo en el portafiltro, dosifica y nivela correctamente. Luego compacta el café colócalo en la máquina para realizar la extracción.



3. Realiza la extracción

Extrae aproximadamente 45 ml de espresso, buscando una bebida equilibrada.



4. Texturiza la leche

Calienta y texturiza 160 ml de leche, logrando una microespuma cremosa y sedosa que aporte suavidad a la bebida.

5. Integra y sirve el capuccino

Vierte la leche texturizada sobre el espresso hasta obtener una bebida cremosa y balanceada. El resultado será un capuccino con notas florales, chocolateadas y una textura sedosa al paladar.



Cómo disfrutarlo

Recomendaciones para apreciar mejor la bebida:

- ✓ Toma un sorbo de agua para limpiar el paladar.
- ✓ Prueba un primer sorbo corto del capuccino, tal como está servido.
- ✓ Luego mezcla suavemente con la cuchara, integrando la crema de leche con el espresso para lograr una textura aún más armoniosa.
- ✓ Así se revela toda la complejidad y suavidad de este Capuccino de Competencia.

Fotos Oficina de Comunicaciones

La tienda de café **Insignia Coffee** se ha consolidado como uno de los referentes del café de especialidad en Ibagué y el Tolima. Liderada por el caficultor y barista tolimense Jhon Espitia, este espacio conecta a los visitantes con cafés de origen cuidadosamente seleccionados y prepara-

ciones que resaltan el carácter del café regional. Su calidad y propuesta han llevado a la tienda a ser reconocida entre las 29 mejores cafeterías de Latinoamérica, ocupando el puesto 29 en un ranking internacional que evaluó más de 1.800 establecimientos del continente.



El Tolima consolida su liderazgo cafetero

La Escuela Regional del Café se acerca a los 2.000 graduados

Con una infraestructura de vanguardia en El Líbano, esta alianza entre la Gobernación del Tolima y el Comité de Cafeteros fortalece el relevo generacional. La iniciativa de la Maleta Viajera ya ha impactado a 167 jóvenes.



Fotos archivo

Ya hay un nuevo grupo para iniciar los cursos técnicos este año.

El departamento del Tolima reafirma su posición como referente en cafés de especialidad. La **Escuela Regional del Café (ERC)**, una iniciativa estratégica entre la **Gobernación del Tolima**, la **Federación Nacional de Cafeteros – Comité Tolima** y la **Universidad del Tolima**, ha alcanzado un hito histórico al alcanzar la cifra de 1.769 **estudiantes egresados** consolidándose como el epicentro de la formación técnica y empresarial del sector.

A este logro se suma el éxito del programa **Maleta Viajera**, una herramienta formativa itinerante que ya ha impactado a **167 niños y jóvenes tolimeses**, llevando el conocimiento sobre la

calidad y el origen del grano a veredas y corregimientos de apartadas del territorio, como Villahermosa, Ataco, Santa Isabel, Ibagué (Cay y Cocora), San Antonio, Falan, Mariquita e Icononzo.

En lo que respecta a las acciones de formación complementaria, en su segunda convocatoria, la Escuela Regional del Café atrajo a más de mil inscritos provenientes de municipios con profunda tradición caficultora como **Planadas, Rio blanco, Chaparral, Ortega, Rovira, Ibagué y El Líbano**. Los estudiantes no son solo productores, son gestores de sus propias marcas que buscan añadir valor a la cadena de comercialización.

Maleta Viajera

El enfoque no es solo técnico, sino social. Con los **167 jóvenes impactados por la Maleta Viajera**, el programa busca asegurar el relevo generacional, motivando a las nuevas poblaciones rurales a ver en el café una empresa rentable y digna.

Este esfuerzo interinstitucional no solo entrega diplomas; entrega herramientas para que el productor tolimese pase de vender materia prima a liderar mercados internacionales, promoviendo una visión empresarial que promete revolucionar la economía regional.



Fotos suministrada

Con la maleta viajera, los chicos aprenden y se divierten.

Oferta académica integral

Ubicada en la emblemática Granja Isidro Parra, en el municipio de El Líbano, la escuela cuenta con tecnología de última generación y expertos de la industria. Su oferta académica incluye:

En acciones de formación complementaria:

- Barismo y técnicas de preparación a base de café
- Análisis físico y sensorial del café (catación)
- Sistemas productivos de café para mayor productividad y calidad
- Tueste de café
- Técnicas de negociación y plan de negocio
- Prácticas de calidad para beneficio del café

En programas de formación técnica:

- Técnico en manejo de sistemas productivos y poscosecha de café
- Técnicas en calidad, industrialización y consumos de café de alta calidad.



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA



Comité de Cafeteros
del Tolima



Universidad
del Tolima

ACREDITADA
DE ALTA CALIDAD

¡Construimos la universidad que soñamos!

El café ganador puede estar en tu finca

Desde ya prográmate para participar en los **concursos de calidad** de este año 2026, para que tu café brille y obtengas grandes premios.



Colombia Tierra de Diversidad, donde el Tolima y sus cafeteros siempre son protagonistas, que se premiará durante **Cafés de Colombia Expo**, del 15 al 18 de octubre, en Corferias, Bogotá.



Tolima, Corazón Cafetero de Colombia, que se premiará en el marco de la Feria Internacional, a realizarse en Chaparral, los días 15 y 16 de agosto.



Mantente atento a nuestros canales para que conozcas los requisitos y plazos de las convocatorias.



Caso de éxito

El café le cambió el rumbo a Julieth en Rovira



La historia de Alejandra Julieth Lis García, estudiante de grado 11 e hija de caficultores, demuestra cómo esta iniciativa interinstitucional está sembrando futuro en el campo. Formación, arraigo y oportunidades reales están motivando a una nueva generación a creer en el café como proyecto de vida.

En la vereda Guadual San Vicente, en **Rovira**, el café no solo crece en las laderas: también germinan sueños. El de **Alejandra Julieth Lis García** empezó a tomar forma cuando descubrió que su futuro podía estar en la misma tierra que sus padres lucharon por hacer propia.

Hija de Margod García y Fredy Alberto Lis, jornaleros durante años, Julieth creció entre cafetales. En 2019, su familia compró dos hectáreas y fundó la finca La Pampa, con apenas 1.000 cafetales envejecidos y sin vivienda. Con esfuerzo, renovaron cultivos, sembraron nuevas áreas y levantaron una vivienda básica para cumplir el requisito de habitar el predio y acceder al proyecto El agua en el corazón de las comunidades cafeteras en Tolima – Fase II.

Mientras sus padres avanzaban en la consolidación de la finca —que hoy cuenta con 6.000 plantas jóvenes y productivas— Julieth pensaba en estudiar enfermería y marcharse del campo. Todo cambió en 2024, cuando parti-

cipó en talleres ambientales y de introducción al barismo y análisis sensorial promovidos por el proyecto en su institución educativa.

Allí descubrió habilidades que no conocía. Su talento la llevó a ser seleccionada para un curso intensivo en la **Escuela Regional del Café**, donde durante cuatro días profundizó en preparación de filtrados y análisis físico y sensorial. La experiencia no solo amplió sus conocimientos: definió su vocación.

Hoy sueña con producir café de especialidad junto a sus padres, crear una marca propia y demostrar que desde su finca puede salir “el mejor café del mundo”. Más que una historia individual, la de Julieth es la evidencia de que integrar a los jóvenes en la cadena del café fortalece el arraigo, impulsa la innovación y asegura la

sostenibilidad social de la caficultura tolimense.

El proyecto **El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras** es implementado con aportes de la Federación Nacional de Cafeteros, JDE Peet's y la Cooperación Alemana para el Desarrollo (GIZ) en el marco del proyecto INCAS Global+, que es financiado por el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ).



Julieth Lis García en diferentes momentos de su experiencia: en el curso intensivo llevado a cabo en la Escuela Regional del Café; en compañía de Tatiana Quiroz, de GIZ y el Profesor Yarumo, y junto a sus padres.

El proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras en Tolima – Fase II (2023–2027) se desarrolla en Rovira, Valle de San Juan, San Luis, Líbano y Villahermosa. De 1.989 hogares beneficiados, 217 son liderados por jóvenes menores de 35 años. Además, 160 estudiantes de grado 11 participan en procesos formativos y 72 fueron seleccionados para formación intensiva en café. La estrategia promueve la integración generacional, sostenibilidad ambiental, calidad y rentabilidad en pequeñas fincas cafeteras.

Fotos suministradas



el poder de la unión

ELECCIONES CAFETERAS 2026

CALENDARIO ELECCIONES CAFETERAS 2026

11
MARZO

RESOLUCIONES:

- Reglamento de elecciones.
- Invitación a conformar Circunscripciones.
- Fijar el plazo máximo de expedición de Cédulas Cafeteras.

25
MAYO

Plazo máximo para solicitar **expedición de nuevas Cédulas Cafeteras.**

Plazo máximo para solicitar **cambios en el lugar de expedición de la Cédula Cafetera (reexpediciones).**

9
JUNIO

CIERRE CENSO ELECTORAL.

10
JUNIO

PLAZO DE INSCRIPCIÓN
CANDIDATOS PARA LISTAS Y
PLANCHAS.

30
JUNIO

11
JUNIO

- Plazo de inscripción para votar **en Municipio o lugar diferente** al de la expedición de la Cédula Cafetera.
- Plazo de inscripciones para **voto electrónico.**
- Plazo de inscripciones para **voto por poder.**

24
JULIO

6
JULIO

Plazo máximo para **reintegro** de listas o planchas por **renuncia de candidatos.**

10
JULIO

Fecha límite de verificación de cumplimiento requisitos candidatos por parte de los comités departamentales.

10
JULIO

Plazo para inscripciones de candidatos **A JURADOS ELECTORALES.**

10
AGOSTO

14
JULIO

Fecha límite para subsanar incompatibilidades o sustituir candidatos que no cumplan los requisitos.

21
JULIO

Fecha límite para expedición por el Comité Departamental de la Resolución de rechazo de inscripciones que no cumplan con los requisitos.

28
JULIO

Fecha límite para apelación ante Comité Directivo por decisión de rechazo de inscripciones de candidatos.

3
AGOSTO

Publicación de ubicación de mesas, fecha y hora de votación.

Publicación de listado de electores por municipio.

5
AGOSTO

Publicación de listas y planchas definitivas.

14
AGOSTO

Nombramiento jurados de votación por Comité Departamental mediante Resolución.

19
AGOSTO

Designación de Comisiones de Escrutinio por el Comité Directivo.

SEPTIEMBRE

1 AL 3
VOTACIONES
ELECTRÓNICAS

5-6
VOTACIONES
PRESENCIALES
Cada comité
selecciona el día
de las votaciones.

30
OCTUBRE

**POSESIÓN REPRESENTANTES
GREMIALES.**

Conozca los pellets para la producción de almácigos

Siembra variedades resistentes a la roya desde el germinador

La correcta construcción de germinadores y el manejo adecuado de almácigos son pasos clave para obtener plántulas de café sanas y vigorosas. Aplicar buenas prácticas desde la germinación y utilizar variedades resistentes a la roya contribuye a mejorar la productividad y sostenibilidad de los cafetales.



El éxito de un buen almácigo comienza en el germinador. Una adecuada construcción y manejo garantizan semillas vigorosas y chapolas sanas, listas para un trasplante exitoso. A continuación, se presentan las principales recomendaciones técnicas para su establecimiento.

Recomendaciones prácticas para el establecimiento de germinadores

1. La cama de germinación debe construirse elevada del suelo:

Debe tener al menos 40 cm de altura para evitar daños por corrientes de agua o salpicaduras de lluvias, daño por animales domésticos y minimizar ataque de hongos como *Rhizoctonia solani*, hongo nativo del suelo causante del Damping-off o volcamiento (Sancocho).

2. Los materiales para construir el germinador pueden ser guadua, madera u otro material que permita el drenaje de exceso de agua, preferiblemente ubicado en un lugar con sombrío, para que conserve la humedad más tiempo. Si se hace a libre exposición, se requiere un riego más exigente para mantener una saturación adecuada de agua que ayude la germinación.

3. Profundidad del germinador:

Debe tener 30 cm de profundidad, una primera capa de gravilla en el fondo de 10 cm de grosor, para proporcionar un buen drenaje.

4. Se ubica una capa de arena fina de 20 cm de grosor. La arena debe estar cernida para que impurezas como piedras, raíces, palos, etc., no interfieran con la germinación.

5. No es recomendable construir germinadores de café empleando tierra negra, debido a que este sustrato dificulta el proceso de germinación de las semillas y es fuente de patógenos.

6. Se debe desinfectar la arena con Tiabendazol o Trichoderma para que la semilla germine y se obtengan buenas chapolas.

- Antes de sembrar la semilla humedezca la arena del germinador y aplique una primera aspersión con 25 centímetros de Tiabendazol en 5 litros de agua bañando toda la arena.
- Distribuya la semilla en el germinador y cúbrala con una capa de arena de 1 centímetro de grosor.
- Aplicar de nuevo Tiabendazol inmediatamente esté sembrada la semilla.
- Posteriormente cubra el germinador con costales húmedos, para favorecer la germinación.

Otra opción para la prevención del volcamiento de la chapola es usar *Trichoderma* (Hongo de uso biológico) preparando 50 gramos en 5 litros asperjando la arena 6 días antes de la siembra de la semilla y siguiendo las instrucciones de la misma manera que con el Tiabendazol. Se pueden hacer aplicaciones posteriores cada 15 días de manera preventiva.

7. El tiempo total de permanencia de las chapolas en el semillero está entre 75 y 90 días. Un tiempo mayor ocasionaría dificultad por malformaciones en la raíz o daños en el trasplante.

8. El riego del germinador debe hacerse sobre polisombra o la cobertura que se use para cubrirlo; se hace dependiendo de las condiciones climáticas.

Establecimiento de almácigos con pellets

La innovación al servicio de sostenibilidad

Con esta tecnología, la caficultura hace frente a los desafíos ambientales y normativos relacionados con la reducción del uso de plásticos.

¿Qué es la tecnología Jiffy Pellets?

Es un comprimido de turba (material orgánico producto de la descomposición vegetal en ambientes húmedos y con poca oxigenación).

Lo cubre una malla biodegradable que puede ser de ácido poliláctico derivado de almidón de maíz.

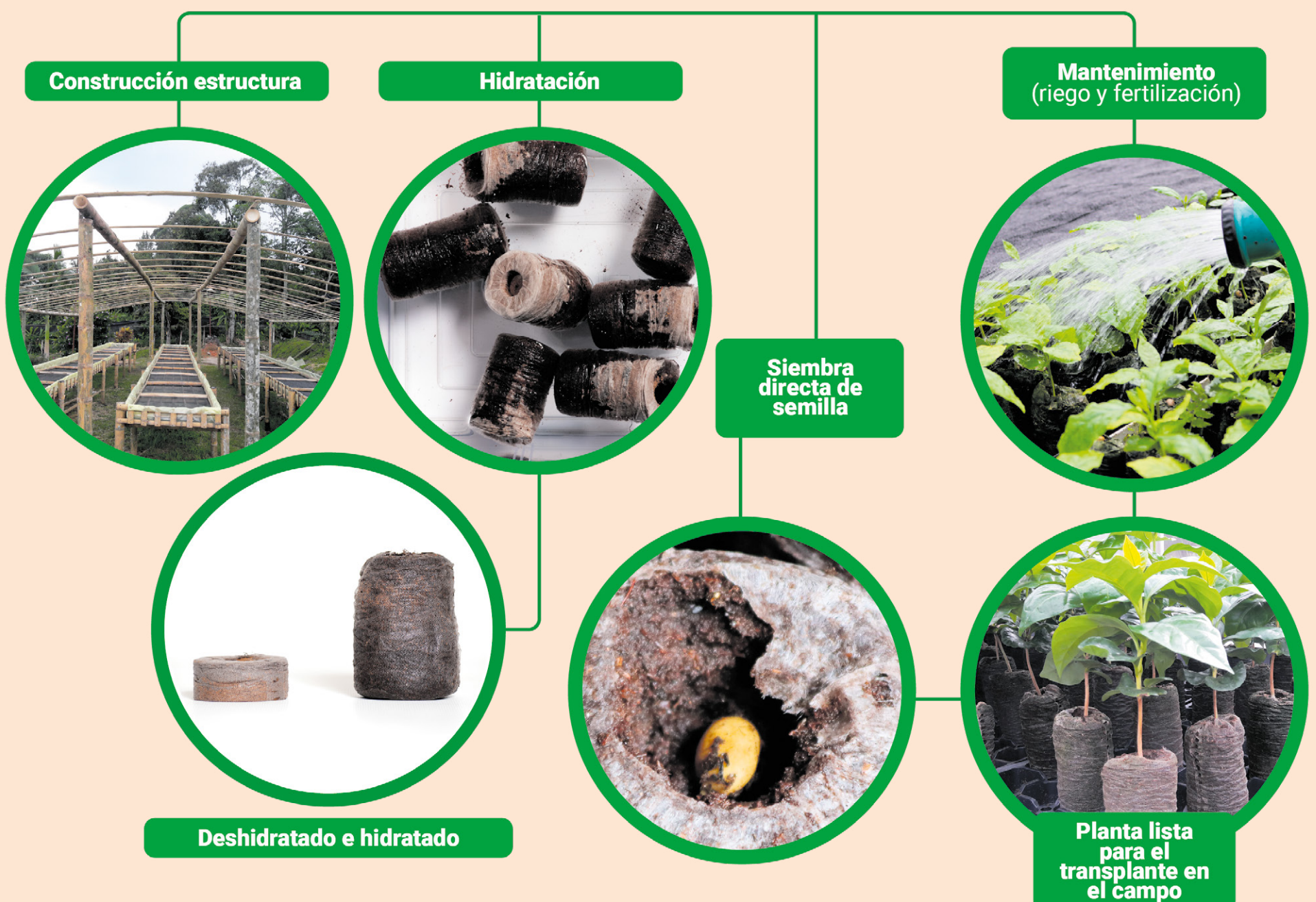
La malla se degrada en el suelo de acuerdo con las condiciones de carga microbiológica, temperatura y humedad.

Ventajas:

- ✓ Mayor número de plantas por unidad de área en vivero.
- ✓ Pocas o nulas atrofias radicales.
- ✓ Mayor número de raíces secundarias.
- ✓ Menor tasa de resiembra.
- ✓ Plantas con producción igual a la obtenida en bolsas.
- ✓ Mayor facilidad a la hora de realizar el trasplante en campo.

Pellets Almacigo

≈180 días



Infraestructura del vivero para producción de plantas en pellets



a y b. Mesa cubierta con malla plástica o galvanizada; c. Insertos plásticos para la distribución de las plantas; d.Malla de zunchos dispuesta en forma de cuadrícula para la distribución de las plantas.

Paso a paso para el establecimiento del almácigo

- 1. Adecuación de las instalaciones:** Se elabora una cama en guadua o madera con piso de esterilla o malla con una altura de 70 centímetros y un metro de ancho. El vivero debe tener una estructura de semitecho para instalar polisombra y que la semilla no esté expuesta directamente al sol y al agua.
- 2. Siembra directa:** Se hidratará la semilla en agua por un periodo de 24 a 48 horas antes de la siembra y se realiza la siembra directa de la semilla en los pellets buscando que la parte plana de la semilla repose sobre el pellet.
- 3. Hidratación de los pellets:** La hidratación se puede hacer en un recipiente tipo: balde o platón donde se le facilite al caficultor realizar el proceso. El proceso tardará alrededor de una hora.

- 4. Manejo de fertilización:** Cada vivero establecido con la tecnología pellets debe tener un kit de fertilización por fertirriego y la idea es que se haga por medio de drench soil. Se hace una preparación de solución nutritiva con fertilizantes de uso común en hidroponía, según el avances técnico número 579, se recomiendan dosis 15 ml de solución por planta, es decir 15 L de solución para 1000 plantas. Y se debe fertilizar cada 15 días.
- 5. Manejo del riego:** Una vez esté realizada la siembra se debe realizar un suministro constante de agua sin saturar la turba. Se recomienda usar regadera o por aspersión para no mover la semilla de su posición.



Foto Comité Tolima

- ✓ El tiempo de germinación es de aproximadamente 30 días DDS.
- ✓ El tiempo en vivero es de 4 a 6 meses.
- ✓ El transplante al sitio definitivo debe realizarse cuando la plántula haya desarrollado 4 pares de hojas verdaderas.
- ✓ El tiempo para chapola es de 75 días aproximadamente.

Producción de material vegetal de calidad

Manejo técnico del almácigo: clave para el desarrollo radicular y el éxito en campo

Un trasplante oportuno, el uso adecuado del tamaño de bolsa y un manejo técnico del sombrío y la nutrición garantizan un óptimo desarrollo radicular y plantas de café vigorosas para su establecimiento definitivo.



Fotos: Archivo Comité Tolima y Cenicafe

La etapa de almácigo inicia cuando las chapolas tienen las dos hojas cotiledonares completamente extendidas y requieren continuar desarrollando oportunamente la raíz, por lo cual deben establecerse en bolsas de polietileno que permitan un crecimiento oportuno de este órgano.

Para ello, las chapolas del germinador deben trasplantarse por manojos para evitar la desecación. Si se requiere mover un alto número de chapolas es recomendable mantenerlas en condiciones húmedas, ya sea sumergiéndolas en un balde con agua o envolviéndolas en papel humedecido, hasta el momento de la siembra.

En la siembra en el almácigo, las chapolas deben quedar con la raíz derecha y bien apretada dentro de la bolsa, de manera que las raíces hagan buen contacto con el suelo. Esto se logra

introduciendo lateralmente un palo ahoyador y luego de colocar la raíz presionando hacia el centro.

Una vez se hayan ubicado las chapolas en cada bolsa, deben ubicarse bajo sombrío, el cual puede ser por polisombra, techo de guadua o bajo árboles de crotalaria, guandul o higuerilla.

Pasados dos meses se recomienda llevar a cabo el retiro progresivo del sombrío, hasta que el almácigo quede a plena exposición solar, de manera que se adapte a las condiciones del sitio definitivo.

El crecimiento de la raíz, así como el tiempo de duración del almácigo y el desarrollo de la planta de café, está estrictamente relacionado con el tamaño de la bolsa a utilizar.

Si se planea mantener el almácigo hasta por seis meses, es necesario utilizar una bolsa de 17 x 23 cm, es

decir, de 2,0 kg aproximadamente.

Cuando se utilizan bolsas de menor tamaño, con capacidad de 1,0 kg, solo permiten un adecuado crecimiento de la raíz durante los primeros cuatro meses.

Una vez se supera este tiempo es importante trasplantar de inmediato, ya que cuando la raíz toca el fondo de la bolsa se produce un doblamiento irreversible en forma de “L”, al que se le conoce como “cola de marrano”.

Manejo del almácigo

Para que las plantas crezcan en condiciones sanitarias y nutricionales óptimas, se requiere llevar a cabo una serie de prácticas clave que implican:

- ✓ Preparación adecuada del sustrato
- ✓ Fertilización
- ✓ Manejo integrado de plagas
- ✓ Manejo de enfermedades
- ✓ Manejo de arvenses



Fuentes:

Avance Técnico de Cenicafe #579

Información suministrada por Jiffy Pellets