

TOLIMA

CAFETERO

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 36 Edición 300 Ibagué - Colombia 20 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 - 1060



Foto Coffee Media

Milton Leonardo Monroy López y Jorge Elías Rojas Vásquez, caficultores de Ibagué y Planadas, respectivamente, nuevamente son protagonistas de un concurso de calidad.

Caficultores tolimenses rompen récords en subasta internacional

Un doblete que hizo historia

Líbano fue el gran anfitrión de la tercera versión de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia, que superó todas las expectativas y ratificó una vez más a nuestro departamento como referente en la producción de café de alta especialidad.

En una emocionante subasta, remate de la **Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia**, Ibagué y Planadas brillaron con calidad y pasión cafetera. **Milton Leonardo Monroy López**

vendió su microlote de café por USD 70/lb a compradores de Singapur, marcando un hito regional. Minutos después, **Jorge Elías Rojas Vásquez** logró USD 72/lb por su café, vendido a **Procafecol**, empresa que

administra las tiendas Juan Valdez. Dos cifras históricas que superaron el récord anterior de USD 69/lb logrado en 2024. La subasta incluyó 22 lotes con un precio que promedió los USD 21,30/lb, reflejando los esfuerzos

técnicos y vocación cafetera del Tolima. Familias caficultoras celebran este reconocimiento que impulsa su identidad y sueños en el mercado internacional.

Ver más pág 5.



Hoy celebramos
300 ediciones
de nuestro periódico rural,
acompañando a las familias
caficultoras tolimenses,
desde 1988.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

No podíamos sentirnos más orgullosos de los resultados de la **Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia**, que por tercer año consecutivo reunió lo mejor de nuestra caficultura y confirmó que el Tolima vive un momento histórico en cafés de especialidad.

Esta iniciativa de la Gobernación del Tolima, que ya ha recorrido tres municipios en sus tres versiones, ha logrado mostrar al país y al mundo la calidad, el talento y la pasión de quienes hoy son protagonistas de nuestra caficultura.

El acopio sin precedentes de más de 600 micro-lotes, aspirando a ser reconocidos como los mejores del departamento, es la prueba más clara de la fortaleza del sector y del

Tolima late con fuerza en su corazón cafetero

optimismo que inspira el futuro. Una vez más, la altísima calidad del café cultivado en nuestro territorio fue reconocida en una vibrante subasta, alcanzando precios récord por libra.

Agradecemos a los caficultores tolimeses que respondieron con compromiso y superaron las expectativas en esta convocatoria de la **Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros**.

Gracias al municipio del Líbano, que nos acogió como anfitrión y se convirtió en escenario perfecto para el Nacional Infantil y Juvenil de Catación, con el invaluable apoyo de Café de Colombia. Gracias también a los jóvenes que, con su entusiasmo y talento, nos confirman que vamos en el camino correcto.

Reconocemos a los maestros de la preparación y la catación en las categorías mayores, quienes demostraron que el café trasciende lo cotidiano para convertirse en arte, en ciencia y en pasión.

Nos sentimos honrados con la presencia de cada juez, expositor, comprador, líder gre-

mial, dirigente. Gracias a todos por latir al unísono desde el corazón cafetero de Colombia.

Como Comité de Cafeteros del Tolima, exaltamos y reconocemos el apoyo esencial de la Federación Nacional de Cafeteros, a través de su Gerencia Comercial y el equipo Craft, en esta iniciativa. Igualmente, destacamos la participación de Procafecol, no solo con la Tienda Juan Valdez en la muestra comercial, sino también por la adquisición del lote de Jorge Elías Rojas Vásquez al precio récord de USD 72 por libra.



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

Rotación en Mesa Directiva de Comité de Cafeteros del Tolima

Durante el pasado mes de julio se llevó a cabo la rotación en la Mesa Directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima. En esta oportunidad, la presidencia es ocupada por **Jahir Ramírez Quimbayo**, representante por la circunscripción de Ibagué, que agrupa los municipios de Ibagué, Rovira, Valle de San Juan, San Luis, Cajamarca, Alvarado, Anzoátegui y Venadillo.

Por otra parte, la vicepresidencia está en cabeza de **Óscar Alberto Guzmán Gaviria**, de la circunscripción Fresno, que congrega a Fresno,



Foto Oficina de Comunicaciones

Jahir Ramírez Quimbayo, Presidente del Comité de Cafeteros del Tolima y Óscar Alberto Guzmán Gaviria, Vicepresidente.

Palocabildo, Herveo, Falan y Mariquita.

Los delegados asumieron este nuevo reto con entusiasmo y el compromiso de continuar el trabajo en equipo

con los demás integrantes la dirigencia gremial, en la búsqueda del bienestar y una mejor rentabilidad para las familias caficultoras tolimeses.

Formación para la caficultura del futuro

Escuela Regional del Café abre convocatoria 2025 con inversión de \$3.850 millones

La Gobernación del Tolima y el Comité de Cafeteros del Tolima invierten en capacitación para caficultores, hijos de productores y actores de la cadena, con nuevos cursos, talleres itinerantes y una sede satélite en Planadas.

Con una inversión de \$3.850 millones, de los cuales la Gobernación del Tolima aporta \$3.600 millones y la Federación Nacional de Cafeteros – Comité Departamental del Tolima \$250 millones, se abrió la convocatoria para los cursos complementarios 2025 de la Escuela Regional del Café, ubicada en la granja Isidro Parra del municipio de Líbano.

En 2024, 1.023 personas se formaron en este espacio académico. Para este año, la oferta incluye como novedad un curso de Exportación de Café, que se suma a los ya conocidos:

- ✓ Sistemas Productivos de Café para Mayor Productividad y Calidad
- ✓ Análisis Físico y Sensorial del Café
- ✓ Tostión
- ✓ Prácticas de Calidad para el Beneficio del Café
- ✓ Barismo y Técnicas de Preparación a base de Café
- ✓ Técnicas y Planes de Negocio

Los cursos tienen una modalidad semipresencial con intensidad de 60 horas (48 presenciales y 12 de trabajo autónomo). Las inscripciones están abiertas para caficultores, hijos de productores o integrantes de la cadena cafetera, con edades entre 15 y 55 años.



Innovaciones 2025

Este año también se destacan:

- ✓ Talleres de barismo y catación para 300 beneficiarios en diferentes municipios.
- ✓ Apertura de una escuela satélite en el corregimiento de Bilbao, Planadas.
- ✓ Implementación de una marquesina inteligente y sistema de fertirriego en parcelas demostrativas en la Escuela Regional del Café.
- ✓ Gira internacional y presencia en la Feria Cafés de Colombia Expo.

Formación técnica

La Escuela mantiene dos programas técnicos en modalidad semipresencial:

- 1 Manejo de Sistemas Productivos y Poscosecha del Café.
- 2 Calidad, Industrialización y Consumo de Café de Alta Calidad.

Conozca
términos y
condiciones
e insíbase
aquí



“Es imposible no recordar con emoción un hito del año pasado: la creación de la Escuela Regional del Café, un sueño hecho realidad. Gracias a la alianza entre la Gobernación, el Comité y la Universidad del Tolima, más de mil jóvenes ya se han formado en cursos técnicos y actividades complementarias. Hoy anunciamos con orgullo una nueva etapa: con una inversión de \$3.850 millones, muy pronto abriremos inscripciones para que otro millar de jóvenes se sumen a esta gran apuesta de formación”, expresó Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, durante el lanzamiento de la nueva convocatoria.



El aroma de una pasión que trasciende generaciones

Un legado cafetero que germina entre tradición y vanguardia

Desde las montañas de Herrera, en Rioblanco, una familia ha convertido seis generaciones de historia cafetera en **Café 100 Años** y **Mr. Wush Wush**, proyectos que fusionan herencia, innovación y cultura para llevar al mundo la esencia del Tolima en cada taza.

En las montañas del corregimiento de Herrera, en Rioblanco, al sur del Tolima, el café no se entiende solo como un cultivo: es historia sembrada en la tierra y transmitida como una gran herencia entre generaciones.

Allí nace la historia de **Newerley Gutiérrez Falla**, caficultor, catador, empresario del café que, con gran orgullo resalta pertenecer a la quinta generación de caficultores en su familia, ha hecho de su vida un puente entre el pasado y el porvenir de la caficultura de nuestro territorio.

Su empresa, **Café 100 años**, es más que un proyecto productivo, ya que posee un propósito de integración y crecimiento familiar, con tintes de declaración cultural. Su nombre, inspirado en el universo literario de García Márquez, recoge la memoria de un linaje que entiende al café como símbolo de identidad.

Desde la finca **Monte-verde**, en las laderas de Herrera, cultivan variedades exóticas y casi míticas como el **Typica** amarillo, el **Bourbon** amarillo y el codiciado **Wush Wush**, para exportarlas como tesoros que llevan consigo la esencia del territorio.

Pero el legado no se queda en el grano verde. Con la marca de cafés tostados **Mr. Wush Wush**, nacida en 2019, Newerley y su familia

le dan una segunda voz a cada taza, una voz que habla de *nibs* de cacao, de eucalipto, de canela, y de la experimentación que ha convertido a estos cafés en referencias de alta especialidad en mercados internacionales.

Junto a sus hijos, **Giovanit Gutiérrez Quintero** y **Robberth Gutiérrez Quintero**, este último campeón nacional juvenil de catación, la familia no solo siembra café: siembra conocimiento, pasión y permanencia.

Entre agrónomos, administradores, tostadores y catadores, han tejido una cadena completa que culmina en la barra de **Mr. Wush Wush**, donde el público descubre que en cada sorbo no solo hay sabor, sino la voz de un linaje que trabaja por perdurar en el tiempo.



Una familia que se ha especializado en torno al café de alta calidad.



Newerley Gutiérrez junto a su esposa Lyna María Sánchez. Una unión cultivada por el amor al café.



Newerley Gutiérrez Falla junto a sus hijos representan la innovación, la integración generacional y el futuro de la caficultura.



#EnTolimaCosechamos
café de alta calidad



Comité de Cafeteros
del Tolima

Tolima
CAFÉ DE ALTA
CALIDAD



f FNCTolima



@fnc_tolima

Se alcanzaron precios récord en la subasta del Concurso de Microlotes

Éxito rotundo de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia



El Top 40 del Concurso Departamental de Microlotes Tolima Corazón Cafetero de Colombia.

Con cifras históricas y grandes ganadores que destacan la excelencia y calidad de la caficultura del departamento, se cerró la versión de esta cita anual.

Brilló el talento tolimense

En el marco de la Feria se desarrollaron diferentes competencias que dejaron ver el talento que vive en las nuevas generaciones cafeteras, que destacan en el Tolima. Por un lado, en el marco del **Campeonato Regional de Catación de Mayores**, el primer lugar fue para **Duver Fabricio Sánchez Hernández**, un joven de Rioblanco, el cual fue seguido por Héctor Adrián Castro González, de Santa Isabel y Jackeline Labio Damián, de Planadas, en segunda y tercera posición respectivamente. Este grupo de jóvenes demostraron precisión y conocimiento en la evaluación sensorial del café.

En el **Concurso Regional de Filtrados**, el talento tolimense también se hizo sentir: **Luis**

Camilo Criollo Ceballos, de Ibagué, obtuvo el primer puesto; Rodolfo Prada Yate, de Ortega, el segundo, y Luisa María Ricardo Palma, otra joven ibaguereña, ocupó la tercera posición.

La integración generacional se evidenció con el desarrollo del **Campeonato Nacional Infantil y Juvenil de Catación**, evento que contó con el patrocinio de **Café de Colombia** y que por primera vez se realizó como un evento aparte de la Feria Cafés de Colombia Expo, en el marco de la cual se había llevado a cabo los dos años anteriores.

Esta competencia contó con dos categorías: Semilla, para niños entre los 8 y 12 años de edad, y Chapola, para jóvenes entre los 13 y 17 años.

En cuanto a la categoría Semilla, **Joan Samuel Garzón Urrego**, niño proveniente también del municipio de Planadas, Tolima, ocupó el primer lugar. El podio de este campeonato lo completaron Nicol Sharit Cerón Saavedra, del Tolima, quien obtuvo el segundo puesto y Heidi Xiomara Ramos Ardila, de Cundinamarca, quien se quedó con la tercera posición.

Por otra parte, la categoría Chapola dejó como campeona a **María José Mora Suárez**, del Tolima. En segundo lugar figuró Shirel Samantha Ávila, del Cauca, mientras que la tercera posición la ocupó Jhoider Steban Gutiérrez Devia, del Tolima.



Duver Fabricio Sánchez Hernández, Campeón Regional de Catación.



Luis Camilo Criollo Ceballos, Campeón Regional de Filtrados.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

María José Mora Suárez, Campeona Nacional de Catación, categoría Chapola.

Con una participación masiva y resultados históricos, la tercera versión de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia cerró sus actividades consolidándose como un escenario de reconocimiento a la calidad, el talento de las nuevas generaciones y el compromiso de las familias caficultoras del departamento.

Durante dos días, el sábado 9 y domingo 10 de agosto, el municipio de Líbano se convirtió en epicentro de competencias, premiaciones, espacios de negocios y una espectacular subasta, dinámicas que fortalecen diversos eslabones de la cadena productiva del café. Esta feria, iniciativa de la Gobernación del Tolima, junto con la Federación Nacional de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima y el apoyo de la Alcaldía del Líbano, reafirmó una vez más el buen momento por el que está atravesando la caficultura tolimense.



Joan Samuel Garzón Urrego, Campeón Nacional de Catación, categoría Semilla.

La tercera versión del **Concurso Departamental de Microlotes**, recibió más de 600 muestras provenientes de 27 municipios, los cuales pasaron por rigurosos filtros de catación que tuvieron lugar en el Salón del Café del Comité de Cafeteros del Tolima. Sumado a esto, la **Universidad del Tolima**, a través de su laboratorio Lab Café, certificado por la SCA, audió la selección de estos microlotes garantizando transparencia y credibilidad en el proceso.

El proceso de catación se realizó con la participación de catadores expertos, con el apoyo de la plataforma Cropster. Dichas muestras, fueron catadas por categorías.

Una vez fueron definidos los 40 microlotes que harían presencia en la Feria Internacional, se llevó a cabo una nueva selección para elegir el Top 20, cafés que pasarían a formar parte de la subasta, uno de los momentos más aclamados de este evento cafetero tolimese. Los 20 cafés finalistas obtuvieron un espacio privilegiado para la gran subasta, cuyo desarrollo se dio en la tarde del domingo 10 de

Milton Leonardo Monroy López, de Ibagué vendió su café a USD 70 USD 72 la libra para el café de Jorge Elías Rojas Vásquez

Más de 30 compradores nacionales e internacionales se dieron cita en el Líbano para participar en la subasta de los 20 mejores microlotes.



La alegría por precio récord pagado por el café de Jorge Elías Rojas Vásquez.

Fotos: Oficina de Comunicaciones

agosto, segundo día de la Feria, donde fueron presentados ante más de 30 compradores nacionales e internacionales.

Cabe destacar que ese mismo día, previo a la subasta, se realizó la premiación del Concurso Departamental de Microlotes, donde los podios de los ganadores por cada una de las categorías, quedaron conformados así:

Tradicional Lavado

1. José Wílmor Arredondo Martínez - Villahermosa
2. Jorge Elías Rojas Vásquez - Planadas
3. Jhon Jairo Herrera Loaiza - Murillo

Varietal Lavado

1. Jorge Elías Rojas Vásquez - Planadas
2. Rodrigo Oyuela Romero - Chaparral
3. Fernando Salinas Castellanos - Murillo

Semilavado

1. Gerson Gallego Arrubla - Rioblanco
2. Darmency Arrubla Gue - Rioblanco
3. Juan Reinoso Serrano - Chaparral

Natural

1. Milton Leonardo Monroy López - Ibagué
2. Luis Ernesto Nieto Cacaís - Ibagué
3. Gabriel Ávila López - Planadas



Milton Leonardo Monroy López, durante la subasta donde su café obtuvo el segundo mejor precio.

Una subasta que sigue marcando historia

Como cierre de los eventos referentes al café de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia, tuvo lugar la gran subasta presentada por Jacobo Jaramillo y el Profesor Yarumo, la cual dejó cifras récord.

En esta subasta, dos historias de pasión y excelencia se fraguaron con notas repletas de calidad. El primero, un microlote de Jorge Elías Rojas Vásquez, cultivado en las montañas de Planadas, alcanzó un valor histórico de USD 72 por libra, cifra que pagó Procafecol, empresa que administra las tiendas Juan Valdez, logrando llevarse consigo el aroma y la dedicación de su familia caficultora. Muy cerca, el café de Milton Leonardo Monroy López, cosechado entre las laderas de Ibagué, conquistó paladares exigentes, logrando un precio de USD 70 por libra, pagado por la firma Glyph Supply Co, de Singapur.

Cabe destacar que estos valores obtenidos, superaron la cifra que hizo historia el año anterior, para la segunda edición de esta Feria Internacional, en la que el café de Adriana Díaz, caficultora de Icononzo, obtuvo USD 69 por libra.

De manera general se presentó un balance positivo que resaltó el esfuerzo de los caficultores y la dinámica del mercado de cafés especiales en la región. En total en la subasta participaron 22 lotes de café, donde el precio promedio alcanzado fue de USD 21,30 por libra, reflejando la alta calidad de los lotes ofertados y el interés de los compradores. La subasta y las negociaciones constituyen un estímulo directo a los productores y sus familias, y de paso, como un reconocimiento al trabajo técnico y cuidadoso que implica la producción de cafés de alta especialidad.

Detrás de estas espectaculares cifras hay años de trabajo firme, que demuestran que la caficultura del Tolima, produce cafés de altísima calidad capaces de enamorar a los paladares más exigentes alrededor del mundo.



Más espacios de comercialización

Posterior a la Feria, nuevamente la Escuela Regional del Café sirvió como escenario integrador, y recibió una **rueda de negocios** con los cafés clasificados entre los puestos 21 y 40, generando oportunidades comerciales directas para más caficultores.

Este espacio reunió a los productores tolimeses con compradores nacionales e internacionales, siendo una jornada que se caracterizó por la diversidad de procesos, variedades y orígenes, lo que adicionalmente permite mostrar la riqueza cafetera de la región.

En total, se negociaron 12 lotes de café excelso con precios que oscilaron entre USD 5,0 y USD 13,0 por libra, donde el promedio de venta se situó en USD 6,87 por libra, evidenciando que los cafés del Tolima, gracias a su calidad, son reconocidos con un valor diferenciado, haciéndolos bastante atractivos en un mercado cada vez más competitivo.

El lote que alcanzó el mayor precio por libra fue el del caficultor ibaguereño Humberto Antonio Monroy Cruz (USD 13,00), el cual fue adquirido por The Cranky Hummingbird (Colombia). En cuanto a la presencia internacional, destacó la participación de Coffe Beans (Chile), que adquirió tres lotes con precios entre USD 5,00 y USD 7,00 por libra.



Personas de todo el Tolima se congregaron en Líbano para animar la subasta.

Resultados de la subasta

Caficultor	Municipio	Comprador	País	Precio USD/lb
Jorge Elías Rojas Vásquez	Planadas	Procafecol	Colombia	72
Milton Leonardo Monroy López	Ibagué	Glyph Supply Co	Colombia	70
Jorge Elías Rojas Vásquez	Planadas	Típica	Colombia	47
Milton Leonardo Monroy López	Ibagué	Banexport	Singapur	34
Gerson Gallego Arrubla	Rioblanco	Café Jesús Martín SAS	Colombia	24
Jorge Elías Rojas Vásquez	Planadas	Típica	Colombia	21
Darmency Arrubla Gue	Rioblanco	The Cranky Hummingbird	Colombia	16
José Wilmar Arredondo Martínez	Villahermosa	Glyph Supply Co	Singapur	16
Fernando Alberto Salinas Castellanos	Murillo	Glyph Supply Co	Singapur	15
Johan Estid Bonilla Salazar	Rovira	Methodical Coffee	USA	15
Jorge Elías Rojas Vásquez	Planadas	Inconexus	Colombia	15
Rodrigo Oyuela Romero	Chaparral	Caravela Colombia SAS	Colombia	14,5
Gabriel Ricardo Ávila López	Planadas	The Cranky Hummingbird	Colombia	14
José Fermín Gallego Vélez	Rioblanco	360 Coffee Roasters	USA	14
Luis Ernesto Nieto Cacaís	Ibagué	Uba	Colombia	14
Jhon Jairo Herrera Loaiza	Murillo	Procafecol	Colombia	12,5
Jéferson Gutiérrez Cadena	Chaparral	Nebel Colombian Specialty Coffe	Colombia	11
José Elicio Gutierrez	Planadas	Uba	Colombia	10,5
Ángel María Rojas Vásquez	Planadas	Típica	Colombia	10
Ana Elena Bohórquez Ceballes	Planadas	La Parla Work Café	Colombia	8,5
Isidro Arce	Chaparral	Inconexus	Colombia	8
Juan Esteban Reinoso Serrano	Chaparral	The Cranky Hummingbird	Colombia	6,5

Yury Rocío Andrade: orgullo de Ataco en el Top 40

Uno de los momentos más emotivos de la premiación del Concurso de Microlotes de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia lo protagonizó la líder gremial de Ataco, Yury Rocío Andrade Aldana, al recibir su certificación como parte del Top 40.

Con este logro, Yury no solo representó a las mujeres caficultoras del departamento, sino también a quienes dedican su tiempo al servicio de las comunidades y a la producción de cafés de alta especialidad.

“Como familia nos propusimos la meta de preparar un microlote y lograr este reconocimiento es muy significativo. Como representante gremial tengo la responsabilidad de motivar a los productores a presentar sus cafés. Lo más importante ya lo tenemos: el cultivo; se trata de consentir el grano y dedicarle un tiempo especial”, expresó emocionada.

Agradeció a su esposo, compañero en todo el proceso, y recordó a los caficultores que “querer es poder y hay que trabajar con amor y responsabilidad”.

El café de la familia Andrade fue adquirido en la rueda de negocios por la empresa Oka Coffee Co., un reconocimiento al esfuerzo y la pasión con que cultivan cada grano.



Desde Anzoátegui

Otro líder gremial, pero en este caso municipal, que logró ubicar su café en el Top 40, fue Carlos Abel Soler, representante del Comité de Cafeteros de Anzoátegui.

El productor había ocupado el primer lugar en la categoría de Cafés Lavados Varietales en la feria Entre Nubes y Café, realizada en su municipio.



Apuesta por el bienestar de la familias caficultoras

Es de resaltar el papel de la Federación Nacional de Cafeteros como una organización gestora de proyectos, que trabajando de forma mancomunada con la Gobernación del Tolima, siguen rindiendo frutos para dejar nuevamente en alto el nombre del café tolimese y el de las más de 64 mil familias productoras del departamento.

En concordancia con este principio, de manera preliminar al desarrollo de la Feria, las instalaciones de la granja Isidro Parra, donde funciona la Escuela Regional del Café, un lugar en el que se capacita a jóvenes cafeteros en habilidades que fortalecen el futuro del sector, sirvieron de escenario para el desarrollo de un Día de Campo con connotación especial, ya que contó con la presencia de la Gobernadora del Tolima, Adriana Magali Matiz Vargas; el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, Germán Bahamón Jaramillo; el Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero y la totalidad de los líderes gremiales que integran el Comité Departamental de Cafeteros; además del Vicerrector de Investigación de la Universidad del Tolima, Jhon Jairo Méndez Arteaga; la alcaldesa del Líbano, Beatriz Valencia Gómez y la reina nacional del café, la tolimese Laura Ximena Usme Tovar, entre muchas otras personalidades del departamento, sirviendo como preámbulo a la inauguración de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia.

Germán Bahamón Jaramillo, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, recorrió las instalaciones de la Escuela Regional del Café en compañía de Adriana Magali Matiz, Gobernadora del Tolima.

Es digno de destacar el compromiso de diferentes líderes gremiales cafeteros que se desplazaron desde distintas partes del departamento y de otras regiones del país, para apoyar uno de esos eventos que impulsan

la caficultura, demostrando la sinergia que existe entre las diferentes instituciones que priorizan el bienestar de las familias caficultoras.

Cada actividad formativa, competencia, catación y transacción celebrada en

la feria ratifica que **#EnTolimaCosechamos** unión entre productores, instituciones y comunidad, que reafirma a nuestro departamento como un territorio cafetero de excelencia y proyección internacional.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Los visitantes recorrieron las estaciones y escucharon la experiencia de exalumnos y docentes de la Escuela Regional del Café.



Los representantes del Comité de Cafeteros del Tolima acompañaron las diferentes actividades de Tolima Corazón Cafetero de Colombia. Aquí, en la Escuela Regional, junto a la tolimese Laura Ximena Usme Tovar, Reina Nacional del Café.

Cooperación internacional que fortalece el café tolímense y protege el agua

JDE Peet's y GIZ impulsan sostenibilidad y bienestar en el corazón de las comunidades cafeteras del Tolima

Más de 1.700 caficultores han transformado sus fincas y su visión de futuro gracias al proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, que también promueve liderazgo femenino, integración generacional y la protección de los ecosistemas.



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

El Tolima se sigue consolidando como ejemplo de sostenibilidad y trabajo conjunto gracias al respaldo de la cooperación internacional. Representantes de las organizaciones JDE Peet's y la Cooperación Alemana para el Desarrollo (GIZ), aportantes del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras (poner en negrillas el nombre del proyecto, visitaron recientemente nuestro departamento para conocer de cerca los avances de esta iniciativa que beneficia a familias productoras en Líbano, Villahermosa, Valle de San Juan, San Luis y Rovira.

El impacto ha sido contundente. Más de 1.700 caficultores han logrado mejorar su infraestructura productiva, fortalecer la comercialización con valor agregado y recibir formación en buenas prácticas agrícolas y ambientales. A ello se suma un énfasis especial en el liderazgo de la mujer caficultora y la integración generacional, pilares que garantizan la permanencia de la caficultura en el tiempo.

La iniciativa no solo impulsa el desarrollo social y económico, sino que también protege las fuentes hídricas y los ecosistemas estratégicos de la región, donde como resultado se evidencian comunidades más unidas, productivas y conscientes del valor de sus recursos naturales, con caficultores que llevan el sello de

calidad y sostenibilidad del Tolima.

Como parte de la agenda, los visitantes internacionales presenciaron en las instalaciones de la Escuela Regional del Café, en Líbano, la graduación de un grupo de 18 estudiantes de las instituciones educativas La Libertad y La Luisa, del municipio de Rovira, quienes realizaron una gira y curso en preparación de métodos filtrados con énfasis en la evaluación física y sensorial del café.

Este proceso, respaldado por el Comité de Cafeteros del Tolima, se suma a las diferentes estrategias que buscan fortalecer las competencias de los jóvenes cafeteros, abrirles oportunidades en el mundo del café de especialidad y consolidar la integración generacional en la caficultura tolímense.

Resaltan este tipo de iniciativas que en el Tolima cada grano cultivado encierra un mensaje claro: ¡cosechar futuro, compromiso y agua para la vida!



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Esta actividad hace parte del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, 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).

Jóvenes caficultores que inspiran en el Tolima

Jalli Téllez y Johan Bonilla: la nueva generación del café especial

Jalli Fabián Téllez Varón, de Ibagué, y Johan Estid Bonilla Salazar, de Rovira, representan la integración generacional de la caficultura tolimense. Con 30 y 29 años, respectivamente, han logrado posicionarse como referentes en la producción de café de alta especialidad, combinando tradición familiar, innovación y sostenibilidad.

Ambos han brillado recientemente en los concursos de calidad del proyecto Seven Eleven y en el Departamental de Microlotes de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia, donde sus cafés se ubicaron entre los mejores del departamento.

Son beneficiarios de la fase 3 del proyecto **Implementación de Tecnologías Apropriadas para el Beneficio de Café en Fincas Cafeteras del Tolima**, que ha entregado equipos Ecomill® LH 300 a 78 familias de Ibagué, Rovira y Valle de San Juan. Este convenio de cooperación internacional, financiado por la empresa Seven Eleven Japan y el Comité de Cafeteros del Tolima, busca mejorar la calidad del café, aumentar la rentabilidad y proteger los recursos naturales.

Para Jalli, quien en julio fue ganador de un concurso de calidad del proyecto y posteriormente ingresó al Top 40 de Tolima Corazón Cafetero, el impacto ha sido claro:

“Ser beneficiario del proyecto Seven Eleven nos ha permitido ser más eficientes en el uso del agua y mejorar el proceso de café lavado, lo que se refleja en la calidad de la taza”, aseguró.

Con apenas 30 y 29 años, estos caficultores de Ibagué y Rovira se destacan en concursos nacionales e internacionales gracias a la calidad de sus microlotes y al respaldo del proyecto Seven Eleven, que promueve la producción sostenible y de alta especialidad en el Tolima.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

El podio de los ganadores del Concurso de Seven Eleven Japan:

Johan Estid Bonilla Salazar, cuarto puesto; Milton Leonardo Monroy López, segundo lugar; Jalli Fabián Téllez Varón, ganador; Liceth Lorena Flórez, tercer lugar, acompañados por los representantes Fernando Olaya y Jahir Ramírez

El joven ibaguereño acumula ya un importante recorrido: en 2023 se ubicó en el Top 10 de la primera feria del Tolima, en 2024 fue finalista del Concurso Nacional Colombia, Tierra de Diversidad, y en ambas ocasiones participó en subastas internacionales.

Con el respaldo de su familia, Jalli afirma que en el café ha encontrado un camino para cumplir sueños:

“Hacer las cosas bien sí paga. Para los jóvenes que quieran emprender, el café de alta especialidad es una gran oportunidad, porque permite demostrar con la taza todo el amor y el esfuerzo que dedicamos a nuestra finca”.

Promesa del café roviense

Horas después de participar como expositor en un día de campo en la Escuela Regional del Café, el joven roviense Johan Estid Bonilla Salazar fue proclamado en la Feria del Líbano entre los Top 20 del Concurso Departamental de Microlotes, lo que le permitió subastar su café ante compradores internacionales.

La puja por su microlote culminó con la oferta de Austin Bowers, representante de la firma Methodical Coffee de Carolina del Sur (EE. UU.), quien adquirió su café de alta calidad.

“Fue un sueño hecho realidad. Todo el esfuerzo de mi familia se vio reflejado en ese momento tan especial, que vivimos con alegría y orgullo”, expresó Johan.

Al igual que Jalli, Johan es beneficiario del proyecto Seven Eleven, que le ha permitido mejorar la infraestructura de su finca y producir cafés limpios, con menor consumo de agua y sin afectar el medio ambiente.

Convencido de que el conocimiento es clave, envía un mensaje a otros jóvenes:

“Nunca dejen de soñar y estudien siempre. Ya sea en catación, barismo o producción, la capacitación abre puertas y nos ayuda a cumplir nuestras metas en el mundo del café”.



Johan Estid Bonilla Salazar celebrando la venta de su café en la subasta.



Jalli Fabián Téllez en compañía de su familia en la finca La Moneda.

Creatividad cafetera en el Día del Tolima

Ganadores del concurso de fotografía **Tolima, Tierra Cafetera**

Con motivo de la celebración del 12 de abril, el Comité de Cafeteros del Tolima premió el talento de sus colaboradores que capturaron la esencia del territorio y la caficultura a través de sus lentes móviles.

En el marco del **Día del Tolima**, el Comité Departamental de Cafeteros invitó a sus colaboradores a participar en el concurso de fotografía en celular. El jurado, integrado por Juanita Valencia Recamán y Juan Pablo Castro Chávez, de la Coordinación de Comunicaciones de la Federación Nacional de Cafeteros, seleccionó los finalistas; posteriormente, fueron los colaboradores quienes eligieron a los ganadores mediante votación.

Categoría **Identidad Territorial**



Primer lugar

Diego Mauricio Saíz Botero
Mulas con café



Segundo lugar

Francisco Javier Núñez Trujillo
Guacamaya



Tercer lugar

Yazmín Andrea Salinas García
Extensionista en jipao

Categoría **Paisaje Cafetero**



Primer lugar

Oliva Vargas González
Planadas



Segundo lugar

Valentina Cano Ospina
Ibagué



Tercer lugar

Germán Camilo Romero Mosquera
Ibagué

Con esta iniciativa, el Comité exaltó el talento y la mirada única de quienes, además de trabajar por la caficultura, la immortalizan en imágenes que reflejan el orgullo de ser tolimeses.

El Salón del Café del Comité de Cafeteros del Tolima, es un espacio pensado para exaltar la cultura cafetera, promover el consumo de

café especiales a través de experiencias únicas de preparación. Allí, cada taza es una invitación a descubrir la riqueza de nuestra región y

el legado de las familias caficultoras.

Para que continúes explorando los sabores del café de nuestra tierra, con una

receta de Sebastián Sánchez, barista del Salón del Café, te enseñamos esta fácil y muy deliciosa preparación:

Capuchino casero con café del Tolima

Ingredientes

- **Café del Tolima** (molido medio-fino)
- **Agua previamente calentada**
- **Leche**

Implementos

- **Moka italiana** (para preparar el café)
- **Prensa francesa** (para texturizar la leche)
- **Termómetro de cocina** (opcional, para medir la temperatura de la leche)
- **Molino de café** (si usas café en grano)
- **Taza grande para capuchino**
- **Cuchara medidora**



Paso 1: Escoge el mejor café

El primer secreto está en la calidad. Nada mejor que un café de las fincas tolimesas, reconocido por su aroma y sabor únicos. Muele los granos en punto medio-fino, con una textura similar a la de la canela.

Paso 2: Prepara tu café

Calienta previamente el agua para que la moka italiana no tarde en extraer. Usa la proporción ideal: una cucharada de café por cada taza de agua. Deja que la magia de la moka concentre el sabor y te regale una bebida intensa.



Paso 3: Texturiza la leche

La clave de un buen capuchino está en la espuma. Calienta la leche a unos 65 °C (o hasta que sea tolerable al tacto), y luego bátela en una prensa francesa para lograr una textura cremosa y espumosa.



Paso 4: Une los sabores

Sirve el café recién preparado en tu taza favorita. Luego vierte la leche texturizada con suavidad, dejando que la espuma corone la bebida. Si te animas, juega con la superficie para crear tu propio arte latte.

Paso 5: Disfruta del momento

Respira el aroma, saborea el equilibrio perfecto entre la intensidad del café y la suavidad de la leche, y celebra un capuchino hecho en casa con tradición tolimesa.



Fotos: Oficina de Comunicaciones.

La valorización de los subproductos de nuestro cultivo insignia

El café y el poder de la bioeconomía circular

Investigaciones adelantadas por Cenicafé confirman numerosos e importantes usos que se generan del cultivo.

En el cultivo del café, como en la mayoría de los cultivos agrícolas, la biomasa residual proveniente de muchas partes de la planta y el fruto representa entre una y cuatro veces más cantidad que el producto principal que se comercializa, lo que justifica todos los esfuerzos e investigaciones que se realicen con el fin de darle un valor agregado a la misma, ya sea para la obtención de alimentos para consumo humano o animal, o para utilizarla directamente como alimento no convencional o como fuente de energía o como materia prima para la obtención de biocombustibles (biogás, bioetanol, biodiésel, biohidrógeno, syngas, biocarbón), abonos orgánicos, colorantes, antioxidantes, productos químicos, bioplásticos, materiales de construcción, entre otros usos, y evitar que impacte de forma negativa los recursos suelo, agua, aire y biodiversidad.



Fig 1. Partes aprovechables del fruto de café.

Más de cuatro décadas de innovación cafetera

Investigaciones pioneras para aprovechar subproductos

Desde la década del setenta, Cenicafé ha desarrollado alternativas para transformar los residuos del café en fuentes de energía, insumos agrícolas y compuestos de valor para el sector productivo.

Entre 1977 y 2023, Cenicafé ha realizado investigaciones relacionadas con el aprovechamiento de los subproductos que involucraron el ensilaje, la obtención de abono orgánico por lombricultura, por procesos de compostaje y larvicompostaje con mosca soldado negro, extracción de aceites, alimentación de cerdos, cultivo de hongos comestibles, cultivo de hongos medicinales, producción de vino, producción de alcohol carburante, producción de biocombustibles extracción de antioxidantes, producción de gas de síntesis, y producción de proteína animal y astillado de los tallos de café con fines energéticos.

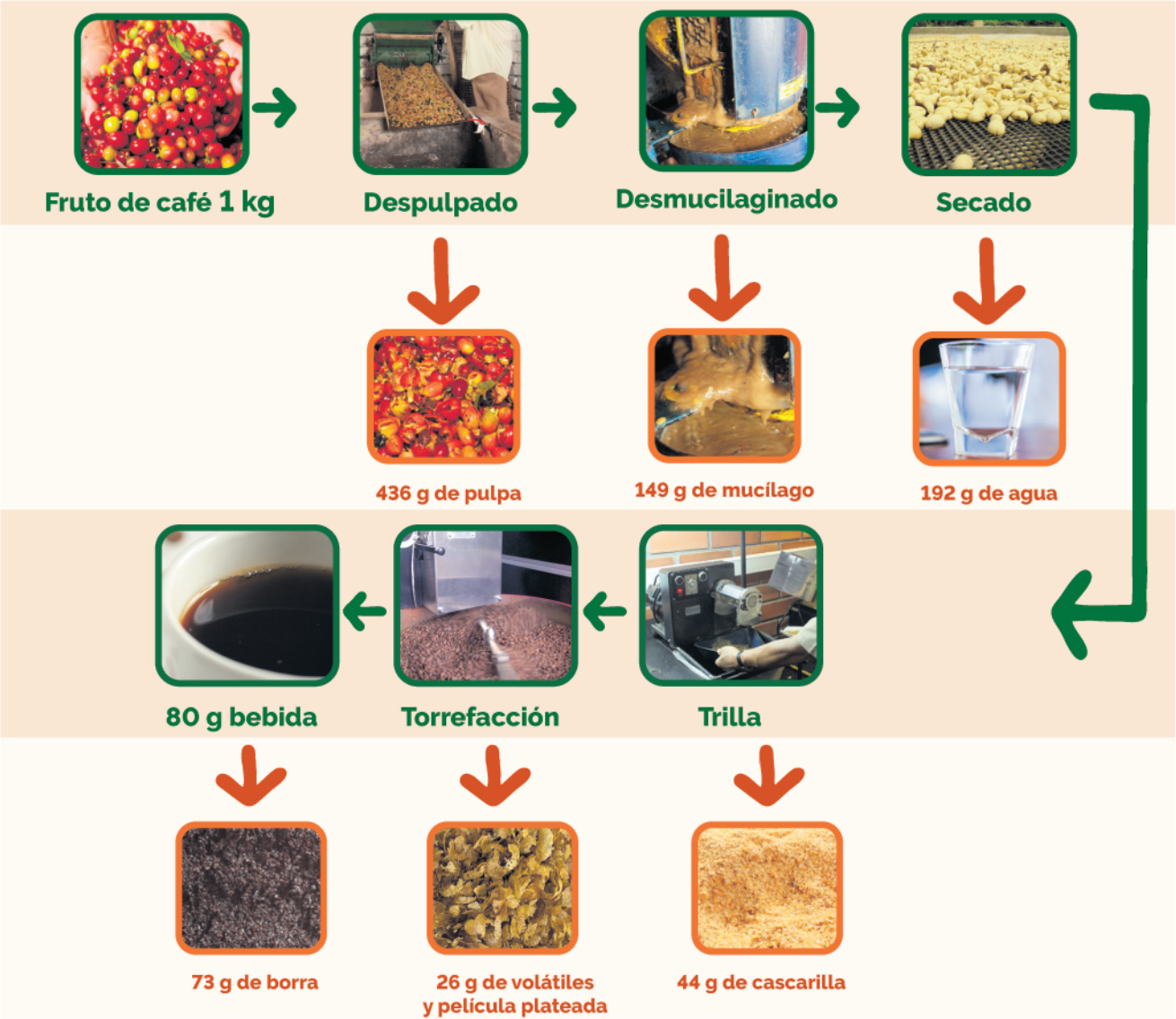


Fig 2. Balance de materia obtenida del proceso de beneficio y transformación que puede ser valorizada.

En este orden de ideas, la bioeconomía circular aparece como “Un sistema de producción y consumo que promueve la eficiencia en el uso de materiales, agua y energía; teniendo en cuenta la capacidad de recuperación de los ecosistemas y el uso circular de los flujos de materiales a través de la implementación de innovaciones tecnológicas.

En el contexto de la caficultura, esto significa que los subproductos del café, como la pulpa y el mucílago, dejan de ser residuos para convertirse en recursos valiosos que, al ser aprovechados, mejoran la calidad del suelo, reducen la contaminación y generan valor agregado para las familias caficultoras.



Fig 3. Bioeconomía circular.

Puede emplearse la pulpa sola o mezclada con el mucílago

Uso sostenible de los residuos del beneficio de café

Compostaje, lombricompostaje o larvicompostaje, procesos que dan como resultado el abono orgánico.

El abono orgánico es el material que se obtiene de la degradación y mineralización de la materia orgánica presente en residuos animales y vegetales y que se aplica al suelo con el objetivo de mejorar sus propiedades físicas como estructura y retención de humedad y sus características químicas y biológicas, buscando incrementar el rendimiento de los cultivos. El abono orgánico puede obtenerse a partir de procesos de compostaje, lombricompostaje o larvicompostaje. En el caso de los subproductos del café se ha utilizado la pulpa de café sola y mezclada con mucílago para enriquecer su calidad nutricional.



Compostaje:
Consiste en la transformación de los sustratos en abono orgánico a través de volteos periódicos de la masa, que deben efectuarse cada 15 días, como mínimo, para lograr su descomposición en un tiempo entre 4 y 6 meses. En el proceso se generan temperaturas extremas debido a la producción de calor por los microorganismos, obteniéndose como resultado un producto estable, higiénico, semejante a un manto rico en sustancias orgánicas que permiten nutrir y recuperar los suelos.

Fig 4. Compostaje de pulpa con recirculación de aguas residuales de lavado.

Tabla 1. Contenido nutricional del abono orgánico obtenido del compostaje de la pulpa sola, con recirculación de las aguas mieles.

Contenido nutricional por tonelada de compostaje obtenido		
Nutriente	Pulpa sola - Abono	Pulpa en mezcla con mucílago - Abono
N	42,4 kg/t	39,8 kg/t
P	2,7 kg/t	2,5 kg/t
K	52,7 kg/t	41,0 kg/t
Mg	1,9 kg/t	2,6 kg/t

Lombricompostaje:

El lombricompostaje puede considerarse como un proceso especial de compostaje, en el que participan tanto lombrices como los microorganismos presentes en el sustrato. La lombriz roja californiana (*Eisenia foetida*) es la más utilizada en estos procesos, de los cuales se obtiene, de una parte, el lombricompuesto (material procesado o estiércol de la lombriz), que puede usarse como un fertilizante biológico y biomasa viva de lombrices que puede utilizarse como pie de cría para nuevos lombricultivos, o como fuente de proteína para alimentación animal con un contenido de proteína superior al 60%.



Fig 5. Lombricompostaje de la pulpa de café.

Este insecto constituye una alternativa biológica que busca cerrar ciclos y valorizar los subproductos.

El larvicompostaje y la mosca soldado negro

Este proceso, actualmente en estudio, busca consolidarse como una alternativa estable y viable para producir abono orgánico de alta calidad.

El larvicompostaje es otro método especial de compostaje, en el que participan tanto larvas de mosca soldado negro *Hermetia illucens* como los microorganismos presentes en el sustrato. La larva de la mosca soldado negro es una consumidora voraz de la materia orgánica en descomposición como residuos de cocina, residuos agroindustriales (como la pulpa de café) y estiércol animal, entre otros.

Estas larvas son más resistentes que las lombrices a diversas sustancias tales como el amoníaco y el alcohol, soportan valores de pH en el rango ácido y las temperatu-

ras que se generan durante el proceso de compostaje.

El larvicompostaje de la pulpa de café mediante las larvas de la mosca *Hermetia illucens* tiene como propósito la obtención de dos productos de interés: abono orgánico para utilizarlo en los diferentes cultivos de la finca cafetera y proteína de calidad para ser utilizada en la alimentación animal (aves y peces, entre otros), disminuyendo los costos de producción en los programas de seguridad alimentaria, al reemplazar parte de los concentrados para animales, cuyo precio es significativo en el proceso productivo.



Fig 5. Larvicompostaje con mosca soldado negro.

Mosca soldado negro (*Hermetia illucens*)

Es un insecto perteneciente a la familia Stratiomidae, orden Diptera, el cual es originario de América. Los adultos viven, se aparean y ponen sus huevos en grietas y hendiduras cerca del hábitat de las larvas. La mosca soldado negro no es reconocida como una plaga debido a que el adulto no se siente atraído por las viviendas humanas o alimentos.

Es un insecto de gran interés en la gestión de residuos orgánicos gracias a su alta capacidad de transformar materia orgánica en biomasa rica en proteína y grasa, además de generar un abono orgánico de alta calidad. Su ciclo de vida consta de cinco fases: huevo, larva, prepupa, pupa y adulto.

La duración de su ciclo y el rendimiento del sistema dependen de varios factores:

Temperatura: óptima entre 27–30 °C; temperaturas bajas ralentizan su desarrollo.

Humedad: un rango del 60–70 % en el sustrato favorece la movilidad y el consumo.

Disponibilidad y tipo de alimento: materiales con humedad alta (65–80 %) y ricos en carbohidratos y proteínas son los más apropiados.

Aireación del sustrato: evita fermentaciones anaerobias y acumulación de gases nocivos.



Fig 6. Ciclo de vida de la mosca soldado negro.

En la caficultura, la larva de mosca soldado negra puede alimentarse eficientemente de pulpa de café fresca, mezclado o no con mucílago y otros subproductos como cascarilla, residuos de alimentos, restos de limpiezas y podas. Este material, que en muchas fincas es un residuo problemático, se convierte en insumo para producir biomasa larval (aprovechable como ingrediente en alimentación animal) y larvicompost (abono orgánico).

Actualmente, con el apoyo y la guía de Cenicafé, el Comité de Cafeteros del Tolima adelanta un proyecto piloto en la Granja Isidro Parra, en el municipio de Líbano, para evaluar integralmente el potencial de la mosca soldado negra (*Hermetia illucens*) en la caficultura. El estudio abarca el análisis de su ciclo biológico, capacidad reproductiva, desarrollo, comportamiento bajo diferentes condiciones ambientales y de alimentación con pulpa de café y mucílago, adaptación, eficiencia en la transformación de subproductos del beneficio del café en larvicompost y estrategias para asegurar la permanencia de la mosca soldado en el sistema de compostaje.

Los resultados permitirán establecer protocolos técnicos para su implementación en fincas cafeteras del departamento, con el fin de optimizar el manejo, la valorización y el aprovechamiento de los subproductos del beneficio húmedo, evitando vertimientos al medio ambiente. Esta experiencia piloto busca convertirse en un modelo replicable y que pueda ser llevado a los municipios del Tolima a través de diversos proyectos que contribuyan al cierre de ciclos de la caficultura y a la generación de nuevos ingresos para los productores.



Fig 7. Larvas de mosca soldado negro alimentándose y degradando pulpa de café.



Juan Pablo Castro Chávez conoció y empezó a formar parte del **Tolima Cafetero** desde su ingreso al gremio en 1993. Recorrió por años el departamento, registrando historias, anécdotas y voces para este periódico rural y para el programa radial **Tomémonos un Tinto**. Hoy, desde la **Federación Nacional de Cafeteros en Bogotá**, recuerda y enaltece el trabajo que realiza el Tolima en la **comunicación rural**.

Felicitaciones al Comité de Cafeteros del Tolima, a Gildardo Monroy, su Director Ejecutivo, y a todo el equipo periodístico. Su comunicación rural alto valor, alta calidad es evidente en cada publicación, al ser el puente de información, educación y recreación que conecta a la Federación de Cafeteros con las familias productoras, promoviendo la vocación cafetera del Tolima.

La edición número 300 de Tolima Cafetero, marca un hito periodístico en la ruralidad colombiana. Es, además, una clara muestra del inquebrantable compromiso del Comité Departamental de Cafeteros por mantener informadas a más de 64 mil familias que cultivan uno de los mejores cafés del mundo.

A lo largo de casi 37 años, el periódico ha sido mucho más que uno de los pocos medios impresos que circula por las veredas cafeteras del departamento. Su permanencia y constante evolución le han permitido consolidarse como una fuente vital de información veraz y de consulta imprescindible en hogares, fincas y escuelas rurales. Tal es

el valor que cada edición adquiere para la comunidad, que algunos lectores lo coleccionan y sus páginas son incorporadas en los periódicos murales de los centros educativos y consulta de las bibliotecas.

En este medio, la familia cafetera encuentra toda la información gremial que la mantiene actualizada sobre el mundo del café. Es el espacio común donde se resaltan sus logros, donde las familias encuentran esparcimiento y, lo más importante, donde la comunidad se identifica con los contenidos, ratificando así su identidad como productores y fortaleciendo el tejido social cafetero del departamento.

A lo largo de su trayectoria, Tolima Cafetero ha demostrado un compromiso social inque-

brantable con las comunidades cafeteras, impulsando su bienestar y el progreso regional. Es muy probable que en sus páginas, muchas de las mujeres y hombres que hoy lideran y mantienen viva la cultura cafetera del Tolima, hayan encontrado sus primeras recomendaciones técnicas e inspiración para transformar sus fincas en empresas o para darle valor agregado a su café, haciendo del cultivo una actividad sostenible.

Tolima Cafetero es fiel testigo de la consolidación del departamento como un actor principal en la caficultura nacional. A través de sus contenidos, ha registrado los retos y logros que han posicionado a la región como una de las de mayor productividad, vocación cafetera

y proyección comercial en el país.

El Servicio de Extensión Rural valora y utiliza este medio como herramienta pedagógica, además de que lo hace llegar a los comités municipales de cafeteros y cooperativas de caficultores. Es así como, en conjunto con el programa radial Tomémonos un Tinto, Tolima Cafetero ha sido un pilar fundamental en la consolidación de nuestra región como un baluarte cafetero de gran impacto. Su distribución gratuita y su actual presencia en medios digitales confirman su dinamismo y profesionalismo, asegurando que su legado siga informando e inspirando a las nuevas generaciones de caficultores.

Más que un periódico, un compañero de vida en el campo

Tolima Cafetero: tradición que une generaciones

Por María Victoria Herrera Polanía
Coordinadora del Programa de Comunicaciones

En un mundo donde las pantallas ocupan cada vez más espacio, donde los contenidos se consumen en segundos y donde muchos buscan solo “likes”, nuestras familias caficultoras siguen fieles a su periódico: Tolima Cafetero. Ese medio que, edición tras edición, llega hasta los rincones más apartados de nuestra geografía, no solo para informar, sino también para formar.

Nuestro “ejército de camisetas amarillas”, el Servicio de Extensión Rural, encuentra en estas páginas un aliado para llegar a cada finca, a cada reunión

comunitaria o incluso a la oficina donde un caficultor busca orientación. Allí, entre noticias y artículos, siempre hay un conocimiento práctico que se convierte en apoyo para la empresa cafetera familiar.

Hoy, al ver reunidas las 300 ediciones que celosamente custodiamos en el Comité de Cafeteros, no solo reconocemos la evolución de un gremio y de sus avances técnicos, sino también la fuerza de la comunicación comunitaria que nos mantiene unidos.

Hemos cambiado de forma, de tamaño, de tipografía, de tiraje. Incluso, en tiempos de pandemia, nos vimos obliga-

dos a ser digitales. Pero lo esencial permanece intacto: la cercanía, la pertenencia y el compromiso con nuestras familias cafeteras.

Porque sabemos que los extensionistas preguntan con expectativa por la próxima edición, que los líderes gremiales encuentran aquí su referencia y que los maestros rurales enseñan desde café hasta inglés con sus páginas. En ellas conviven historias de vida, recetas, noticias gremiales y separatas técnicas, pensadas siempre para responder a los retos de la caficultura del siglo XXI. Seguiremos cambiando, seguiremos adaptándonos. Pero, sobre todo, seguiremos aquí, acompañando a nuestros lectores de siempre y abriendo las puertas a nuevas generaciones que buscan información útil, conocimiento y, por qué no, un espacio de buenas noticias.

El equipo editorial de Tolima Cafetero

Directora:
María Victoria Herrera Polanía



Apoyo periodístico:
Jonnathan Hernández Parra



Diagramación:
Diego Fernando Cogua Useche



Asesoría técnica:
Equipo de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima.



Edición #1

1988



Edición 100

1997



Edición 200

2002

1993

2002



Edición 50



Edición 150

Historia viva de

Por: Sergio Suescún Ch.



Edición 300 del Tolima Cafetero: un orgullo que pertenece a las familias del campo

Desde la Dirección Ejecutiva del Comité de Cafeteros del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero, siempre ha creído e impulsado los medios de comunicación que nos permiten una interacción asertiva con las familias cafecultoras, desde su columna de opinión, analiza el acontecer, anuncia buenas noticias y celebra cada triunfo de nuestros productores.

“Llegar a la edición número 300 de nuestro periódico rural Tolima Cafetero es un motivo de profundo orgullo y gratitud. Desde 1988, sus páginas han registrado la historia viva de nuestro gremio cafetero en el departamento, dejando huella en cada hogar y en cada generación.



En ellas han quedado plasmadas las historias de vida de caficultores ejemplares, las noticias trascendentes para nuestro sector, los avances técnicos de Cenicafé y el trasegar de nuestra dirigencia gremial. También ha sido un espacio de formación, unión y aprendizaje en los hogares, así como una valiosa herramienta en las escuelas rurales.

Hoy, casi 37 años después de esa primera edición, seguimos fieles a los ideales que inspiraron a sus fundadores: “educar e integrar al gremio cafetero del Tolima, fortalecer la cultura escrita, apoyar los procesos educativos del campo, difundir el conocimiento y mantener un vínculo permanente con nuestras comunidades cafeteras”.

Nada nos alegra más que ver cómo los caficultores esperan con entusiasmo cada publicación, cómo buscan su periódico, recuerdan una foto o comentan una historia que encontraron en sus páginas. Porque este periódico es suyo: nace de ellos, habla de ellos y existe para ellos.

Gracias a todos quienes, con su esfuerzo, han hecho posible que el periódico de las familias cafeteras siga vigente y se acerque a sus 40 años de vida. ¡Enhorabuena, Tolima Cafetero, por 300 ediciones al servicio de nuestra caficul-tura!”



Edición 200

Edición 276

10

2020

digital, en tiempos
de pandemia

2016



Edición 250

“El periódico que dignifica nuestro trabajo y fortalece la familia cafetera”

Águeda Elvira Rosas Machado ha pertenecido durante 20 años al Comité Municipal de Cafeteros de Alpujarra, al oriente del Tolima.

Ella, como muchos otros líderes, ha sido testigo, edición tras edición del registro del acontecer del sector cafetero a través de nuestro periódico rural, así como del protagonismo, cada vez más importante de la mujer caficultora.

“El periódico Tolima Cafetero ha sido fundamental para nosotros los caficultores, porque nos mantiene informados sobre la actualidad, nos recuerda que el esfuerzo y conocimiento adquiridos de generación en generación



tiene un gran valor. En familia llenamos la sopa de letras y compartimos tiempo de calidad. Cada publicación es una manera de enaltecer a cada uno de los que hacemos parte de este hermoso gremio.

El Tolima Cafetero nos brinda información de Cenicafé, que nos permite estar al día en tecnología. A través de este gran medio hemos podido llegar a muchos caficultores, las experiencias y los conocimientos que adquirimos cada vez que leemos una edición, nos han fortalecido, han enaltecido la labor de la mujer caficultora y la importancia que tenemos en nuestras empresas cafeteras.

A través del periódico rural, hemos enseñado a las nuevas generaciones a reconocer y dignificar el trabajo que cada día hacemos para sacar

adelante nuestra familia, nuestra empresa, nuestra nación.

No ha sido en vano cada página escrita, cada opinión dada por todos los que hacen parte de este medio, porque viajamos a través de la palabra, a diferentes regiones, y hemos podido llegar a donde muchos otros no lo han logrado.

Felicito a Tolima Cafetero por esa pujanza, por ese emprender cada día y por hacernos parte de esta gran labor.

Como mujer cafetera, como representante del Comité Municipal de Cafeteros de Alpujarra, ha sido un gran privilegio leer cada una de sus páginas, de actualizarme, poder viajar y cono-

cer a través de sus escritos. Bendiciones y que sean muchísimas más las ediciones que se sigan compartiendo con nosotros para llenarnos de más conocimientos y poderlos compartir.”



Tolima Cafetero: un puente de información, cohesión y paz en los territorios

Con casi tres décadas de experiencia en el Servicio de Extensión Rural, principalmente en Planadas, Ángel Ariel Castilla Lozano, actual Coordinador de la Seccional Ibagué destaca el papel fundamental del periódico Tolima Cafetero como herramienta para el desarrollo rural.



“Por cerca de 27 años haciendo parte del Servicio de Extensión Rural, hemos evidenciado que el periódico Tolima Cafetero ha sido una herramienta importante para construir desarrollo rural y visibilización de territorios que mucha gente no creía que existían en el mundo del café. Por medio del Tolima Cafetero se ha brindado buena información sobre avances tecnológicos, tendencias de mercado, proyectos y programas, que han fomentado la participación comunitaria, la gestión del medio ambiente y ha servido como un canal para el diálogo y la cohesión

social, lo que ha permitido a los caficultores y a las comunidades rurales, tomar decisiones informadas y emprender proyectos de desarrollo inclusivos.

El Tolima Cafetero ha sido vital para empoderar a las poblaciones rurales especialmente a las mujeres y a los jóvenes, facilitando el acceso a la información, fortaleciendo su voz y ha ayudado a crear tejidos comunitarios y asociativos que han posibilitado construir paz en territorios olvidados y estigmatizados por la violencia, dando visibilidad a comunidades campesinas e indígenas, quienes

han podido mostrar estos territorios, costumbres y cultura, por medio de su productividad y su calidad”.



De niña soñadora a narradora de la caficultura tolimense

Laura Sayleth Enciso Villamil, nacida en Gaitania, corregimiento del primer municipio productor de café, Planadas, no solo es caficultora y emprendedora, también es Comunicadora Social y formó parte del equipo editorial de Tolima Cafetero, donde fusionó sus raíces, con su profesión, además de cristalizar un sueño de su infancia.

17 años después, lo hice realidad formando parte del equipo de Comunicaciones, ahí recorrí gran parte de la caficultura del Tolima y en páginas como las que hoy componen la edición 300 de Tolima Cafetero, plasmé mi conocimiento profesional al escribir muchos testimonios e información calificada para los cafeteros. Siempre diré que la Federación fue y será mi casa y el periódico Tolima Cafetero, el medio de comunicación que llega a cada rincón del departamento para enseñar, entretener e informar.

A hoy, soy lectora y distribuidora de sus ediciones, esas que llegan a mi propia empresa para acompañar jornadas de trabajo, conversaciones y consumo de buenas tazas de café. Desde acá me siento orgullosa de haber aportado a que cientos de personas del gremio se informen y deseen, con el corazón que el Tolima Cafetero siga existiendo porque en la realidad de la ruralidad del Tolima, es este medio el único que acompaña a muchas familias y el que les permite tener un contacto con la situación actual del gremio”.

“Tenía yo creo que 6 años de edad, cuando acompañé a mi papá a una reunión al Comité de Cafeteros. Mientras él estaba adentro en una oficina, yo me quedé en la sala de espera jugando con una muñeca, ahí vi las secretarías. Al salir del Comité, le dije a mi papá que yo algún día trabajaría ahí, él me preguntó qué haciendo qué y le contesté que moviendo papeles y contestando el teléfono.

El proceso electoral gremial más importante de AL

Estos comicios son la cita más importante que tienen los caficultores federados cada cuatro años para elegir libre, participativa y democráticamente a sus representantes gremiales a nivel municipal y departamental. Este año se llevarán a cabo en 17 departamentos y 570 municipios cafeteros de Colombia, más de la mitad de los municipios del país.

Los caficultores podrán elegir a sus representantes depositando su voto de forma directa y presencial en aproximadamente 2.500 mesas de votación (7,4% más frente a las 2.388 de 2014) en las que estarán presentes unos 7.692 jurados electorales. No existe ningún otro proceso democrático comparable en otro gremio de Latinoamérica.



En diferentes municipios del Tolima se han realizado Fiestas de la Democracia, con el propósito de motivar a los caficultores a ir a las urnas.