

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 36 Edición 299 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 - 1060

Representantes de la empresa Sarutahiko Coffee estuvieron con Duberney Cifuentes Fajardo

Visita a Planadas desde Japón

Hiroki Ito, Campeón Nacional Barista de Japón conoció la historia detrás del café.



Foto Oficina de Comunicaciones

Hasta la finca Montreal, en Planadas, llegaron los representantes de la empresa Sarutahiko Coffee de Japón.

En el año 2023, en el marco de la Taza de la Excelencia, la empresa japonesa Sarutahiko Coffee adquirió el café del productor planaduno **Duverney Cifuentes Fajardo**.

do, por eso quisieron conocerlo a él, su familia, su finca y todos los detalles que rodean la producción de uno de los cafés más reconocidos del Tolima.

A través del equipo Craft de

la Gerencia Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros y el Comité del Tolima, se hizo posible la visita a la finca Montreal, de dos representantes de la prestigiosa empresa

japonesa **Sarutahiko Coffee: Hiroki Ito**, Campeón Nacional Barista de Japón, y **Yujiro Hayakawa**, encargado de compras.

Página 7

EnTolimaCosechamos
café de alta calidad



Tolima
CAFÉ DE ALTA
CALIDAD



f FNCTolima



@fnc_tolima



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Nuestras familias caficultoras y el agua, en el corazón del Tolima

café y renovación de cafetales, y el equipamiento con secadores solares para café y kits de herramientas para calidad en la fase de poscosecha, atribuyen directamente al incremento de la productividad y el ingreso del caficultor, lo que a su vez complementariamente abre puertas para la incursión en escenarios comerciales diferenciados.

Así mismo, acciones de impacto ambiental como la implementación de infraestructura para reducción del consumo de agua, el adecuado manejo de subproductos y el fortalecimiento de ecosistemas mediante la siembra de árboles nativos, apuntan no solamente a la conservación de los recursos naturales esenciales para la producción de café, sino que también se suman al cumplimiento de estándares de sostenibilidad y reglamentaciones que, hoy por hoy, nos exige el mercado internacional, de esta manera estamos implementado principios de economía circular a la vez que se complementan los requisitos para participa-

ción en mercados con valor agregado. Es decir, las buenas prácticas ambientales a la vez de procurar la conservación de nuestro capital ambiental, también están siendo parte de la generación de ingresos, reducción de costos y de la comercialización con mayor valor de nuestro producto insignia.

No menos importante han sido los procesos de formación y desarrollo humano para empoderamiento y liderazgo hacia el emprendimiento y la integración familiar, aquí los protagonistas son todos: las mujeres, los jóvenes, las instituciones educativas rurales, etc. El aprendizaje con metodologías lúdicas, participativas y amigables, también han sido un pilar estratégico en el éxito de esta iniciativa. Seguiremos trabajando con todo empeño y dedicación para fortalecer las alianzas con socios como **JDE Peet's y GIZ**, a quienes agradecemos profundamente su apoyo, nos motiva el testimonio del desarrollo integral y mejoramiento de la calidad de vida de nuestras familias caficultoras.

Trabajar en búsqueda de la sostenibilidad integral de la caficultura es un reto que involucra acciones conjuntas que propendan hacia la rentabilidad del negocio, la calidad de vida de las familias cafeteras y la adecuada administración de los recursos naturales.

En este sentido, el proyecto **El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras** se ha consolidado como una gestión de cooperación internacional que viene impactando desde 2019 de manera contundente los ejes económico, social y ambiental en alineación con la estrategia de valor de la Federación Nacional de Cafeteros.

La entrega de incentivos a las nuevas siembras de

Encuentro Gobernadora del Tolima-Gerente General de FNC

La Gobernadora del Tolima, **Adriana Magali Matiz** y el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, **Germán Bahamón Jaramillo**, se reunieron en la Capital de la República para impulsar proyectos clave como la **Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de**

Colombia en el Líbano, las exportaciones Origen Tolima, el Centro de Industrialización Regional y la Escuela Regional del Café.

Durante el encuentro, la mandataria de los tolimeses destacó las importantes inversiones que su administración ha realizado en proyectos orientados al for-

talecimiento del sector, mientras que el Gerente General de FNC, además de agradecer el apoyo decidido de la Gobernación, ratificó su compromiso para continuar impulsando proyectos que redunden en el bienestar de las más de 64.000 familias caficultoras tolimeses.



Foto suministrada.

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 Cogua Useche

Envíen sus comentarios al correo electrónico:

tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



CUPO PARA FERTILIZAR CAFETALES EN ETAPA DE LEVANTE
COMPRE DAP Y UREA

Crédito + Incentivo hasta por:

\$1.400.000 por hectárea

70 % crédito
\$980.000 x Ha

Plazo
12
meses

0%
de intereses

30 % incentivo
\$420.000 x Ha

Garantía del
Fondo Nacional
de Garantías

REQUISITOS DEL PROGRAMA

Para acceder al crédito con incentivo usted debe:

- Estar **registrado en SICA** en estado activo.
- Tener al menos **media hectárea renovada** en el 2025, por zoca o siembra.
- Al menos el **60%** de su área sembrada en café debe estar en edad de producción.
- Tener **Cédula o Tarjeta Cafetera** con cuenta activa.
- **No haber recibido beneficios** de otros programas de la FNC para fertilización de la misma área sembrada en café.

Pequeños
caficultores >

Menor o
igual
a **5 ha.**

Beneficio hasta
por 20% del
área en café.

Medianos
caficultores >

Mayor a
5 ha. y
menor a
10 ha.

Beneficio hasta
por 15% del área
en café.

Grandes
caficultores >

Mayor
a **10 ha.**

Beneficio hasta
por 10% del
área y hasta
máximo 3.5 ha.

El cupo otorgado se desembolsará en la **Cédula o Tarjeta Cafetera**, en un **bolsillo habilitado** para este fin.

La asignación del cupo está sujeta a términos y condiciones que podrán ser consultados en **la página web de la Federación.**

Vigencia hasta agotar los recursos. Este programa cuenta con un capital de **\$20.000 millones.**

Para mayor información consulte con el extensionista de la FNC.

Cinco premios se conquistaron este año en Santa Marta

Café del Tolima, protagonista indiscutible en las diez ediciones de Colombia Tierra de Diversidad

Nuestros cafés siempre están presentes entre los atributos premiados y en la subasta internacional

Desde la primera edición del **Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad** en 2016, el Tolima ha sido protagonista permanente, acumulando un total de **13 primeros lugares** en diferentes atributos sensoriales, además de 4 segundos puestos y 4 terceros, dejando una huella imborrable en cada certamen.

Este año, en Santa Marta, la excelencia del café tolimense fue nuevamente reconocida. **Milton Monroy López** productor del municipio de Ibagué, obtuvo el primer lugar en el atributo **Exótico**, destacando entre decenas de muestras provenientes de todo el país. Monroy también logró dos terceros lugares en las cate-



Fotos Oficina de Comunicaciones

Nuestro Departamento se hizo presente con 13 finalistas en la décima versión de Colombia Tierra de Diversidad.

gorías de **Acidez y Cuerpo**, ratificando su maestría en la producción de cafés de altísima especialidad.

Por su parte, **Luis Ernesto Nieto**, también de Ibagué, alcanzó el segundo lugar en el atributo Exótico e **Israel Hernández** fue reconocido con el segundo lugar en Acidez, demostrando la diversidad y el potencial de las distintas zonas cafe-

teras del Tolima.

Además, a lo largo de estas diez versiones, el Tolima ha sido constante en su presencia en las subastas internacionales que premian a los cafés más sobresalientes del concurso, posicionando a sus productores en los mercados más exigentes del mundo.

En 2025, el café de Milton Monroy, de la finca San Pe-

dro, vereda San Cayetano, de Ibagué, fue el que obtuvo el mejor precio para el Departamento: US \$ 60,50 la libra, adquirido por CHG, de China.

Así mismo, el café de este productor entró a formar parte del selecto grupo de **Craft Selection**, un sello que busca reconocer a quienes obtuvieron el primer lugar de un atributo.

Los demás cafés del Tolima se subastaron así:

- ✓ Israel Hernández (Rioblanco) US \$ 25,50/lb
Bean Super, China.
- ✓ Jorge Rojas (Planadas) US \$ 44,00/Lb
China Louis Group, China.
- ✓ Duberney Cifuentes Fajardo (Planadas) US \$26/lb
Yusen, China.
- ✓ Neyireth Charry (Planadas) US \$ 36/lb,
China Louis Group, China.
- ✓ Luis Ernesto Nieto (Ibagué) US \$18/lb
Pact Coffee, Inglaterra.

Como novedad, durante este año, la Federación de Cafeteros realizó una semana más tarde una **subasta silenciosa** online en la que participaron los productores que no clasificaron a la subasta híbrida realizada en Santa Marta y así se vendieron los cafés del Tolima.

- ✓ Lilia Aurora Ríos (Chaparral) US\$ 12,50/lb,
Happenstance Coffee
- ✓ Aparicio Yule Socorreño (Planadas), US\$ 11,00/lb,
Plusone Coffee (Wukang Road Branch)
- ✓ Luis Edier Reinoso (Rioblanco), US\$ 9,50/lb,
Happenstance Coffee
- ✓ Wilmar Cifuentes (Planadas), US\$9,00/lb,
Amativo China
- ✓ Norberto Noreña Marín (Planadas), US\$8,00/lb,
Happenstance Coffee
- ✓ Fernando Salinas (Murillo), US\$6,50/lb
Mercanta GmbH
- ✓ Camilo Rodríguez (Cajamarca), US\$ 5,00/lb,
Tureschi impex SRL

Estos logros no solo reafirman la calidad sensorial y técnica del café tolimense, impulsada por unas condiciones agroecológicas privilegiadas, sino que reflejan el compromiso y la pasión de sus caficultores por ofrecer productos excepcionales.



La delegación del Tolima, siempre presente, animando a sus caficultores.

El Comité de Cafeteros del Tolima celebra estos resultados como un testimonio del esfuerzo colectivo y del trabajo articulado entre caficultores, cooperativas, aliados institucionales y técnicos del Servicio de Extensión, quienes día a día promueven una caficultura innovadora, sostenible y de alta calidad.

Con estos reconocimientos, el café del Tolima continúa su camino ascendente como uno de los grandes orgullos de Colombia.



Will Corby, de Pact Coffee (Inglaterra) adquirió en subasta el café de Luis Ernesto Nieto.

Con recursos del Fondo Nacional del Café, el Departamento fortalece su apuesta por la calidad

Tolima, café de excelencia con sello social, juvenil y femenino

Con un ambicioso proyecto de \$450 millones se busca posicionar el café tolimese como referente nacional e internacional, a través de formación técnica, promoción comercial y empoderamiento de jóvenes, mujeres y caficultores.

El café del Tolima no solo huele a campo, también a transformación. Gracias a una importante inversión de \$450 millones del Fondo Nacional del Café, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima impulsa un proyecto integral que conecta a productores, consumidores y actores de la cadena de valor, con el claro objetivo de fortalecer una caficultura equitativa, sostenible y con identidad propia.

En lo corrido de este proyecto de **Promoción y Posicionamiento del Café del Tolima como Producto de Alta Calidad**, se han desarrollado talleres especializados en calidad que han llegado directamente al corazón del caficultor. Seis jornadas formativas han abordado temas como catación básica, métodos de preparación y tueste, permitiendo a los participantes comprender el valor sensorial de su café y cómo protegerlo desde la finca hasta la taza.

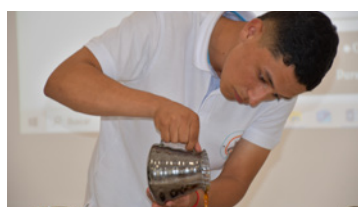
Además, se ha promovido el acceso al análisis físico y sensorial del café en el Salón del Café, espacio dispuesto por el Comité de Cafeteros del Tolima, donde se propone el análisis de al menos mil muestras en 2025, con el fin de ofrecer a los productores información clave para mejorar sus procesos y elevar la calidad del grano.

Entre los componentes más destacados del proyecto durante este año, están la **Sexta Calibración de Catadores 2025**, realizada conjuntamente con Vicafé y Café 100 Años.

De la misma forma vale la pena resaltar el segundo **Encuentro de la Cultura del Café de Alta Especialidad**, que reunió en el Comité de Cafeteros a 18 expositores de los municipios: Planadas, San Antonio, Rioblanco, Ortega, Chaparral, Villahermosa, Ibagué, Palocabildo, Fresno y Casabianca.



Fotos suministradas.



Fotos Oficina de Comunicaciones.

El proyecto también ha generado puentes entre productores y consumidores, a través de encuentros de valor con actores del sector turístico y gastronómico, participación en ferias y concursos de calidad, y la instalación de estaciones de café en eventos estratégicos. Todas estas acciones buscan posicionar al café del Tolima como un producto de alta especialidad, accesible, valorado y justo para quienes lo producen.

Así, el Tolima sigue cosechando más que café de alta calidad: cosecha oportunidades, conocimiento y futuro.

Más de 75 km de vías intervenidas y \$1.600 millones invertidos en conectividad cafetera

Infraestructura rural en movimiento en zonas cafeteras del Tolima

Entre marzo y mayo de 2025, el Comité de Cafeteros del Tolima, en alianza con administraciones locales y la comunidad, ejecutó obras claves en infraestructura vial para fortalecer la movilidad en zonas productoras de café.



Con una inversión que ya supera los \$1.600 millones de pesos en lo que va del año, el Comité de Cafeteros del Tolima ha intervenido más de 75 kilómetros de vías rurales, mejorando de forma significativa la movilidad de familias caficultoras en municipios estratégicos como Villahermosa, Ataco, Roncesvalles, Dolores, Rovira, Venadillo e Ibagué.

En Villahermosa, se completó la construcción de 437.6 metros de cintas huella distribuidos en las veredas: La Ladera, La Floresta, El Castillo y La Uribe. En Ataco, en el marco del convenio CN-2024-0818, se han construido 8 tramos de cintas huellas, sumando 546,13 metros lineales, los cuales se entregaron formalmente a la comunidad, con presencia de autoridades locales, beneficiando a más de 594

Uno de los frentes más destacados ha sido Ibagué, donde se han removido 26.514 metros cúbicos de derrumbes, habilitado 7.46 km en puntos críticos y conservado más de 20 km de red terciaria, como parte de la atención a emergencias provocadas por las intensas lluvias.

También se reportan importantes avances en Roncesvalles (24 km en mantenimien-

to de vías), Dolores, con mantenimiento y conservación de la vía San José - Ambicá - Río Cabrera (20.5 Km) y vía San José - Bocacalle parte alta (2 Km), Y Venadillo, donde inicio la operación de maquinaria para atender emergencias en las vías La Argentina - El Salto - Agrado Buenavista - Malabar - Puerto Boy.

Desde el área de Desarrollo

Social del Comité de Cafeteros del Tolima, se señala que estas acciones mejoran considerablemente la transitabilidad de las familias caficultoras de la región, garantizando los procesos de comercialización de sus productos, algo que contribuye de manera positiva a la consolidación de la caficultura del Tolima.



Inversión total proyectada

\$5.970 millones



Vías intervenidas

75 km



Derrumbes removidos solo en Ibagué

26.514 m³



Familias caficultoras beneficiadas directamente

Más de 500



Pese a los desafíos del invierno, seguimos cumpliendo. Nuestro compromiso es llevar conectividad y desarrollo a las zonas cafeteras del Tolima

Carlos Cuartas, Líder de Desarrollo Social del Comité de Cafeteros del Tolima.

TIP GREMIAL



En Tolima, el café se cultiva con liderazgo y unión

Más de 64.000 familias caficultoras cuentan con una organización gremial sólida y participativa:

- ✓ 1 Representante al Comité Directivo Nacional
- ✓ 1 Comité Departamental (6 principales y 6 suplentes)
- ✓ 28 Comités Municipales (cada uno con 6 principales y 6 suplentes)

En total, **349 líderes gremiales** trabajan por el bienestar del caficultor y el futuro de nuestro café.

Visita internacional destaca la calidad del café del Tolima

Planadas recibe a compradores japoneses interesados en el café de alta calidad

La finca Montreal, en Planadas, primer municipio productor de café en el Departamento, fue el escenario de un importante encuentro comercial entre el caficultor Duberney Cifuentes Fajardo y representantes de la empresa japonesa Sarutahiko Coffee, fortaleciendo así la proyección internacional del café tolimense.

Desde Japón hasta las montañas cafeteras del Tolima, el café colombiano sigue traspasando fronteras. La finca Montreal, propiedad del reconocido caficultor **Duberney Cifuentes Fajardo**, en el municipio de Planadas, recibió la visita de dos representantes de la prestigiosa empresa japonesa **Sarutahiko Coffee: Hiroki Ito, Campeón Nacional Barista de Japón, y Yujiro Hayakawa**, encargado de compras.

Esta visita, coordinada por la Federación Nacional de Cafeteros a través del equipo Craft Coffee de la Gerencia Comercial y el Comité de Cafeteros del Tolima, se erige como otra muestra de la buena reputación de la que goza el café del sur del Departamento como un producto de excelente calidad y gran potencial para los mercados más exigentes del mundo.



Fotos Oficina de Comunicaciones.

Duberney Cifuentes, su esposa Neyireth Charry, y algunos de sus trabajadores, recibieron honrados la visita de los representantes de Sarutahiko Coffee, el delegado de la Gerencia Comercial de FNC y el Servicio de Extensión Rural.

El caficultor anfitrión destacó la importancia de este tipo de encuentros, que no solo abren oportunidades comerciales, sino que validan el esfuerzo y el compromiso que requiere producir un café de calidad con características superiores.

Detrás de este logro también está el trabajo constante del Servicio de Extensión Rural, que acompaña y capacita a los productores en cada etapa del proceso. Su labor es clave para mejorar las prácticas agrícolas y fortalecer las empresas cafeteras del Departamento.



El Comité Departamental de Cafeteros refuerza la sostenibilidad de la caficultura

Más de mil caficultores beneficiados con el proyecto de Germinadores Comunitarios

Para este año se espera alcanzar una cobertura de mínimo 700 caficultores en el Departamento.



El Comité Departamental de Cafeteros reafirma así su compromiso con una caficultura más productiva, organizada y sostenible, a partir del impulso a iniciativas locales que fortalecen el tejido comunitario y promueven la renovación generacional del campo.



Resultados acumulados y crecimiento:		
Inicio exitoso	Expansión y mejora técnica	Consolidación del programa
2023	2024	2025
Inversión: \$50 millones de pesos	Inversión: \$105 millones de pesos	Inversión asignada: \$100 millones de pesos
Kits entregados: 89	Kits entregados: 147	Kits estimados: 140
Contenido del kit: ✓ 10 kg de semilla certificada ✓ 2 dosis de fungicida Tiabendazol ✓ 1 corte de polisombra (2 x 11 m)	Novedad: Inclusión de 35.000 bolsas para almácigo (13 x 17 cm) por kit para mejorar el desarrollo radicular	Distribución: Equitativa priorizando además alianzas con alcaldías interesadas
Producción estimada: 2.671.000 chapolas	Contenido del kit: ✓ 2 dosis de fungicida Tiabendazol ✓ 1 corte de polisombra (2 x 11 m) ✓ 35.000 bolsas para almácigo ✓ 10 kg de semilla certificada	Contenido del kit: ✓ 2 dosis de fungicida Tiabendazol ✓ 1 corte de polisombra (2 x 11 m) ✓ 35.000 bolsas para almácigo ✓ 10 kg de semilla certificada
Beneficiarios: 445 caficultores	Producción estimada: 4.410.000 chapolas	Producción esperada: 4.200.000 chapolas
	Beneficiarios: 735 caficultores	Caficultores beneficiados: mínimo 700



La fiebre amarilla es una grave enfermedad, que tiene un **47% de letalidad, es decir que, de cada 100 personas enfermas, 47 fallecen** y puede llegar a un 75% si las personas no se vacunan



La Fiebre Amarilla mata,
#Vacunarse SalvaVidas

La iniciativa incluye los municipios de Rovira, Valle de San Juan, San Luis, Líbano y Villahermosa

Formación y reforestación marcan el avance sostenible de la Fase 2 del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras



Los beneficiarios del proyecto reciben acompañamiento en sus procesos productivos para cosechar café de calidad y participan en jornadas de siembra de especies nativas.

El compromiso con la sostenibilidad ambiental y la mejora de la calidad del café continúa fortaleciéndose en las veredas del área de influencia del proyecto **El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras**. En el marco de la segunda fase, se han llevado a cabo acciones integrales que combinan la formación técnica con la conservación de los recursos naturales, respondiendo a los desafíos que plantea la debida diligencia para el cumplimiento de la nueva reglamentación de la Unión Europea sobre productos libres de deforestación (EUDR).



Fotos suministradas



Como parte de este enfoque, se vienen desarrollando jornadas de acción comunitaria para la siembra de especies nativas como fortalecimiento de ecosistemas estratégicos, actividades que han sido coordinadas con las comunidades y sus líderes, fortaleciendo al tiempo su vínculo entre la producción de café de calidad y la sostenibilidad ambiental.

La formación ha sido un eje clave en este proceso. Caficultores de distintas veredas han participado

en talleres orientados a la producción de café sostenible y de alta calidad. Estos espacios de aprendizaje han venido fortaleciendo una producción con valor agregado. Como complemento, se entregaron kits de equipamiento para la poscosecha.

Con estas iniciativas, el proyecto avanza hacia un modelo de caficultura que integra sostenibilidad, calidad de café y acción comunitaria, consolidando una visión de desarrollo con apropiación territorial responsable y resiliente.



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).

DÍA
NACIONAL
DEL CAFÉ

Tolima ES CAFÉ
DE ALTA CALIDAD



@FNC_TOLIMA

D Í A 27 DE JUNIO

NACIONAL

DEL

Café

ESTE 27 DE JUNIO, EL COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL TOLIMA Y NUESTRAS TIENDAS ALIADAS TE INVITAN A RENDIR HOMENAJE A QUIENES HACEN POSIBLE LA BEBIDA QUE NOS LLENA DE ORGULLO:

NUESTROS CAFICULTORES.

ACOMPÁÑANOS Y BRINDEMOS POR EL CAFÉ QUE NOS REPRESENTA, POR EL TRABAJO QUE HAY DETRÁS DE CADA TAZA Y POR EL SABOR QUE **UNE A TODO UN PAÍS.**

¡NOS VEMOS EN TU TIENDA ALIADA MÁS CERCANA!



Óscar Alberto Guzmán Gaviria y Germán Rojas Novoa

Voces firmes y visión gremial desde el norte

Estos productores, con una importante experiencia en los Comités Municipales, representan a Fresno, Herveo, Palocabildo, Falan, Mariquita y Armero-Guayabal.

Con una profunda vocación cafetera heredada de sus padres, el señor **Óscar Guzmán Gaviria** representa con orgullo y compromiso a la circunscripción Fresno en el Comité de Cafeteros del Tolima. Casado con la señora Edilsa Valencia y padre de Yulieth Tatiana, su vida ha estado marcada por el trabajo en el campo, el arraigo familiar y el deseo constante de aportar al bienestar de las familias productoras de café.

Desde su finca Lote de la vereda Puente Tierra, en Fresno afirma con convicción: "Soy hijo de caficultores, toda mi familia ha estado vinculada al mundo del café". No es solo una frase, es la esencia de su vida y de su liderazgo.

Durante siete años hizo parte del **Comité Municipal de Fresno**, desde donde trabajó incansablemente por su comunidad. En el 2022 dio un paso más al postularse como representante principal ante el Comité Departamental, con la firme intención de ampliar su vocería, no solo por

Fresno, sino por toda su circunscripción y, especialmente, por todo el Departamento.

Para Óscar Guzmán, uno de los grandes retos de los líderes gremiales del norte del Tolima es recuperar el protagonismo en producción cafetera, apostando decididamente por la renovación de cafetales, la tecnificación del proceso productivo y el trabajo articulado con el Servicio de Extensión Rural.

Pero su mirada también está puesta en el futuro: los jóvenes. **"Los invito a vincularse a la Federación de Cafeteros, a formar parte de la dirigencia cafetera, para**

que conozcan lo que es un gremio y, en especial, uno de los más fortalecidos del país".

Óscar Guzmán no solo representa a las familias cafeteras. Es un símbolo del liderazgo que brota del campo, de la esperanza que crece entre montañas y surcos, y de la voluntad firme de quienes creen en un futuro más próspero para la caficultura tolimense.



Fotos archivo y suministradas.

Germán Rojas Novoa, un caficultor con raíces sólidas



Desde las montañas de Palocabildo, **Germán Rojas Novoa** ha forjado su vida en torno al café y al trabajo honesto del campo. Hoy, como integrante del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, representa con sabiduría y experiencia a las familias productoras, siendo fórmula del también líder gremial Óscar Guzmán.

Aunque este es su primer periodo en el Comité Departamental, Germán no es nuevo en los caminos del liderazgo cafetero: dedicó 24 años al servicio del **Comité Municipal de Palocabildo**, siempre en diálogo y consulta con su esposa, María del Carmen Méndez, con quien se casó en 1983

y con quien ha formado un hogar lleno de valores junto a sus tres hijos: Juan Carlos, Leidi Yulieth y Sandra Milena.

Su historia como caficultor está marcada por el esfuerzo y la perseverancia. Creció en la finca de su padre y, como si el destino le guardara una señal, al día siguiente de su matrimonio surgió la oportunidad de hacerse cargo de una finca, La Esperanza, en la vereda Asturias, que más tarde pudo comprar gracias a sus ahorros y al respaldo de un préstamo del Comité de Cafeteros. Desde entonces, ha cultivado no solo café, sino también una vida de compromiso con su comunidad.

Su llegada al Comité Departamental le ha abierto una nueva perspectiva. Hoy comprende más a fondo la importancia de que los caficultores conozcan su Federación, en-

tiendan cómo se gestionan los recursos y cómo estos se traducen en programas y proyectos al servicio del gremio.

Don Germán también tiene un mensaje claro para las nuevas generaciones:

"A los jóvenes les digo que se queden en el campo, que valoren ese pedazo de tierra que sus padres les dan para trabajar. Si saben aprovecharlo, serán ellos los beneficiados, honrando el legado de sus mayores."

Con raíces profundas y la mirada puesta en el futuro, Germán Rojas encarna la sabiduría del caficultor tradicional y el compromiso del dirigente que cree en la unión gremial como camino para el progreso del campo tolimense.



LA FUERZA DE TODOS



AFFOGATO CON CAFÉ EXÓTICO AL ESTILO 'COLOQUIAL'

En la encantadora **Mariquita, al norte del Tolima, la Tienda de Café Coloquial** se ha convertido en un referente para los amantes del café de alta calidad. Ubicada en el corazón de esta ciudad histórica, Coloquial se dedica a ofrecer cafés especiales de origen colombiano, resaltando la riqueza y diversidad de los granos locales. Su ambiente acogedor lo hace un lugar imperdible para quienes buscan una experiencia cafetera auténtica.

Inspirados por la tradición italiana, en Coloquial han adoptado el *affogato*, un postre que combina la intensidad del espresso con la suavidad del helado, dándole un toque colombiano al utilizar cafés exóticos de la región. A continuación, te presentamos una versión adaptada para que puedas disfrutar de esta delicia en casa.

INGREDIENTES:

- 1 bola generosa de helado de vainilla
- 30-40 ml de espresso caliente, preparado con un café exótico de tu elección
- Salsa de caramelo al gusto
- Toppings opcionales: virutas de chocolate, almendras tostadas o un chorrito de licor

PREPARACIÓN:

1 Utiliza tu método preferido para preparar un espresso con el café exótico seleccionado. Asegúrate de que esté bien caliente.

2 Coloca una bola de helado de vainilla en una copa o vaso resistente al calor.

3 Añade un toque de salsa de caramelo, o si lo prefieres, espolvorea virutas de chocolate o almendras tostadas, o incorpora un chorrito de licor para realzar los sabores.

4 Vierte lentamente el espresso caliente sobre el helado, permitiendo que este se derrita ligeramente y se mezcle con el café.

Disfruta el *affogato* recién preparado, aprovechando el contraste entre el helado frío y el café caliente.



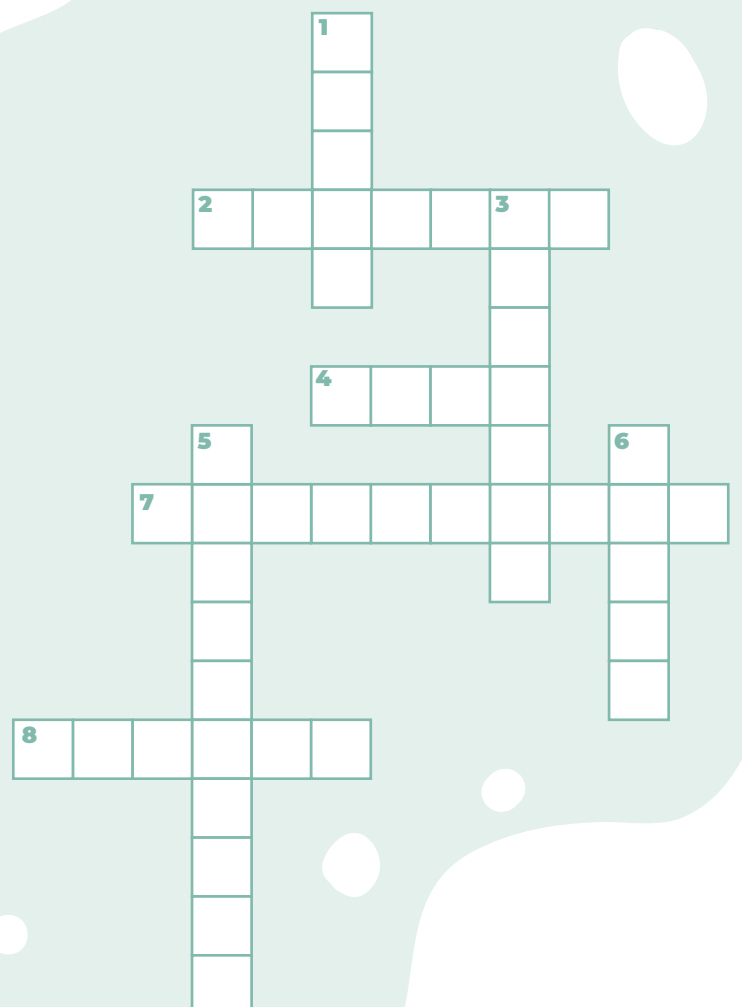
Crucigrama Tolima Cafetero

Horizontales

- 2 Algo poco común, fuera de lo habitual, uno de los atributos del café
- 4 Recurso vital para la vida y esencial en el cultivo del café
- 7 Pequeñas producciones de café con características únicas; la Gobernación del Tolima y el Comité de Cafeteros están promoviendo un concurso
- 8 Circunscripción a la que pertenecen los líderes Óscar Gutiérrez y Germán Rojas

Verticales

- 1 Conocido como el "país del sol naciente", recientemente dos nativos de este país visitaron Planadas
- 3 Parte del cuerpo, símbolo de pasión y entrega
- 5 Variedad de culturas, sabores y saberes.
- 6 Evento donde se celebra la cultura, la música y los productos típicos, Líbano será sede de una de café en agosto



Desde la recolección hasta la entrega misma del microlote

De la cosecha a la Taza, algunas consideraciones para la producción de cafés de alta calidad

A propósito de la convocatoria a la tercera versión del Concurso Departamental de Microlotes Tolima Corazón Cafetero de Colombia, profundizamos en las condiciones exigidas para participar.

Lोगrar una taza de café de alta calidad sensorial es el resultado de un proceso juicioso y bien ejecutado, que comienza desde el cultivo y la recolección, y culmina con el análisis de la bebida en taza. Comprender los criterios técnicos evaluados en los concursos de calidad es clave para orientar adecuadamente la producción.



Foto Oficina de Comunicaciones

Adriana Díaz, caficultora de Icononzo, ganadora de la segunda versión del Concurso Departamental de Microlotes Tolima Corazón Cafetero de Colombia.

1 Condiciones de calidad exigidas

Calidad física: el factor de rendimiento

Es fundamental distinguir entre calidad física y calidad sensorial. La calidad física se mide principalmente a través del factor de rendimiento, que corresponde a la cantidad de kilos de café cereza necesarios para obtener un bulto de 70 kg de café pergamino seco. Este valor varía según el tipo de manejo agronómico, y para fines de concurso, se toman como referencia los siguientes promedios:

- ☑ Café lavado: factor de 90
- ☑ Café honey (mielado): factor de 110
- ☑ Café natural: factor de 150

Adicionalmente, se establecen requisitos físicos específicos, tales como:

- ☑ Máximo 1,5% de defectos del primer grupo



- ☑ Máximo 1,5% de broca (evaluado sobre muestra de café pergamino seco)
- ☑ Humedad entre 10% y 11,5%

Estos valores reflejan no solo la eficiencia del beneficio, sino también influyen directamente en el perfil sensorial de la bebida. Procesos como el natural o el honey, aunque menos eficientes en términos de cantidad, permiten desarrollar sabores más complejos y diferenciados.

Calidad sensorial: atributos en la taza

La calidad sensorial se refiere a los atributos organolépticos de la bebida: fragancia, aroma, sabor, acidez, cuerpo, balance, retrogusto y limpieza. Estos atributos están fuertemente influenciados por el manejo poscosecha y las condiciones en las que se fermenta, lava y seca el café.



2 Buenas prácticas de cosecha, beneficio y almacenamiento.

Desde el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros se promueven buenas prácticas para todas las etapas del proceso, con énfasis en una recolección selectiva.

Cosecha

Como es bien sabido, la cosecha representa uno de los componentes de mayor costo en la producción de café. Su correcta ejecución incide directamente en la calidad del producto final. La recolección de frutos en estado óptimo de madurez —es decir, en los estados 4, 5, 6 y 7 según la escala Cromacafé— ofrece mejores resultados tanto en las características físicas como en las sensoriales del grano.

En la elaboración de lotes de alta calidad, como los que se destinan a concursos o microlotes especiales, la cosecha selectiva en campo es solo el primer paso. Este proceso suele complementarse con una clasificación manual en mesas, donde se retiran de forma minuciosa los frutos verdes, pintones y sobremaduros. Estos deben ser procesados por separado, ya que su inclusión afecta negativamente la uniformidad del lote, el perfil sensorial en taza y su calificación final.

Implementar esta práctica de separación es fundamental para preservar la consistencia en los atributos sensoriales y minimizar defectos físicos que comprometan la calidad del café. Una cosecha bien ejecutada es la base para lograr una taza excepcional.

Clasificación hidráulica (balseo)

La clasificación hidráulica, conocida como balseo en el Tolima, es una práctica eficaz para mejorar la homogeneidad de los frutos. Se recomienda el método de la doble caneca, vertiendo lentamente la masa de café en agua para facilitar la separación de frutos vanos y defectuosos, que flotan en la superficie.

Despulpado y calibración de maquinaria

En cafés lavados, semilavados y honey, es esencial realizar un despulpado adecuado. Un daño mecánico superior al 1% (granos mordidos o trillados) indica la necesidad de calibrar la despulpadora, ya que este tipo de daño reduce el valor comercial y la física y sensorial del lote.

Fermentación y lavado

La fermentación facilita la remoción del mucílago. Cenicafé recomienda el uso del Fermaestro®, un dispositivo diseñado para identificar el punto óptimo de lavado (remoción >95% del mucílago). Algunas fermentaciones prolongadas, bien controladas, pueden aportar atributos diferenciados en taza.

El agua utilizada en el lavado debe ser incolora, inodora e insípida, para evitar la contaminación del grano. La eficiencia en el uso del agua y el respeto por el entorno son fundamentales para una producción sostenible de cafés especiales.

Técnicas como fermentaciones prolongadas, el uso de leva-

duras específicas o métodos innovadores como el *thermal shock* han demostrado potencial para potenciar atributos únicos en taza. Sin embargo, su aplicación requiere mayor conocimiento técnico y una inversión más alta, que no siempre se ve reflejada en un aumento proporcional de ingresos si no se tiene asegurado el canal de comercialización adecuado.

El secado: etapa crítica del beneficio

El secado es una de las etapas más sensibles y determinantes del beneficio, ya que influye directamente en la calidad física y sensorial del café. El contenido de humedad ideal para el almacenamiento y comercialización debe estar entre 10% y 12%.

No obstante, datos recientes del Salón del Café del Comité de Cafeteros del Tolima revelan que el 52,9% de las muestras evaluadas estuvieron fuera del rango óptimo. De estas, el 28,9% presentó humedad inferior al 10% (lo que puede generar quiebres y pérdida de peso), y el 24% registró niveles superiores al 12%, lo que incrementa el riesgo de deterioro y generación de mohos. Estos desajustes representan una limitante importante para acceder a concursos de calidad y a mercados especializados, donde la estabilidad del grano es un requisito fundamental.

La medición del contenido de humedad puede realizarse mediante dispositivos electrónicos (que requieren calibración regular) o por métodos alternativos como el Gravimet, desarrollado por Cenicafé, que se basa en la pérdida de peso del grano durante el secado.

Es indispensable que la muestra utilizada sea representativa del lote, y que el café haya pasado previamente por una adecuada selección y clasificación. De lo contrario, se corre el riesgo de obtener lecturas imprecisas, especialmente en lotes con alta proporción de granos defectuosos o mal constituidos.

Un secado bien manejado no solo asegura la estabilidad del café en almacenamiento, sino que también es clave para preservar los atributos sensoriales que definen una taza de alta calidad.



3 Almacenamiento y entrega

Una vez seco, el café debe almacenarse en condiciones adecuadas: ambientes secos, frescos, libres de contaminantes (como productos agroquímicos) que puedan llegar a contaminar los sacos de café. El uso de empaques especializados (como bolsas GrainPro) puede ayudar a conser-

var mejor la calidad y evitar el rehumedecimiento del grano. De no cumplirse estas condiciones, existe un alto riesgo de deterioro físico y sensorial, especialmente por humedad o recontaminación durante el transporte o entrega.

4 Más allá del concurso: comercialización y sostenibilidad

Si bien los concursos de calidad son una excelente vitrina para posicionar cafés con procesos diferenciados y perfiles sensoriales destacados, es fundamental definir previamente el canal de comercialización. Tener un café con alto puntaje en taza no garantiza por sí solo un mercado asegurado ni ingresos sostenibles.

Podemos estar cultivando variedades con alto potencial sensorial, pero si no existe una estrategia clara de venta, es probable que ese café se comercialice bajo condiciones estándar, sin reconocimiento económico por su calidad. Esto es especialmente relevante en contextos como el del Tolima, donde una parte importante del café aún se vende en estado mojado, lo que dificulta la valorización del producto y limita el retorno económico para el productor.

Las variedades resistentes ofrecen una excelente calidad en taza, siempre que se manejen con buenas prácticas agronómicas. Muchas de estas variedades provienen de cruces genéticos con materiales tradicionales, como los varietales etíopes o bourbon, reconocidos precisamente por sus altos atributos sensoriales. Por lo tanto, contar con una variedad resistente no es una limitante para producir cafés diferenciados, siempre que se tenga claridad en los objetivos y en el canal comercial al que se orienta la producción.

Por ello, es clave considerar otros modelos de comercialización, como la venta de café tostado directamente al consumidor. Este enfoque, además de ofrecer mayor valor agregado, permite explorar el creciente interés por el consumo interno de cafés especiales. Para muchos caficultores, esta puede ser una alternativa viable para destinar un porcentaje de su producción a un canal que, aunque más

exigente, puede resultar más rentable que una exportación directa tradicional.

También es importante recordar que los cafés vendidos en ferias o concursos suelen comercializarse en volúmenes reducidos. Aunque estas ventas pueden generar precios atractivos por unidad, no representan una estrategia económica sostenible si no se acompañan de una planificación comercial a largo plazo.

Finalmente, el caficultor debe evaluar cuidadosamente las inversiones en procesos innovadores o tecnologías emergentes. La implementación de fermentaciones controladas, uso de levaduras, o métodos de secado especiales, por ejemplo, no siempre se traduce en mayor rentabilidad, especialmente si el mercado no está dispuesto a reconocer y pagar el valor adicional que implican.



Conclusión

Obtener una taza de café de alta calidad sensorial exige un manejo integral y consciente desde la finca hasta la taza. Involucra conocimientos técnicos, buenas prácticas, inversiones estratégicas y una visión comercial clara. La calidad no solo se cultiva en el árbol: se construye en cada decisión que toma el caficultor en su proceso.



Feria
Internacional
de Café

TOLIMA CORAZÓN
CAFETERO DE COLOMBIA

9 y 10 | de agosto
de 2025

Líbano, Tolima

Condiciones para participar:

- Ser productor(a) del Tolima
- Personas naturales o jurídicas, incluyendo asociaciones
- Productores registrados en el Sistema de Información Cafetera - SICA
- Lotes producidos dentro del territorio tolimense



Categorías:

- A. Cafés tradicionales de proceso lavado
- B. Cafés varietales de proceso lavado
- C. Cafés de proceso semilavado (Honey)
- D. Cafés de proceso natural

Requisitos por categoría:

Cafés tradicionales de proceso lavado

- **Cantidad:** 200 kg a 640 kg de pergamino seco.
- **Variedades:** Castillo, Cenicafé 1, Colombia, Catimore, Caturra, Tabi y Típica.
- **Condiciones:** máx 1.5% defectos 1er grupo / máx. 1.5% broca / humedad 10%-11.5%.
- Taza limpia **obligatoria**.
- **Máx. factor de rendimiento: 90**

Cafés de proceso semilavado (Honey)

- Cantidad: 240 kg a 770 kg de pergamino seco.
- Mismas condiciones de humedad y taza.
- **Máx factor de rendimiento: 110**

Cafés varietales de proceso lavado

- **Cantidad:** 200 kg a 640 kg de pergamino seco.
- **Variedades:** Arara, Arusha, Bourbon rayado, Bourbon rojo, amarillo, rosado y naranja, Bourbon sidra, Caturra chiroso, Gesha, Java, Maragogipe, Mokka, Ombligón, Pacamara, Papayo, SL 28, 32 y 34, Sudan Rumé, Wush wush.
- **Máx. factor de rendimiento: 90**
- **Condiciones:** máx. 1.5% defectos 1er grupo / máx. 1.5% broca / humedad 10%-11.5%.

Cafés de proceso natural

- **Cantidad:** 320 kg a 960 kg de cereza seco.
- **Máx factor de rendimiento: 150.**
- Mismas condiciones técnicas.
- Taza limpia sin defecto.

🍷 **Fechas de acopio** 🍷

Del 19 de mayo al 11 de julio de 2025

Puntos habilitados

- Sedes de Almacafé (Ibagué, Chaparral, Rovira, Icononzo, Villarrica y Dolores).
- Puntos de compra de cooperativas (Cafisur, Cafilíbano, Caginorte y Cadefihuila - Alpujarra).
- **Los lotes acopiados serán liquidados y pagados al caficultor el mismo día de entrega.**
- **Los cafés que no cumplan con los requisitos mínimos serán excluidos.**

- Los cafés participantes recibirán una bonificación por inscribirse en el concurso y adicionalmente un sobreprecio por puntajes iguales o mayores a 86, según la SCA.
- Los cafés con mejores puntajes participarán en una subasta con compradores nacionales y extranjeros.



GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA



Comité de Cafeteros
del Tolima

