

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 35 Edición 296 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 -1060

La feria representó un gran éxito comercial y proyección internacional para la región

Tolima: desde el Corazón Cafetero de Colombia hacia la conquista del mundo

Con ventas récord de café y negocios millonarios, el evento impulsó en gran medida la economía local y la inclusión generacional, potenciando al Departamento en su camino a la consolidación cafetera colombiana.



Pág. 5

Foto Oficina de Comunicaciones

El café mejor vendido en la feria fue del municipio de Icononzo, al oriente del departamento del Tolima.

La Feria Internacional de café, Tolima Corazón Cafetero de Colombia, consolidó al Departamento como un líder de la caficultura de alta calidad a nivel nacional e internacional. Realizada en Plana-

das del 1 al 3 de noviembre, reunió a productores, expertos y compradores globales, logrando negocios por más de 714.000 USD y destacándose por la venta récord de una libra de café a 69 USD.

Este evento impulsó la inclusión generacional, premiando a jóvenes talentos y destacando cafés de alta calidad. Además, benefició al turismo y a la economía local con ventas adicionales de \$2.000 millones de pesos.

Con 38 municipios cafeteros, el Tolima se reafirma como un territorio potencia para la caficultura de Colombia, proyectándose como marca internacional y asegurando un futuro bastante promisorio para la industria.

Fortalecimiento de la infraestructura cafetera

Con una millonaria inversión, el Comité de Cafeteros del Tolima colabora con Administraciones Municipales y entidades privadas para mejorar la calidad de vida de las familias cafeteras tolimeses.



Pág. 8

Invitación a brillar en Colombia Tierra de Diversidad

Hasta el próximo 17 de enero está abierta la convocatoria para el acopio de lotes de la décima versión del concurso de calidad Colombia Tierra de Diversidad.

Pág. 10



Una tierra de calidad y excelencia cafetera



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

El Tolima sigue reafirmando su posición como una de las regiones más destacadas en la producción de café de alta calidad en Colombia.

Esto quedó demostrado en la más reciente edición del concurso **Colombia Tierra de Diversidad**, donde los caficultores tolimenses brillaron, obteniendo siete premios en distintas categorías y consolidándose como referentes en el panorama nacional e internacional.

Es importante resaltar que este éxito no es producto de la casualidad, sino del resultado de un arduo trabajo, acompañado de una pasión inigualable y un territorio privilegiado para el cultivo del café.

Uno de los municipios emblemáticos de los procesos de calidad cafetera del Departamento es Planadas, epicentro de estos logros gracias a la labor de caficultores como Jorge Elías Rojas, quien obtuvo cuatro reconocimientos en atributos sensoriales, y Eider Iván Socorreño, destacado por su equilibrio en taza, este municipio no solo brilla por su calidad, sino también por su espíritu innovador y competitivo.

La decisión de la Gobernación del Tolima de elegir Planadas como sede de la feria **Tolima Corazón Cafetero de Colombia** fue un acierto que reconoció y proyectó la grandeza cafetera de la región.

La feria, celebrada del 1 al 3 de noviembre, no solo impulsó la economía local con ventas superiores a los \$2.856 millones de pesos, sino que también atrajo la atención de compradores internacionales, destacando el alto potencial de los cafés tolimenses en mercados globales. Este evento, organizado con una visión de sostenibilidad e inclusión, subra-

yó la importancia de empalmar generaciones y de continuar innovando en procesos de cultivo y beneficio.

El llamado es claro: la décima versión del concurso Colombia Tierra de Diversidad, con plazo de acopio hasta el 17 de enero de 2025, es una oportunidad imperdible para que los caficultores del Departamento sigan demostrando su excelencia. Participar en estos certámenes no solo eleva el prestigio del café tolimense, sino que también ofrece beneficios económicos y técnicos para las familias cafeteras.

El éxito reciente en competencias y ferias es un recordatorio de que el café del Tolima es mucho más que un producto agrícola de gran importancia para la región. El café tolimense sigue erigiéndose como un símbolo de identidad, esfuerzo y orgullo.

El Tolima, con su café de alta calidad, sigue conquistando paladares y posicionándose como el verdadero corazón cafetero de Colombia.

Rotación de la Mesa Directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

En el marco de los preparativos para la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia, el Comité de Cafeteros del Tolima llevó a cabo una sesión plenaria en el municipio de Planadas, reconocido como el mayor productor de café en el Departamento.

Durante la reunión se congregó a los representantes de las distintas circunscripciones del Departamento y se abordaron temas de suma importancia para el sector caficultor, destacándose entre ellos la rotación de la Mesa Directiva.

Para este nuevo periodo, la Presidencia quedó a cargo de **Martha Cecilia Redondo Rodríguez**, representan-



Foto Oficina de Comunicaciones

Martha Cecilia Redondo Rodríguez, Presidenta del Comité de Cafeteros del Tolima y Jahir Ramírez Quimbayo, Vicepresidente.

te de la circunscripción Líbano, y la Vicepresidencia será ocupada por **Jahir Ramírez Quimbayo**, de la circunscripción Ibagué.

La elección de esta nueva dirección está enmarcada en el compromiso por forta-

lecer las políticas y estrategias orientadas al crecimiento del sector cafetero en el Tolima, especialmente en un año donde la visibilidad internacional del Departamento potencia la alta calidad de su café.

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**

Las beneficiarias son dos asociaciones de gran tradición

Planadas da la bienvenida a dos microcentrales de beneficio de café

El acto de inauguración de las microcentrales se llevó a cabo en el marco de la Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Germán Bahamón, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, visitó la microcentral de beneficio de Asopep.

Dos microcentrales de beneficio del café, que representan una inversión superior a los \$1.750 millones de pesos, fueron entregadas a las asociaciones Asopep y Acedga, de Planadas, en el marco del proyecto Implementación de Innovaciones Tecnológicas en los Procesos de Poscosecha para Mejorar la Calidad y Sostenibilidad del Café en el departamento del Tolima (**Innovacafé**).

El proyecto tiene una cobertura de más de 900 beneficiarios en 20 municipios, que cuenta con recursos del **Sistema General de Regalías** y la participación de la **Gobernación del Tolima, Federación Nacional de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima, Cortolima y la Universidad del Tolima**. Los recursos destinados superan los \$16 mil millones de pesos y uno de sus componentes son las microcentrales de beneficio.

La Feria Internacional Tolima Corazón Cafetero de Colombia fue el escenario escogido para inaugurar estas microcentrales, que tienen capacidad para procesar 6.000 kilogramos de café cereza al día cada una, y constituyen un modelo orientado a la in-

tegración empresarial comunitaria de los cafeteros en la búsqueda de la calidad, industrialización y competitividad del café producido. La planta de beneficio de café es compartida entre un determinado número de caficultores, para procesar de manera conjunta o individual el café que es producido por cada uno de ellos.

Estas plantas tienen implementada tecnología para el beneficio del café, desarrollada por Cenicafe. Están dotadas con equipos con capacidades de procesamiento superiores a los 2.000 kg de frutos por hora y 2.000 kg de café lavado por hora; cuentan con áreas techadas suficientes para el manejo de los subproductos de café y sistemas de tratamiento de las aguas residuales que se generan en la transformación del fruto.

Lo anterior permite altas eficiencias en el procesamiento del café, así como reducir costos en mano de obra, menor consumo de agua y energía eléctrica, no producen vertimientos al ambiente, gracias a la implementación del filtro verde y hacen posible estandarizar cada una de las etapas del proceso poscosecha, lo que conlleva a procesar

de manera consistente y sostenible un mayor volumen de café de alta calidad.

Las asociaciones escogidas como beneficiarias de estas microcentrales tienen una trayectoria y reconocimiento en Planadas, municipio que se caracteriza por una importante dinámica de grupos asociativos alrededor del café. La primera de ellas es la Asociación de Productores Ecológicos de Planadas, **ASOPEP**, que tiene actualmente 216 familias asociadas, mientras que el Grupo Asociativo de Productores de Café Especial Diferenciado de Gaitania, **Acedga**, registra 85 asociados.

Eider Iván Socorreño, caficultor de café de alta calidad, perteneciente al resguardo indígena de Gaitania y que recientemente recibió un reconocimiento en el concurso

Colombia Tierra de Diversidad, señaló que estas microcentrales “son una gran ayuda para nosotros los agricultores, ya que en épocas de cosecha muchas veces nos vemos limitados en los procesos de secado y fermentación, algo que mejorará con este centro de beneficio”, y añadió: “Me siento muy agradecido por este proyecto tan bonito que se está realizando acá en Planadas”.

Por su parte, **Miller Pinilla**, caficultor de la vereda El Corazón, en Gaitania y asociado de Acedga, manifestó: “Total agradecimiento a todas las entidades que hicieron posible este proyecto tan importante para nosotros, y ojalá que como a nosotros, a otros municipios les puedan ayudar de la misma manera”.



Entregas del Proyecto Innovacafé

- ✓ 1.800 análisis físicos y sensoriales de café
- ✓ 900 semi integrados de café
- ✓ 900 tanques tina doble de capacidad 700 litros
- ✓ 900 Secadores solares tipo marquesina de 22 m2
- ✓ Infraestructura, instalación y dotación de equipos de beneficio y secado para dos microcentrales de café
- ✓ Tres diplomados en temas de cafés de alta calidad para 300 beneficiarios



Adriana Magali Matiz, Gobernadora del Tolima y el Profesor Yarumo, durante la inauguración de las microcentrales de beneficio.



Repaso de las aventuras del Profesor Yarumo en el Tolima

Una gira por el corazón cafetero de Colombia

El emblemático personaje recorrió veredas de los municipios de Ataco y Planadas.

El sur del Tolima vibró toda una semana con la visita del carismático **Profesor Yarumo**. Con su inconfundible sonrisa y el entusiasmo que lo caracteriza, inició su recorrido en la Institución Técnica Martín Pomala, sede La Nueva Reforma, en zona rural de Ataco. Allí, rodeado de

estudiantes y miembros de la comunidad, Yarumo fue recibido con aplausos y alegría, un reflejo del cariño que despierta en cada rincón cafetero del país.

En este punto, se detuvo para destacar en sus aventuras, la labor tan importante que realizan nuestros líderes gremiales en pro de la caficultura tolimense.



Fotos Oficina de Comunicaciones.

Jóvenes caficultores y el futuro del café

La siguiente parada fue la vereda Polecito, donde se encontró con los jóvenes de Asojeat. Esta asociación representa la fuerza y modernización de la caficultura tolimense, apostando por el relevo generacional.

La pasión de estos jóvenes dejó una huella en el 'Profe', quien destacó su compromiso por mantener viva la tradición cafetera con un enfoque innovador.



Herencia y tradición en Gaitania

En Planadas, Yarumo llegó a vivir una de las jornadas más emotivas de su gira al adentrarse al corazón del resguardo indígena Nasa We'sx, en Gaitania.

Allí compartió con caficultores que entrelazan su herencia ancestral con el cultivo del café. Los Nasa mostraron su trabajo en catación y las iniciativas con las nuevas generaciones, reflejo de un esfuerzo colectivo por preservar su cultura mientras destacan en el competitivo mundo del café de especialidad.

Coseche y
CUMPLA

**ESTA ES LA OPORTUNIDAD
DE PONERSE AL DÍA
CON LAS ENTREGAS
DE SU CAFÉ.**

¡Aproveche este beneficio!
Pregunte en la cooperativa de caficultores.

Vigente hasta el 31 de diciembre de 2024



**MÁS
FEDERACIÓN**



**Feria
Internacional
de Café**
TOLIMA CORAZÓN
CAFETERO DE COLOMBIA

Origen del **Mejor Café
del Mundo**

Tolima Corazón Cafetero de Colombia 2024

Café con aroma de éxito que conquista al mundo

Una feria que impulsa la caficultura regional y proyecta al Departamento en el mercado internacional.

La segunda edición de la Feria Internacional de Café **Tolima, Corazón Cafetero de Colombia** fue un rotundo éxito. Durante los días 1, 2 y 3 de noviembre, el municipio de Planadas se convirtió en el epicentro del sector cafetero nacional e internacional.

Con una agenda bastante diversa que incluyó actividades comerciales, académicas y culturales, el evento reunió a productores, compradores internacionales, expertos y aficionados al café, consolidando al Tolima como una potencia en la producción de café de alta calidad.



Fotos Oficina de Comunicaciones.

Liderazgo y proyección del sector cafetero tolimense

La feria no solo fue un escaparate para la calidad del café, sino también un foro de reflexión y planificación para el futuro.

La Gobernadora del Tolima, Adriana Magali Matiz, destacó el avance de municipios como Icononzo, Ibagué, Fresno y Planadas en la producción de café especial.

Según la mandataria, “estos resultados son fruto del trabajo conjunto entre las comunidades cafeteras y las instituciones, lo que impulsa al Tolima a consolidarse como un actor clave en la industria cafetera mundial”.

Por su parte, el Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero, subrayó la importancia de este tipo de eventos para fomentar el empalme generacional en el campo. Con una producción que representa el 12.94 % del café nacional, el Tolima reafirma su posición como el tercer mayor productor de café en Colombia, con cultivos en 38 municipios del Departamento.



Resultados comerciales y económicos sobresalientes

El impacto económico de la feria fue notable. Las ventas directas durante el evento superaron los 714.000 USD (más de \$ 2.856 millones de pesos), beneficiando a 17 familias cafeteras del Departamento que lograron posicionar sus productos en mercados internacionales.

Uno de los hitos destacados en el marco de este evento

fue la subasta internacional, donde se logró la venta de la libra de café a un precio récord de 69 USD/lb, alcanzado por la caficultora **Adriana Díaz Castillo**, de Icononzo.

Este logro, además de ser motivo de orgullo, refuerza la percepción de que el café tolimense es competitivo en los segmentos más exigentes del mercado global.

Los grandes ganadores de Tolima Corazón Cafetero 2024

Durante la feria se celebró una subasta que contó con la animación del carismático Profesor Yarumo, logrando ventas de 3.952 kilos de café excelso. Además del histórico precio alcanzado por Adriana Díaz, otros destacados fueron Milton Monroy, de Ibagué, y Martha Montenegro, de Fresno, quienes vendieron sus lotes a 41,50 USD/lb y 39 USD/lb, respectivamente, a compradores de China y Japón.

En cuanto a los premios por categorías, el talento y la dedicación de los caficultores tolimenses quedaron evidenciados en cada reconocimiento:

- ☉ Cafés Lavados Tradicionales: Ricardo Giraldo (Planadas)
- ☉ Cafés Lavados Varietales: Adriana Díaz Castillo (Icononzo)
- ☉ Honey: Jorge Elías Rojas (Planadas)
- ☉ Natural: Milton Monroy (Ibagué)



Fotos Oficina de Comunicaciones.



Inclusión generacional: un pilar para el futuro

La feria también se enfocó en la inclusión de jóvenes emprendedores rurales, buscando asegurar la sostenibilidad y la renovación en la industria cafetera. A través de campeonatos de catación y barismo, se incentivó la participación de nuevas

generaciones en el sector.

En catación destacaron jóvenes como Iruin Calderón, primer puesto en categoría Profesional; David Rodríguez, de Rioblanco, quien ganó en la categoría Chapola, y Juan Pablo Gutiérrez, de Planadas, vencedor en la categoría de Semillas. Por su parte, Yudi

Sánchez, representante de Ibagué, se llevó el primer lugar en el Campeonato de Barista Experto.

Estos logros reflejan la importancia de integrar a los jóvenes en la cadena de valor del café, asegurando así la continuidad de esta actividad económica clave para la región.





Proyección internacional: Tolima como marca cafetera

El éxito de Tolima Corazón Cafetero de Colombia 2024 refuerza la estrategia del Departamento de posicionarse como un destino de inversión y calidad en la industria cafetera. Este tipo de eventos no solo consolidan la marca territorial del Tolima, sino que también facilitan la apertura de nuevos mercados internacionales.

Adriana Magali Matiz, Gobernadora del Tolima, concluyó: “Cada venta, cada premio y cada taza servida en esta feria es un paso hacia la consolidación de nuestro departamento como el verdadero corazón cafetero de Colombia”.



Un impulso al turismo y la economía local

La feria no solo generó ingresos para los caficultores, sino que también impactó positivamente en sectores como el turismo, la gastronomía y el comercio local. Se registraron ventas adicionales por más de \$2.000 millones de pesos, con una ocupación hotelera del 100 % en Planadas durante los tres días del evento.

La diversidad de actividades, desde ruedas de negocios hasta ferias gastronómicas, no solo atrajo a compradores internacionales, sino también a turistas que aprovecharon la oportunidad para conocer la riqueza cultural y paisajística del Tolima.



Un futuro prometedor para la caficultura tolimense

Con la continuidad de esta feria, garantizada por ordenanza departamental, el desafío ahora es mantener y superar los estándares de calidad alcanzados.

Según Gildardo Monroy Guerrero, “la clave está en seguir trabajando de la mano con las familias cafeteras, mejorando las prácticas agrícolas y fortaleciendo los lazos comerciales con el mundo”.

En definitiva, Tolima Corazón Cafetero de Colombia no solo fue un evento exitoso, sino una declaración de principios y una visión de futuro. El Tolima sigue apostando por el café, y el mundo está tomando nota.

Se han mejorado 30 polideportivos en el Departamento

Más de \$6.700 millones de pesos invertidos en vías y construcción de cintas huellas

El Comité Departamental de Cafeteros continúa aunando esfuerzos con las administraciones municipales y entidades privadas para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida y competitividad de las comunidades cafeteras.

1. Programa para el mantenimiento, conservación y atención de emergencias de la red vial terciaria

Inversión:

Programa
\$5.996.857.140

Kilómetros intervenidos:
520,13

Fondo Nacional del Café
\$1.886.000.000

Atención de emergencias
(derrumbes)

Municipios
\$4.110.857.140

**9.541 metros
cúbicos**

Cofinanciadores

Nombre	Kilómetros intervenidos	Inversión	Estado
Alcaldía de Ibagué *	226,43	\$ 2.500.000.000	En ejecución
Alcaldía de Venadillo	81,8	\$ 369.599.422	Terminado
Alcaldía de Ortega	55,7	\$ 360.000.000	Terminado
Alcaldía de Líbano	20	\$ 210.000.000	Terminado
Isagen	33,3	\$ 185.257.718	Terminado
Alcaldía de Roncesvalles	28,6	\$ 180.000.000	Terminado
Alcaldía de Dolores	28	\$ 156.000.000	Terminado
Alcaldía de Chaparral	38,3	\$ 150.000.000	Terminado

* Adicionalmente en Ibagué se atendieron emergencias (derrumbes): 9.541 metros cuadrados



2. Construcción de cintas huellas

Municipio	Aportes				Alcance (metros lineales ml)	Ejecutado (ml)	Estado
	Municipio	Cafinorte	Fondo Nacional del Café	Total			
Ataco	120.000.000		144.390.897	264.390.897	700,00		En ejecución
Villahermosa	80.000.000		72.000.000	152.000.000	490,00		En ejecución
Fresno	60.000.000	5.000.000	76.590.040	141.590.040	770,00	535,10	En ejecución
Dolores	55.606.636		44.393.364	100.000.000	350,00	140,00	En ejecución
Palocabildo	30.000.000		30.000.000	60.000.000	569,10	569,10	Terminado
Total	345.606.636	5.000.000	367.374.301	717.980.937	2.879,10	1.189,10	

3. Mejoramiento de polideportivos

Presupuesto asignado:
\$69.993.000

Municipios beneficiados:

Planadas - Ataco
Chaparral -Roncesvalles
Ibagué-Venadillo-Anzoátegui-Alvarado
Casabianca
Falan, Armero-Guayabal
Villarrica-Cunday, Icononzo

Población beneficiada:
1.732 caficultores

Alcance:
30 polideportivos mejorados



Recorrido por el Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras

La Cooperación Alemana para el Desarrollo (GIZ) se suma al proyecto para impulsar una caficultura sostenible



En una gira de tres días, representantes de GIZ participaron en talleres de formación, visitaron fincas beneficiarias y compartieron con las familias caficultoras. En el recorrido, se destacaron avances en equidad de género, conservación de ecosistemas, producción de café de calidad y cumplimiento de estándares de sostenibilidad para acceso a mercados europeos.

Entre el lunes 18 y el miércoles 20 de noviembre de 2024, las representantes de GIZ, **Sabine Triemer**, Coordinadora área temática - Desarrollo Rural, y **Tatiana Quiroz**, Asesora Regional del proyecto Innovación en Cadenas Agrícolas Sostenibles (INCAS Global +), participaron en una significativa gira de trabajo en los municipios de Rovira, Valle de San Juan, San Luis y Líbano.

Liderada por Carlos Cuartas, Líder de Desarrollo Social del Comité Tolima y Javier Meza, Líder del Proyecto, la gira tuvo como objetivo dar a conocer los avances e impactos en: equidad de género, conservación ecosistemas estratégicos y en la implementación de infraestructura productiva sostenible.

De igual manera, durante este primer recorrido, se contó con la presencia de Marcela Gaviria, Directora de Alianzas y Proyectos de la Federación Nacional de Cafeteros y Gildardo Monroy, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima.

La vereda Vallecito, en el municipio de Valle de San



Gira de representantes de GIZ fortalece comunidades cafeteras en Tolima

Juan, recibió a los visitantes en la primera jornada. Allí asistieron a un taller de formación en equidad de género; las caficultoras compartieron sus experiencias en el proceso formativo, en las jornadas de reforestación, y en la implementación de infraestructura y procesos de producción sostenible. Seguidamente, se recorrieron algunas de las fincas en las veredas San Jacinto en Valle de San Juan y en la vereda El Porvenir en el municipio de San Luis, en donde se cuenta con implementaciones de secador solar y beneficiadero ecológico para café.

El segundo día se visitó el municipio de Líbano, donde se recorrieron las instalaciones de la Escuela Regional del Café y de la Estación Experimental La Trinidad de Cenicafé; se visibilizó la fortaleza institucional de FNC para la ejecución de proyectos; acompañaron el taller en producción de café sostenible y de calidad; se compartió con beneficiarios de la primera fase y se visitó una de las fincas en la vereda La Gregorita, que presenta un avanzado proceso en el cumplimiento del estándar de sostenibilidad 4C.

Finalmente, en las veredas Guadual Montenegro y La Luisa en el municipio de Rovira, las funcionarias de GIZ escucharon los testimonios

de empoderamiento de mujeres caficultoras y de cómo han venido fortaleciendo su tejido social, el empalme generacional, y han mejorado sus prácticas de producción y de comercialización de café de calidad.

Las representantes de GIZ manifestaron su percepción acerca del alto impacto evidenciado en las comunidades cafeteras.

Cabe resaltar que el proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras es una iniciativa que cuenta con recursos del conglomerado europeo JDE Peet's; la Cooperación Alemana para el Desarrollo (GIZ), con el financiamiento del Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ) y la Federación Nacional de Cafeteros.



Hasta el 17 de enero será el acopio de lotes

Abierta la convocatoria para concurso de calidad Colombia Tierra de Diversidad



Esta es una nueva oportunidad para que los caficultores tolimenses reafirmen que en el Tolima se produce café de altísima calidad.

El Tolima se prepara para destacar nuevamente en la escena cafetera nacional con la apertura de inscripciones para el concurso Colombia Tierra de Diversidad. Este certamen, que reconoce la excelencia del café colombiano, recibirá lotes hasta el 17 de enero de 2025.

Una única categoría: pequeños lotes

Para la décima versión del concurso de calidad, los caficultores podrán participar en la categoría Pequeños Lotes, presentando cafés lavados, naturales o semi-lavados (honey).

Los lotes deben cumplir estrictos estándares de calidad, incluyendo niveles de humedad entre 10 % y 11.5 %, y un máximo de 1.5 % de defectos y broca.

Volúmenes requeridos

- ✓ **Cafés Lavados y Honey:** 320-640 kg de pergamino seco.
- ✓ **Cafés Naturales:** 480-960 kg de cereza seca.

Bonificaciones e incentivos

Los lotes destacados recibirán atractivas bonificaciones. Cafés lavados y honey tendrán un sobreprecio de \$50.000 por carga. Los naturales serán liquidados a \$11.000 kg, con un extra de \$3.000 si alcanzan 86+ puntos SCA.

Este concurso es una oportunidad para que los caficultores del Tolima continúen mostrando al mundo la riqueza y diversidad de sus granos.

Así avanzamos en la Escuela Regional del Café

- Estudiantes graduados en acciones de formación complementaria: 888 (Fecha de corte: 23 de noviembre)
- Estudiantes que cursan actualmente 2 cursos técnicos: 48
- Gira internacional a Panamá: Asistentes 10 beneficiarios estudiantes de la Escuela Regional del Café.

Acciones de formación complementaria:

- Análisis físico y sensorial del café
- Sistemas productivos de café con mayor productividad y calidad
- Técnicas y planes de negocio
- Barismo y técnicas de preparación de café
- Tostión
- Prácticas para el beneficio del café



Cursos técnicos

- Técnico Laboral en Calidad, Industrialización y Consumo de Cafés de Alta Calidad.
- Técnico Laboral en Manejo de Sistemas Productivos y Poscosecha del Café.

Germán Cárdenas Herrera y Álvaro Vera Ricaute

El oriente tolimense en el Comité Departamental de Cafeteros

La circunscripción de Villarrica es la más grande del Departamento, que incluye los municipios de Alpujarra, Cunday, Dolores, Icononzo, Melgar, Prado, Purificación, Suárez y Villarrica.

En sus diez años formando parte de la dirigencia gremial cafetera del Tolima, **Germán Cárdenas Herrera** reconoce que son innumerables las enseñanzas que ha recibido, desde un conocimiento profundo de los bienes públicos que la Federación de Cafeteros tiene al servicio de los productores, hasta conceptos relacionados con el mercado de los cafés especiales.

El líder gremial, desde su finca La Esmeralda, en la vereda Agua Blanca de Cunday, afirma que estos aprendizajes, que replica entre los caficultores de su zona, también han llegado hasta sus seres queridos, su esposa Sandra Milena Sánchez

Ramos y sus hijos Germán Estiven, de 20 años y Mariana, de 11 años, quienes en la actualidad saben más acerca de la institucionalidad, de sus programas y de las tendencias mundiales en lo que al café se refiere.



“Desde que entré a formar parte del Comité Municipal, el aprendizaje ha sido una constante, sigo descubriendo cosas nuevas y lo continuaré haciendo. Ha sido una gran experiencia que se extiende a mi familia”, afirmó Germán Cárdenas.



Germán Cárdenas Herrera.

El líder evidencia el crecimiento personal que ha representado para él el trabajo gremial, que se refleja en su desempeño en los diferentes escenarios en los que debe llevar la vocería de quienes lo eligieron en las urnas y en los cuales les transmite, no solo lo que es y el alcance que tienen los programas de la Federación de Cafeteros, sino que los concientiza acerca de la gran responsabilidad que todos ellos tienen con la caficultura colombiana.

“Les insisto a los caficultores acerca de la importancia

de asistir a las reuniones y días de campo, donde pueden escuchar a sus extensionistas, aprender sobre los avances tecnológicos y entender que la caficultura no es la misma de hace 10 años. Les hago un llamado a que, independientemente de los incentivos a los que puedan acceder a través de la Federación y los convenios con otras entidades, las prácticas que realicemos en nuestras fincas son una decisión personal, que debe estar enfocada a la innovación, con una visión futurista y sostenible”, puntualizó.

Al servicio de los caficultores de Dolores

Las Elecciones Cafeteras de 2022 fue la primera vez que **Álvaro Vera Ricaute** decidió lanzarse para representar a los cafeteros de su circunscripción, como fórmula de Germán Cárdenas, aunque es un líder que goza de gran reconocimiento y aprecio en su municipio, Dolores, donde hace algunos años se desempeñó como Personero. Así mismo, fue Alcalde de Ataco.

El productor del oriente indica, puntualmente, que la principal razón para querer formar parte de la dirigencia gremial cafetera departamental fue: “poder servirle a los cafeteros de mi pueblo y de la circunscripción a la que pertenezco: el suroccidente del Tolima, siendo su vocero y velando por sus intereses”.

Su finca es Los Cauchos, ubicada en la vereda San José de Dolores, donde lo acompañan su esposa, María Elcira Firiagua y su sobrina Liceth Castro, quienes han sido

testigos de su trabajo gremial, que lo mantiene activo y comprometido con llevar a veredas y corregimientos, la información y las enseñanzas que ha aprendido durante estos dos años como integrante del Comité de Cafeteros del Tolima.

Dentro de los aprendizajes adquiridos, don Álvaro menciona especialmente las nuevas tecnologías a las que los productores pueden acceder gracias a la institucionalidad cafetera, la apuesta por sacar un producto de alta calidad, aprender a tomar un buen café y contar en su finca con productos agregados al café, para tener una mejor economía.

Álvaro Vera es un convencido de que hay que trabajar en el empalme generacional, así como la renovación de cafetales, ya que “los cafetales envejecidos, solo traen ruina para las familias cafeteras”.



Foto suministrada.



Álvaro Vera Ricaute.

Café Bombón

Tienda Mi Terruño, Cajamarca

El Café Bombón de la tienda Mi Terruño, en Cajamarca, es un deleite visual y gustativo que combina la suavidad de la leche condensada con la intensidad del café de especialidad variedad Tabi. Sigue estos pasos para prepararlo en casa:

Ingredientes:

- ♥ **Café variedad Tabi, proceso lavado, tueste medio (16 gramos).**
- ♥ **Leche condensada (12 mililitros).**



Paso 1: Preparación del café

Comience por moler 16 gramos de café Tabi. Es importante que la molienda sea delgada, similar a la textura de la sal de mesa, para asegurar una óptima extracción del espresso. Este paso es crucial para resaltar las notas únicas de este café especial de Mi Terruño.



Paso 2: Capa de leche condensada

En una taza de espresso vierta cuidadosamente 12 mililitros de leche condensada. Esta capa servirá como la base dulce del Café Bombón y aportará un contraste visual y de sabor inigualable.



Paso 3: Extracción del espresso

Coloque la taza con la leche condensada bajo la máquina de espresso. Realice la extracción del espresso directamente sobre la leche condensada. Preste atención al tiempo y a la cantidad de agua para lograr un espresso perfecto: equilibrado, con cuerpo y una crema consistente.

Resultado final

El Café Bombón Mi Terruño se caracteriza por su atractiva presentación. Se distinguen claramente tres capas: la leche condensada en el fondo, el café oscuro en el medio, y la crema dorada del espresso en la parte superior.

Este contraste de colores no solo es visualmente impactante, sino que también ofrece una experiencia de sabor única, combinando la dulzura de la leche con la intensidad del café. Disfruta este café especial que refleja la riqueza cafetera de Cajamarca en cada sorbo.



Coomersa y Tolima Cafetero premian a sus lectores

Diligencie el cupón, responda las preguntas relacionadas con la edición 296 de Tolima Cafetero y llévelo al Comité de Cafeteros o entréguelo a su extensionista y participe en el sorteo de un mercado de **\$300.000**

Señale la respuesta correcta:

- Adriana Díaz, cuyo café obtuvo el mejor precio en la subasta de Tolima Corazón Cafetero de Colombia, tiene su finca en el municipio:
 - Dolores
 - Icononzo
 - Cunday
- Los caficultores que deseen entregar sus lotes para participar en la décima versión de Colombia Tierra de Diversidad, tienen plazo de hacerlo hasta:
 - 24 de diciembre
 - 1 de enero de 2025
 - 17 de enero de 2025
- De acuerdo con la información de la Separata Técnica, indique si la siguiente afirmación es verdadera o falsa: "Todos los productos químicos tienen un período de carencia".
 - Verdadero
 - Falso

Nombres y apellidos:

Cédula de Ciudadanía #:

Número Celular:

Municipio:

Ganador del sorteo anterior

Yean Gleyner Liberato Gómez (Alvarado).
Recibirá un mercado de **\$300.000**
¡Felicitaciones!



Comité de Cafeteros del Tolima



El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y el periódico de las familias caficulatoras, desean a todos sus lectores una Navidad llena de amor, unión y paz, y un 2025, pleno de dicha y prosperidad.

¡Felices fiestas!



Comité de Cafeteros del Tolima



Foto archivo

Los requerimientos de algunos países en este sentido son cada vez más exigentes

Inocuidad y calidad para el café colombiano

La Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros adelanta actualmente una campaña orientada a capacitar a los caficultores acerca de la importancia de implementar siempre las buenas prácticas agrícolas y la sanidad del café para garantizar la inocuidad del mismo.

El café de Colombia se ha destacado en el comercio internacional por su calidad, como resultado de muchos fac-

tores naturales, biológicos, climáticos, botánicos, humanos, culturales y también consecuencia de los procesos y operaciones

que se realizan por personas en toda su cadena productiva en la finca hasta la exportación y consumo.

El café de buena cali-

dad presenta tanto buen aspecto del grano y buen sabor, como adecuada calidad sanitaria o inocuidad.

¿Por qué inocuidad del café?

La inocuidad significa que los productos para el consumo humano tales como alimentos, bebidas, cosméticos y medicamentos no contengan sustancias químicas o microorganismos patógenos o contaminantes, en cantidades que puedan comprometer la salud de los consumidores o su muerte.

En general, los consumidores buscan primero cualidades sensoriales en los alimentos y productos que frecuentemente valoran más que sus componentes nutritivos; sin

embargo, cada vez han llegado a ser más conscientes de las consecuencias que algunas prácticas de cultivo y procesamiento de los alimentos implican para su salud y el medio ambiente. En consecuencia, hoy en día se han vuelto cada vez más exigentes en cuanto al origen, la calidad, el sabor y la inocuidad de los distintos productos que adquieren

Así mismo, en gran parte del mundo, los gobiernos han expedido medidas legislativas para asegurar la venta de alimentos inocuos y de calidad aceptable para la población.

Las exigencias actuales del mercado han llevado a que los productores del café apliquen sistemas de aseguramiento de la calidad más precisos y documentados. Esto implica que manejen registros más detallados con la información de la procedencia de las semillas, el agua, los agroquímicos usados y las operaciones realizadas, con el fin de seguir la trazabilidad del producto.

Amigo caficultor, en la presente edición queremos enfocar esta Separata Técnica en recordarles la importancia de realizar las

buenas prácticas agrícolas y la sanidad del café para garantizar su inocuidad, cumpliendo con el uso de los productos permitidos y recomendados por el Servicio de Extensión, cumplir con los períodos de carencia (PC), con el periodo de reingreso (PR) cuando se aplican productos químicos como parte del manejo integrado de plagas, enfermedades y arveneses en el cultivo del café, y cuidar el producto café pergamino seco desde la finca hasta el sitio de acopio.

Agroquímicos en la finca cafetera



Todos los agroquímicos (**insecticidas, herbicidas, fungicidas y acaricidas**) usados en la finca cafetera deben de tener registro ICA para café y una etiqueta que indica cómo usarlo, manipularlo, almacenarlo y desecharlo, así como las instrucciones para reducir el riesgo para los seres humanos, los animales y el medio ambiente. Indica los cultivos, plagas, arvenses agresivas y enfermedades en los cuales se recomienda utilizar el producto, períodos de carencia y reingreso al lote, así como la dosis, frecuencia de aplicación, ingrediente activo y color de la banda.

¿Qué contiene la etiqueta?

Nombre del producto comercial

La formulación que indica la mejor forma de uso del producto
Ingrediente activo (i.a) y cantidad. Es el compuesto tóxico. Su nombre siempre será el mismo, puede contener uno o varios ingredientes.

Período de carencia (PC). Días que se deben dejar entre la aplicación y la recolección.
Período de reingreso (PR): horas que se deben dejar entre la aplicación y la entrada de personas o animales al lote.

¿Qué tan tóxico es?

El color de la banda corresponde a la categoría toxicológica del producto.

CATEGORÍA TOXICOLÓGICA IA - EXTREMADAMENTE PELIGROSO

CATEGORÍA TOXICOLÓGICA IB - ALTAMENTE PELIGROSO

CATEGORÍA TOXICOLÓGICA II - MODERADAMENTE PELIGROSO

CATEGORÍA TOXICOLÓGICA III - LIGERAMENTE PELIGROSO

Familia Caficultora:

Lea la etiqueta antes de utilizar el agroquímico, con el fin de evitar envenenamiento y darles el uso adecuado. La etiqueta es la principal fuente de información del producto.

Consulte con su Extensionista



Período de carencia de productos químicos usados en la caficultura en Colombia



Todos los productos químicos tienen un período de carencia

¿Qué son productos químicos?

- ✓ Son sustancias empleadas para combatir plagas, enfermedades y malezas.

¿Qué es el período de carencia?

- ✓ Es el tiempo mínimo que debe transcurrir entre la última aplicación del producto y la recolección del café.

Para garantizar que el Café de Colombia no tenga residuos químicos se deben respetar los períodos de carencia.

Según Resolución 75487 de 2020 del ICA, no aplica obligatoriedad del Período de Carencia para herbicidas, sin embargo para proteger la inocuidad del café de Colombia de manera preventiva la FNC recomienda los siguientes períodos de carencia:

Familia Caficultora:

La Federación Nacional de Cafeteros recomienda a los caficultores el control químico solamente como parte de un manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses.

Consulte con su Extensionista

Ingrediente activo de productos con registro ICA	Período de carencia en café (días)
Thiametoxam+Clorantraniliprole	14
Cyantraniliprole	7
Isocycloseram	21
Ethiprole	40

Insecticidas

Ingrediente activo de productos con registro ICA	Período de carencia en café (días)
Thiametoxam + Cyproconazole	14
Cyproconazole	15
Pyraclostrobin	7
Azoxystrobin + Cyproconazole	15
Hexaconazole	35
Flutriafol + Azoxystrobin	15

Fungicidas

Ingrediente activo de productos con registro ICA	Período de carencia en café (días)
2,4D	30
Glifosato	20
Glufosinato de amonio	20
Oxyfluorfen	16

Herbicidas



Productos agroquímicos prohibidos en Colombia



1
Amonestación escrita o llamado de atención, con un plazo para que el infractor cese su incumplimiento

2
Multa, que oscila de acuerdo a la gravedad de la conducta, desde un (1) salario hasta diez mil (10.000) salarios mínimos legales mensuales vigentes, para la fecha de ocurrencia de los hechos

3
La prohibición temporal o definitiva de la producción de especies animales y/o vegetales

4
La suspensión o cancelación de registros, permisos, certificaciones o autorizaciones concedidas por el ICA, hasta por el término de dos (2) años

5
La suspensión o cancelación, hasta por el término de dos (2) años, de los servicios que el ICA preste al infractor



Familia Caficultora:

Recuerde que el uso de productos agroquímicos prohibidos en Colombia tiene consecuencias legales por parte del ICA (artículos 156 y 157 de la Ley 1955 de 2019).

Consulte con su Extensionista

