

# Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 35 Edición 295 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 -1060

Fue el Departamento más premiado en Colombia Tierra de Diversidad

## Tolima triunfó en Cafés de Colombia Expo

Orgullosamente, los tolimenses ocuparon los primeros lugares, no solo en calidad, sino también los niños fueron protagonistas en catación.

Una vez más el Tolima demostró que, además de ser el tercer productor nacional del grano, se consolida como un departamento de café de altísima calidad.

Además de los siete premios obtenidos en la novena versión del Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad, y que los 11 finalistas clasificaron a la subasta internacional, los pe-

queños de Planadas que participaron en la Competencia Nacional de Catación Juvenil, literalmente, arrasaron.

De la misma forma, en el Campeonato Nacional de Baristas se contó con la par-

ticipación de Daniel Ruiz y el subcampeón, David Chaus, alcanzó esta distinción, utilizando para sus preparaciones el café del productor de Planadas Duberney Cifuentes Fajardo.



Foto Oficina de Comunicaciones

Los once finalistas del Tolima en Colombia Tierra de Diversidad: Jalli Fabián Téllez, Milton Monroy, Jorge Rojas, Eider Iván Socorro, Alexandro Muñoz, Lilia Aurora Ríos, Neyireth Charry, Laura Díaz, Luis Edier Reinoso, Norberto Noreña, Elías Huelgos.

### Iniciaron los cursos técnicos

Pág. 3

La **Escuela Regional del Café** recibe, desde el 21 de octubre, a 60 estudiantes de los cursos técnicos, que se suman a los alumnos de las acciones de formación complementaria.



### Conozca la programación de Tolima Corazón Cafetero

Pág. 4 y 5

Del 1 al 3 de noviembre en Planadas se lleva a cabo la Feria Internacional **Tolima Corazón Cafetero de Colombia**, en esta segunda versión también se premiarán y subastarán los mejores cafés.





## Tolima: Corazón Cafetero de Colombia, gracias a su café de alta calidad



**Gildardo Monroy Guerrero**  
Director Ejecutivo

El Tolima se ha consolidado como una de las regiones cafeteras más destacadas de Colombia, y los recientes resultados en el concurso nacional de calidad **Colombia Tierra de Diversidad** son una muestra clara de ello. Con varios lotes tolimeses posicionados entre los mejores del país, el Departamento ha demostrado que su café no solo es sinónimo de alta calidad, sino que posee también una diversidad única que lo hace resaltar a nivel nacional e internacional.

Los reconocimientos obtenidos en la feria de cafés especiales más importante del país, son el fruto de décadas de esfuerzo y dedicación de miles de familias caficultoras, que han convertido a esta tierra en un estandarte de excelencia cafetera.

Dentro del Departamen-

to, Planadas se erige como un emblema de la producción de café de alta calidad. La riqueza de sus suelos, su clima privilegiado y el conocimiento ancestral de sus productores han hecho posible que el café planaduno sea reconocido por su sabor inigualable y su fragancia intensa. En el más reciente concurso Colombia Tierra de Diversidad, el café de Planadas destacó, logrando ubicarse en posiciones de honor, reafirmando su reputación como un territorio de cafés excepcionales.

Este municipio, enclavado en la majestuosidad de la Cordillera Central, ha demostrado una vez más la pasión y el compromiso de sus caficultores, quienes día a día cultivan con esmero cada grano de café. La diversidad de microclimas y la riqueza de sus suelos, combinados con prácticas agrícolas sostenibles y un profundo conocimiento de las tradiciones cafeteras, han dado como resultado un café excepcional en su calidad y sabor.

Desde la Federación Nacional de Cafeteros - Comité Tolima, resaltamos como un gran acierto por parte de la Gobernación del Tolima, en cabeza de **Adriana Magali Matiz**, la elección de Planadas como sede de la próxima feria **Tolima Corazón**

**Cafetero de Colombia**, que se llevará a cabo del 1 al 3 de noviembre. Esta decisión no solo resalta la relevancia de este municipio en la industria cafetera, sino que también pone en valor el esfuerzo y dedicación de miles de familias que viven del café. La feria será una oportunidad única para que el país y el mundo conozcan de cerca nuestra tierra, nuestra gente y, sobre todo, nuestro café.

La feria Tolima Corazón Cafetero de Colombia promete ser un evento imperdible para los amantes del café y para todos aquellos que deseen experimentar la riqueza cultural y natural del Tolima. Con concursos, muestras comerciales, conferencias y actividades culturales, será una plataforma ideal para conocer lo mejor del café colombiano y disfrutar de la hospitalidad de su gente.

Dicho esto, hacemos extensiva la invitación a todos los colombianos, amantes del buen café, a que nos acompañen en Planadas para vivir esta experiencia inolvidable. Será una celebración de nuestra identidad, un homenaje a nuestra labor y una muestra de que, en cada taza de café que sale del Tolima, se encuentra el corazón y el alma de nuestra riqueza cafetera.



## 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](mailto:tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co)



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



Iniciaron los cursos técnicos

# Más de 700 personas formadas en la Escuela Regional del Café

Procedentes de municipios cafeteros, los estudiantes han recibido instrucción en catación, barismo, tostión, negocios del café y sistemas productivos.

La apuesta al empalme generacional y a la capacitación, cristalizada en la **Escuela Regional del Café**, ya le ha entregado al Tolima, más de 700 personas capacitadas en acciones de formación complementaria y a partir de octubre, se abrieron los cursos técnicos.

Además de barismo, catación, tostión, negocios y sistemas productivos y sistemas productivos, el 21 de octubre, 60 nuevos estudiantes, entre los 18 y 28 años, iniciaron su instrucción en Técnico Laborar en Calidad, Industrialización y Consumo de Cafés de Alta Calidad y Técnico Laboral en Manejo de Sistemas Productivos y Poscosecha del Café.

Estas acciones de formación técnica se realizan en la modalidad semipresencial, con una intensidad de 600 horas (300 horas presenciales y 300 horas virtuales).

**“Estoy muy agradecido con los gestores de este programa por darnos la oportunidad estar en este lugar para aprender más sobre nuestro café, y de cómo nos han incentivado para cultivarlo mejor y aprovechar lo que tenemos en nuestra región”,** afirmó Nelson García, uno de los estudiantes de la Escuela Regional del Café.

Por su parte, **Gildardo Monroy Guerrero**, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, al expresar su agradecimiento a Adriana Magali Matiz, Gobernadora del Tolima, por su compromiso evidenciado en acciones, indicó que **“estamos incurriendo en el empalme generacional, en la consolidación de paz y en el desarrollo económico de**

**nuestro Departamento”,** haciendo alusión también a otras iniciativas como los proyectos de renovación de cafetales e Innovacafé.

El Director Ejecutivo exaltó, así mismo, la oferta institucional con la que cuenta la Escuela y expresó que en los rostros de quienes han tenido ya la oportunidad de asistir a ella, se evidencia la felicidad por la experiencia vivida.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Los estudiantes de la Escuela Regional del Café recibieron la visita de Gerardo Montenegro, Gerente Técnico de la Federación de Cafeteros; Gildardo Monroy, Director Ejecutivo del Comité Tolima y Húver Posada, investigador y Director Ejecutivo de Territorios Cafeteros.

## Daniel Alexander Perdomo:

“Gracias a estas capacitaciones pude estructurar el plan de negocio para mi marca... Espero que muchas personas vengán y puedan aclarar las dudas que tengan sobre el café”

## Maximiliano Rojas Coronado:

“La invitación es para que los jóvenes que tengan la oportunidad de venir a cursar estos talleres que la Gobernación ofrece, vengán porque es muy bueno participar y llevarnos estos conocimientos”

## Visita de compradores británicos

Representantes de la empresa británica Pact Coffee visitaron Ibagué, pocos días después de la realización en Bogotá del Concurso Nacional de Calidad **Colombia Tierra de Diversidad**, donde participaron como compradores de la subasta internacional.

El recorrido, programado por el equipo Craft de la Gerencia Comercial de la Federación de Cafeteros, conjuntamente con el programa de Cafés Especiales del Comité Tolima, incluyó la visita a la finca de uno de los finalistas del concurso, Jalli Fabián Téllez, en la vereda Honduras de Ibagué.



## Alianzas para el mejoramiento de vías

Evaluar la ejecución y continuar con el convenio de mejoramiento de vías terciarias, así como articular gestiones en beneficio de las comunidades cafeteras en lo relacionado con renovación de cafetales y nuevas siembras y construcción de obras viales menores, fueron algunos de los objetivos de la reunión sostenida por Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima con **Johana Aranda**, Alcaldesa de Ibagué y Cristian David Ávila, Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural.









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

Origen del **Mejor Café del Mundo**



# AGENDA

Del 1 al 3 de noviembre 2024

Parque de Los Fundadores, Planadas, Tolima

PARQUE DE LOS FUNDADORES  
PLANADAS CALLE 7 Y 8

HANGAR PRINCIPAL

HANGAR BARISMO

AGENDA ACADÉMICA  
LOCAL, CARRERA 6

PARQUE AGROINDUSTRIAL  
ASOPEP

## DÍA 1

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>10:00 a.m. - 12:00 m.</b><br>Desfile y concurso UAZ<br>Organiza: Alcaldía de Planadas | <b>1:00 - 2:00 p.m.</b><br>Presentación musical Carranga Kids<br><b>2:00 - 4:00 p.m.</b><br>Evento de instalación<br>Participan:<br>Adriana Magali Matiz<br>Governadora del Tolima<br>Raúl Rosende<br>Jefe Adjunto de la Misión de Verificación de la ONU<br>Germán Bahamón<br>Gerente General Federación Nacional de Cafeteros<br>*Con la presencia de Alice Beccaro (Coordinadora de la Secretaría Técnica del Fondo Multidonante ONU); Sara Ferrer, Representante Residente PNUD en Colombia y 5 embajadas: México, Brasil, Noruega, Cuba y Argentina<br>*Esta actividad contará con transmisión en vivo | <b>2:00 - 4:00 p.m.</b><br>Proyección en circuito cerrado: Evento de instalación<br><b>4:00 - 7:00 p.m.</b><br>Desarrollo "Campeonato de Aeropress"<br><b>7:30 p.m.</b><br>Premiación "Campeonato de Aeropress"<br>Con la participación especial de Diego Campos, campeón mundial de Barismo 2021 | <b>11:00 a.m. - 12:00 m.</b><br>"Introducción a la certificación orgánica regenerativa"<br><b>Noé Rivera</b><br>Representative Manager Office Certificadora Mayacert<br><b>2:00 - 4:00 p.m.</b><br>Proyección en circuito cerrado: Evento de instalación<br><b>4:00 - 5:00 p.m.</b><br>"Mercado Mundial de Café: perspectivas y desafíos"<br><b>Esteban Ordóñez</b><br>Gerente Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros<br><b>5:00 - 7:00 p.m.</b><br>"Fermentaciones controladas y cafés saborizados: oportunidades y riesgos en un mercado en constante cambio"<br>Julián Cucuñame<br>Director Científico de Área 18<br>Juliana Moreno<br>Directora de Innovación y Desarrollo de CuBa BIOTEC | <b>12:00 m. - 7:00 p.m.</b><br>Exposición comercial maquinaria |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|

## DÍA 2

|                                                                   |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>8:00 a.m. - 7:00 p.m.</b><br>Exposición comercial calles 7 y 8 | <b>8:00 - 10:30 a.m.</b><br>Eliminatoria "Campeonato de Catación" Categoría Profesionales<br>Participan personas mayores de 18 años | <b>9:00 - 10:00 a.m.</b><br>Proyección circuito cerrado: Anuncio de los 20 cafés finalistas para la subasta e instalación de rueda de negocios | <b>9:00 - 10:00 a.m.</b><br>"Ultrasonido: Una técnica revolucionaria para extracción de café en frío"<br>Francisco Trujillo<br>PhD. en Ingeniería química, profesor de la Escuela de Ingeniería Química de la Universidad del Sur de Gales en Australia |  |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|





Comité de Cafeteros del Tolima



Agricultura



| PARQUE DE LOS FUNDADORES<br>PLANADAS<br>CALLE 7 Y 8                              | HANGAR PRINCIPAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | HANGAR BARISMO                                                                                                                                                                                                                                             | AGENDA ACADÉMICA<br>LOCAL, CARRERA 6                                                                                                                                                                                                                                    | PARQUE AGROINDUSTRIAL<br>ASOPEP                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DÍA 2                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| 10:00 - 11:00 a.m.<br>Concurso de arrierías<br>Organiza:<br>Alcaldía de Planadas | 11:00 a.m. - 12:00 m.<br>Panel: "La Mujer en la Caficultura"<br>Adriana Magali Matiz<br>Gobernadora del Tolima<br>Alejandra Rodríguez<br>Cóndor Café<br>Doris Torres<br>Productora del municipio de Villahermosa<br>Ana Galvis<br>Magíster en Ciencia y Tecnología del Café<br>María Antonieta Bahamón<br>Coofundadora Yipao Coffee Roaster | 08:00 a.m. - 12 m.<br>Desarrollo<br>'Campeonato Experto en Barismo'                                                                                                                                                                                        | 9:00 - 10:00 a.m.<br>"Ultrasonido: Una técnica revolucionaria para extracción de café en frío"<br>Francisco Trujillo<br>PhD. en Ingeniería química, profesor de la Escuela de Ingeniería Química de la Universidad del Sur de Gales en Australia                        | 9:00 a.m. - 11:00 a.m.<br>Inauguración microcentrales de beneficio Innovacafé<br><br>Adriana Magali Matiz<br>Gobernadora del Tolima |
|                                                                                  | 2:00 - 3:00 p.m.<br>Anuncio de los 20 cafés finalistas para la subasta<br>Participan:<br>Adriana Magali Matiz<br>Gobernadora del Tolima<br>Profesor Yarumo<br>Federación Nacional de Cafeteros                                                                                                                                              | 12 m. - 1:00 p.m.<br>Panel: "Caficultura sostenible y cambio climático"<br>Olga Lucía Alfonso<br>Directora de CORTOLIMA<br>Silvan Ziegler<br>Head of Markets Americas. Koltiva. Suiza                                                                      | 10:00 - 11:00 a.m.<br>"Bigdata y drones en la investigación y monitoreo de sistemas agroambientales"<br>Juan Camilo Salas Díaz<br>Investigador MsC Ciencia de Datos. Centro Investigación CENIGAA.                                                                      | 12:00 m. - 6:00 p.m.<br>Exposición comercial maquinaria                                                                             |
|                                                                                  | 2:00 - 3:00 p.m.<br>Reconocimiento y subasta con martillo de los 20 mejores cafés del departamento del Tolima.<br>30 compradores internacionales<br>Con la participación de Jacobo Jaramillo y el Profesor Yarumo<br>Invitada especial:<br>Adriana Magali Matiz<br>Gobernadora del Tolima                                                   | 2:00 - 6:00 p.m.<br>Semifinal Campeonato "Experto en Barismo"                                                                                                                                                                                              | 11:00 a.m. - 12:00 m.<br>"El Aroma del Café: ¿Quién es el Responsable?, una perspectiva desde la química del grano hasta la taza"<br>Jhon Méndez<br>Vicerrector de Investigación -Creación, Innovación, Extensión y Proyección Social de la Universidad del Tolima      |                                                                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                            | 12:00 m. - 1:00 p.m.<br>"Impacto del procesamiento poscosecha en la calidad del café"<br>Valentina Osorio<br>Investigadora científica de la disciplina de calidad, Cenicafé                                                                                             |                                                                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                            | 2:00 p.m. - 6:00 p.m.<br>Proyección circuito cerrado:<br>*Anuncio de los 20 cafés finalistas para la subasta<br>*Reconocimiento y subasta con martillo de los 20 mejores cafés del departamento del Tolima                                                              |                                                                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7.30 - 9:00 p.m.<br>Agenda cultural                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| DÍA 3                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                     |
| 8:00 a.m. - 1:00 p.m.<br>Rueda de Negocios Tolima Corazon Cafetero 2024          | 8:00 a.m. - 10:00 a.m.<br>Eliminatoria "Campeonato de Catación" Categoría Chapola<br>Participan jóvenes de 13 a 17 años                                                                                                                                                                                                                     | 9:00 - 10:00 a.m.<br>Panel: "Café de la paz y la reconciliación"<br>Mariana Lombana<br>Hija de firmantes de paz<br>Eduar Otavo<br>Lider caficultor<br>Arles Gutiérrez<br>Firmante de paz<br>Eider Iván Socorreño<br>Representante del Resguardo Nasa We'sx | 8:00 - 9:00 a.m.<br>"Bioeconomía del café: Oportunidades de negocio a partir de los subproductos"<br>Andrés Felipe Bahamón<br>Investigador del Centro Surcolombiano de Investigación de Café CESURCAFE                                                                  |                                                                                                                                     |
| 8:00 a.m. - 12 m.<br>Exposición comercial en stands                              | 10:00 a.m. - 11:00 a.m.<br>Semifinales "Campeonato de Catación" Categorías Semilla, Chapola y Profesionales                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                            | 9:00 - 10:00 a.m.<br>"Innovación social y tecnología en café de alta calidad y cumplimiento del reglamento europeo de no deforestación y no degradación"<br>César Echeverry<br>Investigador proyecto doctoral sostenibilidad multidimensional del Café y la Caficultura |                                                                                                                                     |
|                                                                                  | 11:00 a.m. - 12:00 m.<br>Finales "Campeonato de Catación" categorías Semilla, Chapola y Profesionales                                                                                                                                                                                                                                       | 10:00 - 12:00 m.<br>Final "Campeonato de Experto en Barismo"                                                                                                                                                                                               | 10:00 - 11:00 a.m.<br>"Prácticas de fermentación tradicionales para modular el sabor del café"<br>Hernando Tapasco<br>Instructor en el Instituto de Calidad del Café (CQI)                                                                                              |                                                                                                                                     |
|                                                                                  | 12:00 m. - 1:00 p.m.<br>Premiación Campeonatos "Experto en Barismo" y de "Catación" en sus diferentes categorías                                                                                                                                                                                                                            | 12:00 m. - 1:00 p.m.<br>Proyección en circuito cerrado: Premiación Campeonatos "Experto en Barismo" y de "Catación" en sus diferentes categorías                                                                                                           | 12:00 - 1:00 p.m.<br>Proyección en circuito cerrado: Premiación Campeonatos "Experto en Barismo" y de "Catación" en sus diferentes categorías                                                                                                                           |                                                                                                                                     |







Foto Oficina de Comunicación

La delegación del Tolima presente en Cafés de Colombia Expo, acompañando a los caficultores que dejaron nuevamente en alto el nombre del Departamento.

## El Departamento se destacó también en catación juvenil Presencia excepcional del Tolima en Cafés de Colombia Expo 2024

**El café de Jorge Elías Rojas Vásquez, de Planadas, fue el más premiado ganador en los atributos de Acidez y Balance, además de obtener el segundo lugar en Suavidad y el tercer puesto en el atributo Exótico.**

El Tolima se consolidó como productor de cafés de alta calidad y fue el gran protagonista de la feria **Cafés de Colombia Expo**, al conquistar siete premios de los otorgados en el **Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad**; seis, en el **Campeonato Juvenil de Catación** y además, con un café del Tolima se obtuvo el subcampeonato en el **Nacional de Baristas**.

Las emociones y buenas noticias para los caficultores del Tolima iniciaron cuando fueron llamados los 30 mejores cafés, que participarían en la gran subasta internacional. En este grupo clasificaron los 11

finalistas del Departamento.

Posteriormente, vino el reconocimiento al **café de mujeres**, donde se destacó la productora **Lilia Aurora Ríos**, de la Finca Los Laureles, de Chaparral.



Lilia Aurora Ríos.

### Subasta internacional

Una vez conocidos los ganadores de cada atributo, arribaron al auditorio de Corferias los compradores, tanto nacionales como extranjeros, quienes habían tenido, previamente, la oportunidad de probar los cafés, así como haberse reunido con los productores finalistas.

La subasta de esta novena versión de Cafés de Colombia Expo fue mixta,

es decir, que además de quienes estaban en el recinto, también tuvieron la oportunidad de pujar, compradores que se encontraban en otros continentes.

Los 11 cafés del Tolima fueron subastados uno a uno y el precio en promedio en el cual se vendieron fue de US\$19 dólares. La subasta estuvo animada por la delegación del Tolima, encabezada por Gildardo Monroy Gue-

#### Cafés del Tolima Subastados en Colombia Tierra de Diversidad

| Caficultor                 | Finca         | Municipio   | Precio/libra (USD) |
|----------------------------|---------------|-------------|--------------------|
| Jorge Elías Rojas          | La Roca       | Planadas    | 38                 |
| Neyireth Charry Cortés     | La Palma      | Planadas    | 24                 |
| Milton Monroy              | San Pedro     | Ibagué      | 22                 |
| Jalli Fabián Téllez        | La Moneda     | Ibagué      | 18                 |
| Norberto Noreña Marín      | Los Naranjos  | Planadas    | 18                 |
| Elías Huelgos              | El Espejo     | San Antonio | 17                 |
| Edier Reinoso              | Vista Hermosa | Rioblanco   | 16                 |
| Eider Socorreño            | El Renacer    | Planadas    | 15,5               |
| Laura Catherine Díaz López | El Naranjal   | Ibagué      | 15,5               |
| Lilia Aurora Ríos          | Los Laureles  | Chaparral   | 15                 |
| Luis Alexandro Muñoz       | El Porvenir   | Planadas    | 10                 |



Premiación de atributos

Al darle paso a los reconocimientos por los cinco atributos en competencia, el nombre del Tolima y en especial de un caficultor: **Jorge Elías Rojas Vásquez**, de la finca La Roca, de Planadas, comenzó a repetirse una y otra vez. Este productor, quien por primera vez puso a consideración de esta competencia su café, obtuvo **cuatro premios**: los **primeros lugares** en los atributos de **Acidez y Balance**, además de posicionarse en el **segundo lugar en Suavidad y el tercer puesto en Exótico**.

Con gran alegría, Jorge Elías Rojas expresó su satisfacción por los premios alcanzados, que representan un orgullo para su municipio y el Departamento. **“Me sentí muy bien representando a nuestra región y a Planadas. Es un concurso en el que participo por primera vez y ha sido genial, porque me llevé muchos reconocimientos que no esperaba. Le doy gracias a Dios, a la Federación de Cafeteros, especialmente a Carlos Garavito, Coordinador Seccional de Extensión Rural del Comité Tolima, quien fue el que me dijo: participe; le agradezco mucho a mi familia y a la Asocia-**

**ción a la que pertenezco: Asopep”.**



Jorge Rojas, el gran ganador.

Otros de los premios destacados para el Departamento los obtuvieron **Milton Leonardo Monroy López**, de la finca San Pedro, de Ibagué, que se alzó con el segundo puesto en el atributo Exótico y **Eider Iván Socorreño Paya**, caficultor del resguardo indígena Paez de Gaitania, en Planadas, quien alcanzó el tercer lugar en el atributo Balance.

**“El éxito de los caficultores tolimeses en este concurso destaca el arduo trabajo y la pasión que ponen en sus cultivos, además de seguir posicionando al Tolima en el mapa internacional del café de alta calidad”,** afirmó Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima.



Milton Leonardo Monroy, de Ibagué.



Eider Socorreño, de Planadas.

En Colombia Tierra de Diversidad se acopiaron lotes de café en las categorías de lavados, semilavados (honey) y naturales. Los jueces evaluaron cinco atributos sensoriales: **acidez, cuerpo, balance, suavidad y exótico** y se entregó una distinción a tres ganadores por atributo sensorial, así:

Primer puesto: **\$25.000.000**; segundo puesto: **\$10.000.000** y tercer puesto: **\$ 5.000.000**, además de las correspondientes reliquidaciones.

Los mejores catadores juveniles de Colombia

De forma simultánea a la subasta de Colombia Tierra de Diversidad, se llevó a cabo el Evento Nacional de Catación Juvenil, donde también el Tolima y puntualmente Planadas, fueron los grandes protagonistas:

Categoría Chapola

- Primer lugar: **Juan Felipe Tovar**, 17 años. (Planadas)
- Segundo lugar: **Juan Pablo Murcia**, 14 años. (Planadas)
- Tercer lugar: **Manuela Díaz Figueroa**, de 15 años. (Planadas)
- Cuarto lugar: **Fernán Ramos**, de 13 años. (Planadas)

Categoría Semilla

- Primer lugar: **Mariana Díaz**, Huila.
- Segundo lugar: **Juan Pablo Gutiérrez**, de 12 años. (Planadas)
- Tercer lugar: **Camilo Beltrán**, de 9 años. (Planadas)
- Cuarto lugar: **Juan José González**, de 10 años, del Huila.

Subcampeón barista con café de Duberney Cifuentes

El Tolima también estuvo presente en el podio del Campeonato Nacional de Baristas con el café de **Duberney Cifuentes Fajardo**, caficultor de Planadas, ganador del atributo Suavidad en Colombia Tierra de Diversidad en 2022; ganador del Concurso de Microlotes en Expotolima Corazón Cafetero de Colombia en 2023 y de la Taza de la Excelencia el mismo año. **David Chaus**, quien alcanzó el título de subcampeón en esta importante competencia, escogió el café de este productor planaduno para sus presentaciones. De otra parte, en el grupo de participantes del Campeonato de Baristas representó a la Ciudad Musical, Daniel Cruz, de la empresa DobleC Coffee Company.

Cafés del Tolima en Cafés de Colombia Expo

En el stand institucional de la Federación Nacional de Cafeteros, en el Pueblito Tostador y en el de la RAP Eje Cafetero, los visitantes a Cafés de Colombia Expo pudieron disfrutar de marcas tolimeses como **Polkcafé, Meraki, Acedga y Finca Cafetera La Leona**, entre otros.



nal  
rrero, los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros, el representante al Comité Directivo y colaboradores, además de Fernando Borja, Secretario de Desarrollo Agropecuario y Producción Alimentaria de la Gobernación del Tolima; Juan Camilo García, Director de Desarrollo Agropecuario y Producción Alimentaria, entre otros, así como de visitantes a la feria.

| Tolima en Colombia Tierra de Diversidad |                                    |
|-----------------------------------------|------------------------------------|
| Dólares)                                | Comprador                          |
|                                         | Banexport SA                       |
|                                         | Devoción                           |
|                                         | Amativo China                      |
|                                         | Banexport SA                       |
|                                         | Unicafe                            |
|                                         | Cypher Urban Roastery-Dubai        |
|                                         | Libertario Coffee                  |
|                                         | Manhattan Coffee Roasters          |
|                                         | S.O.E. Coffee                      |
|                                         | Happenstance Coffee                |
|                                         | Fairfield Trading LLC-FFT Colombia |



Así avanza la ejecución integral del proyecto

# Nutrida agenda de El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras fase II

Esta iniciativa tiene su área de influencia en los municipios de Líbano, Villahermosa, Rovira, Valle de San Juan y San Luis.



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



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.

## Procesos constructivos y entrega en finca de:

- ✓ 50 Infraestructuras para beneficio ecológico.
- ✓ 42 sistemas para tratamiento de subproductos del café
- ✓ 50 sistemas sépticos para tratamiento de aguas residuales domésticas.
- ✓ 75 secadores solares para café tipo marquesina parabólica según último desarrollo de Cenicafé.

## Fortalecimiento de prácticas ambientales en la finca cafetera:

- ✓ Entrega y siembra de 4.000 árboles nativos como fortalecimiento de fuentes hídricas y otras áreas estratégicas comunitarias y para implementación individual de herramientas de manejo del paisaje en finca cafetera. 82,35 hectáreas de bosque natural con acuerdos voluntarios de conservación.
- ✓ 272 caficultores participan en talleres de formación en gestión integral de los recursos naturales, normatividad ambiental aplicable a la caficultura en Colombia y en la nueva reglamentación EUDR para productos con origen cero deforestaciones.

## Componente social - Empalme generacional, equidad de género y familias caficultoras

- ✓ 75 jóvenes vinculados a hogares cafeteros participan en los talleres de formación +jóvenes + calidad= +ingresos. y en talleres de gestión integral ambiental de la finca cafetera.
- ✓ 313 mujeres caficultoras participan en los talleres de formación en empoderamiento y emprendimiento de la mujer caficultora
- ✓ 98 familias caficultoras participan en taller para la transformación cultural hacia una vida libre de violencia en la familia cafetera, en el marco de la política de equidad de género de la FNC.
- ✓ 15 nuevos observadores ambientales se integran al proyecto.

## Complemento de la implementación de prácticas para la producción de café de calidad y con valor agregado

- ✓ 100 caficultores con resultados de análisis físico y sensorial de muestras de café pergamino seco.
- ✓ 495 caficultores participan de talleres de formación en producción de café sostenible y de calidad, cubriendo contenidos de las 7 p de la calidad y cumplimiento del estándar de sostenibilidad 4C para fortalecer la comercialización de café de calidad y con valor agregado.
- ✓ 567 caficultores con acompañamiento técnico individual para el cumplimiento del estándar de sostenibilidad 4C.





Se visitaron nueve municipios tolimenses

## Más de dos mil caficultores recibieron fertilizantes durante eventos de entregas masivas

Funcionarios de la Administración Departamental y el gremio cafetero recorrieron el Departamento para llevar insumos a los beneficiarios.

La Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros-Comité Tolima, culminaron las actividades de entregas masivas de fertilizantes como parte del convenio 1258 de 2024, denominado Incentivo a la Renovación y Nuevas Siembras de Café y que comprende una inversión cercana a los \$5.000 millones de pesos.

Se visitaron **9 municipios**, donde se atendieron **2.028 caficultores**.



**Líbano: 57 beneficiarios**



**Fresno: 280 beneficiarios**



**Planadas: 400 beneficiarios**



**Chaparral: 233 beneficiarios**



**Villarrica: 85**  
(Incluye beneficiarios de Cunday)



**Rovira: 392**  
(Incluye beneficiarios de San Luis y Valle de San Juan)



**Alpujarra: 72 beneficiarios**



**Rioblanco: 179 beneficiarios**



**Ibagué: 340 beneficiarios**

La ejecución del convenio continúa con el suministro de los fertilizantes a los caficultores que registraron sus labores ante el Servicio de Extensión Rural y cumplieron con los requisitos.

Se han establecido alianzas con Gobernación y administraciones municipales

## Tolima, comprometido con la renovación de cafetales

Además de las labores realizadas por los caficultores, se han entregado incentivos a productores de municipios cafeteros.

Aproximadamente 9.600 hectáreas de café se han renovado en el departamento del Tolima en lo corrido del año, como resultado de las labores propias del proceso productivo, adelantadas por los caficultores en sus fincas, sumadas a los programas de incentivos representados en fertilizantes puestos en marcha gracias a convenios de la Federación de Cafeteros con la Gobernación del Tolima, administraciones municipales y organismos de cooperación internacional.

La suma de esfuerzos entre el gremio cafetero y otras instituciones hace posible que en este año se incentiven aproximadamente 5.700 hectáreas (18.326.000 árboles), contribuyendo así a contar con una ca-

ficultura cada vez más joven y productiva.

Los convenios del Comité Departamental o los Comités Municipales con las alcaldías de Alpujarra, Anzoátegui, Cajamarca, Casabianca, Lérída, Líbano, Ortega, Santa Isabel, Venadillo, Villahermosa y Villarrica comprenden una inversión superior a los \$421 millones de pesos, lo que se traduce en 1.724.246 árboles y 329 hectáreas.

Lo anterior se suma a los \$131.600 millones de pesos del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, equivalentes a 525 mil árboles y 106 hectáreas. 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.

Las inversiones más grandes corresponden a \$2.542

millones de pesos del proyecto nacional de renovación de cafetales (11.052,568 árboles y 1.842 hectáreas), con recursos ahorrados por los Comités Departamentales de Cafeteros y los \$4.990 millones de pesos del convenio de la Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros (18.326.000 árboles y 3.458 hectáreas)



Foto: Archivo

Tolima le apuesta a una caficultura joven y rentable.



Se llevaron a cabo demostraciones de método y talleres de calidad

# Tolima eleva su café al siguiente nivel con Innovacafé: calidad y sostenibilidad en cada grano

Proyecto que beneficia a más de mil familias caficultoras de 20 municipios del Departamento.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Gran interés despiertan en los caficultores los talleres de calidad.

La Federación Nacional de Cafeteros, la Gobernación del Tolima, Cortolima y la Universidad del Tolima, con recursos del Sistema General de Regalías, continúan impulsando la productividad en el tercer Departamento productor nacional, a través del proyecto Implementación de innovaciones tecnológicas en los procesos de postcosecha para mejorar la calidad y sostenibilidad del café en el departamento del Tolima, **Innovacafé**, con

una inversión superior a los \$16.000 millones de pesos. Más de mil familias de 20 municipios se beneficiaron con equipos que optimizarán su producción y promoverán la conservación de los recursos naturales.

En el marco de este proyecto, entre junio y septiembre fueron llevadas a cabo 20 jornadas de demostración de método en los municipios beneficiados, enfocadas en la correcta calibración y uso de los equipos y en las mejores prácticas

cas de secado para obtener un café de alta calidad.

Asimismo, entre julio y octubre, se desarrollaron 20 talleres de sostenibilidad y calidad, donde se abordaron los efectos de los defectos del grano en la calidad de la taza y la necesidad de estandarizar los procesos de producción para alcanzar sobreprecios en el mercado.

Este componente educativo pretende la generación de conciencia en los caficultores sobre la importancia del conocimiento y la capacitación, enfatizando que el buen uso de los equipos entregados depende del entendimiento pleno de su manejo y de los estándares de calidad que se buscan alcanzar.

Innovacafé no solo pretende elevar la calidad del café, sino también generar beneficios económicos, sociales, ambientales y comerciales en el departamento del Tolima.

Es importante recordar que, entre los componentes del proyecto Innovacafé se entregaron a los beneficiarios un semi integrado, un filtro verde, un procesador de pulpa y un kit de las 7p (Siete prácticas de beneficio para la obtención de café de calidad). De la misma manera, se dictaron tres diplomados y en las próximas semanas entrarán en funcionamiento dos microcentrales de beneficio en las sedes de Asopep y Acedga en Planadas.



Los beneficiarios del café participan activamente en las actividades programadas.

## Municipios beneficiados:

Anzoátegui, Ataco, Cajamarca, Casabianca, Chaparral, Dolores, Fresno, Herveo, Ibagué, Icononzo, Líbano, Ortega, Palocabildo, Planadas, Rioblanco, Rovira, San Antonio, Valle de San Juan, Venadillo y Villahermosa.



## Actividades educativas:

- ✓ 20 jornadas de demostración de método en el manejo adecuado de los equipos y el área de secado.
- ✓ 20 talleres de sostenibilidad y calidad de café.



**\$16.677'898.529**  
es la inversión total del proyecto  
**Innovacafé.**



**1.230**  
**Caficultores**  
**beneficiados.**



Ellos representan a Chaparral, Rioblanco, San Antonio, Ortega y Roncesvalles

# Viviana Oyola y Anwar Quijano, líderes del sur del Tolima

Son dos de las caras jóvenes del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, quienes en 2022 decidieron hacer equipo y postularse a la dirigencia gremial.



La señora **Viviana Andrea Oyola Méndez** es otra de las mujeres caficultoras tolimentes que ha tenido el privilegio de presidir un Congreso Nacional Cafetero. Esta oportunidad la tuvo en 2022, cuando recién había sido elegida para su segundo periodo en el Comité Departamental del Tolima.

Esta rioblancuna desde su finca el Águila, ubicada en la vereda Alto Palmichal, ejerce su liderazgo gremial, gracias al respaldo incondicional de su esposo Haminton Méndez y sus dos hijos: Yulián Santiago y Carol Sofía.

En estos diez años repre-

sentando los intereses de los productores de su región, primero en el Comité Municipal de Rioblanco y luego en el Comité Departamental, Viviana Andrea Oyola

reconoce que ha vivido grandes desafíos, pues sus responsabilidades hacen que se ausente constantemente del hogar y sus hijos son pequeños y requieren de su presencia. "Ellos se sienten orgullosos, aunque en ocasiones puedan presentarse situaciones complejas, pero gracias a Dios, a la compañía de mi esposo y la comprensión de mis hijos, hemos ido sorteando satisfactoriamente la situación", afirmó la líder gremial.

Las grandes necesidades de los caficultores de su zona, comunes, en gran parte a las de otros productores del Departamento y del país, han sido la

principal motivación de Viviana Oyola para convertirse en representante: "Decidí poner a consideración de los cafeteros de mi región mi nombre, al ser consciente de los numerosos retos que tiene la caficultura, pero también de las innumerables oportunidades que a través de la Federación Nacional de Cafeteros, que es nuestra empresa, podríamos aprovechar para minimizar un poco esas carencias que teníamos en nuestro sector".

Como todas las mujeres que forman parte de los Comités Municipales y el Departamental, Viviana Oyola es referente e inspiración para otras trabajadoras del campo y ella sabe que esa es una gran responsabilidad: **"Somos madres, somos esposas, somos hijas, y a pesar de todos y cada uno de esos roles, sacamos tiempo para trabajar y hacer algo más. Entonces yo, dentro de ese esquema de resiliencia que tenemos nosotras, creo**

**que estamos dadas para hacer muchas más cosas... Tenemos enormes capacidades, entonces, el llamado es a que sigamos desarrollándonos en beneficio, por supuesto de nuestras familias, de nuestro y gremio y de nuestro país. Yo creo que el camino, siempre es y será el ejemplo, las mujeres somos ejemplares, porque estamos dispuestas a defender y a construir".**



## Anwar Fernando Quijano, líder de San Pablo Hermosas

Desde la finca Los Arraíes, en la vereda San Pablo Hermosas, en Chaparral, **Anwar Fernando Quijano** trabaja en equipo con la señora Viviana Oyola, para hacer escuchar ante el Comité Departamental las voces de quienes los eligieron: las comunidades cafeteras de Chaparral, Ortega, San Antonio, Rioblanco y Roncesvalles.

Como Anwar Fernando lo expresa, la familia que sostiene su empresa cafetera y que constituye su razón de ser, está conformada por su esposa, Eliana Espinoza y tres hijos:



las gemelas Valery Fernanda y Wendy Alejandra y el pequeño Hemerson Taniel. El líder gremial afirma que formar parte de la Federación Nacional de Cafeteros ha representado una gran oportunidad de aprendizaje, no solo para él sino para sus seres queridos.

Igualmente, al ser uno de los nuevos miembros del Comité Departamental, reconoce que ha aprendido de aquellos que cuentan con más experiencia en la dirigencia gremial del Tolima, a la que llegó, luego de formar parte del Comité Municipal de Chaparral. "También, visitando diferentes ferias, hemos podido ver la forma en la que ha cambiado el tema cafetero y cómo hay que apostarle a los cafés especiales, diferenciados", aseguró.

El sueño de este productor siempre ha sido poder ayudar a los cafeteros, hacer gestión para que sus condiciones de

vida se optimicen, por eso busca proyectos que le apunten al mejoramiento de las vías, construcción de cintas huellas, y entrega de insumos como tanques, tolvas, etc.

A las nuevas generaciones, Anwar Fernando Quijano les dice que aprovechen todas las ventajas que se tienen actualmente para quedarse en el campo y hacerlo crecer: **"La caficultura, no sólo colombiana sino tolimente, se ha envejecido, así como las personas que están en el campo. Nuestros jóvenes se están yendo a la ciudad. Mi llamado es que no dejemos el campo solo, ni las fincas, porque nuestras empresas cafeteras son**



**muy importantes. Hoy tenemos nuevas tecnologías para trabajar en ellas: tenemos internet, televisión, acueducto, en fin, todo lo necesario, para hacer de nuestras empresas cafeteras algo agradable. Ojalá tengamos más jóvenes representándonos en los Comités Municipales y Departamentales, para que como nosotros, se sientan muy contentos de poder pertenecer a esta gran familia cafetera".**



# Gelatina de café

1

Realice la extracción de los tres espressos.



2

Añada 220ml de agua junto con el sobre de la gelatina sin sabor, y luego mezcle hasta disolver.



3

Coloque una base de leche condensada sobre el recipiente en el que se va a consumir la gelatina de café.



4

Luego, vierta la mezcla de la gelatina y los espressos sobre la base de la leche condensada. Por su diferencia de densidades no se mezclarán.



5

Coloque el recipiente en el refrigerador, y posteriormente decore su gelatina de café con crema chantilly y crema de chocolate al gusto.



## Ingredientes

- Un sobre de gelatina sin sabor
- Extracción de 3 espressos
- Leche condensada
- Salsa de chocolate
- Crema Chantilly



Ubicada en la calle 11 #6-05 de la ciudad de Ibagué y con sedes en Manizales y Prado- Tolima, Artkaffa fue creada por Andrés Felipe Hoyos hace 25 años. Esta tienda de café se caracteriza por no solo brindar productos con café de especialidad de la región tolimese, sino también por ofrecer servicios de laboratorio, trilla y tueste de café.



## Coomersa y Tolima Cafetero premian a sus lectores

Diligencie el cupón, responda las preguntas relacionadas con la edición 293 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:

1. ¿Cuántos premios obtuvo Jorge Rojas en el Concurso Colombia Tierra de Diversidad?  
a. Siete  
b. Cuatro  
c. Uno
2. ¿ En cuántos municipios se realizaron eventos de entregas masivas de fertilizantes como parte del convenio de renovación y nuevas siembras de café de la Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros?  
a. En 15 municipios  
b. En 12 municipios  
c. En 9 municipios
3. El tema de la Separata Técnica de esta edición de Tolima Cafetero es:  
a. Mosca soldado    b. Almácigos    c. Sombrío de café

Nombres y apellidos:

Cédula de Ciudadanía #:

Número Celular:

Municipio:

**Ganador del sorteo anterior**  
**César Augusto Gutiérrez (Herveo)**  
Recibirá un mercado de \$300.000  
**¡Felicitaciones!**

Las siguientes personas podrán reclamar obsequios promocionales:

**José René Cupitra Ramírez (Herveo)**  
**Orfa Nery Trujillo Morales (Bilbao, Planadas)**  
**Luis Alberto Hernández Díaz (Palocabildo)**  
**Fabiola González Ocampo (Palocabildo)**



**Comité de Cafeteros del Tolima**

**COOMERSA**  
Supermercado Cafetero



Etapa fundamental en el procesos de renovación de cafetales

Recomendaciones para construir

almácigos sanos y productivos

El almácigo es el lugar donde se agrupan las chapolas, que posteriormente se convierten en colinos, para ser llevados a un sitio definitivo.

Amigo caficultor, el principal determinante de la época o el momento de realizar muchas de las labores agrícolas del cultivo del café, es el clima, ya que las condiciones pueden influir en la fecha de construcción de

germinadores, siembras, floraciones, mitacas, manejo de plagas y enfermedades, entre otros. En este orden de ideas, a continuación, se presenta el planeador para gran parte de la zona cafetera del Tolima, en el cual puede identificar

la época o mes adecuado en el cual se deben realizar cada una de las labores del cultivo. Se puede observar que para el bimestre septiembre-octubre es indispensable contar con almácigos en condiciones fitosanitarias y

nutricionales óptimas para las nuevas siembras y renovaciones por siembra en el mes de octubre, de tal manera que sean árboles listos para dar lugar a la cosecha principal entre los meses de mayo y junio.

Zona cafetera del Tolima

| Actividad                 | Ene                          | Feb                                  | Mar                      | Abr                                  | May                          | Jun                           | Jul                           | Ago                            | Sep                         | Oct                                  | Nov             | Dic                           |
|---------------------------|------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Clima                     |                              |                                      |                          |                                      |                              |                               |                               |                                |                             |                                      |                 |                               |
| Estapa Fisiológica        |                              | <div>Floración mitaca</div>          |                          |                                      | <div>Cosecha principal</div> |                               |                               | <div>Floración principal</div> | <div>Traviesa</div>         |                                      |                 |                               |
| Renovación                | <div>Zoqueo</div>            | <div>Fósforo Chapola, almacigo</div> |                          | <div>Cultivos Transitorios</div>     |                              | <div>Germinador</div>         |                               |                                | <div>Almacigo Cafetos</div> | <div>Siembra</div>                   |                 |                               |
| Manejo Agronómico         | <div>Corrección acidez</div> | <div>Manejo de Arvenses</div>        | <div>Fertilización</div> |                                      |                              |                               | <div>Manejo de Arvenses</div> |                                | <div>Fertilización</div>    |                                      |                 | <div>Muestra de suelo</div>   |
| Plan Manejo Fitosanitario |                              |                                      |                          | <div>Gotera</div>                    | <div>Roya</div>              | <div>Monitoreo de Broca</div> |                               |                                |                             | <div>Gotera</div>                    | <div>Roya</div> | <div>Monitoreo de Broca</div> |
|                           |                              |                                      |                          | <div>Monitoreo de enfermedades</div> |                              |                               |                               |                                |                             | <div>Monitoreo de enfermedades</div> |                 |                               |

El café es una planta perenne, de la cual se espera una vida productiva de por lo menos 20 años. Es por esta razón que al renovar los cafetales por medio de siembras nuevas, es importante obtener el mejor y más vigoroso material de siembra para iniciar el cultivo. Es así como la planeación y manejo adecuado en la finca de las plántulas durante la etapa de almacigo, es determinante

tanto para la calidad de las plantas obtenidas como para el éxito de la empresa cafetera. Amigo caficultor, recuerde que, de acuerdo a la zona, la época y a la variabilidad climática que se presente, se requiere llevar a cabo diversas prácticas o labores agronómicas que son claves para alcanzar la productividad y rentabilidad. En concordancia, en la

zona cafetera del departamento del Tolima, es importante que para el mes de septiembre se cuente con un almacigo listo para llevar a campo, ya que para este momento, ocurre la transición a la época de lluvias. Por tanto se debe establecer el germinador con anticipación utilizando semilla certificada, y siguiendo las recomendaciones técnicas indicadas por el Servicio de Extensión para

evitar pérdidas por ataques del hongo que ocasiona el volcamiento. De esta manera se siembra un cultivo sano, en condiciones óptimas y que se prepara para desarrollar su tallo, rama y hojas y presentar su primera floración un año después de la siembra en campo, para que ocho meses después pueda dar lugar a la cosecha principal durante los meses de mayo y junio.



**En el Tolima, la época recomendada para el establecimiento del almácigo es de septiembre a abril**

## Épocas de siembra y fertilización de los almácigos

**Durante esta etapa los caficultores deben estar muy atentos a las recomendaciones del Servicio de Extensión Rural para que el material vegetal cumpla con todas las condiciones y tenga los cuidados adecuados para su óptimo desarrollo.**



Foto Oficina de Comunicaciones

**L**a etapa de almácigo polas tienen las do completamente ex continuar desarrollando por lo cual deben estable polietileno que permitan tuno de este órgano. Para germinador deben trasp para evitar la desecación un alto número de chap mantenerlas en condicio sumergiéndolas en un b viéndolas en papel hume mento de la siembra.

En la siembra en el a deben quedar con la raíz da dentro de la bolsa, de hagan buen contacto con introduciendo lateralmen Luego de colocar la raíz, y centro. Una vez se hayan en cada bolsa, deben ubi cual puede ser por p guadua o bajo árboles de higuerilla. Pasados dos llevar a cabo el retiro p hasta que el almácigo que solar, de manera que se nes climáticas antes de s nitivo.

El crecimiento de la r de duración del almácigo planta de café, está estrí con el tamaño de la bolsa mantener el almácigo h necesario utilizar una b decir, de 2,0 kg aproxim utilizan bolsas de menor dad de 1,0 kg, solo permit miento de la raíz durante Una vez se supera el tiem el trasplante al sitio defi de inmediato, ya que cu fondo de la bolsa se produ irreversible en forma de conoce como “cola de ma





o inicia cuando las cha-  
s hojas cotiledonares  
tendidas. Y requieren  
oportunamente la raíz,  
olecerse en bolsas de  
un crecimiento opor-  
a ello, las chapolas del  
plantarse por manojos  
. Si se requiere mover  
olas es recomendable  
nes húmedas, ya sea  
alde con agua o envol-  
decido, hasta el mo-

almácigo, las chapolas  
derecha y bien apreta-  
manera que las raíces  
a el suelo; esto se logra  
nte un palo ahoyador  
y presionando hacia el  
ubicado las chapolas  
icarse bajo sombrío el  
olisombra, techo de  
e crotalaria, guandul o  
meses se recomienda  
progresivo del mismo,  
ede a plena exposición  
adapte a las condicio-  
er llevado al sitio defi-

raíz, así como el tiempo  
o y el desarrollo de la  
ctamente relacionado  
a utilizar. Si se planea  
asta por 6 meses, es  
olsa de 17 x 23 cm, es  
adadamente. Cuando se  
r tamaño, con capaci-  
en un adecuado creci-  
los primeros 4 meses.  
mpo es importante que  
nitivo se lleve a cabo  
ando la raíz toca el  
uce un doblamiento  
e “L”, al que se le  
arrano”.



## Almácigo de café: Fertilización



Para obtener colinos sanos y bien nutridos, utilice abono orgánico mezclado con el suelo o aplique DAP (fosfato diamónico)



Al momento de la siembra de la chapola, aplique micorrizas como *Glomus* sp. y *Entrophospora* sp., 20 g de inóculo por bolsa, para favorecer la absorción de fósforo y otros nutrientes.



Aplique 2 g de DAP por bolsa, 2 y 4 meses después de la siembra de la chapola.

**La fertilización foliar de plantas en almácigo es innecesaria, se considera un sobre costo y puede llevar a la toxicidad de las plantas.**

**Caficultor:**

Una buena nutrición es clave para controlar problemas de mancha de hierro en el almácigo.

Consulte con su Extensionista



Para que las plantas lleguen al sitio definitivo en condiciones fitosanitarias y nutricionales óptimas, se requiere llevar a cabo una serie de prácticas que son clave, y que implican, la preparación adecuada del sustrato, fertilización, y manejo integrado de plagas, enfermedades y arven- ses.

☑ La materia orgánica completamente descom- puesta es una fuente alternativa de nutrientes para plántulas de almácigo, mezclada en pro- porción 3:1, tres porciones de suelo y una por- ción de materia orgánica.

☑ Fertilizantes de síntesis como el fosfato diamó- nico (DAP), pueden utilizarse haciendo dos apli- caciones de 2,0 g/bolsa, a los 2 y 4 meses, sin sobrepasar esta cantidad, para evitar proble- mas de fitotoxicidad en las raíces. Evite usar fertilizantes foliares que puedan comprometer la salud de la planta.



# Manejo de plagas, enfermedades y arvenses en almácigo

**Nemátodos** Su control debe ser preventivo. Para su manejo se recomienda la aplicación al suelo de un producto biológico basado en hongos antagonistas como *Paecylomyces lilacinus*, *Metarhizium anisopliae* y *Beauveria bassiana* (Micos-Plag®), remojando la chapola en una solución de 2 g/L antes de la siembra y aplicando 50 mL por bolsa luego de una semana de sembrada.



**Cochinilla de las raíces:** Las raíces de las plantas en el almácigo pueden ser atacadas por cochinillas. La fuente de infestación puede ser el suelo con el que se llenan las bolsas, por lo que es necesario verificar el sitio de origen del suelo y de requerirse llevar a cabo el proceso de solarización. Igualmente, es importante revisar una vez al mes el desarrollo de las plantas de café en el almácigo, haciendo muestreos de las raíces a una de cada 100 plantas.

**Manejo de arvenses:** En los almácigos de café el manejo de arvenses puede hacerse al integrar los controles manual, cultural y químico. Las labores más recomendadas son la desyerba manual y el manejo cultural.

- ☑ Cuando el almácigo no es muy grande el control de malezas se puede hacer manual.
- ☑ Si es grande se debe aplicar 1 día antes del trasplante de las chapolas a las bolsas el herbicida Goal en dosis de 10 cc por litro de agua, el cual se asperja con una fumigadora.



**Mancha de hierro:** Una adecuada nutrición reduce el ataque del hongo *Cercospora coffeicola*, agente causal de la mancha de hierro. El uso de micorrizas en almácigos de café es una práctica que favorece la absorción de fósforo y otros nutrientes, al tiempo que la colonización de las raíces por parte de estos hongos benéficos generan una barrera ante el ataque de patógenos del suelo, como nemátodos y hongos.

Recuerde, es importante contar con la trazabilidad del material vegetal que sembrara en el sitio definitivo, ya que es una decisión económica con impacto a 20 años en el futuro, lo cual corresponde al tiempo productivo y rentable que puede durar el cultivo de café en el sitio establecido.

**Si va a comprar colinos, hágalo en sitios certificados que garanticen la sana procedencia del material, recuerde comprar previamente una muestra del 1% al 5% de las plantas para revisar el estado de las raíces.** Si alguna tiene nematodos o cochinillas, o las raíces presentan “cola de marrano”, absténgase de comprar el material.

Durante la etapa de almácigo, es posible realizar la labor del descope. Un colino de café descopado es aquel cuya yema terminal, estando en el almácigo, se corta para estimular la formación de dos tallos sobre el mismo eje. Las ventajas de usar este tipo de colinos, en comparación con la siembra de dos chapolas por bolsa consiste en que: se ahorra el valor de una chapola de café, facilita el uso de altas densidades de siembra, a menores costos, pues con un menor número de colinos es posible establecer un número alto de tallos por hectárea, lo cual redundará en mayor productividad.



## Recuerde

Referirse a la etapa de almácigo conduce de forma directa a la renovación, que busca estabilizar el promedio de producción en la finca, al mantener cafetales jóvenes, abriendo la oportunidad de adoptar nuevas variedades mejoradas y de aumentar la densidad de siembra si ésta es muy baja, con beneficios en productividad y resistencia a enfermedades.