

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 35 Edición 294 Ibagué - Colombia 9 páginas - ISSN 0124 -1060

La premiación y subasta se realizarán en Cafés de Colombia Expo

Once cafés del Tolima, finalistas de Colombia Tierra de Diversidad

Planadas, Ibagué, Chaparral, Rioblanco y San Antonio representan al Departamento en la competencia que elige los mejores cafés del país.

Once productores de cinco municipios del Tolima son la cara del Departamento en la instancia final del noveno concurso nacional de calidad Colombia Tierra de Diversidad, que será premiado en el marco de la Feria Cafés de Colombia Expo, del 2 al 5 de octubre en Corferias.



Jalli Fabián Téllez Ibagué



Laura Catherine Díaz López Ibagué



Milton Monroy Ibagué



Edier Reinoso Rioblanco



Jorge Rojas Planadas



Lilia Aurora Ríos Chaparral



Neyireth Charry Cortés Planadas



Elías Huelgos San Antonio

Los cafés de estos 11 caficultores hacen parte del selecto grupo de 55, de toda Colombia cafetera, escogidos entre más de mil lotes presentados a la convocatoria realizada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, el pasado mes de mayo.

El 4 de octubre, además de conocer los nombres de los ganadores de cada uno de los cinco atributos en competencia: Suavidad, Cuerpo, Balance Acidez y Exótico, se sabrá quiénes participarán en la subasta internacional. Es importante recordar también que en esta versión de Colombia Tierra de Diversidad se hará un reconocimiento especial al mejor café presentado por una mujer.

Desde sus inicios, en 2016, el Tolima ha sido protagonista de Colombia Tierra de Diversidad, con caficultores que han ganado atributos y par-

ticipado en la subasta internacional, obteniendo precios récord para el Departamento, con productores como Duverney Cifuentes Fajardo y Luis Alexandro Muñoz, de Planadas; Santos Vizcaya Hernández y Álvaro González, de San Antonio y José Anargel Rodríguez, de Ibagué, entre otros.



Luis Alexandro Muñoz Planadas



Eider Iván Socorreño Paya Planadas



Norberto Noreña Marín Planadas

Fotos suministradas

Conozca la programación de entregas masivas de fertilizantes del proyecto Incentivo a la Renovación y Nuevas Siembras de Café de la Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros-Comité Tolima.

Convenio: 1258 de 2024

INCENTIVO A LA RENOVACIÓN Y NUEVAS SIEMBRAS DE CAFÉ

Aportantes:

- Gobernación del Tolima: \$4.000.000.000
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*: \$990.000.000

Total aportes: \$4.990.000.000

Incentivo otorgado en nueva siembra: \$300 por árbol

Incentivo otorgado en renovación por zoca y/o siembra: \$230 por árbol

* En su calidad de entidad de administración del Fondo Nacional del Café (Ley 963 del 2005)

Incentivo representado por fertilizantes avalados por Cenicafe.

Pág. 3

Así fue la gira de los líderes gremiales de los 28 Comités Municipales, Reconociendo Nuestra Institucionalidad Cafetera, donde recorrieron Cenicafé, Buencafé, la Fundación Manuel Mejía y el Parque del Café.



Pág. 5

El camino hacia una caficultura moderna, tecnificada y más competitiva



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Los cafetales, como cualquier cultivo, tienen un ciclo de vida productivo que va disminuyendo con el paso del tiempo. A medida que envejecen, se hacen cada vez más vulnerables a enfermedades como la roya, lo que requiere mayores cantidades de insumos para mantener una producción mínima. Este desgaste afecta directamente a los ingresos de los caficultores.

Desde la Federación Nacional de Cafeteros se ha promovido la renovación de cafetales, utilizando variedades mejoradas que permiten gestionar mejor la producción en las fincas y reducir la dependencia de agroquímicos. No solo permitiendo un aumento en la productividad por

hectárea, sino asegurando la sostenibilidad a largo plazo del cultivo.

Para abordar esta problemática en el país, fue creado con recursos del Fondo Nacional del Café (Ley 863), el Programa de Apoyo a la Renovación de Cafetales, que ofrece incentivos de fertilizantes por \$230 pesos para cada sitio renovado.

Como condiciones para inscribirse y acceder a este beneficio, se debe ser un caficultor activo en el SICA y haber realizado renovaciones desde el 1 de enero de este 2024. Este programa, enfocado en una caficultura más productiva y de calidad, estará disponible hasta el 30 de noviembre de 2024, o hasta agotar los recursos asignados.

En el Tolima, en aras de construir una caficultura moderna y tecnificada, esta práctica ha sido impulsada de manera conjunta por la Gobernación del Tolima y la Federación Nacional de Cafeteros - Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, a través de un proyecto, que con una inversión de \$4.990 millones de pesos, busca incentivar en este 2024 aproximadamente a 3.200 hectáreas y 17 millones de árboles, asegurando

así un futuro sostenible para las familias caficultoras del departamento.

Este proyecto plantea beneficiar a cerca de 8.286 caficultores mediante incentivos representados en fertilizantes avalados por Cenicafé, de \$300 pesos por árbol nuevo de café y \$230 pesos por árbol renovado por siembra y/o zoca. Cabe resaltar que la iniciativa de renovación de cafetales en el departamento, cuenta con el apoyo de administraciones municipales y organismos de cooperación internacional.

Pero más allá de este incentivo, los beneficios de la renovación de cafetales son claros: un cafetal renovado puede producir entre un 30 % y un 50 % más que uno envejecido, aumentando la producción sin necesidad de expandir las áreas cultivadas. Además, las plantas jóvenes producen granos de mejor calidad, lo que se traduce en mejores precios en el mercado internacional, reconocido por la excelencia del café colombiano.

La renovación de cafetales es una estrategia clave para garantizar la sostenibilidad y competitividad en cuanto a la producción de café para Colombia y el Tolima.

Santiago Cruz y su acercamiento a los mejores cafés del Tolima



Foto Oficina de Comunicaciones.

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima tuvo el inmenso privilegio de recibir al talentoso cantautor tolimese Santiago Cruz. El artista compartió con algunos de los colaboradores una taza de uno de los mejores cafés de nuestro querido departamento.

Con cada sorbo, Santiago no solo disfrutó de su sabor, sino que también vivió esa magia que solo se encuentra en nuestro 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

Hasta el 13 de octubre se acopiará el café

Abierta la convocatoria para el 2° concurso de microlotes Expotolima Corazón Cafetero de Colombia

Se recibirán cafés procedentes de todo el departamento del Tolima, correspondientes a cuatro categorías y se subastarán los 20 lotes con mejores puntajes.

La Gobernación del Tolima, en alianza con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima, la Asociación Colombiana para la Excelencia del Café (Asecc) y la Alcaldía de Planadas, abrieron la convocatoria para el **Concurso Departamental de Microlotes Expotolima Corazón Cafetero de Colombia**, en su segunda versión.

En esta oportunidad, la feria internacional que se realizó por primera vez en agosto del 2023 en Ibagué, se trasladará al municipio de **Planadas**, primer pro-

ductor departamental de café, del **1 al 3 de noviembre**.

Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, manifestó: “Queremos estar en un municipio que ha sido emblemático para el país, y para el mundo, en la producción de café de alta calidad. **Ya ha sido tres veces ganador de Taza de Excelencia y ha demostrado que tiene cafés de alta calidad**; que ha podido hacer procesos de innovación, de capacitación, de formación, y que además, es el segundo productor de café del país”.

Para esta segunda versión de **Expotolima Corazón Cafetero de Colombia** se ha organizado un concurso con innovaciones importantes: se han separado los cafés lavados tradicionales de los cafés lavados varietales.

Juan Camilo García Fernández, Director de Desarrollo Agropecuario y Rural Departamental, resaltó que “a través de la asistencia de más de 20 compradores internacionales, que han confirmado su asistencia a la feria, **vamos a garantizar la venta de lotes regionales en una rueda de negocios**, para que no solo los 20

productores que tienen las tazas más altas logren vender, **sino también los productores que estén debajo**”.

Los lotes para concurso se recibirán entre el **5 de septiembre y el 13 de octubre** en Almacafé (Ibagué, Chaparral, Icononzo, Villarrica, Dolores y Rovira), en las cooperativas de caficultores del Departamento (Cafisur, Cafilíbano, Cafiorte y Cadefihuila-Alpujarra) y en los puntos destinados por Asecc para tal fin (Inconexus en Ibagué y Planadas; Café 100 años en Rioblanco; Café Casa Verde en Ataco y Asopep en Planadas).

Las categorías de participación serán las siguientes:

- 1 Cafés lavados tradicionales
- 2 Cafés lavados varietales
- 3 Honey
- 4 Natural

1 Cafés lavados tradicionales:

Lotes de 240 kg a 640 kg de café pergamino seco. Máximo factor de rendimiento de 92.

2 Cafés lavados varietales:

Lotes de 240 kg a 640 kg de café pergamino seco. Máximo factor de rendimiento de 92.

Nota aclaratoria: No se podrán presentar mezclas entre cafés tradicionales y cafés varietales para estas categorías.

3 Cafés semilavados (honey):

Lotes de 280 kg a 770 kg. Máximo factor de rendimiento de 110.

4 Cafés naturales:

Cantidad: de 480 kg a 960 kg. Máximo factor de rendimiento de 150.

Para los cafés lavados y honey se pagará un sobreprecio de \$50.000 por carga. Los cafés naturales recibirán \$11.000 por kg de cereza seca, siempre y cuando el puntaje SCA en la compra sea mayor a 84.

El café será analizado por expertos catadores, en tres rondas, así:

Ronda de catación nacional: del 22 al 25 de octubre

Ronda de catación internacional: del 28 al 30 de octubre

Ronda de catación con compradores nacionales e internacionales: 2 de noviembre de 2024 en Planadas

La premiación y subasta de los 20 mejores puntajes en taza se realizará el domingo 3 de noviembre en Planadas.

Los cafés con puntuación mayor a 86 puntos SCA, serán sujetos a reliquidación de \$200.000 por carga.

Un productor puede participar con máximo un lote de café en cada una de las categorías.

Las cuatro categorías (Lavados varietales, lavados tradicionales, semilavados y naturales) serán reconocidas con premiación y/o incentivo del primer al tercer lugar según su puntaje en taza de manera independiente.

Condiciones de calidad y entrega para todas las categorías:

- ✓ Humedad 10 al 11.5 %.
- ✓ Máximo 1,5 % de defectos del primer grupo.
- ✓ Máximo 1,5 % de Broca.
- ✓ Taza limpia: la muestra debe estar sin defecto en taza y libre de contaminaciones.
- ✓ Los caficultores deberán entregar el café empacado en sacos de fique # 6 calibrados a 40.6 Kg.



La iniciativa busca formar anualmente a mil personas en los procesos de la cadena productiva del café.

Con la Escuela Regional del Café continúa germinando la caficultura del Tolima



**ESCUELA REGIONAL
DEL CAFÉ**

Con una millonaria inversión, entró en funcionamiento la Escuela Regional del Café en el Líbano, Tolima. El proyecto busca fortalecer la caficultura en la región mediante la formación integral de jóvenes y adultos en distintas etapas del proceso productivo del café.

Gracias a una iniciativa conjunta entre la Gobernación del Tolima, el Comité Departamental de Cafeteros y la Universidad del Tolima, y una inversión de \$4.600 millones de pesos, la Escuela Regional del Café en el Líbano, ha brindado sus primeros frutos.

El pasado 15 de agosto, se realizó un acto inaugural en el que se oficializó la apertura de este centro de formación, en el que se contó con la presencia de la **Gobernadora del Tolima, Adriana Magali Matiz, y el Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, Gildardo Monroy.**

La mencionada inversión garantiza el funcionamiento de la Escuela Regional del Café hasta el 2028, buscando formar anualmente a mil personas en los diferentes procesos del café, una iniciativa que cuenta además, con el respaldo académico de la Universidad del Tolima, lo que asegura una educación integral y de alta calidad.

A la fecha, pasado un mes de su apertura, se ha ido cumpliendo a cabalidad con este objetivo, ya que se les ha brindado a más de 300 personas, procedentes de diferentes municipios del Departamento, la oportunidad de formarse en 14 cursos complementarios de Catación, Tostión, Sistemas Productivos y Negocios del Café



Foto Oficina de Comunicaciones

La inauguración de la Escuela Regional del Café se realizó el 15 de agosto.



Fotos suministradas

Formación Complementaria para el Futuro del Café

Con un total de 1.377 inscritos, de los cuales el 59 % está compuesto por jóvenes entre 16 y 28 años, la Escuela Regional del Café se consolida como una pieza de suma importancia para el fortalecimiento de la caficultura en el Tolima, promoviendo la innovación y el desarrollo sostenible en la región.

La escuela ofrece dos modalidades de formación, una denominada **Formación Complementaria**, que consta de 12 horas virtuales y 48

horas presenciales. Este programa se enfoca en áreas como sistemas productivos para mejorar la productividad y calidad del café, análisis físico y sensorial (catación), tostión, prácticas de calidad para el beneficio del café, barmismo y técnicas de preparación, así como planes de negocio y emprendimiento.

El segundo programa, **Capacitación Técnica**, cuenta con un total de 300 horas virtuales y 300 horas presenciales, y está orienta-

do a formar técnicos especializados en el manejo de sistemas productivos y poscosecha del café, además de técnicos en calidad, industrialización y consumo de cafés de alta calidad.

La **Escuela Regional del**

Café es, sin duda, un paso significativo hacia la **consolidación del Tolima como un pilar fundamental de la caficultura en el país**, promoviendo la formación técnica y el crecimiento económico en la región.



Líderes gremiales del departamento vivieron una experiencia bastante enriquecedora

Caficultores del Tolima Reconociendo Nuestra Institucionalidad Cafetera

Más de 50 representantes de los cafeteros del Departamento hicieron parte de una gira educativa por instituciones representativas del gremio.

53 líderes gremiales de los 28 Comités Municipales de Cafeteros del Tolima participaron en la gira educativa Reconociendo Nuestra Institucionalidad Cafetera, recorrido que tuvo como principal objetivo fortalecer sus conocimientos sobre el gremio y las instituciones que lo componen.



Fotos suministradas



Provenientes de diversas zonas del Tolima, los caficultores visitaron empresas representativas del gremio en el Eje Cafetero.

En la fábrica Buencafé Liofilizado de Colombia, tuvieron la oportunidad de identificar las principales acciones que impactan la calidad y comercialización del café, además, evaluaron el impacto del proceso productivo en el mercado.

En las instalaciones de Cenicafé, conocieron de primera mano las investigaciones y tecnologías avanzadas destinadas a aumentar la rentabilidad de sus cultivos, y en la Fundación Manuel Mejía, participaron en talleres prácticos diseñados para actualizar sus conocimientos, mejorar sus habilidades y consolidarse como un equipo efectivo.

La experiencia no solo fue formativa, sino también recreativa, ya que los productores disfrutaron de un momento de esparcimiento en el Parque del Café.

Sin duda, esta gira fue una gran oportunidad para que nuestros líderes cafeteros afiancen su compromiso con la institucionalidad y con el desarrollo del sector.



Intensa actividad de los cafés especiales en el Departamento

Tolima Cafetero en imágenes



La realización de ferias en diferentes municipios tolimenses, donde se premió la calidad en concursos que contaron con el apoyo del programa de Cafés Especiales del Comité de Cafeteros del Tolima, marcó la pauta de los eventos llevados a cabo en los últimos meses.

De la misma manera, tolimenses han dejado en alto el nombre de nuestra región en otros departamentos.

Ganadores de concursos de calidad



Yeny Ramos, ganadora del Primer Concurso de Microlotes de Cafés Indígenas, realizado en el resguardo La Palmera, de Gaitania, en Planadas.



Norberto Arredondo Martínez (Villahermosa). Primer lugar en la feria Fresno Tesoro Cafetero.



Wilson Ducuara obtuvo el mejor puntaje en la feria Municipal de Cafés Especiales por la Calidad y la Juventud Cafetera de Anzoátegui.



Fotos suministradas.



Desde Bilbao, segundo lugar en catación en Cauca.

Stiven Gutiérrez, joven catador del corregimiento de Bilbao, en Planadas, donde realiza una dedicada labor de formación con niños en la escuela Germinadores de Paz, obtuvo el segundo lugar en el Campeonato Regional de Catación en el marco de la feria Cauca Sabe a Café, realizado en Popayán.

Entrega de títulos de propiedad rural en Rioblanco

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima acompañó a la Agencia Nacional de Tierras, en la entrega de 304 títulos de propiedad rural a campesinos de Rioblanco, muchos dedicados al cultivo de café. Esta iniciativa no solo formaliza la tenencia de tierras, sino que abre oportunidades para mejorar la

producción y rentabilidad de sus fincas. Con la propiedad legalizada, los beneficiarios accederán a programas de desarrollo agrícola, créditos y asistencia técnica. Este paso fortalece la seguridad jurídica sobre la tierra y mejora la calidad de vida de las familias campesinas en la región cafetera.



Día de campo sobre calidad y control fitosanitario

Durante un día de campo en el que se dispusieron cuatro estaciones, más de 350 caficultores de Ibagué recibieron del Servicio de Extensión Rural información y recomendaciones acerca de la importancia de vender el café seco; el procedimiento para comercializar el café a través de Almacafé; la relevancia de mantener cafetales sanos, y las siete prácticas de beneficio para obtener café de calidad.

Los beneficiarios recibieron elementos de control fitosanitario, que corresponden a una inversión superior a los \$114 millones, recursos del Comité Municipal de Ibagué y del Comité Departamental.



Fotos Oficina de Comunicaciones.

Consulte el Boletín Agrometeorológico de Cenicafé

Recomendaciones para el cultivo del café en época de escasas lluvias

Cenicafé indica a los caficultores cuáles son las medidas que se deben tomar, teniendo en cuenta las proyecciones climatológicas.

A mediados del mes de septiembre, generalmente comienza la segunda temporada lluviosa del año en la mayor parte de la región, especialmente en los departamentos de Boyacá, Cundinamarca, Caldas, To-

lima, Risaralda, Valle del Cauca, Quindío y algunos sectores de Santander, en donde se da un aumento paulatino de las lluvias que se mantienen con promedios superiores a 100 mm.

De acuerdo con la proyección climatológica, realizada por Ce-

nicafé, se prevé para el mes de septiembre de 2024 reducciones de las lluvias respecto de la climatología de referencia 1991-2020, entre el 20 % y el 80 % en sectores del departamento del Tolima.

Por tanto, es importante que

se lleve a cabo la planeación de las actividades agronómicas considerando dichas condiciones climatológicas y la reducción significativa en precipitaciones que podrían presentarse. Entre estas actividades se destacan:

Germinadores

Establezca los germinadores para las siembras y resiembras del primer semestre de 2025. De acuerdo a las recomendaciones técnicas del servicio de extensión, para evitar problemas de volcamiento.

Almácigos

Establezca los almácigos para las siembras y resiembras del primer semestre de 2025.

Para las siembras y resiembras del segundo semestre de 2024:

Realice el monitoreo de cochinillas de las raíces y de infección que pueda registrarse por nematodos, para la toma de decisiones de control. Mantenga la humedad de los almácigos realizando riegos continuos. Recuerde garantizar entre 15 % a 20 % de plantas adicionales para las resiembras y muestreos fitosanitarios.

Fertilización

Para cafetales en producción se recomienda realizar la fertilización correspondiente al segundo semestre del año, siempre y cuando haya humedad en el suelo.

Cosecha y poscosecha de café

Aplique las 7 prácticas de beneficio para obtener café de calidad. Asegure la calidad de la recolección con el uso del mediverde y la tabla de color cromacafe; monitoree la fermentación con el fermaestro; obtenga café pergamino seco con el rango de humedad comercial (10-12 %) utilizando el gravimet.

Almacene el café pergamino seco en un lugar limpio, bien ventilado y sobre estibas, evitando el contacto con la lluvia y la contaminación por agroquímicos, combustibles o alimentos para animales durante el almacenamiento y transporte.

Manejo de arvenses

Continúe con el manejo integrado de arvenses, controlando sólo aquellas plantas de interferencia alta y permitiendo el crecimiento de las arvenses nobles en las calles del cafetal. Garantice que los residuos de las desyerbas queden en las calles, para conservar la humedad en el suelo y protegerlo de la erosión.

Manejo integrado de plagas y enfermedades

Broca: realice el monitoreo para determinar niveles de infestación, si se encuentran por encima del 2 % y más del 50 % de las brocas están en posiciones A Y B (expuestas) debe asperjarse insecticida de presencia biológico si las condiciones son favorables.

Cochinilla de las raíces: realice monitoreo de las plantas indicadoras en campo, o detecte síntomas como clorosis o presen-

cia en el cuello de la raíz, tome decisiones de control si las condiciones del suelo lo permiten.

Araña roja: se recomienda monitorear las poblaciones de araña roja para realizar el manejo oportuno en focos. Recuerde que si planea realizar control químico, utilice acaricidas y tenga en cuenta los periodos de carencia del producto.

Minador de la hoja: continúe con el manejo integrado de arvenses, para establecer las coberturas nobles que favorecen el establecimiento y mantenimiento de enemigos naturales. Evite el uso indiscriminado de insecticidas y herbicidas.

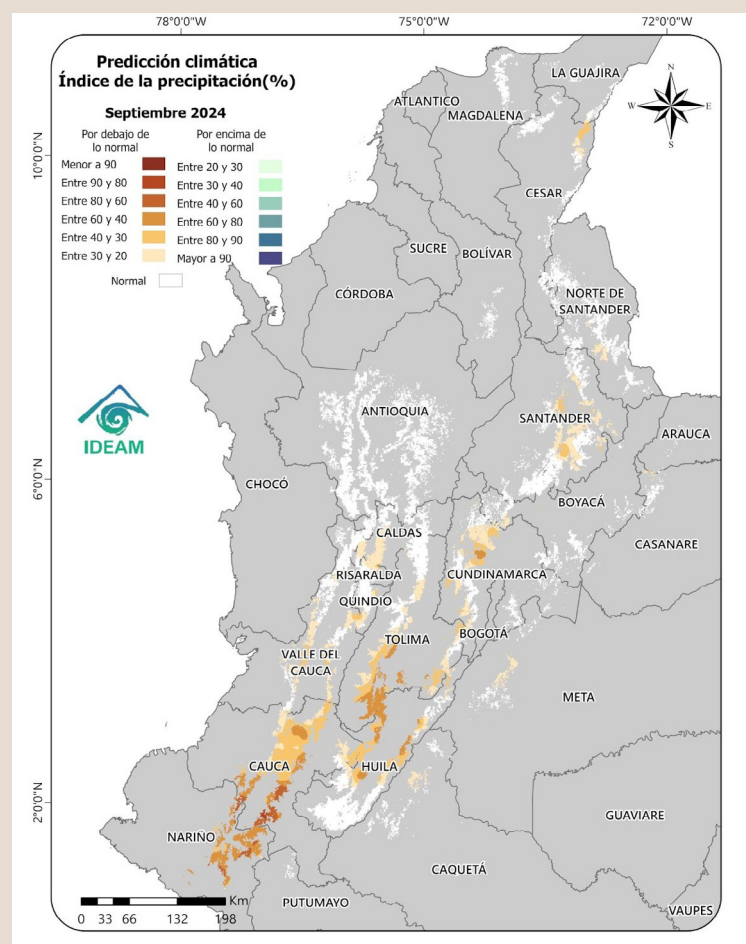
Manejo de enfermedades: Monitoree los niveles de roya, mal rosado, gotera, antracnosis, llagas radicales y muerte descendente en los cafetales, y realice el manejo integrado del cultivo para regular humedad, aumentar aireación y luminosidad y manejo integrado de arvenses.

Manejo de aguas:

Se recomienda realizar la cosecha de agua de lluvia, a través de los techos del beneficiadero o de construcciones aledañas y su almacenamiento temporal, para aumentar la disponibilidad de agua en la finca.

Con el fin de conservar los recursos naturales (suelo, agua, aire) implemente los sistemas de manejo de las aguas residuales de lavado del café (aguas mieles) con cero descargas, tales como los procesadores de pulpa tipo invernadero con recirculación completa de lixiviados y los filtros verdes tipo invernadero con recirculación completa de sus drenados.

Predicción de la precipitación para el mes de septiembre de 2024 (Mapa)



Así avanza la fase 2 del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras

Inician implementaciones de infraestructura y equipamiento en el municipio de Rovira



Obras orientadas al ahorro de agua y a reducir las cargas contaminantes en la cuenca del río Luisa.

Un total de 218 caficultores son los beneficiarios de las infraestructuras de beneficio ecológico, secado de café y sistemas sépticos para tratamiento de aguas residuales domésticas, que se entregarán en este primer ciclo de ejecución, de la fase 2 del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras.

Con estas infraestructuras, que serán entregadas construidas, instaladas y en funcionamiento, se busca propender por el ahorro de agua y la disminución de las cargas contaminantes en la cuenca hidrográfica del Río Luisa, así como también fortalecer la producción de café de alta calidad y con valor agregado en articulación con el cumplimiento del estándar de sostenibilidad 4C.

En esta nueva fase del proyecto se integran los últimos desarrollos tecnológicos adelantados desde Cenicafe, tanto en tipos de materiales, como en diseños y procesos constructivos, esto con el objetivo de buscar mayor durabilidad

de los elementos y mejorando también la eficiencia de la operación y mantenimiento de los mismos.

Este es un claro ejemplo de cómo nuestra Institucionalidad cafetera gestiona eficientemente recursos de Cooperación internacional en pro de la rentabilidad del negocio cafetero y la sostenibilidad ambiental de la región cafetera del Tolima.

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.



Fotos suministradas.



EVENTO DE ENTREGA DE INCENTIVOS (FERTILIZANTES)

a los beneficiarios del proyecto
INCENTIVO A LA RENOVACIÓN Y NUEVAS SIEMBRAS DE CAFÉ

Convenio 1258 de 2024



Municipio

Villarrica
Rovira
Alpujarra
Rioblanco
Planadas
Ibagué

Fecha

20 de septiembre
21 de septiembre
22 de septiembre
27 de septiembre
28 de septiembre
7 de octubre

Lugar

Polideportivo
Parque infantil
Teatro Cine Mizar
Biblioteca Pio León Vargas
Coliseo 9 de febrero
Centro de Convenciones

*Fresno pendiente por definir



Chaparral (Septiembre 14)



Libano (Agosto 15)

Espresso Cafisur

Ingredientes

- ✓ 20 ml de leche condensada
- ✓ 30 ml de crema de whiskey
- ✓ 1 espresso doble (100 ml)

1 Vierte los 20 ml de leche condensada en el fondo de una taza o vaso pequeño.

2 Con ayuda de un embudo o una cuchara, vierte cuidadosamente los 30 ml de crema de whiskey sobre la leche condensada. Esto ayuda a formar una capa.

3 Finalmente, añade el espresso doble (100 ml) de manera delicada para que se mantenga en la superficie, logrando un efecto de capas en la bebida.

¡Disfruta de este exquisito Espresso Cafisur, ideal para los amantes del café!

La tienda Cafisur Tolima, ubicada frente al parque Los Presidentes en Chaparral, abrió en octubre de 2008 con el propósito de celebrar la cultura cafetera del sur del Tolima y apoyar a los productores asociados a la cooperativa Cafisur.

Bajo la dirección de Adriana Méndez y con un equipo de tres baristas talentosas: Angie Corrales, Jazmín Adriana González y Paula Andrea Rubio, el

lugar se ha consolidado como un referente para los amantes del café. Ofrecen una amplia gama de bebidas, destacando el Espresso Cafisur, muy popular entre los clientes. Este espacio no solo sirve excelente café, sino que también conecta a los visitantes con la calidad y dedicación de los caficultores locales, brindando una experiencia auténtica en torno al café especial.

**REALICE EL ANÁLISIS DE SUELOS Y FERTILICE CORRECTAMENTE
EL COMITÉ DE CAFETEROS DEL TOLIMA SUBSIDIA EL 50%
DEL VALOR DEL ANÁLISIS DE SUELOS**

Si usted es caficultor registrado en el Sistema de Información Cafetera (SICA), **puede acceder a este programa.**

Consulte con su extensionista sobre las recomendaciones para tomar la muestra, así como los demás requisitos e inscribese, **pagando el 50% del valor total del análisis.**



Comité de Cafeteros
del Tolima