

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 35 Edición 293 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 -1060

En Líbano, Villahermosa, Rovira, Valle de San Juan y San Luis

Sostenibilidad, equidad social y valor agregado

Liderazgo de la mujer caficultora y las 7 prácticas de calidad, en conjunto con el uso de herramientas de postcosecha como mediverdes, cromacafé, fermaestro y

gravimet, son algunos de los temas abordados durante las jornadas de capacitación del proyecto **El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras**, que se lleva a cabo

en Líbano, Villahermosa, Rovira, Valle de San Juan y San Luis.

Adicionalmente, este proceso de formación se orienta al cumplimiento del estándar de sostenibilidad 4c (Código

En el marco del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras en su fase 2, se vienen realizando talleres con la población beneficiaria en los cinco municipios del área de influencia.

Común para la Comunidad Cafetera) con el propósito de fortalecer el mecanismo de comercialización de café con valor agregado.

Página 7



Foto Oficina de Comunicaciones

En Líbano y Rovira se congregaron productoras de diferentes municipios para el taller de Liderazgo y Empoderamiento de la Mujer Caficultora.

Escuela del Café en agosto

Pág. 3

Las acciones de formación complementaria de la Escuela Regional del Café inician en agosto.

Puntos de compra de café en Tolima

Pág. 8

Conozca los puntos de compra de Almacafé y las cooperativas de caficultores en el Departamento.





Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Alianzas para el bienestar de las familias cafeteras

mana y Seven Eleven Japón, con quienes se han establecido proyectos de alto impacto. Estos esfuerzos están orientados no solo a fortalecer la producción cafetera, sino también a mejorar las condiciones de vida de los caficultores del Tolima.

Con JDE Peet's se viene trabajando desde el año 2019 en el proyecto **El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras**, con área de influencia inicialmente en Líbano y Villahermosa, y que ahora, en una segunda fase, se amplió a Rovira, Valle de San Juan y San Luis. Esta iniciativa viene impulsando implementaciones tecnológicas hacia una caficultura productiva, rentable, ambientalmente sostenible y generadora de calidad de vida.

Actualmente, se une en este esfuerzo a la Federación de Cafeteros - Comité de Cafeteros del Tolima ha consolidado alianzas significativas con reconocidas entidades internacionales, ratificando su compromiso con el desarrollo sostenible y el bienestar de las familias caficultoras en la región.

Entre estas alianzas destacan la colaboración con la multinacional alemana JDE Peet's, la Cooperación Ale-

un impacto significativo en el proceso de beneficio del café, está el proyecto **Implementación de tecnologías apropiadas para el beneficio de café en fincas cafeteras del Departamento del Tolima**, con Seven Eleven Japón, a través del cual se han beneficiado **52** caficultores del centro del Departamento, quienes han recibido el Ecomill LH 300, tecnología desarrollada por Cenicafé.

Como se evidencia, uno de los pilares fundamentales de estas iniciativas es el cuidado del medio ambiente. A través de prácticas y tecnologías innovadoras, se busca preservar los recursos naturales y mitigar el impacto ambiental asociado a la producción cafetera. Estas acciones no solo benefician a las generaciones actuales, sino que también aseguran un futuro sostenible para las próximas generaciones.

La Federación Nacional de Cafeteros - Comité de Cafeteros del Tolima reafirma su compromiso con la comunidad caficultora, trabajando de la mano con aliados estratégicos para alcanzar metas ambiciosas en términos de desarrollo económico, social y ambiental en la región.

De las misma forma y con

Nos tomamos un café por Colombia



Fotos Oficina de Comunicaciones.

En todo el país, caficultores, dirigentes gremiales, directivos, colaboradores, entidades aliadas y por supuesto consumidores, brindaron el 27 de junio, en la celebración de los 97 años de la Federación Nacional de Cafeteros. Diferentes personalidades "se tomaron un café por Colombia" reco-

nociendo el invaluable aporte del gremio al desarrollo del país. En Ibagué, durante un evento presidido por los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros, se rindió homenaje a los caficultores y al producto que cultivan con pasión y dedicación.



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

Diagramación: Diego Fernando Cogua Useche

Envíen sus comentarios al correo electrónico: tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co



ESCUELA REGIONAL DEL CAFÉ

Más de 1.300 personas se inscribieron a la Escuela Regional del Café

Un total de 1.378 personas respondieron a la convocatoria de las acciones de formación complementaria de la Escuela Regional del Café, que empezó a funcionar en la granja Isidro Parra, en la vereda La Trina de Líbano, a partir de agosto.

Las inscripciones se cerraron el 23 de junio, luego de un trabajo de divulgación adelantado por funcionarios de la Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima, quienes recorrieron 11 municipios, a los que concurrieron personas de municipios vecinos y donde se dieron a conocer los requisitos y el paso a paso para inscribirse.

El mayor porcentaje de inscritos, por edades, se ubica entre los 18 y 28 años, con un 44%, seguido del rango comprendido entre 29 y 41 años, con un 22%. En cuanto al género el 50% corresponde a hombres y el 50% a mujeres. En lo concerniente al nivel de escolaridad, en su mayoría registraron contar con formación de básica secundaria.

Del total de inscritos, 380 respondieron afirmativamente a la pregunta de enfoque diferencial y de ese número, el 48% registró ser población desplazada. Igualmente, aparecen indígenas, víctimas, indígenas-desplazados, comunidad LGTBI, discapacitados y afrodescendientes.

En cuanto a las preferencias por la oferta académica, el mayor número escogió como primera opción: Análisis físico y sensorial del café y Barismo y Técnicas de Preparación; seguidos en su orden, por Sistemas Productivos de Café, Técnicas de Negociación y Plan de Negocios, Tueste de Café y Prácticas de Calidad para Beneficio de Café.

Las acciones de formación complementaria iniciaron el 4 de agosto y próximamente se abrirá una nueva convocatoria para los cursos técnicos.

La Escuela Regional del Café cuenta con una inversión de \$4.600 millones, gracias a un convenio entre la Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros-Comité Tolima, con el apoyo de la Universidad del Tolima.

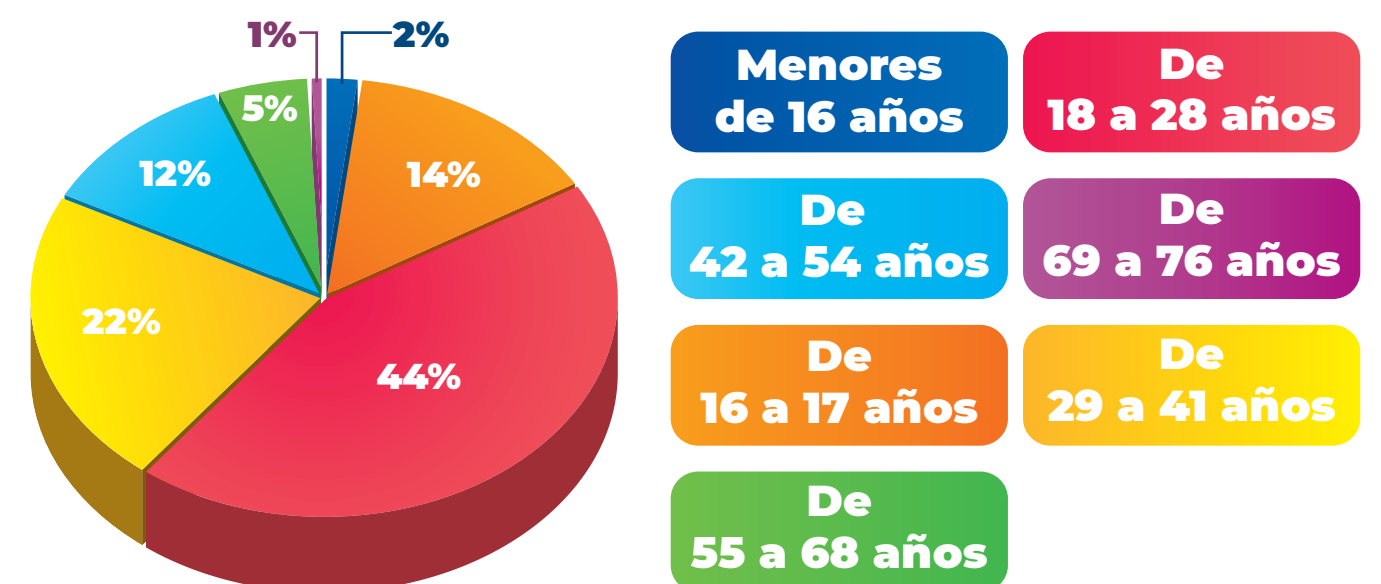
La convocatoria estuvo abierta para seis acciones de formación complementaria, desde el 17 de mayo hasta el 23 de junio.



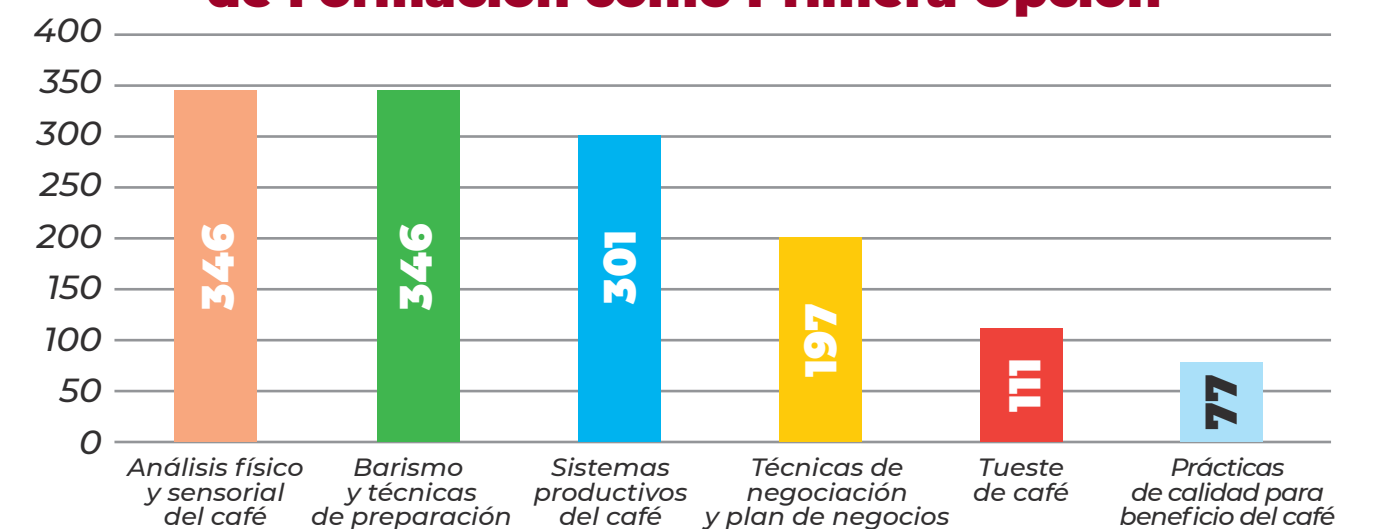
Foto Oficina de Comunicaciones

Se realizaron socializaciones en 11 municipios, a donde también fueron invitados interesados de municipios vecinos para conocer los detalles de la convocatoria de las Acciones de Formación Complementaria.

Inscripciones por edades



Preferencia de Inscritos en las Acciones de Formación como Primera Opción



El Comité de Cafeteros continúa estableciendo convenios con las administraciones municipales

Alianzas para conservar vías terciarias

Durante este año se han intervenido aproximadamente 200 kilómetros en siete municipios



Dolores



Ortega.



Líbano.



Ibagué.

Con una inversión que supera los 4.200 millones de pesos se lleva a cabo el mantenimiento de vías terciarias en municipios cafeteros, gracias a los convenios suscritos entre la Federación Nacional de Cafeteros-Comité del Tolima y las respectivas administraciones municipales.

Líbano, Ortega, Venadillo, Chaparral, Dolores, Roncesvalles e Ibagué, son los municipios con los cuales viene trabajando el gremio cafetero en el Tolima y donde el número de kilómetros intervenidos es cercano a los 200 kilómetros.

En el caso puntual de la Capital Tolimense, la Alcaldía de Ibagué y la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Departamental de Cafeteros del Tolima suscribieron el Convenio número 1677 de 2024, que tiene por objeto el mantenimiento, conservación y atención de emergencias de la red vial terciaria del municipio de Ibagué.

La inversión de este Convenio asciende a \$2.775 millones, de los cuales la Administración Municipal aporta \$2.500 millones y la FNC-Comité Tolima, \$275 millones del presupuesto del Fondo Nacional del café.

Además de realizar el mantenimiento y conservación en las vías terciarias municipales, se llevará a cabo la atención de emergencias como la recuperación de banca y el retiro de derrumbes para mantener la transitabilidad en dichas vías. Las actividades a ejecutar contemplan: conformación de la banca, mejoramiento de la vía mediante aplicación de material de la zona, conformación de cunetas y retiro de derrumbes.

De acuerdo con el ingeniero Carlos Andrés Cuartas Devia, Líder de Desarrollo Social del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima "con este Convenio, la Alcaldía y el gremio cafetero unimos esfuerzos para mejorar las condiciones de las vías terciarias de la Capital Tolimense y de esta manera contribuir, no sólo a la movilidad de las comunidades rurales, sino a la comercialización de sus productos, como el café. Actualmente, el municipio ocupa el tercer lugar en la producción del grano en el Departamento", puntualizó el Líder de Desarrollo Social.

Proyecto de la Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros-Comité Tolima

Se espera incentivar más de 3.200 hectáreas

Próximamente se programarán las entregas masivas de fertilizantes.



Foto suministrada.

A través de diferentes reuniones realizadas en los municipios cafeteros, así como en Días de Campo, se ha dado a conocer el proyecto de la Gobernación y FNC-Comité Tolima.

La meta del proyecto de la Gobernación del Tolima y la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Departamental de Cafeteros del Tolima es incentivar en este 2024 aproximadamente 3.200 hectáreas y 17 millones de árboles en el Departamento.

Con una inversión significativa de 4.990 millones de pesos, este programa tiene como objetivo principal incentivar la renovación y nuevas siembras de café, asegurando así un futuro sostenible para los caficultores de la región.

Durante los últimos

meses, se han llevado a cabo diversas labores de socialización como días de campo y reuniones de productores. Estos encuentros han servido como plataforma para presentar y discutir los detalles del proyecto con la comunidad cafetera, previo a las entregas masivas de fertilizantes que serán programadas en diferentes municipios.

El proyecto plantea beneficiar aproximadamente a **8.286 caficultores**, a través de incentivos representados en fertilizantes avalados por Cenicafe, de **300 pesos** por árbol nuevo de café y **230 pe-**

sos por árbol renovado por siembra y/o zoca.

Con este proyecto se espera, no solo fortalecer la posición del Tolima como uno de los princi-

pales productores de café del país, sino también garantizar que el legado cafetero perdure y prospere en las generaciones venideras.



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

Incentivo representados en fertilizantes avalados por Cenicafe.



**MÁS
FEDERACIÓN**

Recorrido gráfico por algunas de las principales actividades de los últimos meses

Tolima cafetero en imágenes

Capacitaciones, ferias y la Ruta de la Calidad son algunos de los eventos que reunieron a la comunidad caficultora del Departamento.

En los últimos meses, el Comité de Cafeteros del Tolima ha liderado o participado activamente en diversas iniciativas destinadas a fortalecer y promover el café tolimese, destacándose por su compromiso con la calidad y la sostenibilidad del sector.

Estas iniciativas reflejan el propósito del Comité de Cafeteros del Tolima por impulsar el desarrollo integral del sector cafetero, fortaleciendo la identidad regional y fomentando prácticas sostenibles que beneficien a todos los actores involucrados en la cadena productiva del café.

Feria de Cafés Especiales en Rioblanco

En el municipio del sur del Tolima se realizó la Feria Regional de Café Rioblanco Paraíso del Sur donde los caficultores pudieron exhibir sus mejores productos ante un público ávido de nuevas experiencias cafeteras. Esta feria promovió la diversidad de perfiles de sabor del café tolimese y contó con concursos de calidad, catación, demostraciones de barismo y programación académica.

Celebración del Día del Café en Tiendas del Tolima

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima hizo una alianza con 26 tiendas de 11 municipios, para celebrar el Día Nacional del Café. Se invitó a todos los amantes del café a que se acercaran a alguna de las tiendas participantes, para que en una franja horaria determinada, degustaran un exquisito café, además de consumir los diferentes productos que estos emprendedores tienen para ofrecerles.

Así mismo se entregaron souvenirs a algunas de las personas que las visitaron en ese horario. Esta iniciativa no solo destacó la importancia cultural y económica del café en la región, sino que también reforzó los lazos entre la comunidad y los productores locales.



Fotos Oficina de Comunicaciones



Fotos suministradas

Recorrido por 8 Municipios con el Taza Móvil

El Taza Móvil recorrió ocho municipios del Tolima, llevando consigo la cultura y el sabor del café a diferentes comunidades. Este vehículo itinerante les permitió a los productores vender su café con sobrepuestos y conocer el perfil de taza de los mismos.

La Ruta de Calidad estuvo en: Rovira, Villarrica, Anzoátegui, Dolores, Líbano, Ortega, Ataco (Santiago Pérez) y Planadas (Gaitania).

Capacitación en Exportaciones: Cafix

Durante los meses de mayo y junio, se llevó a cabo la capacitación en la herramienta de exportación de la Federación de Cafeteros, conocida como Cafix, dirigida a productores locales interesados en expandir sus mercados internacionales. Esta iniciativa no solo fortaleció las habilidades empresariales de los participantes, sino que también impulsó la competitividad del café tolimese en el ámbito global.

Daniel Pajoy, de la Gerencia Comercial de la Federación de Cafeteros, estuvo socializando esta iniciativa en Ibagué, Anzoátegui, Rovira y Rioblanco.



Fotos suministradas



Fotos Oficina de Comunicaciones

Proyecto que se lleva a cabo con aportes de cooperación internacional

Caficultura sostenible, con equidad social y de alto valor agregado

En las diferentes actividades que se han realizado participan caficultores de Líbano, Villahermosa, Rovira, Valle de San Juan y San Luis.

El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras

El proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras firma alianza con la Cooperación Alemana para el desarrollo GIZ para ampliar sus alcances con un enfoque social, inclusivo y hacia la comercialización de café de calidad, con valor agregado.

Esta iniciativa de alto impacto en gestión de los recursos naturales y en mejoramiento de la infraestructura productiva, que en la fase 2 cuenta con un aporte de JDE Peet's de cuatro mil millones de pesos, ahora se fortalece con una inversión adicional cercana a los mil 300 millones de pesos aportados por la Cooperación Alemana para el Desarrollo (GIZ) con el financiamiento del Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ). De esta manera el proyecto crece y se consolida como una apuesta continua y firme para impulsar la comercialización de café de calidad y de origen sostenible.



Fotos suministradas

Entre las actividades que se suman y fortalecen en formación y equipamiento se destacan:

- 1 Equidad de género. Empoderamiento y liderazgo de la mujer caficultora.
- 2 Empalme generacional. Niños y jóvenes de la región cafetera se preparan como actores determinantes de la cadena productiva del café del futuro.
- 3 Producción de café sostenible y de calidad.
- 4 Seguridad y salud en el trabajo en la empresa cafetera.
- 5 Seguridad alimentaria de la familia caficultora.
- 6 Normatividad ambiental aplicable a la caficultura en Colombia y la nueva reglamentación europea EUDR, para productos con origen cero deforestación.
- 7 Familias caficultoras hacia una cultura libre de violencia.

Mediante la entrega de equipos e insumos para:

- ✓ Mejoramiento de las prácticas de calidad en postcosecha.
- ✓ Seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Huerta familiar.
- ✓ Repoblación vegetal y protección de áreas naturales, estratégicas para la comunidad.

Complementado con talleres de formación teórico prácticos, con metodología lúdico didáctica, se propenderá hacia la promoción del cumplimiento de estándares de sostenibilidad y el tránsito a la certificación 4C, al tiempo, estos caficultores beneficiarios podrán participar de alianzas y diferentes mecanismos de comercialización con valor agregado, mejorando así la rentabilidad de negocio cafetero y consecuentemente su calidad de vida.

Puntos de compra de café en el Tolima

Estos son los puntos de compra de las cooperativas de caficultores y Almacafé en el Departamento, donde los productores pueden vender su café, a un precio justo y con el reconocimiento de los diferentes programas a los que pertenecen.



Libano
Avenida
Fundadores # 5-37.

Carrera 14 #5-31
barrio Centro.

Libano - Convenio
Carrera 2 #6-80.

Villahermosa
Carrera 4 # 5-55.

Casabianca
Calle 3 # 2-11.

Santa Isabel
Calle 8 # 2-20 frente
al Banco Agrario, barrio
La Quiebra



Fresno
Carrera 8 # 2-88.

Herveo
Calle 6 #5-08.

Herveo - Padua
Calle 4 # 4-28.

Palocabildo
Calle 6 #5-30.

Falan
Calle 5 #2-27.

Anzoátegui
Calle 2 #10-25.



Alpujarra
Carrera 6 # 5-68
barrio Centro



Ibagué
Carrera 14 #142 - 51, barrio El Salado

Ibagué, Agencia
Calle 13, carrera 1 #12 - 75, primer piso

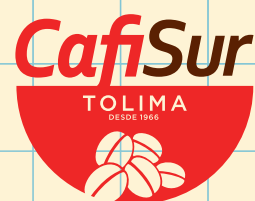
Anzoátegui
Carrera 3 #11-63, Centro

Venadillo
Carrera 5 # 6-42, Centro

Dolores
Calle 4 # 8-15, Centro

Rovira
Carrera 5 # 6-56

Santa Isabel
Calle 6 # 1-34-36-38, contiguo a Coomersa



Chaparral
Almacén Cafisur
Bodega Santa Luisa

Ataco
Carrera 2 #6-44

Chaparral - El Limón
Calle principal

Planadas - Gaitania
Calle principal

Chaparral Beltrán
Salida vía Chaparral - Rioblanco

Planadas
Carrera 4 entre 7-8
Calle del Café

Ortega
Calle 5 #7-55

Planadas Calle del
Comercio
Carrera 6 #8-48

Rioblanco
Calle 3 #5-15

Planadas - Bilbao
Calle principal

Rioblanco-Herrera
Calle principal

San Antonio
Carrera 3A #7-27-33

Ataco - Santiago Pérez
Calle principal



Rovira
Calle4 # 4-51/79

Icononzo
Carrera 3 # 7-04

Ibagué
Calle 58
7-Sur 103
Zona Industrial
El Papayo

Villarrica
Carrera 4 # 4-06

Chaparral
Calle 6 # 5-31

Dolores
Calle 4 # 8-25,
contiguo
al Comité
de Cafeteros

Proyecto de la Federación de Cafeteros-Comité Tolima y Seven Eleven Japón

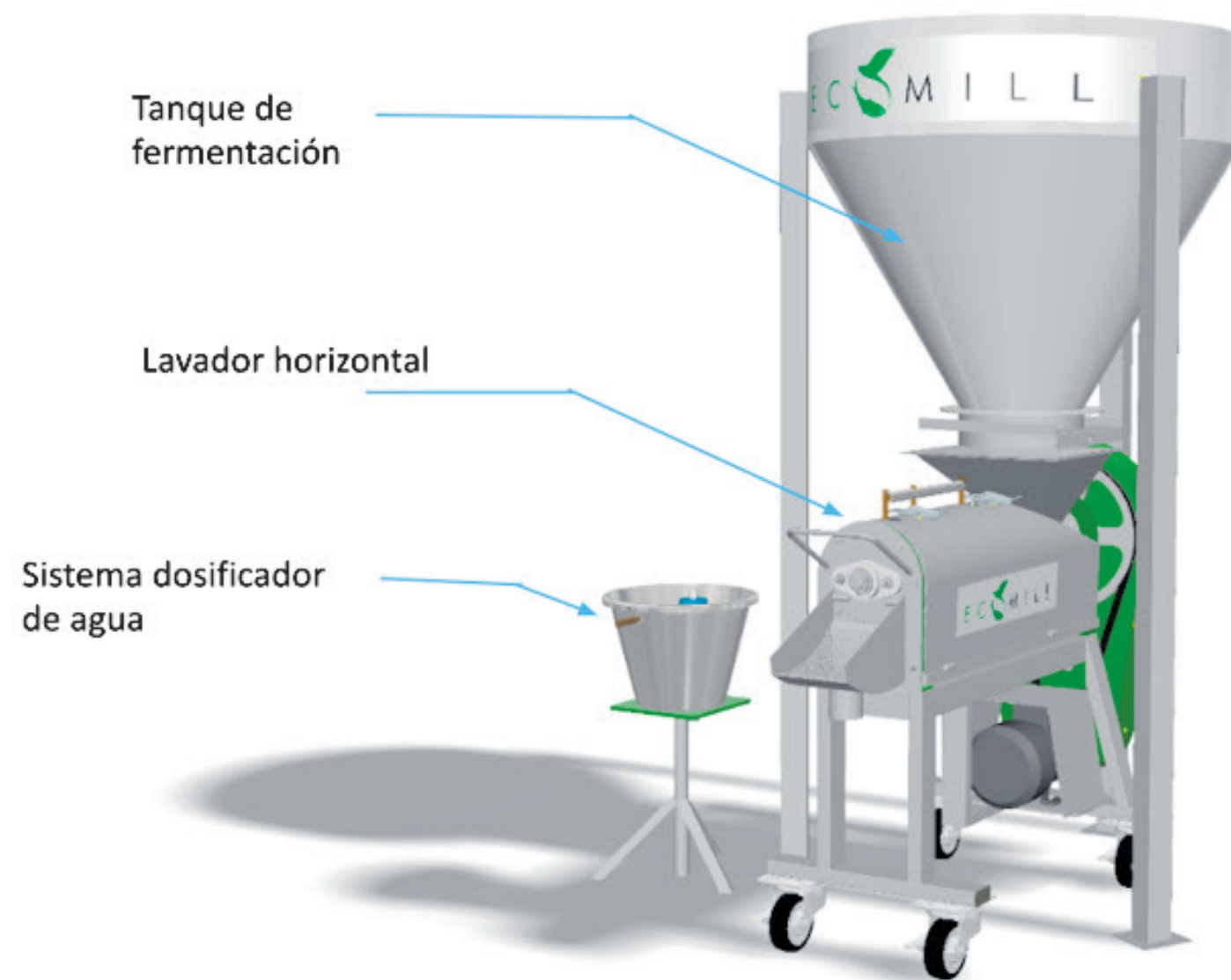
Tecnología limpia y café de mejor calidad

52 familias caficultoras, en Ibagué, Rovira y Valle de San Juan están utilizando Ecomill LH-300 en sus empresas cafeteras.

Desde junio de 2022, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima y Seven Eleven Japón comenzaron a trabajar conjuntamente en el proyecto **Implementación de Tecnologías Apropriadas para el Beneficio de Café en Fincas Cafeteras del Departamento del Tolima** con una inversión superior a los \$680 millones.

El proyecto busca contribuir a la rentabilidad del caficultor, a través del mejoramiento de la calidad del café y del manejo eficiente de los subproductos generados en el proceso del beneficio del café, mediante la implementación de un módulo de beneficio ecológico compuesto por máquina despulpadora, tanque de fermentación y lavador Ecomill LH-300. Así mismo, se brinda acompañamiento técnico a los caficultores.

Los beneficiarios son 52 caficultores de los municipios de Ibagué, Rovira y Valle de San Juan.



Características del equipo

La tecnología Ecomill® fue desarrollada por el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé). Es un equipo utilizado para el lavado de café, que es la etapa del procesamiento de los cafés suaves lavados colombianos donde se remueve el mucílago que recubre los granos de café, bajo la condición que estos granos previamente pasan por la etapa de fermentación en la cual el mucílago se degrada y se facilita su remoción.

El lavador Ecomill® es una máquina diseñada para llevar a cabo la tarea de lavado de manera eficiente y garantiza la calidad y limpieza de los granos de café antes de que continúen su procesamiento en la etapa de secado. Funciona mediante la descarga de los granos de café con mucílago degradado al equipo donde a través de la acción de la fricción entre los agitadores que tiene el equipo y los propios granos y el agua que se adiciona, se eliminan los residuos de la superficie de los granos de café, dejándolos limpios.

La tecnología Ecomill® puede variar en tamaño y capacidad dependiendo de la escala de producción y las necesidades específicas de la planta de procesamiento de café. Para el caso particular del proyecto en el Tolima y conforme al nivel de la producción individual de los caficultores, el modelo seleccionado es el Ecomill® LH-300, el cual permite obtener rendimientos de 300 kg de café lavado por hora. La tecnología se complementa con una máquina despulpadora y con un tanque de fermentación que se selecciona en función del volumen de producción del caficultor.



Principales ventajas

- Eficiencia en el Procesamiento:** Ecomill® optimiza el proceso de beneficio del café, mejorando la eficiencia y reduciendo el tiempo necesario para el procesamiento del grano.
- Conservación de Recursos:** permite un uso más eficiente del agua y la energía durante el beneficio del café, contribuyendo así a prácticas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.
- Calidad del Café Mejorada:** facilita un control preciso sobre las condiciones de procesamiento, lo que ayuda a mantener y mejorar la calidad del café final.
- Reducción de Costos:** al ser más eficiente en el uso de recursos y mejorar la calidad del producto final, Ecomill® puede ayudar a reducir los costos operativos en el beneficio para los productores cafeteros.
- Adaptabilidad:** el diseño del equipo permite su adaptación a diferentes escalas de producción y condiciones locales, lo que lo hace versátil y accesible para una amplia gama de productores.
- Innovación Tecnológica:** integra avances tecnológicos que no solo mejoran el proceso de beneficio del café, sino que también fomentan la innovación en la industria cafetera.

Estas ventajas hacen del equipo Ecomill® una herramienta valiosa para mejorar la eficiencia, la calidad y la sostenibilidad en la producción de café, beneficiando tanto a los productores como al medio ambiente.

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 inscribase, pagando el 50% del valor total del análisis.



Comité de Cafeteros
del Tolima

Proyecto que beneficia más de 700 familias cafecultoras

Sembrando café en comunidad

Además de semilla certificada, el Comité de Cafeteros del Tolima entrega un kit de elementos para la construcción del germinador.

En el Tolima se lleva a cabo el proyecto de **Germinadores Comunitarios**, que busca contribuir con la obtención de material vegetal bajo estándares de buena calidad, que serán establecidos para el aumento de nuevas siembras y renovaciones por siembra en el

departamento del Tolima, aportando a la rentabilidad del cafecultor.

El objetivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima es construir 147 germinadores con un alcance de 735 cafecultores beneficiados y sus familias.

Con los germinadores

comunitarios se pretenden minimizar las pérdidas de materiales de siembra. La meta prevista es obtener 4 410.000 chapolas teniendo en cuenta que la proporción de germinación de la semilla que produce la Federación Nacional de Cafeteros es superior al 75%.



Distribución de germinadores Tolima

Seccional	Municipio	Nº Germinadores	Total
Chaparral	Chaparral	10	19
	Ortega	9	
Fresno	Fresno	9	18
	Palocabildo	6	
	Herveo	3	
Ibagué	Ibagué	11	19
	Anzoátegui	2	
	Alvarado	5	
	Venadillo	1	
Libano	Libano		8
	Villahermosa	4	
	Casablanca	3	
	Santa Isabel	1	
Planadas	Planadas	11	18
	Ataco	7	
Rioblanco	Rioblanco	11	18
	San Antonio	7	
Rovira	Rovira	16	18
	Cajamarca	2	
Villarrica	Villarrica	2	19
	Cunday	3	
	Alpujarra	2	
	Dolores	6	
	Icononzo	4	
	Purificación	1	
	Prado	1	



Fotos suministradas



En el Comité de Cafeteros del Tolima analizamos el café de su finca

El Laboratorio de Calidad del Comité de Cafeteros del Tolima tiene al servicio de todos los cafecultores tolimeses el análisis físico y sensorial de muestras de café.

Conozca las siguientes condiciones de su café:

- ✓ Factor de rendimiento
- ✓ Defectos
- ✓ Humedad
- ✓ Calidad en taza

Se reciben muestras de mínimo 500 gramos de café pergamino seco, con una humedad entre el 10-12%.

Contacte a su extensionista o comuníquese al PBX 6082739424, extensiones 1215 /1216
Correo electrónico: cafesespeciales.tolima@cafedecolombia.com.co

Este servicio no tiene ningún costo para el cafecultor.



Comité de Cafeteros del Tolima

Continuamos reseñando a los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Las Damas de la circunscripción Líbano

Martha Cecilia Redondo Rodríguez y Yaqueline Henao Bedoya son respectivamente representantes principal y suplente del Comité de Cafeteros del Tolima. En esta nota conoceremos más de las vidas de quienes velan, de manera especial, por los intereses de los municipios de Líbano, Villahermosa, Casablanca, Santa Isabel, Murillo y Lérica.

Los cafecultores y las personas vinculadas al gremio cafetero, al ver el rostro de la señora **Martha Cecilia Redondo Rodríguez**, les resulta familiar y esto es debido a que ha estado vinculada a la dirigencia de este sector por 18 años: tres periodos en el Comité Municipal de Líbano (2006-2018) y dos en el Comité Tolima (2018-2024), además de haber presidido el Congreso Nacional Cafetero del 2018.

En su finca El Arrayán, vereda Zelandia, la señora Martha es ejemplo de liderazgo para los cafeteros, pero también de entrega a su familia, conformada por su esposo Salustiano Forero y sus hijos Juan Pablo y Andrés Felipe, quienes la admiran y apoyan por su compromiso con los cafeteros de su región.

Precisamente ese respaldo es una de las principales motivaciones para que esta cafecultora siga poniendo a consideración su nombre en

las Elecciones Cafeteras. “Mi familia está orgullosa porque todo este esfuerzo vale la pena y me apoyan en las diferentes tareas que hay que cumplir en la finca, mientras estoy cumpliendo y participando en las reuniones con las comunidades cafeteras”, indicó.

Para doña Martha es muy importante destacar el trabajo que han venido haciendo los Comités Municipales, de establecer convenios con las alcaldías, para así contar con más recursos para la renovación de cafetales.

Como uno de los referentes de la mujer rural cafecultora, la señora Martha considera que la participación de todas ellas es fundamental en todos los ámbitos, como en el hogar y la empresa cafetera, pues están pendientes de cada detalle, son creativas en las diferentes tareas, son las encargadas de unir y motivar, siempre con mucho sentido de pertenencia.

“Invito a todas las mujeres a que sigamos participando y postulando nuestros nombres para representar cargos como son las juntas de acción comunal, comités municipales y comités departamentales de cafeteros, buscando la equidad y construyendo un mejor futuro para todos”.



Martha Cecilia Redondo



Foto suministrada.

Yaqueline Henao Bedoya representa a Villahermosa

Son tres años los que lleva **Yaqueline Henao Bedoya** en la dirigencia gremial cafetera del Tolima, pero su vinculación al gremio supera las tres décadas, no sólo por ser de familia cafecultora, sino porque tuvo la oportunidad de comercializar café durante ese tiempo en su municipio.

Las fincas Los Planes y Chicalá, en la vereda Lorena Alta, de Villahermosa, son los sitios donde nacen y se cristalizan los sueños de esta líder

gremial junto a su esposo Martín y sus hijas María Isabella y Ayleen Sofía: **“Mi familia siempre ha visto el hecho de que yo pueda participar en el Comité Departamental, como una**

oportunidad para ayudar a otros, sobre todo a las familias más desfavorecidas. También ha representado un crecimiento, un reconocimiento, porque los representantes nos hemos capacitado en muchísimos aspectos...hemos crecido y eso ha sido significativo para ellos, también el hecho de que nosotros, como personas podamos sentirnos plenos y realizados”.

La principal motivación de la señora Yaqueline para ser parte del Comité Departamental de Cafeteros fue la invitación que le hicieron los mismos cafeteros a que participara; para que desde allí pudiera gestionar y conocer más a fondo la Federación y todo lo que desde ella se puede hacer por los cafecultores. **“Viendo las necesidades de nuestros campesinos, del sector rural, consideraron que yo pu-**

diera ayudarles a gestionar recursos, no sólo con los gobiernos locales, sino departamental y nacional, para apoyar así proyectos y programas que pudieran beneficiar a las familias, no solo de mi municipio sino de la circunscripción que con doña Martha representamos”, señaló.

A las mujeres del campo la señora Yaqueline les dice que nunca se desanimen y que persistan en esos escenarios y cargos de representación, que les ofrecen un mundo de posibilidades para demostrar de lo que son capaces, además de sentirse valiosas, útiles y especialmente, de convertirse en ejemplo para sus hijos. “Las invito a que conozcan y se apropien de esas políticas de equidad de género que tanto hemos apoyado”, puntualizó.



Yaqueline Henao



Foto suministrada.

Latte berries

Ingredientes

- Reducción de frutos rojos 2 cucharadas
- Leche 150 ml
- Espresso 60 ml
- Chantillí al gusto
- Azúcar al gusto
- Agua

Paso 2

Agregue el hielo al vaso para darle temperatura.

Paso 4

Incorpore el café

Paso 1

Realice una reducción de los frutos rojos, hirviéndolos con agua y azúcar al gusto. Posteriormente, tome dos cucharadas de la reducción y viértalas en un vaso.

Paso 3

Con un batidor dé cuerpo o textura a la leche. Una vez lo haya hecho, agréguela al vaso.

Paso 5

Agregue la crema chantillí y una pizca de café molido para darle más sabor.

Soprano es el sueño hecho realidad de los esposos Andrés López y Victoria Gómez, quienes visionaron un espacio donde se vive una verdadera experiencia en café. Allí se puede disfrutar de cafés de distintos orígenes, y diferentes métodos de preparación.

Además de degustar del mejor café del mundo, puede deleitar el paladar con lo más rico en pastelería. Agradecimientos a sus propietarios por abrir sus puertas al periódico de los caficultores tolimeses y a las baristas, Alejandra Candia y Érika Fonseca, por su excelente atención y profesionalismo.

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.** Las representantes del Comité Departamental Martha Cecilia Redondo y Yaqueline Henao son respectivamente de los municipios de:

 - a. Santa Isabel y Casabianca
 - b. Libano y Villahermosa
 - c. Murillo y Lérída
- 2.** El equipo entregado de los beneficiarios del proyecto Seven Eleven Japón es:

 - a. Ecomill LH-300
 - b. Semiintegrado
 - c. Filtro verde
- 3.** El proyecto Incentivo a la Renovación y Nuevas Siembras de Café entrega:

 - a. \$100 por árbol por renovación por siembra y \$150 por renovación por zoca
 - b. \$150 por árbol por renovación por siembra y \$100 por renovación por zoca
 - c. \$300 por árbol por nueva siembra y \$ 230 por renovación por zoca y/o siembra

Nombres y apellidos:

Cédula de Ciudadanía #:

Número Celular:

Municipio:

Ganador del sorteo anterior

María del Carmen Carvajal Ayala (Alvarado).

Recibirá un mercado de \$300.000 ¡Felicitaciones!

Las siguientes personas recibirán un obsequio promocional:

Eyder Darguin Grijalba Escobar (Falan)
María Elsy Montoya de Rivillas (Libano)
Diana Cruz Salinas (Alvarado)
Carlos Arturo Carvajal Ayala (Alvarado)



Comité de Cafeteros del Tolima

COOMERSA
Supermercado Cafetero

Cenicafé ha llevado a cabo evaluaciones de estos procedimientos

Fermentaciones prolongadas y procesamiento por vía seca

La calidad del café colombiano se logra en el cultivo, se conserva en el beneficio y se refleja en la bebida.

El procesamiento del café es crucial para determinar su calidad final. Colombia se caracteriza por la producción de cafés suaves lavados, no obstante, hay una tendencia del mercado hacia el procesamiento de los frutos: seca, húmeda

y semi-seca, métodos que dan como resultado los cafés denominados naturales, lavados y honey, respectivamente. No obstante también están en desarrollo variaciones y mezclas de estos tipos de procesos que buscan generar perfiles senso-

riales diferenciados de la bebida.

Desde Cenicafé se reporta la evaluación de dos métodos destacados en el manejo del café: fermentaciones prolongadas y el procesamiento por vía seca, los cuales tienen un impacto

significativo en el perfil de sabor y la calidad general del producto final. Por lo tanto, querido caficultor, le daremos un vistazo a estas prácticas, los cuidados que debe tener en cuenta al momento de realizarlas y los diferentes beneficios que conllevan.



Foto Cenicafé

Se debe realizar una clasificación y selección hidráulica, posterior a la recolección

Procesamiento por vía seca

Este proceso tiene como objetivo convertir los frutos en granos de café seco, disminuyendo los altos contenidos de agua del fruto, pero manteniendo las características de calidad, influyendo en los descriptores sensoriales y evitando pérdidas del producto.



La fermentación del mucílago está directamente relacionada con la expresión de atributos sensoriales de la bebida (la apariencia, el olor, el aroma, el gusto y textura). El mucílago del fruto está compuesto principalmente por agua, azúcares y sustancias pécticas (Puerta & Ríos, 2011) y su proporción en el fruto depende en gran medida del grado de madurez (Osorio et al., 2023). Basándose en ello se realizaron ensayos con tres estados de madurez de frutos de café en la variedad castillo y su comportamiento en la fermentación prolongada del mucílago durante dos tiempos (10 y 20 horas) y dos temperaturas diferentes (15°C y 20°C).

¿Qué es lo que cambia el sabor del café?

El estudio sugiere que la variación de los compuestos químicos sacarosa, fructosa y ácido cítrico, influyen significativamente en el puntaje total de la bebida gracias a la prolongación en el tiempo de fermentación de 10 a 20 horas. Por ejemplo, en el estado de madurez 4, 5 y 7 el contenido de fructosa y glucosa aumentaron entre un 40% y 50%. No obstante, se repor-

tó que tiempos de 30 y 36 horas de fermentación, presentaron astringencia verde lo cual deteriora la calidad de la bebida (Osorio et al., 2022). Dentro de los resultados se destaca que en el estado de madurez 7 a una temperatura de 20°C y 20 horas más de fermentación, obtuvo el mayor efecto negativo en calidad. Caso contrario a los tratamientos con los estados de ma-

durez 4, 5, 6 los cuales no presentaron efecto por el tiempo de prolongación ni temperatura de proceso, por lo que no afectó los diferentes atributos sensoriales, ni para el puntaje total SCA (Specialty Coffee Association), dejando en claro una vez más que la maduración del fruto de café juega un papel muy importante para que usted como caficultor obtenga café de muy alta calidad.

¿Qué puedo lograr si realizo bien estas prácticas?

Amigo cafetero, los cambios de tiempo en las fermentaciones y temperaturas son factores que usted mismo puede manipular pero con precaución, por ejemplo puede llegar a lograr diferentes sabores específicos que le dan un valor agregado al sabor del café tales como caramelo-dulce, chocolate, cítricos, especias, florales, frutales, frutos secos y rojos. En el ensayo realizado

por Cenicafé, la frecuencia de descriptores del grupo caramelo-dulce aumentó en los estados de madurez 4, 5, 6 y 7. En el caso de los descriptores frutales su frecuencia aumentó al subir la temperatura del proceso de 15°C a 20°C, mientras que los descriptores de frutos secos disminuyeron por el aumento del tiempo en el proceso de fermentación pasando de 10 a 20 horas.



Imagen de referencia "Descriptores de sabor"

Finalmente se concluyó que el estado de madurez es una condición determinante en el proceso de la fermentación, pues un estado demasiado maduro como el 7 donde el contenido de mucílago es bajo (10,07%) comparado con estados menos maduros como el 4 y 5 donde el contenido de mucílago es más alto (15,44%), puede generar un efecto negativo en la calidad sensorial del café debido a que la condición de mucílago con menor contenido de agua asociado a la deshidratación que

sufre el fruto en las últimas etapas de la maduración, podría favorecer el crecimiento y desarrollo de levaduras y estas podrían ser las responsables del sabor alcohólico de la bebida de café tras la sobre fermentación. Por lo que la fermentación prolongada pueden dar lugar a notas más pronunciadas y diversas en la taza de café y afectar la acidez y el cuerpo: Dependiendo de la duración y las condiciones de fermentación, se puede modificar la acidez y el cuerpo del café, impactando su balance y textura.



El resultado que se busca durante el secado, en cafés lavados es que el contenido inicial de agua en el grano disminuya de valores entre 50% - 55% hasta 10% - 12% obteniendo el denominado café pergamino seco (cps), y en los cafés naturales llevar el contenido inicial de humedad del fruto desde el 68% - 72% a un contenido hasta 10% - 12%, obteniéndose el denominado café cereza seca (ccs) (Osorio et al., 2022). El proceso de secado puede realizarse vía solar (aprovechando la energía solar y los gradientes de humedad del aire), vía mecánica o una combinación de las dos anteriores.

Hay que tener en cuenta que el procesamiento de los frutos vía seca implica, posterior a la recolección del café, una clasificación y una selección hidráulica para retirar los frutos defectuosos e impurezas porque esto podría afectar seriamente el debido proceso (Borém et al., 2008).

Para un correcto secado de cafés naturales, el proceso debe constar de una primera etapa de secado solar donde se disminuye la humedad a valores comprendidos entre el 30% - 35%, seguido de una finalización en secado mecánico alcanzando valores finales del 13,0% de humedad. Durante el proceso de secado de capa estática

(sin movimiento de la masa), se recomienda la rotación del café a intervalos regulares de 3 horas, debido a que este procedimiento reduce la humedad en la masa del grano y alturas de capa de secado inferiores a 50 cm y temperaturas del aire de secado máximo de 50°C, siendo la recomendada en los 40°C.



Cenicafé hace recomendaciones para este proceso

Condiciones del proceso para la obtención de café natural

La fermentación prolongada del mucílago y el procesamiento por vía seca son procesos complementarios.



Fotos: Cenicafé

Se sugiere que para secar 60 kg de café lavado se requiere un área de 3,3 m² solar (Oliveros et al., 2006) para el secado de cafés naturales el área de secado para obtener la misma cantidad de grano sano proveniente de 54,9 kg de ccs es de 5,2 m² (2,3 veces más que el área requerida en el proceso de café lavado).

Recomendaciones para la obtención de cafés naturales:

- ✓ Clasifique los frutos de café, eliminando aquellos de baja calidad.
- ✓ Procese frutos 100% maduros.
- ✓ Asegure la integridad de los frutos, evitando secar aquellos que no estén completos.
- ✓ Durante el secado, mezcle el café para contribuir a la uniformidad final del grano.
- ✓ No interrumpa el proceso de secado.
- ✓ Realice operaciones de seguimiento para asegurar el porcentaje de humedad final de grano.
- ✓ Recuerde que la humedad de la almendra será menor a la humedad del café con la cáscara seca (ccs).
- ✓ Para el secado solar utilice capas de secado de 2,0 cm y revuelva el café cuatro veces al día.
- ✓ En el secado mecánico utilice temperaturas del aire inferiores a 40°C.

Los dos procesos deben ir de la mano

Aunque la fermentación prolongada del mucílago y el procesamiento por vía seca son métodos distintos, ambos comparten el objetivo de realzar la calidad del café a través de la manipulación del mucílago y los azúcares presentes en las cerezas de café. Pueden verse como procesos complementarios en los siguientes aspectos:

1 Desarrollo de perfiles únicos: ambos métodos permiten la creación de perfiles de sabor únicos, que pueden ser aprovechados por los productores para diferenciar su café en el mercado y darle un valor agregado.

2 Adaptación a las condiciones locales: la elección del método puede depender de las condiciones climáticas y de las infraestructuras disponibles. En regiones más húmedas, las fermentaciones controladas pueden ser más adecuadas, mientras que en regiones secas, el procesamiento natural es más viable.

La integración de técnicas de fermentación prolongada del mucílago y procesamiento por vía seca puede ofrecer a los productores de café una mayor flexibilidad y opciones para mejorar la calidad del café. Comprender y aplicar estos métodos de manera complementaria permite optimizar el perfil de sabor y la calidad final del café, adaptándose a las particularidades de cada región y las preferencias del mercado.

Fuentes consultadas:

Avance Técnico 546 Siete prácticas en el beneficio para obtener café de buena calidad.

Avance Técnico 557 Procesamiento por vía seca para obtener cafés naturales.

Avance Técnico 563 Fermentaciones prolongadas del mucílago y su relación con la calidad del café.