



Foto Oficina de Comunicaciones

La Gobernación del Tolima y el gremio cafetero le apuntan a capacitar a las nuevas generaciones en el negocio del café.

La Gobernadora se reunió con los líderes gremiales departamentales

Tolima tendrá Escuela Regional del Café

La Administración Departamental anunció, igualmente, recursos para la renovación de cafetales.

La vereda La Trina en el municipio del Líbano albergará la Escuela Regional del Café, que busca promover la cultura de la innovación en los jóvenes caficultores del Departamento a través de la transferencia de conocimiento en temas de emprendimiento, innovación y productividad, frente a la cadena de producción del café.

El anuncio fue oficializado por **Adriana Magali Matiz**, Gobernadora del Tolima, durante un encuentro con la dirigencia gremial cafetera, donde además señaló el compromiso de su administración con una caficultura joven, rentable y sostenible, a través de la destinación de recursos para la renovación de cafetales.

La Gobernación aportará 8.000 millones de pesos para estas dos iniciativas en alianza con la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima.

Página 3

Avanzan entregas de Innovacafé



Continúan las entregas de kits en los municipios beneficiados del proyecto Innovacafé.

Gestiones de los Comités Municipales



Los Comités Municipales de Cafeteros han realizado diversas actividades y establecido alianzas con gobiernos municipales durante el primer trimestre de 2024.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

El sueño de contar con un espacio que le permita a las nuevas generaciones reforzar su compromiso con el desarrollo sostenible de la caficultura, impulsando la cultura de la innovación, será una realidad gracias a la Escuela Regional del Café.

Esta iniciativa, que se viene gestando desde hace tiempo, fue generosamente acogida por la actual Gobernadora Adriana Magali Matiz, quien ha anunciado la destinación de cuatro mil millones de pesos para que entre en funcionamiento, de la mano de la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima y la participación de la Universidad del Tolima.

Actualmente estamos finalizando la estructuración del proyecto, teniendo como insumo, no solo más de 96 años de tradición de la Federación de Cafe-

teros, asesorando y brindando acompañamiento a los productores de todo el país, sino 85 años del Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé, innovando y desarrollando tecnologías para que las familias caficultoras tengan empresas cafeteras cada vez más productivas y rentables.

Esta Escuela, que espera anualmente fortalecer las competencias de la cadena de valor del café en 1.000 jóvenes tolimeses, tendrá como sede un escenario concebido desde sus inicios para estos fines: la Granja Isidro Parra en la vereda La Trina del municipio del Líbano, al norte del Departamento, donde por décadas se ha acogido a jóvenes y adultos para educarlos en el trabajo del campo.

Además de temas técnicos, relacionados con el cultivo y beneficio del café, se proporcionarán conocimientos en aspectos comerciales, cafés especiales, así como en tueste, análisis físico y sensorial y preparación de bebidas, estos últimos de gran de-

manda entre los jóvenes hijos o no de caficultores, quienes ven en ellos una oportunidad excepcional para sus proyectos de vida.

Los legítimos representantes de los caficultores en el Tolima, es decir, los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros, ante quienes la Gobernadora oficializó esta inversión, así como la de otros cuatro mil millones de pesos para renovación de cafetales, celebraron y agradecieron estos anuncios, que no solo se traducen en beneficio para los productores, sino que significan un voto de confianza de la Administración Departamental en su Federación de Cafeteros, sinónimo de transparencia y eficiencia.

Los productores del Tolima deben saber que desde el Comité de Cafeteros del Tolima trabajamos incansablemente por gestionar proyectos y programas que nos permitan fortalecer este sector que, a pesar de las adversidades, sigue siendo el más importante del agro en el país

Cristalizando el sueño de la Escuela del Café en el Tolima

Rotación en Mesa Directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

En su sesión ordinaria del 8 de marzo, se llevó a cabo la rotación en la Mesa Directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, la cual quedó conformada por **Germán Cárdenas Herrera**, Presidente y **Martha Cecilia Redondo Rodríguez**, Vicepresidenta; representantes de las circunscripciones de Villarrica y Líbano, respectivamente.

Los líderes agradecieron por la responsabilidad que se les ha entregado y afirmaron llevarla con entrega y compromiso, durante el periodo que les corresponde.



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:
Ricardo Cortés
Gómez**

**Diagramación:
Diego Fernando
Cogua Useche**

**Envíen sus comentarios
al correo electrónico:**

tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co



**Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**

Adriana Magali Matiz ratifica compromiso con cafeteros

Recursos para renovación y Escuela Regional del Café

La Escuela Regional del Café tendrá su sede en la granja Isidro Parra del Líbano.

Adriana Magali Matiz, Gobernadora del Tolima, oficializó el aporte de **8.000 millones de pesos** para los proyectos de **Renovación de Cafetales y de la Escuela Regional del Café**, ratificando así su compromiso con el bienestar de las familias productoras en 38 municipios cafeteros tolimeses.

Durante su encuentro con los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, quienes representan a los cultivadores de café, la mandataria indicó: “Desde la Gobernación del Tolima hacemos una gran apuesta por las más de 63 mil familias cafeteras que tenemos en el Departamento. Son dos

grandes líneas en las cuales trabajaremos: primero, una inversión de 4.000 millones de pesos para **renovación y nueva siembra de café**; y por otra parte, **la Escuela de Café**, con una inversión de 4.000 mil millones de pesos. La Gobernación le apostará a que 1.000 jóvenes cada año se capaciten y especialicen en materia de café”.

Los 12 integrantes del Comité Departamental y el representante al Comité Directivo y Nacional de la Federación de Cafeteros, celebraron los anuncios de la mandataria y adicionalmente, le expresaron algunas de las principales inquietudes de los productores de sus zonas.



Fotos: Oficina de Comunicaciones.

Los coordinadores seccionales de Extensión Rural participaron del encuentro con la Gobernadora y los representantes del Comité Departamental.

La Escuela Regional del Café

De otra parte, Adriana Magali Matiz confirmó que su administración, en una apuesta al empalme generacional en el sector cafetero del Departamento, invertirá **4.000 millones de pesos** en la **Escuela Regional del Café**, que funcionará en el municipio del **Líbano**.

El proyecto que actualmente está en estructuración, propone un alcance de mil jóvenes anualmente, en temas como: Sistemas productivos bajo la estrategia Más agronomía, Más productividad, Más calidad y variabilidad climática; Beneficio del café; Análisis físico y sensorial del café; Técnicas de preparación a base de café; Tueste del café y Técnicas de negociación y plan de negocios.

La Escuela Regional del Café funcionará en la granja **Isidro Parra**, propiedad de la Federación Nacional de Cafeteros, en el municipio de **Líbano**, que cuenta con la infraestructura suficiente para transferir conocimientos, realizar actividades prácticas y alojamientos.

Además de los 4.000 millones de pesos de la Gobernación del Tolima, la Federación Nacional de Cafeteros aportará 600 millones de pesos con recursos del Fondo Nacional del Café, para una inversión total de **4.600 millones de pesos**.

Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Tolima, manifestó que esta Escuela Regional del Café es un sueño que se hará realidad en pocos meses y contribuirá a que las nuevas generaciones de caficultores reciban conocimientos pertinentes que les permitan continuar en el campo y hacer crecer sus empresas cafeteras.

Renovación de Cafetales

De acuerdo con el anuncio de la Gobernadora, se destinarán **4.000 millones de pesos** por parte de la Administración Departamental para el proyecto denominado **Apoyo al fortalecimiento y sostenibilidad de la caficultura incentivando las renovaciones y nuevas siembras de los sistemas cafeteros**.

El proyecto plantea beneficiar aproximadamente a **8.286 caficultores**, a través de incentivos representados en fertilizantes avalados por Cenicafé, de **300 pesos** por árbol

nuevo renovado y **230 pesos** por árbol renovado por siembra y/o zoca.

Esta iniciativa permitirá incentivar, aproximadamente, **3.205 hectáreas** y más de **17 millones de árboles**.

El aporte de la Gobernación del Tolima ascenderá a los 4.000 mil millones de pesos y el de la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima, a 990 millones (recursos del Fondo Nacional del Café), para un total de **4.990 millones de pesos**, que se ejecutarán en ocho meses.

“Le agradezco a la doctora Adriana Magali Matiz porque siempre ha tenido muy en cuenta a la caficultura. Somos 38 municipios con vocación cafetera y necesitamos 100% de su apoyo, no solamente en café, sino en esas vías terciarias que hoy tanto nos aquejan”. **Viviana Andrea Oyola Méndez**, Presidenta del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

“Es un gran apoyo para la caficultura del Tolima, en el marco de algo que, como país, tenemos como misión y es la recuperación de la producción. (...) Por eso los anuncios de la Gobernadora nos llenan de optimismo, nos llenan de alegría, al saber que los caficultores van a tener esa oportunidad, porque obviamente, más producción también significa más ingresos”. **Gerardo Montenegro Paz**, Gerente Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros.



La construcción de dos microcentrales avanza en Planadas y Gaitania

Continúan entregas de Innovacafé

Durante el primer trimestre se han entregado más de 300 kits.

En este 2024 se ha dado continuidad a las entregas de los kits a beneficiarios del proyecto **Implementación de Tecnologías Apropriadadas para el Beneficio de Café en Fincas Cafeteras del Departamento del Tolima, Innovacafé.**

Más de 300 productores de los municipios de Chaparral, Anzoátegui, Dolores, Palocabildo, Rioblanco, Villahermosa y el corregimiento de Santiago Pérez en Ataco, recibieron semi integrados, tanques tina dobles, secadores solares tipo marquesinas y kits de las 7 prácticas clave del beneficio para la obtención de un café de calidad.

Estos caficultores se suman a los 300, que en 2023 ya obtuvieron dichos equipos.

De la misma forma, en las sedes de las asociaciones **Acedga** (Gaitania) y **Asopep** (Planadas) se adelantan las obras de construcción de las microcentrales contempladas en el marco del proyecto.

Innovacafé cuenta con recursos del Sistema General de Regalías y la participación de la Gobernación del Tolima, Federación Nacional de Cafeteros, Cortolima y la Universidad del Tolima. La inversión total supera los **16 mil millones de pesos.**



Foto: Oficina de Comunicaciones

Rioblanco



Fotos suministradas

Villahermosa



Chaparral



Anzoátegui



Palocabildo

Visita del Gerente Técnico de FNC a Ibagué

Gerardo Montenegro Paz, Gerente Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros, se reunió con los representantes del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y el equipo de coordinadores de Extensión Rural del Departamento.

Además de analizar el estado actual de la caficultura colombiana, así como la tolímica, el Gerente Técnico se refirió a las metas de renovación, proyectadas al 2027, año en el que la Federación llega a sus 100 años.

Igualmente, Gerardo Montenegro habló de los retos actuales del sector, enmarcados en los pilares de calidad, asociatividad, industrialización y mercados.

En un diálogo cordial y abierto, los líderes gremiales expresaron sus inquietudes frente a diversos aspectos fundamentales para el bienestar de sus comunidades cafeteras.



Foto: Oficina de Comunicaciones

En el Tolima hay 28 Comités Municipales de Cafeteros debidamente conformados Dirigencia gremial municipal en acción

Los representantes de los productores en el Tolima trabajan en alianza con entidades locales.

Inversión en programas de incentivos a la renovación de cafetales, kits de postcosecha y mantenimiento de vías terciarias, son algunos de los temas priorizados por los Comités Municipales de Cafeteros del Tolima, en sus primeras sesiones del año 2024.

De la misma forma, se han reunido con algunos de los alcaldes que iniciaron sus mandatos este año, en cumplimiento de su función de “gestionar con entidades locales y con el Gobierno Municipal, programas y acciones que benefician a los productores de café de la región y contribuyan a su sostenibilidad y a la mayor productividad de sus cultivos”.

Igualmente, líderes gremiales municipales y departamentales han participado activamente en las convocatorias de las alcaldías y Gobernación, para la construcción de los respectivos planes de desarrollo.



El Comité Municipal de **Rovira** sesionó en la vereda La Palmita, donde además conoció el trabajo de la Asociación Palmasán y de Liceth Lorena Flórez, productora de café de alta calidad.



Gina Vanesa Silva, Alcaldesa de **Herveo** y el Comité Municipal, priorizaron temas como mantenimiento vial, productividad y calidad.



Representantes del Comité Municipal de **Ibagué** respondieron a la convocatoria para participar en la construcción del Plan de Desarrollo Ibagué para Todos 2024-2027.



150 beneficiaderos es la meta del Comité Municipal de **Planadas** y su Alcalde, Juan Camilo Hueje, quien participó en la primera sesión del año en el primer municipio productor del Tolima.

Muy activo estuvo el Comité Municipal de Cafeteros de **Melgar** durante la inauguración de la Tienda de Café Con Sabor a Cordillera, cuya representante legal es la líder gremial Alcira Sarmiento.



En Montoso, centro poblado, correspondiente a la parte de cordillera de Prado, tiene su sede el Comité Municipal de **Prado-Purificación**.



Los representantes del Comité Municipal de **Santa Isabel**, al norte del Tolima, invitaron a la primera sesión de este año a la Alcaldesa, Magaly Caro Galindo.



La Administración Municipal de **Rioblanco**, en su encuentro con el Comité Municipal, confirmó la destinación de recursos de cofinanciación para proyectos de mejoramiento de beneficiaderos de café.



Representantes del Comité Municipal de **San Antonio** también acudieron al llamado de la Alcaldía para la construcción del Plan de Desarrollo.



El Comité Municipal de **Casabianca**, además de priorizar las líneas de inversión para este 2024, recibió capacitación en temas de institucionalidad y cedulação cafetera.



Son más de 35 años al servicio de las familias caficultoras del sur del Tolima

José Hébert Cardozo, el líder de la caficultura de Planadas

José Hébert Cardozo Mayorga y Yury Rocío Andrade Andrade son los representantes de los caficultores de la circunscripción de Planadas.

En el corazón de la caficultura del Tolima, se encuentra **José Hébert Cardozo Mayorga**, un caficultor de tercera generación que ha dedicado su vida al desarrollo y representación de las familias caficultoras en la región. Actualmente, ejerce como representante del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima por la circunscripción Planadas, siendo un ejemplo de liderazgo y compromiso con su comunidad.

Con más de 35 años de experiencia en el sector, Cardozo ha demostrado ser un líder nato desde sus primeros años, participando en proyectos comunitarios y asumiendo roles protagónicos en su escuela y junta comunal. Su pasión por colaborar con las comunidades y buscar soluciones a sus necesidades lo ha llevado a ejercer cargos representativos a nivel municipal y departamental.

El principal objetivo de

José Hébert Cardozo es destacar la importancia del café como motor del desarrollo de Planadas, lo que ha permitido posicionar al municipio como principal productor a nivel departamental y un rol protagónico a nivel nacional por su calidad. Se ha enfocado en impulsar proyectos que benefician a las familias caficultoras, trabajando en conjunto con entidades gubernamentales y la institucionalidad cafetera.



Además de su compromiso como líder cafetero, Cardozo valora el apoyo y comprensión de su familia, especialmente de su esposa **María Derly Repizo Sánchez**, quien ha sido su compañera en esta travesía de liderazgo. Reconoce la importancia de encontrar un equilibrio entre su rol con la comunidad, padre y esposo, agradeciendo la paciencia y motivación que le brindan para seguir adelante con sus proyectos.

Para los jóvenes interesados en continuar sus pasos, **José Hébert Cardozo** los invita

a seguir el ejemplo de personas comprometidas con la caficultura, a rodearse de modelos a seguir y a asumir el reto trabajar en beneficio de su comunidad.

En resumen, José Hébert Cardozo es un líder ejemplar en la caficultura del Tolima, cuyo compromiso y dedicación han dejado una huella positiva en las familias caficultoras de la región. Su historia inspira a las nuevas generaciones a seguir su legado y a trabajar por un futuro sostenible en la economía nacional, departamental y municipal.



José Hébert Cardozo junto a su esposa María Derly Repizo y Laura Vásquez, del Servicio de Extensión.

Referente de liderazgo gremial femenino en el sur del Tolima

Una mujer caficultora de Ataco es un ejemplo de empoderamiento



Yury Rocío Andrade Aldana, una caficultora de toda la vida, ha demostrado ser un destacado ejemplo de liderazgo en la vereda La Nueva Reforma, en el municipio de Ataco, al sur del Tolima. Proviene de una familia dedicada al cultivo del café, y ha seguido sus pasos con pasión y determinación.

Con 13 años de experiencia como caficultora federada, Yury ha logrado destacarse en el gremio gracias al apoyo de sus amigos, familia y comunidad. Su trayectoria en el Comité Municipal de Ataco fue el testimonio de su compromiso y capacidad de liderazgo. Inicialmente, fue suplente de su compañero José Neftalí Avilés en el Comité, pero su dedicación y esfuerzo la llevaron a convertirse en presidenta por un periodo de ocho meses. Posteriormente, fue elegida como suplente en el Comité Departamental, representando a los caficultores con orgu-

llo y compromiso.

Yury atribuye su liderazgo a su pasión por el café, renglón de la economía que considera como parte fundamental de su vida, su comunidad y su municipio: Aprendió del cultivo del café y de su importancia en el mundo de la mano de sus padres, quienes le inculcaron desde pequeña el valor de esta actividad. Su generosidad y compromiso con la comunidad la han llevado a ser un ejemplo para otras mujeres caficultoras, demostrando que el liderazgo es posible con esfuerzo y apoyo familiar.

Yury asegura que seguirá trabajando para que las mujeres lideren los procesos de la industria cafetera, de igual manera, insta a las caficultoras a atreverse y creer en sus capacidades. Destaca la importancia del apoyo familiar como pilar fundamental para alcanzar el éxito y ser gestoras de desarrollo en las comunidades.

Yury Rocío Andrade es un claro ejemplo de cómo la pasión, el esfuerzo y el compromiso pueden convertir a una persona en un líder inspirador en el sector cafetero. Su historia es un testimonio vivo de que el empoderamiento comienza con la voluntad de creer en uno mismo y en el respaldo de quienes nos rodean.



Yury Rocío Andrade Aldana en compañía de sus hijos y esposo.

El proyecto cuenta con recursos de cooperación internacional

A proteger la cuenca del río Luisa

El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras llega a los municipios de Rovira, Valle de San Juan y San Luis.

Rovira fue escenario del lanzamiento y socialización de la fase 2 del proyecto **El agua en el corazón de las comunidades cafeteras en Rovira, Valle de San Juan y San Luis**, iniciativa de la **Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima** y la multinacional europea **JDE Peet's**.

El proyecto, que se ha ejecutado con gran éxito en Líbano y Villahermosa, beneficiará en esta nueva etapa a **1.650 caficultores de forma directa y más de 34.000 de forma indirecta**, a través de los componentes productivo, ambien-

tal y de formación.

En su intervención, **Gildardo Monroy Guerrero**, Director Ejecutivo del Comité Tolima, hizo un recuento de las gestiones adelantadas por la Oficina de la Federación Nacional de Cafeteros en Europa, con sede en Ámsterdam, para hacer realidad esta iniciativa, que es en definitiva una apuesta de concientización frente a la región cafetera que queremos dejarle a las futuras generaciones de caficultores y que tuvo un gran y positivo impacto en las comunidades de Líbano y Villahermosa, y que hoy se extiende a estos tres municipios del centro tolimense.

Por su parte, **Javier Leonardo Meza**, Líder del Proyecto, presentó las actividades e implementaciones a ejecutar, todas en el marco de una caficultura rentable, pero responsable con sus recursos naturales; complementariamente expuso la relevancia del **río Luisa**, el cual constituye un "importante elemento fluvial de la región centro tolimense, que irriga recurso hídrico a cuatro municipios y que es afluente directo del río Magdalena".

Durante el encuentro, los asistentes, además de conocer los detalles de esta iniciativa que comprende una **inversión superior a los 5.300 millones de pesos**, pudieron apreciar los logros y testimonios de la primera fase del proyecto

ejecutada en el norte del Tolima, entre 2019 y 2023.

El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras ampliará su presencia en los municipios de Líbano y Villahermosa, con nuevas veredas priorizadas y dando continuidad a los procesos de formación en caficultura sostenible y de alta calidad en las cuencas de los ríos Lagunilla y Recio.



Fotos Oficina de Comunicaciones.

Asistentes al evento de lanzamiento y socialización del proyecto en Rovira.

Beneficios:

-  Infraestructura y equipamiento para la implementación de prácticas de producción de café sostenible y de calidad.
-  Incentivos en renovación y nuevas siembras de café.
-  Fortalecimiento de prácticas de conservación y adaptación al cambio climático.
-  Alianza con instituciones educativas en contribución al empalme generacional.
-  Acompañamiento técnico con proceso educativo en buen uso y mantenimiento de la infraestructura y equipos entregados.
-  Formación general de caficultores para cumplimiento en estándares de sostenibilidad y de comercialización de café con valor agregado.
-  Formación y socialización en normatividad ambiental aplicable a la caficultura en Colombia y reglamentación europea EUDR para productos con origen cero deforestación.



COMITÉ DIRECTIVO DE LA FNC
APRUEBA MEDIDAS COMERCIALES
ANTE POSIBLE AFECTACIÓN DE LA
CALIDAD DEL CAFÉ POR EL NIÑO



En su última sesión, el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros, FNC, conformado por representantes de los cafeteros de todo el país, y el Gerente General, Germán Bahamón, se anticiparon a **proteger el ingreso de los caficultores** ante la posible afectación que pueda darse en la cosecha por el aumento en el contenido de pasilla, como consecuencia del **fenómeno de El Niño**, definiendo una serie de medidas complementarias al actual esquema de comercialización del café.

El sistema de compra empleado por la FNC está orientado y definido para **reconocer el mejor precio posible al productor, el cual permite:**

- 1. Reconocer** y pagar el 100% del contenido total de **excelso y pasilla** contenida en el café pergamino.
- 2. Reconocer** como excelso el 100% de la almendra sana retenida sobre la **malla 13**.
- 3. Incorporar y pagar** en la liquidación, hasta 20 brocas de punto como excelso.

Como medida complementaria, el Comité Directivo de la FNC aprobó implementar un sobreprecio expresado en pesos por carga de CPS, según el porcentaje de afectación por grano averanado que presente el café pergamino, de acuerdo con el siguiente esquema progresivo:

Porcentaje de Café Averanado [%]	Sobreprecio [\$/carga CPS]
3%-3,99%	\$ 3.000
4%-4,99%	\$ 4.000
5%-5,99%	\$ 5.000
6%-6,99%	\$ 6.000
7%-7,99%	\$ 7.000
8%-8,99%	\$ 8.000
9%-9,99%	\$ 9.000
10%-10,99%	\$ 10.000
11%-11,99%	\$ 11.000
12%-12,99%	\$ 12.000
13%-13,99%	\$ 13.000
14%-14,99%	\$ 14.000
Mayor o igual al 15%	\$ 15.000

CONDICIONES GENERALES

- Esta medida comercial para proteger el ingreso de los productores, aplica para las compras a las Cooperativas de Caficultores, Grupos Asociativos y compras directas de la FNC.
- La FNC verificará el cumplimiento en todo el país de estas medidas.
- Esta disposición estará sujeta a cambios durante el periodo de vigencia que inicia el **próximo 26 de febrero y se extiende hasta el 30 de junio de 2024**.

El Comité Directivo de la FNC invita a todos los actores de la cadena de comercialización a aplicar de manera efectiva estas medidas en beneficio de las 552 mil familias productoras de café en Colombia y hace un llamado especial a las cooperativas de caficultores a realizar las compras reconociendo los criterios definidos por la Federación.

Bogotá, febrero 19 de 2024

Durante tres días, caficultoras de todo el país se encontraron en la **Cumbre Nacional de Líderes Gremiales Caficultoras, Liderazgo y Empoderamiento Económico**, realizada en la sede de la Fundación Manuel Mejía en Chinchiná, Caldas.

El Tolima estuvo representado en este evento por las cuatro integrantes del Comité Departamental de Cafeteros: Viviana Andrea Oyola Méndez, Martha Cecilia Redondo Rodríguez, Yaqueline Henao Bedoya y Yury Rocío Andrade Aldana, además de la Coordinadora Gremial, Jéssica Alexandra Cabezas Patiño.

Las líderes gremiales participaron de una variada agenda, que incluyó temas como el Informe de la Política de Equidad de Género de la Federación de Cafeteros; el programa Café de Mujeres; Formalización de Tierras y Retos en el Liderazgo de las Mujeres en el Gremio Cafetero; además de recorridos por el Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafe y la Fábrica Buencafé Liofilizado de Colombia.

Las representantes se reunieron con el Gerente General Cumbre de Líderes Gremiales Caficultoras

Mujeres de toda la Colombia cafetera se dieron cita en Chinchiná, Caldas.



Fotos suministradas

Las líderes gremiales cafeteras de todo el país, durante la cumbre realizada en Chinchiná, visitaron, entre otros, la fábrica Buencafé Liofilizado de Colombia.



Yaqueline Henao Bedoya, Yury Rocío Andrade Aldana, Jéssica Alexandra Cabezas Patiño, Martha Cecilia Redondo Rodríguez y Viviana Andrea Oyola Méndez.

El grupo de caficultoras, así mismo, se reunió con el Gerente General de la Federación de Cafeteros, en el evento denominado Un Café con Germán, donde compartieron sus inquietudes relacionadas con: más recursos para la equidad de género, promover el trabajo colaborativo entre las mujeres caficultoras, respaldo para las asociaciones en formación sobre comercialización del café y valor agregado, así como mayor respaldo para la comercialización del café de mujeres.

Llega el verano
y es tiempo de iniciar su Manejo Integrado de Broca con
tecnología de punta

VoliamFlexi®

28 cc
x bomba de 20 L

Incipio®
Con tecnología PLINAZOLIN®

10 cc
x bomba de 20 L



Control prolongado y bajas dosis contra la broca del café
Cómprelo ya en su almacén de confianza.



Productos tóxicos. Lea la etiqueta antes de usar.
Incipio Registro Nal ICA N° 3054, Voliam Flexi Registro Nal ICA N° 773
Cisproquim: 601 288 6012 - 01 8000 916012 - 04/24

syngenta.com.co facebook.com/SyngentaColombia/ youtube.com/user/SyngentaLAN

syngenta®

Proyecto orientado a mejorar la calidad y mitigar el impacto en el entorno

Caficultores de Ibagué y Valle de San Juan recibieron Ecomill® LH300

Iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima y la multinacional Seven Eleven Japan.



Foto Oficina de Comunicaciones

José Fabián Hernández, Ibagué.



Fotos suministradas

José Manuel Rodríguez, Ibagué.

Cuatro caficultores de Ibagué y dos de Valle de San Juan fueron los primeros en recibir, durante este año 2024, equipos Ecomill® LH 300, en el marco del proyecto **Implementación de Tecnologías Apro-**

piadas para el Beneficio de Café en Fincas Cafeteras del Departamento del Tolima, fase 2, iniciativa de Federación de Cafeteros Comité Tolima y Seven Eleven Japan.

Los productores hacen

parte de un grupo de 26, que incluye también cafeteros del municipio de Rovira.

Con este proyecto, que cuenta con una inversión superior a los 300 millones de pesos, se 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 húmedo del café, fomentando el cuidado de los recursos naturales.

Coomersa y Tolima Cafetero premian a sus lectores

Diligencie el cupón, responda las preguntas, relacionadas con la edición 291 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. ¿A qué otros municipios, además de Líbano y Villahermosa, llegó el proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras?

a. Coyaima y Natagaima

b. Rovira, Valle de San Juan y San Luis.

c. Cunday e Icononzo

2. Son nombres de dos tiendas de café en Planadas:

a. Drink Coffee y Máster Café

b. Latte y Espresso

c. Gorrión y Origen

3. ¿Cómo se llama el proceso del que se habla en la Separata Técnica de esta edición:

a. 7P b. Más es mejor c. Pregúntele a su extensionista

Nombres y apellidos:

Cédula de Ciudadanía #:

Número Celular:

Municipio:

Ganador del sorteo:

Luis Sander Quira Rojas, Planadas.

Recibirá un mercado por \$300.000 de Coomersa

Las siguientes personas recibirán un obsequio, el cual haremos llegar a través del Servicio de Extensión Rural.

Jeremías Camacho, Planadas
Diego Armando Sanabria Gutiérrez, San Antonio
Ángel Alberto Caballero Cruz, San Antonio
Emilce Jackeline Vanegas, San Antonio



Comité de Cafeteros del Tolima

Coomersa
 Supermercado Cafetero

Es importante conocer cuál es la época adecuada para sembrar

Reclame su semilla y construya el germinador

El Servicio de Extensión Rural está dispuesto a brindar información y dar acompañamiento a los productores en este proceso.

Los caficultores del Tolima tienen a su disposición semillas certificadas por Cenicafe, para la siembra de sus cafetales, en su propósito de mantener una caficultura joven, sana, productiva y rentable.

Las variedades de café que se promueven a través del Comité de Cafeteros del Tolima son el resultado de años de investigación

de Cenicafe con el fin de obtener características favorables para el caficultor. Dichas variedades son compuestas, lo que significa que son la mezcla de diferentes progenies que difieren en su nivel de resistencia pero que comparten excelentes atributos agronómicos como producción, calidad física del grano y calidad sensorial.



Tabi: recomendada para aquellas regiones con sistemas de producción tradicionales, donde son utilizadas variedades de porte alto, con resistencia durable a la roya y calidad de taza.

Castillo®: con adaptación general a las condiciones de la caficultura colombiana, calidad física del grano y resistencia a la roya del café.



Cenicafe 1: se caracteriza por presentar porte tipo Catuparra, adaptación general a las condiciones de la zona cafetera colombiana, alta productividad, resistencia a la roya del café y a la enfermedad de las cerezas del café (CBD), y porcentaje de café supremo superior al de la Variedad Castillo®.

Castillos zonales: zona Norte, zona Centro y zona Sur. Estas variedades presentan adaptación a las diversas condiciones de la caficultura colombiana. Conservan las características agronómicas como producción, tamaño de grano, calidad en taza y porte.



Tenga en cuenta

Los meses propicios para la siembra del café son aquellos al inicio del período de lluvias de la región, lo cual garantiza que el suelo tenga las condiciones de humedad adecuadas y con suficiente almacenamiento para asegurar el establecimiento de las plantas en el campo.

Cuando siembra su cafetal en la época recomendada, logra una adecuada formación de ramas y nudos de las plantas de café, así asegura una mejor producción.

¡Consulte a su extensionista!



Amigo caficultor:

Los cultivos jóvenes le permitirán una mayor productividad, que se reflejará en mejores ingresos en el futuro.

Renueve sus cafetales...es el momento.



Comité de Cafeteros
del Tolima



¡En el sur del Tolima solo se consume café de calidad!

Visita cuatro tiendas de especialidad en Planadas

En Planadas son más de 6.400 familias las que transforman este bello territorio rico en biodiversidad y cultura, lo convierten en el primer productor de café del Tolima, y lo posicionan como el origen de calidad y especialidad ante el mundo.

Hoy, luego de poco más de cinco décadas de historia, Planadas no solo se ubica como el primer municipio productor del Departamento, también se ratifica como un territorio de consumo de café de especialidad gracias a cuatro tiendas, que no solo brindan bebidas, sino que proporcionan una experiencia única física y sensorial.



Fotos Oficina de Comunicaciones.

Origo



En el año 2008 Mildred Quintero abrió las puertas para que el mundo disfrutara de un lugar mágico, y contarle que Planadas es un territorio de café especial, paz y gente trabajadora. Con la llegada de la primera tienda de café especial al sur del Tolima, la percepción del consumo de calidad se transformó a tal punto de convertirse en una necesidad. Hoy, luego de más de dos décadas al servicio de propios y visitantes, Origo sigue siendo la máxima expresión de la excelencia, y el sinónimo perfecto de resiliencia, innovación, constancia y amor.

Origo se encuentra ubicado en la carrera 6 #6-51, al costado izquierdo del parque principal de Planadas.

Gorrión



Como las melodiosas notas de un gorrión, frente al parque principal de Planadas se alza una tienda de café especial que brinda espacios amplios, buena música, una deliciosa gastronomía y una cordial atención.

Gorrión, tienda de café, es un proyecto de la familia Silva Vásquez, que pretende seguir transformando a este bello territorio por medio de la calidad, generar desarrollo y bienestar para las familias productoras del municipio.

Gorrión se encuentra ubicado en la calle 7 #5-16 piso 1-2-3, frente parque principal.

Yattewe



Una buena compañía se disfruta con un café de calidad, esa quizá es la premisa de esta tienda de especialidad ubicada en la carrera Sexta con calle 8, de Planadas. El eje principal de este proyecto es la innovación en los procesos de transformación del café y la forma de promocionarlo.

Los amantes del mejor café del mundo pueden encontrar en Yattewe novedosas preparaciones frías o calientes a base de café, deleitar el paladar con los espectaculares horneados y al mismo tiempo llevar a su ser querido.

Origen



El plan perfecto para tardear en Planadas es visitar Origen, la tienda especial donde todos son amigos y alrededor del café, se comparten experiencias, sonrisas y una gran camaradería.

Dentro de su amplia carta, Origen cuenta con una repostería y pastelería exquisita, perfecta para acompañar el delicioso café producido en el municipio.

Origen se encuentra ubicado en la carrera Sexta número 8-23, barrio centro, diagonal a las instalaciones del Banco Agrario.

Todos pueden realizarlas en sus empresas cafeteras

Las 7 prácticas de beneficio para obtener café de calidad

Cenicafé, fruto de años de investigación, entrega a los caficultores un conjunto de recomendaciones para el óptimo beneficio de su café.



Foto archivo

El proceso 7P® consiste en siete prácticas clave para realizar un adecuado proceso de beneficio de café, con el objetivo de producir cafés suaves lavados de calidad. Estas prácticas, resultados de trabajos de investigación desarrollados por Cenicafé, son

recomendaciones de fácil implementación y su constante y correcta ejecución permite a los caficultores la producción de café con calidad física y sensorial.

Las 7 prácticas fortalecen cada una de las etapas del beneficio, a través de la juiciosa clasificación de frutos

de café, granos despulpados, y granos de café lavado, trazabilidad del proceso al momento de beneficiar tandas de café de manera separada, monitorear los tiempos de fermentación y de secado a través de las herramientas Fermaestro® y Gravimet, y aplicando

prácticas de higiene, mantenimiento y limpieza. Cada una de las prácticas está vinculada con la otra, luego el éxito de su aplicación depende que se hagan realicen en conjunto todas las etapas. Estas prácticas son las siguientes:

Práctica 1: Asegure la calidad de la recolección del café

Práctica 2: Procese cada tanda de café de manera independiente.

Práctica 3: Retire frutos y granos de inferior calidad

Práctica 4: Realice el mantenimiento, limpieza y calibración de los equipos del proceso

Práctica 5: Monitoree la fermentación con Fermaestro®

Práctica 6: Retire completamente el mucílago realizando un buen lavado.

Práctica 7: Obtenga y mantenga café pergamino seco con humedad entre el 10-12% utilizando el método Gravimet.

Llevar a cabo estas prácticas es el punto de partida para el mejoramiento de la calidad del café.

Este es el proceso 7P para obtener el mejoramiento de la calidad del café

Este proceso se ha diseñado para resaltar las cualidades propias de la zona cafetera de Tolima, como requisito aplicar las recomendaciones agronómicas de la estrategia de mejoramiento de la calidad, Más Calidad, con la que la Federación de Cafeteros ha venido trabajando.

Asegure la calidad de la recolección del café

Práctica 1

Una recolección de buena calidad se caracteriza por tener más del 85% de frutos maduros y menos del 2,5% de frutos verdes (Puerta, 2000); la eficacia de la recolección puede supervisarse en el campo utilizando el método Mediverdes® (Guerrero et al., 2022) y para la comprobación de los estados de madurez por color se utiliza el Cromacafé® (Peñuela-Martínez et al., 2022).



Procese cada tanda de café de manera independiente

Práctica 2

Para seguir esta recomendación se requiere contar con la infraestructura necesaria, que consiste en tener al menos dos tanques de fermentación del tamaño adecuado para procesar independientemente cada tanda de café y tener la capacidad de secado suficiente para no mezclar café de diferentes tiempos de secado (Roa et al., 1999; Zambrano, 1993). También implica beneficiar las tandas de café de buena calidad separada del café de inferior calidad, conocido como pasillas (Sanz-Urbe et al., 2018).



Retire frutos y granos de inferior calidad

Práctica 3

Para la clasificación de frutos se aprovechan las diferencias de densidad, ya que frutos secos, brocados y vanos flotan debido a que son menos densos que el agua. Para la clasificación del café despulpado, la separación es realizada según el tamaño del grano. El café que sale de la despulpadora puede presentar frutos sin despulpar ya que no poseen mucílago, como los frutos verdes, los cuales tienen un tamaño mayor que los granos despulpados. Los dispositivos mecánicos que hacen esta separación se deno-

minan zarandas y pueden ser planas de vaivén o cilíndricas de lámina troquelada o de varillas. En este proceso también se retiran trozos de pulpa o granos con pulpa adherida. El agua que entra en contacto con el café debe estar limpia y deben seguirse las recomendaciones para el uso eficiente y efectivo del agua durante el proceso, para no generar un impacto negativo en el medio ambiente (Oliveros-Tascón et al., 2020; Sanz-Urbe et al., 2014; Oliveros et al., 2007; Roa et al., 1999).

Práctica 4

Limpie y calibre los equipos para el beneficio del café

Todos los equipos deben calibrarse de acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes para no tener pérdidas de café. Para las despulpadoras de café debe alcanzarse la capacidad nominal de despulpado, cumpliendo con la norma NTC2090 (Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, 1985).



Esta Separata Técnica se realizó con el apoyo de la Federación de Cafeteros de Colombia. Siete prácticas en el beneficio del café.

Monitoreo de los atributos la bebida 7P® café de calidad

variedad de café, las cuales tienen
Agencia Más Agronomía, Más Producti-
abajando desde 2016.



Práctica 5

Monitoree la fermentación con Fermaestro®

Para tal fin se usa el Fermaestro®, que es la metodología para identificar correctamente el punto del lavado del café a través de los cambios de volumen de

la masa de café durante la etapa de fermentación, con el fin de evitar granos vinagres o defecto fermento (Peñuela-Martínez et al., 2013).

Práctica 6

Retire el mucílago realizando un buen lavado

Consiste en retirar la mayor cantidad de mucílago degradado, para evitar sabores indeseables y defectos en taza. Dejar el mucílago parcial o completamente adherido al grano para continuar con

el secado, genera defectos con una probabilidad del 50%, frente al café que le fue eliminado el mucílago con un buen lavado, una vez el Fermaestro® lo indicó (Sanz-Urbe y Velásquez, 2022).



Obtenga y mantenga el café pergamino seco con una humedad entre el 10% y el 12%



Práctica 7

Debe realizarse lo antes posible y controlar la humedad final del café, utilizando el método Gravimet (Oliveros-Tascón et al., 2009), sea para secado solar o mecánico. Para el uso de secadores mecánicos debe mantenerse la temperatura por debajo de 50°C, controlar el flujo de aire y la altura de capa de café, de acuerdo con la configuración del secador (Roa et al., 1999). Para mantener la

humedad durante el almacenamiento del café debe disponerse de un cuarto de almacenamiento ventilado y libre de humedad, y utilizar estibas para evitar el contacto del café con el suelo. Los arrumes deben estar separados de la pared o ventanas para evitar rehumedecimientos o sobreesacar el café, además de utilizar empaques nuevos o de uso exclusivo para café pergamino seco.

Labor a tener en cuenta una vez finalizada la cosecha

Recuerde realizar el repase

En algunas ocasiones, se hace necesario emplear insecticidas, según recomendaciones de Cenicafé.

El **repase** se define como la recolección de frutos de café secos, sobremaduros y maduros de los árboles, y si es necesario del suelo, una vez hayan finalizado los períodos de cosecha principal y mitaca. Es decir, el repase como práctica de control cultural de la broca del café, debe realizarse dos veces en el año.

El Repase complementa la Recolección oportuna de los frutos maduros, y ambas estrategias se denominan Re-Re, dicha actividad es fundamental durante eventos climáticos de El Niño ya que permite regular efectivamente las poblaciones del insecto y cortar el ciclo de vida del mismo.

Sin embargo, de acuerdo a la situación presentada en el lote, se puede requerir el uso de insecticidas, para lograr una mayor eficiencia, su uso debe hacerse dentro del período crítico del ataque de la broca, es decir, desde los 120 días después de las floraciones principales hasta cosecha, cuando el nivel de infestación sea igual o superior al 2%, y el 50% o más de las brocas vivas estén en posición A y B (período de vuelo).



Insecticidas recomendados para el control de la broca del café

Ingrediente activo	Cantidad a aplicar	Periodo de reingreso	Periodo de carencia
Fentoato	6 cm ³ /Litro de agua	72 horas	30 días
Fenitrothion	6 cm ³ /Litro de agua	24 horas	30 días
Tiametoxam + Chlorantraniliprole (Voliam Flexi®)	1,4 cm ³ /Litro de agua	12 horas	14 días
Cyantraniliprole (Preza®)	6 cm ³ /Litro de agua	12 horas	7 días

¿Qué precauciones deben tenerse al manipular los insecticidas?

- ✔ Utilizar elementos de protección personal en buen estado.
- ✔ Manejar adecuadamente los envases y residuos de los insecticidas en el campo.
- ✔ Almacenar los insecticidas en sitios seguros y adecuados.



Esta nota se hizo con base en la Brocarta 49 de Cenicafé Y el volante La Broca del Café

Para mayor información, consulte:

