

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 34 Edición 289 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 -1060

Duberney Cifuentes Fajardo se llevó el primer lugar en el Concurso de Microlotes

Tolima demostró que es el corazón cafetero de Colombia

La feria contó con más de 130 stands ubicados en el Centro de Convenciones de la Gobernación del Tolima, en un área de 2.500 metros cuadrados.



Foto Oficina de Comunicaciones

El podio del Primer Concurso Departamental de Microlotes, premiado en el marco de la Feria Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia.

La premiación y la emocionante subasta del Top 20 del **Primer Concurso Departamental de Microlotes** constituyeron el cierre con broche de oro de la Feria Internacional Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia, que convocó miles de visitantes en el Centro de Convenciones Alfonso López Pumarejo de la Gobernación del Tolima y el

Parque Manuel Murillo Toro.

El primer lugar del Concurso fue para **Duberney Cifuentes Fajardo**, de Planadas, seguido de Milton Leonardo Monroy López de Ibagué, en el segundo lugar y Gildardo Gutiérrez Tejada, de Rioblanco, en el tercero. La empresa china Canasto Coffee pagó en la subasta **50, 50 dólares** la libra, por el café ganador.

Durante dos días, los asistentes a la Feria no solamente degustaron el mejor café que se cosecha en las tierras tolimesas y conocieron el trabajo de sus grupos asociativos y productores, sino que apreciaron el talento de jóvenes catadores, además de baristas y charlas de expertos.

Por su parte, el **Comité**

Departamental de Cafeteros del Tolima reconoció el compromiso del Gobernador, Ricardo Orozco Valero con el sector cafetero, reflejado en importantes inversiones y lo condecoró con la Medalla al Mérito Cafetero Alfonso Palacio Rueda.

Ver más página 8

Renovación de cafetales

Pág. 3

Cinco mil millones de pesos se invierten en la nueva fase del proyecto de renovación de cafetales y nuevas siembras de la Gobernación del Tolima y Federación de Cafeteros.



Tolima, café de alta calidad

Pág. 6

Jóvenes de todo el Tolima cafetero se capacitan gracias al proyecto de **Promoción y posicionamiento del café del Departamento, como producto de alta calidad.**



Una vitrina sin igual



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Compartimos apartes de la intervención de Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, durante el acto de instalación de la Feria Internacional de Café Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia.

Los cafeteros del Tolima hoy estamos orgullosos y satisfechos de contar con una vitrina como esta: la **Feria Internacional de Café Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia**. Pero sobre todo, estamos agradecidos con un mandatario que incluso, antes de posesionarse, se reunió con los líderes gremiales y se comprometió a trabajar hombro a hombro con ellos

por una caficultura cada vez más joven, rentable y tecnificada, fortaleciendo así al renglón agrícola que más aporta al desarrollo del Departamento.

Las más de **63.000 familias caficultoras** del Tolima han sentido en la administración de **Ricardo Orozco Valero** un verdadero respaldo, refrendado con inversiones, que superan los 41 mil millones de pesos (...)

(...) En cada una de nuestras acciones y en las alianzas que logramos establecer con la Gobernación del Tolima, así como con las administraciones municipales, en pro del bienestar de nuestros caficultores, ponemos al servicio de sus familias cada uno de los bienes públicos con los que contamos gracias a un gremio que por 96 años ha, no sólo transferido tecnología, sino que ha trascendido fronteras logrando posicionar a Colombia como productor del café más suave del mundo, convirtiéndolo en el mejor embajador que nuestra nación pudiera tener.

Cada mañana, desde muy temprano, profesionales con camiseta amarilla se aprestan para llegar a las fincas y acompañar a los caficultores. En el Tolima son 117 profesionales, quienes

conforman el Servicio de Extensión Rural, ese amigo tan querido de las familias cafeteras, que comparte con ellos el conocimiento adquirido por décadas de investigación en Cenicafé.

Además de la transferencia de tecnología, esas 63.000 familias cuentan con una red de cooperativas y Almacafé, donde los cafeteros tienen asegurada la compra de su producto, lo que constituye un privilegio exclusivo de los caficultores colombianos, a través de su Federación.

Y en cuanto a la promoción del Café de Colombia, señor Gobernador, qué mejor ejemplo que esta feria, la cual, gracias a su gestión ya quedó institucionalizada y la cual es un honor acompañar desde la experiencia y el conocimiento que tenemos como gremio. Esta feria constituye una vitrina magnífica para que nuestros productores den a conocer su café y las historias maravillosas que hay detrás de cada sorbo de una bebida acogida por el mundo entero.

Celebremos pues todos, que el **Tolima es el Corazón Cafetero de Colombia** y que nuestros caficultores son la vida de ese corazón que late incesante por seguir construyendo país, desde el campo.

Líderes del Tolima compartieron “Un café con Germán en la región”



Foto Oficina de Comunicaciones.

En un ejercicio que viene realizando en los diferentes departamentos cafeteros del país, **Germán Alberto Bahamón Jaramillo**, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros se reunió en el Tolima con el Comité Departamental y los integrantes principales de los 28 Comités Municipales de Cafeteros.

El evento denominado **Un Café con Germán en la Región**, temas como el precio del café; el impacto de la variabilidad climática en la caficultura; la escasez y alto costo de la mano de obra; recursos nacionales para la renovación de cafetales; el fortalecimiento de la Fundación Manuel Mejía

como institución al servicio de la formación de los caficultores colombianos; y la garantía de compra en lugares específicos de la geografía cafetera tolimense, fueron algunos de los puntos expuestos por los líderes gremiales del Tolima al Gerente General de FNC.

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

Durante los meses de agosto y septiembre se realizan los eventos de entregas masivas

Cinco mil millones de pesos más para renovación

La Gobernación del Tolima refrenda su compromiso con la caficultura del tercer Departamento productor nacional de café.

El 19 de agosto, en el municipio de Fresno, iniciaron las entregas masivas de fertilizantes, en desarrollo del proyecto **Apoyo al fortalecimiento y sostenibilidad de la caficultura del Departamento, incentivando las renovaciones y nuevas siembras de los sistemas cafeteros-Convenio 2292 2023**.

La inversión para esta nueva fase asciende a los cinco mil millones de pesos, de los cuales, cuatro mil millones son aportados por la Gobernación del Tolima y los otros mil, por parte de la Federación Nacional de Cafeteros, como administradora del Fondo Nacional del Café (Ley 863 de 2003).

Se están otorgando \$200 por árbol en renovación por siembra o zoca y \$300 por árbol en nueva siembra. El incentivo está representado en fertilizantes avalados por Cenicafé.

Ricardo Orozco Valero, Gobernador del Tolima, enfatizó en la importante inversión realizada por su administración en el

sector y específicamente en la renovación de cafetales. “Durante tres años consecutivos hemos entregado cerca de 15 mil millones de pesos en lo que tiene que ver con el subsidio a la renovación y siembra de nuevas hectáreas de café en el Tolima”, indicó el Gobernador.

“Esperamos que nuestros caficultores logren acceder a este incentivo de \$200 por cada árbol renovado y \$300 por nueva siembra, con el fin de mantener una caficultura joven y de esta forma apuntarle a la meta de renovación de cafetales para este año, que es de 10.300 hectáreas en el Departamento”, afirmó Ómar Julián Valdés Navarro, Secretario de Desarrollo Agropecuario de la Gobernación del Tolima.



Foto Oficina de Comunicaciones

Fresno fue el primer municipio donde se realizó la entrega masiva de fertilizantes.

Cronograma de eventos de entregas masivas de fertilizantes Convenio 2292 2023 *

Fecha	Municipio	Lugar	Hora
Sábado 19 de agosto	Fresno	Cafinorte	9:00 a.m.
Viernes 1 de septiembre	Corregimiento de Santiago Pérez (Ataco)	Salón Comunal	9:00 a.m.
Sábado 2 de septiembre	Planadas	Coliseo 9 de febrero	9:00 a.m.
Lunes 4 de septiembre	Ibagué	Sede de Cafitolima El Salado	9:00 a.m.
Viernes 8 de septiembre	Chaparral	I.E. Manuel Murillo Toro	9:00 a.m.
Sábado 9 de septiembre	Rovira	Parque Infantil	9:00 a.m.
Sábado 16 de septiembre	Líbano	Sede principal de Cafilíbano	9:00 a.m.
Sábado 23 de septiembre	Villarrica	Polideportivo municipal	9:00 a.m.

*Esta programación puede estar sujeta a cambios de última hora.

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 caficultores 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 caficultor.



Comité de Cafeteros
del Tolima



Fotos Oficina de Comunicaciones

En la Sede Administrativa del Comité de Cafeteros del Tolima se llevó a cabo la entrega de las tolvas.

Proyecto que se llevará a cabo en nueve municipios del Tolima

Caficultores de Ibagué recibieron tolvas plásticas

Los beneficiarios corresponden a 48 veredas de la Capital Tolimense.

Un total de 82 familias cafecultoras de la Ciudad Musical recibieron tolvas plásticas de 750 litros de café cereza, como parte del proyecto **Mejoramiento de la infraestructura de beneficio de los caficultores del departamento del Tolima**, con recursos de asignación del Comité Municipal de Cafeteros de Ibagué.

En el evento, que tuvo lugar en la Sede Administrativa del Comité de Cafeteros del Tolima, se dieron cita productores de 48 veredas de Ibagué, quienes recibieron capacitación sobre la instalación, uso y ventajas de estos equipos, que hacen parte de las iniciativas enmarcadas en la estrategia de la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros **Más Agronomía Más Productividad Más Calidad**.

Para Óscar Bernal, productor del sector del Cañón del Combeima **“En este momento nos están dando la tolva, para comenzar el proceso bien**

hecho, desde que iniciamos la recolección y ya no sigamos despulpando el café en nuestras tolvas de madera, que por muchos años nos han servido, pero se ha comprobado que hay que hacer un balseo, antes de descerzar el café para que tengamos mejor calidad en el momento del lavado y el secado. Entonces no lo hagamos al final, como antes, que escogíamos el café ya seco, porque ya lo llevamos contaminado. Ya con la tolva la cosa va cambiando”, aseguró.

Este proyecto, que tiene por objetivo contribuir al mejoramiento de la infraestructura del beneficio húmedo de café, con el fin de asegurar la calidad física y sensorial del café producido en el departamento del Tolima, además de Ibagué, tendrá cobertura en los municipios de Mariquita, Cajamarca, Cunday, Ikonzo, Armero-Guayabal, Chaparral, Rovira y Falan, con la entrega de tanques tina de 250 y 350 litros.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Gildardo Monroy, Director Ejecutivo del Comité Tolima, durante su intervención en el evento de entrega, reiteró la importancia de los bienes públicos de la Federación de Cafeteros.



Los caficultores beneficiarios expresaron su satisfacción por recibir estos elementos que van a contribuir al mejoramiento de la calidad de su café.

La finca Cafetera como Empresa (parte III)

Verificar: seguimiento y evaluación

Para esta entrega continuamos con las diferentes actividades de la Planeación Estratégica para lograr que las fincas se conviertan en empresas cafeteras.

La siguiente actividad de la secuencia que se requiere establecer en la finca cafetera, es el Verificar:

Verificar: esta etapa es el seguimiento y evaluación permanente de las acciones establecidas y ejecutadas, midiendo los resultados frente a lo planeado, es decir, ésta es una herramienta de control.



Actividades de seguimiento

- ✎ En las empresas cafeteras es necesario hacer un seguimiento de las actividades desarrolladas, esto con el fin de tomar los correctivos de manera oportuna.
- ✎ Así mismo, este seguimiento permite que con la información recopilada de la actividad anterior y anexando otros datos, de ser necesarios, se pueda proponer construir indicadores.

Manejo de la información

- ✎ Para hacer seguimiento a las actividades desarrolladas es muy importante contar con **registros**, que contengan datos de calidad, con información real y actualizada ya que con ella se revisa el desarrollo de las labores planeadas.
- ✎ Los diferentes registros permiten hacer seguimiento a la ejecución de la planeación, además de permitir hacer referenciaciones competitivas de los indicadores vitales y costos.
- ✎ Toda la información para que sea aprovechable debe analizarse constantemente para tomar decisiones.

Esta nota se elaboró con la participación de la ingeniera **Nidia Moreno Clavijo**, Coordinadora del Programa de Gestión Empresarial del Comité de Cafeteros del Tolima.

Se entregan insumos para los beneficiarios

Germinadores comunitarios

El germinador es el sitio en el cual se disponen las semillas de café para el desarrollo de las mismas, hasta que aparezca el primer par de hojas (chapola).

El establecimiento de 89 germinadores comunitarios en el Departamento es el objetivo del proyecto liderado por el Comité de Cafeteros del Tolima, en el marco de la estrategia **Más Agronomía, Más Productividad Más Calidad**.

La iniciativa buscar construir un germinador de 15 metros cuadrados en una vereda cafetera, por parte de mínimo cinco caficultores registrados en el Sistema de Información Cafetera (SICA).

Los beneficiarios reciben por parte del Comité de Cafeteros 10 kilos de semilla resistente, fungicida y polisombra.

El objetivo de este proyecto es promover la obtención de material vegetal de excelente calidad, bajo los estándares de la estrategia Más Agronomía Más Productividad Más Calidad.

Los germinadores se construyen teniendo en cuenta las recomendaciones de Cenicafe.



Fotos Oficinas de Comunicaciones

En las diferentes veredas, los caficultores se organizan para contar con material de excelente calidad.

La iniciativa se dirige, especialmente, a mujeres y jóvenes

Proyecto de promoción y posicionamiento del café

Realizando diferentes actividades de capacitación y promoción, el Servicio de Extensión Rural y el Programa de Cafés Especiales, han recorrido el Departamento.

Promoción y posicionamiento del café del Tolima, como producto de alta calidad es el nombre del proyecto del Comité Departamental de Cafeteros, que busca fortalecer el arraigo por el café en consumidores, caficultores, jóvenes y mujeres, a fin de afianzar la caficultura en equidad y garantizando la continuidad del cultivo por medio de diversas actividades.

Para el cumplimiento de dicho objetivo, el proyecto comprende diferentes componentes como la realización de talleres, foros y participación en eventos encaminados en el consumo y la calidad del café; propiciar espacios comerciales, participación en ferias y eventos que involucren los diferentes actores de la cadena de valor (Asociaciones, productores, tostadores, marcas de café,

tiendas, restaurantes y hoteles), así como generar estrategias de divulgación a través de medios institucionales como el programa radial Tomémonos un Tinto en diferentes emisoras; el periódico rural Tolima Cafetero, redes sociales, además de publicaciones en medios masivos regionales, con especial énfasis en radio.

De acuerdo con Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, este proyecto nace del interés educativo de diversas comunidades, por enriquecer sus conocimientos en temas relacionados con el mejoramiento de la calidad, consumo, preparación y comercialización del café como producto principal de nuestro Departamento.

Alrededor de 300 personas, en su mayoría jóvenes pro-

ductores o hijos de caficultores han participado en talleres de catación, tueste y métodos de preparación de cafés filtrados, que han llegado hasta lejanos corregimientos cafeteros como Montoso, en el municipio de Prado. **“En total, hemos visitado durante el primer semestre del 2023, 14 municipios cafeteros, donde se han brindado conocimientos básicos en catación, tueste y preparación. Constantemente, a través de nuestros líderes gremiales, Servicio de Extensión y de forma directa, nos solicitan capacitaciones en estos temas y con este proyecto estamos empezando a dar respuesta de forma consistente a dicho requerimiento.”**, indicó el Director Ejecutivo.

Gildardo Monroy Guerrero hizo un llamado a todos los

tolimenses, para que se comprometan a consumir siempre un café de altísima calidad, to-
que “somos, no solo el tercer productor de café en Colombia, sino el referente nacional en la internacional del café que se cultiva en las montañas”.

Por su parte, Hernán Villarrica, representante del Comité Municipal de Cafeteros de Villarrica, además de agradecer esta iniciativa, llegó hasta su municipio a exaltar su relevancia **importante porque que darle el valor agregado al café de todos nosotros, los caficultores. Este espacio es importante. Gracias a las directivas a quienes han tenido la iniciativa les brinda una visibilidad y proyección mayor a los jóvenes, con respecto al negocio del café”.**

Curso corto

Otra de las actividades realizadas en el marco de este proyecto durante el 2023 fue el curso de 40 horas denominado Aspectos Generales de Cafés de Alta Calidad, que contó con participantes de los municipios cafeteros del Departamento, en su mayoría jóvenes cafeteros, hijos de productores o quienes tienen o desean tener emprendimientos en café.

Dentro de los temas que se abordaron en este curso corto están: cafés especiales, denominación de origen, café de origen, sostenibles, trilla, análisis físico y sensorial, logística, tueste y métodos de preparación, entre otros.

“Lo que aprendí en este taller ha sido muy impor-

tante para empezar a mejorar procesos en mi finca productiva. Toca iniciar desde el principio, optimizando procesos de recolección, buscando el mejor estado de maduración del café, seguido por la fermentación, secado y beneficio”, afirmó Johan Sebastián Hincapié, de Villahermosa.



y fé del Tolima

Tolima
CAFÉ DE ALTA
CALIDAD

ue se
umir y
n café
da vez
ólo el
e café
o un
al e
café
nues-

Roso,
Comité
ros de
agra-
a, que
unicipio,
a: "Es
e hay
grega-
nos-
tores.
muy
s a las
s han
, que
ción y
a los
cto al



Foto
Oficina de Comunicaciones.



Fotos suministradas

Foros para apoyar la transferencia de tecnología

Finalmente, a lo largo del primer semestre del 2023, cerca de 700 personas participaron de los foros estructurados para transferir conocimientos a los productores, que fueron liderados por el Programa de Cafés Especiales del Comité de Cafeteros del Tolima y los equipos de Extensión Rural en las diferentes seccionales.

Chaparral, Rovira, Ibagué, Fresno, Dolores, Planadas, Rioblanco y Líbano convocaron en promedio 85 personas, quienes recibieron capacitación en temas como: Comercialización de cafés sostenibles y de origen (certificados, verificados y microlo-

tes), Exportaciones para pequeños caficultores, codificación y plataforma CAFIX, Calidad, (análisis físico y sensorial -Laboratorio Comité de Cafeteros), Estándares de sostenibilidad (Dimensión social, ambiental y económica) y Apoyo en el registro de marca para jóvenes mayores de 18 años y menores de 28 años con la Superintendencia de Industria y Comercio.

Para los meses restantes de 2023, se tienen previstas actividades encaminadas a promover encuentros entre productores y empresarios, participación en ferias y activación de tiendas de café.

Alrededor de 70.000 tazas de café se han servido en lo corrido del 2023 en diferentes eventos en los que ha participado el Comité de Cafeteros del Tolima, como parte del proyecto Promoción y Posicionamiento del Café del Tolima como producto de alta calidad.

Masiva participación de los tolimeses en Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia

Duberney Cifuentes tiene el mejor café

En promedio se pagaron 10 dólares la libra en subasta de cafés del Tolima. El segundo lugar fue para Milton Monroy, de la finca San Pedro en Ibagué y el tercero para Gildardo Gutiérrez Tejada de la finca Monteverde, en Herrera, Rioblanco.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Los asistentes al Centro de Convenciones de la Gobernación vibraron con la subasta de los mejores cafés.

En una emotiva subasta, la empresa china Canasto Coffee pagó 50,50 dólares la libra por el café de Duberney Cifuentes Fajardo, caficultor de Pla-

nadas, quien fue el ganador del **Primer Concurso Departamental de Microlotes**, premiado en el marco de la Feria Internacional Expo Tolima Corazón Cafetero de

Colombia en Ibagué, una iniciativa de la Gobernación del Tolima, con el apoyo de la Federación de Cafeteros-Comité Tolima. En total fueron vendidos 19 lotes equivalentes a

4.554 kilogramos de café excelso, con un promedio de venta de diez dólares la libra. El precio más alto fue 50,5 dólares la libra pagado por la empresa Canasto Coffee.

Los lotes subastados van para los mercados asiático, medio oriente, Europa, Estados Unidos y mercado interno.

Previo a la subasta y con un auditorio del Centro de Convenciones Alfonso López Pumarejo de la Gobernación del

Tolima, repleto, se conoció el Top 20 de los cafés en concurso, que en horas de la mañana fueron catados por los compradores inscritos en

la subasta. Duberney Cifuentes Fajardo, de la finca Montreal del municipio de Planadas, fue el ganador del Primer Concurso Departamental de Microlotes. El café de este productor, protagonista en las finales y subastas de diferentes competencias que se realizan en el país, obtuvo un puntaje de 90,96 en la escala de la SCA, que le mereció ubicarse en el primer lugar. Duberney Cifuentes exaltó el papel que

juega su familia, así como los colaboradores de su finca en todos los procesos que manejan. “Esta es una vitrina muy importante. Le agradezco al Gobernador y a todo el gremio cafetero, porque sin ellos no habría sido posible este magno evento. Le digo a los productores que se animen a presentar sus lotes porque esta es la mejor vitrina para mostrarnos ante el mundo”, indicó el ganador del Concurso de Microlotes.



El Concurso de Catación de los más pequeños acaparó la atención de los asistentes a la Feria.

Por su parte, Yuanyuan Xiao, representante de Canasto Coffee, destacó el evento, el cual calificó como un buen reconocimiento al trabajo de todo el año de un caficultor, e indicó que el café ganador le llamó la atención por sus notas cítricas. “Sabe a una taza de jugo de naranja...cítrico, tiene mandarina, buena acidez y es muy floral. Es muy intenso, desde caliente, hasta frío”, puntualizó.

El segundo lugar fue para Milton Leonardo Monroy López, de la finca San Pedro de Ibagué, quien alcanzó otra puntuación sobresaliente: 90,08 y Banexport pagó por él en subasta,

21 dólares la libra. El tercero en el podio de los mejores cafés del Tolima fue el productor Gildardo Gutiérrez Tejada, de la finca Monteverde, del corregimiento de Herrera, en Rioblanco, cuyo café recibió un puntaje de 88,5 en la escala de la SCA.

Los tres primeros lugares recibieron bonos representados en equipos y/o insumos agrícolas por \$20.000.000 el primer lugar, \$13.000.000, el segundo lugar y \$5.000.000, el tercero. Así mismo, los cafés ubicados en el Top 20, recibieron bonos por \$1.400.000, representados en insumos agrícolas.



El Concurso Departamental de Microlotes hace parte de la Feria Internacional de Café Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia, una iniciativa de la Gobernación del Tolima, con el apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros-Comité del Tolima, que contó con una masiva

participación de visitantes, compradores, productores en el Centro de Convenciones Alfonso López de la Gobernación del Tolima y el Parque Manuel Murillo Toro, escenarios también de conferencias y campeonatos de catación, filtrados y aeropress, entre otros.

Testimonios de los ganadores



“Agradecido con Dios, con mi esposa, mis hijos y mis trabajadores, ellos son parte fundamental de nuestra empresa. Me embarga una emoción muy grande porque el esfuerzo y el amor que le hemos puesto a nuestro trabajo hoy se ve retribuido. Esto ha sido de ensayos

y errores, por fortuna aquí se ve reflejado esas enseñanzas”, **Duberney Cifuentes**, ganador.



“El Tolima por su topografía produce un café de alta calidad y en este concurso quedó demostrado que en el café del sur, centro y norte del Tolima hay calidad. Esta feria la considero como

una vitrina para las personas que han venido haciendo un trabajo interesante, pero que aún no se han dado a conocer. Así como yo trabajo por la calidad y Duberney también, en el Departamento hay muchas personas que están apostándole a la calidad y con vitrinas como esta pueden salir del anonimato”, **Milton Monroy**, segundo lugar.

“En el concurso estaban caficultores de renombre por su calidad y estar al lado de ellos me emocionó mucho. El saber



que el trabajo que estamos haciendo en nuestra empresa cafetera está dando resultados. Mirando la situación actual del precio y con el concurso y la subasta uno llega a la conclusión que hay que apostarle a la calidad. Ese sería mi consejo para los caficultores”, **Gildardo Gutiérrez**, tercer lugar.

Top 20 Primer Concurso Departamental de Microlotes

Puesto	Municipio	Nombre de Caficultor	Proceso Beneficio	Finca	Puntaje SCA
1	Planadas	Duberney Cifuentes Fajardo	Lavado	Montreal (La Palma)	90,96
2	Ibagué	Milton Leonardo Monroy Lopez	Natural	San Pedro	90,08
3	Rioblanco	Gildardo Gutiérrez Tejada	Semilavado	Monteverde	88,5
4	Ibagué	Argemiro Hernández Orjuela	Lavado	La Esperanza	87,71
5	Planadas	Geiner Vargas Benjumea	Lavado	El Cedro	87,71
6	San Antonio	Santos Vízcaya Hernández	Lavado	La Habana	87,54
7	Chaparral	Fredy Augusto Ramírez Narváez	Lavado	Vista Hermosa	87,46
8	Planadas	Esneyder López Jiménez	Natural	El Paradero	87,38
9	Ibagué	Jalli Fabián Téllez Varón	Lavado	La Moneda	87,17
10	Planadas	Astrid Medina Pereira	Lavado	Buena Vista	86,96
11	Ataco	Fabián Andrés Montenegro García	Natural	Los Pinos	86,92
12	Chaparral	Édgar Gutiérrez Sánchez	Lavado	Las Sombras	86,88
13	San Antonio	Wilkim Andrés Huelgos Medina	Lavado	Los Girasoles	86,67
14	Villarrica	Eduardo Bertulfo Bohórquez Téllez	Lavado	La Primavera	86,42
15	Chaparral	Rafael Antonio Salcedo Tique	Lavado	La Esperanza	86,38
16	Chaparral	Ricaurte Capera Pedraza	Lavado	La Miranda	86,33
17	Rioblanco	Humberto Villabón Ariza	Lavado	El Mirador	86,33
18	Ibagué	Germán Sánchez Peñuela	Lavado	Zamora	86,25
19	Rovira	Liceth Lorena Flórez Vargas	Lavado	El Jardín	86,21
20	Venadillo	Jhon Jairo Gómez Osorio	Lavado	Alto Bonito	86



GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
Secretaría de Desarrollo Económico



Como reconocimiento a su compromiso con el gremio

Medalla al Mérito Cafetero para el Gobernador del Tolima, Ricardo Orozco

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima condecoró al mandatario durante la ceremonia de instalación de la Feria Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia.



Fotos Oficina de Comunicaciones

El Comité de Cafeteros en pleno acompañó la condecoración al Gobernador del Tolima.

Viviana Oyola **Andrea Méndez,** Presidenta del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y **Gildardo Monroy Guerrero,** Director Ejecutivo, fueron los delegados para condecorar a Ricardo Orozco Valero, Gobernador del Tolima, con la Medalla al Mérito Cafetero Alfonso Palacio Rudas, durante la Feria Internacional Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia.

En su sesión del día 24 de agosto el Comité De-

partamental de Cafeteros emitió la Resolución número 01, mediante la cual se aprobó, por unanimidad, exaltar la destacada labor realizada por el doctor **José Ricardo Orozco Valero,** Gobernador del Tolima, en beneficio de los caficultores tolimenses. Entre los considerandos, se consignan los siguientes:

Que el Doctor José Ricardo Orozco Valero, como Gobernador del Tolima, ha demostrado, a través de su gestión, el compromiso

con más de 63.000 familias que cultivan el café en los 38 municipios cafeteros, así mismo que durante su mandato, siempre se ha distinguido por respetar, valorar y engrandecer la labor que los hombres y mujeres del café hacen por cosechar un grano de calidades excelsas.

Que en su calidad de Gobernador del Tolima ha realizado una inversión histórica en el sector cafetero, que supera los 41 mil millones de pesos, orientados a la renovación de cafetales y nuevas siembras, ciencia y tecnología, incentivos a los emprendimientos de

las nuevas generaciones de caficultores tolimenses, el fortalecimiento de las asociaciones de productores y a la promoción y posicionamiento nacional e internacional del café del Tolima.

Finalmente, el documento señala que Ricardo Orozco lideró el proyecto para que la Asamblea del Tolima, mediante la Ordenanza 0011 del 26 de junio de 2023, institucionalizara la Feria Internacional de Café Expo Tolima Corazón Cafetero de Colombia, que se realizará anualmente, como vitrina del tercer productor nacional de café.



Acerca de la Medalla al Mérito Cafetero Alfonso Palacio Rudas

El Comité Departamental de Cafeteros creó la Medalla al Mérito Cafetero Alfonso Palacio Rudas, en oro de 18 kilates, con el fin de exaltar a personas e instituciones que con su trabajo dedicado y su vocación de servicio, le hacen un gran aporte al bienestar y desarrollo de los caficultores colombianos.

Así mismo, con esta distinción ha querido hacer un homenaje a la figura del doctor **Alfonso Pala-**

cio Rudas, insigne representante de los cafeteros del Tolima y destacado líder nacional, nacido en el municipio de Honda, quien se desempeñó como Secretario de Hacienda del Tolima, Diputado, Representante y Senador, Contralor General de la República, Gobernador del Tolima, Ministro de Hacienda y Alcalde de Bogotá. Por muchos años representó a los cafeteros del Tolima en el seno del Comité Nacional.



Ricardo Orozco Valero, Gobernador del Tolima, lee atentamente la Resolución mediante la cual se le otorga la Medalla al Mérito Cafetero Alfonso Palacio Rudas.

El proyecto Escuela y Café está en seis municipios

Por el empalme generacional

Los estudiantes han recibido kits escolares, chapolas y nociones básicas de catación y barismo.

Un total de 200 estudiantes, correspondientes a 10 sedes educativas en seis municipios cafeteros del Departamento, forman parte del Proyecto **Escuela y Café** del Comité de Cafeteros del Tolima.

Con esta iniciativa, que se enmarca en la estrategia de valor de la Federación Nacional de Cafeteros en su eje social, se pretende que los niños, niñas y jóvenes hijos de caficultores fortalezcan y se empoderen de conocimientos y aptitudes, para que quieran quedarse en el campo y se planteen vivir de manera simultánea entre los dos ambientes: rural y urbano, encontrando en el cultivo del café un proyecto de vida rentable, sostenible y competitivo.

Estudiantes de las veredas San Isidro (Ibagué), Lisboa (Anzoátegui), San Pablo Hermosas y El Jordán (Chaparral), Cedrales Peralonso (Ortega), El Tesoro, Bulgaria y Tierradentro (Líbano) y Pavas (Villahermosa), vienen participando de las diferentes actividades propuestas desde el proyecto, que contempla el acompañamiento a las



Fotos suministradas

Estudiantes de la I.E. Lagunilla, sede San Pablo Hermosas, en el municipio de Chaparral.

instituciones educativas para modificar el PEI (Proyecto Educativo Institucional), entrega de materiales o dotación de apoyo, implementación de proyectos productivos en las fincas y el desarrollo de otras acciones del contexto cafetero (talleres básicos de catación y barismo).

Dentro de las actividades previstas para los



Nociones básicas en catación y barismo, recibieron alumnos de la I.E. Antonio Nariño sede San Isidro, en Ibagué.

próximos meses están así como continuar con la la capacitación virtual a programación de los talleres de nociones básicas de catación y barismo.

Participaron beneficiarios del proyecto Seven Eleven

Gira a Chinchiná

Los beneficiarios del proyecto **Implementación de tecnologías apropiadas para el beneficio del café en fincas cafeteras del departamento del Tolima**, iniciativa financiada por la compañía Seven Eleven Japón, participaron en una gira a las instalaciones de Cenicafé en Chinchiná, Caldas.

El objetivo de esta actividad fue fortalecer los conocimientos en las siete prácticas de calidad, que en su mayoría son

fundamentales para el adecuado funcionamiento del Ecomill®, equipo recibido por los caficultores que formaron parte de esta iniciativa.

La visita les permitió resolver inquietudes específicas sobre el diseño, operación y mantenimiento del equipo; así como observar avances complementarios en otras áreas, como el manejo de subproductos (pulpa y miel) e investigaciones en curso como fermentaciones controladas y despulpadora clasificadora de verdes.



Foto suministrada

Caficultores en Cenicafé, conociendo a fondo el funcionamiento del Ecomill.

Chaqueta Bonto



Fotos Oficina
de Comunicaciones

Ingredientes

- 300 ml de infusión de panela, limón, clavos y canela, previamente hervido
- 100 ml de agua
- Extracto de café compuesto por 600 ml agua y 150 gm de café
- Hielo

Vierta los 300 ml de la infusión de panela, limón, clavos y canela en el vaso.

1



Agregue los 100 ml de agua con el propósito de controlar el dulzor de la bebida.

2



3

Incorpore 2 oz de la extracción de café.

4

Se recomienda agregar hielo a la bebida, de esta manera será más refrescante.



5

Disfrútela. ¡Recuerde emplear café de calidad!

Nota: Recuerde emplear café de calidad, de esta manera disfrutará de una excelente taza de café y apoyará el esfuerzo y la dedicación de más de 63 mil familias productoras del Tolima cafetero.

¡Agradecimiento a Mauricio Munar, propietario de Bonanza Tolimense (Bonto Café) por compartir esta deliciosa receta!

Encuentre en Bonto Café el grano cosechado en San Juan de la China, Anzoátegui y Dolores, y su mobiliario en homenaje al ciclismo. Esta tienda de café de especialidad genera en la actualidad cuatro empleos directos y cerca de 10 indirectos. **Bonto Café está ubicado en la manzana 60 casa 4 Jordán Octava etapa, diagonal a la iglesia Espíritu Santo. Número de contacto: 3212135284.**

Coomersa y Tolima Cafetero premian a sus lectores

Recorte este cupón, llévelo al Comité de Cafeteros, o entréguelo a su extensionista y participe en el sorteo de un **mercado de \$300.000**.

El ganador podrá reclamarlo con su Cédula Cafetera.



Comité de Cafeteros
del Tolima

Coomersa
Supermercado Cafetero

Nombres y apellidos:

Cédula de Ciudadanía #:

Número Celular:

Municipio:

Ganador:

Jorge Alirio Moreno (Ortega)

Recibirá un mercado por \$300.000 de Coomersa

Felicitaciones a don Jorge y a todos los demás, gracias por su participación.

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

Álvaro Villanueva Oviedo, San Antonio.
José Gregorio Saíz L., Rovira.
José Joaquín Silva Restrepo, Rovira.
Luz Gladis Castillo, Libano.

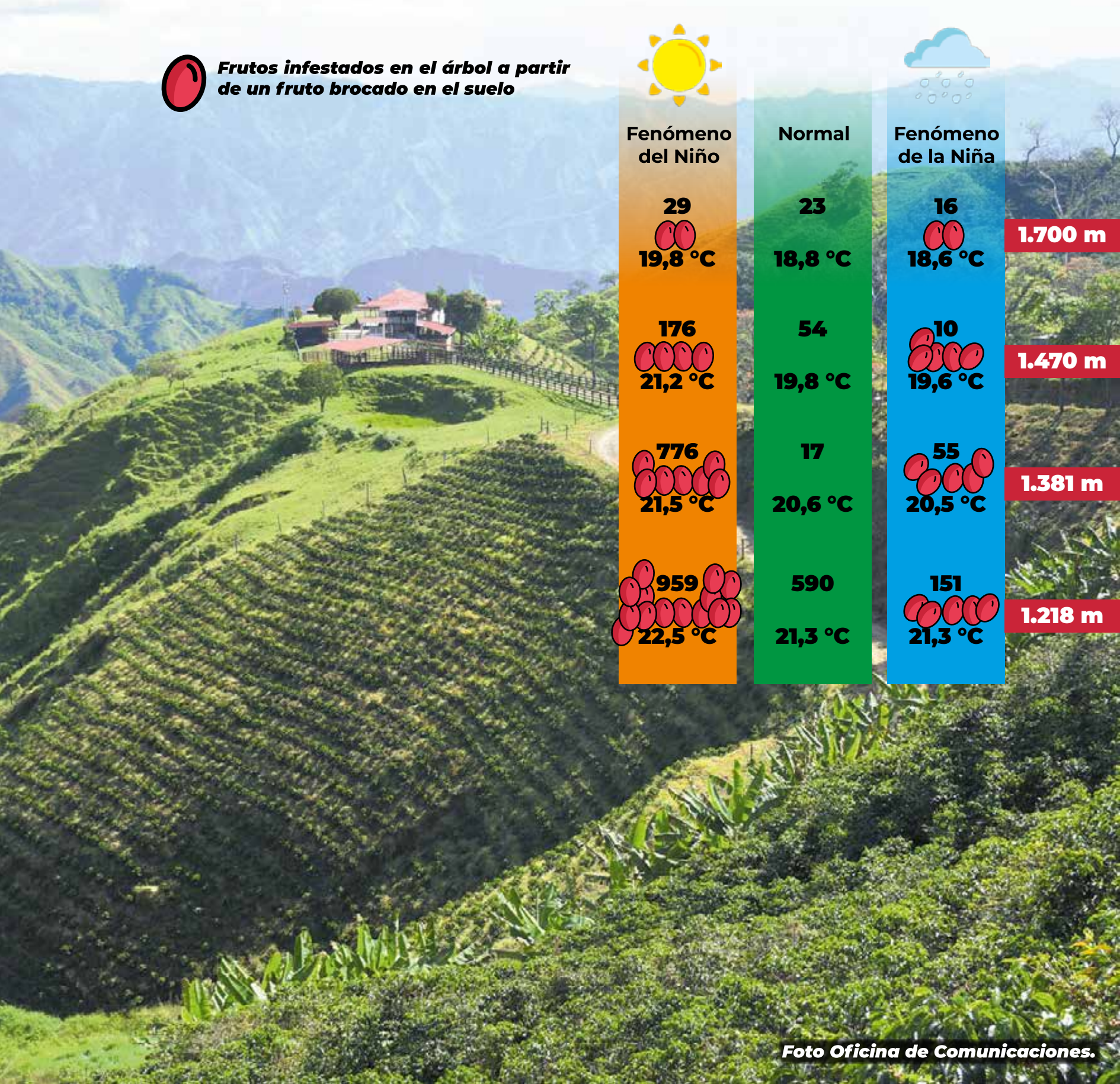
Implemente el Manejo Integrado de esta plaga

Extreme el monitoreo de broca frente a alerta del fenómeno de El Niño

Durante el desarrollo del cultivo del café la plaga de mayor importancia a nivel económico en Colombia es la broca (*Hypothenemus hampei*), afectando de forma significativa los estándares de calidad del café y de esta manera la rentabilidad del caficultor, causando una pérdida parcial y hasta completa del grano.

Uno de los factores que impactan en mayor proporción la fisiología y comportamiento de esta plaga es la temperatura: un aumento en ella generará una mayor descendencia, menor duración del ciclo de vida y una mayor sobrevivencia; por tanto en esta época donde continuamos con alerta del fenómeno de El Niño y donde se tiene mayor exposición para el ataque de esta plaga, es fundamental extremar medidas de monitoreo e implementar en nuestras fincas un manejo integrado de la misma, con el fin de mantener los niveles de infestación por debajo del 5% del daño económico.

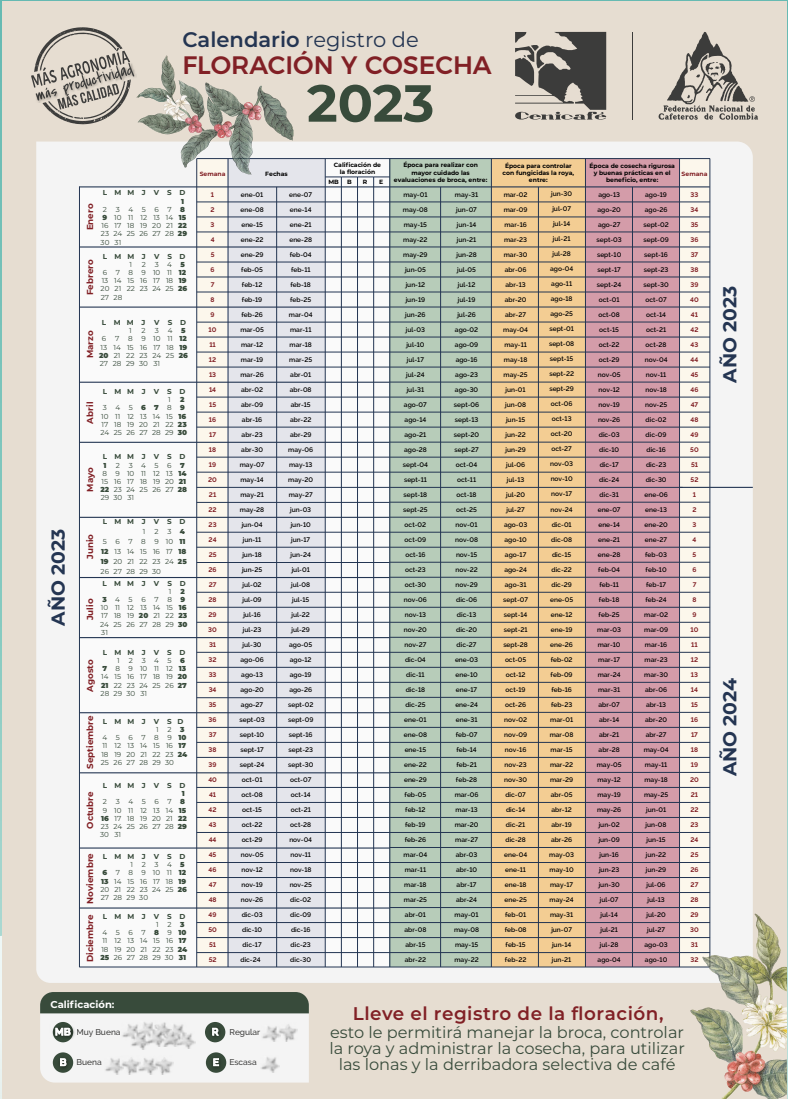
La siguiente gráfica representa el comportamiento de la broca ante diferentes fenómenos en tres alturas sobre nivel del mar. En él se evidencia un aumento significativo en la cantidad de frutos infestados en el árbol a partir de un fruto brocado en el suelo, en condiciones de fenómeno del Niño, en comparación con un fenómeno de La Niña.



Esta es la principal plaga del cultivo del café

La broca sí se puede controlar realice un manejo integrado

Este insecto constituye, no sólo un enemigo
de la calidad del café, sino del bolsillo del caficultor.



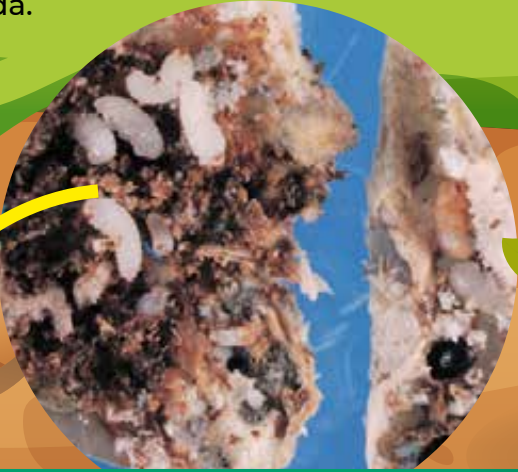
Registre las floraciones principales de sus lotes de café, con el fin de determinar los periodos críticos de la misma. (Período crítico: 120 días después de floración). El calendario de floración le permitirá tomar la decisión adecuada y en el momento apropiado.

Realice el ReRe en su cafetal: esta estrategia es la más importante. Recolectando frutos maduros, sobremaduros y secos que se encuentran en el árbol y aquellos caídos en el suelo de manera oportuna, se evita la dispersión de la broca y corta el ciclo de vida de la misma. Además se reducen los niveles de infestación en la próxima cosecha.



- A** Inicio de perforación
- B** Broca en el canal de penetración
- C** Inicia la perforación de la almendra
- D** Broca dentro de la almendra con descendencia

Monitoree sus cafetales para determinar los niveles de infestación; estos deben mantenerse por debajo del 5,0%. Si el porcentaje de infestación supera el 2,0% y más del 50,0% de las brocas están en posiciones A y B, debe hacerse la aspersión de insecticida.



La broca sobrevive y se reproduce por 150 días en los frutos que quedan en el árbol y en el suelo después de las cosechas

Las alternativas que se tienen

Producto con ingrediente activo
Tiametoxan 200 cm³ por litro
eficaz para el control de la broca

Otro producto para control que
concentración de 6cm³ / litro



La renovación de los cafetales que han cumplido su ciclo de producción, que por su altura dificultan el manejo fitosanitario, aportan al control de la broca.

Durante la cosecha principal se recolecta entre el 66% y 74% de toda la broca presente en los cafetales.

Evite que la broca regrese a los lotes siguiendo estas prácticas:

Pese dos veces el café cereza, al mediodía y en la tarde.

Deposite el café cereza en la tolva de recibo inmediatamente lo pese. Cubra la tolva con un plástico pegajoso.

Durante la recolección, utilice costales de fibra en buen estado y manténgalos cerrados durante el tiempo que permanezcan dentro del cafetal.



Seque las pasillas y los flotes resultantes del beneficio del café en marquesinas solares, o solaricelo, depositando las pasillas y los flotes en un recipiente plástico, cubierto durante 48 horas. También puede cubrir con un plástico la helada de secado del café.

No es recomendado el uso continuo e indiscriminado de insecticidas como única medida de control, debido a los riesgos de contaminación, resistencia de la plaga y por la ubicación de esta en el fruto. De 100 brocas, 80 se encuentran dentro del fruto y tan sólo 20 fuera de él, por tanto una opción es el control biológico mediante el uso del hongo *Beauveria bassiana* usando el hongo de alta calidad, con esporas que germinen máximo 24 horas después de su aplicación al entrar en contacto con el insecto, la concentración mínima de esporas de 1x10 esporas por gramo de producto, con una pureza del 95 % sin contaminantes ni mezclas.



Recuerde que los insecticidas con ingredientes activos Clorpirifos y Fipronil están prohibidos para el café en Colombia. Si utiliza insecticidas, seleccione los recomendados por Cenicafé. Respete los periodos de carencia o reentrada

Para el control químico:

Activo: (Clorantniliprone 100cm³ +) en concentración 1,4 cm³/litros, broca.

Químico (Cyantraniliprole 10%) en una



Esta Separata Técnica se realizó con el apoyo de la ingeniera Laura Daniela Vásquez, Analista del Servicio de Extensión Rural del Tolima.

De la misma forma, las imágenes fueron suministradas por Cenicafé y se tuvieron en cuenta los siguientes documentos: Brocarta 39, Avance Técnico 509, volante La broca del café – Claves para su manejo en el campo, volante Broca prevenga la dispersión durante la recolección y el beneficio y Avance Técnico 493.



3 aplicaciones de Cenicafé para hacer su finca más rentable y productiva



Indicadores de rendimiento de mano de obra en el cultivo del café

Es una aplicación con la que se pueden comparar los rendimientos de las labores de la finca, procurando mejoras en la contratación y productividad de la mano de obra*



* Disponible para Caficultores Colombianos registrados en el SICA, Extensionistas de la FNC, y Colaboradores de Cenicafé



Cenicafé: Manejo Agronómico y Fitosanitario

Aplicación en la que encontrará información sobre las principales plagas, enfermedades, arvenses y deficiencias nutricionales en el cultivo de café en Colombia*



* Disponible para Caficultores Colombianos registrados en el SICA, Extensionistas de la FNC, y Colaboradores de Cenicafé



Para mayor información escanee el código QR con la cámara de su dispositivo móvil



Monitoreo de la calidad en la poscosecha del CAFÉ

Herramienta creada para ayudar a monitorear el café en las diferentes etapas del proceso de poscosecha*

Con el fin de mantener LA MEJOR CALIDAD POSIBLE



* Disponible para Caficultores Colombianos registrados en el SICA, Extensionistas de la FNC, y Colaboradores de Cenicafé

