

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 32 Edición 281 Ibagué - Colombia 10 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 -1060

En Colombia se recolectarán más de seis millones de sacos Cosecha con bioseguridad en el 2021



Foto: Alexander González Morales, Vereda Buenavista, municipio Valle de San Juan.

Según los pronósticos, Tolima no tendrá un pico grande de cosecha en el primer semestre, sino que estará distribuida a lo largo del año.

Privilegiando los protocolos de bioseguridad, la cosecha del primer semestre en 2021 en el país se estima en seis millones de sacos, mientras que en el Tolima superaría el millón de sacos.

El Departamento, que tradi-

cionalmente tiene un pico de cosecha en los meses de abril y mayo, presentaría una dinámica diferente, debido a las condiciones climáticas de finales del año anterior, es decir, para 2021, en ese periodo, se tiene estimado recolectar un 46% y

el 54% restante en el segundo semestre.

La Federación Nacional de Cafeteros promueve además entre los productores la retención de pases (dejar los granos de café hasta 35 días en el árbol para concentrar la recolección

y mejorar la oferta de frutos cosechables), así como el uso de lonas y la derribadora DSC-18 como herramientas de cosecha asistida que optimizan el uso de mano de obra.

Ver más página 3

Gremio comprometido con el mantenimiento y conservación de vías



Pág. 2

Conozca la forma de preparar café utilizando el método Aeropress



Pág. 9

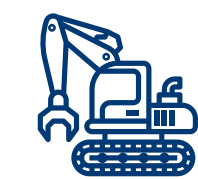
Se está a la espera de iniciar con la construcción de cinco cintas huellas en San Antonio

El Comité Tolima ha optimizado 37.6 kilómetros de vías en el primer trimestre del año

Gracias a las alianzas interinstitucionales entre el Comité de Cafeteros y las administraciones municipales de Alpujarra, San Antonio, Venadillo y Planadas, hoy los caficultores tienen mejores oportunidades de vida y una mayor competitividad.

Mantenimiento de vías

Venadillo
28,60 kilómetros



Sector La Argentina - El Palmar - Puerto Boy
5 kilómetros



Sector Puerto Boy - Piloto de Osorio - Venadillo
17 kilómetros



Sector Palmar - Esperanza - Puerto Boy
3,6 kilómetros



Sector La Argentina - Puerto Boy
3 kilómetros



Sector Puerto Boy - Piloto de Osorio - Venadillo
17 kilómetros



Cruce La Argentina - El Salto - Buena vista - Malavar, en una longitud aproximada de 14 Km.

Alpujarra
8,5 Kilómetros



Sector Puente Quebrada, La Bolsa - Amesés - Llano Galindo - Arada
9,4 kilómetros



Sector El Carmen - Guarumo - quebrada La Bolsa
4 kilómetros



Sector cruce - Los Mangos - cruce Santa Rita
1, 5 kilómetros



Planadas

Atención de emergencias por derrumbes en los sectores Las Cumbre - Las Marías - El paraíso - La Ortiga.

Construcción de cintas huellas en San Antonio



Veredas La Palmira - Quinta Cajón - Laureles - San Jorge - La Esmeralda - La Unión.

Cifras tomadas a 23 de abril de 2021

La Frase

“En la presente vigencia se ha continuado con la gestión para el mejoramiento y la conservación de vías terciarias del Departamento, en ese sentido se han logrado gestionar convenios que están en proceso contractual con los municipios de Planadas, Purificación, Chaparral, Dolores, Alpujarra, Valle

de San Juan, Cajamarca, Anzoátegui, Fresno, Herveo, Líbano y Villarrica.

Continuamos trabajando para las comunidades cafeteras del Departamento, procurando el bienestar de nuestras familias caficultoras”: Carlos Andrés Cuartas, Líder Departamental de Desarrollo Social Comité Tolima.



Foto suministrada.

Siempre privilegiando los protocolos de bioseguridad

En Tolima se espera recolectar más de un millón de sacos en el primer semestre de 2021

El país cafetero se prepara para la recolección de más de seis millones de sacos de café, para lo cual se requerirán unos 137.500 recolectores.

Con una dinámica diferente a la que tradicionalmente se presentaba en la producción del Tolima, cuando la cosecha principal se daba entre los meses de abril y mayo, el Departamento se prepara para recolectar un millón de sacos aproximadamente durante el primer semestre de 2021.

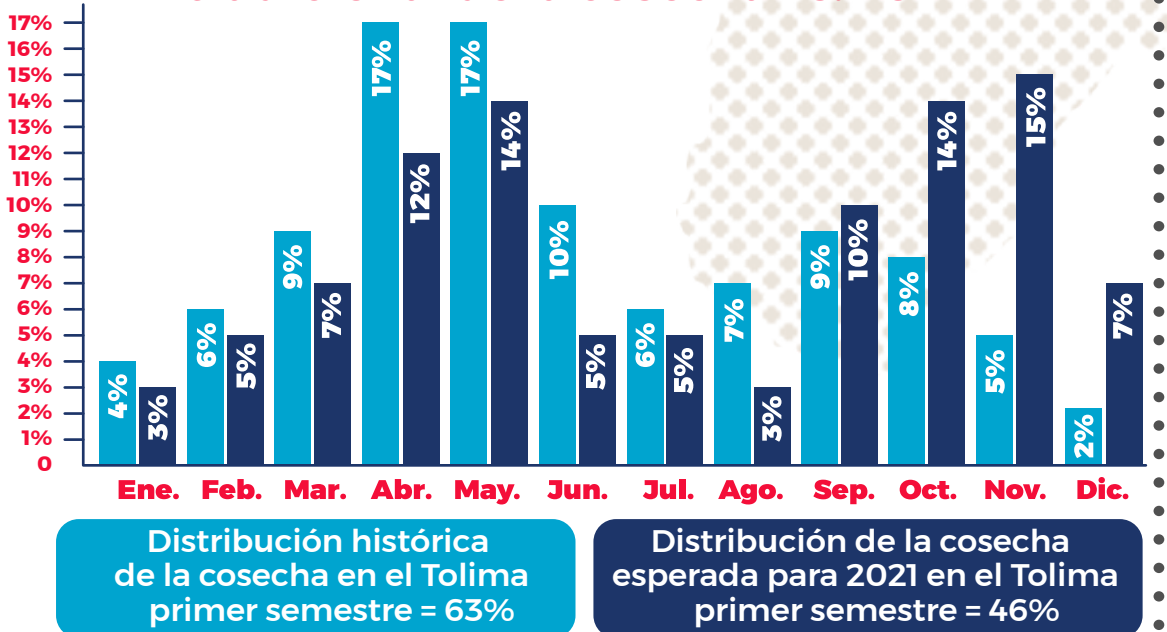
De acuerdo con el in-

geniero Wilson Fernando Espinosa Rodríguez, el comportamiento del clima del 2020, ha ocasionado que la cosecha del presente año se distribuya de manera diferente, toda vez que desde septiembre del 2020 se ha presentado un periodo fuerte de lluvias que hizo que no se tuvieran buenas floraciones para que se formara la cosecha de

2021 en los meses que tradicionalmente se recolecta (abril-mayo-junio). “Históricamente, en el primer semestre se recolecta del 60% al 65% de la cosecha en el Tolima. Para este año, en ese periodo, se tiene estimado recolectar un 46% y el 54% restante en el segundo semestre, es decir, se invirtieron los porcentajes”, puntualizó el Líder de Extensión.

Wilson Espinosa, así mismo, indicó que el avance de la cosecha del primer semestre está en 53%, y se está dando sobre todo en fincas por debajo de los 1.300 msnm. Finalmente señaló que el número de recolectores que se requerirán en todo el Departamento, se estima en una cifra cercana a los 23 mil.

Comparativo del comportamiento tradicional de la cosecha vs. 2021



Avance de la cosecha por zonas a 20 de abril de 2021

Zona	Cosecha (%)
Norte	72
Centro	42
Sur	43
Oriente	43
Total Tolima	53%

Necesidad Recolectores Primer Semestre 2021

Seccional	Área café 2021 (ha)	Área Productiva para 2021 (ha)	Caficultores	Participación en la producción (%)	Sacos 60 Kg esperados para primer semestre	Recolectores para primer semestre
Chaparral	12.576	10.460	8.519	12,35	124.501	2.826
Fresno	10.962	9.618	7.677	9,83	99.147	2.251
Ibagué	15.081	12.919	7.897	14,02	141.409	3.210
Líbano	13.812	11.769	7.986	13,31	134.159	3.045
Planadas	24.700	20.730	11.285	23,11	233.053	5.290
Rioblanco	10.453	8.817	6.167	9,07	91.444	2.076
Rovira	9.712	8.191	5.052	9,58	96.612	2.193
Villarrica	9.690	8.220	6.847	8,72	87.962	1.997
Total	106.986	90.725	61.430	100%	1.008.287	22.888

Continúan presentándose

Casos de suplantación



La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), como entidad gremial de derecho privado y en su condición de administradora del Fondo Nacional del Café, **se permite informar a todas las entidades del gremio cafetero, a sus empleados, proveedores y al público en general**, así como a las autoridades del orden nacional y territorial, que:

Continúan presentándose casos de suplantación de personal directivo de la FNC, mediante el envío de órdenes de compra o de servicio los cuales carecen de toda veracidad y validez.

Por lo anterior reiteramos que de manera urgente se tengan en cuenta los siguientes aspectos:

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia cuenta con responsables de contratación en cada una de sus dependencias a nivel nacional, facultados para emitir órdenes de compra o de servicio.

Es necesario verificar la autenticidad comunicándose directamente con el Comité Departamental de Cafeteros, Inspecciones Cafeteras, Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), Buencafé Liofilizado de Colombia, Oficinas Coordinadoras Regionales o con la Oficina Central de la Federación con sede en Bogotá.

Acuda a su contacto habitual de negociación en la Federación; de no tenerlo, **comuníquese a las líneas (1) 3136600 o 3136700 en Bogotá.**

LA FEDERACIÓN GESTIONA SUS PROCESOS DE CONTRATACIÓN CON PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS QUE PREVIAMENTE:

- 1** Han diligenciado el formulario de Inscripción en el Registro de Proveedores de la Federación Nacional de Cafeteros y se ha cumplido con el procedimiento de vinculación.
- 2** Han recibido por escrito la solicitud formal de presentar oferta a la Federación. Tenga en cuenta que el dominio de los correos electrónicos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia corresponden @cafedecolombia.com
- 3** Han recibido la orden de compra o de servicio firmada por el responsable de contratación de la FNC a nivel nacional.

Se recomienda a los terceros que han sido abordados para esta clase de negocios **cerciorarse previamente de la identidad y capacidad de quienes se anuncien como funcionarios o representantes de la Federación.**

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia no responde por el actuar inescrupuloso de terceros ni por órdenes de compra o servicios que no provengan de esta Institución.

Federación de Cafeteros lanzó tienda virtual

Café 100% colombiano, ahora en línea

Conozca el paso a paso para que su café pueda ser incluido en la tienda virtual comprocafedecolombia.com

Con el objetivo de llegar a nuevos mercados nacionales e internacionales y acercar a los caficultores, personas o empresas que tengan marcas de café 100% colombiano con los compradores finales, la Federación Nacional de Cafeteros lanzó el canal de venta en línea, comprocafedecolombia.com, que inició con 27 marcas y ya alcanza las 47.

Con esta tienda virtual, la FNC da un salto en dos puntos claves de su estrategia de valor, pues contribuye a mejorar la rentabilidad y el bienestar de los productores ayudándolos a escalar en la cadena de valor y aprovecha al máximo las nuevas tendencias tecnológicas, que cobraron más relevancia en la pandemia.

El único requisito para vender en la tienda virtual es contar con la Autorización de Uso de la Denominación de Origen. El logo de Café de Colombia es un valor agregado que sirve como respaldo de origen y calidad, sin embargo, no es obligatorio tenerlo para estar en comprocafedecolombia.com.

A continuación compartimos el paso a paso,

tanto para la Autorización de Uso de Denominación de Origen, como para obtener la licencia del uso del logo de Café de Colombia.

Proceso de autorización de Uso de la Denominación de Origen

1. Envío a la Federación de Cafeteros del formato de solicitud: Manifestación de Interés.
2. Comunicarse con la Fundación Cafecert para proceso de certificación.
3. Envío de documentación inicial a Cafecert.
4. Envío de muestras a la Fundación Cafecert.
5. Análisis de laboratorio de la muestra enviada.
6. Resultados conformes o no con la Denominación de Origen.
7. Emisión de certificado por parte de la Fundación Cafecert.
8. Emisión de carta de autorización de uso por parte de la Federación de Cafeteros.
9. Vigilancia anual.

El proceso de certificación de Denominación de Origen es llevado a cabo por la Fundación Cafecert. cafecert@fundacioncafecert.org +57 (1) 3136600 extensión 1415

¿Cómo obtener la licencia del uso del logo de Café de Colombia?

Al hacerse miembro del Programa **100% Café de Colombia**, su producto entrará en el mercado y

será reflejo de un café de calidad que promueve el respeto del origen del café colombiano.

Para ingresar al Programa 100% Café de Colombia y obtener el logo, siga estos sencillos pasos:

PASO 1

Regístrese como tostador ante la Federación Nacional de Cafeteros, comunicándose a:

ici.registro@cafedecolombia.com
+1 313 6600, extensión 1189/1177

- Los dueños (titulares) de marcas de café que no están interesados en registrarse como tostadores, pueden realizar la solicitud por medio de su tostadora registrada.

- Este registro no tiene costo. Solo deben realizarlo los tostadores colombianos.

PASO 2

- Obtenga la autorización de uso del logo Café de Colombia a través de la Coordinación de Propiedad Intelectual de la Federación Nacional de Cafeteros, comunicándose a:

Propiedad.intelectual@cafedecolombia.com
+1 313 6600, extensión 1768/1234

Costo anual \$200.000 por cada marca y territorios incluidos en el contrato

PASO 3

- Solo si desea comercializar productos con el logo de Café de Colombia en **Bolivia, Ecuador, Perú y Colombia**, deberá obtener la autorización de uso de la Denominación (DO) Café de Colombia o la Denominación de Origen Regional que aplique (Cauca, Huila, Nariño, Santander, Sierra Nevada y Tolima). Igualmente, si desea comercializar en países de la Unión Europea o Suiza, deberá obtener la autorización de uso de la Indicación Geográfica Protegida (IGP).

- Para obtener alguna de las mencionadas autorizaciones, por favor vea el paso a paso del Proceso de Autorización de Uso de la Denominación de Origen.

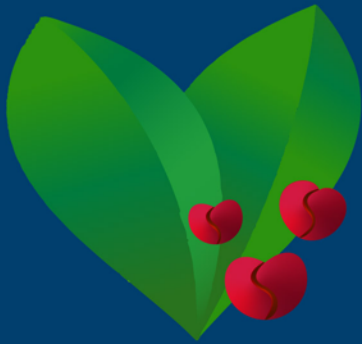
PASO 4

Después de realizar los anteriores pasos, cumplir con los requisitos y documentos exigidos por la Coordinación de Propiedad Intelectual, la solicitud se someterá a aprobación del **Comité de Marcas y Patentes de la Federación Nacional de Cafeteros**.

PASO 5

Una vez aprobada la solicitud, podrá obtener la autorización de uso del logo Café de Colombia, firmando un contrato con la **Federación Nacional de Cafeteros**.

Para mayor información, puede comunicarse con comprocafedecolombia@cafedecolombia.com
Sígalos en: **Facebook e Instagram: @comprocafedecolombia**



LA SALUD Y LA VIDA
DE TODOS
COMPROMISO DE **TODOS**



Al ingresar a la finca tenga en cuenta las siguientes **RECOMENDACIONES:**



- ♥ Lave sus manos.
- ♥ Tome una ducha y cambie de ropa.
- ♥ Use el **tapabocas** permanentemente.
- ♥ **Salude** a las personas a la distancia.

**¡NO BAJAMOS
LA GUARDIA!**

www.federaciondecafeteros.org



Antioquia, Cauca, Cundinamarca y Norte de Santander fueron ganadores

Café de Lisandro Quilcué a subasta el 14 de mayo

El departamento del Tolima estuvo presente con cuatro caficultores en la segunda ronda de Colombia Tierra de Diversidad en su sexta versión.



Cafés de Antioquia, Cauca, Cundinamarca y Norte de Santander se convirtieron en los grandes ganadores de la sexta versión del concurso nacional de calidad Colombia, Tierra de Diversidad, organizado por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).

Por su parte, Lisandro Quilcué Trochez, caficultor del Resguardo Indígena Nasa Wex's, en Gaitania, Planadas, será el representante del Tolima en la subasta del programada para el 14 de mayo.

El café de Domingo Torres Angulo, de Ragonvalia, Norte de Santander, ganó por partida doble al ocupar el primer lugar en el atributo de suavidad y como café más exótico.

Como café con mejor cuerpo fue elegido el de Lizandro Petevis Finscue, de Páez, Cauca.

El café de Neyibia Cuéllar Cuéllar, de Fómeque, Cundinamarca, resultó ganador en el atributo de acidez.

Antioquia resultó con dos

ganadores: el café producido por Eidel de Jesús Machado, del municipio de Urao, en el atributo de balance, y el de Leocadio Posada Correa, de Betulia, ganó como mejor café de finca (en la categoría de grandes lotes).

Como ya es tradición, el concurso reconoce dos categorías, pequeños lotes (incluidos lavados, semilavados y naturales) y grandes lotes, y busca contribuir a posicionar el Café de Colombia como un grano altamente diferenciado y elevar su demanda a escala nacional e internacional ante clientes exigentes.

En la categoría de pequeños lotes se premian los cinco mejores cafés por su acidez, cuerpo, suavidad, balance y carácter exótico, y cada atributo recibe un reconocimiento de 25 millones de pesos. En la de grandes lotes, solo hay un ganador, el mejor café de finca (estate), con un reconocimiento por el mismo monto.



Lisandro Quilcué, Planadas.



Jairo López, Ibagué.



Arcenio Sandoval, Santa Isabel.



Víctor Castro, Ibagué.



FAMILIAS CAFICULTORAS
INSCRÍBANSE YA
EN EL PROGRAMA DE RENOVACIÓN
DE CAFETALES 2021



¿Cuál es el incentivo?

\$140 por cada sitio renovado,
representados en fertilizantes edáficos
de uso en la caficultura colombiana

Consulte los requisitos y condiciones telefónicamente con el Servicio de Extensión, o llamando a los Comités de Cafeteros o comunicándose a la línea gratuita nacional 01 8000 950 070



Cosecha de café con lonas

Una opción para incrementar el rendimiento de los recolectores

Para obtener el mejor rendimiento se recomienda:

- ✓ Retener pases de cosecha
- ✓ Trabajar en parejas o "pachas"
- ✓ Manejar las lonas dentro del lote
- ✓ Desprender solamente frutos maduros sin retenerlos en las manos

Ventajas

Caficultor

- Optimización de la mano de obra
- Disminución de pérdidas de café al suelo
- Ayuda al control de la broca
- Disminución de infraestructura en la finca
- Disminución de costos

Recolector

- Mayor rendimiento: 50% más durante toda la jornada.
- Trabajo más cómodo
- Disminución de lesiones de trabajo
- Mayor ingreso

Las lonas son hechas de tela sombrío al 70%, de fibra de polipropileno. Tienen una duración mayor a 10 años con buen uso.

Consiste en colocar lonas en el suelo para que los recolectores desprendan los frutos maduros sobre ellas y así aumentar el rendimiento por ahorro de movimientos

Las lonas pueden utilizarse en lotes pendientes, en cualquier distancia de siembra y edad de los árboles.

Caficultor:
La cosecha de café con lonas permite aumentar 1,5 veces el rendimiento de los recolectores, así podrá optimizar la mano de obra en la finca cafetera.

MÁS AGRONOMÍA
más productividad
MÁS CALIDAD

Preparación de café con Aeropress

El método de preparación Aeropress **consiste en ejercer una fricción entre el agua y el café**, permitiendo desarrollar una bebida con gran cuerpo. La tecnología fue planeada con base en la practicidad de las máquinas de espresso. Su inventor, el **ingeniero Alan Adler**, ante la

necesidad de reducir el tiempo de preparación y disminuir el amargor de su bebida, creó este mecanismo, que según los amantes del buen café, **resalta características sensoriales como la acidez media baja, un sabor intenso y la mínima presencia de amargores**.

Tomado de: Aeropress.com

1. Para la preparación con Aeropress se necesita

- **Café 18 gr**
- **Agua 180 cc**
- **Aeropress**



2. Lave el filtro de papel



3. Deposite el café en molienda fina en el Aeropress



5. Realice una agitación (No muy fuerte)

6. Luego de dos minutos coloque el portafiltro y voltee el Aeropress



7. Ejercer presión sobre el émbolo



8. Sirva y disfrute de la bebida

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 61 mil familias productoras del Tolima cafetero.

Esta nota se realizó con el apoyo de Angélica Osorio, Analista del programa de Cafés Especiales del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.



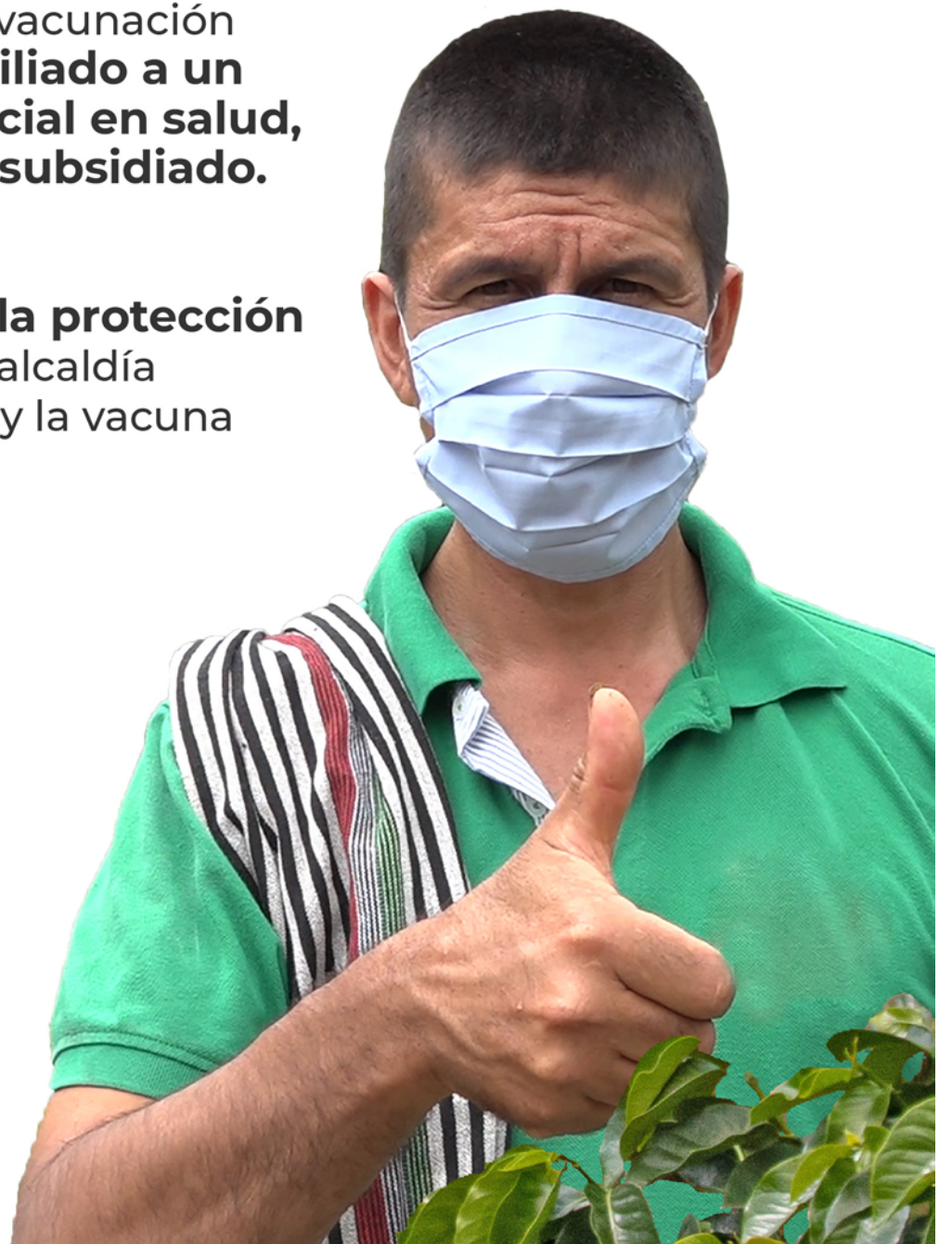
LA SALUD Y LA VIDA
DE TODOS
COMPROMISO DE **TODOS**



Afiliarse al **sistema de salud es primordial** **TODOS A PONERSE LA VACUNA**

- ♥ Para acceder al esquema de vacunación **el caficultor debe estar afiliado a un régimen de Protección social en salud, bien sea el contributivo o subsidiado.**
- ♥ **En caso de no contar con la protección en salud,** debe dirigirse a la alcaldía del municipio. La inscripción y la vacuna **no tienen ningún costo.**

Vacunarse contra el COVID-19 es de gran importancia, así se reduce el número de hospitalizaciones y fallecimientos.



**¡NO BAJAMOS
LA GUARDIA!**

www.federaciondecafeteros.org

