



Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 31 Edición 275 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Trimestral ISSN 0124 -1060

La visita fue coordinada por la Gerencia Comercial de FNC

Corea se interesa por el café del Tolima



Un grupo de empresarios visitó diferentes fincas en la Capital Tolimense y disfrutaron de la hospitalidad de los caficultores.

El año 2020 inició para el café del Tolima con una visita de un grupo de empresarios de Corea del Sur, interesados en conocer más de la caficultura de nuestro Departamento y establecer lazos comerciales con los productores que cosechan uno de los mejores cafés del mundo.

Bajo la coordinación de la Gerencia Comercial de la Federa-

ción Nacional de Cafeteros, los extranjeros visitaron inicialmente el Comité de Cafeteros del Tolima, donde además de conocer detalles de la estructura de la caficultura, tuvieron la oportunidad de catar cafés de altísima calidad producidos en el Departamento y a lo largo del territorio nacional.

Posteriormente, la delegación coreana se desplazó a visi-

tar algunas fincas en los sectores de San Juan de la China y el Cañón del Combeima, donde, además de la bebida insignia de nuestro país, conocieron de cerca el proceso productivo del grano y vieron de cerca a las familias que están detrás del café, que hoy por hoy, es apetecido por compradores del mundo entero.



Familias de Herrera se capacitan

Con un taller en el que participaron familias caficultoras beneficiarias del programa Flor de Mi Tierra en el corregimiento de Herrera, municipio de Rioblanco, avanza esta iniciativa que le apunta al relevo generacional y la comercialización de café con sobreprecio.



Tolima tiene Campeón de Cafés Filtrados

Carlos Gómez, nacido en el municipio del Líbano, se coronó como Campeón Nacional de Cafés Filtrados, realizado en el Parque del Café. Este joven barista representará a nuestro país en el Campeonato Mundial, programado para el mes de mayo en Australia.

Editorial

La mujer, a lo largo de la historia ha construido la humanidad, desde la familia, con base en los valores. Ese papel ha demostrado el desarrollo significativo de sociedades en países del primer mundo como Dinamarca, tal como lo certifica el informe *Equal Mesures 2030*.

Sin embargo, tal como lo advierte el análisis, el mundo, gobiernos y la misma sociedad continúan en deuda con la mujer y la oportunidad de que ellas ocupen espacios de igualdad. Bajo el entendido de mujer, sinónimo de construcción colectiva, planificación, liderazgo y amor, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y el Comité Departamental de Cafeteros

del Tolima, han fijado políticas, compuestas por la formación y la apropiación de espacios de participación para la mujer en la toma de decisiones, que surcan el futuro de la caficultura del país.

Ese rol, ganado por el empoderamiento femenino, hoy comienza a arrojar sus frutos y así lo demuestra la participación de ellas en el gremio departamental. Es así que, para la actual vigencia gremial, y como lo referencia el artículo de la presente edición en su página 6, son dos las representantes en el Comité Departamental, cerca de 65 mujeres hacen parte de los 28 Comités Municipales, 18.749 federadas, y las empresas del gremio

cuentan con una participación femenina cercana al 50% en los cargos directivos.

Esa adquisición de la mujer en el renglón que impulsa la economía del agro en el país, que constantemente se encuentra en desarrollo y reinvención, ha permitido que las nuevas generaciones se interesen por el mejor embajador que tiene Colombia ante el mundo (el café), y participen de forma masiva en profesiones como el barismo o la catación, germinando la sostenibilidad del sector en el futuro.

La apuesta hacia la calidad, objetivo trazado el 87 Congreso Cafetero, es un nuevo reto para que la mujer continúe demostrando

por qué es parte vital en el gremio caficultor, y que la institucionalidad acierta en poner cada vez más, todas sus esperanzas en ella. Estamos seguros, como Federación, que el género continuará desempeñándose de forma positiva, tal cual lo ha hecho a lo largo de la historia en otros aspectos.

Las más de 18 mil mujeres federadas y aquellas que no lo están, pueden estar completamente convencidas de que les brindaremos los espacios que sean necesarios y las garantías en la toma de decisiones, porque entendemos que la mujer es la base, la sedimentación y la transformación esperanzadora de la sociedad y la humanidad.

Seguiremos trabajando por el empoderamiento de la mujer

Carta del Director



**Gildardo Monroy
Guerrero**
Director Ejecutivo

Cuando invitamos a los caficultores a sentirse orgullosos de formar parte de un gremio como la Federación Nacional de Cafeteros y de ser actores

fundamentales de un sector clave para la economía colombiana, indiscutiblemente basamos nuestras afirmaciones en hechos concretos, derivados de las estrategias diseñadas por las directivas de la institución, bajo la orientación brindada por su máxima instancia: el

Congreso Nacional de Cafeteros.

Ese sentimiento de satisfacción por el deber cumplido lo experimentamos quienes fuimos testigos, durante el pasado Congreso Cafetero en diciembre de 2019, tanto del informe presentado por nuestro Gerente General, Roberto Vélez Vallejo, como del Gerente Técnico, Hernando Duque Orrego, donde se dieron a conocer las cifras al cierre del 2019, que constituyen las mejores en la historia de la caficultura colombiana.

Productividad de 21,41 sacos de café verde de 60 kilos, cuando en 2010, registraba 11,4; densidad de 5.232 árboles por hectárea; edad promedio de los cafetales de 6,7 años; un porcentaje del 82,4% sembrado en variedades resistentes; más de 80 mil hectáreas renovadas, entre otros,

fueron algunos de los indicadores que evidenciaron la efectividad de la estrategia Más Agronomía Más Productividad, implementada cuatro años atrás.

En ese mismo sentido, las cifras en el Tolima registran una tendencia similar, y aspectos como la renovación de cafetales se destacan en el panorama nacional, al haber renovado durante el 2019, más de 10 mil hectáreas y contar con un porcentaje de café tecnificado joven, correspondiente al 81% y una edad promedio del café de 6,8 años.

Sin temor a dudas, la conclusión es contundente: la estrategia Más Agronomía Más Productividad funcionó. Y algo aún mucho más importante es que estos resultados históricos han sido posibles gracias a la sinergia entre

El gran momento de la caficultura colombiana

el Comité Directivo de la FNC, su Gerencia General, la Gerencia Técnica y Cenicafé, el Servicio de Extensión y los principales protagonistas, los cafeteros, quienes juiciosamente escuchan y aplican las recomendaciones impartidas por los extensionistas en sus empresas cafeteras.

Gracias a la estrategia Más Agronomía Más Productividad, hemos alcanzado ambiciosos récords y ahora se agrega la Calidad; esa en la que sí son verdaderos expertos y referentes los cultivadores tolimeses; esa que los ha hecho merecedores de reconocimientos dentro y fuera del país; esa, en la que no podemos bajar la guardia y en la cual aún queda mucho por hacer. Apostémosle a la calidad y continuemos haciendo historia.

Comité Tolima tiene nueva Mesa Directiva

Primitivo Espitia Montero, caficultor de Dolores y representante de la circunscripción de Villarrica, es el nuevo **presidente de la Mesa Directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima**. La designación se llevó a cabo en la sesión del máximo ente de los caficultores en el Departamento, que tuvo el 4 de marzo.

Como **vicepresidente**, el Comité delegó a **José Hebert Cardozo Mayorga**, representante y caficultor de la circunscripción Planadas. El proceso de elección se dio con la participación de los seis representantes principales de las circunscripciones.



**Primitivo
Espitia**
Presidente
de la Mesa Directiva
del Comité Tolima.



**José Hebert
Cardozo**
Vicepresidente
de la Mesa Directiva
del Comité Tolima.

Órgano de Integración del Gremio Cafetero Tolimense

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Consejo Editorial: Martha Cecilia Redondo Rodríguez, Luis Hernán Gómez Loaiza, Augusto Moreno Bonilla, Primitivo Espitia Montero, Viviana Andrea Oyola Méndez, José Hebert Cardozo Mayorga y Gildardo Monroy Guerrero.
Asesor Técnico: Wilson F. Espinosa Rodríguez.
Directora: María Victoria Herrera Polanía.
Apoyo Periodístico: Ricardo Cortés Gómez
Diagramación: Diego Fernando Cogua Useche.
Impresión: La Patria.

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

La delegación mostró gran interés por el café del departamento

Corea visita al Tolima

Los empresarios coreanos visitaron tres empresas cafeteras de Ibagué, en estas conocieron las prácticas agronómicas, logísticas e institucionales de los cafeteros del Tolima.

Con el ánimo de conocer cada uno de los detalles en el proceso de producción de uno de los mejores cafés de Colombia -el café del Tolima-, y afianzar lazos comerciales con los caficultores del departamento, los empresarios coreanos Han Ji Yoon, Shin Soo Yeon, Woo Jongho, Kin Hyo Jung y Park Woojin, visitaron Ibagué, el pasado mes de enero.

Durante el tour que desarrollaron los asiáticos en las instalaciones del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y tres empresas cafeteras de Ibagué, comprendieron al detalle el paso a paso para la transformación del grano,

abarcando áreas como la agronómica, ambiental, social y cultural.

“Me interesó la reunión que tuvimos en las instalaciones del Comité sobre el manejo agronómico y ambiental, pudimos evidenciar que se busca reducir al máximo la contaminación en la producción del café, iniciativa que se proyecta garantizar el futuro de las nuevas generaciones”, indicó Park Woojin, representante de la multinacional GC Trading, organización dedicada a la exportación de café.

Como era de esperarse, la calidad del café impactó a los empresarios asiáticos, pues según ellos, las características con las que cuenta, cada vez gana más

espacio en el comercio internacional.

“Me impresionó positivamente la calidad del café del Tolima. Este tiene notas de chocolate y frutos rojos, además, cuenta con un cuerpo particular que lo diferencia al café cosechado en otras zonas de Colombia”, recalcó Woojin.

El empresario oriental añadió: “Soy un fan del café del norte del país, generalmente compramos café de esta zona de Colombia porque es muy rico en notas achocolatadas, pero me sorprendió que el café del Tolima también tiene este tipo de atributos, esto genera posibilidades comerciales futuras”.

Caficultores y empresarios

La calidez, amabilidad y hospitalidad que caracteriza al caficultor tolimese se hizo sentir durante la visita de los extranjeros. Los productores Diego Quintero, Jesús Salvador Arenas y Yesid Torrente con los brazos abiertos, exteriorizaron sus historias de vida ante los asiáticos y demostraron cómo el mundo del café y el acompañamiento institucional, les ha cambiado la vida, abriéndoles las puertas de las oportunidades.

“Fue un día muy interesante, un día donde pudimos ver la importancia que le dan los productores del Tolima a la calidad del café, y a reducir el impacto ambiental, esta fue una importante experiencia”, detalló Park Woojin.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Diego Quintero y su familia recibieron a los visitantes, quienes se deleitaron al conocer la historia de vida del caficultor de San Juan de la China.

El café de Santa Isabel en Europa y Asia

La visita de los empresarios asiáticos se dio tras la adquisición del café de la señora Ofelia Narvaéz, caficultora del municipio de Santa Isabel, quien comercializó su café en el mercado coreano bajo el programa de microlotes que lidera la FNC y las cooperativas del Departamento.

El grano cosechado por la señora Ofelia no solo llegó a Corea, sino que la empresa europea Don Gallo Café, también adquirió uno de los microlotes, pagando precios diferenciales, gracias a su calidad.

Rumbo hacia la calidad



Con el ánimo de incorporar la Calidad a la estrategia direccionada desde la Gerencia Técnica de la FNC Más Agronomía Más Productividad Más Calidad, el Servicio de Extensión del Comité Tolima se capacita

en cafés especiales mediante un taller de análisis sensorial.

Durante la actividad los profesionales aprenden más acerca de los atributos en taza, con el fin de transferir este conocimiento al caficultor.

Cédula Cafetera: Más oportunidades



Los caficultores Miriam Almarino Gutiérrez, del Huila e Iván Darío Restrepo, de Antioquia, fueron los beneficiarios del Kit de la Rentabilidad en reconocimiento al uso de la Cédula Cafetera como instru-

mento de inclusión financiera.

El kit estaba compuesto por una derribadora Brudden DSC18, un juego de lonas, una tonelada de fertilizante Agrocosecha (26-4-22) y un fermaestro.

Conozca de la derribadora Brudden DSC-18

La derribadora Brudden DCS-18 es un desarrollo tecnológico de la Federación Nacional de Cafeteros, a través de su brazo científico, Cenicafé. Con base en cálculos preliminares y rigurosas mediciones, incluida la optimización de tiempos, con esta derribadora, el caficultor puede recolectar en promedio 50% más café que por el método tradicional de cocos, lo que significará un menor costo por kilogramo de café cereza recolectado.



Tomado del Manual de Instrucciones de la Cosechadora.

Existe la posibilidad de llevar a una segunda fase el proyecto

Taller Familias Caficultoras Flor de Mi Tierra en Herrera

Con el propósito de incentivar el empalme generacional, el empoderamiento de los jóvenes caficultores del Tolima y socializar la posibilidad que se viabilice una segunda fase del proyecto Flor de Mi Tierra, el pasado 31 de enero se llevó a cabo el taller de Familias Caficultoras en el corregimiento de Herrera, jurisdicción de Rioblanco.

Durante el evento, que fue direccionado por el programa Equidad de Género y Empalme Generacional de la Federación Nacional de Cafeteros y su Gerencia Comercial, cerca de 40 familias que integran la iniciativa, conocieron los beneficios que esta ha brindado, al igual que los compromisos adquiridos entre las partes, el impacto social, económico, cultural y productivo generado en la comunidad de esta zona del Departamento y lo que podría ser la continuidad de la apuesta de cara al futuro.

“Realizamos este taller con el fin de socializar los resultados obtenidos durante el último año y lo que se espera en los próximos. Lo más importante es entender que hay un compromiso por parte de las 150 familias que conforman el proyecto y, sobre todo, el compromiso del cliente”, comentó Claudia Rodríguez, coordinadora de programa Equidad de Género y Empalme Generacional de la FNC.

La funcionaria agregó: “Flor de mi Tierra tiene una sostenibilidad, la ha tenido y esperamos la siga teniendo en el futuro con la venta de por lo menos 10 contenedores de café adicionales en 2020. Además, existe la posibilidad de la creación de un fondo rotatorio que le permita a los jóvenes del programa acceder a recursos de forma fácil

y ágil, para lograr el éxito de sus proyectos de vida”.

Dentro de los aspectos que resaltó la Gerencia Comercial de la FNC durante el taller, estuvieron los sobrepagos pagados a los beneficiarios, la inversión en infraestructura para mejorar las buenas prácticas de cosecha y los requerimientos en temas de calidad por parte del comprador canadiense RGC Americas.

“Desde la Gerencia Comercial contamos toda la perspectiva y la visión comercial a las familias beneficiarias. Vinimos a exponer cuáles son las expectativas que tiene el cliente, la calidad requerida por él y el resumen de resultados del año anterior, donde se pagaron \$121 millones en sobrepagos por la compra del café. De igual manera, se evidenciaron otros beneficios como la inversión en infraestructura para la producción de café”, acotó María Fernanda Vera, especialista de la Gerencia Comercial de la FNC.

En la actividad se expresó el interés por parte de la RGC Americas de continuar con la iniciativa.

Sembrando las semillas del futuro

Viviana Oyola, representante de esta zona del Tolima al Comité Departamental de Cafeteros, resaltó la importancia de esta iniciativa la cual, para ella, le brinda mayores oportunidades en el futuro a las nuevas generaciones.

“Flor de mi Tierra construye futuro, toda vez que la iniciativa va enfocada al empoderamiento de jóvenes. Estamos sembrando semillitas para el futuro de la caficultura gracias al interés de una empresa internacional, que brinda unos recursos importantes para apoyar las familias y sus hijos, con el fin de que sigan en el mundo del café”, afirmó la líder gremial.

Por otra parte, Cristian Camilo Ruiz, joven beneficiario de Flor de Mi Tierra, recalcó que esta apuesta de la institucionalidad y la cooperación internacional, transforma la visión de los jóvenes de Herrera sobre el campo y los compromete a seguir trabajando por la caficultura del país.

“Este tipo de espacios nos abre una nueva mirada hacia el campo, llena de oportunidades para nosotros y nuestras familias, desde el café”, finalizó Ruiz.

Es de recordar que el proyecto Flor de Mi Tierra es liderado por la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), RGC Americas y la FNC – Comité Tolima.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

La iniciativa es liderada por la FNC, la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur) y RGC Americas.



PROYECTO FLOR DE MI TIERRA

Acompañamiento productivo, ambiental y de empalme generacional en el área rural del municipio de Rioblanco, corregimiento Herrera - Tolima.

En dos años el número de caficultoras ceduladas incrementó en 1.711

El Tolima cuenta con más de 18 mil cafeteras federadas

El aumento del número de mujeres federadas, representantes gremiales y el liderazgo en las empresas del gremio caficultor, refleja el empoderamiento del género en el Departamento.

El empoderamiento y liderazgo de la mujer caficultora, año tras año toma un papel importante en el gremio del Departamento, a tal punto que en la actualidad y por primera vez en la historia, el Comité Departamental de Cafeteros cuenta con la presencia de dos mujeres (Martha Redondo y Viviana Oyola) que se han destacado en la toma de decisiones direccionadas a contribuir en el bienestar de las más de 61 mil familias caficultoras del Tolima.

Ese espacio que se han ganado las mujeres con gran esfuerzo, apropiación y voluntad, continúa en crecimiento y así lo demuestran las cifras, ya que en los últimos dos años, el número de mujeres ceduladas en el Tolima se ha incrementado en 1.711, motivado por la apuesta fijada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia de crear una política de equidad de género.

Actualmente, el Departamento cuenta 18.749 mujeres ceduladas, siendo la seccional Planadas, con 3.442 mujeres federadas, la referente en la apropiación del género femenino para la construcción de la caficultura del mañana.

Claudia Rodríguez, coordinadora del programa de Equidad de Género y Empalme Generacional de la FNC, destacó que este incremento de la presencia de las caficultoras en las diferentes instancias del gremio se debe a la posibilidad y el apoyo que les brinda la institucionalidad cafetera.

"Este rol de la mujer se ha dado gracias a la oportunidad que le ha abierto la Federación, brindándo-

les información, contándoles que ellas también pueden votar y ser elegidas. Hemos tenido todo el interés de ampliar el número de mujeres en cada una de las instancias gremiales, porque necesitamos que la voz de las mujeres sea determinante en ese tipo de espacios, donde se toman las decisiones del gremio", recalcó la funcionaria.

Rodríguez añadió: "Nosotros, en la organización, entendemos que las necesidades de las mujeres son diferentes a las de los hombres caficultores, además, la mujer conoce cuáles son las prioridades de su familia, porque normalmente son ellas las que permanecen en una interacción constante con sus hijos y esposos. Por ello vemos en la mujer la principal aliada para que, como institución, logremos llegar a las familias caficultoras y contribuir en su bienestar".

Otro factor que muestra el liderazgo de los últimos años de la mujer en el sector cafetero, es el incremento de la presencia de ellas en la representación de los caficultores en sus municipios. Para el periodo 2014 - 2018, 54 mujeres eran representantes en los 28 comités municipales, cifra que aumentó para el periodo 2018 - 2022, pasando a 65.

Por otra parte, es necesario resaltar la presencia del género femenino en cargos directivos de las empresas del gremio en el Departamento, ya que cinco de estas como lo son Almacafé, Coomersa, Cencotol y CafiTolima, son timoneadas por mujeres.

Es de recordar que el premio Taza de la Excelencia lo han ganado en el departamento dos mujeres: Astrid Medina y Edith Enciso.



Fotos: Archivo

Para la institucionalidad cafetera, la mujer es la principal aliada para el empalme generacional y la sostenibilidad del sector.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Para el periodo 2018 - 2022, son 65 las líderes cafeteras en los comités municipales.



Mujer, calidad y futuro

Otros aspectos en los que la mujer ha sobresalido y su rol ha sido de suma importancia son, según Claudia Rodríguez, el del empalme generacional y la calidad del café, lo que para la Coordinadora, brindaría garantías en la sostenibilidad del sector de cara al futuro.

"La mujer juega un papel importante en el empalme generacional, porque en la medida en que las mujeres les enseñen a sus hijos el amor por el campo y la caficultura, vamos a tener mayores oportunidades de que los jóvenes permanezcan en las fincas. Ellas son unas grandes aliadas para poder tener una generación futura de la caficultura", acotó.

En cuanto a la productividad y calidad, la funcionaria finalizó diciendo: "Nosotros como institucionalidad buscamos que la mujer sea integral, donde tenga liderazgo gremial, pero que además sea un ejemplo como caficultora".



El barismo se ha convertido en una opción en los proyectos de vida de las jóvenes.



Foto: suministrada

Representará a Colombia en el Mundial que se desarrollará en Australia

El nuevo campeón nacional de cafés filtrados es tolimense

El joven, oriundo de Líbano, se alzó con el título tras vencer a 33 competidores más, de otras regiones del país.



Carlos Gómez acompañado de Juan Valdez, al recibir el título de Campeón Nacional de Cafés Filtrados.

La competición más importante de métodos de cafés filtrados del país se vistió de vino-tinto y oro, luego de la victoria del tolimense Carlos Eduardo Gómez, quien gracias a su destreza, técnica perfecta y amor por el café, logró imponerse y cautivar el jurado evaluador del IV Campeonato Colombiano de Cafés Filtrados.

La competición, que se realizó del 29 de enero al 1 de febrero en las instalaciones del Parque Nacional del Café, en Montenegro (Quindío), reunió 34 competidores de todo el territorio nacional, quienes aceptaron la convocatoria efectuada por la marca Café de Colombia, y soñaban con representar a su país en el próximo mundial de cafés filtrados, que se desarrollará en el mes de mayo en Melbourne, Australia.

El nuevo campeón nacional es natural del municipio de Líbano y, utilizó un café de variedad geisha cosechado bajo un proceso natural en la finca San Pedro, localizada en la vereda San Cayetano de

Ibagué, cuyo propietario es el caficultor Milton Monroy, quien ya es reconocido por producir café de alta calidad, que es empleado por baristas campeones en sus presentaciones y triunfos.

"Inicialmente hablamos con el señor Milton Monroy, quien fue el caficultor que nos brindó su café para poder presentarnos en el campeonato. Lo escogimos por



Los tolimenses Carlos Gómez y Diego Campos representarán a nuestro país en el Mundial de sus respectivas modalidades (Filtrados y barismo) en Australia durante el mes de mayo.

temas de gusto. En cuanto a la preparación, planteamos el discurso, donde quisimos contar una experiencia en mi vida profesional pasando de la gastronomía al barismo. En este proceso nos demoramos cerca de mes y medio", afirmó Gómez.

Para su presentación, Carlos empleó el método japonés origami, pues según él, resalta todas las cualidades del café, "el método, a pesar de que no es muy nuevo,

en mi concepto, es muy completo, ya que el balance de taza es muy sutil y logra complementar todos los atributos que posee el café, sin opacar ninguno", finalizó el campeón.



Fotos: suministradas
Carlos Gómez durante su presentación en el Parque del Café.

"Creo que durante la competición marcó diferencia el amor que le puse a la presentación, a todo ese proceso en búsqueda del título"

Rumbo al Mundial

Proyectar la esencia misma de la caficultura del país, para que el mundo conozca que el mejor café se cosecha gracias al sacrificio y esfuerzo de miles de familias, es el principal objetivo de Carlos Gómez en el Mundial que se realizará en el continente oceánico, para ello, él y sus cinco escuderos que conforman equipo de preparación, hacen una exhaustiva investigación socio-cultural del café de nuestro país.

"En este momento estamos en la búsqueda del café para la

competencia, nuestra primera opción es el café del señor Milton Monroy, pero la idea es conseguir un grano muy bien evaluado, que nos ayude a proyectar ese trabajo que queremos llevar a Australia", dijo el barista.

El joven libanense agregó: "Ya hicimos la inscripción al Mundial, estamos en la tarea de los temas logísticos, lo cierto es que vamos a presentarnos con café 100% colombiano, para eso estamos haciendo el ejercicio de investigar más sobre el tema del café".

Las empresas del gremio cafetero en el Tolima preparan sus asambleas ordinarias:

5 de marzo Cencotol Lugar: Comité de Cafeteros, Ibagué 9:00 a.m.	10 de marzo Cafisur Lugar: Centro Recreacional Chaparral Comfatolima 10:00 a.m.	13 de marzo Cafinorte Lugar: Auditorio del Comité Municipal de Cafeteros, Fresno 9:00 a.m.
5 de marzo Prohaciendo Lugar: Comité de Cafeteros del Tolima 7:00 a.m.	5 de marzo Coomersa Lugar: Auditorio Comité de Cafeteros, Ibagué. 10:00 a.m.	11 de marzo Cafitolima Lugar: Auditorio Comité de Cafeteros, Ibagué 9:00 a.m.
		20 de marzo Cafilíbano Lugar: Cecaf-Prohaciendo, vereda La Trina, Líbano 9:00 a.m.

El siguiente es el ABC sobre este sistema de compra

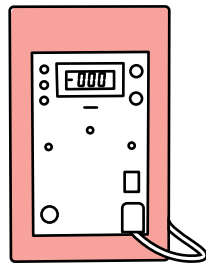
¡No pierda dinero, venda con Factor de Rendimiento!

¿Qué es?

El Factor de Rendimiento se define como la cantidad de café pergamino que se necesita para obtener un saco de 70 Kilogramos de café excelso, en el proceso de trilla.

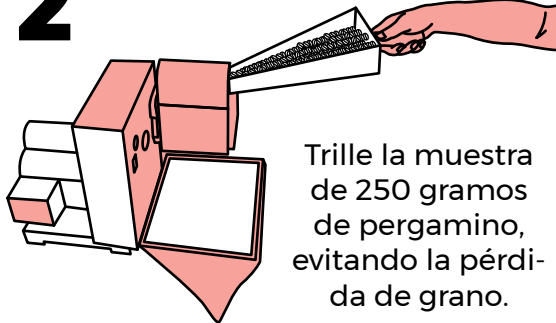
Sistema para la compra de café de calidad

1



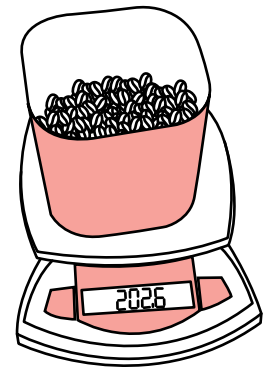
Determine el porcentaje de humedad con la muestra de 400 gramos - en pergamino.

2



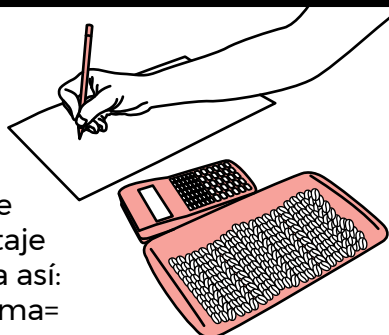
Trille la muestra de 250 gramos de pergamino, evitando la pérdida de grano.

3



Sobre la muestra en almendra, determine el peso total de la almendra sin despasillar.

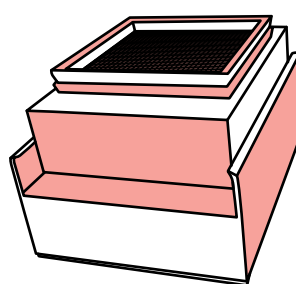
4



Determine el porcentaje de merma así:
% de merma =

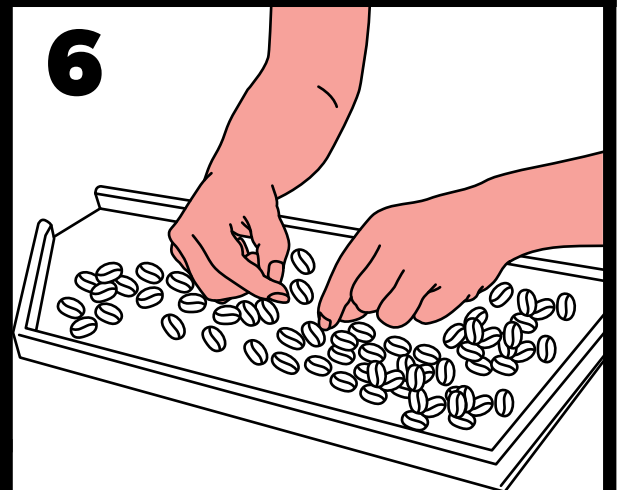
$$\frac{250 - \text{peso total de almendra} \times 100}{250}$$

5



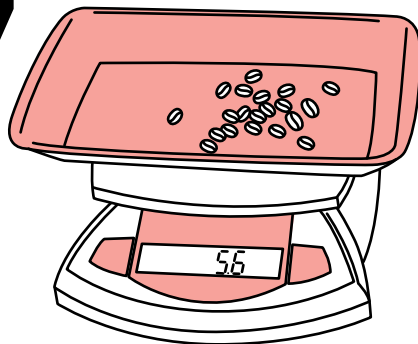
Tamice la almendra obtenida utilizando la malla 13/64" y 0 (cero) y determine los pesos de cada una.

6



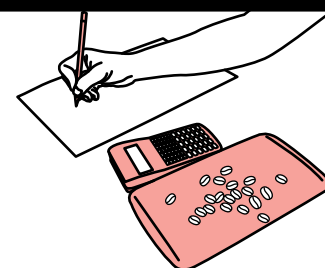
Despasille y determine los pesos correspondientes a pasilla de mano, pasilla máquinas y broca, sobre la malla 13 (toda almendra bajo la malla 13 es pasilla). Si en el grano brocado encontrado sobre la malla 13/64" existieran granos 'ligeramente brocados' -Una sola perforación limpia-, se podrán incorporar hasta veinte (20) de estos granos a la almendra sana. Determine su peso.

7



Determine el peso en gramos de las pasillas el cual será la suma de todas las pasillas sobre y bajo la malla 13 (toda almendra bajo la malla 13 es pasilla), sin tener en cuenta lo granos ligeramente brocados incorporados a la almendra sana.

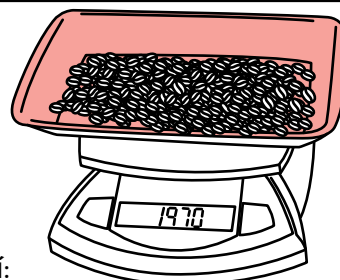
8



Determine el porcentaje de pasilla total así:
% de pasilla = peso en gramos de las pasillas x 100

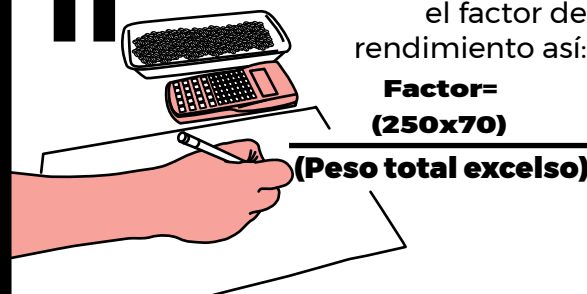
250

10



Determine el peso total del excelso así:
Peso total del excelso (g) = Total de almendra sana.

11



Determine el factor de rendimiento así:

$$\text{Factor} = \frac{(250 \times 70)}{(\text{Peso total excelso})}$$

Ventajas del sistema de compra por factor de rendimiento

Permite bonificar el café en función del excelso contenido en el pergamino.

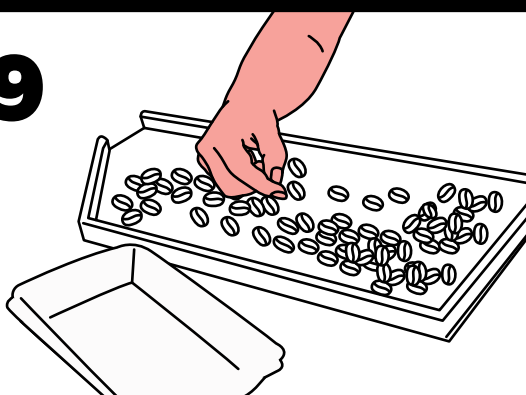
Fomenta la producción de café de buena calidad.

Desestimula la práctica de las mezclas.

Actualmente el Factor de Rendimiento base para la compra es de 94, reconociendo el contenido de pasilla para cualquier factor.

Tomado de la Guía para la implementación de procesos de verificación y certificación

9



Determine el peso total de la almendra sana, constituida por los granos sanos sobre la malla 13 y los incorporados como broca de punto.

El año anterior, se gestionaron más de 262 millones de pesos con el sector público

Comité Tolima le apuesta a la conectividad vial en la circunscripción Líbano

En esta zona del departamento, durante el 2019, se construyeron 1.098 metros lineales de cintas huellas y se mejoraron 131,7 kilómetros de red vial secundaria y terciaria.

En torno al objeto misional de contribuir en el bienestar de las cerca de 8.030 familias caficultoras de la circunscripción Líbano, que es integrada por los municipios de Líbano, Villahermosa, Murillo, Santa Isabel, Lérída y Casabianca; el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima durante los últimos años, ha establecido un trabajo constante enfocado al mantenimiento de vías y la construcción de cintas huellas, infraestructura que permitirá tener una mejor conectividad.

En esta zona del Tolima, durante el 2019, el área de Desarrollo Social de la FNC hizo el manteni-

miento de 131,7 kilómetros de red vial secundaria y terciaria, siendo Casabianca con 29 kilómetros optimizados, el municipio de mayor ejecución, seguido por Santa Isabel con 24,7 kilómetros, Líbano con 20,3 kilómetros y Villahermosa con 15 kilómetros mejorados.

Por otra parte, gracias a las alianzas entre la institucionalidad cafetera y la administración municipal de Villahermosa, se logró establecer un convenio interinstitucional, cuyo objetivo era efectuar el mantenimiento de 42,7 kilómetros de malla vial en zona rural, invirtiendo más de 112 millones de pesos.



Fotos suministradas

El Comité Tolima hace presencia en las diferentes zonas del Departamento atendiendo emergencias viales.

Cintas huellas

Este proyecto articulado en su ejecución de forma tripartita (comunidad, administraciones locales y FNC) se desarrolló en el municipio de Líbano. En este se construyeron 1.098 metros lineales de cintas huellas, gracias a la inversión de \$150 millones, \$100 millones destinados por la administración municipal de Líbano, \$50 millones del Fondo Nacional del Café y la mano de obra de la comunidad.

Las veredas y sectores donde fueron construidas La Aurora, La Guaira, El Retiro, Tapias, La Marcada, Meseta Baja, Mateguadua, Alto de San Juan, Tarapacá, Pomarroso, Campoalegre, Pradera Alta, Faldón de Lagunilla, Bulgaria y Coralito.



En el municipio del Líbano se destaca el trabajo compartido entre Comité de Cafeteros, Alcaldía y comunidad.

1 Repase su cafetal después de la cosecha

2 Cuando vaya a renovar, haga la cosecha sanitaria

3 Evite la caída de frutos al plato del árbol

¡CONTROLE LA BROCA YA!

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Sorprenda a sus visitantes con un método tradicional

APRENDA A PREPARAR UN DELICIOSO CAFÉ DE OLLETA

En Tolima Cafetero queremos que aprenda a preparar el café de la forma adecuada, así podrá degustar sus atributos. A continuación, le enseñaremos cómo preparar un café de olleta.

IMPLEMENTOS E INGREDIENTES

- ☑ Olleta
- ☑ Café de alta calidad
- ☑ Filtro de tela

Recuerde:
Consumir café de alta calidad y que cuente con el sello **Café de Colombia**.



El filtro de tela debe estar siempre limpio y es necesario cambiarlo periódicamente para evitar la acumulación de café.

PASO 1



Lave el filtro con agua caliente.

PASO 2



Una vez el filtro esté lavado, vierta una cuchara de café por taza de agua que vaya a consumir.
Recomendación: emplee el filtro con las costuras hacia afuera, eso con el fin de no tener acumulaciones de café luego de emplearse.

PASO 3



Ponga el agua a calentar, una vez esta se encuentre en su hervor, retírela de la estufa y déjela reposar de 30 segundos a un minuto.

PASO 4



Vierta el agua caliente sobre el café que se encuentra en el filtro de tela

PASO 5



Deguste el sabor de un muy buen café de olleta.
Recomendación: prepare el café que consumirá de inmediato, esto con el fin de evitar recalentar la bebida.

Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero

Ganadores

Nombre	Municipio	Premio
Nelly Ducuara	Ortega	Mercado por \$250.000
Luis Frankling González	Alpujarra	Obsequio promocional
Leonidas Hernández	Palocabildo	
Rubén Dario Castaño	Casabianca	
Isabel González	Dolores	
Ana Maribel Montenegro	Falan	
María Díaz	Fresno	
Gloria Arciniegas	Valle de San Juan	
Gerardo Lozano	Roncesvalles	
Jorge Enciso	Rovira	



cupón

Después de leer detenidamente el periódico, seleccione la respuesta correcta, diligencie el formulario y hágalo llegar a través de su extensionista.

1. Una delegación de empresarios coreanos visitó la capital del Tolima con el fin de afianzar alianzas comerciales. ¿Las fincas de qué caficultores conocieron los asiáticos?
- a. Juan Valdez y el Profesor Yarumo
 - b. Diego Quintero, Jesús Salvador Arenas y Yesid Torrente
 - c. Jorge Jiménez y Andrés Pérez
 - d. Óscar Ricardo Salas, Daniel Moreno

2. Los caficultores que hacen parte del proyecto Flor de mi Tierra, tuvieron un taller donde conocieron los compromisos y beneficios de la iniciativa. ¿Dónde se efectuó la actividad?
- a. Chicoral
 - b. Calarma
 - c. Herrera
 - d. El Convenio

3. ¿Cuántas mujeres cafeteras cedulaadas tiene el Tolima?
- a. 2.000
 - b. 9.700
 - c. 4.000
 - d. 18.749

Nombre: _____
Número de Cédula: _____
Vereda: _____
Municipio: _____
Número celular: _____

Patrocinado por:



Calidad, productividad y asociatividad son algunos temas abordados

El café en los planes de desarrollo municipales y departamental

Con la intencionalidad de que el café sea incluido dentro de los planes de desarrollo municipales y departamental, en el entendido de que el grano es un renglón supremamente importante para la economía del Tolima, generando más de 940 mil millones de pesos de la cosecha anual; el Comité Departamental de Cafeteros y sus

Comités Municipales ha llevado a cabo reuniones con los mandatarios locales y seccional.

En este ejercicio se han abordado temas como la mejora de la productividad, la inversión en temas sociales, culturales, turísticos y ambientales. Asimismo, se estructuran proyectos de inversión para la optimización en la calidad del café y su comercialización.



De izquierda a derecha: Javier Triana, secretario General de la Alcaldía de Ibagué; Andrés Hurtado, alcalde de Ibagué y Gildardo Monroy, Director del Comité Tolima.



Los representantes del Comité Municipal y el representante al Comité Directivo, Luis Javier Trujillo; se reunieron con el alcalde de Herveyo, Arbeis Rojas Rubio.



Los líderes cafeteros de Rovira participaron en la construcción del Plan de Desarrollo de su municipio.



De igual manera, los representantes de los caficultores al Comité Departamental se han acercado con los mandatarios de los municipios productores, para transferir las inquietudes y plantear estrategias que permitan contribuir al bienestar de las más de 61 mil familias caficultoras del Departamento.



En el acercamiento entre el gabinete departamental y los representantes de los caficultores se plantearon alternativas para la construcción y mejoramiento de vías.

El gobernador del Tolima, José Ricardo Orozco Valero y su gabinete se reunieron con el director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero, con el propósito de articular el trabajo a realizar entre la Administración Departamental y el gremio caficultor,

al cual el mandatario calificó de "aliado estratégico y amigo".

El Gobernador de los tolimeses hizo énfasis en la necesidad de adelantar proyectos en renovación de cafetales y nuevas siembras.

Por otra parte la tecnificación, asociatividad y el fortalecimiento para incrementar la producción en cafés especiales desde lo agronómico, fueron los temas dialogados entre el alcalde de Ibagué, ingeniero Andrés Fabián Hurtado y el Director Ejecutivo del Comité Tolima, Gildardo Monroy Guerrero.



CONÓCENOS EN WWW.MINPRO.CO

FERTILIZANTE

SULCAMAG

FABRICADO POR:

MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

Café
con Tamaño,
Peso
y Calidad

El proyecto se lleva cabo con recursos del conglomerado alemán JAB Holding Company

El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, proyecto que le apuesta a la conservación

Las actividades iniciaron durante el mes de agosto de 2019 y comprenden los componentes ambiental y productivo.

Son ya más de mil, los árboles de especies nativas sembrados en la microcuenca del río Lagunilla, bajo el marco del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, iniciativa liderada por el conglomerado alemán JAB Holding Company y la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia – Comité Tolima, que busca crear una cultura ambiental, que gire en torno al cuidado de los recursos naturales y la preservación de los mismos.

La propuesta ambiental, mediante los componentes de reforestación, tratamiento de aguas mieles, manejo de cerezas, manipulación adecuada de residuos sólidos y la construcción de filtros verdes, busca reducir al máximo el impacto ambiental en la producción de café.

De igual manera, mediante campañas educativas, se pretende construir una apropiación colectiva del medio ambiente donde prime la defensa de los recursos no renovables mediante procesos productivos amigables con el planeta; para ello se ha capacitado de forma individual a 419 caficultores, en recomendaciones sobre el manejo del agua y buenas prácticas agrícolas (BPA).

Una vez establecidas las necesidades de los caficultores en materia de infraestructura productiva y el impacto de estas limitaciones para el tema ambiental, se adelanta el proceso para la construcción en gestión compartida con la comunidad, de 30 beneficiaderos ecológicos con filtros verdes, tecnología desarrollada por Cenicafé, que reduce al mínimo los niveles de contaminación en el agua.

Asimismo, se han desarrollado 14 jornadas con grupos de aproximadamente 25 personas,

donde se les brindó instrucción en temas como manejo de residuos en la producción de café, la gestión inteligente del agua, BPA y legislación ambiental. De otra

parte, se consolidó un grupo de personas que se desempeñarán como observadores ambientales, para que de cara al futuro, se conviertan en los multiplicadores y veedores del medio ambiente en esta zona del Departamento.

Es de recordar que el proyecto tiene planificada la reforestación de 20 hectáreas de bosque, con árboles de las especies Guamo, Leucaena, Gualanday y Nogal, en la microcuenca del río Lagunilla.



El proyecto se adelanta en los municipios de Líbano y Villahermosa en el Tolima.

Componente productivo

Un total de 30,38 hectáreas, correspondientes a 164.095 árboles de café fueron renovadas en el municipio del Líbano, en el marco del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras. Este proceso estuvo a cargo de 45 productores que le apuestan al mejoramiento de sus cultivos para alcanzar mayor productividad y rentabilidad.

Las actividades de renovación de cafetales se enmarcan

dentro del componente de Productividad del proyecto, que se lleva a cabo en los municipios tolimeses de Líbano y Villahermosa.

En cuanto a las buenas prácticas en el beneficio de café, que permitan generar una mayor rentabilidad para el caficultor, el proyecto adelanta la entrega de 30 secadores solares tipo marquesinas construidos.



En la cuenca se plantan árboles nativos en compañía de la comunidad.

Se han desarrollado actividades las veredas La Gregorita, El Delirio, La Cuna, La Meseta Alta, Meseta Alta El Silencio, Meseta Baja, El Sirpe, Delicias del Convenio y Porvenir Matefique, de Líbano.

El Proyecto

El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras es ejecutado por la Federación Nacional de Cafeteros con recursos del conglomerado alemán JAB Holding Company y busca empoderar a las familias cafeteras de los departamentos de Cauca y Tolima para que tomen las mejores decisiones para su propio bienestar económico, desarrollo ambiental y social, a través de iniciativas de gestión de acceso al agua, impulsadas por la comunidad para promover la sostenibilidad ambiental, la gestión de cultivos de café climáticamente inteligentes, fincas rentables y el liderazgo femenino en paisajes productivos de café.



PROYECTO EL AGUA EN EL CORAZÓN DE LAS COMUNIDADES CAFETERAS LÍBANO Y VILLAHERMOSA

Componentes

- ☑ Ambiental
- ☑ Productivo

Mejora

- ☑ Reforestación
- ☑ Construcción de filtros verdes
- ☑ Manejo de aguas mieles
- ☑ Renovación de cafetales
- ☑ Construcción de marquesinas

Acceso

- ☑ A servicios sanitarios para los caficultores



Separata Técnica

Edición 275

Tolima Cafetero



Resultado de la estrategia Más Agronomía Más Productividad

Los mejores indicadores técnicos de la historia de la caficultura colombiana

A partir de 2020 se integra la calidad del café a los dos componentes de la estrategia, como factor diferenciador del café de Colombia.

El promedio de la producción registrado durante los últimos años en Colombia, cercano a los 14 millones de sacos de café verde de 60 kilos, es el reflejo del trabajo focalizado y el esfuerzo conjunto de las directivas de la Federación de Cafeteros, el Servicio de Extensión Rural, Cenicafe y los productores, bajo la estrategia de la Gerencia Técnica: Más Agronomía Más Productividad.

“Puede plantearse claramente que hoy tenemos la caficultura más bonita de la historia de Colombia”, afirmó Hernando Duque, Gerente Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros, al señalar que la estrategia Más Agronomía Más Productividad permitió la focalización del trabajo del Servicio de Extensión, que

hoy da sus frutos en términos de densidad, edad, productividad y producción.

Así mismo, Duque sostuvo que el factor más importante y decisivo para los positivos resultados con los cuales se cerró el año 2019, es el papel de los caficultores. “Ellos son quienes escuchan el mensaje, toman las decisiones y aplican las recomendaciones en sus cultivos”, enfatizó.

Igualmente, el Gerente Técnico destacó que al analizar la producción desde el 2015 al 2019, con producciones globales país de alrededor de 14 millones de sacos de café verde, constituye un comportamiento fundamental para la perspectiva de la caficultura, así como para la toma de decisiones, para estructurar programas y darle estabilidad a los caficultores en su ejercicio de hacer caficultura.

Las nueve prácticas

DE MÁS AGRONOMÍA MÁS PRODUCTIVIDAD

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| 1 | Variedades de café
A la hora de sembrar, tenga en cuenta las variedades resistentes. | 2 | Épocas recomendadas para la siembra
Antes de sembrar, evalúe cuáles son las épocas adecuadas para hacerlo. |
| 3 | Semilla, germinadores y almacigos
Emplee las buenas prácticas con la manipulación de la semilla, germinadores y almacigos. | 4 | Densidades, edades y renovación
No olvide llevar un control de las densidades, las edades y la renovación. |
| 5 | Acidez del suelo para el cultivo de café
Considere los resultados de los análisis de suelo, esto le permitirá conocer la acidez del mismo. | 6 | Nutrición de cafetales
Recuerde que la nutrición de sus cafetales es de suma importancia. |
| 7 | Caficultura bajo sombrío
Tenga en cuenta las recomendaciones para establecer caficultura bajo sombra o con sombrío transitorio. | 8 | Sanidad vegetal
Tenga un estricto control en la sanidad vegetal de su cafetal. |
| | | 9 | Manejo de arvenses
Controle periódicamente los arvenses |

Colombia

La caficultura del Departamento presenta u

Tolima y Colombia mayor a 21 sacos

Los 90 delegados de los departamentos cafeteros del p
tes resultados de la caficultura colombiana desde el p
Gerencia Técnica de FNC, Más Agronomía Más Produ

540.000



Familias cafeteras

603



Municipios cafeteros

85%



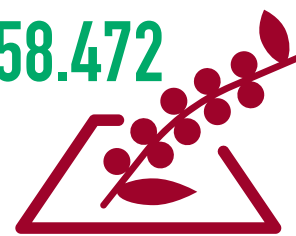
Café tecnificado joven

14,8 millones
de sacos de 60 kg

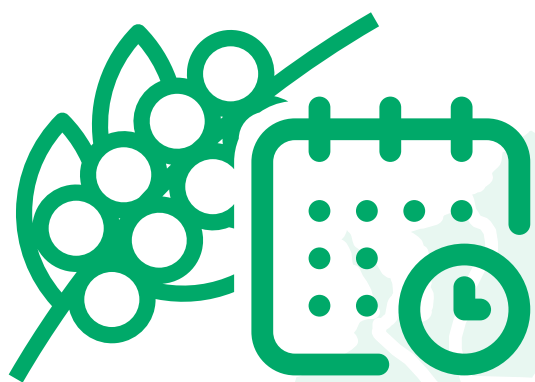


Producción 2019

858.472



Hectáreas sembradas en café



6,7 años

Edad de los

La caficultura colombiana tiene la ed
con 6,7 años (Tolima: 6,8), la cual, co
que corresponde al 85% del total del á
ye el soporte de las cosechas futuras.



5.232

Densidad de siem

La densidad de siembra, es decir el
número de árboles de café sembrados en
una hectárea, es la variable que mayor
peso tiene para obtener mayores niveles
de productividad, de acuerdo con estudios
adelantados por Cenicafé, demostrados,

Porcentaje del área sembrac

82,4%

Gracias a la renovación de 80.227 hectáreas
en el país (10.238 hectáreas en el Tolima),
hoy la caficultura colombiana cuenta con la
mayor proporción del área cafetera sembrada
en variedades resistentes a la roya y con una
resistencia muy positiva al CBD. Lo anterior,
combinado con las variables de café tecnifica

De manera complementaria a los
esfuerzos para alcanzar una mayor
productividad, la FNC ha venido
difundiando, entre caficultores de
todas las regiones productoras, el
paquete tecnológico que busca reducir
de manera significativa los costos de la
recolección con el uso de las lonas y la
derribadora, que pueden generar
eficiencias importantes en el uso de
mano de obra,
Roberto Vélez Vallejo,
Gerente General FNC

Productividad (sacos de c

21,41

En nueve años, la productividad (medid
incrementó en más del 80%, al pasar de
de la adopción de prácticas como la renov
tes, una caficultura joven, mayores densic
Estos altos niveles de productividad han p
los 14 millones de sacos de 60 kg por quin

un comportamiento similar al de la del país

ia: productividad os por hectárea

país celebraron en el 87 Congreso Cafetero los excelentes resultados de vista técnico, derivados de la estrategia de la actividad, implementada hace cuatro años.

Tolima

61.556



Familias cafeteras

38



Municipios cafeteros

81%



Café tecnificado joven

1,9 millones
de sacos de 60 kg



Producción 2019

108.163

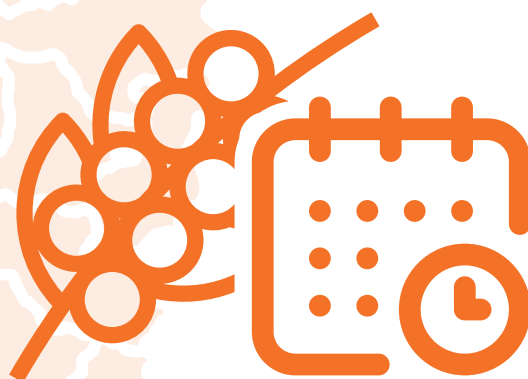


Hectáreas sembradas en café

s cafetales

ad promedio más baja de su historia combinada con el café tecnificado joven rearea sembrada (Tolima: 81%) constitu-

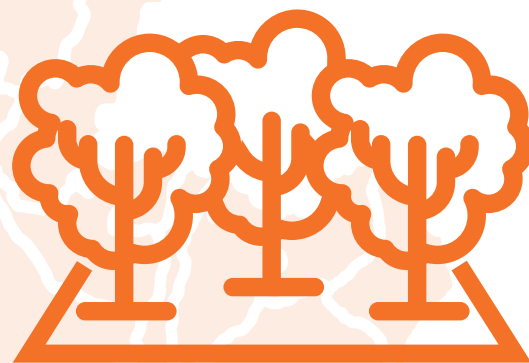
6,8 años



mbra (árboles/ha)

incluso, con análisis económicos. “Por esa razón es una variable en la que hemos enfatizado mucho: yo no puedo tener productividades altas con pocos árboles; tengo que subir la densidad”, enfatizó Hernando Duque.

5.108



da en variedades resistentes

do joven, edades y densidades da como resultado una caficultura mucho más resiliente, que la hace más rentable y con las condiciones necesarias para hacer frente a un fenómeno de variabilidad climática, como el Fenómeno de la Niña, que se caracteriza por propiciar epidemias de roya.

81%

El propósito es alcanzar en dos o tres años una productividad de 22 sacos por hectárea, Hernando Duque, Gerente Técnico de FNC.

café verde por hectárea)

a en sacos de café verde por hectárea) se 11,4 en 2010, a 21,41 en 2019, resultado ación de cafetales con variedades resistentes de siembra y monitoreos sanitarios. permitido que la producción sea cercana a nto año consecutivo.

21,38



Fuentes:

* Informe del Gerente General al 87 Congreso Nacional de Cafeteros
* Cifras Tolima: Sica al 31 de diciembre de 2019



Prácticas claves en el beneficio y secado para la calidad del café



1 Asegure la calidad de la recolección del café. Una buena recolección debe contener en su mayoría frutos maduros y menos del 2,5% de frutos verdes.

2 Procese cada lote de café recolectado de manera independiente. Esta decisión garantiza que se mantenga la calidad, al no mezclar café recolectado en tiempos diferentes. También permite hacer un mejor seguimiento al proceso, ya que la calidad inicial puede variar entre diferentes lotes de café.

3 Retire frutos y granos de inferior calidad. Clasifique el café antes y después del despulpado y después del lavado, con el fin de retirar granos secos, brocados y vanos. Esto le permitirá obtener una masa de café más homogénea y de mejor calidad.

4 Realice el mantenimiento, limpieza y calibración de la despulpadora y demás equipos del proceso. Esto disminuye la presencia de granos mordidos o trillados, frutos sin despulpar y/o pulpa en la masa de café, o café en la pulpa.

5 Si realiza fermentación del mucílago del café:

- ✓ Disponga de la infraestructura adecuada para fermentar el café.
- ✓ No mezcle lotes de café de diferentes días de despulpado.
- ✓ Evalúe el momento ideal de finalización de la fermentación haciendo uso del Fermaestro®.

6 Retire completamente el mucílago realizando un buen lavado, con agua limpia, antes de llevar el café al secador. Si utiliza desmucilaginator, mantenga sincronizados los flujos de café y agua, para evitar la generación de granos trillados o mal lavados. Nunca deje café dentro del equipo de un día para otro.

7 Obtenga café pergamino seco con humedad entre el 10% y 12%, siguiendo estas recomendaciones:

- ✓ Inicie el proceso de secado lo antes posible después del lavado.
- ✓ Si utiliza secado solar, recuerde que para tener una humedad del café uniforme, debe disponerlo en capas de máximo 2,5 cm de espesor y revolverlo al menos cuatro veces al día. Determine la humedad con el método Gravimet.
- ✓ Si utiliza secado mecánico, la temperatura del aire debe ser inferior a 50°C. Para lograr una humedad uniforme al final del secado, invierta el flujo de aire o volteé la capa de café dentro del secador cada 6 a 8 horas.

