



Vista de la meseta de Ibagué, desde Charco Rico parte baja.

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 30 Edición 273 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Bimestral ISSN 0124 -1060

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

En el marco de la Feria Ibagué Café Festival

Los mejores cafés de Ibagué recibieron su reconocimiento

El parque Manuel Murillo Toro reunió a los diferentes actores de la cadena productiva del café los días 8 y 9 de agosto.



José Anargel Rodríguez, de la vereda China Alta, obtuvo el primer lugar en el concurso Ibagué: Origen de Cafés Especiales, donde se premió la calidad de los cafés que cultivan más de 4.500 familias en el tercer municipio productor del departamento del Tolima.

Miles de ibaguereños e inversionistas extranjeros conocieron el mejor café de Ciudad Musical de Colombia, gracias a Ibagué Café Festival. Los días 8 y 9 de agosto, en el parque Murillo Toro de la capi-

tal del Tolima, todos los eslabones de la cadena de valor del café se reunieron para conocer los recientes avances tecnológicos, técnicos, académicos e institucionales. Asimismo, la feria contó con espacios de inclusión

que abarcaron temas como el papel de la mujer en la construcción de la cultura cafetera y la reincorporación de excombatientes del conflicto armado a través de la producción de café. De igual manera, las familias

caficultoras recibieron el reconocimiento de su esfuerzo con la premiación del concurso Ibagué: Origen de Cafés Especiales y se exaltó a las mejores tiendas del café de la ciudad.

Páginas 6 y 7

3

Regional de Baristas

Ibagué fue sede del II Campeonato Regional de Baristas Zona Sur. Del 2 al 4 de agosto, 24 baristas de seis departamentos del país, presentaron sus mejores recetas y buscaron uno de los diez cupos que otorgaba el Regional, para el Campeonato Nacional, a realizarse en el mes de octubre en Bogotá.

5

Café y Maíz

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y el CIMMYT liberaron la semilla del nuevo maíz bio-fortificado, grano con características resistentes y con altos niveles de Zinc e ideal para la cosecha en temporada de renovación de cafetales.

Editorial

Un llamado a la renovación

Conscientes de la importancia de contar con cultivos jóvenes, tecnificados y productivos, para garantizar la rentabilidad, el Gobierno Nacional y la Federación de Cafeteros pusieron en marcha desde el pasado mes de junio el programa de Renovación de Cafetales, para lo cual destinaron \$50.500 millones de pesos, e incentivar así la renovación de aproximadamente 44.300 hectáreas que equivaldrían a unos 244 millones de árboles.

Desde el momento mismo en el que se emitió la Resolución por parte del Comité Nacional de Cafeteros, en el departamento del Tolima (al que se destinaron cerca de \$ 5.000 millones de este programa) hemos estado atentos a todos los

detalles para su puesta en marcha y es por eso que el Servicio de Extensión continúa presto a realizar las verificaciones de las renovaciones de los caficultores inscritos y que de esta forma les sean consignados, vía cédula cafetera, los recursos correspondientes para reclamar el incentivo, representado en fertilizante.

Hacemos un llamado especial a los productores, quienes pueden acceder a esta ayuda, para que se informen a través del Servicio de Extensión Rural y no dejen pasar esta oportunidad de renovar y hacer más productivas sus empresas cafeteras.

De otra parte, pero en ese mismo sentido, de recuperar la productivi-

dad del sector cafetero buscando el bienestar de los productores, en el Comité Tolima constantemente realizamos proyectos y programas, enmarcados en la estrategia de valor de la Federación de Cafeteros, que van desde iniciativas con recursos internacionales como el denominado El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, que se lleva a cabo en el norte del Tolima, orientado a la sostenibilidad ambiental; el proyecto Ocho Cadenas, que se ejecuta con la Universidad del Tolima y la Gobernación, con enfoque en la recolección asistida de café y también el proyecto Flor de Mi Tierra, en el corregimiento de Herrera, que busca capacitar a los jóvenes con miras al empalme generacio-

nal, entre otros.

Así mismo, se busca el fortalecimiento de la caficultura a través de programas en los que llegamos a los productores con semillas, chapolas, mallas, plásticos, tanques-tina, filtros verdes, etc., gracias a los recursos que desde la Federación Nacional de Cafeteros y el Fondo Nacional del Café se destinan para estos propósitos y a la labor cotidiana, cercana y comprometida de nuestro Servicio de Extensión Rural. Allí estamos y continuaremos presentes cuando el precio esté alto o cuando caiga, porque esa es la función de la institucionalidad, acompañar siempre y en todo momento a quienes cultivan el mejor café del mundo, orgullo nacional.

Carta del Director

Ibagué, café de alta calidad



**Gildardo Monroy
Guerrero**
Director Ejecutivo

Indiscutiblemente el café fue protagonista en la Ciudad Musical de Colombia durante el mes de agosto, por cuenta de dos eventos que

concentraron la atención de toda la cadena productiva del grano en dos momentos y escenarios diferentes: el Campeonato Regional Barista Zona Sur y la feria Ibagué Café Festival.

El primer evento, una iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros, Café de Colombia y la empresa Amor Perfecto, que en la Capital Tolimense contó con el apoyo decidido de la Cámara de Comercio de Ibagué y Acqua Power Center, reunió a los mejores baristas del sur del país, quienes compitieron por diez cupos al Nacional que se realizará en Cafés de Colombia Expo. Del 2

al 4 de agosto, estos profesionales de la preparación del café (entre ellos tres excampeones nacionales) deleitaron a los asistentes, con las historias de esos productores encargados de proveerles el café con el que concursaron y las combinaciones que gracias a su destreza, se convirtieron en bebidas excepcionales.

En el podio, dos tolimeses y un bogotano, este último siempre fiel al café del Tolima y dos cafés de la Ciudad Musical: como un hecho inédito, el café de un mismo productor estuvo en el primer y segundo lugar. Esto fue posible gracias a que el ganador del Regional, Ronald Valero, de Juan Valdez Café, quien en dos oportunidades ha conquistado el Campeonato Nacional, hizo su presentación no con uno sino con dos cafés, de las fincas La Noreña, de Jairo López y San Pedro, de Milton Monroy y quien ocupó el segundo lugar, Daniel Cruz, de Ibagué, también empleó

café de San Pedro.

De esta forma, se ratifica una vez más que el café que se cosecha en las montañas ibaguereñas continúa siendo preferido por los conocedores y especialmente por aquellos que, seguros de su calidad inigualable, le apuestan a conquistar los mejores lugares en torneos regionales, nacionales e internacionales. El tercer lugar fue para otro tolimense, Diego Campos, también bicampeón nacional.

Cuatro días más tarde, el 8 de agosto, el parque Manuel Murillo Toro se vestía de feria, gracias al Ibagué, Café Festival, un esfuerzo conjunto de la Alcaldía de Ibagué y la Federación Nacional de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima, que congregó asociaciones de productores, baristas, tiendas, académicos, proveedores y especialmente consumidores en un solo lugar, donde el lenguaje común fue el café.

En este escenario se cerró con

broche de oro la convocatoria hecha semanas atrás del concurso de calidad Ibagué: Origen de Cafés Especiales, al cual presentaron sus cafés 72 caficultores y grupos asociados del tercer productor de café del departamento. Allí, un viejo conocido, José Anargel Rodríguez, de la vereda China Alta, se alzó con el primer lugar, como un ejemplo de consistencia en la calidad del grano que cultiva en su finca Morro Azul. Felicitamos a José Anargel y a todos y cada de los que participaron en el concurso, quienes confían en la calidad del café que cosechan en sus fincas.

Felicitamos y agradecemos también a la Alcaldía de Ibagué por su compromiso con la caficultura y con los cultivadores y por reconocer en la Federación de Cafeteros el mejor aliado para llevar a cabo estos eventos que contribuyen al bienestar de los cultivadores y consolidar al café de Ibagué como uno de los de mejor calidad en el mundo.

Nuevo integrante del Comité Departamental

En la sesión del 2 de septiembre del Comité Departamental de Cafeteros de Tolima se tomó juramento al señor Estanislao Sogamoso, como suplente de la señora Viviana Oyola de la circunscripción Chaparral.

El productor de Ortega manifestó su satisfacción por estar nuevamente en el Comité Departamental, donde, según expresó, continuará trabajando por el bienestar de los productores del Tolima. Esta es la segunda vez en la que el señor Sogamoso forma parte de la corporación.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Órgano de Integración del Gremio Cafetero Tolimense

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Consejo Editorial: Luis Javier Trujillo Buitrago, Martha Cecilia Redondo Rodríguez, Viviana Oyola Méndez, Luis Hernán Gómez Loaiza, Augusto Moreno Bonilla, Primitivo Espitia Montero, José Herbert Cardozo Mayorga y Gildardo Monroy Guerrero.

Asesor técnico: Wilson F. Espinosa Rodríguez.

Directora: María Victoria Herrera Polanía.

Apoyo periodístico: Ricardo Cortés Gómez.

Diagramación: Juan David Zapata Táutiva.

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

Participaron 24 baristas de seis departamentos de Colombia

El talento se tomó a Ibagué en el II Campeonato Regional de Baristas Zona Sur



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Los diez clasificados al Nacional de Baristas: de pie: Jaime Losada, Ever Bernal, Edwin Tascón, Daniel Cruz, Cristian Chaus. En primera fila: Steven Arévalo, Óscar Triviño, Diego Campos, Ronald Valero y Felipe Ceballos.

La Ciudad Musical de Colombia durante tres días se deleitó con el mejor talento barista de los departamentos de Tolima, Huila, Cundinamarca, Nariño, Cauca y Valle del Cauca, en el II Campeonato Regional de Baristas Zona Sur, celebrado del 2 al 4 de agosto, en el centro comercial Acqua Power Center.

En una competencia de altísimo nivel, gracias a la participación de tres excampeones nacionales como lo son Ronald Valero, Diego Campos y Ever Bernal, 21 baristas más, referentes muchos de ellos en sus poblaciones por preparar excelentes cafés, buscaron una de las 10 casillas que otorgaba el regional, para el Campeonato Nacional que se efectuará del 17 al 20 de octubre en el marco de Cafés de Colombia Expo 2019.

Durante 15 minutos, uno a uno los competidores mostraron ante el equipo de jurados, sus dotes artísticos y técnicos a la hora de preparar las tres bebidas a base de espresso (espresso, leche y diseño) exigidas en el campeonato.

Mientras tanto, el entusiasmo que identifica a los ibaguereños desencadenaba una lluvia de aplausos, que amenizaba las instalaciones del centro comercial y ponía en aprietos la evaluación de los jueces.



Ronald Valero, Campeón Regional.

Los clasificados al Nacional

El equipo de jueces lo conformaron los líderes, Andrés Elizalde y Angélica López. Los jueces sensoriales Fernando Patiño, Henry Patiño, Angélica Osorio, Jaime Ospina y Paola Rodríguez y los jueces técnicos Axel Vega y Nelson Cañas, quienes luego de una larga deliberación, concluyeron que los diez baristas, que mejor desempeño tuvieron en sus presentaciones fueron: Diego Cam-

pos, Ever Bernal, Daniel Cruz, Ronald Valero, Óscar Triviño, Jaime Losada, Cristian Chaus, Edwin Tascón, Steven Arévalo y Felipe Ceballos.

El campeón

Los seis baristas seleccionados para obtener el título de Campeón Regional Barista 2019, fueron el espinaluno y excampeón nacional, Diego Campos; el ibaguereño Daniel Cruz, el bogotano y excampeón nacional, Ronald Valero; el chaparraluno Jaime Losada, el opita Óscar Triviño y el bumangués y excampeón nacional, Ever Bernal.

En la última jornada del campeonato (el 4 de agosto) los finalistas de nuevo hicieron sus presentaciones, algunas de ellas, con aires de cuentería, como la realizada por Daniel Cruz, barista que representó la tienda Salvador Café.

Tras varios minutos de concertación en aspectos técnicos, sensoriales y de innovación, los jueces dieron a conocer el nombre del campeón regional 2019. Se

La actividad, que se realizó en el centro comercial Acqua Power Center, contó con el concurso Café X2.

Café X2

Otro atractivo que tuvo el Campeonato fue el concurso Café X2, iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros, que busca acercar de forma didáctica a la ciudadanía con la caficultura colombiana.

En Café X2, los ibaguereños, en pareja, creaban dos bebidas a base de café, estas de igual manera fueron evaluadas por los jueces, quienes consideraron aspectos como el trabajo en equipo, la presentación de la bebida y el sabor de la misma.

En total, 15 parejas participaron de la actividad, posteriormente, la dupla compuesta por Michel Montero y María Camila Gaviria, fueron escogidos por el jurado calificador como los ganadores del concurso.



Michel Montero y María Camila Gaviria, ganadores de Café X2, en compañía de Gildardo Monroy, Director Ejecutivo del Comité Tolima.

trataba de Ronald Valero, quien para sus bebidas, empleó el café cosechado en Ibagué, por los caficultores Milton Monroy y Jairo López.

"Siempre he utilizado café del Tolima y los beneficios han sido estar siempre en las finales. Siento un gran agradecimiento con los caficultores del departamento porque no solo es la calidad del grano la que influye, también lo hace la calidad humana. Venimos estructurando el trabajo para el Campeonato Nacional. Seré un embajador del café del Tolima hasta que pueda. Quiero manifestarles a los caficultores del departamento que cuentan conmigo para seguir exaltando la labor tan bonita que hacen en el día a día", manifestó Valero.

Como subcampeón regional el equipo de jurados eligió a Daniel Cruz y en tercer lugar se ubicó Diego Campos.

El Campeonato en las redes



La Trilladora de Cafisur igualmente recibió a los visitantes

Delegación de Embajada de USA visitó fincas cafeteras de Ibagué

Bajo la coordinación del Comité de Cafeteros del Tolima, los diplomáticos recorrieron dos fincas cafeteras en la vereda Charco Rico parte baja, certificadas con el sello Rainforest Alliance.

Una delegación de la Oficina de Asuntos Agrícolas de la Embajada de los Estados Unidos en Colombia, encabezada por Benjamin Rau, Agregado Agrícola, visitó la Capital Tolimense, con el propósito de conocer más de cerca la caficultura del departamento y a sus protagonistas: los caficultores.

Las fincas escogidas fueron de la vereda Charco Rico parte baja, de los productores Eduardo Machado y Andrés Sierra, ambas certificadas

con el sello Rainforest Alliance. Los funcionarios compartieron con los productores y sus familias, quienes les contaron las acciones tomadas para lograr la certificación, las variedades que cultivan y lo que significa para ellos ser cafeteros.

De acuerdo con el Agregado Agrícola, el trabajo del Servicio Agrícola en el Exterior se orienta hacia el comercio de doble vía. "Nuestra oficina se encarga, así mismo, de hacer análisis y publicar reportajes sobre diferentes productos, entre ellos el café. Esa es una de las razones para estar aquí en el Tolima,

con el propósito de conocer mejor la dinámica de la caficultura colombiana", aseguró Benjamin Rau.

El diplomático se declaró admirado por la imponencia del paisaje cafetero ibaguereño, así como por la amabilidad de sus anfitriones y el esfuerzo realizado por ellos para lograr la certificación en un sello tan exigente como lo es Rainforest Alliance.

"El mensaje que me llevo de esta visita para los norteamericanos es que detrás de ese café que consumimos hay personas, hay familias, quienes se encargan de producirlo, que no es un producto que cae del cielo", puntualizó.

En el recorrido, los delegados de la Embajada Americana degustaron café de la Capital Tolimense, preparado con diferentes métodos de filtrados y finalmente vieron en detalle los procesos que se llevan a cabo en la Trilladora de la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima-Cafisur.

Ejemplo de empalme generacional



Andrés Sierra recibió a la delegación de la Embajada de Estados Unidos junto con su familia.

Andrés Sierra, además de tener su finca certificada con el sello Rainforest Alliance, es representante gremial del Comité Municipal de Cafeteros de Ibagué y padre de Nicolás, un niño de ocho años, quien a diferencia de muchos pequeños de su edad o adolescentes, quienes no consideran hacer su vida en el campo, está convencido de que su futuro está en su finca y en continuar con el legado de su padre cafetero.

Esta experiencia la compartió Andrés Sierra con los visitantes de la Embajada de Estados Unidos que estuvieron en su finca y es un testimonio que hace extensivo a los trabajadores del campo en general, para animarlos a que empoderen a sus hijos del papel fundamental que tienen ellos en el futuro de la caficultura colombiana.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Benjamin Rau, Agregado Agrícola de la Embajada de USA en Colombia; Allison Ryder; Norma Casabianca, Coordinadora de Cafés Especiales; Eduardo Machado, caficultor; Wilson Espinosa, Líder de Extensión Rural; Lady A. Gómez, Especialista en Agricultura de la Embajada de USA y Carlos Montoya, Coordinador de la Seccional Ibagué.

Programa de Microlotes de la Federación Nacional de Cafeteros en el Tolima

Requisitos

- ☑ Lotes de 400 a 3.000 kilos de café pergamino seco.
- ☑ Humedad máxima 11,5%.
- ☑ Máximo 1% de defectos del primer grupo.
- ☑ 1% de broca.
- ☑ Máximo factor de rendimiento para lotes de café lavado de 90.

Taza sobresaliente:

- ☑ Puntaje SCA entre 84 - 86: sobreprecio de \$ 50.000 por carga. (Precio sujeto a ajuste por factor de rendimiento).
- ☑ Puntaje SCA superior a 86: sobreprecio de \$ 200.000 por carga. (Precio sujeto a ajuste por factor de rendimiento).

En la actualidad, el programa está vigente para las cooperativas Cafisur y Cafitolima, con la posibilidad de ampliarse a Cafilnorte y Cafilíbano.

Semillas Guerrero Asociados es la firma encargada de distribuir la semilla

FNC y CIMMYT liberan nueva semilla de maíz biofortificado



Fotos suministradas

La liberación se hizo en la estación experimental de Cenicafé, La Catalina.

Las familias caficultoras ahora podrán hacer su renovación de cafetales ya sea por siembra o zoca y seguir obteniendo ingresos para sus hogares, gracias a la alianza estratégica de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT), instituciones que desarrollaron de forma científica y tecnológica la nueva variedad de Maíz Biofor-

tificado (SGBIOH2).

Ante la presencia de 300 caficultores del país y con la asistencia del gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Roberto Vélez Vallejo y el ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Andrés Valencia Pinzón, el pasado 22 de agosto, en las instalaciones de la estación experimental de Cenicafé, La Catalina, ubicada en Pereira, fue liberada la semilla.

¿Qué es el maíz biofortificado?

La nueva variedad del grano, con la que se busca tener una mejor nutrición para los colombianos y rentabilidad para el productor, fue desarrollada tras un proceso convencional de cruces, evaluaciones, selecciones de campo e investigaciones desarrolladas por el CIMMYT, HarvestPlus y sus socios.

El SGBIOH2 está consignado para ser resistente a enferme-

Se podrán recolectar hasta dos cosechas de maíz, antes de la primera cosecha de café en cultivos renovados por siembra o zoca.

dades como la mancha gris. Posee un 28% más de zinc, su grano es más duro y cristalino y, puede ser cosechado entre los 1.000 y 1.600 metros de altitud, es decir, puede ser un cultivo complementario gracias a su adaptabilidad en las zonas cafeteras.

Las familias caficultoras que implementen el maíz biofortificado pueden seguir siendo productivas económicamente en la época de renovación de cafetales, toda vez que se podrán recolectar hasta dos cosechas, antes de la primera cosecha de café.

“Contar con este híbrido es de especial importancia para los caficultores, ya que presenta un potencial de rendimiento de hasta 10 toneladas por hectárea, es resistente a enfermedades por hongos y lo más importante: es una oportunidad real para generarles mayores ingresos a nuestras familias caficultoras”, recalcó Roberto Vélez Vallejo, gerente General de la FNC.

! PREVENCIÓN !

EVITEMOS LOS INCENDIOS FORESTALES

9 DE CADA 10 INCENDIOS SON OCACIONADOS POR EL HOMBRE

ALERTA

SON PROVOCADOS (GENERALMENTE) POR

CAUSAN DAÑOS EN:

EN CASO DE EMERGENCIA LLAMAR A:

BOMBEROS - 119
CRUZ ROJA - 132
POLICÍA - 112, 123

FUEGO MAL APAGADO

QUEMA DE PASTIZALES

RESIDUOS DE VIDRIO

COILLAS ENCENDIDAS

FLORA

VIVIENDAS RURALES

CULTIVOS

FAUNA

VIVE TODAS LAS POSIBILIDADES DEL MEJOR CAFÉ DEL MUNDO

CAFÉS DE COLOMBIA EXP 2019

DESDE EL 17 AL 20 OCTUBRE

cafesdecolombiaexpo.com

Patrocinat:

Copatrocinat:

Organizan:

La feria tuvo una amplia agenda académica, rueda de negocios, premiación del mejor café de la ciudad, exaltación de las tiendas del café y muchos atractivos más.

El evento fue organizado por la Federación Nacional de Cafeteros y la Alcaldía de Ibagué

La Ciudad Musical disfrutó o aroma del mejor café en Ib



Fotos Oficina de Comunicaciones

Al acto de apertura de Ibagué Café Festival asistieron, entre otras personalidades, Guillermo Alfonso Jaramillo, Alcalde de Ibagué; César Leonardo Picón, Secretario de Agricultura; Sebastián Sánchez, Secretario de Desarrollo Económico; Gildardo Monroy, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros y Luis Javier Trujillo, representante por el Tolima al Comité Directivo de la FNC.

El aroma de la capital del Tolima los días 8 y 9 de agosto cambió gracias al Ibagué Café Festival. Iniciativa liderada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y la Administración Municipal, con el fin

Dato:

De los 10 microlotes finalistas, tres fueron adquiridos con sobreprecio por la firma exportadora Fairfield Trading.

de reunir en un solo lugar todos los eslabones de la cadena productiva del café.

El emblemático parque Manuel Murillo Toro y la Cámara de Comercio de Ibagué, sirvieron de escenarios perfectos para

que durante dos días, caficultores, industriales, comercializadores y academia, abordaran aspectos de consumo, producción, sostenibilidad ambiental, comercialización, técnicos, tecnológicos y vanguardistas del café, ayudando a construir una cultura cafetera en la ciudad.

De igual manera, cerca de diez mil ibaguereños pudieron degustar del mejor grano cosechado en la capital del Tolima, conocer las nuevas alternativas en productos a base de café y otros artículos, gracias a la participación de 38 organizaciones entre públicas y privadas, en la exhibición comercial.

Top10 de los mejores cafés

Recibieron su reconocimiento en el concurso Ibagué: Origen de Cafés Especiales.

- 1 Ganador: José Angel Rodríguez, finca Morro Azul, China Alta.
- 2 Carlos Julio Díaz, finca El Naranjal, vereda Laureles.
- 3 Alirio Manjarrez, finca Villa Hermosa, vereda El Tambo.
- 4 Heidy Cardona Romero, finca El Encanto, vereda La Beta.
- 5 Jaír Velazco, finca La Esperanza, vereda San Cayetano.
- 6 Pedro Santos, finca La Bélgica, vereda China Alta.
- 7 Asocafé, vereda China Alta.
- 8 Alexander Blandón, finca La Esperanza, vereda El Tambo.
- 9 William Mora, finca La Elbecia, vereda Laureles Cocora.
- 10 Fernando Arias, finca El Diamante, vereda Potrero Grande.

Ibagué: Origen de Cafés Especiales



De los 72 lotes de café inscritos, 23 clasificaron a la segunda ronda y entre ellos, los jueces escogieron los diez mejores de Ibagué.

En un concurso, donde fueron inscritos 72 microlotes, se otorgó el reconocimiento al mejor café cosechado en la capital del departamento. Ibagué: Origen de Cafés Especiales sirvió como vitrina para que la ciudadanía y los empresarios se percataran de que en la capital del Tolima se produce un grano de altísima ca-

lidad, que poco a poco ha calado en la órbita internacional, gracias al esfuerzo de las más de 4.500 familias caficultoras que tiene la Ciudad Musical en su zona rural montañosa.

Luego de una rigurosa evaluación del equipo de jurados conformado por Daniel García (Almacafé), Diego Carranza (Oro

Molido), Alirio Laguna, Jaime Ospina (High Quality Coffee), Angélica Osorio (Comité Tolima), Klaus Klein (Café Export Colombia), José Gregory Sánchez (Louis Dreyfus Company), Edison Baena (Expocafé) y el observador Wouter Mol, de la Gerencia Comercial FNC, se logró escoger los 10 mejores lotes del concurso.

durante dos días del Ibagué Café Festival

El ganador



Fotos Oficina de Comunicaciones

José Anargel Rodríguez celebra su triunfo en el concurso Ibagué: Origen de Cafés Especiales.

Tal como sucedió en el concurso nacional de calidad: Colombia, Tierra de Diversidad, cuando su café obtuvo el primer lugar en dos atributos y alcanzó la cifra récord de 50,5 dólares por libra, José Anargel Rodríguez, caficultor de la vereda China Alta, fue el ganador del concurso Ibagué: Origen de Cafés Especiales.

Para Angélica Osorio Santos, analista del Salón del Café de Comité de Cafeteros del Tolima, quien hizo parte del panel de jueces, el café cosechado por Rodríguez, logró obtener la mejor calificación gracias a que fue "Un café con ca-

racterísticas florales, cítricas y melosas".

Ante la obtención del reconocimiento, Rodríguez, caficultor ganador del concurso, expresó: "Esto es gracias al esfuerzo de mi familia. Ese sacrificio se ve recompensado, porque entre 72 lotes, tener el primer lugar, es gratificante. Esto también es una victoria del Servicio de Extensión, que ha sido un apoyo para la parte agronómica del café y nuestro trabajo. Esperamos seguir contando con el Ibagué Café Festival, vitrina importante para la cadena del café de la ciudad, ojalá tenga una continuidad".

Rueda de negocios



Caficultores y compradores tuvieron la oportunidad de interactuar durante la Rueda de Negocios llevada a cabo en la Universidad Cooperativa, una vez se conocieron los diez mejores cafés.

Para finalizar la feria y con el propósito de que los inversionistas nacionales y extranjeros accedieran al mejor café de Ibagué, en el auditorio de la Universidad Cooperativa se efectuó la rueda de negocios. Allí, los 10 microlotes finalistas del concurso Ibagué: Origen de Cafés

Especiales estuvieron a disposición de los cerca de 40 exportadores presentes, entre ellos, los representantes de 11 organizaciones nacionales, quienes conocieron las características de cada uno de los granos y, posteriormente llegaron a mutuos acercamientos comerciales.

Agenda Académica e inclusión



Tendencias Actuales de Comercialización de Café fue el nombre de la charla a cargo de Juan Camilo Ramos, Gerente Comercial de FNC.

Otro importante atractivo con el que contó la feria, fue la amplia agenda académica, donde temas como tecnificación, comercialización, inclusión social y valor agregado, fueron abordados por expertos como Claudia del Pilar Rodríguez Mejía, Coordinadora del Programa de Equidad de Género de la Fede-

ración Nacional de Cafeteros de Colombia; Juan Rodrigo Sanz, Líder de poscosecha de Cenicafé; Aída Peñuela, Investigadora científica de Cenicafé; Carlos Mario Jaramillo, Líder Nacional de Extensión Rural de la FNC y Juan Camilo Ramos, Gerente Comercial de la FNC; entre otros.

El Profesor Yarumo y Juan Valdez

Como es característico, el Profesor Yarumo armó la fiesta durante la segunda jornada del Ibagué Café Festival. Cientos de ibaguereños, de forma didáctica, aprendieron a trabajar en equipo, la importancia de la caficultura en el país y en la región, la sostenibilidad ambiental y la responsabilidad social del café.

"Muchísimas gracias a los ibaguereños por la masiva asistencia, participación y gran pasión que demostraron en el Ibagué Café Festival. Muchas gracias

por apoyar lo más importante de la caficultura colombiana, que son las familias cafeteras. Ánimo, debemos trabajar en equipo y con sentido de pertenencia. Gracias Ibagué", recalcó el Profesor Yarumo.

De igual manera, Juan Valdez, símbolo de la caficultura colombiana, se robó el show y a pesar del fuerte sol que se registró durante varias horas del día, el público ibaguereño hizo fila para tomarse una selfie con la icónica figura del café de Colombia.



El público ibaguereño disfrutó con el Show del Profesor Yarumo, quien fue el encargado de dejar el ánimo en alto, antes de la premiación del concurso Ibagué: Origen de Cafés Especiales.

Se les valoró el servicio, la calidad del producto y la innovación

Las cinco mejores tiendas de café de Ibagué fueron exaltadas

En total, 27 establecimientos comerciales de la ciudad participaron de la convocatoria efectuada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y la Alcaldía en la feria Ibagué Café Festival.

Con el pasar de los días, en Ibagué, tercer municipio productor del departamento, crece la cultura cafetera. Los ciudadanos cada vez más adquieren y consumen café de alta calidad, este es en algunas ocasiones, comercializado directamente por el caficultor o degustado en las tiendas de café, ubicadas a lo largo y ancho de la Ciudad Musical. El auge del café ha lleva-

do a que en la capital del departamento aumente de forma significativa y acelerada el número de estos establecimientos comerciales especializados, brindando consigo valor agregado, bienestar y generación de empleo en la ciudad.

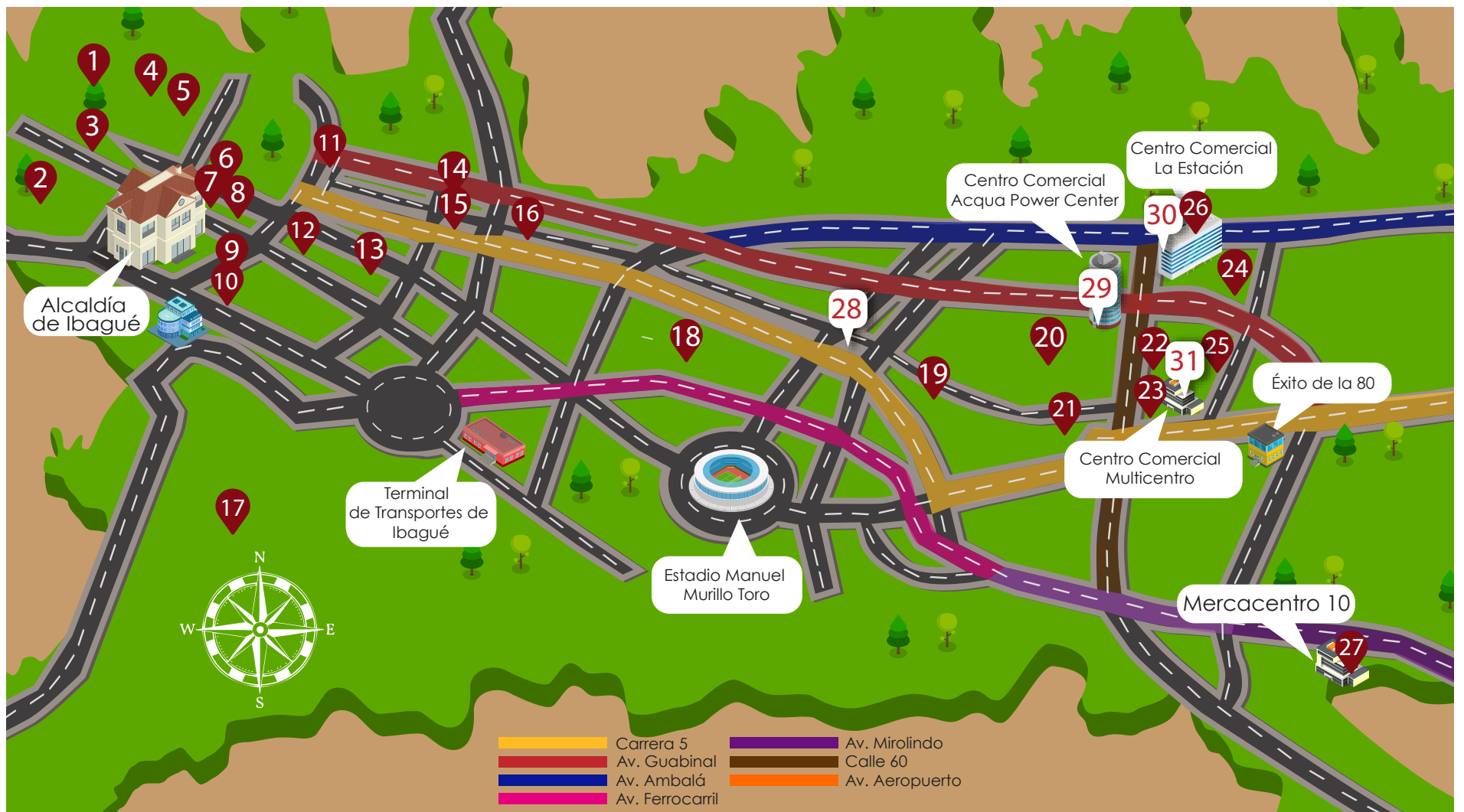
Precisamente para resaltar la gran labor que hacen las tiendas de café en la creación de la cultura cafetera en la Ciudad

Musical, llevando a los paladares de la ciudadanía un producto de calidad, cosechado con el esfuerzo de las familias caficultoras del Tolima, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y la Alcaldía de Ibagué, exaltaron en el Ibagué Café Festival, las cinco tiendas mejor calificadas de la ciudad.

A dichos establecimientos le fueron valoradas la calidad e in-

novación del producto, el nivel de satisfacción de sus clientes y el servicio.

Luego de las visitas realizadas por jueces de la Capital de la República, la organización determinó que de las 27 tiendas inscritas, las cinco con mejor desempeño fueron Jus'so Café, Don Ovidio Café, Salvador Café, Amaretto Café Lounge y Barzal Café.



Tomando como base la iniciativa del mapa elaborado por las tiendas de café de Ibagué, Tolima Cafetero, a manera de guía realizó esta ilustración, donde aparecen las tiendas que se inscribieron a la exaltación, convocada por Ibagué Café Festival.

- 1 **Salvador Café**
Cra. 5 # 6-21
- 2 **Jus'so Café**
Calle 7 # 2-60
- 3 **Don Ovidio**
Cra. 3 #8-39
- 4 **Kofetárica**
Cra 7 #6-119
- 5 **Café Central**
Cra 7 #9-92
- 6 **Montebianco**
Cra 3 #9-63, Piso 2
- 7 **Cannella**
Cra 3 #9-63, local 03
- 8 **Cofee and Cream**
Cra 3 #9-63
- 9 **Le Petit Café**
Cra 2 #11-57, local 112

- 10 **Cafetal del Río**
Calle 13 #1-05
- 11 **Palmeto Café Tertulia**
Calle 10 # 6-23
- 12 **Café VIP**
Cra 3 # 12-02
- 13 **Flor de Loto**
Calle 15 #3-96, local 102
- 14 **Amaretto Café Lounge**
Cra 8 #17-40
- 15 **Wills Café de Colombia**
Cra 5 # 17 -75
- 16 **Yattewe**
Cra 5 #20-86, local 101
- 17 **Calico Café Express**
Mz P casa 12, B. Galán
- 18 **Ibagué Café Social**
Cra 4D #33-31

- 19 **Insignia Coffee**
Calle 53 #7C-27
- 20 **Café con Alma**
Cra. 7 #57-45
- 21 **Café La Arabia**
Cra 6 #59-15
- 22 **Barzal**
Calle 60 #7A-13
- 23 **Cafetilla**
Calle 61 #6-16
- 24 **Café Bonto**
Mz 60 casa 4, Jordán Et. 8
- 25 **Osmosis Kafé**
Cra 5a #68-64
- 26 **Sattua**
C.C. La estación piso1
- 27 **Origo Kafé**
Mercacentro 10 El Poblado

Síguenos en:

@FNC_tolima

Juan Valdez
Café

28 Edificio Fontainebleau
29 C.C. Acqua Power center

30 C.C. La Estación
31 C.C. Multicentro

Los beneficiarios son 150 productores del sur del departamento

En Herrera avanza el proyecto Flor de mi Tierra

El proyecto, que se lleva a cabo en este corregimiento de Rioblanco, comprende tres componentes: social, económico y ambiental.

Con la participación de la Empresa canadiense RGC Americas, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima y la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), se lleva a cabo en el corregimiento de Herrera, municipio de Rioblanco el

proyecto Flor de Mi Tierra.

A través de esta iniciativa se realiza el acompañamiento productivo, ambiental y para el empalme generacional, por medio del fortalecimiento de las capacidades de los beneficiarios, para la articulación y búsqueda de nuevas oportunidades, enfocadas en el mejoramiento de su bienestar, condiciones de vida y gestión sostenible de su territorio.

Flor de Mi Tierra se ejecuta con caficultores del corregimiento de



Jóvenes Forjando Mañana se denominan los talleres que se llevan a cabo en el corregimiento de Herrera.

Herrera, por medio de tres componentes: social, económico y ambiental. En lo referente al componente social, se dictan talleres denominados Jóvenes Forjando Mañana, a través de los cuales los participantes se capacitan en temas como liderazgo, habilidades comunicacionales, finanzas y calidad en la producción del café.

En cuanto al componente económico, el proyecto realiza inver-

siones en la zona de influencia, se financian análisis de suelos y se paga un sobrepeso de 60 mil pesos por carga de café pergamino seco a los beneficiarios del proyecto.

Finalmente, en lo ambiental, se contempla la construcción de fosas techadas para el procesamiento de pulpa de café y filtros verdes para el manejo de las aguas mieles.



Foto suministrada

El proyecto Flor de mi Tierra fue socializado con la comunidad de Herrera, corregimiento del municipio de Rioblanco.

A propósito de RGC Coffee

Ron Gabbay, actual presidente de RGC Coffee, cofundó la compañía en 1968, en Montreal. Cuando empezó su carrera en el café, ya tenía familia involucrada en el comercio.

Ron Gabbay ha estado en el negocio durante más de 50 años. Sus hijos, Nathalie y Jonathan, forman parte de la tercera generación de comerciantes de café.

A lo largo de todos estos

años, Ron ha implantado un fuerte sistema de valores y una estricta atención a la calidad, lo que le ha valido, tanto a él como a su compañía, una buena reputación en toda la industria.

RGC Americas es una subsidiaria de RGC Coffee Inc.

Con sede en Bogotá RGC Americas supervisa la calidad, los programas de sostenibilidad y la información del mercado en América Latina.

El kit de la rentabilidad puede ser suyo



- Una derribadora DSC-18.
- Una tonelada de fertilizante Agro cosecha [26-4-22].
- Un juego de lonas recolectoras.
- Un Fermaestro.

Venda su café

en la Cooperativa de Caficultores y solicite el pago **a través de su Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente**

Haga mínimo 5 ventas entre el 1º de septiembre y 31 de diciembre de 2019 y participe por un kit de la rentabilidad.

¡Aproveche esta oportunidad!



www.federaciondecafeteros.org

El 31 de enero de 2020 se conocerán los 2 beneficiarios de este reconocimiento que hace la Federación Nacional de Cafeteros. Consulte términos y condiciones en www.federaciondecafeteros.org o en su comité de cafeteros.

Gracias al I Encuentro Nacional de Asociaciones de Caficultores

Asociaciones de café del Tolima se unieron para trabajar en equipo



Foto suministrada.

Conocieron de innovación, comunicación asertiva, logística y herramientas de comercialización.

Los representantes de las asociaciones Calarama, Acafeto, Juan Café, Asoparques, Acedga, El Cable, Casa Verde y Asoceas del departamento del Tolima, asistieron al primer Encuentro Nacional de Asociaciones de Caficultores, evento organizado por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

La actividad tenía como fin construir de forma colectiva, con el

empoderamiento de las asociaciones cafeteras del país, el establecimiento estratégico de la FNC en pro del fortalecimiento, acompañamiento de gestión y operación de dichas corporaciones, además la unión de cada uno de los estamentos del café en Colombia.

Durante tres días, las instalaciones de la Fundación Manuel Mejía en Chinchiná (Caldas), albergó

a más de 100 asociados de 18 departamentos, quienes conocieron los desafíos de los grupos asociativos (según un diagnóstico institucional), la propuesta de valor de la FNC e innovación en la cadena de valor del café, la comunicación asertiva y el manejo de herramientas de comunicación, la logística de Almacafé al servicio de los productores y las herramientas para comercializar café de las aso-

A la actividad asistieron más de 100 representantes de 18 departamentos del país.

ciaciones. Otro componente que tuvo la actividad fue el intercambio de experiencias de los grupos asociativos, efectuando de esta forma, una construcción conjunta de conocimiento, que permitirá proyectar de forma competitiva el café en los territorios del país y el mundo.

Ofelia Narváez, quien participó del evento asociativo en representación de Asoparques, resaltó la importancia de este tipo de espacios, los cuales, para ella, ayudan a fortalecer aún más el gremio de cara a los desafíos del futuro.

“Para mí, el encuentro fue oportuno y positivo. Este fue el primero, ojalá no sea el último. Compartimos experiencias con otras asociaciones del país, conocimos en qué han avanzado, qué han logrado y qué debemos hacer. Seguiremos de forma unida asociándonos para mejorar la calidad del café y obtener mejores precios por el producto”, afirmó Narváez.

La asociada de Asoparques finalizó diciendo que “el principal llamado del encuentro fue a trabajar de forma unida, así las asociaciones, cooperativas, el Comité de Cafeteros y demás entes, enfrentaremos las crisis que pueda tener el café de la mejor manera”.

Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero Ganadores

Nombre	Municipio	Premio
Óscar Durfay Peñuela	Fresno	Mercado por \$250.000
Iraida Yazmín La Cruz	Palocabildo	Obsequio promocional
Danilso Saavedra P.	Líbano	
Ángel María López O.	Herveo	
María Azucena Quiñónez	Ortega	
Carlos Julio Quimbay V.	Fresno	
Toribio Parra	Valle de San Juan	
María Liliana Hernández	Fresno	
José Rosember Rojas C.	Rovira	
Laureano Gil García	Villahermosa	

Óscar Durfay Peñuela del municipio de Fresno, resultó ganador del mercado de \$250.000 que entrega Comersa como estímulo a los lectores de Tolima Cafetero. Felicitamos a todas las personas que nos enviaron sus cupones. ¡Gracias por leer el periódico de las familias caficultoras del Tolima!



Cupón

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

- ¿Cuántos cupos otorgó el Campeonato Regional de Baristas Zona Sur al Campeonato Nacional?
a. Cinco
b. Diez
c. Ocho
- ¿Una delegación de qué país visitó dos fincas cafeteras en Ibagué?
a. España
b. Australia
c. Estados Unidos.
- El señor José Anargel Rodríguez, ganador del concurso Ibagué: Origen de Cafés Especiales es de la vereda
a. China Alta
b. San Juan de la China
c. La María

Nombre: _____
Número de cédula: _____
Vereda: _____
Municipio: _____
Celular: _____

Patrocinado por:



COOMERSA
CENTRAL COOPERATIVA



Luz Delsa Duarte, caficultora de Ibagué, recibió el apoyo por renovar su cafetal

La beneficiaria invitó a los caficultores del departamento a renovar sus cafetales, participar del programa y obtener una mejor rentabilidad en sus empresas cafeteras.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y el Comité Departamental de Cafeteros están entregando los incentivos a las familias caficultoras del Tolima que hacen parte del programa de Renovación de Cafetales 2019.

Tolima Cafetero habló con Luz Delsa Duarte, caficultora de la vereda La Martinica de Ibagué, una de las beneficiarias del programa. La señora Duarte, quien lleva más de 32 años en la caficultura, manifestó que se siente muy feliz de recibir este apoyo y de seguir contando con el apoyo y asesoramiento del

Entrega de incentivos por la renovación de los cafetales



Foto: Oficina de Comunicaciones

Delsa Duarte, caficultora de Ibagué, acompañada por Diego Sánchez, extensionista; Carlos Humberto Montoya, Coordinador de la Seccional Ibagué y Jéssica Cabezas, coordinadora del Programa de Crédito.

Dato:

\$ 50.500 millones son los recursos destinados por el Gobierno Nacional y el Fondo del Café para la renovación de cafetales.

El programa

El programa de Renovación de Cafetales 2019 es una iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, financiada con recursos destinados por el Gobierno y el Fondo Nacional del Café y que busca motivar a los caficultores del país en la renovación de sus cafetales otorgándoles un apoyo representado en fertilizantes edáficos.

Los caficultores que tengan hasta cinco hectáreas en café, recibirán un apoyo equivalente a los \$220 por árbol renovado y su incentivo por renovación será hasta por una hectárea en café.

Si el caficultor cuenta con más de cinco hectáreas el incentivo es de \$180 por árbol y su apoyo será hasta por el 20% del área total de café.

ficultora. Luz Delsa, propietaria de la finca Bella Vista y madre de cinco hijos que hacen parte de su empresa cafetera, accedió al apoyo ya que se acogió a las recomendaciones de su extensionista Diego Sánchez, quien le sugirió renovar su cafetal, para obtener una mayor productividad, competitividad y rentabilidad.

"Invito a todos los caficultores del departamento a seguir las recomendaciones de la Federación, a continuar renovando sus cafetales. Tenemos que ser conscientes de que, si no tenemos cafetales nuevos, no tendremos una mayor rentabilidad en nuestras empresas", finalizó.

Servicio de Extensión Rural de la Federación.

"Estoy muy feliz, muchas gracias. El Comité siempre ha esta-

do pendiente de nosotros con el acompañamiento del Servicio de Extensión. Con estos recursos, que son un apoyo muy grande para mi empresa, mi cafetal será más productivo gracias a la fertilización, eso sí, siguiendo las recomendaciones de mi extensionista", afirmó la ca-

Café con Tamaño, Peso y Calidad

FERTILIZANTE
SULCAMAG

FABRICADO POR:
MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

CONÓCENOS EN WWW.MINPRO.CO

Tolima

Cafetero en Imágenes



Fotos Oficina de Comunicaciones

La institucionalidad cafetera se hizo presente en el Festival del Retorno realizado en el municipio de Libano.



Una delegación de Corea del Sur, encabezada por la campeona mundial de baristas Jeon Joonyeon (centro), se hizo presente en Ibagué Café Festival. En la imagen, con Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Tolima; Alejandro Rengifo y Alirio Laguna.



Foto suministrada

La Federación Nacional de Cafeteros y Microsoft Colombia firmaron el Memorando de Entendimiento Alianza para el Desarrollo, la Innovación y la Transformación de las Zonas Cafeteras en Colombia por medio de la Tecnología. La firma fue sellada por parte del Gerente General del FNC, Roberto Vélez Vallejo y el Director General de Microsoft Colombia, Marco Casarin Junco.



En la vereda Palmalosa del municipio de Dolores se llevó a cabo el día de campo Más Agronomía Más Productividad, convocado por el Servicio de Extensión Rural de la seccional Villarrica. Se reunieron caficultores de las veredas San Pablo, La Soledad, Yopo y Rionegro, además de Palmalosa.

Sopa de Letras

Variedades de Café

A	S	E	I	J	A	T	E	T	E	L	Q	S	P	A	T	C	D	K	A	N	O	J	Q	Y	A	S	C
X	T	A	B	I	L	I	T	P	J	C	A	T	U	R	R	A	E	A	D	H	S	Q	Ñ	P	M	D	O
L	D	B	B	A	F	O	A	B	A	B	D	E	T	A	D	J	P	N	A	H	U	K	R	E	T	O	S
C	Z	A	M	L	U	Z	B	O	U	R	B	O	N	O	S	O	A	A	I	W	J	F	I	O	H	M	T
C	P	A	C	A	O	N	C	A	T	O	M	A	C	U	K	U	J	A	T	C	U	M	A	R	B	L	A
O	Z	C	A	T	E	C	A	F	E	D	E	L	T	O	L	I	M	A	O	M	A	D	A	V	B	O	R
L	B	J	T	X	I	C	M	U	M	U	O	C	S	P	R	N	K	A	G	L	N	F	Q	J	D	A	I
O	H	X	O	D	U	O	R	G	A	P	C	A	S	T	I	L	L	O	N	O	R	T	E	C	U	C	C
M	I	B	E	S	B	I	S	T	M	S	I	E	Q	U	E	D	P	F	D	L	O	O	S	U	W	A	A
B	O	B	A	T	D	A	Q	P	L	M	F	A	M	A	S	F	I	S	A	N	Y	O	S	O	N	S	N
I	B	E	C	A	S	T	I	L	L	O	S	U	R	A	O	T	I	P	I	C	A	Q	U	O	A	O	S
A	L	O	N	S	F	M	J	V	Y	S	L	Q	B	I	C	G	E	I	S	H	A	C	U	S	A	M	A
D	E	T	A	I	F	I	C	A	S	T	I	L	L	O	C	E	N	T	R	O	P	E	U	Q	U	E	F
L	A	L	A	V	S	U	D	A	Z	E	A	M	Q	R	U	A	R	X	E	M	V	D	A	M	A	S	N

Resistentes

CASTILLO SUR
CASTILLO NORTE
CASTILLO CENTRO
CENICAFÉ UNO
TABI
COLOMBIA

Susceptibles

CATURRA
COSTA RICA
TÍPICA
BOURBON
GEISHA

Separata Técnica



En el departamento se espera certificar más de 2.000 productores

C.A.F.E. Practices para el Tolima

Como parte de las estrategias para mejorar la rentabilidad de los productores, agregando valor, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité del Tolima, de la mano con las cooperativas de caficultores en el departamento, esperan lograr la certificación de más de dos mil caficultores en el programa C.A.F.E. Practices.

Este es un programa de ingreso voluntario y es parte integral del compromiso a largo plazo de Starbucks para asegurar la sostenibilidad del suministro de café de alta calidad, con el fin de mejorar las prácticas sociales, económicas, ambientales de cultivo y proceso en el sector cafetero como un todo.

Un importante número de familias caficultoras del departamento podrán convertirse en proveedores de una de las multinacionales de café más importantes del mundo.

¿Quiénes pueden participar?

- Productores cuya área de café sea menor a 11,9 hectáreas.

Todos los productores asociados a la cooperativa.

Productores que tengan una relación comercial con la cooperativa y/o Almacafé, con áreas > a 0,5 hectáreas en café.

En el mes de octubre se llevará a cabo

Los cuatro fundamentos

Los pequeños caficultores que deseen formar parte del programa deberán tener en cuenta los siguientes aspectos exigidos por Starbucks, buscando la sostenibilidad del cultivo. Actualmente, a través del programa de Cafés Especiales del Comité de Cafeteros del Tolima, el Servicio de Extensión Rural capacita a los caficultores en la normatividad para poder hacer parte del programa que les ofrecerá un sobreprecio por su café.



Responsabilidad económica

Demostrar transparencia financiera: los proveedores deben presentar pruebas de los pagos efectuados a lo largo de toda la cadena de suministro para garantizar qué bonificación obtiene el caficultor del precio que Starbucks paga por el café verde (sin tostar).



Responsabilidad social

Implementación de medidas respecto a condiciones de trabajo seguro, justo y humano. Incluye la protección de los derechos de los trabajadores y condiciones de vida adecuadas. Es obligatorio cumplir con las indicaciones de ley referentes a salario mínimo y trabajo de jóvenes con edades de 16 a 18 años (Resolución 0312 de febrero de 2019).

- Los trabajadores tendrán acceso a vivienda, agua potable y servicios de sanidad.
- Los menores de edad que vivan en la finca tendrán acceso a la educación.
- Cumplir con toda la normatividad relativa a la seguridad y salud en el trabajo (Los trabajadores contarán con capacitación y con el debido equipo de protección para la realización de todas sus labores).
- Contar con los registros de las compras y ventas que se lleven a cabo en la finca.

Los productores pueden acudir al Servicio de Extensión y al Programa de Cafés Especiales del Comité de Cafeteros del Tolima, para ampliar el tema relacionado con el programa de C.A.F.E. Practices, así como para resolver dudas e inquietudes.



Condiciones de

- Broca máximo
- Defectos de pr
- Humedad: 10 a
- Olor y color ca
- Factor de rend

El café se acopiará a
compra de las coop
Cafinorte y Almacafé

abo la auditoría para el departamento del Tolima

os de C.A.F.E. Practices



Liderazgo ambiental

Cultivo del café

Medidas para el manejo de los residuos sólidos, protección de la calidad del agua, ahorro de energía y agua, preservar la biodiversidad y reducir el uso de productos fitosanitarios.

- Llevar un plan de fertilización basado en análisis de suelos.
- Llevar registros de floración.
- Manejo de arvenses.
- Mantener la productividad a largo plazo, basada en un plan de renovación.
- Monitoreo y control de plagas y enfermedades
- Proteger los cuerpos de agua.
- Prohibir el uso de químicos de categoría 1 A y 1 B
- Protección de flora y fauna silvestre

Procesamiento del café (Húmedo)

Asegurar la sostenibilidad de la producción de café durante el beneficio húmedo y seco (trilla).

- Reducir el consumo de agua al mínimo.
- Reducir el impacto de las aguas residuales.
- Manejar los subproductos del café.
- Ahorrar energía en el proceso.



Apoyo al productor

Aquí se evalúan las actividades que realiza la OAP (Organización de Apoyo al Productor) con los caficultores, dirigidas a contribuir con la sostenibilidad del cultivo.

La Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima hace las veces de OAP, entidad que ayuda a las cadenas de pequeños productores a organizarse e implementar los requisitos de C.A.F.E. Practices, así como las buenas prácticas agrícolas (BPA) en las fincas.

- Establecer acciones para procurar la conservación del suelo.
- Contar con especies nativas para la regulación del sombrero.
- Proteger la flora y fauna silvestre.
- Contar con áreas de conservación en las fincas (bosques).
- Tener en cuenta las condiciones del cambio climático para la producción del cultivo.

Calidad del café

4%
 Primer grupo: máximo 1.5%
 al 11,5%
 Característicos del café fresco
 Índice 93.33
 a través de las agencias de
 Cooperativas Cafitolima Cafilíbano,
 é.

PROGRAMA DE RENOVACIÓN DE CAFETALES

Con recursos del Gobierno y el Fondo Nacional del Café se pone en marcha Programa de Renovación de Cafetales por **\$50.500 millones.**



BENEFICIARIOS



Caficultores que tengan **hasta 5 hectáreas** en café

Apoyo equivalente a **\$220** por cada sitio renovado, por siembra o zoca, representados en fertilizantes edáficos de uso en la caficultura colombiana.

Caficultores que tengan **más de 5 hectáreas** en café

Apoyo equivalente a **\$180** por cada sitio renovado, por siembra o zoca, representados en fertilizantes edáficos de uso en la caficultura colombiana.

Los cafeteros interesados deben inscribirse en los Comités de Cafeteros

REQUISITOS

Que los caficultores y sus fincas se encuentren activos en el **SICA al 31 de diciembre de 2018**



Haber renovado **mínimo 400 plantas** por lote cafetero a partir del 1° de enero 2019.



La renovación de los cultivos de café debe hacerse mediante:

- Renovación por siembra, con variedades resistentes a la roya recomendadas por la FNC
- o
- Renovación por zoca convencional, pulmón o calavera, siempre y cuando se cumplan los parámetros indicados por Cenicafé.



A caficultores con **hasta 5 ha. en café** se les otorgará incentivo por renovación hasta por **1 ha. en café.**

A caficultores con **más de 5 ha. en café** se les otorgará incentivo hasta por el **20% del área total en café.**



Edad del lote: Antes de la labor de renovación deberá **ser igual o mayor a 54 meses**

Si la renovación por siembra implica el cambio de una variedad susceptible a una resistente a la roya, no hay condición de edad de la plantación para acceder al incentivo.



Densidad de siembra mínima aceptada será de: **2.500 sitios** por hectárea y máximo **10.000 sitios** por hectárea.

No se aceptan lotes en los siguientes casos:

- Que hayan sido renovados durante los años 2018 y 2019 bajo la ejecución de programas de crédito con acceso a ICR y LEC.
- Que hayan hecho parte de programas de renovación o reactivación de la caficultura financiados con recursos del Fondo Nacional del Café durante los años 2016, 2017 y 2018.
- Que hayan sido objeto de programas de renovación de cada una de las dependencias financiadas con recursos del Presupuesto General de la Nación.

La renovación de cafetales es fundamental para que su empresa cafetera sea más productiva, competitiva y rentable.

Vigencia del programa: Hasta el 31 de diciembre de 2019 o hasta agotar recursos.

www.federaciondecafeteros.org



@fedecafeteros