



Meseta de Ibagué, Tolima.

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 29 Edición 269 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Bimensual ISSN 0124 -1060



Foto: Oficina de Comunicaciones

Los representantes elegidos el 9 de septiembre tomaron posesión para un periodo de cuatro años

Dirigencia gremial cafetera 2018-2022

Los Delegados al Congreso Nacional Cafetero y los integrantes de los 28 Comités Municipales recibieron sus credenciales como representantes de más de 61 mil familias en el departamento del Tolima.

Olivo Rodríguez Díaz, representante por el Tolima ante el Comité Directivo y Nacional de la Federación Nacional de Cafeteros fue el encargado de tomar juramento a quienes, elegidos democráticamente el 9 de septiembre, representarán y velarán por los intereses de más de 61 familias productoras de café en el departamento.

Los Delegados al Congreso Nacional y los integrantes de los 28 Comités Municipales que funcionan actualmente en el Tolima tomaron posesión de su nueva dignidad, el pasado 1 de noviembre y hasta el 2022.

Luego del saludo de cada representante departamental y del informe del Director Ejecutivo, los 28 Comités Municipales, a través

de uno de sus delegados, tuvieron la oportunidad de presentar sus principales inquietudes y propuestas, que constituirán el insumo del documento que será llevado al Congreso Nacional de Cafeteros, programado para los primeros días del mes diciembre.

De forma previa a la ceremonia de posesión, se reunió por

primera vez el nuevo Comité Departamental y en esa sesión se nombró la nueva mesa directiva, que quedó integrada por Carlos Sánchez Serrano, de la circunscripción Chaparral, como Presidente y Martha Cecilia Redondo Rodríguez, de la circunscripción Líbano, como Vicepresidenta.

Continúa en página 3

El compromiso del liderazgo cafetero



Roberto Vélez Vallejo
Gerente General
Federación Nacional
de Cafeteros

Las Elecciones Cafeteras realizadas en el mes de septiembre y particularmente el día 9 en el departamento del Tolima, tuvieron el objetivo primordial de legitimar una vez más a la Federación Nacional de Cafeteros, como la institución representativa de los caficultores colombianos. Este inmenso esfuerzo de trabajo en equipo, de legitimidad y transparencia, permitió que más de 200.000 caficultores en toda Colombia se acercaran a las urnas y eligieran a los Comités Municipales y departamentales de cafeteros.

La participación destacada del Tolima cafetero fue del 53%, y por ello los miembros elegidos al Comité Departamental y a los 28 Comités Municipales de Cafeteros, empezaron

su ejercicio de liderazgo el primero de noviembre de 2018 por un período de representación de cuatro años. A esos 348 cafeteros elegidos sinceras felicitaciones y un especial agradecimiento por contribuir a enriquecer la democracia cafetera. Así se fortalece la Institucionalidad cafetera y se confirma una vez más que este proceso democrático gremial es un importante referente en la construcción de nuestro país.

De igual manera, debo hacerle un sentido reconocimiento a las mujeres elegidas, pues su participación en las Elecciones Cafeteras en el departamento fue del 19%. Sin duda, ellas serán protagonistas no solo de ser voceras auténticas de la problemática de las bases cafeteras y sus aportes a las diferentes soluciones, sino que serán fundamentales con su contribución y su ejemplo a la búsqueda de la rentabilidad de la caficultura.

Este trabajo del liderazgo cafetero en el Tolima, estoy seguro, será un aliado para que esta hermosa región de Colombia, continúe con orgullo, mostrándole al país y al mundo, que el café es parte de su identidad.

Los miembros reelegidos y los que llegan por primera vez a estas instancias de representación gremial, saben que el compromiso de representación de los caficultores del departamento, debe estar acompañado de un ejercicio de gestión, innovación, liderazgo efectivo y trabajo en equipo.

Un Comité forja elementos de competitividad cafetera en el departamento y el municipio, pues una de sus funciones es la de trabajar por la productividad y la rentabilidad en su territorio. También es un integrador, pues busca alianzas, convenios y programas con las administraciones municipales y departamentales, con organizaciones privadas y con los establecimientos educativos.

Un Comité Municipal de cafeteros es un formador de líderes y un catalizador del empalme generacional, al fin y al cabo, facilita el desarrollo porque es un grupo organizado y con un claro gobierno corporativo.

Un Comité de Cafeteros dinamiza la participación en la región de manera notable, siendo un activo

que produce beneficios tangibles, porque en la colaboración sistemática puede haber soluciones innovadoras. Porque los cafeteros toman parte en unas decisiones y se comprometen con ellas. Porque la unidad hace ver a un gremio fuerte para generar en diferentes proveedores de recursos confianza para invertir. Porque con la participación y la democracia se concilian multiplicidad de intereses con el objeto de contribuir a la solución de problemas y porque a futuro se crea en la cooperación el objetivo de la rentabilidad Institucional.

Me ha llamado poderosamente la atención que históricamente las decisiones en un Comité Municipal de Cafeteros o en un Comité Departamental, donde hay seis principales, sean tomadas por consenso, y ello significa traer al presente lo que ha significado el consenso para la historia de la organización cafetera. Consenso expresa madurez gremial y pensar en la comunidad para llegar a acuerdos. No hay duda, estos Comités seguirán siendo una herramienta fundamental en el desarrollo rural del territorio.

Iniciamos un nuevo periodo



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Con la posesión de los 348 representantes, correspondientes al Comité Departamental y los 28 Comités Municipales concluimos un año electoral

para la dirigencia gremial cafetera e iniciamos un nuevo periodo en el que estos hombres y mujeres com-

prometidos con el bienestar de las familias productoras, trabajarán durante cuatro años por una caficultura más rentable.

Sea esta la oportunidad para agradecer y reconocer a los representantes que entre 2014 y 2018 ocuparon estas dignidades, entregando su tiempo al servicio de sus comunidades. También para felicitar a quienes a través del voto refrendaron su continuidad y para dar la bienvenida a quienes por primera vez resultan electos y llegan con una mirada fresca a aportar y enriquecer las acciones que se vienen desarrollando desde la Federación Nacional de Cafeteros.

Los retos son grandes y la responsabilidad depositada en estos líderes implica un trabajo conjunto y coordinado, orientado a resolver las inquietudes que de forma recurrente aparecen en los diferentes escenarios donde los caficultores de la base tienen la oportunidad de expresarse: estabilidad en los precios, mejoramiento de la infraestructura vial, empalme generacional y seguridad social para los productores.

Mientras se continúan ejecutando acciones y diseñando nuevas estrategias a largo plazo para hacer frente de forma efectiva a esos temas macro, los caficultores, desde sus empresas y de la mano de la institucionalidad,

tienen una oportunidad de oro de agregar valor a su café, blindándose, en cierta forma, de las fluctuaciones del precio, apostándole a la producción de un café de alta calidad. En el Tolima, año tras año, hemos venido siendo testigos de los incontables resultados que se pueden alcanzar si nos enfocamos hacia este mercado. El sendero está trazado y hombres y mujeres de diferentes rincones de nuestra geografía nos han demostrado con creces que sí se puede, con el respaldo de su Federación Nacional de Cafeteros con 91 años de historia, de avances tecnológicos, de acompañamiento al cafetero y de llevar desarrollo y bienestar al campo.



Foto: Suministrada

Los 80 años de Cenicafé

El Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), brazo científico de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), llegó a ocho décadas de trabajo ininterrumpido en favor de los caficultores colombianos, con grandes

aportes en investigación científica y desarrollo tecnológico. La dirigencia gremial cafetera, Directores Ejecutivos y Líderes de Extensión de todo el país, se dieron cita en Chinchiná para celebrar este importante aniversario.

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 Loiza, Augusto Moreno Bonilla, Primitivo Espitia Montero, Carlos Sánchez Serrano, José Hebert Cardozo Mayorga y Gildardo Monroy Guerrero.

Asesor Técnico: Wilson F. Espinosa Rodríguez.

Directora: María Victoria Herrera Polanía.

Diagramación: Diego Cogua - Agencia Nephila

Apoyo periodístico: Laura Sayleth Enciso Villamil.

Impresión: La Patria.

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

Los representantes del Comité Departamental y los 28 Comités Municipales se reunieron en Ibagué

Se posesionó la nueva dirigencia gremial

Cada Comité Municipal tuvo la oportunidad de presentar sus propuestas con miras al próximo Congreso Cafetero.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Carlos Sánchez Serrano, como Presidente y Martha Cecilia Redondo Rodríguez, como Vicepresidenta, conforman la nueva mesa directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, recientemente elegido y que sesionó por primera vez el primero de noviembre en Ibagué.

Durante la reunión de los representantes principales y suplentes del Comité Tolima, realizada de forma previa a la posesión de los 28 Comités Municipales, además de la elección de la mesa directiva, se ratificó a Olivo Rodríguez Díaz, como representante por el departamento al Comité Directivo y Nacional de la Federación de Cafeteros y a Gildardo Monroy Guerrero, en la Dirección Ejecutiva.

Precisamente el Director Ejecutivo presentó un Informe de Gestión, en el cual, además de llamar la atención de los dirigentes sobre los bienes público de la Federación de Cafeteros, expuso los avances del departamento

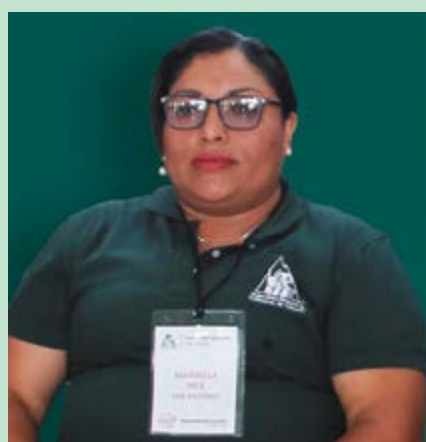
en renovación, en porcentaje de hectáreas sembradas en variedades resistentes, el posicionamiento del Tolima como productor de café de alta calidad y los convenios y proyectos vigentes.

Por su parte, a través de un delegado, cada uno de los 28 Comités Municipales expusieron sus principales inquietudes y propuestas, con miras a construir el documento que el Tolima llevará al Congreso Cafetero a realizarse en el mes de diciembre: además del precio y la necesidad de conformar un fondo de estabilización del mismo, fueron recurrentes temas como la seguridad social para los caficultores, la necesidad de mejorar las vías terciarias para solucionar los problemas de comunicación y comercialización del café y el empalme generacional.

El Comité Departamental del Tolima y los 28 Comités Municipales que se posesionaron el primero de noviembre, fueron elegidos para el periodo 2018-2022 en las Elecciones Cafeteras del 9 de septiembre.



"Qué bueno que cada Comité Municipal haya tenido la oportunidad de expresar las necesidades ante el gremio, ahora queda la tarea para nosotros en el Congreso Cafetero. Una de las misiones que tenemos nosotras como representantes es motivar a otras mujeres para que participen", **Martha Cecilia Redondo Rodríguez (Líbano).**



"Estoy muy motivada y agradezco a cada una de las personas que confiaron en mí y en la lista que presenté. Es un orgullo representar a las mujeres de San Antonio y las invito a que promovamos el consumo interno de café. Esperamos que las propuestas que expusimos como Comité Municipal, sean llevadas al Congreso Cafetero", **Marinela Yate Gaita (San Antonio).**



"Es un honor ser representante de la nueva generación de los cafeteros, aunque somos pocos me siento muy gratificado. Tengo como expectativa velar por el progreso del gremio cafetero, mantener nuestros Comités Municipales, reforzarlos y contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de nosotros los cafeteros", **Geisson Andrés Valencia Silva (Líbano).**



Comités Municipales de Cafeteros Periodo 2018-2022

Seccional Chaparral



Comité Municipal de Chaparral



Comité Municipal de Ortega



Comité Municipal de Rioblanco



Comité Municipal de San Antonio

Seccional Planadas



Comité Municipal de Ataco



Comité Municipal de Planadas

Seccional Villarrica



Comité Municipal de Alpujarra



Comité Municipal de Cunday



Comité Municipal de Dolores



Comité Municipal de Icononzo



Comité Municipal de Melgar



Comité Municipal de Prado-Purificación



Comité Municipal de Villarrica

Seccional Ibagué



Comité Municipal de Alvarado



Comité Municipal de Anzoátegui



Comité Municipal de Cajamarca



Comité Municipal de Ibagué



Comité Municipal de Rovira



Comité Municipal de Valle de San Juan



Comité Municipal de Venadillo

Seccional Fresno



Comité Municipal de Falan



Comité Municipal de Fresno



Comité Municipal de Herveo



Comité Municipal de Palocabildo

Seccional Líbano



Comité Municipal de Casabianca



Comité Municipal de Líbano



Comité Municipal de Santa Isabel



Comité Municipal de Villahermosa



Foto: Oficina de Comunicaciones

El Gerente General aprovechó su visita y reunión con los socios de las Cooperativas del Tolima, para felicitar de manera especial a todos los productores del grano en el departamento, quienes le apuestan siempre al café de calidad.

Tuvo lugar en la ciudad de Ibagué con más de 150 caficultores

Conversemos Cooperativo con Roberto Vélez Vallejo

La actividad incluyó un Taller Cooperativo, visita del Gerente General de FNC a un punto de compra de Cafitolima, visita a la Trilladora Cafisur; y finalizó con el Conversemos Cooperativo en la sede administrativa del Comité Tolima.

Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), se reunió con caficultores asociados a las cuatro cooperativas que existen en el Tolima: Cafilibano, Cafinorte, Cafisur y Cafitolima, en el marco del evento denominado Conversemos Cooperativo con el Gerente, que se ha venido realizando en diferentes departamentos del país.

Roberto Vélez calificó como fructífero para el Gerente General y para la Federación estos espacios de diálogo con los cafeteros. Llamó la atención frente al desconocimiento que aún se evidencia entre los productores sobre el verdadero significado de las cooperativas de caficultores e hizo énfasis en la prima social que regresa a los productores en inversión en servicios como educación e infraestructura, entre otros, que van mucho más allá del precio del café que se reciba al momento de realizar la venta. "Si vamos al año pasado, cuando uno agrega todo lo que las cooperativas le devolvieron a los caficultores asociados en prima social, se llega a una cifra de 42 mil millones de pesos...un número monstruosamente grande que es lo que recibe el productor de regreso en todo el tipo de servicios que presta su cooperativa", indicó.

En respuesta a los productores y su reiterada petición frente a la necesidad de contar con un Fondo de Estabilización de Precio del Café, el alto ejecutivo señaló que es un tema importantísimo y ratificó el compromiso del Gremio y Gobierno frente al mismo. "El Gobierno del Presidente Iván Duque está comprometido, el Presidente mismo. Hay un Proyecto de Ley y nosotros estamos allí acompañando este tema. El único punto es de dónde sacar los recursos que nutran ese fondo y yo creo que

allí es donde está el gran cuestionamiento hacia adelante de cómo lo podemos lograr. Pero estoy seguro de que con la voluntad del Gobierno, con el apoyo de la Federación y la esperanza de los cafeteros, vamos a salir adelante con ese tema", puntualizó.

El Gerente General hizo un llamado a los productores a no perder la fe, a pesar de las fluctuaciones del mercado y los invitó a hacer lo suyo: producir café de calidad. Felicitó de manera especial a los caficultores tolimeses, por

el esfuerzo que hacen por producir un café de altísima calidad, como es reconocido en la comunidad internacional, haciendo referencia a la reciente y destacada participación de los caficultores del departamento en el Concurso Colombia Tierra de Diversidad, donde sobresalieron en número y en calidad, al ser el café de Santos Vizcaya Hernández (San Antonio) el ganador de tres de los cinco atributos en competencia y su café ser el mejor vendido en la subasta.



Foto: Oficina de Comunicaciones

La visita del Gerente General incluyó el encuentro de Roberto Vélez Vallejo con los Gerentes de las cuatro cooperativas de caficultores del Tolima.

A partir del primero de noviembre

Rovira y Rioblanco, nuevas seccionales

Estas dos seccionales se suman a las ya existentes: Chaparral, Fresno, Ibagué, Líbano, Planadas y Villarrica.

Con el propósito de prestar un mejor servicio a los caficultores tolimeses, el Comité Departamental de Cafeteros decidió llevar a cabo una reestructuración en su Servicio de Extensión Rural y por tal motivo, se crearon dos nuevas seccionales.

Se trata, en primer lugar, de la seccional Rioblanco, que comprenderá además los municipios de San Antonio y Roncesvalles, anteriormente pertenecientes a la seccional Chaparral.

Así mismo, se conformó la sec-

cional Rovira, que agrupa también a Valle de San Juan, San Luis y Cajamarca, que correspondían a la seccional Ibagué.

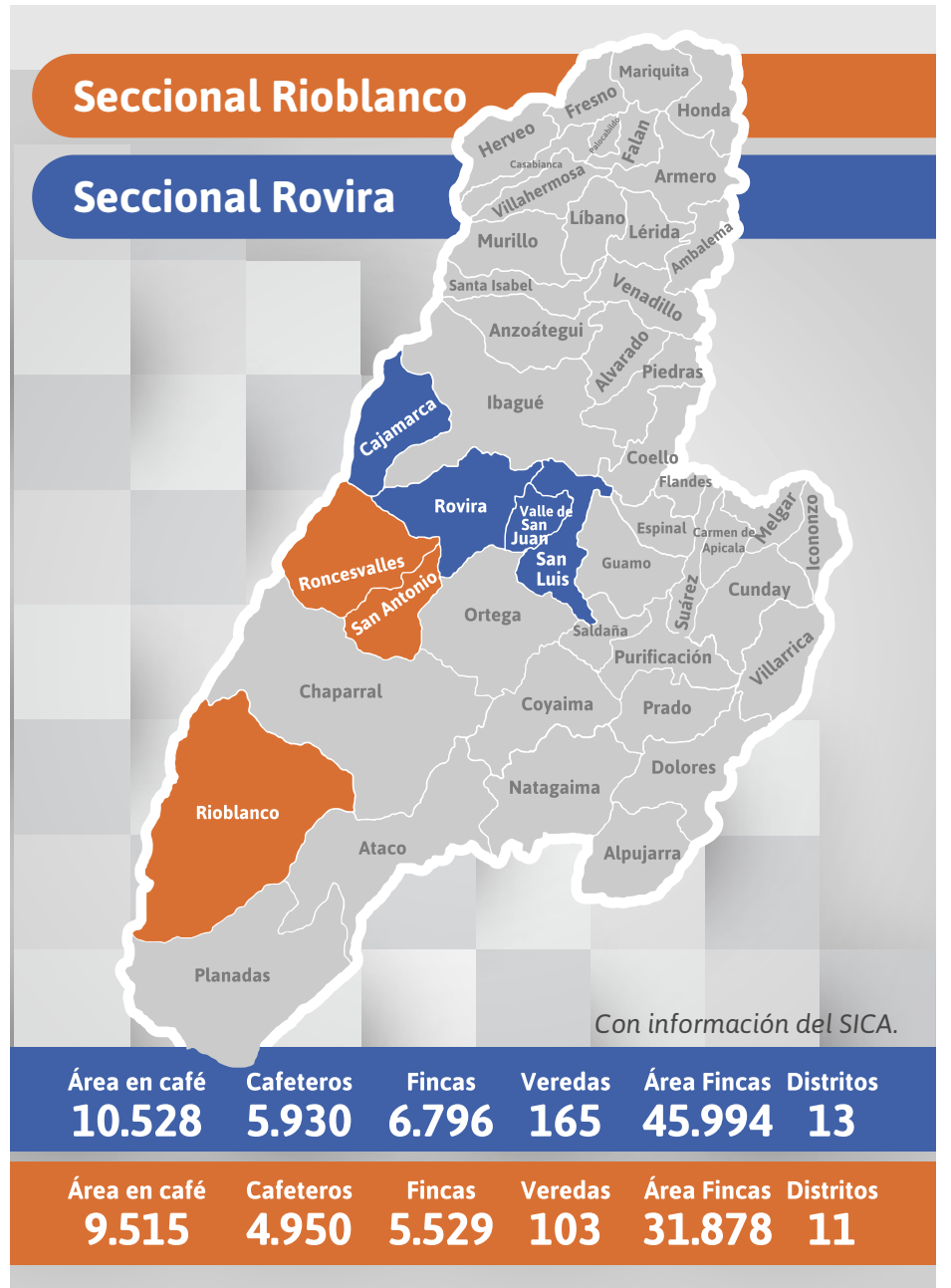
Para seleccionar a los coordinadores de estas nuevas seccionales se abrió una convocatoria a la que aplicaron 35 profesionales del Servicio de Extensión Rural del Tolima y luego de superar las diferentes etapas del mismo, los ingenieros César Augusto García Olarte y Julián David Hincapié Betancur tendrán a su cargo estas dos seccionales, respectivamente.



Por su parte, César García, quien se había desempeñado como extensionista en la Seccional Fresno, además de agradecer esta nueva designación, aseguró que pondrá todo sus conocimientos y más de 20 años de experiencia para servir a los caficultores de su zona y alcanzar la sostenibilidad de la caficultura.



El ingeniero Julián Hincapié, quien ha estado encargado del programa de Sanidad Vegetal, indicó que asume con responsabilidad y compromiso esta nueva designación y con el fin de brindar la mejor atención a los caficultores de su zona de influencia, trabajará conjuntamente con su equipo de extensionistas, para llevar a los productores no sólo transferencia de tecnología, sino todo el acompañamiento social que brinda la Federación para el bienestar de las familias cafeteras.



Productores pueden ahorrarse cerca de \$1 millón por hectárea/año

FNC identifica nuevos grados generales de fertilizantes



Foto: Oficina de comunicaciones.

Este estudio busca tener cafetales nutridos mejorando los costos de producción.

Con el fin de reducir los costos de producción y elevar la rentabilidad del cultivo, Cenicafé, brazo científico de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), desarrolló dos formulaciones generales de fertilizantes que permitirán a los productores nutrir adecuadamente sus cafetales.

Este importante aporte a la rentabilidad del sector cafetero colombiano es el resultado de un profundo estudio de Cenicafé, que

se dio a la tarea de analizar más de 300 mil análisis de suelos de todos los departamentos cafeteros de Colombia en los últimos 27 años (1989-2016). Con esta información se construyó una base de datos final de más de 255 mil muestras de suelos.

Tras analizar la fertilidad natural de los suelos cafeteros del país y la respuesta esperada de los cafetales a diferentes dosis de nutrientes, se identificaron dos grados de for-

mulaciones de uso general.

"Esos grados, en mezclas físicas, pueden permitir que el caficultor se ahorre entre 990 mil y un millón 100 mil pesos por hectárea al año en comparación con las mismas cantidades de nutrientes si usara un complejo químico. En términos prácticos, casi se estarían fertilizando más de 1,5 hectáreas con el costo de una", dijo Hernando Duque, Gerente Técnico de la FNC.

De acuerdo con el investigador Siavosh Sadeghian, de la Disciplina de Suelos de Cenicafé, el primer grado propuesto es el 26-4-22 (26% de nitrógeno, 4% de fósforo y 22% de potasio), para suelos cafeteros donde el magnesio es normal y tienen una composición balanceada. "Con 1.164 kg por hectárea al año de esa fórmula, el cafetal

Un cafetal con una nutrición balanceada es más productivo y por tanto contribuye a elevar la rentabilidad de los productores.

quedaría nutrido en los niveles más altos, donde hay respuesta del café a la fertilización", anotó Sadeghian.

El otro grado propuesto es el 23-4-20-3-4 (23% de nitrógeno, 4% de fósforo, 20% de potasio, 3% de magnesio y 4% de azufre), para suelos bajos en magnesio y azufre. "Con 1.300 kg por hectárea al año de este grado, el cafetal quedaría nutrido en los niveles más altos, hasta donde hay respuesta del café a la fertilización", indicó el investigador.

"Estas dos formulaciones generales serán una gran alternativa para todos aquellos caficultores que por alguna razón no tengan análisis de suelos, que será siempre la herramienta por excelencia para una fertilización idónea y balanceada del cafetal", enfatizó Duque.

Nueve caficultores del corregimiento de Herrera participaron de la jornada

Flor de mi Tierra, iniciativa para el beneficio de productores tolimenses

Se mejorará el manejo de aguas residuales y beneficio del café.

Más de 12 años lleva la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia trabajando junto con la empresa canadiense Ron Gabbay Coffee (RGC - por sus siglas en inglés) en el programa Flor de mi Tierra, el cual no solo está enfocado en la compra de cafés con características de calidad específicas, sino además en la inversión de recursos para los productores que hacen parte del mismo.

En esta oportunidad, Reunion Island quien es el tostador que está acompañando el proceso, se reunió en las instalaciones del Comité de Cafeteros del Tolima con nueve productores del corregimiento de Herrera (Rioblanco), para definir la línea de acción del programa y así establecer que la inversión de recursos se verá reflejada en vivienda rural, mejoramiento del beneficio del café, manejo de aguas residuales y renovación de cafetales.

Luis Ernesto Váquiro, Ge-

rente de la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur) expresó, "En esta ocasión primero se hizo un levantamiento de línea base donde se visitaron más de 220 productores del corregimiento de Herrera, se preseleccionó un grupo de 166 productores, definiendo diferentes componentes tales como necesidades sociales, productivas y técnicas en lo que tiene que ver con el beneficio".

El desarrollo del proceso se hace de manera articulada entre productores, Comité de Cafeteros, Cafisur, Almacafé y el cliente final; con un aporte para este año por parte de Reunion Island, de 50 mil dólares.

"Esta es una actividad muy importante, porque se reciben muchos beneficios para



Fotos: Oficina de Comunicaciones

la parte ambiental que actualmente es fundamental. De esta manera cuidamos el agua y el entorno", dijo José Gustavo Quintero, caficultor de Herrera y participante del taller.

Finalmente, Adam Pesce, Presidente de Reunion Island, indicó que el proyecto busca involucrar a los caficultores para saber cuáles son las necesidades que se tienen, y

no solo mejorar la parte de la productividad sino la calidad de vida de las familias caficultoras. "Llevamos 15 años comprando café del Tolima y queremos continuar por muchos años más. No solo queremos concentrarnos en el beneficio del producto, sino también en el beneficio de las familias caficultoras para que esta relación sea sostenible y duradera", puntualizó.

Desde el primero de octubre

Juan David Durán, Gerente (e) de Caffenorte



Juan David Durán tiene ocho años de experiencia profesional y cuatro de ellos son en Caffenorte.

A partir del primero de octubre de 2018, asumió la Gerencia (E) de la Cooperativa de Caficultores del Norte del Tolima, Caffenorte, Juan David Durán Miranda, quien hasta la fecha se desempeñaba como contador de la Cooperativa.

La trayectoria profesional de Juan David Durán inició en el año 2010 como auxiliar de contraloría en la Cadena Hoteles ESTELAR regional Manizales. En el 2011 pasó al cargo de jefe de compras y almacén, del cual se retiró en ju-

nio de 2012, para tomar ese mismo cargo en el hotel DoubleTree By Hilton en la Ciudad de Panamá, este hotel era operado por Estelar.

En el año 2014 regresó a Colombia y en agosto ingresó a Caffenorte como Contador, cargo que desempeñó hasta el pasado 30 de septiembre.

"Considero que actualmente tenemos dos grandes retos, y al decir tenemos, incluyo a todo el equipo humano del cual hago parte: uno desde el lado financiero, volver la Cooperativa rentable, recuperar su capital de trabajo y mejorar los resultados. Y el segundo aunque no menos importante, el social. Creo firmemente que la

cooperativa es un vehículo para ayudar no solo a nuestro asociado sino a la comunidad en general, buscando una caficultura más rentable y sostenible. No se trata de dar cosas que suplan una necesidad puntual, sino de brindar las herramientas para que entre todos crezcamos", aseguró Juan David Durán.

Caffenorte es una cooperativa de 410 asociados con un área de influencia en los municipios de Fresno, Herveo, Palocabildo, Falan y Mariquita.

Durán relevó en el cargo al Dr. Carlos Arturo Dávila, quien estuvo al servicio de la institución por 38 años, y se retiró a disfrutar de su pensión.

A través de un biodigestor esta caficultora llevó el gas a su finca

Sandra Mendoza, ejemplo de emprendimiento

Gracias a este proyecto, esta productora de café de San Antonio, representó a Colombia en el Día Internacional de la Mujer Rural, en España.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Pasar de cocinar con leña a cocinar con gas, a Sandra y su familia, les cambió la vida.

Hablar con Sandra Mendoza, actual representante del Comité Municipal de San Antonio, es escuchar a una excelente líder cafetera que aprovecha todas las posibilidades de ingreso que le brinda su empresa. Es hija de productores y ha dedicado su vida entera a cultivar el grano con una visión más amplia, pues además de realizar buenas prácticas agrícolas, Sandra ha buscado generar mayor calidad de vida para ella y para quienes la acompañan en

Santa Rita, como se llama su finca, ubicada en la vereda La Cristalina de San Antonio.

Es así como en una oportunidad y gracias a los espacios que le ha brindado la institucionalidad cafetera, esta mujer madre de tres hijos, escuchó hablar acerca de los biodigestores que producen gas a través de los desechos digestivos de los cerdos. Lo pensó, lo soñó y lo implementó.

“El proyecto inicia en mi finca a través de un biodigestor que

“ En la finca tenemos que apostarle a todo, no solo al café. Debemos ser recursivas y buscar siempre un ingreso adicional y las mujeres tolimenses somos verracas y echadas para delante. No esperemos que todo nos lo den, podemos hacer créditos y con el apoyo de la familia y personas cercanas sacar adelante lo que queramos. Realizar proyectos no es fácil, pero tampoco es imposible. Sandra Mendoza. ”

produce gas por medio del estiércol de cerdo. Lo hice por medio de un convenio del Gobierno con Bancamía. Inicé con una cerda de cría y hoy en día tengo nueve cerdos y cuento con gas propio en mi finca” relata la productora, quien cuenta con una finca sembrada con 3.83 hectáreas en café, todas con variedad Castillo.

La también líder gremial es ejemplo de emprendimiento y liderazgo en su región, pues gracias a este proyecto tuvo la oportunidad de representar a Colombia en la celebración del Día Internacional de la Mujer Rural realizado el mes de octubre en España. “Cuando me llamaron para invitarme, fue una satis-

facción muy grande porque además de representar las mujeres cafeteras, ir como vocera de las mujeres rurales de Colombia, es algo que no se presenta todos los días. Además fue la primera vez que salí del país y me subí a un avión” indica Sandra Mendoza.

Cabe resaltar que este proyecto fue emprendido por la productora con el único objetivo de mejorar su calidad de vida gracias a los beneficios que un biodigestor genera: “la venta de cerdos otorga ingresos, no cocinar con leña es no deforestar, los cerdos consumen desechos de comida y a su vez sus desechos se convierten en gas y no contaminamos” puntualiza.

Café con Tamaño, Peso y Calidad

FERTILIZANTE

SULCAMAG

FABRICADO POR:

MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

CONÓCENOS EN WWW.MINPRO.CO

Después de seis intentos, Joanni Largo se queda con el título

Un café con el Campeón Barista

El Barista Líder de Juan Valdez obtuvo el Campeonato Nacional usando café de Rioblanco (Tolima).

Después de obtener el título como el mejor Barista de Colombia en la pasada Feria Cafés de Colombia Expo 2018, el Campeón visitó tierra tolimese para acercar más el mundo del café de alta calidad a los consumidores de esta selecta bebida.

Durante dos días y recorriendo algunos de los puntos de las tiendas Juan Valdez ubicadas en la Capital Tolimese, Joanni Largo tuvo jornadas de preparación dirigidas a los amigos Juan Valdez, quienes son clientes fieles de las tiendas de los caficultores Colombianos y por ende son convocados a actividades de esta índole en la que se abre un espacio para que de los amantes del café compartan sus experiencias, solucionen sus dudas y aumenten su conocimiento, en esta oportunidad dirigida por el mejor barista de Colombia.

Adicionalmente, visitó las instalaciones del Comité de Cafeteros del Tolima donde sus preparaciones iban orientadas a complacer los paladares de los funcionarios de la institución. Allí Joanni Largo aprovechó el espacio para agradecer al Tolima por estar siempre a la vanguardia de buenos cafés: "De verdad que estoy muy agradecido con el departamento y con ustedes por siempre estar con las puertas abiertas en cuestión de café. Constantemente están en el top de los mejores y la muestra fue precisamente en esta feria, donde fueron protagonistas en varios eventos, sobre todo en



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Joanni Largo deleitó a los funcionarios del Comité de Cafeteros con preparaciones hechas en diferentes métodos de filtrado; y los invitó a que consuman café del Tolima, que para él, es de los mejores de Colombia.

este Campeonato Nacional de Baristas" puntualizó.

Joanni Largo, oriundo de Pereira, lleva once años como barista y en seis oportunidades se ha presentado al Campeonato Nacional, quedando más cerca del primer puesto en el 2013 cuando obtuvo el segundo lugar. Actualmente, logra portar en sus manos y llevar a donde quiera que vaya la victoria del ser el mejor barista que tiene el país elegido entre más de 35 profesionales en este oficio, lo cual a su vez le otorga la responsabilidad de representar el país cafetero el próximo año en Boston en el Campeonato Mundial, en donde aseguró, competirá con café del Tolima.

¿Por qué usó café del Tolima?

En la búsqueda del café para el Campeonato Joanni Largo buscó varias opciones. Habló con reconocidos catadores y fueron ellos quienes lo direccionaron hasta los hermanos Katherine, Johan y Newerley Gutiérrez de la finca Monteverde en Herrera (Rioblanco): "Ellos me enviaron varias muestras de diferentes cafés y elegí una variedad exótica, llamada Wush Wush que cultivan en esta finca desde hace ocho años. Esa variedad fue el furor en esta feria" indicó.



Adicional, este barista risaraldense afirmó que otra de las ventajas del café del Tolima es su posición geográfica que da una café diferenciado con características únicas "es muy afrutado, dulce, genera sensaciones totalmente diferentes y siempre está a la vanguardia en variedades exóticas", aseveró Largo, agregando que se encuentra probando, con el mismo caficultor, diferentes perfiles de café para mejorar aún más la rutina que le permite hoy ostentar el título de Campeón Colombiano de Baristas y así ir a Boston a conquistar el título de Campeón Mundial por primera vez para Colombia.

Ganadores Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero

Felicitamos al caficultor Héctor Trujillo del municipio de Herveo, quien resultó ganador del sorteo del Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero. El productor recibirá como premio un mercado por \$250 mil de Coomersa.

En esta oportunidad, la suerte para el ganador fue dada por los funcionarios del área de Contabilidad del Comité de Cafeteros del Tolima, quienes además sacaron los otros nueve participantes que recibirán obsequios promocionales de la institución.



¡Gracias por ser fieles lectores y continúen participando!

Patrocinado por:



Nombre	Municipio	Premio
Héctor Trujillo Muñoz	Herveo	Mercado de \$250.000
Saúl Sánchez Franco	Herveo	Estos lectores recibirán un obsequio promocional
José del Carmen Vergara Aldana	Villarrica	
Nelly Alejandra Gutiérrez Vergara	Villarrica	
Hernán López Bedoya	Líbano	
Luz Stella Arcila García	Fresno	
Alba Nelly Franco Lerma	Palocabildo	
Orlando Ávila Muñoz	Palocabildo	
Arturo Moreno Galvis	Palocabildo	
Amanda Ubaque	Palocabildo	

Separata Técnica

Edición 269

Tolima Cafetero

Este año, en Colombia Tierra de Diversidad, el café del departamento volvió a brillar

Así se produce un café de alta calidad

Más allá de la emoción y el orgullo que como tolimenses genera que los cafés del departamento conquisten los primeros lugares en exigentes concursos de calidad y que cada vez sean los más preferidos por baristas

nacionales y extranjeros para sus preparaciones, Tolima Cafetero habló con expertos en la materia, para conocer más de cerca las acciones que se adelantan para obtener estos resultados.



Foto: Oficina de Comunicaciones

El Tolima fue el departamento con más lotes en la final, durante el pasado Concurso Colombia Tierra de Diversidad. En total fueron 19 caficultores los que representaron la tierra pijao.

El protagonismo indiscutible que la calidad del café del Tolima ha venido adquiriendo en el mercado nacional e internacional y que se ha visto refrendado con los premios obtenidos por productores de diferentes municipios, hace que los amantes del buen café se pregunten qué es lo que los caficultores están haciendo correctamente o de forma diferen-

te. ¿Existe alguna fórmula para alcanzar recurrentemente reconocimientos en concursos como Taza de la Excelencia y Colombia Tierra de Diversidad y conseguir inclusive, que en una subasta se paguen hasta 50,50 dólares por una libra de café del Tolima?

Se trata de un conjunto de elementos que deben conjugarse armónicamente para dar como re-

sultado un café campeón: además de las condiciones agroecológicas, que le brindan a los suelos tolimenses las circunstancias propicias para producir un grano de calidades excepcionales, es fundamental la decisión y compromiso de los caficultores por cosechar un café de alta calidad y eso se refleja en el cuidado que asumen en cada uno de los detalles del proceso.

Tolima Cafetero indagó con algunos de los productores, expertos en calidad y comercialización, así como con el Servicio de Extensión Rural, con el propósito de acercarse a concluir qué es lo que está pasando con el café del Tolima en los últimos años y que lo ha colocado en un lugar de privilegio en lo que a calidad se refiere.

Algunos productores contaron la forma en que cultivan granos de alta calidad

Claves para producir un café excelso

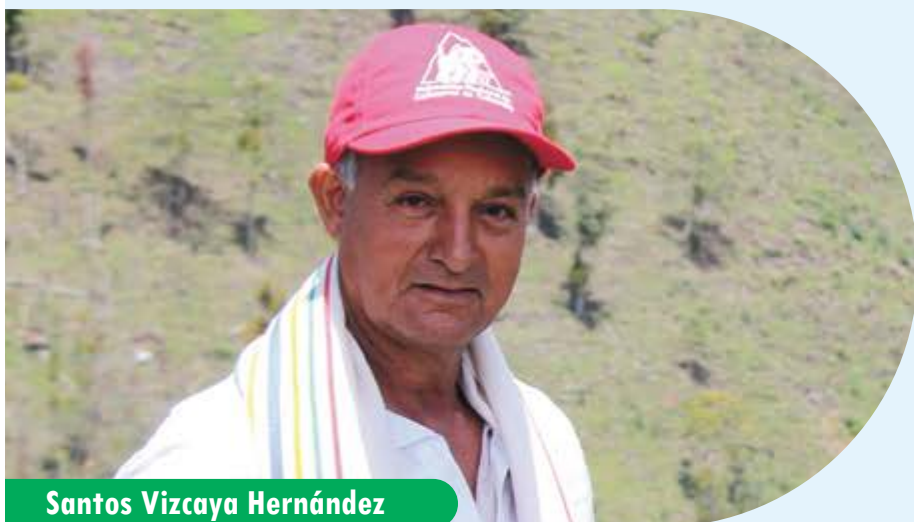
El cuidado en los detalles es fundamental para los cultivadores de cafés campeones



José Anargel Rodríguez



Luis Alexandro Muñoz



Santos Vizcaya Hernández

Al ser indagados sobre “el secreto” para producir un café de alta calidad, en primer lugar los caficultores, aclararon que no es uno sino muchos los elementos que entran en juego, apelan así mismo a expresiones y términos como “el amor que se imprime a cada paso del proceso”, “poner los cinco sentidos”, “esfuerzo”, “fundamento”, “visión”, antes de profundizar en las actividades que llevan en cada una de sus fincas.

“La clave está en el productor, en su visión. Se debe arrancar bien desde el comienzo, porque como reza el dicho ‘el diablo vive en los detalles’. No se puede descuidar la recolección, el descerezado, el secado, el empaque y el transporte”, afirmó José Anargel Rodríguez, productor de la vereda China Alta en Ibagué, gran ganador del primer Concurso Colombia Tierra de Diversidad, donde, además de ganar dos de los cinco atributos (Acidez y exótico) en competencia, alcanzó el mejor precio, cuando la empresa Mellow Coffee, de China, pagó la libra de su café a 50,50 dólares. José Anargel Rodríguez indicó que los 2.100 metros sobre el nivel del mar a los que se encuentra ubicada su finca, puede ser un factor diferenciador en el caso de su café, puesto que el ciclo de producción es más lento, “Puede ser que el grano sea más pequeño, pero

es más denso y eso nos ayuda en el propósito de mejorar la taza”. Además de China, su café ha llegado a Japón e Islandia.

También en Colombia Tierra de Diversidad de 2016, Luis Alexandro Muñoz, de Gaitania, Planadas, se llevó el premio al café más suave. Para este joven, que fue finalista junto con su padre, otro productor de café de calidad, la clave está en el proceso de recolección de frutos maduros y en el secado prolongado. “Un café secado de manera rápida, pierde propiedades en taza”, afirmó e hizo énfasis en que este proceso lo hace utilizando marquesinas.

Por su parte, Santos Vizcaya Hernández, que este año en el mismo concurso se llevó tres atributos (Acidez, balance y cuerpo) y su café se vendió por 20 dólares la libra a otra empresa china, Shanghai Coowart, además del amor con el que cultiva los granos, siempre con la consigna de que sea un café especial, aseguró que “la clave está en la manera en la que recolectamos, el manejo que le damos al beneficio y al secado. Todo se hace con mucho fundamento”. Este productor de San Antonio constituye un ejemplo de consistencia en la calidad, al haber conquistado en 2016 el primer lugar en el concurso regional Una Taza de Café por la Paz y ser mejor en el concurso nacional Colombia, Tierra de Diversidad de 2018.

Caficultoras de Excelencia

Son dos las productoras que en el Tolima han ganado la Taza de la Excelencia y las dos, del corregimiento de Gaitania, en Planadas: Edith Enciso en 2006 y Astrid Medina, en 2015.

El triunfo de Edith Enciso hizo que las miradas, no solo de Colombia, sino del mundo, se posaran sobre un territorio tradicionalmente asociado al conflicto armado y que hoy por hoy es considerado potencia en materia de producción de café de alta calidad. Como otros productores de café excelso, doña Edith destacó las labores de poscosecha que lleva a

cabo en su finca La Isla: “El secado de mi café, después de una buena recolección (me refiero a granos solo maduros y una buena fermentación - 24 a



Astrid Medina Pereria (izquierda) y Edith Enciso Yasso.

32 horas) lo inicio con un pre-secado a la sombra, por

alrededor de tres días, con una muy buena labor con el rastrillo. Luego se traslada a la marquesina dándole el secado final a una humedad entre el 10.5 % y el 11.5%. Vale la pena aclarar que con el pre-secado a la sombra logro mejor apariencia física del grano: mayor peso”, sostuvo.

Por su parte, los trabajadores y vecinos de la finca Buenavista, de Astrid Medina, están ya acostumbrados a las visitas de norteamericanos, asiáticos y europeos, interesados en conocer la empresa cafetera de esta mujer que ha

ido hasta Grecia y Japón con el aroma de su café. Parte del éxito que doña Astrid atribuye a sus microlotes, viene desde la selección de los granos hasta obtener la humedad adecuada del pergamino: “Lo que considero que se logra con este proceso es que nuestros microlotes de café se conservan de la misma calidad en taza por aproximadamente un año, debido a que los tostadores lo requieren para ser ofrecido al consumidor final. Dedicamos nuestro trabajo siempre en los mejores granos para obtener una mejor taza”, concluyó la productora.

Campeón Barista



El bicampeón Ronald Valero (derecha), Humberto Monroy (centro) y Milton Monroy.

Recientemente, Juan Valdez Café lanzó la edición especial Campeón Barista, donde se jugaron el talento, conocimiento y experiencia del bicampeón Nacional Barista, Ronald Valero, el productor Milton Monroy y el asesor en materia de calidad, Jaime Andrés Ospina.

El barista líder de Juan Valdez ha preferido para sus últimos campeonatos, incluido el Mundial 2018 en Amsterdam, el café de la finca San Pedro de Milton Monroy y de ese proceso surgió la idea de hacer una edición especial.

El productor, quien se ha destacado junto con su padre, Humberto Monroy, por producir un café de alta calidad en Ibagué,

afirmó que son muchos los factores que determinan la calidad de un café diferenciado y entre ellas mencionó la oferta ambiental, la oferta genética y el manejo.

"Al hablar de manejo, me refiero a todas las labores propias de nosotros los caficultores, como cosecha y poscosecha, entre ellas la fermentación, para la cual se necesita materia prima de buena calidad (café descerezado previamente seleccionado) y dos tanques de fermentación aseados. Siempre teniendo en cuenta que hay dos variables que no se pueden descuidar: tiempo y temperatura", subrayó.

Más agronomía Más productividad

"Definitivamente, los premios, reconocimientos y sobrepagos que vienen conquistando los caficultores tolimenses nacen de la voluntad de hacer bien las cosas, de las bondades del entorno y para acompañar ese trabajo dedicado ha estado el Servicio de Extensión Rural de la Federación Nacional de Cafeteros, que

durante los últimos años ha llegado con su estrategia de Más Agronomía Más Productividad", afirmó Wilson Espinosa Rodríguez, Líder Departamental de Extensión Rural.

De acuerdo con el Líder de Extensión, la estrategia de la Gerencia Técnica de FNC, le brinda a los caficultores las herramientas para

que tomen las decisiones adecuadas en sus empresas cafeteras, desde el momento mismo de la escogencia de la semilla. "Nuestros extensionistas, a través de los diferentes métodos de extensión rural, comparten con los caficultores los contenidos de las ocho prácticas agronómicas orientadas a obtener la rentabilidad en las

fincas y que, de acuerdo con el Gerente Técnico de la Federación de Cafeteros, Hernando Duque, deben enfocarse en función de las condiciones ambientales de cada lote, de manera que haya certeza de que sean las más adecuadas para el cultivo del café", aseguró Wilson Espinosa.

Semilla certificada y fertilización

Carlos Sánchez Serrano, actual Presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, recibió en 2007 el premio Illy a la Calidad de Café en representación de la Asociación de Productores de Café de Alta Calidad – Calarama. Además, el café de su finca La Floresta en Chaparral, fue finalista en el campeonato regional Tolima Café de Alta Calidad en 2015 y recientemente en Colombia Tierra de Diversidad, donde fue comprado en subasta por una compañía norteamericana.

Don Carlos menciona como uno de los principales aciertos para producir un café de alta calidad,

atender las recomendaciones del Servicio Extensión de la Federación de Cafeteros, además de "recolectar café maduro, proveniente de unos cafetales renovados, bien fertilizados y ponerle los cinco sentidos", indicó.

Para el productor, es fundamental contar con variedades resistentes. "En nuestra empresa tenemos variedad Colombia, Castillo y estamos implementando la nueva variedad Cenicafé 1, de porte bajo, resistente a la roya, con muy buen sabor en taza y que puede alcanzar una productividad entre 390 y 400 arrobas de café pergamino seco al año, dependiendo del manejo agronómico", aseguró.

El líder gremial es un convencido de que para alcanzar el éxito en la caficultura, es necesario cambiar: "El mundo va evolucionando y nosotros tenemos que estar actualizados en productividad y en calidad del café, por eso debemos renovar con variedades resistentes", puntualizó Carlos Serrano.

De otra parte, Jairo Humberto López, de la finca Villa Noreña en la vereda Piedra Grande de Ibagué, es otro de los productores cuyo café es preferido por los baristas para sus participaciones

en campeonatos nacionales e internacionales.

Con café de esta finca, Ronald Valero, de las Tiendas Juan Valdez, en 2013, se llevó el título de Campeón Nacional y representó al país en Melbourne, Australia; además de que ese año el segundo lugar, Joanni Largo (Campeón actual), también con café de Villa Noreña, obtuvo el reconocimiento al mejor espresso del campeonato.

Para el productor Jairo López, dentro de la amplia gama de factores que se enlazan para la producción de un café de alta calidad, puede existir una mayor probabilidad de éxito, al llevar a cabo en los cafetales una nutrición oportuna y balanceada, de acuerdo con el plan de fertilización adoptado por el cafetero. "Conociendo la oferta de nutrientes,

gracias al respectivo análisis de suelos, teniendo en cuenta la etapa del cultivo, así como el comportamiento del clima, el productor decidirá con qué, cuándo y en qué cantidad aplicar los micronutrientes y macronutrientes que el suelo requiere", señaló Jairo López.

Debido a la consistencia en la calidad del café de Jairo López, baristas de diferentes lugares lo siguen prefiriendo para sus participaciones en campeonatos. Entre ellos se destacan Jaime Lozada y Karen Barrero de Juan Valdez; Mariana Duque de La Morelia y una barista francesa de Lábre á Café, quien lo utilizó en el campeonato francés. Actualmente, es el proveedor de café de la Tienda Jus'so en Ibagué.



Carlos Sánchez Serrano



Jairo Humberto López

Expertos en calidad y en comercialización coinciden en el esfuerzo y compromiso de los productores

Cafés de talla mundial

El potencial del café del Tolima en materia de cafés especiales es inmenso.



En la primera y tercera versión del Concurso Colombia Tierra de Diversidad, compradores de la China han pagado por el café que han considerado el mejor, que en las dos ocasiones ha sido del Tolima. Pero también, el grano cosechado en el departamento tiene preferencias en Estados Unidos, Gran Bretaña y Japón, entre otros.

“Los productores deben creer en ellos mismos y en el fruto de su trabajo hecho con dedicación y esfuerzo, apoyándose en su Federación de Cafeteros, en su Comité, en su Servicio de Extensión y en todos los que consideramos firmemente que este producto tiene mucho más valor del que hoy se reconoce”.
Rodrigo Alarcón, de la Oficina de Aseguramiento de la Calidad del Café de Almacafé.

De un tiempo para acá, clientes del mundo entero se dan cita en apartadas regiones de la caficultura tolimese para conocer de primera mano los rostros y la cotidianidad de esos hombres y mujeres que cultivan el grano por el que se han pagado cifras récord en subastas y quienes cada vez están más conscientes y comprometidos con la producción de cafés excelsos.

María Alejandra Olano, de la Oficina de Cafés Especiales de la Federación de Cafeteros, indicó que los caficultores que participan en estos concursos producen los lotes de café especial conscientemente, cafés excepcionales con los que saben que pueden competir y ganar. “Para pro-

ducir un café especial es necesario trabajarlo con más dedicación, atención y llevando registros, que le permiten controlar de principio a fin los procesos. El Tolima produce diferentes perfiles de café a lo largo del departamento, y esto hace parte del éxito pues dentro de la oferta de diferentes sabores cada cliente puede encontrar sus preferencias”, señaló.

Por su parte, Alirio Laguna, quien estuvo al frente del programa de Cafés Especiales del Comité del Tolima, destacó que el departamento tiene características que han sido soporte para potencializar la calidad del grano, como “la diversa oferta ambiental, ya que está surcado por dos cordilleras; el buen clima, al estar conformado por

“Los clientes y el mercado de Specialty siempre están en la busca de nuevos procesos, nuevos sabores, perfiles, y en esos atributos y sabores complejísticos el Tolima es potencia, por eso hay un re-enamoramiento o re-descubrimiento del café del Tolima”, Edward Sandoval Chief QCI manager, Olam Agro Guatemala.

diferentes ecotopos; la asociatividad, que a pesar de la dificultad para formarla y mantenerla, ha facilitado la capacitación en aspectos de calidad del grano y la oferta de lotes y microlotes. Esta alta calidad ha permitido ofrecer el producto a empresas líderes en el mundo como Nespresso (Late Harvest) Illycaffé, RGC y Mitsubishi (Emerald Mountain)”, agregó el ingeniero Laguna.

El caso China

Tolima Cafetero también dialogó con Jiahang Wu, de la Oficina de Representación de Café de Colombia en la Gran China, quien se encarga de promocionar en café de Colombia en el Lejano Oriente.



1. ¿Qué hace que los compradores chinos prefieran el café del Tolima?

Realmente cuando los compradores hacen la catación no saben qué origen tiene el café, y ellos lo escogen solo por la excepcional calidad. Por esta razón, lo que hace a los compradores preferir el café del Tolima es su calidad.

2. ¿Cómo se promociona el café del Tolima en China?

Una de las mejores formas de promover el café es argumen-

tando que ha ganado varias veces el concurso nacional de calidad y además es un café comprado por los consumidores chinos. Pero por el otro lado, también desde nuestra oficina estamos ofreciendo a los clientes y consumidores chinos el café regional Tolima en los eventos de promoción de café de Colombia.

3. ¿Qué más se puede hacer desde el Tolima para conquistar este mercado?

Consideramos que el mercado chino es muy sensible a las innovaciones y productos diferenciados, por esta razón también es muy receptivo a las nuevas ideas y calidades de café que se puede ofrecer al

mercado internacional. Pero allí lo más importante es que tenga una calidad consistente y que se pueda mantener año a año, para así construir un proyecto de origen a largo plazo con el cliente.

4. ¿Hacia qué tipo de café se orienta el mercado chino?

El mercado de China es muy dinámico y está cambiando constantemente. Actualmente están de moda los cafés naturales y honey, y de variedades, pero también es posible que se cambie a lavados de buena calidad y con características diferenciadas en un futuro. Por eso hay que estar atentos a los cambios, y ofrecer productos diferenciados.