



Secado de café. Municipio: Libano.

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 28 Edición 260 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Bimensual ISSN 0124 -1060



La certificación otorgada por la SIC contribuye aún más al posicionamiento del café del departamento

Tolima, el origen del café

Para contar con la Denominación de Origen se deben realizar una serie de estudios, que para el caso del Tolima, tomaron cerca de nueve años.

El clima, los suelos, la composición química, la recolección manual, además de factores humanos y culturales involucrados en el cultivo del café son los aspectos que se tuvieron en cuenta a la hora de entregarle al café, la Denominación de Origen.

La denominación, otorgada mediante la Resolución 2458 del 30 de enero de 2017, por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia (SIC) es la quinta que se entrega a un café regional en el país.

Es importante recordar que una Denominación de Origen (DO) es un signo distintivo que consiste en un nombre geográfico específico utilizado para identificar productos que provienen de dicho origen, y cuya calidad está directamente vinculada con él.



Separata Técnica

Foto: archivo

La protección de la Denominación Origen Café de Tolima se otorgó para los 38 municipios productores.

Cafés a subasta

El Tolima estuvo representado en el segundo Concurso Colombia Tierra de Diversidad con seis cafeteros que dejaron en alto el café del departamento. Dos de ellos, Rafael Valenzuela de Cajamarca y Jéssica Ramírez Agudelo de Ibagué lograron entrar entre los 27 lotes a subasta.



3

Días de Campo

Los caficultores del departamento del Tolima han dado respuesta positiva a la convocatoria del Servicio de Extensión para realizar los Días de Campo Más Agronomía Más Productividad, actividad encaminada a recordar y enseñar al caficultor las buenas prácticas agrícolas.



6

Solidaridad con Mocoa

Una vez conocida la tragedia ocurrida en Mocoa, capital del departamento de Putumayo, entidades públicas y privadas del orden nacional e internacional, comenzaron a movilizarse para hacer llegar las ayudas de forma inmediata a los damnificados. Entre ellas, la Federación Nacional de Cafeteros, que próximamente abrirá una oficina en esa ciudad.

Este apoyo del gremio caficultor, en una zona donde se registran más de 200 cultivadores del grano, comprende diferentes acciones. La primera de ellas tiene que ver con la donación voluntaria de un día de salario o una suma única, por parte de los empleados, que en pocos

días superó la cifra de los \$80 millones. Sabemos que estos aportes son hechos con el corazón y la sincera convicción de que unidos hacemos más.

De la misma forma y por instrucción directa del Gerente General de FNC, un equipo de funcionarios, encabezado por el Director de Asuntos Gremiales, Carlos Armando Uribe, se trasladó hasta Mocoa, con el propósito de realizar, de primera mano, un diagnóstico de las afectaciones sufridas por los caficultores y lo más importante, decirles: "su Federación está aquí y cuentan con ella".

En este sentido, Carlos Armando Uribe nos contó que "los productores (as) cafeteros mocoanos están

muy esperanzados en el apoyo de la Federación para estructurar su caficultura y el primer día de la vista en una reunión con 120 participantes agradecieron de manera sincera la presencia y solidaridad de los empleados de la Institución Cafetera para apoyar a los afectados por la avalancha. Hay por lo menos ocho asociaciones de productores cafeteros en una evidente demostración del trabajo en equipo y de buscarle valor agregado a su producto".

"Luego del conocimiento del diagnóstico de las familias cafeteras afectadas y del análisis de las recomendaciones, los recursos donados con inmensa solidaridad y seguramente provenientes de otros

canales, se ejecutarán de manera ágil y oportuna. La Institucionalidad cafetera es un modelo de paz y en esta región como en otras del país, la experiencia, el conocimiento, la eficiencia, la participación, la transparencia y la solidaridad de la Organización Cafetera, son y serán fundamentales, en un trabajo interinstitucional, para organizar y direccionar la actividad cafetera en esta región, así de esta manera y entre todas las comunidades podrán salir adelante", puntualizó el Director de Asuntos Gremiales.

Gracias a todos aquellos que se han vinculado a esta noble causa y aún hay tiempo para ayudar, es mucho lo que hay que reconstruir.

Productividad y rentabilidad



Luis Javier Trujillo Buitrago
Representante
Comité Directivo
y Nacional

Son dos palabras que se deben entender muy bien y mirar su significado. Por tal razón y con el propósito de que todos los días mejore la estabilidad económica de los caficultores, la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros diseñó y lanzó desde finales del año anterior los talleres denominados Más Agronomía Más Productividad.

Es por eso que hoy encontramos al equipo de las camisetas amarillas que conforman el Servicio de Extensión Rural por todas las veredas y los cafetales de Colombia, capacitando y de nuevo recordándoles a los productores todos los pasos, recomendaciones y prácticas que debemos retomar y poner en marcha para mejorar la rentabilidad del caficultor, que además es el querer de nuestro Gerente General.

Cuando hablo de recordarles lo digo con seguridad, ya que la FNC siempre ha estado orientando permanentemente. Sin embargo, muchos hacemos caso omiso y eso

ocasiona que tengamos, en la mayoría de los casos, producciones muy bajas. Es claro que para alcanzar rentabilidad debemos tener buenas producciones y esto solo se logra si hacemos las cosas bien desde el comienzo al ir a plantar unas cuantas matas de café.

Los técnicos nos capacitan, Cenicafe nos garantiza la semilla para las diferentes altitudes, las entidades bancarias nos brindan el crédito para quienes lo necesiten, las cooperativas lo comercializan, los precios están buenos y nosotros tenemos las tierras. De tal manera que las cosas están dadas, es cuestión de poner de nuestra parte el esfuerzo y dedicación y tener la producción necesaria para mejorar el ingreso familiar de hoy y del futuro.

Los productores de café de Colombia debemos aprender a administrar mejor nuestros recursos para optimizarlos, de tal forma que con el mismo dinero que invertimos, por ejemplo hoy en día para recoger diez o 15 cargas, podamos tener producciones en promedio de 25 cargas por hectárea. Es una necesidad urgente aplicar las tecnologías, la eficiencia y la responsabilidad de parte de los caficultores, para hacer de la actividad un negocio lucrativo.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

La República de Lituania y los Estados Unidos serán los destinos de los cafés de Ibagué y Cajamarca, respectivamente, subastados en la segunda versión del Concurso Colombia Tierra de Diversidad, convocado por la Federación Nacional de Cafeteros y que fue premiado recientemente en el Parque del Café.

Una vez más, nuestros productores y los granos cultivados en el departamento son animadores de concursos en los que se exalta la calidad. A pesar del número reducido de lotes inscritos por parte del Tolima (27) frente al total de todo el país (más de mil), seis cafeteros de Cajamarca, Ibagué, San Antonio, Planadas y Rioblanco clasificaron entre los 70 finalistas y el café de dos de ellos fue subastado.

Reconocemos el trabajo dedicado de todos ellos y de manera especial el de aquellos que ya cuentan

Y el Tolima ahí...

con experiencia en estas instancias de los concursos, pues algunos de los finalistas ya habían sido premiados en años anteriores e incluso recibido reliquidaciones por la venta de su café en subastas.

Así mismo, vale la pena mencionar el papel protagónico de la mujer y en este caso de una caficultora muy joven: Jéssica Ramírez Agudelo, de la vereda Salitre, en el municipio de Ibagué, quien vendió su café a una empresa de Lituania, al norte de Europa, por un valor de \$11,50 dólares la libra.

Esta representación y el logro de la caficultora, no solo resulta refrescante, sino que nos llena de optimismo, pues es precisamente eso lo que se reclama hoy en día: la presencia de los jóvenes, de esos quienes tienen en sus manos el futuro de esta industria, desde el cultivo hasta la transformación del grano o su preparación: Jéssica indudablemente inspira a esos jóvenes y hace que muchos de ellos vuelvan los ojos hacia el que ha sido el sustento de sus familias por generaciones.

Nuevamente, desde aquí, abrazamos y felicitamos a estos productores y les decimos gracias por ser dignos representantes de nuestro café y sus gentes.

Café tolimese se promocionó en China



El café de José Anargel Rodríguez de Ibagué, que fue comprado por un precio récord en la subasta del Concurso Colombia Tierra de Diversidad el año anterior, fue promocionado en la Feria Hotelex Shangai, considerada como la más grande de Asia. Allí el café del ganador hizo parte del stand de Mellow Coffee, empresa china que compró el grano. En el stand acompañó la presentación el representante de la Federación de Cafeteros en ese país, Jiahang Wu.



Órgano de Integración del Gremio Cafetero Tolimese

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Consejo Editorial: Luis Javier Trujillo Buitrago, Luis Oliver Montealegre Guzmán, Carlos Sánchez Serrano, Milton Fernando Reyes Giraldo, Olivo Rodríguez Díaz, Primitivo Espitia Montero, Jesús Duque Buriticá y Gildardo Monroy Guerrero.

Asesor Técnico: Wilson F. Espinosa Rodríguez.

Directora: María Victoria Herrera Polanía.

Redacción: Laura Enciso. **Diagramación:** Diego Cogua - Agencia Nephila

Impresión: La Patria.

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

Seis caficultores del departamento estuvieron en la final

Del Tolima para Lituania y Estados Unidos

Entre más de mil lotes inscritos, el departamento del Tolima vendió dos lotes en la subasta de Colombia Tierra de Diversidad.



Fotos: suministradas.

Los ganadores de atributos en el Concurso Colombia Tierra de Diversidad fueron de Antioquia, Cauca, Casanare, Cundinamarca y Quindío.

Los productores del departamento del Tolima, finalistas del Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad, vendieron su café a empresas de Lituania y Estados Unidos, durante la subasta realizada una vez culminó la ceremonia de premiación del Concurso.

En total fueron subastados 26 lotes (25 pequeños y uno grande), de los 70 que llegaron a la final en el Parque del Café, luego de una rigurosa calificación por parte de jueces nacionales e internacionales, dos son del centro del Tolima.

El primero de ellos es Rafael Valenzuela, de la finca El Placer, vereda Recreo Bajo de Cajamarca, vendió su café en \$8 dólares la libra a la empresa ICT Coffee, de San Diego (Estados Unidos). Vale la pena

recordar que este cafetero, en la Taza de la Excelencia 2015, se destacó en los primeros lugares y participó en la subasta virtual, programada por la empresa organizadora de ese concurso.

La otra productora es Jéssica Ramírez Agudelo, joven caficultora de Ibagué, de la finca El Porvenir, vereda Salitre. Con su café se quedó la empresa Huracan Coffee, de Lituania, que pagó por él \$11,50 dólares la libra.

El café del Tolima estuvo representado en el municipio de Montenegro (Quindío), además de estos dos caficultores, por Édgar Macías Olaya, de San Antonio; José Hernán Quintero, de Rioblanco, Gilma Rosa Gutiérrez de Durán, de Planadas y Neftalí Castro Velasco, de Cajamarca.

“El Tolima siempre se ha destacado por presentar muy buenos lotes a competencia. Iniciamos para este concurso con 27 lotes inscritos y hubo departamentos que inscribieron más de 200 lotes, pero nuestro departamento siempre selecciona lo mejor de su café, por eso estuvimos nuevamente en la final con estos seis caficultores que le han apostado al café de alta calidad”, aseguró el ingeniero Edward Ángelo Sandoval, Coordinador de Cafés Especiales del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.



Rafael Alberto Valenzuela, Cajamarca.



Jéssica Ramírez Agudelo, Ibagué.

Los otros finalistas del Tolima



Édgar Macías Olaya
Municipio: San Antonio
Vereda: El Corazón
Finca: El Progreso



José Hernán Quintero
Municipio: Rioblanco
Vereda: Las Mercedes
Finca: La Pradera



Gilma Gutiérrez de Durán
Municipio: Planadas
Vereda: Jordán
Finca: La Esperanza



Neftalí Castro V.
Municipio: Cajamarca
Vereda: El Espejo
Finca: El Diamante

Los mejores atributos

Cafés de Antioquia, Cauca, Casanare, Cundinamarca y Quindío resultaron ganadores del segundo Concurso Nacional de Calidad de Café, Colombia, Tierra de Diversidad.

En el Parque del Café como escenario, se dio a conocer la decisión de los jueces ante visitantes, turistas y los 70 cafeteros que fueron elegidos como finalistas.

Para la categoría de pequeños lotes, fueron evaluados los

atributos o características de acidez, balance, cuerpo, suavidad y exótico, mientras que en la categoría de grandes lotes fue elegido el mejor café de finca Estate.

Acidez y Balance: Faider Samuel Quintero, de Páez (Cauca).

Cuerpo: Juan de la Cruz Rodríguez, de Junín (Cundinamarca).

Suavidad: Carlos Publio Quintero (Casanare).

Exótico: Eduardo Villota, de Café San Alberto, cafetero del municipio de Buenavista, Quindío. Este café fue el que recibió el precio más alto en la subasta, 31 dólares la libra, por parte de una empresa china.

En la categoría **Estate**, la ganadora fue Rocío Restrepo de Correa, de Ciudad Bolívar (Antioquia).

Por cada atributo, el Concurso entregaba un premio de \$25 millones de pesos.

Garantía de Compra, educación y más servicios para el caficultor

Asambleas de las empresas del gremio en el Tolima

Gerentes y directores presentaron sus balances y programas.

Las empresas del gremio del Tolima realizaron sus respectivas asambleas ordinarias, con la presencia de los delegados que conforman los consejos de administración, los Gerentes, el

Director Ejecutivo del Comité Tolima, el Representante por el Tolima ante el Comité Directivo y Nacional de la FNC; y algunas contaron con la presencia de los representantes departamentales del

Comité Tolima.

En cada asamblea, los gerentes o directores presentaron su balance de las actividades realizadas durante el año 2016; destacando no solo sus excedentes, sino los

programas que se han ejecutado en pro del beneficio de las familias cafeteras del Tolima.

A continuación presentamos un resumen del informe de cada entidad.



- » Número de asociados: 2.248.
- » Puntos de compra: 17 con presencia en cinco municipios.
- » Compras de café pergamino seco: 9.183.167 kilogramos.
- » Se pagaron Sobreprecios y reliquidaciones transferidas al caficultor por un valor superior a los \$2 mil millones.
- » Exportación directa de café: 9.790 sacos de excelso.
- » Trilla de café: 126.151 sacos de excelso
- » Promoción, desarrollo y acompañamiento técnico:
- 58 eventos de capacitación: programa de cafés sostenibles.
- 814 visitas prediales a productores.
- Programa: Mi Finca Cafetera Sostenible.
- Proyecto: Calidad del Grano – Microlotes.
- Asistencia técnica a 500 cacaocultores.
- Proyecto de Soberanía Alimentaria para 210 familias de comunidades indígenas.
- 1.263 análisis de suelos y planes de fertilización.
- » Otras actividades y Servicios: Supermercados, almacenes agropecuarios, Tienda de Café, Epsagro, fertilizantes.



**Luis Ernesto Váquiro,
Gerente Cafisur.**

- » Número de asociados: 429.
- » Compras de café pergamino: 1.785.737 kilogramos.
- » Puntos de compra: Cinco.
- » El 37% del café comprado tuvo su origen en alguno de los programas de café diferenciado que tiene la Cooperativa, pagando sobreprecios por valores superiores a los \$46 millones.
- » Se inició la comercialización de cacao comprando 93.072 kilogramos.
- » Cafinorte realizó las siguientes actividades con cobertura a cafeteros asociados y no asociados:
- Se prestó asistencia a 294 asociados en el sostenimiento de la unidad productiva con los sellos FLO y Rainforest Alliance.
- 910 productores recibieron asesoría y capacitación en fertilización, comercialización de café, institucionalidad cafetera y economía solidaria.
- Se desarrollaron los siguientes proyectos, los cuales fueron presentados a la Gobernación del Tolima y al Fondo de Adaptación: agua, salud y calidad de vida, aseguramiento de la calidad del café, recuperación de cafetales afectados por el fenómeno del niño, seguridad alimentaria, cultivo de cacao, mejoramiento de la infraestructura y beneficio de secado del café; con lo anterior se benefició a más de mil familias.



**Carlos Arturo Dávila,
Gerente Cavinorte.**



- » Son los supermercados de los cafeteros.
- » Asociados: 12.
- » Registró un aumento en las ventas de 13%.
- » Puntos de venta: 16.
- » Sus empleados fueron capacitados en las Normas Internacionales Financieras NIIF.
- » Realizó aportes del 20% de los excedentes de 2015, para proyectos de educación ejecutados por Prohaciendo en zonas rurales.



**José Rigaud Franco,
Gerente Coomersa.**

← Viene de la página 4



- » Número de asociados: 615.
- » Compras de café pergamino : 4.539.147 kilogramos.
- » Puntos de compra: Cinco.
- » Cafilíbano realizó gestión con entidades público-privadas para llevar a los cafeteros beneficios de infraestructura, seguridad alimentaria y educación:
 - Proyecto presentado a la Gobernación del Tolima para transferencia de tecnología para 500 fincas cafeteras
 - Mejoramiento de infraestructura de beneficio del café para 1.167 productores Cafilíbano y Caginorte.
 - Proyecto presentado a la Gobernación del Tolima para la adquisición de 1.000 marquesinas y 1.000 secadoras mecánicas de 7.5 cps
 - Proyecto Cofinanciado con el Comité de Cafeteros y la Alcaldía del Líbano para construir 61 beneficiaderos.



**Ferdinando Palacio,
Gerente Cafilíbano.**

- » Realizó 15 capacitaciones a los empleados y asociados de las empresas del gremio en: Normas Internacionales de Información Financiera NIIF, diplomado en gestión empresas corporativas, congresos de revisoría fiscal, capacitación tributaria y norma de la auditoría interna.
- » Desarrolló el Diálogo Cooperativo Fortaleciendo Nuestros Valores, que contó con la participación de los Consejos de Administración, las Juntas de Vigilancia, Gerentes de las Cooperativas, y el Comité de Cafeteros del Tolima.
- » Participó del Encuentro de Cooperativas – Confecoop cuyo tema principal fue el Cooperativismo en el Post Conflicto.



**Martha Liliana Ortiz,
Gerente Cencotol.**



- » En el 2016 se posicionó como una organización de reconocimiento nacional.
- » Hizo presencia en nueve departamentos y 94 municipios.
- » Desarrolló 19 proyectos en pro de las comunidades rurales y urbanas.
- » Cuenta con cuatro ejes fundamentales: Educación, Gestión Agropecuaria y Ambiental, Desarrollo Social y comunitario y Desarrollo Físico.
- » En el eje de educación logró matricular 519 estudiantes en apoyo con Cafisur y Coomersa en la implementación del Modelo Educativo flexible Prohaciendo APT, el cual ya fue radicado en el Ministerio de Educación Nacional y está a la espera de ser avalado.
- » Se prestó asistencia técnica a 50 asociaciones y 2.037 pequeños y medianos productores agropecuarios.
- » Más de 1.200 familias de Tolima y Cundinamarca se beneficiaron con el subsidio de vivienda.
- » Se desarrollaron talleres de apoyo psicosocial y comunitario para familias en riesgo de pobreza extrema, niños y adolescentes y minorías étnicas.



**Teodoro Barragán,
Director Ejecutivo Prohaciendo.**

- » Número de Asociados: 912.
- » Compras de café pergamino: 4.011.606 kilogramos.
- » Puntos de compra: 15.
- » La Cooperativa desarrolló actividades con cobertura a cafeteros asociados:
 - Acompañamiento en actividades grupales de campo, fortaleciendo la institucionalidad cafetera.
 - Acompañamiento técnico a los Asociados para certificación en sellos.
 - Se entregó prima social de Certificación Comercio Justo a 337 caficultores asociados.
 - Capacitaciones en temas comerciales a distintas asociaciones de café.
- » Cafitolima realizó capacitación a cerca de 1500 caficultores, en diferentes temas como:
 - Manejo Integrado de plagas y enfermedades, Manejo seguro de agroquímicos, Seguridad y Salud en el Trabajo, plan ambiental, Certificaciones, cafés especiales, trabajo infantil, Fertilización en café, nutrición vegetal. Con cobertura de más de 1400 caficultores.
 - Cursos de catación a productores e hijos de productos en los diferentes municipios donde la Cooperativa hacer presencia.
 - Perfilaciones de café a Asociados y no Asociados, con miras a mejorar la calidad física y sensorial de la taza.
- » Consolidó Convenio comercial para compra de café entre Cafitolima y la Asociación de cafés especiales de Venadillo "Asocafesan", integrada por 53 productores.



**Luisa Fernanda Melo,
Gerente Cafitolima.**



A través de sus 90 años la FNC ha prestado asistencia técnica a sus ca

Día de Campo, m extensión rural por e



Foto: Oficina Comunicaciones

La Aldea, corregimiento El Limón (Chaparral)



Foto: Suministrada

La Florida (Ortega)



Foto: Oficina Comunicaciones

Delicias del Convenio (Libano)



Foto: Suministrada

Santa Bárbara (Chaparral)



Foto: Oficina Comunicaciones

La María (Ibagué)



Foto: Oficina Comunicaciones

Vallecito (Valle del San Juan)



Puerto Limón, Gaitania (Planadas).

Empleando un método considerado como la máxima expresión de la Extensión Rural: el Día de Campo, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima, está llegando a los más de 100 distritos del departamento con Más Agronomía Más Productividad, una iniciativa de la Gerencia Técnica, que busca reforzar conocimientos técnicos del cultivo del café desde el momento mismo de la escogencia de la semilla.

Por definición de la FNC, el Día de Campo es un método de extensión cuyo propósito es señalar cómo llevar a cabo una operación definida o una serie de operaciones interrelacionadas, en un tema dado, donde un equipo de extensionistas demuestra a diversos grupos de personas que se adiestran, simultáneamente, por estaciones, pero

en un mismo lugar, cómo practicar varias tareas afines y/o los resultados. Esta jornada incluye conferencias preliminares, varios tipos de demostración, debates y ayudas visuales.

Es normalmente, el punto más elevado del programa de extensión, y dado que combina todas las condiciones ventajosas que reportan las actividades grupales con lo que significa reunir muchos agricultores, puede ser exitosamente empleado. Esta atmósfera festiva e impactante ayuda a destacar la importancia de los métodos y técnicas a enseñar.

En el caso de Más Agronomía



Foto: Suministrada

Betulia (Anzoátegui)



Tostado (Cajamarca)

agricultores

Método de Excelencia

Con metodologías grupales o individuales el Servicio de Extensión Rural transfiere tecnología en el campo colombiano.



Foto: Oficina Comunicaciones



Comunicaciones

ué)

Más Productividad, el Servicio de Extensión del Comité Tolima programa la actividad, convocando en una finca ubicada en un sitio equidistante, para que a él confluyan caficultores de diferentes veredas, e incluso municipios cercanos. La jornada se divide en cuatro estaciones, donde se abordan los temas de Más Agronomía Más Productividad: Calidad de la semilla, fertilización, análisis de suelos, manejo integrado de arvenses, manejo integrado de plagas y enfermedades, beneficio, y cafés especiales. A propósito de la celebración de los 90 años de FNC,

en los Días de Campo, se dedica un espacio para recordar los inicios de la institución, así como los bienes públicos, con los que gracias a ella cuentan los productores.

Una vez terminada la rotación por las estaciones, a cargo de los extensionistas de la respectiva seccional o coordinadores de programa de Extensión, se convoca a los asistentes a una plenaria, para escuchar inquietudes o aclarar conceptos.

Los eventos realizados en el departamento del Tolima han servido, incluso, para conocer innovaciones adelantadas por algunos productores para hacer más eficientes los trabajos en sus fincas, que son compartidos con sus colegas de otras veredas.

(*) Con información del documento: Métodos de Extensión Rural. Código: FE-EX-D-0005. Fecha: 06/Jul/2015. Versión: 5.



Foto: Suministrada



Foto: Oficina Comunicaciones

Los Guaduales (Fresno)

¿Por qué se le llama la máxima expresión de la extensión

Porque el Día de Campo:

- Reúne a muchos agricultores
- Se manejan por grupos
- Diversos métodos de extensión
- Diferentes técnicos
- Se juzgan logros técnicos
- Se intercambian ideas
- Se enseña el proceso
- Se maneja el proceso por etapas



Foto: Suministrada

La Florida (Ortega)



Foto: Suministrada

La Cuna (Líbano)



Foto: Suministrada

Asturias (Palocabildo)



Foto: Suministrada

Alto Moscú (Cunday)

Breves

Finca Cafetera La Chapola



En la edición 258 de Tolima Cafetero, última del año 2016, se publicó en primera página la fotografía de una finca cafetera, indicando que correspondía a Cajamarca. Tolima Cafetero aclara que la fotografía en mención es de la finca La Chapola propiedad de la señora María Aranza Cruz Correa, distrito La María del municipio de Ibagué. Ofrecemos excusas por ese error involuntario.

Comité de Palocabildo gestiona recursos



El Comité Municipal de Palocabildo se reunió en pleno con el Alcalde de ese municipio para gestionar recursos en pro del beneficio de las familias cafeteras de la zona. A la reunión asistió, además del Servicio de Extensión, el representante departamental Guillermo Grijalba Barbosa. La Administración Municipal expresó su voluntad de destinar recursos para invertir en infraestructura de secado de café, promoviendo así la venta de café seco.

Problema fitosanitario que puede afectar la productividad de los cafetales

Ojo con las cochinillas de las raíces del café

En el establecimiento de los cafetales nuevos, revise y controle las cochinillas de las raíces del café desde el almácigo.

Las cochinillas harinosas se localizan en las raíces de los árboles de café, tanto en almácigos como en plantaciones establecidas y se alimentan de la savia. Generalmente viven en asociación con hormigas, siendo éstas las que las transportan de una planta a otra, y quienes se alimentan de una sustancia azucarada que secretan las palomillas, llamada comúnmente miel de rocío.

Las cochinillas ocasionan daños directos en el desarrollo y crecimiento del cultivo. El efecto consiste no solo en el necrosamiento de raíces sino también en que eventualmente causan la muerte de los árboles.

En Colombia, durante los últimos años se ha incrementado la ocurrencia de las poblaciones



Foto: Archivo

Las cochinillas del café ocasionan daños directos en los árboles y pueden llegar a causar su muerte.

de estos insectos de diferentes especies, siendo *Puto barberi* (Cockerell) (Hemiptera: Putoidea), la especie que prevalece y causa los mayores daños. Esta especie tiene una distribución aleatoria, es decir, está presente en todo el lote.

También se han registrado otras especies de Hemiptera: Pseudococcidae como *Dysmicoccus texensis* (Tinsley),

Neochavesia caldasiae (Balachowsky) y *Pseudococcus jackbeardsleyi* Gimpel & Miller, que se distribuyen por focos, con síntomas de clorosis y marchitamiento evidentes en la planta, aunque en algunas ocasiones puede tratarse de problemas de llagas.

Tomado del Avance Técnico de Cenicafe 459 y Guía Más Agronomía Más Productividad.

Recomendaciones de manejo

Las recomendaciones de manejo de las cochinillas están orientadas a evitar la infestación en la etapa de almácigo y a su control durante el primer año de establecimiento en el campo, de tal manera que se reduzca la fuente de dispersión de la plaga y se proteja y fortalezca el sistema de raíces de la nueva plantación durante la fase de formación.

Ante la presencia de la plaga en el almácigo controle con los insecticidas Silex™ o Engeo®, en una concentración de 3 gramos por litro ó 0.5 centímetros cúbicos por litro respectivamente, asperjando 50 centímetros cúbicos por planta, posterior al humedecimiento del suelo.

En el establecimiento de los cafetales (0-18 meses) deben sembrarse plantas indicadoras o debe revisar mensualmente 30 plantas por lote, para detectar la presencia de la plaga oportunamente.

Ante la presencia de la plaga en el campo aplique Silex™ o Verdadero® en todas las plantas del lote, en una dosis de 0.30 ó 0.031 gramos por planta, respectivamente, con un volumen de descarga de 100 centímetros cúbicos por árbol. El control con insecticidas debe hacerse con la llegada de las lluvias, dado que estos pueden cubrir completamente las raíces cuando el suelo está húmedo o a capacidad de campo.

► Realizar retiros con su
**Cédula o Tarjeta Cafetera
Inteligente** en cajeros diferentes
a los del Banco de Bogotá solo
cuesta

\$ 1.500*



**¡ÚSELA
DONDE
QUIERA!**



* Aplica para transacciones exitosas. Tarifa vigente hasta el 31 de diciembre 2017.

Tres tiendas, dos en Ibagué y una en Planadas

Origo café, una marca propia de Planadas



Fotos: Oficina Comunicaciones

La marca Origo café es comercializada en Mercacentro desde el año 2014.

Estas tiendas de café originarias del municipio de Planadas, primer productor del grano en el Tolima y además ganador de varios premios de calidad de café, son propiedad de Mildred Quintero, una mujer catadora y barista que inició su vida inmersa en el mundo del café al ser hija de productores.

Mildred se adentró más en otros procesos del grano diferentes al cultivo cuando empezó a hacer parte de la institucionalidad cafetera a través de la Cooperativa de Caficultores del sur del Tolima (Cafisur) que puso en sus manos el manejo de los laboratorios de calidad de Planadas, Gaitania y Bilbao. Allí empezó a deleitar su paladar con la exquisitez de cafés producidos en su tierra y surge la idea de crear una tienda de café, dando así origen en el año 2008 a Casa Café y Sabor - posteriormente Origo - ,

ubicada en Planadas, y la cual recibe desde entonces a residentes y foráneos para degustar lo mejor del café cultivado en las más de 14 mil hectáreas sembradas del grano en el municipio.

Al pasar cuatro años de su creación y contar ya con un reconocimiento local que logró posicionar su tienda como el lugar propicio y acogedor en el que no solo se degustaba el mejor café sino que además era el espacio indicado para recibir visitantes y cerrar negocios del sector cafetero, Mildred decidió cambiar el nombre a Origo Café, que significa "el Origen de Planadas".

“ Origo es el Origen de Planadas y nuestro lema es Soy de Planadas, amo el Tolima; y al decir Tolima extendemos la invitación a todos para que se acerquen a conocer nuestras tiendas y a disfrutar lo mejor del café de nuestra región ”

Mildred Quintero, catadora, barista y propietaria de Origo Café.

Cuenta con marca propia de café que es distribuida a través de sus tres tiendas ubicadas, una en Planadas y dos en Ibagué en los supermercados Mercacentro 10 y 4, la misma cadena que distribuye su café por libra.



La materia prima para las preparaciones es 100% café del municipio de Planadas.

Seguidamente y como muestra de la pujanza de esta mujer Planaduna, reflejada en la calidad de los productos comercializados en su primera tienda, se abrió camino en el 2014 para vender su café Origo en la cadena de supermercados Mercacentro, ampliando así el mercado del producto que desde niña le ha permitido recolectar muchas cosechas, enfocadas no solo al cultivo sino además en la superación en su profesión.

Pasaron dos años más y Origo Café se expandió a la capital tolimense, abrió una tienda en el Mercacentro 10 del Poblado, siendo este el puente para que meses después se diera apertura a un nuevo punto de Origo en Ibagué, convirtiéndose el Mercacentro 4 en el lugar que adoptó la tercera tienda.

Origo Café es el resultado de años de trabajo de Mildred y su familia y es hoy, nueve años después de abrir las puertas de su primera tienda, que su creadora se enorgullece de poder invitar a todos los tolimenses y visitantes para que se acerquen a sus tiendas y degusten lo mejor del café de su tierra a través de la variedad de bebidas y postres que componen su carta.

Café con Tamaño, Peso y Calidad

FERTILIZANTE

SULCAMAG

FABRICADO POR:

MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

CONÓCENOS EN WWW.MINPRO.CO

CONCURSO

Leamos en familia Tolima Cafetero

Ganadores Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero



Para este año 2017, Tolima Cafetero continúa con el Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero, gracias al patrocinio de Coomersa, que este incrementó el valor del premio: ahora el mercado que recibe el ganador del sorteo será de \$250.000.

La suerte para el señor Arnoldo Ramírez, ganador del mercado de Comercio, la dio Primitivo Espitia, presidente del Comité Departamental.

Durante la reunión del Comité Departamental realizada el 17 de abril, año se llevó a cabo el primer sorteo de este concurso, el

cual dejó como ganador al señor Arnoldo Ramírez Prada, de la vereda San Cayetano de Ibagué. De igual manera, felicitamos a los demás ganadores quienes recibirán un obsequio promocional del Comité de Cafeteros del Tolima.

Ganadores

Nombre	Municipio	Vereda	Premio
Arnoldo Ramírez Prada	Ibagué	San Cayetano Bajo	Mercado por \$250.000
José Napoleón Castro Reinoso	Rioblanco	Río Verde	Obsequio promocional del Comité de Cafeteros del Tolima
Nelson Sánchez Salcedo	Chaparral	La Argentina Hermosas	
Nancy Yicela Peña García	Valle De San Juan	Buenavista Alta	
Gregorio Rafael Aldana Díaz	Valle De San Juan	Buenavista Alta	
Octavio Garzón Monroy	Rovira	Limoncito	
Luis Amado Moreno Vique	Ortega	Anaba	
Jhon Jairo Segura Ramos	Rovira	Cedral Andes	
Libardo Segovia Morales	Rovira	La Cauchera	
Sirley Rojas Cuéllar	Chaparral	Las Granjas	

¡Gracias por leer el periódico
de la familia cafetera del Tolima!

cupón

Participe ahora

Después de leer la presente edición de Tolima Cafetero, responda las siguientes preguntas y lleve el formulario al Comité Municipal o entréguelo a su extensionista. Participe en el sorteo de un mercado de \$250.000 de Coomersa.

- 1. El subcomité técnico sobre variedades mejoradas de café se llevó a cabo en:**

- a.** Cecaf **c.** Cenicafé
b. Oficina Central de Federación **d.** Granja El Agrado

2. Lea con atención las siguientes oraciones e indique si son Falsas (F) o Verdaderas (V).

- Cuatro caficultores del Tolima entraron a subasta en el reciente Concurso Colombia Tierra de Diversidad ____
- Más Agronomía Más productividad son los temas tratados en los Días de Campo ____
- La Denominación de Origen Café de Tolima es para el café producido en los 38 municipios cafeteros del departamento ____
- En 2017 se llevó a cabo la primera versión del Concurso Colombia Tierra de Diversidad

- 3.** Las tiendas Origo Café pertenecen al municipio de:

- a.** Casabianca **c.** Ortega
b. Venadillo **d.** Ninguna de las anteriores

- 4. Marque con una X los factores que intervienen en la Denominación de Origen**

- ___ Procesos de producción, recolección y procesamiento del café de Tolima
- ___ Manejo integrado de plagas y enfermedades
- ___ Oferta ambiental
- ___ Composición química del Tolima
- ___ Más Agronomía Más Productividad en el cafetal
- ___ Perfil sensorial características del café del Tolima

Nombre	
--------	--

Número de cédula: _____

Vereda

Municipio

Número celular

Correo electrónico (si tiene)

Patrocinado por:



COOMERSA
CENTRAL COOPERATIVA



No olvide escuchar
Tomémonos un Tinto

Lunes, miércoles y viernes:
Bésame (Caracol) 97.5 FM y 1.350 AM
 Horario: 5:50 - 6:00 de la mañana

Viernes:
La Voz del Tolima 870 AM
Horario: 6:00 - 6:30 de la mañana



Se realizó en Cenicafé primer Sub Comité Técnico del 2017

Variedades mejoradas de café, columna de la sostenibilidad



Foto: Prensa FNC

La Federación de Cafeteros a través de Cenicafé le entrega a los caficultores del país semillas de café que les garantizan productividad y resistencia a la roya, al CBD y calidad en taza.

Importancia de la variedad a sembrar

Luis Oliver Montealegre, representante del Comité de Cafeteros del Tolima y quien fue designado como presidente de este Sub Comité, mostró su inquietud por la siembra de variedades foráneas en muchas regiones del país, las cuales son altamente susceptibles a la roya. "El tema de las variedades es de gran importancia para los caficultores. En este

momento muchos productores están sembrando materiales foráneos los cuales nadie tiene responsabilidad y lo peor, altamente susceptibles a la roya. Lo que estamos recomendando como productores, es que sembremos lo que Cenicafé ha investigado y nuestra Federación respalda, solo así aseguramos la rentabilidad del cultivo", indicó.

Colombia continúa su programa de renovación de cafetales

La recuperación de la producción del país a niveles de 14 millones de sacos, en parte se explica por la transformación del parque cafetero, el cual hoy cuenta con cerca del 75 por ciento del área cafetera, representada por 691.000 hectáreas sembradas con las variedades Colombia y Castillo®, resistentes a la roya.

Los asistentes al Subcomité Técnico conocieron detalles de la variedad Cenicafé1, la cual fue presentada al país en diciembre

pasado. Esta nueva variedad de café es de porte bajo, de alta productividad, con adaptabilidad a toda la zona cafetera colombiana, además de ser resistente a la roya del café y a la enfermedad de la cereza del café (CBD). La variedad Cenicafé1 es de porte y arquitectura similar a las variedades Caturra y Colombia, y permite altas densidades de siembra (7.000 -10.000 plantas por hectárea), de acuerdo con las diferentes regiones.

Un total de 32 caficultores de los diferentes departamentos del país se reunieron por espacio de dos días en la Estación Experimental Naranjal y en el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé) para conocer el desarrollo del programa de variedades mejoradas de café para Colombia, sus características y el proceso de selección que definen los investigadores para entregar semillas de plantas de café adaptadas como lo han sido Colombia, Variedad Castillo® y hoy, Cenicafé1.

La actividad se desarrolló en el marco del Sub Comité Técnico, instancia que la componen solo productores, la cual se encarga de asesorar al Comité Directivo y a la Gerencia General de la Federación en el diseño y formulación de los programas de investigación, experimentación, extensión y educación rural.

Hernando Duque, Gerente Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), destacó la importancia del programa de mejoramiento genético de la Federación, para el desarrollo de variedades con resistencia durable a la roya del café y a la enfermedad de las cerezas del café, CBD. De igual manera, resaltó la estrategia que se adelanta desde la investigación para ingresar otros genes de resistencia a la roya a las nuevas variedades promisorias, es decir, aquellas que cuentan con el potencial para convertirse en una nueva generación de variedades. "Lo que estamos haciendo es anticiparnos para que las variedades del futuro que les entreguemos a los caficultores colombianos cuenten con una resistencia durable y diferente a la que aporta el Híbrido de Timor", indicó.



Ahora podrás encontrar toda la información del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Página web tolimacafetero.com

En redes sociales como

@TolimaCafetero



¿Interesado en Comprar café del Tolima?

Aquí presentamos un directorio (en construcción), que contiene algunas de las asociaciones y cafeteros del departamento que pueden suministrarle su café.

Cafetero o marca de Café	Contactos	Municipio
Café La Estación	300 778 9038 - laestacioncafe@yahoo.es	Ibagué
Café Alonso Botero/Café Del Alto	310 550 2005 - aboteropalacio@gmail.com	Ibagué
Tolicafé	312 551 9840 - tolicafe@hotmail.com	Ibagué
Café Quincho	300 827 2908 - 2653957 quinchocafedepaso@gmail.com	Ibagué
Ritual Coffee	320 295 6853	Ibagué
Kahawa	300 853 4956	Ibagué
Ekii Café	301 531 1184	Ibagué
El Cábulo	314 460 6445 - elcambulo@gmail.com	Fresno
Café 575	312 444 1947 - beatrizcm575@gmail.com	Fresno
Yuly'S Coffee	312 4323827	Fresno
Origo	3202305759 - origocafeprincipal@gmail.com	Planadas - Ibagué
Monteblanco Café	3173310468 monteblancaffe1@gmail.com	Planadas - Ibagué
Álvaro León	318 447 2102 alvaroleon.155@hotmail.com	Libano
Iled Café	3208177882 - 3118989898 - quiero@iledcafe.com	Libano
La Cabaña	314 279 0799	Libano - Ibagué
San Luis	312 546 0851-omarangotinoco@gmail.com sanluiscafe@hotmail.com	Libano
Asociaciones		
Grupo Asociativo de Productores de Café Especial, Diferenciado de Gaitania Tolima(Acedga)	3203415681 - acedgagaitania@hotmail.com	Planadas
Asociación de Cafés Especiales con Fines Ecológicos. (Café Del Macizo)	3213615285 - cafedelmacizo@hotmail.com	Planadas
Asociación de Productores de Alta Calidad de Café de San Antonio (Altcafesan)	3212046189-3144685272 alcafesan@hotmail.com	San Antonio
Asociación Juan Café	3212028100 - 3115675497 - donjuancafe@hotmail.com	Ibagué
Asociación Municipal De Mujeres Campesinas Del Libano (Ammucil)	311-281-1848 - luzmlozano@cafedecolombia.org	Libano
Asociación de Caficultores del Norte del Tolima (Acafeto)	310 5815065 - acafeto@yahoo.com	Fresno
Casa Verde Asociación de Productores de Café Especial con Fines Ecológicos	3115619025 - cafecasaverde@gmail.com	Ataco - Santiago Pérez
Asociación de Productores de Cafés Especiales de Calarma (Asocalarama)	3204173664 - 314 464 3219	Chaparral
Productores Sin Fronteras	3175767924	Anzoátegui
Asociación de productores de café de China Alta	3177963410 - 3204985562	Ibagué
Asociación de Productores de Café Especial (Altamicafé)	312 4784095 - 313 3509163 alverri14@hotmail.com	Dolores
Coraima	3142742739 gloriasalive@hotmail.com	Ibagué
Asociación de Productores de Café Alta Calidad del Municipio Cajamarca (Cafesca)	3107968299 cafescaespeciales@yahoo.es	Cajamarca

Si usted está interesado en hacer parte de este directorio de proveedores o considera que se debe incluir alguna otra asociación o cafetero, puede contactarnos a través del correo electrónico tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co



Separata Técnica

Edición 260

Tolima Cafetero



fotos: Oficina de Comunicaciones

Con esta Denominación de Origen se protege y se reconoce el trabajo de las familias cafeteras del Tolima.

El clima, los suelos, la composición química y la recolección manual son factores que hacen único el grano cultivado en el departamento

Denominación de Origen Café de Tolima

Los estudios que soportan esta certificación se comenzaron en el año 2007 y comprendieron la visita a 868 fincas de 38 municipios cafeteros del Tolima.

¿Qué es la Denominación de Origen?

Las denominaciones de origen indican un origen geográfico concreto y unas cualidades y reputación que obedecen específicamente al lugar de origen.

También se utilizan para evidenciar cualidades específicas que se deben a factores humanos característicos del lugar de origen de los productos, como los conocimientos y técnicas tradicionales de producción.

¿Quién la otorga en Colombia?

Mediante la Resolución 2458 del 30 de enero de 2017, la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia (SIC) declaró la protección de la Denominación de Origen Café de Tolima, para el café que se cultiva en los 38 municipios con vocación cafetera en el Departamento.

¿Quién autoriza el uso de esta Denominación?

La SIC delegó en la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) la facultad para autorizar el uso de la denominación de origen.

¿Cuál es la delimitación geográfica de la Denominación?

La zona geográfica delimitada se encuentra conformada por los municipios: Alpujarra, Alvarado, Anzoátegui, Armero-Guayabal, Ataco, Cajamarca, Casabianca, Chaparral, Coyaima, Cunday, Dolores, Falan, Fresno, Herveo, Ibagué, Icononzo, Lérida, Líbano, Mariquita, Melgar, Murillo, Natagaima, Ortega, Palocabildo, Planadas, Prado, Purificación, Rioblanco, Roncesvalles, Rovira, San Antonio, San Luis, Santa Isabel, Suárez, Valle de San Juan, Venadillo, Villahermosa y Villarrica.



Clima, suelos, composición química, recolección

Los factores que intervienen en

La recopilación de información en todo el departamento permitió construir el docum

Oferta ambiental

La zona cafetera del Tolima presenta suelos y climas que le imprimen ciertos aspectos que en su conjunto la diferencian de otras regiones productoras de café en Colombia. Entre ellos se encuentran las características de sus suelos y la distribución de las lluvias a lo largo del año que genera una repartición equilibrada de la cosecha.

El clima:

La oferta ambiental de la zona cafetera tolimense está representada por la precipitación que varía entre 1.179 – 1.626 milímetros de lluvia al año; las temperaturas promedio oscilan entre 20,2 grados centígrados en Planadas y 21,4 grados centígrados en Fresno; las temperaturas mínimas están en el rango de 16,2 en Ibagué y 18,1 en Fresno, respecto a la temperatura máxima son del orden de 25 grados centígrados.

Con relación al número de horas de brillo solar la variación existente es del orden de 1.179 en Planadas y 1.605 en Líbano. Para la lluvia las variaciones son de 1.647 mm/año en Ibagué y 2.333 en Fresno.

El clima de la zona cafetera explica los eventos de floración, que en esta región de origen se presenta dos veces al año: el primero, en los meses de febrero-marzo en el primer semestre, y el segundo, entre octubre –noviembre en el segundo semestre del año.

Los suelos de la zona cafetera:

Por influencia de las cordilleras Central y Oriental, la topografía y la variabilidad climática, le imprimen una diversidad en suelos que van desde poco evolucionados y susceptibles a la erosión hasta altamente evolucionados.

A su vez los suelos del departamento se han clasificado por perfiles de acuerdo al material parental (roca donde se desarrolla) los cuales describen la profundidad y las capas que lo conforman, con el fin de definir la vocación agrícola.

En cuanto a las variables físicas del suelo, en general, la clase de textura son arcillo arenoso de acuerdo con la clasificación del USDA, aseverando que la textura arenosa de estos suelos favorece positivamente la aireación y distribución uniforme de las raíces, lo cual se traduce en mejores condiciones de disposición de nutrientes que necesita la planta para su desarrollo y para su crecimiento vegetativo y reproductivo.

El clima y la composición del suelo (incluyendo la microbiota) son relevantes para los compuestos químicos y minerales que están presentes en el grano de café en pequeñas cantidades y pueden producir cambios considerables en los atributos sensoriales de la bebida.

Este componente está correlacionado con los contenidos de nutrientes-minerales en el suelo y es debido a que la planta los toma mediante diferentes procesos fisiológicos.

Procesos de producción, recolección y procesamiento del café de Tolima

De manera similar al de otras regiones de la zona cafetera colombiana, la madurez de los frutos en la zona cafetera de Tolima alcanza su plenitud alrededor de 220 días después de que ocurre la floración.

Esta selección manual de los frutos maduros del café resulta de vital importancia, pues influye en la preservación de las características del producto en etapas posteriores y se presenta con un particular esmero, dados los procesos culturales asociados con la recolección.

Posteriormente, en el proceso de beneficio por la vía húmeda, los caficultores del Tolima realizan el despulpe de café, zaranda, remoción del mucílago (fermentación), lavado del café y secado, para luego almacenar el café pergamino seco, para mantener su apariencia y sabor, con humedad adecuada entre el 10% y el 12%. Las bodegas para tal fin, deben tener una temperatura inferior a 20 grados centígrados y la humedad en valores alrededor de 65%.

la Denominación de Origen

mento que sustenta la Denominación de Origen del Café Tolima.

Composición química del café de Tolima

Dentro de la composición química del café se han reconocido alrededor de mil compuestos, de los cuales algunos se han identificado como precursores químicos asociados a atributos sensoriales de la bebida del grano. En el caso del café del Tolima se relacionan con las características en taza, cinco compuestos:

1. Cafeína: se le atribuye el sabor amargo de la bebida.
2. Trigonelina: contribuye directamente a la formación de aromas durante la tostión.
3. Lípidos y algunos ácidos grasos: desempeñan un papel importante como precursores del aroma y tienen relación con cafés con buena acidez.
4. Sacarosa: confiere dulzor a la bebida y se relaciona con mayor acidez y mejor calidad de taza.
5. Ácidos clorogénicos y algunos isómeros: participan en la formación del aroma, y aportan las características astringentes metálicas y amargo de la bebida.

El contenido de estos compuestos puede variar por diferentes factores entre ellos la especie, el grado de madurez de los frutos, grado de procesamiento del producto, factores ambientales durante el desarrollo de los frutos y la interacción entre el componente genético de las plantas y el ambiente.

Perfil sensorial característico del café de Tolima

Se ha demostrado que existen diferencias en los perfiles sensoriales de Café de Tolima frente al de otras regiones de Colombia, basados en el método cuantitativo descriptivo en los atributos acidez, sabor, cuerpo, impresión global y aroma.

Es así como el perfil característico del café de Tolima se describe como: **Taza con acidez y cuerpo medio-alto, limpia, suave, con balance y sabores diversos en el espectro de los dulces, combinados con sensaciones cítricas frutales.**

Compradores nacionales y extranjeros prefieren el café del Tolima

Un café con distinciones y récords

Poco a poco el café tolimese ha ido abriéndose paso en el mercado mundial y es animador constante de concursos de calidad y preferido por los baristas para sus preparaciones en campeonatos dentro y fuera del país.

Quienes han contribuido en gran medida a dar renombre al café del Tolima y que este sea hoy por hoy reconocido en el mundo entero, son los caficultores, quienes a través de sus distinciones lo han puesto en la mira de compradores internacionales.

Nombres como Gaitania (Planadas), China Alta (Ibagué) o Calarma (Chaparral), no son desconocidos para compradores griegos, chinos, italianos, noruegos o americanos, muchos de los cuales no han tenido reparos en desplazarse a lomo de mula para llegar hasta las fincas y conocer de primera mano a los

productores y la forma cómo cultivan ese café por el que se pagan precios impensables para muchos colombianos.

En la actualidad, el café de José Anargel Rodríguez, cultivador de China Alta, en el municipio de Ibagué tiene el récord del café por el que mayor precio se ha pagado

en Colombia en la subasta organizada por la Federación Nacional de Cafeteros, con ocasión del Primer Concurso Colombia Tierra de Diversidad, cuando la firma china Mellow Coffee pagó \$50,50 dólares por libra de este café, premiado además como el de mayor acidez y el más exótico.

El café del Tolima 2006 – 2017

2006

Primer Lugar Taza de la Excelencia:
Edith Enciso Yasso. Planadas.



2007

Primer Lugar Sexto Premio Colombiano a la Calidad de Café Para La Preparación De Espresso IllyCaffé:
Carlos Sánchez Serrano, representante de la Asociación de Productores de Cafés Especiales Calarama, Chaparral.

2008

Primer lugar Feria Mundial de Cafés Especiales, Organizada por la Asociación de Cafés Especiales de los Estados Unidos (SCAA). Café procedente del municipio de Planadas, comercializado por la firma Racafé.

2010

Taza de la Excelencia: Gentil Huerfía, José Helí Guilombo y Elías Huelgos, ocuparon Los Puestos 7, 9 y 15, respectivamente.



2011

Tercer Lugar Taza de la Excelencia: Neftalí Castro Velasco. Cajamarca.



2015

Primer lugar Taza de la Excelencia: Astrid Medina Pereira. Planadas.
Tercer lugar: Raúl Durán. Planadas
Cuarto lugar: Rafael Alberto Valenzuela. Cajamarca
Octavo lugar: Jhoimar Afranio Enciso Villamil. Planadas
Décimo lugar: Luis Hernando Morales Arias. Planadas
Décimo Quinto: Lugar Herley Rojas Álvarez. Planadas.
Décimo Séptimo: Lugar Libardo Bustos Rojas. Planadas.



2016

Primer Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad. Ganador atributos acidez y exótico: José Anargel Rodríguez. Ibagué. Café vendido a \$50,50 dólares la libra.

Ganador atributo suavidad: Luis Alexandro Muñoz. Planadas.

2017

Segundo Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad. Cafés a subasta: Rafael Alberto Valenzuela. Cajamarca y Jéssica Ramírez Agudelo. Ibagué.

(Ver página 3)