



Paisaje cafetero municipio Valle de San Juan

# Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 27 Edición 257 Ibagué - Colombia 20 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

El departamento brilló en ExpoEspeciales

## Pagan cifra récord por café del Tolima

El café del Tolima se destacó en la Feria de Cafés Especiales más importante de Latinoamérica. Cafeteros tolimeses conquistaron tres de los cinco atributos que se premiaron en el Concurso Colombia Tierra de Diversidad y el café del departamento fue el preferido por los baristas que ocuparon los primeros lugares en el Campeonato Nacional.

José Anargel Rodríguez, Luis Alexandro Muñoz y Diego Fernando Campos son los nombres de tres de los tolimeses que contribuyeron a poner en alto en nombre del departamento en la reciente Feria de Cafés Especiales ExpoEspeciales Café de Colombia, donde se premiaron y subastaron los mejores cafés y se eligió al barista que representará al país en el Campeonato Mundial con sede en Seúl (Corea).

Sin lugar a dudas, el hecho más destacado fue la cifra récord, de \$50,50 dólares la libra, que un comprador chino pagó por el café del productor de Ibagué, José Anargel Rodríguez, quien ganó así mismo en los atributos de Acidez y Exótico. De otra parte, el café de Luis Alexandro Muñoz, de Gaitania (Planadas), fue escogido como el más suave y en la subasta se vendió a \$8,50 dólares la libra.

Así mismo, el barista tolimese, Diego Fernando Campos, de la empresa Amor Perfecto, se coronó por segunda vez como Campeón Nacional de Baristas, título que había conseguido también en 2014.

Informe Especial



Foto: suministrada

José Anargel Rodríguez, en compañía de su familia, la coordinadora Seccional de Extensión Rural, Olga Girón y su extensionista, Luis Alberto Olaya.

3



### Visita diplomática

En la finca Cafetal del Río de Ibagué, el embajador de la República Popular China en Colombia, Li Nianping, conoció de cerca el proceso productivo del café.

6



### Los líderes se reunieron

Representantes de los 26 Comités Municipales del Tolima se dieron cita en Ibagué, en el marco del Encuentro Gremial Cafetero Unidos para Construir, para hablar de Más Agronomía Más Productividad, el papel de FNC en el posconflicto y revisar las propuestas para el próximo Congreso Cafetero.



## Organización Internacional del Café



**Luis Javier Trujillo Buitrago**  
Representante  
Comité Directivo  
y Nacional

Con la participación de 75 países del mundo, entre productores y consumidores, tuve la honrosa oportunidad de acompañar la delegación colombiana que asistió a la reunión en la ciudad de Londres (Inglaterra) encabezada por nuestro Gerente General, señor Roberto Vélez Vallejo.

Allí analizamos durante cinco días la situación presente y futura de la caficultura en el mundo, en temas muy sentidos por todos como la sostenibilidad de la industria en lo económico,

lo social y medio ambiente, así como qué hacer para aumentar la productividad, como elemento indispensable para lograr la rentabilidad del negocio.

Los problemas y el sentir de los caficultores del mundo son mucho más complejos que los que tenemos en Colombia, a excepción de Brasil que ha logrado unas producciones muy altas y la mecanización de los cultivos. En general, los costos de producción en los últimos cinco años se han incrementado en promedio un 8% en todo el mundo; la emigración de los jóvenes del campo a las ciudades es grande en todas partes, dificultándose aún más la mano de obra, que sigue siendo escasa y costosa; el crédito para el sector es insuficiente, se nece-

sitan más apoyos de los gobiernos de los países productores para que ayuden a los 20 millones de cafeteros que tiene el planeta.

Colombia sigue siendo el ejemplo a seguir gracias a la organización que se tiene. Muchos países han intentado agruparse y tener una Federación como la nuestra, pero no les ha sido fácil. Vietnam viene reduciendo su producción, tienen problemas de agua; en Centro América la roya los ha golpeado bastante, ya que hasta ahora están cambiando sus plantaciones por semillas resistentes; la seguridad alimentaria y el cambio climático son factores que también afectan la sostenibilidad del sector.

Que los productores entren en la

senda de vender a futuro sus cosechas es una de las alternativas para que se defiendan de las variaciones que tenemos en los precios del café. Se toma como ejemplo a Brasil que implementó dicho programa hace años, con muy buenos resultados.

Se calcula que el consumo en el mundo para el 2030 será de 185 millones de sacos, lo que nos indica que falta café y en lo que tiene que ver con los subsidios que reciben algunos productores, se requiere que se orienten a reducir costos de producción.

Este es un pequeño recuento del diario vivir, de las necesidades y problemas comunes de las cafeteras y cafeteros en todas partes donde se cultiva el grano.

## Tecnología al servicio de los cafeteros



**José Jesús Duque Buriticá**  
Presidente Comité  
Departamental

Alrededor de 180 caficultores de todo el país tuvimos la oportunidad de participar en el Día de Campo sobre recolección asistida para cosecha cafetera, en el municipio de Chinchiná (Caldas).

Una vez más, los productores fuimos testigos de los importantes trabajos en tecnología que uno de los activos más importantes de la Federación de Cafeteros, Cenicafe, viene realizando

para que la caficultura colombiana sea cada vez más productiva y rentable.

Los investigadores de Cenicafe nos presentaron diferentes equipos para la recolección asistida de café, los cuales han sido probados y lo que es más importante, adaptados para ser empleados en nuestras fincas, de acuerdo con la topografía colombiana.

En diversos escenarios, los líderes gremiales hemos expresado nuestra preocupación por la cada vez más escasa mano de obra para recolectar los granos durante la cosecha. Las demostraciones que presenciamos en Chinchiná son muy importantes, nos muestran verdaderas alternati-

vas para ir avanzando en la solución de esta situación y nos invitan a aplicar las tecnologías en nuestros cafetales.

Estamos seguros de que en la medida en que vayamos implementando los métodos y retroalimentemos a Cenicafe con nuestras experiencias, la Federación puede profundizar en estos mecanismos y alcanzar cada vez mejores resultados.

Valoramos realmente que nos hagan partícipes de estas investigaciones, que tengamos la oportunidad de compartir con sus científicos y ver de primera mano qué es lo que se hace por nosotros. Los adelantos son importantes y los retos son muchos. De nuestra parte, debemos no sólo compartir los conocimientos con las comunidades, sino concientizarnos sobre la importancia del cambio cultural en el que debemos participar activamente, si queremos que la caficultura colombiana continúe siendo fundamental para el desarrollo de nuestro país.

De otra parte, no quiero despedir esta columna sin felicitar a todos y cada uno de los caficultores del Tolima, de manera especial a esos productores que con su trabajo dedicado dejaron una vez más en alto el nombre de nuestro café en la pasada Feria de Cafés Especiales, realizada en Bogotá. Gracias por llenarnos de alegría y por hacernos sentir cafeteros orgullosamente tolimeses.

## Otra vez ganó el café del Tolima



**Gildardo Monroy Guerrero**  
Director Ejecutivo

Quienes tuvimos la honrosa oportunidad de estar presentes en la ceremonia de

premiación y posterior subasta del Primer Concurso de Calidad de Café Colombia Tierra de Diversidad, fuimos testigos privilegiados de un momento histórico para la caficultura de un departamento que hoy por hoy trasciende fronteras por la altísima calidad de su café.

La jornada marcada por alegría de los tres premios obtenidos en los atributos de Acidez, Exótico y Suavidad, concluyó de la mejor forma posible, cuando la puja por el café de José Anargel Rodríguez, de Ibagué, cerró

en \$50,50 dólares, el valor más alto pagado por un café de Colombia en una subasta.

Nos emociona saber que compradores de un país como China estén dispuestos a pagar un precio tan elevado por el café que se produce en nuestras tierras.

El año anterior por estas fechas estábamos apenas asimilando el triunfo de una mujer luchadora y que se ha convertido en símbolo e inspiración para muchos productores: Astrid Medina Pereira, ganadora de la Taza de la Excelencia 2015. Su café de Planadas ha conquistado a compradores de diferentes nacionalidades, que no tienen reparos en llegar hasta Gaitania para ver de cerca las tierras donde se cultiva ese café que los cautiva.

Hoy, las miradas se vuelven hacia Ibagué, a la vereda China Alta, donde José Anargel Rodríguez. Se confirma así que el Tolima, rico y diverso, cuenta con condiciones privilegiadas, de norte a sur, para producir el mejor café.

Concursos como Colombia Tierra de Diversidad, organizado por la Federación Nacional de Cafeteros, que acopió 1.361 lotes y reunió a 25 jueces internacionales, hacen visible nuestro café, un café con atributos únicos, que lo hacen apetecido por clientes en diferentes latitudes en el mundo entero.

Desde el Comité de Cafeteros felicitamos a los participantes, a los ganadores, a los organizadores y de manera especial a quienes son fundamentales, no sólo para animar a los productores a participar, sino que los acompañan a lo largo de su proceso productivo: el Servicio de Extensión Rural. Un aplauso para todos por conformar un equipo ganador.

## Castillo, variedad con calidad

En el primer Concurso Nacional de Calidad Colombia, Tierra de Diversidad y la respectiva subasta, cafés de la variedad Castillo®, desarrollada por Cenicafe para beneficio de los caficultores colombianos, fueron los grandes ganadores, lo que confirma la muy alta calidad de su perfil de taza. Esta calidad excepcional de atributos sensoriales se reflejó también en los precios más altos que los compradores participantes en la subasta se mostraron dispuestos a pagar por estos cafés. Tal es el caso del lote de café cien por ciento variedad Castillo® producido por José Anargel Rodríguez de Ibagué, que durante la subasta recibió el precio récord de \$50,50 dólares por libra.



Órgano de Integración del Gremio Cafetero Tolimense

**Tolima Cafetero**

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

**Consejo Editorial:** Luis Javier Trujillo Buitrago, 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



Li Nianping, por primera vez en el Tolima

# Embajador de China, entre cafetales

El alto diplomático visitó la ciudad de Ibagué y el primer lugar que conoció fue una finca cafetera. Allí se le presentó el proceso productivo y degustó la bebida en diferentes preparaciones.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

La visita del Embajador de China a la finca El Cafetal del Río de Gustavo Gaviria Ángel contó con el acompañamiento del Servicio de Extensión del Comité Tolima y su Director Ejecutivo, Gildardo Monroy.

Li Nianping, el embajador de la República Popular China en Colombia afirmó que el café que se produce en el Tolima tiene un alto potencial para incursionar en el mercado de su país.

El diplomático estuvo en la Capital Tolimense, junto con su esposa, Wu Yuqing y dos delegadas de la Embajada, entre ellas una intérprete, atendiendo una invitación del empresario Gustavo Gaviria Ángel, en la finca El Cafetal del Río, en la vereda Chembe de Ibagué.

Al estar en una finca cafetera y conocer los altos estándares de calidad que se tienen en cuenta para producir el grano, Li Nianping afirmó entender por qué el café de Colombia es el mejor del mundo, reconoció que este producto se ha convertido en una herramienta para difundir la cultura colombiana y felicitó a los productores tolimeses por el

importante trabajo que llevan a cabo. "Felicitaciones a todos los caficultores tolimeses por todos los éxitos obtenidos. Us-



Li Nianping, embajador de la República Popular China en Colombia vivió la experiencia de sembrar un árbol de café en Ibagué.

tedes producen el mejor café colombiano. Quedo con la esperanza en llevar sus granos de café para los consumidores en el mercado chino", indicó

Li Nianping, según sus palabras, admiró el paisaje del Tolima desde que aterrizó en el aeropuerto Perales de Ibagué. "Desde ese momento me di cuenta de la belleza de este departamento y me impresionó la amabilidad de la gente tolimese. Es la primera vez que estoy aquí, pero no va a ser la última", aseguró.

Desde que llegó al Cafetal del Río, Li Nianping se mostró admirado

por las flores, frutos y el verde del paisaje ibaguereño. Con el acompañamiento del Comité de Cafeteros del Tolima, la delegación del país más poblado del mundo, conoció el cultivo del café desde el germinador, recolectó granos con un "coco" a la cintura, escuchó los detalles del beneficio del grano, estuvo bajo una marquesina y degustó espressos, capuchinos y café filtrado, preparados por una barista del Comité Tolima.

Durante todo el recorrido el Embajador se mostró muy atento a las explicaciones y expresó interrogantes relacionados con cada una de las etapas del proceso. Incluso, participó activamente en la siembra, tomando en sus manos un azadón.

Luego de la visita al Cafetal del Río, Li Nianping se reunió así mismo con el Gobernador del Tolima y el Alcalde de Ibagué.

Breves



## Alternativas productivas y posconflicto

La Alta Consejería Presidencial para el Posconflicto, Derechos Humanos y Seguridad, convocó en Ibagué a diferentes organizaciones a un taller para la identificación de alternativas productivas sostenibles con cultivadores de diferentes productos agrícolas del sur y oriente del Tolima, donde ha existido presencia de conflicto armado. Al evento asistieron diferentes representantes de asociaciones productoras de café, del Comité de Cafeteros, Gobernación del Tolima, Sena, Universidad del Tolima, Fedecacao, Corporación Colombiana Internacional, Corpoica y Minambiente, entre otros.



Con recursos del Fondo Nacional del Café

# Secadoras mecánicas para Ibagué

Los beneficiarios son productores que durante la cosecha en sus empresas cafeteras recolectan más de 30 cargas de café y no contaban con la infraestructura para secar dicha cantidad de producción.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Los 22 caficultores que recibieron secadoras mecánicas en Ibagué, las calificaron como un gran aporte para la calidad del café que se produce en sus fincas.

Con una inversión que supera los \$55 millones, correspondientes a recursos del Fondo Nacional del Café, se entregaron 22 secadoras mecánicas a igual número de productores de la Capital Tolimense con el fin de contribuir a la venta de café seco, sobre todo en empresas cafeteras que en cosecha la recolección supera las 30 cargas.

Los 22 beneficiarios fueron elegidos teniendo en cuenta una serie de parámetros definidos por el Comité Municipal de Ibagué, entre los que estaban que los cafetales debían es-

tar renovados, sea por siembra o zoca y además debían contar con sombrío.

La entrega se realizó el pasado 23 de septiembre en las instalaciones del Taller Central del Comité Tolima y contó con la presencia de los integrantes del Comité Municipal de Ibagué, la Coordinadora de Extensión Rural de Ibagué, Olga Stella Girón y el coordinador de Beneficio Ecológico, Humberto Leyton Campos, quien de forma muy didáctica, explicó el ensamble e importancia de cuidar esta herramienta.

## Cafeteros beneficiados

| Nº | Nombre                          | Vereda               |
|----|---------------------------------|----------------------|
| 1  | Jaiver Eduardo Ospitia Tovar    | La Pluma             |
| 2  | Carlos Armando Cruz Cárdenas    | San Cayetano Alto    |
| 3  | Maria de Jesús Feria Alcalá     | El Cural Las Colinas |
| 4  | Rubén Efraín Herrera            | El Cural             |
| 5  | Luz Mary Guevara Fuentes        | La Isabela           |
| 6  | Luz Dary Ardila Torres          | Cañadas Potrerito    |
| 7  | José Yongari Morales Bedoya     | Martinica Baja       |
| 8  | Argenis Fernández Ardila        | Ambalá Parte Alta    |
| 9  | Jacinto Ibáñez Torres           | China Alta           |
| 10 | Pablo Tafur                     | Charco Rico Alto     |
| 11 | Luis Alfonso Flórez Piñeros     | San Rafael           |
| 12 | Sandra Liliana Duarte Rodríguez | Altamira             |
| 13 | Ananías Triana Méndez           | Aures                |
| 14 | Libia Castañeda                 | China Media          |
| 15 | Julio César Cifuentes Trujillo  | El Tambo             |
| 16 | Rafael Eduardo Montañez Cuesta  | Perico               |
| 17 | Yuly Liliana Patiño Morales     | Martinica Alta       |
| 18 | Ruth Enriqueta Castillo Chaves  | Charco Rico Alto     |
| 19 | Juan Pablo Rozo Ospina          | Berlín               |
| 20 | Miguel Ángel Díaz               | Cay La Victoria      |
| 21 | Luis Ronald Céspedes Reyes      | Santa Rita           |
| 22 | Yesid Vargas Romero             | Peñaranda Parte Alta |

## Reacciones

### Ananías Triana (San Juan de la China)

"Estas secadoras nos traen un progreso muy bueno porque ya no tendremos que vender el café mojado, pues con este mecanismo lo podemos secar y eso se transforma en más ingresos económicos"

### Ruth Castillo (Charco Rico parte alta)

"La ayuda que hemos recibido hoy de parte del Comité Departamental y Municipal es muy provechosa porque esto nos permite sacar un café de mayor calidad y recibir un mejor precio a la hora de venderlo"

### José Morales (Martinica parte media)

"Estas secadoras son un elemento muy importante para nosotros porque en épocas de invierno siempre se dificulta secar el café, por eso debemos darle un muy buen uso a cada una de las ayudas que nos brinda el Comité"

## Taller sobre cochinillas



Coordinadores Seccionales y extensionistas de Ibagué recibieron charla sobre diagnóstico de las cochinillas de las raíces del café, dirigida por los investigadores de Cenicafé Zulma Gil y Aníbal Arcila, con presencia de Alejandro Caballero, investigador de la Universidad Nacional. Además de esto, realizaron día de campo sobre el tema.

## Tejas para Herveo



Estudiantes y directivas de la Institución Educativa Alfonso Daza de la vereda Arenillo en el municipio de Herveo, recibieron de parte del Comité Municipal de Cafeteros de esa localidad, tejas para mejorar la infraestructura del plantel educativo que cuenta con aproximadamente 95 estudiantes.



## El próximo 16 de noviembre, en el Hotel Internacional Casa Morales Ibagué es la sede del Pre Congreso Cafetero

En la Capital Tolimense se llevará a cabo la reunión preparatoria del LXXXIII Congreso Nacional de Cafeteros.

La ciudad de Ibagué fue escogida para realizar, el próximo 16 de noviembre, la reunión preparatoria del LXXXIII Congreso Nacional de Cafeteros, que se llevará a cabo en la Capital de la República entre el 30 de noviembre y el 2 de diciembre próximo.

En la Capital Tolimense se darán cita los presidentes, vi-

cepresidentes y directores ejecutivos de los 15 Comités Departamentales del país, así como los representantes del Comité Directivo de la Federación de Cafeteros. De la misma forma, a esta cita anual asistirán el Gerente General de FNC, Roberto Vélez Vallejo, y los gerentes de la organización.



Foto: archivo

El Congreso Cafetero se realizará en Bogotá los días 30 de noviembre, 1 y 2 de diciembre.

“Aquí tenemos un reto muy importante, somos los anfitriones de la reunión preparatoria del próximo Congreso Cafetero. Estamos preparados para recibir alrededor de 70 delegados de la dirigencia gremial cafetera del país”, indicó Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Tolima.

La funcionaria está en el cargo desde el 10 de octubre

## Nueva Gerenta de Cafitolima



Luisa Fernanda Melo Valenzuela,  
Gerente Cafitolima.

Foto: Oficina de Comunicaciones

Luisa Fernanda Melo Valenzuela es la nueva Gerenta de la Cooperativa de Caficultores del Tolima (Cafitolima). El Consejo de Administración de la Cooperativa, en reunión extraordinaria del 3 de octubre, tomó la decisión de escoger para el cargo a la profesional, luego de cumplir con el respectivo proceso de selección.

Luisa Fernanda Melo es administradora de empresas de la Universidad del Tolima, con especialización en Finanzas de la Universidad del Rosario, en convenio

con la Universidad de Ibagué. Dentro de su trayectoria profesional se destacan las gerencias de Aires, Seapto y Remolino. Así mismo ha formado parte de juntas y consejos directivos de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), Conalgodón y Cafasur, entre otros.

El presidente del Consejo de Administración de la Cooperativa, Luis Oliver Montealegre Guzmán, desea éxitos a la nueva funcionaria, a la vez que exaltó y agradeció la gestión de René Ortiz, Coordinador Financiero del Comité de Cafeteros del Tolima, quien estuvo en esa Gerencia en calidad de encargado, durante casi seis meses.



FERTILIZANTE

# SULCAMAG

felicitamos a

## Don Santos Vizcaya

ganador del concurso

## Una taza de café de alta calidad por la PAZ.

Es un producto de:

FERTILIZANTE

# SULCAMAG

Cosechas con peso, tamaño y calidad

MINPRO

MINERA PROVIDENCIA



Reunidos en Ibagué los 312 representantes municipales

# Encuentro Gremial: U

Uno de los objetivos del evento fue presentar el informe de la gestión adelantada por el Comité Tolima en lo corrido del año 2016.



Foto: Oficina de Comunicaciones

La dirigencia gremial cafetera del departamento del Tolima en pleno se reunió por segunda vez en el año 2016.

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima realizó el 30 de septiembre su segundo Encuentro Gremial del 2016, denominado Unidos para Construir, en las instalaciones de la sede principal de Comfatolima, en Ibagué.

El evento, que convoca a toda la dirigencia gremial cafetera del departamento, inte-

grada por 312 representantes municipales y 12 departamentales, tuvo como objetivo principal presentar un informe de las acciones realizadas por el Comité de Cafeteros del Tolima en lo que va corrido del año 2016, así como recopilar las iniciativas de los productores con miras al próximo Congreso Nacional de Cafeteros.

La agenda desarrollada con-

tó con la intervención de dos conferencistas invitados de la Oficina Central de Federación Nacional de Cafeteros: Carlos Mario Jaramillo, Coordinador Nacional del Programa de Cafés Especiales, quien habló de Más Agronomía Más Productividad y Rafael Enrique Romero, de la Oficina Jurídica, quien abordó los alcances del nuevo Contrato de Adminis-

tración del Fondo Nacional del Café, firmado en julio pasado.

Así mismo, con la participación de los líderes gremiales en un diálogo abierto, se buscó construir las que serán las propuestas del Tolima en el próximo Congreso Nacional de Cafeteros, a llevarse a cabo a finales de año en la Capital de la República.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Tolima, presentó informe de gestión y la Estrategia 100/100 de la FNC.

## Estrategia 100 /100

Además de presentar el informe de gestión adelantada por el Comité Tolima en lo corrido del año 2016, el Director Ejecutivo, Gildardo Monroy Guerrero, socializó a los representantes gremiales la estrategia 100/100 que ha venido liderando y desarrollando el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo.

“Esta estrategia está sustentada en la revisión y mejoramiento de la visión, misión y plan estratégico actual de la FNC con miras a que todo apunte hacia la rentabilidad del caficultor, lo que nos invita a hacer una transformación organizacional que permite que la institución sea 100% sostenible para el año 2027 cuando cumplamos 100 años” pre-

cisó el Director Ejecutivo, quien además dio a conocer la nueva visión y misión de la FNC enfocada hacia el cumplimiento de la estrategia.

Frente a lo anterior, los dirigentes cafeteros municipales expresaron su agrado y aceptación para con la estrategia e hicieron evidentes sus aportes en pro de alcanzarla.



José Luis Rivera, Cunday

“Esto lo logramos produciendo contando con el apoyo que el Comité, el cual hace una buena gestión de los temas que aportan a la construcción de los talleres de arreglo de m...



Oscar Ferney Ortiz, Cajamarca

“Lo más importante es que nosotros nos orgulloso de que se quiera nuestra profesión y segundo es poner en práctica las recomendaciones de Cenicafe como la siembra y las prácticas apropiadas a la...



Ángel Denis, Prado – Purificación

“Yo considero que una de las cosas para alcanzar una caficultura 100% es reservando la tierra sean aptas para cultivo y un sombrero regulado y p...



# Unidos para Construir

## Representantes recibieron kits poscosecha



Los representantes gremiales recibieron kits poscosecha, que contribuirán al mejoramiento de la productividad en sus fincas.

Además de escuchar a los productores sobre las expectativas y necesidades que tienen en sus comunidades, el Comité Departamental de Cafeteros aprovechó el espacio para hacer entrega a los 324 representantes de kits poscosecha compuestos por: rastrillo plástico, pala mezcladora de café húmedo, gravimet, fermaestro y gramera, los cuales le permiten al productor determinar desde su finca, el factor de rendimiento, obtener la humedad adecuada del grano, evitar daños físicos y mejorar el tiempo de lavado.

El ingeniero Humberto Leyton, Coordinador de Benefi-

cio del Comité Tolima, calificó como acertada la decisión de entregar estas herramientas a los productores, pues afirma que con ella se contribuye a la producción de un café de calidad "Es una decisión muy acertada de parte del Comité Departamental, entregar a los representantes un kit como este para mejorar la calidad de café del departamento. Esto se traduce en oportunidades para el productor y permite que obtenga un mejor precio e incursione en nuevos mercados" precisó Leyton, quien se encargó de explicar el funcionamiento e importancia de cada uno de los elementos que componen los kits.

## Cinco herramientas claves para un buen beneficio



**Gravimet:** es una canasta plástica que permite calcular el porcentaje de humedad adecuado para el café, cuenta con una capacidad máxima de llenado de 200 gramos que se recolectan tomando una muestra del café despulpado que se va secar, inmediatamente cuando este se traslada a la marquesina, elva o patio. Funciona de forma integrada con la gramera.



**Fermaestro:** es un cono que se llena con el café que se está fermentando y el cual a través del cambio de densidad que enfrenta el grano con o sin mucílago en este proceso, determina el momento óptimo del café para ser lavado, que se evidencia cuando la muestra ubicada dentro del Fermaestro baja al primer nivel del cono. Su efectividad es del 97%, contribuye a la taza limpia y evita desperdicio de agua.



**Paleta mezcladora de café húmedo:** su uso da como resultado un mejor lavado del café debido a que cuenta con tres orificios que permiten la circulación del mismo, lo que significa menor uso de agua y menor tiempo dedicado al proceso manteniendo la calidad.



**Rastrillo Plástico:** brinda homogeneidad al secado del café y además evita daños físicos en la almendra. Emplear esta herramienta permite al productor un mejor volteo al café y obtener un secado uniforme en menor tiempo.

lo una excelente calidad y hasta ahora nos ha dado el buena gestión en diferentes calidad como lo han sido los máquinas despulpadoras"

amar lo que tenemos, sentirnos como caficultores y debemos en y nuestra empresa. Lo sectica los estudios y recomenpara mejorar la rentabilidad, de variedades resistentes y a zona.

de las partes fundamentales cultura rentable y sostenible las zonas cultivadas y las que var, reforestando con semi-reservando los bosques"



Día de campo con la participación de cafeteros de todo el país

# Avances en recolección asistida

Participaron 180 caficultores de todo el país quienes conocieron en detalle el uso de equipos prototipo para la recolección asistida de café.



Foto: suministrada

Cafeteros de todo el país se dieron cita en Chinchiná para conocer nuevas metodologías para la recolección mecánica del café.

Bajo la metodología grupal de Día de Campo, usada por el Servicio de Extensión. 180 productores de todo el país conocieron los prototipos de equipos para recolección de cosecha cafetera asistida que facilitan la labor y aumentan la productividad de la mano de obra en la recolección del grano, tema en el cual ha venido trabajando la Federación de Cafeteros a través de Cenicafé.

Esta actividad tuvo como objetivo motivar y generar el interés entre los productores por la adopción de nuevas tecnologías que han sido probadas y ajustadas por los investigadores del área de Ingeniería Mecánica de Cenicafé, para su uso en las regiones productoras del país.

La recolección asistida abre las posibilidades a la mecanización en la caficultura colombiana-

na, inicialmente con equipos prototipo de gran éxito en otros países tanto para café como para frutas, pero ajustados a la realidad nacional. Los dispositivos son un apoyo al trabajador para hacer más eficiente la recolección del café en kilos por unidad de tiempo, efecto que se traduce directamente a los costos de

producción y rentabilidad del negocio.

"Este Día de Campo nos permite probar todo lo que hemos estado investigando para hacer más productiva la recolección. Uno de los problemas grandes de la caficultura colombiana es la falta de mano de obra y le tenemos que buscar una respuesta.

Este es nuestro primer intento y debemos seguir avanzando. La demostración del Día de Campo es solo el inicio, un trabajo en proceso y vamos a encontrar una solución para este tema de la caficultura colombiana", aseguró Roberto Vélez, Gerente General de FNC, quien también asistió al evento.

## Testimonios



Carlos Sánchez,  
representante del Tolima.



Iliana Delgado,  
caficultora de Magdalena.

"Con estos métodos mecanizados, Cenicafé aporta muchísimo a la caficultura. Esto era algo que desde hace tiempo estábamos esperando los productores. Personalmente me sorprendió el método de recolección llamado derribadora, este, así como los demás mecanismos debemos llevarlos a nuestras regiones, adecuarlos a la topografía del terreno y ponerlos en práctica".

"Este Día de Campo nos muestra no solo nueva tecnología, sino nuevas formas de pensar. Más allá de mostrarnos todos los adelantos tecnológicos, lo que la Federación hizo con nosotros fue abrirnos la puerta de la innovación y nos invitó a cruzar por ella para que empecemos a trabajar con una nueva visión. Debemos también extender la mano a la institución, sentirnos orgullosos de pertenecer al gremio y de ser cafeteros".

## Tecnología en desarrollo

Lo observado en el Día de Campo son avances técnicos, es decir, tecnología no terminada. Así lo explicó Hernando Duque, Gerente Técnico de la Federación de Cafeteros. "Esta tecnología no está terminada y la compartimos con los caficultores para que la conozcan y aprendamos todos en conjunto. Cuando ellos la apliquen nos pueden retroalimentar con su conocimiento y experiencia para hacer un trabajo de doble vía y entre todos encontrar soluciones al tema de la mano de obra en la recolección del grano, partiendo de la importancia del cambio cultural que implica la utilización de la mecanización y ajustes a los cultivos y la administración de los mismos para poder usar estas máquinas", resaltó Duque.

## Convocatoria Nacional

Además de la investigación que se adelanta desde Cenicafé, la Federación de Cafeteros recientemente lanzó una primera Convocatoria Nacional para desarrollar un modelo experimental para la cosecha de café que incluya el desprendimiento y la recolección de frutos cumpliendo con criterios de calidad que exige el café de Colombia.

La convocatoria está abierta a todas aquellas personas o grupos de innovación en tecnologías agrícolas que deseen participar y cumplan con los criterios de selección especificados en los términos de referencia de la misma.

Conozca más acerca de ella visitando la página web de la Federación [www.federaciondecafeteros.org](http://www.federaciondecafeteros.org) en el recuadro Convocatoria Cosecha Asistida.



Durante reunión de seguimiento realizada en Bogotá

# Cooperativas de Caficultores celebran apertura de la FNC y de su Gerente General

Los gerentes de las 33 cooperativas de caficultores del país continúan buscando alternativas conjuntamente.

Dando continuidad a los compromisos adquiridos en el último Encuentro de Cooperativas de Caficultores realizado en Popayán, el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo, se reunió en la Oficina Central en Bogotá con los gerentes de las 33 cooperativas para avanzar en un nuevo modelo de relacionamiento basado en la ética, el buen gobierno y la gestión de riesgo.

Durante el encuentro, los gerentes de las cooperativas celebraron la apertura de la Federación y del Gerente General para analizar sin restricciones todos los temas y pidieron conocer a profundidad en un próximo encuentro, cuál es la política de fomento del Cooperativismo del nuevo Contrato de Adminis-



Los acuerdos establecidos en el pasado Encuentro Cooperativo continúan enriqueciéndose.

tración del Fondo Nacional del Café (FoNC), así como el concepto de territorialidad de las Cooperativas.

De igual forma, el Gerente General de la FNC reiteró que las Cooperativas de Caficultores son aliadas estratégicas de la institucionalidad e invitó a sus Gerentes a seguir de forma permanente con este tipo de

encuentros y a que fueran ellos quienes propusieran la agenda a seguir durante la próxima reunión.

En el encuentro participó el Gerente Técnico de la FNC, Hernando Duque, quien explicó los avances científicos en materia de fertilizantes y los máximos de absorción o topes de respuesta del nitrógeno, fósforo y pota-

sio. Lo anterior para saber qué mezclas tienen las diferentes fórmulas de fertilizantes, las cuales comercializan las cooperativas de caficultores.

Asimismo, se generó un espacio en donde los participantes intercambiaron prácticas sobre asistencia técnica y se analizaron las diferentes modalidades que tienen las cooperativas. De igual manera explicó la importancia del diseño experimental e insistió en hacer análisis apegados a la investigación que lidera Cenicafé.

Por su parte el Director Nacional de Cooperativas, Luis Bernardo Benjumea, explicó las nuevas normas de incentivos a la comercialización y a la garantía de compra y analizó los temas operativos de pagos.

Las cooperativas  
le compran su café  
con sobreprecio

|                 | % Broca máxima | Sobreprecio |
|-----------------|----------------|-------------|
| Rainforest      | 4%             | \$25.000    |
| Regional Tolima | 2%             | \$5.000     |
| 4C              | 4%             | \$10.000    |
| Regional 4C     | 2%             | \$30.000    |



**Venda su café con sobreprecio en las Cooperativas de Caficultores**

**Agrocafé**

**"Abone con lo propio"**



**Agroinsumos del Café S.A**

Calle 73 No. 8 -13 Piso 4 Torre A Bogotá - Colombia

Tel: 2 100888 Fax: 2 102110

web: [www.agrocafe.com.co](http://www.agrocafe.com.co)



CONCURSO *Leamos en familia* Tolima Cafetero



Ganadores

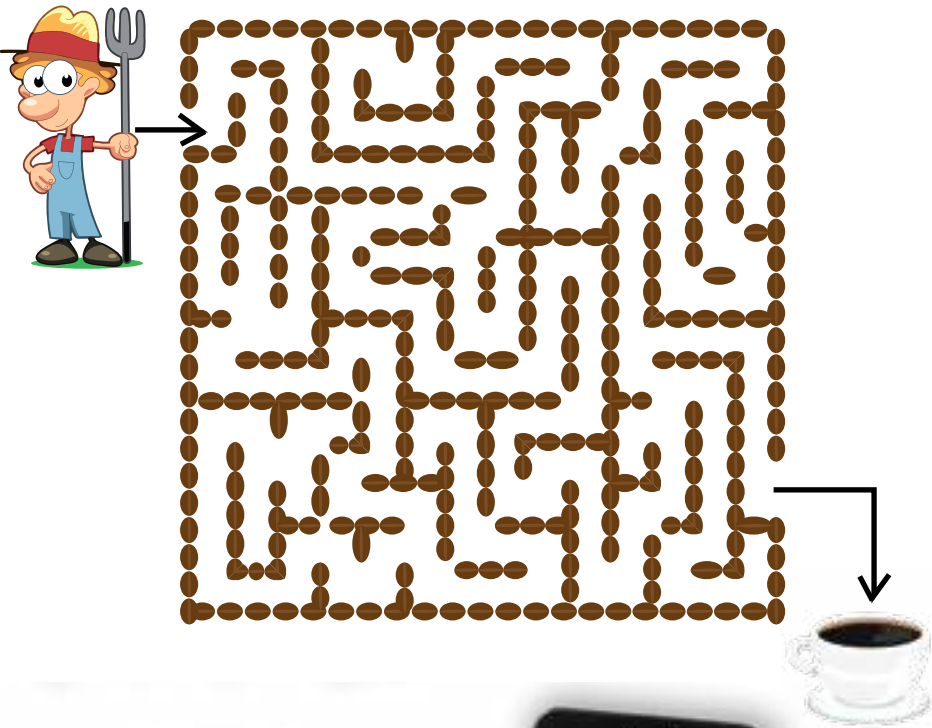
Edier Leonel Bonilla, de la vereda Cedral del municipio de Rovira fue el feliz ganador del concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero. El productor tendrá como premio un mercado de \$200 mil que

podrá hacer efectivo en la Central Cooperativa Coomersa, patrocinadora del concurso.

El sorteo fue realizado durante la reunión del Comité Departamental desarrollada el 24 de octubre.

| Caficultor                        | Vereda        | Municipio |
|-----------------------------------|---------------|-----------|
| Edier Leonel Bonilla              | Cedral        | Rovira    |
| Félix Antonio Bernal Galindo      | Montegrande   | Alvarado  |
| Esneider Galindo Varón            | San Javier    | Rovira    |
| Carlos Julio Peña                 | Pijao         | Rovira    |
| Jorge Eduardo Ospitia Ramírez     | La Pluma      | Ibagué    |
| María Eugenia Soto García         | Picota        | Fresno    |
| Edilma Giraldo Trujillo           | La Cristalina | Fresno    |
| José Esnoraldó Marroquín Preciado | Retirada      | Rovira    |
| José Lizardo Arias Vargas         | Los Andes     | Rovira    |
| Jorge Carlos Oliveros Aguilar     | La Luisa      | Rovira    |

Encuentre el camino de salida



**CUPÓN**

Lea detenidamente el periódico, responda las preguntas y diligencie el formulario. Recórtelo y deposítelo en los cupones ubicados en los Comités Municipales. Podrá ganar estu-  
pendos premios. Las siguientes preguntas fueron tomadas de algunos artículos publicados en la presente edición de Tolima Cafetero. Señale la respuesta correcta.

1. ¿Cómo se llama la finca visitada por el embajador de la China, Li Nianping?

a. Bellavista                      b. Flores de Cafetal  
c. Morroazul                     d. Cafetal del Río

2. ¿Cuáles fueron los dos atributos por los que José Anar-  
gel Rodríguez, recibió reconocimiento en la pasada feria  
de ExpoEspeciales?

a. Acidez y suavidad           b. Exótico y balance  
c. Acidez y exótico             d. Cuerpo y sabor

3. Complete los cinco elementos que conforman los kits  
poscosecha entregado a los líderes gremiales

✓ \_\_\_\_\_  
✓ Paleta mezcladora de café húmedo  
✓ \_\_\_\_\_  
✓ \_\_\_\_\_  
✓ Rastrillo plástico

4. ¿Qué valor se pagó por el café del gran ganador del  
Concurso de Calidad de café Colombia Tierra de Diversi-  
dad?

a. \$995.000                      b. \$50,50 dólares  
c. \$50,55 dólares              d. US \$50,00

Nombre \_\_\_\_\_

Cédula Cafetera número \_\_\_\_\_

Vereda \_\_\_\_\_

Municipio \_\_\_\_\_

Número celular \_\_\_\_\_

Correo electrónico (si tiene) \_\_\_\_\_

Patrocinado por:

 **COOMERSA**   
CENTRAL COOPERATIVA

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

Página web [tolimacafetero.com](http://tolimacafetero.com)

En redes sociales como

@TolimaCafetero   





La Cooperativa cuenta con 2.300 asociados

# Cafisur, 50 años comercializando café

La celebración se llevó a cabo en el municipio de Chaparral y contó con la presencia de algunos socios, cafeteros destacados como Astrid Medina Pereira, ganadora de Taza de la Excelencia 2015 y del Profesor Yarumo, quien realizó su tradicional show.

Del 14 al 17 de octubre el municipio de Chaparral se engalanó para celebrar los 50 años de la Cooperativa de Caficultores del sur del Tolima (Cafisur), que desde su creación en 1966 ha venido trabajando de manera comprometida en la comercialización de café de los productores de la zona sur del departamento.

Actualmente Cafisur cuenta con 2.300 socios, los cuales, según Luis Ernesto Váquiro, Gerente de la entidad, han sido los que han legitimado la Cooperativa: "Lo que permite que la Cooperativa tenga hoy vigencia son los caficultores, pues ellos han encontrado una institución que les brinda servicios complementarios a las actividades que desarrollan y esto les genera confianza. Esto nos impulsa a seguir trabajando, pues estos 50 años son un nuevo comienzo para reforzar lo positivo y mejorar las falencias" indicó.

De igual manera, el trabajo conjunto entre la Federación Nacional de Cafeteros y la Cooperativa, ha permitido afianzar los lazos entre el productor y la institucionalidad a través de la Garantía de Compra, el bien máspreciado de los productores del



Cafisur, durante la celebración de sus Bodas de Oro, exaltó a algunos de sus asociados.

grano. "En estos años hemos brindado de manera ininterrumpida el servicio de Garantía de Compra y además hemos evolucionado, pues pasamos de comprar pergamino y vender pergamino a ir trabajando más de la mano con el productor complementando además las actividades que se hacen con el Servicio de Extensión de la FNC. Esto ha permitido orientar a nuestros cultivadores en todo lo que tiene que ver con los cafés sostenibles, aspectos que han marcado la diferencia de Cafisur" puntualizó Luis Ernesto Váquiro.



Carlos Sánchez Serrano, representante departamental por Chaparral, hizo entrega al Gerente de Cafisur, Luis Ernesto Váquiro, de un reconocimiento de parte del Comité Tolima.



El Profesor Yarumo estuvo en Chaparral celebrando con Cafisur.

## Profesor Yarumo celebró con Cafisur

La apertura de celebración de las bodas de oro de la Cooperativa del sur, contó con la presencia del Profesor Yarumo, quien trasladó su tradicional show al municipio de Chaparral para compartir con los productores de la zona la alegría de que una de las empresas del gremio celebrara su cumpleaños número 50.

## Aprender haciendo

"Ahora sí nos podemos comprometer a sacar un café de alta calidad", manifestó Juan Carlos Andrade, caficultor de la vereda La Trina, del Líbano, quien fue uno de los 557 caficultores de esta seccional, beneficiado con el programa de arreglo y mejoramiento de máquinas despulpadoras con recursos asignados por el Comité Departamental. De acuerdo con el coordinador de beneficio de la zona, Diego Sánchez, el programa, que ha tenido gran aceptación, ha permitido que los caficultores aprendan de mecánica cafetera, de una manera práctica.





Ganador del concurso de calidad Una Taza de Café por la Paz

# Santos Vizcaya, un caficultor persistente

La finca La Habana en el municipio de San Antonio, es el lugar donde don Santos Vizcaya y su Esposa Luz Alba Rojas, dedican la mayor parte de su tiempo para la producción del mejor café del Tolima.



Foto: Oficina de Comunicaciones

El ganador en compañía de su esposa, Luz Alba Rojas

“Me siento muy complacido de estar entre los productores que han obtenido primeros lugares de los concursos regionales”

es la frase que dice don Santos cuando se le pregunta por el título que con orgullo ha llevado a diferentes escenarios de la caficultura como lo fue ExpoEspeciales 2016.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Santos Vizcaya Hernández, ganador del Concurso Una Taza de Café por la Paz, realizado en Planadas.

San Antonio Tolima es un municipio que ha sido protagonista en los dos últimos concursos regionales de calidad del café. Por segundo año consecutivo un caficultor de esta zona se ha llevado el título de poseer el mejor café del departamento y es Santos Vizcaya Hernández, quien ahora disfruta los resultados obtenidos en la pasada Feria de Cafés Especiales de Planadas, donde de manera sorprendente recibió los premios por los atributos de suavidad y balance, ratificando la calidad de su producto cuando fue llamado para ocupar el primer lugar del concurso.

Este triunfo ha sido para Santos y su esposa Luz Alba Rojas la motivación y el combustible para continuar cultivando café y hacer aún más productiva su finca La Habana, ubicada en la vereda La

Argelia de este municipio bicampeón, la cual está a 2.110 metros sobre el nivel del mar y cuenta con un clima fresco, acompañado de una vista envolvente que deja ver a lo lejos algunas de las casas que conforman el pueblo de San Antonio.

“Nosotros estamos trabajando con toda la persistencia para sacar un café especial y hemos tenido muy buenos resultados con la forma de tratar nuestro café, pues lo primero es tener claro que este es el mejor cultivo. La clave está en la manera como recolectamos, el manejo que le damos al beneficio y el secado. Todo se hace con mucho fundamento” indica Santos, quien de forma humilde reconoce que es una gran fortuna tener el mejor café del departamento.

Por su parte, su esposa Luz Alba Rojas, con la que lleva 42 años de casado, reconoce que la persistencia de don Santos ha sido el timón que ha direccionado a La Habana, dando a conocer que en el momento que la adquirieron se fijaron como meta sembrar en ella un café

de alta calidad, “cuando negociamos esta finca era con miras a sacar un café de muy buena calidad y él siempre ha sido un hombre muy persistente y eso es lo que ha permitido que ahora obtengamos este triunfo” expresa la señora Luz Alba, quien se caracteriza por el buen trato que da a los recolectores en la finca y por tener siempre una sonrisa para recibir a todo aquel que los visita.

Don Santos recorre orgulloso sus cafetales en los que tiene sembrados cerca de 14 mil palos de café y al pasar por los que están cargados de frutos, manifiesta que es el café el producto

número uno del campo y que debe ser al que se le dé más importancia por eso invita a los demás productores a que continúen trabajando. “Para mí el café es el producto número uno y estamos trabajando con mucho entusiasmo. La producción de un café de calidad solo necesita ánimo, amor y buenas herramientas, por eso yo invito a todos los socios y amigos cafeteros a que no desvanecemos y que sigamos cultivando el grano porque ahí tenemos el sustento para una mejor calidad de vida” puntualizó el ganador del concurso Una taza de Café por la Paz.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Andrés Hernández es el extensionista que brinda acompañamiento al ganador de Una Taza de Café por la Paz





Fotos: Oficina de Comunicaciones

Los finalistas del Tolima: Dilson Johan Palomino, José Anargel Rodríguez, Aldemar Romero Rojas, Luis Alexandro Muñoz, César Julio Muñoz Calderón e Iván Molano Ramírez

El departamento clasificó con seis finalistas entre 1.361 inscritos al Concurso Nacional de Calidad de Café Colombia Tierra de Diversidad

## Nuevo triunfo para café del Tolima

Además de los tres cafés que fueron a la subasta con compradores internacionales, cuatro baristas que se ubicaron en posiciones privilegiadas en el Campeonato Nacional, escogieron para sus preparaciones café de Ibagué, Planadas y Rioblanco.

El nombre del departamento del Tolima quedó una vez más en alto, con los reconocimientos obtenidos en el Concurso Nacional de Calidad de Café Colombia Tierra de Diversidad, organizado por la Federación Nacional de Cafeteros y el precio récord pagado por un café de Ibagué, que en la subasta en vivo cerró en \$50,50 dólares la libra.

De los 1.361 lotes de café de todo el país que se inscribieron al Concurso, el Tolima ubicó seis entre los finalistas y de ellos, tres pasaron al selecto grupo de 25, que fueron subas-

tados en vivo luego de la ceremonia de premiación.

Igualmente, el concurso premió cinco atributos en la categoría de pequeños lotes, de los cuales los cafés del departamento se quedaron con tres.

El café de la finca Morroazul de José Anargel Rodríguez en la vereda China Alta de la Capital Tolimense, obtuvo dos premios: Acidez y Exótico. Por cada uno de ellos recibió \$25 millones. Adicionalmente, en la subasta en vivo que se realizó una vez concluida la ceremonia de premiación, en la puja por el café más premiado, el comprador

Dai Wei, de la empresa china Shanghai Mellow, pagó \$50,50 dólares la libra.

El otro café del departamento que recibió reconocimiento fue el de Luis Alexandro Muñoz, de Gaitania, en el municipio de Planadas, por el atributo de Suavidad. El productor del sur del Tolima, quien fue finalista junto con su padre, César Julio Muñoz, vendió su café en la subasta en \$8,50 dólares la libra.

Por su parte, el otro finalista que subastó su café fue Dilson Johan Palomino Rivera, de la vereda El Jordán, de Chaparral. Su café fue vendido a \$5 dólares la libra.

Así mismo, el lote de María del Carmen Melo, del municipio de Consacá, Nariño, obtuvo el segundo mejor precio en la subasta: \$30,5 dólares por libra. Este café había resultado ganador para el atributo de Balance y obtenido también un reconocimiento de \$25 millones.

Además resultaron ganadores el café de Diomedes Bolaños Iles, del municipio de Balboa, Cauca, para el atributo de Cuerpo, y el de Carlos Alberto Eraso, del municipio de La Unión, Nariño, como el mejor café de finca (en la categoría de Grandes Lotes).

## El mejor barista es tolimense



Diego Fernando Campos, Campeón Nacional de Baristas.

Foto: Suministrada

Por segunda vez el joven tolimense Diego Fernando Campos, de la empresa Amor Perfecto, obtuvo el título de Campeón Nacional Barista, luego de competir con los mejores profesionales del país.

Su destreza, creatividad en las preparaciones, el amplio conocimiento sobre el café y seguridad en sus presentaciones, fueron elementos claves para que este barista se ganara el derecho de representar a Colombia en el mundial que el año entrante reunirá a los mejores del planeta en Seúl, Corea.

Para su presentación, Diego Fernando usó un café de la finca Tamaná ubicada

en El Pital, departamento del Huila, y en su declaración agregó: "estoy listo para el mundial, siento que tengo la preparación y el mejor café".



Ronald Valero, segundo lugar.

Foto: Oficina de Comunicaciones

De otra parte, por segundo año consecutivo, Ronald Valero, de Juan Valdez Café, ocupó el segundo lugar en el XI Campeonato Colombiano de Baristas, con café de la finca de Humberto Monroy, del municipio de Ibagué.



Steven Arévalo, tercer lugar.

Foto: Oficina de Comunicaciones

Así mismo, el tercer lugar de la competencia, Jai-

ro Steven Arévalo, de Amor Perfecto, escogió café de Jorge Elías Rojas, de Planadas para sus preparaciones; al igual que Joanni Largo de Juan Valdez, quien ocupó el quinto lugar con café de Yannid Díaz, también de Planadas y el Campeón 2015, Mauricio Romero, quien utilizó café de Gildardo Gutiérrez de Rioblanco y fue semifinlista.



Joanni Largo, quinto lugar.

Foto: Oficina de Comunicaciones



Mauricio Romero, semifinlista.

Foto: Oficina de Comunicaciones





El gran ganador en compañía del personaje que representa a todos los cafeteros de Colombia, Juan Valdez.

Se ratifica así una vez más la calidad del café tolimese

# Café del Tolima, y por el que más



Una vez más se confirma la gran calidad del café del Tolima, pero también de sus gentes, de caficultores comprometidos, de familias dedicadas a la producción del café de más alta calidad. **Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima.**



"Yo no sabía qué tenía, ahora lo sé y sé qué quiero para más de vida. A los otros cafeteros les digo que hagan lo que hizo José Anargel Rodríguez

“ El protocolo de evaluación es algo único –distinto de todo aquello a lo cual los catadores internacionales están acostumbrados– que surge por iniciativa de un país productor como Colombia. Esto contribuye a visibilizar y destacar los atributos únicos y excepcionales del café colombiano ”

Henry Martínez, director de Cafés Especiales de la Federación Nacional de Cafeteros.



"Sigan cultivando el café como lo hacen, de una forma tecnificada y dedicada porque así se pueden llevar los mejores cafés de Tolima para el mundo", Dai Wei, comprador del café ganador.

\$50,50

dólares la libra pagó el comprador de la empresa china Shanghai Mellow por el café cultivado en China Alta, vereda de Ibagué, propiedad de don José Anargel Rodríguez.



# el más premiado se pagó



“Gran parte de este triunfo es gracias a mi esposa, quien cumple una parte fundamental en la casa, no sólo al cuidar mis hijos, sino al encargarse del beneficio del café, que en un 80% es el trabajo de ella”,  
*José Anargel Rodríguez.*

## 1.361

lotes de café se inscribieron al Concurso Nacional de Calidad de Café Colombia Tierra de Diversidad, seis del Tolima clasificaron entre los 59 finalistas y tres fueron subastados.

## \$25

millones de pesos recibieron los ganadores por cada atributo.

## 25

jueces internacionales cataron los 59 cafés finalistas.

Colombia Tierra de Diversidad fue el primer concurso de este tipo que organiza la Federación Nacional de Cafeteros.

Cinco atributos fueron premiados. El departamento del Tolima se quedó con tres: Acidez, Suavidad y Exótico.

s adelante. Esto enriquece a mi empresa cafetera, a mi familia, a mi proyecto  
e yo: quise creer en mí mismo, saber qué tenía y triunfé”,

Fotos: Oficina de Comunicaciones



## \$8,50

dólares la libra se pagó por el café de Luis Alexandro Muñoz, de Gaitania en Planadas.

Padre e hijo: César Julio Muñoz y Luis Alexandro Muñoz se ubicaron entre los 59 finalistas del Concurso de Calidad de Café Colombia Tierra de Diversidad.

El tercer finalista del Tolima que subastó su café fue Dilson Johan Palomino Rivera, de la vereda El Jordán, de Chaparral. Su café fue vendido a \$5 dólares la libra.



María del Carmen Melo, del municipio de Consacá, Nariño, obtuvo el segundo mejor precio en la subasta: \$30,5 dólares por libra. Este café ganó para el atributo de Balance.



# ExpoEspeciales en imágenes



Colombia diversa presente en el stand del Tolima.



Representantes gremiales y funcionarios del Comité Tolima en compañía de Juan Valdez.



Dos productores de calidad: Santos Vizcaya y Astrid Medina.



Funcionarios de Cencotol, en cabeza de su Gerenta, Martha Ortiz.



El Gerente General de la Federación de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo, compartió con los productores del Tolima.



Funcionarios de diferentes dependencias de la FNC degustaron café del Tolima.



Presidentes de los Comités Municipales de Cafeteros del Tolima.



En el stand del Tolima se reunieron también algunos Directores Ejecutivos.



Compradores internacionales interesados en conocer más de nuestro café.



Alexis Villamil, de Planadas, llegó a la final del Campeonato de Catación



En Expoespeciales se apreciaron no solo cafés diversos, sino diferentes métodos de preparación.



Otro de los concursos de acaparó gran atención fue el Campeonato de Catación.



Con cafés del Tolima de Jairo López, Humerto Monroy y Jesús Antonio Saavedra, el barista Ronald Valero ha hecho importantes presentaciones.



# Separata Técnica

Edición 257

**Tolima Cafetero**



Foto: Oficina de Comunicaciones

*Tener en cuenta los factores climáticos a la hora de realizar prácticas agronómicas, es fundamental para mantener sano el cultivo.*

**Componente climático determinante para la productividad**

## Distribución de la lluvia en la zona cafetera

**El Tolima presenta cuatro periodos lluviosos, dos ellos con mayor intensidad: marzo/junio y septiembre/diciembre, y los otros dos con menor presencia de lluvia: enero/febrero y julio/agosto.**

Uno de los componentes climáticos que determinan la productividad de una región, además de sus niveles de radiación solar, es la disponibilidad de agua expresada principalmente como la cantidad de lluvia y su distribución, la cual se refiere a la disponibilidad del agua a través del año.

Lo anterior, además de ser un factor clave en la producción, es un elemento determinante para elegir el sistema de producción a establecer y el tipo de prácticas agronómicas a desarrollar tales como: selección de la época de siembra, integración con sistemas agroforestales transitorios o permanentes, épocas de fertilización, manejo de arvenses y controles fitosanitarios, entre otras.



Foto: Suministrada

*Los sistemas de producción a aplicar en el cafetal se eligen de acuerdo con las variaciones del clima.*



Ideales para desarrollar durante esta época

# Prácticas agronómicas para obtener

Teniendo en cuenta la distribución de las lluvias, realizar el manejo integrado de arvenses, nutrir los cafetales y controlar la roya permiten la tenencia de cultivos sanos que se traducen en más ingresos para el productor.

## El Manejo Integrado de Arvenses (MIA)

Esta práctica se basa en entender la importancia de la cobertura del suelo para prevenir su erosión debido a que durante los primeros dos años de edad, el cultivo de café es muy sensible a la competencia de las arvenses y el suelo se encuentra más propenso a erosionar por efecto de las lluvias. Igualmente, durante la etapa productiva, las arvenses más agresivas compiten fuertemen-

te por el agua y los nutrientes del suelo, lo que reduce en más del 60% la productividad.

La cobertura del suelo por las arvenses además de protegerlo del impacto que ocasionan las gotas de la lluvia, permite que el agua se almacene y esté fácilmente disponible en la las raíces del cultivo, con lo cual se disminuye la erosión entre el 50% al 97%.

### Consejos para una exitosa adopción del MIA

1. Capacítese sobre el tema y lleve estos conocimientos a las personas de la finca involucradas con el manejo del cultivo.

2. Reconozca las arvenses por su grado de competencia. Para ello elabore un listado con las más agresivas y nobles presentes en la finca, cuenca o vereda.

3. Lleve el registro de costos en los cuales incurre al realizar esta práctica en distintos lotes de la finca y compárelos frente al manejo tradicional. Si estos son más altos, consulte con el Servicio de Extensión.

4. Adopte y maneje las herramientas para el MIA: selector de arvenses, calibración de equipos de aspersión, uso adecuado de herbicidas y mantenimiento de los equipos.



Foto: Oficina de Comunicaciones

5. Implemente el MIA en los diferentes sistemas de producción de café así:

- Revise el estado de crecimiento y tipo de arvenses en el lote.
- Haga un corte con guadaña o machete a un altura de cinco centímetros del suelo.
- Después de 20 días, antes de que las arvenses comiencen su floración, haga parcheos selectivos con herbicidas sobre aquellas más agresivas, preferiblemente con el selector o con un equipo de aspersión con pantalla protectora.
- Continúe realizando los parcheos periódicamente evitando que las arvenses alcancen su estado de floración o producción de semillas.

6. Esté atento a la aparición de nuevas especies de arvenses agresivas en su cultivo o a la presencia de arvenses resistentes o los herbicidas.



Arvenses agresivas: *Emilia sonchifolia*



Arvenses nobles: *Commelina elegans*



# mayor rentabilidad y productividad

## La nutrición de los cafetales

La productividad de los cafetales depende en gran medida de una adecuada nutrición.

### Requerimientos nutricionales

Los nutrientes de mayor demanda por las plantas son el carbono, hidrógeno y oxígeno, estos provienen del agua y de la atmósfera y representan cerca del 95% del peso de la planta; el 5% restante se encuentra en el suelo y por ello son llamados minerales. El nitrógeno, fósforo, potasio,

calcio, magnesio y azufre son los de mayor demanda, razón por la que reciben el nombre de **macronutrientes**. Otros como el hierro, manganeso, cobre, cinc, boro, cloro, molibdeno y níquel, por su baja demanda son llamados **micronutrientes**.



Foto: Archivo.

### Análisis de suelo

Para definir planes adecuados de nutrición es indispensable disponer de los resultados del análisis de suelo, las muestras deben tomarse de manera adecuada y representativa en todo el lote, contar con un laboratorio confiable, interpretar los resultados correctamente y seguir las recomendaciones.

Además identifica el grado de la acidez y ayuda a definir las dosis y fuentes de enmiendas (cales) para la corrección del problema.

### Fertilización en la etapa de almácigo

Para esta etapa resulta beneficiosa la mezcla de suelo y abonos orgánicos bien descompuestos (principalmente pulpa de café, lombrinaza, gallinaza y pollinaza), así como la adición de fósforo en forma de DAP y el encalamiento en suelos ácidos.



Foto: Suministrada.

### Fertilización en la etapa de levante

Durante esta etapa el nitrógeno es el elemento de mayor requerimiento y por tanto debe incluirse en todas aplicaciones.

Si la fertilización se realiza sin análisis de suelos, suministre las siguientes cantidades durante los primeros 18 meses

después de la siembra: nitrógeno (N) 60 g/planta, fósforo ( $P_2O_5$ ) 15 g/Planta, potasio ( $K_2O$ ) 15 g/planta, magnesio ( $MgO$ ) 5 g/planta. Fraccionadas en tres o cuatro aplicaciones al año de acuerdo a la cantidad y distribución de la lluvia.

### Fertilización en la etapa de producción

El nitrógeno se considera el elemento más limitante de la producción y el potasio ocupa el segundo lugar, al excluirlos, la reducción de la producción es del 80% y 30%, respectivamente.

Los cafetales tecnificados con altas densidades de siembra y bajo niveles de sombra requieren, generalmente, las siguientes cantidades por hectárea durante el año: nitrógeno-(N) 300Kg, potasio ( $K_2O$ ) 260Kg, fósforo ( $P_2O_5$ ) 50Kg,

magnesio- ( $MgO$ ) 50Kg y azufre- (S) 50Kg. Sin embargo, pueden ajustarse con base en el análisis de suelos, la información acerca de la densidad de plantas por hectárea y nivel de sombra.

Normalmente la dosis total se distribuye en dos aplicaciones al año, aunque excepcionalmente se hace en tres, teniendo en cuenta la cantidad y las propiedades del fertilizante, así como el régimen de la lluvia.

### Época de aplicación

Todo plan de fertilización está sujeto a la lluvia, dado que el agua además de disolver los fertilizantes, es el insumo indispensable para la absorción de los nutrientes desde la solución

del suelo. Por lo anterior, se recomienda realizar la fertilización al comenzar los periodos lluviosos; en contraste, el encalamiento puede realizarse en verano.



La principal enfermedad del cultivo de café en Colombia

# El manejo de la roya de cafeto

En Colombia tradicionalmente se han sembrado las variedades de café Típica, Borbón y Caturra que pertenecen a la especie *Coffea arábica*, de excelente comportamiento agronómico pero susceptible al hongo *Hemileia vastatrix*, causante de la roya del cafeto.

Esta enfermedad está íntimamente ligada al desarrollo fisiológico del cultivo, el nivel de producción de la planta y a la distribución y cantidad de lluvia.

Pese a disponer de variedades resistentes a la enfermedad como la variedad Colombia y Castillo, todavía hay áreas sembradas con variedades susceptibles que están expuestas a ataques de roya, dependiendo de las condiciones ambientales y de la agronomía del cultivo.

En el manejo de la roya de las variedades susceptibles deben evaluarse los niveles de infección en los lotes para definir el momento de control y sí debe realizarse con fungicidas protectores, sistémicos solos o en mezcla con protectores.



En Colombia, las pérdidas por roya han alcanzado niveles hasta del 30% de la producción.

## ¿Cómo se realiza la evaluación de la roya?

- Cuantifique la incidencia de la roya en 60 árboles por lote, en un área igual o menor de una hectárea, tratando que queden representados arboles de todos los surcos.
- En cada árbol escoja la rama con mayor número de hojas del tercio bajo, medio y alto; en cada una de ellas cuente el número de hojas totales y de las afectadas por la roya.
- Al finalizar el recorrido, sume el total de hojas afectadas por roya y divídalo por el número de hojas totales, y multiplíquelo por 100, para obtener el porcentaje de hojas afectadas por roya en el lote así:

Promedio de infección por lote (%)

Total de hojas con roya en los 60 árboles

Total de hojas presentes en los 60 árboles

X100

Finalmente con el resultado del promedio de la infección de la roya por lote y el número de días después de la floración, usted puede tomar la decisión para el manejo de la enfermedad:

| Recomendaciones para el control de la roya del cafeto con base en niveles de infección y el periodo de desarrollo de los frutos |                                    |               |               |               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------|
| Días después de la floración                                                                                                    | Promedio de infección por lote (%) |               |               |               |         |
|                                                                                                                                 | < 5,0% -10,0%                      | 10.1% - 15,0% | 15,1% - 20,0% | 20,1% - 30,0% | > 30,0% |
| 60                                                                                                                              | P/S                                | S             | S             | S             | **      |
| 90                                                                                                                              | P/S                                | S             | S             | S             | S       |
| 120                                                                                                                             | P/S                                | S             | S             | S             | S       |
| 180                                                                                                                             | *                                  | P/S           | S             | S             | S       |

\* No requiere aspersión; P: Fungicida protector (Cúpricos); S: Fungicidas sistémicos (Cyproconazole- Alto 100 SL; triadimefon-Bayleton 25% SC; hexaconazole-Mildium 50 SC; cyproconazole + azoxystrobin- Amistar ZTRA 28 SC; pyraclostrobin- Comet EC; cyproconazole + thiamethoxam-Verdadero 600 WG); \*\* Inicio de aplicaciones con niveles de roya que podrían tener escaso efecto biológico de los fungicidas sobre la enfermedad.