

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 27 Edición 248 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

Una nutrida delegación del departamento viajó a la capital de la República

Café del Tolima, protagonista en Expoespeciales



Mujeres productoras de ocho municipios del Tolima, caracterizadas por su liderazgo en el gremio o sus comunidades participaron de la IV Convención de la Alianza Internacional de Mujeres en Café (IWCA).

Más de 13 mil visitantes de todos los continentes participaron en la que es considerada una de las más importantes ferias de América Latina.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

En Corferias, 120 expositores hicieron parte de la feria de cafés especiales más importante de América Latina y el Caribe. El Tolima tuvo un lugar destacado en este evento.

El stand del Tolima en la Feria Internacional de Cafés Especiales, Expoespeciales 2015 fue el punto de encuentro de la dirigencia gremial del departamento, las mujeres líderes de diferentes municipios del departamento, el Servicio de Extensión Rural y en general, los amantes del café que se cosecha en el Tolima.

Con Astrid Medina Pereira, ganadora de la Taza de la Excelencia, como imagen central y símbolo de la calidad en el Tolima, se promocionó el café del departamento y se dieron a conocer las razones de por qué es el tercer productor nacional, con una producción superior al 12%.

El café del Tolima fue también protagonista en el X Campeonato Nacional de Baristas, toda vez que los excampeones nacionales, Ronald Valero y Diego Fernando Campos utilizaron café de productores tolimeses para sus preparaciones y se ubicaron en los puestos segundo y tercero, respectivamente; además de que Valero

obtuvo el reconocimiento al mejor espresso y mejor bebida diseñada. De la misma forma, la rueda de negocios organizada por la Federación de Cafeteros y Procolombia en el marco de Expoespeciales dejó expectativas de negocios por \$7,2 millones de dólares.

Páginas 6 y 7

3

Nuevas medidas de exportación

El Comité Nacional de Cafeteros autorizó la comercialización al exterior de calidades diferentes al excelso de exportación.

9

Compra por factor de rendimiento

Desde el 3 de noviembre, por disposición del Comité Directivo de la FNC, rige en el país el nuevo sistema de compra de café por factor de rendimiento.

11

Fertilice basado en el análisis de suelos

El análisis de suelos es una forma de mejorar su economía, al realizarlo sabrá con qué nutrientes cuenta su tierra y qué debe aplicar para hacerla más productiva.

Para qué las elecciones

Acaban de pasar las elecciones locales y regionales donde salimos a elegir democráticamente gobernadores, diputados, alcaldes y concejales de nuestros municipios y departamentos en un ambiente de entusiasmo y tranquilidad, por fortuna.

Mucho se ha hablado de la importancia que dentro de la democracia tienen los procesos electorales y la concurrencia que hacemos los ciudadanos a las urnas, donde más que por un candidato o político se contiene por el poder público.

Ciertamente las elecciones constituyen uno de los instrumentos claves en la designación de gobernantes. La participación política de la ciudadanía, el control del Gobierno por ella y la interacción entre partidos o grupos políticos, hacen que la democracia moderna funcione sin los procesos electorales.

También unas elecciones pueden convertirse eventualmente en un instrumento para transformar un régimen no democrático en otro que sí cubra suficientemente las características de ese modelo político.

De manera que pasada esta fiesta democrática y habiendo cumplido los objetivos políticos que buscaban los candidatos, solo nos corresponde estar atentos y vigilantes para ver si los compromisos adquiridos y la responsabilidad que cubre a quienes salieron triunfadores se empiezan a cristalizar para que sea el comienzo de los cambios que requiere la comunidad.

En un país donde existen tantas necesidades insatisfechas, donde hay tanta desigualdad y pobreza hasta en la mente de nuestra sociedad, donde faltan políticas sociales, en salud, educación, pensión, productividad en las diferentes actividades, principalmente en la producción de alimentos, políticas de largo plazo para mitigar y enfrentar los cambios climáticos que se nos avecinan, infraestructura vial, vivienda rural campesina para las clases menos favorecidas, seguridad, en fin, son algunos de los retos que les esperan a los nuevos mandatarios y que las comunidades estamos esperando con clamor.

Necesitamos que los líderes elegidos sean personas con visión de futuro, que se ganen la confianza, que tengan credibilidad, transparencia, eficiencia. Todo lo anterior nos lleva a concluir que aquel gobernante que aplica estos principios tiene un gran reconocimiento en sus actividades, en sus proyectos como un administrador honesto de los recursos públicos que lo hace ver coherente con el cargo que ejerce.

Estos hechos influyen de una manera directa en el cómo se gobiernan los estados, las alcaldías, las gobernaciones, las empresas, pues el conjunto de estos factores ha puesto sobre la mesa las condiciones para que un Estado y con él sus organizaciones, sean consideradas como exitosas. Mucha suerte para nuestros nuevos mandatarios.



Luis Javier Trujillo Buitrago
Representante Comité Directivo y Nacional

Los nuevos mandatarios

Los colombianos cumplimos el pasado 25 de octubre con el deber de votar y escoger a quienes regirán los destinos de nuestras regiones durante los próximos cuatro años.

Como ciudadanos, votamos a conciencia por aquellos candidatos que se acercaron más a nuestras convicciones o cuyas propuestas nos parecieron las más acertadas para el bienestar y desarrollo de nuestras comunidades. Nos llena de satisfacción saber que estas han sido las elecciones más pacíficas de la historia y estamos seguros de que esto representa un muy buen augurio para el futuro inmediato.

Como cafeteros, y especialmente como líderes gremiales, más allá de colores y partidos, debemos aunar esfuerzos con los servidores públicos para perfilar y poner en marcha proyectos encaminados a fortalecer nuestro sector.

Vale la pena traer a colación los Encuentros Gremiales realizados el pasado mes de septiembre, durante los cuales los 26 Comités Municipales, por seccionales, consignaron los temas en los que se debe



Olivo Rodríguez Díaz
Presidente Comité Departamental

hacer énfasis y priorizar, que obviamente se centran en aspectos como el fortalecimiento del Servicio de Extensión, el fondo de estabilización del precio, el mejoramiento de la productividad, etc., pero donde también tienen cabida el mejoramiento de vías o la vivienda rural.

Justamente esas propuestas son la materia prima de las que el Tolima llevará al Congreso Cafetero en el mes de diciembre, pero se puede llegar más allá y tomar de ellas, las que podemos cristalizar trabajando de manera conjunta con Gobernación, Asamblea, Alcaldías y Concejos Municipales.

Esperamos de los nuevos mandatarios la mejor disposición para lograr un trabajo armónico, donde prime el interés de la comunidad. Como el tercer productor nacional de café, el Tolima está en la capacidad de liderar iniciativas que beneficien al sector y por ende a la población en general, pues al ganar el café, nuestro principal producto agrícola, todos los sectores que están a su alrededor también ganan.

Esperamos de los nuevos mandatarios la mejor disposición para lograr un trabajo armónico, donde prime el interés de la comunidad. Como el tercer productor nacional de café, el Tolima está en la capacidad de liderar iniciativas que beneficien al sector y por ende a la población en general, pues al ganar el café, nuestro principal producto agrícola, todos los sectores que están a su alrededor también ganan.

Medidas comerciales frente a El Niño

El Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros, consciente de la situación por la que atraviesan algunos productores del país, derivada del denominado Fenómeno de El Niño, ha adoptado una serie de medidas en materia comercial, orientadas a mitigar el impacto económico que la presencia de mayor número de granos averanados tienen sobre el bolsillo de los productores.

Es así como desde el pasado 3 de noviembre, rige en todo el país la compra por factor de rendimiento, en lugar del sistema por almendra sana.

El factor de rendimiento es la cantidad de café pergamino necesario para obtener un saco de 70 kilos de café tipo exportación que se determina durante el proceso de trilla. Para este caso, el factor de rendimiento que se determinó es de 94 kilos de café pergamino seco, por saco de 70 kilos de café Excelso.

En este mismo sentido, el Comité Directivo aprobó la eliminación del descuento de \$30



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

por kilo, por cada punto porcentual o fracción, que supere el 5% de grano brocado contenido en el café pergamino. Así mismo, se autorizó incorporar hasta 20 granos de broca de punto, en la masa de almendra sana para efectos del cálculo del factor de rendimiento en trilla.

En los puntos de compra de las Cooperativas de Caficultores se explicará en detalle el mecanismo de liquidación de café,

que busca apoyar a los productores en momentos en los que la calidad de su café se ve disminuida por factores climáticos.

Estamos seguros de que cualquier medida que se tome en procura del bienestar de los cultivadores va a ser bien recibida por los cafeteros, así como las que a futuro en este mismo sentido se adopten.

La FNC ha estado y continúa atenta a los efectos del intenso verano sobre la caficultura y trabaja en mecanismos que ayuden al caficultor de manera integral de tal suerte que el impacto sobre sus finanzas sea el menor.

El sello de Café de Colombia será para el producto que cumpla los estándares de calidad ya establecidos

Coproductos del café se exportarán

El nuevo sistema de compra incorpora la mayor presencia de pasillas y con él se busca fortalecer la rentabilidad del caficultor.

Con el propósito de mejorar el ingreso de los productores, el Comité Nacional de Cafeteros autorizó la exportación de granos de calidades diferentes al excelso de exportación, incluyendo aquellos de inferior calidad conocidos como segundas o coproductos, es decir aquellos que no cumplen con las normas mínimas de calidad de Excelso de Exportación descritas en la Resolución No. 5 del 2002 para el Café de Colombia. Lo que busca esta medida es fortalecer la rentabilidad del caficultor y valorizar su canasta de ingresos, con

granos que tradicionalmente se destinan a segmentos y nichos específicos del mercado doméstico colombiano o de mezclas en algunos mercados internacionales.

Se anticipa que la comercialización de granos inferiores provenientes de Colombia se realizará por canales claramente diferenciados, como sucede con granos de similar calidad provenientes de otros países. En cualquier evento, estas exportaciones, de acuerdo con las normas vigentes en Colombia, seguirán pagando contribución cafetera en las mismas condiciones que



La exportación de este tipo de cafés, con calidades inferiores, se hará a través de canales diferenciados para no afectar el buen nombre del Café de Colombia en el exterior.

Foto: Oficina de Comunicaciones

las exportaciones de Café de Colombia Excelso.

Por otra parte, para salvaguardar el posicionamiento y renombre del Café de Colombia como sinónimo de alta calidad, la Federación seguirá realizando controles de calidad para certificar aquellos granos que cumplan con las calidades de Excelso de Exportación descritas en la Resolución 5 del 2002 del Comité Nacional de Cafete-

ros, la cual sigue vigente.

Los cafés que cumplan con dichos estándares de calidad recibirán el certificado respectivo, el cual estará a disposición de clientes y exportadores para verificar el cumplimiento de las normas de calidad para el Café de Colombia en los mercados internacionales.

De esta manera, en el mercado internacional el café descrito como Café de Co-

lombia, seguirá cumpliendo con un estándar mínimo de calidad, descrito en esa norma y en los registros de Marca de Certificación, Indicación Geográfica Protegida o Denominación de Origen para el Café de Colombia vigentes en diferentes mercados alrededor del mundo. Solo si se cumplen dichas normas el café podrá ser etiquetado con la palabra Excelso.

Preguntas frecuentes

¿Ahora el Café de Colombia Excelso tendrá un contenido superior de coproductos o pasillas al que tenía en el pasado?

No, en absoluto. El Café de Colombia Excelso no incluirá un mayor porcentaje de defectos ni granos de menor calidad. La calidad mínima para exportación del Excelso Café de Colombia acepta un contenido máximo de defectos de primer y segundo grado de 12/60 por muestra de 500 gramos y esta se mantiene.

Adicionalmente, se conservan otros controles de calidad que debe cumplir el café Excelso de Exportación que tienen que ver con el tamaño de los granos (control de malla), contenido de humedad aceptable y el análisis de taza que permitan certificar la ausencia de defectos.

Cabe recordar que aquellas exportaciones que no cumplan con la Resolución No. 5 del 2002 no recibirán un certificado de calidad.

¿Qué contiene el Certificado de Calidad del Café de Colombia Excelso de Exportación?

El Certificado de Calidad para el Café de Colombia incluye la fecha y lugar del análisis, el número de lote OIC correspondiente al número de sacos evaluados y la nota que certifica que lo que se está exportando es café Excelso, así como el logo de la firma certificadora, Almacafé.

¿Hay mercados en el exterior para la pasilla?

La demanda es sobre todo en Colombia, para la industria nacional. Pero también hay algunos compradores en el mercado internacional interesados en estos coproductos, que van para unos clientes muy específicos que los mezclan con otros orígenes de menor valor. Estos mercados incluyen fábricas de café soluble en el exterior, mezclas de varios orígenes para marcas privadas para supermercados que utilizan calidades muy bajas.

¿Qué significa para Colombia la posibilidad de exportar pasilla?

Históricamente Colombia tuvo momentos en que exportaba todo lo que producía de diversas formas. Evidentemente hay oportunidades en el segmento de mezclas y de calidades diferenciadas que los cafeteros colombianos pueden explotar para obtener un mayor valor por sus esfuerzos.

¿Qué motivó al Comité Nacional de Cafeteros a tomar esta decisión?

El Comité Nacional identificó que al limitar la exportación de calidades diferentes al excelso, el precio doméstico de los cafés de inferior calidad no seguía los patrones del precio internacional. La medida adoptada permite corregir esas fallas del mercado y que por las pasillas o coproductos el cafetero reciba mejores ingresos.

¿Cómo se comercializa la pasilla actualmente?

El esquema de compra del café paga al productor un precio por su café pergamino que incluye los granos de mayor calidad y el contenido de granos inferiores para obtener un saco de calidad excelso. Ahora bien, el contenido de granos inferiores tiende a aumentar en periodos de sequía, en particular cuando se presenta el Fenómeno de El Niño, razón por la cual es necesario incorporar la mayor presencia de coproductos o segundas y su mayor precio en el mercado doméstico para mejorar la rentabilidad del productor.

Las nuevas medidas incluyen un cambio en el sistema de compra y en la evaluación permanente del factor de trilla esperado, que se define como el número de kilos de pergamino necesario para obtener 70 kilos de café excelso.

Así el nuevo sistema de compra incorpora la mayor presencia de pasillas y permite al productor obtener un mejor precio por sus pasillas y coproductos adicionales, lo que contribuye a mejorar su ingreso.

¿Cuál puede ser el impacto internacional de esta medida?

El impacto de esta medida en el mercado internacional es bajo puesto que el mercado mundial y su balance no se afectan. No es que con la nueva medida se genere una oferta adicional de café en el mundo, puesto que este café siempre ha existido. Una mayor presencia de coproductos no quiere decir que la cosecha colombiana aumente.

¿A partir de cuándo se implementaría esta medida?

Lo más pronto posible. Montar el sistema implica algunos desafíos de tipo tecnológico. La prioridad es clara con respecto a mejorar los ingresos del productor y se va a buscar implementar lo más rápido posible. Se espera que a comienzos de noviembre del 2015 se puedan registrar las primeras exportaciones.

¿Sería una especie de prima por ese coproducto?

Es simplemente un mejor precio en el mercado doméstico. No se puede hablar de una prima, porque no es un café especial ni excelso, pero sí uno de nicho.

La presencia de productores en la Feria de Cafés Especiales SCAJ 2015, y la intensa labor de promoción y acercamiento al origen de la FNC, permiten estrechar relaciones comerciales y duraderas con clientes del mercado japonés.

La ganadora de la Taza de la Excelencia 2015, Astrid Medina Pereira, fue la representante por Colombia y el Tolima, en la Feria de Cafés Especiales de Japón.

La señora Astrid Medina fue invitada por la Federación Nacional de Cafeteros, y se convirtió en una de las embajadoras del Café de Colombia en una de las ferias más importantes de la industria en el mundo.

Durante la feria, la cafetera de Gaitania (Planadas) transmitió el entusiasmo, alegría y sencillez que la caracterizan y que le imprime diariamente a su trabajo, el cual ha trascendido fronteras desde que en marzo de este año conquistó el primer lugar de la Taza de la Excelencia.

Además de conocer y disfrutar, junto con su esposo Raúl Durán, del evento más importante de cafés especiales de ese país, Astrid Medina se reunió con uno de los compradores de su café, Kentaro Maruyama de Maruyama Coffee; con quien compartió experiencias referentes al tema de la caficultura del Tolima. “El señor Maruyama me dijo que le había ido muy bien con mi café, que lo había vendido muy fácil y eso me llena de mucha alegría y satisfacción porque estoy viendo que con café de alta calidad he logrado llegar muy lejos” afirmó la productora,



Astrid Medina Pereira, acompañada por Sheri Johns, directora ejecutiva de la Alianza para la Excelencia del Café; Kentaro Maruyama, de Maruyama Coffee y Yuri Uchida, reina internacional del café.

Fotos: Suministradas

La ganadora de la Taza de la Excelencia se reunió en Tokio con el comprador de su café

Astrid Medina, imagen de Café de Colombia en Japón

quien agregó “El reto más grande que tengo es seguir manteniendo la calidad. Luchar por ella, porque el mundo quiere café, pero de calidad”.

Astrid Medina sostuvo que la experiencia en la Taza de la Excelencia ha sido totalmente enriquecedora, le ha permitido conocer más de la industria del café y compartir con productores, no solo de Colombia, sino del mundo

entero, como en Tokio. “Estoy muy agradecida primero con Dios y segundo con la FNC, por darme esta oportunidad tan grande de vivir una experiencia maravillosa. Compartí con otros cafeteros y fui testigo del trabajo tan grande que ha hecho la FNC en Japón. Eso me llenó de más orgullo y amor por la institucionalidad” concluyó.

Trabajo que da frutos

La presencia de productores en la Feria de Cafés Especiales de Japón (SCAJ 2015), y la intensa labor de promoción y acercamiento al origen por parte de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) han permitido estrechar relaciones comerciales y duraderas con clientes de este importante mercado.

Japón sigue siendo uno de los principales mercados para el café colombiano, no únicamente por el volumen (segundo destino después de Estados Unidos) y las oportunidades de crecimiento, sino también por ser un mercado de valor agregado en el cual la estrategia de cafés especiales liderada por la FNC ha encontrado importantes aliados en todos los segmentos. El país asiático es el primer destino del programa de microlotes de la FNC, con más del 37% del total de los envíos.

La conexión que la FNC ha logrado entre los productores de cafés especiales y los con-

sumidores japoneses también se profundizó con la presencia de caficultores colombianos, como la tolimese Astrid Medina, quien presentó su experiencia como productora de cafés especiales, resaltando la asistencia técnica del Servicio de Extensión de la FNC. A su vez Kentaro Maruyama, de Maruyama Coffee, uno de los expertos en café más reconocidos de Japón, y quien fue uno de los compradores del café de Astrid Medina, explicó al público japonés su continua búsqueda de cafés de alta calidad, segmento en que lo logrado por Colombia es uno de los mejores ejemplos.

Asimismo, el caficultor Deiro Gasca, de Huila, quien lleva varios años involucrado en el programa de Cafés Especiales de la FNC, explicó en el stand de Café de Colombia cómo con el apoyo de la FNC ha podido conquistar el mercado y establecer relaciones duraderas con tostadores japoneses.



La ganadora de la Taza de la Excelencia 2015 fue la representante de todos los cultivadores de café de Colombia y el Tolima, en la Feria de Cafés Especiales en Tokio (Japón).

Tomémonos un Tinto

Miércoles

6:00 a.m. a 6:30 a.m.
Ambeima Estéreo 89.5 FM

Jueves

7:00 a.m. a 7:30 a.m.
Musicalia Stereo 106.0 FM

Viernes

6:00 a.m. a 6:30 a.m. - Voz del Tolima 870 AM
6:00 p.m. a 6:30 p.m. Sistema Oxígeno de Caracol - 97.5 FM y 1350 AM

tolima.federaciondecafeteros.org
En Twitter como @Tolimacafetero

Escribanos a tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co



Se espera que en la región Asia-Pacífico, el café crezca en una tasa superior al 3,5% para 2015

Sorbos de Café de Colombia



El mercado asiático representa hoy en día el 18% de las ventas de café de Colombia y se espera que el consumo de café Colombiano aumente en un 3,5%, para este 2015.

Foto: Tomada de Internet

La Federación Nacional de Cafeteros cuenta con un variado portafolio de productos, marcas y propuestas diferenciadas que abarcan diversos países.

Con visión de largo plazo, y gracias a las estrategias de calidad, diferenciación y valor agregado de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) en beneficio de los productores y sus familias, Asia-Pacífico es una región que cada vez cobra más relevancia para el café colombiano.

En esta región se espera que el consumo de café crezca a una tasa superior al 3,5% para 2015, continuando con la tendencia positiva de los últimos años para alcanzar un volumen de más de 15,5 millones de sacos de 60 kilos. En ese mercado los cafeteros colombianos, a través de la FNC, han venido aprovechando oportunidades para los cafés de alta calidad, mediante iniciativas de generación de valor agregado y transferencia de beneficios al productor.

El mercado asiático representa hoy en día el 18% de las ventas de café de Colombia. Dicho resultado se ha logrado en buena parte gracias a la presencia de la FNC por más de cinco décadas en Japón y desde 2006 en China, dada la importancia de forjar relaciones de largo plazo en Asia con clientes y socios, así como a labores comerciales y de promoción en los diferentes países.

La FNC cuenta con un variado portafolio de productos, marcas y propuestas diferenciadas que abarcan diversos países.

Liderazgo innovador de Japón

Japón es hoy en día el principal mercado para las ventas directas de la FNC, el segundo destino de las exportaciones de Café de Colombia (con exportaciones de más de un millón de sacos de 60 kg) y uno de los principales clientes de cafés de valor agregado del gremio.

Es un mercado que premia la calidad, es dinámico e innovador, lo que favorece el desarrollo de alternativas de valor agregado para el café colombiano, que registra los mayores precios unitarios en Japón entre los principales provee-

en Lejano Oriente



Foto: Suministrada

El embajador del Café de Colombia por excelencia, Juan Valdez, durante la apertura de su tienda en Corea.

dores: en el acumulado a junio de 2015, el precio implícito promedio por kilogramo importado fue de 521 yenes, mientras que para Brasil y Vietnam los precios fueron de 453 y 241 yenes el kilo respectivamente.

Lo anterior, en línea con la política de la FNC de fomentar las ventas de cafés con valor agregado y cafés especiales a clientes exigentes, con los cuales se transfiere mayores beneficios a los productores y sus familias y se tiene menos vulnerabilidad a la fluctuación de los precios internacionales.

De igual manera, la generación de valor en Japón ha tenido como estrategia clave el uso de marcas e iniciativas novedosas para un mercado exigente. Por ejemplo, la reconocida marca Emerald Mountain hoy en día lidera la reputación de los cafés especiales colombianos en el mercado japonés y es comercializada por Coca Cola Japón, compañía que vende más de 630 millones de latas al año.

Otro logro del café colombiano en Japón es el

desarrollo de productos con café cultivado en la región del Paisaje Cultural Cafetero (PCC), incluida por la Unesco en la lista de Patrimonio Mundial en 2011. Entre los productos lanzados en Japón con el origen PCC están cafés tostados de Doutor Coffee (la cadena de tiendas más grande de Japón, con más de 1.200 establecimientos) y la bebida en lata BOSS Colombia Traditional Blend de Suntory, la segunda compañía en ventas en el mercado de café listo para tomar.

Más recientemente, aprovechando el boom de la venta de café listo para tomar en las tiendas de conveniencia en Japón, el segmento de mayor crecimiento en bebidas (48% el año pasado), Colombia ha ganado participación en este nicho dada la creciente demanda de granos de calidad y el uso de las marcas de los cafeteros colombianos, como el café Jazmín, que se utiliza en las bebidas preparadas en tiendas de conveniencia Lawson, con más de 10.000 puntos de venta en todo Japón.

Más de 60 personas llevó el Comité Departamental a esta importante cita

Aroma del Tolima en Expoes

Ocho mujeres cafeteras, líderes en sus comunidades, tuvieron la oportunidad de participar en la IV Convención de la Alianza Internacional de Mujeres en Café (IWCA), realizada en el marco de la feria.

Representantes de la dirigencia gremial cafetera departamental y municipal, colaboradores del Servicio de Extensión y un grupo de mujeres cafeteras, entre ellas la ganadora de la Taza de la Excelencia, fueron la cuota tolimese presente en la VIII versión de la feria de cafés especiales más importante de Colombia, América Latina y el Caribe: Expoespeciales 2015, realizada en Bogotá, bajo el lema Colombia, una Nueva Visión.

En Expoespeciales, organizada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, el Comité de Cafeteros del Tolima, como ya es tradición contó con un stand don-

de promocionó la caficultura y el café del departamento, el cual además fue el punto de encuentro de los amantes del grano que se produce en tierras tolimeses.

Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité del Tolima exaltó la importante participación del Tolima en esta feria. “Entre líderes gremiales, productores, colaboradores del Servicio de Extensión Rural y directivos de las empresas del gremio en el departamento, llevamos una delegación de más de 60 personas, quienes tuvieron la oportunidad de apreciar lo mejor de la industria del café”, puntualizó el Director Ejecutivo.



Más de 60 personas conformaron la delegación del Tolima en Expoespeciales. Entre ellos la ganadora de la Taza de la Excelencia y extensionistas y directivos de las empresas del gremio.



Astrid Media Pereira, ganadora de la Taza de la Excelencia compartió con mujeres del mundo entero presentes en la Convención IWCA.

Encuentro de mujeres

En la convención de la Alianza Internacional de Mujeres en café (IWCA) se reunieron ponentes de talla internacional como Robério Oliveira, director ejecutivo de la Organización Internacional del Café (OIC); Ric Rhinehart, director ejecutivo de la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos (SCAA), y Aicha Pouye, directora de la División de Negocios y Relaciones Internacionales del Centro Internacional de Comercio (ITC), entre otros, quienes expusieron temas relevantes para la industria desde una perspectiva de género.

Los retos y oportunidades para los cafés producidos por mujeres en los mercados

asiáticos, europeos y americanos, panoramas sobre la industria global, el impacto de los cafés producidos por mujeres en el desarrollo de sus comunidades y el papel de la mujer en la cadena de valor del café fueron algunos de los temas abordados en este importante foro, que contribuye a visibilizar y fortalecer el papel de la mujer en la industria global del café, de la semilla a la taza. Otro tema en el que coincidieron expertas de diferentes países es que la equidad de género, más allá del discurso tradicional, es un factor clave para la sostenibilidad misma de la caficultura.



Húver P. Tolima Guerrero

especiales



Fotos: Oficina de Comunicaciones

de la Taza de la Excelencia, líderes gremiales, productores,



Los representantes del Comité Departamental de Cafeteros estuvieron presentes en Expoespeciales. Los acompañaron Wilson Fernando Espinosa, líder departamental de Extensión Rural y Sergio Suescún, coordinador administrativo del Comité Tolima.



osada, líder nacional de Extensión Rural, visitó el stand del y compartió con el director ejecutivo, Gildardo Monroy y algunos los coordinadores seccionales de Extensión Rural.



Ronald Valero, barista de las Tiendas Juan Valdez, ocupó el segundo lugar en el X Campeonato Nacional de Baristas, con café del ganador del Concurso Tolima, Café de Alta Calidad, Jesús Antonio Saavedra, del municipio de San Antonio. El primer lugar fue para Mauricio Romero.

Mejor espresso de Expoespeciales se preparó con café del Tolima

Dos de los mejores baristas de Colombia eligieron café del Tolima para las preparaciones con las que participaron en el X Campeonato Nacional de Baristas. Ronald Valero, Campeón 2013 y Diego Campos, Campeón 2014 concursaron con café de San Antonio y Planadas, respectivamente.

Los dos jóvenes baristas ocuparon el segundo y tercer lugar de la competencia y dejaron en alto a los caficultores del Tolima. Ambos con café de productores del sur, demostraron una vez más la calidad del producto en el departamento.

En el caso de Ronald Valero, quien usó café del productor Jesús Antonio Saavedra Palma de San Antonio, no sólo logró ocupar el segundo lugar sino que además obtuvo el reconocimiento a mejor espresso y mejor bebida diseñada de la competencia, título que como dice él, lo llena de orgullo y satisfacción. “Me sentí feliz. Honestamente tener un reconocimiento como mejor bebida diseñada y mejor espresso de todo el campeonato en una feria tan grande como es

Expoespeciales, me llena de orgullo, felicidad y satisfacción” expresó el barista que escogió el café del ganador del cuarto concurso regional de calidad.

Por su parte, el tolimese Diego Campos, quien representó a Colombia en el Campeonato Mundial de Barismo, realizado este año en Estados Unidos, sorprendió a los asistentes con su seguridad y destreza a la hora de presentar sus preparaciones con café del productor Héctor Fabio Lugo de Planadas. Campos enfatizó en que incluso con métodos tradicionales se puede preparar una excelente bebida “Uno siempre busca cafés muy completos y la tendencia de los baristas colombianos es que queremos experimentar y hacer cosas nuevas. Sin embargo, yo pienso que el café tiene tanto potencial que aún preparado de una forma tradicional se puede lograr un excelente producto”, indicó el campeón 2014, quien concursó en el mundial con una preparación empleando el método tradicional de la olleta.

Resumen de la Feria



• Más de **13.000** visitantes nacionales e internacionales



• **120** expositores



• **3.000** metros cuadrados de espacio ferial



• Expectativas por **7,2 millones** de dólares dejó la rueda de negocios



• **31** Concursantes en el X Campeonato Colombiano de Baristas: 1° puesto Mauricio Romero (Azahar Coffee); 2° puesto Ronald Valero (Juan Valdez); 3° puesto Diego Campos (Amor Perfecto)



• **111** Concursantes en el V Campeonato Nacional de Catadores: 1° puesto Manuel Peña, del Comité de Cafeteros del Valle; 2° puesto Daniel Enrique Mora, de la Exportadora Skn Caribe Café Ltda.; 3° puesto Evelio Audidas Lasso, del Sena.

El límite para renovar o activar la CCI, vence el 31 de diciembre

Más de 355 mil caficultores ya han sido bancarizados

La FNC invita a los productores que no han solicitado o activado su nueva Tarjeta/Cédula Cafetera Inteligente a que lo hagan antes del 31 de diciembre.



Foto: Oficina de Comunicaciones

A la fecha, un total de 355.476 caficultores ya cuentan con la nueva Tarjeta/Cédula Cafetera Inteligente, lo que constituye uno de los procesos de bancarización rural más importantes en Colombia y el mundo, no sólo por su envergadura, sino por el poco tiempo en que ha tenido lugar. El proceso de migración a la nueva Cédula Cafetera Inteligente comenzó en septiembre de 2014 y a la fecha presenta un avance de 78%. La Federación hace un llamado a los cafeteros que aún no han renovado o activado su cédula cafetera para que lo hagan antes del 31 de

La CCI está asociada a una cuenta de ahorros con tarifas preferenciales del Banco de Bogotá.

Cifras del Tolima

53.889	Cafeteros cedulados
43.783	Cafeteros bancarizados
1.772	Cafeteros potenciales a ceder
9.261	Cafeteros SIN bancarizar

Cifras a 3 de Noviembre

diciembre de 2015, fecha a partir de la cual se deshabilitarán las fun-

ciones transaccionales del anterior documento.

La nueva CCI, lanzada en el 2014, está asociada a una cuenta de ahorros con tarifas preferenciales del Banco de Bogotá, aliado de la FNC en esta iniciativa, en la que el productor puede realizar consignaciones adicionales a los pagos que recibe por la venta de su café, lo que a su vez fomenta la cultura del ahorro.

Esta nueva versión de la Cédula Cafetera Inteligente puede ser usada en más de 260 mil establecimientos

comerciales de todo el país, sin costo adicional, y tener acceso al universo de canales y servicios financieros como banca por teléfono/internet, pago de servicios públicos, transferencias, oficinas del Banco de Bogotá, la red de cajeros automáticos del país y corresponsales bancarios.

La nueva Cédula Cafetera Inteligente permite además al caficultor crear un historial y así acceder a créditos de la banca privada en condiciones que antes eran muy difíciles.

La Cédula Cafetera Inteligente ha sido destacada por diversos organismos internacionales, como la Alianza Global Better Than Cash (Mejor que el efectivo), como un modelo internacional de inclusión financiera rural.

A comienzos de 2015, un estudio de Better Than Cash resaltó que en siete años, desde su implementación, la Federación de Cafeteros ahorró, en beneficio de los productores, 15,5 millones de dólares gracias al cambio de pagos en efectivo a transferencias a las tarjetas de los caficultores.

Las **cooperativas**
le compran su **café**
con **sobreprecio**

Rainforest	\$25.000
UTZ	\$15.000
Regional Tolima	\$12.000
4C	\$8.000
Regional 4C	\$16.000



Venda su café con sobreprecio en las Cooperativas de Caficultores

Nuevo grado cafetero

Produkafé

¡El fertilizante que lo tiene todo!



Como una nueva medida para proteger el ingreso del productor

Ya rige sistema de compra de café por factor de rendimiento

Con el propósito de mejorar el ingreso del productor ante los efectos del fenómeno de El Niño, a partir del 3 de noviembre rige en todo el país, para las compras que realice el Fondo Nacional del Café, la compra por factor de rendimiento en trilla en lugar del sistema de porcentaje de almendra sana.

El factor de rendimiento es la cantidad de café pergamino necesario para obtener un saco de 70 kilos de café Excelso (tipo exportación), que se determina durante el proceso de trilla.

Este método de compra de café permite valorar los diferentes tipos de granos que lleva el productor a un punto de compra, de manera mucho más precisa en momentos en que los efectos del

Esta medida permitirá reducir el impacto del fenómeno de El Niño en los ingresos del productor, ante la esperada mayor cantidad del llamado grano “averanado”.



fenómeno de El Niño hacen prever una mayor cantidad de granos de menor densidad, conocidos como “averanados”.

La medida es parte de las estrategias para mejorar la rentabilidad del productor, que el Gerente General de la Federación Nacional



Fotos: Oficina de Comunicaciones

de Cafeteros (FNC), Roberto Vélez Vallejo, ha fijado como prioridad desde el comienzo de su gestión.

El precio interno base de referencia se está liquidando teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Factor de rendimiento base 94 kilos de pergamino seco por saco de 70 kilogramos.
- Precio sacos por carga = (94 kilos / factor de rendimiento en kilos) X

precio base / carga.

- La bonificación para cafés Especiales será para factores inferiores a 93,33.
- Se mantienen los descuentos por taza y los descuentos por porcentajes de broca superior al 5%.
- Se incluye el precio de las pasillas y granos inferiores en el valor total por carga de café pergamino seco.




café
con tamaño
peso
y Calidad!

en su abonada tradicional que no falte

FERTILIZANTE

SULCAMAG

el complemento perfecto
para su cafetal



Carrera 5a. Bis #21A-47 B/Sevilla Neiva - Huila

Teléfonos 8755456 - 8743640 sulcamag@mineraprovidencia.com

Además de las entregas realizadas, se ha capacitado a los caficultores por medio de las escuelas de campo en temas como Cafés Especiales.

En el marco del convenio de asociación No 2015-0104

Productores de Ataco y Chaparral recibieron máquinas despulpadoras

160 productores de Chaparral y 100 de Ataco, recibieron de parte de la Unidad Administrativa Especial para la Consolidación Territorial (UACT) y de la Federación Nacional de Cafeteros – Comité Tolima, máquinas despulpadora de 300 kilogramos/hora, fertilizantes y materiales para la construcción de marquesinas.

La entrega se llevó a cabo en el marco del Convenio de Asociación No 2015 –



En lo que va ejecutado del Convenio, se han entregado 260 máquinas despulpadoras de 300 kilogramos/hora.

Foto: Suministrada

0104, suscrito entre las entidades mencionadas y el cual tiene una inversión prevista, superior a los \$2.000 millones que beneficiará a un

total de 600 caficultores de las zonas de Ataco, Chaparral y Rioblanco, quienes pertenecieron al programa del Gobierno Nacional de Familias Guardabosques.

De igual manera, durante el desarrollo del Convenio, se ha realizado la entrega de resultados de análisis de suelos y capacitado a los productores en temas como Cafés Especiales a través de las escuelas de campo efectuadas en los tres municipios que cubre el proyecto.

La fecha de culminación del Convenio de Asociación No 2015 – 0104 está pactada para el 31 de diciembre del año en curso, con el objetivo de consolidar territorios libres de cultivos ilícitos mediante la implementación de opciones socioeconómicas lícitas y sostenibles para las comunidades.

Reunión del Gremio con Cooperativas de Caficultores

Se realizó el Diálogo Cooperativo 2015

Durante el Diálogo Cooperativo 2015, más de 180 líderes gremiales procedentes de 16 departamentos, 34 cooperativas, junto con los miembros del Comité Directivo, los directores ejecutivos de los Comités departamentales, los gerentes de Almacafé y los asesores de la Gerencia General, discutieron los retos que enfrenta el modelo de comercialización del grano y las fórmulas para adaptarse al nuevo entorno, con el propósito de generar más y mejor valor al dueño de la institucionalidad: el caficultor colombiano.

Durante el encuentro se generó un amplio consenso sobre la necesidad de direccionar todas las iniciativas en beneficio de la rentabilidad del caficultor, fortalecer el diálogo interinstitucional y la coordinación entre los diversos actores a nivel regional y nacional.

Para Roberto Vélez, Gerente General de la Federación de Cafeteros, “se reconfirma, una vez más, la importancia de trabajar por el bienestar y la rentabilidad del dueño de este barco: el caficultor”.

“Salgo muy ilusionado y optimista



Los retos que enfrenta el modelo de comercialización de café y las fórmulas para adaptarse al nuevo entorno, fueron los temas centrales del Encuentro Cooperativo 2015.

Foto: Suministrada

con este encuentro. Hemos aprendido todos. Vamos a mejorar con este impulso, con esta unidad de propósito. Comenzamos un proceso de adaptación, de cambio hacia nuevos modelos que necesariamente van a traer desafíos de aprendizaje y de liderazgo. Esos nuevos desafíos los vamos a enfrentar unidos,

aprendiendo los unos de los otros, con un diálogo fluido y constructivo que nos permita optimizar nuestro accionar y ser más competitivos”, añadió el nuevo Gerente General.

En este diálogo se resaltó el trabajo institucional que permite generar mayor valor al caficultor y su

familia. Hoy más que nunca, señaló Roberto Vélez, los cafeteros de Colombia tienen que estar unidos a sus instituciones, las Cooperativas de Caficultores, Almacafé, la Federación Nacional de Cafeteros, esa institucionalidad cafetera que le ha generado valor en los últimos 88 años.



Antes de fertilizar realice el análisis de suelos y disminuya los costos de producción.

Mejora la rentabilidad en su cultivo y hace más eficiente su cafetal

Análisis de suelos: la clave para una buena fertilización

Una de las prácticas más importantes en el cultivo del café es la fertilización, con ella se aumenta la productividad, se protege el cafetal de las plagas y enfermedades y sobre todo, se suplen las deficiencias de nutrientes del suelo. Sin embargo, es importante que se lleve a cabo de manera correcta, por esto la Federación Nacional de Cafeteros, a través de su Servicio de Extensión, promueve la fertilización basada en el análisis de suelos.

El análisis de suelos es un estudio que se desarrolla teniendo como base las muestras tomadas de diferentes puntos del lote de café. Esto permite conocer el estado del suelo y los requerimientos de nutrición con el fin de obtener mayor productividad. Asimismo, es clave para ahorrar y optimizar la inversión ya que la fertilización del cultivo representa un 20% de los costos totales de la caficultura.

Fertilizar sin un previo análisis de suelos tiene consecuencias desfavorables para el caficultor, disminuye la producción, baja la calidad del grano y



Fotos: Suministradas

puede llegar a alterar los nutrientes propios de la tierra. La importancia no radica solo en realizar esta práctica, sino en tomar las muestras de forma adecuada pues de estas depende un resultado confiable para que se logre fertilizar correctamente los cafetales durante los dos años siguientes a la toma de la muestra, que es la vigencia que tiene el análisis.

Este estudio se desarrolla recolectando muestras tomadas de diferentes puntos del lote de café.

Amigo caficultor, conozca los pasos para tomar de forma correcta las muestras de suelo

1. Tome la muestra mínimo tres o cuatro meses después de la última fertilización y con el suelo húmedo.
2. Divida su finca en lotes homogéneos de acuerdo con el tipo de suelo (color, textura, etc.), topografía, edad de los cafetales, sombrero y prácticas de conservación.
3. Para lotes menores de dos hectáreas realice el muestreo en 10 puntos y para lotes más grandes, 15 a 20 puntos.
4. Recorra todo el lote en zigzag y tome una muestra de suelo del árbol, a 20 cm de profundidad, con la ayuda de un barreno o palín limpio.
5. Retire la hojarasca y material orgánico del lugar donde tomará la muestra. Además recuerde siempre, tomar la misma cantidad de suelo.
6. Deposite en un balde de plástico limpio, el suelo extraído en todos los puntos de muestreo del mismo lote.
7. Mezcle muy bien el suelo contenido en el balde y deposite aproximadamente 500 gramos en una bolsa de plástico nueva.
8. Marque la bolsa con la siguiente información: nombre del propietario, ubicación de la finca, identificación del lote, características de la plantación (fecha de siembra, etapa del cultivo, densidad entre otros)
9. Finalmente, envíe la muestra al laboratorio lo más pronto posible. En caso de presentar demora en el envío, seque la muestra sobre un papel limpio.



Los lineamientos de Escuela y Café y la metodología para aplicarlo, fueron los temas desarrollados en la capacitación.



Con Escuela y Café se busca que los docentes promuevan y vinculen a los jóvenes a la cultura cafetera y así mantener el relevo generacional.

Seis municipios cafeteros del norte del departamento serán beneficiados

Proyecto Escuela y Café se amplía

El proyecto Escuela y Café es una propuesta pedagógica productiva de la Federación Nacional de Cafeteros diseñado por el Comité de Cafeteros de Caldas, que incorpora el tema café en los contenidos curriculares de las instituciones educativas rurales ubicadas en zonas cafeteras.

En el Cecaf del Líbano se reunieron docentes de Herveo, Palocabildo, Falan, Fresno, Villahermosa y Casabianca, para conocer el proyecto, sus principales lineamientos y la metodología que se aplicará de manera transversal a todas las asignaturas, aprovechando los recursos existentes para así articular la dinámica escolar con el entorno cafetero que los rodea, con el propósito de preparar desde las Instituciones Educativas las próximas generaciones de Caficultores representadas principalmente en los hijos de los actuales productores de café.

Una vez realizada la capacitación, que estuvo a cargo de dos pedagogos, un ingeniero agrónomo de la Fundación Manuel Mejía y funcionarios del Comité de Cafeteros del Tolima, se continuará con las visitas de diagnóstico a las instituciones educativas y se iniciará la socialización con la comunidad educativa en general. Así mismo, se seleccionarán las niñas, niños y jóvenes estudiantes de básica primaria, secundaria y media vocacional para conformar semilleros de aprendizaje en las instituciones escogidas.

Instituciones Educativas vinculadas en el norte del Tolima		
Municipio	Vereda/Corregimiento	Nombre
Casabianca	El Lembo	Antonio Nariño
Falan	Frías	Diego Fallon
Fresno	Betania	Fernando González Mesa
Fresno	El Guayabo	Técnica Agropecuaria El Guayabo
Herveo	Arenillo	Alfonso Daza Aguirre
Palocabildo	Cabecera municipal	Técnica Agroindustrial Leopoldo García
Villahermosa	Yarumal	Yarumal



Dos pedagogos, un ingeniero agrónomo y un funcionario del Comité Tolima, fueron los encargados de dar a conocer el proyecto.

Fotos: Oficina de Comunicaciones

Los campeones prefieren el mejor café

Tolima, Café de Alta Calidad

Ronald Valero, segundo lugar, mejor espresso y mejor bebida diseñada con café de Jesús Antonio Saavedra, municipio de San Antonio.

Diego Campos, tercer lugar, con café de Héctor Fabio Lugo, municipio de Planadas.