

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 27 Edición 242 Ibagué - Colombia 20 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

Por segunda vez el departamento del Tolima se lleva el primer lugar en esta importante competencia organizada por la Federación de Cafeteros y The Alliance For Coffee Excellence

El Tolima ganó la Taza de la Excelencia

El café de Astrid Medina Pereira, caficultora del corregimiento de Gaitania, municipio de Planadas, obtuvo un puntaje de 90,2 y fue el ganador de la Taza de la Excelencia 2015.

Una mujer cafetera de Gaitania (Planadas) conquistó para el Tolima la Taza de la Excelencia: se trata de Astrid Medina Pereira, cuyo café alcanzó un puntaje de 90,2 y se impuso sobre los otros 58 lotes que clasificaron a la etapa del Jurado Internacional.

En total, siete caficultores del departamento anfitrión lograron ubicarse entre este selecto grupo de 31 lotes que participarán en la subasta virtual, a realizarse el próximo 23 de abril.

El segundo lugar fue para Gilberto Rojas Mosquera, de Acevedo (Huila) con 89,625 puntos y el tercer puesto para Raúl Durán, también de Planadas, quien obtuvo 88,85 puntos.

Así mismo, el cultivador de Cajamarca (Tolima) Rafael Alberto Valenzuela fue cuarto, con 88,75 puntos. En el Top Ten clasificaron Jhoimar Afranio Enciso Villamil, también de Gaitania, con un puntaje de 87,7, en el puesto



Oficina de Comunicaciones

Astrid Medina Pereira, ganadora de la Taza de la Excelencia 2015, celebra en compañía de Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima. Todo el Tolima se alegró por este triunfo de una productora de Gaitania (Planadas).

ocho y Luis Hernando Morales Arias, con 87,025 puntos en el lugar 10.

Los otros dos lotes del Tolima que van a subasta electrónica son los correspondientes a Herley Rojas Alvarez, con 86,6 puntos y Libardo Bustos Rojas, con 86,325 puntos, ambos de Planadas.

Los 31 lotes que irán a subasta, por departamentos, quedaron distribuidos así: Huila, 19; Tolima, siete; Norte de Santander, cuatro y Antioquia, uno.

La ceremonia de premiación, lle-

vada a cabo el 13 de marzo en el Centro de Convenciones de la Gobernación del Tolima, estuvo presidida por Luis Genaro Muñoz Ortega, gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC); Luis Javier Trujillo Buitrago, delegado por el Tolima al Comité Directivo y Nacional de la FNC; Carlos Sánchez Serrano, presidente del Comité Departamental; Debbie Hill, directora ejecutiva de The Alliance For Coffee Excellence; Sherri Johns, juez líder y el secretario de Desarrollo Agropecuario Departamental, Elkin Anselmo Oliveros

Polanía.

De igual manera, en este acto se hicieron presentes Juan Valdez, Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima; los representantes del Comité de Cafeteros, los jurados y observadores internacionales que durante una semana visitaron la Capital Tolimense, además de otros directivos de la FNC, funcionarios, así como el Servicio de Extensión Rural.

Continúa pág. 3

Caficultura de Planadas

10 Conozca la caracterización de la caficultura de la Seccional Planadas, conformada por los municipios de Ataco, Planadas, Coyaima y Natagaima.

Cumbre de Extensión

12 El Servicio de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima realizó su VIII Cumbre, durante el pasado mes de febrero.

San Antonio centenario

15 El municipio de San Antonio celebró sus 100 años de fundación. El Comité de Cafeteros del Tolima se vinculó a esta fiesta.

Carta del Gerente General

Decimotercera versión de la Taza de la Excelencia

Dentro de la estrategia de diferenciación de nuestro grano que nos hemos trazado desde hace años, con el propósito de posicionarnos como el mejor café suave del mundo, en la Federación hemos venido realizando un sinnúmero de actividades enfocadas para conseguir esta meta. Una de ellas es la Taza de la Excelencia, actividad que es organizada por la Federación y The Alliance for Coffee Excellence, la más importante institución internacional que cuenta con la logística necesaria para diseñar y aplicar las reglas y estándares del certamen que identifica los mejores cafés producidos, teniendo en cuenta el proceso que va desde la producción, recolección, procesamiento, selección y hasta su definitiva catación.

Precisamente, se realizó la XIII Taza de la Excelencia en la ciudad de Ibagué, capital de un departamen-



Luis Genaro
Muñoz Ortega

to que ha servido de ejemplo para las otras regiones cafeteras del país, ya que de las 117.176 hectáreas sembradas en café, cuenta con el 79% jóvenes, lo que garantiza mayor productividad. Asimismo, el 64% de los cafetales son resistentes a la Roya, producto del programa de renovación emprendido por la dirigencia gremial, por sus Comités Departamental y Municipales de Cafeteros, su Director Ejecutivo, así como por los caficultores y caficultoras tolimeses, quienes desde el año 2010 pasaron de tener 27.760 hectáreas resistentes a la roya del café a 75.571 al cierre del 2014.

La Taza de la Excelencia, quizás la prueba más rigurosa a la que se somete el Café de Colombia, ha contado con un jurado compuesto por personalidades nacionales e internacionales, que tienen la difícil

prueba de catar. En esta ocasión, realizaron 11.000 cataciones para premiar el mejor café.

Los 30 jurados y observadores fueron los encargados de elegir, entre 59 finalistas, los ganadores del concurso Taza de la Excelencia 2015. Con una calificación de 90,2 puntos, el café de una mujer tolimese, la señora Astrid Medina, propietaria de la finca Buenavista, en el municipio de Planadas, se impuso entre los 59 finalistas de siete departamentos que disputaron la etapa final del concurso. Gilberto Rojas Mosquera, de Acevedo, departamento del Huila, ocupó el segundo lugar con 89,6 puntos y Raúl Durán, también de Planadas, Tolima, ocupó el tercer lugar, con 88,8 puntos.

Vayan, desde estos renglones, mis felicitaciones a los ganadores; entre las que se encuentran varias mujeres; a los organizadores y a la decidida participación de los comités departamentales.

Carta del Director Ejecutivo

Plan Estratégico y valor agregado

Las acciones de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), que serán ejecutadas entre este año 2015 y el 2020 ya se encuentran delineadas por el Plan Estratégico para los próximos cinco años, carta de navegación que ya fue aprobada por la máxima instancia del gremio: el Congreso Cafetero.



Gildardo Monroy
Guerrero

Los pilares de este plan, apuntan hacia una caficultura sostenible y como insumo en su construcción se tuvieron en cuenta las inquietudes, iniciativas y propuestas de quienes constituyen la base de nuestra pirámide gremial: los Comités Municipales.

Los ejes en los cuales se basa el Plan Estratégico 2015-2020 son económico, social, ambiental e institucional, que reúnen todos y cada uno de los aspectos que se requieren para alcanzar el propósito de "asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y participativa".

En respuesta al mandato del Congreso Cafetero, el Comité del Tolima, a través de sus medios internos y externos está socializando con sus diferentes públicos este documento que resulta vital para los destinos de nuestra institución. Es así como en esta edición de Tolima Cafetero, presentamos una separata especial donde se desglosan los elementos que conforman el Plan y que esperamos se convierta en material de consulta para nuestros lectores.

A propósito de la reciente versión de la Taza de la Excelencia que

tuvo como sede a la ciudad de Ibagué y que dejó como gran ganadora a una cafetera de nuestro departamento: Astrid Medina Pereira, quiero referirme a una estrategia de la FNC, de la cual este concurso hace parte y que también está reflejada en el Plan 2015-2020: la de diferenciación, valor agregado y posicionamiento.

La FNC define un café especial a aquel en el que el consumidor percibe y valora alguna característica que lo diferencia de otros cafés, por la cual está dispuesto a pagar un sobreprecio que llegue al bolsillo del productor. De acuerdo con la Federación, entre 2009 y 2014, la venta de cafés especiales representó el pago de primas de calidad a los productores por 115 mil millones de pesos. En ese mismo periodo, fueron exportados 10,7 millones de sacos de café con valor agregado (FNC, Buencafé y Juan Valdez).

Esta estrategia, que motiva a los cafeteros a producir un café de condiciones excelsas, es una de las alternativas que tienen los productores para dejar de depender de las cotizaciones oficiales del precio del café y convertirse en los proveedores de esos clientes del mundo entero que ven en sus granos el café que buscan y por el cual pagarán un precio muy superior. Son estos los argumentos que hacen que cada vez insistamos con mayor fuerza en la calidad, porque está demostrado que esta paga y muy bien.

Productividad y calidad

La productividad y la calidad son dos aspectos fundamentales para tener muy en cuenta en el negocio del café, que deben ir de la mano para poder llegar a lograr lo que queremos: buenos resultados económicos.

Tener claros estos objetivos resulta fundamental para los caficultores, pues todos los días nos vemos enfrentados a la inestabilidad de los precios, a la escasa y costosa mano de obra, a los costos de los insumos y al clima, en fin, son varios los contratiempos que a diario se viven en la caficultura.

Es por eso que se hace necesario aplicar la ley de la eficiencia, es decir, ser empresarios del negocio. ¿Cuánto nos cuesta producir una carga de café? sería la primera pregunta que debemos hacernos y son varias las posibles respuestas y las variables a tener en cuenta, ya que debemos mirar suelos, clima, ubicación geográfica, semillas, manejo, distancias, aspectos que cada caficultor debe tener bien identificados y aplicar permanentemente. Se hace indispensable tener plantaciones nuevas, buenas variedades, un paquete tecnológico aplicado al cultivo, para contar con buenas producciones que en los momentos de bajos precios compensen la parte económica con mayor volumen de producción.

Con buena administración podemos lograr dichos propósitos, tarea que ya han emprendido muchos productores en Colombia y que lo debemos



Por Luis Javier
Trujillo B.
Representante ante el
Comité Directivo
y Nacional

hacer todos, pues la competencia de los vecinos de los mercados internacionales nos exige ser muy eficientes si queremos permanecer y crecer en el negocio.

La calidad es la otra parte fundamental de la caficultura, además de una exigencia de nuestros clientes, que es muy bien remunerada, como hemos visto últimamente en el crecimiento de los cafés de mejor calidad y el aumento todos los días de productores que quieren caminar por este sendero.

No necesitamos ir muy lejos para constatar lo que estoy escribiendo, el pasado 13 de marzo se realizó la premiación del concurso Taza la Excelencia, donde un grupo importante de productores de varias regiones del país participaron con 343 lotes de los cuales 59 clasificaron a la final y 31 pasaron a la subasta electrónica. La gran ganadora fue una gran empresaria cafetera de Planadas, primer municipio cafetero de este departamento: doña Astrid Medina Pereira, a quien quiero expresarle, igual que a todos los que concursaron, mis felicitaciones y el orgullo que representa para nosotros tener en nuestra organización empresarias del café de ese talante.

Estos cafés serán subastados y por su consistencia, sabor y calidad serán remunerados y como consecuencia se verán beneficiadas estas familias, que por el amor que le tienen al café participaron de manera destacada en la competencia y quienes además tienen claro que con una buena producción y una excelente calidad el café si paga.

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: León Gráficas. Impresión: La Patria.

Envíen sus comentarios al correo electrónico:

tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co

Irán a subasta virtual 19 lotes de Huila, siete de Tolima, cuatro de Norte de Santander y uno de Antioquia

Los mejores cafés del 2015

El departamento del Tolima acogió a expertos catadores nacionales e internacionales, tostadores, compradores, directivos y caficultores de todo el país, con ocasión de la Taza de la Excelencia.



En el Centro de Convenciones de la Gobernación del Tolima se dieron cita los 59 finalistas de la Taza de la Excelencia 2015.

El proceso que inició en diciembre de 2014 con la convocatoria a la decimotercera versión de la Taza de la Excelencia, concluyó el pasado 13 de marzo en el Centro de Convenciones de la Gobernación del Tolima, cuando se dio a conocer el máximo puntaje de la competencia este año 90,2 puntos, que dio como ganador al café de Astrid Medina Pereira, mujer cafetera del corregimiento de Gaitania, Planadas.

Esta caficultora dejó en el camino a otros 342 lotes de café que entraron a la competencia con la ilusión de obtener el primer lugar y participar en la subasta virtual con compradores del mundo entero, esa en la que el año anterior se pagaron \$45,7 dólares la libra por el café de la antioqueña Carmen Cecilia Montoya, máximo precio pagado hasta la fecha por un café de Colombia en la Taza de la Excelencia.

El café de Astrid Medina debió superar las pruebas de los exigentes paladares de los 12 jurados nacionales, que la clasificaron dentro del grupo de 59 lotes que pasaron a la etapa del Jurado Internacional, conformado por 30 expertos japoneses, chinos, alemanes, coreanos, holandeses y norteamericanos, entre otros, quienes durante una semana se dieron a la tarea de escoger a los mejores teniendo en cuenta criterios de calidad como fragancia, aroma, acidez, dulzura, limpieza de taza, sabor, sensación en boca, balance y sabor residual, sin saber el

origen de las muestras para garantizar la transparencia del proceso.

El segundo lugar fue para Gilberto Rojas Mosquera, de Acevedo, departamento del Huila, y el tercero para Raúl Durán, también de Planadas.

Un total de 31 lotes, que obtuvieron más de 85 puntos en la escala de la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos (SCAA en inglés), tendrán derecho a participar en la subasta electrónica que se llevará a cabo el próximo 23 de abril, en la que compradores de todo el mundo se disputarán los mejores cafés de este año en Colombia. Vale la pena resaltar el destacado papel del departamento del Huila, que clasificó 19 lotes, dentro de ese grupo de 31. La subasta electrónica, en tiempo real, se podrá seguir en vivo a través de la página www.cupofexcellence.org.

De los 343 lotes inscritos en esta edición del concurso, en la primera fase fueron preseleccionados 121 lotes que obtuvieron un puntaje igual o superior a 85 puntos y clasificaron a la segunda fase (selección nacional).

En esa nueva etapa fueron seleccionados los 59 lotes provenientes de siete departamentos cafeteros que fueron evaluados por el jurado internacional.

producción de cafés de la más alta calidad en Colombia y ayuda a visibilizarlos ante compradores internacionales, es organizada por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), como parte de su estrategia de diferenciación, valor agregado y posicionamiento, y The Alliance for Coffee

Maravillosa diversidad

Sherri Johns, la juez líder en la parte final del certamen, reconoció públicamente no solo la calidad y diversidad del café colombiano, sino también la estrategia emprendida por nuestro gremio.

La norteamericana expresó: “Colombia en el pasado era conocida por producir la marca colombiana (de café), un tipo de perfil de sabor muy consistente, pero el mercado, los productores y los catadores evolucionaron hacia el descubrimiento de sabores de diferentes regiones y ahora hay una

maravillosa diversidad de cafés regionales”. Y añadió que “Colombia trabaja constantemente para ser líder en la industria del café, identificando estas regiones.

La Federación, con sus comités locales, ha hecho un trabajo asombroso, porque a medida que los consumidores se vuelven más sofisticados, están dispuestos a pagar más por cafés especiales y es algo en lo que Colombia sigue expandiéndose y diferenciándose de otros países productores como Vietnam”.



Sherri Johns, juez líder.

Resultados Taza de la Excelencia, Colombia 2015 (cafés que van a subasta electrónica)

No.	Puntaje	Departamento	Municipio	Nombre del Caficultor o representante
1	90,2	Tolima	Planadas	Astrid Medina Pereira
2	89,625	Huila	Acevedo	Gilberto Rojas Mosquera
3	88,85	Tolima	Planadas	Raúl Durán
4	88,75	Tolima	Cajamarca	Rafael Alberto Valenzuela
5	88,625	Huila	Suaza	Ananías Pérez Santanilla
6	88,575	Huila	Palestina	Alirio Aguilera
7A	88,3	Huila	Acevedo	Édgar Heladio Ossa
7B	88,3	Huila	San Agustín	Luis Alejandro Ortega
8	87,7	Tolima	Planadas	Jhoimar Afranio Enciso Villamil
9	87,575	Huila	Palestina	Alfredo Baos Joaqui
10	87,025	Tolima	Planadas	Luis Hernando Morales Arias
11	86,975	Huila	Guadalupe	José Heider Contreras Mancipe
12	86,95	Huila	Pitalito	Ana Nelly Luna Muñoz
13	86,925	Huila	Pitalito	Óscar Eduardo Alvarado Jojoa
14	86,625	Huila	Pitalito	Orlando Perdomo
15A	86,6	Tolima	Planadas	Herley Rojas Álvarez
15B	86,6	Huila	Pitalito	Martín Álvarez Moreno
16	86,525	Norte de Santander	Ragonvalia	Jorge Eliécer Rodríguez Sánchez
17A	86,325	Tolima	Planadas	Libardo Bustos Rojas
17B	86,325	Huila	Guadalupe	Roberto Carvajal Penagos
18	86,275	Huila	Pitalito	Yubely Ramírez Cruz
19	86	Norte de Santander	Toledo	Gonzalo Moreno Blanco
20	85,925	Huila	Pitalito	Edgar Yony Melo Gómez
21	85,85	Huila	Pitalito	José Ricardo Sánchez Molina
22	85,7	Huila	Pitalito	Lourdes Meneces Gómez
23	85,6	Norte de Santander	Herrán	Manuel Duarte Orduz
24	85,525	Huila	Garzón	Víctor Félix Ibarra Fajardo
25	85,475	Norte de Santander	Toledo	Óscar Ortiz González
26	85,4	Huila	Pitalito	Joaquín Ordóñez Buitrón
27	85,375	Huila	Pitalito	Antonio María Castro Díaz
28	85,25	Antioquia	Caicedo	Hiyder Adolfo Vargas Lezcano

**En los puestos 7, 15 y 17 se presentaron empates.

¿Qué persigue la competencia?

El concurso anual Taza de la Excelencia se ha traducido en mejores ingresos para los productores que han alcanzado los mejores puntajes y vendido su café en la subasta electrónica internacional.

La competencia, que estimula la

Excellence, organización internacional que diseña y aplica las reglas y estándares del certamen.

Sin embargo, la importancia de este evento va más allá de las ventas de cafés excepcionales en mercados de prestigio. Mediante el concurso, se posiciona el café colombiano en los

segmentos de baristas independientes y en los de más alto crecimiento de la industria, dando a conocer las denominaciones de origen regionales y la diversidad de microclimas que hacen al Café de Colombia un producto ideal y versátil en los mercados más sofisticados y diferenciados.

El café ganador de la Taza de la Excelencia se cultiva en la finca Buenavista de Gaitania

Astrid Medina: café cultivado con amor

Un nuevo motivo de orgullo tiene el municipio de Planadas, pues una mujer conquistó nuevamente el primer lugar de esta estricta competencia.

Astrid Medina Pereira es una cafetera de 38 años, soñadora, humilde y trabajadora, convencida de que en la vida no existen imposibles. Su participación por primera vez en la Taza de la Excelencia, la define como un riesgo y aunque esperaba que le fuera muy bien, no pensó que su café pudiera ser el ganador.

El triunfo en esta exigente competencia se lo dedica en primer lugar a Dios y luego a su familia, que define como su eje: a su esposo Raúl Antonio Durán, de quien dice haber aprendido mucho sobre el café y a sus hijos, Dayana Alejandra de 17, quien precisa-

mente estaba de cumpleaños el día de la premiación y a su pequeño de siete años, Raúl Alejandro.

La finca Buenavista, donde cultiva el café que obtuvo una puntuación de 90,2, la más alta de esta versión 13 de la Taza de la Excelencia, la heredó de su padre, Aureliano Medina Arce, quien falleció hace diez años. Está ubicada en el corregimiento de Gaitania, municipio de

Planadas, departamento del Tolima, región que por segunda vez en la historia del concurso en Colombia se lleva el primer lugar: en 2006, el premio fue para Edith Enciso, triunfo que definitivamente hizo que el café de Planadas tomara relevan-

Ficha técnica:

Nombre de la finca: Buenavista
Vereda: San Miguel
Corregimiento: Gaitania
Municipio: Planadas
Departamento: Tolima
Área total sembrada en café: 9,73 hectáreas
Puntaje obtenido en Taza de la Excelencia 2015: 90,2.

“Lo que hace que mi café sea único y diferente es el amor, la unión con todas las personas, como los indígenas que son los recolectores, mi esposo que es el administrador y todas las familias que dependemos de esta empresa cafetera”



“Esta finca es la herencia que nos dejó mi padre a cuatro hermanos que depositaron en mí la confianza de administrarla”

cia y que motivó a los demás cultivadores a atreverse a participar en este tipo de competencias.

Doña Astrid afirma que el secreto de la excelente calidad del café de su municipio está, no sólo en las condiciones de la tierra, sino en el amor que los cafeteros le imprimen a su cultivo y en las ganas que todos ellos tienen de salir adelante. Además, reconoce como fundamental en todo este proceso, el papel de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, “Ellos nos enseñan, nos apoyan, son nuestros

mejores aliados”, sostiene la ganadora de la Taza de la Excelencia. “Me siento muy satisfecha por haber alcanzado este triunfo. Así se demuestra que luchar vale la pena. Debemos seguir soñando, hablando lo mejor de nuestro producto e invitando a los cafeteros a que participen en la Taza de la Excelencia, que se arriesguen, seguros de que tienen café de calidad. Se abren unas puertas inmensas no sólo para mí, sino para mi municipio y mi corregimiento, muchas personas, van a poner sus ojos sobre nosotros”, asegura Astrid Medina Pereira.



“El lote de donde recogimos el café para Taza de la Excelencia, fue un lote que mi papá dejó previsto para sembrar variedad Castillo y ese lote nos ha sacado de muchos apuros”

“Después de haber ganado este concurso, espero que reconozcan nuestro bello Corregimiento.

El esfuerzo que hacen los agricultores, los trabajadores, la gente pujante. Que nos miren como gente laboriosa, de ilusiones que siempre ha soñado con salir adelante”.

El café del Tolima en la mira de grandes compradores

Cafeteros tolimenses que estarán en la subasta virtual

Además de la ganadora, Astrid Medina, seis cafeteros más estarán en representación del Tolima en la subasta virtual programada para el próximo 23 de abril, donde compradores del mundo entero podrán ofrecer por sus cafés.

“Este triunfo nos sirve de ejemplo a los caficultores de Colombia para aceptar y aplicar las recomendaciones de los extensionistas de la Federación de Cafeteros para así producir café alta calidad”.



Raúl Durán
Tercer lugar

Ficha Técnica

Edad: 68 años
Padres: Celmira Durán y Régulo Betancourt (Fallecidos)
Nombre de la esposa: Gilma Rosa Gutiérrez de Durán.
Hijos: Raúl Antonio (41 años), Luis Fernando (40 años), Nury Milena (37 años) y Daryeri (35 años).
Hace cuánto es cafetero: 42 años
Nombre de la finca: El Porvenir
Vereda: Jordán
Corregimiento: Gaitania
Municipio: Planadas
Había participado antes en Taza de la Excelencia: Sí, en el 2006, ocupó el puesto 24.
Puntaje obtenido en Taza de la Excelencia 2015: 88,85
Cooperativa que realizó el acopio: Cafisur

“El puesto ocupado en esta competencia es la confirmación de que con trabajo y dedicación se puede lograr un buen resultado en calidad de café”.



Rafael Alberto Valenzuela
Cuarto lugar

Ficha Técnica

Edad: 56 años
Padres: Alberto Valenzuela Bonilla y Orfilia Tangarife Silva (Fallecidos)
Nombre de la esposa: Ana Lucía Giraldo Grajales
Hace cuánto es cafetero: Un año.
Nombre de la finca: El Placer
Vereda: El Recreo Bajo / **Municipio:** Cajamarca
Había participado antes en Taza de la Excelencia: El café de la finca participó en el 2011 con el propietario de entonces Neftalí Castro. Ocupó el tercer lugar.
Puntaje obtenido en Taza de la Excelencia 2015: 88,75
Entidad que realizó el acopio: Almacafé.

“El esfuerzo y la dedicación llevan a la excelencia”.



Jhoimar Afranio Enciso Villamil
Octavo lugar

Ficha Técnica

Edad: 28 años
Padres: Afranio Enciso Suárez y Leonoricel Villamil Toro
Nombre de la esposa: Viviana Albarracín Rodríguez
Hijos: María José (7 años) y Silvana (Un año).
Hace cuánto es cafetero: 10 años.
Nombre de la finca: La Fortuna
Vereda: Puerto Limón
Corregimiento: Gaitania
Municipio: Planadas
Había participado antes en Taza de la Excelencia: No
Puntaje obtenido en Taza de la Excelencia 2015: 87,7
Cooperativa que realizó el acopio: Cafisur

“Es necesario aprender sobre la innovación que hay para el manejo de la calidad de café”.



Luis Hernando Morales
Décimo lugar

Ficha Técnica

Edad: 49 años
Padres: José Hernando Morales (fallecido) y Ana Yineth Arias
Nombre de la esposa: Virgelina Suárez Valeriano
Hijos: Daniela (21 años) y Daniel Hernando (14 años).
Hace cuánto es cafetero: 17 Años.
Nombre de la finca: La Esperanza
Vereda: Puerto Limón / **Corregimiento:** Gaitania
Municipio: Planadas
Había participado antes en Taza de la Excelencia: No
Puntaje obtenido en Taza de la Excelencia 2015: 87,025
Cooperativa que realizó el acopio: Cafisur

“Aprender a valorar el café y trabajar por la calidad”.



Herley Rojas Álvarez
Décimo quinto lugar

Ficha Técnica

Edad: 35 años
Padres: Julio Roberto Rojas Rojas y Magdalena Álvarez Ruiz
Nombre de la esposa: Amanda Rodríguez
Hijos: Jaime Eduardo (Dos años) y Laura Ximena (Seis años).
Hace cuánto es cafetero: 35 años.
Nombre de la finca: El Edén
Vereda: La Floresta
Corregimiento: Gaitania / **Municipio:** Planadas
Ha participado antes en Taza de la Excelencia: Sí, hace tres años en Pasto.
Puntaje obtenido en Taza de la Excelencia 2015: 86,6
Cooperativa que realizó el acopio: Cafisur.

“Además de la gran alegría que dan, estos concursos son muy importantes para mejorar como personas y comunidad. Se deben seguir haciendo bien las cosas y continuar participando”.



Libardo Bustos Rojas
Décimo séptimo lugar

Ficha Técnica

Edad: 51 años
Padres: Evelio Bustos Rojas y Herminia Rojas Rojas (Fallecidos)
Nombre de la esposa: Martha Liliana Forero Rodríguez
Hijos: Nasly Ximena (16 años), Dirlena (14 años) y Mabel Cristina (Cinco años).
Hace cuánto es cafetero: 40 años
Nombre de la finca: Las Brisas
Vereda: Jordán.
Corregimiento: Gaitania
Municipio: Planadas
Departamento: Tolima
Ha participado antes en Taza de la Excelencia: Sí, hace cuatro años.
Puntaje obtenido en Taza de la Excelencia 2015: 86,325
Cooperativa que realizó el acopio: Cafisur

Dos cafeteras de Gaitania, ejemplo a seguir

Mujer y desarrollo rural cafetero

Un nuevo motivo de orgullo tiene el municipio de Planadas, pues una mujer conquistó nuevamente el primer lugar de esta estricta competencia.



Foto Oficina de Comunicaciones

Las dos caficultoras de Gaitania que han obtenido el primer lugar en la Taza de la Excelencia: Edith Enciso Yasso en 2006 y Astrid Medina Pereira, este año.

Por Ángel Ariel Castilla Lozano
Coordinador de Extensión Rural
Seccional Planadas
Candidato a Magíster en Desarrollo Rural

Nos sentimos orgullosos de ser cafeteros tolimenses, y esto gracias a dos grandes mujeres: la señora Edith Enciso Yasso y la señora Astrid Medina Pereira, ambas caficultoras del corregimiento de Gaitania, municipio de Planadas Tolima, quienes con su trabajo en el beneficio, secado y selección del grano, demostraron la buena calidad del café del Tolima, ganando el concurso de alta calidad Taza de la Excelencia en los años 2006 y 2015, respectivamente.

Estos hechos ratifican el trabajo del cafetero tolimense y nos ponen a reflexionar sobre el verdadero valor de la mujer en la caficultura y en la conformación de las familias cafeteras: es ella, la mujer, la base de la familia y la responsable de la formación de valores en los futuros cafeteros, sus hijos.

La mujer, en la etapa del noviazgo, se gana con detalles, pero es precisamente la ausencia de esos detalles en la etapa de esposas la que causa que se desintegre la familia. Es hora de valorar a la mujer, como la base de la familia y de la producción cafetera de calidad.

Este triunfo de las mujeres cafeteras del Tolima nos permite evidenciar que ellas, a pesar de que cumplen un rol en la producción del café, las labores domésticas, la crianza y educación de

los hijos, han mejorado sus intereses estratégicos y posición en la comunidad cafetera, lo cual nos sugiere respetar sus derechos y su espacio en la toma de decisiones, la protección jurídica, la erradicación de la violencia de género, el control sobre la propia sexualidad, la corresponsabilidad en las labores domésticas, los salarios percibidos por el trabajo realizado y el acceso a la educación, entre otros.

En zona cafetera, el 31% de las fincas es propiedad de mujeres, la mujer ha ganado espacio en la toma de decisiones en la administración de la finca, en la propiedad de la tierra, y en los cargos de liderazgo (Comités Municipales de Cafeteros, consejos de administración de las cooperativas, concejos municipales y asociaciones de café, entre otros.) Fuente: Comité Departamental de Cafeteros del Tolima (2014).

La igualdad de género supone que los diferentes comportamientos, aspiraciones y necesidades de las mujeres y los hombres se consideren, valoren y promuevan de igual manera. Ello no significa que mujeres y hombres deban convertirse en iguales, sino que sus derechos, responsabilidades y oportunidades no dependan de si han nacido hombres o mujeres.

La igualdad de género implica que todos los seres humanos, hombres y mujeres, son libres para desarrollar sus capacidades personas y para tomar decisiones. PNUD El Salvador (2004).

Única mujer colombiana que hizo parte del Jurado Internacional

Mayini Macías, catadora de talla mundial

Las mujeres del departamento del Tolima no sólo estuvieron representadas en la Taza de la Excelencia de manera destacada por las caficultoras que con sus cafés alcanzaron importantes puntajes, sino también en el grupo de jueces encargados de escoger las mejores tazas.

Mayini Macías, joven de 27 años, oriunda de San Antonio (Tolima) y nacida en familia cafetera, clasificó por primera vez como Juez Nacional de la Taza de la Excelencia y por su desempeño en esta primera etapa, que se realizó entre el 9 y el 20 de febrero, se ganó el derecho a ser Juez Internacional, junto a expertos del mundo entero.

De acuerdo con la catadora, una vez se concluye la etapa nacional y apoyados en las bases estadísticas, se evalúa la consistencia del juez a lo largo de los 15 días, su calibración con el pánel de catadores (en ese momento 12 personas más el juez líder), así como la manera de expresar sus conceptos. “Fue una emoción muy grande saber que había sido escogida como Juez Internacional. Es el resultado de haber hecho bien el trabajo, con toda la responsabilidad”, indicó.

Mayini trabaja en la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), empresa que siempre ha apoyado su participación en este tipo de eventos. La joven catadora define como “muy enriquecedora” la experiencia en esta estricta competencia, donde tuvo la oportunidad de compartir con expertos de diferentes rincones de Colombia y de otros continentes, además de catar cafés de otras regiones, que normalmente, en el desarrollo de su trabajo, no tiene la oportunidad de probar.

Nieta e hija de cafeteros, quienes le inculcaron el amor por el café y la bebida, Mayini Macías al terminar el colegio recibió de Biviana Gutiérrez, a quien califica como una gran maestra, los conocimientos básicos sobre catación y posteriormente ingresó como voluntaria al Salón del Café del Comité de Cafeteros del Tolima en Ibagué, lugar que califica como una “gran escuela de catadores”.

“Una vez se descubre que se tiene el don para realizar este trabajo, se debe seguir practicando, catando muchas muestras, concentrándose y cada vez aprendiendo más”, aseguró la joven catadora.



Foto Oficina de Comunicaciones

Lilián Mayini Macías, catadora tolimense, juez internacional en la Taza de la Excelencia 2015.

El departamento estuvo presente en la instancia final de la competencia con 14 lotes

Finalistas del Tolima en la Taza

Aunque en su mayoría los lotes finalistas por el Tolima en la Taza de la Excelencia correspondieron a Planadas, a esta etapa llegaron así mismo, cafeteros de Ibagué, Villahermosa y Fresno.



Edith Enciso Yasso

Nombre de la finca: La Isla

Vereda: Corazón

Corregimiento: Gaitania

Municipio: Planadas

En el año 2006 Edith Enciso fue ganadora de la Taza de la Excelencia.



Carlos Julio Díaz Peñaloza

Nombre de la finca: El Naranjal

Vereda: Laureles

Municipio: Ibagué



José Jacob Hernández

Nombre de la finca: La Esmeralda

Vereda: El Cural

Municipio: Ibagué



Afranio Enciso Suárez

Nombre de la finca: La Leona

Vereda: Puerto Limón

Corregimiento: Gaitania

Municipio: Planadas



Jairo Castro Ortigoza

Nombre de la finca: La Cascarita

Vereda: La Estrella

Municipio: Villahermosa



Élver Guzmán Bravo

Nombre de la finca: Los Guayabos

Vereda: Los Alpes

Corregimiento: Gaitania

Municipio: Planadas



María Nubia Rodríguez Gutiérrez

Nombre de la finca: Benilda

Vereda: Barreto

Municipio: Fresno

Las cooperativas le compran su café con sobreprecio

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



Venda su café con sobreprecio en las Cooperativas de Caficultores

Nuevo grado cafetero

Produkafé

¡El fertilizante que lo tiene todo!

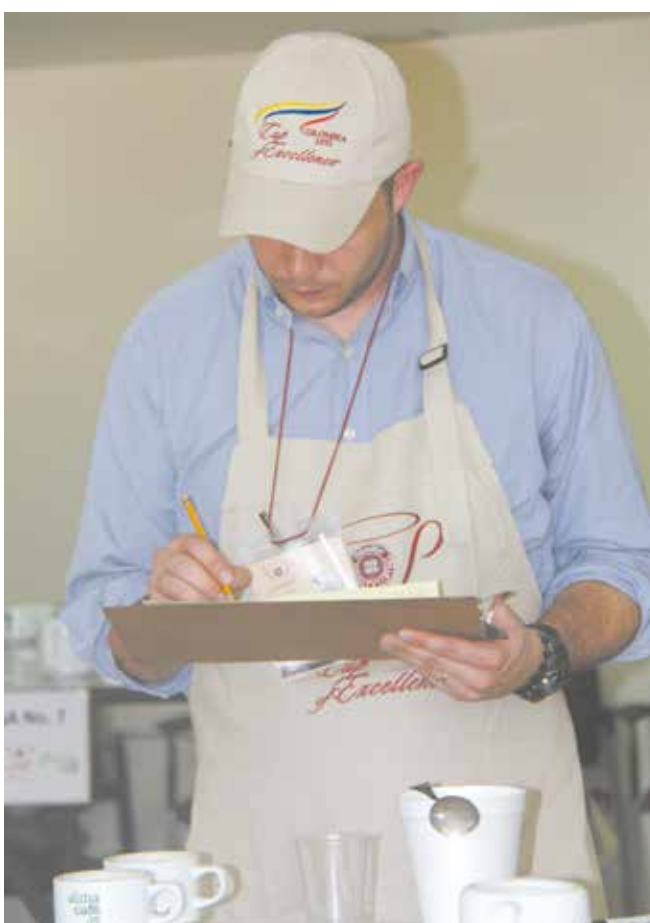
Producido por: ecofértil la mezcla perfecta monómeros



El departamento asumió el reto de hacer la Taza de la Excelencia y salió airoso

En el Tolima se vivió la fiesta de la calidad del café

En cabeza del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima desde el pasado mes de noviembre se iniciaron los preparativos para recibir a expertos catadores y caficultores finalistas de la Taza de la Excelencia. Los anfitriones del evento se esmeraron por mostrar la cara amable del departamento, no sólo como una región cafetera, sino como una tierra de gentes amables, trabajadores, alegres amantes de la música y el folclor.



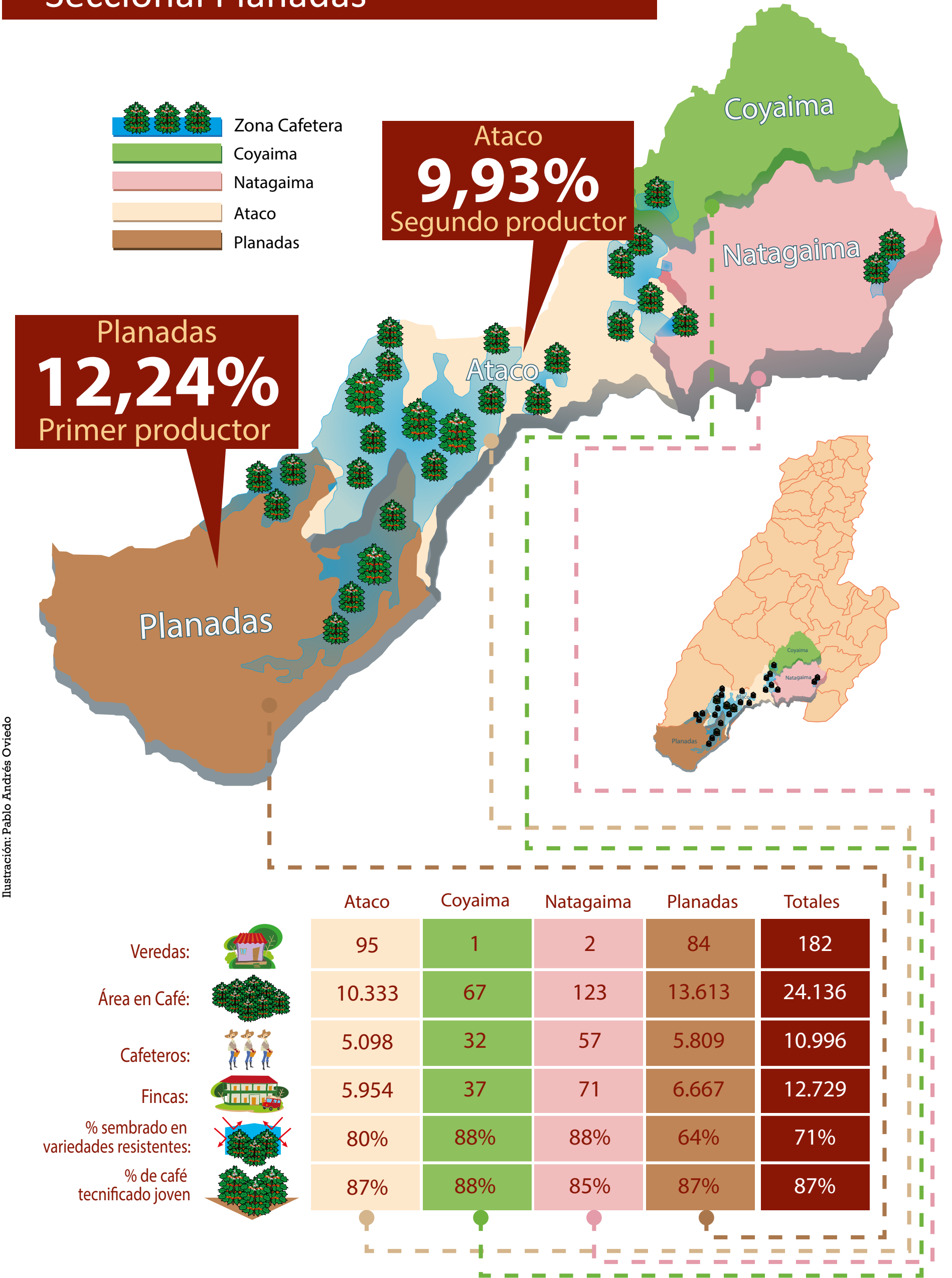


Durante su estadía en la ciudad los jueces internacionales visitaron algunas fincas cafeteras cercanas al casco urbano de Ibagué. En El Cafetal del Río (vereda Chembe), disfrutaron de una estampa de danza tolimense y de la diversidad de frutos que tiene Colombia. Así mismo estuvieron en El Mirador La Miel (vereda Piedecuesta - Las amarillas), en donde además de probar el plato típico del Tolima (tamal con lechona), recolectaron café y vivieron parte de la experiencia de ser caficultores.



Estructura de la Caficultura

Seccional Planadas



Unidos

para entregarte más



Abocol ahora es Yara



Knowledge grows

Café de excelencia

Carlos Sánchez Serrano,
presidente del Comité Departamental

La Federación de Cafeteros-Comité Tolima realizó el pasado 13 de marzo en la ciudad de Ibagué y con lujo de detalles la versión 13 de la Taza de La Excelencia, donde mejor no le pudo ir al Tolima, con el primero, tercero y cuarto puesto, los cuales, junto con otros cuatro lotes también del departamento participarán en la Subasta Internacional el próximo 23 de abril. Nuestro reconocimiento especial a la señora Astrid Medina Pereira, al señor Raúl Durán y al doctor Rafael Valenzuela, pues dejaron muy en alto el nombre de la caficultura del Tolima. Así mismo felicitaciones a la Dirección Ejecutiva y su equipo de colaboradores y a las Cooperativas de Caficultores de nuestro departamento, pues fue un triunfo de la institucionalidad.

De otra parte, el Comité de Cafeteros del Tolima continúa trabajando incansablemente para que en un futuro no lejano, seamos el primer departamento productor de café de alta calidad. De igual manera, el proyecto Denominación de Origen Café Del Tolima es una realidad gracias a la colaboración de Cenicafé y la Oficina Central de la Federación, iniciativas encaminadas al posicionamiento de nuestro departamento como un productor de café de alta calidad, de gran valor para todos los que formamos parte de la gran familia de este cultivo en el Tolima.

Pasando a otro tema, se realizaron durante el mes de marzo las Asambleas Generales de las cooperativas y empresas del gremio cafetero en nuestro departamento: Cafisur, Cafitolima, Cafiorte, Cafilíbano, Cencotol, Coomersa y Prohaciendo. Después de escuchar con mucha atención los informes referentes a los aspectos comercial, social y financiero, se hicieron algunas recomendaciones y proposiciones y se procedió a nombrar las respectivas juntas, consejos y comités, conformados por destacados líderes cafeteros que profesan el cooperativismo caficultor tolimese.

Finalmente, hago un llamado a nuestros compañeros caficultores a mantener el ánimo, estar siempre unidos trabajando en pro de la caficultura del departamento y así hacer realidad nuestros sueños.

Encuentro anual del Ejército de Paz de Camisetas Amarillas del Tolima

Retos para una Caficultura Productiva y de Calidad



Fotos Oficina de Comunicaciones

El equipo de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima se reunió con motivo de su VIII Cumbre, donde se abordaron temas de interés para la caficultura del departamento.

El Servicio de Extensión Rural se reunió para abordar temas fundamentales en su labor de acompañamiento a los caficultores.

Con la presencia del gerente técnico de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), Carlos Armando Uribe Fandiño; el líder nacional de Extensión Rural, Húver Posada; el director ejecutivo del Comité de Cafeteros, Gildardo Monroy Guerrero y el líder departamental de Extensión Rural, Wilson Fernando Espinosa Rodríguez, el equipo de extensionistas del Comité Tolima tuvo su VIII Cumbre en el municipio de La Tebaida.

El evento, que tuvo lugar entre el 19 al 21 de febrero, tuvo como lema Retos para una Caficultura Productiva y de Calidad.

Dentro de los temas abordados estuvieron: Plan Quinquenal: avances y metas de la Gerencia Técnica de la FNC; Retos del Servicio de Extensión en el Plan Estratégico de la FNC 2015-2020; Buenas prácticas en el beneficio como estrategia de calidad, e Indicadores Bioclimáticos con aplicación a la caficultura del Tolima, estos dos últimos, a cargo de investigadores de Cenicafé.

De la misma forma, a través de actividades grupales, los diferentes coordinadores de los programas de Extensión Rural, compartieron con los extensionis-

tas de todo el departamento conocimientos específicos de cada una de sus áreas.

La programación incluyó así mismo, temas como hábitos de vida saludables, fundamentales para el buen desempeño de las actividades de campo de los profesionales de Extensión.



Húver Posada, líder nacional de Extensión Rural, habló a todos los extensionistas del Tolima del Plan Estratégico 2015-2020.



Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité Tolima durante una de sus intervenciones en la Cumbre de Extensión Rural.



Los coordinadores de los diferentes programas organizaron dinámicas en las que participaron los extensionistas de todo el departamento.

Se dieron a conocer resultados del 2014 y nuevos proyectos

Asambleas de las empresas del gremio cafetero

Como ya es tradicional durante los meses de febrero y marzo se llevaron a cabo en el departamento del Tolima las asambleas ordinarias de las empresas del gremio cafetero, las cuatro cooperativas de caficultores: Cafitolima, Cafilíbano, Cafisur y Cafilíbano, la central que las agrupa: Cencotol, además de Coomersa y Prohaciendo. Cada administración dio a conocer su correspondiente informe, del ejercicio del 2014, además de las proyecciones para el año actual.

Los eventos estuvieron presididos por los respectivos presidentes de los consejos de administración, los gerentes y/o directores, además de Luis Javier Trujillo, representante al Comité Directivo de la Federación de Cafeteros; Carlos Sánchez Serrano, presidente del Comité Departamental y Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo y del Comité Tolima.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Cooperativa de Caficultores del Norte del Tolima (Cafilíbano), Fresno.



Cooperativa de Caficultores del Líbano (Cafilíbano), Líbano.



Cooperativa de Caficultores del Tolima (Cafitolima), Ibagué.



Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), Chaparral.



Cencotol, Coomersa y Prohaciendo, Ibagué.




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

Caficultores colombianos producen café de mejor calidad

Almendra sana, ahora desde el 76%

Las plantaciones renovadas están produciendo una mayor proporción de granos de café excelso tipo exportación.



Foto Oficina de Comunicaciones

Si al vender su café un cafetero tiene un porcentaje de almendra sana superior al 76% por ciento recibe un incentivo sobre el precio base.

A partir del mes de marzo el incentivo a la calidad por almendra sana se incrementó un punto, de 75% a 76%.

Este incentivo paga al caficultor, al vender su café en las cooperativas, el contenido real de almendras defectuosas y premia la calidad al pagar el incentivo a cafés con almendras sanas por encima del 76%.

Un reciente informe de la Gerencia Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros, donde se analizaron las compras a los productores en los últimos dos años, evidenció que la proporción de granos en una carga de café pergamino aumentó al 81%, mientras que lo que se conoce como merma (residuos de la trilla) se redujo del 20 al 19%.

Estos positivos cambios son otro resultado favorable de los programas de renovación y el compromiso de los caficultores con la calidad. Así, gracias a que la proporción de almendra sana en una carga de café pergamino aumentó en los últimos años, la mayor calidad favorece los ingresos del productor.

Esta labor se complementa con los estrictos controles en la producción, recepción y almacenamiento del grano. Colombia es el único país productor que revisa el 100% de los embarques de café que exporta y realiza constantes muestreos con ayuda de tecnología avanzada en todo el mundo, lo que garantiza el origen del café que se vende como 100% colombiano.

Las plantaciones renovadas están produciendo una mayor proporción de granos de café excelso tipo exportación.

Recordemos que gracias a la reconversión cafetera, la edad promedio de los árboles se redujo 42% (de 12,4 años a 7,2 años); esto significa que entre más jóvenes son los árboles, de variedades mejoradas, la calidad y la consistencia de los granos producidos tienden a mejorar.

También gracias a las campañas de la Federación, que buscan concientizar a los productores sobre la importancia de las buenas prácticas agrícolas, se han reducido sustancialmente los niveles de infección por roya e infestación por broca, cuyos promedios nacionales han descendido consistentemente a lo largo de los últimos años.

De los 12,1 millones de sacos de café verde produ-



Ventajas para el caficultor

- Obliga a los otros actores del mercado a pagar el café con un precio base de referencia superior, que refleja mejor la calidad del café que están produciendo.
- Reconoce al productor el verdadero contenido de almendras defectuosas que contiene el café, y premia la calidad a través del incentivo para cafés con contenidos de almendras sanas, superior al 76%.
- Reconoce al productor todas las almendras sanas como café Excelso, así tengan un tamaño inferior a 14/64 de pulgada. (Tamaño mínimo para el café UGQ Colombiano).
- Permite a las Cooperativas que tienen trilladoras, entregar café Excelso al Fondo Nacional del Café.

cidos en Colombia en 2014, 11 millones de sacos fueron exportados, es decir 91% de la producción se destinó al mercado internacional.

El programa de renovación de cafetales emprendido por los cafeteros de Colombia también ha tenido un efecto positivo sobre la calidad y consistencia del café producido en el país.

Fórmula para liquidar el precio por el Sistema de Almendra Sana

Precio por Kilo de Café Pergamino Seco

=

Porcentaje de Almendra Sana

X

Precio por kilo de Almendra Sana

+

Porcentaje de Almendra Defectuosa

X

Precio por Kilo de Almendra Defectuosa

+

Incentivo de Calidad por kilo de Café Pergamino Seco

Ejemplo:

Precio por Kilo de Café Pergamino Seco
\$ 5.670

=

76%

X

\$ 7.209 pesos por kilo de Almendra Sana

+

5%

X

\$ 3.400 pesos por Kilo de Almendra Defectuosa

+

\$ 21 pesos por kilo de Café Pergamino Seco

Incentivo de Calidad para el productor			
Porcentaje de Almendra Sana	Incentivo de calidad en pesos por carga de 125 kilos de café pergamino	Incentivo de calidad en pesos por arroba de café pergamino	Incentivo de calidad en pesos por kilo de café pergamino
76%	\$ 2.625	\$ 210	\$ 21
77%	\$ 7.125	\$ 570	\$ 57
78%	\$ 11.750	\$ 940	\$ 94
79%	\$ 16.250	\$ 1.300	\$ 130
80%	\$ 20.875	\$ 1.670	\$ 167
81%	\$ 25.375	\$ 2.030	\$ 203
82% o más	\$ 30.000	\$ 2.400	\$ 240

Nota: El valor del Incentivo de Calidad para el Productor se publicará diariamente y podrá variar, de acuerdo con las condiciones del mercado.

El Comité de Cafeteros del Tolima se hizo presente

San Antonio celebró sus 100 años



Foto Oficina de Comunicaciones

El Comité Municipal de San Antonio participó durante el desfile programado para el día domingo 22 de marzo.

El municipio de San Antonio celebró durante el puente festivo del mes de marzo sus 100 años de fundación.

Con una nutrida programación el municipio de San Antonio, ubicado al sur del departamento del Tolima, celebró su primer centenario, durante el puente festivo del mes de marzo.

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, en cabeza de su presidente, Carlos Sánchez Serra-

no; el representante por el Tolima al Comité Directivo y Nacional de la Federación, Luis Javier Trujillo Buitrago y el director ejecutivo, Gildardo Monroy Guerrero, hizo presencia en esta celebración, que convocó así mismo a los integrantes del Comité Municipal de San Antonio.

En el evento también se hicieron presentes la señora Astrid Medina Pereira, ganadora de la Taza de la Excelencia y el señor Raúl Durán tercer lugar de esta competencia, ambos de Planadas, quienes fueron felicitados de manera especial, por los mandatarios de los municipios de San Antonio, Luis Fernando Rincón Roa y de Chaparral, Hugo Fernando Arce Hernández.

La Alcaldía de San Antonio recibió de manos del señor Carlos Sánchez Serrano una placa conmemorativa por esta celebración.

El sábado 21 de marzo, como parte de la Muestra Agroindustrial y Artesanal denominada Mercado de mi Pueblo, el Comité Tolima instaló un stand, donde además de ofrecer degustación de café, brindó información relacionada con la caficultura del departamento, el Sistema de Información (SICA) y el programa de cedulaación.

Por su parte, el Comité Municipal participó en el desfile de carrozas y comparsas programado para el día domingo 22 de marzo, durante el cual se exaltó la vocación cafetera de San Antonio.



Foto Oficina de Comunicaciones

Una delegación del Comité Departamental de Cafeteros asistió a las festividades del primer centenario del municipio de San Antonio.

De acuerdo con la Circular P-8 2015, expedida por Finagro el pasado 26 de marzo

Gobierno Nacional reactiva el Incentivo a la Capitalización Rural (ICR)

El Gobierno Nacional, a través de Finagro destinó \$347 mil millones en Incentivos a la Capitalización Rural (ICR), cifra que significa 60% más recursos que en 2014.

En esta ocasión, la distribución de estos recursos se realizó por producto y por actividades, con el objetivo de mejorar la productividad agropecuaria, un mayor rendimiento y disminuir los costos de producción. Del total de los recursos, el 60% será destinado a pequeños productores y el 40 % para medianos productores.

Porcentajes de reconocimiento del ICR sobre el valor total del proyecto	
Beneficiario	Porcentaje otorgado
Pequeño productor	30%
Mediano productor	15%
Esquemas asociativos	Máximo hasta 30%

En el caso del café

Para la renovación de cafetales envejecidos (entendida como renovación por siembra, sin uso de zocas) o la renovación de cafetales por cambio de variedad, siempre y cuando en ambos casos sea una renovación por siembra sin uso de zocas y con variedades resistentes a la Roya, se otorgará ICR para pequeños productores, hasta un máximo de cinco (5) hectáreas por caficultor beneficiario.

Adicionalmente, se otorgará ICR para medianos productores, a un máximo de 20% del área del productor, certificada por el respectivo Comité Departamental de Cafeteros, con un límite máximo por caficultor de diez (10) hectáreas por año.

El intermediario financiero deberá verificar el cumplimiento de los requisitos a través de una certificación expedida por el Comité Departamental de Cafeteros correspondiente.

Mayor información:
<https://www.finagro.com.co/circulares/circular-reglamentaria-p-8-2015>.

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

Cosechando momentos #diadelcafé

24 de marzo al 24 de abril

27 DE JUNIO #DÍADELCAFÉ

MUESTRA EL ALMA DE NUESTRO CAFÉ EN UNA FOTO

*Aplican condiciones y restricciones.

Sube tu foto con el hashtag
#DÍADELCAFÉ
a www.tomacafe.com.co

Gana y podrás compartir tu mejor momento
con el *mejor café suave del mundo* en
SINGAPUR





Tolima, café de alta calidad

El Comité Departamental de Cafeteros felicita a las
más de 61.000 familias

*que cultivan el café en el Tolima, en especial a los
participantes en la Taza de la Excelencia y les
agradece por dejar en alto el nombre de
nuestro departamento.*

Plan Estratégico 2015-2020

Hacia una caficultura sostenible, moderna y competitiva



El Plan Estratégico 2015-2020 fue adoptado en el Congreso Cafetero del año pasado

Nueva hoja de ruta de la FNC

El nuevo Plan Estratégico de la Federación de Cafeteros se fundamenta en cuatro pilares: económico, social, ambiental e institucional.

Como bien lo dijo el gerente general de la Federación de Cafeteros (FNC), Luis Genaro Muñoz Ortega, una de las más trascendentales decisiones del pasado Congreso Nacional de Cafeteros, realizado a finales de 2014 fue la adopción de los lineamientos del nuevo Plan Estratégico Institucional, el cual será la hoja de ruta para los próximos cinco años. Este plan de acción incluye las necesidades y prioridades expresadas por los caficultores, los retos que vive nuestro país en torno al desarrollo rural, así como también los estudios y trabajos que vienen adelantando las diferentes misiones desde la perspectiva tanto académica como de política pública.

Según el Gerente General, vale la pena destacar que el nuevo plan es también fruto de un amplio proceso de consulta a los productores que, con el inestimable aporte de los Comités Municipales y Departamentales, se desarrolló en el marco del llamado Pacto Nacional Agropecuario. “En ese

orden de ideas, lo que se busca con el nuevo Plan Estratégico es una caficultura consistente y coherente con el desarrollo y el bienestar de la población cafetera, con el momento histórico

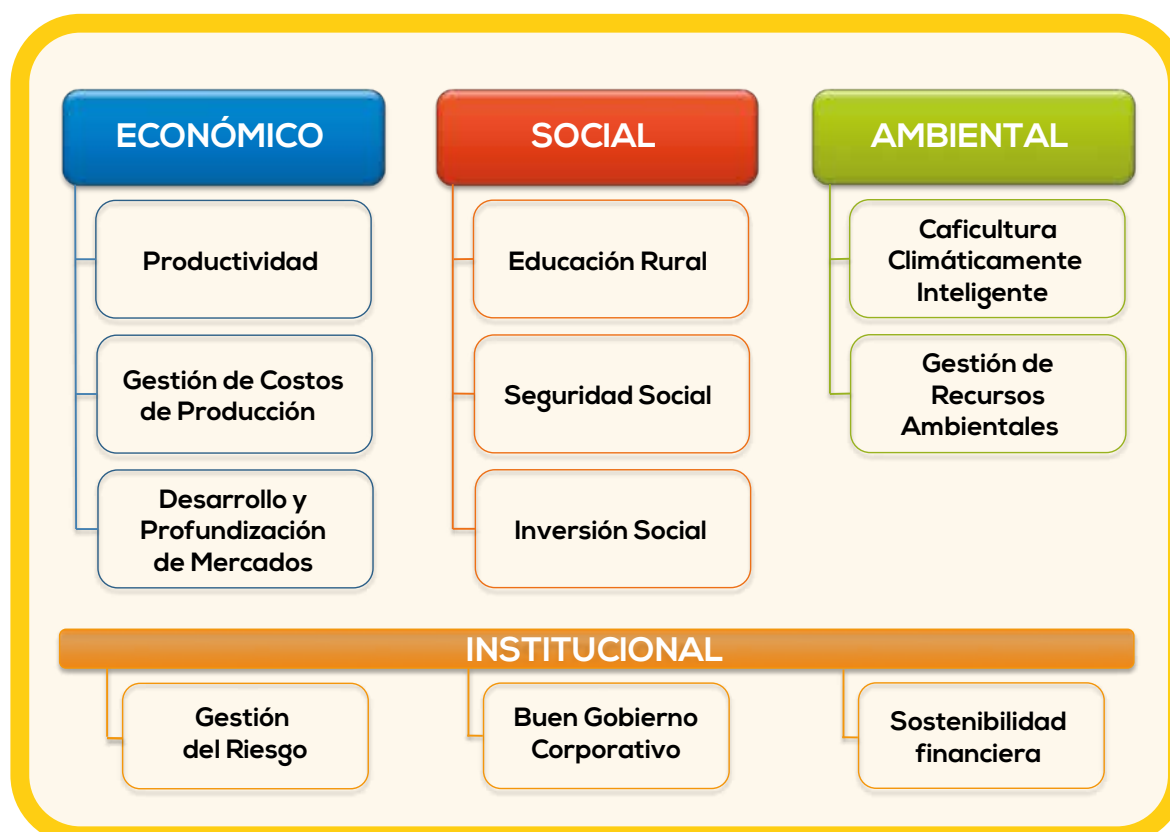
que vive nuestro país, y con el fortalecimiento del capital social que se ha construido por casi nueve décadas. En otras palabras, es un plan para la caficultura, y no simplemente para el

¿En qué creemos?

Asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y participativa.

Nuestro sueño

Lograr una
caficultura
sostenible



café”.

Es así como la nueva política gremial de sostenibilidad se apoya en cuatro pilares fundamentales: el económico, el social, el ambiental y el institucional. “En este orden de ideas, es evidente que, con base en los lineamientos y estrategias adoptadas, se harán necesarios cambios y adaptaciones de nuestra institución para lograr las metas acordadas. Como lo hemos dicho en repetidas ocasiones, una vez definidas las estrategias se reali-

zarán las reestructuraciones necesarias para lograr los objetivos mencionados”, puntualizó Luis Genaro Muñoz.

ECONÓMICO:

Productividad:
Incrementar la productividad para hacer más competitiva la caficultura.

- Parque Productivo Óptimo

Mantener la caficultura joven a través de la renovación de cafetales. Fomentar el cultivo en zonas óptimas para la caficultura.
- Buenas prácticas del cultivo

Transferir y adoptar tecnología con asistencia técnica e innovación. Optimizar la densidad, edad, variedad, sanidad y fertilización.
- Acceso a crédito y capital de trabajo

Continuar con el programa PSF. Gestionar ICR para renovación y beneficio. Mejorar las condiciones de reestructuración de créditos. Gestionar ante el Fonsa los créditos de los cafeteros. Acceder al capital de trabajo – CPR.



Gestión de costos de producción:
Mejorar la rentabilidad de la caficultura optimizando los factores que influyen en los costos de producción.



- Costos de mano de obra

Atraer y cualificar mano de obra a través de la organización para el trabajo, investigación tamaño de cultivo ideal, automatización, flexibilización y formalización.
- Costos de fertilización e insumos

Diseñar mecanismos que faciliten el acceso a fertilizantes a menor costo. Impulsar las plantas mezcladoras de fertilizantes simples. Promover la aplicación óptima de fertilizantes a través del uso de análisis de suelos.
- Costos de beneficio

Estudiar y construir Centrales Comunitarias de Beneficio viables en las zonas cafeteras. Acceder a la tecnología Ecomill con líneas de crédito blandas o con ICR.

Agregar valor al productor: A través de los activos institucionales y ajustar la estrategia comercial a las nuevas condiciones del mercado mundial cafetero.

- Desarrollo y profundización de mercados

Fomentar el consumo interno de todos los orígenes de Colombia. Promover el aumento del consumo per cápita de café. Crecer y profundizar en el mercado externo ofreciendo calidad oportunidad y cumplimiento.
- Cafés diferenciados y con valor agregado

Impulsar el programa de cafés sostenibles, teniendo en cuenta su creciente demanda. Defender y proteger el origen y la calidad. Fortalecer la estrategia de valor agregado de la FNC. Desarrollar acuerdos Propaís.
- Cafeteros empresarios

Consolidar el mercado de microlotes de café de alta calidad. Fomentar el desarrollo de empresas exportadoras de cafés especiales a través del convenio Procolombia.
- Garantía de compra

Fortalecer la garantía de compra mediante la revisión del acuerdo institucional para la comercialización interna. Capacitar a los productores en la venta exitosa de su café.



SOCIAL:

Educación formal

Incrementar cobertura y calidad a través de modelos flexibles basados en metodologías activas. Fomentar la pertinencia de la educación en el campo.

Educación para el trabajo

Promover el relevo generacional y la inserción al mundo productivo a través de la formación de competencias. Apoyar el empresarismo. Fomentar el acceso a unidades productivas. Incluir en el plan educativo el enfoque de género y niñez.

Educación rural: Fortalecer la calidad, cobertura y pertinencia de la educación en el campo colombiano para el mejoramiento de la calidad de vida de las familias cafeteras.



Seguridad social: Promover la afiliación de productores al Sistema Integral de Seguridad Social y fomentar la formalización laboral.



Pensión

Promover la afiliación de los cafeteros y población caficultora al sistema de Beneficios Económicos Periódicos (BEP).

Salud

Promover la afiliación de los productores, recolectores/jornaleros al sistema subsidiado de seguridad social en salud.

Formalización y flexibilización laboral

Gestionar los riesgos laborales mediante convenio con MinTrabajo para mejorar las condiciones de salud y seguridad en el trabajo. Desarrollar programas de fomento de buenas prácticas laborales, que permitan mitigar los riesgos.

Inversión social: Invertir en el desarrollo social del campo Colombiano y fortalecer alianzas que permitan adelantar programas en servicios básicos y comunitarios, vías y vivienda.

Vías, Mantenimiento y Conservación

Mejorar la red vial terciaria para fortalecer la competitividad del sector agropecuario. Desarrollar mantenimiento manual rutinario a cargo de camineros.

Vivienda y saneamiento básico

Mejorar la vivienda rural para que contribuya al bienestar de la familia cafetera. Adelantar proyectos de mejoramiento o construcción de vivienda nueva subsidiada.

Acceso y formalización de la propiedad, servicios básicos y comunitarios

Promover la titulación y legalización de baldíos y antiguas posesiones y proyectos de compra de predios para familias cafeteras jóvenes. Mejorar la conectividad en el campo que contribuyan a la apropiación de la tecnología en el sector rural.



Compromiso

Aprendizaje

Flexibilidad

Eficiencia

El caficultor es nuestra razón de ser. Queremos lo que hacemos y cumplimos lo que decimos. Buscamos el bien común. Respetamos nuestro entorno y el medio ambiente. Actuamos con transparencia y honestidad.

Generamos valor a través del conocimiento. Buscamos nuevas alternativas para generar desarrollo sostenible. Utilizamos la comunicación clara, oportuna y asertiva para compartir experiencias. Entendemos el aprendizaje como una ventaja competitiva.

Adaptamos ágilmente a nuevos entornos. Actitud positiva frente al cambio y la búsqueda de nuevas alternativas. Actitud pluralista para escuchar y entender las posiciones distintas. Exploramos nuevos caminos y aprovechamos nuevas oportunidades.

Construimos una relación armónica en el trabajo. Gestionamos los recursos con austeridad. Generamos sentido de pertenencia, nuestros líderes motivan, inspiran y retroalimentan a sus equipos. Generamos valor para la sociedad.

Nuestros
Valores
100% Café

AMBIENTAL:

Caficultura Climáticamente Inteligente: Preparar tecnológicamente la caficultura frente a la oferta climática cambiante, haciendo la caficultura una actividad sostenible y rentable.

Adaptación y mitigación del cambio climático

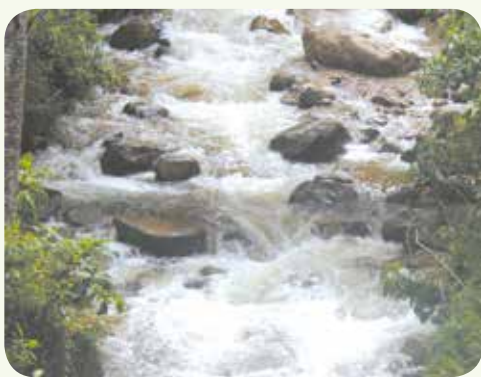
Adecuar los sistemas productivos para la adaptación y mitigación del cambio climático. Promover uso adecuado del sombrío. Construir y evaluar los índices agroclimáticos y físicos -biológicos. Analizar los genotipos de interés y desarrollar variedades regionales.

Gestión de riesgos climáticos

Implementar las alertas tempranas participativas con los caficultores. Promover un seguro de cosecha para el cultivo del café. Formar el capital humano en adaptación y gestión del riesgo de los sistemas de producción cafetera. Estudiar la viabilidad de un fondo para atención de daños por problemas fitosanitarios y alteraciones climáticas.



Gestión de recursos ambientales: Promover la conservación de la biodiversidad y los recursos naturales con manejo de residuos, educación ambiental, cuidado de las microcuencas, protección de humedales, protección de bosques, entre otros.



Gestión del agua

Implementar plan de reconversión de beneficio convencional a beneficio ecológico. Reutilizar aguas residuales tratadas. Gestionar la revisión e implementación de la norma de vertimientos puntuales. Generar mayor resiliencia frente al cambio climático y el desbalance hídrico.

Gobernanza del suelo

Fomentar la actividad forestal productiva y la conservación de biodiversidad, mediante herramientas de manejo de paisaje que permitan recuperar la conectividad de los bosques naturales. Proteger los bosques y cuencas hídricas. Promover el ordenamiento y conservación de uso de suelos.

INSTITUCIONAL:

Gestión del riesgo: Gestionar eficientemente los riesgos y las oportunidades como factores clave de la sostenibilidad del productor.

Valor a través del conocimiento

Generar y transmitir conocimiento útil y eficiente a través de nuevas tecnologías de información. Articular la red climática cafetera, la plataforma agroclimática cafetera y el sistema de información cafetera (SIC@). Generar herramientas agro-climáticas para toma de decisiones. Impulsar referenciación competitiva (costos, precios, ingresos).

Riesgos corporativos

Generar la cultura del riesgo integral. Establecer y monitorear mapa de riesgos financieros, de mercado, reputacionales, legales, etc. Analizar y asegurar el contrato de administración del FoNC.



Buen Gobierno Corporativo: Asegurar las prácticas de buen gobierno corporativo contribuyendo a la competitividad responsable.



Modelo institucional

Generar mayor valor del talento humano, de los activos y servicios institucionales: servicio de extensión, investigación, comercialización, cooperativas, logística, portafolio marcario.

Buenas prácticas

Competencias institucionales traducidas en prácticas de buen gobierno. Promover decisiones favorables, abiertas y transparentes a los intereses de la caficultura. Revisar los estatutos. Fortalecer el proceso y garantías electorales.

Mujer cafetera

Fortalecer las competencias de la mujer cafetera colombiana, gestora de su propio desarrollo, el de su familia y comunidad. Fortalecer y formalizar los grupos asociativos de mujeres.

Sostenibilidad financiera: Fortalecer financieramente al productor y las instituciones.

Fondo de estabilización de precios

Fomentar la cultura del ahorro. Gestionar política de estabilización de precios. Analizar modelo financiero del fondo de estabilización. Gestionar subsidios a la producción.

Herramientas financieras

Mejorar e impulsar el uso de la CCI como instrumento financiero. Buscar que los productores accedan al crédito. Desarrollar y fomentar el uso de las herramientas de cobertura para precio y tasa de cambio.

Finanzas FoNC y Federación

Gestionar recursos para promover el desarrollo rural en las zonas cafeteras. Gestionar la protección y consolidación de los bienes públicos derivados del Fondo Nacional del Café.

