

Actualidad

Cafetera

Mayo - julio de 2023
Armenia - Quindío
DISTRIBUCIÓN GRATUITA

www.quindio.federaciondecafeteros.org

Edición 154

LIC.No.2516 ISSN 0124-9150



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

Comité de Cafeteros
del Quindío

MUJERES del café

*Sinónimo
de fuerza,
empoderamiento
y liderazgo.*





José Martín Vásquez A., Director Ejecutivo

El café, como lo ha hecho por décadas, continúa siendo portador de buenas noticias, desarrollo y prosperidad, además de ser la bebida que nos enorgullece y representa en el mundo entero. Ni siquiera los obstáculos, que naturalmente se presentan, han impedido que el aroma y sabor de un exquisito café del Quindío continúe alegrando la vida de miles de consumidores, motivando a los caficultores a construir, con esperanza, un proyecto de vida sólido que es transmitido a cada nueva generación.

De acuerdo con los resultados del Observatorio de Café de la Cámara de Comercio de Armenia y del Quindío, el consumo de café se ha incrementado en el departamento, llegando a tener 252 tiendas de cafés especiales, lo cual confirma que la cultura de consumo de un buen café crece cada día más, así como el gusto y preferencia por un producto de excelente calidad, cultivado con altos estándares. Asimismo, no se puede ignorar el invaluable papel que sigue teniendo el café en la economía y el progreso de una región como la nuestra, con vocación cafetera y una historia en torno a este grano que representa tradición, identidad y enriquece enormemente nuestra cultura.

En este escenario, y como siempre reiteramos desde la institucionalidad cafetera, la productividad y la calidad adquieren cada vez mayor importancia. Existe un mercado más exigente, con demandas alineadas a una producción y un consumo responsables, dentro del marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Estos

Objetivos (ODS), le apuntan a sistemas productivos amigables con el planeta y el medio ambiente. Es imperativo comprometerse con la sostenibilidad de la caficultura, en aras de encontrar el equilibrio entre la rentabilidad y los componentes sociales y ambientales.

A propósito, recientemente el Comité de Cafeteros del Quindío se vinculó al 1er Foro Ambiental de los Andes, un evento liderado por Fenalco Quindío, en cuya apertura el presidente del Comité Departamental, Elías Mejía, dio a conocer cómo la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia procura gestionar adecuadamente los recursos naturales en el beneficio del café, desarrollando tecnologías que permiten utilizar la menor cantidad posible de agua, e igualmente descontaminando el recurso usado en el proceso productivo. Por otra parte, con la implementación de sombríos y la reforestación para la protección de fuentes hídricas y de suelos, se busca la adaptación a la variabilidad climática.

En línea con lo anterior, en el tercer Foro Mundial de Productores de Café (FMPC), realizado este año en Kigali, Ruanda, se abordó el tema de las legislaciones ambientales en los países consumidores. “Tal como están las leyes ahora y las que se proponen, son impulsadas por el consumidor y no incluyen al caficultor, que es el eslabón básico de la cadena de valor del café y es fundamental para la protección del medio ambiente”, se lee en la declaración final.

Con tecnologías desarrolladas por el brazo científico de la FNC, Cenicafé, como la de filtros verdes para el manejo, tratamiento y cero descargas de las aguas residuales de la finca cafetera, la institucionalidad reafirma su compromiso ambiental, consciente de que en el contexto global actual, dar la espalda a un asunto tan fundamental se traduce en la no viabilidad de las empresas.

Todos somos responsables de trabajar para mitigar las consecuencias de la variabilidad climática y proteger y cuidar nuestros recursos naturales: el agua y los

bosques deben ser nuestro compromiso. En esta oportunidad los invito a sembrar árboles para contribuir a la regulación hídrica, la rehabilitación y conservación de los suelos, el incremento de la biodiversidad, el embellecimiento de nuestros paisajes y la conservación del Paisaje Cultural Cafetero. Los árboles son, además, sumideros de carbono. La Federación y el Comité pueden ayudarles a diseñar estrategias para sus fincas en este aspecto.

La importancia de seguir trabajando por el ingreso próspero de los caficultores también fue un tema ampliamente desarrollado en este encuentro, pues así se garantiza la sostenibilidad de toda la industria. Los caficultores son la base y estructura principal de la cadena de valor del café. La unidad gremial, la equidad de género y el empalme generacional, son aspectos de indispensable tratamiento para la sostenibilidad de la caficultura.

En el campo agronómico y técnico del cultivo, la FNC tiene para este año 2023 dos prioridades: la renovación y la fertilización de los cafetales. Renovación de cafetales y nutrición adecuada, según los análisis de suelos, son claves para la producción de un grano de excelencia.

En el Comité de Cafeteros del Quindío no paramos, quiero invitarles a ustedes, damas y caballeros caficultores, a mantener siempre el buen ánimo, el compromiso y la pasión por este producto que nos enorgullece aquí y en otras latitudes donde nuevos mercados son conquistados cada día con un café de gran calidad; ese café que ustedes y sus familias producen convencidos, como lo estamos en esta institución, de que con cada grano cosechado hacemos un mundo mejor, más cafetero.


José Martín Vásquez A.
 Director Ejecutivo

ACTUALIDAD CAFETERA

COMITÉ EDITORIAL

José Martín Vásquez A.
 Departamento de Comunicaciones
 Comité de Cafeteros del Quindío

COORDINACIÓN

Servicio de Extensión Comité
 de Cafeteros del Quindío

**DISEÑO Y
 DIAGRAMACIÓN**

Lina María Cocuy P.

**REVISIÓN
 DE TEXTOS**

Elías Mejía Henao

DIRECCIÓN

km. 3.5 vía
 Armenia-La Tebaida
 PBX: (6) 736 8999

IMPRESIÓN

Editorial
 La Patria

Alianza interinstitucional entre el Comité de Cafeteros del Quindío y la Alcaldía de Quimbaya

Caficultores de Quimbaya se benefician de convenio por \$188 millones

Con el fin de mejorar y aportar a la competitividad de la caficultura del municipio de Quimbaya, el Comité de Cafeteros del Quindío y la alcaldía de esta localidad ejecutan un convenio por valor de \$188 millones, que busca además fortalecer la sostenibilidad ambiental como estrategia de desarrollo económico de adaptación, la mitigación del cambio climático y contribuir para que se mantenga la declaratoria del Paisaje Cultural Cafetero por parte de la Unesco.



En el marco de esta iniciativa, 23 pequeños caficultores recibieron fertilizante y herramientas, y a 41 beneficiarios, que hacen parte de 4 asociaciones agrícolas del municipio, se les entregaron fertilizantes y enmiendas.

Asímismo, actualmente es suministrado **material vegetal para nuevas siembras, renovaciones por siembra y resiembras de café. En total serán 101.600 colinos a los que se suma la entrega de incentivo en fertilizante, equivalente a \$150 por árbol de café sembrado o zoqueado.**

Otro objetivo del proyecto es fomentar la seguridad alimentaria mediante la entrega de plántulas y capacitación, para apoyar la agricultura familiar y comunitaria de 60 campesinos que habitan la zona rural. De igual forma, con educación ambiental acerca de los efectos del cambio climático, uso eficiente de los recursos naturales y estrategias de ahorro de agua en las actividades agrícolas, 50 cafeteros aprendieron

acerca de la importancia de la sostenibilidad ambiental en la caficultura.

En línea con lo anterior, actualmente se implementan en predios cafeteros herramientas de manejo del paisaje, especialmente en áreas estratégicas para la biodiversidad. Son en total 3 hectáreas de plantación protectora, 6,6 hectáreas de cerca viva y 1 hectárea de enriquecimiento vegetal.

De otro lado, conscientes de la importancia de las abejas en el ecosistema, se contribuye con cuatro esquemas de diversificación para la aplicación de un sistema apícola de reproducción, conservación y promoción del cuidado de estos seres vivos, fundamentales para el medio ambiente y los seres humanos.

Por supuesto, el aseguramiento de la calidad del café, especialmente en el beneficio, es un aspecto

imprescindible en el camino hacia una mejor competitividad del sector y para la sostenibilidad de los negocios cafeteros. Es por esto que 25 productores reciben acompañamiento para la utilización efectiva y adecuada del Mediverdes, la doble caneca perforada y la paleta agitadora de café.

“En la Federación Nacional de Cafeteros – Comité de Cafeteros del Quindío no paramos. Permanentemente buscamos la unión con otras entidades públicas y privadas para fortalecer el campo quindiano y la caficultura. En esta oportunidad, de la mano del municipio de Quimbaya beneficiamos con un enfoque integral y a la vanguardia de sus necesidades y de las problemáticas globales a un número importante de caficultores y agricultores”, expresó José Martín Vásquez Arenas, director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Quindío.





Rehabilitación ecológica con herramientas de manejo del paisaje, una alternativa para la planificación a favor de la biodiversidad

El Comité Departamental de Cafeteros del Quindío, además de trabajar por el desarrollo económico y social de la región, ejecuta proyectos encaminados a la protección y recuperación del medio ambiente en el área cafetera y en zonas de influencia cafetera, demostrando así su compromiso con el equilibrio ecológico del departamento; la conservación de los recursos naturales y el desarrollo de políticas que propendan por el establecimiento de una cultura y una caficultura ambientalmente sostenible.

Un ejemplo a destacar es que desde el año 2010 y hasta el 2014, se implementó en el departamento el proyecto “Incorporación de la biodiversidad en el sector cafetero en Colombia”, buscando crear un entorno propicio para la conservación y uso sostenible de la biodiversidad en paisajes productivos de café, que contribuyan a la subsistencia de las poblaciones locales y a beneficios ambientales globales, obteniéndose resultados exitosos para el departamento del Quindío.

A partir del 2014 y hasta la fecha, la estrategia de rehabilitación ecológica la adopta el Comité Quindío como programa de Biodiversidad, que continúa aportando a las políticas de sostenibilidad, contribu-

yendo a proveer hábitat mediante la protección de áreas de vegetación nativa e incrementando la conectividad de los elementos del paisaje rural para más de 6.000 hectáreas de bosques y remanentes de bosques.

Lo anterior constituye un importante aporte a la regulación y conservación del recurso hídrico, y a la reducción mediante proyectos de reconversión de sistemas productivos, para hacerlos amigables con la diversidad biológica y menos vulnerables a los fenómenos climáticos, aportando al mejoramiento de la sostenibilidad de la producción y a la disminución de las pérdidas.

Parte del éxito del proyecto y posteriormente programa de Biodiversidad, radica en la planificación de estrategias para la restauración ambiental mediante el uso de Sistemas de Información Geográfica – SIG, que permiten priorizar áreas con vacíos de conectividad biológica, déficit hídrico (mapas de isoyetas) y afectación de la productividad por altas temperaturas (mapas de isotermas). Toda esta es información valiosa que define el norte de los proyectos de rehabilitación ambiental, que finalmente se materializan con la implementación de las Herramientas de Manejo del Paisaje (HMP).

Sumado a lo anterior, se avanza de manera firme y sin pausa en la generación de espacios de confianza y colaboración mutua con socios locales. Es así como se mantiene la ejecución de convenios, contratos y alianzas estratégicas para motivar a los agricultores y entes territoriales a incorporar en sus instrumentos de planificación y en sus unidades de producción, prácticas amigables con la conservación de la biodiversidad, logrando desde el año 2010 hasta la fecha, 1.484 hectáreas intervenidas con diferentes Herramientas de Manejo del Paisaje y la siembra de 327.422 árboles de 130 especies diferentes de la Zona Andina, entre los cuales se encuentran especies con vulnerabilidad o riesgo a la extinción.

Una de las mayores ventajas que tiene el programa de Biodiversidad, además de un equipo técnico calificado, es que el abastecimiento del material vegetal requerido para la ejecución de alianzas y convenios se realiza directamente desde el vivero Maracay, en la vereda Morelia Baja del municipio de Quimbaya, propiedad de la Federación Nacional de Cafeteros, con capacidad para producir 150.000 plántulas al año, de más de 130 especies diferentes de la Zona Andina.



Vías para la prosperidad cafetera, el desarrollo rural y social del Quindío



El área de Desarrollo Social del Comité de Cafeteros del Quindío trabaja permanentemente en proyectos para el mejoramiento de las condiciones de movilidad y transporte de productos agrícolas y café, mediante el mantenimiento de vías terciarias, la construcción de cintas huellas, entre otros. En alianza con las alcaldías municipales, se adelantan obras de gran impacto para las familias campesinas y cafeteras, que son las principales beneficiarias de las intervenciones. Así, proporcionándoles bienestar, se mejora su calidad de vida.



MUNICIPIO	INVERSIÓN	ACTIVIDAD	FAMILIAS BENEFICIARIAS
Buenavista	\$22.000.000	Mantenimiento de 15,6 kilómetros de vías terciarias en las veredas La Granja, Los Sauces, La Mina, Las Gurrias y Los Balsos.	570
Pijao	\$72.000.000	Mantenimiento de 72 kilómetros de vías terciarias en las veredas La María, La Campesina, Los Juanes, El Trazado, La Maicena, El Cinabrio, Guamal, Pizarras, La Palmera y Cañaverál.	360
Calarcá	\$142.857.000	Construcción de 600 metros lineales de cintas huellas en las veredas Elba Roja, el Japón, Puente Rojo y La Cajetilla.	320
Córdoba	\$85.714.000	Construcción de 480 metros lineales de cintas huellas en las veredas Travesías y Guayaquil.	573
Filandia	\$6.708.000	Mantenimiento de 7 paraderos rurales en las veredas Santa Teresa, Los Tanques, El Vigilante, Pavas, La Mesa, Bambuco Bajo, La Lotería y La Morelia.	452

Visita desde Asia al Centro de Análisis y Catación de Café El Agrado



Expertos de las más prestigiosas empresas del sector cafetero de Japón vivieron la experiencia de la semilla a la taza en la finca y Centro de Análisis y Catación de Café El Agrado, como parte del “Curso de Especialista en Control de Calidad de Café Suave”, organizado por la oficina de calidades de Almacafé.

En el recorrido los visitantes participaron de una catación en donde tuvieron la oportunidad de probar cafés de diferentes regiones del país cafetero, disfrutando las fragancias, aromas y sabores del mejor café del mundo.



MUY PRONTO



Tienda de Cafés Especiales Agrado en BOGOTÁ

Para promover la calidad y especialidad del café del Quindío y la labor de las familias cafeteras del departamento, contribuyendo así a su rentabilidad a través de la comercialización y visibilización de su producto, el Comité de Cafeteros del Quindío abrirá muy pronto la tienda de cafés especiales Agrado, un lugar en el cual, propios y visitantes, podrán disfrutar el exquisito sabor y aroma de un producto cultivado con altos estándares de calidad y rigurosos procesos de la semilla a la taza.

¡Te esperamos para que vivas la experiencia del Corazón de Colombia y su cultura cafetera, en la capital del país!

Ubicación:

**Casa Delegada del Quindío
(Calle 125 #19A-11. Bogotá)**

CURSOS CORTOS CENTRO DE ANÁLISIS Y CATACIÓN DE CAFÉ EL AGRADO



Permanentemente ofrecemos educación para el aseguramiento de la calidad del café. En cursos cortos podrás aprender acerca de cafés filtrados, catación, tosti3n de café y barismo.

¡Programa tu capacitaci3n y que inicie el aprendizaje!



CURSO CORTO DE FILTRADO

Aprenderás:

- ¿Qué es un café filtrado?
- Elementos básicos de la calidad de café.
- Entrenamiento, preparaci3n y práctica de diferentes métodos de filtrado (Colador de tela, Cemex, V60, prensa francesa y sif3n japoses).
- Evaluaci3n sensorial de cada método.



CURSO CORTO EN CATACI3N DE CAFÉ

Temáticas:

- Introducci3n a la cataci3n.
- Entrenamiento - ejercicios nariz del café.
- Entrenamiento - sabores básicos.
- Cataci3n de café con defectos (4 muestras).
- Cataci3n de café con atributos (4 muestras).



CURSO CORTO DE TOSTI3N

¿De qué hablaremos?

- Teoría del tueste.
- Factores importantes para la tosti3n de café.

¿Qué haremos?

- Entrenamiento práctico con diferentes puntos de tueste.
- Análisis sensorial de los diferentes puntos de tueste.



CURSO CORTO DE BARISMO

Temáticas:

- Introducci3n al Barismo.
- Qué es un espresso y su entrenamiento técnico y sensorial.
- Qué es una bebida láctea.
- Entrenamiento en cremado de leche.
- Preparaci3n técnica y sensorial de la bebida láctea (capuccino, machiato, latte).

Ten en cuenta:

El valor de los cursos incluye refrigerio y certificado de participaci3n.

El cupo mínimo requerido para dictar cada curso es de 2 personas.

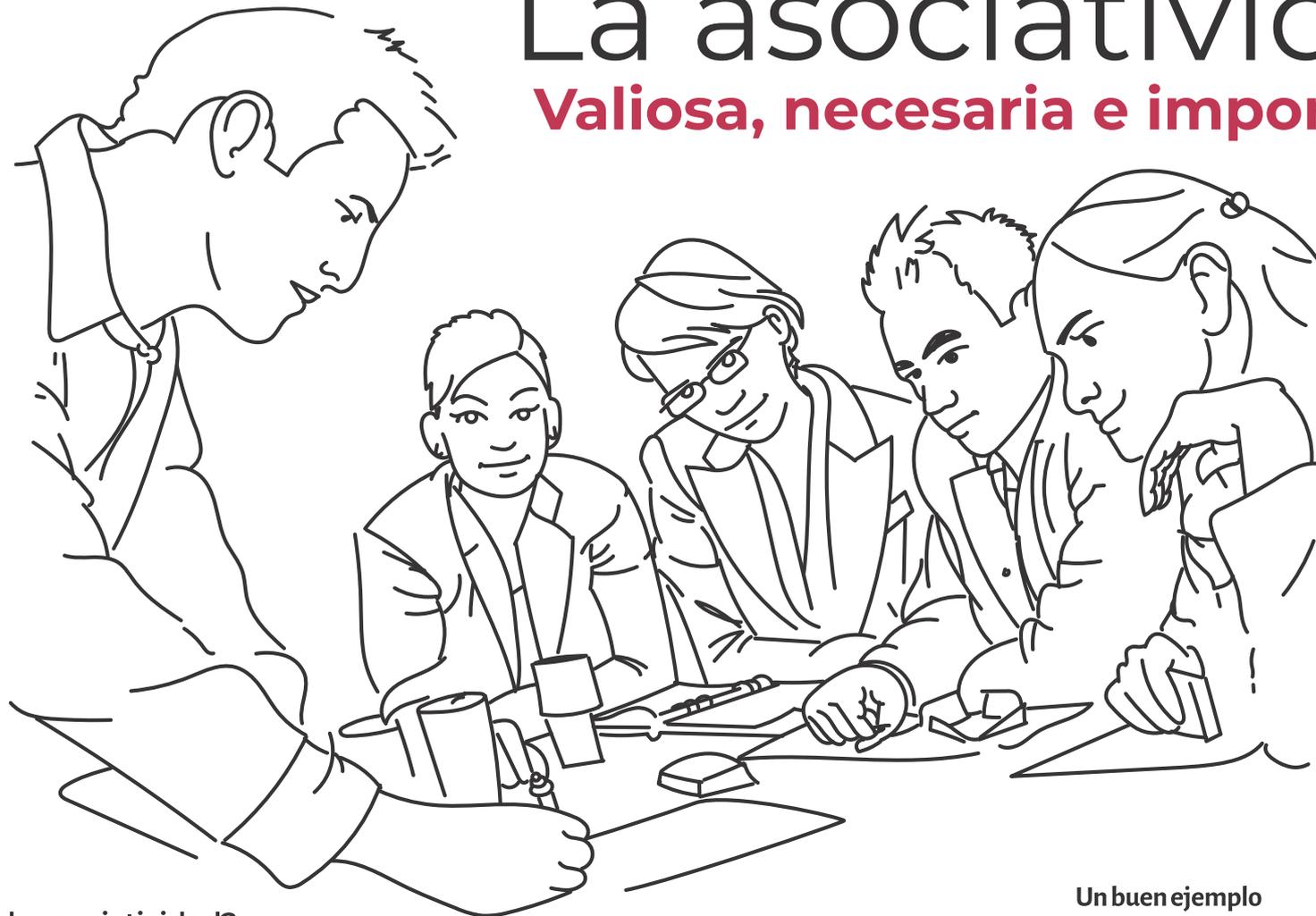
Informaci3n de costos e inscripciones: 320 838 4413 - 314 844 0514

 Finca El Agrado, km. 1 vía Once Casas Pueblo Tapao – Montenegro – Quindío

 @FNCQuindio  @FNCQuindio

La asociatividad

Valiosa, necesaria e importante



¿Qué es la asociatividad?

Es la gran oportunidad para pasar de un trabajo individual que requiere mayores esfuerzos, recursos y tiempo, a la unión de personas que ponen al servicio de todos los miembros de la asociación y de la comunidad sus conocimientos, capacidades y habilidades. **“Unión voluntaria de personas que se articulan para llevar a cabo acciones conjuntas en pro de alcanzar objetivos comunes que no podrían lograr individualmente, juntarse, reunirse para algún fin”**, FNC - Manos al agua Gestión Inteligente del Agua.

¿Para qué asociarse?

- Adquirir conocimiento
- Mejorar la eficiencia
- Incrementar el poder de negociación
- Lograr una mejor articulación en el mercado
- Ampliar la red de contactos
- Adquirir competencias y mejores ingresos

- Mejorar las condiciones de vida
- Aumentar las capacidades
- Desarrollar canales de comercialización y fortalecer las capacidades de negociación
- Compartir experiencias, ideas y soluciones

Infaltables en una asociación:

- Adecuada comunicación
- Autoevaluación
- Trabajo en equipo
- Intereses colectivos por encima de los individuales
- No dar lugar a los egoísmos
- Solidaridad, humildad y actitud crítica constructiva
- Propósitos y roles claros dentro de la asociación
- Compromiso, persistencia y disciplina para alcanzar las metas
- Confianza en el equipo y capacidad para delegar

Un buen ejemplo

Una asociación que desde hace 4 años viene implementando los pasos de las entidades sin ánimo de lucro y descubriendo su razón de ser, características y comportamientos, es la **Asociación de Productores de Cafés Diferenciados de Génova Quindío, CADIGEN**, cuyos integrantes han logrado consolidar un equipo de trabajo entre productores con objetivos comunes, siendo el más importante la producción de un café diferenciado.

En este proceso han presentado su café en ferias y concursos, obteniendo un reconocimiento que los motiva a continuar abriendo puertas de comercialización a nivel regional, departamental y nacional. El liderazgo positivo, respeto por todos los integrantes y participación activa, al igual que la disposición para formarse, ha llevado a CADIGEN a crecer sosteniblemente y con la confianza como base fundamental para avanzar unidos.

SEPARATA TÉCNICA

Tomado de la guía “Más agronomía, más productividad, más calidad”. Tercera edición 2021. CENICAFÉ.

Tecnología de filtros verdes: una opción para generar cero descargas de las aguas residuales del beneficio del café

Cuando se menciona el Café de Colombia, inmediatamente se asocia con un café de alta calidad que se soporta, entre otros elementos, en la recolección selectiva del fruto maduro y el proceso de remoción del mucílago antes de llevarlo al secado, lo que necesariamente implica el uso del agua en el proceso de transformación del fruto. Esto le da la categoría a nuestro producto insignia de Café Suave Lavado y le transfiere una responsabilidad ambiental a la caficultura colombiana, en el sentido de cómo produce y transforma el café, desde el punto de vista del manejo de tecnologías que permitan proteger, conservar, aprovechar y disponer adecuadamente el recurso hídrico en los agroecosistemas cafeteros.



Programa Beneficio del Café y Aseguramiento de la Calidad

Atendiendo a lo anterior y considerando la importancia de la caficultura en el país, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible expidió la resolución 0631 de 2015, donde se define el concepto de beneficio ecológico, el cual debe cumplir con las siguientes condiciones:

Consumo global de agua está por debajo de 10 litros de agua por cada Kg. de café pergamino seco (CPS).



Aprovechamiento parcial o total de los subproductos (pulpa y mucílago) generados en el beneficio.



Es así como se ha pasado de tener consumos de entre 20 y 40 litros de agua por kilogramo de café pergamino seco en un beneficio convencional, donde el agua se utiliza como elemento de arrastre o conducción del café entre el recibo, despulpado, fermentación y lavado, a beneficiaderos en los que solo se usa agua para el lavado del mucílago del café.

Desarrollos como el Tanque Tina reducen el consumo de agua a 5 litros por kilogramo de cps; el Becolsub

(Beneficio ecológico y de manejo de subproductos) de 1 a 3 litros por kilogramo de cps, y la más reciente, la tecnología Ecomill que en sus prototipos, según el rendimiento de lavado, tiene consumos de entre 0,5 a 0,8 litros de agua por kilogramo de cps. Recuerde que entre menos sea el consumo de agua, en este caso, para el lavado del café, menos se van a generar volúmenes de agua residual que se pueden verter y contaminar directamente al suelo o al agua.

Es importante que un caficultor pueda reconocer si en su finca tiene un beneficiadero ecológico como lo define la resolución 0631 de 2015 del Ministerio del Ambiente, para lo cual debería aplicar como mínimo los siguientes aspectos claves:

- 1 La descarga del café cereza de la tolva hacia la despulpadora se debe hacer en seco.
- 2 El despulpado y transporte de la pulpa hacia la fosa se realiza sin agua.
- 3 Remover el mucílago con tecnologías de bajo consumo de agua: tanque tina, desmucilagador mecánico o lavador tipo Ecomill.
- 4 Disminuir el consumo de agua en otras etapas como la clasificación del café cereza y el lavado de equipos. El consumo global de agua en todas las etapas y procesos no debe ser mayor a 10 litros de agua por cada kilogramo de cps.
- 5 Transformar la pulpa en abono orgánico en las fosas, teniendo en cuenta que el procesador debe estar techado.
- 6 Realizar un control de la contaminación mediante el aprovechamiento de los subproductos, como es el caso de recircular las mieles espesas en la pulpa para lograr una mayor retención y generar menos lixiviados.
- 7 Si se generan aguas residuales que por vertimiento directo o escorrentía están contaminando las fuentes de agua, construya sistemas de tratamiento de acuerdo al tipo de agua residual que se está produciendo.

Sobre este último aspecto, haremos una descripción general de la tecnología de cero vertimientos denominada **FILTRO VERDE**.

¿QUÉ ES UN FILTRO VERDE?

El filtro verde es una excelente opción para el tratamiento natural de las aguas residuales del café que hayan sido pretratadas. Su principio de funcionamiento se basa en la aplicación controlada del agua residual sobre una superficie con vegetación, para así aprovechar la capacidad del conjunto: Suelo – Planta – Microorganismos – Atmósfera, en un ambiente controlado de invernadero e impermeabilización del área destinada como filtro.



El proceso se explica de la siguiente manera:

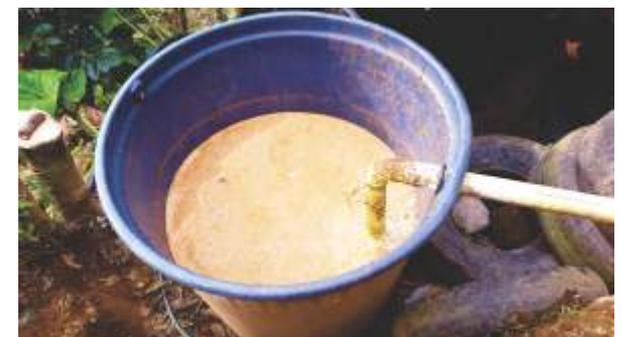
Después de ser sometida a sistemas de filtración y con control de caudal, el agua residual se adiciona mediante riego por goteo sobre una parcela, la cual debe estar impermeabilizada y tener como mínimo 70 cm de profundidad, además de estar sembrada con un forraje (pasto king grass, pasto elefante-morado, pasto vetiver, entre otros). Si se presenta percolación, esta debe ser conducida y almacenada en un tanque, y recirculada nuevamente sobre el filtro verde hasta su incorporación total, de forma que no se generen vertimientos.

Los componentes del filtro verde son:

- 1 **Un pretratamiento de las aguas residuales:** se denominan aguas pretratadas las aguas residuales que han sido sujetas a un tratamiento primario previo, en el cual se elimina parte de la carga orgánica del agua residual. Esto es visible en los tanques cuando observamos las natas y los lodos.

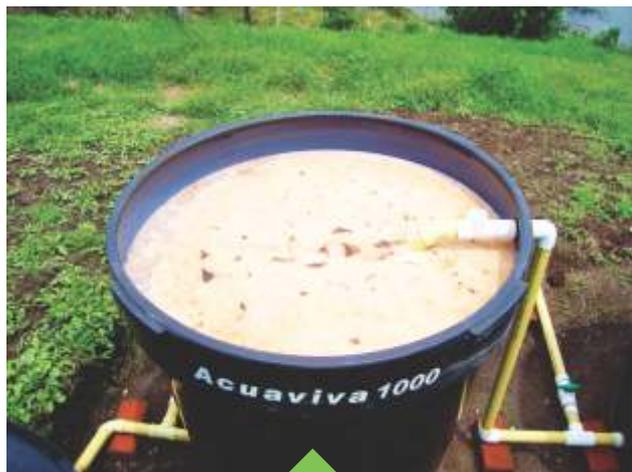
Para las aguas residuales que provienen del enjuague del café con tanque tina, es importante considerar la separación de enjuagues que permitan darle un aprovechamiento a la miel espesa diluida en la primera y segunda cabeza de lavado, en la mezcla o incorporación sobre la pulpa; mientras el tercer y cuarto enjuague pueden ser dirigidos al tanque de almacenamiento de aguas pretratadas.

Los lixiviados generados en el uso de las tecnologías Becosub o Ecomill, se producen a nivel del procesador de pulpas, en donde la mezcla mucílago+pulpa se deposita a través de tornillos sin fin. El lixiviado es conducido a un tanque de tratamiento primario en el que se realiza un control de insolubles (natas y lodos), y su efluente será dirigido igualmente al tanque de almacenamiento de aguas pretratadas.



Imágenes. Aguas del primer y segundo enjuague para recircular en el procesador de pulpas, y aguas del tercer y cuarto enjuague para un sistema de reactor hidrolítico.





3 Un área específica para la aplicación del agua residual y el desarrollo del material vegetal del filtro verde: esta área tiene el objetivo de retener y evapotranspirar el agua residual. Contempla una excavación que permita impermeabilizar a una profundidad de 70 cm. con geomembrana, sobre la cual se adicionará nuevamente el suelo que inicialmente se retiró.

Nota: Proyección consumo de agua sobre día pico del 3% de la proyección anual. Se incluye en un porcentaje de agua utilizada en lavado de equipos.

Tabla. Dimensiones del área del filtro verde de acuerdo a la producción anual de la finca y al uso de tecnología de lavado del café.

Tecnología de lavado del Café	Producción Anual (@cps)	Área requerida para Filtro Verde (m2)	Dimensiones	
			Ancho (m)	Largo (m)
Tanque Tina	300	40	5	8
	500	65	5	13
	700	90	5	18
	1000	125	5	25
Becolsub	500	40	5	8
	700	55	5	11
	1000	80	5	16
	1200	95	5	19
	1500	120	5	24
Ecomill	500	30	5	6
	700	35	5	7
	1000	50	5	10
	1200	60	5	12
	1500	75	5	15

Imágenes. Lixiviados generados en la mezcla de la pulpa y mucílago por un módulo Becolsub o un módulo Ecomill, con tratamiento primario de control de insolubles.

2 El almacenamiento de las aguas pretratadas: este consta de un tanque en polietileno con capacidad de almacenar las aguas pretratadas que se generan en un día pico de cosecha. La unidad tiene un componente especial diseñado por Cenicafé que se denomina dispositivo flotante de cabeza constante, construido en tubería de PVC y que actúa como un filtro adicional y medio de control para el inicio del módulo de riego en el filtro verde, disminuyendo adicionalmente los riesgos de obturación de las tuberías que llevan el goteo.



Imágenes. Dispositivo flotante de cabeza constante en el tanque de almacenamiento de aguas pretratadas.

Por las características de la geomembrana, el ancho de cada módulo de filtro verde debe ser de 5 metros y el largo lo determina la capacidad de manejo de las aguas residuales que se requiere pasar por el filtro verde. La tubería de drenaje interna es de 3" con perforaciones de 5/16". Luego del llenado, se continúa con la siembra del material vegetal, en este caso pasto vetiver.





Imágenes. Alistamiento del área de filtro verde: Excavación, instalación geomembrana, instalación drenaje, llenado y siembra de vetiver.

4 **Una cubierta plástica tipo invernadero:** el uso de esta infraestructura tiene como objetivo impedir la entrada de agua del ambiente (agua lluvia), que pueda saturar el suelo del filtro verde. De igual manera, las características del material de la cubierta propician el efecto de aumento de temperatura y evapotranspiración del agua residual.



Imágenes. Cubierta tipo invernadero para área de manejo del filtro verde.

5 **Un sistema de aplicación controlada del agua residual:** se utiliza para este caso un sistema de riego por goteo, por medio del cual se aplica el agua pretratada sobre el área del filtro verde sembrada con el pasto vetiver. Se utiliza tubería presión PVC de 1/2", sobre la cual se realizan perforaciones de 3/32" cada 10 cm. Estas se encuentran levantadas del suelo, a una distancia de 25 cm.



Imágenes. Riego por goteo para la entrega controlada del agua pretratada al filtro verde.

6 **Una unidad de drenados:** su objetivo es recibir los drenados que se pueden generar en el área del filtro verde, para que luego se vuelvan a incorporar, hasta llegar a su agotamiento. Este es un tanque en polietileno, que coleccionará lo que la matriz suelo-planta-atmósfera no logra retirar, en especial, en momentos cuando la evapotranspiración no es alta (días lluviosos, fríos o de poco sol).



Imágenes. Tanques en polietileno para recolección de drenados del filtro verde.

Por una caficultura sostenible y ambientalmente amigable, hagamos una adecuada gestión del recurso hídrico de nuestros territorios, manteniendo al mismo tiempo la productividad y la rentabilidad de las empresas cafeteras. Para más información consulte con el extensionista del Comité de Cafeteros.



Nuevos líderes gremiales cafeteros del Quindío se capacitan con la dirección de Asuntos Gremiales de la FNC

Los nuevos representantes gremiales del Quindío, elegidos en las Elecciones Cafeteras 2022, participaron en un taller sobre liderazgo gremial e institucionalidad cafetera, orientado por Carlos Armando Uribe Fandiño, director de Asuntos Gremiales de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.



En el espacio se dio el intercambio de experiencias, ideas y opiniones, con el propósito de construir, aprender y fortalecer la caficultura desde los espacios de liderazgo gremial, en beneficio de las familias cafeteras que producen el Café del Quindío. Diego Fernando Escobar, líder gremial del municipio de Génova, dijo al finalizar la jornada de

capacitación: “Estos espacios que nos brinda la institucionalidad nos permiten conocer de primera mano cómo funciona el gremio, a dónde le está apuntando y qué queremos nosotros para el futuro de la caficultura. De igual manera, multiplicar las enseñanzas en nuestra comunidad y comités municipales”.



Día de Campo de la **Mujer** Caficultora en Génova

El 8 de marzo pasado, fecha en la cual se conmemora el Día Internacional de la Mujer, 138 mujeres caficultoras de Génova, bello rincón quindiano, participaron en un día de campo en el que aprendieron acerca de los filtros verdes para el tratamiento de aguas residuales del café; beneficio ecológico - Tecnología Ecomill; líneas de crédito-convenio con el Banco Agrario y renovación de cafetales.

Igualmente, se llevó a cabo con ellas una actividad utilizando derivados del café, como la borra, para el cuidado personal. También, 29 mujeres se afiliaron al programa BEPS de Colpensiones, con el fin de realizar un ahorro para la vejez.





Mujeres y jóvenes cafeteros beneficiarios se capacitaron en emprendimiento, comercialización del café y buenas prácticas de poscosecha

En encuentros desarrollados en la finca y Centro de Análisis y Catación de Café El Agrado del Comité de Cafeteros del Quindío, 300 mujeres y 200 jóvenes beneficiarios del proyecto de investigación científica “Desarrollo Experimental para la Competitividad del Sector Cafetero del Departamento del Quindío”, continuaron el ciclo de capacitaciones que inició en el 2022 para el fortalecimiento de sus competencias en la cadena productiva del café, esta vez en temas como emprendimiento, comercialización del café y buenas prácticas de poscosecha en la finca cafetera.

“El aprendizaje permanente es clave en esta y otras iniciativas en las que se espera como resultado un cambio en la forma de hacer las cosas, que en este caso está relacionado con aplicar unas buenas prácticas de poscosecha en las fincas cafeteras y en la valoración del café por su calidad. Si los cafeteros quindianos, hombres, mujeres y jóvenes transforman la perspectiva que tienen del negocio cafetero, esto impactará en la competitividad y sostenibilidad del sector, y en la rentabilidad de los productores”, expresó José Martín Vásquez Arenas, director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Quindío.

Igualmente, en el marco de las actividades se llevó a cabo una feria de servicios en la que participaron la

Gobernación del Quindío, Almacafé, SENA Quindío, Colpensiones, Cooperativa de Caficultores del Quindío, Banco Agrario, Innovakit y el Comité de Cafeteros del Quindío con sus Almacenes de Provisión Agrícola, Centro de Análisis y Catación de Café El Agrado, programa de Biodiversidad y servicios al caficultor.

Novecientos caficultores del Quindío participaron en días de campo y en capacitaciones en introducción a la catación

El conocimiento es el principal resultado del proyecto de ciencia, tecnología e innovación para la calidad del café “Desarrollo Experimental para la Competitividad del Sector Cafetero del Departamento del Quindío”. Es por esto que los 900 caficultores beneficiarios de la iniciativa participaron en días de campo sobre las siete prácticas de la poscosecha y su incidencia en la calidad del café en taza, y en capacitaciones en catación en las que fue posible apreciar y valorar la importancia de obtener un excelente producto, que refleje buenos procesos en el cultivo y beneficio del grano.

Considerando que 11 de los 14 defectos del café se producen en la poscosecha, en los días de campo desarrollados se ahondó en prácticas como asegurar la calidad del café en la recolección; procesar separadamente cada tanda de café; descartar los granos y frutos de menor calidad (clasificación por lotes); calibrar, limpiar y mantener en buen estado los equipos; fermentar el mucílago del café; lavar muy bien el café, con agua limpia, para retirar el mucílago, y secar el café hasta obtener una humedad del 10% al 12%.

De otro lado, el objetivo principal de la capacitación en catación fue aprender a valorar el producto por su calidad, identificar defectos y su incidencia en taza. Además, las sesiones incluyeron análisis físico del pergamino y análisis sensorial.

Los beneficiarios capacitados se convierten en divulgadores de lo aprendido con otros caficultores y actores de la cadena de valor, multiplicando los resultados de estas actividades, lo que permitirá que un número importante de caficultores implementen los protocolos de poscosecha, comprendiendo cada eslabón de la cadena, su importancia en la calidad final del producto y en los ingresos que reciben por la actividad cafetera.



Comité de Cafeteros del Quindío

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia como administradora del Fondo Nacional del Café



¡ATENCIÓN! Oferta laboral para los recolectores de los frutos de la cosecha del café.

¿Por qué recolectar en el Quindío?

- ✓ Cultivos jóvenes y altamente productivos, lo cual representa buenos ingresos.
- ✓ Buen estado de las vías que facilita el acceso a los municipios y lugares de trabajo.
- ✓ Trato digno y opciones de alojamiento y alimentación.



Inscríbese en el Comité de Cafeteros de su municipio.



Nos comunicaremos con usted en la medida que los caficultores de la zona requieran mano de obra.

Por la seguridad, rentabilidad y sostenibilidad cafetera se realizó en el Quindío el lanzamiento del Plan Cosecha 2023



Desde el corregimiento de Barcelona en el municipio de Calarcá, Quindío, se llevó a cabo el lanzamiento nacional del Plan Cosecha 2023, con la presencia y participación de representantes de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y de representantes gremiales cafeteros, y en compañía de alcaldes de los municipios donde se cultiva el grano, altos funcionarios, ciudadanía, Policía y Ejército Nacional, además del personaje Juan Valdez, que representa el Café de Colombia en el mundo.

Juan Camilo Becerra, gerente administrativo y financiero de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, expresó: “Este evento tiene máxima relevancia porque es la forma como la institucionalidad cafetera se acerca a la institucionalidad de la Policía, las gobernaciones, las alcaldías y el Ejército Nacional para garantizar todos juntos la paz, tranquilidad, armonía y seguridad de los cafeteros y de todos aquellos involucrados en el proceso de la

cosecha del café, para que todos regresemos a casa con la tranquilidad de poder compartir en familia. Esta estrategia de seguridad implica sumar esfuerzos y capacidades en procura de un mismo objetivo, que es hacer que la caficultura sea una actividad rentable y sostenible, de la mano de las autoridades. La caficultura es vital para el desarrollo del campo colombiano, para la redistribución del ingreso y la consolidación de la paz, es por ello que se debe salvaguardar y proteger en beneficio de Colombia”.



Becas solidarias para estudiar ingeniería agroindustrial en la Universidad La Gran Colombia



PAGA SÓLO 50% del valor de la matrícula

30 cupos disponibles

Gracias a una alianza entre el Comité de Cafeteros del Quindío y la Universidad La Gran Colombia de Armenia, los integrantes de las familias cafeteras del departamento que deseen estudiar ingeniería agroindustrial pueden hacerlo con becas solidarias del 50% que otorga la institución educativa.

Modalidad remota “El Aula a la Finca”

- ▶ 155 créditos ▶ 10 semestres
- ▶ 17 semanas / febrero a mayo y agosto a noviembre.
- ▶ Conexión de lunes a viernes de 4:00 a 9:00 p. m.
- ▶ Prácticas concertadas los fines de semana.

Requisitos

- ▶ Presentar la cédula cafetera del estudiante o de su familiar.
- ▶ Ser egresado de un colegio público.
- ▶ Acreditar tener estrato 1 o 2.
- ▶ **Para continuar con la beca** debe mantener un promedio de 3,8 y no perder materias.

**OPCIONES DE FINANCIACIÓN
DEL 50% DE LA MATRÍCULA**



1. Crédito ICETEX
2. Crédito con la Universidad

Informes: 320 754 3515
Comité de Cafeteros del Quindío
Kilómetro 3.5 vía Armenia – La Tebaida
fncquindio.org

Para respaldar su educación y promover la vocación cafetera y agrícola

Niños de la zona rural recibieron **kits escolares** del Comité de Cafeteros del Quindío



Con un mensaje de amor y sentido de pertenencia por las tradiciones campesinas que transmite la importancia de conservar la identidad cultural cafetera, el Comité de Cafeteros del Quindío entregó 3.510 kits escolares a 510 estudiantes de preescolar y 3.000 de básica primaria, de 200 instituciones educativas rurales del departamento, con el acompañamiento de los líderes gremiales de cada municipio y el apoyo del Servicio de Extensión.

Con esta iniciativa, las familias campesinas, agricultoras y cafecultoras reciben un apoyo para la economía del hogar y los niños y niñas un respaldo a su educación, buscando motivar su vocación agrícola, para que por medio de la formación y el conocimiento contribuyan al desarrollo rural y social de sus comunidades.

En esta vigencia los diseños de los cuadernos incluyen historietas a través de las cuales se rescatan y fortalecen las tradiciones e identidad cultural cafetera. Puntualmente, se abordan temas como los bailes y gastronomía típica, casas campesinas, juegos tradicionales y la biodiversidad como parte de lo que somos.



“Para las familias cafeteras que se benefician con estos kits, esta es una ayuda invaluable que brinda el Comité Departamental en tiempos de altos costos en la canasta familiar e incrementos considerables en servicios y productos, entre los que se encuentran los útiles escolares para sus hijos. Igualmente, continuamos creyendo firmemente que la educación es el camino para motivar el empalme generacional y la sostenibilidad de la caficultura y el sector agrícola”, expresó el director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Quindío, José Martín Vásquez Arenas.





Alianza con Actuar Famiempresas

Jóvenes y mujeres cafeteras recibieron educación financiera



Gracias a una alianza estratégica entre el Comité de Cafeteros del Quindío y Actuar Famiempresas, un total de 163 personas, entre jóvenes y mujeres cafeteras del Quindío, accedieron a capacitación en educación financiera y mejoramiento financiero de sus micronegocios, mediante la definición de oportunidades de mejora a mediano y largo plazo. La formación se desarrolló bajo una modalidad híbrida, es decir, tuvo un componente virtual y otro presencial.



Así se fortalecen las competencias en finanzas personales de los participantes y las empresas del café en el departamento.



Abasto de Agua®

S e m b r a m o s S o s t e n i b l e m e n t e

Apreciado usuario: realice sus pagos en las sedes de los Almacenes de Provisión Agrícola, en la sede del Comité Departamental o en el sitio web:

www.suministro.fncquindio.org

Llevamos agua a la zona rural del departamento, a través del suministro de agua para uso agrícola y pecuario, en 11 de los 12 municipios quindianos. En 2022, algunas actividades destacadas que desarrollamos, fueron:

- ✓ Instalación de aproximadamente 380 metros de tubería de acero para mejorar la red de abasto y garantizar el suministro de agua a nuestros usuarios.
- ✓ Mantenimiento de más de 25 viaductos.
- ✓ Implementación en las bocatomas de sistemas de medición amigables con el medio ambiente.
- ✓ \$400 millones invertidos en materiales para el mejoramiento de la red de abasto.



En el Comité de Cafeteros del Quindío, la salud de las familias caficultoras nos mueve

Caficultores y agricultores de Filandia participaron en brigada de salud

Estudiantes de medicina de todo el país y profesionales de la salud que hacen parte de la Asociación de Sociedades Científicas de Estudiantes de Medicina de Colombia, Ascemcol, brindaron atención primaria en salud a cerca de 250 caficultores y agricultores de la colina iluminada del Quindío, Filandia, en una brigada de salud desarrollada del 1 al 5 de abril pasados.

Algunos de los servicios ofrecidos por los 400 voluntarios fueron consulta de medicina general, psiquiatría, psicología, ginecología y pediatría. Gracias a Colgate – Palmolive se brindó educación en salud oral, y el Batallón de Ingenieros de Combate #8 Francisco Javier Cisneros, estuvo presente con el servicio de peluquería y recreación para los niños y niñas.

Igualmente, la Cooperativa de Caficultores del Quindío prestó asesoría a los asistentes y el Servicio de Extensión del municipio dictó una charla sobre renovación de cafetales.



Esta actividad fue posible gracias a la Universidad del Quindío con la Asociación Estudiantil en Investigación Médica, ASEIMUQ, Batallón de Ingenieros de Combate #8 Francisco Javier Cisneros, Comité de Cafeteros del Quindío y Alcaldía de Filandia.





De lunes a sábado,
nuestro servicio veterinario
recorre los municipios del Quindío
**Te ofrecemos consulta general
y especializada GRATUITA**



HORARIOS DE ATENCIÓN

LUNES

Quimbaya: 7:30 - 9:30 a. m.
Montenegro: 10:00 a. m. - 12:00 m.
La Tebaida: 2:00 - 3:30 p. m.
Armenia: 4:00 - 5:00 p. m.

MARTES

Filandia: 7:30 a. m. - 12:00 m.
Circasia: 2:00 - 5:00 p. m.

MIÉRCOLES

Buenavista: 7:30 - 10:30 a. m.
Pijao: 11:00 a. m. - 3:30 p. m.
Córdoba: 4:00 - 5:00 p. m.

JUEVES

Pueblo Tapao: 7:30 a. m. - 12:00 m.
Calarcá: 2:00 - 5:00 p. m.

VIERNES

Génova: 8:00 a. m. - 3:00 p. m.

SÁBADO

Armenia: 7:00 a. m. a 12:30 p. m.

Más información:

318 642 4692

www.almacenescomite.com

Apreciado cliente

Actualizar sus datos en nuestros puntos de venta es rápido,
fácil y nos permite brindarle siempre el mejor servicio.

**Mejore
su producción**

**Maximice
su rentabilidad**

**Fertilice sus cultivos con nuestras
mezclas físicas**



Producidas en la Planta
de Fertilizantes del Comité
de Cafeteros del Quindío y
disponibles en todos los
puntos de venta de los
Almacenes de Provisión
Agrícola.



Para frutales
en etapa de
producción.



Para cultivos de café.
Fertilizante granular,
mezcla física para
aplicación directa al suelo.



Para cultivos
de café en
etapa de
producción.



A la medida de su cultivo

www.almacenescomite.com