

# FINCACAFETERA

## SANTANDER



Comité de Cafeteros  
de Santander



Abril 2025 - Año 13 Edición 62 - Bucaramanga, Colombia

16 Páginas - Distribución gratuita

# El corazón de Santander late a ritmo de café



CAFÉ IDEAS - LA FUERZA  
DE TODOS



EI SOCORRO CELEBRÓ SU  
IDENTIDAD CAFETERA



MUJERES CAFETERAS  
DESAFIANDO LÍMITES





# EDITORIAL

## Contenido

- 3. Cultura y tradición en la Feria del Café
- 6. Líderes cafeteros se reunieron con el Gerente de la FNC
- 7. Información técnica: Ante la roya ¿cómo proteger la producción de café?
- 11. Culminan las Giras Educativas al Eje Cafetero
- 12. Socorro celebró su tradicional Festival Departamental del Café
- 13. Termina con éxito el proyecto con recursos del SGR
- 14. V Festival del Café de Puente Nacional
- 14. III Cumbre de Mujeres Caficultoras
- 15. Noticias del Café
- 16. Cafigramas

Director Ejecutivo  
Néstor Serrano Capacho

Editor de Contenido  
Claudia Isabel Delgado Sánchez

Redactores  
Claudia Isabel Delgado Sánchez  
Jairo García Sierra  
Deysi Morales Morales

Datos y gráficas  
Ronald Yuber Viasus Piñeros

Diseño y diagramación  
Kaixo - Estudio Creativo

Preprensa digital e impresión  
Vanguardia

Todos los derechos reservados

Síguenos en:

-  [santander.federaciondecafeteros.org](http://santander.federaciondecafeteros.org)
-  Finca Cafetera Santander
-  Comité de Cafeteros de Santander
-  @FNC\_Santander
-  fnc\_santander
-  322 898 7864



Federación Nacional de Cafeteros como  
Administradora del Fondo Nacional del Café

Periódico rural  
Finca Cafetera Santander  
Edición No 62  
Febrero-Marzo-Abril 2025  
Cra 33 # 49 - 35, Oficinas 400 - 401,  
Cabecera Segunda Etapa.  
Bucaramanga, Colombia

## NO PERDAMOS LA MOTIVACIÓN PARA SEGUIR ADELANTE CON EL CAFÉ

Apreciadas familias cafeteras reciban un cordial saludo. En esta ocasión, con mucho agrado me dirijo a ustedes para saludarlos de manera especial, deseándoles lo mejor y además para contarles del trabajo del Comité de Cafeteros de Santander.

En primer lugar, y de manera particular, hablarles sobre la Feria del Café, un evento de gran valor que nos permitió mostrar y desarrollar una serie de actividades en torno a la caficultura. La oportunidad de encontrarnos con cafeteros y visitantes, que no solamente estuvieron ahí como espectadores, sino además un puñado de cafeteros que están haciendo el ejercicio de transformación de café, es algo muy loable y por demás halagüeño. Para el Comité Departamental es emocionante sentir y ver la felicidad de los finalistas del concurso de la Mejor Taza de Café. Pudimos ver y participar de los diferentes campeonatos, de la agenda académica, de contar con la compañía de los empresarios que hacen parte de la cadena productiva del café y disfrutar de ese Show magnífico que nos trajo el Parque del Café. Sabemos, por lo que pudimos hablar con el público, que fue un evento a la altura de los grandes eventos que se realizan en la ciudad.

Por otra parte, en compañía de nuestro Gerente General nos reunimos con los líderes gremiales de los 34 Comités Municipales, eso nos permitió encontrarnos con las bases cafeteras del departamento, que pudieron expresar y dar ideas para que desde la Federación y el Comité las desarrollemos en pro de la caficultura.

Así mismo, estamos por cumplir la meta propuesta por el Comité de hacer la gira al Eje Cafetero con los 420 representantes gremiales del departamento, una actividad en donde recorren las empresas y las instituciones emblemáticas de nuestra Federación, como la Fundación Manuel Mejía, que es nuestra fortaleza en la parte educativa y transferencia de conocimiento, CENICAFÉ, el Centro de Investigaciones de Café, en el cual el Servicio de Extensión se prepara y nos transfiere todas las recomendaciones en nuestra finca, refrescar el conocimiento sobre la institucionalidad cafetera y disfrutar del grandioso Parque del Café.

Tenemos la esperanza que los cafeteros sigamos motivados para seguir adelante, desarrollando nuestros planes, proyectos y metas, junto al Servicio de Extensión y el equipo administrativo. La invitación es a que sigamos trabajando, a que sigamos haciendo de la caficultura de Santander, una caficultura joven y renovada, pero especialmente de alta calidad. Agradecer a esta gran familia cafetera, que desde cada una de sus fincas aporta esfuerzo y trabajo, para que nuestro producto llegue a todas las regiones del mundo. Sigamos tomando buen café, café de la región, el café de nuestra fincas.

### Benedicto Briceño Romero

Vicepresidente Comité Departamental de Cafeteros de Santander  
Representante Principal Circunscripción N° 5



## PRODUCCIÓN, FERIAS, FIESTAS Y FESTIVALES CAFETEROS

El café en el departamento de Santander es cada día más preponderante, no solo para la economía municipal, sino para todo el departamento. Recordemos que en 77 municipios de los 87 que hay en Santander se siembra café y que, de acuerdo al último reporte de producción anualizado, que va desde abril/24 hasta marzo/25 el país produjo 14.993.000 sacos de café, la segunda mayor producción en la historia y la más alta en los últimos 20 años. Pues bien, a Santander la torta que le corresponde equivale al 6,23%, es decir 934 mil sacos y en cargas de café pergamino seco a 566.000, que en hora buena llegaron, ya que coincidió con muy buen precio, lo cual da un respiro a las finanzas de los cafeteros y dinamiza de manera muy importante la economía veredal, municipal, departamental y nacional.

Este cambio importante en la caficultura de Santander ha traído consigo que en buena parte de los municipios y principalmente en época de cosecha haya expresiones acerca de la importancia económica del café, de su calidad y de la cultura y tradición cafetera, que se manifiestan en desfiles, carrozas, comparsas, reinados, concursos de calidad, de catación, de barismo, acompañados de muestras comerciales y agendas académicas, que cada vez más destacan al cultivo del café y al caficultor del departamento.

Por eso, entre otros municipios podemos resaltar El Socorro, Puente Nacional, Barbosa, Suaíta, Pinchote, Páramo, Charalá, Zapatoca, Tona, Mogotes, Coromoro, Barichara, San Gil y por supuesto nuestra capital, Bucaramanga, donde estos eventos han sido divulgados local, provincial, departamental y nacionalmente, contribuyendo en esencia a que se perciba colectivamente la importancia y el orgullo de ser cafetero, y que se aporta de manera importante al desarrollo y bienestar de las comunidades rurales.

Nos complace sobremanera que las ferias, fiestas y festivales hagan parte de nuestro quehacer y que se hayan convertido en prácticamente un método de extensión. En tal sentido, procuraremos seguir acompañando estas iniciativas que casi siempre tienen origen en los Comités Municipales y Departamental, por supuesto de la mano de las administraciones municipales y el Servicio de Extensión.

### Néstor Serrano Capacho

Director Ejecutivo  
Comité de Cafeteros de Santander







# Cultura y tradición en la FERIA DEL CAFÉ

DEL NORORIENTE COLOMBIANO



Durante tres días, el Centro de Convenciones de Bucaramanga, NEOMUNDO, se convirtió en el epicentro de la cultura cafetera de Santander, reuniendo en un mismo escenario a productores, tostadores, baristas, comercializadores y por supuesto a los amantes del café.

La agenda de la feria estuvo marcada por la Competencia Nacional de Arte Latte, los tradicionales BucaraLatte, BucaraPress y BucaraOlleta, torneos de catación, agenda académica, muestra comercial y por primera vez la presencia del "Show del Café", del Parque del Café.

Gracias por ser parte de este homenaje al café santandereano. Vivimos tres días de emociones,

**Del 28 al 30 de marzo, en Bucaramanga, se realizó la cuarta versión de la Feria del Café del Nororiente Colombiano, el evento en el que los caficultores de la región son los protagonistas.**

competencias, danza, música, cultura, aprendizaje, aroma y sabor a café. Su entusiasmo y pasión hicieron de la Feria del Café del Nororiente Colombiano una experiencia inolvidable, en la que valoramos el trabajo de las familias caficultoras y de todos aquellos que hacen posible que cada taza de café sea una experiencia única. ¡Nos vemos el próximo año!





# ¡De Curití es el mejor café de Santander!

Uno de los eventos más importantes de la feria fue la premiación de la 19ª Mejor Taza de Café de Santander, concurso que reconoce a los productores que realizan un trabajo sobresaliente.

En esta oportunidad el premio se quedó en Curití. Martha Cecilia Camacho Calixto, de la Finca El Rodeo ocupó el primer puesto de este concurso, por segunda vez, con un puntaje SCA de 87,5. Con aroma floral, cuerpo sedoso, notas a flores de café, cítrico a mandarina y piña, el café de la familia Reyes Camacho sigue demostrando que la pasión y el esfuerzo tienen su recompensa.

## Así quedó el top 10:

1. Martha Cecilia Camacho Calixto, Curití
2. Elder Duván Daza García, Páramo
3. Isidro Quintero Marín, Guavatá
4. Daniel Reatiga Ortiz, San Andrés
5. Omar Fabián Muñoz Rueda, Valle de San José
6. Laureano Cepeda Santamaría, Barbosa
7. Juan de Jesús Parra Rodríguez, Pinchote
8. Flor Sequeda de Vera, Guaca
9. Antonio María Arenas, Pinchote
10. Ernesto Santos Ruiz, Páramo



**Felicitamos a la señora Martha y a todos los finalistas. Gracias por dejar en alto el café de Santander y por hacer de la caficultura un pilar importante para el desarrollo de la región.**

## Bucaramanga vibró con el "Show del Café" del



El "Show del Café" en el Parque del Café, es una de las atracciones más emblemáticas y queridas por los visitantes y este año, como un regalo para la caficultura de Santander, llegó a Bucaramanga.

A través de la música y la danza, en homenaje al trabajo de los caficultores colombianos, cientos de visitantes conectaron con la riqueza y la tradición cafetera.

Magia, música, canto, tradición y mucho café protagonizaron este colorido y talentoso espectáculo, que por primera vez se vivió en la 'Ciudad Bonita'.





## Pasión y precisión en el



# Torneo de catación departamental

*¡Que café tan bueno mano!*



La feria fue el escenario en el que los jóvenes demostraron sus habilidades en catación. Con 17 años, Juan Sebastián Gutiérrez Blanco, hijo de caficultores, del municipio de Pinchote, acertó 7 de 8 triangulaciones posibles, en 3 minutos 6 segundos y se convirtió en el ganador de esta competencia regional.

Su dedicación, preparación, precisión y concentración lo llevaron a convertirse en el mejor catador de Santander del 2025 y a representar al departamento en el Campeonato Nacional de Catación. Felicitamos también a Juan Pablo Romero, de Coromoro por su segundo puesto y a Daniel Ricardo

Argüello, de Páramo, por el tercer lugar.

Gracias a todos los competidores por animarse a participar, por fomentar los nuevos talentos en el

departamento y por llevar el café de Santander a otro nivel. Seguiremos trabajando para que cada día amen más el café y vean en él un mundo de posibilidades para salir adelante.



## Los líderes gremiales también tuvieron su campeonato

Por primera vez, en un comité departamental de cafeteros en el país, se realizó el Torneo de Catación de Representantes Gremiales, idea que nació con el objetivo de empoderar a los líderes de los caficultores en habilidades de catación, para llevar a otro nivel sus sentidos y así trabajar cada día más por producir y consumir café de calidad.

35 líderes cafeteros, de los 34

Comités Municipales y el Comité Departamental compitieron por ganarse el primer lugar de este torneo.

Con 7 aciertos en 3 minutos 49 segundos, la caficultora y representante del Comité Municipal de Cafeteros de San

Gil, Alba Luz Wandurraga, ganó la competencia. Luis Alberto Durán, representante del Comité Municipal de Cafeteros de Confines quedó en segundo lugar y Nancy Ayibis Cala, del Comité Municipal de Cafeteros de Pinchote en el tercero.





# CAFÉ IDEAS

## LA FUERZA DE TODOS



## LÍDERES CAFETEROS SE REUNIERON CON EL GERENTE DE LA FNC

En el marco de la Feria del Café del Nororiente Colombiano, cerca de 200 representantes de los 34 Comités Municipales de Cafeteros de Santander, el Comité Departamental de Cafeteros de Santander y don Héctor Santos, representante por Santander al Comité Directivo y Nacional, se reunieron con Germán Bahamón, Gerente de la Federación Nacional de Cafeteros, para compartir sus ideas y construir juntos el futuro de la caficultura y de la Federación. Café Ideas, es el espacio donde las voces de las familias caficultoras construyen el futuro de la Federación para los próximos 100 años. Aquí, cada idea cuenta, cada caficultor es protagonista y juntos seguimos fortaleciendo la caficultura colombiana.

En total, los caficultores santandereanos presentaron 254 ideas distribuidas en temáticas así: 90 relacionadas con **PRODUCTIVIDAD**, 95 con **COMERCIALIZACIÓN** e **INDUSTRIALIZACIÓN** y 69 con **LIDERAZGO CAFETERO**, que se irán consolidando con las ideas propuestas de los Comités Municipales de Cafeteros y Departamentales de todo el país. “Mil gracias por haberse

**Los 34 Comités Municipales de Cafeteros de Santander, durante sus reuniones ordinarias en el mes de marzo, definieron las ideas para ser presentadas a la Federación Nacional de Cafeteros.**



comprometido con este ejercicio. Nos vamos llenos de orgullo, llenos de ideas, llenos de energía... Nos llevamos muchas ideas muy importantes de nuestros cafeteros para diseñar esa política cafetera a futuro”, fueron las palabras de Germán Bahamón, gerente de la FNC.

Con orgullo cafetero, Nelson Wandurraga, presidente del Comité Departamental de Cafeteros de Santander señaló que “lo más importante de esto es que nos escuchan, que nos entienden

y que ponen en práctica muchas de las cosas que proponemos. ¿Dónde hay otro gremio tan fuerte como este? No lo hay en Colombia. Me llena de orgullo ver la unidad del gremio, el progreso de las empresas cafeteras y la fuerza imparable de la Federación Nacional de Cafeteros, que sigue enriqueciendo al país, a los municipios y a los departamentos. Cada día somos más fuertes y seguiremos trabajando por el bienestar de los caficultores y el futuro de nuestra caficultura”.



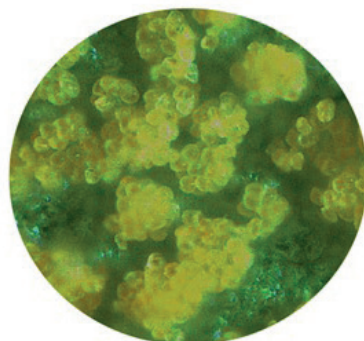
# INFORMACIÓN TÉCNICA

## ANTE LA ROYA, ¿CÓMO PROTEGER LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ?

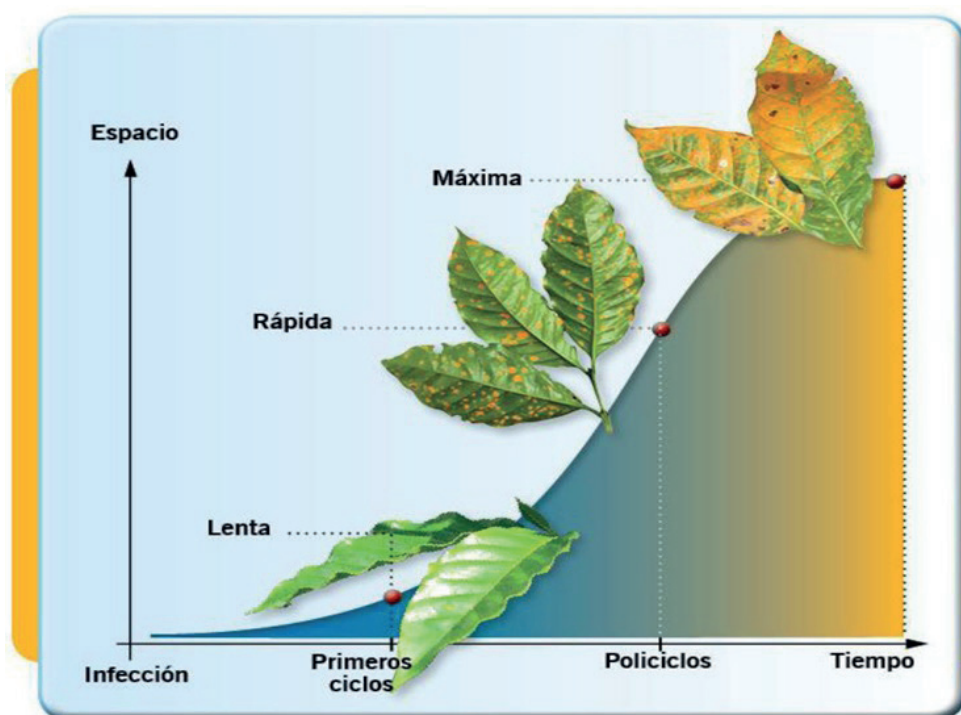
### ¿QUÉ SABEMOS DE LA ROYA?

La roya llegó al país en 1.983, es un parásito obligado del café, tiene un ciclo de vida que consta de las etapas de diseminación, germinación, colonización y reproducción. Su período de incubación es de 35 a 40 días y el ciclo de vida se puede repetir 4 a 5 veces en una hoja.

Las células de café parasitadas pierden su coloración verde y en este momento se aprecian zonas cloróticas o amarillentas en la hoja, que corresponden a la aparición de los síntomas de la enfermedad.



En Colombia, el clima de la zona cafetera es muy favorable para epidemias de roya. El efecto devastador de la mayoría de razas de roya del cafeto reportadas en el mundo (*Hemileia vastatrix*), se ha acentuado en los últimos años en diferentes regiones y sistemas de producción de café en el país.



### El desarrollo de la roya está asociado a:

- Fenología de la planta
- Densidades de siembra muy altas
- Sombrío excesivo
- Cultivos envejecidos
- Plan de nutrición deficiente
- Pobre manejo de arvenses
- Alta producción y defoliación

Dentro de las estrategias, CENICAFÉ, desarrolló variedades mejoradas con alta resistencia a la roya, basada en la diversidad genética: Castillo Regional, Tabi, Castillo Zonales, Cenicafe 1 y Castillo 2.0; sin embargo, a pesar de este gran logro institucional la roya ha evolucionado, a nivel mundial se han identificado 42 razas de roya y de estas 20 están presentes en Colombia. Debido a esa evolución tan agresiva, en ocasiones puede generar daños significativos, afectando la rentabilidad, razón por la cual se deben implementar alternativas disponibles en el manejo integrado de esta enfermedad, para garantizar el potencial y calidad de la cosecha actual y también proteger el crecimiento vegetativo y reproductivo del siguiente año.





# INFORMACIÓN TÉCNICA

**Tenga en cuenta los siguientes criterios para establecer programa de control de la roya:**

- **Evalúe el porcentaje de infestación de roya en el lote o lotes con presencia de roya**  
Para determinar el porcentaje de infestación de roya, revise 50 árboles del lote y en cada una de estos, elija una rama de la parte media y cuente el número total de hojas y el número de hojas afectadas por roya. Totalice los datos y con ellos aplique la siguiente fórmula para determinar el porcentaje de roya y así decidir si requiere de control:

**Porcentaje de Roya** = 
$$\frac{\text{Número de hojas con roya}}{\text{Número de hojas totales}} \times 100\%$$

**Nota:** Si el porcentaje está por encima del 5% debe realizar control.

**Ejemplo:** Si en la evaluación de un lote de café de la finca, se evidencia en las 50 ramas seleccionadas al azar de 50 árboles un total de 2.300 hojas, de las cuales 184 presentan síntomas de roya, tenemos el siguiente resultado:

**Porcentaje de Roya** = 
$$\frac{184 \text{ hojas con roya}}{2.300 \text{ hojas totales}} \times 100\% = 8\%$$

En este caso debe hacer control para la roya teniendo en cuenta la recomendación técnica de este documento.

- **Aplique el control basado en el registro de floración**  
Revise la fecha de las floraciones, según la investigación de CENICAFÉ, 60 días después de las mejores floraciones, es el momento oportuno para iniciar el control con fungicidas para proteger el cultivo de manera exitosa.

- **Seleccione el producto comercial de acuerdo al desarrollo de la roya**  
Los productos de manejo, son fabricados de acuerdo a la etapa de desarrollo del problema fitosanitario. En este caso para la roya existen 3 tipos de productos:
  - Preventivo, cuando la roya está iniciando su desarrollo y el producto tiene su función de prevenir la enfermedad.
  - Curativo, cuándo la roya ya ha colonizado y se observa un avance moderado, en este caso el producto controla el desarrollo de la roya.
  - Erradicante, cuando la roya está establecida y se observa fácilmente su daño de forma general en las hojas, en este caso el producto detiene el desarrollo de la roya.

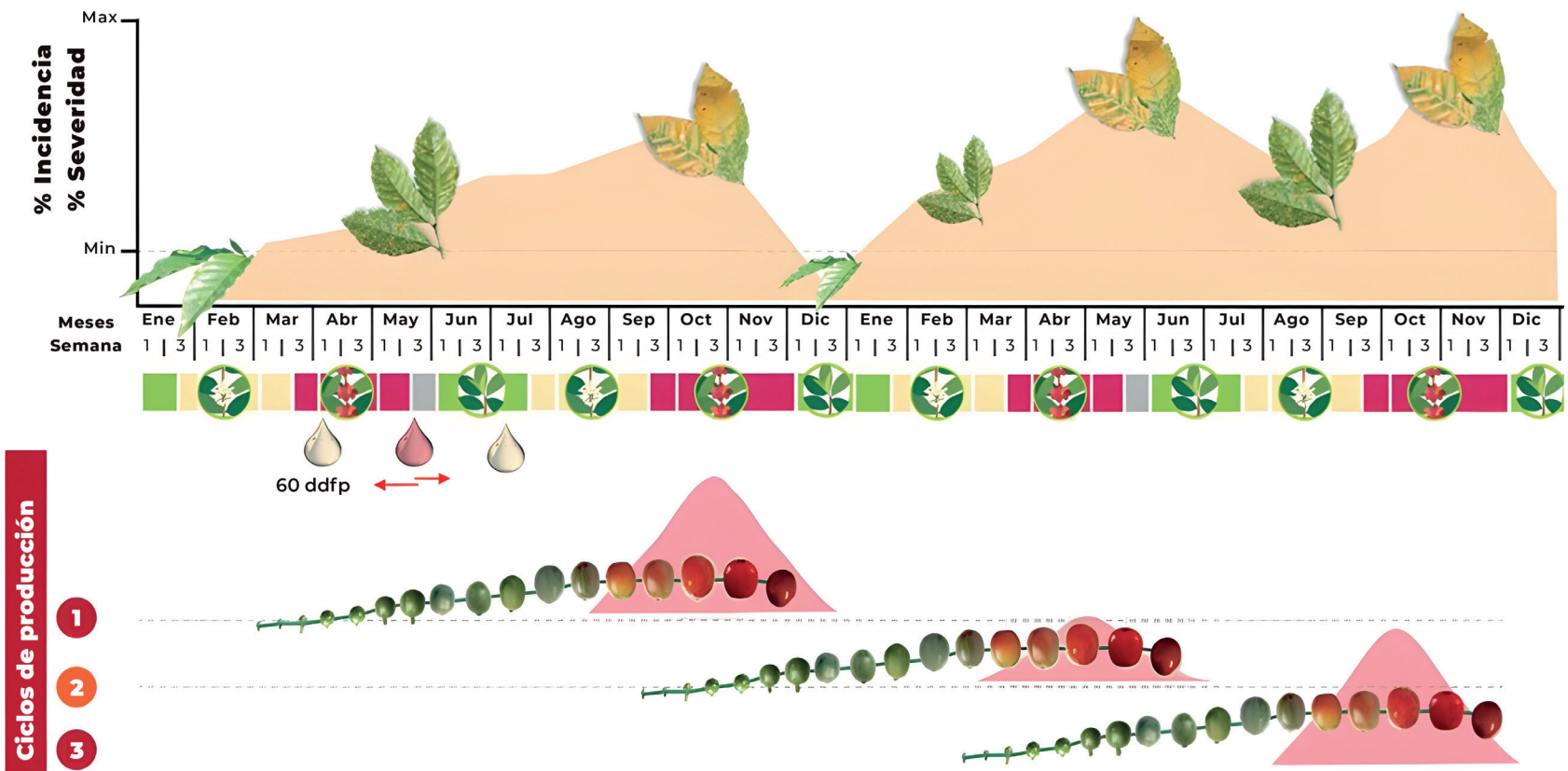
**Estado de desarrollo de la roya y el tipo de acción del producto para el mejor control**



- **Tenga en cuenta el período de carencia y período de reingreso**  
El período de carencia corresponde al momento que ya no se debe aplicar los productos de síntesis química, para evitar residuos de elementos químicos en el café cosechado, este período está dado días antes de la cosecha, lo cual está especificado en la ficha técnica del producto comercial.  
El período de reingreso, corresponde a los días después de la aplicación, momento en el cual se debe evitar ingresar al lote de café para proteger la salud por contacto con la piel del producto que se utilizó.



# INFORMACIÓN TÉCNICA



Fuente: Cenicafé-PAT. Documento interno

● **Seleccione productos avalados para el manejo y control de la roya del café.**  
El siguiente listado corresponde a productos avalados por el ICA y CENICAFÉ para el control de la roya. Realice rotación de producto (ingrediente activo) y evite sobredosis con el fin de prevenir la resistencia de la roya.

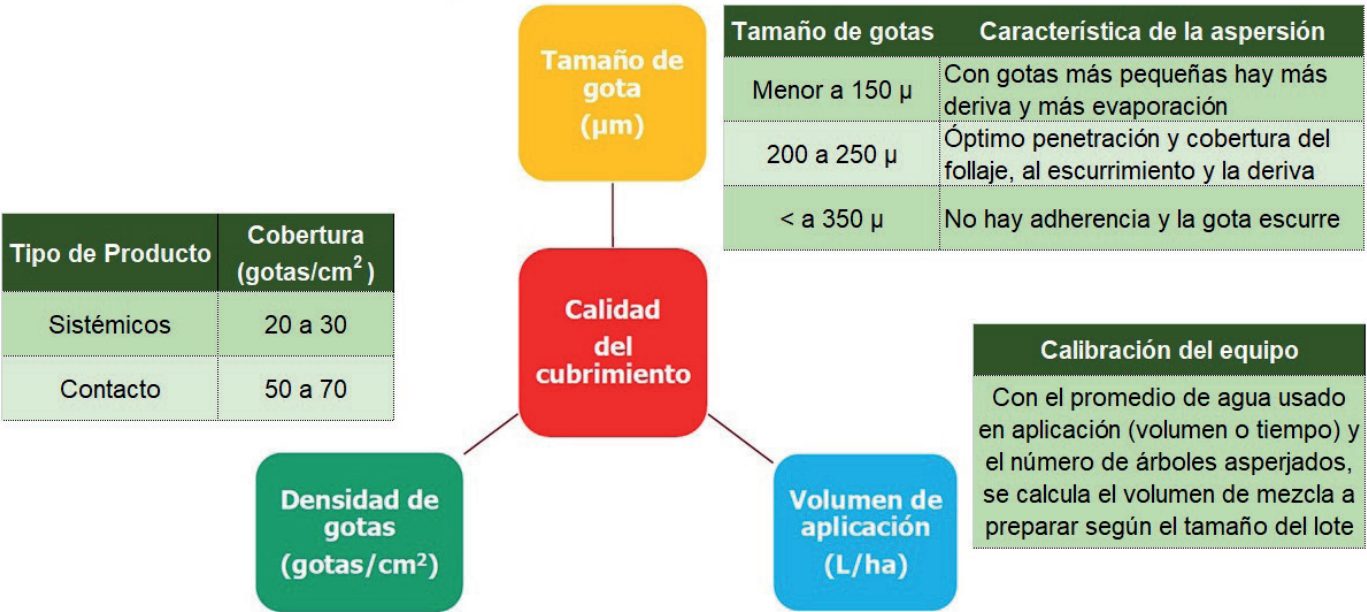
| Productos de síntesis química para control de roya - Hemileia vastatrix |                                                 |                    |                            |                              |                                                                    |                                        |         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|--------|
| Tipo de acción                                                          | Ingrediente activo                              | Dosis por hectárea | Período de carencia (días) | Período de reingreso (horas) | Número de aplicaciones según la floración y el producto a utilizar |                                        |         |        |
|                                                                         |                                                 |                    |                            |                              | Primera                                                            | Segunda                                | Tercera | Cuarta |
|                                                                         |                                                 |                    |                            |                              | Días despues de la floración                                       | Días despues de la anterior aplicación |         |        |
| Preventivo Curativo                                                     | Alto 100 SL Cyproconazole                       | 0,25 Litros        | 15                         | 4                            | 60                                                                 | 45                                     | 45      | 45     |
| Preventivo Curativo Erradicante                                         | Amistar ZTRA 28 SC Cyproconazole + Azoxystrobin | 0,75 Litros        | 15                         | 4                            | 60                                                                 | 45                                     | 45      |        |
| Preventivo Curativo                                                     | Comet EC Pyraclostrobin                         | 0,60 Litros        | 7                          | 24                           | 60                                                                 | 45                                     | 60      |        |
| Preventivo Curativo                                                     | Authority 250 SC Flutriafol + Azoxystrobin      | 0,75 Litros        | 15                         | 12                           | 60                                                                 | 60                                     |         |        |
| Preventivo Curativo                                                     | Sphere Max Cyproconazole + Trifloxystrobin      | 0,40 Litros        | 30                         | 4                            | 60                                                                 | 120                                    |         |        |
| Preventivo Curativo                                                     | Eminent Excel Tetraconazole + Azoxystrobin      | 0,75 Litros        | 21                         | 12                           | 60                                                                 | 120                                    |         |        |
| Preventivo Curativo Erradicante                                         | Verdadero 600WG Cyproconazole + Trifloxystrobin | 1 Kilo             | 14                         | 0                            | 60                                                                 | 45                                     |         |        |
| Preventivo Curativo                                                     | Midium 50 SC hexaconazole                       | 1,5 Litros         | 35                         | 4                            | 60                                                                 | 45                                     | 60      |        |

Nota: La concentración del producto por litro de agua debe calcularse a través de la calibración del equipo a utilizar

● **Utilice la tecnología en la aplicación de los productos**

La eficiencia del control y su costo, está relacionado con la optimización de la aplicación, cuyo resultado está en la calidad del cubrimiento en el cultivo, para esto se debe conocer el producto a utilizar, los equipos, la boquilla adecuada y finalmente la calibración del equipo que debe realizarse en cada finca.

## Parámetros que determinan un óptimo cubrimiento de la aspersión sobre las plantas en el control fitosanitario





# INFORMACIÓN TÉCNICA

Para la aplicación, el equipo a usar debe estar en perfectas condiciones, que le permitan mantener la presión de 200 a 300 micras, que, acompañado de una correcta calibración del equipo, se obtendrá una buena cobertura en las hojas sin escurrimiento, generando una aplicación uniforme que garantiza el control en el cultivo.



● **Seleccione la Boquilla a utilizar durante la aplicación**

La investigación de CENICAFÉ ha concluido que el uso de la boquilla TXVS3 ha resultado eficiente para las aplicaciones de productos para el control de la roya. Su tiempo de uso esta ligado a la vida útil de las boquillas, lo cual depende del material de fabricación, como lo resume el siguiente cuadro:

| Desgaste de boquillas según el material |              |
|-----------------------------------------|--------------|
| Material                                | Horas de uso |
| Latín                                   | 100          |
| Nylon                                   | 200          |
| Polímero                                | 400          |
| Acero inoxidable                        | 400          |
| Cerámica                                | 1000         |

● **Calibre el equipo que utilizará en la aplicación**

La calibración, consiste en realizar una evaluación del equipo de aspersión disponible para la aplicación, para esto debe cargar el equipo con un volumen de agua conocido y realizar la aplicación en una franja o surcos de café de un lote característico de la finca, midiendo el tiempo utilizado, la cantidad de líquido empleado y el número de plantas fumigadas. Con estos datos puede calcular el volumen de agua necesario por hectárea y con la dosis por hectárea del producto comercial conocer la cantidad por litro de agua.



**Ejemplo:**

Si en la prueba de calibración, el operario aplicó un litro de agua a 24 plantas de café y el lote a controlar la roya cuenta con 6.000 plantas por hectárea, los litros de agua necesarios para la hectárea se obtienen de la siguiente forma:

Litro de agua por hectárea

=

6.000 plantas por hectárea

24 plantas fumigadas con un litro de agua

x

1 litro de agua utilizado en la prueba

=

250 litros de agua por hectárea

Ahora si la recomendación del producto comercial tiene la dosis de 1,5 litros por hectárea, la concentración o dosis de producto comercial por litro de agua, se obtiene de la siguiente forma:

Dosis de producto comercial por litro de agua

=

1,5 litros por hectárea

dosis de producto comercial

250 litros de agua por hectárea

resultado de la calibración en finca

x

1.000

centímetros cúbicos contenidos en un litro

=

6 centímetros cúbicos de producto comercial por litro de agua

**¡Recuerde amigo caficultor, la roya es un enemigo que nunca duerme!**

El empleo de un conjunto de conocimientos, habilidades y procesos ordenados optimizan el objetivo de mantener una plaga por debajo de los umbrales de daño económico, disminuir los costos de aplicación y reducir el impacto negativo, ambiental y social que genera la actividad de control fitosanitario.

**¡Para mayor información consulte a su Extensionista!**



# LÍDERES GREMIALES DE SANTANDER FORTALECEN SUS HABILIDADES DE LIDERAZGO

Santander es líder en organización cafetera y un territorio clave para la caficultura colombiana, con caficultores comprometidos con la calidad y la innovación. Por eso, para fortalecer su liderazgo, en los últimos tres años, el Comité de Cafeteros ha enviado a los representantes de los Comités Municipales de Cafeteros a las Giras Educativas de Institucionalidad Cafetera en la Fundación Manuel Mejía.

Este año, el turno fue para los Comités Municipales de Cafeteros de Barbosa, Guavatá, Oiba, Piedecuesta, Tona y San Vicente.

Durante una semana, a través de visitas estratégicas a la Fundación Manuel Mejía, Cenicafé, Buencafé, el Parque Nacional del Café y la Estación Experimental Naranjal, los líderes cafeteros tienen la oportunidad de conocer de primera mano el funcionamiento de las principales entidades que conforman la institucionalidad cafetera.

Este intercambio de experiencias y formación especializada les proporciona herramientas clave para comprender los procesos, innovaciones y aportes de cada una de estas empresas al sector, permitiéndoles transferir ese conocimiento a los caficultores de



sus comunidades y fortalecer el tejido gremial en Santander.

Con la visita de los representantes de Socorro, Mogotes, Páramo y Aratoca, este mes, finalizan las

Giras Educativas en el Comité de Cafeteros de Santander, cumpliendo así con la meta de capacitar a los 420 líderes del departamento.





# TRADICIÓN, ALEGRÍA Y ORGULLO CAFETERO EN EL IX Festival Departamental del Café en El Socorro

Las calles del municipio de El Socorro, primer productor de café en el departamento, se llenaron de color, alegría, tradición y orgullo cafetero gracias al IX Festival Departamental del Café, realizado del 21 al 23 de marzo.



El municipio de El Socorro celebró su cultura cafetera en el IX Festival Departamental del Café, evento organizado por la Alcaldía y que contó con el apoyo del Comité Municipal de Cafeteros y la Cámara de Comercio. Conferencias, concurso de catación, deporte, muestra empresarial, música, cabalgata y mucho más pudieron disfrutar los asistentes.

Una de las actividades más importantes para la caficultura socorrana es la premiación del concurso de calidad de la Mejor Taza de Café del municipio, cosecha 2024-2025.

En esta ocasión, se recibieron 36 lotes participantes, los cuales fueron analizados, por un panel de catación de orden nacional, quienes eligieron a los cinco mejores cafés como finalistas.

El ganador fue el caficultor Jorge Julián Santos Orduña, de la Hacienda Morros. Su café, logró 85 puntos SCA y según el análisis, en fragancia y aroma se perciben notas a limonaria, miel y jazmín. En su sabor se pueden percibir notas a arándano, mora y vinoso. Sabor



residual agradable y prolongado. Acidez alta con notas a frutos rojos, cuerpo cremoso. Es un café balanceado y exótico. Resalta su limpieza en taza.

## ¡Nueva reina Departamental del Café!

La magia del café y el encanto de las mujeres santandereanas se dieron cita en un evento único: ¡El Reinado Departamental del Café! Lesly Vanessa Santos Ardila, del municipio de Charalá fue elegida como la nueva soberana. Su elegancia, conocimiento y pasión por nuestra cultura cafetera la



hicieron brillar y destacar entre 11 participantes, quienes durante los tres días de festival mostraron con orgullo la riqueza cultural y cafetera de nuestra tierra.



## TERMINA CON ÉXITO EL PROYECTO “IMPLEMENTACIÓN DE TECNOLOGÍAS INNOVADORAS A CAFICULTORES DURANTE EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ CON IMPACTO SOBRE LA CALIDAD, EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER”, BPIN: 2020000100247

Durante febrero, marzo y abril, se realizó la entrega e instalación de 110 módulos de beneficio ecológico, al mismo número de caficultores, como parte final de los componentes del proyecto, en los municipios de Aratoca (15), Bucaramanga (8), Curití (15), Floridablanca (8), Páramo (7), Piedecuesta (15), Rionegro (15), Tona (15), Valle de San José (11) y Villanueva (1).

Cumplida esta fase, hemos logrado la entrega de un total de 334 módulos de beneficio ecológico, 362 marquesinas solares híbridas de 2m x 8m, 696 kits de calidad, 696 lonas para la recolección de café y 18 derribadoras de café. Así mismo, se cuenta con un mapa con información climática, topográfica y de suelos agroclimático, 3 laboratorios de calidad dotados y 1 plataforma web con información de los cafés del departamento para uso comercial.

El proyecto se financió con recursos del Sistema General de Regalías a través del Fondo de



Ciencia, Tecnología e Innovación, la Federación Nacional de Cafeteros - Comité de Cafeteros de Santander como Administradora del Fondo Nacional del Café. Así como, los aportes en especie de la Cooperativa de Caficultores de Santander, Coopecafenor, la Cámara de Comercio de Bucaramanga y CENICAFÉ.

Con su ejecución, de \$5.366.524.537 millones, se contribuyó al fortalecimiento de las capacidades de 996 aficultores y sus familias, 696 caficultores implementando tecnologías mejoradas en el proceso de cosecha y poscosecha del café, para el mejoramiento de la calidad y 300 jóvenes cafeteros del departamento, fortalecidos en temas de calidad y comercialización para transferir conocimiento a sus comunidades cafeteras.

La mejora en la calidad del café de los productores participantes y el aumento de la posibilidad de transacciones comerciales entre el caficultor y mercados nacionales e internacionales, con menor intermediación, mejorará los ingresos de los productores y por ende la administración de la finca cafetera para una mayor productividad.



### Visita de cierre

Durante los días 2, 3 y 4 de abril, se llevó a cabo la visita de cierre del proyecto por parte de personal de MINCIENCIAS, quienes inspeccionaron el Laboratorio de Calidad de Café del Comité de Cafeteros en Bucaramanga e hicieron un recorrido por las fincas de beneficiarios en los municipios de Floridablanca y Piedecuesta. Adicionalmente, revisaron al detalle todos los soportes de las diferentes actividades y entregables del proyecto como antesala del cierre del proyecto a satisfacción.





# Puente Nacional celebró su tradición cafetera con el V Festival del Café y la premiación de la 3° Taza Puentana

Puente Nacional sigue brillando como un destino turístico y cafetero. Con el liderazgo de la alcaldesa Yicela Pardo y el apoyo del Comité Municipal de Cafeteros y de toda la comunidad, el domingo 23 de marzo, se realizó el V Festival del Café.

Propios y visitantes disfrutaron de actividades llenas de cultura y tradición cafetera: mejor Juan Valdez, mejor chapolera Puentana, torneo de catación, carrera de tintos, molienda manual de café tostado y el concurso ¿Quién sabe más de café?

El Festival también fue la oportunidad para celebrar el talento y la dedicación de los 64 caficultores que participaron en la tercera versión del concurso La Mejor Taza de Café Puentana.



El ganador fue Norbey Sánchez Guerrero.

El festival, también fue el escenario para que la alcaldesa Yicela Pardo Martínez anunciara el aporte

de \$90 millones como apoyo al crecimiento de la caficultura puentana, a través de un convenio con el Comité de Cafeteros de Santander.

## LAS MUJERES DEL CAFÉ: III Cumbre de Mujeres Caficultoras

Con entusiasmo y compromiso, en la sede Bogotá de la Federación Nacional de Cafeteros, se realizó la Tercera Cumbre de Mujeres Caficultoras, un espacio de gran importancia para el liderazgo y el fortalecimiento del papel de la mujer en la caficultura.

Durante tres días, bajo el lema "Mujeres Cafeteras Desafiando Límites", 39 líderes gremiales de todos los departamentos del país, definieron estrategias para fortalecer el Programa Café de Mujeres y avanzar en la implementación de la Política de Equidad de Género en sus regiones.

Por Santander, participó la señora Edit Parra, líder gremial del Valle de San José, quien destacó la importancia de empoderar a las mujeres en el sector rural y el



trabajo que se adelanta desde el área de desarrollo social en el marco de la Política de Equidad de Género para la Mujer Caficultora. Durante el encuentro, expusieron sus propuestas ante la gerencia técnica y comercial de la Federación, identificando

oportunidades de fortalecimiento y sostuvieron un diálogo con el Gerente General, Germán Bahamón, en torno a la política de equidad de género, una iniciativa clave para fortalecer el liderazgo femenino y cerrar brechas en el sector rural.



## NOTICIAS

### Comunidad Educativa de San Gil recibe tanques de agua

En el marco del proyecto “Avanzando en el camino hacia la sostenibilidad de la producción de café en Antioquia, Huila y Santander”, que ejecuta la Federación Nacional de Cafeteros - Comité de Cafeteros de Santander y Tim Hortons, en el municipio de San Gil, se realizó la entrega de dos filtros de agua de la marca LifeStraw®, los cuales tienen una capacidad de purificar hasta 100 mil litros de agua, la cual será consumida en su jornada académica y de manera segura por niños, niñas y adolescentes de las Instituciones de San Juan Bosco Cañaveral y Versalles, aportando a su calidad de vida y disminuyendo la posibilidad de enfermedades.



### Foro Cafetero en Galán

En la vereda La Mesa, del municipio de Galán, se realizó un foro cafetero en la finca del señor Belisario Motta, en el cual participaron 82 caficultores, el Director Ejecutivo del Comité, Néstor Serrano, la Coordinadora de Fortalecimiento Gremial, Claudia Sánchez, la Alcaldesa del municipio, Sofía Medina Serrano, el Representante del Comité Departamental de Cafeteros por la Circunscripción 6, Eduardo Alirio Rueda, los representantes del Comité Municipal de Cafeteros de Zapatoca – Galán, el Presidente del Concejo Municipal Juan Sebastián Motta y el Servicio de Extensión de las Seccionales San Vicente y Socorro. Durante la actividad, se trataron diferentes temas



relevantes para la caficultura del municipio, se informó de los indicadores de la caficultura de Galán y se motivó a la renovación de cafetales. Así mismo, la Alcaldesa confirmó la firma del Proyecto Café 2025 entre el municipio y el Comité de Cafeteros de Santander.

### Inauguración de Placa Huella en Suaita



En la vereda Simeón, sector Tres Esquinas, del municipio de Suaita, se realizó la inauguración de 54 metros de Placa Huella, construidos por la comunidad con apoyo de recursos del Fondo Nacional del Café a través del Comité de Cafeteros de Santander y la Alcaldía de Suaita a través de un Convenio Solidario con el Presidente de la JAC Simeón – Tolotá, Norberto Aranda Reyes.

A la actividad asistieron los representantes del Comité Municipal de Cafeteros de Suaita, Armando Camacho, representante del Comité Departamental, el Alcalde, Concejales, el Presidente de la JAC y comunidad en general. También acompañaron el Coordinador de Desarrollo Social del Comité de Cafeteros y el Servicio de Extensión.

### Mujeres de Aratoca le apuestan a la caficultura



El grupo de mujeres cafeteras de Aratoca, ‘ARAR’, conformado por 15 mujeres bajo el liderazgo del Servicio de Extensión y del área de Desarrollo Social, le apuesta al establecimiento del cultivo del café, por eso cada una recibió insumos para realizar la siembra de 1.500 plantas de café. La primera fase del proyecto consiste en que cada una realizará sus propios almácigos de café, para ello recibieron 1.500 bolsas y 10 metros de polisombra.





# CAFIGRAMA



## Horizontales

- 2. Lo que necesitan los cafetales para protegerse del sol.
- 7. Acción de cortar ramas o hojas de los cafetales para favorecer su crecimiento.
- 8. Acción de proporcionar agua a los cafetales para mantenerlos hidratados.
- 9. Proceso de transformación de los granos de café cosechados en los cafetales.
- 11. Organismos que pueden dañar los cafetales si no se controlan adecuadamente.
- 12. Sustancia que se añade a la tierra de los cafetales para mejorar su calidad.

## Verticales

- 1. Momento en el que se recogen los frutos maduros de los cafetales.
- 3. Material orgánico que se utiliza para nutrir la tierra de los cafetales.
- 4. Tipo específico de planta de café que se cultiva en los cafetales.
- 5. Proceso de desarrollo de las plantas de café en los cafetales.
- 6. Prácticas que se aplican en la renovación de cafetales para cuidar el medio ambiente.
- 10. Máquina utilizada para recolectar los frutos de los cafetales de manera más eficiente.

