

FINCA CAFETERA

SANTANDER



Comité de Cafeteros
de Santander

Septiembre 2025 - Año 13 Edición 64 - Bucaramanga, Colombia

16 Páginas - Distribución gratuita

GUARDIANES DE LA GARANTÍA DE COMPRA



COOPERATIVA DE
CAFICULTORES DE
SANTANDER



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

Comité de Cafeteros
de Santander



**COOPE
CAFE
NOR**

Mi cooperativa

EDITORIAL

2. Editoriales

3. En Confinos realizamos el Lanzamiento del Plan Cosecha Segura
4. Empresarios Cafeteros se capacitan para los desafíos del mercado
5. Con convenios impulsamos la caficultura de Bucaramanga
6. "Cafeteros Calidositos", una estrategia para incentivar el amor por el café en los más pequeños
7. Mosca soldado negro, un héroe ambiental
11. Jóvenes Líderes: La chispa que transforma
12. Prepárese para participar de las Elecciones Cafeteras 2026
13. Llega el 20° Concurso La Mejor Taza de Café de Santander
14. Inauguramos zona cafetera segura en El Socorro / No olvide vacunarse contra la fiebre amarilla
15. Noticias del café
16. Café con letras

Director Ejecutivo
Néstor Serrano Capacho

Editor de Contenido
Claudia Isabel Delgado Sánchez

Redactores
Claudia Isabel Delgado Sánchez
Jairo García Sierra

Diseño y diagramación
Kaixo - Estudio Creativo

Preprensa digital e impresión
Vanguardia

Todos los derechos reservados

Síguenos en:

-  santander.federaciondecafeteros.org
-  Finca Cafetera Santander
-  Comité de Cafeteros de Santander
-  @FNC_Santander
-  fnc_santander
-  322 898 7864



Comité de Cafeteros
de Santander

Federación Nacional de Cafeteros como
Administradora del Fondo Nacional del Café

Periódico rural
Finca Cafetera Santander
Edición No 64
Septiembre 2025
Cra 33 # 49 - 35, Oficinas 400 - 401,
Cabecera Segunda Etapa.
Bucaramanga, Colombia

¿NUESTRA CAFICULTURA PREVALECE EN EL TIEMPO?



Querida familia cafetera, estamos en mora de construir un plan estratégico de prospección de cómo modelar nuestra caficultura para que prevalezca en la línea del tiempo; al menos, llevarla a un escenario del año 2040. Hoy, quizás algunas personas dirán que no se requiere este planteamiento, porque la familia cafetera recibe buenos ingresos. Lo de los ingresos es cierto, pero gracias a los buenos precios en la bolsa, como consecuencia de la disminución en la producción mundial, especialmente en Brasil y Vietnam.

Esta condición es coyuntural y una vez se normalice la producción mundial del café, se reducirán los precios, pero muy seguramente, los costos de insumos y la mano de obra seguirán subiendo; entonces estaremos en una de las peores crisis cafeteras, produciendo a pérdida. Es el momento de tomar acciones para mitigar ese impacto por llegar; proyectando un escenario donde, no solamente tengamos una mayor productividad y mejor calidad; sino que nuestra nueva caficultura sea menos intensiva en la mano de obra y donde la utilización de insumos agrícolas obedezca a una mejor aplicación agronómica. En otras palabras, optimizar los ingresos mediante la tecnificación y la mecanización, los cuales deben responder por la reducción de costos de producción.

Para conseguir esos niveles de competitividad, debemos enfocar los esfuerzos para llegar a un escenario del año 2040, como lo expresé al principio, cuya fotografía en prospectiva sea:

1. Cultivos con trazos en curva de nivel, con terrazas: Este diseño permite utilizar la mecanización para el mantenimiento del cultivo.
2. Procesamiento del café en centrales de beneficio: Esta opción ofrece ventajas como mejores precios por homogeneidad y calidad del café, reducción del impacto ambiental, mejor calidad de vida y ahorro en costos de mantenimiento de beneficiaderos y costos de operación.
3. Mejores prácticas agrícolas: Visionamos a un caficultor con mayor confianza y efectividad en atender las recomendaciones agronómicas.
4. Recolección de café más tecnificada: Mayor esfuerzo en redefinir y llegar a prácticas de recolección de café, más mecanizadas y menos intensivas en empleo de la mano de obra.
5. Industrialización del café: Genera menos dependencia del precio en la bolsa, mayor posicionamiento de la calidad del café a nivel interno e internacional, crecimiento en valor agregado y favorece el empleo.

Lo mencionado hasta ahora es un inicio, para que entre todos modelemos lo que debemos hacer. Comencemos cuanto antes la transición para llegar al anhelado escenario planteado, única manera de que nuestra caficultura sea competitiva y perdure en el tiempo. Deseándoles una muy buena cosecha 2025.

Luis Francisco Peñaloza Fernández

Representante Comité de Cafeteros de Santander – Circunscripción N° 4



HECHOS Y CIFRAS QUE ANIMAN

Este año la caficultura santandereana está pasando por buenos momentos. Revisemos algunos hechos, cifras y acontecimientos que están ayudando a un mejor ambiente, que aporta al crecimiento de nuestra caficultura. Podríamos empezar con lo sucedido en la Feria del Café del Nororiente Colombiano, la cual superó las expectativas de los asistentes y de la organización. Destacamos el trabajo que se tiene en varios frentes con los jóvenes, buscando en un futuro cercano que la integración generacional sea efectiva. Se habla de concursos de catación, clases de barismo y de cafeteros "calidositos". En la mayoría de los municipios, además de las actividades propias del Servicio de Extensión, ha habido masivos Días de Campo que han fortalecido la presencia institucional. La relación con las cooperativas, casas aliadas y alcaldías, y sobre todo llevar los mensajes de índole técnico, social, ambiental y de gobernanza cafetera.

Tuvimos nuestros Encuentros de Comités Municipales en la Hacienda La Pradera, de Aratoca. Recientemente el Encuentro de Empresarios en San Gil y un gran lanzamiento del Plan Cosecha Segura en Confinos. Esperamos inaugurar próximamente el Centro de Industrialización del Café en Bucaramanga y ya la Escuela Regional del Café, con el apoyo de la Real Academia del Café, inició actividades. Llegan los mejores comentarios e imágenes de las inauguraciones de las 34 placa huellas que está impulsado la FNC con recursos del Fondo Nacional del Café.

Ahora, respecto a las cifras, podemos comentar que cada día son mejores. La renovación y nuevas siembras del presente año apuntan a ser las mayores de la historia. Al pasado 30 de septiembre teníamos registradas 5.265 hectáreas, 1.017 más que el año anterior, siendo ya 8.607 cafeteros de los 34.005 registrados en el Sistema de Información Cafetera – SICA, los que están interviniendo su caficultura. La edad de los diferentes lotes del departamento tienen en promedio 6.27 años. La densidad, es decir el número de plantas por hectárea, está en 5.409. El porcentaje de variedades resistentes a la roya es del 98%, de lejos el mayor del país. Frente al número de convenios con las administraciones municipales tendremos igualmente récord con 31, logrando apalancar más de \$1.200 millones. Tenemos ya reportados 78 municipios que producen café en Santander.

Finalmente, tenemos la gran ilusión de tener en esta cosecha precios por carga que nos dejen una buena rentabilidad, y de esta manera, sumado a los anteriores factores, contar con un ambiente excepcional que nos permita seguir renovando y haciendo crecer nuestro parque cafetero cada día más tecnificado y productivo, trayendo consigo más recursos para la zona rural y de esta manera aportar al bienestar y prosperidad de la caficultura santandereana.

Néstor Serrano Capacho

Director Ejecutivo, Comité de Cafeteros de Santander





En Confines, hemos lanzado oficialmente el

Plan Cosecha Segura 2025

En una jornada llena de expectativas y esperanza para el sector cafetero santandereano, el municipio de Confines fue el epicentro del lanzamiento del Plan Cosecha Segura 2025: “Sembrar café, es sembrar futuro”.

El evento, que congregó a las autoridades departamentales, locales y representantes del gremio cafetero, marcó el inicio de un plan integral para garantizar una recolección tranquila y exitosa.

Un reconocimiento a la labor del caficultor

El Plan Cosecha Segura es un homenaje a la ardua labor de los caficultores, quienes con dedicación y esfuerzo diario cultivan el grano que posiciona a Santander como un referente de calidad a nivel nacional e internacional. Las autoridades resaltaron que este sector es el motor económico de la región y que su bienestar es fundamental para el progreso de todas las comunidades.

¡Bienvenida a los recolectores!

Con el inicio de la cosecha, los ojos de la región se posan sobre los recolectores, pieza clave en este engranaje. Su llegada a los



municipios es un hecho esperado, ya que su trabajo es vital para que cada grano de café llegue a su destino. El Plan Cosecha Segura 2025 busca brindarles a ellos, tanto locales como foráneos, las condiciones de seguridad y tranquilidad necesarias para que

puedan llevar a cabo su labor sin inconvenientes.

Apoyo de las autoridades

La presencia de las autoridades en el evento reafirmó el compromiso del gobierno en la protección de los caficultores y recolectores. Se destacó la importancia de un trabajo articulado entre la fuerza pública, las entidades gubernamentales y el gremio cafetero para prevenir cualquier situación que pueda perturbar la cosecha. Este esfuerzo conjunto busca blindar la actividad cafetera y permitir que la recolección sea un proceso seguro y lleno de optimismo para todos los involucrados.

Empresarios cafeteros

fortalecen sus conocimientos y se preparan para los desafíos del mercado global



Con la participación activa de 229 empresarios y líderes del sector, se llevó a cabo el **14° Encuentro de Empresarios Cafeteros** de Santander. Este evento anual, organizado por el Comité de Cafeteros, se consolida como una cita indispensable para el gremio, buscando entregar herramientas y conocimientos que fortalezcan la labor de quienes día a día construyen el futuro de la caficultura en la región.

Un espacio para el crecimiento empresarial

El encuentro se ha posicionado como un escenario clave para la formación y actualización de los caficultores. Más allá de la siembra y la recolección, el Comité de Cafeteros reconoce la necesidad

de que los productores desarrollen una visión empresarial completa. La agenda abarcó desde el análisis detallado de la situación actual hasta la presentación de nuevas estrategias para el sector. Los asistentes recibieron información clave sobre las cifras y variables del mercado del café en Santander y Colombia, un tema vital para la toma de decisiones. Además, se discutió la esperada puesta en marcha del Centro de Industrialización Regional en Bucaramanga, un proyecto que promete optimizar la cadena de valor y agregar valor al grano.

La jornada también contó con la participación del ingeniero Luis Francisco Peñaloza Fernández, empresario cafetero y representante del comité

departamental, quien le contó a los asistentes sobre su experiencia visitando la caficultura de Brasil y las oportunidades que allí encontró para mejorar las prácticas en el departamento.

El objetivo es claro: dotar a los caficultores de las herramientas necesarias para que continúen creciendo, no solo como productores de un excelente grano, sino como empresarios exitosos capaces de competir en el mercado global.

“Acá se reflejan todas las necesidades que tenemos y las podemos expresar. Si tenemos el conocimiento podemos aportarles para que puedan intervenir de una manera propositiva y hacer una mejor investigación sobre el tema que sea”.

César Augusto Cortés Saavedra,
Caficultor de Pinchote

“Es un espacio perfecto para estar en constante conocimiento en lo que tiene que ver con técnicas y tecnologías, no solamente en el proceso de la producción sino de la comercialización y las ventas”.

Yadira Carolina Rodríguez,
Caficultora de El Socorro



Comité de Cafeteros firma convenios con la Alcaldía de Bucaramanga para impulsar la caficultura



A través del Instituto Municipal de Empleo y Fomento Empresarial - IMEBU y la Secretaría de Desarrollo Social de la Alcaldía, la Federación Nacional de Cafeteros – Comité de Cafeteros de Santander firmó dos importantes convenios con el municipio, un gran paso para fortalecer y potenciar el proceso de producción e industrialización del café en la capital del departamento. El evento protocolario de la firma de estos convenios se realizó el 1 de agosto en la IE Rural Bosconia sede B de la vereda Santa Rita. El convenio firmado con el IMEBU tiene un costo total de \$129.177.606, recursos destinados para el fortalecimiento del proceso de producción e industrialización del café en el municipio de Bucaramanga y consiste en capacitar a 100 caficultores en buenas prácticas agronómicas, buenas prácticas de beneficio, café diferenciado e industrialización y se contará con la participación de 50 de ellos en la Feria Cafés de Colombia Expo, en el mes de octubre.

El convenio firmado con la Secretaría de Desarrollo Social, a través del programa desarrollo del campo, por \$173.000.000 comprende la



entrega de 41.016 almácigos de variedades resistentes a la roya, para renovación de cafetales, la entrega de 15 módulos de beneficio ecológico, mejorar la fertilización en la etapa de levante de 10 hectáreas de cafetales resistentes a la roya, renovados por siembra, zoca y/o nueva siembra y capacitación a 45 caficultores en: nutrición de cafetales, ciclos de renovación y buenas prácticas de beneficio.

¡Comienzan las capacitaciones!

Durante tres días intensivos, los caficultores que asistieron a las capacitaciones del proyecto con el IMEBU adquirieron conocimientos y herramientas clave para potenciar su labor. La formación abarcó temas esenciales como el manejo agronómico del cultivo, la industrialización del grano, la innovación en procesos, y la calidad

“Fue una súper oportunidad. Estoy muy agradecida por la cantidad de conocimiento que adquirí. Muchas veces no conocemos la importancia que tiene producir café de calidad”.

Susana Fonseca, caficultora vereda San José

“Queremos avanzar más allá de solo producir el café y esta capacitación nos ha dado muchos aprendizajes, todo ha sido espectacular. Ha sido un proyecto muy bueno y que bueno que nos tengan en cuenta”.

Viviana Carrillo, caficultora vereda San Pedro Bajo



del café. Cada módulo fue diseñado para fortalecer su actividad cafetera, permitiéndoles afrontar los desafíos del sector con mayor preparación y competitividad.

De la escuela a la taza: CAFETEROS CALIDOSITOS



Enfocado en las futuras generaciones, el Comité de Cafeteros de Santander ha puesto en marcha durante el año 2025 la iniciativa 'Cafeteros Calidositos', una estrategia que busca despertar en los más jóvenes amor por el café, grano que es el motor de sus familias y comunidades.

La campaña, liderada por el Servicio de Extensión, los expertos catadores y el Coordinador de Desarrollo Social, ha llegado a las escuelas de diferentes municipios cafeteros de la región. El objetivo es que los niños y niñas, desde temprana edad, reconozcan el

valor de la caficultura no solo como una tradición familiar, sino como un camino profesional y un estilo de vida.

Durante las jornadas, los pequeños han recibido capacitación en conceptos básicos de barismo y catación. Han aprendido a identificar los diferentes aromas y sabores del café y han descubierto que detrás de una buena taza hay un proceso lleno de arte y ciencia. De esta manera, el Comité de Cafeteros de Santander apuesta por motivar a las nuevas generaciones a ver el café como su futuro, asegurando así la sostenibilidad de este sector tan vital para el departamento.



EN CIFRAS...

A la fecha hemos llegado con esta iniciativa a **29 Instituciones Educativas** de diferentes municipios cafeteros, capacitando a más de **820 niños** en barismo y catación de café básicos.

Mosca Soldado Negro: un superhéroe ambiental



En un mundo donde más de 735 millones de personas sufren de hambre (FAO,2023), el desafío de producir alimentos de forma sostenible se vuelve cada vez más una urgencia. Y el futuro no parece aliviar la carga: para 2050, se espera que la población mundial supere los 9.700 millones, lo que significará un aumento de al menos un 70% en la demanda de alimentos y especialmente de proteína de alta calidad.

Una oportunidad entre los cafetales

Colombia, uno de los principales productores de café del mundo, genera cada año millones de sacos de café que viajan a todos los rincones del planeta. Sin embargo, lo que pocas personas saben es que por cada grano de café que llega a una taza, queda atrás una gran cantidad de residuos.

La pulpa y el mucílago – dos subproductos del proceso de beneficio del café– representan aproximadamente el 55% del peso total del fruto. En cifras concretas: por cada millón de sacos de 60 kg que se exportan, se generan cerca de 162.900 toneladas de pulpa fresca y 55.510 toneladas de mucílago.

Cuando estos residuos no se

manejan adecuadamente, se convierten en una seria fuente de contaminación del agua y del suelo. Se estima que su impacto equivale al de las aguas residuales producidas por una ciudad de más de 1 millón de habitantes.

De un problema ambiental a una solución de bioeconomía circular

Ante esta situación, investigadores de CENICAFÉ y comunidades caficultoras están apostando por una alternativa innovadora: transformar estos residuos en recursos útiles mediante procesos biológicos naturales.

Uno de los métodos más conocidos es el lombricompostaje, que utiliza la lombriz roja californiana para descomponer materia orgánica y

producir abono orgánico de alta calidad (lombricompost). Este proceso, además de ser eficiente, tiene el valor agregado de generar biomasa que puede servir como alimento animal o como base para nuevas colonias de lombrices.

En este sistema se pueden usar la pulpa de café sola o mezclada con mucílago, especialmente cuando este proviene de beneficiaderos que usan métodos de despulpado sin agua y desmucilaginado mecánico. La combinación de ambos residuos genera una textura adecuada para el trabajo de las lombrices y favorece la producción de abono.

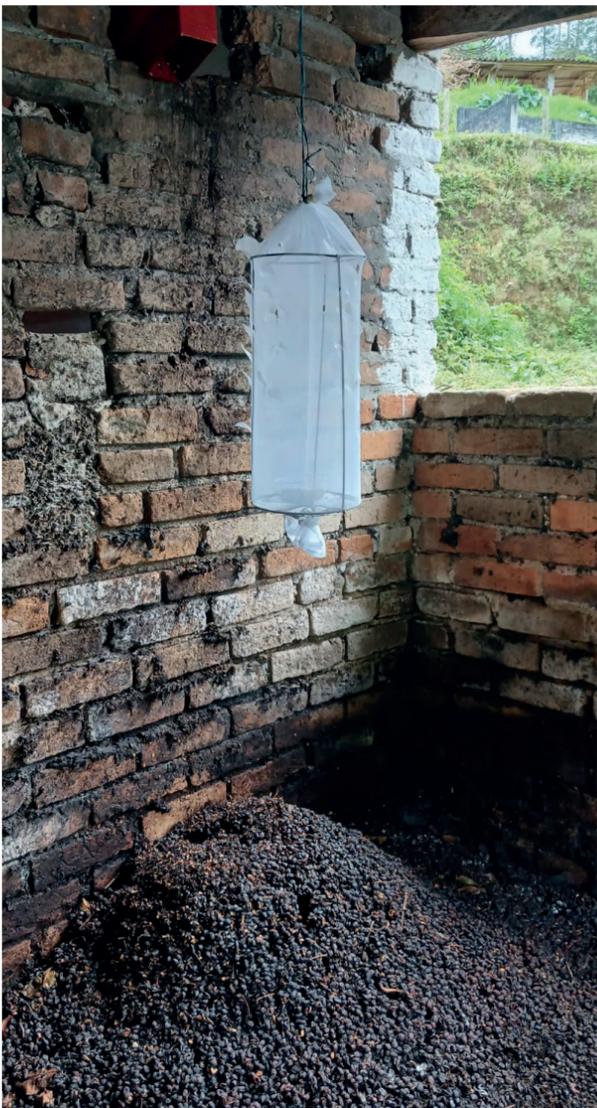
Un soldado se une: la mosca soldado negro

Pero si las lombrices eran las

INFORMACIÓN TÉCNICA

pioneras, ahora se suman nuevos aliados: los insectos, en particular la mosca soldado negro (*Hermetia illucens*), una especie nativa del continente americano que no representa plaga ni riesgo sanitario. Esta mosca, es capaz de devorar grandes cantidades de residuos orgánicos en muy poco tiempo. Diversos estudios han demostrado que sus larvas pueden alimentarse de frutas, vegetales, estiércoles y restos de cosechas y convertirlos en biomasa proteica y fertilizante natural.

Lo más interesante es que estas larvas tienen un alto valor nutricional: 38,5% de proteína cruda y 6,63% de grasa, según datos de Nguyen et al. (2015) y Barragán-Fonseca et al. (2017). Esto las convierte en una alternativa viable para alimentar animales como aves, peces y cerdos, en sustitución parcial de harinas de pescado o soya.



Transformar residuos del café con moscas ¿funciona?

Si, y Colombia ya ha empezado a probarlo. En estudios de laboratorio realizados por Giraldo-Jaramillo y colaboradores (2019),

se determinó que las larvas de *Hermetia illucens* alcanzaron una tasa de sobrevivencia superior al 80% cuando fueron alimentadas exclusivamente con pulpa de café. Ensayos realizados en CENICAFÉ han reportado rendimientos del 38,28% en base seca en la obtención de abono orgánico usando larvas de esta mosca y solo pulpa. Cuando se combina con aguas miles del café, el rendimiento sube al 46,99%, todo en un período de apenas tres meses.

Esto significa que los caficultores no solo pueden reducir su impacto ambiental, sino también obtener fertilizante natural y alimento animal, con un sistema biológico, replicable y de bajo costo.

Producción de proteína sostenible: el papel de los insectos

El interés de los insectos como fuente de proteína no es nuevo, pero ha crecido de forma acelerada en la última década. La FAO ha reconocido que los insectos pueden jugar un papel clave en la seguridad alimentaria global, no solo por su alto contenido nutricional, sino por su eficiencia en la conversión de residuos.

En el caso de la mosca soldado negro, la producción requiere menos agua, menos espacio y menos emisiones que cualquier método ganadero tradicional. Además, se puede implementar en pequeña o mediana escala, lo que la hace ideal para comunidades rurales y productores familiares.

¿Basura o biorecurso?

La pregunta no es menor. En un contexto de crisis ambiental global, escasez de alimentos y colapso de los modelos de producción intensiva, mirar hacia los residuos con nuevos ojos es más que una opción, es una necesidad.

La pulpa y el mucílago del café no deben verse como desechos, sino como materia prima para una economía circular rural. Y



las lombrices y las moscas no son plagas, sino herramientas naturales de transformación.

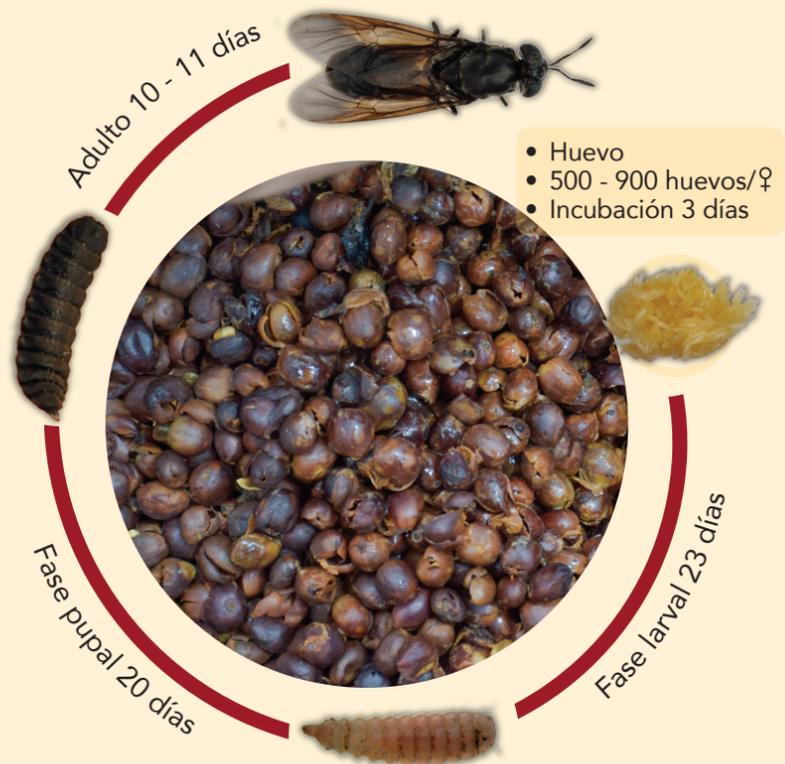
En los próximos años la producción de proteína tendrá que cambiar. Los sistemas más eficientes, descentralizados, ecológicos y basados en la bioconversión están tomando fuerza. Y Colombia con su tradición cafetera y su biodiversidad, puede estar al frente de este cambio.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Mosca soldado negro *Hermetia illucens* Un soldado en la caficultura

- **Una especie euriterma:** tolera temperaturas extremas y se desarrolla en diferentes sustratos.
- **Polífagas:** se alimenta de diversos productos orgánicos.
- **Retenedores de nutrientes en su cuerpo,** como proteínas, lípidos y carbohidratos (alto valor nutricional y comercial), 35% - 40% de proteína cruda.
- **Ciclo de vida corto.**
- **Altas tasas de reproducción** (> 500 huevos/hembra).
- **Producción masiva,** a nivel de biofábricas.

Ciclo de vida de *H. illucens*



Giraldo-Jaramillo et al., 2019

Críe la mosca soldado negra en su finca cafetera

Las larvas son voraces consumidores de materia orgánica de origen animal o vegetal

Pueden transformar la pulpa de café y el mucílago en sustratos orgánicos para posterior uso en la caficultura

Además pueden ser suplemento para la alimentación de animales como gallinas, cerdos y peces



Canastilla 1

Canastilla 2

Depositar 15 kg de pulpa en una canastilla con orificios (canastilla 1) se deposita la pulpa de **no más de 24 horas** de despulpada, esta se coloca sobre la otra canastilla (canastilla 2).



En el centro, con ayuda de una espátula o una cuchara, se hace un orificio y allí se deposita la dieta con las larvas, se tapa con una capa fina de pulpa.



La canastilla 1 se tapa y se encarra con la canastilla 2.



Cada 5 días, se toman los lixiviados recolectados en la canastilla 2 y se vierten nuevamente en la canastilla 1.



Al día 20, con ayuda de una espátula, se revisa la pulpa para verificar el tamaño de las larvas de la mosca. Si estas se observan de color oscuro, es indicador de que la pulpa no se encuentra apta para fertilizar plantas. Finalmente, las larvas puede emplearse para alimentar las gallinas que realicen pastoreo a libre voluntad.

Díptero perteneciente a la familia **Stratiomyidae de origen Americano**, se encuentra difundido en el mundo siendo ampliamente usado para transformar residuos orgánicos y obtención de proteína animal.

INFORMACIÓN TÉCNICA

REVISE LA DESPULPADORA Y MANEJE LAS AGUAS DEL BENEFICIO

Santander no solo es tierra de cañones, hormigas culonas y de gente pujante, también es el corazón de una de las cosechas de café más especiales de Colombia. Cada año, las laderas de sus montañas se visten de un verde intenso salpicado de rojo cereza, el color de los granos maduros listos para ser recolectados. Más que un simple proceso agrícola, la cosecha de café en Santander es un ritual que conecta a generaciones de familias, un trabajo arduo que da como resultado una bebida que es orgullo local y deleite global. Para que la cosecha sea fructífera preste atención al estado de los equipos y elementos necesarios en la finca cafetera para su

desarrollo. La despulpadora juega un papel de extrema importancia ya que su buen funcionamiento y estado favorecen la calidad y los mejores ingresos del cafetero, por otra parte los subproductos del proceso como la pulpa y el agua usada para lavar el café deben ser dispuestos sin afectar el medio ambiente, como lo veremos a continuación:

Recuerde calibrar la despulpadora

La despulpadora y su correcto funcionamiento la hacen fundamental en el proceso de beneficio del café, cuyo estado contribuye con la reducción de costos, mantiene y mejora la

calidad del café y contribuye con el sostenimiento de la finca. Calibrar la despulpadora le permite optimizar el proceso de beneficio y calidad del café.

A continuación le mostramos cómo se afectan los ingresos de la finca cuando hay un diente dañado de la despulpadora. Dejamos de obtener 119 kilos de café pergamino seco que a un valor de la carga de \$3.000.000 significa \$2.856.000 que no ingresan al cafetero por cada hectárea de café que tenga en la finca. Para casos de la despulpadora con 5 dientes afectados, significa \$8.544.000 por hectárea que no ingresan al cafetero por cada hectárea de café.

"Fuga de ingresos en la cosecha por daño de dientes en la camisa de la despulpadora Ejemplo para 1 hectárea"

Número de dientes dañados en la despulpadora	"Producción de cargas por hectárea"	Kilos de café cereza despulpados	Horas en despulpado	Número de frutos dañados	Kilos de café pergamino seco dañados	Valor equivalente a la fuga de ingresos por daño de despulpadora
1	18	11.250	28	270.000	119	\$ 2.856.000
3	18	11.250	28	540.000	238	\$ 5.712.000
5	18	11.250	28	810.000	356	\$ 8.544.000

* Despulpadora con rendimiento de 400 Kg hora - 180 revoluciones por minuto y valor de carga de café de \$3.000.000

Disponga las aguas utilizadas en el beneficio

Durante el beneficio del café se utiliza agua limpia para evitar sabores extraños y potencializar los atributos de calidad, agua que debe contar con la correcta disposición final, implementando el sistema de filtros verdes, una manera de cuidar y proteger el medio ambiente, evitando sanciones ante la entidad ambiental.

Los filtros verdes son un sistema de tratamiento natural del agua, de baja carga, que se basan en la aplicación controlada del agua residual a un cultivo forestal o herbáceo, en este caso de pasto vetiver, con grandes requerimientos hídricos y cuyas raíces son tolerantes a condiciones parcialmente saturadas y anaerobias, permitiendo la aplicación de altos volúmenes de agua residual, logrando su evapotranspiración total, alcanzando el objetivo de cero descargas, eliminando la contaminación de forma práctica y natural.



Componentes de la Tecnología de Filtros verdes

Jóvenes de Santander se forman para ser líderes cafeteros



13 jóvenes de Santander junto a sus pares en los departamentos de Norte de Santander, Cesar, La Guajira, Magdalena, Antioquia, Boyacá, Meta, Caquetá, Bolívar, Casanare y Cundinamarca participaron en el encuentro “Jóvenes Líderes: la chispa que transforma”, organizado por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, la Fundación Manuel Mejía y el Parque del Café.

Las nuevas generaciones ya están asumiendo su papel como agentes de cambio, preparadas para asegurar la competitividad y la sostenibilidad del café colombiano en el futuro.

La agenda combinó formación en liderazgo gremial, talleres sobre innovación y sostenibilidad en Cenicafé, y una visita a Buencafé, en donde conocieron

los procesos de industrialización y comercialización del café en la planta de café liofilizado.

Asimismo, en la Fundación Manuel Mejía se desarrollaron espacios de capacitación y actividades de integración que permitieron fortalecer la identidad cafetera y la visión gremial de los participantes. Este encuentro no solo fortalece el liderazgo juvenil, sino que también fomenta la colaboración y el intercambio de conocimientos entre las diferentes regiones cafeteras del país, asegurando que las nuevas generaciones estén preparadas para liderar el futuro del café colombiano.



PREPÁRESE PARA PARTICIPAR EN LAS ELECCIONES CAFETERAS DEL 2026



Desde su creación la Cédula Cafetera ha evolucionado convirtiéndose en un documento esencial para el caficultor, además de ser un instrumento de identificación gremial, es decir acredita que hace parte de la Federación Nacional de Cafeteros, es una herramienta que le permite al caficultor vender su café, acceder ágilmente a recursos de programas de los cuales es beneficiario y realizar transacciones bancarias, de una forma segura y a menor costo, sin necesidad de desplazarse hasta las ciudades principales.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS PARA OBTENER LA

CÉDULA CAFETERA INTELIGENTE?



Encontrarse **registrado** en el Sistema de Información Cafetera (**SICA**).



Ser propietario o poseedor de un predio cuya área sembrada con café sea igual o superior a media (0,5) hectárea y al menos con 1.500 árboles de café plantados.



Tener y demostrar alguno de los siguientes tipos de vínculo con la tierra: propietario, poseedor, arrendatario, usufructuario, sucesiones ilíquidas o sociedades de hecho, resguardos indígenas o comunidades.

Para mayor información pregunte en el Comité de Cafeteros o consulte con su extensionista.

TENGA ACTUALIZADA SU CÉDULA Y PREPÁRESE PARA PARTICIPAR EN LAS ELECCIONES CAFETERAS 2026



¡CELEBRAMOS
LA VERSIÓN NÚMERO
DEL
20 Concurso
de la Mejor Taza de Café
de Santander

La espera terminó, están abiertas las inscripciones para el concurso de taza del departamento de Santander, que ya cumple 20 años brindando la oportunidad de exhibir y premiar el arduo trabajo y la calidad excepcional del café santandereano.

Invitamos a todos los productores a inscribir sus muestras y a participar en esta gran fiesta del café.

LAVADOS



Participan variedades desarrolladas por Cenicafé (Castillo, Cenicafé, Tabi, Caturra y Colombia) con proceso lavado con fermentación prolongada o doble fermentación.

Condiciones:

- Lote mínimo de 240 kilos.

- Máximo 1,5% defectos del primer grupo.
- Máximo 1,5% de broca.
- Máximo factor de rendimiento 90 (Medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).
- Humedad entre el 10 y el 11,5% (Medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).

HONEY



Participan todas las variedades y varietales con proceso Honey.

Condiciones:

- Lote mínimo de 320 kilos.
- Máximo 1,5% defectos del primer grupo.

- Máximo 1,5% de broca.
- Máximo factor de rendimiento de 110 (Medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).
- Humedad entre el 10 y el 11,5% (Medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).

NATURALES



Participan todas las variedades y varietales con proceso natural.

Condiciones:

- Lote mínimo de 320 kilos.
- Máximo 1,5% defectos del primer grupo.

- Máximo 1,5% de broca.
- Máximo factor de rendimiento de 150 (Medida tomada sobre muestra de café cereza seca).
- Humedad entre el 10 y el 11,5% (Medida tomada sobre muestra de café verde/almendra.).

VARIETALES LAVADOS



Participan todas las variedades o varietales (Geisha, Borbón Rojo, Rosado, Sidra, Maragogipe, Caturra chiroso, Java, Pacamara, etc.) con proceso lavado o fermentación prolongada.

Condiciones:

- Lote mínimo de 240 kilos.

- Máximo 1,5% defectos del primer grupo.
- Máximo 1,5% de broca.
- Máximo factor de rendimiento de 90 (Medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).
- Humedad entre el 10 y el 11,5% (Medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).

**Acopio en las cooperativas de caficultores desde el lunes
20 de octubre de 2025 hasta el viernes 16 de enero de 2026**

De cada categoría se premiarán los mejores lotes

El Socorro cuenta con la primera Zona Segura Cafetera de Santander



En la vereda Árbol Solo del municipio de El Socorro, la Policía Nacional realizó el lanzamiento de la primera zona segura cafetera en el departamento, una estrategia integral para fortalecer la seguridad y la convivencia en zonas rurales productoras de café.

Son 12 fincas de esta vereda que integran la zona segura cafetera, que en articulación con la Policía Nacional harán de este un territorio más tranquilo, a través de la comunicación permanente

con las autoridades, permitiendo así una rápida respuesta ante la información de algún delito, persona o vehículo sospechoso.

Además, esta zona segura cafetera cuenta con cámaras de vigilancia, sensores de movimiento, luminarias solares, WiFi comunitario y la marcación de las fincas, entre otras herramientas para garantizar la seguridad.

El evento de lanzamiento contó con la participación de la Policía Nacional, el Secretario del Interior

de la Gobernación de Santander, el alcalde de El Socorro y alcaldes de municipios vecinos, el Comité Municipal de Cafeteros y el Comité Departamental de Cafeteros.

De esta manera y gracias a la articulación institucional construimos seguridad en la zona cafetera y brindamos tranquilidad a nuestras familias cafeteras, quienes día a día, con esfuerzo y dedicación, producen la bebida insignia de Colombia.

Todos en la finca cafetera vacunados contra la fiebre amarilla

En Santander hay 24 municipios clasificados como zonas de riesgo por sus condiciones epidemiológicas.



Una cosecha segura empieza vacunándose contra la fiebre amarilla, pues la movilidad de los trabajadores aumenta, y con ella el riesgo de exposición. Por eso, la enorme importancia de vacunarse contra la enfermedad.

La vacuna es la herramienta más efectiva para protegerse de esta enfermedad. Es un paso sencillo que puede prevenir complicaciones graves y asegurar que la temporada de cosecha se desarrolle de manera segura para todos.

Si aún no se ha vacunado acérquese a los puntos de vacunación gratuita dispuestos en los puestos de salud y/o hospitales locales de cada municipio.

NOTICIAS

Caficultores de Santander inauguran placas huellas



Zapatoca

Las comunidades cafeteras de los municipios de Charalá, Confines, Betulia, El Carmen de Chucurí, Guavatá, Ocamonte, San Vicente y Zapatoca han celebrado la inauguración de sus placa huellas, un componente clave que hace parte del Plan Café del 2025.

Este proyecto es fundamental para mejorar la movilidad en las veredas cafeteras, facilitando el transporte de la cosecha y el acceso de las familias a servicios. El Comité



Ocamonte

Departamental de Cafeteros de Santander demuestra su



Charalá

compromiso con la infraestructura rural al destinar \$400 millones de pesos provenientes del Fondo Nacional del Café, para este fin.

Con esta inversión, se logró apoyar la construcción de 34 placa huellas en todo el departamento, siendo estos municipios los primeros en ver materializado este importante avance que contribuye directamente a la calidad de vida y a la competitividad de la caficultura regional.

Visita de investigadores de CENICAFÉ a Santander

CENICAFÉ ha iniciado una investigación sobre la construcción de terrazas en la agricultura, una técnica que ha generado un creciente interés entre los caficultores. Esta iniciativa surge como respuesta a la necesidad de encontrar soluciones que mejoren la productividad y sostenibilidad en las fincas.

En el marco de esta investigación, un grupo de expertos visitó el departamento de Santander, una región que ha mostrado

avances significativos en la implementación de terrazas en los cultivos de café.

La delegación estuvo conformada por el Dr. Siavosh Sadeghian, investigador de CENICAFÉ, el ingeniero Carlos Ariza, coordinador de CENICAFÉ en Santander y los coordinadores Jairo García y Roberto Pérez. El objetivo de la visita fue conocer de primera mano la experiencia del caficultor y analizar los resultados de la implementación de las terrazas.



Florián ya tiene punto de compra de la Cooperativa de Caficultores de Santander



Con la presencia de cerca de 200 caficultores se inauguró la nueva agencia de compra de la Cooperativa de Caficultores de Santander en el municipio de Florián. Este evento marca un hito para la región, llevando la garantía de compra directamente a este municipio del sur de Santander y beneficiando a cientos de familias cafeteras.



CAFÉ CON LETRAS

A	V	T	Ó	N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C	Ó	P	G
K	F	U	L	G	Z	F	S	A	V	R	A	L	E	Z	F	Z	M	W	Ñ
Ñ	N	O	I	C	A	M	R	O	F	S	N	A	R	T	Í	U	Á	Q	Ü
U	P	A	I	M	O	N	O	C	E	O	I	B	Í	W	M	J	U	Y	Q
Á	C	E	M	X	N	A	T	T	E	U	Á	Á	Y	S	O	L	Á	W	D
Ü	Ó	X	X	Í	B	Ó	Á	K	Ú	G	L	M	P	J	S	L	F	Y	I
Ü	J	S	I	Ü	O	I	M	Ñ	S	W	Ñ	F	F	Á	C	W	Í	Z	Ú
C	E	S	X	X	W	U	C	U	X	O	O	J	A	C	A	Í	W	J	Í
E	C	L	U	W	O	U	P	L	N	G	U	L	V	Ñ	Í	Y	I	Q	D
N	B	Ú	B	Ü	Ó	L	Á	X	V	E	O	D	Q	G	L	D	I	O	I
I	X	E	Ú	I	E	Ü	T	A	I	K	A	P	I	T	R	J	Z	N	Í
C	R	R	U	M	N	O	Á	D	Ó	O	T	Ú	Y	S	Ú	D	M	U	D
A	F	M	E	Z	B	E	M	X	N	A	Ú	Ó	K	S	E	U	Ñ	A	Ú
F	L	N	Í	H	S	P	T	H	I	F	C	G	G	N	C	R	M	O	R
E	T	T	O	Ú	O	Ü	X	S	T	E	Í	Ú	E	I	E	Í	T	G	P
O	Q	P	Á	Ó	L	J	G	O	O	L	I	U	L	N	W	É	J	Á	K
Ó	E	Y	H	J	D	S	W	Ñ	T	S	Y	A	F	Ú	M	R	M	B	S
Í	M	M	S	N	A	V	L	I	G	M	G	A	Q	Ó	É	Y	D	Ü	F
Y	E	Y	V	Ñ	D	R	F	D	Ó	O	Ñ	V	Ñ	H	F	H	H	Ó	P
É	X	K	R	É	O	S	L	L	Z	B	P	U	L	P	A	W	Í	H	I

1. MOSCA
2. TRANSFORMACION
3. PULPA
4. LARVAS
5. MUCILAGO
6. SUPLEMENTO
7. SOSTENIBLE
8. RESIDUOS
9. CONTAMINACION
10. BIOECONOMIA
11. CENICAFE
12. SOLDADO

Capuccino Dulce de Leche

Ingredientes

- 2 cucharadas de café liofilizado Juan Valdez Dulce de Leche
- 2 gotas de esencia de vainilla
- 2 onzas de agua caliente
- 4 onzas de leche

Preparación

1. **Disuelve el café:** En una taza, disuelve las 2 cucharaditas de café liofilizado Juan Valdez Dulce de Leche en

las 2 onzas de agua caliente.

2. **Agrega la vainilla:**

Incorpora las 2 gotas de esencia de vainilla y mezcla bien para potenciar el sabor.

3. **Calienta la leche:** Calienta las 4 onzas de leche hasta que esté caliente pero no hirviendo.

4. **Combina:** Vierte la leche caliente sobre la mezcla de café y vainilla.

5. **Sugerencia:** Puedes espolvorear un poco de canela en polvo o cacao en polvo por encima para darle un toque extra.

