

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 34 Edición 288 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - ISSN 0124 -1060

Germán Alberto Bahamón Jaramillo fue proclamado por unanimidad

Cafeteros eligieron a su Gerente General

La elección se dio en un ambiente de unidad gremial y camaradería, muy propio de la democracia participativa cafetera donde las decisiones se toman por consenso y de manera respetuosa.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Germán Alberto Bahamón Jaramillo, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, en compañía de la delegación del Tolima en el Congreso Cafetero, además de los personajes Juan Valdez y el Profesor Yarumo.

En el marco del Congreso Cafetero (extraordinario), los 90 delegados de los 15 Comités Departamentales de Cafeteros, eligieron de forma unánime a **Germán Alberto Bahamón Jaramillo**, como

el nuevo Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, luego de un proceso abierto y transparente.

El nuevo Gerente General, quien juró servir a los caficultores colombianos el 27

de abril, es un huilense de 48 años, cafetero de tercera generación, con más de 20 años de experiencia a nivel de alta gerencia nacional e internacional en algunas de las empresas más reconocidas a es-

cala global, como Apple, Sony Ericsson, América Móvil o KimberlyClark, y en trabajo con comunidades desfavorecidas y formalización de tierras.

Página 4

Precio récord

Pág. 10

El café de Duberney Cifuentes se vendió en la subasta del concurso Colombia Tierra de Diversidad en \$ 55,50 dólares la libra y batió el récord que tenía Tolima en esta competencia.



Prepare un latte frío

Pág. 11

El equipo de baristas de la tienda de café **Hecho en China Alta**, ubicada en el centro de Ibagué, nos enseña a preparar un delicioso latte frío. Siga el paso a paso en esta edición.



Un gremio que votó unido



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

El 27 de abril de 2023 inició una nueva etapa en la historia de la Federación Nacional de Cafeteros, con la elección de Germán Alberto Bahamón Jaramillo como su Gerente General, en un Congreso donde los caficultores a una sola voz, expresaron su voluntad de que este huilense, cafetero de tercera generación, se encargara de liderar el gremio más importante del país.

Los delegados al Congreso Cafetero, elegidos democráticamente el año

anterior por los cafeteros colombianos en las urnas, unánimemente votaron respaldando a quien consideraron era el mejor candidato, luego de un proceso transparente, apegado a lo consignado en los estatutos de la Federación de Cafeteros y liderado por su Comité Directivo, en constante coordinación con el Comité Nacional, donde recordemos, tienen asiento los ministros delegados del Gobierno Nacional.

Todos aquellos quienes formamos parte de la gran familia de la Federación Nacional de Cafeteros, debemos rodear a nuestro Gerente, quien desde su gira por los Comités Departamentales presentando su programa en caso de ser elegido, mostró su deseo de servir a las más de 500 mil familias productoras colombianas, con su conocimiento, experiencia, pero especialmente con la tradición cafetera que le ha sido transmitida en el

seno de su familia y que ostenta orgullosamente.

El doctor Germán Alberto Bahamón, desde el momento mismo de su nombramiento, se ha preocupado por conocer al detalle cómo funciona nuestra organización, tanto gremial como administrativamente y muy pronto inició el acercamiento con las bases cafeteras, para escuchar de primera mano las necesidades en cada una de las regiones y para que esos cafeteros, elegidos por sus vecinos en las veredas productoras, escuchen de viva voz de su Gerente, cuáles son las estrategias para llegar en 2027 a la celebración de los 100 años de la Federación Nacional de Cafeteros.

Desde el Tolima, los líderes gremiales aplauden la elección del doctor Germán Alberto Bahamón y le aseguran su compromiso decidido de acompañarlo en la construcción de la caficultura que todos soñamos.

Foro por la sostenibilidad de la caficultura del Tolima en Planadas



Foto Oficina de Comunicaciones

Los temas trascendentes de la actualidad cafetera se abordaron en el **Foro por la Sostenibilidad de la Caficultura del Tolima**, que se realizó el Planadas, con la participación del Comité Departamental en pleno y los Comités Municipales de Planadas y Ataco.

Liderando el evento estuvieron **José Hébert Cardozo Mayorga**, Presidente del Comité Tolima; Carlos Sánchez Serrano, representante al Comité Directivo y Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo. De la misma forma, Jhon Jairo Hueje, Alcalde de Planadas, se

hizo presente en el foro y celebró que iniciativas como estas, en las que se tiene la oportunidad de conocer de cerca no sólo las necesidades, sino las experiencias exitosas de regiones como el sur del Tolima, referente en la producción de café de alta calidad.

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Consejo Editorial:

Martha Cecilia Redondo Rodríguez

Viviana Andrea Oyola Méndez

José Hébert Cardozo Mayorga

Jahir Ramírez Quimbayo

Óscar Alberto Guzmán Gaviria

Germán Cárdenas Herrera

Gildardo Monroy Guerrero

**Asesor Técnico:
Julián David Hincapié Betancur**

**Directora:
María Victoria Herrera Polanía.**

**Apoyo Periodístico:
Ricardo Cortés Gómez**

Diagramación:

Diego Fernando Cogua Useche.

Envíen sus comentarios al correo electrónico:

tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Las acciones responden a una necesidad sentida de las comunidades

Adelante con el mejoramiento y conservación de vías

Conscientes de la gran necesidad de la conectividad vial en las zonas cafeteras, punto vital para el desarrollo económico y social, el **Comité Departamental de Cafeteros del Tolima** en el primer semestre del 2023, llevó a cabo el mantenimiento de 74 kilómetros de red vial terciaria en el Departamento, así como la construcción de 205 metros lineales de cintas huellas.

Mantenimiento de Vías

Municipio:
Chaparral

Kilómetros intervenidos:
43,5

Municipio:
Valle de San Juan

Kilómetros
intervenidos:
13

Municipio:
Villarrica

Kilómetros
intervenidos:
17,5



Construcción de cintas huellas



Municipio:
Valle de San Juan

Metros lineales construidos:
134.40



Municipio:
Palocabildo

Metros lineales construidos:
70

Nota: Las labores han contado con la participación de la comunidad y la vinculación económica de las administraciones municipales.

Convenio Isagen

Isagen y el Comité de Cafeteros del Tolima aúnan esfuerzos para el mantenimiento de las vías del Cañón de las Hermosas, en Chaparral.

Inversión Isagen:
\$220 millones

Tiempo de ejecución:
50 días

Inversión Federación de Cafeteros como administradora del Fondo Nacional del Café:

\$30 millones

Kilómetros recuperados:
45



“La intervención es un tema bastante importante para nosotros como comunidad. Tendremos una mejor vía y mejor calidad de vida”,
Luz Mila Sánchez,
caficultora del Cañón de Las Hermosas, municipio de Chaparral.



La elección fue unánime

Un huilense, Germán Bahamón Jaramillo es el nuevo Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros

Los 90 representantes en la máxima autoridad e instancia de deliberación gremial consideraron que su perfil responde a los criterios orientadores para mantener la unidad, la cercanía con todos los productores y seguir mejorando los indicadores institucionales en materia económica, financiera, social, ambiental y de gobernanza.

Desde el pasado 27 de abril, un huilense de 48 años, **Germán Alberto Bahamón Jaramillo**, ocupa el cargo de Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros. Este cafetero de tercera generación, fue elegido por unanimidad en el Congreso Cafetero extraordinario, máxima autoridad e instancia de deliberación gremial.

La elección fue la culminación de un proceso abierto y transparente, con activa participación de los representantes gremiales de todos

los comités departamentales de cafeteros, quienes a su vez reflejaron en su voto el sentir de los productores de base.

“Una vez más el compromiso con los caficultores de Colombia y, por supuesto, con la institucionalidad cafetera, se plasma en este recinto que nos convoca para deliberar y tomar la mejor decisión en beneficio del sector”, dijo Albeiro Hernán Duque, presidente del 91 Congreso Nacional de Cafeteros Extraordinario, y quien tomó juramento al nuevo gerente.



Al tomar posesión del cargo, Bahamón agradeció y se comprometió a trabajar por todos los caficultores del país y les dijo **“la cercanía del gerente con cada región alimentará la unidad gremial. Mi contacto será permanente con cada uno de ustedes”.**

“No podía haber una mejor conclusión de este ejercicio gremial que la manifestación clara y contundente de la unidad”, agregó.



“El mensaje para todos los caficultores y representantes, tanto para el Gobierno Nacional, Departamental y Municipal, es que vamos a seguir trabajando de la mano con las entidades, la unión, porque queremos demostrarles que nosotros, los caficultores, estamos unidos para sacar adelante nuestro proyecto de la caficultura de Colombia”. **José Hébert Cardozo Mayorga**, Presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

Quién es el nuevo gerente

Ingeniero de producción agroindustrial por la Universidad de la Sabana, con especialización en mercadeo estratégico por el Colegio de Estudios Superiores de Administración (CESA) y en mercadeo ejecutivo por la Escuela de Administración Kellogg, de la Universidad Northwestern, en Chicago, **Bahamón Jaramillo** ha sido también profesor y catedrático.

Profesional y líder en los sectores público y privado, tiene más de 20 años de experiencia a nivel de alta gerencia nacional e internacional en algunas de las empresas más reconocidas a escala global, como Apple, Sony Ericsson, América Móvil o KimberlyClark, y en trabajo con comunidades desfavorecidas y formalización de tierras.

Bahamón ha apostado por el crecimiento sostenible, rentable y responsable de las organizaciones, así como por el uso de la tecnología y las comunicaciones para el

comercio internacional, especialmente para el crecimiento y el desarrollo de nuevos mercados.

Tiene un amplio historial en la creación, dirección y motivación de equipos comprometidos con la excelencia. Habilidades de comunicación y relaciones interpersonales, así como visión estratégica apoyada en un enfoque analítico sólido.



Fotos suministradas

Alberto Bahamón,

ón

la de
terios
s los
es en
l.



“Esta manifestación de unidad gremial, que viene de la base cafetera, es la que provee a su Gerente del empoderamiento necesario para tomar partido de las oportunidades que tenemos en el mundo del café.

Soy un cafetero de tercera generación y hoy, por voluntad de este Congreso Extraordinario, asumo la Gerencia General de la **Federación Nacional de Cafeteros de Colombia**. Me siento honrado de asumir esa responsabilidad y al mismo tiempo comprometido, profundamente con la construcción de las bases que nos permitan mejorar la calidad de vida de nuestras familias productoras, traer prosperidad al país y tener la caficultura que nuestros antepasados soñaron para nuestros hijos y nietos”. **Germán Alberto Bahamón Jaramillo**, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros.



“Estamos muy contentos. Después de escuchar la terna en nuestro Departamento, llegamos a la conclusión de que cualquiera podía ser nuestro Gerente. Hoy, Dios nos concedió que el doctor Germán Bahamón, del Huila, sea nuestro Gerente, una persona muy comprometida, muy identificada con el gremio, con la base, que es tan importante para toda la institucionalidad cafetera. Nos vamos felices a contarles a nuestros cafeteros del Tolima que tenemos un Gerente que nos va a visitar y nos va a ayudar a solucionar las necesidades y que también, nosotros como caficultores, vamos a dar ideas constructivas y a realizar un trabajo conjunto”. **Martha Cecilia Redondo Rodríguez**, Representante del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

“Tuvimos a bien elegir al Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, una persona con muy buenas capacidades, muy buenos conocimientos para ejercer esta gran labor; pero lo más importante fue la unión gremial que demostramos frente a la elección del nuevo Gerente. Esperamos que este paso que dimos, sea fructífero para nuestra organización”. **Carlos Sánchez Serrano**, Representante por el Tolima al Comité Directivo y Nacional de FNC.



Encuentro en Bucaramanga

Los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima; Carlos Sánchez Serrano, representante al Comité Directivo de la Federación de Cafeteros y Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo, se reunieron el 12 de mayo con Germán Alberto Bahamón Jaramillo, Gerente General de la FNC en Bucaramanga, donde coincidieron, a propósito de la premiación y subasta del Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad, en el marco de la

Feria del Café del Nororiente Colombiano.

Los líderes gremiales del Tolima reiteraron su apoyo al Gerente General, elegido recientemente, así como el mensaje de unión del gremio.

Igualmente, los caficultores le manifestaron al alto ejecutivo los retos de la caficultura en el Tolima, en aspectos como la renovación de cafetales, el empalme generacional y la necesidad de educación superior en temas de café.

Vale la pena recordar que luego de que los inte-

grantes del Comité de Cafeteros del Tolima tuvieron la oportunidad de escuchar e intercambiar impresiones con los tres candidatos a la Gerencia General (Sandra Morelli, Santiago Pardo y Germán Bahamón), durante su gira por el país, expresaron en una carta, su respaldo al doctor Bahamón, por considerar que él es “quien

interpreta de la mejor manera los intereses y necesidades de las familias productoras de nuestro Departamento, por su condición de cafetero oriundo del Huila, primer productor nacional de café, además de cumplir con lujo de detalles los requisitos establecidos en la convocatoria”.





Se incentivaron más de 4.600 hectáreas

Las voces de la renovación

La meta en el Tolima para 2023 es renovar 10.300 hectáreas.

Cerca de 9.000 cafeteros beneficiados y más de 4.600 hectáreas incentivadas son algunos de los resultados más relevantes del Convenio Interinstitucional No. 4224 de 2022, suscrito entre la Gobernación del Tolima y la Federación de Cafeteros-Comité Tolima, denominado **Apoyo al Fortalecimiento y Sostenibilidad de la Caficultura del Departamento Incentivando las Renovaciones y Nuevas Siembras de los Sistemas Cafeteros.**

En esta alianza, a través de la cual la Administración Departamental reafirma una vez más su compromiso con el sector cafetero, la Gobernación del Tolima aportó \$ 5.000 millones y el gremio \$1.000 millones, para una inversión total de \$6.000 millones.



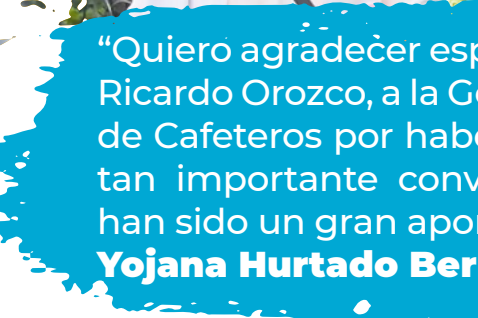
“El departamento del Tolima ha venido en una política de apoyar el sector cafetero, un sector que hoy representa la base de la economía del Departamento; un sector en el cual, de la mano de la Federación de Cafeteros y el Comité del Tolima, hemos venido apoyando cada año con convenios cerca de cinco mil millones de pesos para subsidiar la renovación y siembra de nuevas hectáreas en sus fincas”.

Ricardo Orozco Valero, Gobernador del Tolima.



“La renovación de cafetales es muy importante para toda la caficultura, para tener más ingresos y más productividad”.

Julián Alberto Chala (Ortega).



“Quiero agradecer especialmente al señor Gobernador, Ricardo Orozco, a la Gobernación del Tolima y al Comité de Cafeteros por habernos tenido en cuenta para esta tan importante convocatoria y estos incentivos que han sido un gran aporte en nuestros procesos”.

Yojana Hurtado Bernal (Ibagué)



“Si nosotros hacemos una buena labor: todos los cafeteros que renovemos y fertilicemos por programación o por etapas, tendremos una buena rentabilidad en nuestras fincas”.

José Reinerio Villanueva (Valle de San Juan).



“En este empeño de conservar jóvenes nuestros cafetales, estamos trabajando en los 38 municipios cafeteros, a través de nuestro Servicio de Extensión Rural, con las comunidades y nuestros líderes gremiales. Confiamos en continuar contando con el respaldo de la Administración Departamental, para alcanzar y ojalá superar la meta de renovación para este año, que es de 10.300 hectáreas.”

Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima.

“Es una ayuda muy buena que nos está dando la Federación y la Gobernación ya que nos están ofreciendo unos productos de muy buena calidad para el levante del café”.

José Benavides Prada (Ortega)



La finca Cafetera como Empresa (parte II)

Llegó el momento del HACER en la empresa cafetera

Continuando con las diferentes actividades de la Planeación Estratégica para lograr que las fincas cafeteras se conviertan en empresas, la siguiente actividad de la secuencia que se requiere establecer en la finca cafetera, es el **Hacer**.

02

HACER consiste en el desarrollo de las acciones establecidas en la empresa para el logro de los objetivos y del cumplimiento de su misión y visión. Dichas actividades, se resumen en tres:



a

Desarrollar las acciones planteadas en la etapa de planear

- Estas acciones se registran a través de diferentes herramientas administrativas, como el Cuaderno Plan 2.000 Fincas, softwares digitales como El Apuntador, planillas de campo.
- Con la anterior información se construye la estructura de costos para café

b

Competencias del talento humano para implementar las acciones

- El personal de trabajo de las empresas es muy valioso para el cumplimiento de los objetivos, por ello se debe promover en ellos competencias como:
 - Trabajo en equipo:** trabajo realizado por un grupo de personas buscando un objetivo común
 - Toma de decisiones:** implica desarrollar la habilidad para evaluar todos los factores considerando el nivel de riesgo, las consecuencias y los beneficios.

c

Rendimiento de la mano de obra

- Cuando estamos realizando las diferentes acciones programadas en el plan inicial del proyecto, se requiere una mano de obra eficiente buscando así mantener o reducir los costos de producción.



Esta nota se elaboró con la participación de la ingeniera Nida Moreno Clavijo, Coordinadora del Programa de Gestión Empresarial.

REALICE EL ANÁLISIS DE SUELOS Y FERTILICE CORRECTAMENTE
EL COMITÉ DE CAFETEROS DEL TOLIMA SUBSIDIA EL 50% DEL VALOR DEL ANÁLISIS DE SUELOS

Si usted es caficultor registrado en el Sistema de Información Cafetera (SICA), **puede acceder a este programa.**
Consulte con su extensionista sobre las recomendaciones para tomar la muestra, así como los demás requisitos e inscribáse, **pagando el 50% del valor total del análisis.**



Comité de Cafeteros del Tolima

Encuentro Cooperativo Caficultor en el Tolima

Por la rentabilidad y sostenibilidad del cooperativismo caficultor

En la sede administrativa del Comité de Cafeteros del Tolima se reunieron los Consejos de Administración y Juntas de Vigilancia de las cooperativas de caficultores.



Oficina de Comunicaciones

Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, durante la instalación del evento.

Por la rentabilidad y sostenibilidad del cooperativismo caficultor es el nombre del Encuentro Cooperativo Caficultor que se llevó a cabo en la Sede Administrativa del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

El evento reunió a los Consejos de Administración y Juntas de Vigilancia de las cooperativas Cafisur, Cafilíbano y Caginorte, además de Cencotol, Coomersa y Prohaciendo.

Al instalar el evento, Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, llamó la atención sobre la necesidad de hacer un frente común para preservar uno de los activos estratégicos más importantes con los que cuentan las familias cafeteras colombianas, como es la garantía de compra.

“Por eso los invitamos a que nos apropiemos de este eslogan: Por la rentabilidad y sostenibilidad del cooperativismo caficultor. Defendamos nuestra cooperativa, rodeemos a nuestro gerente, consejo de administración, junta de vigilancia, órganos de gobierno, para que logremos la sostenibilidad de nuestro cooperativismo caficultor. A eso los invito, si nos apropiamos de ese mensaje, habremos hecho una labor productiva durante esta jornada”, afirmó Monroy Guerrero.



Luis Ernesto Váquiro, Gerente de Cafisur.

Monroy Guerrero destacó que desde la Federación Nacional de Cafeteros se continúa trabajando por la sostenibilidad y es por tal razón que en este evento se convocó a toda la institucionalidad cafetera para hablar sobre el cooperativismo caficultor y seguir propendiendo por su sostenibilidad, representada en su dirigencia gremial departamental y los gerentes de las cooperativas, las centrales de cooperativas (Coomersa y Cencotol), Prohaciendo y Almacafé Ibagué.



Martha Liliana Ortiz, Gerente de Cencotol y Coomersa.

La agenda de día y medio incluyó temas como el Tolima cafetero en el Plan Nacional de Desarrollo 2022- 2026, a cargo de Jaime Eduardo Reyes, Director del Instituto de Desarrollo Regional de la Universidad de Ibagué; la estructura actual de la caficultura del Tolima y la importancia de mantener cafetales jóvenes a través de la renovación; nutrición vegetal, funciones y responsabilidades

de los órganos de administración y vigilancia de las cooperativas y regulación tributaria y financiera, entre otras.

Igualmente, con este encuentro se da cumplimiento a lo estipulado en la Ley 79 de 1988 en lo referente a educación cooperativa.

En el Tolima operan las cooperativas Cafisur, Cafilíbano, Caginorte, así como Cagdefihuila en Alpujarra, que se encargan de ejercer en todo el Departamento la garantía de compra, uno de los bienes públicos de la Federación Nacional de Cafeteros más valorados por los caficultores colombianos: **“Es el servicio que garantiza a los productores la compra de su café al mejor precio base del mercado, con pago de contado, calculado de forma transparente, sin intermediarios, en lugares cercanos a sus fincas y todos los días del año”.**

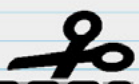


Jaime Eduardo Reyes, Director del Instituto de Desarrollo Regional de Unibagué.

Coomersa y Tolima Cafetero premian a sus lectores

Recorte este cupón, llévelo al Comité de Cafeteros, o entréguelo a su extensionista y participe en el sorteo de un **mercado de \$300.000.**

El ganador podrá reclamarlo con su Cédula Cafetera.



Comité de Cafeteros
del Tolima

Coomersa
Supermercado Cafetero

Nombres y apellidos:

Cédula de Ciudadanía #:

Número Celular:

Municipio:

Ganadores

1. Nombre: Claribel Miranda Trujillo, Líbano.
Ganadora de un mercado por \$300.000

Felicitaciones a la ganadora y a todos los demás, gracias por su participación.

Las siguientes personas recibirán un obsequio promocional por su participación, el cual les haremos llegar a través del Servicio de Extensión Rural:

Ermith Rincón Peña, Ataco
Amparo Hernández M., Rioblanco
Henry Peña, Ataco
Geraldin Skinner Cardoso, Líbano

La Federación de Cafeteros transfiere tecnología y conocimientos

El Servicio de Extensión siempre de la mano del caficultor



Gira con representantes de Líbano y Villahermosa en la Estación Experimental La Trinidad



Fotos suministradas.

El 'Ejército de camisetas amarillas' continúa desarrollando las actividades de extensión rural con los productores a lo largo y ancho del Tolima cafetero.

Los grupos veredales, giras, días de campo, demostraciones de método y foros, entre otras actividades, cuentan con el soporte científico y las recomendaciones de Cenicafé, que harán de las empresas cafeteras de los asistentes más rentables y sostenibles.



Capacitación en filtros verdes con caficultores de Chaparral.



Actividades de extensión con caficultores de la vereda Guasimito de Valle de San Juan.

Día de campo en la finca La Primavera, ubicada en Montoso, municipio de Prado.



Gira de caficultores representantes de los comités municipales de Santa Isabel y Casabianca a la Estación Experimental La Trinidad de Cenicafé, en Líbano.

En el Comité de Cafeteros del Tolima analizamos el café de su finca

El Laboratorio de Calidad del Comité de Cafeteros del Tolima tiene al servicio de todos los caficultores tolimeses el análisis físico y sensorial de muestras de café.

Conozca las siguientes condiciones de su café:

- ✓ **Factor de rendimiento**
- ✓ **Defectos**
- ✓ **Humedad**
- ✓ **Calidad en taza**

Se reciben muestras de mínimo 500 gramos de café pergamino seco, con una humedad entre el 10-12%.

Contacte a su extensionista o comuníquese al PBX 6082739424, extensiones 1215 /1216

Correo electrónico:

cafesespeciales.tolima@cafedecolombia.com.co

*Este servicio no tiene ningún costo para el caficultor.



Comité de Cafeteros
del Tolima

En su cuarta vez en la final del concurso Nacional de Calidad **Colombia Tierra de Diversidad**, Duberney Cifuentes Fajardo, caficultor del municipio de Planadas, batió el récord que tenía el Tolima en esta competencia y su café fue vendido en la subasta por \$55,50 dólares la libra, a la empresa Saza Coffee.



Duberney Cifuentes, Caficultor de Planadas.

El productor de la finca La España, en la vereda El Dorado de Planadas, agradeció a su familia, a sus colaboradores, al equipo Craft Coffees de la Federación de Cafeteros y a la institucionalidad por este concurso, que en sus palabras, es cada vez más exigente. “De los ocho concursos que ha hecho la Federación yo he estado en cuatro finales, en todas he logrado subastar y esta fue la del récord, no me lo esperaba, en realidad. Sí esperaba llegar a 30 dólares, quizás, pero

Los récords del Concurso Colombia Tierra de Diversidad

Café de Duberney Cifuentes se subastó a USD \$ 55,50 la libra

Hasta el momento, el café del productor de Planadas es el mejor vendido del Tolima en este concurso organizado por la Federación Nacional de Cafeteros.



Finalistas de la octava versión del concurso Colombia Tierra de Diversidad, premiado en Bucaramanga.

cuando se llegó a 50...bendito Dios...qué maravilla”.

De la misma forma, Cifuentes Fajardo, quien el año anterior fue el ganador del atributo de Suavidad y su café fue subastado en 23,50 dólares la libra, señaló la importancia de continuar participando, así resulte ganador. “No es lo mismo ganar y estar una sola vez y nunca volver a llegar a una final. Creo que el mundo del café es tan bonito que siem-

pre están las mismas empresas pendientes...Creo que de una u otra manera ya los clientes nos conocen y quien me compró a mí es un cliente muy bueno que ha venido comprando algunos microlo-

tes míos y venía por mi café. Agradezco inmensamente al grupo craft de la Federación de Cafeteros, por la logística, por ese concurso tan bueno, las atenciones...ha sido una experiencia mágica”.

La representación del Tolima

Jairo Humberto López Ospina, del municipio de Ibagué y **Duberney Cifuentes Fajardo**, de Planadas, fueron los dos caficultores finalistas del **Tolima** en la octava ver-

sión del Concurso Nacional de Calidad **Colombia Tierra de Diversidad** que se premió en Bucaramanga, en el marco de la **Feria del Café del Nororiente Colombiano**.

De un total de 750 lotes presentados en todo el país, 214 pasaron a la segunda ronda y 39 clasificaron a la ronda internacional. En el caso del Tolima, un total de 34 lotes se recibieron, de los cuales ocho pasaron a segunda ronda y dos a la final. Es importante destacar que los ocho cafés que clasificaron a la segunda ronda obtuvieron reliquidación por calidad pues se destacaron al alcanzar una calificación igual o superior a 86 puntos en el formato SCA o mínimo tres (3) de sus atributos sensoriales en el protocolo Colombia Tierra de Diversidad consiguieron una calificación sobresaliente. Precisamente para acoger a

aquellos caficultores que lograron pasar a la segunda ronda del concurso, sin embargo no alcanzaron a entrar al grupo de los 39 finalistas. La FNC en alianza con Davivienda creó una línea especial dentro del concurso, que premió tres subcategorías **Región, Joven y Mujer. El premio de región fue para un tolimente, Luis Edier Reinoso Bríñez**, del municipio de **Rioblanco**



Luis Edier Reinoso Bríñez.

Ganadores por atributo

El café producido por Martha Cecilia Camacho, del municipio de Curití, Santander, fue el gran triunfador de Colombia Tierra de Diversidad, al obtener el primer lugar como el café más exótico y el segundo lugar en los atributos de suavidad y balance, además de llevarse el reconocimiento a la mujer cafetera.

El café producido por Wilton Benítez Flórez, de Piendamó, Cauca, obtuvo el primer lugar para el atributo de acidez, el segundo como café más exótico,

y el tercero en balance.

Y el café de Darwin Armando Riasco, también de Piendamó, Cauca, se llevó el primer lugar en balance, el tercero en suavidad y el tercero como exótico.

El concurso reconoció a los productores de los tres mejores cafés para cada uno de los cinco atributos sensoriales: acidez, cuerpo, suavidad, balance y exótico, con **\$25.000.000** para el primer lugar, **\$10.000.000** para el segundo, y **\$5.000.000** para el tercero.

Los récords

La subasta internacional de los mejores lotes del concurso **Colombia, Tierra de Diversidad** sigue marcando nuevos récords de precio, al atraer cada vez más interés entre compradores ávidos de adquirir los mejores cafés especiales del país.

Para los cafés de esta octava edición del concurso, en una animada

puja ante compradores nacionales e internacionales, se alcanzó un precio récord promedio de **22,77 USD/lb**, mientras que un lote del café producido por Domingo Torres, de Ragonvalia, Norte de Santander, alcanzó un precio máximo histórico de **120,50 USD/lb**, adquirido por Koffee Kult, de Estados Unidos.

Latte Frío



Ingredientes

☞ **Café 18 gr**

☞ **Azúcar**

☞ **Hielo en cubos**

☞ **Leche 300 ml**

☞ **Copa de vidrio**

☞ **Mezclador**

1

Prepare los 18 gramos de café con agua, de forma tal que la medida llegue a 60 ml

**2**

Agregue azúcar al gusto

3

Mezcle hasta que el líquido quede homogéneo

**4**

Deposite el hielo en la copa

**5**

Vierta los 300 ml de leche en la copa con hielo

**6**

Por último, incorpore el café sobre la copa

**7**

Disfrute de la bebida

Nota: Recuerde emplear café de calidad, de esta manera disfrutará de una excelente taza de café y apoyará el esfuerzo y la dedicación de más de 61 mil familias productoras del Tolima cafetero.

Hecho en China Alta

Es una tienda de especialidad que nació como homenaje a los caficultores de China Alta de Anzoátegui. Se encuentra ubicada en la calle 10 con carrera Quinta en Ibagué y allí puede encontrar café de diferentes variedades en distintas presentaciones.

Allí, además de deleitar el paladar con el grano cosechado en la finca Buena Vista, se puede degustar de un delicioso horneado, disfrutar de una buena compañía y aprender del lenguaje de señas, con los talleres del barista Daniel José Leal.

Actualmente, Hecho en China Alta genera tres empleos directos y tres más indirectos, contribuyendo al desarrollo económico y social de la Capital Tolimense.

**Agradecimientos
a Daniel Pineda
y su equipo de trabajo
por el recibimiento.**

**Fotos
Oficina de Comunicaciones**



De izquierda a derecha: Daniel Pineda, propietario de la tienda; Yudi Alvarado, auxiliar y Daniel José Leal, barista.

En el marco de la Feria Tolima Corazón Cafetero de Colombia

Se busca el mejor café del Tolima

- El acopio de lotes se realizará entre el 21 de junio y el 6 de agosto.
- Se entregarán premios por más de 66 millones de pesos, representados en maquinarias e insumos.



La Gobernación del Tolima y la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima convocan a los caficultores del Departamento Primer Concurso Departamental de Microlotes en el marco de la Feria Expo Tolima Corazón Cafetero De Colombia/ Tolima The Coffee Heart Of Colombia TC, una iniciativa del Gobernador, Ricardo Orozco Valero, orientada a promocionar el café del

Tolima nacional e internacionalmente y posicionarlo como un producto de altísima calidad.

La Feria Corazón Cafetero de Colombia se realizará los días 25 y 26 de agosto en el Centro de Convenciones Alfonso López Pumarejo y durante la misma se llevará a cabo la premiación del Concurso de Microlotes, el cual estará a cargo de la Federación Nacional de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima.

Condiciones para participar

- » Ser caficultor del departamento del Tolima, inscrito en el Sistema de Información Cafetera - SICA
- » Solo se permite un lote de café por productor o finca
- » **Categorías:** Cafés Lavados, semi lavados y naturales

Fecha de acopio:
Del 21 de junio al 6 de agosto de 2023

Requisitos

Todas las categorías:

- » Máximo 1% de defectos del primer grupo.
- » Máximo 1% de broca.
- » Taza limpia, libre de sabores y olores extraños.
- » Los caficultores deberán entregar el café empacado en sacos de 40,6 kilogramos.

Lavado:

- » Lotes de 250 a 640 kilogramos de café pergamino seco.
- » Factor de rendimiento máximo 90.
- » Humedad del 10% al 11,5% (medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).

Semi-lavado (honey):

- » Lotes de 320 a 640 kilogramos de café pergamino seco.
- » Factor de rendimiento máximo 110.
- » Humedad del 10% al 11,5% (medida tomada sobre muestra de café pergamino seco).

Natural:

- » Lotes de 480 a 960 kilogramos de café cereza seca.
- » Factor de rendimiento máximo 150.
- » Humedad del 10% al 11,5% (medida tomada sobre muestra de café verde/almendra).
- » El café presentado debe estar libre de la presencia de hongos.

Precios y bonificaciones

Precio inicial:

- » Los lotes de beneficio lavado y semi-lavado (honey) presentados serán liquidados al precio del día y se reconocerá un sobreprecio por carga, equivalente al del programa Regional Tolima o el sobreprecio de la certificación de mayor valor.
- » Los lotes de beneficio natural presentados serán liquidados a \$12.000 por kilogramo, siempre y cuando cumpla con un puntaje mínimo de 84 dentro del protocolo de catación SCA (Specialty Coffee Association).

Bonificaciones por calidad:

- » Para los lotes de beneficio lavado y semi-lavado (honey) con puntaje igual o superior a SCA 86+ se tendrá una bonificación especial por calidad. En estas categorías se hace una reliquidación hasta de \$ 250.000.
- » Para los lotes de beneficio natural no habrá bonificación por calidad.

Los lotes serán recibidos en Almacafé (Ibagué, Chapparral, Icononzo y Villarrica) y en los puntos de compra de las cooperativas de caficultores Cafisur, Cafilíbano, Caginorte, Cadefihuila (Alpujarra).

Premiación

Los 20 lotes con los puntajes más altos serán subastados. La Gobernación del Tolima otorgará los siguientes reconocimientos:

- » Primer puesto: Bono de \$20.000.000 - Representado en equipos y/o insumos agrícolas
- » Segundo puesto: Bono de \$13.000.000 - Representado en equipos y/o insumos agrícolas.
- » Tercer puesto: Bono de \$5.000.000 - Representado en equipos y/o insumos agrícolas.
- » 20 Bonos de \$1.400.000 - Representado en insumos agrícolas.



**GOBERNACIÓN
DEL TOLIMA**
Secretaría
de Desarrollo Económico



Para mayor información, comuníquese con su extensionista, o a la línea 6082739424, extensión 1217. Correo electrónico: cafesespeciales.tolima@cafedecolombia.com.co

Consulte términos y condiciones y descargue el formulario de inscripción en tolima.federaciondecafeteros.org y gobertolima.gov.co

Ante la probabilidad de ocurrencia del fenómeno climático

La caficultura se prepara ante un posible Niño

Es importante iniciar la implementación de prácticas de adaptación para reducir los efectos negativos en el desarrollo y la producción del cultivo

De acuerdo con diferentes pronósticos, entre ellos de Cenicafé, a partir de mayo, junio y julio existe una probabilidad del 62% de que se presente un Fenómeno de El Niño, el cual puede representar menos precipitaciones y dependiendo de la intensidad, ser muy beneficioso, si es débil o ser muy perjudicial, si es un evento fuerte.

Dentro de los principales efectos de El Niño sobre la zona cafetera colombiana, se pueden destacar:

- ☞ Reducción de las lluvias totales anuales, dicha reducción en la lluvia impacta de manera específica los períodos históricamente secos que se presentan durante los meses de diciembre a marzo y junio a septiembre.
- ☞ Incremento de las horas del brillo solar y de la radiación.
- ☞ Incremento de la temperatura media del aire y de la amplitud térmica.
- ☞ Incremento en el número de días de déficit hídrico, por lo tanto, se reduce la humedad del suelo.

Recomendaciones para aprovechar la condición de El Niño

Se recomienda un manejo integral del cultivo, para lograr el mejor aprovechamiento de la condición climática, donde se considera que:

- ☑ Si se van a renovar los cafetales, para el Centro y Sur del Departamento se recomienda que esta actividad se realice entre los meses de junio y julio, y en el Norte del Departamento en enero.
- ☑ Se debe aprovechar la práctica de renovación para hacer ajustes en la densidad de tallos, dejando dos tallos por planta si la densidad de siembra es de 5.000 plantas/ha, o hacer un ajuste a la densidad con siembras nuevas.
- ☑ Si se van a hacer siembras, los cafetales deben establecerse con la densidad de siembra óptima, de acuerdo con las condiciones agroecológicas de la zona y con variedades resistentes a la roya del cafeto.
- ☑ En sistemas de producción de café bajo sombra debe hacerse el manejo del sombrío para mantener los niveles adecuados que aseguren la productividad, los cuales están entre un 20% y un 40% para la zona cafetera de Colombia, dependiendo del brillo solar. En condiciones de El Niño puede dejarse hasta un 5% más de sombrío, de acuerdo a la recomendación para la zona.

Las condiciones climáticas propician la reproducción y dispersión algunos “enemigos”

Manejo de plagas y enfermedades durante el evento de El Niño

Aunque las condiciones del evento de El Niño no favorecen a la mayoría de las enfermedades del café en Colombia, se debe seguir una labor de monitoreo del estado fitosanitario de los lotes, considerando que los efectos del evento no son los mismos en todo el país

La gran mayoría de los patógenos de café requieren de agua lluvia para dispersarse, germinar y penetrar en la planta. Una vez iniciados los procesos infectivos, la dependencia del agua es menor, y es entonces cuando la temperatura entra a jugar un papel más importante. Históricamente, durante los meses de junio a agosto, el evento de El Niño genera en Colombia un clima más seco y cálido que lo usual.

La ocurrencia de El Niño causa una alteración en los ciclos de vida de los hongos patógenos, por la disminución esperada de las lluvias, muy especialmente en cafetales a plena exposición, donde la humedad relativa será menor, y las temperaturas máximas pueden superar los 30°C, condiciones que inhiben el

metabolismo de muchos hongos. Sin embargo, en condiciones de bajo sombrío las condiciones pueden seguir siendo favorables para el desarrollo de enfermedades como el mal rosado del café, el mal rosado y la gotera, por el microclima particular que allí se genera, y debe seguirse monitoreando la presencia de éstas en todas las variedades de café cultivadas en Colombia.

En lo que tiene que ver con el **manejo de plagas del café**, cuando se presentan eventos climáticos de El Niño, el factor que tiene un efecto mayor sobre el desarrollo de los insectos es la temperatura, debido a su incidencia sobre los procesos fisiológicos, al ser organismos que no regulan su temperatura corporal, la cual depende de la temperatura ambiente, afectando la velocidad en su metabolismo.

Broca del café

Aumenta su reproducción

En los frutos sobremaduros y secos que quedan en el árbol y en el suelo después de la cosecha se pueden albergar desde 10 hasta 150 adultos de broca y allí permanecen hasta que las condiciones ambientales le sean favorables para su reproducción.

La emergencia de adultos de broca se incrementa después de períodos prolongados de déficit hídrico, sin embargo, el mayor vuelo de adultos inicia con las primeras lluvias.

Esto indica que el crecimiento poblacional del insecto es muy rápido con temperaturas altas, incrementándose considerablemente en localidades con temperaturas medias superiores a 21°C.

Se acorta el ciclo de vida. El ciclo de vida de la broca en el campo está influenciado por las variables de clima relacionadas con la altitud, y en especial por la temperatura, determinando el número de generaciones por año.

Estudios realizados por Cenicafe muestran que un solo fruto con broca en el suelo permite que se infesten hasta 590 frutos en el árbol, en un ciclo productivo de café a una altitud de 1.200 m en la zona central cafetera, durante un año Neutro; sin embargo, su efecto se incrementa hasta 959 durante un evento El Niño, y disminuye hasta en la tercera parte en un período La Niña.

Recomendaciones para el manejo integrado de la broca en la zona cafetera

Realice el repase una vez finalice la cosecha principal y mitaca.

Evalúe la infestación y posición de la broca después de cada recolección de café, a partir del período crítico de ataque de la broca (120 días después de la floración principal en zonas con dos cosechas al año, y 90 días en zonas con una sola floración al año).

Si durante el período crítico de ataque de la broca ésta supera el 2%, y más del 50% de las brocas se encuentran en posición de penetración A y B, utilice insecticidas que contienen diamidas, como Preza® (6 cc.L-1) o Voliam Flexi® (1,4 cc.L-1). Es importante la rotación de grupos de insecticidas para evitar la generación de resistencia en los insectos.

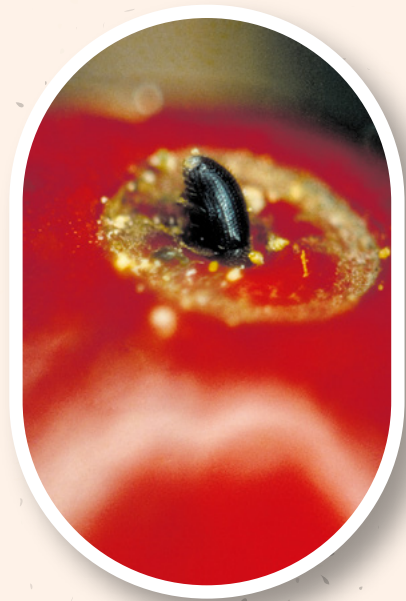
En cosecha, evite la dispersión de los adultos que vuelan y afectan las siguientes recolecciones, manteniendo los costales cerrados, pesando dos veces al día (medio día y tarde), tapando la tolva de recibo con plástico impregnado de pegante para evitar que las brocas escapen y solarizando las pasillas y flotes antes de secarlas (usar marquesinas, silos, canecas o heldas cubiertas con plástico por 48 horas).

Una vez finalice la cosecha principal, renueve los cafetales envejecidos.

Realice el zoqueo de la cosecha sanitaria (raspe los frutos del árbol) usando machete de carnaza o vaqueta, cubra los surcos de árboles traídos y coséchelos quince días durante 2 meses, posteriormente elimínelos.

Solarice las pasillas y flotes que resulten del beneficio del café.

La solarización es una práctica sencilla de control que consiste en aumentar la temperatura de las pasillas de tal manera que se muera la broca en el interior. Para solarizar el café se expone durante 48 horas a altas temperaturas en marcos mecánicos, en marcos cerrados, bolsas plásticas, canecas cubiertas con plástico. Una vez realizado el proceso los frutos se pueden secar al sol, evita que las brocas se dispersen durante el beneficio.



Para el cultivo de café en el país hay tres plagas que se favorecen con el incremento de la temperatura del ambiente durante las condiciones El Niño, éstas son la broca del café *Hypothenemus hampei*, el minador de las hojas del café *Leucoptera coffeella* y la araña roja *Oligonychus yothersi*.

La broca presenta una tolerancia térmica amplia con umbrales de temperatura máxima de 32°C, óptima de 27°C y mínima de 16,5°C para su desarrollo.

Esto indica que la broca tolera temperaturas altas y se ve favorecida por períodos prolongados de déficit hídrico, lo cual trae como consecuencia los siguientes efectos en las poblaciones de esta plaga:



" del cultivo

des

l café
erandofetales
siendo
la roya
oclima
reando
e caféas del
Niño, el
de los
bre los
lan su
ura delsecha
e
idos.de la
odos los
guantes
deje dos
mpa y
almente
ormenteas
en
fées una
rol, que
tar la
s y flotes
eran las
lograrlo,
48 horas
los silos
quesinas
icas o
plástico.
so, estos
sol. Así se
persen al
o

Arañita roja del café

Es una plaga endémica y estacional que prevalece en períodos prolongados de sequía, con temperaturas altas y alto brillo solar. Es frecuente observar altas poblaciones en bordes de carreteras destapadas con polvo y como consecuencia de factores ambientales favorables para el establecimiento de la plaga (temperaturas máximas y medias que superan los 29 y 23°C, complementado con eventos de erupciones de cenizas volcánicas). Esta ceniza al depositarse sobre las telarañas que construye el ácaro crea una barrera protectora contra los enemigos naturales de arañita roja

Aparición de focos con hojas bronceadas en árboles infestados.

Cuando las poblaciones de arañita roja son muy altas y aparecen focos de árboles con bronceado en las hojas, es necesario tomar medidas de control con la aplicación de acaricidas selectivos. Debido a que los ácaros no son insectos, los insecticidas no tienen ningún control sobre ellos, por el contrario causan aumento de sus poblaciones por inducir el incremento en el número de huevos por hembra.

Recomendaciones de manejo

Aplicar acaricidas selectivos en los focos iniciales en áreas endémicas.

Los acaricidas con los ingredientes activos spiromesifen, propargite, propargite+tetradifon, etoxazol, milbemectina, piridaben, hexythiazox y el aceite agrícola citroemulsión muestran una alta eficacia a los 4 y 10 días después de la aplicación. Estos productos han mostrado ser selectivos y de menor impacto a la fauna benéfica. El detergente en polvo, a una concentración de 0,75 g.L-1, causa una mortalidad de los ácaros de 98,4%; sin embargo, el uso de éste debe considerarse en caficultura pequeña y no en la empresarial.

Al realizar las aplicaciones de acaricida, comience con uno que tenga efecto ovicida (control de huevos), si a los 15-20 días después de la primera aplicación existen estados vivos en la planta, aplique nuevamente, pero use otro acaricida con diferente modo de acción, porque la aspersión generalizada y continuada del mismo ingrediente activo creará resistencia en el ácaro

Minador de las hojas del café

El minador es una especie estacional que prevalece en períodos secos y durante eventos climáticos de El Niño, siendo los cafetales menores de 24 meses, con suelos desnudos, desprovistos de arvenses nobles, donde han aplicado herbicidas de forma generalizada, los más susceptibles al ataque. Los daños ocasionados por el minador pueden ser más críticos en períodos prolongados de sequía, en cultivos con fertilización deficiente y cuando se han aplicado insecticidas de forma generalizada para el control de otras plagas. Cuando los niveles de infestación son altos (por encima del 30%) puede ocasionar la defoliación de las hojas afectadas, siendo crítico cuando la defoliación coincide con los períodos de floración. En Colombia, el minador presenta buen control natural por acción de más de 15 especies nativas de parasitoides y ocho depredadores que regulan las poblaciones, por lo tanto su control se debe enmarcar dentro de una estrategia de manejo integrado, con énfasis en control biológico por conservación, mediante la selección de arvenses nobles en los cafetales jóvenes para atraer y mantener las especies de enemigos naturales dentro de los cafetales y evitando el uso de insecticidas químicos

Recomendaciones de control biológico por conservación.

En cualquier esfuerzo de control biológico, la conservación de enemigos naturales es un componente crítico. Esto implica identificar los factores que pueden limitar la efectividad de los enemigos naturales y modificarlos o restaurarlos para incrementar la efectividad de las especies benéficas. En general, la conservación involucra bien sea, reducir los factores que interfieren con los enemigos naturales o suministrar los recursos que necesitan los enemigos naturales en su medio ambiente, y estos requerimientos pueden ser acceso a recursos alimentarios para los adultos tales como arvenses nobles con flores ricas en néctar y polen, y refugio para los enemigos naturales

Recomendaciones

Antes del inicio del período seco, en los cafetales en crecimiento menores de 24 meses, platee los árboles de café y permita el crecimiento de las arvenses en las calles del cafetal.

No use insecticidas para el control de minador de las hojas del café.

La reducción de la producción puede llegar al 50%

Cafetales bien nutridos para enfrentar al Niño

Siempre la primera recomendación, cuando se habla de fertilizar, es llevar a cabo un adecuado análisis de suelos

Los cafetales, al igual que los demás cultivos, requieren del suministro de nutrientes para crecer y producir frutos. Una parte importante de estos nutrientes proviene del suelo, pero la mayoría de las veces es necesario complementar las necesidades mediante la aplicación de fertilizantes. Se ha demostrado que en los cafetales tecnificados la producción se puede reducir en más de 50% cuando no se realiza esta labor; adicionalmente, si las plantas están bien alimentadas son más sanas y resisten en mayor grado las condiciones desfavorables como la sequía. Una adecuada nutrición también ayuda a mejorar la calidad de las cosechas.

Con buena alimentación, los cafetales resisten más la sequía

La lluvia afecta el crecimiento vegetativo de los cafetos (producción de raíces, hojas, tallo y ramas) y el llenado de los frutos; por lo tanto, el déficit hídrico reduce la producción actual y futura. Esto guarda relación tanto con los requerimientos del agua como de nutrientes, siendo más importante el efecto de agua en las épocas secas. Es importante tener en cuenta que las plantas toman los nutrientes única y exclusivamente de la solución del suelo. Esto quiere decir que en períodos secos, cuando escasea el agua, se reduce notablemente la absorción de los nutrientes o puede detenerse casi por completo; además, se necesita del agua para disolver los fertilizantes. Por lo anterior, la decisión de aplicar el fertilizante debe basarse en la disponibilidad de agua, la cual está gobernada principalmente por la cantidad y la distribución de las lluvias. Otro aspecto a tener en cuenta es la capacidad del suelo para retener la humedad, afectada por propiedades como el contenido de la materia orgánica, la textura y la estructura del suelo.

Ante el anuncio de condiciones prolongadas de déficit hídrico (entre 2 y 3 meses), se deben tomar algunas medidas para reducir sus efectos en lo que a la fertilización respecta:

- ❶ En localidades con déficit hídrico severo y moderado se deben programar sólo dos aplicaciones del fertilizante al año.
- ❷ Será necesario procurar que las plantas absorban la mayor cantidad de nutrientes antes que inicie el período crítico de sequía, con el fin de soportar las condiciones que se aproximan.
- ❸ Un sólo evento de lluvia durante el período seco no es garantía de que existan condiciones de humedad para la aplicación del fertilizante.
- ❹ El éxito de la labor se asegura a medida que las lluvias se vuelven más constantes. De no ocurrir esta condición, se limita significativamente el resultado de la labor; incluso, se presentan pérdidas por volatilización de nitrógeno.
- ❺ Es recomendable llevar a cabo una fertilización balanceada; preferiblemente basada en el análisis de suelos.
- ❻ No se debe exceder en la aplicación de nitrógeno.
- ❼ Con respecto al encalamiento, éste se puede realizar en época seca.

Información tomada del avance técnico 445 de Cenicafé. Fotos Cenicafé.

DIRECTORIO SERVICIO DE EXTENSIÓN RURAL DEL TOLIMA

Líder Departamental	Julián David Hincapié Betancur julian.hincapie@cafedecolombia.com		
Seccional	Coordinador Seccional	Municipios	Número Celular
Fresno	Samir Gutiérrez Alarcón samir.gutierrez@cafedecolombia.com.co	Fresno	3114913521
Líbano	César Augusto García Olarte cesar.garcia@cafedecolombia.com.co	Líbano	3114913522
		Villahermosa	3114913533
		Santa Isabel	3208166411
Ibagué	Ángel Ariel Castilla Lozano angel.castilla@cafedecolombia.com.co	Ibagué	3114913529
Planadas	Carlos Andrés Garavito Guerrero carlos.garavito@cafedecolombia.com	Planadas	3118476041
Rioblanco	Belly Luz Delgado Arboleda belly.delgado@cafedecolombia.com	Rioblanco	3102386862
		San Antonio	3204903766
		Herrera	3118315977
Rovira	Sandra Milena Quiroga Forero sandra.quiroga@cafedecolombia.com.co	Rovira	3108668192
Chaparral	Diego Edison García Cardona diegoe.garcia@cafedecolombia.com.co	Chaparral	3114913520
		Ortega	3112293472
Villarrica	Joe Andrés Ordóñez Prado joe.ordonez@cafedecolombia.com.co	Villarrica	3112293494