

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 31 Edición 277 Ibagué - Colombia 22 páginas - Distribución gratuita - Edición Trimestral ISSN 0124 -1060

El regreso paulatino empezó en agosto

¡El Servicio de Extensión nuevamente está en campo!

De acuerdo con el Gerente General, se escucharon los pedidos de los caficultores de todo el país, quienes querían de nuevo a los extensionistas asesorándolos en sus empresas cafeteras.



Foto: Suministrada

El Servicio de Extensión Rural del departamento del Tolima regresó a campo, conservando todos los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio del Covid-19. En la imagen, la extensionista Daniela León, acompañada del caficultor y representante gremial, Hermes Pulecio Ballén, de la vereda San Antonio, municipio de Anzoátegui.

Luego de cuatro meses de estar haciendo un exhaustivo acompañamiento técnico a las más de 61 mil familias caficultoras del Tolima, empleando las diferentes herramientas de comunicación, el Servicio de Ex-

tensión Rural se encuentra nuevamente en campo. De esta forma, comienzan paulatinamente a normalizarse las labores orientadas a brindar asesoría a los productores, con el fin de contribuir a la rentabilidad de las empre-

sas cafeteras, en el marco de la estrategia Más Agronomía, Más Productividad, Más Calidad de la Federación Nacional de Cafeteros.

Este regreso se da acatando las medidas establecidas en el

Protocolo Covid-19, documento diseñado por la institución cafetera con el propósito de evitar la propagación del virus en los sectores cafeteros.

Ver más página 9



Con la aprobación de los protocolos de bioseguridad, por parte de la Federación Nacional de Cafeteros, el Comité del Tolima reanudó los trabajos de atención de emergencias, mantenimiento y conservación de vías terciarias, así como la construcción de cintas huellas.



El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima avanza con la entrega de 4.977 kilos de semilla y 1.308.055 chapolas, material vegetal certificado en variedades resistentes para contribuir a la rentabilidad de 3.025 caficultores beneficiarios de la iniciativa.

Editorial: El Servicio de Extensión de nuevo está en campo

En el año 1959, la Federación Nacional de Cafeteros creó el Servicio de Extensión Rural, respondiendo a la necesidad de instituir un renglón en la economía rural nacional fortalecido, ejemplarizante y generador de desarrollo para las familias cafecultoras colombianas, a través de una constante interlocución y transferencia del conocimiento.

Luego de 61 años, y de transcurrir un sinnúmero de situaciones sociales, económicas y culturales, este objeto misional no ha perdido su rumbo, por el contrario, ha hecho que cada vez sea más valorado por el caficultor y ha asentado, con bases sólidas, una labor que en la actualidad arroja importantes logros en términos socioeconómicos para su razón de ser, el caficultor.

Aquello aprendido en el pasado sirvió como experiencia para afrontar un nuevo reto: la actual situación que vive el mundo por causa del Covid-19. Como era de esperarse, la institucionalidad cafetera y su Servicio de Extensión, dignos representantes de la unión cafecultora colombiana, salieron adelante, y con adaptabilidad se proyectaron la implementación de nuevas herramientas tecnológicas para continuar con la transmisión de buenas prácticas en las empresas cafeteras.

Hace poco más de cuatro meses, bajo un acto de responsabilidad social, la Federación Nacional de Cafeteros tomó la decisión de enviar al Equipo de Extensión Rural a laborar desde sus casas. De inmediato, la Gerencia Técnica y la

Coordinación de Servicios de Salud de FNC iniciaron el diseño de un protocolo, donde por medio de prácticas de prevención, se educara al gremio para evitar la propagación del virus en las zonas cafeteras. Este objetivo se ha logrado, y muestra de ello es la baja tasa de contagios y mortalidad por el Sars-Cov-2 en el área cafetera.

Asimismo, FNC presentó el protocolo para el Servicio de Extensión Rural, que ha hecho posible el regreso paulatino del ejército de camisetas amarillas a campo, desde la última semana de julio, acontecimiento de gran recibo por parte de las más de 540 mil familias cafecultoras del país. Inicialmente, solo se permiten visitas a finca, previa autorización del productor.

Nuevamente ese amigo del

caficultor colombiano está a su lado, asesorándolo en cómo hacer su empresa cafetera más rentable, pero a la vez, enseñándole el cómo, por qué y para qué cuidar de su salud mediante la implementación de las medidas establecidas en el Protocolo Covid-19 para Cafecultores.

Para los 111 extensionistas del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima es una fortuna estar a su servicio y seguir construyendo de forma conjunta un mejor país. Para cumplir ese objetivo tomaremos e implementaremos cada una de las medidas como el uso de nuestros elementos de protección personal, y contamos con que ustedes, señores cafeteros, también lo hagan, porque **la salud de TODOS es asunto de TODOS.**

Carta del Director: Cosecha en medio de la pandemia



**Gildardo Monroy
Guerrero**
Director Ejecutivo

Sin lugar a dudas el 2020 será uno de esos años que se convertirá en referente en la historia de la humanidad para las generaciones futuras. Contra

todo pronóstico, el Covid-19 trastornó sin previo aviso la cotidianidad del planeta en todas sus latitudes, incluidos los cafeteros.

Particularmente, en el departamento del Tolima, la coincidencia del aislamiento con la cosecha principal generó zozobra y se llegó a dudar que se pudieran recoger las cargas que han mantenido un precio interno del orden del millón

de pesos. Pero los cafeteros tolimenses lo lograron y aquellos que tienen ese gran reto durante el segundo semestre, ya están listos y lo más importante: cuentan con la experiencia de las familias cafeteras que ya pusieron a prueba su tesón e ingenio para no perder sus cosechas.

En una reacción muy rápida, la institucionalidad cafetera, además de su temprana campaña de prevención **la salud de TODOS es asunto de TODOS**, diseñó un protocolo apegado a la realidad de la Colombia cafetera, que puso a consideración del Gobierno Nacional y fue el primero en contar con el visto bueno del Ministerio de Salud. Con ese documento, el Servicio de Extensión, conectado virtualmente con sus cafeteros y con las directivas creando alternativas de la mano de las autoridades locales, en el Tolima se recogieron 472.243 cargas de café pergamino

no seco, con un valor calculado en \$473 mil millones.

Por su parte, las alcaldías se organizaron y crearon bolsas de empleo y coordinadamente con la dirigencia gremial cafetera y los funcionarios del Comité Tolima, convocaron a esa mano de obra que quedó cesante por cuenta de la pandemia en los mismos municipios, quienes fueron invitados a las fincas a recolectar, con los vecinos y las familias, unidas en el propósito de cuidarse y de preservar la actividad que ha sido el sustento de generaciones enteras que han entregado su vida a cultivar esos granos de café.

De la misma forma, en las voces de los propios cafecultores quedó en claro la gran utilidad de las tecnologías desarrolladas por Cenicafe para la cosecha asistida: las lonas de recolección fueron las mejores aliadas para familias cafecultoras, enfrentando así la esca-

sez la mano de obra que es una preocupación constante de los empresarios cafeteros y que este año, por cuenta de la pandemia, auguraba un panorama realmente pesimista.

Finalmente, el llamado al autocuidado continúa en todos los escenarios y a través de todos los medios que estén a nuestro alcance. Ejemplo de ello es la forma como el Servicio de Extensión ha regresado a laborar, con la premisa de que lo primordial es preservar la salud y prevenir el contagio. El Protocolo Covid-19 para Cafecultores debe ser apropiado en todas y cada una de las empresas cafeteras, especialmente en aquellas, donde la fiesta de la cosecha se vivirá durante este segundo semestre, una fiesta diferente, sin abrazos y mucho menos aglomeraciones, pero donde celebrar la salud y la vida serán las principales motivaciones.

¡Bienvenida al Servicio de Extensión!



Al regresar a sus actividades de campo, José Alexander González, extensionista del municipio de Palocabildo, compartió esta imagen en la vereda Buenos Aires, donde el caficultor, en un cartel (en el cual además aparece el cabezote de To-

lima Cafetero) le da la bienvenida. Así expresan los cafecultores colombianos su agradecimiento a los hombres y mujeres que día a día los acompañan en sus empresas cafeteras, ayudándolos a convertirlas en negocios cada vez más rentables.

Órgano de Integración del Gremio Cafetero Tolimense

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Consejo Editorial: Martha Cecilia Redondo Rodríguez, Luis Hernán Gómez Loaiza, Augusto Moreno Bonilla, Primitivo Espitia Montero, Viviana Andrea Oyola Méndez, José Hebert Cardozo Mayorga y Gildardo Monroy Guerrero.
Asesor Técnico: Wilson F. Espinosa Rodríguez.
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

Se ha reiniciado la ejecución de actividades del proyecto, conservando las más estrictas medidas de bioseguridad

Así avanza proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras

Adicional al componente de marquesinas, continúan las labores de reforestación.

Con la construcción de 60 marquesinas en gestión compartida con la comunidad, reforestaciones y monitoreo de la calidad del agua, durante el mes de julio se retomó la ejecución de las actividades del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, que se lleva a cabo en Líbano y Villahermosa por parte de la Federación Nacional de Cafeteros con recursos de cooperación internacional, de las compañías JDE y Keurig Dr Pepper.

Debido a las restricciones impuestas por la pandemia del Covid-19, se suspendieron las actividades de campo, sin embargo se continuaron las labores de diagnóstico de las familias cafeteras. En julio pasado se reactivaron las labores correspondientes al componente denominado Secador Solar (marquesina construida), a través de la entrega de materiales a los beneficiarios para la construcción de 60 marquesinas. Estas actividades se han llevado a cabo en la sede del Comité de Cafeteros del Líbano, respetando todos los protocolos de bioseguridad, para preservar la salud de colaboradores y caficultores.

Así mismo, se ha avanzado en la construcción de 40 marquesinas en las veredas La Tigrera, Las Rocas, El Tesoro, Pradera Baja, La Marcada, La Trinidad, La Honda, Coralito, Chagres, California, Zelandia, Delicias del Convenio y Tiestos del municipio del Líbano.

Adicionalmente, se han recibido materiales para la cons-

trucción en infraestructura física de 65 beneficiaderos ecológicos, 354 filtros y tanques de potabilización para agua de consumo humano y se adjudicó el contrato para la primera fase de 50 baterías sanitarias.

“Estos componentes son fundamentales para mejorar la calidad de vida de los caficultores en los aspectos social, ambiental y económico, debido a que contribuyen a la rentabilidad, la productividad y la calidad de su producto, a la vez que minimizan impactos ambientales en la cuenca hidrográfica de los ríos Lagunilla y Recio”, sostuvo Javier Marroquín Ruiz, gestor del proyecto, en el Comité de Cafeteros del Tolima.

Por su parte, un beneficiario de Villahermosa, el caficultor Luciano Miranda, agradeció a la Federación de Cafeteros, invitó a los productores a darle el mejor uso a estos materiales y describió la ventaja que para él representa un secador solar: “Para mí la marquesina es algo muy importante porque me evita vender café mojado, me va a mejorar el precio y puedo participar en sellos”

Acciones de conservación

Dentro de las acciones de mejora que contempla El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras, se continúan apoyando las actividades de reforestación con el acompañamiento de la observadora ambiental Neyla Yineth Marroquín, quien lideró una jornada de limpieza, siembra y fertilización de especies vegetales como Leucaena, Gualanday, Ocobos y Madre de Agua en un nacimiento de agua en la vereda El Delirio, con el

propósito de garantizar el recurso para las familias que se surten de esta fuente natural.

Finalmente, se ejecutó un monitoreo de calidad de agua por parte de la corporación Corcuencas con acompañamiento de líderes en las veredas Delicias del Convenio, Las Rocas y La Honda. Estas actividades se llevaron a cabo en las quebradas La Patagonia y La Honda, afluentes que concurren al río Recio.



Fotos: Suministradas



Familias caficultoras de Líbano y Villahermosa continúan participando activamente del proyecto El Agua en el Corazón de las Comunidades Cafeteras.



PROYECTO EL AGUA EN EL CORAZÓN DE LAS COMUNIDADES CAFETERAS LÍBANO Y VILLAHERMOSA

Componentes

- ✓ Ambiental
- ✓ Productivo

Mejora

- ✓ Reforestación
- ✓ Construcción de filtros verdes
- ✓ Manejo de aguas mieles
- ✓ Renovación de cafetales
- ✓ Construcción de infraestructura de beneficio y marquesinas

Acceso

- ✓ A servicios sanitarios para los caficultores
- ✓ A agua potable



Once municipios y un corregimiento en el Tolima recolectarán su cosecha principal

Cafeteros colombianos se alistan para recoger la segunda y mayor cosecha del año

En el departamento del Tolima, el valor de la cosecha del primer semestre se calcula en más de \$473 mil millones.

Con todos los protocolos de bioseguridad y un adecuado trabajo conjunto e interinstitucional con las autoridades, los caficultores colombianos se alistan para recolectar, en pleno pico de la pandemia de Covid-19, la segunda y mayor cosecha del año.

Es tal la dimensión de la cosecha que se recogerá en el segundo semestre que la mayoría de los 602 municipios cafeteros de Colombia, es decir más de la mitad del país, estará en plena cosecha principal y en algunos casos en travesía o mitaca, para lo cual se estima se requerirán unos 165.772 recolectores, entre mano de obra local y trashumante.

En esta segunda mitad del año los cafeteros colombianos **esperan recoger más de 7,5 millones de sacos de 60 kg de café verde** (casi 55% del volumen anual), de los cuales casi 5 millones de sacos se concentran en la zona centro del país.

Gracias al volumen de producción que se estima recoger en 2020, **el valor anual de la cosecha superaría los \$9 billones, una cifra histórica**

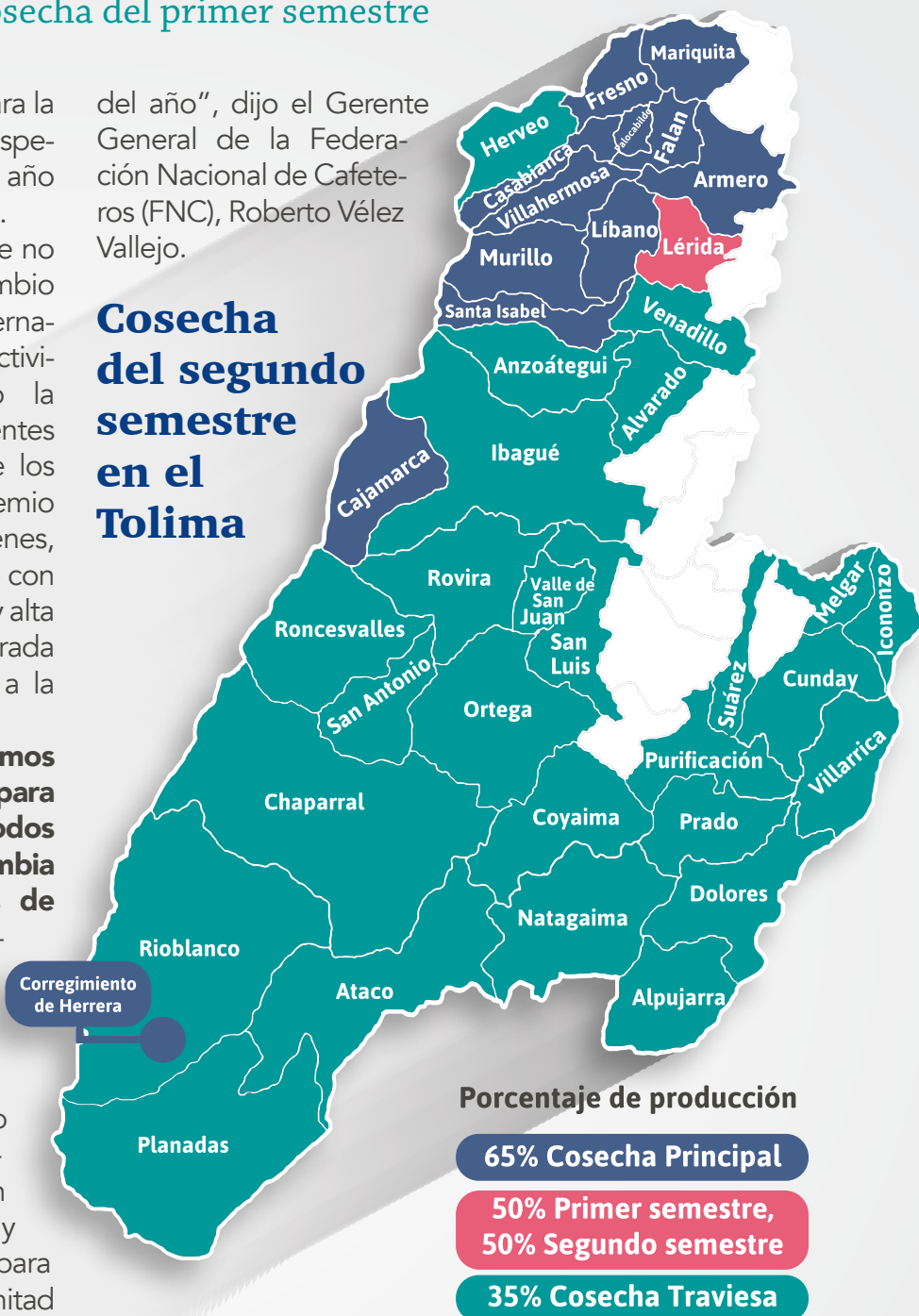
que representa un alivio para la economía colombiana, y especialmente la rural, en un año golpeado por la pandemia.

Este valor récord se debe no sólo a la tasa de cambio peso-dólar y al precio internacional, sino a la alta productividad que ha alcanzado la caficultura en años recientes gracias al compromiso de los caficultores y del propio gremio para mantener cultivos jóvenes, altamente productivos, con altas densidades y una muy alta proporción del área sembrada en variedades resistentes a la roya.

“Desde la Federación **hemos trabajado intensamente para poner en marcha, en todos los rincones de la Colombia cafetera, los protocolos de bioseguridad** que desarrollamos oportunamente. Y también hemos hecho equipo con las autoridades a nivel nacional y regional. Así fue como pudimos recoger la cosecha de primer semestre sin mayores inconvenientes, y nos estamos alistando para recoger la de la segunda mitad

del año”, dijo el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), Roberto Vélez Vallejo.

Cosecha del segundo semestre en el Tolima



Sin mayores tropiezos se recolectó en el Tolima

A pesar del confinamiento y las fuertes restricciones en todo el territorio tolimese, la cosecha principal en el Departamento fue recolectada sin mayores contratiempos y su valor se calcula en \$473 mil millones, correspondiente a 472.243 cargas de café pergamino seco.

Durante los primeros seis meses del año se recolecta cerca del 65% de la cosecha del Tolima, en los municipios del centro, oriente y sur, y de acuerdo con Wilson Fernando Espinosa Rodríguez, Líder Departamental de Extensión

Rural, “los objetivos de recolección y comercialización se cumplieron, respetando los protocolos, tanto de la Federación Nacional de Cafeteros, como de las diferentes administraciones municipales, gracias al acompañamiento de la Policía Nacional en las zonas cafeteras”.

De acuerdo con el Líder, para suplir la escasez de recolectores debido a las restricciones que impidieron el tradicional desplazamiento de los mismos desde otras regiones, se contó con la mano de obra cesante en cada municipio, mediante

mingas, así como con la participación de toda la familia.

Así mismo, desde el inicio de la cosecha, el Comité de Cafeteros planteó estrategias para la aplicación de las nuevas tecnologías de cosecha asistida, empleando la retención de pases, las lonas de recolección y la Derribadora Selectiva de Café DSC-18, esta última en las fincas más grandes. “Dando continuidad al proyecto Aplicación de Nuevas Tecnologías para la Cosecha Asistida de Café en el Departamento del Tolima, donde se entregaron lonas a

200 caficultores de ocho municipios, se estructuró un proyecto para dotar con lonas a 93 caficultores de 18 municipios de norte, centro, sur y oriente del Departamento. Los beneficiarios fueron caficultores con área igual o mayor a cinco hectáreas”, puntualizó.

Para este segundo semestre se recolectará la cosecha principal en los municipios del norte del Tolima, Cajamarca en el centro y el corregimiento de Herrera en el sur. Los demás municipios tendrán la denominada travesía.



Fotos Suministradas

Una vez aprobados los protocolos de bioseguridad para obras civiles, por parte de los municipios

El Comité de Cafeteros de nuevo presta atención en vías

Se han realizado actividades de atención de emergencias viales, mantenimiento y construcción de cintas huellas en diferentes municipios del Tolima.

Con la estructuración de los protocolos de bioseguridad para las obras de infraestructura por parte de la Federación Nacional de Cafeteros y su posterior aprobación por parte de las administraciones municipales, el Comité Departamental de Cafeteros retomó las actividades de mantenimiento de vías terciarias, convenios para la construcción de cintas huellas y atención de emergencias viales en el centro del Tolima.

Desde mediados del mes de julio, el área de Desarrollo Social del Comité Tolima, reinició sus labores en campo, colocando en principio, la maquinaria al servicio de la atención de las emergencias ocasionadas por las fuertes lluvias en zona rural de municipios como Ibagué y Rovira.

En el caso puntual de la Capital Tolimense, se retiraron derrumbes, empleando reotrexavadora, en el anillo vial San Rafael-Altamira, así como en el sector de Laureles. De la misma forma, en Los Mangos-Tapias (El Salón), se puso a disposición un buldócer que permitió la remoción de los derrumbes.

De otra parte, en el municipio de Rovira, se intervinieron con buldócer, las vías afectadas en La Selva-La Laguna, La Libertad-San Eloy y El Real-Riomanso.



Sector La Manga, Valle de San Juan.

Mantenimiento de vías terciarias

La elaboración de los protocolos de bioseguridad para obras civiles por parte de la Federación Nacional de Cafeteros permitió que los mismos fueran presentados y aceptados ante las administraciones municipales de Valle de San Juan, Dolores, Fresno, Herveo, Planadas, Villahermosa, Rovira, Roncesvalles y Cunday.

De esta forma, se han reanudado las actividades de mantenimiento de vías terciarias, enmarcadas en convenios con municipios como Valle de San Juan, donde se llevó a cabo el mejoramiento de 38,6 kilómetros en tres sectores: vía Buenavista Baja-Rodeo-Santa Rosa-Capote-Manga-Dinde; Manga- Vallecito y Cabuyal-Hijo del Valle, sector Guamal.

Así mismo, al oriente del Departamento, en el municipio de Dolores, se mejoraron 67,5 kilómetros en las siguientes vías: Cruce San Juan - Vereda Buenavista;

Bermejo - Colopo; Cruce Ambicá - Picachos - Portachuelo; Balastrea Japón - Llanitos Parte Alta; San Pablo - Llanitos; San Andrés - Llanitos - San Pedro; San José - Vía Ambicá (Cruce Picachos); San Pedro - Vía El Piñal (El Roble - Pavas); El Roble - El Carmen; Mundo Nuevo - La Soledad, y vereda La Soledad hasta sector la Emboscada.

De otra parte, con el desplazamiento de equipos al municipio de Planadas, se ejecuta la intervención de 26 kilómetros de la vía Santa Rosa-Patagonia-La Ilusión-San Jorge.

Finalmente, en Rovira se intervinieron las vías San Eloy -Florida Alta - Pastales - San Roque - La Manga (Alta y baja), así como Riomanso - La Esperanza - San Juan Bajo - El Real, para un total de 23 kilómetros. Y en Fresno, El Guayabo-Betania, un tramo de 15 kilómetros.

Cintas huellas

De acuerdo con Carlos Andrés Cuartas, Líder de Desarrollo Social del Comité de Cafeteros del Tolima, durante estos meses de confinamiento se adelantaron acercamientos con las alcaldías, y gracias a ellos, se han suscrito convenios para desarrollar proyectos de cintas huellas en Valle de San Juan, Herveo, Fresno, San Antonio, Venadillo, Cunday, Rovira, Anzoátegui, Armero Guayabal y las gestiones que se han realizado con el municipio

de Ortega, algunos de los cuales, incluyen también mantenimiento de vías.

Es así como se han iniciado actividades en el municipio de Valle de San Juan, donde esta construcción se lleva a cabo en las vías: El Imán-sector escuela El Imán; vereda El Imán-sector del Danubio; vía Buenavista Alta hacia vereda El Imán-sector Altamira y vía Buenavista Alegría-sector La Argentina (en esta última se ha realizado el transporte de material pétreo).

De otra parte, en el municipio de Fresno se construyen cintas huellas en 11 vías de acceso a igual número de veredas, así: Arrallán, Guineal, Pavas, Riazal 1, Piedra Grande, Cascabel, Trincheras, Campeón Medio, Nogal, Mate Guadua y El Guayabo.

Finalmente, el proyecto de Cintas Huellas en el municipio de Herveo incluye las vías de acceso a las veredas La Estrella, La Picota, La Esperanza y Gualí.



Sector Altamira, Ibagué



Vía Japón-Llanitos parte alta, Dolores.



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

RECOLECCIÓN

OBJETIVO: OBTENER FRUTOS
DE CAFÉ MADUROS

BUENAS PRÁCTICAS:

1. PROCESAR SEPARADAMENTE CADA COCHADA DURANTE TODAS LA ETAPAS DEL BENEFICIO, TERMINANDO EN EL ALMACENAMIENTO.
2. CARACTERIZAR LOS ESTADOS DE MADURACIÓN Y PROCURAR RECOLECTAR MENOS DE 2,5 % DE FRUTOS VERDES.
3. RETIRAR FRUTOS DE INFERIOR CALIDAD MEDIANTE FLOTACIÓN Y PROCESARLOS SEPARADAMENTE.



CARACTERIZAR EL ESTADO DE MADURACION PARA VARIIDADES DE FRUTOS AMARILLOS

FLOTACIÓN



RANGO OBJETIVO

ESPECIAL

ESTADO DEL FRUTO

CALIDAD

VERDE
VERDE PINTÓN



GRANO INMADURO
SABOR ASTRINGENTE

MADURO BRILLANTE
MADURO
MADURO OSCURO



GRANO SANO
BUEN AROMA
SABOR DULCE

SECO



GRANO VINAGRE
DEFECTO FERMENTO



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA





Con este sistema fotovoltaico, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima dejará de emitir 56 toneladas de CO2 al año

La sede de los cafeteros del Tolima estrena planta solar en techo instalada por Celsia

Gracias a la alianza entre Celsia y La Federación Nacional de Cafeteros – Comité de Cafeteros del Tolima, la Ciudad Musical cuenta con una nueva planta solar en techo, instalada en la sede administrativa de los caficultores del Departamento, iniciativa que busca seguir construyendo un futuro donde la caficultura sea el principal renglón de la economía nacional bajo los principios de conservación y preservación del medio ambiente y los recursos naturales, tal como lo estipulan los tópicos de la estrategia de valor de la FNC - energía y emisiones.

Con este sistema fotovoltaico, el Comité de Cafeteros atenderá el 62% de su consumo promedio, es decir, más de la mitad del uso de su energía será ahora con ener-

gía renovable no convencional, contribuyendo, además, al cuidado del medio ambiente.

“Con nuestra planta de energía solar fotovoltaica queremos demostrarles a las más de 61 mil familias caficultoras del Tolima que adaptarse a la tecnología y ser ambientalmente sostenibles es posible. En esta ocasión el ejemplo empieza por la casa de los caficultores y esperamos que ellos adopten las buenas prácticas de conservación en sus empresas cafeteras, para que de esta forma cuidemos todos unidos el medio ambiente, los recursos naturales, y seamos más productivos y rentables”, afirmó Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

Este techo solar generará aproximadamente 147.000 kilovatios/hora de energía al año, gracias a los 300 paneles instalados por Celsia en un espacio de 582 metros cuadrados, dejando de emitir 56 toneladas de CO2 al año.

“En Celsia continuamos siendo socios para el desarrollo de esta región, por

eso, poder apoyar al Comité de Cafeteros a generar un porcentaje importante de su propia energía, y mejor aún que sea con el sol, es muy valioso para nosotros. Sabemos la importancia que representa para el departamento esta entidad y el café como producto para el país”: aseguró Luis Felipe Vélez, líder Comercial de Celsia.

Sostenibilidad económica

En cuanto a la sostenibilidad económica, gracias a la tercerización de la energía producida en su sede, el Comité Departamental de Cafeteros tendrá una retribución económica que también será descontada de la facturación del servicio de energía.

De esta manera, Celsia continúa incentivando las energías renovables no convencionales en el Tolima, para que cada vez sean más las viviendas, corporaciones, entidades y empresas con sistemas fotovoltaicos en sus procesos.

Inauguración virtual



Foto: Oficina de Comunicaciones
Roberto Vélez Vallejo elogió la iniciativa del Comité de Cafeteros del Tolima con su techo solar.

En el evento de inauguración de la Planta de Energía Solar en Techo de la sede administrativa del Comité Tolima, llevada a cabo de forma virtual, se contó con la presencia de Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de FNC; Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Tolima; Luis Javier Trujillo, Representante al Comité Directivo y Primitivo Espitia, Presidente del Comité del Tolima. Por su parte, como representantes de la empresa de energía Celsia, estuvieron Luis Felipe

Vélez, Vicepresidente Comercial Celsia Colombia y Mauricio Lasso, Líder Regional Celsia Tolima.

Tanto Roberto Vélez Vallejo, como Gildardo Monroy Guerrero, expresaron su orgullo por este proyecto a través del cual se pone un grano de arena para contribuir a la conservación del medio ambiente y que constituye un ejemplo, no solo para las otras dependencias de la Federación Nacional de Cafeteros en el país, sino para los productores del Departamento.

Son 3.025 los caficultores beneficiados de la iniciativa

Continúa la entrega de semilla y chapola certificada en el Tolima

El proyecto busca entregar material vegetal certificado a los caficultores del Departamento para sus procesos de renovación.



El Tolima cuenta con 88.102 hectáreas de café en variedades resistentes

El Comité Departamental de Cafeteros avanza con el proyecto denominado: Entrega de semilla certificada y/o chapola en el departamento del Tolima, apuesta que pretende contribuir a la rentabilidad del caficultor, a través de la transferencia de material vegetal tecnificado, para los procesos de renovación y nuevas siembras en sus empresas cafeteras.

Bajo las estrictas medidas establecidas en el protocolo de bioseguridad implementado por la Federación Nacional de Cafeteros, para prevenir la propagación del Covid-19, inició el proceso de entrega de dicho material a los 3.025 caficultores beneficiarios de la iniciativa.

El proyecto, cuya inversión asciende a los \$239'999.871, recursos provenientes del Fondo Nacional del Café, está integrado por dos componentes, el primero de ellos consiste en la entrega de 4.977 kilos de semilla para los productores de los municipios de Chaparral, Ortega, Mariquita, Fresno, Falan, Palocabildo, Herveo, Armero, Planadas, Ataco, Rioblanco,

San Antonio, Ronesvalles, Cajamarca, Rovira, Valle de San Juan, San Luis, Dolores, Alpujarrá, Melgar, Icononzo, Cunday, Villarrica, Suárez, Prado y Purificación.

Mediante un trabajo conjunto, el Servicio de Extensión y la comunidad desarrollan germinadores comunitarios, siguiendo las especificaciones agronómicas y técnicas implementadas en la estrategia Más Agronomía, Más Productividad, Más Calidad, de la Federación Nacional de Cafeteros.

Por su parte, los beneficiarios se harán responsables de los materiales e insumos requeridos para la construcción de estos.

El segundo componente consiste en la entrega de 1.308.055 chapolas de café, material vegetal certificado en variedades resistentes a la roya, a los caficultores de los municipios de Ibagué, Anzoátegui, Alvarado, Venadillo, Líbano, Lérída, Santa Isabel, Murillo, Villahermosa y Casabianca; generándole de esta manera una sostenibilidad y rentabilidad a los beneficiarios, mediante una caficultura tecnificada, joven y productiva.



La entrega del material se ha llevado a cabo bajo lo establecido en el protocolo Covid desarrollado por la Federación Nacional de Cafeteros.



Fotos: Suministradas



La primera semana de agosto los profesionales dejaron de laborar desde sus casas

Servicio de Extensión retornó a campo

Contando con un estricto protocolo de bioseguridad, los extensionistas de todo el país regresan a sus lugares de trabajo.

La primera semana del mes de agosto, el Servicio de Extensión Rural en el Tolima retornó a campo, luego de cuatro meses de trabajo en sus hogares, debido a las medidas orientadas a evitar la propagación del Covid-19.

Salvo contadas excepciones, por restricciones de salud o de edad, son 93 los extensionistas que regresan a brin-

dar atención a las familias caficultoras del Tolima de forma presencial.

El anuncio lo hizo Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de la Federación de Cafeteros, a través de su cuenta en twitter: "A partir de mañana se inicia el anhelado regreso del Servicio de Extensión a campo. Se hará de manera responsable, con un estricto

protocolo de bioseguridad y de la mano de las autoridades locales, de forma tal que NO se exponga a los cafeteros, pero tampoco a los extensionistas".

Como lo afirmó en el Gerente General, luego de un meticuloso trabajo de diseño del Protocolo de Bioseguridad para Extensionistas y contando con el visto bueno

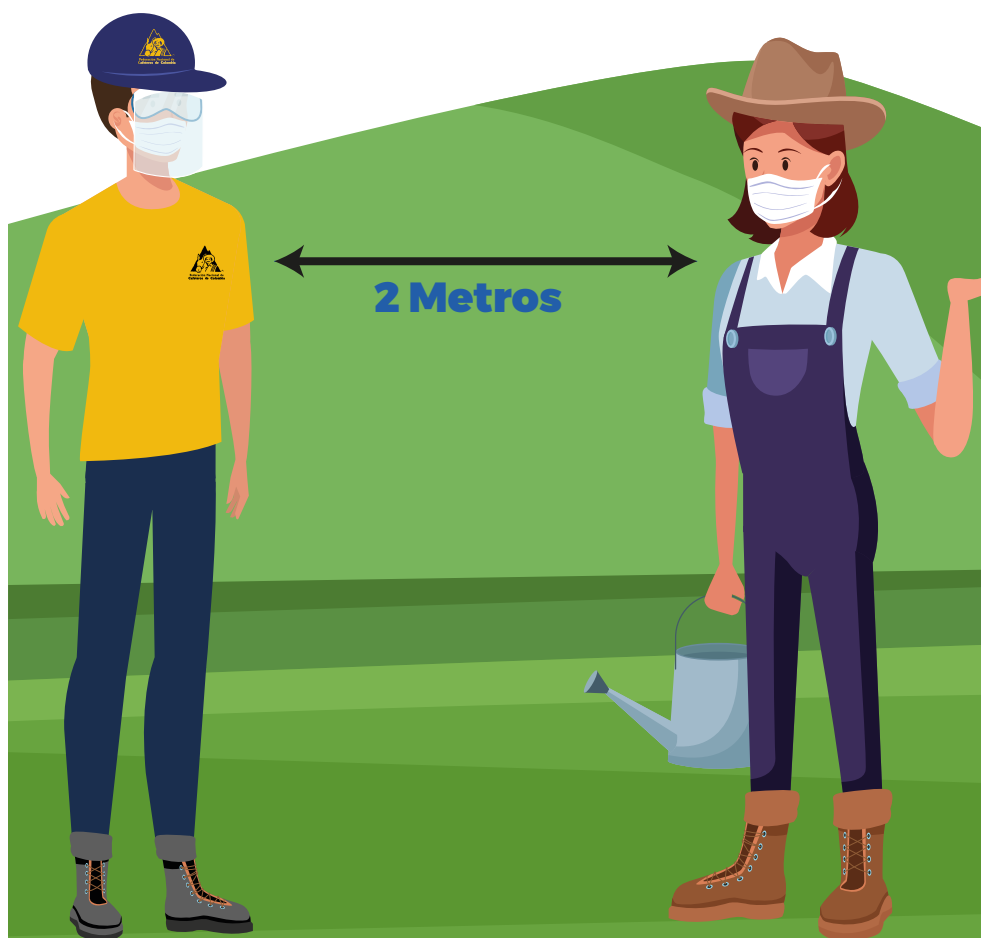
de las autoridades respectivas, comenzó el desplazamiento de los profesionales que por cuatro meses atendieron a sus cafeteros por teléfono, correo electrónico y vía whatsapp.

A continuación, algunos apartes de dicho protocolo, en lo que tiene que ver con las preparación y realización de las visitas a finca.



Preparación previa para salir a visitar comunidades cafeteras

- ✓ **Llamar con anticipación** al caficultor anunciando la visita y preguntar por el estado de salud de los miembros de la familia.
- ✓ **Solicitar autorización al caficultor** para recibir la visita mediante WhatsApp, mensaje de texto y/o correo electrónico.
- ✓ **Confirmar día, hora y lugar de atención** para que el caficultor conozca el protocolo de la visita y su objetivo.



Visitas a finca

- ✓ El extensionista siempre deberá portar monogafas, visor de seguridad y tapabocas. Además, portar permanentemente un recipiente con suficiente alcohol glicerinado o solución de alcohol para desinfección de las manos.
- ✓ Visitar fincas en el mismo día de familias que se sabe no tienen casos de Covid-19.
- ✓ Programar las visitas en fincas contiguas o de la misma vereda cada vez que sea posible.
- ✓ Saludar a la familia y al caficultor a distancia. No saludar de mano.
- ✓ No ingresar a la vivienda del caficultor o de los mayordomos, por ningún motivo. Esto evitará implicar al Servicio de Extensión en contagios probables posteriores.
- ✓ Sólo visitar los lotes de interés del caficultor o el beneficiado, guardando siempre la distancia apropiada.
- ✓ Verificar que el caficultor porta tapabocas de manera correcta y lo atiende con los elementos de protección puestos.
- ✓ Si el caficultor no cuenta con tapabocas, indicar que haga uso de uno o de una pañoleta.
- ✓ No entrar en contacto con más de un integrante de la familia.
- ✓ Advertir que no debe recibir atenciones como refrigerios, café o almuerzos.
- ✓ Mantener siempre la medida de distanciamiento de 2 metros entre personas.
- ✓ Indicar al caficultor el objetivo de la visita, cumplirlo y terminar la visita.
- ✓ Recomendar los aspectos claves de protección y cuidado de la familia frente al riesgo de contagio y manejo de la enfermedad.
- ✓ La visita debe ser en todo momento en lugar abierto y ventilado.

LA SALUD | ES ASUNTO
DE TODOS | DE TODOS

Han sido comercializados 13.632 kilogramos al 21 de agosto

Cafeteros reciben reliquidación por sus microlotes

Productores de sur, centro y norte del Departamento han formado parte de este programa de la Gerencia Comercial de FNC.

En lo corrido del año, al menos 15 productores tolimeses han recibido reliquidación por la venta de su café, en el marco del programa de Microlotes de la Gerencia Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros.

Productores de los municipios de Líbano, San Antonio, Ibagué, Chaparral y Santa Isabel, entre ellos algunos reconocidos por destacarse en concursos de calidad, han comercializado su producto con clientes nacionales e internacionales a través de la institucionalidad.

De acuerdo con Almacafé Ibagué, el total de kilos comercializados asciende a 13.632 kilogramos de café pergamino seco, que cum-

plen con los requisitos de calidad de exigentes clientes dentro y fuera del país. Las entregas fueron realizadas a través de las cooperativas Cafilíbano, Cafitolima y Cafisur y de forma directa en Almacafé.

El Programa de Microlotes de la Federación de Cafeteros se basa en un modelo de negocio donde la transferencia de precio al productor es la mayor prioridad. A través de la Gerencia Comercial se procura dar acceso a mercados de alto valor y diferenciación que permitan transferir el mayor precio posible (reliquidación) al productor. De esta forma se busca garantizar la sostenibilidad de la producción de café de alta calidad.



Nombre	Municipio	Cooperativa
Jacob Hernández	Ibagué	Entrega directa en Almacafé
Víctor Alfonso Castro		
Carlos Julio Díaz Peñaloza		
Álvaro González	San Antonio	
Luis Santos Vizcaya		
Consuelo González	Valle De San Juan	
Édgar Hernández	Chaparral	Cafisur
Carlos Sánchez Serrano		

Nombre	Municipio	Cooperativa
Manuel Alberto Góngora	Chaparral	Cafisur
Omar Esneider González	Líbano	Cafilíbano
Aduar Salinas		
Javier Cardona		
Pablo Calderón Colorado		
Édward Sandoval	Santa Isabel	Cafitolima
Ofelia Narváez		

Ejemplo de relevo generacional

Omar Esneider González es un joven caficultor de la vereda Las Rocas del municipio del Líbano. Omar es uno de los productores que ha recibido este año reliquidación por el café entregado al programa de microlotes de la FNC.

Con el apoyo de su madre y toda su familia ha logrado, en dos años, proyectar

el negocio cafetero que le dejó su padre, apostándole a la calidad. El reconocimiento que recibe, a través de la reliquidación por la venta de su café, lo motivaba aún más para prepararse y hacer parte de concursos como Colombia Tierra de Diversidad: "La clave está en hacer las cosas bien", afirmó Esneyder.



Omar Esneider González y su familia le apuestan a cultivar café de alta calidad.



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

DESPULPADO

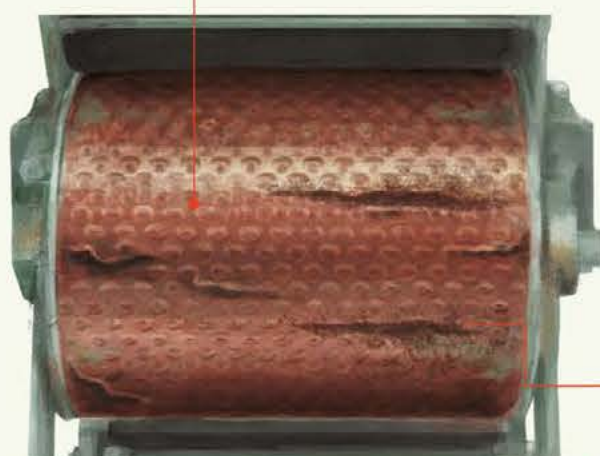
OBJETIVO: CALIBRAR LA DESPULPADORA PARA OBTENER GRANOS SANOS.

BUENAS PRÁCTICAS:

4. MANTENER LIMPIOS LA DESPULPADORA Y LOS TANQUES DE FERMENTACIÓN ANTES Y DESPUÉS DE INICIAR EL PROCESO
5. INSPECCIONAR EL ESTADO DE LA CAMISA
6. REVISAR LA CALIDAD DEL DESPULPADO Y AJUSTAR EL PECHERO SI ES NECESARIO



SE DEBE CAMBIAR LA CAMISA SI ESTA DAÑADO



CAMISA
(VISTA POSTERIOR)



¿GRANOS MORDIDOS Y TRILLADOS?



¿FRUTOS SIN DESPULPAR O PULPA EN LOS GRANOS?



¿GRANOS SANOS?



PARTES DE LA MÁQUINA:

TOLVA

ENGRANAJE

EJE DE LA BARRA ALIMENTADORA

PECHERO

ESCURRIDOR

VOLANTE

MÁQUINA DESPULPADORA
(VISTA FRONTAL)



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



Recuerda siempre consumir café de calidad,
de esta forma apoyarás la labor de un caficultor

Preparación de café con método Melitta



Ingredientes:

- ☞ Café: Unos 10 gr por taza o una cucharada de café por taza
- ☞ Melitta
- ☞ Filtro
- ☞ Recipiente para filtrar



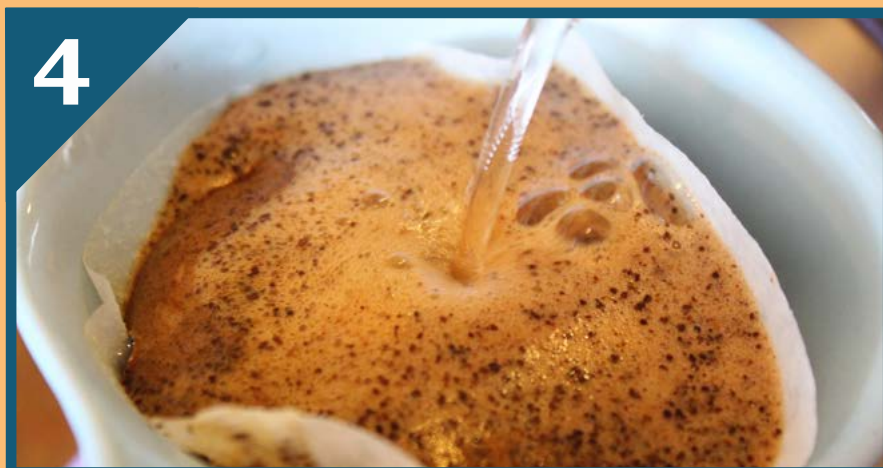
En primera instancia, coloca una porción generosa de agua caliente, sobre el filtro para retirar restos de papel y abrir los poros del filtro.



Luego de purgar el papel filtro, coloca el café en la melitta de forma homogénea.



Posteriormente, vierte el agua sobre el café. Utiliza 300 mililitros de agua sobre el café, esto corresponde a 2 tazas de agua.



Divide el agua en dos o tres vertidos, esto con el fin de que el filtrado no se rebose en su capacidad, además, para que el proceso de extracción sea el más adecuado.



Sirve y disfruta.

Nota: Esta preparación se realizó para dos tazas. Los métodos de filtrado dan como resultado cafés con temperaturas medias, evitan el almacenamiento de café y con esto, la necesidad de recalentar la bebida. Lo anterior permite que podamos disfrutar siempre de una bebida fresca y conservando sus características sensoriales.

Los resultados están contenidos en una cartilla

Mayor rendimiento en la cosecha, utilizando las lonas de recolección

Esta iniciativa se enmarca en el proyecto Desarrollo de Ventajas Competitivas Mediante Actividades I+D+i en Ocho Cadenas del Sector Agropecuario en el Departamento del Tolima.

Con la utilización de lonas para la recolección del café, los productores pueden alcanzar hasta un rendimiento de 101% comparado con el sistema tradicional de cocos, lo que representa mayores ventajas económicas y de racionalización de la mano de obra durante las épocas de cosecha. Este es uno de los resultados más representativos del proyecto Aplicación de Nuevas Tecnologías para la Cosecha Asistida de Café en el Departamento del Tolima, enmarcado en el Convenio Desarrollo de Ventajas Competitivas Mediante Actividades I+D+i en Ocho Cadenas del Sector Agropecuario en el Tolima.

Esta investigación se realizó con recursos del Fondo Nacional de Regalías, con la participación de la Gobernación del Tolima, Universidad del Tolima y Federación Nacional de Cafeteros de Colombia-Comité de Cafeteros del Tolima. El proyecto benefició de forma directa a 200 caficultores, e indirectamente a más de mil productores de los municipios

de Chaparral, Dolores, Fresno, Ibagué, Líbano, Planadas, Rovira y San Antonio.

A lo largo de un año, se evaluó el impacto de la utilización de nuevas tecnologías en la etapa de cosecha del café en el Tolima, como la retención de pases, el uso de lonas recolectoras y la utilización de la derribadora selectiva de café. Estas alternativas, en la actualidad han sido puestas en práctica para la cosecha en medio de la pandemia por el Covid-19.

Otro de los aspectos evaluados en la investigación fue el relacionado con la calidad del café cosechado de manera tradicional, comparado con el recogido empleando las nuevas tecnologías. De acuerdo con los resultados, la calidad del café no se ve alterada al utilizar métodos diferentes al tradicional.

"En cuanto a la calidad física, el porcentaje de granos de café en almendra sin defecto para las muestras testigo o cosecha tradicional fue del 86,6%, mientras que para cosecha con lonas fue 89,3%, y con derribadora, del

90,9%. De otra parte, la calificación sensorial promedio de las muestras fue de 81,29, considerada buena para los estándares de café con que se reconoce al departamento del Tolima", destaca la investigación.

Finalmente, en las regiones donde se desarrolló esta investigación se realizaron 20 eventos de capacitación con la participación de 406 caficultores en temas relacionados con el uso de las nuevas tecnologías de cosecha de café y la calidad del grano, empleando estas alternativas. Así mismo, se llevaron a cabo cuatro días de campo a los que asistieron cerca de 421 caficultores.

Los resultados obtenidos, así como todo el proceso de la investigación, se encuentran contenidos en una cartilla, editada como entregable final de este proyecto que hace parte de la estrategia de la aplicación de tecnologías en 8 cadenas productivas (Algodón, aguacate, cárnica bovina, cítricos, cacao, forestal, arroz y café), así como la explicación del

proyecto específico para la cadena del café.

En el documento, así mismo, se describen los aspectos generales de la caficultura del departamento, los atributos de calidad, y las generalidades de la cosecha asistida de café en Colombia.



Gracias a la alianza de FNC y Tigo Colombia

Llevarán mejor conectividad a zonas cafeteras



La firma permitirá aunar esfuerzos para llevar conectividad rural y apropiación de las tecnologías en los próximos tres años.

La Federación Nacional de Cafeteros (FNC) y Tigo suscribieron un memorando de entendimiento que facilitará el llevar mejor conectividad a las fami-

lias cafeteras de amplias zonas del país.

Como uno de los adjudicatarios de la subasta del espectro, Tigo implementará el servicio de conec-

tividad en 1.636 localidades en zonas rurales, de las cuales 602 están ubicadas en 239 municipios cafeteros.

La subasta del espectro que lidera el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (MinTIC)

busca conectar a los colombianos con servicios de calidad, en el que es considerado el proyecto de conectividad móvil más ambicioso del país.

La FNC, por su parte, en su misión de llevar bienestar a las familias cafeteras y atendiendo a los términos del proceso público de la subasta, solicitó ante el MinTIC que las zonas cafeteras del país fueran consideradas como zonas beneficiarias del servicio de conectividad rural.

La firma del memorando de entendimiento entre la FNC y Tigo permitirá aunar esfuerzos para llevar conectividad rural y apropiación de las tecnologías de la información y las comunicaciones en los próximos tres años, lo que a su vez contribuirá al desarrollo económico, social y ambiental de las comunidades y territorios cafeteros.

Aspectos técnicos, tecnológicos, económicos, ambientales, sociales y culturales son abordados en el espacio radial

Tomémonos Un Tinto: la caficultura tolimense hecha radio

Actualmente, el programa se emite en Bésame Radio, Musicalia Estéreo, Tetuán Estéreo, Voz del Tolima, Emisora Cultural del Tolima, La Veterana y Emisora del Ejército en Fresno.

A lo largo de 93 años, la Federación Nacional de Cafeteros, símbolo de la unión cafetera, ha sido la aliada del caficultor gracias a su disposición en la transmisión del conocimiento, para ello, canales de comunicación como la radio, la prensa y la misma televisión, han servido para formar un caficultor integral y forjar, con bases sólidas, el principal renglón de la economía rural nacional, la caficultura.

Bajo dicha premisa, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima ha propendido por establecer medios de comunicación directos con los productores, de ahí, la idea de crear un espacio radial que educara al caficultor tolimense en temas de productividad, calidad y sostenibilidad, pero que además, inculcara valores, amor por el medio ambiente y los recursos naturales, y construyera comunidad.

Este espacio, a lo largo de los años, sigue siendo uno de los referentes en la parrilla radial del Departamento gracias a su cercanía con el productor.



Ante la necesidad fundada por causa de la actual emergencia sanitaria, el Comité Departamental de Cafeteros decidió ampliar el número de emisiones del programa radial de los caficultores del Tolima, ahora, Tomémonos un Tinto se emite en un espacio de 30 minutos, en La Voz del Tolima, 870 AM, los días viernes a las seis de la mañana.

De igual manera, los amantes del café en San Antonio cuentan con media hora los jueves en la emisora Tetuán Estéreo, 106.0 AM, a las 5:30 p.m., allí los pro-

fesionales del Servicio de Extensión abordan los aspectos específicos de la caficultura de este municipio.

Asimismo, los productores del Departamento, los días miércoles, viernes y sábados, a las 5:50 a.m., sintonizan en la emisora Bésame Radio, 1.350 AM, el programa de la institucionalidad cafetera, y los días lunes, martes y jueves en la Emisora Cultural del Tolima, 104.3 FM, en un espacio de 10 minutos y bajo un formato ágil e innovador.

En cuanto al norte del Tolima, los productores del Líbano se

actualizan de las principales noticias del sector en la emisora La Veterana, 103.5 FM, miércoles durante la franja de emisión del noticiero Notiagro, y en Fresno los miércoles, viernes y sábados, a las 5:30 a.m., en la Emisora del Ejército Colombia Estéreo.

Y como ya es tradicional, los caficultores de Planadas y Ataco, primer y segundo municipio productor de café del Departamento, respectivamente, todos los jueves a las 7:30 a.m. tienen un cita en Musicalia Estéreo, 106.0 FM, para estar al día con la caficultura del Tolima.



El programa radial Tomémonos un Tinto, los días jueves en Planadas, se ha convertido en una cita imperdible a través de Musicalia 106.0 FM.



El programa se ha convertido en un espacio educativo para las más de 61 mil familias caficultoras del departamento.



**Café
con Tamaño,
Peso
y Calidad**

FERTILIZANTE
SULCAMAG

FABRICADO POR:

MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

CONÓCENOS EN WWW.MINPRO.CO



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

FERMENTACIÓN Y LAVADO

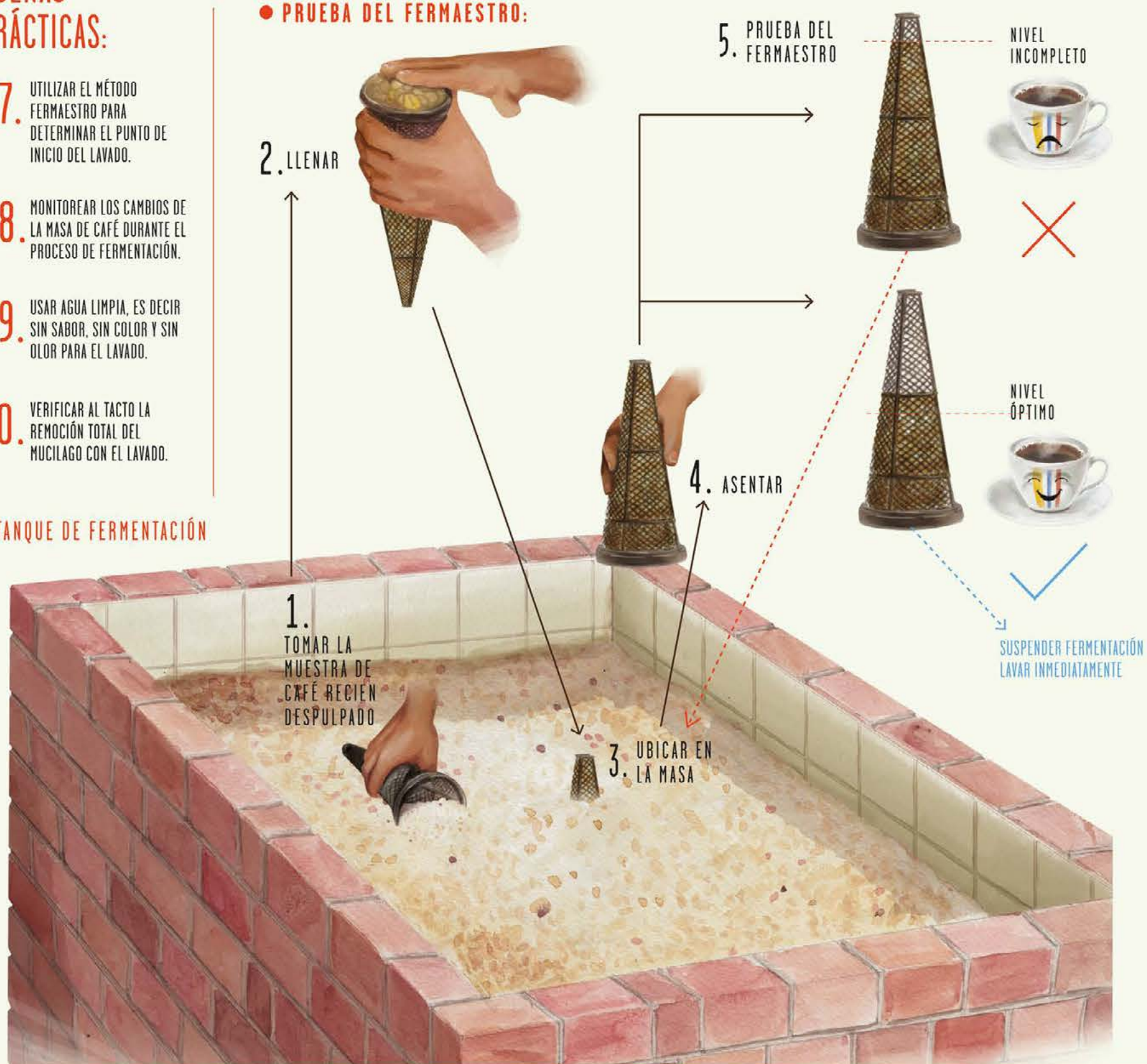
OBJETIVO: DETERMINAR EL MOMENTO
ÓPTIMO DEL LAVADO.

BUENAS PRÁCTICAS:

7. UTILIZAR EL MÉTODO FERMAESTRO PARA DETERMINAR EL PUNTO DE INICIO DEL LAVADO.
8. MONITOREAR LOS CAMBIOS DE LA MASA DE CAFÉ DURANTE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN.
9. USAR AGUA LIMPIA, ES DECIR SIN SABOR, SIN COLOR Y SIN OLORES PARA EL LAVADO.
10. VERIFICAR AL TACTO LA REMOCIÓN TOTAL DEL MUCILAGO CON EL LAVADO.

TANQUE DE FERMENTACIÓN

● PRUEBA DEL FERMAESTRO:



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



En el espacio se abordan temas agronómicos, buenas prácticas de poscosecha y el bienestar cafetero

Comité Tolima tiene nuevo Facebook Live: ¡A Tomar Café de Calidad!

Este espacio digital busca crear un contacto directo entre el caficultor y la institucionalidad, para ampliar sus conocimientos en tecnología y buenas prácticas agrícolas.

Atendiendo las necesidades del caficultor, bajo un proceso de innovación y educación ambiental, productiva, agronómica, social y comercial, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, desde el pasado 25 de junio, implementó su nuevo espacio digital denominado ¡A Tomar Café de Calidad!. Alternativa que se emite por medio de la página oficial de Facebook del Comité Tolima, los jueves y que busca ampliar los canales comunicativos de la institucionalidad cafetera con las más de 61 mil familias caficultoras del Departamento.

"Este es un espacio de los caficultores del Tolima y todas aquellas personas interesadas en el maravilloso mundo del café. ¡A Tomar Café de Calidad! busca fomentar la producción y el consumo del mejor café del mundo. En primer lugar, exponiendo las recomendaciones enmarcadas en la estrategia de la Federación Nacional de Cafeteros: Más Agronomía, Más Productividad, Más Calidad, que busca contribuir en una



El programa se emite todos los jueves, a las 2:00 p.m., a través de la página oficial de Facebook del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, @FNC_Tolima.

mayor rentabilidad para el caficultor, y por ende, en un mayor bienestar para él y su familia", manifestó Wilson Fernando Espinosa, Líder Departamental de Extensión Rural.

El constante intercambio del conocimiento bajo una metodología interactiva con los seguidores de esta red social, ha hecho que con el pasar de las emisiones, ¡A Tomar Café de Calidad! tenga un alcance más amplio, así lo comprueban las métricas de Facebook, a tal punto de llegar a cifras de cinco mil personas por sesión.

Temas como la comercialización de cafés sostenibles y sellos de calidad, los cultivos asociados al café, la renovación de cafetales, el concurso de calidad Colombia Tierra de Diversidad, el manejo adecuado de

la broca, el fermento y la calidad del café, han sido desarrollados por los profesionales del Servicio de Extensión y el talento humano de la Federación Nacional de Cafeteros de forma didáctica, bajo un lenguaje simple, claro y eficiente.

Asimismo, el caficultor ha encontrado en este canal de comunicación digital un contacto directo con los expertos de su institucionalidad, para responder a sus inquietudes.

"¡A tomar Café de Calidad! además de ser una herramienta de interacción en tiempo real, es un elemento digital de apoyo y consulta para el productor, ya que este archivo de consejos y buenas prácticas agrícolas, permanecerá en la página de Facebook oficial del Comité para futuras consultas,

y seguramente con el pasar del tiempo se convertirá en archivo histórico de la caficultura tolimense, tal cual lo ha sido el periódico rural Tolima Cafetero", comentó Angélica Osorio, Analista del Programa de Cafés Especiales del Comité Tolima.

Así entonces, el Comité Departamental de Cafeteros, a la vanguardia y exigencias de las nuevas tecnologías y las futuras generaciones, pone a disposición sus canales de comunicación tanto tradicionales como contemporáneos, para llevarle al caficultor tecnología, educación y elementos valiosos que contribuyan a su sostenibilidad económica, social y ambiental, buscando garantizarle una mejor calidad de vida.

BUENA NOTICIA FAMILIAS CAFICULTORAS



Los retiros que realicen con la Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente en cajeros automáticos de cualquier red o banco a nivel nacional, **no tienen ningún costo.**

Extendimos la fecha hasta el 31 de diciembre de 2020

Una alianza entre la Federación Nacional de Cafeteros y el Banco de Bogotá en el marco del contrato de Cuenta de Ahorro Cafetera.

LA SALUD DE TODOS ES ASUNTO DE TODOS

www.federaciondecafeteros.org
@fedecafeteros

Cumpla las siguientes

REGLAS DE ORO

y ciérrele la puerta al **CORONAVIRUS**



1

Use siempre tapabocas, cubriendo boca y nariz.

Para retirarlo cójalo de las cuerdas y empújelo hacia adelante. Evite tocarlo. Si es desechable cámbielo diariamente. Si es reutilizable, lávelo todos días.

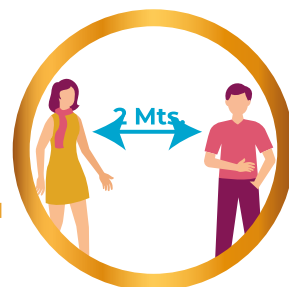


2

Lave las manos correctamente con abundante agua y jabón, **mínimo cada 3 horas.**

3

Mantenga siempre **2 metros de distancia** con otras personas.



4

Al toser o estornudar **cubra la boca y la nariz con la parte interna del codo.**

5

Cambie la forma de saludar: **salude a la distancia.**



6

Evite las reuniones y celebraciones, **son un foco alto de contagio.**

LA SALUD | ES ASUNTO
DE TODOS | DE TODOS



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

SECADO Y ALMACENAMIENTO

OBJETIVO: SECAR Y GUARDAR CAFÉ
PERGAMINO SECO.

BUENAS PRÁCTICAS:

11. INICIAR INMEDIATAMENTE EL SECADO, DESPUÉS DE HABER LAVADO Y ESCRUIDO
12. USAR 2,5 CM MÁXIMO EN ALTURA DEL CAFÉ ESCRUIDO
13. REVOLVER EL CAFÉ AL MENOS CUATRO VECES AL DÍA Y MONITOREAR LOS CAMBIOS EN EL SECADO
14. USAR ADECUADAMENTE EL GRAVIMET PARA OBTENER HUMEDAD DEL CAFÉ ENTRE 10% Y 12%
15. GUARDAR EL CAFÉ PERGAMINO SECO EN EMPAQUES LIMPIOS Y QUE NO HAYAN SIDO UTILIZADOS EN PRODUCTOS DIFERENTES A CAFÉ
16. DISPONER EL CAFÉ ADECUADAMENTE EN UN LUGAR DE ALMACENAMIENTO, LIBRE DE AGENTES Y CONTAMINANTES EXTERNOS.
17. ALMACENAR EL CAFÉ EMPACADO SOBRE ESTIBAS Y SEPARADO DE LAS PAREDES PARA EVITAR REHUMEDECIMIENTO.

MARQUESINA

USAR GRAVIMET



ALMACENAMIENTO



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



Separata Técnica



Fotos: Archivo

Práctica fundamental para tener cultivos jóvenes y renovados

La renovación de cafetales

Los caficultores deben tener en cuenta no solamente el momento oportuno para renovar, sino los diferentes tipos de renovación que pueden realizar.

El café es un cultivo perenne que requiere de renovaciones para mantener altos niveles de producción. La duración del ciclo productivo de los cafetales está relacionada con las condiciones de suelo, clima, topografía, variedad y manejo del cultivo. Las distancias de siembra y los arreglos espaciales determinan en el tiempo el grado de competencia entre las

plantas de café, a medida que éste aumenta dichas plantas pierden su potencial de producción y se dificultan las labores de manejo de la plantación y recolección de las cosechas.

Para estabilizar la producción se ha recomendado dividir el área cultivada en quintas partes, para las fincas de ciclos cortos y altas productividades, con el fin de mantener 80% de los

árboles en producción y 20% renovado. En el cultivo del café, además del sistema de siembra, se conocen prácticas de renovación denominadas "podas". La poda parcial de ramas es una alternativa para estimular la formación de ramas secundarias, la poda sobre el tallo promueve la formación de brotes o chupones nuevos, y la intervención combinada sobre la longitud

de las ramas y la altura del tallo, modifica la arquitectura del árbol debido a la presencia simultánea de ramas secundarias y chupones.

La necesidad de implementar sistemas de renovación en cafetales debe ser analizada en función de la edad, la variedad, la densidad de plantas, el número de sitios perdidos y el estado fitosanitario del cultivo.

¿Cuándo renovar un cafetal?

La duración del ciclo de producción o número de años que un cafetal puede permanecer sin renovación, se determina según el número de cosechas en las cuales se consigue el máximo promedio de producción anual. A medida que los árboles incrementan su altura, el manejo del cultivo se hace más difícil, la producción disminuye y ésta se des-

plaza hacia el extremo de las ramas y hacia la parte superior del tallo. Otro aspecto importante es que los cultivos envejecidos pueden ser afectados por problemas fitosanitarios que comprometen el desarrollo de las cosechas futuras, lo que hace necesario efectuar un plan de renovación para recuperar la capacidad productiva.

Una correcta planificación

de la renovación de cafetales está determinada por el momento en que termina la cosecha, para regiones con cosecha principal en el primer semestre, las renovaciones se hacen en el segundo semestre, para regiones con cosecha principal en el segundo semestre, las renovaciones se hacen en el primero, y en zonas donde la cosecha se distribuye igual

en los dos semestres, se recomienda renovar por zoca o poda en el semestre con menor intensidad de lluvias. Realizar la labor de renovación al finalizar la cosecha disminuye las pérdidas en la producción, debido a que existe una menor cantidad de frutos, se reducen los costos en la cosecha sanitaria y se facilita el manejo de la broca.

Tipos de renovación

Existen fundamentalmente dos tipos de renovación de cafetales. La renovación por poda consiste en cortar todo tejido productivo del cultivo, bien sea solo las ramas pero también se

puede incluir las ramas y parte del tallo.

La renovación por poda se hace cuando el cultivo es muy joven (Menos de 20 años), cuando las condiciones fitosanitarias del culti-

vo son adecuadas y cuando se desea estabilizar la producción de la finca.

La renovación por siembra consiste en sembrar nuevamente plantas provenientes de almácigos. Este tipo de renovación se hace cuando se desea cambiar

de variedad (por ejemplo, una variedad susceptible a la roya por una variedad resistente), cuando se desea cambiar el arreglo espacial de la siembra o intervenir en el propósito del sistema de producción.

Sistemas de poda

Los diferentes tipos de podas evaluadas en el cultivo de café ofrecen la posibilidad de adaptar el sistema de producción a las condiciones de oferta ambiental y tipo de manejo. Para determinar el tipo de poda a implementar

en los planes de renovación debe conocerse el estado del cultivo en términos de cantidad de sitios faltantes, el estado fitosanitario, los arreglos espaciales, la densidad de plantas y la edad, como principales criterios.

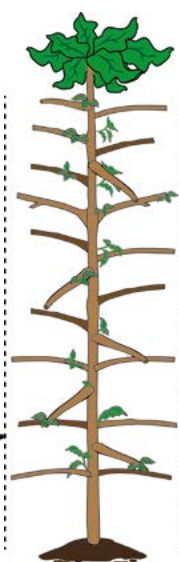
Zoca común



Este tipo de poda consiste en hacer un corte bajo, aproximadamente a 30 centímetros de altura, de tal manera que esta porción de tallo inicie la emisión de brotes denominados tallos o chupones, los cuales se deben seleccionar para organizar la arquitectura de la planta y el número de tallos por hectárea.

Poda calavera

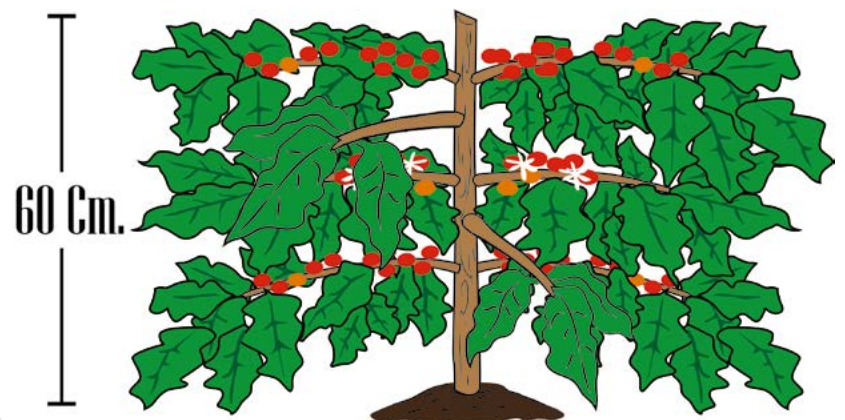
Consiste en eliminar total o parcialmente todas las ramas primarias del tallo principal y dejar que se desarrollen a lo largo de este todos los brotes que se generen.



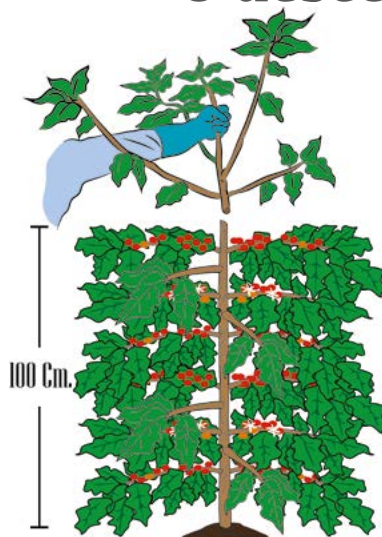
Poda pulmón o bandola

Consiste en el corte de la planta a una altura mayor que la zoca común, regularmente este corte se hace a los 60 centímetros de altura y se dejan todas las ramas hasta esa altura, las

cuales pueden o no ser despuntadas. El objetivo de dejar estas ramas es favorecer de manera más rápida la emisión de brotes nuevos y no dejar en cero la producción del lote.



Poda 'rock and roll' o descope leñoso



Es una poda más alta, que consiste en eliminar la parte aérea de la planta a una altura de 100 centímetros. De forma similar a la bandola, esta práctica se hace para aprovechar las ramas que quedan dentro en el tallo y que aún presentan alguna capacidad productiva.

Buenas prácticas para la renovación de cafetales

Cosecha sanitaria

Una vez finaliza la cosecha, en los cafetales a renovar deben retirarse todos los frutos verdes, maduros, sobremaduros y secos que quedan en la planta para evitar la dispersión de broca hacia los lotes vecinos.

Surcos trampa

En el lote deben dejarse surcos sin intervenir durante dos meses, para cosechar quincenalmente el café maduro; la broca que durante la cosecha queda en los frutos del suelo se dirige hacia los frutos presentes en los árboles trampa.

Corte del tallo

El corte del tallo, según el sistema de poda, debe realizarse en forma inclinada o en bisel, además éste debe protegerse con la aplicación de fungicida con el fin de evitar la formación de llaga macana *Ceratocystis fimbriata*.

Selección de chupones

Se dejan los chupones que aseguren la densidad óptima (uno, dos o tres tallos por sitio). Esta actividad requiere de una primera selección dejando uno o dos chupones adicionales y luego se hace la selección definitiva. El chupón se corta a ras del tallo y se dejan los brotes más vigorosos que estén localizados hacia la base del tocón, se eliminan los chupones que brotan unidos y se seleccionan chupones distantes entre sí.

Fertilización

Se inicia después de tres meses de haber realizado la renovación, cuando se han formado los nuevos brotes.

Criterios técnicos para la renovación de cafetales

En los sistemas de renovación de cafetales, la siembra es una alternativa viable cuando se pretende hacer cambio de variedad o se tienen lotes con un alto número de sitios perdidos. Por el contrario, si los lotes a renovar presentan condiciones aptas para el zoqueo, con esta alternativa se reducen los costos en cerca del 50% en la labor.

Resiembras

Con el propósito de recuperar los sitios perdidos y mantener la población original en zoca común, seis meses antes de la renovación deben elaborarse los almácigos. Esta labor se realiza al momento de seleccionar los chupones definitivos, la calidad de colinos para resiembra se calcula según los sitios perdidos en el lote antes, durante y después de la renovación hasta la edad de un año, debe asegurarse mínimo un 10% de colinos para resiembras.

Cultivos intercalados

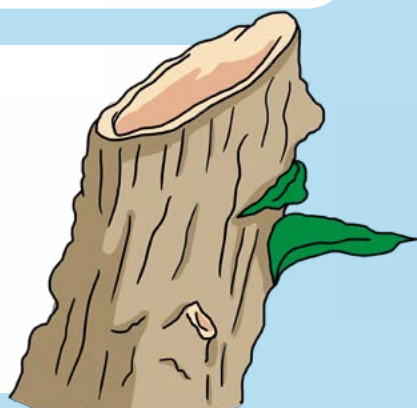
Según el tipo de poda debe promoverse la siembra de cultivos intercalados como maíz y frijol, durante el primer año de intervenido el cultivo de café. El aprovechamiento del espacio entre calles para establecer cultivos semestrales potencializa el uso eficiente del suelo y diversifica el sistema de producción.

Sombrío transitorio

Bajo condiciones de zonas vulnerables al déficit hídrico, las renovaciones por el sistema de zoca deben adaptarse durante el primer año, por medio del establecimiento de especies leguminosas de sombrío transitorio como tefrosia (*Tephrosia candida*) o guandul (*Cajanus cajan*).

Las prácticas de renovación a través de podas ofrecen ventajas y desventajas técnicas que deben tenerse en cuenta al momento de decidir el tipo de sistema, con el objetivo de desarrollar la planificación de manejo del cultivo y determinar la duración de los ciclos de renovación.

Corte del tallo para la zoca de café



Desrame del cafetal





Cinco aspectos para tener en cuenta

Planificación de la duración del ciclo y el cambio de variedad de café

La organización de todas las labores en la finca resulta fundamental para lograr los objetivos esperados.

La edad a la cual es recomendable renovar el cafetal depende del tipo de intervención y la tasa de crecimiento de la planta en cada localidad.

En general, para podas calavera y pulmón se obtienen dos cosechas, y en zoca total y renovación por siembra se obtienen entre cuatro y cinco cosechas,

dependiendo de la densidad de siembra y la zona geográfica.

La diferencia de edad a la cual puede renovarse el cafetal le permite al caficultor planificar

en el corto y mediano plazo el cambio de variedad de café, a través de siembra, cuando sea atractiva o necesaria la adopción de una nueva variedad.

Estabilización de la producción

Con una oportuna programación de la renovación puede estabilizarse la producción de

la finca al disponer de lotes de productividad similar en diferentes edades; esto garantiza que solo una quinta parte de la finca se encuentre improductiva.

Selección del tipo de poda o zoca

Las condiciones del cafetal en cuanto a densidad, altura de la plantación, estado de ramas bajas y condición fitosanitaria (ni-

vel de daño por plagas y enfermedades), así como la función que cumple cada sistema de renovación, deben ser definidos inicialmente.

Las podas calavera y de esqueletamiento deben implementarse sólo con el objeto de ordenar edades y estabilizar la producción, ya que los ciclos son de máximo dos cosechas, la poda pulmón por su parte, requiere distancias amplias entre surcos y reduce la duración del ciclo de producción en una cosecha, comparada con la zoca común.

Época oportuna de la labor

Los diferentes sistemas de renovación ofrecen ventajas y desventajas sin embargo, para cualquiera de las opciones el

momento oportuno de efectuar la labor es justo al finalizar la cosecha; las renovaciones que se hacen en épocas no recomendadas, comprometen la producción en los ciclos.

Manejo integrado de broca

Independiente del tipo de poda o zoca, la adopción del manejo integrado de la broca tiene como punto de partida una correcta cosecha sanitaria antes de hacer la labor de desrame.



Fuentes: Esta Separata Técnica se elaboró con base en el Avance Técnico 463 de Cenicafé: Sistemas de Renovación de Cafetales para Recuperar y Estabilizar la Producción.