

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 31 Edición 276 Ibagué - Colombia 24 páginas - Distribución gratuita - Edición Trimestral ISSN 0124 -1060



La emergencia sanitaria ha obligado al mundo a actuar diferente

La Federación, más cerca que nunca de sus cafeteros

La emergencia sanitaria por cuenta del Covid-19 ha obligado al mundo entero a cambiar la forma de vivir y la Federación de Cafeteros no es la excepción. Esta coyuntura ha llevado al gremio a tomar decisiones históricas como la de enviar a

sus casas al Servicio de Extensión Rural, uno de los bienes públicos más apreciados por los productores colombianos.

De la misma forma, la pandemia ha permitido a la gremialidad demostrar su fortaleza y solidez, al actuar de forma diligente en

la construcción de un Protocolo Covid-19 para caficultores, que ya se encuentra debidamente avalado por el Ministerio de Salud.

Igualmente, la crisis que enfrenta el mundo, ha hecho que en muy poco tiempo, el Gerente

Gracias a la tecnología, los Conversemos con el Gerente se llevan a cabo de manera virtual.

General, Roberto Vélez Vallejo, se haya reunido con casi la totalidad de la dirigencia gremial cafetera, a través de videoconferencias, donde expone a los líderes de todo el país las acciones dispuestas por FNC y escucha de ellos sus propuestas e inquietudes.

Federación Tolima

El Departamento cuenta con un nuevo programa de cafés especiales, que permitirá a los productores recibir un sobreprecio por el café que cultivan en el Tolima.



Cosecha Asistida

La tecnología que comprende la cosecha asistida se convierte en la alternativa ideal para la recolección de los frutos en tiempos de coronavirus.



Editorial

Un stop para la reinvención y potencialización

La actual crisis que vive el mundo por causa del Covid-19, desde el primer día y hasta hoy, deja un manto de aprendizaje para la humanidad en su rol con el campo, el medio ambiente y el planeta. La principal lección para los colombianos es que el agro es el eje transversal de su sociedad. Ha logrado demostrar un virus importado, la capacidad e importancia del producto colombiano, cosechado luego de horas de dedicación y el esfuerzo de millones de familias, quienes, a pesar de las limitaciones, día tras día, dan lo mejor de sí mismos por el bien común.

Actualmente, la opinión pública colombiana fija otra óptica del sector agropecuario, lo mismo que acontece con la salud. Hoy, nuestra socie-

dad valora aún más la dedicación de quienes producen los alimentos que en el presente, durante el aislamiento, servimos en nuestras mesas. Por fortuna el sector caficultor a lo largo de la historia ha edificado, con bases sólidas, un gremio que ante las adversidades se hace más fuerte. El café, tanto en el Tolima como en el país, ha sido símbolo e impulsor de la economía regional y nacional, y en estos momentos de inestabilidad comercial, sigue siendo el apoyo para que Colombia supere uno de sus momentos históricos más críticos.

Sea este el momento para expresarle a las más de 61 mil familias caficultoras del Tolima y las más de 530 mil en el territorio nacional, un

infinito agradecimiento por seguir construyendo el país que todos soñamos. Gracias a su tesón, empuje y ganas de salir adelante, cualidades del campesino colombiano, hoy el país tiene una nueva oportunidad. Una oportunidad transformadora, basada en la adopción tecnológica e innovadora, resiliente y contribuyente, edificadora y sostenible, humana y consciente, soportes en los que se ha estructurado la institucionalidad cafetera.

De igual manera, sea el espacio para invitarlos a seguir adelante todos unidos, acogiendo las recomendaciones del Protocolo Covid-19 de la FNC, documento planificado para salvaguardar la salud de todos, el cual es avalado por

los organismos de salud nacional, y una iniciativa nuevamente ejemplarizante de nuestro gremio para sociedad colombiana.

La Federación Nacional de Cafeteros – Comité Tolima, tal como lo ha hecho a lo largo de 93 años, estará a su lado, presta a contribuir en su bienestar y gestionar incansablemente más oportunidades de desarrollo; por ello, es necesario que nuestra razón de ser, los caficultores, sigan acatando las medidas de autoprotección, para que en un futuro, ojalá no muy lejano, nos volvamos a reunir y recordemos este impasse, como el detonante que consolidó a la caficultura como el núcleo de la economía agraria nacional.

Carta del Director



Gildardo Monroy
Guerrero
Director Ejecutivo

Hoy, más que nunca, los caficultores colombianos valoran uno de los bienes públicos que la institucionalidad cafetera ha puesto a su servicio desde 1938, cuando creó en Chinchiná, Caldas, el Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafe, "con el objeto de estudiar los aspectos relacionados con la producción en las fincas, la cosecha, el beneficio, la calidad del grano, el manejo y la utilización de los subproductos de la

explotación cafetera, y la conservación de los recursos naturales de la zona cafetera colombiana". Por más de 80 años, investigadores altamente calificados de Cenicafe se han dedicado a buscar alternativas, desde lo científico, para que la caficultura colombiana sea más sana, productiva, rentable, resistente y siga constituyendo un referente de calidad en el mundo entero.

La preocupación de los caficultores por el peso que tiene la mano de obra en los costos de producción del café (calculada por encima del 40%) ha venido siendo atendida por la Federación Nacional de Cafeteros a través de su brazo científico, Cenicafe, de tal forma que hoy, los productores colombianos poseen alternativas para hacerle frente a la falta de

personal para la recolección, cuando, por cuenta del Covid-19, el ingreso de trabajadores de otras regiones está siendo restringido por las autoridades municipales.

De acuerdo con estudios de Cenicafe, la combinación entre la retención de pases, las lonas de recolección y el uso de la derribadora Brudden DSC-18, son elementos claves que optimizan la recolección de la cosecha. Es así como el Servicio de Extensión Rural viene trabajando en la adopción de estas tecnologías entre los caficultores y de forma más intensa durante esta emergencia sanitaria.

De acuerdo con las pruebas realizadas, la recolección de café empleando las lonas incrementa 1,5 veces el rendimiento de los trabajadores. Así mismo, con la derribadora, recomendada para

medianos y grandes productores, el recolector puede cosechar el doble que con el método tradicional, sin embargo, la retención de pases es un paso previo clave para lograr la efectividad del uso de estas herramientas.

Finalmente, conscientes de la importancia de estas tecnologías, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité del Tolima, con recursos de ciencia y tecnología, a través de la Gobernación del Tolima y la Universidad del Tolima, desarrolló un proyecto, en el marco de la iniciativa de ocho cadenas productivas, que arrojó resultados muy significativos para aplicación de la cosecha asistida en ocho municipios del Departamento, cuyas conclusiones serán socializadas próximamente, en lo que constituyó un piloto para todo el país.

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



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

La Federación Nacional de Cafeteros

LE COMPRA SUS
PASILLAS DE FINCA

a través de las cooperativas de caficultores

El café pergamino seco es el que le genera mayores ganancias por su óptima calidad; pero, si separa y maneja adecuadamente las pasillas de finca, aumentará sus ingresos.

Las pasillas de finca se generan en las diferentes etapas del beneficio: **frutos de café flotantes, pasillas sin despulpar y pasillas lavadas**, las cuales se pueden manejar de dos maneras:



RECOMENDACIONES

PARA CONSERVAR LA CALIDAD DE SUS PASILLAS



Separe las pasillas que resultan del beneficio principal y **manéjelas de acuerdo a una de las dos opciones anteriores.**



Seque las pasillas a la mayor brevedad, evitando el escape de broca.



Retire las pasillas del secadero una vez la humedad esté entre el **10% y 12%.**



Almacénelas en sitios libres de humedad y sobre estibas.



Proteja las pasillas de insectos, roedores, animales domésticos y productos que las puedan contaminar.



Si usted realiza el **proceso de beneficio adicional**: no almacene las pasillas húmedas por más de 24 horas y evite mezclar las pasillas de varios días en un tanque.

¿CÓMO SE CALCULA EL
PRECIO DE LAS PASILLAS?

Al momento de llevar el café a la cooperativa de caficultores le realizarán el siguiente procedimiento para determinar su valor:

1



Toman una muestra de **200 gramos de la pasilla**, las trillan y las limpian.

Se pasa la muestra de café por el tamiz de la **mallla 13.**

2



3

Una vez se pase la muestra de café, se pesa la almendra que quedó sobre a malla 13 y se realiza la siguiente fórmula.

$$\text{Puntaje} = \frac{\text{Masa}}{\text{Muestra}} \times 100\%$$

Masa La almendra que quedó sobre la malla 13 después de pasarla por allí.

Muestra Son los 200 gramos de la pasilla que tomó para realizar el procedimiento.

4

Una vez se obtenga el **puntaje de la pasilla**, se multiplica por el precio del día.

¡Las pasillas
tienen un valor
comercial!

sepárelas, cuídelas y
almacénelas como al café del
proceso principal. Así obtendrá
un mayor precio por ellas.



Los caficultores recibirán una mayor retribución por su calidad

FNC – Comité Tolima reajusta programas de comercialización de café y lanza nueva iniciativa

En el Departamento actualmente se desarrollan seis programas que pagan valores adicionales de hasta 55 mil pesos por carga.

Con la intención de brindarle mayores ingresos a las más de 61 mil familias caficultoras del departamento, incrementar sus oportunidades y contribuir a su bienestar, la Federación Nacional de Cafeteros y el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima efectuaron un reajuste a los programas de comercialización de café, y el lanzamiento de Federación Tolima, iniciativa cuyo sobreprecio alcanza los 40 mil pesos por carga, premiando así la calidad.

Los caficultores que hacen parte de los programas Regional Tolima, Regional 4C Tolima, Rainforest Tolima, y 4C Tolima obtendrán bonificaciones que oscilan entre los 25 mil pesos hasta 55 mil pesos por carga de café pergamino seco, siempre y cuando cumplan con las especificaciones establecidas. (Ver cuadro)

Por otra parte, los productores pertenecientes al programa de C.A.F.E. Practices seguirán recibiendo un sobreprecio de 40 mil pesos por carga.

“Este reajuste a los programas de comercialización es un reconocimiento al compromiso de las familias caficultoras que se esfuerzan por producir uno de los mejores cafés del mundo. El consumidor valora la alta calidad del grano cosechado en el Tolima y ello hace que por obvios motivos sea más apetecido, pagando precios diferenciales. Esperamos que esta medida ayude y contribuya mucho más al bienestar de los caficultores de los 38 municipios productores de nuestro Departamento, en estos momentos difíciles que vive nuestro país y el mundo”, afirmó Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Tolima.



Gracias a los programas de Cafés Especiales, los caficultores reciben sobreprecios por la venta de su producto.

Federación Tolima, una retribución al esfuerzo

Federación Tolima es el nombre del nuevo programa de la institucionalidad cafetera para el Departamento, a través del cual los cafés que cumplan con los requisitos de calidad establecidos, recibirán 40 mil pesos de sobreprecio por carga de café pergamino seco.

Los caficultores que deseen pertenecer al programa Federación Tolima, el cual entró en vigencia el pasado 16 de abril, deben tener en cuenta el cumplimiento de los siguientes requerimientos: un factor de rendimiento menor o igual a 90, taza limpia, porcentaje de defectos del primer grupo y broca, sin límite.

Otro aspecto a considerar es lo informado por la Gerencia Comercial de FNC, la cual dejó claro que el programa Federación Tolima tiene un cupo de dos millones de kilogramos de café pergamino seco y estará vigente hasta el 31 de diciembre del año en curso.

“Esta es una nueva oportunidad para que los caficultores, quienes quizá se han visto afectados por la crisis sanitaria actual, vean representado, en mejores ingresos, el trabajo comprometido y dedicado que hacen en sus empresas cafeteras”, agregó el Director Ejecutivo del Comité Tolima.

Condiciones de calidad y sobreprecios Programas de Comercialización de Café a partir del 16 de abril de 2020

Programa	Defectos del primer grupo %	Factor de Rendimiento (menor o igual a)	% Broca	Taza	Sobreprecio
Regional Tolima	1,5%	94	2%	Limpia	\$ 25,000
Regional 4C Tolima	1,5%	94	2%	Limpia	\$ 45.000
Rainforest Tolima	1,5%	94	4%	Limpia	\$ 55.000
C.A.F.E. Practices Tolima	1,5%	94	4%	Limpia	\$ 40.000
4C Tolima	2,0%	94	6%	Limpia	\$ 30.000
Nuevo Programa Federación Tolima	Sin límite	90	Sin límite	Limpia	\$ 40.000





Proyecto Aplicación de Nuevas Tecnologías para la Cosecha Asistida de Café en el Departamento del Tolima

La Federación Nacional de Cafeteros- Comité de Cafeteros del Tolima, La Gobernación y la Universidad del Tolima, durante el año 2019 y parte del 2020 ejecutaron el proyecto de Aplicación de Nuevas Tecnologías para la Cosecha de Café, el cual hace parte de la estrategia departamental de Fortalecimiento de Ocho Cadenas Productivas en el Departamento del Tolima que busca el desarrollo de ventajas competitivas mediante actividades de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I) en ocho cadenas del sector agropecuario: aguacate, cacao, arroz, algodón, café, forestal, cítricos y cárnica-bovina.

Este proyecto tuvo como objetivo evaluar el impacto de la utilización de nuevas tecnologías en la etapa de cosecha del café en el departamento del Tolima.

Principales actividades

- ✓ Identificar el tiempo máximo para extender los pases de cosecha en las diferentes regiones del departamento.
- ✓ Evaluar el desempeño de las lonas para la cosecha manual de café, así como el desempeño de la derribadora selectiva de café.
- ✓ Analizar la calidad física y sensorial del café y socializar a los caficultores sobre estas alternativas de recolección por medio de la realización de demostraciones de métodos, reuniones y días de campo.

Área de influencia

8 municipios:

Chaparral	Líbano
Dolores	Planadas
Fresno	Rovira
Ibagué	San Antonio



Beneficiarios

Se beneficiaron directamente
200 caficultores,
25 productores
por cada municipio.

Metodología

Las metodologías aplicadas se basaron en evaluar en cada municipio la dinámica de maduración del café y así determinar el tiempo máximo permitido para retener los frutos del café; al igual que medir la cosecha de café utilizando los cocos tradicionales, las lonas de recolección y la derribadora de café DSC-18.

Una vez cosechada la masa de café, utilizando cada tecnología, se obtuvo una muestra de 500 gramos de café pergamino seco para el análisis físico y sensorial, y determinar si utilizando estas tecnologías se conserva la calidad del café o se puede aumentar.

Capacitaciones

Transversal a la aplicación de las metodologías de medición se realizaron capacitaciones con caficultores de los municipios de cobertura del proyecto. Se llevaron a cabo diez jornadas de formación en conservación y aumento en la calidad del café en finca.

Acciones de socialización

Para dar a conocer masivamente el proyecto y socializar los resultados obtenidos, se realizaron cuatro días de campo con la participación de 421 caficultores, además de tener la presencia de delegados de la Gobernación del Tolima, Universidad de Tolima, Cenicafé y Agroinsu- mos del Café (empresa distribuidora de la Derribadora DSC-18).

Publicaciones

Importantes resultados se han obtenido para ser aplicados a la caficultura del Departamento, los cuales estarán disponibles en una cartilla que circulará por los diferentes medios de comunicación.

Agradecimientos

El Comité de Cafeteros del Tolima agradece a todos los caficultores que hicieron parte del proyecto y participaron activamente de las actividades realizadas; así mismo, a la Gobernación del Tolima, Universidad del Tolima y Cenicafé por asignar recursos económicos y científicos para obtener tan importantes avances, para la caficultura del Departamento.

En el Tolima se desarrolla en los municipios de Fresno, Herveo y Mariquita

Proyecto KFW – FNC, 27 años contribuyendo al medio ambiente

Sus componentes se consolidaron como un modelo de producción amigable con el medio ambiente, rentable y sostenible.



“El Programa me brindó el conocimiento para el manejo adecuado de los recursos naturales y los residuos que producimos; me enseñó que puedo producir café de alta calidad sin sacrificar el agua, el suelo y la biodiversidad. Nuestra finca, Mi Terruño, se transformó a una empresa más rentable, más sostenible”,
María Luz Fanny Tabárez, caficultora de Fresno



Una de las iniciativas medio ambientales más importantes de la Federación Nacional de Cafeteros y el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima superó su tercera fase consolidando a los caficultores como uno de los gremios que más le apuesta al medio ambiente, gracias a las altas cifras de reforestación obtenidas.

Se trata del Programa Forestal KFW–FNC, proyecto cuya inversión alcanzó en el Departamento los 8.700 millones de pesos, recursos provenientes de la cooperación del Gobierno Alemán,

implementados por el Banco KFW, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y la Usaid.

Hoy, 27 años después, la iniciativa cuya área de influencia es en 59 municipios de ocho departamentos del país, ha logrado orientar a las comunidades en la implementación de sistemas productivos sostenibles, bajo la adopción de prácticas de conservación de los recursos naturales, la incorporación de la silvicultura como alternativa económica, la sensibilización ambiental y en la capacitación demostrativa, componentes enmarcados en

la estrategia de sostenibilidad de la FNC.

En el Tolima, el proyecto se desplegó en los municipios de Fresno, Herveo y Mariquita. Allí, se ha logrado incentivar la recuperación y conservación de bosques naturales protectores, la producción de madera mediante el establecimiento de plantaciones forestales y sistemas agroforestales con café, y el

fortalecimiento de la seguridad alimentaria de familias caficultoras.

Adicionalmente, desde el año 2012, se contribuye a la construcción del corredor de conservación en la microcuenca de la quebrada Campeón, localizada en el municipio de Fresno.

Logros alcanzados

Medidas forestales y de conservación

- 1.813 ha** Conservación de bosques naturales
- 76 ha** Enriquecimiento de bosques
- 2.626 ha** Plantaciones forestales
- 1.442 ha** Sistemas Agroforestales
- 346 ha** Manejo de paisajes
- 382 ha** de conectividad de bosque
- 3,4 millones** Árboles establecidos

Infraestructura y beneficio ecológico

- 73** Beneficiaderos ecológicos construidos
- 373.600 litros** Agua ahorrada en 2019
- 9** Fosas de recirculación construidas
- 95** Sistemas sépticos construidos

Seguridad Alimentaria

- 450** Familias beneficiadas en la implementación de sistemas productivos y capacitaciones en nutrición

Capacitación y sensibilización

- 1.000** Reforestadores formados
- 112** Familias capacitadas en conservación
- 2** Grupos ecológicos constituidos



Proyecto Flor de mi tierra, acompañamiento productivo, ambiental y de empalme generacional en el área rural del municipio de Rioblanco, corregimiento Herrera - Tolima

Objetivo

Acompañamiento productivo, ambiental y para el empalme generacional a través del fortalecimiento de sus capacidades para la articulación y búsqueda de nuevas oportunidades enfocadas en el mejoramiento de su bienestar, condiciones de vida y gestión sostenible de su territorio, departamento del Tolima.



Zona de influencia
Corregimiento de Herrera,
municipio de Rioblanco



Inversión
Superior a los \$194 millones

Proyecto financiado por RGC Americas - Federación Nacional de Cafeteros y Cafisur

Componentes

Social

Talleres para jóvenes Forjando el Mañana, donde se capacitaron en:

- ✓ Liderazgo
- ✓ Habilidades comunicacionales
- ✓ Finanzas
- ✓ Calidad en la producción del café
- ✓ Innovación y emprendimiento

Económico

Inversión en la zona de influencia y pago de sobreprecio de \$60.000 en carga de café pergamino seco a los beneficiarios del proyecto.

Ambiental

Construcción de fosas techadas procesadoras de pulpa de café y Filtros verdes para el manejo de las aguas mieles.

Logros

150 caficultores beneficiados con la entrega de obras terminadas de fosa techadas (96), filtros verdes (16) y marquesinas (38)

187 jóvenes participantes en seis talleres

Entrega de resultados de análisis de suelos a todos los beneficiarios

456 asistentes a 18 reuniones (Más Agronomía Más Productividad Más Calidad-Demostraciones de Método-Buenas Prácticas Agrícolas)

Aumento de los ingresos de los caficultores por venta de café pergamino seco

Reducción en la contaminación ambiental



La confianza es un factor fundamental en esta alternativa

Venta de Café a Futuro, una gran alternativa

Con esta valiosa herramienta de comercialización, el productor da estabilidad a su negocio ante precios volátiles y no pierde, pues fija el precio con base en sus costos de producción para obtener una ganancia; gana en certeza lo que pierde en especulación.

La venta de café a futuro es una herramienta comercial diseñada por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) como alternativa para gestionar efectivamente el precio de venta del café. En qué consiste y cuáles son los compromisos que adquieren el caficultor y la cooperativa en esta negociación.

A continuación le explicamos a detalle esta herramienta:

¿En qué consiste la venta de café a futuro?

Es una venta anticipada, un negocio que se hace hoy, con las condiciones de mercado de hoy, para entrega más adelante. Es un compromiso entre comprador y vendedor donde queda totalmente definido el precio, la cantidad y el momento de entrega. Para hacer negociaciones de futuros es necesario conocer el costo de producción propio, porque este valor permite al caficultor calcular cuánto puede o espera ganar. El costo de producción es algo individual y diferente para cada productor, pues depende de las características particulares de su empresa cafetera.

¿Por qué se debe conocer también la proyección de producción en la finca?

Porque es una venta anticipada en la que necesito definir cuánto café puedo comprometerme a entregar. Se pueden hacer futuros máximo por la mitad del estimado de producción, porque hay variables de

clima y otras situaciones que no podemos prever. Este 50% no tiene que comprometerse en una sola operación, se recomienda hacer varios contratos de ventas a futuro e ir promediando.

¿Por qué es importante la confianza entre las partes en una venta a futuro?

La confianza es el centro de todos los negocios y más aún de estas operaciones que implican un mayor plazo. Es un compromiso entre todas las partes: el productor se compromete con la cooperativa, esta con la Federación y la Federación a su vez con la bolsa de futuros, los bancos, tostadores y compradores de café de todo el mundo. Así, está toda la cadena comprometida y todos debemos cumplir. En todas estas relaciones, el punto de partida es la confianza de que tanto el vendedor como el comprador cumplirán lo pactado: el caficultor se compromete a entregar una determinada cantidad de café al precio pactado inicialmente y la cooperativa, a recibir el café y pagar el precio acordado y así sucesivamente. La confianza y el cumplimiento oportuno de los compromisos son la única forma de mantener esta herramienta vigente.

¿Por qué son importantes las ventas a futuro para caficultores y cooperativas?

Para los caficultores, porque les permiten asegurar el precio de venta de su café y, sobre

todo, garantizan una **RENTABILIDAD**, vuelven cierto algo que normalmente es incierto y les permite concentrarse en las labores de la finca para producir más y mejor café. Para las cooperativas, son una forma de apoyar a los caficultores en la búsqueda de mejor rentabilidad y también planear mejor el flujo de su operación teniendo mejor información del volumen que van a poder comercializar.

¿Qué tipo de caficultores pueden acceder a las ventas a futuro?

Todos. Se pueden negociar futuros desde 200 kg de café pergamino seco en adelante; por lo que cualquier caficultor que tenga al menos este volumen puede acceder a esta herramienta. Además, la Federación ofrece futuros hasta con dos años de anticipación.

¿Qué consejo dar a los caficultores preocupados que vendieron a futuro a un precio inferior al actual?

Que se alegren que los precios han subido y aprovechen esta oportunidad, si a \$850.000 era rentable para un productor vender su café, hoy es aún más rentable.

Recordemos que el café es un cultivo perenne, que vive por más de dos años y probablemente vamos a seguir produciendo café por 25 años o más.

Imaginemos el escenario contrario, que tal si tuviéramos un precio de pergamino de \$600.000 la carga. Así habíamos podido garantizar la rentabilidad de una parte de la cosecha, creo que estaríamos muy preocupados por el futuro.

¿Qué implicaciones tienen las ventas de café a futuro en cuanto a la ética y el buen gobierno de la FNC?

El Código de Ética y Buen Gobierno de la Federación define unos principios y pautas de conducta para los colaboradores de la institucionalidad, los representantes cafeteros y los caficultores. Por tanto, el llamado del gremio es a ser correctos y éticos, honrando los compromisos adquiridos en las ventas





de café a futuro, esto es, entregando el café vendido al precio acordado. En otras palabras, es portarse bien y fortalecer las cadenas de confianza que hay detrás de un contrato de futuros y de toda la cadena de suministro de café.

¿Qué implicaciones jurídicas tiene incumplir una venta a futuro?

Son varias y muy serias, como hacer exigible el cumplimiento de lo pactado, no poder realizar más contratos de ventas a futuro y aplicar la cláusula penal de estos contratos, entre otras. Se trata de integrar en estas negociaciones las definiciones de ética, integridad, buena fe y lealtad que destaca el Código de Ética y Buen Gobierno de la Federación.



¡Tenga en cuenta!

- La venta de café a futuro es una decisión personal, cada productor lo hace a partir de su propio criterio y con base en sus costos de producción para así obtener una ganancia.
- Con la rentabilidad que garantizan las ventas a futuro, el caficultor puede concentrarse en hacer bien las labores en la finca para cumplir la meta de producción, cumplir lo pactado y producir café de calidad, algo trascendental para acceder a mejores precios. Se trata de producir el café prometido y ojalá aún más.
- Honrar la palabra y cumplir lo pactado en las ventas a futuro es clave para que la FNC pueda mantener esta valiosa herramienta de comercialización al servicio de los cafeteros. Es la mejor herramienta para estabilizar precios.
- Se trata de actuar con responsabilidad, buena fe y lealtad, como destaca el Código de Ética y Buen Gobierno de la FNC, que significa: actuar con honradez, fidelidad, honor y convicción de la verdad.

Ha cobrado especial vigencia en la coyuntura actual

Seguridad Alimentaria y Nutricional, una responsabilidad de todos

Las empresas cafeteras pueden contar con todos los alimentos requeridos para su sustento.

Por: Carlos Mario Jaramillo
Líder Nacional de Extensión
Rural FNC

Para algunos caficultores existe la costumbre ancestral de tener en su finca la mayor parte de los alimentos que su familia consume regularmente, lo cual es común en veredas cafeteras alejadas de las cabeceras urbanas, lo que obliga al productor a ser autoabastecedor para el hogar de una canasta básica de alimentos. Otra parte de los caficultores dejaron de hacer esto y se especializaron en uno o pocos cultivos, lo cual los ha llevado a comprar aquellos alimentos llamados de **pancoger** y otros como carne, frutas y verduras que adquieren en tiendas y graneros de las cabeceras municipales.

Pero cuando se habla de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (SAN), no solo se refiere a conseguir los alimentos para la familia, si no a consumirlos de una manera balanceada y que sean inocuos, es decir, que no hagan daño cuando los ingerimos. Esto gana más importancia en una circunstancia como la actual, en la cual hemos presenciado en las ciudades la angustia de la gente por obtener los alimentos para su familia, llevándolos a vaciar las estanterías en los supermercados.

En esta situación de emer-



Foto: Suministrada

Ella es Amparo Torres Delgado, caficultora y líder del Comité Municipal de Cafeteros de El Playón, Santander. Esta gran mujer es una convencida que debemos sembrar nuestros propios alimentos. Imagen tomada del programa Las Aventuras del Profesor Yarumo.

gencia frente al Covid-19, la Federación Nacional de Cafeteros ha estado al lado de los caficultores de varias formas, por "chats", correos electrónicos, llamadas o videoconferencias, donde los representantes gremiales han sugerido al Gerente General, doctor Roberto Vélez Vallejo, volver a emprender programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), como se hizo en años anteriores, para garantizar los alimentos básicos de las familias rurales y evitar

la salida obligada de las fincas en busca de alimentos que se pueden producir allí. Por tal razón y considerando que en el país y en la zona cafetera existen nutrientes, como vitaminas y minerales, que las familias no están consumiendo y que son de gran importancia para una adecuada nutrición, se justifica emprender acciones inmediatas en este sentido.

En el departamento del Tolima, los caficultores pueden producir en sus fincas además de café, maíz y frijol intercala-

dos en los lotes de renovación por siembra o zoca, huevos, cítricos, aguacate, papaya, yuca, plátano, banano, panela y hortalizas como, cebolla, zanahoria, ajo y tomate. Estos alimentos producidos en la finca generan un ahorro anual aproximado de \$7.300.000, para una familia de seis personas, lo que equivale a precios de hoy a cerca de siete cargas de café pergamino seco.

Por eso, la Seguridad Alimentaria y Nutricional es hoy responsabilidad de todos.

Aquí continuamos, siempre al servicio de ustedes, queridos caficultores, haciendo efectivo el bien público de la Garantía de Compra y poniendo a su disposición los insumos y bienes requeridos para sus empresas cafeteras y sus hogares.

LA SALUD DE TODOS \ ES ASUNTO DE TODOS

Consulte el directorio de nuestros puntos de atención y horarios en https://issuu.com/tolimacafetero/docs/horarios_cooperativas

Cada cultivo debe manejarse de forma individual en temas agronómicos

Café, maíz y frijol = Más rentabilidad para el caficultor

La empleabilidad de semilla certificada garantizará la rentabilidad de los cultivos, por ello es importante adquirirla en almacenes de confianza.

Con la visión de que los caficultores del Tolima tengan empresas cafeteras rentables, sostenibles y garanticen su bienestar alimentario, la Federación Nacional de Cafeteros – Comité Tolima efectúa el acompañamiento técnico a las más de 61 mil familias caficultoras del Departamento en la implementación de cultivos alternos como el maíz y frijol.

Además, desarrolla un proyecto para el establecimiento de estos en las empresas cafeteras, el cual irá destinado a

aquellos caficultores que desarrollen el proceso de renovación de cafetales durante el presente año y cuyo límite es hasta agotar recursos.

Sistemas productivos como el maíz, el cual es recomendable desarrollar durante la etapa de levante del café, es una estrategia para producir alimento e ingresos adicionales, ya que mientras el cafetal empieza su etapa de producción, el maíz alcanza hasta tres ciclos, siempre y cuando sea tratado de manera óptima en temas agronómicos.



Foto: Archivo

La Federación de Cafeteros ha tenido experiencias exitosas en el pasado, relacionadas con la combinación café y maíz.

Recomendaciones en el cultivo de maíz

El principal consejo del Servicio de Extensión para llevar a cabo los cultivos de forma simultánea es emplear semilla certificada de híbridos de maíz como el SGBIOH2 fortificado con zinc o variedades de maíz comerciales.

La siembra debe coincidir con la época de lluvias, utilizando la labranza de conservación mínima o cero.

En cuanto a la densidad

de siembra en asocio, es recomendable trazar uno o dos surcos de maíz por las calles del café, plantando dos semillas por sitio. Es apropiado contar con un máximo de 50 mil plantas de maíz por hectárea, equivalente a 18 kilogramos de semilla.

Para el caso de lotes renovados por siembra o zoca (café) es aconsejable sembrar dos ciclos de maíz continuos.

Agronomía

De acuerdo con las recomendaciones, producto de la investigación de Cenicafe y cuyos resultados arrojaron muy buenos indicadores, entre surcos de café debe haber una distancia de 150 centímetros.

En este caso, el maíz debe implementarse a una distancia de 50 centímetros, lo que equivaldría a dos calles de maíz entre dos surcos de café.

Los caficultores a la hora

de iniciar con el proyecto de maíz – café deben tener en cuenta que la competencia entre los cultivos se evita con prácticas agronómicas independientes, en especial en la nutrición.

Para ello, la claridad en la fertilización es importante. Lo aconsejable es fertilizar el maíz 10 días después de emerger la semilla con una mezcla de DAP + KCL. Pasados 30 días se fertiliza con una mezcla de Urea y KCL.

Fríjol en asocio con café

Al igual que la producción maíz – café, el frijol es un cultivo alterno que puede ayudar a contribuir en la rentabilidad de las empresas cafeteras. Para lograrla, el Servicio de Extensión aconseja emplear semilla certificada de variedades de frijol como el biofortificado V 101 y variedad Calima.

La época de siembra

debe efectuarse al inicio de los periodos lluviosos, es decir abril marzo y septiembre – octubre.

El sistema de siembra en asocio con el café debe contar con una densidad entre 100 mil y 110 mil plantas por hectárea, lo que significa, la empleabilidad entre 40 y 60 kilogramos de semilla.

Agronomía para el frijol

De acuerdo con lo antes mencionado en densidad, es adecuado plantar dos semillas por sitio, a una profundidad entre 3 y 4 centímetros. El intercalado de los surcos café – frijol está sujeto al trazo del lote del café, ejemplo:

Si entre calles de café hay una distancia inferior a los 130 centímetros, solo debe plantarse un surco de frijol. Por otra parte, si la distancia entre el café supera los 140 centímetros, es recomenda-

ble sembrar dos surcos, dejando 50 cm de distancia entre cultivo.

Regularmente, por cada metro lineal en el surco pueden establecerse entre 8 y diez plantas de frijol,

En el tema de fertilización, el primer abono del frijol se debe hacer durante la siembra con una mezcla de urea, DAP y KCL. La segunda debe aplicarse pasados 30 días después de la siembra, con urea.

Amigo caficultor, cada cultivo debe manejarse de manera individual. Para tener claridad en los procesos, no dude consultar a su extensionista a través de la línea 01 8000 950 070 seguido por el número uno y posteriormente por el número 2.



Señor caficultor, recuerde llamar a la línea 01 8000 950 070



El Servicio de Extensión trabaja desde casa

A la fecha, el Comité Departamental ha asistido a más de 54.811 caficultores a través de los medios digitales.



Germán López Varón,
extensionista Fresno.

"Apreciados cafeteros, en medio de esta pandemia quiero, a nombre de la seccional Fresno, enviarles un saludo muy especial y un fuerte abrazo. Espero de todo corazón se encuentren bien de salud en compañía de sus familias. El sector cafetero ha sido muy valioso para la economía nacional, gracias a su empuje, dedicación y unión gremial, por ello, estoy seguro de que esta situación no podrá trancar los sueños de ustedes y sus familias. Recuerden, no duden en comunicarse con su extensionista para solicitarle cualquier recomendación".



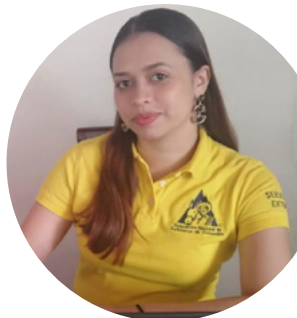
Ariel Adrián Romero Jiménez,
Coordinador Seccional Fresno.

"Amigos caficultores, la actual emergencia sanitaria nos ha llevado a tomar medidas como el aislamiento preventivo, lo que implica trabajar desde nuestras casas, y a ustedes tomar medidas para protegerse en sus fincas. Aunque nos hemos distanciado físicamente, esto no quiere decir que como Servicio de Extensión no estemos a su disposición. Sabemos que ustedes y el campo siguen trabajando, produciendo alimento, por ese empuje, infinitas gracias. Tengan en cuenta que estamos para servirles. Pronto nos volveremos a encontrar, un abrazo desde la distancia".



Rodrigo Cristóbal Cárdenas Garzón,
Coordinador Seccional Villarrica.

"Para todos los cafeteros un saludo muy especial, de respeto por su noble labor en el campo. Debemos pensar que el mundo, como lo teníamos programado, cambió. Nunca como ahora se hace vigente el dicho **la unión hace la fuerza**. Y es entre todos que vamos a salir adelante. Señores cafeteros, nuevamente nuestro sector es el motor de la economía colombiana; no se ha detenido y no se detendrá porque detrás de esa locomotora cafetera están ustedes. La disciplina vencerá la inteligencia".



Laury Yeritza Lozano Lesmes,
extensionista Herrera, Rioblanco.

"En estos momentos nuestra prioridad, como la de ustedes, es velar por nuestra salud y por la salud de nuestra familia; por eso continuaremos con el teletrabajo, estando siempre disponibles desde casa, informándolos día a día, atendiendo sus llamadas, contestando sus mensajes y sobre todo escuchando su opinión".



"Queridos caficultores, con pasión y entusiasmo, día tras día, seguimos cumpliendo nuestra misión, uniendo sueños y proyectos, mejorando el tejido social y fortaleciendo la rentabilidad. Unidos, resilientes y bendecidos, enfrentaremos los retos venideros".

César Augusto García,
Coordinador Seccional Rioblanco.



Germán Adolfo Camargo Rodríguez,
extensionista Icononzo.

"Como parte del Servicio de Extensión quiero brindarle un abrazo fraternal a todos los cafeteros, en especial a los del departamento del Tolima. Espero que se encuentren muy bien de salud y aprovechando la enseñanza más grande que nos deja esta pandemia, el valor de disfrutar en familia una buena taza del mejor café del mundo. Confiando en Dios muy pronto nos reencontraremos nuevamente, para seguir compartiendo como la gran familia cafetera que somos".



Rafael Jiménez,
Coordinador Seccional Chaparral.

"Amigos caficultores, en estos momentos difíciles para la humanidad, les envío un mensaje de fuerza y de fe. Debemos ser responsables y cuidarnos nosotros para cuidar a los demás. En la Federación Nacional de Cafeteros cada uno de nosotros estamos comprometidos con ustedes, brindándoles acompañamiento, información y orientación a través del Servicio de Extensión. La caficultura es nuevamente el motor que dinamiza la economía; por eso, con buena disposición, ánimo y fortaleza venceremos las dificultades, y saldremos adelante".



Soltmer Sánchez Cerquera,
extensionista Chaparral.

"La resiliencia frente a los cambios y el sacar provecho de las desventajas, es una de las principales características que identifican a las familias cafeteras. Es momento de cuidarnos en comunidad y seguir manteniendo la caficultura como actor central del desarrollo en el sur tolimense. Un caluroso abrazo familias caficultoras del Tolima".



**Continúa
en la siguiente página** ➔



"Nuestra familia cafetera ha enfrentado grandes retos en su historia y siempre se han superado gracias a la unidad, esperanza y entusiasmo que caracteriza al caficultor tolimense. En la FNC hemos cambiado nuestra forma de acercarnos y atender a nuestros caficultores, pero con la misma humildad y entrega que nos caracteriza hemos logrado crear diferentes estrategias para llevar a cada empresa cafetera un mensaje de esperanza y aliento que nos una y permita fortalecernos como gremio. Un afectuoso abrazo a nuestros caficultores".

Luis Demetrio Delgado Morato,
extensionista Casabianca.



"Ante la presencia de esta pandemia del Covid-19 nuestra forma de trabajar con los caficultores cambió, pero nos ha servido para valorar mucho más el trabajo de ellos en sus empresas cafeteras, y como es costumbre, ante las circunstancias adversas, el temple y el trabajo, seguirán demostrando cual valioso es el aporte de los caficultores para el desarrollo del país. Con las nuevas tecnologías seguimos acompañando a los caficultores y cuando podamos nuevamente estrechar las manos, vamos a seguir fortaleciendo el vínculo del Servicio de Extensión con ellos".

Édgar Arturo Rico Bermúdez,
Coordinador Seccional Líbano.



"Cada día trae una nueva oportunidad, hay que aprovechar estos momentos de cambio en nuestra caficultura, para seguir triunfando; con mucha fe, en compañía de nuestra familia, amigos y con el apoyo de su Federación Nacional de Cafeteros. Recuerda que **el café se siembra de rodillas, dando gracias a nuestro creador y se recoge con la manos alabando sus milagros**".

Manuel Guillermo Vanegas,
Coordinador seccional Rovira.



"Amigos cafeteros, desde el seno de mi hogar donde me encuentro confinado laborando junto a mi familia, cuidándonos de esta pandemia, les envío a todos un saludo de amistad y esperanza, con la fe y confianza puesta en nuestro Padre Celestial que podremos reencontrarnos con ustedes más adelante en sus fincas cafeteras, y podremos hablar de esta situación como algo que ya pasó y que nos deja una gran lección de vida. Dios permita que esta circunstancia nos conceda transformarnos en mejores personas y seres humanos, y construyamos una sociedad donde reine la solidaridad. Amigos cafeteros recuerden, **La salud de todos es asunto de todos**".

Carlos Montoya Alvis,
Coordinador Seccional Ibagué.



"Que este distanciamiento social sirva para unirnos con amor y solidaridad con nuestras familias, vecinos y compañeros; para que entre todos construyamos un mundo mejor, donde se respete y proteja nuestro medio ambiente y nuestro hogar. Continuemos confiando en Dios y con toda la fe en que vendrán mejores momentos para reencontrarnos".

Ariel Castilla,
Coordinador Seccional Planadas.



"Desde mi sitio de trabajo quiero enviar a cada uno de ustedes y a sus familias, una voz de aliento para que con mucha paciencia, comprensión y sabiduría confiemos en un Dios, quien todo lo puede, para que este mal sueño pase muy pronto y podamos seguir luchando por nuestro proyecto de vida". **Diego Sánchez Gómez,** extensionista Ibagué.



"Este tipo de situaciones nos permite reconocer nuestra pujanza y tenacidad para sacar adelante a nuestras familias y seguir cosechando el mejor café al mundo. Hoy el campo toma mayor protagonismo y son ustedes, nuestros caficultores, los héroes que llevan a miles de familias un producto tan importante y representativo como es el Café de Colombia.

Debemos seguir trabajando en equipo fortaleciendo nuestros lazos para superar esta actual circunstancia. Pronto las camisetas amarillas estarán nuevamente por las montañas de nuestro bello Departamento".

Laura Vásquez,
extensionista Seccional Planadas.



"Caficultoras y caficultores reciban del Servicio de Extensión del Comité Tolima un saludo de esperanza y gratitud por la labor invaluable que ustedes realizan desde su empresa cafetera, no solo como productores del mejor café del mundo, sino por su contribución a la seguridad alimentaria del país, así como al cuidado y la preservación de nuestro medio ambiente. Quiero recordarles el deber de implementar las recomendaciones y actividades que se encuentran en la cartilla Protocolo Covid-19, para impedir que el virus se propague en esta época de cosecha, y podamos seguir gozando de buena salud como siempre ha sido. Tengan en cuenta que la Federación, a través del Servicio de Extensión, está disponible para recibir sus inquietudes y brindarles el acompañamiento que requieran".

Alexánder Polo Prieto,
extensionista de Rovira

En todo proceso es recomendable preparar y consumir el café inmediatamente

Preparación de café en prensa francesa

Ingredientes

- ✓ Café de muy buena calidad (En grano o molido)
- ✓ Prensa francesa
- ✓ Agua a 90°C (Si es agua de filtro aquella que dé el primer hervor, si agua de grifo dejarla hervir y reposar por 30 segundos)
- ✓ Gramera (Si no tenemos en casa, una cuchara y un recipiente de volumen conocido)
- ✓ Molino (Si se usa café en grano)

1

Usa una cucharada de café por cada taza que vayas a preparar

Ideal que este café se encuentre en una molienda media. Para esta preparación vamos a colocar cuatro cucharadas soperas de café molido.

2

Coloca el café dentro del vaso de la prensa francesa

Ten en cuenta las cucharadas de café que vas a verter o el peso del mismo.

3

Homogeniza la capa de café para que quede pareja en el fondo del vaso y vierte el agua

Coloca 500 ml de agua: puede ser medida con la gramera o con un recipiente estandarizado.

4

Baja el émbolo, solo hasta el nivel superior del agua. Garantizando que todas las partículas sólidas de café estén bajo el agua.

Con el émbolo de esta manera esperar cuatro minutos aproximadamente.

5

Baja completamente el émbolo

6

Sirve y disfruta en familia

Nota: Métodos como la prensa francesa son preferidos para el consumo de café a temperaturas no muy elevadas. De la misma forma, nos brindan la posibilidad de preparar únicamente la cantidad de café que se vamos a consumir en el momento. Evitemos recalentar el café o perderá características sensoriales, esas que lo hacen especial. Además, la bebida se altera químicamente y puede generar molestias estomacales.

ATENCIÓN FAMILIAS CAFICULTORAS



Durante **abril, mayo y junio**

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

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

[Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#) [@fedecafeteros](#)

Café con Tamaño, Peso y Calidad

FERTILIZANTE
SULCAMAG

FABRICADO POR:
MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

CONÓCENOS EN WWW.MINPRO.CO

CUADERNILLO COVID-19

LA SALUD | ES ASUNTO
DE TODOS | DE TODOS



Los caficultores son el primer gremio con protocolo avalado por el Ministerio de Salud Fedecafeteros, atenta haciendo frente a la emergencia

Desde el mes de febrero, la institucionalidad ha tomado una serie de medidas orientadas, tanto a funcionarios como a productores, a fin de preservar la salud y el bienestar de todos los integrantes de la familia cafetera.

Bajo la premisa La salud de TODOS es asunto de TODOS, la Federación Nacional de Cafeteros ha emprendido, desde muy temprano, diferentes acciones encaminadas a hacerle frente a la pandemia de Covid-19 que afecta al mundo entero.

Dentro de esas acciones, tal vez una de las más importantes y difíciles de tomar, como lo ha expresado Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, ha sido la decisión de enviar a trabajar desde casa al Servicio de Extensión Rural.

A pesar de esta contingencia, los extensionistas están en constante comunicación con sus caficultores, a través de llamadas telefónicas, mensajes de texto, whatsapp y correos electrónicos. Por estos medios no sólo se comparten las piezas especialmente diseñadas para prevenir la propagación del Covid-19, sino que se brinda asesoría técnica y se resuelven las dudas que los productores expresan en el día a día en sus empresas cafeteras.

De la misma forma, además de dar a conocer los directores por seccionales de los diferentes coordinadores y

extensionistas, como es el caso del Tolima, la Federación de Cafeteros habilitó la línea gratuita nacional 018000950070, para que a través de ella, los caficultores se comuniquen con el Servicio de Extensión.

De otra parte, en la búsqueda de alternativas para continuar cerca de los caficultores, desde la Gerencia General se han convocado los espacios virtuales Conversemos con el Gerente, a través de los cuales, los representantes gremiales han tenido la posibilidad de conocer todas las medidas y gestiones realizadas por la administración de FNC durante esta pandemia, así como expresar sus principales inquietudes a Roberto Vélez Vallejo.

Así mismo, de forma permanente el Gerente General sostiene reuniones con el Gobierno Nacional y entidades bancarias, generando espacios para encontrar alivios orientados a los productores, quienes desde sus municipios se ocupan de recolectar la cosecha, a la vez que adoptan todas las medidas sanitarias para evitar el contagio.

“En nuestros casi 93 años de historia, hemos enfrentado otros momentos también adversos y siempre hemos salido adelante gracias a nuestro valioso equipo de trabajo, lo que incluye al Servicio de Extensión como el vehículo de comunicación más estrecha con los productores”, aseguró el Gerente General.



Así se ha “movido” la institucionalidad cafetera frente al Covid-19

Estas son, cronológicamente, algunas de las acciones más representativas que ha implementado la Federación de Cafeteros para prevenir entre colaboradores y caficultores la propagación del Covid-19

1 Febrero 12 – marzo 11

Emisión de circulares internas, boletines y piezas comunicativas de prevención para medios masivos.



2 Marzo 17

La FNC implementa la campaña nacional La salud de TODOS es asunto de TODOS. Se anuncian medidas nacionales, departamentales y municipales para evitar propagación del coronavirus (Covid-19).



3 Marzo 20

El Servicio de Extensión Rural se va a trabajar desde sus casas. Para garantizar la atención a los caficultores, los extensionistas estarán en contacto directo y permanente vía telefónica con las familias cafeteras para brindarles la mejor asistencia técnica posible en las actuales circunstancias.



4 Marzo 22

A través de carta enviada al Presidente de la República, el gremio cafetero plantea temas prioritarios en la actual coyuntura: articulación con las regiones; adecuada presencia y capacidad de mano de obra por cosecha cafetera; abastecimiento y seguridad alimentaria; renegociar plazos e intereses de créditos existentes o establecer nuevos y la reglamentación artículo 355 de la Constitución.



5 Marzo 24

En sesión del Comité Directivo de FNC, cafeteros apoyan medidas sanitarias expedidas por el Gobierno y piden acompañamiento para garantizar recolección de café.

6 Marzo 29

Comité del Tolima plantea estrategias para la recolección de la cosecha de café en el Departamento en medio de medidas de aislamiento.

7 Marzo 30

Comité Nacional de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) aprueba un programa de apoyo en especie a la renovación de cafetales para el año 2020. Recursos por \$8.571.963.000.

8 Marzo 31

Gremio cafetero del Tolima plantea preocupación por recolección de la cosecha cafetera durante reunión virtual del Ministro de Agricultura con bancada tolimesa en el Congreso, Gobernador y Alcaldes del Tolima.

9 Abril 2

Primer Conversemos virtual con el Gerente. Participan Comités Departamentales de Cafeteros de todo el país, para analizar efectos y alternativas frente al Covid-19.



10 Abril 7

Durante los meses de abril, mayo y junio los retiros que realicen con la Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente en cajeros automáticos de cualquier red o banco a nivel nacional, no tendrán costo.



11 Abril 13

- ✓ FNC pone a disposición de cafeteros el Protocolo Covid-19 para Caficultores.
- ✓ Entra en funcionamiento la línea 018000 del Servicio de Extensión.

12 Abril 14

Conversemos Regional con Comités Departamentales de Antioquia, Caldas, Quindío y Risaralda.

13 Abril 15

Como una muestra de gratitud y orgullo de las familias cafeteras de Colombia, se despachó la primera tonelada de café destinado a médicos, especialistas, enfermeras y auxiliares de unidades de cuidados intensivos de las principales clínicas y hospitales del país.



14 Abril 16

✓ Anuncio de nuevos incentivos económicos, alivios crediticios y cuatro Líneas Especiales de Crédito (LEC) en condiciones preferenciales, apoyos contemplado en el Decreto 486 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), resultado del compromiso del Gobierno Nacional con los productores rurales en la actual coyuntura y a las gestiones de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).



✓ Conversemos Regional con Comités Departamentales de Cauca, Nariño y Valle.

15 Abril 17

FNC y Policía establecen medidas para la seguridad de los caficultores: Garantizar los protocolos de transporte en la cadena de abastecimiento y aprovisionamiento de insumos, es uno de los compromisos de la Policía Nacional.

16 Abril 22

Conversemos Regional con Comités Departamentales de Boyacá, Cundinamarca, Huila, Tolima y Oficinas Coordinadoras.

17 Abril 23

FNC lanza programa nacional de compra de pasillas para mejorar ingreso de los productores

18 Abril 24

Conversemos Regional con Comités Departamentales de Cesar-Guajira, Magdalena, Norte de Santander y Santander.

19 Abril 28

Se anuncia que unos 308 municipios y 1.228 poblaciones de zona cafetera se beneficiarán con la adjudicación de la subasta del espectro en blanco en Colombia. Esta buena noticia se dio a conocer tras una reunión virtual entre el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), Roberto Vélez Vallejo, la Ministra de la Información y de las Comunicaciones (MinTIC), Silvia Constaín, y el Director de la Agencia Nacional del Espectro (ANE), Miguel Felipe Anzola.

20 Abril 30

Conversemos Virtual con Comités Municipales de Risaralda.

21 Mayo 7

Conversemos Virtual con Comités Municipales del Tolima.



Conectividad, seguridad alimentaria, gestión, entre otros temas, fueron abordados

De forma virtual, el Gerente de FNC conversó con líderes gremiales municipales del Tolima



“En la medida en que los jóvenes tengan conectividad y garantías, ellos estarán en el campo. Esa es la forma de hacer que ellos se interesen e incentivar el relevo generacional”: Roberto Vélez, Gerente General de la FNC

En un ambiente de construcción y unión, los representantes de los 28 Comités Municipales del Tolima se reunieron con el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo, de forma virtual en un nuevo Conversemos. En el encuentro, donde se analizaron temas como las actuales circunstancias del sector en términos de productividad, comercialización, gestión y tecnificación, también participaron los representantes del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, el

Director Ejecutivo del Comité, Gildardo Monroy Guerrero; los gerentes de las empresas del gremio y el equipo de profesionales de la institucionalidad cafetera en el Departamento. De igual manera, fueron estudiadas las medidas del protocolo Covid-19 con el doctor José Humberto Devia Sepúlveda, Coordinador de los Servicios de Salud de la FNC, documento avalado por el Gobierno Nacional. Como es habitual, los representantes de los caficultores tolimeses a nivel nacional y local, tuvieron un espacio

donde le transmitieron al Gerente las diferentes inquietudes de los productores, y exaltaron las medidas tomadas, que han permitido una mayor rentabilidad para el caficultor y mayores garantías en la compra del grano. Primitivo Espitia, Presidente del Comité Departamental de Cafeteros, señaló que “el esfuerzo desde la institucionalidad para reactivar la compra de café en Dolores, ha sido un apoyo importante de la institucionalidad”. Por su parte, Luis Javier Trujillo, representante por el Tolima ante el

Comité Directivo, hizo un llamado a seguir trabajando para que la caficultura, continúe como lo ha hecho a lo largo de la historia, siendo el referente de la economía nacional. “El mundo cambió con esta pandemia y nosotros tenemos que adaptarnos. Es momento de evaluar lo que somos y lo que tenemos. El agro en Colombia es el que está sufriendo, pero afortunadamente el sector cafetero es el que menos impacto ha recibido, afortunadamente, porque tenemos una institucionalidad tendiéndonos la mano”, recalcó el vocero.

El Comité Tolima no ha parado

Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Tolima, socializó las actividades y gestión de la institucionalidad en el Departamento, donde resaltó el acompañamiento técnico y comunicativo del Servicio de Extensión, la estructuración de proyectos, la seguridad en las zonas cafeteras y la logística del sector durante la actual época de cosecha. “En el Comité Departamental no hemos parado con nuestras actividades. Tenemos muy buenas relaciones tanto con los mandatarios locales, como con el Gobernador, a quien ya le estructuramos un proyecto para implementar en las zonas cafeteras cultivos asocia-

dos de maíz y frijol. Así mismo, tenemos con la Gobernación el planteamiento de una iniciativa que rodea los 350 millones de pesos, contamos con que la otra semana este esté firmado. “Hemos atendido a 54.811 caficultores por medio de los diferentes canales tecnológicos con los que contamos. Ya firmamos un convenio por 120 millones de pesos con la Alcaldía de Dolores, otro por 89 millones de pesos con la Administración de Fresno y vamos bastante adelantados en la estructuración de un proyecto ambiental con la Fundación Argos”, acotó el directivo.

Roberto Vélez

En su intervención, el Gerente General, Roberto Vélez Vallejo, abordó temas que fueron motivo de análisis durante el Conversemos: conectividad, empalme generacional, gestión ante el Gobierno Nacional, entre otros, fueron desarrollados por el ejecutivo. “La institucionalidad ha trabajado fuertemente frente a la crisis actual, tenemos que decir que somos el primer gremio y único que tiene un protocolo avalado por el Ministerio de Salud. Un protocolo que le dice de forma acertada al

caficultor qué hacer en su empresa cafetera, para prevenir el Covid”, dispuso Vélez. El Gerente de la FNC agregó: “El Gobierno Nacional tiene una situación muy complicada, los ingresos por impuestos son limitados, los ingresos del petróleo son menores, ha tenido un extra esfuerzo en atender a las familias vulnerables e inyectarle dineros extras a la salud. El Gobierno no tiene recursos para ayudar a muchos sectores, es decir, hoy el Gobierno está sin plata”.

Seguridad alimentaria

A lo largo de la historia la FNC ha creado la cultura de la autosuficiencia del caficultor colombiano, esta iniciativa fue traída a colación por Roberto Vélez Vallejo, quien que aseguró que se trabaja para brindarle seguridad alimentaria al país, y que no se tenga que importar pro-

ductos agrícolas de otros sectores del mundo. “Vamos a hacer un Plan Nacional de Seguridad Alimentaria para los caficultores, hemos conversado con el Ministerio de Agricultura para que nos ayudemos. (...) hay que revisar unos detalles logísticos” dijo el directivo.

Un sector fortalecido en la crisis

La actual situación que afronta el país y el mundo, como ha sucedido en otras ocasiones, ha permitido que el gremio caficultor se muestre como el referente en el eje económico de la Nación, gracias al acompañamiento de la institucionalidad, por ello, Roberto Vélez apuntó: “El campo colombiano tiene limitaciones, pero no tengo duda que el sector cafetero es el menos golpeado por la

emergencia. Ningún cafetero puede compararse con una persona de la ciudad que quedó desempleada por causa de la actual situación. El caficultor tiene café y tiene los mejores precios de la historia del café”.



Validado por el Ministerio de Salud



Cafeteros tienen protocolo para Covid-19

Con la validación del Ministerio de Salud y para proteger la salud de productores, recolectores y sus familias, la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) elaboró y publicó el Protocolo Covid-19 para Caficultores, un detallado paso a paso para evitar la propagación y contagio del nuevo coronavirus, especialmente en este momento de cosecha.

El protocolo, escrito en un

lenguaje sencillo y que explica las recomendaciones a seguir, abarca temas como cuidados básicos de interrupción de la cadena de contagio de COVID-19, preparación y uso de soluciones desinfectantes, uso de elementos de protección personal, actividades de limpieza y desinfección, aislamiento social preventivo y medidas para fincas que requieren mano de obra local o externa.

A continuación les describimos los capítulos en los que se encuentra dividida la cartilla.

CAP. 01 - CUIDADOS BÁSICOS DE INTERRUPCIÓN DE LA CADENA DE CONTAGIO

01

Cuidados básicos de interrupción de la cadena de contagio de COVID-19

El virus causante de COVID-19, conocido por primera vez en China en diciembre de 2019 se ha expandido por muchos países y hoy hay casos en diferentes municipios de Colombia. Por ello **debemos estar atentos y preparados para evitar que nos enferme y enferme a otros por contagio**, y realizar las siguientes medidas simples pero efectivas:

La situación actual de pandemia de COVID-19 nos lleva a un **cambio importante en la rutina de operación de una finca cafetera**. Todos los días, antes de empezar las labores con las personas que nos ayudarán en la jornada de trabajo, debemos **brindarles información sobre las medidas para reconocer y prevenir el contagio de COVID-19**.

5

CAP. 02 - PREPARACIÓN Y USO DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

02

Preparación y uso de soluciones desinfectantes

Para preparar **1 Litro** de esta solución desinfectante, **mezcle**:

- 900 ml** de agua
- 100 ml** hipoclorito de sodio comercial o de uso doméstico al 5%

Envase este líquido en un frasco atomizador para desinfectar.

Manejo de Hipoclorito:
El Hipoclorito debe tener cuidados especiales como dejarlos en envases en los cuales no traspase la luz, no deben estar destapados, y se debe retirar de las superficies con un paño húmedo y limpio. Se puede recomendar el cloro orgánico, que es más fácil de manejar.

13

CAP. 03 - USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

03

Uso de elementos de protección personal

El personal que hace labores de limpieza y desinfección debe usar ropa especial de protección:

- Gafas
- Overol o bata
- Botas
- Gorro
- Tapabocas
- Guantes

15

CAP. 04 - ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

04

Actividades de limpieza y desinfección

Tenga en cuenta las siguientes **recomendaciones**:

Es necesario que diariamente se realice limpieza y desinfección de cocinas, comedores, habitaciones, baños, duchas y áreas de lavandería. Todos los utensilios de cocina, vajillas, vasos y pocillos deben lavarse muy bien con agua y jabón después de cada comida.

Es necesario **diariamente limpiar e higienizar con hipoclorito de sodio** antes de cada turno de alimentación de trabajadores. Establezca turnos de alimentación para evitar aglomeraciones y asegurar filas y puestos en la mesa a 2 metros una persona de otra.

Lavar muy bien los alimentos antes de prepararlos y limpiar y desinfectar varias veces al día el piso de la cocina, los mesones, lavaplatos, estufa y paredes. El comedor también debe ser limpiado y desinfectado antes de cada comida. Hay que limpiar pisos, paredes, mesas y sillas.

17

CAP. 05 - MEDIDAS DE AISLAMIENTO PREVENTIVO

05

Medidas de aislamiento preventivo

El aislamiento es la medida más efectiva para defendernos unidos de la pandemia de COVID-19. El aislamiento es para personas sanas, sospechosas o con infección de COVID-19. Es por esto que tenemos la necesidad de implementar medidas para poder practicar el aislamiento.

Aislamiento preventivo:

Aplica para **personas sanas con el objetivo de permanecer libres de infección** de COVID-19. Esto significa permanecer en la casa, en la finca y **evitar la salida innecesaria** para hacer contacto con otros.

- **Esta no es época de hacer o recibir visitas**, pospóngalas para cuando pase la pandemia. Recibir en la finca o ir a visitar a familia, amigos o extraños es una situación de riesgo.
- **Evite contacto al hablar, saludar, usar transporte público o ir al pueblo.** A esto le llamamos el **PICO y PLACA cafetero**.

El Decreto 457 de 2020: "Por el cual se imponen instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público", en su artículo 1, ordena el aislamiento preventivo obligatorio.

Durante la pandemia **solo uno de la familia va al pueblo**, preferiblemente **personas menores de 30 o 40 años**. Se mantiene a 2 metros de cualquier persona, usa tapabocas de manera permanente y saludada solo continúa venia. **Al volver a la finca debe desinfectar los zapatos** con solución de hipoclorito, se lava las manos con agua y jabón, se retira la ropa, se bañan con abundante agua y jabón y cambia de ropa antes de interactuar con otros de la finca.

Los más adultos, en particular de 60 y más, deben permanecer en la finca y evitar el contacto con personas que habitualmente no viven en la finca, ya que el riesgo de mortalidad es mayor para ellos. Tampoco pueden hacer parte de este grupo: las personas obesas, hipertensas, diabéticos, con enfermedades de los bronquios o pulmones, cáncer o que tengan las defensas bajas.

19

CAP. 06 - MEDIDAS PARA FINCAS QUE REQUIEREN MANO DE OBRA LOCAL

06

Medidas para fincas que requieren mano de obra local - fincas pequeñas.

La mayor parte de las fincas cafeteras requieren operar con mano de obra local, ya sea de la misma familia, familiares, cercanos, vecinos o amigos. **Realizar las actividades cafeteras con personas conocidas de la región donde no se han detectado casos positivos de COVID-19** es una medida segura.

Si la mano de obra es escasa, **debemos organizar la agenda de trabajo, programando la ejecución de las labores urgentes**, obligatorias e impostergables y dejando para otro momento aquellas que no afectan (o lo hacen de forma menos grave) el desempeño de la finca cafetera.

Cada vez que recibimos en la finca **personas procedentes de otras zonas**, que usan transporte público para llegar o que en los últimos 14 días han viajado al pueblo o a la capital, **corremos riesgos de que ocurra el contagio**.

27

CAP. 07 - MEDIDAS PARA FINCAS QUE REQUIEREN MANO DE OBRA EXTERNA

07

Medidas para fincas que requieren mano de obra externa (recolectores, andariegos) - fincas medianas y grandes.

Los caficultores con fincas medianas y grandes se ven en la **necesidad de contratar personal externo** para recoger la cosecha cafetera. La primera recomendación es operar con **mano de obra local**, ya sea de la misma familia, familiares cercanos, vecinos o amigos.

Realizar las actividades cafeteras con personas conocidas de la región donde no se han detectado casos positivos de COVID-19 es una medida segura. Cada vez que recibimos en la finca personas de otras zonas que tienen que usar transporte público para llegar o que en los últimos 14 días han viajado al pueblo o a la capital corremos riesgo de que ocurra contagio.

29

CAP. 08 - ANEXOS

08

Anexos

- Recomendaciones generales Doctor José Humberto Devia - coordinador programas de salud FNC:
https://www.youtube.com/watch?v=ffkqr5_ruw
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón:
https://www.youtube.com/watch?v=ag6vrk_f6xa
- Toser y estornudar contra el pliegue del brazo:
<https://www.youtube.com/watch?v=-20x6ehk7s0>
- Nuevas formas de saludar:
<https://www.youtube.com/watch?v=-oaoomzuusw>

Alerta temprana 97:
https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2020/04/alerta-temprana_97.pdf

Cómo hacer tapabocas:
<https://youtu.be/sCouHIAbmhg>

35

Consulte la cartilla completa en www.federaciondecafeteros.org

Separata Técnica

Edición 276

Tolima Cafetero



Foto: Archivo

Tecnología al servicio de los caficultores en tiempos de Covid-19

La alternativa de la cosecha asistida

Cuando más que nunca se hace necesario atender la escasez de la mano de obra por cuenta de la cosecha sanitaria, los ojos se vuelven hacia las investigaciones adelantadas por Cenicafé para hacer frente a la recolección de la cosecha en medio de la emergencia sanitaria.

La retención de pases y la utilización de lonas de recolección y de la derribadora Brudden DSC-18, elementos de la cosecha asistida de café, aparecen en el momento actual como las mejores alternativas para la recolección de la cosecha del primer semestre en Colombia, cuando el mundo entero enfrenta la pandemia del Covid-19.

De acuerdo con la Federación Nacional de Cafeteros, en

el primer semestre del 2020, el país debe recolectar 6.521.000 sacos de café verde, en un total de 653.000 hectáreas productivas (mayores de 24 meses). Concretamente en el departamento del Tolima durante los primeros seis meses del año, la producción se estima en 834.000 sacos de 60 kilos de café verde (12,8% de la producción nacional), equivalentes a cerca de 538.000 cargas de café pergamino seco. De ese

total, entre de abril y mayo, se espera recolectar el 78%, de manera especial en el centro y sur del Departamento, mientras en el resto, se presentará la denominada travesía.

Desde que inició en el país la emergencia sanitaria, las autoridades locales han diseñado planes para evitar que el virus ingrese y se propague en las poblaciones. Dentro de esas estrategias están contemplados utilizar mano de obra local,

mingas con familias y personas de las veredas vecinas, así como adoptar las tecnologías que ofrece la Federación Nacional de Cafeteros en lo que tiene que ver con la cosecha asistida.

Las nuevas tecnologías de cosecha de café son las mejores opciones para incrementar el rendimiento de los recolectores y optimizar la mano de obra las fincas cafeteras del departamento del Tolima.

Una opción para optimizar la mano de obra en la finca cafetera

Retención de pases de cosecha

Esta práctica es fundamental para el éxito de tecnologías como la derribadora selectiva.

Consiste en dejar los frutos de café en los árboles por mayor tiempo, antes de cosecharlos con el fin de aumentar la oferta de frutos maduros.

Para realizar esta práctica de manera efectiva debe tenerse en cuenta, que:

- ✔ Solamente funciona en variedades resistentes a la roya del cafeto.
- ✔ La infestación por broca debe estar por debajo del 2% antes de empezar la retención.
- ✔ La retención funciona tanto, para la cosecha manual con lonas como con derribadora.

Las variedades resistentes desarrolladas por Cenicafé como son Variedad Colombia, Cenicafé 1, Castillo Zonales y Tabi, son capaces de retener

Composición de la masa a cosechar

Frutos	17 días	35 días
Verdes	83,16%	42.57%
Pintones	8.89%	13.06%
Maduros	7.37%	38.01%
Sobremaduros	0.38%	5.55%
Secos	0.15%	0.45%
Caídos	0.06%	0.37%
Cosechables	16.79%	57.07%

Con la retención de pases se aumenta en más de tres veces la cantidad de frutos cosechables, sin que haya pérdidas considerables por frutos secos, o que se caen al suelo, y no afecta la calidad en taza.

por mayor tiempo los frutos en las plantas, mientras que las variedades susceptibles a la roya, como Caturra, no lo hacen.



Pueden utilizarse en lotes pendientes, en cualquier distancia de siembra y edad de los árboles

Cosecha de café con lonas

La cosecha de café con las lonas permite aumentar 1,5 veces el rendimiento de los recolectores.

Consiste en colocar lonas en el suelo para que los recolectores desprendan los frutos maduros sobre ellas y así aumentar el rendimiento por hora, por movimientos.

Las lonas están fabricadas

Ventajas

Caficultor:

- ✔ Optimización de la mano de obra.
- ✔ Disminución de pérdidas de café al suelo.
- ✔ Ayuda al control de broca.
- ✔ Disminución de infraestructura en la finca.
- ✔ Reducción de costos.

Recolector:

- ✔ Mayor rendimiento: 50% más durante toda la jornada.
- ✔ Trabajo más cómodo.
- ✔ Disminución de lesiones de trabajo.
- ✔ Mayor ingreso.

Información suministrada por Cenicafé



A través de Días de Campo, los cafeteros han visto demostraciones

Cosecha de café con Derribadora DSC18

Consiste en utilizar la máquina DSC18 en los pases de mayor concentración de la cosecha, en conjunto con la retención de pases y el uso de lonas.

Uso

- ➔ El contacto de la horquilla sobre la rama debe ser firme, puntual y de corta duración (menos de un segundo).
- ➔ El toque debe hacerse entre el primer y segundo nudo de las ramas que se quieren cosechar.

Ventajas:

- ✔ Alta capacidad de recolección: un operario recolecta más de dos veces lo que recolecta un cosechero tradicional.
- ✔ Selectiva: se recolectan 5,87% de frutos verdes, en promedio.
- ✔ Las hojas, frutos, botones florales y frutos verdes pequeños (garrapatas o fósforos), no se desprenden con la vibración.
- ✔ Solo se desprenden las hojas que cumplieron su ciclo.
- ✔ Las heridas superficiales que se causan con la máquina cicatrizan rápidamente, sin defectos sobre la planta, ni sobre las cosechas futuras.

Información suministrada por Cenicafé

Los mejores resultados con la derribadora DSC18 se obtienen cuando se hace el correcto uso de la retención de pases de cosecha, porque se puede tener más del 40% de la cosecha correspondiente al pase principal.



El incremento en el rendimiento en la recolección de café con esta tecnología depende también de la destreza de los operarios en el uso de las lonas y de la derribadora. En promedio, en tres días, los operarios alcanzan el 80% de su potencial.



Control de Calidad del Café en Cereza Recolectado

El control de la calidad del café en cereza recolectado es fundamental para la producción de café de excelente calidad

Medi verdes

Instrucciones de uso

- 1 Retire las impurezas, como hojas y trozos de ramas, de la masa de frutos de café recolectada.
- 2 Revuelva la masa de café hasta que quede homogénea.
- 3 Extraiga una muestra de frutos con el recipiente mediverdes hasta que quede lleno al ras.
- 4 Descargue los frutos que quedaron contenidos en el recipiente sobre una superficie blanca o con buen contraste y buena iluminación
- 5 Cuente el número de frutos verdes.
- 6 Consulte en la tabla el porcentaje aproximado correspondiente al número de frutos encontrado.
- 7 El contenido de frutos verdes en la masa cosechada debe ser menor de 2,5%



Consiste en un recipiente de 600mL, en el cual, cuando se llena a ras, cabe una muestra de aproximadamente 360 g de frutos de café en cereza.
El número de frutos verdes debe ser menor o igual a **6**.

Número de frutos verdes	Porcentaje
1	0,38%
2	0,75%
3	1,13%
4	1,51%
5	1,88%
6	2,26%
7	2,63%
8	3,01%
9	3,39%
10	3,76%
12	4,52%
16	6,02%
20	7,53%
22	8,28%
26	9,78%
30	11,29%

Alerta

Inaceptable para cosecha manual

Inaceptable para cosecha con derribadora

Caficultor:
Consulte a su Extensionista en el Comité de Cafeteros.

MÁS AGRONOMÍA
más productividad
MÁS CALIDAD

La broca durante El primer semestre de 2020

Entre el 15% y 32% de los lotes de café se encuentra en el Umbral de Acción (2% y 5%)
Entre el 8% y 21% de los cafetales presentan infestaciones que superan el 5%.



Caficultor:
Respete los períodos de carencia, es decir, el tiempo que debe transcurrir entre la aplicación del insecticida y la cosecha del café

MÁS AGRONOMÍA
más productividad
MÁS CALIDAD

Los departamentos de Quindío, Valle del Cauca, Cauca, Huila, Tolima y Nariño, con cosecha principal en el primer semestre, requieren implementar acciones de Manejo Integrado de Broca.

Los departamentos de Antioquia, Caldas, Caquetá y Risaralda deben extremar las acciones de control para proteger la cosecha de mitaca. La infestación supera el Nivel de Daño Económico.

Actualmente se están presentando vuelos de broca y se espera que continúen hasta finales del mes de abril.

Consideraciones:

- ✓ El primer semestre del año las recolecciones de café van hasta junio de 2020.
- ✓ Actualmente se presenta el período crítico de ataque de la broca.
- ✓ El control de la broca con insecticidas se recomienda cuando los frutos del café se encuentran en período crítico, el porcentaje de broca es superior al 2% y más del 50% de los adultos se encuentran en posición A y B.

Se recomiendan los siguientes insecticidas:

- ✓ Organofosforados como fentoato, fenitrotion y clorpirifos. Concentración 6 cc/L - período de carencia (PC) 30 días.
- ✓ Insecticidas que afectan los músculos de los insectos como: Preza™ - concentración 4 a 6 cc/L-PC 14 días.
- ✓ Insecticida biológico Beauveria bassiana en concentración de 2x10¹⁰ esporas/L. Puede aplicarse en cualquier momento.





Participe en el Concurso Nacional de Calidad: Colombia Tierra de Diversidad **5^{to}**



¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?

Productores colombianos, personas naturales o jurídicas con finca en Colombia.

¿FECHAS DE ACOPIO?

Del 15 de mayo al 15 de agosto de 2020 estará abierta la convocatoria para recibir sus lotes de café.

¿CÓMO PARTICIPAR? Presente su café en la cooperativa más cercana a su finca y participe en alguna de las categorías:

PEQUEÑOS LOTES:

De 400 a 800 kg de café pergamino seco.

CONDICIONES DE CALIDAD

Máximo 1% de grano defectuoso, 1% de broca, máximo factor de rendimiento 90 y humedad máxima entre el 10 y 11,5%.

El productor ganador de cada atributo, recibirán un reconocimiento de **\$25.000.000.**

¿QUÉ ATRIBUTOS SE RECONOCERÁN?



Balance



Cuerpo



Acidez



Suavidad



Exótico

GRANDES LOTES:

De 25.000 a 27.500 kg de café pergamino seco.

CONDICIONES DE CALIDAD

Máximo 1.5% defectos del primer grupo, 2% de broca y máximo factor de rendimiento de 93.33 y una humedad máxima del 12%.

El productor o asociación ganadores del mejor lote, recibirán un reconocimiento de **\$25.000.000.**

¡Prepare su lote y preséntelo!

¡La Federación le paga por la calidad de su café!

*Reliquidación por la compra del lote de café sujeto a términos y condiciones. Para mayor información consulte en la página web www.federaciondecafeteros.org en el punto de compra de la cooperativa de caficultores o escriba a: craftcoffees@cafedecolombia.com

Organiza:



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

www.federaciondecafeteros.org

[Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [Instagram](#) [WhatsApp](#) [@fedecafeteros](#)