



Casa cafetera Herveo

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 28 Edición 263 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Bimensual ISSN 0124 -1060

Asistieron cerca de 120 productores de todo el Tolima

Gerente General conversó con cafeteros

La estadia de Roberto Vélez Vallejo en el Tolima se dividió en el Taller de Fortalecimiento Gremial, visita a fincas cafeteras y el tradicional Conversemos con el Gerente.

6



Foto : Oficina de Comunicaciones

El Gerente General de FNC y su comitiva conocieron mucho más acerca del proceso productivo del café en el Tolima.

Cerca de 120 productores de todo el departamento asistieron el 14 de septiembre a las instalaciones del Comité de Cafeteros del Tolima para participar en el Taller de Fortalecimiento Gremial Conversemos con el Gerente, el cual fue instalado por el Gerente General de la Federación de Cafeteros, Roberto Vélez, quien posteriormente visitó dos familias cafeteras en las veredas de San Juan de la China y San Cayetano en Ibagué.

Paralelo a la visita de las fincas por parte del Gerente en la sede de los cafeteros se desarrollaba el Taller enfocado hacia la participación de los productores en las próximas Elecciones Cafeteras 2018.

Yarumo visitó el Tolima

4



El Profesor Yarumo estuvo de paso por el departamento del Tolima para grabar su tradicional programa Las Aventuras del Profesor Yarumo. El personaje realizó un recorrido por las zonas cafeteras de Ibagué y Fresno.

Cafés de Colombia Expo

12



En Bogotá se realizó la feria Cafés de Colombia Expo 2017 antes Expoespeciales, este año con la inclusión del Campeonato de Filtrados, adicional a los Campeonatos de Barismo y Catación desarrollados en versiones anteriores.

Seguimos gestionando



Luis Javier Trujillo Buitrago
Representante
Comité Directivo
y Nacional

Gracias a los buenos acercamientos que el gremio ha mantenido con el Gobierno Nacional se logró nuevamente la ejecución de un proyecto macro para el mantenimiento de vías terciarias en las zonas priorizadas por el Gobierno Nacional como municipios Zomac, lo que significa zonas más afectadas por el conflicto.

Hoy el país tiene 344 municipios que van a ser intervenidos por el Gobierno como parte de un plan

de choque inmediato en el marco del posconflicto. De estos, 325 pertenecen a departamentos cafeteros y contarán con intervenciones de tramos viales que fueron seleccionados por Inviás y los alcaldes municipales.

Los recursos saldrán del Sistema General de Regalías, siendo la Federación Nacional de Cafeteros la entidad que ejecutará una suma considerable de los mismos. Así entonces, se aspira que antes de finalizar el año el convenio esté legalizado y firmado.

De otro lado, seguimos analizando las conclusiones de lo que fue el Foro Mundial de Productores, partiendo de los cuatro retos fundamen-

tales para la caficultura: Sostenibilidad del mercado, volatilidad de los precios, relevo generacional, cambio climático y productividad, aspecto último que se relaciona con las recomendaciones técnicas del Servicio de Extensión.

Así mismo y en vista de las leyes que fueron aprobadas en la pasada Reforma Tributaria y que son de obligatorio cumplimiento para empleados y trabajadores como es la Seguridad y Salud en el Trabajo, se ha avanzado en diálogos con varios senadores y representantes a la Cámara, los cuales se han comprometido con el gremio, lo que ha permitido que se estén discutiendo cinco proyectos de ley en el Congreso con

el objetivo de encontrar de manera conjunta algún tipo de apoyo que aporte en la búsqueda de soluciones frente a un tema tan delicado para el agro colombiano.

Por otra parte, también informamos que se da inicio, con recursos del Ministerio de Agricultura y del Fondo Nacional del Café, a un nuevo programa para renovación de cafetales por siembra y por zoca enfocado a pequeños caficultores con menos de cinco hectáreas, que son la mayoría. Esto se hace con el ánimo de mantener una caficultura joven, rentable y sostenible para sostener la producción nacional que hoy rodea los 14 millones de sacos.

Tecnología y productividad



Luis Oliver Montealegre Guzmán
Presidente Comité
Departamental

Como lo pudimos ver durante el mes de agosto en Montenegro (Quindío) en la Primera Feria de Maquinaria Agrícola exclusiva para el sector, organizada por la Federación de Cafeteros, así como en la reciente feria Cafés de Colombia Expo en Bogotá, cada vez hay mayor oferta de

tecnología orientada a la caficultura. Si los cultivadores colombianos queremos realmente contar con un negocio más productivo y rentable, debemos concientizarnos de la necesidad de invertir, no solamente en infraestructura, sino en tecnología. Ya tenemos la calidad que es reconocida con creces en el mundo entero, el gran reto es ser productivos y la tecnología puede ser una gran aliada para ello.

Naciones como Brasil han tenido desarrollos importantes en esta materia, que si bien, debido a las diferencias topográficas de los dos países,

no es factible implementar directamente en Colombia, sí hay modelos que pueden adaptarse para contribuir a superar problemáticas que se hacen cada vez más recurrentes en la realidad cotidiana de nuestras fincas, como es la escasez de mano de obra.

Celebramos que escenarios tan importantes y de tanto impacto como Cafés de Colombia Expo nos ofrezcan a nosotros, los productores, una amplia gama de posibilidades para llevar la tecnología a nuestros cultivos, como una forma más, aunada a la transferencia de tecnología de la FNC, de hacer el negocio

más productivo y que no haya lugar a que los cafeteros pensemos en abandonarlo.

De la misma forma, en Cafés de Colombia Expo, quienes están del otro lado de la cadena, en el consumo, encuentran así mismo, mucha innovación para ponerla al servicio de sus clientes en las tiendas de café. Es reconfortante ver cómo los jóvenes, de cuna cafetera o no, se enamoran del café, se interesan por conocer las historias y los rostros de quienes lo cultivan y quieren cada vez más proponer nuevas formas de prepararlo y servirlo.

Los campeones prefieren el café del Tolima



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Una vez más la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia cumplió con la cita anual de su feria, la más grande de América Latina y el Caribe, especializada en cafés especiales: Cafés de Colombia Expo.

En esta oportunidad, con un formato renovado, la anteriormente denominada ExpoEspeciales contó con más de 16 mil asistentes en cuatro días, más de 100 expositores, negocios concretados por 951 mil dólares, entre otras cifras oficiales.

En el marco de este espacio, que reúne lo más representativo de toda la cadena de la industria del café, como ya es costumbre, los granos cultivados en tierras tolimeses fueron protagonistas, esta vez por cuenta de los baristas, quienes en los campeonatos nacionales (Barismo y Cafés Filtrados), lo escogieron para sus preparaciones y con él ocuparon lugares de privilegio. De 12 finalistas que llegaron a disputar el primer lugar en ambos campeonatos seis lo hicieron con café del Tolima (tres en cada uno).

El representante de las Tiendas Juan Valdez, excampeón nacional barista, nuevamente le apostó a participar con café del Tolima. En 2017, Ronald Valero continuó creyendo en

la calidad del café de la finca San Pedro, en Ibagué, como en 2016 y alcanzó su segundo título. El también excampeón, Mauricio Romero, igualmente repitió con un café de Herrera (Rioblanco) y se quedó con el subcampeonato.

Así mismo, en el II Campeonato de Filtrados, que por primera vez tenía como escenario esta feria, un joven ibaguereño ocupó el segundo lugar, con café también de la Capital Tolimense, y de esta forma dejó demostrado que en nuestro departamento, de la mano del café de alta calidad que se está cosechando, es creciente el entusiasmo de los jóvenes por entrenarse en el arte de la preparación.

Nos llena de orgullo y profunda gratitud que estos profesionales del barismo, así no sean oriundos de estas tierras, conocedores de la altísima calidad de nuestro café lo sigan escogiendo y se conviertan en otros embajadores, no solo del producto, sino de esas más de 61 mil familias que lo cultivan en la diversa geografía tolimese. Nuestros cafeteros se convierten así en protagonistas indiscutibles del triunfo de estos amantes del café, quienes con dedicación y un trabajo muy cercano con los productores, logran seducir los sentidos de quienes tienen la misión de juzgarlos. Gracias y éxitos, en nombre de los caficultores tolimeses.

Nuevo Representante Departamental

Durante la sesión del día 18 de octubre desarrollada en Bogotá, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, realizó la toma de juramento al señor Estanislao Sogamoso (Iz-

quierda), quien entra a formar parte de la Corporación, como representante suplente de la circunscripción Chaparral.

¡Felicitaciones y Bienvenido!



Órgano de Integración del Gremio Cafetero Tolimense

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Consejo Editorial: Luis Javier Trujillo Buitrago, Luis Oliver Montealegre Guzmán, Carlos Sánchez Serrano, Milton Fernando Reyes Giraldo, Olivo Rodríguez Díaz, Primitivo Espitia Montero, Jesús Duque Buriticá y Gildardo Monroy Guerrero.

Asesor Técnico: Wilson F. Espinosa Rodríguez.

Directora: María Victoria Herrera Polanía.

Redacción: Laura Enciso. **Diagramación:** Diego Cogua - Agencia Nephila

Impresión: La Patria.

Envíen sus comentarios al correo electrónico:
tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co

Incentivo en fertilizante por cada árbol renovado

Apoyo a la renovación de cafetales para los pequeños productores

Recursos, canalizados vía Cédula/Tarjeta Cafetera Inteligente, permitirán renovar cerca de 12 mil hectáreas de café en todo el país.

Con recursos por \$10 mil millones, a partir del 25 de septiembre inició en todo el país la inscripción de caficultores interesados en el programa de Apoyo a la Renovación de Cafetales 2017/2018, dirigido exclusivamente a pequeños caficultores.

El programa es posible gracias al trabajo de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) con el Gobierno Nacional para mantener la dinámica de renovación de los cafetales en Colombia.

Los recursos son la suma de aportes del Presupuesto General de la Nación, vía el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), por \$6.100 millones, y del Fondo Nacional del Café (FoNC), con \$3.900 millones para renovar 12 mil hectáreas.

Al departamento del Tolima le correspondieron recursos del orden de los \$983 millones, que se distribuyen entre los municipios de las seis seccionales en las que se encuentra dividido el departamento.

En la práctica lo que se busca es que, además de la renovación, el caficultor cuente con fertilizante que supla las necesidades de nutrición del cultivo. En tal sentido, por cada sitio de café renovado por siembra o zoca, se entregará un apoyo de \$150 para la compra de fertilizante. Este apoyo se consignará en la Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente del caficultor; aquellos productores que no la posean, recibirán un formato de autorización para la entrega.

"Mantener la dinámica de re-



Foto: Oficina de Comunicaciones

Los recursos se entregarán por orden de llegada y aplican únicamente para renovaciones hechas después del primero de julio de 2017

novación de los cafetales es clave para el presente y futuro de la caficultura colombiana, por esto recibimos muy bien este programa cuyo espíritu es estimular la renovación en todo el país", dijo Hernando Duque, Gerente Técnico de la FNC.

Programas adicionales en Tolima

Además de este programa, el Comité de Cafeteros del Tolima, con recursos del FoNC, adicionará un rubro por cerca de \$1.300 millones para renovar aproximadamente 1.700 hectáreas más a las ya mencionadas. De igual manera se está gestionando un Convenio con la Gobernación del Tolima por recursos cercanos a los \$600 millones que contribuirán a la renovación de otras 700 hectáreas.

En resumen se concluye que para el Tolima se disponen de cerca de \$2.900 millones que permitirán un total de 3.000 hectáreas renovadas.

Condiciones del programa

- Los caficultores y las fincas deben estar activos en el Sistema de Información Cafetera (SICA) al 30 de junio de 2017.
- El área en café del productor debe ser menor o igual a cinco hectáreas.
- La cantidad mínima a renovar es de 400 árboles y máxima de 10 mil árboles.
- Para productores con hasta cinco hectáreas en café, podrán renovar como máximo una hectárea.
- Para la renovación por siembra se deben utilizar variedades resistentes a la roya recomendadas por la FNC.
- Para la renovación por zoca se aceptan las siguientes modalidades: Zoca tradicional, pulmón o calavera, siempre y cuando se cumplan los parámetros indicados por el Centro Nacional de Investigaciones del Café (Cenicafé).

Restricciones

- Solo se aceptan renovaciones realizadas a partir del 1 de julio de 2017 hasta finales de febrero de 2018.
- No se aceptan lotes renovados bajo los programas de crédito con acceso a ICR y LEC en 2016 y 2017.
- Los recursos son exclusivos para la compra de fertilizante y no incluyen la adquisición de cales, correctivos, enmiendas o fertilizantes foliares.

Visita a Parcelas IPA



Jaime Cárdenas, Coordinador del Programa de Sanidad Vegetal de FNC estuvo en el departamento para realizar visitas de acompañamiento a las parcelas IPA que se desarrollan en los

municipios de Venadillo y Santa Isabel. El total de parcelas en el departamento que se espera tener correctamente instaladas para el 2017 es de 25.

Iniciaron talleres de guadua



Productores de las seccionales Ibagué y Líbano iniciaron los Talleres en Manejo de Guadua, los cuales se realizan en el marco del Convenio entre la FNC- Comité Tolima y el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

Cabe recordar que este taller cuenta con cuatro módulos cada uno con un objetivo de capacitación para 90 aprendices.

Música, tradición, empalme generacional y temas técnicos

Yarumo y sus aventuras en el Tolima

El programa se emite por el Canal Institucional los jueves y sábados a las 6:00 p.m. y los lunes a las 5:30 p.m.; igualmente por Telecafé, los domingos a las 11:30 a.m.

Ibagué y el municipio de Fresno fueron los escenarios en los que el Profesor Yarumo y su equipo de producción grabaron sus aventuras en el departamento del Tolima.

En la Capital Tolimense, Daniel Chica, quien interpreta al Profesor Yarumo, no solo conoció las nuevas instalaciones del Comité Departamental de Cafeteros, sino que habló de arañita roja con Marisol Giraldo, investigadora de Cenicafe, conoció la experiencia asociativa de Juan Café y compartió con dos familias, ejemplos de empalme generacional.

Así mismo, las interpretaciones musicales de la Camerata del Conservatorio y del dueto Alma Andina, en compañía de Teto Quintero complementarán las historias que en diferentes emisiones tendrán como protagonista al Tolima.

"Lo que queremos es mostrarle al mismo Tolima, a toda Colombia y al resto del mundo



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Dentro de su visita al Tolima, el Profesor Yarumo también le dio espacio a las manifestaciones culturales, como la Camerata del Conservatorio.

la maravilla de personas que tienen aquí en el departamento", indicó Daniel Chica.

De otra parte, al norte del Tolima, en Fresno, Yarumo se encontró con los Cafeteritos del Futuro, un grupo de pequeños comprometidos en conocer cada vez más sobre el proceso productivo del café, quienes se esmeraron por contarle en detalle al 'profe' su experiencia.



Cafeteritos del futuro.

Finalmente, Yarumo y su equipo recorrieron parte de la vereda Campeón, donde se desarrolla el programa Silvicultura como Alternativa de



María Luz Fany Tabarez y su familia.

Producción en la Zona Marginal de la Región Cafetera, Componente Biodiversidad, con la cooperación del Gobierno alemán a través del Banco KfW, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de la República de Colombia, Municipio de Fresno, Fondo Nacional del Café y FNC. Entre los invitados al programa estuvo la familia de la señora María Luz Fany Tabárez, que recibió con los brazos abiertos al Profesor Yarumo. Ellos, como los demás que hacen parte del programa, son ejemplo por tener una caficultura sostenible, rentable y amigable con el medio ambiente.

Contó con la participación de once departamentos del país

Más de 40 mil personas, en Feria Ovino Caprina



Fotos suministradas

Ejemplares de diferentes departamentos fueron premiados durante la Feria.

Durante los tres días de la Feria Ovino Caprina se registró una asistencia de 40.399 ibaguereños, quienes disfrutaron de la variada programación organizada por la Alcaldía de Ibagué.

"Lo más importante para la Administración Municipal es haber contado con la presencia de las familias ibaguereñas y generar un espacio de recreación debido a las diferentes atracciones que se dispusieron en esta feria", expresó Cesar Picón, secretario de Desarrollo Rural y Medio Ambiente.

Además de promover sistemas productivos sostenibles, la Feria Ovino Caprina busca pro-

yectar a la ciudad como centro de eventos agropecuarios regionales que contribuyan a dinamizar la economía de la ciudad.

En el juzgamiento ovino y caprino que se desarrolló durante los tres días, el departamento del Valle se destacó por tener los mejores ejemplares. Entre más de 405 participantes provenientes de 11 departamentos diferentes, una oveja de raza Katahdin, procedente de Cartago, fue escogida como gran campeona. Además, un individuo caprino de Tuluá, raza Dorper, fue seleccionado como gran campeón supremo.

La feria se caracterizó por brindar espacios de entretenimiento dirigidos a todos los miembros de la familia. Durante el recorrido por los diferentes pabellones, los visitantes pudieron disfrutar de diversas actividades que incluye-

ron una importante oferta infantil.

De igual manera, el contacto con la naturaleza fue uno de los principales atractivos que ofreció el evento, ya que los visitantes pudieron interactuar con gallinas de diferentes razas, faisanes, pavos reales, canarios, cacaúas, pericos australianos, loros africanos, patos, entre otros.

Asimismo, en el pabellón de especies menores, los ibaguereños apreciaron de cerca asnos enanos, ponis, conejos, curies, 'hamsters', peces, cabras, ovejas, cerdos enanos, mariposas y llamas.

A lo largo de la feria se realizaron espectáculos familiares como el de Xiomara Rodríguez, la chica que habla con los animales; el "show" de carabineritos, el polícirco, los malabaristas y la muestra de esquila.

También hubo presentaciones musicales de Andrés Carizosa, Ziraguaraya Band, Andrés Núñez y del reconocido artista de música popular Luisito Muñoz.

"Yo soy líder comunal y la verdad ningún alcalde había organizado una feria así. Hoy

todo es gratis, mientras que antes hasta la entrada la cobraban. Ojalá los ciudadanos apoyen este evento", manifestó Luz Marina Hernández, habitante del barrio Calarcá.

Vale mencionar que Ibagué fue escogida como la próxima sede de la Feria Nacional Ovina, el evento más importante del país en lo que se refiere a este tema.

Nota elaborada por Valentina Camacho Montealegre de la Secretaría de Desarrollo Rural de la Alcaldía de Ibagué.



Los más pequeños se divirtieron con los animales.

En total son 460 niños de 23 departamentos cafeteros

Los Niños Pilos del Tolima, esta vez son de San Antonio



Foto: Oficina de Comunicaciones

Antes de iniciar su gira los Niños Pilos conocieron las instalaciones del Comité de Cafeteros del Tolima.

La última semana de agosto fue quizá la más entretenida para 20 niños de la Institución Educativa San José del Tetuán del municipio de San Antonio, debido a que hicieron parte de la iniciativa de la Fed-

eración Nacional de Cafeteros denominada Niños Pilos Parque del Café, gracias a la cual conocieron la Fundación Manuel Mejía, Cenicafe, Fábrica BuenCafé Liofilizado, Tiendas Juan Valdez y Parque del Café.

identifiquen el valor del cultivo y del gremio que representan a los cafeteros.

Por su parte, la docente Fabiola Pérez Aroca, quien acompañó a los niños en este recorrido, destacó: "es muy importante que los niños

Los niños elegidos para la gira además de ser parte de escuelas pertenecientes a las zonas cafeteras del país, también deben tener un buen rendimiento académico y disciplinario.

conozcan más de la cadena productiva del grano porque a través de ellos los papás se motivan más y así ellos van aprendiendo y van contribuyendo a mejorar la caficultura en cada una de sus casas" indicó la maestra.

Los Niños Pilos del Tolima realizaron la gira en compañía de pequeños de los departamentos de Guajira y Meta, como sucedió el año anterior. Con ellos tuvieron la oportunidad de vivir experiencias educativas sobre el manejo de la caficultura desde los ejes técnicos, medioambientales, económicos y sociales; que se hicieron evidentes en su paso por las instituciones ya mencionadas.

Lo Niños Pilos opinan

"Lo que más me gustó fue que conocí más compañeros. Nos pudimos subir en las atracciones del Parque del Café y pudimos ver todo lo que las empresas tienen. Disfrutamos hasta la comida y pudimos aprender de la liofilización del café. Vimos cómo procesan el café. Nos explicaron sobre las plagas y enfermedades, así como acerca de la forma de cultivarlo bien. Todo nos pareció importante porque el café es el que nos mantiene acá y cuando estemos grandes, podremos aplicar lo que aprendimos y formar una empresa con lo que nos da el café", Owar Josué Betancourt, 11 años.



Foto: Suministrada

"Aprendimos mucho sobre el café liofilizado. También nos hablaron sobre las plagas y enfermedades como el mal rosado y la broca y entendimos la im-

portancia de saber sobre café, porque quizá cuando seamos grandes podremos tener nuestra propia empresa y ahí debemos aplicar todo lo aprendido

en esta gira: cómo venderlo y con lo que nos paguen, sostener nuestra casa y nuestra familia", Xiomara Cometa Feo, 11 años.

"Esta gira me gustó porque aprendimos de café y nos enseñaron cosas para que cuando seamos grandes podamos tener una empresa; por ejemplo comprar café, porque a nosotros ese producto nos da muchos beneficios como es tener trabajo. Por eso los niños debemos poner mucho cuidado al estudio y aprender mucho de café porque cuando grandes podremos ser unos buenos caficultores" Karol Nayeli González Cortez, 9 años.

Capacitación a cooperativas

Bajo la orientación de Antonio José Sarmiento Reyes, se llevó a cabo en Ibagué el Taller Funciones y Responsabilidades de los Órganos de Administración y Vigilancia de las Cooperativas, organizado por Cencotol. Al evento fueron convocados gerentes, Consejos de Administración y Juntas de Vigilancia de las

cooperativas de caficultores del departamento, así mismo, se contó con la presencia del Director de Desarrollo Cooperativo de la Federación de Cafeteros, Javier Sanín Trujillo; el Director Ejecutivo del Comité Tolima, Gildardo Monroy Guerrero y el Presidente del Comité Departamental, Luis Oliver Montealegre Guzmán.



Simultáneamente se llevó a cabo un Taller de Fortalecimiento Gremial

Gerente General visitó fincas cafeteras

Dos familias, una de San Juan de la China y otra de la vereda San Cayetano, recibieron a Roberto Vélez Vallejo y su comitiva.

Las familias Quintero Bonilla y Monroy López fueron las anfitrionas de la visita de Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros a sus fincas, en San Juan de la China y la vereda San Cayetano en el municipio de Ibagué.

El alto ejecutivo de FNC se desplazó hasta la zona rural de Ibagué para conocer a los productores y sus familias, recorrer sus fincas, observar aspectos tecnológicos del cultivo, tomarse un café con ellos y escuchar su historia.

Estas visitas hacen parte de la iniciativa planteada por Roberto Vélez Vallejo desde que llegó a la Gerencia General y que empezó con los encuentros con las bases gremiales en todo el país, con el propósito de acercarse a los productores y conocer de primera mano cuál es su realidad.

Roberto Vélez manifestó su admiración por el paisaje cafetero que se aprecia a pocos minutos del casco urbano de la Capital Musical, que calificó como bello y espectacular, además de contar con mucho potencial: "una zona con unas características únicas, un clima extraordinario y lógicamente con una vista preciosa sobre la meseta de Ibagué". Así mismo, expresó su agradecimiento a las familias que lo acogieron, ambas con un componente de empalme generacional y comprometidas con la producción de un café de calidad.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

El Gerente General destacó, de las familias visitadas, el optimismo con el que realizan cada actividad y manifestó admiración por el paisaje cafetero de la zona.

"Qué lecciones de vida, qué lecciones de caficultura, qué optimismo el que vi en toda la gente con la que me reuní, a todos les alcanza el tiempo para hacer las cosas, para pensar y manejar nuevos proyectos", enfatizó Roberto Vélez.

Tanto Diego Quintero, de la finca El Reflejo, como Milton Monroy, de San Pedro, se mostraron complacidos por la presencia del Gerente General en sus fincas y la calificaron como el cumplimiento de un compromiso adquirido al asumir ese cargo. Así mismo ratificaron su firme convicción de mantenerse en el cultivo del café.

El Gerente General estuvo acompañado en estas visitas por Clemencia Hernández Pico, asesora de la Gerencia; Luis Javier Trujillo Buitrago, representante por el Tolima al Comité Directivo; Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo; Wilson Fernando Espinosa, Líder Departamental de Extensión Rural y funcionarios del Comité del Tolima.



El Gerente recorrió los cafetales.



Familia Monroy López.



Familia Quintero Bonilla



Los caficultores explicaron al Gerente la manera cómo benefician su café.



Muy atentos
Gremial.

De f...
del Cor...
ller de...
con la...
del dep...
de prof...
generar...
la cafic...
proyect...
miras a...
2018.



Dura...
por la...
rección...
FNC, a...
que po...
próximo...
cio que...
posible...
planes...
puestos...
cuales s...



ereras del Tolima

Taller de Fortalecimiento Gremial Conversemos con el Gerente



...ntos estuvieron los cafeteros del Tolima durante el Taller de Fortalecimiento

forma paralela, en la sede
mité Tolima se realizó el Ta-
Fortalecimiento Gremial,
asistencia de 120 cafeteros
partamento, con el propósito
undizar en temas gremiales,
reflexión sobre el futuro de
cultura y de forma práctica,
ar propuestas conjuntas con
las Elecciones Cafeteras de

Con respecto al taller, que será re-
plicado en los municipios, el produc-
tor Ricardo Hernández de Ibagué,
expresó que constituye una valiosa
preparación con miras a la cita de-
mocrática del año que viene: "Este
ejercicio demuestra que existe más
democracia y participación de la
base cafetera, porque ya con este
taller votamos con conocimiento. Es
un primer paso, porque somos más
personas las que vamos a llevar este
mensaje a las veredas para que se
vote a conciencia".



nte esta actividad, liderada
Secretaría General y la Di-
de Asuntos Gremiales de
actuales líderes y algunos
drían postularse para el año
o, participaron de un ejerci-
simuló la presentación de
s candidatos y el diseño de
de Gobierno, que fueron ex-
s en plenaria y frente a los
se votó.



Una vez concluido el Taller, el Ge-
rente General contó su experiencia
durante la visita a las fincas y poste-
riormente respondió las inquietudes
de los participantes, centradas en la
estabilización del precio interno del
café, las vías terciarias, la formaliza-
ción de la empresa cafetera, el costo
de los insumos y los avances en las
negociaciones entre productores y
tostadores.



Entre el 11 y el 15 de diciembre de 2017

Se acerca la auditoría Rainforest Alliance

En el Tolima hay cerca de 160 caficultores certificados en el sello Rainforest Alliance.

Cada año los productores certificados con el sello Rainforest Alliance (RA) son auditados por la empresa Naturacert, que se encarga de evaluar las fincas y verificar los procesos de este sello que es uno de los más exigentes en cuanto al cumplimiento de normas de conservación medioambiental.

Es así como este año se prepara la auditoría de los productores del grano certificados en el sello, para la segunda semana de diciembre entre los días 11 al 15.

Vale la pena recordar que los productos que exhiben el sello se originan – o contienen ingredientes que provienen – de fincas certificadas Rainforest Alliance. Estas fincas son administradas de

acuerdo con rigurosos criterios ambientales, sociales y económicos diseñados para conservar la vida silvestre, proteger los suelos y las vías acuáticas, asegurar el bienestar de los trabajadores, sus familias y las comunidades locales, así como mejorar los medios de vida para lograr la verdadera sostenibilidad a largo plazo.



Amigo caficultor, si usted es certificado en Rainforest Alliance o quiere que lo certifiquen, tenga en cuenta los siguientes puntos:

 Contar con señalización como: nombre de la finca, prohibida la caza y tala de árboles.	 Respetar el periodo de carencia y el de reingreso para el uso de plaguicidas.	 Mantener la finca limpia de residuos sin realizar quemas de los mismos, a no ser que sean residuos incineradores y llevar a cabo su respectivo reciclaje.
 Dividir la zona domiciliaria de la zona del cultivo a través de barreras vegetativas.	 Tener actualizado el Sistema de Gestión Socio Ambiental. Si no ha adquirido la cartilla solicítela al Servicio de Extensión.	 Minimizar el uso de leña y el consumo de energía. Poseer registros.
 Tener el croquis de la finca actualizado, ubicando unidad sanitaria y disposición de aguas residuales, además de todas las áreas comunes.	 Contar con registro de las capacitaciones y formaciones dirigidas a los trabajadores de su empresa cafetera.	 Garantizar las codiciones básicas de vivienda para los trabajadores.
 Implementar un plan de Manejo Integrado de Plagas (MIP).	 No haber ocasionado la destrucción de ecosistemas de alto valor desde el año 2005.	 Brindar un ambiente laboral sano y tener dispuestos mecanismos de quejas y reclamos efectivos para los trabajadores (Buzón).
 Tener actualizado el análisis de suelo a mínimo dos años.	 Reforestar áreas desprotegidas.	 No designar labores de alto riesgo a mujeres embarazadas o lactantes.
 Archivo de los registros de venta de café y compra de insumos, mínimo de su última cosecha.	 No tener especies silvestres en cautiverio.	 Garantizar: el uso de Equipos de Protección Personal (EPP) cada vez que se requieran, la ducha después de la aplicación de los pesticidas y la realización de la prueba de colísterasa para quienes manejan productos químicos.
 La bodega de agroquímicos debe ser segura y aislada.	 Tener el certificado de concesión de aguas del acueducto que otorga Cortolima.	 Contar con equipo de primeros auxilios.
 Realizar el triple lavado de envases de agroquímicos, agujerarlos y almacenarlos correctamente hasta ser entregados a la entidad que los recolecta para su transformación.	 Realizar adecuado manejo de aguas residuales en el beneficio y las agua domésticas, incluyendo la trampa de grasas antes del pozo séptico.	
 Almacenar de forma adecuada los residuos sólidos y peligrosos para evitar riesgos.	 Reducir la erosión que ocasiona el agua y el viento a través de el uso de trinchos, barreras vivas, protección de taludes, coberturas nobles, entre otras medidas.	
 Tener inventario de los insumos, fertilizantes, pesticidas y herramientas.		
 Hacer aplicación de pesticidas legalmente registrados y que no sean prohibidos por la norma.		

Hecho con Información de la Norma Rainforest Alliance – 2017

Para ampliar el tema, comuníquese con el Programa de Cafés Especiales. Teléfono 2739424 ext. 1215 - 1217.

Un nuevo insecto que ataca directamente el tallo y la raíz del árbol de café fue identificado por los científicos del Centro Nacional de Investigaciones del Café (Cenicafé). Se trata del *Plagiohammus colombiensis* del orden Coleoptera, de la familia *Cerambycidae*, conocido como *taladrador* o *barrenador* del café.

Luego de las alertas del Servicio de Extensión del Cesar, Norte de Santander, Santander y Boyacá, Cenicafé inició un trabajo que incluyó recolección del material afectado y estados biológicos, para lograr una precisa descripción de daños en árboles de café y para buscar además otras plantas que también son hospedantes alternos en el campo.

“Los resultados de los estudios, liderados por los investigadores Luis Miguel Constatino y Pablo Benavides de Cenicafé, nos permitieron determinar que este nuevo insecto causa el marchitamiento de los árboles de café. Los daños ocasionados consisten en



Fotos: Cenicafé

Especie originaria en Colombia que ataca la raíz y el tallo del cafeto.

Identifican nuevo insecto que ataca el café

Dos años de estudios por parte de Cenicafé fueron necesarios para descubrir la nueva especie que ataca el árbol de café

túneles o galerías que hacen a lo largo de la raíz principal del cafeto o del tallo. Como consecuencia la planta de café se muere, ocasionando pérdidas de población en el cafetal”, explicó Hernando Duque, Gerente Técnico de la Federación

Nacional de Cafeteros (FNC).

“El daño comenzó a estudiarse desde 2015. Para la clasificación se hizo necesario tener todos los estados biológicos y llevar a cabo análisis con otros taxones de universidades de otros países”, precisó Duque. De

igual forma, resaltó el trabajo de Cenicafé y recalcó el papel del Servicio de Extensión que asesora, vigila y toma datos de manera permanente en más de cinco mil lotes de café, en un esquema de vigilancia fitosanitaria reconocido a nivel internacional.

Investigaciones de Cenicafé determinan que el insecto causa el marchitamiento de los árboles de café. Inicialmente se ha encontrado en Cesar, Norte de Santander, Santander y Boyacá.

Descripción del barrenador del café

El adulto es un escarabajo de 2,5 centímetros de longitud con antenas largas y cuerpo pardo claro con manchas amarillas. La larva madura es crema y alcanza una longitud de 5,5 centímetros, tiene la cabeza negra y posee fuertes mandíbulas. La larva barrena troncos y raíces principales de cafetales en todas las edades, cau-



sando marchitamiento y muerte de los árboles. Los daños se reconocen por la presencia de unos montículos de aserrín en la base del tallo, producto de la perforación de la larva.

Las recomendaciones de manejo son:

- Identificar y marcar los árboles de café afectados para realizar control y seguimiento (Cuando se observa aserrín en la base del tallo, este es un indicador de su presencia).
- Eliminar los árboles secos, marchitos o improductivos, que tengan orificios de salida del barrenador.
- Eliminar y destruir, fuera del lote, los árboles marchitos o improductivos que presenten alta cantidad de aserrín pero que no tengan orificio de salida del adulto del barrenador. Esta medida es una estrategia de control cultural, la cual tiene como finalidad interrumpir el ciclo del insecto.

¡Una buena nutrición, aumenta la productividad de sus cosechas!

COMPOSICIÓN GARANTIZADA

Fósforo Total	(P ₂ O ₅)	18,0%
Fósforo Asimilable	(P ₂ O ₅)	11,0%
Calcio Soluble en HCL	(CaO)	30,0%
Azufre Total	(S)	8,0%
Silicio Total	(SiO ₂)	8,0%

5 Bultos de producción
+ 1 Bulto de **SULCAMAG**
1 Bulto de **MinFos**

¡La mezcla perfecta para su cafetal!

www.minpro.co
ventas@minpro.co



Reclamó su premio

La señora Leonor Bonilla Lozano, de la vereda La Luisa, del municipio de Rovira, ganadora del anterior sorteo Leamos en Familia Tolima Cafetero, reclamó su premio consistente en un mercado de \$250 mil pesos patrocinado por la Central Cooperativa Coomersa.

¡Felicitaciones!



Foto: Suministrada

Ganadores del sorteo edición 262

Luz Dary Sánchez Martínez, del municipio de Rovira, fue la ganadora del sorteo del concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero, correspondiente a la edición 262. Felicitaciones a la señora Luz Dary, que recibirá un mercado de Coomersa, por un valor de \$250 mil y a todos los participantes. Los demás concursantes (9) recibirán obsequios promocionales de Tolima Cafetero.

	Nombre	Municipio
1. Ganadora mercado	Luz Dary Sánchez Martínez	Rovira
2.	Pablo Tapia Tapiero	Ortega
3.	Carlos Julio Quimbay Viviescas	Fresno
4.	Norberto Falla Varón	Rovira
5.	Alexánder Garay	Rovira
6.	Orlando Campos Ospina	Rovira
7.	Yazmid Carvajal Méndez	Rovira
8.	Deicy Johanna Lozano Trujillo	Valle de San Juan
9.	Ramiro Montaña Quintero	Valle de San Juan
10.	Luz Dary Lugo Mendoza	Valle de San Juan

Gracias por leer en familia
Tolima Cafetero

CONCURSO Leamos en Familia
Tolima Cafetero



CUPÓN

Lea detenidamente el periódico, responda el cuestionario y diligencie el formulario. Recórtelo y deposítelo en los cupones ubicados en los Comités Municipales. Podrá ganar estupendos premios.

Las siguientes preguntas fueron tomadas de algunos artículos publicados en la presente edición de Tolima Cafetero. Señale la respuesta correcta.

1. Identifique como falsas (F) o verdaderas (V) las siguientes afirmaciones:

- ___ Los cafeteros certificados en Rainforest son cerca de 160.
- ___ El profesor Yarumo estuvo de visita en los municipios de Planadas y Rovira.
- ___ Los Niños Pilos del Tolima pertenecen al municipio de San Antonio.
- ___ Cenicafé descubrió nueva variedad de café llamada Barrenador.

2. Durante el mes de septiembre se desarrolló en el Tolima el tradicional Conversemos con el Gerente y adicional se hicieron las siguientes actividades:

- a) Jornada de catación.
- b) Recorrido por las instalaciones del Comité Tolima.
- c) Visita a fincas por parte del Gerente y Taller de Fortalecimiento Gremial.
- d) Taller de Fortalecimiento Gremial y tostión de café.

3. Monteblanco Café es una tienda ubicada en:

- a) Parque principal de Planadas.
- b) Centro de Ibagué, frente a la Plaza de Bolívar.
- c) Centro Comercial Acqua.
- d) Ninguna de las anteriores.

4. Los campeonatos realizados en La Feria Cafés de Colombia Expo 2017 fueron:
Puede marcar varias opciones

- ___ Campeonato de Catación.
- ___ Campeonato de Barismo.
- ___ Campeonato de arriería.
- ___ Campeonato de Cafés Filtrados.

Nombre: _____
Número de Cédula Cafetera : _____
Vereda: _____
Municipio : _____
Número celular: _____
Correo electrónico (si tiene) : _____

Patrocinado por:



ZABD Sopa de letras

- 1. Federación
- 2. Nueve décadas
- 3. Rentabilidad
- 4. Sostenibilidad
- 5. Siembra
- 6. Servicio
- 7. Café
- 8. Institucionalidad
- 9. Densidad
- 10. Almacigos
- 11. Cafeteros
- 12. Medio Ambiente
- 13. Productividad
- 14. Agronomía
- 15. Conservación
- 16. Trayectoria
- 17. Administrar
- 18. Extensión
- 19. Garantía
- 20. Gremio

A	D	B	C	D	F	D	H	M	J	X	V	Z	M	E	Q	F	Q	X	O	K	N	J
R	B	T	N	Y	N	B	Y	C	V	C	E	A	V	V	E	H	T	W	M	H	D	F
M	J	X	V	Z	M	E	Q	F	Q	X	O	K	N	J	T	N	D	O	B	X	L	Y
S	O	R	N	I	A	F	E	D	E	R	A	C	I	O	N	U	A	T	X	V	N	N
N	U	E	V	E	D	E	C	A	D	A	S	R	Y	Q	E	Y	D	J	V	M	T	P
D	B	N	J	A	V	O	B	S	T	Y	U	A	D	M	I	N	I	S	T	R	A	R
B	M	T	N	V	B	J	Y	O	O	L	N	E	R	C	B	C	V	Z	I	A	B	L
J	V	A	O	W	R	T	B	S	O	S	T	E	N	I	M	A	I	O	A	I	X	E
O	C	B	I	E	N	E	X	T	E	N	S	I	O	N	A	F	T	C	I	M	V	C
U	R	I	C	R	U	S	I	E	M	B	R	A	V	B	O	F	C	A	R	O	N	H
O	V	L	A	D	C	R	E	N	X	R	V	T	B	E	I	E	U	V	O	N	M	E
A	B	I	V	V	A	Y	X	I	M	B	E	N	T	A	D	P	D	X	T	O	T	G
I	J	D	R	R	F	U	O	B	P	C	A	F	E	T	E	R	O	S	C	R	E	I
T	I	A	E	S	E	R	V	I	C	I	O	M	N	Y	M	W	R	O	E	G	Y	C
N	S	D	S	T	U	B	R	L	C	O	N	X	Z	Y	V	X	P	O	Y	A	X	A
A	R	N	N	I	N	S	T	I	T	U	C	I	O	N	A	L	I	D	A	D	L	M
R	Y	M	O	X	V	A	O	D	E	N	S	I	D	A	D	Z	C	O	R	O	Y	A
A	H	B	C	C	A	L	M	A	C	I	G	O	S	E	G	T	A	N	T	C	P	L
G	R	E	M	I	O	Y	N	D	X	P	R	O	D	U	C	T	F	P	H	I	C	A



Fotos: Suministradas

Monteblanco abre sus puertas de lunes a viernes de 7:00 a.m. - 9:00 p.m. y los sábados y domingos de 8:00 a.m. hasta 9:00 p.m.

En 2018 celebrará sus diez años

Monteblanco, tienda formadora de baristas

Liseth, Lina, Germán y Angie, además de ser baristas de Café Monteblanco, tienen algo más en común: son respectivamente de Marquetalia, La Estrella, Bilbao y el casco urbano de Planadas, es decir, todos son oriundos del municipio del sur del Tolima, el primer productor de café del departamento.

De acuerdo con Yenny Katherine Rodríguez Enciso, propietaria de la tienda, ese es uno de los principales requisitos para ser contratado como barista en Monteblanco: ser de Planadas. Allí se encargan de formarlos y a lo largo de estos nueve años, se ha convertido en semillero para que los jóvenes que se deciden por esta profesión den el salto a tiendas como Juan Valdez.

"Trabajamos con muchachos estudiantes que vivan en Ibagué y necesiten trabajar. Son nueve años capacitándolos, enseñándoles, buscando que ellos se apasionen

por el café y que aprendan. Mostrándoles el amor que nosotros sentimos por el café. Yo creo que la mejor forma de contribuir a nuestros ancestros y a la gente que está en el campo, es aprendiendo a preparar café" afirmó Yenny Rodríguez.

Precisamente por estos días en Monteblanco celebran que José Edwin Piña Vargas (Foto), de la vereda Nazareno y uno de sus baristas más reconocidos y queridos, apostó todo para irse a Nueva Zelanda a estudiar inglés y explorar posibilidades de trabajo. "Piña es consciente de que el idioma del café es el inglés, pues los países que más lo consumen,

lo hablan. Se fue a aprender para de esa forma atender mejor a los clientes: detrás de una taza de café, siempre hay una historia que contar", indicó la empresaria.

Al hablar de Piña y recordar el origen de los demás baristas que han pasado por la barra de Monteblanco, su propietaria recuerda cómo, en 2008, cuando enfrentaba una complicada situación familiar, hizo propia la frase de su abuelo: Moisés Enciso, quien llegó a Planadas procedente de San Juan de Rioseco (Cundinamarca) "La pobreza es la madre de la industria" y decidió ser pionera en



Barista: José Edwin Piña

el proyecto Plazoleta Bolívar, donde ese fue el único local abierto al público durante cuatro meses, mientras los demás negocios fueron abriendo paulatinamente sus puertas.

La idea se venía gestando años atrás, entre otras razones, porque su prima Edith Enciso, de la finca La Isla, en Gaitania, obtuvo el primer lugar en el Concurso Taza de la Excelencia 2006 y cada vez había más personas interesadas en conocer el café de Planadas, probarlo y adquirirlo.

Poco a poco la gente se fue enterando del lugar y hoy cuentan con clientes de la tercera edad, a quienes se puede ver jugando una partida de ajedrez y prefieren que se les sirva la bebida como en sus casas: con panela; profesionales que escogen la tienda para trabajar y hacer negocios en su computador portátil, o los jóvenes que coquetea, hablando de cualquier cosa, frente a los imponentes árboles de la Plaza de Bolívar de Ibagué.

"Aquí llegan muchos extranjeros, no sabemos cómo se enteran, pero aquí llegan. Muchos clientes preguntan por el café y por el municipio, como si Planadas fuera un mito. Nosotros nos sentimos orgullosos de servirles un café 100% origen Planadas", señaló Yenny, quien agregó que en un comienzo en la tienda se vendía café procedente de la finca de su prima Edith, de asociaciones como Acedga o de Origo, pero que ya tienen su propia marca Monteblanco y que incluso hay una tienda en Buenos Aires (Argentina) que vende exclusivamente su café.

Cuando se acercan los diez años de Monteblanco, Yenny, su esposo Jhon y sus cuatro hijas: María Victoria, Sara, Isabel y Magdalena, preparan nuevos retos y sorpresas para sus clientes, esos, que no dudan en buscar la tienda donde les venden ese café que se cultiva en Planadas del que se habla en todo el mundo por su altísima calidad.

► Realizar retiros con su **Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente** en cajeros diferentes a los del Banco de Bogotá solo cuesta

\$ 1.500*



**¡ÚSELA
DONDE
QUIERA!**



* Aplica para transacciones exitosas. Tarifa vigente hasta el 31 de diciembre de 2017

Tres finalistas del Campeonato de Baristas y tres del Campeonato de Filtrados participaron con cafés del Tolima

Café del Tolima brilló en Cafés de Colombia Expo

Ronald Valero y Mauricio Romero, primer y segundo lugar del Campeonato Nacional de Baristas, utilizaron café del Tolima. El subcampeón de Cafés Filtrados fue un barista de Ibagué, que también le apostó al café de la Ciudad Musical.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Los mejores Baristas de Colombia se inclinan por el café del departamento del Tolima. En la foto: Ronald Valero, Campeón Barista (Derecha) y Mauricio Romero, Subcampeón.

Con café de la finca San Pedro de Humberto y Milton Monroy, en la vereda San Cayetano de Ibagué, Ronald Valero, de las tiendas Juan Valdez, obtuvo el primer lugar en el XII Campeonato Nacional de Baristas que se llevó a cabo en el marco de la feria Cafés de Colombia Expo. El segundo lugar fue para Mauricio Romero, de Café 18, quien se presentó con café de Newerley Gutiérrez, del corregimiento de Herrera en el municipio de Rioblanco.

Ronald Valero, quien siempre se ha inclinado por el café del Tolima, con productores como Jairo López, Jesús Antonio Saavedra y Humberto Monroy, tiene la responsabilidad de representar, por segunda vez, al país en un Campeonato Mundial, en esta oportunidad en Amsterdam (Holanda) el próximo año.

Asimismo, el segundo lugar del II Campeonato de Cafés Filtrados fue para Jorge Alberto Méndez, de la empresa Quincho Café de Ibagué, quien participó con café del productor Luis Alberto Olaya. En esta competencia el primer lugar fue para Sebastián Villamizar de la empresa La Palma y el Tucán de Cundinamarca.

De igual manera, a las finales del Campeonato Nacional de Barismo y del Campeonato Nacional de Cafés Filtrados llegaron seis finalistas (tres en cada uno) con cafés cultiva-

dos en el departamento del Tolima.

En el caso del Campeonato Nacional de Baristas, además de los dos ex campeones: Valero y Romero, Jaime Losada, también de Juan Valdez Café, empleó café del cultivador Jairo López, de la vereda María Piedra Grande, también en Ibagué.

De otra parte, en el Segundo Campeonato Colombiano de Cafés Filtrados, el productor Jairo López repitió, esta vez con el barista Andrés Felipe Urrea, de la empresa quinchoana Café La Morelia y Jáner Pérez, barista Juan Valdez, usó también café de Humberto Monroy y Milton Monroy.



Jorge Méndez, un biólogo enamorado del café.

La feria, un verdadero éxito



El Tolima estuvo en el gran stand de la Federación Nacional de Cafeteros.

Más de 16 mil asistentes, más de 100 expositores, negocios concretados por 951 mil 700 dólares y expectativas de negocios por más de 5,7 millones de dólares son algunas de las cifras que dejó Cafés de Colombia

Expo 2017, la feria de cafés especiales más importante de América Latina y el Caribe.

Cafés de Colombia Expo (antes ExpoEspeciales), organizada por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) en asocio con el Centro Internacional de Negocios y Exposiciones de Bogotá (Corferias), reúne cada año en un solo lugar toda la cadena de valor del grano, desde productores

hasta consumidores finales.

Durante la rueda de negocios realizada en el marco de la feria en asocio con Procolombia, se llevaron a cabo 391 citas con 27 compradores de países tan diversos como Antillas Holandesas, Azerbaiyán, Chile, China, Estados Unidos y Finlandia, entre otros.

Las expectativas de negocios a corto, mediano y largo plazo ascienden a más de 5,7 millones de dólares:

- 1 a 3 meses: 1,8 millones de dólares.
- 3 a 6 meses: 2,6 millones de dólares.
- 6 a 12 meses: 1,3 millones de dólares.

Por otro lado, en la subasta internacional que ofertó cafés de Cauca, Cundinamarca, Nariño y Quindío se vendieron 24 microlotes a 12 clientes, representantes de empresas de Colombia, China, Estados Unidos, Japón y Reino Unido.

En una emocionante puja, un microlote de café de Cauca logró el mayor precio, de 20,25 dólares por libra. La compra de este café resultó ser el emocionante broche de oro de la animada subasta Colombia, Tierra de Diversidad-Cosecha de Mitaca.

Separata Técnica

Edición 263

Tolima Cafetero



Fotos: Cenicafé

El MIA es otra de las tecnologías desarrolladas por Cenicafé para contribuir a la rentabilidad del caficultor colombiano, de ahí la importancia de su implementación.

Otra de las prácticas agronómicas estratégicas para una caficultura productiva

Manejo Integrado de Arvenses para proteger los suelos

El Manejo integrado de Arvenses (MIA) se basa en entender la importancia de cobertura del suelo para prevenir su erosión.

Uno de los elementos esenciales en el cultivo del café es el suelo. Para conservar la fertilidad y de esta forma tener una buena producción y rentabilidad de las empresas cafeteras, el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), desarrolló la tecnología llamada el Manejo Integrado de Arvenses (MIA), la cual consiste en el reconocimiento en el cafetal de las arvenses llamadas de alta interferencia o agresivas y las arvenses de baja interferencia o nobles. Durante los primeros dos años de edad del cultivo, el café es muy sensible a la competencia de las arvenses (plantas acompañantes de los cultivos), y el suelo se encuentra más propenso a la erosión por efecto de las lluvias. De igual forma, en la etapa productiva rivaliza con el cultivo, disminuyendo el rendimiento del cafetal compitiendo por agua y nutrientes llegando a reducir la producción en un 60%. Por lo que es necesario aplicar el manejo integrado de arvenses (MIA).

¿Y qué es el MIA?

Consiste en integrar los diferentes métodos de control: el manual, el mecánico (cortes con machete o guadañadora), el químico (con herbicida), para hacer controles selectivos de arvenses sobre las arvenses más agresivas y dar lugar a aquellas benéficas.



Manejo de arvenses con machete

Las investigaciones de Cenicafé orientan a los cultivadores acerca del acertado Manejo Integrado de las Arvenses

El MIA ayuda a las empresas cafet

El objetivo de esta práctica es mantener el suelo con coberturas para conservarlo al igual que el agua, sin que afecte la productividad y los costos de producción.

Consejos para una exitosa adopción

1. Reconozca las arvenses por su grado de competencia, entre nobles y agresivas.
 - Arvenses nobles o de interferencia baja: son plantas de porte bajo, crecimiento rastrero, con raíz superficial, con cubrimiento denso del suelo y no interfieren con el desarrollo de la producción de la planta de café, si no están presentes en la zona de raíces.



Arvenses nobles

Fotos: Cenicafé

- Arvenses agresivas o de interferencia alta: presentan alta producción de semillas, raíces profundas y abundantes, son de difícil control manual, mecánico o químico, con estructura semileñosa y hábito trepador.



Arvenses agresivas

Si tiene dudas sobre el tipo de arvenses en su finca consulte con el Servicio de Extensión.

2. Lleve el registro de los costos en los cuales incurre al realizar el Manejo Integrado de Arvenses. Registre los costos de las desyerbas en distintos lotes de la finca y compárelos frente al manejo tradicional.

3. Adopte y maneje las herramientas para el MIA como son el selector de arvenses, calibración de equipos de aspersión, el uso adecuado de dosis de herbicida, mantenimiento de los equipos.

4. Implemente el MIA en los diferentes sistemas de producción de café, así:

- Haga un corte con guadaña o machete a una altura de cinco centímetros del suelo, dejando los restos sobre el suelo para formar cobertura vegetal.
- Después de 20 días, antes de que las arvenses comiencen su floración, haga parcheos selectivos con el selector.
- Si las arvenses florecen, repita el corte con machete o guadaña, sin desnudar el suelo.

5. Esté atento a la aparición de nuevas especies de arvenses agresivas o a la presencia de arvenses resistentes a los herbicidas; de encontrarlas, consulte con su extensionista.

6. En época seca realice un plateo manual en las plantas de café en estado de levante, procurando que el plato quede con un tamaño superior al manejado comúnmente y utilice el material vegetal que resulte de esta labor como cobertura muerta en los platos de las plantas, para conservar la humedad y retrasar el crecimiento de las arvenses en esta zona.

eraras a ser más productivas

Cuatro formas para mejorar la rentabilidad con el MIA

Reducción de los costos de las desyerbas. En las fincas cafeteras este sistema puede disminuir los costos entre el 20% para el primer año y 45% en el segundo año de establecimiento del café, por la reducción en la mano de obra e insumos necesarios para su realización.

1

Menor riesgo de aparición de arvenses resistentes a los herbicidas. Cuando las arvenses escapan al control, siguen compitiendo con el cultivo y con su aparición se pierde la inversión y el esfuerzo hecho para su manejo.

3

2

Mantenimiento o mejoramiento de la productividad debido a controles más oportunos de arvenses.

4

Prevención de la erosión del suelo. Cuando el suelo llega a un estado de erosión avanzado los rendimientos pueden disminuir hasta un 51%, aún con la aplicación de fertilizantes.

Recomendaciones prácticas

Uso del selector de arvenses en cultivos de café

Es importante que los productores conozcan las principales características del equipo para que le den el mejor uso.

El selector de arvenses es un equipo sencillo y liviano, para la aplicación localizada de herbicidas sobre arvenses de alta interferencia o muy agresivas. La finalidad principal de su uso es la conservación de suelos evitando la degradación, debido a que el uso racional de herbicidas permite el establecimiento de arvenses de baja interferencia o coberturas nobles; además, esta tecnología contribuye con la conservación del agua debido a que hay un menor uso de herbicidas y, por ende, menor contaminación ambiental.

El equipo actual está construido en polipropileno de alta densidad. Una de las ventajas de este material, además de su alta resistencia, es que

permite observar el nivel del líquido al interior del selector.

El selector cuenta con un sistema sencillo de regulación para la salida del líquido, que consiste en la entrada de aire por medio de una manguera angosta de (Ocho milímetros de diámetro), que permite llevar el aire al punto más bajo del selector, inclusive por debajo de los orificios de salida, lo cual asegura que la presión del líquido sea nula si el selector se deja en reposo. El equipo cuenta con dos orificios, con un diámetro de 0.5 milímetros cada uno, que están ubicados por encima del aplicador, con el fin de que la entrada de aire mencionada anteriormente esté por debajo de los mismos.



Foto: Cenicafé

El uso adecuado del selector de arvenses permite la conservación de los suelos

Indicadores prácticos

- El selector tiene una capacidad de 800 centímetros cúbicos
- La salida de la mezcla del selector tiene una duración que varía entre 50 a 60 minutos. En ese tiempo se aplican 500 centímetros cúbicos aproximadamente.
- En un día de labor, un trabajador puede aplicar entre cuatro y cinco litros de mezcla, en promedio.
- Debe aplicarse herbicidas sistémicos como el glifosato, a una concentración del 10%, empleando una dosis de dos litros por hectárea de mezcla en promedio.

Esta Separata Técnica se hizo con información del Manual Cafetero Colombiano Tomo II y el Avance Técnico 462 y contó con la asesoría del ingeniero Julián Hincapié, coordinador de Sanidad Vegetal del Comité de Cafeteros del Tolima.

Amigo caficultor

Conozca y utilice el selector de arvenses como herramienta para el Manejo Integrado de Arvenses, este le permitirá hacer menor uso de herbicidas, reducir los costos de las desyerbas y establecer coberturas nobles para prevenir la erosión del suelo en su finca.

