



Finca Circacia - Municipio Planadas.

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 28 Edición 259 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Bimensual ISSN 0124 -1060

Se inauguró la nueva sede del Comité de Cafeteros del Tolima

Los caficultores estrenan casa

Durante la ceremonia de inauguración se hizo la presentación de la Denominación de Origen para el Café de Tolima, otorgada por la Superintendencia de Industria y Comercio.



Foto: Oficina de Comunicaciones

En el acto protocolario de corte de cinta participaron además del Gerente General de la FNC, el Representante por el Tolima ante el Comité Directivo, el Director Ejecutivo, el presidente del Comité Departamental y el Alcalde de Ibagué; acompañados del personaje icónico Juan Valdez.

En un acto que contó con delegados de los cafeteros de todo el país, representados en el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros y su Gerente General, Roberto Vélez Vallejo, se realizó la ceremonia de inauguración de la nueva sede administrativa del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

Con el corte de cinta, el descubrimiento del logo de FNC

en la fachada y la bendición de las instalaciones, a cargo del Arzobispo de Ibagué, monseñor Flavio Calle Zapata, se dio apertura oficial a la nueva casa de los cafeteros del Tolima.

Durante el evento, intervinieron, así mismo, el Alcalde de Ibagué, Guillermo Alfonso Jaramillo Martínez; el representante por el Tolima al Comité Directivo y Nacional, Luis Javier Trujillo Buitrago; el presidente del Comité Departamental,

Primitivo Espitia Montero y el Director Ejecutivo del Comité Tolima, Gildardo Monroy Guerrero, quien hizo un recuento de lo que fue este proyecto.

De igual manera, uno de los puntos centrales de la programación fue el anuncio de la Denominación de Origen para el café que se cultiva en los 38 municipios con vocación cafetera en el Departamento, otorgada por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC).



Reclame GRATIS
Calendario de Floración
de Café 2017

Los cafeteros con nueva sede



Luis Javier Trujillo Buitrago
Representante
Comité Directivo
y Nacional

Para las directivas del Comité del Tolima, de los Comités Municipales, las Cooperativas, las demás empresas del gremio y los caficultores tolimeses, es motivo de inmensa satisfacción tener una nueva sede de beneficio social para toda la comunidad de este importante departamento cafetero.

La tan anhelada obra, con sus amplias oficinas para los colaborado-

res de la empresa, las cómodas salas de juntas para los directivos del gremio, el laboratorio de calidades, un auditorio para el servicio de la comunidad cafetera, parqueaderos y canchas deportivas, son símbolo de un departamento que ha crecido en el café y que ama por vocación la actividad. Los caficultores de esta región han hecho méritos con su trabajo honrado, su tecnificación permanente y su espíritu emprendedor y renovador para tener una caficultura próspera, vigorosa y productiva.

Esta obra es también un símbolo claro y fehaciente de esa formidable y enorme labor que la Federación

Nacional de Cafeteros realiza en la zona rural, esa labor silenciosa, pero de una eficiencia ejemplar. Y es que nuestra Federación privada, conformada por todos los productores, se caracteriza por el servicio inquebrantable, con el inmenso deseo de hacer las cosas bien, de invertir adecuadamente los recursos, de manejarlos con honestidad, eficiencia, pues sabemos que estos presupuestos se alimentan con el sudor del cafetero.

Obras como estas, tan merecidas para Ibagué y el Tolima, son una retribución a los esfuerzos de los cafeteros y se constituyen en un retorno de los aportes colectivos

a obras de carácter social que benefician por igual a la comunidad.

A pesar de las dificultades del negocio, los problemas de inestabilidad de los precios, un dólar cambiante y el petróleo a la baja, la Federación-Comité Tolima lograron sostener sus finanzas y le entregan a los caficultores del Tolima y de Colombia una obra para mostrar, con recursos propios, sin ninguna clase de financiación, una obra que perdurará para las nuevas generaciones. Solo nos queda el deber, como agremiación, de permanecer unidos para defender con orgullo lo que con sacrificio y dedicación hemos construido.

Un año con muchas razones para celebrar



Primitivo Espitia Montero
Presidente Comité
Departamental

Desde estas páginas presento un cordial saludo a los cafeteros, deseándoles los mejores resultados en sus labores.

La construcción de la sede del Comité Tolima se concluyó con éxito y está en funcionamiento desde enero de este año. La inauguración oficial se llevó a cabo el primero de marzo, con la presencia del Gerente General, doctor Roberto Vélez; el Comité Directivo; el Alcalde, Guillermo Alfonso Jaramillo; delegados de la Gobernación y diferentes personalidades de la ciudad de Ibagué.

De otra parte, en lo que va corrido del 2017 se han realizado talleres para la reforma de Estatutos de la Federación, con la participación de los Comités Municipales y esperamos que de dicha reforma se produzcan cambios para el bien de los productores. Este tema será uno de los principales pun-

tos del Congreso Extraordinario que tendrá lugar en la ciudad de Medellín, los días 10, 11 y 12 de julio del presente año.

Así mismo, como dirigentes gremiales, seguimos insistiendo ante el Gobierno Nacional, Departamental y Municipal para que se arreglen las vías terciarias que, en la mayoría del departamento se encuentran en mal estado, haciendo énfasis en la seccional Villarrica, cuyas vías se encuentran en total abandono, especialmente en los sectores Prado-Dolores-Alpujarra y un tramo de Cunday-Villarrica.

Finalmente, quiero hacer un llamado especial a los productores para que acojan las recomendaciones del Servicio de Extensión, en lo que tiene que ver con renovar con variedades resistentes a la roya, los controles permanentes a la broca y fertilización adecuada; con esto garantizamos permanecer y, si se quiere, avanzar del tercer puesto de producción que actualmente ocupa el departamento del Tolima en el orden nacional.

Un sueño hecho realidad



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Con inmensa alegría y satisfacción vemos hoy convertido en realidad un sueño en el cual hemos trabajado durante los últimos años: la nueva casa de los cafeteros en el Tolima.

Son muchas las personas a quienes tenemos que agradecer por su respaldo, voluntad, confianza, apoyo y entusiasmo en un proyecto que, como toda gran empresa, ha implicado también enormes retos y sacrificios.

Hoy los cafeteros, no solo del Tolima sino de todo el país, cuentan con unas instalaciones amplias, modernas, apropiadas para organizar en ellas eventos del orden departamental y también nacional, como ya se hizo con motivo de la inauguración, cuando el Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros sesionó allí.

En una de las zonas de mayor desarrollo de la ciudad, el Comité del Tolima hizo una inversión de recursos propios en un terreno de 48.000 metros cuadrados, hoy por hoy totalmente urbanizados. La construcción constituye la idea-

lización de una casa cafetera, con patio-jardín central, con fuentes y rodeada de espejos de agua, en la cual se aprovecha al máximo la aireación y luminosidad naturales.

Así mismo, los productores cuentan con un completo laboratorio de calidades de café, donde pueden ir, no solo a que su producto sea analizado, sino donde esperamos formar nuevas generaciones de catadores y especialistas en la calidad del grano.

Las oficinas de nuestros colaboradores están distribuidas en dos plantas. Queremos que todos ellos se encuentren muy bien, trabajando cómodamente como en su casa, para prestarle el mejor servicio a los caficultores. Es así como también se pensó en la construcción de áreas de esparcimiento como una cancha múltiple y el gimnasio, donde pueden practicar actividades deportivas y de recreación.

Sea esta la oportunidad para decir gracias a todos aquellos que nos han manifestado su felicitación por esta obra que si bien es cierto engrandece al gremio cafetero, también llena de orgullo a una ciudad como Ibagué a nuestro departamento, que ostenta el tercer lugar en la producción de café y uno de los primeros en cuanto a la calidad del café que cosechan más de 62 mil familias en 38 municipios.



Vamos Colombia en el Cañón de Las Hermosas

La Federación Nacional de Cafeteros se vinculó a la iniciativa Vamos Colombia, liderada por la Fundación Andi, con el fin de inspirar a los colombianos a trabajar por la reconciliación a partir de la visibilización de acciones concretas del sector privado que le apuestan a la construc-

ción de un país más equitativo, incluyente y reconciliado. Una delegación de la FNC-Comité Tolima se hizo presente en el Cañón de Las Hermosas, con presidentes de diferentes empresas multinacionales y autoridades. Por primera vez estuvo en esta zona, el personaje Juan Valdez.

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

Día de Campo en la vereda La Estrella, del primer productor del departamento

Más Agronomía Más Productividad en Planadas

La iniciativa de la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros se replica ahora en veredas de municipios cafeteros del departamento.



Foto: Oficina de comunicaciones

Caficultores de Planadas y Ataco asistieron al Día de Campo Más Agronomía más Productividad, el cual se desarrolló en la Finca Circacia, en Planadas, propiedad de Aldemar Ramírez.

La finca Circacia, en la vereda La Estrella del municipio de Planadas fue la primera del departamento en realizar el Día de Campo Más Agronomía Más Productividad, donde se reunieron más de 50 productores, en una actividad organizada por el Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros en esta zona del departamento.

La actividad se llevó a cabo a través de cinco estaciones, en las que se trataron temas como variedades de café mejoradas, planificación del cultivo, caficul-

tura bajo sombrío, nutrición de cafetales y manejo de arvenses.

Los talleres Más Agronomía, Más Productividad se iniciaron el año anterior en las principales capitales de los departamentos productores, con el propósito de intercambiar con los caficultores los resultados de las investigaciones de Cenicafé de los últimos años, fundamentalmente en siete prácticas muy importantes para la caficultura, en las cuales los caficultores deben tomar las decisiones más correctas, según lo indicó en su momento Hernando Duque Orrego, Gerente Técnico de la FNC.

Por su parte, Wilson Fernando Espinosa Rodríguez, Líder Departamental de Extensión Rural, manifestó que se replicarán 34 de estos días de campo, a lo largo de este 2017 en más de 20 municipios productores del departamento.

El anfitrión de este Día de Campo, Aldemar Ramírez, se mostró complacido, no sólo por la gran oportunidad de profundizar sus conocimientos en te-

mas orientados a incrementar la productividad de las empresas cafeteras, sino por recibir en su finca a un importante grupo de caficultores; los integrantes de los Comités Municipales de Ataco y Planadas; los delegados del Comité Departamental; el representante al Comité Directivo, Luis Javier Trujillo Buitrago; el Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero; el Gerente de Cafisur, Luis Ernesto Váquiro y el Servicio de Extensión de la Seccional Planadas.



William Gutiérrez Ortiz.
Vereda La Jazminia. Ataco.
Representante del Comité Municipal

"Hemos tenido la oportunidad de asistir a un Día de Campo muy importante, donde hemos escuchado acerca de temas fundamentales para la caficultura, como son las variedades resistentes y las enfermedades del café. Muchos de los asistentes no conocían la caficultura del municipio de Planadas y hoy lo están haciendo".



Arbey Tafur Morales.
Vereda El Corazón.
Corregimiento de Gaitania.
Planadas.

"Agradezco la invitación a participar de este Día de Campo, durante el cual hemos escuchado unas charlas muy buenas para nosotros. Los caficultores tenemos la necesidad de superarnos y aprender cada vez más sobre el producto que estamos trabajando".

Nuevos extensionistas



El Servicio de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima se fortalece con la creación de 24 nuevos distritos, en diferentes municipios del departamento, con el propósito de ampliar la cobertura de los programas encaminados a mejorar la productividad de las fincas cafeteras.

Campeonato de Filtrados



Hasta el 24 de marzo estarán abiertas las inscripciones del Primer Campeonato de Cafés Filtrados en Colombia, que se llevará a cabo en el Parque del Café, del 4 al 6 de abril. El objetivo es promover la preparación de cafés filtrados con métodos manuales acompañados de un excelente servicio. Mayores informes baristas@cafede-colombia.com

FNC y SENA trabajan en el diseño de un Convenio Interinstitucional

Educación para empresas más productivas

El proyecto involucra tres componentes orientados a mejorar las competencias laborales de los caficultores.



Se beneficiarán 535 caficultores

La Federación Nacional de Cafeteros-Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y el SENA Regional Tolima adelantan una propuesta de Convenio Interinstitucional orientada a fortalecer la calidad,

cobertura y pertinencia de las competencias que requiere buena parte de la población cafetera del departamento del Tolima, dotándola de los conocimientos y tecnologías que le permitan alcanzar la sostenibilidad del negocio.

Esta iniciativa que, de acuerdo con Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros, parte de un acuerdo de voluntades entre las dos instituciones,

busca desarrollar programas de formación específica orientados a la implementación del beneficio ecológico del café.

Así mismo la propuesta, cuya inversión se acerca a los \$33 millones, tendría una cobertura de 535 caficultores, en tres compo-



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Construcción de beneficiaderos ecológicos con guadua, formación mecánica rural y formación en barismo; son los tres componentes del convenio.

nentes: Construcción de beneficiaderos ecológicos con guadua, formación en mecánica rural - arreglo/mantenimiento despulpadoras y formación en barismo.

"De esta forma, los conocimientos técnicos y experiencia de 90 años de la FNC, así

como el desarrollo alcanzado gracias a las investigaciones de Cenicafé, se conjugan con la labor formadora del SENA, todo al servicio del caficultor y con el propósito de hacer sus empresas más productivas", puntualizó el Director Ejecutivo.

Se espera que el Convenio se suscriba durante el mes de marzo de 2017

Trabajo conjunto Alcaldía de Ibagué-FNC, por las vías

El municipio de Ibagué, ha manifestado la intención de suscribir un convenio de cooperación con la Federación Nacional de Cafeteros -Comité de Cafeteros del Tolima, con el objeto de continuar con el mantenimiento de las vías terciarias del municipio.

Dicho Convenio, que se espera quede legalizado durante el mes de marzo de 2017, comprende una inversión de \$1.438.969.781. De este monto, la Administración Municipal aporta \$ 1.141.696.781 y maquinaria representada en un buldócer, dos motoniveladoras, una retroexcavadora, un minicargador, seis volquetas y dos vehículos tipo campero.

Por su parte, el Comité de Cafeteros aporta \$297 millones en bienes y servicios estimados



El Comité de Cafeteros aporta \$297 millones.

en un cargador, dos volquetas y servicio de transporte de maquinaria en dobletroques.

Durante el año 2016 fueron intervenidos 56,1 kilómetros en vías terciarias en el marco del Convenio 1100, suscrito entre las dos entidades.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

La inversión total del convenio supera los \$1,400 millones

Durante el año anterior se ejecutó el convenio 1100, mediante el cual se brindó mantenimiento a las vías terciarias de la Capital Tolimense.

Desde enero se está despachando en las nuevas instalaciones

La nueva casa de los caficultores

La construcción está ubicada en una de las zonas de mayor desarrollo en la Capital Tolimense.



Foto: Juan Carlos Escobar Montoya

Este proyecto, que inició obras en julio del 2015, está en un terreno adquirido por el Comité de Cafeteros con una extensión de 48.000 metros cuadrados, de los cuales 37.923 corresponden a área útil y en su primera fase cuenta con tres construcciones cubiertas: Edificio de oficinas, quiosco y portería.

El edificio de oficinas es una construcción de dos plantas, su diseño es

la idealización de la casa cafetera alrededor de un patio-jardín central, su estructura es metálica sismo-resistente, rodeada de espejos de agua en los costados y fuentes de agua internas y espacios abiertos para aprovechar la aireación natural y fachadas internas y externas en vidrio templado facilitando también la luminosidad natural en el interior de la edificación.



Foto: Juan Carlos Escobar Montoya



En el primer piso se cuenta con un auditorio con capacidad para 350 personas; el Laboratorio de Calidad de Café; además de la recepción y el local de mogadores para exposiciones y eventos.



En la segunda planta están ubicadas las oficinas de las diferentes áreas del Comité Tolima, entre ellas la Seccional Ibagué, encargada de la atención de los cultivadores de la zona centro del departamento, a través del Servicio de Extensión. De otra parte, además de la Sala de Juntas de la Dirección Ejecutiva, estarán disponibles cuatro salas adicionales.

Toda la edificación tiene sistema de aire acondicionado central, red de alarma contra-incendio, cámaras de seguridad, sistema computarizado de luminosidad dimerizable interno y sistema de voz y datos.



Foto: Sergio Suescún

En la parte posterior del edificio de oficinas se construyó una cancha múltiple, con graderías y zonas duras de terrazas.

El quiosco es una edificación de doble altura con capacidad para 120 personas, cuenta con una cafetería, dos baterías de baños, baño de discapacitados y el mezanine cuenta con área para gimnasio, dos baterías de baños y vestiers.



NUEVA SEDE DE LOS CAFETEROS

COSTADO OCCIDENTAL DE LA
CALLE 145
AVENIDA CHICALÁ
CONTIGUO A LA GLORIETA DEL
AEROPUERTO PERALES



PARA LLEGAR A NUESTRA NUEVA SEDE
USA LA RUTA
19 AHORA CON MEJOR
FRECUENCIA

NUESTRA NUEVA LÍNEA DE ATENCIÓN
(8)2739424





Servicio de Extensión junto con Juan Valdez.



Grupo de colaboradores de Oficina Central de FNC.



Personal de servicios generales del Comité Tolima.



Presidentes y vicepresidentes de los Comités Municipales de Cafeteros.



El Comité de Gremios entregó reconocimiento al Comité de Cafeteros del Tolima.



En nombre de su departamento, el Representante por el Valle ante el Comité Directivo, entrega reconocimiento de felicitación al Comité Tolima.

Presidentes y vicepresidentes de los 26 Comités Municipales asistieron al evento

Así fue la inauguración

Las personalidades que asistieron a este importante acto exaltaron la labor del

La dirigencia gremial cafetera del país se dio cita en Ibagué, para la inauguración de la sede administrativa del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.



Gerente e integrantes de la FNC, compartieron mesa con el Alcalde de Ibagué.

El Comité Directivo de la Federación Nacional de Cafeteros en pleno, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, los presidentes y vicepresidentes de los 26 Comités Municipales; el Gerente General, Roberto Vélez Vallejo; el Director Ejecutivo, Gildardo Monroy Guerrero; los Gerentes y Directores de FNC, así como los funcionarios, estuvieron acompañados, en un acto especial, por el Alcalde de Ibagué, Guillermo Alfonso Jaramillo Martínez; el Arzobispo de Ibagué, Monseñor Flavio Calle Zapata; gremios, empresarios y autoridades civiles y de la Policía.

Durante el evento, el Alcalde destacó la importancia de que Ibagué cuente con una nueva sede de la Federación Nacional de Cafeteros, pues la Administración Municipal apoya a los pequeños productores del campo.

"Quiero felicitar a los cafeteros, porque el café ha sido el motor del progreso y desarrollo del país. Esta sede está ubicada en el nuevo centro de la ciudad, porque esta debe ser una nueva zona de planificación urbana de Ibagué. Me siento feliz de que esta nueva obra la hayan hecho ustedes. Este Departamento es esencialmente cafetero, y debemos tener en cuenta que el café produce más desarrollo que otras actividades como el petróleo o la minería", concluyó Jaramillo.

Por su parte, el Director Ejecutivo agradeció a todas y cada una de las personas que hicieron posible la cristalización de este "sueño" que hoy es una realidad e hizo un reconocimiento especial al Comité de Cafeteros del Valle, toda vez que este proyecto fue ejecutado por Procon, una compañía de ese Comité.

Finalmente, el Gerente General de FNC, además de felicitar al Comité del Tolima y todos los productores por las nuevas instalaciones, afirmó que una vez más se está haciendo historia con hechos concretos y destacó la unión y la visión

de quienes emprendieron esta iniciativa.

"Se demuestra la capacidad de asociación, de ser un gremio unido...de otra forma no se puede tener una sede tan hermosa como esta", aseguró Roberto Vélez.

De la misma forma, el Gerente General indicó que el departamento del Tolima continuará apostándole a dejar en alto del nombre del Café de Colombia, con la calidad.



Con la bendición y oración de Monseñor Flavio Calle Zapata, se realizó la inauguración de la nueva casa de los caficultores del Tolima.

De otra parte y a propósito de calidad, la ceremonia de inauguración fue el momento propicio para que la Federación de Cafeteros entregara a los tres caficultores del Tolima que participaron en la subasta del Concurso Colombia Tierra de Diversidad el año anterior, la reliquidación por la venta de su café.

José Anargel Rodríguez, Luis Alexandro Muñoz y Johan Dilson Palomino, de Ibagué, Pla-



En el marco de la inauguración se entregó reliquidación por la venta de su café a productores ganadores del pasado concurso Colombia Tierra de Diversidad.

de nuestra nueva sede

gremio en pro del bienestar de los caficultores.



Modernas instalaciones de la nueva sede administrativa están disponibles para atender a los caficultores del Tolima y de Colombia.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

apata, Arzobispo de Ibagué, se culminó el acto de inauguración. Las señoras Mercedes y Chaparral, respectivamente, recibieron los cheques simbólicos de manos del Gerente General, el Director Ejecutivo y el Director de Cafés Especiales de FNC, Henry Martínez. Precisamente Henry Martínez hizo el anuncio de que José Anargel Rodríguez será invitado de la Federación a la Feria Internacional de Cafés Especiales de la SCAA que se realizará próximamente en los Estados Unidos.



Al evento asistieron además de representantes del gremio cafetero, diferentes personalidades del orden local y nacional de empresas públicas y privadas.



Gerentes de las empresas del gremio en el Tolima.



Representantes cafeteros de todo el país se mostraron complacidos con las nuevas instalaciones del Comité Tolima.



Integrantes del Comité Departamental de las seis zonas cafeteras del Tolima.



Productores de todo el Tolima posan junto al personaje Juan Valdez.



Cafeteros que han dejado en alto la calidad del café del Tolima fueron invitados especiales.



Algunos de los representantes de entidades cercanas al gremio cafetero del Tolima.



Integrantes de las diferentes áreas del Comité como parte de los invitados.



Los colaboradores del Comité Tolima también disfrutaron de la inauguración.



El montaje del logo se hizo bajo la técnica de puntillismo y lo conforman 12 mil puntos.



Dentro del recorrido por las nuevas instalaciones, los asistentes pudieron apreciar una exposición fotográfica en honor a la caficultura del Tolima.

Foto: Oficina de Comunicaciones

Café de Tolima con Denominación de Origen

La Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia protegió el Café de Tolima, autorizando el uso del sello oficial implementado por la entidad en los empaques de los cafés que cumplan con el proceso de certificación.

Mediante la Resolución 2458 del 30 de enero de 2017, la Superintendencia de Industria y Comercio de Colombia (SIC) declaró la protección de la Denominación de Origen Café de Tolima, para el café que se cultiva en los 38 municipios con vocación cafetera en el Departamento. En la misma decisión, delegó en la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) la facultad para autorizar el uso de la denominación de origen, un reconocimiento más para las 62 mil familias que cosechan el grano en el departamento.

Esta denominación es la quinta que se otorga a un café regional en el país. Ante-

riormente, fue protegido el café cultivado en Cauca, Huila, Nariño y Santander, por parte de la SIC. Hoy también se encuentra protegido el café de la Sierra Nevada de Santa Marta y la Serranía del Perijá.

De acuerdo con Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, "en el año 2007 se iniciaron, por parte de Cenicafe, los estudios de referencia de la calidad del café de Tolima, tomando información de la calidad sensorial, física, química, análisis de suelos, manejo agronómico e investigación climática, que soportaron la solicitud de Denominación de Origen Café de Tolima ante la Superinten-

dencia de Industria y Comercio".

En el año 2014 concluyó esta importante labor de estudio con una totalidad de 868 predios pertenecientes a los 38 municipios cafeteros, que permitieron confirmar aquellos atributos propios del café de Tolima y que lo diferencian del que se cosecha en otras regiones de la geografía colombiana. De acuerdo con la Resolución 2458, el producto al que se aplicará la Denominación de Origen Café de Tolima es el café arábigo lavado suave que se caracteriza por poseer una taza con acidez y cuerpo medio-alto, limpia y suave, además de las otras características allí descritas.

¿Qué es y para qué sirve una Denominación de Origen?

Una Denominación de Origen (DO) es un signo distintivo que consiste en un nombre geográfico específico utilizado para identificar productos que provienen de dicho origen, y cuya calidad está directamente vinculada con ese origen.

Las DO son un amparo legal que permite garantizar a clientes y consumidores que un producto certificado cumple con los procesos y requisitos de calidad asociados a dicha denominación y al

origen específico. De esta forma, el consumidor puede confiar en lo que está comprando y el productor se ve recompensado por sus esfuerzos para producir un producto de calidad superior que cumple los estándares de la denominación. Según las normas que regulan la materia, cualquier uso, imitación o evocación de la DO que no esté debidamente autorizada, constituye una infracción a las normas legales del país donde la denominación está protegida.

Se llevó a cabo taller en la ciudad de Ibagué

Se reformarán Estatutos de FNC

Presidentes y vicepresidentes de los 26 Comités Municipales participaron de esta actividad.

Como se ha venido realizando en todo el país, la ciudad de Ibagué reunió a los representantes del Comité Departamental y a los presidentes y vicepresidentes de los 26 Comités Municipales en un taller de Estatutos, orientado por la Secretaria General de la Federación de Cafeteros, María Aparicio; el Director de Asuntos Gremiales, Carlos Armandó Uribe y la Directora Jurídica, Ligia Helena Borrero.

El objetivo principal de este taller, previo al cual los Comités Municipales habían

debaticido el tema en sus reuniones, es el de perfilar una propuesta concreta con miras a la reforma de Estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros, que tendrá lugar en el marco de la realización de un Congreso Extraordinario, convocado para celebrar los 90 años de la entidad, a mediados del año.

Vale la pena recordar que, durante el Congreso de 2016, el presidente del Comité de Chaparral, Freddy Ramírez, fue escogido para representar a los líderes en esta comisión.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Los productores del Tolima estarán representados en la comisión de estatutos por el presidente del Comité de Cafeteros de Chaparral, Freddy Ramírez.

Con la motivación de acercarse a la hazaña de José Anargel Rodríguez en 2016

27 lotes del Tolima a Colombia, Tierra de Diversidad

Productores del centro, sur y norte del departamento se animaron a inscribir su café a este importante concurso, en su segunda versión.



Foto: Oficina de Comunicaciones

El café del Tolima estará representado por productores de siete municipios cafeteros del departamento: Ibagué, Planadas, Cajamarca, San Antonio, Chaparral, Santa Isabel y Rioblanco.

El departamento del Tolima estará representado en la segunda versión del Concurso Colombia, Tierra de Diversidad, convocado por la Federación Nacional de Cafeteros, con café de siete municipios.

Los cafés tolimeses que aspiran ocupar lugares de privilegio en este importante evento, que busca promocionar el café colombiano proceden de Ibagué (6), Planadas (5), Cajamarca (5), San Antonio (4), Chaparral (4), Santa Isabel (2) y Rioblanco (1).

El concurso ha despertado especial interés entre los caficultores del país por lo nove-

doso del mismo y por los reconocimientos para cada una de las categorías. Así mismo, por los resultados de la primera versión, en donde José Anargel Rodríguez, cafetero de Ibagué, recibió \$50,50 dólares por libra de su café.

La participación por convocatoria estuvo abierta a cafeteros colombianos o personas naturales o jurídicas, incluidos extranjeros, con fincas cafeteras en Colombia en dos categorías: Pequeños y Grandes Lotes.

En la categoría de Pequeños Lotes (volumen entre 500 y 2.000 kilogramos), participa un café por finca o productor

y serán reconocidos los mejores atributos o características sensoriales de forma individual, con una distinción de 25 millones de pesos para cada atributo ganador:

Acidez	Balance
Cuerpo	Exótico
Suavidad	

Vale la pena recordar que en la versión anterior, el Tolima fue el primero en tres de estos cinco atributos: José Anargel Rodríguez (Acidez y Exótico) y Luis Alexandro Muñoz (Suavidad).

En la categoría de Grandes Lotes (volumen entre 25.000 y

27.500 kilogramos), participa un café por productor o asociación de productores y habrá un reconocimiento único (también de 25 millones de pesos) al mejor café de finca (Estate).

Adicionalmente al reconocimiento en efectivo para cada ganador, los mejores cafés de cada categoría participarán en una subasta en vivo ante clientes internacionales.

Los ganadores de cada categoría también tendrán derecho a participar en la siguiente edición del concurso accediendo directamente a la ronda de jurado internacional, siempre y cuando el café cumpla con las condiciones de calidad exigidas.

La familia MINPRO se creció, espere pronto nuestros nuevos productos



FERTILIZANTE
SULCAMAG

FERTILIZANTE
MinFos

**DOLOMITA
MESH100**

**FOSFORITA
MESH100**

**Yeso
MINPRO**

**Mezclas
A LA MEDIDA**

Para mayor información, contáctenos

Carrera 5 A Bis No. 21 A - 47 B/Sevilla, Neiva - Colombia
Teléfono (8) 8755456 - 317 4309202 - 320 8048246 - Email: ventas@minpro.co

www.minpro.co

MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

Ubicada en el barrio la Pola de Ibagué en la calle 7 No 2-60

Jus'so, arte con sabor a café

Una tienda de café conformada por una familia tolimese. Su nombre Jus'so es proveniente de la República Trinidad y Tobago y significa *totalmente inesperado*.

Jus'so es una tienda de café que nace con el objetivo de crear un lugar en Ibagué en el que la tranquilidad y el arte se conjugaran en un mismo espacio para ser los mejores acompañantes de una buena taza de café.

Su conformación se realizó en el año 2014 gracias a la unión de esfuerzos de una familia que mezcla a dos departamentos pioneros de la caficultura en Colombia: Tolima y Antioquia. Los padres, María Georgina Roldán y Gustavo Parra; y los hijos, Juan Carlos y Gustavo, son quienes idearon una tienda en la que el arte también es protagonista gracias a las creaciones de María Georgina, quien imprimió el toque decorativo al espacio que hoy es visitado por jóvenes y adultos.

La atención del lugar está a cargo de personal joven, liderado por los hermanos Juan Carlos y Gustavo, dos profesionales en Ingeniería Civil y Me-



dicina que se mueven día a día por la pasión que les despierta la bebida que los llevó a conformar Jus'so, no solo para vender un buen café, sino para generar empleo a la juventud. "Nos mueve la pasión por el café, el gusto por las buenas cosas. Por eso siempre buscamos jóvenes que estén en formación profesional,

que estén buscando la guía y el camino a seguir. Muchos de ellos egresados de mesa y bar del SENA" precisa Juan Carlos.

Un espacio agradable que haga sentir a sus visitantes como en casa, calidad de café servida a la mesa y que exista una atención personalizada; son los tres

pilares que refuerza día a día Jus'so. Para el segundo, recibe asesoría del Comité de Cafeteros del Tolima que los orienta en todo lo que tiene que ver con el manejo de la materia prima, logrando destacar los mejores atributos que son percibidos por el cliente a través de diferentes bebidas que Jus'so tiene en su carta, muchas de ellas preparadas con variedad de métodos de filtrado.

Jus'so, arte con sabor a café, tiene abiertas sus puertas durante toda la semana, así: de lunes a jueves, de las 8:00 a.m. hasta las 10:00 p.m. Viernes y sábado de 8:00 a.m. – 11:00 p.m. Domingo de 3:00 p.m. a 8:00 p.m.



Fotos: Oficina de comunicaciones

En Jus'so preparan el café en la mesa del cliente, pues cuentan con más de cinco métodos de filtrado diferentes.

Señor Caficultor

Cuide la cosecha del primer semestre y también la cosecha del segundo



Que no queden frutos secos, maduros y sobremaduros en los árboles, luego de cada pase de recolección

2

Evite al máximo los frutos que quedan en el plato del árbol

1

"Solarice" las pasillas y flotes que resulten en el beneficio del café

4

3

Si observa broca en las "pilas" de pulpa, contrólela



Leamos en familia Tolima Cafetero



Foto: Suministrada

Ganador reclamó su premio

Eudoro Méndez Rada, de la vereda los Olivos en Ortega, ganador de la última versión del concurso leamos en familia Tolima Cafetero publicada en la edición 257 del año anterior, reclamó su premio en el Comité Municipal de Ortega. ¡Felicitaciones!

CUPÓN

Participe ahora

Después de leer la presente edición de Tolima Cafetero, responda las siguientes preguntas y lleve el formulario al Comité Municipal o entréguelo a su extensionista. Participe en el sorteo de un mercado de \$250.000,00 de Coomersa.

- La nueva sede del Comité de Cafeteros queda cerca de:
a. El IBAL
b. El estadio Manuel Murillo Toro
c. El Aeropuerto Perales
d. La Plaza de Toros
- Entre los invitados especiales a la inauguración de la nueva sede del Comité de Cafeteros estuvieron:
a. El Profesor Yarumo y Conchita
b. Juan Valdez y el Arzobispo de Ibagué, Flavio Calle Zapata
c. Miss Colombia y Nairo Quintana
d. James Rodríguez y Margarita Rosa de Francisco
- Dentro de los eventos programados en el marco de la inauguración de la nueva sede estuvieron:
a. Exposición de pintura
b. Muestra folclórica
c. Exposición de fotografía
d. Competencias deportivas
- La nueva sede administrativa tiene:
a. Un piso
b. Dos pisos
c. Tres pisos
d. Cuatro pisos

Nombre _____

Número de cédula: _____

Vereda _____

Municipio _____

Número celular _____

Correo electrónico (si tiene) _____

Patrocinado por:



COOMERSA

CENTRAL COOPERATIVA



No olvide escuchar
Tomémonos un Tinto

Lunes, miércoles y viernes:
Bésame (Caracol) 97.5 FM y 1.350 AM
Horario: 5:55 - 6:05 de la mañana

Viernes:
La Voz del Tolima 870 AM
Horario: 6:00 - 6:30 de la mañana



Se distribuye gratuitamente con esta edición de Tolima Cafetero

Interprete así el Calendario de Floraciones de Café del 2017

Esta es una herramienta muy útil para los caficultores, importante para la toma de decisiones en las empresas cafeteras.

El registro de las floraciones en café es una actividad que se recomienda, especialmente con el fin de identificar períodos críticos en los que la broca puede afectar los frutos en desarrollo. A partir de los registros de flo-

ración se facilita la proyección anticipada del número de pases de una cosecha y el porcentaje de distribución de la misma a lo largo del año.

Estos registros son una herramienta para la planificación en el manejo de plagas y en-

fermedades que representan daño económico en el cultivo, como la broca. Al conocer la magnitud de las floraciones pueden identificarse las épocas de mayor demanda de agua y de nutrimentos para el cultivo a lo largo del año, así

como las épocas de mayor susceptibilidad de los frutos ante eventos climáticos adversos.

Este calendario se basa en evaluaciones visuales de las floraciones entre muy buenas (MB), buenas (B), regulares (R) y escasas (E).

1 Diligencie la información geográfica de su finca y el nombre del extensionista que lo asesora.

2 Ubíquese en las casillas Mes y Fechas. En estas seleccione el mes y la semana en la cual se presentó mayor cantidad de floraciones de su finca.

3 Marque con una X la calidad de floración que se presentó: Muy Buena (MB), Buena (B), Regular (R) o escasa (E).

4 Desplácese de manera horizontal de izquierda a derecha y en las siguientes casillas encontrará la información de las semanas en las cuales los frutos de café se encuentran en el periodo crítico para la broca, y finalmente, cuándo se debe iniciar el proceso de recolección.

**Tolima, café
de alta calidad**

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

**Servicio de
Extensión Rural**

Registros de floración y cosecha 2017

Regional: _____ Distrito: _____ Extensionista: _____
Municipio: _____ Vereda: _____ Finca: _____

SEMANA	MES	Fechas	Calificación de la floración				Estado nutricional del fruto para el ataque de broca			Cosecha y beneficio entre:			AÑO
			MB	B	R	E	1	2	3	4	5	6	
1	Enero	2-ene 8-ene							2-may	14-ago	20-ago	33	AÑO 2017
2		9-ene 15-ene							9-may	21-ago	27-ago	34	
3		16-ene 22-ene							16-may	28-ago	3-sep	35	
4		23-ene 29-ene							23-may	4-sep	10-sep	36	
5	Febrero	30-ene 5-feb							5-sep	11-sep	17-sep	37	AÑO 2017
6		6-feb 12-feb							6-jun	18-sep	24-sep	38	
7		13-feb 19-feb							13-jun	25-sep	1-oct	39	
8		20-feb 26-feb							20-jun	2-oct	8-oct	40	
9	Marzo	27-feb 5-mar							27-jun	9-oct	15-oct	41	AÑO 2017
10		6-mar 12-mar							4-jul	16-oct	22-oct	42	
11		13-mar 19-mar							11-jul	23-oct	29-oct	43	
12		20-mar 26-mar							18-jul	30-oct	5-nov	44	
13	Abril	27-mar 2-abr							25-jul	6-nov	12-nov	45	AÑO 2017
14		3-abr 9-abr							1-ago	13-nov	19-nov	46	
15		10-abr 16-abr							8-ago	20-nov	26-nov	47	
16		17-abr 23-abr							15-ago	27-nov	3-dic	48	
17	Mayo	24-abr 30-abr							22-ago	4-dic	10-dic	49	AÑO 2017
18		1-may 7-may							29-ago	11-dic	17-dic	50	
19		8-may 14-may							5-sep	18-dic	24-dic	51	
20		15-may 21-may							12-sep	25-dic	31-dic	52	
21	Junio	22-may 28-may							19-sep	1-ene	7-ene	1	AÑO 2018
22		29-may 4-jun							26-sep	8-ene	14-ene	2	
23		5-jun 11-jun							3-oct	15-ene	21-ene	3	
24		12-jun 18-jun							10-oct	22-ene	28-ene	4	
25	Julio	19-jun 25-jun							17-oct	29-ene	4-feb	5	AÑO 2018
26		26-jun 2-jul							24-oct	5-feb	11-feb	6	
27		3-jul 9-jul							31-oct	12-feb	18-feb	7	
28		10-jul 16-jul							7-nov	19-feb	25-feb	8	
29	Agosto	17-jul 23-jul							14-nov	26-feb	4-mar	9	AÑO 2018
30		24-jul 30-jul							21-nov	5-mar	11-mar	10	
31		31-jul 6-ago							28-nov	12-mar	18-mar	11	
32		7-ago 13-ago							5-dic	19-mar	25-mar	12	
33	Septiembre	14-ago 20-ago							25-mar	1-abr	7-abr	13	AÑO 2018
34		21-ago 27-ago							19-dic	2-abr	8-abr	14	
35		28-ago 3-sep							26-dic	9-abr	15-abr	15	
36		4-sep 10-sep							2-ene	16-abr	22-abr	16	
37	Octubre	11-sep 17-sep							9-ene	23-abr	29-abr	17	AÑO 2018
38		18-sep 24-sep							16-ene	30-abr	6-may	18	
39		25-sep 1-oct							23-ene	7-may	13-may	19	
40		2-oct 8-oct							30-ene	14-may	20-may	20	
41	Noviembre	9-oct 15-oct							6-feb	21-may	27-may	21	AÑO 2018
42		16-oct 22-oct							13-feb	28-may	3-jun	22	
43		23-oct 29-oct							20-feb	4-jun	10-jun	23	
44		30-oct 5-nov							27-feb	11-jun	17-jun	24	
45	Diciembre	6-nov 12-nov							6-mar	18-jun	24-jun	25	AÑO 2018
46		13-nov 19-nov							13-mar	25-jun	1-jul	26	
47		20-nov 26-nov							20-mar	2-jul	8-jul	27	
48		27-nov 3-dic							27-mar				
49	Enero	4-dic 10-dic							3-abr	16-jul	22-jul	28	AÑO 2018
50		11-dic 17-dic							10-abr	23-jul	29-jul	30	
51		18-dic 24-dic							17-abr	30-jul	5-ago	31	
52		25-dic 31-dic							24-abr	6-ago	12-ago	32	

MB: Muy buena

B: Buena

R: Regular

E: Escasa

MB: Muy buena B: Buena R: Regular E: Escasa



Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

90 años
Viviendo café,
sembrando futuro.

Separata Técnica

Edición 259

Tolima Cafetero



Foto: Oficina de comunicaciones

Los productores deben conocer muy bien las épocas secas y húmedas para las diferentes prácticas en sus cultivos

Planifique las labores en su empresa cafetera

En esta Separata Técnica se plasman las prácticas adecuadas para establecer un cultivo que permita una buena producción.

Para recomendar las épocas más favorables para la siembra del café es necesario conocer con un alto nivel de seguridad la ocurrencia de los meses secos, húmedos y muy húmedos de las zonas cafeteras del departamento.

Teniendo en cuenta estos aspectos, los meses recomendados para la siembra del café son al inicio del periodo de lluvias de la región, lo cual garantiza que el suelo tenga las condiciones de humedad adecuadas para el crecimiento del

café y con suficiente duración para asegurar el establecimiento de las plantas en campo.

La zona cafetera de nuestro departamento tiene dos épocas lluviosas bien definidas para los meses de marzo-junio y septiembre-diciembre y

dos periodos menos lluviosos enero-febrero y julio-agosto; con base en estos ciclos se deben planear algunas prácticas claves como la germinación de las semillas de café y así poder realizar la siembra en el momento adecuado.

La rigurosidad en la selección del material vegetal resulta ser uno de

1 semilla



Foto: Suministrada

Cenicafé no recomienda la selección de semilla en las fincas de los productores, debido a que se pierde la diversidad genética que es clave para mantener la resistencia a la roya.

Prácticas claves para del café en Colombia

Los colinos sanos de variedades mejoradas son el insumo fundamental en el sistema de producción de café y de su buena calidad se deriva el éxito del cultivo.

La calidad de la semilla depende de la calidad del material con el que se desarrolla el almácigo. Los caficultores del país cuentan con variedades adaptadas a las condiciones agroecológicas de la caficultura colombiana dentro de los que se destacan la Variedad Castillo® y sus componentes regionales y la Variedad Tabi.

En Colombia es necesario establecer cafetales con variedades resistentes a la roya del cafeto, ya que esta es la principal enfermedad que ataca los cafetales en el país. Por esta razón es in-

dispensable adquirir la semilla en los Comités de Cafeteros, debidamente empacada e identificada.

Una vez se tenga la semilla, es importante que se utilice en el menor tiempo posible. Sin embargo, si es necesario almacenarla, debe hacerse en condiciones de temperatura ambiente y humedad por encima del 35%.

Para calcular la cantidad de semilla a sembrar, debe considerarse que 1,0 kilogramo de semilla con un 11,5% de humedad y granulometría por encima de la malla 14, contiene entre 4.550 y 4.850 semillas, de las cuales el 90% germina. El área requerida para sembrar 1,0 kilogramo de semilla, corresponde a 1,5 metros cuadrados aproximadamente.

2 Germinador



Foto: Oficina de Comunicaciones

La etapa de germinador es de gran importancia para obtener una planta de café de buena calidad. Sin embargo, uno de los problemas que se presenta en esta etapa del cultivo es el volcamiento, mal del talluelo o damping-off, causado por el hongo *Rhizoctonia solani* y se considera la principal enfermedad en los germinadores de café.

Un buen comienzo en el germinador mantendrá máximo el potencial de crecimiento en las fases siguientes del cultivo, y es la base para el éxito de una inversión a largo plazo cuando se renueva el material fetal por siembra nueva.

Los siguientes son criterios generales para la construcción del germinador y el manejo de *Rhizoctonia solani*.

El germinador debe construirse en guadua o en otra estructura durable y elevada del suelo con el fin de evitar las salpicaduras de aguas lluvias.

Las medidas recomendadas para la construcción del germinador son: La base, o sea el sitio donde se deposita la arena y se siembran las semillas de café, debe tener 30 centímetros de profundidad, allí inicialmente se coloca una capa de gravilla de un centímetro de profundidad, para proporcionarle un buen drenaje al germinador.

Luego se ubica una capa de arena fina

de río, cernida con una profundidad de 20 centímetros, para que el café o chapola dispongan del espacio adecuado para su desarrollo radical. Aproximadamente se necesitan 140 kilogramos de arena para cubrir un metro cuadrado de germinador.

En la parte superior de esta estructura se debe colocar un tendido de latas de guadua a manera de tapa para darle soporte a los costales y así favorecer la germinación y proteger las plantas germinadas de los rayos del sol.

El riego del germinador debe ser

cons
máti
bren

El
chap
80 d

Pa

lani
cont

harz

el fu

de 1

tros

de g

de los factores fundamentales para la calidad del café que se cultiva en las fincas

la producción oia



Tratamiento del Germinador

- Antes de sembrar la semilla, humedezca el sustrato del germinador y aplique el hongo *Trichoderma Harzianum*.
- Posteriormente, cubra el germinador con costales húmedos.
- Después de seis días, retire un centímetro de la capa de arena del germinador.
- Finalmente, distribuya la semilla en el germinador y cúbrala con la capa de arena.

construcción del solani

tante, según las condiciones climáticas y sobre los costales que cubren la tapa.

tiempo de permanencia de las semillas en el semillero es de 75 a 90 días.

Para el manejo de *Rhizoctonia solani* se dispone de alternativas de control con el hongo *Trichoderma harzianum*, o de control químico con fungicida tiabendazol a una dosis de 0.5 gramos por litro de agua para un metro cuadrado de germinador.



Continúa página 4

3 Almácigo

Esta etapa inicia cuando las chapolas tienen las dos hojas cotiledonares completamente extendidas.

Viene de página 3.

En la sanidad de las plantas de café en los almácigos y en campo se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

Material sano desde el germinador

Debe verificarse que las chapolas que se encuentran en el germinador están libres de enfermedades. La planta puede presentar dos raíces principales, lo que se conoce como raíz bifurcada, la cual está asociada con el beneficio ecológico de la semilla, y que no tiene ningún efecto negativo en el desarrollo y producción de la planta adulta.

Tamaño de la bolsa y edad de transplante

Cuando la raíz toca el fondo de la bolsa se produce un doblamiento de ésta en forma de L, al que se le conoce como "cola de marrano". Esta alteración afecta el anclaje y la nutrición de las plantas. Una bolsa de 1,0 kilogramo permite un adecuado crecimiento de la raíz durante los primeros cuatro meses.

En la siembra en el almácigo, las chapolas deben quedar con la raíz derecha y bien apretada dentro de la bolsa, de manera que las raíces hagan buen contacto con el suelo.

Mancha de hierro

Una adecuada nutrición por vía edáfica reduce el ataque del hongo *Cercospora coffeicola*, agente causal de la mancha de hierro. Este hongo ocasiona defoliación y las plantas se retrasan en su desarrollo.

El uso de micorrizas (10 - 20 gramos/bolsa) en germinadores y almácigos de café favorece la absorción de fósforo y otros nutrientes, al tiempo que la colonización de las raíces por parte de estos hongos benéficos presenta una barrera ante el ataque de patógenos del suelo, como nemátodos y hongos.

La materia orgánica completamente descompuesta es una fuente alternativa de nutrientes para plantas de almácigo, mezclada hasta en una proporción máxima de 3:1 (tres porciones de suelo y una porción de materia orgánica). En su defecto, fertilizantes de síntesis como el fosfato diamónico (DAP), pueden utilizarse haciendo dos aplicaciones de 2 gramos/bolsa, a los dos y cuatro meses, sin sobrepasar esta cantidad para evitar fitotoxicidad en las raíces.

Información tomada de guía
Más Agronomía
Más productividad y el Avance
Técnico 368.

Fotos: Cenicafe
Asesoría: Ingeniero Julián Hincapié,
coordinador de Sanidad Vegetal -
Comité Tolima.

Descope de colinos

En caso de planear el cultivo con dos tallos por sitio, una alternativa es la de cortar la yema terminal de la planta, luego de tres meses de edad y antes de que se forme la primera cruz. De esta manera, se estimula la formación de dos tallos por eje, aumentando la población de tallos por hectárea.



Foto: suministrada

Control de arvenses

En los almácigos de café el manejo de arvenses puede hacerse al integrar los controles manual, cultural y químico. Las labores más recomendadas son desyerba manual y el manejo cultural.

Cochinillas de las raíces

Las raíces de plantas de almácigo pueden ser atacadas por palomillas o cochinillas. La fuente de inóculo es el suelo con el que se llenan las bolsas, por lo que es necesario verificar en el sitio de origen.

Ausencia de nemátodos

Los nemátodos encuentran en la etapa de almácigo un ambiente favorable para infectar las raíces de café en formación. Para su manejo se recomienda la aplicación al suelo de un producto biológico basado en hongos antagonistas como *Paecilomyces lilacinus*, *Metarhizium anisopliae* y *Beauveria bassiana* (MicosPlag ®), remojando la chapola en una solución de 2 gramos/litro antes de la siembra y aplicando 50 mililitros/bolsa luego de una semana de sembrada.