



Paisaje Cafetero Municipio Palocabildo

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 27 Edición 256 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

Docente compartió experiencia pedagógica con el periódico rural

En La Caima estudian con Tolima Cafetero

En una escuela rural de Alvarado, siete pequeños tuvieron su primera experiencia como catadores

Los alumnos de la escuela La Caima, en el municipio de Alvarado, aplican sus conocimientos de matemáticas, ciencias sociales y naturales en el periódico rural Tolima Cafetero.

Su profesor, Luis Carlos Avendaño, además de enseñarles inglés, les lleva cada edición del periódico, que prácticamente es el único al que tienen acceso los pequeños de la zona.

Durante la visita que los funcionarios del Comité de Cafeteros realizaron a La Caima, los pequeños cantaron una canción compuesta especialmente para la ocasión, contaron la manera en la que trabajan con el periódico y por primera vez, tuvieron la oportunidad de catar.



Foto: Oficina de Comunicaciones

El programa de Cafés Especiales también se trasladó a la escuela de la vereda La Caima en Alvarado, para brindarle la oportunidad a los estudiantes de tener su primera experiencia en catación.



3

Más Agronomía, más Productividad

En una jornada de más de cinco horas, 120 productores de todas las zonas cafeteras del Tolima, asistieron al taller Más Agronomía, más Productividad, desarrollado por la Gerencia Técnica de la Federación y el Centro Nacional de Investigaciones del Café (Cenicafé).



4

Reunión informativa accionistas Juan Valdez

Hernán Méndez, Presidente Procafecol, visitó la ciudad de Ibagué para realizar una reunión informativa con los accionistas de las tiendas Juan Valdez que residen en el departamento del Tolima, que actualmente cuenta con seis tiendas.

Seguimos construyendo



Luis Javier Trujillo Buitrago
Representante
Comité Directivo
y Nacional

En el mes de agosto tuvimos la oportunidad de participar en uno más de los encuentros gremiales que permanentemente realiza la institucionalidad, con miras a fortalecer y mantener informados, no solo a sus dirigentes, sino a toda la base cafetera.

Este encuentro tuvo como finalidad analizar y mirar con objetividad el futuro que se prevé para el sector cooperativo caficultor que juega un papel protagónico, ya que a través de las cooperativas se le garantiza a los productores uno de los bienes públicos más preciados,

como es la Garantía de Compra: servicio que perdurará por muchos años más, según lo estipulado en el nuevo Contrato de Administración del Fondo Nacional del Café.

Dentro este Encuentro Cooperativo Caficultor se plantearon interrogantes que resultan trascendentales para lo que será de ahora en adelante el trabajo de este sector. Entre esas preguntas destacamos ¿Cómo reinventarnos para fortalecer la base social de las cooperativas, ya que solo el 14% de los caficultores son socios de dichas empresas? Así mismo ¿Cómo fortalecer la sinergia institucional?.

Tenemos grandes oportunidades para fortalecer nuestras relaciones, generando eficiencia administrativa que conduzca a una mayor rentabilidad para el productor. Y muchas otras que tendremos que ir analizando

conjuntamente para poder hacer del cooperativismo cafetero colombiano un sector más competitivo comercialmente.

Por otro lado, el Comité Directivo de la Federación de Cafeteros tuvo la oportunidad, nunca vista en su historia, de asistir a un día de campo con la honrosa presencia del señor Contralor General de la República, doctor Edgardo Maya Villazón, en las instalaciones de Cenicafé en Chinchiná. Allí se pudo informar, de manera clara y concisa, al señor Contralor acerca de la grandeza de esta organización, con un recorrido por dichas instalaciones, por las de la fábrica BuenCafé, así como por algunos lotes de cafetales, el alto funcionario conoció los procesos que se llevan a cabo en el cultivo del café: Cómo se produce la semilla, la siembra, los trabajos culturales para

llevarlo a su producción, beneficio, secado, comercialización, proveedores, clientes de la industria, en fin, todo lo relacionado con una institucionalidad que se acerca a los 90 años, construyendo desarrollo social y económico en Colombia.

Siendo la Contraloría el órgano de control más importante que el Gobierno Nacional les tiene a los ciudadanos colombianos, el doctor Maya manifestó el reconocimiento por la labor que la FNC realiza. "Solo dos empresas en Colombia sacan la cara por el país: la Federación y Ecopetrol. Además, con 16 compañías que manejan recursos parafiscales en Colombia, la FNC es un ejemplo de transparencia y democracia" fueron las palabras de despedida del señor Contralor ¡Qué orgullo para los caficultores!

Colombia diversa en un mismo recinto

Con gran expectativa los caficultores del país esperamos este año la Feria de Cafés Especiales Expoespeciales 2016, en la que se da cita lo mejor de la industria y en la que siempre el Tolima ha tenido un papel destacado.



José Jesús Duque Buriticá
Presidente Comité
Departamental

Es la novena versión de un evento ferial que ha llegado a convertirse en el más importante de América Latina, en lo que se refiere a promocionar cafés especiales.

Este año, gracias al Concurso Colombia Tierra de Diversidad, muchos de los asistentes tendremos la gran oportunidad de ser testigos de una subasta donde estarán los mejores cafés de nuestro país. Estamos convencidos de que el café que se cultiva en nuestros municipios cafeteros será protagonista de este concurso, generoso en premios e innovador.

De la misma forma, como también es costumbre, los mejores baristas del país encuentran en los cafés de nuestro departamento las notas ideales para que sus preparaciones brillen durante el Campeonato Nacional donde se escoge quien representará a Colombia en el Campeonato Mundial.

El Tolima, por supuesto, tendrá su espacio en Expoespeciales, donde los visitantes a esta importante feria podrán conocer más de un Tolima, que si algo tiene es diversidad, palpable incluso en los cafés que se producen en el centro, norte, sur y oriente. En ese stand y recorriendo toda la feria esperamos ver a muchos productores tolimeses, inquietos por aprender, por conocer y por intercambiar vivencias con cafeteros como ellos, pero que cultivan en la Sierra Nevada, en Antioquia o en Huila.

Esta feria que se llevará a cabo en Corferias, en la Capital de la República, nos pone en sintonía acerca de lo que está pasando en el mundo en la industria. Los cafeteros debemos procurar siempre estar atentos a los últimos avances que contribuyan a hacer cada vez mejor nuestro trabajo y Expoespeciales en un escenario propicio, pues combina muestra empresarial, agenda académica y concursos. Es una cita que no nos podemos perder. Allá nos vemos.

Formación técnica para los cafeteros

Brindarles los elementos necesarios a los productores para que sus empresas sean cada vez más rentables es una de las premisas de la Federación Nacional de Cafeteros, en su propósito de velar por el bienestar de los cultivadores colombianos. En la búsqueda de este objetivo, la Gerencia Técnica de FNC diseñó el taller Más Agronomía Más Productividad, que ha venido replicando en diferentes departamentos del país. Durante la jornada, un grupo de investigadores del Centro Nacional de Investigaciones (Cenicafé), en sus diferentes especialidades, exponen las siete prácticas que todo cafetero debe llevar a cabo en pro de la productividad.

Semilla correcta, variedades de siembra, edades de renovación adecuadas, plantas sanas de plagas y enfermedades, nutrición de los cafetales y manejo de arvenses conforman la agenda que es presentada a los caficultores, a fin de que cuenten con los elementos suficientes para tomar las mejores decisiones.

La convocatoria al taller realizado en Ibagué, incluyó caficultores de la gran mayoría de los municipios cultivadores, interesados en ampliar sus conocimientos, poner en práctica o perfeccionar sus buenas prácticas, además de compartir con los investigadores y colegas cafeteros, esas experiencias exitosas en sus fincas, que los convierten en ejemplares.

Los asistentes coincidieron en el gran valor que iniciativas como estas tienen para su labor diaria

y una vez más reconocieron el rol fundamental que han cumplido y seguirán cumpliendo en la caficultura colombiana los técnicos e ingenieros que conforman el Servicio de Extensión y Llegan con toda esta tecnología a sus fincas.

Este taller les permite a los productores acercarse a quienes se dedican a investigar al café en su integralidad, para poner sus conclusiones al servicio de los caficultores, no solo colombianos sino del mundo entero.

Así mismo, como su nombre lo indica, el taller está en perfecta consonancia con el discurso que desde antes de ser elegido ha mantenido el Gerente General de FNC, Roberto Vélez Vallejo, como es el de recuperar la productividad para la caficultura. Estamos seguros de que los caficultores que participaron en Más Agronomía Más Productividad hoy son multiplicadores en sus veredas de los conocimientos que, puestos en práctica por todos los cultivadores, harán de nuestra caficultura una actividad cada vez más sólida y rentable, capaz de enfrentar con fortaleza los retos que se presenten.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo



Foto: Oficina de Comunicaciones

desde el pasado 16 de septiembre, mejorará la competitividad y reconoce un mejor precio al caficultor. El factor de rendimiento es la cantidad de café pergamino necesario para obtener un saco de 70 kilos de café Excelso (tipo exportación), que se determina durante el proceso de trilla.

De regreso al factor de rendimiento

Gracias a que la producción de café ha ido retomando sus niveles normales, al igual que los factores de rendimiento promedio y los contenidos de pasilla, el Comité Directivo de la Federación Nacional de cafeteros, en su sesión del 13 de septiembre, aprobó retomar la liquidación del precio de compra del café pergamino por la fórmula habitual de factor de rendimiento en trilla. Esta importante decisión, que se está implementando

La jornada duró cerca de seis horas

Taller Más Agronomía y Más Productividad para el Tolima



Foto: Oficina de Comunicaciones

Total atención y participación por parte de los productores a cada una de las recomendaciones de los investigadores, fueron la constante durante el desarrollo del taller.



El Gerente Técnico hizo énfasis en siete prácticas claves para alcanzar la productividad del cultivo.

El taller fue dirigido por el Gerente Técnico de la Federación de Cafeteros, Hernando Duque y contó con la presencia del Director de Cenicafé, Álvaro Gaitán y un grupo de investigadores de ese Centro.

Más de 120 productores de todas las zonas del Tolima asistieron al taller Más Agronomía Más Productividad, iniciativa de la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros, en cabeza del doctor Hernando Duque Orrego. La jornada se efectuó en Ibagué el 17 de agosto y también ha sido desarrollada en otros departamentos.

De acuerdo con el Gerente Técnico, el objetivo principal de estos talleres es intercambiar con los caficultores los resultados de las investigaciones realizadas en los últimos años por el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), partiendo de siete prácticas fundamentales para la caficultura, en las cuales los productores deben tomar decisiones acertadas puesto que de ellas depende la rentabilidad y productividad de sus cultivos.

Adicionalmente, Hernando Duque precisó que “lo que se quiere dejar de fondo con estos talleres es que existe un conocimiento para instalar sistemas de producción de café sólidos y productivos, que estén mejor preparados para afrontar la variabilidad climática. Si un caficultor instala un sistema de producción de café sólido, robusto, bien establecido, y el clima va bien, le va a ir muy bien; y si tiene ese mismo sistema de producción y el clima es desfavorable, podrá afrontarlo de mejor manera” concluyó Hernando Duque.

Por su parte, los caficultores manifestaron su agrado de participar en este tipo de capacitaciones. Es así como todos de forma activa preguntaron sobre los temas expuestos por los investigadores de Cenicafé y se fueron con conocimientos para replicar en sus respectivos municipios.



Andrés Sierra (Ibagué)

“Este taller fue excelente porque nos permitió aprender, preguntar y solucionar las dudas que tenemos de la mano de las personas que verdaderamente saben, por eso el mensaje para los otros cafeteros es estar de la mano con la Federación, hacer caso a las recomendaciones y creerle a los investigadores de Cenicafé, porque esa es la salida y ellos son los profesionales”



Yicela Ramírez (Rioblanco)

“Estoy muy contenta de haber asistido a este taller de agronomía, donde uno se concientiza más del gran producto que tenemos en nuestras manos y de la importancia de escoger la variedad correcta, de hacer lo que el Servicio de Extensión nos indica. Por esto debemos ser constantes en el trabajo de nuestras fincas y tener claro que no es la cantidad de hectáreas sembradas sino la calidad de administración que le demos”

Obtenga mayor productividad realizando estas siete prácticas

1. Siembra de variedades correctas
2. Densidades de siembra
3. Edades de renovación adecuadas
4. Plantas sanas de plagas
5. Plantas sanas de enfermedades
6. Nutrición de los cafetales
7. Manejo integrado de arvenses.

En el Tolima hay 633 socios

Accionistas dialogaron con Presidente de Procafecol

La empresa registró ingresos por \$114.419 millones de pesos, un aumento de 18% frente a los \$96.660 millones de pesos del mismo periodo de 2015.

Alrededor de 120 accionistas de Procafecol S.A, la empresa que opera la marca y cadena de tiendas Juan Valdez® Café, se reunieron en Ibagué y dialogaron con Hernán Méndez Bages, su Presidente.

Durante el encuentro, el alto ejecutivo contó a los accionistas cómo va su empresa, qué desarrollos se han tenido, cuáles son los planes de inversión y cómo han sido los resultados.

"Como siempre, estos espacios son muy positivos porque no solamente fuimos nosotros transmitiéndoles información, sino escuchando a los accionistas, contestando sus preguntas, sus inquietudes, atendiendo sus comentarios. Fue un diálogo muy importante e interesante", indicó Hernán Méndez, quien celebró la amplia respuesta que tuvo la convocatoria a esta reunión informativa.



Foto: Oficina de Comunicaciones

En el Tolima existen 633 accionistas de Juan Valdez® Café y se cuenta con seis tiendas ubicadas en puntos estratégicos de la capital del departamento.

De acuerdo con el Presidente de Procafecol, desde hace un par de años se vienen programando reuniones periódicamente en los departamentos de Juan Valdez, con el fin de mantener una comunicación directa con ellos y que estén bien informados. Adicionalmente recordó que en la página www.juanvaldezcafe.com hay una sección especialmente dirigida a los inversionistas.

Del total de 18.412 accionistas que hay en todo el país, 633 corresponden al Tolima, un departamento importante

para la caficultura de Colombia y por supuesto para Procafecol. Es así como se cuenta con seis tiendas en Ibagué y desde el año anterior en ellas y otras regiones se encuentra café de origen Tolima, como reconocimiento al trabajo de los cafeteros tolimeses por producir un café de calidad. "Los cafés de Colombia tienen un alto reconocimiento en el mundo por su calidad y son preferidos en muchos de los mercados. Particularmente el café del Tolima tiene un lugar muy importante en esa preferencia", puntualizó Her-

nán Méndez

Así mismo, el Presidente enfatizó en la importancia de las Tiendas Juan Valdez, a las que calificó como vitrinas del café de Colombia ante el mundo. "Nuestra marca es una marca muy reconocida y se asocia con el café de Colombia. Realmente estamos cumpliendo la tarea de llevar al mundo los mejores cafés de nuestro país, a la vez que contribuimos a generar mayores ingresos a los accionistas y los cafeteros", concluyó Hernán Méndez.

Ingresos operacionales crecen 18% en primer semestre de 2016



Las ganancias operacionales de Juan Valdez® Café para el primer semestre de 2016, fueron de \$5.748 millones de pesos.

Los ingresos por actividades ordinarias de Procafecol S.A., alcanzaron \$114.419 millones de pesos en el primer semestre del año, 18% más frente a los ingresos de \$96.660 millones de pesos reportados

en el mismo periodo anterior.

Este buen resultado obedece a la estrategia de apertura de tiendas a nivel nacional e internacional reforzada desde 2015, así como a la introducción de un nuevo portafolio de productos y más reciente-

mente a la posibilidad de recibir pedidos desde dispositivos móviles en algunas de ellas, conectándose con un consumidor más digital.

En Colombia se abrieron seis tiendas en la primera mitad del año. Fuera del país, destaca la apertura de nuevas tiendas a lo largo de todo el continente, en países tan diversos como México, El Salvador, Costa Rica, Curazao, Bolivia, Chile y Estados Unidos, con planes de nuevas aperturas en lo que resta del año.

Al balance favorable en los ingresos operacionales, se suman adecuados niveles de costos y gastos

de operación. El costo de ventas en el primer semestre del año bajó al 38% de los ingresos operacionales, en comparación con el 39% del primer semestre de 2015.

Los gastos de administración y ventas se redujeron de 39% de los ingresos en la primera mitad de 2015 a 38% en este primer semestre de 2016.

Esta optimización de costos y gastos contribuyó a que las ganancias operacionales alcanzaran \$5.748 millones de pesos en el primer semestre de 2016, 18% más frente a los \$4.856 millones de pesos en igual periodo de 2015.

El Tolima presente con seis finalistas

Todo listo para Colombia Tierra de Diversidad

Cafés de Planadas, Chaparral e Ibagué, entre los 59 finalistas del concurso nacional de calidad, que se premiará en el marco de ExpoEspeciales 2016, del 5 al 8 de octubre en Bogotá.



Foto: Oficina de Comunicaciones

La catación del Concurso Colombia Tierra de Diversidad estará a cargo de un panel de jueces nacionales e internacionales que escogerán los ganadores para la subasta en vivo en la que el precio base será de cinco dólares por libra para pequeños lotes y dos dólares para grandes lotes.

como epicentro la Feria ExpoEspeciales a realizarse entre el 5 y 8 de octubre en Corferias Bogotá.

El concurso se dividió en dos categorías: pequeños y grandes productores: "Desde 500 kilos a 25.000 kilos, son dos grandes categorías que convocan a pequeños y grandes caficultores, porque todos son parte de esa pluralidad y esa diversidad, por eso con este concurso la idea es motivar al cafetero y seguir trabajando para ofrecer al mundo nuestra visión de lo que es un café de Colombia que no solo es de excelente calidad sino que a su vez refleja el esfuerzo que cada uno de esos caficultores hace todos los días por sacar lo mejor de su producto a la venta" afirmó Rodrigo Alarcón, Coordinador del Laboratorio Central de Calidades de Almacafé.

La premiación se llevará a cabo en el marco de la Feria de Cafés Especiales ExpoEspeciales, considerada como la más importante de América Latina y el Caribe y que este año celebra su novena edición ofreciendo, como siempre, una amplia oferta comercial con más de 100 expositores y una nutrida agenda académica.

Cuatro caficultores de Planadas, uno de Chaparral y otro de Ibagué clasificaron a la fase final del Concurso Nacional de Calidad Colombia Tierra de Diversidad, convocado por la Federación Nacional de Cafeteros, que será premiado en el marco de ExpoEspeciales 2016.

El Tolima, que inscribió en total 165 lotes, estará representado en la fase final de Colombia Tierra de Diversidad por cuatro productores de Planadas: Aldemar Romero Rojas, César Julio Muñoz Calderón, Luis Alejandro Muñoz e Iván Molano Ramírez; uno de Chaparral: Dilson Johan Palomino Rivera y uno de Ibagué: José Anargel Rodríguez.

El departamento que más lotes clasificó a la final fue Nariño, con 24, seguido de Cauca, con 11.

Durante más de dos meses, los caficultores colombianos respondieron al llamado de la Federación Nacional de Cafeteros para participar en Colombia Tierra de Diversidad.

La convocatoria superó las expectativas y al cierre de las inscripciones, 1.260 lotes de 12 departamentos fueron puestos a consideración de los jueces. Colombia Tierra de Diversidad es el primer concurso de calidad de café diseñado por la Federación para los cafeteros de Colombia con el objetivo de asegurar un mejor precio al productor, promover y visibilizar la diversidad de sabores, proyectar nacional e internacionalmente cafés excepcionales, comercializar y concentrar iniciativas regionales y departamentales en un solo espacio que tendrá

Colombia Tierra de Diversidad premiará seis ganadores, cinco de ellos por diferentes atributos y uno que será el poseedor del mejor café dentro de la categoría de grandes lotes de más de 25.000 kilos

Café
con **Tamaño,**
Peso
y **Calidad**

FERTILIZANTE
SULCAMAG

FABRICADO POR:
MINPRO

MINERA PROVIDENCIA

CONÓCENOS EN WWW.MINPRO.CO



Los pequeños de la escuela La Caima recibieron de parte del Comité de Cafeteros un obsequio promocional como forma de agradecimiento por el uso del periódico Tolima Cafetero en su aprendizaje diario.

"Quiero compartir esta fabulosa idea como lo es la elaboración de exámenes de final de periodo basados en el interesante periódico Tolima Cafetero que aplicaré mañana 16 de mayo de los corrientes". Este es un aparte del correo que el docente Luis Carlos Avendaño dirigió al Comité de Cafeteros para compartir la experiencia pedagógica a partir del periódico rural en la escuela La Caima en Alvarado.

Según el profesor, quien se define como "tutor de inglés, escritor de cuentos y poemas y aficionado a hacer mamarrachos" cada vez que se publica una nueva edición del periódico "sagradamente" Sandro Fonseca, funcionario de Cafitolima, le entrega los ejemplares que él hace llegar a sus alumnos y habitantes de la vereda La Caima.

Además de fotografías de los estudiantes con ejemplares del periódico, Luis Carlos Avendaño anexó cuestionarios de los exámenes que aplicaría el día si-

guiente a los niños, siete en total, quienes, gracias a la modalidad de la Escuela Nueva, cursan entre primero y quinto grados.

Dentro de los puntos que debían resolver estaba: "Si soy caficultor, quiero acceder a la línea de crédito para la renovación por zoca, tengo dos hectáreas y media de café, ¿Cuánto dinero me pueden dar para financiación de mi cafetal?" o "Lee detenidamente la separata ¡A controlar la broca! Y realiza un infograma con al menos dos datos que allí encuentres"

"Los recursos no son muchos, entonces le echamos mano por ejemplo a un periódico que tiene información del campo... para nosotros es valiosísimo, nos identificamos con él y con el permiso y la ayuda de la coordinadora de la Institución Educativa General Enrique Caicedo, a la cual está adscrita la escuela, hacemos un trabajo de transversalidad de los temas del periódico, de tal manera que los aplicamos en matemáticas, ciencias

Los alumnos utilizan el periódico Tolima Cafetero como material

Welcome to La



Brayan

Sandra

Angie

Yésica

Fabián

Anderson

sociales y naturales", indicó el docente, quien agregó que esta experiencia ha sido de gran valor para ellos y apenas se está sacando provecho a un 50% y continúan explorando porque hay mucho más, aparte de la importante información que trae sobre el café.



Jóvenes construyen germinador

Con la asesoría del Servicio de Extensión de la zona, los estudiantes de la Institución Educativa San José de Tetuán, perteneciente al programa Escuela y Café en el municipio de San Antonio, construyen un germinador de café y aprenden, de forma práctica, el inicio del proceso de cultivo.

Primer Encuentro de Asociaciones

Como iniciativa de los representantes municipales del Comité de Cafeteros de Chaparral y con el apoyo de Carlos Sánchez, representante departamental de la zona, se llevó a cabo el Primer Encuentro de Asociaciones de Café de Alta Calidad de Chaparral, el cual contó con la presencia de 14 grupos asociativos.



didáctico

Caima

Daniela



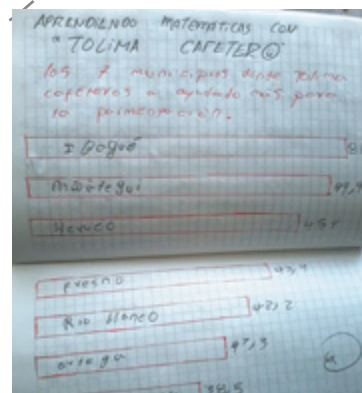
Danna



La broca, la inversión y cubrimiento que se ha realizado en mantenimiento y conservación de vías, los programas de apoyo a los caficultores afectados por el Fenómeno de El Niño, son algunos de los temas en los que los estudiantes han puesto en práctica los conocimientos impartidos en sus clases. "Por ejemplo, en matemáticas, el profesor nos pone a sacar cifras, sumarlas y dividir las para determinar qué promedio nos da", afirmó Yesica Ramírez, de grado quinto.

Brayan, Fabián, Anderson, Sandra Daniela, Yesica Yulieth, Danna Michet y Angie Rocío son los estudiantes, en su mayoría hijos de caficultores, quienes con una alta dosis de inglés en sus jornadas, aceptan con entusiasmo y compromiso los conocimientos que su maestro les imparte a diario, recurriendo a herramientas como Tolima Cafetero en una escuela rural con limitaciones, algo común en las instituciones de este tipo en el país.

"Son siete chicos que son muy enamorados del estudio de sus familias, del café y del inglés. Yo aquí realmente veo verdaderos líderes y grandes estrellas que van a hacer muchísimo por esta sociedad...de eso no me cabe la menor duda", concluyó el docente.



Los temas del periódico rural se han convertido en material de estudio para los siete estudiantes de esta escuela ubicada en Alvarado, en él aplican sus conocimientos en matemáticas, ciencias naturales y otras asignaturas.

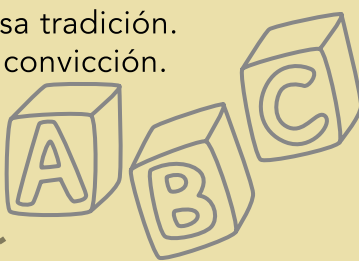
La visita del Comité de Cafeteros

Tolima Cafetero quiso conocer a los protagonistas de esta historia y decidió visitar la Escuela de La Caima, ubicada aproximadamente a hora y media de Ibagué y 900 metros sobre el nivel de mar. Allí se llega luego de recorrer una vía, que en su último tramo está en deficientes condiciones, pero se espera que próximamente sea mejorada por parte de la Alcaldía de Alvarado.

Los pequeños esperaban con curiosidad a los visitantes y los recibieron con una canción, compuesta por su 'teacher', que, acompañada por maracas y botellas, incluía versos como:

"El café, el café, es nuestra hermosa tradición.
El café, el café, lo sembramos por convicción.

Con un tinto me levanto
Y me siento muy alegre
Recojo café con mis taitas
Y me gano un buen billete" (...)



Al principio con timidez, los pequeños contaron cómo es su día a día y la forma en la que trabajan con Tolima Cafetero, cómo su profesor les enseña inglés y las anécdotas de la vida en el campo, como que a algunos, que deben recorrer más de una hora y media a pie para llegar a la institución, los acompaña en el recorrido su perro y por supuesto, también durante sus clases.

Además de conocerlos y escuchar de primera mano sus historias, el Comité de Cafeteros hizo posible que vivieran su primera experiencia con la catación. Gracias a la herramienta la Nariz del Café, conocieron diferentes aromas y luego cataron, siguiendo el protocolo de los profesionales.

Como es tradición, dijo el 'profe', la jornada terminó con un encuentro de fútbol con los funcionarios del Comité, donde niños y niñas demostraron el gusto por otra de las pasiones que, como el café, llena de orgullo a los colombianos.

Catación de café en Dolores

En el marco de las capacitaciones en catación que ha realizado el programa de Cafés Especiales en 16 Comités Municipales del Tolima, le correspondió la oportunidad a los líderes gremiales del municipio de Dolores, quienes reconocieron la influencia que tiene el beneficio del café en el sabor que el producto refleja en la taza.



Demostración de método en el Líbano

Productores de la vereda La Cuna del Líbano asistieron a una demostración de método sobre análisis de suelos. La actividad, realizada en la finca La Polka, estuvo dirigida por el Servicio de Extensión y contó con la asistencia de más de 15 cultivadores del grano.

Convenio entre Comité de Cafeteros y Alcaldía

Por las vías de Ibagué

Las actividades dieron inicio el pasado 13 de septiembre

La Alcaldía de Ibagué y la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Departamental de Cafeteros del Tolima suscribieron el Convenio 1100 de 2016, que tiene por objeto el mantenimiento y conservación de la red vial terciaria de la capital tolimense.

La inversión, que supera los \$900 millones, comprende un aporte por parte del municipio, de \$878.279.370, representado en recursos, además de maquinaria. Por su parte, el Comité de Cafeteros apor-

ta \$43.913.968, correspondientes a bienes y servicios.

El plazo del convenio es de cinco meses y se inició con el mantenimiento de la vía El Tambo-La Esmeralda el pasado 13 de septiembre.

De esta forma, la FNC-Comité de Cafeteros del Tolima, continúa buscando aliados estratégicos para mejorar las condiciones de competitividad de los caficultores, atendiendo una de las necesidades más sentidas de los cultivadores, como son las vías de acceso a sus fincas.



Foto: Suministrada

El Convenio fue socializado con la comunidad de las veredas El Tambo y La Esmeralda, donde se iniciaron las obras el pasado 13 de septiembre.



Foto: Suministrada

El convenio concluyó en el mes de agosto

Cintas huellas para Rioblanco

Un total de 1.257 metros lineales de cintas huellas se construyeron en el marco del Convenio de Mantenimiento y Conservación de la Vía Rioblanco-Gaitán, suscrito entre la Gobernación del Tolima y la Federación Nacional de Cafeteros-Comité de Cafeteros del Tolima.

En desarrollo de este convenio, que terminó el pasado mes de agosto se invirtieron \$889.998.493, por parte de la Gobernación del Tolima, mientras que el Comité Tolima, aportó, en bienes y servicios, \$30 millones, para un total de \$919.998.493.

LA GOTERA

Una enfermedad del café en período lluvioso,
pero su manejo debe realizarse en época seca



Síntomas:

Formación de lesiones circulares u ovaladas en las hojas, de color rojizo y que se tornan gris claro cuando envejecen. Estas lesiones terminan desprendiéndose y dejan un agujero en medio de la hoja.

En los frutos se presentan estructuras en forma de agujas.

El principal efecto de la gotera es la caída completa de la hoja, que puede llevar a defoliaciones que comprometen el llenado de los granos y ocasionan la caída de los frutos.



Ojo de gallo o gotera



ExpoCafisur 50 años

Viernes 14

Hora	Actividad	Lugar	Público
9:00 a. m.	Expocafisur 50 Años	Coliseo de Ferias	Abierto
10:00 a. m.	Actos Conmemorativos 50 Años Cafisur	Coliseo Mayor	Privado
3:00 p. m.	Show del Profesor Yarumo	Plaza de Toros La Sombrerera	Abierto
6:00 p. m.	Inauguración Expocafisur 50 Años	Coliseo de Ferias	Abierto
7:00 p.m.	Concurso Lechero (Escurrido)	Coliseo de Ferias	Abierto
8:00 p.m.	Homenaje a los héroes de la Patria - Ejército Nacional, Orquesta de Cámara de la Sinfónica Iberoamericana, Festival de Luces y Émulos Musicales.	Plaza de Toros La Sombrerera	Abierto

Sábado 15

7:00 a.m.	Concurso Lechero (Primer Control)	Coliseo de Ferias	Abierto
9:00 a.m.	Expocafisur 50 Años	Coliseo de Ferias	Abierto
9:00 a.m.	Apertura Segunda Feria Ganadera	Coliseo de Ferias	Abierto
10:00 a. m.	Charla Técnica – Asocebú	Coliseo de Ferias	Abierto
2:00 p. m.	Desfile de Arrieros	Edificio Cafisur - Plaza De Toros	Abierto
3:30 p. m.	Concurso Departamental de Arriería	Plaza de Toros La Sombrerera	Abierto
7:00 p. m.	Concurso Lechero (Segundo Control)	Coliseo de Ferias	Abierto
9:00 p.m.	Noche de Celebración Orquesta La Nota 13 Ejército Nacional J.R. Quinteros y Sus Hispanos Grupo Norteño Los Implacables	Plaza de Toros La Sombrerera	Invitación

Domingo 16

7:00 a.m.	Concurso Lechero (Último control)	Coliseo de Ferias	Abierto
9:00 a.m.	Expocafisur 50 Años	Coliseo de Ferias	Abierto
10:00 a.m.	Charla Técnica - Asocebú y Exhibición Bovina	Coliseo de Ferias	Abierto
1:00 p.m.	Actividad Infantil Cosechando Sonrisas con Cafisur	Coliseo de Ferias	Abierto
3:00 p.m.	Evento Cómico Taurino	Plaza de Toros La Sombrerera	Abierto
6:30 p.m.	Remate Bovino Lotes de Cabezal	Plaza de Toros La Sombrerera	Abierto
8:00 p.m.	Cierre Expocafisur 50 Años		

Lunes 17

9:00 a.m.	Remate de Feria Comercial Ganadera	Coliseo de Ferias	Abierto
-----------	------------------------------------	-------------------	---------

La cita es en
Chaparral
del **14 al 17**
de **octubre**



No se pierdan
el Show
del Profesor Yarumo
el viernes 14,
a las 3:00 p.m.

El hongo requiere de altas precipitaciones, humedad permanente, baja temperatura y bajo brillo solar.

Estas condiciones se encuentran usualmente en cafetales bajo sombrío abundante y en plantaciones de café con altas densidades de siembra.

PARA PREVENIR EL ATAQUE DE GOTERA EN LOS CAFETALES, SE DEBEN REALIZAR LABORES DE PREVENCIÓN COMO:

- Estar alerta ante la presencia constante de lluvias, como el evento de La Niña, para realizar evaluaciones de incidencia de la enfermedad, especialmente en cafetales con sombrío o altas densidades de siembra.
- El manejo de arvenses, las podas o desbajeres en los cafetos, evitan que las ramas inferiores entren en contacto con material afectado por gotera en el suelo, y permite la aireación de los cafetales y la disminución de la humedad.
- El uso racional de sombrío y de densidades de siembra hasta 8.000 plantas/ha mejoran la luminosidad en el cafetal, favorece la evaporación del agua y crea condiciones desfavorables para el hongo.
- Evite los encharcamientos y profundice los drenajes donde el exceso de humedad lo requiera.





Leamos en Familia Tolima Cafetero

CUPÓN



Foto: Suministrada

Ganador

Jorge Luis Buitrago, de la vereda la Trinchera del municipio de Fresno, recibió, a través del Servicio de Extensión, su premio por ser el ganador del Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero, consistente en un mercado de \$200.000 de supermercados Coomersa.



Cocinado con Café

De manera fácil, rápida y con ingredientes básicos que tiene a la mano en su hogar, prepare una deliciosa torta de café

Ingredientes

- 250 gramos de harina
- 1/2 taza de Maicena
- 200 gramos de azúcar (preferiblemente en polvo)
- 150 gramos de mantequilla
- 1/4 taza de leche
- 4 huevos
- 3 cucharadas de polvo hornear
- 100 gramos de chocolate en polvo
- Café a gusto
- 1 cucharada de vino (opcional)

Preparación

Nota: Tenga en cuenta que cada ingrediente debe mezclarse muy bien con los demás para evitar que se formen grumos.

- Mezcle el azúcar y la mantequilla. Adicione los huevos y mezcle nuevamente.
- Agregue la harina, la maicena y el polvo de hornear.
- En un recipiente aparte mezcle el café, el chocolate y la leche, adicione el vino y agregue todo a la mezcla anterior. Recuerde batir todo muy bien.
- Con un poco de mantequilla, enmanteque el molde, sobre todo las esquinas y la base. Adicione una cucharada de harina y distribúyala por todo el recipiente. Si desea, dé pequeños toques al molde para retirar los excesos y evitar que la torta se pegue.
- Vierta la mezcla en el molde.
- Si tiene horno, precaliente a temperatura media. Si por el contrario es en estufa, hornee a baja llama y tape con papel aluminio la parte de arriba.
- Hornee por aproximadamente 40 minutos a 180°C (si es en horno) o a fuego lento (si es en estufa).
- Retire el molde, deje enfriar y consuma.

Lea detenidamente el periódico, responda las preguntas y diligencie el formulario. Recórtelo y deposítelo en los cupones ubicados en los Comités de Cafeteros. 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. ¿A qué municipio pertenece el paisaje cafetero de la portada del periódico?

- | | |
|---------------|----------------|
| a) Anzoátegui | c) Falan |
| b) Planadas | d) Palocabildo |

2. Marque con una "X" las prácticas agrícolas desarrolladas en el taller Más Agronomía Más Productividad (Selección varias)

- ☐ Control químico en el plato del árbol
- ☐ Manejo de aguas residuales
- ☐ Densidades de siembra
- ☐ Recolección manual
- ☐ Nutrición de los cafetales
- ☐ Plantas sanas de plagas

3. ¿Cuántas tiendas Juan Valdez hay en el Tolima?

- | | |
|----------|---------|
| a) Ocho | c) Doce |
| b) Nueve | d) Seis |

4. ¿Cómo es el nombre del Concurso Nacional de Calidad que se premiará en Expoespeciales 2016?

- | |
|--|
| a) Colombia Tierra Querida |
| b) Café Colombiano, lo Mejor del Mundo |
| c) Calidad y Sabor |
| d) Colombia Tierra de Diversidad |

Nombre _____

Cédula Cafetera número _____

Vereda _____

Municipio _____

Número celular _____

Correo electrónico (si tiene) _____

Patrocinado por:



COOMERSA
CENTRAL COOPERATIVA



Con un diálogo franco y directo entre el Gerente de la FNC y las cooperativas

Con éxito se realizó Diálogo Cooperativo 2016

El trabajo con los jóvenes y la búsqueda de alternativas para minimizar el riesgo entre la formalidad y la informalidad, serán otros de los puntos a trabajar conjuntamente entre la FNC y las cooperativas

Tras dos días de trabajo y con el compromiso de aunar esfuerzos para incrementar las sinergias institucionales y mejorar la rentabilidad del caficultor, se desarrolló en Popayán el Diálogo Cooperativo 2016 Fortaleciendo Nuestros Valores, al que asistieron más de 200 líderes gremiales y gerentes de las 33 Cooperativas de Caficultores del país.

Como resultado de la construcción colectiva durante los talleres y espacios de análisis, se priorizaron como puntos clave el alinear la estrategia cooperativa al plan institucional; promover la educación cooperativa entre sus asociados y difundir los servicios cooperativos, además de acoger la propuesta planteada por el Gerente General de reunirse mensualmente para seguir construyendo una agenda co-

mún en un marco de igualdad, donde el protagonista seguirá siendo el caficultor.

Lograr ventajas competitivas a través de la comercialización en bloque de café y provisión agrícola, gestionar sinergias que permitan adelantar un trabajo conjunto y complementario en la prestación de asistencia técnica e implementar estrategias de servicios compartidos apostándole a economías de escala, se suman a los retos que guiarán la ruta de trabajo.

De otra parte, los gerentes de las cooperativas solicitaron el acompañamiento de la Federación para gestionar la continuidad del Régimen Tributario Especial en la comercialización de café, reconociendo el rol que cumplen las cooperativas en el desarrollo regional y la inclusión social.

"Aquí no hay imposiciones, proponemos un camino para recorrer y crear un nuevo relacionamiento en el que fortalezcamos nuestra relación de socios sin descuidar el acompañamiento frente al uso de los recursos y el accionar de las cooperativas", finalizó diciendo el Gerente General.

El Tolima estuvo represen-

tado por los Gerentes de las cuatro Cooperativas y Presidentes de los Consejos de Administración de las mismas, Gerente de Cencotol, Gerente de Almacafé Ibagué, el representante del Tolima ante el Comité Directivo y Nacional, el presidente del Comité Departamental y el Director Ejecutivo del Comité Tolima.



Foto: Suministrada

Los 200 líderes de las 33 cooperativas del país aceptaron la propuesta del Gerente General de la Federación para reunirse mensualmente.

Las cooperativas
le compran su café
con sobreprecio

	% Broca máxima	Sobreprecio
Rainforest	4%	\$25.000
UTZ	4%	\$15.000
Regional Tolima	2%	\$5.000
4C	4%	\$10.000
Regional 4C	2%	\$30.000



CAFILIBANO

Venda su café con sobreprecio en las
Cooperativas de Caficultores

Agrocafé

"Abone con lo propio"



Agroinsumos del Café S.A

Calle 73 No. 8 -13 Piso 4 Torre A Bogotá - Colombia

Tel: 2 100888 Fax: 2 102110

web: www.agrocafe.com.co

10 cosas que debe saber sobre el Contrato de Administración del Fondo Nacional del Café

1

¿Qué es el FoNC?

Es una cuenta parafiscal, conformada por dineros considerados públicos, que se nutre principalmente de la contribución cafetera pagada por cada libra de café exportado (verde, tostado, soluble o en extracto).

2

¿Qué es la contribución cafetera?

Es el aporte al Fondo Nacional del Café que realizan los productores para obtener beneficios colectivos.

Esta contribución es de 6 centavos de dólar estadounidense (US ¢) por cada libra de café verde exportado, US¢ 1,08 para café tostado, US¢ 0,48 para café soluble y US¢ 0,36 para extracto de café. Este contrato no toca para nada el monto de la contribución cafetera, pues esto es una prerrogativa del legislador y no es materia del contrato. Este contrato es para administrar precisamente los recursos que se recaudan producto de dicha contribución.

3

¿Cuándo se creó el FoNC?

Como cuenta especial, el FoNC se creó el 22 de noviembre de 1940 mediante el Decreto 2078, y su manejo y administración a cargo de la FNC se formalizó mediante un contrato suscrito con el Gobierno en diciembre de ese mismo año.

4

¿Cuántos contratos de administración se han suscrito desde entonces?

Se han suscrito, incluido el actual, 10 contratos desde 1928, sin contar algunos otrosíes o contratos para otros efectos que en el pasado se firmaron entre la Federación y el Gobierno.

5

¿Para qué sirve el FoNC?

El objetivo prioritario del Fondo es contribuir a maximizar el ingreso del productor de café y debe cumplir con los objetivos previstos en la normatividad aplicable, consistente en impulsar y fomentar una caficultura eficiente, sostenible y mundialmente competitiva.

6

¿Qué se financia con el FoNC?

El FoNC es la principal fuente de financiamiento de los bienes y servicios públicos que benefician a los propios caficultores, como:

- La Garantía de Compra
- La investigación científica y el desarrollo tecnológico que llevan a cabo instituciones como el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé).
- La asistencia técnica brindada por el Servicio de Extensión (principal vehículo de transmisión de conocimiento).
- Las labores de comercialización y mercadeo que han contribuido a brindar valor agregado al café colombiano posicionarlo como el mejor café suave lavado del mundo, entre otros.

7

¿A qué se compromete la FNC con la suscripción de este contrato?

A administrar y ejecutar los recursos del Fondo Nacional del Café en pro de la caficultura colombiana y con altos estándares de transparencia, eficiencia y eficacia.

8

Algunos de los elementos se retoman de contratos anteriores

- La red de cooperativas se mantiene como uno de los medios para ejercer la Garantía de Compra.
- Se refuerza la importancia de la investigación (por medio de Cenicafé, por ejemplo) y la asistencia técnica a los caficultores (el Servicio de Extensión)
- Se conserva la participación de los Ministerios de Hacienda, Agricultura, Comercio Exterior y el Departamento Nacional de Planeación (DNP) en la alta dirección del FoNC, así como la colaboración de un asesor para asuntos cafeteros.

9

¿Qué cambios o modificaciones incorpora el nuevo Contrato?

Incorpora los principios de planeación, eficiencia, eficacia, economía, transparencia, responsabilidad, selección objetiva, debido proceso y publicidad en la ejecución de los recursos del FoNC.

También se introducen principios de Buen Gobierno, con lo cual la FNC deberá expedir un Código de Ética y Buen Gobierno que recoja y difunda los principios, valores, políticas y lineamientos éticos relativos a:

10

¿Quién vigila la gestión del FoNC?

La Contraloría General de la República (CGR) mediante los métodos, sistemas y procedimientos de control fiscal y de inversiones y transferencias previstos en la ley, al igual que para otros bienes y fondos estatales administrados por la FNC.

- La transparencia que permita una información efectiva a agremiados, caficultores, trabajadores y autoridades.
- La gobernabilidad que garantice tener una organización representativa y democrática en busca de la rentabilidad y sostenibilidad del caficultor.
- Control de la gestión de cara a agremiados, trabajadores y autoridades, así como una rendición de cuentas oportuna y efectiva para la propia FNC, sus trabajadores y órganos de dirección y representación.
- Principios éticos, entendidos como las creencias básicas y los valores éticos sobre los cuales se construye la forma correcta de relacionamiento interno y externo y la administración y buen uso de los recursos cafeteros.

Separata Técnica



En los días de campo que se realizarán en los 95 distritos del departamento se hará énfasis en el conjunto de prácticas que componen el Manejo Integrado de Broca (MIB)

La recomendación es adelantar el Manejo Integrado

Foto: Oficina de Comunicaciones

Días de campo para combatir la broca

El Comité de Cafeteros realiza desde septiembre días de campo en los 95 distritos en los que se encuentra dividido el Tolima cafetero.

La Federación Nacional de Cafeteros, consciente de los efectos que tiene el verano sobre los cafetales, diseña e implementa una serie de estrategias encaminadas para que los caficultores hagan frente a las plagas que aparecen debido a las altas temperaturas.

El Comité de Cafeteros del Tolima programó para los meses de septiembre y octubre más de 190 días de campo en los 95 distritos en los cuales está dividido el departamento, los cuales son una de las herramientas de comunicación y extensión más empleadas para dar a conocer prácticas que se espera sean adoptadas por los agricultores.

Durante ellos se realizará un recorrido por tres estaciones en las que el Servicio de Extensión hará énfasis en los aspectos que deben ser tenidos en cuenta para el Manejo Integrado de Broca (MIB), ya que dada la naturaleza del problema, la propuesta de Cenicafé y FNC es implementar el MIB como un conjunto de prácticas que aporten a la productividad de los cafetales.

Es imposible atacar la broca con una sola práctica o fórmula. Es necesaria una suma de acciones que incluyen el control cultural principalmente; el control químico cuando sea necesario; el control bio-

lógico cuando las condiciones de humedad lo permitan; el control en post cosecha, evaluar los niveles de infestación y llevar registros de floración, entre otros.

De acuerdo con el Gerente

Técnico de la FNC, Hernando Duque, "el mensaje es que la broca, por su dificultad de manejo, implica que el caficultor monte una estrategia donde combine las diferentes medidas de control".



La participación activa de los caficultores en las actividades es clave para que de forma autónoma ellos identifiquen la importancia de realizar buenas prácticas.

Foto: Suministrada

Las condiciones climáticas favorecen la proliferación de esta plaga

Tres estaciones para conocer

Los días de campo están diseñados para que los productores cubran, en tres estaciones, los aspectos más relevantes del Manejo Integrado de la Broca.

- La broca del café es la plaga más importante para la caficultura colombiana y puede ocasionar pérdidas en el peso y calidad del grano.
- El ciclo de vida de la broca está entre 45 y 60 días y es influenciado por los factores climáticos en el campo.
- En periodos de sequía existe una mayor reproducción de la broca dentro de los frutos secos que están en los árboles y en los frutos infestados del suelo.
- Cuando la zona cafetera presenta condiciones de temperatura media mayores a 21°C se requiere la implementación de todas las estrategias del Manejo Integrado de la Broca. Esta temperatura se registra en altitudes inferiores a 1.200 metros sobre el nivel del mar.
- Antes del zoqueo, realice la cosecha sanitaria, que consiste en retirar todos los frutos verdes que queden en la planta para evitar la dispersión de broca hacia los lotes vecinos. Además, se deben conservar los surcos trampa, que son árboles que se dejan en pie con el fin de recolectar los frutos cada quince días durante dos meses para el control de la broca.

Estación I: Así es la plaga



mejor la broca y controlarla

Estación II: Labores culturales de control

- Aunque la broca prefiere atacar frutos maduros, éstos son susceptibles cuando tienen más del 20% de peso seco, lo cual depende de la zona de producción y ocurre entre los 120 y 150 días después de la floración.
- El registro de floraciones es una de las actividades que se deben realizar en la finca ya que sirve como herramienta para identificar el periodo crítico de los frutos de café a ser atacados por la broca y determinar las épocas de mayor monitoreo de los lotes.
- Mantener cerradas las estopas durante la recolección, pesar y vaciar el café dos veces al día, tapar la tolva de recibo con plástico impregnado de pegante para que las brocas se queden allí pegadas, solarizar los flotes y pasillas, etc., son acciones sencillas, económicas y contundentes que suman al Manejo Integrado de la Broca.
- Es fundamental hacer el repase después de la cosecha o de la mitaca, recoger todos los frutos maduros, sobremaduros y secos de las ramas y del suelo.
- Se recomienda utilizar trampas de monitoreo de vuelos de broca, esta herramienta es eficiente para determinar las épocas de vuelos de broca en los cafetales.

Estación III: Control químico y biológico

- El control químico o biológico se recomienda siempre y cuando la infestación por broca sea igual o mayor al 2% y más del 50% de las brocas estén en posición de penetración A y B.
- Se recomiendan cinco insecticidas químicos pertenecientes a dos grupos por modos de acción:
 1. Organofosforados como fentoato, fenitrothion y clorpirifos en concentración de 6 cc/Litro de agua.
 2. Insecticidas que contienen inhibidores de receptores de rianodina que afectan los músculos de los insectos (alimentación, locomoción y oviposición) como son los productos Preza™ (6 cc/Litro de agua) y Voliam Flexi® (1,4 cc/Litro de agua)
- También existe un insecticida biológico (hongo *Beauveria bassiana*) eficaz en el control de la broca en concentración de 2×10^{10} esporas/Litro de agua, el cual requiere de condiciones de humedad en el ambiente.

Recuerde tener presente para los periodos de verano actuar rápido

Otras dos plagas que llegan con el calor

La arañita roja y el minador de las hojas del café son dos plagas que proliferan con las altas temperaturas y frente a las cuales hay que tomar medidas especiales

La arañita roja

La arañita roja es un arácnido, un ácaro, NO es un insecto Su nombre es Oligonychus yothersi, pertenece a la familia tetranychidae.

Se presenta en las hojas del árbol de café: a medida que las raspa con su boca, estas toman un aspecto rojizo impidiendo el proceso de fotosíntesis, lo que podría afectar el llenado de grano.

La arañita roja es una habitante natural de los cafetales

El viento es el mayor factor de disseminación entre lotes y surcos

La arañita roja es favorecida por el tiempo seco. Las altas temperaturas contribuyen a que el ciclo de vida sea más corto (normalmente es de 15 días entre huevo y adulto).

Los aguaceros fuertes pueden actuar como un control natural.

Revise y monitoree sus cafetales de forma permanente para detectar focos.

Los adultos de la arañita roja se pueden observar a simple vista y con la ayuda de una lupa se ven los huevos y otros estados biológicos.

No aplique insecticidas, ni fungicidas, esos son para controlar insectos y hongos, respectivamente.

Contacte al técnico del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros en su municipio

Si se requiere un control químico en los focos, debe ser con acaricidas para bajar las poblaciones de la araña y proteger a los insectos que son enemigos naturales de la arañita.



La arañita roja es una habitante natural de los cafetales.



Realice el control químico con asesoría de su extensionista

Fotos: archivo

El minador del cafeto



El minador del cafeto *Leucoptera coffeellum* es un insecto que prevalece en periodos de verano y durante eventos climáticos El Niño

- Los brotes de minador se presentan cuando se aplican insecticidas para el control de otras plagas y herbicidas de forma generalizada causando un desbalance ecológico.
- El daño lo ocasiona la larva cuando se alimenta de la hoja. Las altas incidencias de minador pueden ocasionar la defoliación de las hojas afectadas, la cual está directamente relacionada con la intensidad del ataque y el periodo en el que este ocurre.
- Es recomendable limpiar únicamente los platos de los árboles de los cafetales en crecimiento vegetativo (menores de dos años), y dejar las calles con arvenses de hoja ancha, que florezcan para atraer y mantener las poblaciones de avispas que controlan el minador.
- Es fundamental monitorear y revisar los cafetales de forma permanente en las épocas secas, para detectar focos con las primeras minas y determinar el porcentaje de parasitismo, y no incurrir en aplicaciones innecesarias de insecticidas
- En Colombia el uso de insecticidas químicos no se justifica, debido a la presencia documentada de más de quince (15), enemigos naturales nativos.