



Paisaje cafetero municipio de Cunday

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 27 Edición 255 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

El primer lugar del Concurso Una Taza de Café por la Paz fue para San Antonio

En Planadas estuvo lo mejor del café

El municipio del sur del Tolima demostró, una vez más, porqué es el primer productor de café del departamento y porqué en sus tierras se cosechan granos de reconocida calidad en el mundo entero.

Productores, catadores, compradores, baristas e hijos ilustres del departamento del Tolima se dieron cita entre el 21 y el 23 de julio en Planadas para celebrar en este municipio la primera Feria de Cafés Especiales.

Por su parte, en un emotivo discurso, el Gerente General de la Federación de Cafeteros, Roberto Vélez Vallejo, felicitó al Gobernador del Tolima, Óscar Barreto Quiroga, por la iniciativa de realizar este evento en Planadas y le agradeció la invitación a formar parte de la misma. Aludiendo al Concurso Una Taza de Café por la Paz, en el que participaron 402 lo-



Foto: Oficina de Comunicaciones

Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros se mostró complacido por estar en Planadas y exaltó el compromiso y dedicación de sus gentes con cosechar café de alta calidad.

tes, el Gerente General señaló "Es como escoger entre bueno, más bueno y lo mejor de lo mejor".

Entre los actos centrales de la Feria se destacó la premiación

del concurso de calidad, que entregó reconocimientos en efectivo por más de \$17 millones y dejó como ganador al caficultor Santos Vizcaya Hernández, de San Antonio. Así mismo,

un joven de Gaitania (Planadas), Emanuel Enciso, se alzó con el primer lugar del Campeonato de Catación y representará al Tolima en el Nacional de esta especialidad.



Niños Pilos del Parque del Café

20 niños del Tolima estuvieron de gira por algunas de las entidades más representativas de la FNC en el Eje Cafetero, con el objetivo de conocer más acerca del proceso del café y de la institucionalidad.



Insecticidas contra la broca

Conozca cuáles son los insecticidas recomendados por Cenicafé para combatir la broca y los principales criterios para su uso.

Fortalezas institucionales



Luis Javier Trujillo Buitrago
Representante
Comité Directivo
y Nacional

Dos eventos realizados en los últimos días han marcado y dejado en alto la fortaleza y el liderazgo que sigue mostrando la Federación de Cafeteros. El primero tiene que ver con la realización de la Feria de Cafés Especiales en el municipio de Planadas, al sur del departamento. A pesar de que este evento fue programado por iniciativa del señor Gobernador y el Alcalde de dicha localidad, no hubiese tenido los éxitos alcanzados sino hubiera sido por la presencia de la institución cafetera, representada en su Comité de Cafeteros del Tolima.

Con una convocatoria hecha por el Servicio de Extensión participaron en el concurso Una Taza de Café por la Paz, 402 lotes de café de todos los rincones del departamento; así mismo se contó con la presencia de todas las asociaciones que salieron a mostrar sus productos y sus iniciativas de futuro; compradores y tostadores de talla nacional e internacional; personalidades de Gobierno Nacional; parlamentarios del Congreso de Colombia; el Gerente de la Federación de Cafeteros y su equipo de trabajo; Juan Valdez, símbolo de los cafeteros; el Profesor Yarumo con su show; el Comité Departamental como máxima autoridad gremial del Tolima, y la presencia masiva de más de cinco mil cafeteras y cafeteros, que llenaron las calles, cafeterías y ho-

teles de ese querido municipio.

Desde allí con orgullo de cafeteros le mostramos a Colombia y al mundo una región que se supera después de cinco décadas de sufrimientos y de olvido del Estado Colombiano, pero que hoy sale adelante con gentes humildes y trabajadoras y que gracias a la presencia permanente de la Federación, en un trabajo continuo de acompañamiento social y económico, puede decirle al país que Planadas no solo se ubica como el primer productor de café del Tolima, sino que también produce uno de los mejores del mundo.

El segundo evento se realizó en la ciudad de Montenegro, en el departamento del Quindío, con motivo del cumpleaños número cincuenta del Comité Departamental de Cafeteros. Allí también pudimos apreciar la

grandeza y fortaleza de esta organización, así lo reconoció el Gobierno Nacional representado por su Ministro de Hacienda, las autoridades departamentales y municipales, al manifestar en sus cortas intervenciones, que no hay carreteras, escuelas, polideportivos, electrificaciones, donde la Federación, en estos cincuenta años no haya puesto su granito de arena para apoyar el desarrollo que hoy tiene la región. A manera de ejemplo se mencionaba también cuando la naturaleza fue inclemente con Armenia y sus alrededores, cómo la presencia institucional participó activamente en su recuperación, para también hoy mostrar a esta ciudad con gentes pujantes, emprendedoras, que fueron capaces de superarse ante las inclemencias del tiempo.

Niños Pilos de hoy, cafeteros del futuro

La Federación Nacional de Cafeteros es plenamente consciente de que sus productores en todo el país se están envejeciendo y que es urgente el relevo generacional en el campo colombiano.

Es así como en la búsqueda de estrategias que procuren que los más jóvenes encuentren atractivas las labores que se llevan a cabo en las empresas cafeteras, la FNC implementó el programa Niños Pilos Parque del Café, el cual, a través de una experiencia vivencial, permite que pequeños, con un muy buen nivel académico de instituciones educativas de zonas cafeteras, conozcan más sobre el cultivo y sobre lo que hace la FNC por el bienestar de sus productores.



José Jesús Duque Buriticá
Presidente Comité
Departamental

El turno recientemente fue para 20 niños de Fresno, quienes en una gira de cuatro días por el Eje Cafetero, visitaron la Fundación Manuel Mejía, la fábrica Buencafé, Cenicafé y el Parque del Café. Ellos, de manera lúdica, aprendieron sobre buenas prácticas, investigación y café liofilizado.

Indudablemente esta experiencia será de esas que marcan la vida de un niño y ellos multiplicarán entre sus compañeros todo lo que aprendieron. Pero quizás, lo más importante, es la semilla que quedó sembrada en ellos, para que en sus corazones continúe creciendo el amor por ese cultivo y ese gremio que por casi nueve décadas ha trabajado por el desarrollo de nuestro país y el engrandecimiento de la labor que llevan a cabo los hombres y mujeres del café.

Las giras continúan y niños llaneros, costeños, paisas, boyacenses, en fin de toda Colombia cafetera han vivido y vivirán estos días inolvidables y serán de esos, que desde muy chicos considerarán formarse para luego volver a las parcelas en las que crecieron y continuar innovando en esta actividad que es por la que más reconocen a los colombianos en el mundo entero.

Las camisetas amarillas a su servicio

En los diferentes escenarios en los cuales los caficultores deben entrar a valorar esos bienes públicos con los que cuentan, a través de la institucionalidad, es una constante que uno de los más apreciados por todos ellos es el Servicio de Extensión Rural.

La camiseta amarilla, a lo largo de los años se ha convertido en el símbolo de la Federación de Cafeteros, en su cara amiga, cercana, esa que llega a apartadas veredas con innovación, con soluciones y sugerencias a los problemas de plagas y enfermedades, con novedades sobre programas del Gobierno, con noticias y medios de comunicación hechos especialmente para ellos, para los caficultores.

Los productores no pueden perder de vista que esos técnicos y profesionales son a quienes deben acudir cuando tengan dudas frente a algún tema específico relacionado con su cultivo o con algún nuevo programa para favorecerlos o ayudarlos frente a alguna crisis, la convocatoria a un concurso o los nuevos servicios de la Cédula Cafetera Inteligente.

De la misma forma, cuando se generen dudas

o escuchen comentarios (que nunca faltan) que los confundan frente al accionar de su Federación, es el Servicio de Extensión el más indicado para conocer la verdad de primera mano.

Es un gusto escuchar a los productores, cuando conquistan algún premio o reconocimiento, que a su cabeza venga el nombre de su extensionista, ese que con su guía y consejo contribuye a que los caficultores a su cargo se esmeren por implementar buenas prácticas en el empeño de cultivar un café de alta calidad, que no solo llene de satisfacción a quien lo cosecha, sino que puede garantizarle un mejor ingreso para él y su familia.

Esa es la razón de ser de nuestro Servicio de Extensión, ir más allá de la transferencia de tecnología y convertirse en un dinamizador, en actor fundamental para el desarrollo del caficultor y la caficultura colombiana.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

Periodistas agrícolas y económicos conocieron más de café

El Comité de Cafeteros acercó un poco más al mundo del café a un grupo de comunicadores de todo el país, convocados por la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC) en el VIII Seminario de Periodistas Agrícolas y Económicos, realizado en Ibagué. Los profesionales tuvieron la oportunidad de catar diferentes tipos de cafés en Almacafé y participaron de un recorrido por la finca el Cafetal del Río, en la vereda Chembe de Ibagué.



Hasta el momento se han realizado cuatro giras

Los Niños Pilos y la institucionalidad cafetera

Junto con otro grupo de Meta y Guajira, los Niños Pilos del Tolima participaron de un recorrido por algunas instituciones del gremio.

Veinte niños de la Institución Educativa Técnica El Guayabo del municipio de Fresno recorrieron el Eje Cafetero como parte de la gira Niños Pilos Parque del Café, una iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros.

Esta actividad busca promover el relevo generacional de la caficultura colombiana enfocada a que los niños y niñas, que hacen parte de escuelas ubicadas en zonas cafeteras del país, reconozcan la importancia del cultivo y de la institucionalidad. Para ellos

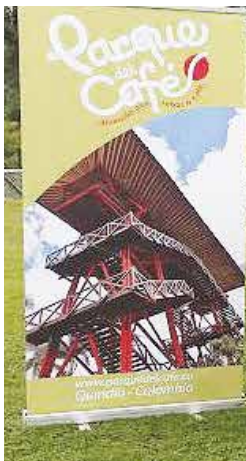


Foto: Suministrada

Los Niños Pilos del Tolima, durante su recorrido por el Eje Cafetero, tuvieron una oportunidad inmejorable de conocer no solo acerca de café, sino de los programas y proyectos que la FNC tiene en procura del bienestar de los caficultores.

se diseñó un recorrido de cuatro días que incluye la Fundación Manuel Mejía, Cenicafé, Fábrica BuenCafé Liofilizado, Tiendas Juan Valdez y Parque del Café.

Además, a lo largo de la gira, vivenciaron los principales aspectos relacionados con el manejo de la caficultura desde los componentes técnico, ambiental, económico y social.

En total son 462 niños

de 23 departamentos cafeteros del país, quienes harán parte de esta iniciativa. Hasta el momento, el programa ha movilizado 280 niños de 14 departamentos.

Dentro de los requisitos que deben cumplir los niños para formar parte de este programa se encuentra: tener relación con el café, ser los mejores académicamente, ser disciplinados y buenos compañeros.



Foto: Suministrada

Como los del Tolima, Niños Pilos de los diferentes departamentos cafeteros harán este recorrido por la institucionalidad de FNC.

Brahian Edison Páez Vargas

"Fue una experiencia muy bonita porque nos enseñaron mucho del café.

Aprendimos que el café tiene varias enfermedades y las cosas que debemos hacer para cuidarlo, por eso le agradezco al Gerente de la Federación por haber sacado este programa pues ha sido muy bonito"



Kevin Yulián Martínez Gil

"Fue muy bueno conocer Cenicafé, el lugar donde se investiga, por eso le digo a los otros niños que amen la Federación y todo lo que tenga que ver con el café".



Andrea Arias López

"Yo quería conocer mucho de café y nos enseñaron de todo, cómo debemos cuidarlo. Eso me gustó mucho por eso quiero contarle a mis compañeros todo lo que aprendí".



Memorando de Entendimiento



Foto: Suministrada

La Federación Nacional de Cafeteros (FNC) y la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) firmaron un memorando de entendimiento que contribuirá al desarrollo rural de las zonas cafeteras del país en un escenario de posconflicto. El acuerdo por cinco años permitirá fortalecer lazos agrícolas, institucionales y educativos entre Colombia y Estados Unidos.

Taller de Mecánica en Rovira



Los cafeteros de la vereda Palo Bajo en Rovira se mostraron complacidos con el Taller de Mecánica Cafetera que realizó el Comité de Cafeteros y que se ha desarrollado en todo el departamento, según lo manifestó Amanda Medina, representante del Comité Municipal:

"En nombre de la vereda Palo Bajo, agradezco mucho por este taller porque el arreglo de estas máquinas nos permite sacar mejor calidad de café". A la capacitación, que duró tres días, asistieron 16 productores de la zona.

Insecticidas químicos recomendados por Cenicafé

Para el control de la broca

Los insecticidas son una herramienta dentro del manejo integrado de la broca y solo controlan a los adultos que están en vuelo o aquellas que están entrando al fruto. Antes de aplicarlos se debe hacer una evaluación del nivel de infestación y posición de penetración en el fruto.

Desde la llegada de la broca a Colombia, Cenicafé ha evaluado de manera permanente insecticidas químicos, biológicos y botánicos, con el fin de incluirlos en el manejo integrado (MIB). En la actualidad se recomiendan cinco insecticidas químicos: tres organofosforados y dos que contienen diamidas antranílicas. Una vez tomada la deci-



Fotos: Archivo

El Centro de Investigaciones de Café (Cenicafé) recomienda algunos insecticidas para combatir la broca, teniendo en cuenta criterios muy específicos.

La selección de seguir una estrategia de control químico y atendiendo las recomendaciones de rotación de los insecticidas, es fundamental tener en cuenta los siguientes aspectos:

Criterios para seleccionar un insecticida

1

El momento oportuno

El uso de insecticidas debe hacerse dentro del período crítico del ataque de la broca, es decir, desde los 120 días después de las floraciones principales hasta la cosecha, cuando el nivel de infestación sea igual o superior al 2%, y el 50% o más de las brocas vivas estén en posición A y B (periodo de vuelo).

2

La cantidad a aplicar

Para los organofosforados se recomienda aplicar 6,0 centímetros cúbicos por litro de agua; con Voliam Flexi se aplican 1,4 centímetros cúbicos por litro y con Preza 6,0 centímetros cúbicos por litro de agua.

3

Periodo de reingreso al lote

Es el tiempo mínimo que debe pasar entre la aplicación y la entrada de personas o animales al cultivo tratado. Este debe aparecer en la etiqueta del producto.

4

Periodo de carencia

Es el tiempo mínimo que debe transcurrir entre la última aplicación del insecticida y la cosecha del café. Así se garantiza que no existan residuos que superen los límites máximos permitidos que podrían causar perjuicios a los consumidores. Debe estar indicado en la etiqueta del producto. En general, el periodo de carencia para organofosforados es de 30 días, y para aquellos que contienen diamidas es de 14 días.



Tomado de la Brocarta N° 49

Características de los insecticidas químicos recomendados para el control de la broca						
Ingrediente activo	Grupo químico	Modo de acción	Sitio de acción	Periodo de reingreso (horas)	Periodo de carencia (días)	Categoría toxicológica (según Norma Andina)
Fentoato	Organofosforado	Inhibidores de la acetilcolinesterasa	Sistema nervioso	N.I.*	14	III
Fenitrothion	Organofosforado	Inhibidores de la acetilcolinesterasa	Sistema nervioso	24	14	II - III
Clorpirifos	Organofosforado	Inhibidores de la acetilcolinesterasa	Sistema nervioso	12 - 24	7 - 30	II - III
Tiametoxam + Chlorantraniliprole (Voliam Flexi®)	Neonicotinoide	Agonistas del receptor nicotínico de la acetilcolina	Sistema nervioso	12	14	III
	Diamida antranílica	Moduladores del receptor de la rianodina	Sistema muscular y nervioso			
Cyantraniliprole (Preza®)	Diamida antranílica	Moduladores del receptor de la rianodina	Sistema muscular y nervioso	12	7	III

*N.I. No indicado por la casa comercial

Se benefician 21 asociaciones de Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco

Sostenibilidad y empresarización

A través de diferentes acciones, se brinda asistencia técnica a pequeños caficultores del sur del Tolima, buscando fortalecer sus procesos de competitividad, a través de la construcción e implementación de planes de mejoramiento de cultivo y postcosecha.

Con una inversión que supera los \$700 millones, ARD Colombia Responde, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima como administradora del Fondo Nacional del Café y las comunidades de Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco, ejecutan actualmente un Acuerdo de Donación, que tiene como objetivo construir e implementar con las familias beneficiarias planes de mejoramiento de cultivo y de postcosecha, con el fin de fortalecer sus prácticas de caficultura sostenible e incrementar estándares de calidad internacional, favoreciendo la competitividad en el mercado nacional e internacional.

De la misma forma, con este Acuerdo de Donación, se busca promover la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas para el manejo integrado del cultivo en función del uso adecuado y eficiente de los recursos humanos, técnicos y productivos, tal como se recomienda en los planes de mejoramiento. De la misma forma, integrar el uso adecuado de pozos sépticos, en el marco de los estándares requeridos por el mercado para acceder a una caficultura sostenible.



Los beneficiarios de este Acuerdo de Donación han recibido, entre otros, asistencia técnica para mejorar sus prácticas agrícolas.



Fotos: Suministradas

Esta alianza de FNC con ARD Colombia Responde busca el bienestar de los productores.



El Acuerdo de Donación beneficia a 695 productores de 21 asociaciones de los cuatro municipios del sur del Tolima, comprometidos con la producción de un café de alta calidad. Es así como 31 caficultores de diez de estos grupos se inscribieron al concurso Una Taza de Café por la Paz y dos de ellos, Yicela Ramírez Alayón de Asoquebradón y José Alberto Tamayo de Asoatá, se ubicaron entre los diez mejores.

De Japón a Colombia

Tim Brett, Presidente de Coca Cola Japón, visitó recientemente a Colombia y se reunió con el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), Roberto Vélez Vallejo, para conocer de primera mano el esfuerzo de los caficultores colombianos. El desarrollo de la estrategia de generación de valor por parte de la FNC en Japón, ha tenido como pieza fundamental la utilización de cafés de calidad y de la propiedad intelectual de la institucionalidad cafetera.



Foto: Suministrada

Recolección de envases agroquímicos



Durante los días 10 y 11 de agosto, en los municipios de Chaparral, Ataco, Planadas y Rioblanco se llevó a cabo una jornada de recolección de envases agroquímicos promovida por ARD-Colombia Responde, el Comité de Cafeteros del Tolima, las Alcaldías y la empresa Colecta. El propósito de la jornada se enmarca dentro de las acciones encaminadas a crear conciencia acerca del cuidado del medio ambiente.



Las asociaciones de productores fueron las protagonistas.



Los diez mejores cafés del Concurso de Calidad se cataron en Planadas.



Representantes del Comité Departamental asistieron al acto inaugural.



La comunidad Nasa Wex's de Gaitania se hizo presente con su cultura y su café.



Los 50 finalistas de Una Taza de Café por la Paz.



La riqueza de nuestros campos, al lado del café.



En total, fueron 28 los inscritos al Campeonato de Catación.

Durante tres días el tema fue el café

En Planadas solo idioma

Los productores del Tolima tuvieron una vitrina única para darle a conocer al mundo entero, porque en el departamento se está escribiendo un capítulo fundamental en la historia de la caficultura colombiana.

El objetivo de visibilizar un territorio como Planadas, que por años sufrió el estigma del conflicto armado, se logró y con creces, con ocasión de la Feria de Cafés Especiales, que por tres días convirtió al primer productor de café del Tolima en el centro de las miradas dentro y fuera del departamento.

Esta feria, una iniciativa de la Gobernación del Tolima, en alianza con la Alcaldía de Planadas, la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima, Prohaciendo y Usaid, combinó una serie de ingredientes que la convirtieron en un escenario atractivo para diversos públicos, todos con un elemento común: el café y con él, sus cultivadores.

El parque principal de Planadas se transformó gracias a una gran carpa que albergó a 127 expositores, entre ellos más de 70 asociaciones, de acuerdo con la Gobernación del Tolima. Así mismo, a los fina-



listas de Una Taza de Café por la Paz, a los catadores que buscaban representar al Tolima en el Campeonato Nacional, a baristas, compradores, periodistas y hasta el Profesor Yarumo, quien con sus aventuras, quiso compartir la fiesta de los planadunos.

Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de la Federación de Cafeteros, durante el acto inaugural de la Feria de Planadas, hizo un llamado a la unión de los productores del Café y Cafés Especiales, que contó con la presencia de Juan Valdez, representante de Supracafé, España; Hernando de La Roche, vicepresidente de la Federación Nacional de Cafeteros, y Huhiko Hasegawa, Presidente de la Asociación de Cafeteros de Colombia. El moderador de este panel fue el Director de Asuntos Gremiales de la Federación, Carlos Armando Uribe Fandiño.



La juventud fue la constante en los finalistas del Concurso de Catación.



Muchos se contagiaron de la 'fiebre' de catación.



El Gobernador del Tolima dio la bienvenida a Juan Valdez en Planadas.



Astrid Medina Perdomo, representante de la Excelencia 2016.

la instalación de la feria, el gobernador del Tolima, Juan Valdez, se disculpó por no haber podido asistir personalmente, pero expresó su apoyo a la iniciativa. Valdez, quien dirige la oficina de Asuntos Gremiales de la Federación, dijo que la feria es una oportunidad para que los productores de café del Tolima puedan mostrar su calidad y competir en el mercado nacional y internacional. Valdez también mencionó que la feria es una oportunidad para que los productores de café del Tolima puedan conocer a otros productores de café de diferentes departamentos y países, y así mismo, a los catadores que buscaban representar al Tolima en el Campeonato Nacional, a baristas, compradores, periodistas y hasta el Profesor Yarumo, quien con sus aventuras, quiso compartir la fiesta de los planadunos.

se habló un el del café



Fotos: Oficina de Comunicaciones

de Cafeteros, además de parti-
parte del panel Mercado Mundial
a de Ricardo Oteros, Gerente de
nte INTL FC Stone (USA) y Kats-
s Especiales de Japón. El mode-
s de la Federación de Cafeteros,

ación del evento, en un emoti-
urso exaltó el trabajo y compro-
los productores de Planadas,
ano del Comité de Cafeteros y
ncia gremial. "Lo que se cose-
í en Planadas no es nada dis-
e el producido de la gente y de
as. Tiene que ser gente muy
la que se viene y es capaz de,
breñas, arrancarle el fruto que
a la satisfacción a esta ciudad,
rtamento del Tolima y hace or-
a Colombia en el mundo", afir-
erto Vélez.

no, el Gerente General de FNC
a vocación que tiene el municipi-
a producir cafés de condiciones
onales, que son motivo de sa-
n para los colombianos. "Cada
una libra de café de Planadas
e en el mundo entero, cada
alguien disfruta las tazas tan
es que tiene, el café de Co-
eafirma su condición de me-
mundo", enfatizó Roberto Vé-
jo.



reira, ganadora de la Taza
015.

También se habló de clima



En el marco de la Feria de Cafés Especiales de Planadas, el doctor Álvaro Jaramillo Robledo dictó una charla sobre variabilidad climática.

Álvaro Jaramillo Robledo es Ingeniero Agrónomo - Agro-meteorólogo, investigador de la Disciplina de Agroclimatología del Centro Nacional de Investigaciones de Café - Cenicafé.

Profesor Yarumo homenajeadado en Gaitania



El Profesor Yarumo, además de deleitar a los asistentes a la Feria de Planadas con su show, fue homenajeadado por la comunidad del corregimiento de Gaitania, a donde se desplazó para grabar su programa Las Aventuras del Profesor Yarumo, en la finca de la productora Astrid Medina Pereira, quien el año anterior obtuvo el primer lugar en la Taza de la Excelencia



Antes de viajar a Planadas, Juan Valdez visitó sus tiendas en Ibagué.



Joanni Largo de Juan Valdez Café deleitó con su Show de Barismo.



En el desfile de carros UAZ, los mensajes fueron a la paz.



El Profesor Yarumo premió a los participantes de su show.



Por las calles de Planadas desfiló la cultura cafetera colombiana.



El Servicio de Extensión de Planadas dijo ¡presente! en esta Feria.

Su café, calificado con 89,05 puntos, fue el mejor de los 402 lotes inscritos al concurso que se premió en el marco de la Feria de Cafés Especiales de Planadas. Además se llevó el premio a mejores atributos de balance y sabor.

Con el café cultivado en casi tres hectáreas de su finca La Habana ubicada en la vereda La Argelia del municipio de San Antonio, Santos Vizcaya Hernández logró el primer lugar del Concurso de Alta Calidad, Una Taza de Café por la Paz, premiado en la feria de cafés especiales realizada en el primer productor del departamento: Planadas.

El actual ganador del mejor café del Tolima es un productor pequeño que nació en el municipio de Rioblanco, donde empezó a ver el café como un cultivo que le permitiría tener calidad de vida. Desde entonces, y gracias al paso del cultivo por generaciones en su familia, don Santos decidió hace 20 años, dedicar sus días a la producción de este grano que hoy le genera gran alegría.

“El secreto para cultivar un café de calidad es un muy buen manejo tanto en la recolección como en el despulpe del café, el beneficio y el secado. Esas son cosas que hay que hacerlas con mucho interés y con muchas ganas” puntualiza don Santos Vizcaya quien trabaja en su finca junto con su esposa a la que define como el eje central de su empresa cafetera y con la que además tiene una familia conformada por tres hijos y ocho nietos.

Adicionalmente, el productor indica que un aspecto primor-



Acompañan al ganador, José Dayler Lasso Mosquera, Alcalde de San Antonio; Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo Comité Tolima; Luis Javier Trujillo, representante al Comité Directivo y Nacional y el Profesor Yarumo.

Caficultor de San Antonio, ganador del concurso Una Taza de Café por la Paz

Café de Santos Vizcaya, el mejor entre 402 lotes

Jueces encargados de catar los cafés finalistas



Edward Sandoval (Comité de Cafeteros del Tolima), Mayini Macías (Expocafé), Steven Díaz (Expocafé), Robinson Marulanda (Caravela Coffee), Estefany Lucía Hernández (Racafé), Jhon Fredy González (Mitsubishi Colombia), Juan Carlos Alarcón (Coffee Roasting) Armando Cortés Zabala (Almacafé), Juan Carlos Guzmán (Almacafé Ibagué), Manuel Peña, Campeón Nacional de Catación (Comité de Cafeteros del Valle), Alirio Laguna (FFT Colombia), David Alejandro Gallón (Selecto Coffee), Juan David Vargas (Worbuna).

dial para cultivar un café de calidad es la asistencia del Servicio de Extensión y el apoyo que desde la FNC – Comité Tolima, se brinda a los cafeteros por

medio de capacitaciones “Agradecemos al Comité, a mi extensionista y a todas las instituciones que nos capacitan porque por medio de ellos aprendemos

mucho más y según el juicio que le pongamos a cada taller pues así mismo vamos a la práctica para sacar buena calidad” precisa Vizcaya.

Los premios

- Los finalistas con los mejores puntajes clasificaron directamente a la ronda nacional del Concurso Colombia Tierra de Diversidad, organizado por la Federación de Cafeteros y que será premiado en el marco de la Feria de Cafés Especiales ExpoEspeciales durante el mes de octubre en Bogotá.
- Los productores clasificados a la fase final recibirán una capacitación en formación empresarial a cargo de la Universidad Cooperativa de Colombia.

- Quienes ocuparon los diez primeros lugares serán llevados en 2017 a la Feria Internacional de Cafés Especiales de la SCAA, en Estados Unidos con todos los gastos.
- Los tres primeros lugares recibieron premios en efectivo así:

Primer puesto	\$ 5.000.000
Segundo puesto	\$ 3.000.000
Tercer puesto	\$ 2.000.000

Igualmente, la Alcaldía de Planadas premió los cafés con mejores atributos, así:

Acidez:	\$ 1.500.000
Cuerpo:	\$ 1.500.000
Balance:	\$ 1.500.000
Suavidad:	\$ 1.500.000
Fragancia:	\$ 1.500.000

Los caficultores viajarán a USA en 2017

Los diez mejores lugares de Una Taza de Café por la Paz



1. Santos Vizcaya H.
Mejor atributo:
Sabor (Suavidad)
y balance
Vereda: La Argelia
Finca: La Habana
Mpio: San Antonio



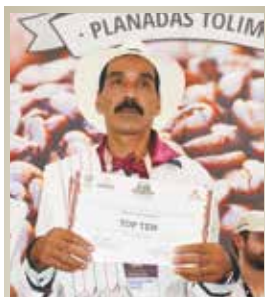
2. Marco Fidel Soto
Mejor atributo:
Cuerpo
Vereda: Santa Cruz
Finca: Los Cauchos
Municipio:
Rioblanco



3. Yannid Díaz Arias
Mejor atributo:
Fragancia
Vereda: El Brazil
Finca: El Paraíso
Municipio:
Planadas



4. Rafael Antonio Salcedo Tique
Vereda: El Prodigio
Finca: La Esperanza
Municipio
Chaparral



5. David Cruz Caballero
Mejor atributo:
Acidez
Vereda: Palmira
Finca: El Mirador
Mpio: San Antonio



6. Yicela Arnubi Ramírez Alayón
Vereda: Santafé
Finca:
El Retiro
Municipio:
Rioblanco



7. Alberto Tamayo
Asociación:
Asoatá
Corregimiento:
Gaitania
Municipio:
Planadas



8. Jaime Arámbulo P.
Vereda: La Libertad
Finca: Santa Martha
Municipio:
Planadas



9. Hamilton Guaraca
Asociación:
Asopep
Municipio:
Planadas



10. Edwin Rolando Díaz
Mosquera
Vereda: Bellavista
Finca: Filandia
Municipio:
Planadas

Emanuel Enciso Villada campeón de Catación

Desde el corregimiento de Gaitania (Planadas) llegó este joven de 27 años de edad a competir en el Campeonato Regional de Catación en el cual obtuvo la victoria con seis tazas acertadas, de las ocho puestas en la mesa durante la final. Ahora tendrá la responsabilidad de representar el departamento del Tolima en el Campeonato Nacional que se efectuará en octubre en la Feria Expoespeciales.

Su historia en el mundo del café inició con la comercialización del grano. Posteriormente y debido a la necesidad de encontrar cada vez más calidad, en el 2007 dio sus primeros pasos en catación con una capacitación del Comité de Cafeteros del Tolima, dirigida por el entonces Coordinador de Cafés Especiales, el ingeniero Alirio Laguna Cartagena. Sin embargo, su práctica constante en esta profesión se ha dado en los últimos dos años, después de asistir a la Feria Expoespeciales del 2014, donde empezó a descubrir la calidad del



Emanuel Enciso Villada.

café de su región lo que hizo que se interesara aún más por continuar en el negocio que por años ha desarrollado su familia.

Emanuel Enciso Villada o 'Ema' como es conocido en la tierra de las también ganadoras de la Taza de la Excelencia, estudió Negocios Internacionales en la Universidad Antonio Nariño de Neiva (Huila) y se desempeña como Gerente Comercial de Tres Rayas Coffee, una cooperativa familiar que está conformada en su totalidad por jóvenes hijos de productores y que trabaja de la mano con la asociación de caficultores indígenas de Gaitania Ascisp.





café
con tamaño
peso
y Calidad!

en su abonada tradicional que no falte

FERTILIZANTE

SULCAMAG

+ 3 Bultos de producción
1 Bulto de SULCAMAG

= La mezcla perfecta para su cafetal

Cra. 5A Bis No. 21A - 47 Barrio Sevilla - Neiva Telefax: 875 5456
sulcamag@mineraprovidencia.com

CONCURSO

Leamos en Familia Tolima Cafetero

Ganadores del sorteo



Fotos: Oficina de Comunicaciones

El sorteo fue realizado durante la reunión del Comité Departamental desarrollada el 12 de agosto. Felicitaciones a don Jorge Luis y a los otros nueve ganadores, quienes recibirán detalles promocionales del Comité Tolima.

Jorge Luis Buitrago, de la vereda la Trinchera del municipio de Fresno fue el feliz ganador del concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero. El pro-

ductor tendrá como premio un mercado de \$200 mil pesos que podrá hacer efectivo en la Central Cooperativa Coomersa, patrocinadora del concurso.

Ganadores

Caficultor	Vereda	Municipio
1. Jorge Luis Buitrago	Trinchera	Fresno
2. Marina Saldaña Cruz	La Betulia	Planadas
3. Nidia Yohana Barrera Ríos	Paramillo	Fresno
4. Luz Enidi Marín Giraldo	Porvenir	Planadas
5. Luis Felipe Quitián Ariza	Portugal	Fresno
6. Rodrigo Váquiro Rada	Maco Alto	Ortega
7. Hernando Bonilla Rondón	Altamirada	Lérida
8. Arcenio Molina	Las Colinas	Fresno
9. Miriam Castillo Ríos	La Cristalina	Planadas
10. Solangel Portela Sánchez	La Siberia	Chaparral

Crucigrama

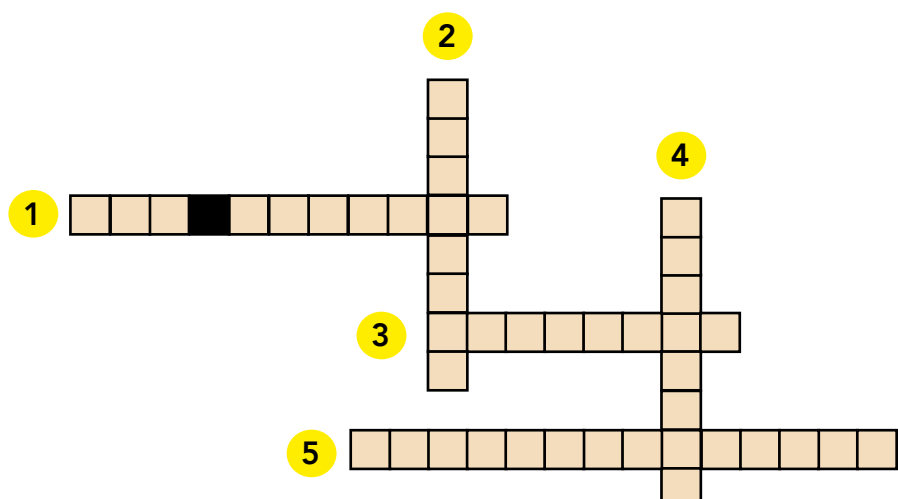
Resuelva el siguiente crucigrama teniendo en cuenta los temas desarrollados en la presente edición.

Horizontales

- Nombre del municipio donde tiene la finca el ganador del concurso Una Taza de Café por la Paz.
- Variedad de café recomendada para la siembra en el departamento del Tolima.
- Feria de café que se realizará en el mes de octubre en Bogotá.

Verticales

- Segundo elemento del Sistema Productivo de Café, desarrollado en la Separata Técnica
- Sobre este tema se vienen realizando talleres en todo el departamento, en esta ocasión se llevó a cabo en Rovira.



CUPÓN

Lea detenidamente el periódico, responda las preguntas y diligencie el formulario. Recórtelo y deposítelo en los buzones ubicados en los Comités Municipales. Podrá ganar estupendos premios. Las siguientes preguntas fueron tomadas de algunos artículos publicados en la presente edición de Tolima Cafetero. Señale la respuesta correcta.

- La frase "Es como escoger entre bueno, más bueno y lo mejor de lo mejor" fue dicha por:
 - Gildardo Monroy Guerrero, Director Ejecutivo Comité Tolima
 - Óscar Barreto Quiroga, Gobernador del Tolima.
 - Roberto Vélez Vallejo, Gerente General de Federación
 - Luis Javier Trujillo Buitrago, Representante ante Comité Directivo y Nacional.
- ¿Niños de qué otros departamentos estuvieron en la gira Niños Pilos Parque del Café, acompañando a los del Tolima?
 - Antioquia y Cesar
 - Magdalena y Guajira
 - Huila y Quindío
 - Ninguna de las anteriores
- ¿Cuál de los siguientes criterios se debe tener en cuenta para seleccionar insecticidas de control de broca?
 - Variedad de café sembrada en la finca
 - Altura de la finca
 - Periodo de reingreso al lote
 - A y B son correctas
- El investigador de Cenicafe Álvaro Jaramillo, estuvo en la Feria de Cafés Especiales de Planadas, dictando una conferencia sobre:
 - Variabilidad Climática
 - Manejo adecuado de arvenses
 - Enfermedades del café
 - Barismo y Catación

Nombre _____

Cédula Cafetera número _____

Vereda _____

Municipio _____

Número celular _____

Correo electrónico (si tiene) _____

PATROCINADO POR:



COOMERSA
CENTRAL COOPERATIVA



Nuevos servicios y tarifas

Cédula Cafetera Inteligente, con mayor cobertura

Una petición reiterada de los productores en diferentes regiones del país es ahora una realidad.

A partir de julio de 2016, además de acceder a cajeros del Banco de Bogotá sin ningún costo y del Grupo Aval a \$1.400, los caficultores, a través de su Cédula Cafetera Inteligente, pueden realizar transacciones exitosas por ese mismo valor en los cajeros de otras redes de todo el país. Esto es posible gracias a un nuevo convenio entre la Federación de Cafeteros y el Banco de Bogotá, que busca continuar impulsando la utilización de la cuenta de ahorro cafetera y aumentar la cobertura en

canales de acceso a los caficultores. El costo por transacción exitosa se redujo de \$4.500 a solo \$1.400. Por esta razón, la cobertura de cajeros en municipios cafeteros pasó de 30% a 75% y el total en municipios cafeteros (Cajeros automáticos, corresponsales bancarios Grupo Aval y almacenes con dispensación de efectivo de las Cooperativas/Comités) aumentó del 74% al 85%. De la misma forma, también se encuentra habilitada la transacción de consulta de saldo a través de Banca Móvil del Banco de Bogotá, que funciona por mensajes de texto (SMS) enviados desde el celular inscrito por el Caficultor (Ver instrucciones).

Banca Móvil Mensaje de Texto - SMS

1 REGISTRO

Envíe la palabra **REGISTRO** (en mayúscula) y un espacio seguido de los últimos 4 dígitos del documento de identificación del caficultor al código **85264**

¿Por qué el registro puede ser **No exitoso?**
Actualización de Datos *
Servicio no se encuentra disponible **

* El número celular debe estar registrado en el Sistema del Banco de Bogotá. Inicialmente el número registrado es el mismo diligenciado en la SSF. Para registro o actualización comuníquese con la Servilínea.
** Por intermitencia en la conectividad del operador, caso en el cual debe volver a intentarlo.

Banco de Bogotá

Banca Móvil Mensaje de Texto - SMS

2 CONSULTA DE SALDO

Envía la palabra **SALDO** al código **85264**

¿Por qué el registro puede ser **No exitosa?**
Cliente sin registrar
El cliente asociado no registra productos
Servicio no se encuentra disponible

Banco de Bogotá

Las cooperativas le compran su café con sobreprecio

	% Broca máxima	Sobreprecio
Rainforest	4%	\$25.000
UTZ	4%	\$15.000
Regional Tolima	2%	\$12.000
4C	5%	\$15.000
Regional 4C	2%	\$25.000



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



ExpoEspeciales



Ingrese sin
ningún costo
con su cédula
cafetera

Colombia tierra de **DIVERSIDAD**

4 al 7 de octubre de 2016 Bogotá, Corferias

**Una feria para compartir las iniciativas que contribuirán
al futuro, renovación y sostenibilidad del café**

- 1º Concurso Nacional de Calidad de Café • Espacios para hacer negocios
- Agenda académica especializada • Muestra Comercial
- Campeonatos nacionales de Baristas y Catadores...

expoespeciales.com

Organizan:



Separata Técnica



Planificando la competitividad y sostenibilidad de la empresa cafetera

Los sistemas de producción de café

La actividad agrícola empresarial para ser exitosa debe usar necesariamente el conocimiento científico y tecnológico, junto con un proceso administrativo eficaz y eficiente.

Foto: Oficina de Comunicaciones

Desde la época en la cual se sembraron las primeras plantas de café en Colombia, hasta los tiempos contemporáneos, los caficultores se han preocupado por aumentar su producción y satisfacer la creciente demanda del grano colombiano.

La especie *Coffea Arabica* encontró en los suelos y el clima colombianos, y en la vocación agrícola de sus habitantes, el mejor lugar para adaptarse y así convertirse en la mejor aliada del desarrollo rural y en general, del país.

Hoy en día, resultan fundamentales la ciencia y la tecnología, ya que son el soporte de todas las actividades productivas artesanales o empresariales de los seres humanos; por tanto, es importante tener principios y conceptos amplios sobre lo que es un sistema de producción, para entenderlo en toda su dimensión y así poder acudir con precisión y oportunidad a la Fitotecnia como tecnología de la producción agrícola.

Ecotopos cafeteros del Tolima sistemas de producción

En la región cafetera colombiana se han identificado áreas homogéneas en características de suelo, relieve y clima, denominadas ecotopos cafeteros, que definen el entorno o el ambiente principal de los sistemas de producción de café. Dentro de estos sistemas de producción, se consideran los siguientes:

Tradicional:

Lote de café con variedad Caturra o Típica, establecido sin trazo, con sombrío no regulado y una población menor a 2.500 plantas por hectárea.

Tecnificado:

Lote de café con variedad Caturra o Castillo, el cual ha sido trazado, establecido al sol o con sombrío regulado y una población mayor a 2.500 plantas por hectárea.

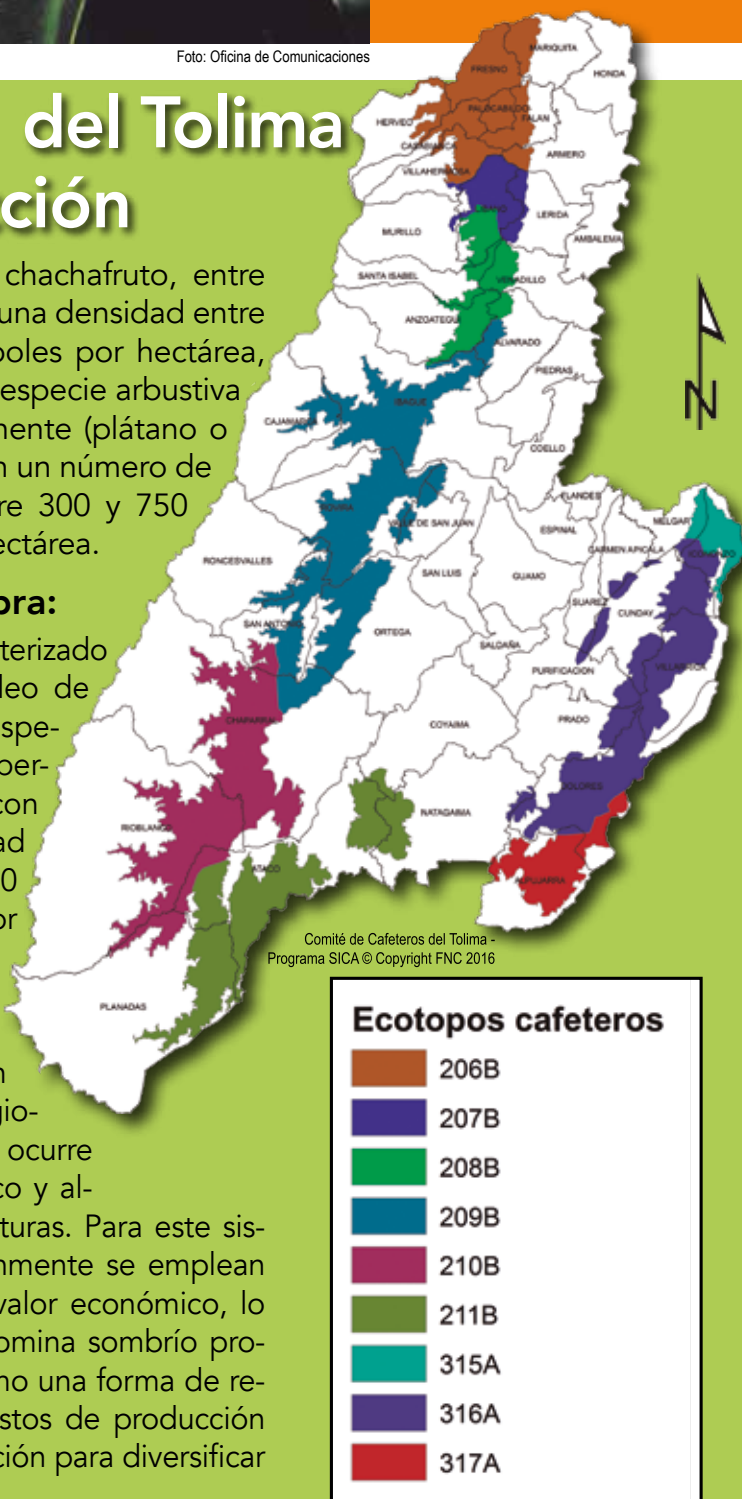
Con semisombra:

Se define en función del componente arbóreo como regulador de la luz solar. Generalmente se emplean especies arbóreas como el guamo, el

nogal o el chachafruto, entre otros y con una densidad entre 20 y 50 árboles por hectárea, o cualquier especie arbustiva semipermanente (plátano o banano) con un número de plantas entre 300 y 750 sitios por hectárea.

Con sombra:

Está caracterizado por el empleo de cualquier especie arbórea permanente con una densidad superior a 50 árboles por hectárea, generalmente se utiliza en aquellas regiones donde ocurre déficit hídrico y altas temperaturas. Para este sistema comúnmente se emplean plantas de valor económico, lo que se denomina sombrío productivo, como una forma de reducir los costos de producción y es una opción para diversificar el ingreso.



Identificando los Indicadores de Competitividad

Elementos del sistema productivo de

Por estos meses en muchas de las zonas cafeteras de nuestro departamento se está planeando la renovación de los lotes de café, ya sea por zoca o siembra y debemos analizar los elementos del sistema de producción de café específico para cada finca, con la finalidad de ser más sostenibles y rentables.

¿Y cuáles son esos elementos?

Producción**=****1. Planta****+****2. Ambiente****+****1**

Planta

Es indispensable tener claras las variedades a establecer en los lotes, que deben ser resistentes como la variedad Castillo, la cual es un compuesto que permite su utilización exitosa en diversidad de ambientes. Su conformación genética es garantía de estabilidad en sus atributos agronómicos y de resistencia a roya.

Puede sembrarse en las diferentes zonas donde la roya del cafeto es un factor limitante a la producción, como también en regiones donde la enfermedad no tiene mayor incidencia. En esas regiones de mayor altitud les permite a los productores beneficiarse del mayor potencial producti-

vo, de la excelente granulometría, y de la ventaja, por ahora intangible, de la tolerancia a la enfermedad de las cerezas del café.

El Centro de investigaciones de Café (Cenicafé) ha sido líder y pionero en el mundo en desarrollar variedades resistentes a la roya, por ello recomienda sembrar en la zona cafetera del Tolima la variedad regional Castillo Trinidad, caracterizada por tener resistencia a la roya, una alta producción y una alta calidad del grano.



café

3. Manejo Agronómico



4. Cosecha y Postcosecha

2

Ambiente

El café 100% Arábica que se produce en Colombia necesita condiciones climáticas específicas para su producción. Aunque es un producto propio de la zona tropical, su cultivo exige, además, condiciones especiales de suelo, temperatura, precipitación atmosférica y cierta altitud sobre el nivel del mar.

Las condiciones ideales para el cultivo se encuentran entre los 1.200 y 1.800 metros de altura sobre el nivel del mar, con temperaturas templadas que oscilan entre los 17 y los 23 grados centígrados y con precipitaciones cercanas a los 2.000 milímetros anuales, distribuidas a lo largo del año. Si bien estas condiciones son las más

comunes, también es posible producir un café sobresaliente a alturas marginalmente superiores o con niveles o frecuencia de precipitación diferentes.

La ubicación geográfica específica de cada región cafetera colombiana determina entonces unas condiciones particulares de disponibilidad de agua, temperatura, radiación solar y régimen de vientos para el cultivo de grano.

Estas condiciones de clima de la Zona Cafetera favorecen la disponibilidad de café durante todo el año. De acuerdo con lo anterior, se definen dos épocas de cosecha bien establecidas en el Tolima:

Una zona con cosecha principal en el primer semestre del año y una mitaca en el segundo semestre. Esta condición se encuentra en la zona centro sur del departamento en la cordillera Central y al oriente de la zona cafetera ubicada en la cordillera Oriental.

La segunda zona corresponde a los municipios ubicados generalmente en el norte del departamento, los cuales poseen cosecha principal en el segundo semestre y una mitaca en el primero.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

3

Manejo Agronómico

El cultivo del café y su manejo agronómico también requiere una alta dosis de profesionalismo y dedicación. La calidad del producto además dependerá de cómo se mantenga el cultivo y se recolecten los frutos. En el caso de Colombia es entonces necesario tener una adecuada densidad de plantas en los lotes; determinar una apropiada interceptación de luz; utilizar sombra de acuerdo con la zona; tener un adecuado manejo de arvenses; esquemas de fertilización acordes con las necesidades del cultivo, además de un control de enfermedades y de plagas eficiente y oportuno.

4

Cosecha y Postcosecha

Consiste en la recolección selectiva de frutos de café en los árboles. Tradicionalmente se realiza por parte de cosecheros que cuidadosamente recolectan uno a uno los frutos maduros en los árboles y los almacenan temporalmente en recipientes que cuelgan en la cintura. Se debe tener en cuenta la importancia de esta labor para la conservación de la cali-

dad del café que caracteriza al Tolima mediante la recolección de frutos maduros.

El proceso de beneficio de café consiste en un conjunto de operaciones para transformar los frutos, en café pergamino de alta calidad física y en taza, el cual por su estabilidad en un amplio rango de condiciones ambientales, es el estado en el que se comercializa internamente este producto en nuestro país.

El proceso de beneficio de café lo hacen los cafi-

cultores, en su mayoría, en las instalaciones que tienen en sus fincas, a las que denominan beneficiaderos, y en donde realizan básicamente el recibo, despulpado, remoción de mucílago, lavado, diversas clasificaciones y secado.

El Tolima se destaca en el panorama cafetero nacional, no sólo por ocupar el tercer lugar de producción, sino por cosechar un café de altísima calidad, que ha sido reconocido en escenarios nacionales como la Taza de la Excelencia y concursos internacionales.

Lo anterior da como resultado una amplia gama de cafés especiales comercializados y que significan ingresos adicionales para los productores de la región.



La planificación e identificación de los elementos de los sistemas productivos es la guía que se debe aplicar para ser competitivos y rentables en nuestra empresa cafetera.