



Paisaje cafetero municipio de Anzoátegui

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Año 27 Edición 253 Ibagué - Colombia 20 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

La mayoría de recursos fueron cofinanciados

Informe Social 2015: resultado del trabajo en equipo

Recursos superiores a los \$57 mil millones se invirtieron en el bienestar de las familias cafeteras del departamento del Tolima. Estos dineros, en un 91,2%, corresponden a la cofinanciación con entes gubernamentales, organismos de cooperación nacional e internacional y comunidad. Por otro lado, el 2015 fue un año de reconocimiento para la calidad del café cultivado en el departamento. El Tolima fue protagonista en el concurso Taza de la Excelencia 2015, donde se premió el mejor café de Colombia. Además de ser la sede, cinco lotes entraron a hacer parte de los diez mejores cafés del país, entre ellos el lote de Astrid Medina Pereira, caficultora de Gaitania (Planadas), al conquistar el primer lugar en la Taza de la Excelencia en 2015, se convirtió en un símbolo para los productores del departamento y el país. La Federación de Cafeteros trabaja incansablemente por el bienestar de las familias que, como la de Astrid Medina, cultivan nuestro grano insignia en Colombia.



Foto: Oficina de Comunicaciones

El 2015 fue para la caficultura del Tolima un año positivo puesto que el departamento tuvo diferentes reconocimientos por la calidad de su café.

3

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Ibagué, mayo 10 de 2015

Donde MAURICIO CÁRDENAS SANTABARRIA
Ministro de Hacienda y Crédito Público

Donde AURELIO URAGORRI VALENZUELA
Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural

Donde BRUNO GAVIRIA MUÑOZ
Director Departamental Nacional de Protección

Donde ROBERTO VÉLEZ VALLEJO
Gerente General Federación Nacional de Cafeteros
Registrada S.C.

Resultados obtenidos:

Como representantes de los 63 000 pequeños productores del Tolima, nos dirigimos a ustedes, una vez más, para manifestarles nuestra profunda preocupación por la difícil situación que está atravesando la caficultura del departamento, como consecuencia de los efectos del fenómeno de El Niño, así como por las dificultades que estamos viviendo los productores y las familias para lograr los efectos que este fenómeno de variabilidad climática ha tenido en la economía de las familias productoras.

De acuerdo con el artículo 100 del Código de Comercio, el presente documento

Nueva solicitud al Gobierno Nacional

El Comité Departamental del Tolima, consciente de los daños causados por el fenómeno de El Niño, pidió al Gobierno Nacional y a la FNC tener un trato preferencial con cultivadores de la región.

6



Planadas se viste de feria

Por iniciativa de la Gobernación del Tolima, junto con la FNC - Comité Tolima, la Alcaldía de Planadas y Usaid, del 21 al 23 de julio, el primer productor de café en el departamento será el epicentro de la Feria de Cafés Especiales.

Repensar la caficultura



Luis Javier Trujillo Buitrago
Representante
Comité Directivo
y Nacional

La volatilidad que caracteriza los precios internacionales del café, la competencia con los demás países productores, los avances que a diario se ven en tecnologías, maquinarias y productos que los caficultores utilizamos permanentemente, nos ponen a pensar acerca de cómo cultivar café.

En un mundo moderno, con avances tan significativos, con un clima cambiante, nos corresponde a las instituciones, empresas del sector y productores unir esfuerzos para que la actividad sea rentable y sostenible en el mediano y largo plazo.

En días pasados fue invitado al Congreso de la República el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros para que allí explicara en qué estado se encuentra esta actividad agrícola en Colombia. Nuestro Gerente, de manera muy elocuente, informó sobre los logros obtenidos recientemente: un parque cafetero renovado con variedades resistentes, un aumento en productividad por hectárea, una institucionalidad sostenible y un crecimiento democrático y social de mostrar en el mundo cafetero. También dio a conocer algunos de los grandes avances tecnológicos y de productividad en países como Brasil. Es ahí donde Colombia cafetera debe detenerse a repensar cuál es la mejor manera de ir hacia adelante. Lástima que los honorables citantes solo criticaron los logros obtenidos, pero no se escuchó de ellos alguna propuesta que curse en el Congreso para ayudar al cambio y engrandecimiento de tan noble causa.

Los caficultores somos los llamados a aportar al mejoramiento de nuestras plantaciones y en ese sentido muchas son las labores que nos corresponde implementar. La siembra de semillas mejoradas, las densidades apropiadas, el manejo integrado de la broca, la pulpa del café como abono orgánico, procurar la seguridad alimentaria en nuestras fincas, a través del cultivo de productos alternativos y la plantación de sombríos rentables, son acciones que se orientan a optimizar nuestra caficultura.

Finalmente, la Federación, conjuntamente con el Gobierno Nacional, deberá continuar en la implementación de un fondo de estabilización del precio donde el caficultor pueda planearse a futuro. Así mismo, desarrollar la idea planteada por nuestro Gerente, orientada a la mecanización de una parte importante de nuestro parque cafetero, que nos permitiría liberar de allí una mano de obra que todos los días es más escasa y costosa. Menciono algunas de las acciones que podemos empezar a mirar para encontrar las soluciones que nos conduzcan a hacer del café un negocio. Al Gobierno Nacional le corresponde mirar al agro con mayor visión de futuro y pensar en las nuevas generaciones, que serán las que recojan lo que hoy nosotros dejemos sembrado.

Dos décadas comprometidos con el medio ambiente

Para el Tolima ha sido de muy importante formar parte de los programas forestales Río Magdalena y Silvicultura como Alternativa de Producción en la Zona Marginal de la Región Cafetera, liderados por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), el banco KFW de la República de Alemania y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Estas iniciativas se ejecutan desde 1996 y hasta el momento han beneficiado a más de 850 productores de Herveo, Mariquita y Fresno.

Ser elegido como uno de los departamentos de Colombia para desarrollar el programa KFW (como se conoce informalmente) ha sido un gran reto para los productores vinculados y para la institucionalidad, debido a que su propósito es realizar un manejo integral para recuperar las cuencas hidrográficas a través de la siembra de árboles; actividades que requieren compromiso permanente y a su vez, un cambio de

cultura frente al uso de los recursos naturales.

El avance en la recuperación de las cuencas Gualí y Guarín y la construcción de un corredor de conservación en la Microcuenca Campeón, se han convertido en la prioridad de muchos de los productores de las zonas beneficiadas, quienes por iniciativa propia se vinculan al programa KFW para con esto, no solo aportar a la conservación del medio ambiente en la región, sino mejorar las condiciones de sus cultivos de café por medio de la siembra de árboles apropiados para el sombrío.

El programa ha involucrado tanto a productores del grano como a instituciones educativas y a campesinos con cultivos diferentes al café y se espera ampliar su cobertura a otras zonas.



José Jesús Duque Buriticá
Presidente Comité
Departamental

Nuestro Informe Social

El próximo 27 de junio se conmemoran los 89 años de la Federación Nacional de Cafeteros, creada para velar por los intereses de los caficultores de Colombia. Al cumplimiento de esa misión apuntan todas y cada una de las acciones de nuestra institución a lo largo y ancho del país cafetero.

En el caso específico del Tolima, durante la vigencia del 2015, la inversión social ascendió a \$57.603 millones, destinados principalmente a programas de infraestructura comunitaria (\$39.399 millones) y competitividad de la caficultura (\$13.471 millones), además de los orientados a atender proyectos de infraestructura domiciliaria, educación, capacitación y protección y medio ambiente.

Estas cifras se encuentran consignadas en el Informe Social 2015, que circula con esta edición de Tolima Cafetero, como un mecanismo de comunicar masivamente a las 62.000 familias productoras del departamento. Esos hombres y mujeres que a diario

cultivan nuestro producto insignia deben conocer, así mismo, que el 91,2% de esos dineros corresponden a recursos de cofinanciación, es decir, a gestión con organismos gubernamentales y no gubernamentales, quienes también han decidido, de la mano de la FNC, apostarle a uno de los sectores económicos más importantes de nuestro país.

Los esfuerzos del gremio continuarán enfocados hacia la recuperación de la rentabilidad de nuestro negocio y explorar nuevos mecanismos que permitan al caficultor blindarse frente a los altibajos de una actividad en la que inciden un sinnúmero de factores, muchos de ellos incontrolables, como el clima, que en el último año ha sido implacable con los cultivos y como consecuencia con el bolsillo de los productores.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo



Nueva oportunidad para la calidad del café del Tolima

Desde el primero de junio y hasta el 15 de agosto están abiertas las inscripciones del Primer concurso Colombia Tierra de Diversidad, organizado por la Federación Nacional de Cafeteros, que premiará los mejores cafés del país, en el marco de la Feria ExpoEspeciales en el mes de octubre.

En sesión del 16 de mayo

Comité Departamental solicitó priorizar las ayudas para cafeteros del Tolima

El siguiente es el texto que los líderes gremiales dirigieron a los Ministros de Agricultura y Hacienda, el Director de Planeación Nacional y al Gerente General de FNC.

Ibagué, mayo 16 de 2016

Doctor
MAURICIO CÁRDENAS
SANTAMARÍA
Ministro de Hacienda y Crédito Público

Doctor
AURELIO IRAGORRI VALENCIA
Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural

Doctor
SIMÓN GAVIRIA MUÑOZ
Director Departamento Nacional de Planeación

Doctor
ROBERTO VÉLEZ VALLEJO
Gerente General Federación Nacional de Cafeteros
Bogotá, D.C.

Respetados doctores:

Como representantes de las 63.000 familias caficultoras del Tolima, nos dirigimos a ustedes, una vez más, para manifestarles nuestra profunda preocupación por la difícil situación que está atravesando la caficultura del departamento, como consecuencia de los efectos del fenómeno de El Niño, así como para solicitarles se adopten medidas urgentes y efectivas para mitigar los efectos que este fenómeno de variabilidad climática ha tenido en la economía de los hogares productores.



De acuerdo con el IDEAM y la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres, el departamento del Tolima ha sido el más afectado en el país por las altas temperaturas y la escasez de lluvias, con una incidencia directa en el café que se está cosechando actualmente. Este déficit hídrico trae como consecuencia frutos parcialmente formados, vacíos o flotantes, granos negros y granos pequeños. Dicha situación se agrava en el departamento dado que en este primer semestre hemos estado recogiendo la cosecha en las dos terceras partes de la zona cafetera.

De acuerdo con los pronósticos adelantados por la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros, con metodología de Cenicafé a través del Servicio de Extensión, los cultivos de café presentan considerables índices de árboles marchitos, mayores al 39% y porcentajes de granos averanados superiores al 42%.

En relación con lo anterior y según registros de Almacafé, el promedio del café pergamino seco que se está recibiendo presenta un factor de rendimiento de 114, cifra superior al factor nacional en condiciones normales que es de 94, y un porcentaje de broca del 10,74%, valores que influyen directa y negativamente sobre precio del café que se está pagando al productor.

Señores Ministros, teniendo en cuenta esta situación, solicitamos un trato preferencial para el departamento del Tolima en lo que se refiere específicamente a la reestructuración de las deudas de los caficultores, pues las medidas dadas a conocer hasta el momento resultan ineficientes, dado a que si bien el Banco Agrario ha implementado estrategias que buscan favorecer a los caficultores afectados, los demás bancos aún no han presentado un plan de alivios de deudas crediticias. Requerimos

que dichas entidades, incluyendo el Banco Agrario, generen un plan de contingencia efectivo, que incluya un año de gracia, en el que el caficultor pueda comprometerse a pagar sus cuotas en un futuro, y que no se les exija el pago de intereses, ni seguros; como en la actualidad se viene exigiendo por el Banco Agrario.

Así mismo, reclamamos respetuosamente se hagan efectivos los anuncios del Gobierno Nacional en el pasado Congreso Cafetero, correspondientes a 200 mil bultos de fertilizantes, así como los \$7.000 millones en estos insumos, dados a conocer durante la visita del Ministro de Agricultura a la ciudad de Ibagué, el pasado 25 de febrero de 2016.

De otra parte, señor Gerente, requerimos que en la distribución de los recursos asignados en el reciente programa para la Recuperación y Reactivación de la Caficultura por valor \$ 40.000 millones, se dé un trato preferencial al departamento del Tolima, tercer productor nacional de café, de acuerdo con los significativos daños, debidamente respaldados por los pronósticos y por la realidad que hoy vivimos las familias cafeteras del departamento.

Atentamente,
Representantes Comité Departamental de Cafeteros del Tolima
Representante Comité Directivo y Nacional

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

Se puede exportar café verde, tostado, soluble y extracto de café

Cualquier persona podrá exportar café colombiano en pequeñas cantidades

Con el objetivo de promover la venta directa de café y aumentar los ingresos de los caficultores, desde el 28 de abril del presente año, cualquier persona con previo registro como exportador de café, puede exportar dicho producto colombiano en pequeñas cantidades vía empresas de transporte internacional, operador postal y mensajería expresa.

Esta nueva modalidad simplifica el trámite de registro de anuncio y documental, el proceso de revisión de calidad, el proceso logístico y el pago de la contribución cafetera para entrega directa del café al cliente y/o consumidor final en el exterior.

¿Quiénes pueden exportar a través de esta modalidad?

Todas las personas naturales o jurídicas registradas como exportador.



¿Qué requisitos se deben cumplir para realizar una exportación simplificada?

Inscribirse sin intermediarios y sin costo alguno en el Registro Nacional de Exportadores de Café y realizar los siguientes pasos:

1. Ingresar a internet al portal conocido como Tienda en Línea (portal.federaciondecafeteros.org).
2. Crear el anuncio de venta de exportación.
3. Pagar la Contribución Cafetera (con tarjeta débito a través de la plataforma web PSE).
4. Imprimir los soportes.
5. Realizar el envío (a través de las empresas de transporte internacional y mensajería expresa).

¿Qué cantidad de café se puede exportar por esta modalidad?

Se pueden exportar hasta 60 kilos de café verde, 50,4 kilos de café tostado, 23 kilos de café soluble o 23 kilos de extracto de café, lo anterior según la cantidades establecidas por la Organización Internacional del Café (OIC) y por el Estatuto Aduanero.

VOLUMEN



Y

VALOR



Hasta 5.000 dólares

¿Cuáles son los beneficios del programa de exportaciones de café en pequeñas cantidades?

- Simplifica el trámite de registro
- Simplifica el proceso de revisión de calidad
- Facilita el pago de Contribución Cafetera
- Entrega directa del café al cliente o consumidor final en el exterior

¿Cuáles son los operadores autorizados para el envío?

A la fecha las empresas de transporte internacional y mensajería expresa que tienen habilitada la exportación simplificada de café en pequeñas cantidades son: DHL, De Prisa, Fedex, Servientrega y 4-72.



Foto: Oficina de Comunicaciones

La nueva medida de exportar café en pequeñas cantidades se está aplicando desde el 28 de abril.



Para cualquier duda, la Federación ha puesto a disposición del público en general la línea telefónica (57-1) 3136600, extensiones 1617, 1556 ó 1177, y el correo electrónico ici.registro@cafedecolombia.com.



Por compras de \$25.000 en las marcas participantes

Sorteo
7 de Julio

**Mamitas
Y Papitos**

Participa en el sorteo de una
Camioneta Renault Duster Dynamique
y 15 millones de pesos en electrodomésticos



Del 12 de Mayo al 7 de Julio

Abiertas las inscripciones al Concurso Una Taza de Café por la Paz

Feria de Cafés Especiales en Planadas



Foto: Oficina de Comunicaciones

Planadas será la sede de la Feria de Cafés Especiales del 21 al 23 de julio. Se espera la presencia de importantes personalidades de orden local y nacional.

Hasta el 26 de junio estarán abiertas las inscripciones del Concurso de Café de Alta Calidad Una Taza de Café por la Paz, que tiene como propósito reconocer los mejores granos producidos en el departamento del Tolima.

La premiación de Una Taza de Café por la Paz

La feria reunirá muestra comercial, concurso de calidad de café, campeonato de catadores y programación académica, entre otros.

tendrá lugar en el marco de la Feria de Cafés Especiales de Planadas, del 21 al 23 de julio, evento organizado por la Gobernación del Tolima, la Alcaldía de Planadas, la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo

Internacional - Usaid y la Federación Nacional de Cafeteros.

La realización de este evento en el primer municipio productor del departamento es una iniciativa de la Gobernación del Tolima, consciente



de la necesidad de adelantar eventos de promoción que contribuyan a hacer más visibles los retos y dificultades que tienen los territorios.

"Esta Feria de Cafés Especiales en Planadas la estamos planteando también desde el punto de vista de la paz, concebida de manera integral", indicó Óscar Barreto Quiroga, Gobernador del Tolima, quien agregó que espera que no sea un acto individual, sino parte de una política departamental y

que su sede pueda rotarse cada año.

La feria de Planadas se llevará a cabo en el parque principal del municipio, donde se dispondrá la muestra comercial, a la que están siendo convocadas las asociaciones de productores de café, además de proveedores de insumos del sector. Así mismo, se realizará el Campeonato de Catadores y la Tertulia por la Paz, con presencia de importantes personalidades del orden local y nacional.

Premios en efectivo y participación en feria de la SCAA

Los interesados en presentarse al Concurso Una Taza de Café por la Paz podrán reclamar la ficha de inscripción en los puntos de compra de las cooperativas de caficultores y a través del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros.

Los caficultores que se inscriban participarán con un lote de mínimo 500 y máximo 2.000 kilogramos de café pergamino seco, que se entregará a la cooperativa correspondiente o directamente a Almacafé con cartaporte de la cooperativa. El café para el concurso se pagará al propietario o representante del mismo, según las condiciones normales de comercialización y será facturado por el programa Regional Tolima.

Condiciones mínimas de calidad

- Humedad entre el 10% y 12%
- Porcentaje de broca inferior al 2%
- Contenido de pasillas de mano inferior al 1,5%
- Libre de olores que indiquen contaminación o defecto del producto
- Factor de rendimiento máximo de 93
- Taza Limpia

Premios

- Los productores que clasifiquen a la fase final recibirán una capacitación en formación empresarial a cargo de la Universidad Cooperativa de Colombia.
- Quienes ocupen los diez primeros

lugares serán llevados a la Feria Internacional de Cafés Especiales de la SCAA, en Estados Unidos con todos los gastos pagos.

- Los tres primeros lugares recibirán premios en efectivo así:

Primer puesto.....\$5.000.000

Segundo puesto.....\$3.000.000

Tercer puesto.....\$2.000.000

- Así mismo, serán premiados los atributos del café, así:

Acidez.....\$1.500.000

Cuerpo.....\$1.500.000

Balance.....\$1.500.000

Suavidad.....\$1.500.000

Fragancia.....\$1.500.000

CONCURSO
Leamos en Familia

Angelmiro Morales Morales, de la vereda Buenavista Alta del Valle de San Juan es el ganador del primer sorteo del Concurso Leamos en Familia Tolima Cafetero.

El sorteo se realizó el viernes 27 de mayo durante la sesión del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y fueron los representantes gremiales los encargados de sacar diez cupones, de los cuales el número diez fue el ganador de un mercado de \$200.000 de Coomersa, patrocinador del Concurso.

Los otros nueve participantes, de Líbano, Planadas, Ataco y Anzoátegui recibirán un obsequio promo-

cional del Comité del Tolima.

Muchas gracias a todos por participar y los invitamos a seguir diligenciando y llevando sus cupones a los Comités de Cafeteros.

GANADORES

Nombre	Vereda	Municipio
Angelmiro Morales Morales	Buenavista Alta	Valle de San Juan
Fleasar Peralta Gonzales	Sedalia	Valle de San Juan
Hernán López Bedoya	Tesoro	Líbano
Javier García Valencia	San Jorge Parte Alta	Planadas
Narcés Aguirre Rodríguez	El Jordán	Planadas
José Neftalí Avilés Briñes	Moras	Ataco
Miguel Senén Peralta	Sedalia	Valle de San Juan
Norma Cristina Olivera	San Pedro	Ataco
Pedro José Méndez	Palmera	Anzoátegui
Yesid Sánchez Avilés	Montalvo	Planadas



Los representantes gremiales departamentales fueron los encargados de sacar los cupones ganadores.

Foto: Oficina de Comunicaciones

CUPÓN

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

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

- ¿Hasta qué fecha estarán abiertas las inscripciones para el concurso Una Taza de Café por la Paz?
a) 28 de junio
b) 15 de junio
c) 26 de junio
- ¿En qué municipio del Tolima se realizará la Feria de Cafés Especiales?
a) Valle de San Juan
b) Planadas
c) Rovira
- ¿Con cuántos kilogramos de café pergamino seco pueden participar los caficultores en el concurso Una Taza de Café por la Paz?
a) 300 y máximo 2.500 kilogramos
b) 500 y máximo 2.000 kilogramos
c) 700 y máximo 3.000 kilogramos
- Mencione uno de los beneficios del programa de exportaciones de café en pequeñas cantidades.

Nombre _____

Cédula Cafetera número _____

Vereda _____

Municipio _____

Número celular _____

Correo electrónico (si tiene) _____

PATROCINADO POR:



COOMERSA
CENTRAL COOPERATIVA



La inversión es de \$300 millones

Continúan talleres de mecánica cafetera

A abril de 2016, se han instalado 582 kits distribuidos en las seis seccionales del departamento.

Con gran aceptación los caficultores han recibido los talleres de mecánica cafetera desarrollados por profesionales del área de Beneficio del Café del Comité Tolima, y los cua-

les consisten en capacitar a los productores del grano en todo lo referente al arreglo y mantenimiento de despulpadoras.

Dicho proyecto se desarrolla por demanda, lo cual implica que sea el cafetero, a través del Servicio de Extensión, quien solicite el taller. Es así como desde el 15 de abril hasta la fecha se han ca-

pacitado 796 caficultores. Además de adquirir conocimientos sobre mecánica cafetera, los cultivadores reciben, de mano de la institución, un kit de reparación instalado que contiene camisas para despulpadoras, balineras, pintura, puntillas y tacos. Hasta el momento se han entregado 582 kits a igual número de cafeteros.



A través de los talleres de mecánica cafetera se han capacitado a 796 productores.

Foto: Suministrada

La inversión es de \$300 millones, un aporte más del Comité Departamental de Cafeteros del Toli-

ma al fortalecimiento de la calidad del café que cosechan más de 62.000 familias productoras.

El área mínima es de 0,2 hectáreas

Aclaración Línea Especial de Crédito

En la edición pasada de Tolima Cafetero se dieron a conocer los beneficios de la nueva Línea Especial de Crédito para renovación de cafetales por zoca, por error involuntario se indicó que el área mínima de cobertura era de dos hectáreas. Para efectos de claridad de los caficultores informamos que la cifra correcta es 0,2 hectáreas.

Monto a financiar:

\$ 4.000.000 por hectárea
Mínimo: \$ 800.000
Máximo: \$ 20.000.000
(pequeño caficultor)
\$ 40.000.000
(mediano caficultor)

Periodo de gracia
Un año

Área

Mínimo:
0,2 hectáreas
Máximo:
■ Hasta cinco hectáreas (pequeño)
■ Hasta diez hectáreas (mediano)

Plazo
Cinco años



Las cooperativas le compran su café con sobreprecio

	% Broca máxima	Sobreprecio
Rainforest	4%	\$25.000
UTZ	4%	\$15.000
Regional Tolima	2%	\$20.000
4C	4%	\$15.000
Regional 4C	2%	\$30.000

Nuevo grado cafetero

Produkafe

¡El fertilizante que lo tiene todo!



Producido por:

Tu cultivo +
ecofertil
La mezcla perfecta
monómeros
Fertilizantes Pequivent

produkafé
23-3-19-3 (MgO)

Agrocafé

"Abone con lo propio"

Cafitolima
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA LTDA.

CAFILIBANO

cafinorte
COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL NORTE DEL TOLIMA

cafisur
Tolima

Venda su café con sobreprecio en las Cooperativas de Caficultores

También se brindan recomendaciones sobre fertilización

Broca: el tema en días de campo



Con atención, cafeteros escuchan las recomendaciones del Servicio de Extensión respecto a la broca.

El Servicio de Extensión enfatiza en las buenas prácticas que deben llevarse a cabo en las fincas para hacerle frente a este insecto.

Al finalizar el mes de julio, en el departamento del Tolima, se tiene como meta realizar cerca de 771 reuniones, giras, foros o días de campo en diferentes veredas, en desarrollo de la campaña de control de broca promovida desde la Gerencia Técnica de la Federación Nacional de Cafeteros.

Hasta el momento en el Tolima se han realizado 233 actividades grupales, como parte de la campaña educativa ¡Controlé ya! que se inició en abril del 2016. El objetivo de esta serie de eventos, que involucran así mismo diferentes piezas de comunicación, es el de promover la adopción de las prácticas del manejo integrado de la broca, de tal forma que se



Caficultores de Ibagué evalúan la posición de entrada de broca a los granos.

contribuya a la preservación del ingreso y rentabilidad del caficultor, mantener viable su actividad y continuar garantizando la calidad del café colombiano.

De la misma forma, estos encuentros con los cultivadores son aprovechados para abordar temas propios del momento posterior a la cosecha, como la fertilización adecuada, indispensable para la recuperación de los cafetales con miras a la mitaca.



Fotos: Suministradas

De forma conjunta, productores refuerzan método para sacar nivel de infestación por broca.

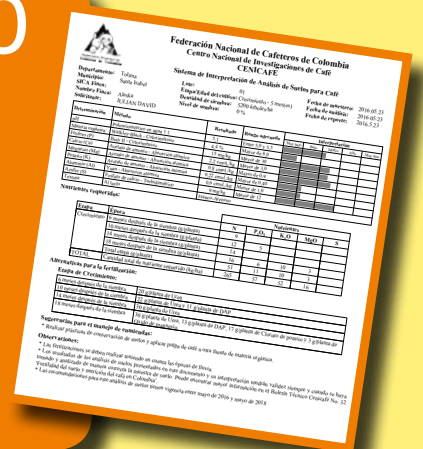


Amigo cafetero, recuerde:

Una de las prácticas más importantes en el manejo de los cultivos es la **FERTILIZACIÓN**. Con ella se busca:

- **1** Corregir las deficiencias nutricionales de las plantas
- **2** Mantener en los cultivos niveles adecuados y balanceados de los nutrientes
- **3** Incrementar la resistencia de las plantas a condiciones de estrés
- **4** Mejorar la calidad de las cosechas
- **5** Sostener la fertilidad del suelo

Lo anterior **SOLO** se obtiene si la fertilización se realiza con base en un adecuado análisis de suelos...



Tenga en cuenta que este se debe hacer dos meses antes de fertilizar

El Comité Departamental de Cafeteros le aporta el 50% del valor de este análisis. Acérquese al Servicio de Extensión de su zona, para conocer más detalles de este beneficio.



Separata Técnica

Los productores del Tolima están acopiando café para concursos de alta calidad

Café seco y calidad

Los granos que se califican con excelentes puntajes son la suma de una serie de factores entre los cuales se tienen en cuenta: las condiciones agroclimáticas, la buena semilla, las buenas prácticas y los sistemas de control en el proceso.

Cuando están abiertas las convocatorias a dos concursos de café de alta calidad, uno regional, que será premiado en la Feria de Cafés Especiales de Planadas, del 21 al 23 de julio y otro nacional, cuyos ganadores se conocerán en ExpoEspeciales 2016 en el mes de octubre, los productores tolimeses tienen dos nuevas oportunidades de demostrar la calidad excelsa de los granos que se cosechan en estas tierras. Aunque todos y cada uno de los pasos del proceso productivo del café tienen incidencia sobre la calidad del mismo, en esta Separata Técnica nos dedicamos de manera especial al secado del café, teniendo

en cuenta que la mayoría de los defectos en taza tienen su origen en esta etapa, sin contar, la pérdida económica del productor al vender café mojado. De acuerdo con Cenicafé, los ingresos por la venta de café húmedo son menores frente al seco, pues el factor de conversión para la compra del café mojado es de dos a uno, es decir que por cada dos arrobas de café mojado, se reconoce el precio correspondiente a una arroba de café pergamino seco, menos el valor del secado. En conclusión, vender café mojado es una mala práctica, que daña la calidad del grano y hace que el cafetero reciba menos dinero por su café.

Recomendaciones de un experto

El ingeniero Humberto Leyton Campos, coordinador de Beneficio Ecológico del Comité de Cafeteros del Tolima, da a los productores estas recomendaciones para que el café que pongan a consideración de los concursos, sea de alta calidad:

1. Recolectar café maduro: solamente un café maduro es la expresión de un café de calidad. Los frutos pintones y verdes no muestran las características de un buen café. El café seco tampoco, porque se realizó la fermentación dentro de la cereza, lo que impide que sus atributos sean buenos.

2. Si la remoción del mucílago se va a realizar de forma mecánica, el proceso de secado se debe iniciar tan pronto se remueva el mucílago, porque si se deja en agua, algunas de las características se van a lavar.

3. Si la remoción del mucílago es por fermentación, luego de 16 ó máximo 18 horas, se debe empezar el proceso de lavado e inmediatamente el secado. En lo posible se deben utilizar zarandas para separar los granos inmaduros o los que no se despulparon, para tener una masa de café más homogénea. Lo ideal es contar con menos del 5% de granos pintones y ojalá menos del 5% de granos sobremaduros y secos.

Los productores del Tolima están acopiando café para concursos de alta calidad

El secado del

La práctica errónea de vender café mojado evita que los productores puedan tener acceso a las certificaciones de calidad que, entre otras razones, ofrecen un sobreprecio en la venta del café.

El secado es el proceso según el cual se evapora el agua del café. Su importancia radica en:

- Evita que las células y enzimas propias del café provoquen su germinación.
- Evita que las bacterias, los hongos y la broca ataquen y dañen la calidad del grano.
- Convierte un producto perecedero en un producto estable, almacenable y duradero.
- Conserva su calidad
- Mejora el ingreso del productor

Evita pérdidas de peso por respiración del grano y conserva la calidad de la bebida.

Secado solar o natural

En el secado solar se aprovechan la energía natural del aire ambiente y la radiación solar, que inciden directamente sobre la superficie de los granos.

Para obtener los mejores resultados con la marquesina se recomienda:

- Llevar el café bien lavado.
- No mezclar con el café del día anterior. Este se debe recoger, formando una capa de máximo tres centímetros de espesor.
- Tradicionalmente el caficultor utiliza rastrillo, construido en madera para revolver el café, ahora se recomienda el denominado Tipo Cenicafé, en PVC.
- El espesor del café debe ser de tres centímetros aproximadamente, esparcido en una arroba de café pergamino seco. Es recomendable remover tres o cuatro veces en el día, en diferentes direcciones.
- Cerrar la entrada de aire al secador para reducir enfriamiento y/o re humedecimiento.
- Aprovechar área de secado disponible.



No olvide que...

- La ubicación de la marquesina debe ser seleccionada con mucho cuidado para evitar riesgos de contaminación.
- No se debe permitir el paso de animales domésticos.
- Preferiblemente, el café debe colocarse en pisos levantados del suelo, sobre mallas plásticas tipo polisombra o zarandas, que permitan el paso de aire por la capa de granos.
- La estructura de secado debe estar separada, por lo menos cinco metros de fuentes que puedan contaminar el café con olores indeseables (establos, porquerizas, gallineros, pozos sépticos, fosas, etc.)



café

Secado mecánico

Teniendo en cuenta las condiciones climáticas en buena parte de la zona cafetera del país en tiempo de cosecha, asociadas a la baja temperatura, alta humedad y bajo brillo solar algunos productores consideran la alternativa de utilizar secadores mecánicos.

El secado mecánico se tarda el mismo tiempo, independiente de la misma temperatura de secado. Únicamente cuando el tiempo está frío se requiere más combustible para calentar el aire a la temperatura de secado.

Recomendaciones y condiciones

- Temperatura de secado: entre 45 y 50 grados centígrados.
- No mezclar cafés de diferentes soles en una misma malla
- Todo café debe siempre empezar desde la primera malla.
- No revolver café en las mallas
- Pasar el café al segundo presecado cuando el café esté seco de agua

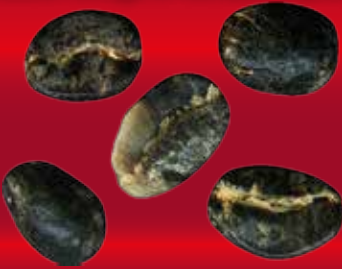


A la hora de almacenar, tenga en cuenta

- Verificar la limpieza de los sitios de almacenamiento.
- Utilizar empaques limpios y en buen estado.
- Almacenar el café en sitios secos, ventilados y frescos.
- Llevar registros e inventarios.
- Controlar la humedad del café a almacenar: que sea de 10% a 12%.
- Rotular el café y todas las sustancias que maneje en la finca.
- No almacenar café con sustancias químicas, abonos, combustibles, vehículos o cualquier producto que contamine al café.
- No almacenar juntos café bueno, con pasillas

Defectos del Café y su incidencia en taza

Grano negro total o parcial



Origen

Clima, cultivo, recolección, fermentación, secado.

Incidencia en la calidad

Sabor, aroma, aspecto.

Cardenillo



Origen

Fermentación, lavado, secado, almacenamiento.

Incidencia en la calidad

Sabor, aroma, aspecto.

Vinagre o parcialmente vinagre



Origen

Recolección, despulpado, fermentación, lavado, secado.

Incidencia en la calidad

Sabor, aroma, aspecto.

Cristalizado



Origen

Secado.

Incidencia en la calidad

Aspecto. Puede llegar a afectar el sabor.

Decolorado veteado



Origen

Secado.

Incidencia en la calidad

Sabor, aspecto.

Decolorado reposado



Origen

Almacenamiento.

Incidencia en la calidad

Sabor, aroma, aspecto.

Ámbar o mantequillo



Origen

Cultivo.

Incidencia en la calidad

Aspecto. Puede llegar a afectar el sabor y aroma.

Decolorado sobresecado



Origen

Secado.

Incidencia en la calidad

Sabor, aspecto. Puede llegar a afectar el aroma.

Mordido o cortado



Origen

Recolección, despulpado.

Incidencia en la calidad

Aspecto. Puede llegar a afectar el sabor.

Picado por insectos (Broca o gorgojo)



Origen

Clima, cultivo, almacenamiento.

Incidencia en la calidad

Sabor, aroma, aspecto.

Averanado o arrugado



Origen

Clima, cultivo.

Incidencia en la calidad

Sabor, aspecto.

Inmaduro y/o paloteado



Origen

Clima, cultivo, recolección.

Incidencia en la calidad

Sabor, aroma, aspecto.

Aplastado



Origen

Despulpado, secado.

Incidencia en la calidad

Aspecto. Puede llegar a afectar el sabor.

Flojo



Origen

Secado.

Incidencia en la calidad

Aspecto. Puede llegar a afectar el sabor y el aroma.