

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 27 Edición 245 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

El proyecto implicó una inversión superior a los \$5.400 millones

Los cafeteros del mañana



Oficina de Comunicaciones

Jóvenes beneficiarios del proyecto Escuela y Café: César Andrés García Villada (Planadas), Héctor Enover Yate Perdomo (Chaparral), Edwin Ortiz Yate (Rioblanco) y Maira Alejandra Díaz Caballero (Ataco) en compañía de Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité Tolima y de Luis Ernesto Váquiro, gerente de Cafisur.

Jóvenes de Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco compartieron en Ibagué sus experiencias en el marco del proyecto Escuela y Café.

El liderazgo, compromiso y conciencia social de los jóvenes beneficiarios del proyecto de Relevamiento Generacional Escuela y Café en el Sur del Tolima, quedaron evidenciados durante la jornada de socialización de experiencias que tuvo lugar en la capital tolimesa.

A través de emotivas presentaciones, cuatro jóvenes, una docente y una madre de familia, afirmaron que un proyecto como Escuela y Café, es una apuesta, no sólo para el relevo genera-

cional de la caficultura, sino para la paz y la conservación del medio ambiente.

Escuela y Café es una iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros que busca propiciar el relevo generacional en el campo colombiano, integrando la cátedra de café a los PEIs de las instituciones educativas rurales. En el Sur del Tolima participaron 16 instituciones educativas con sus 29 sedes, se dictó la cátedra a más de 3.500 alumnos y se capacitaron 45 docentes.

Adicionalmente, se implementó un modelo pedagógico productivo con visión empresarial aplicado a 487 jóvenes cafeteros, a través del establecimiento de una hectárea de café tecnificada con el acompañamiento del núcleo familiar. El proyecto se desarrolló gracias al aporte del programa Colombia Responde Región Central y entidades como la Unidad para la Consolidación Territorial (UACT), la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima, la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), la Gobernación del Tolima-Secretaría de Educación y Cultura y las Alcaldías de Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco.

Ver más Página 6 y 7

Elección del Gerente General

De la terna acordada por el Comité Nacional de la FNC se escogerá el 12 de agosto el nuevo Gerente General, en el marco del Congreso Cafetero Extraordinario a realizarse en Bogotá.

Nuevas jornadas de bancarización

Conozca las fechas y lugares en los cuales los cafeteros que no lo hicieron el año anterior, podrán cambiar su Cédula Cafetera Inteligente y acceder a los beneficios.

Astrid Medina a Japón

La ganadora de la Taza de la Excelencia 2015, Astrid Medina Pereira, fue invitada por la Federación de Cafeteros a participar en la Feria de Cafés Especiales de Japón, en septiembre.

Para continuar trabajando



Luis Javier Trujillo B.
Representante ante el
Comité Directivo
y Nacional

Amigas y amigos cafeteros, después de la renuncia del doctor Luis Genaro Muñoz Ortega a la Gerencia de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, hemos iniciado desde el Comité Directivo un proceso de transición para quien será el nuevo Gerente, respetando los Estatutos de la organización, la democracia que existe en el gremio y la mayor transparencia posible, de

tal forma que todos nuestros agremiados opinen y participen y así brindar mayor tranquilidad, tanto al gremio como al Gobierno Nacional.

Fue así como se abrió una convocatoria pública para que todo aquel ciudadano de bien que estuviera interesado y llenara los requisitos exigidos por el Comité Directivo presentara su hoja de vida. De esta manera se recibieron 19

excelentes hojas de vida de profesionales del territorio colombiano con una gran formación académica y moral, que el Comité evaluó con muchísimo cuidado destacando las ocho principales.

Después de este proceso idóneo y transparente se citó a un Comité Nacional de Cafeteros donde conjuntamente con el Gobierno Nacional, se analizaron las hojas de vida en un trabajo cuidadoso y selectivo. Revisando caso por caso con mucha objetividad, destacando las experiencias y valores de cada uno de los aspirantes se llegó por unanimidad a los tres profesionales que han recorrido la zona cafetera del país en diálogo con los Comités Departamentales, quienes son los voceros de los caficultores y serán los que elijan a uno de los tres: Adriana Mejía Cuartas, Luis Guillermo Vélez Cabrera y Roberto Vélez Vallejo.

Este proceso ha sido muy bien recibido por el gremio caficultor ya que nunca en la historia de nuestra organización se ha elegido un Gerente

con un proceso de transparencia y consultado con las bases cafeteras. Todos los Comités Municipales, Consejos de Administración de las Cooperativas, empresas de gremio, funcionarios y exfuncionarios de la institución, Gobierno Nacional y medios de comunicación en el país han estado al tanto de dicho proceso, que con mucho talento y altura está liderando el Comité Directivo.

Solo nos queda prepararnos para cumplir la cita el próximo 12 de agosto en la ciudad de Bogotá para participar del Congreso Extraordinario que convocó el Comité Directivo, al cual asistirán los 90 delegados de los 15 Comités Departamentales con sus directores ejecutivos, quienes llevarán la vocería, la representación de los productores y con las facultades suficientes para elegir el nuevo 'Zar del Café' en Colombia para continuar trabajando por el gremio y para el gremio, ya que después de ese día emprendemos conjuntamente a ejecutar el Plan Estratégico aprobado por el gremio en el pasado congreso cafetero.

Apuesta por el futuro

Quienes asistimos el 23 de julio a la Socialización de Experiencias del Proyecto Escuela y Café en el Sur del Tolima y tuvimos la oportunidad de ver y escuchar a los jóvenes que han sido sus beneficiarios, podemos soñar con un futuro optimista de nuestra caficultura, donde esos adolescentes de hoy construyen un país mejor desde el campo.

En sus propias palabras, los jóvenes describieron cómo Escuela y Café se convirtió en su proyecto de vida. Algunos incluso reconocieron que antes de adquirir los conocimientos que les proporciona esta cátedra, su objetivo no era quedarse en sus fincas, ahora sí, porque entienden en qué consiste ser cafeteros y que en la caficultura existen todas las posibilidades para crecer como personas y como empresarios.

Los muchachos de Escuela y Café no sólo se perfilan como esos cafeteros del futuro, sino como unos verdaderos líderes en sus comunidades, sensibles frente las preocupaciones de los habitantes de sus municipios, gracias un proyecto integrador, donde el núcleo familiar y las instituciones educativas son piezas fundamentales.

Escuela Café, una iniciativa de la Federación de Cafeteros, ha sido posible en el sur del Tolima, gra-



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo

cias al aporte, que supera los \$5.400 millones de pesos, de entidades cooperantes como Comité de Cafeteros, Colombia Responde, la Unidad Administrativa de Consolidación Territorial, Cafisur, la Gobernación del Tolima, el Sena y las Alcaldías de Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco.

Es innegable, una de las preocupaciones más grandes de quienes forman parte del negocio cafetero en Colombia es definitivamente el envejecimiento de nuestros productores. Es común a todas las regiones que los jóvenes prefieran marcharse a las ciudades o buscar oficios que representen una remuneración más significativa y atractiva para su futuro. Por ello, Comité del Tolima y las instituciones que lo han acompañado en este proyecto le apuestan y le continuarán apostando a Escuela y Café.

Así mismo, estamos seguros de que más organizaciones están dispuestas a formar parte de esta iniciativa, que busca que los jóvenes se queden en el campo, que se capaciten y puedan aplicar esos conocimientos para engrandecer sus vidas y los esfuerzos que sus padres y abuelos han hecho por décadas para mantener vivo el cultivo que les ha dado todo.

Seguimos haciendo historia

En primer lugar, aprovecho este espacio que se me concede en las páginas de Tolima Cafetero, para agradecer a mis colegas delegados, por la oportunidad que me brindan de presidir el Comité Departamental, en representación de la circunscripción que reúne

a los dos municipios que ocupan el primer y segundo lugar en producción en el Tolima: Planadas y Ataco, respectivamente. Con la vicepresidencia de don Jesús Duque Buriticá, como lo hemos venido haciendo, continuaremos armando equipo con todos los cafeteros elegidos democráticamente el año anterior, en pro del bienestar de los cultivadores del departamento.

Una vez más los productores del país estamos asistiendo a un acontecimiento histórico, como es la elección de un nuevo Gerente General de la Federación de Cafeteros. Como todo el país lo ha visto, este ha sido un proceso transparente, gracias al cual todos los Comités Departamentales han tenido la oportunidad de encontrarse con cada uno de los tres candidatos escogidos por el Comité Nacional, no sólo para escuchar sus planteamientos, sino para manifestarles,



Olivo Rodríguez Díaz
Presidente del Comité
Departamental

en un diálogo franco y directo, cuáles son las inquietudes que se expresan desde la base del gremio.

Los integrantes de los Comités Departamentales, como voceros de los cafeteros, hemos podido decirle a la

terna de donde saldrá el nuevo Gerente, lo que nos preocupa en torno al precio del café, el relevo generacional, la seguridad social de los productores, las necesidades que existen en materia de vías terciarias, en fin aquellos aspectos fundamentales para hacer nuestra caficultura sostenible.

No es un trabajo fácil el que tendrá la persona que ocupe la silla del Gerente General de la Federación, pues son muchos y grandes los retos a los que deberá enfrentarse; sin embargo, al ser elegido por los 90 delegados que estaremos en el Congreso Cafetero Extraordinario, sabrá que contará con el respaldo de esos cafeteros que votaron por él, con el compromiso de velar por los intereses de más de 500 mil familias que derivan su sustento del café y que con su trabajo hacen cada vez más grande a nuestro país.

Órgano de Integración del Gremio Cafetero Tolimense

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

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

Asesor Técnico: Wilson F. Espinosa Rodríguez.

Directora: María Victoria Herrera Polanía.

Redacción: Laura Enciso. Diagramación: León Gráficas. Impresión: La Patria.

Envíen sus comentarios al correo electrónico:

tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co

Luego de un riguroso proceso de selección

Congreso Extraordinario escogerá al nuevo Gerente General

La terna a la que se llegó por consenso la componen *Adriana Mejía Cuartas, Luis Guillermo Vélez Cabrera y Roberto Vélez Vallejo.*



Foto Suministrada

El Congreso Nacional Cafetero, que reúne a los 90 delegados de los cultivadores de todo el país, escogerá al nuevo Gerente de la FNC el próximo 12 de agosto.

Los 90 delegados de los 15 Comités Departamentales del país elegirán el próximo 12 de agosto en la ciudad de Bogotá al nuevo Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros.

ha logrado que el café de Colombia sea altamente ponderado en más de 100 países por su origen y calidad, siendo acogido en 35 de ellos como Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida.

Una vez publicado el perfil y requisitos del cargo, se recibieron 19 hojas de vida. En una primera selección, se escogieron ocho nombres y finalmente, el 21 de julio, el Comité Nacional de Cafeteros, compuesto por los 15 delegados de los Comités de Cafeteros del país y los Ministros de Hacienda y Crédito Público; Agricultura y Desarrollo Rural; Comercio, Industria y Turismo; y el Director Nacional de Planeación, como representantes del Gobierno Nacional, acordó la terna, así: Adriana Mejía Cuartas, Luis Guillermo Vélez Cabrera y Roberto Vélez Vallejo.

Uno de estos tres personajes liderará una de las organizaciones más prestigiosas de Colombia y actor clave en el desarrollo rural de más de la mitad de los municipios de Colombia. A lo largo de sus 88 años de historia la Federación ha sido la única organización de productores rurales que ha construido marcas de café internacionalmente reconocidas, como Juan Valdez®,

El perfil del nuevo Gerente

El perfil del nuevo Gerente General, aprobado por consenso en el Comité Nacional de Cafeteros, destaca la importancia de poder liderar cambios estructurales, rediseñar un modelo de gestión pertinente con las demandas del contexto regional, nacional e internacional para el cabal desarrollo de los objetivos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

El Comité Nacional de Cafeteros reconoció la importancia de la institución gremial para un eventual proceso de posconflicto y de la sensibilidad que deberá tener el nuevo Gerente con la caficultura de las diferentes regiones del país, conociendo a su vez el entorno político, social, económico y legal del sector.

El nuevo Gerente deberá tener la capacidad de trabajar procesos de transformación, por lo que será determinante que quien asuma la administración del gremio tenga interlocución con los caficultores y los diferentes actores de la cadena, para entender, interpretar y gestionar las necesidades de los productores, entendiendo las particularidades de cada región y subcultura cafetera.

En el perfil acordado también se destaca la necesidad de comprender integralmente la industria en sus dimensiones nacional y global. Un ejecutivo con capacidad de desempeño internacional será clave para consolidar la comercialización de cafés especiales de alta calidad, en mercados cada vez más significativos y generar alianzas para el progreso de las comunidades cafeteras colombianas.

Deberá ser capaz de unir al gremio, con una visión completa de la caficultura de Colombia y su complejidad, defendiendo en todo momento los intereses de los caficultores en su conjunto, por lo que su compromiso no puede responder o estar centrado en una región, sector o grupo de interés en particular. Además deberá ser un administrador eficiente con trayectoria no menor a diez años.

El nuevo Gerente de la Federación tiene el mandato de implementar el Plan Estratégico de Desarrollo 2015 -2020 aprobado por el Congreso Nacional de Cafeteros en diciembre de 2014, tomando como insumo los diferentes estudios que se han venido desarrollando sobre el sector agrícola y el sector cafetero, incluyendo el de la OCDE, la Misión Rural y las recomendaciones propuestas por la Misión para la Competitividad de la Caficultura Colombiana, entre otros.



Adriana Mejía Cuartas

Administradora de Empresas, con trayectoria en entidades no gubernamentales con fines sociales y sostenibles. Vinculada a la Federación Nacional de Cafeteros desde el año de 1999. Desde hace seis años es la directora de la oficina del gremio en Europa.

Comenzó su trayectoria profesional en la Confederación Colombiana de Organizaciones No Gubernamentales (Ccong). Posteriormente se desempeñó como Directora de la Asociación Nacional de Fundaciones y Corporaciones para el Desarrollo de la Microempresa, y como Subdirectora Ejecutiva de Fundesco, Fundación para el Desarrollo Sostenible.

Abogado de la Universidad de los Andes, especializado en Políticas Públicas (U. Georgetown), USA; Master en Administración de Empresas (Ipade), México. Descendiente de familias de cafeteros y empresarios huilenses y antioqueños. En el sector público se ha desempeñado como Superintendente de Sociedades y Viceministro de Defensa. Reconocido en el mundo empresarial y comercial del país como experto en reestructuración de empresas y organizaciones complejas, ha fundado y gerenciado importantes compañías privadas y públicas. Profesor universitario y analista económico y político en medios de comunicación.



Luis Guillermo Vélez Cabrera

Economista de la Universidad del Rosario con estudios de post grado en la Universidad de Brighton en Inglaterra y la Universidad de Nueva York. Recientemente se desempeñó como embajador de Colombia en Japón. Fue también Embajador de Colombia en Malasia y Embajador de Colombia en los Emiratos Árabes Unidos.

Estuvo vinculado a la Federación Nacional de Cafeteros por 20 años, donde ocupó entre otros cargos, el de Director de la Federación de Cafeteros en Asia y Gerente Comercial, cargo que ocupó durante seis años.



Roberto Vélez Vallejo

El tema central fueron las variedades del café

Líbano, sede del Subcomité Técnico de FNC



Foto Oficina de Comunicaciones

Líbano acogió a los representantes de los cafeteros de todo el país, quienes en el marco del Subcomité Técnico de la Federación de Cafeteros, profundizaron sus conocimientos acerca de las variedades de café, consideradas estratégicas para la competitividad y sostenibilidad.

Representantes de los Comités Departamentales de Cafeteros de todo el país se dieron cita en el Tolima, como parte de esta instancia gremial que asesora al Comité Directivo y a la Gerencia General.

El departamento del Tolima y específicamente el municipio de Líbano, fue la sede del Subcomité Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros, denominado La Variedad de Café, Componente Estratégico de Competitividad y Sostenibilidad.

Durante dos días, los representantes gremiales de los 15 Comités Departamentales, se dieron cita en el municipio del norte del Tolima, donde además de escuchar las presentaciones de los investigadores de la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros y Cenicafé, visitaron fincas cafeteras y la Granja Experimental de Cenicafé.

De acuerdo con Carlos Armando Uribe Fandiño, gerente técnico de la FNC, teniendo en cuenta que las variedades de café son fundamentales para la competitividad y sostenibilidad de la caficultura, el Subcomité Técnico se dedicó a analizar la variedad Castillo y a sustentar, con estudios e investigaciones, las razones por las cuales la Federación no recomienda la variedad Costa Rica 95 (CR95).

El Gerente Técnico recordó que en el año 1995, investigadores costarricenses, teniendo en cuenta las condiciones de ese país centroamericano, desarrollaron la variedad CR95, la cual hoy en día ellos mismos no recomiendan, porque, entre otras razones, tiene problemas de comercialización, al no contar con

un perfil de taza expresivo y por su vulnerabilidad a la Roya.

“De Centroamérica y específicamente de Costa Rica nos piden variedad Castillo. ¿Si ellos mismos no recomiendan la CR95, al tener problemas de comercialización, por qué nosotros en Colombia la seguimos sembrando? Por ejemplo, empresas como Nespresso, filial de Nestlé, con sede en Suiza, que le compra café en Colombia a alrededor de 30.000 cafeteros, por política, no adquiere café de variedad Costa Rica”, afirmó Carlos Armando Uribe.

De acuerdo con Uribe Fandiño, a los líderes gremiales presentes en el Subcomité Técnico se les expusieron con mucha profundidad las razones por las cuales la Federación de Cafeteros no recomienda el cultivo de esta variedad, a la vez que recordaron una vez más las bondades de la variedad Castillo, resultado del cruzamiento entre Caturra y el Híbrido de Timor, resistente a la Roya, altamente productiva y de óptima calidad en taza.

Precisamente, con la visita a la Granja Experimental de Cenicafé, ubicada en la vereda La Trina, los caficultores evaluaron las bondades de la semilla producida por Cenicafé, tal como la variedad regional Castillo Trinidad desarrollada para el Tolima. Las variedades regionales se adaptan a las condiciones de oferta ambiental de las diferentes zonas óptimas para la siembra del café.

¿Por qué FNC no recomienda la variedad CR95?



Foto Suministrada

En un cultivo Costa Rica 95, los participantes en el Subcomité Técnico escucharon de los expertos, cuáles son las desventajas de sembrar esta variedad.

De acuerdo con el investigador y líder nacional de Extensión Rural de la Federación de Cafeteros, Húver Posada, la variedad Costa Rica 95 es monolineal, es decir que no tiene variabilidad genética, el porte de sus plantas es ligeramente menor que el de Caturra, con ramas cortas y hojas de color verde intenso, su fenotipo es uniforme, de planta cónicas muy llamativas.

Las principales desventajas de la variedad Costa Rica 95 son:

- Extrema uniformidad que se traduce en fragilidad de la resistencia a la Roya.
- Su fragilidad frente a las nuevas razas de Roya es evidente.
- Tiene tendencia al agotamiento a partir de la tercera cosecha.
- La conversión de café cereza a café pergamino seco es de 6,5:1, es decir, se necesitan seis y medio kilogramos de CR95, para sacar un kilogramo de pergamino seco; mientras que el factor de conversión de Castillo es de 5:1.
- Calidad de taza inferior.
- Es prohibido en los clúster de Nespresso.
- No posee resistencia a la enfermedad de las cerezas del café.

Tolima, la sede del Subcomité

Aunque normalmente los subcomités técnicos se llevan a cabo en Cenicafé, o muy cerca de allí, en la reunión anterior se determinó que el siguiente se realizara en Líbano, municipio del norte tolimense.

“Se decidió que el Tolima fuera la sede de este Subcomité porque es un departamento que tiene un desarrollo de la caficultura supremamente interesante, porque tiene un proyecto de cafés especiales muy avanzado, porque hay una expresión de la calidad conocida por todos. Los líderes gremiales quisieron venir al Líbano, que es un municipio muy típico del Tolima y donde todo lo que querían observar se puede ver sin problema. Adicionalmente está la granja de Cenicafé”, indicó Carlos Armando Uribe Fandiño, gerente técnico de la FNC, sobre las razones por las cuales este evento se realizó en Tolima.

La próxima cita será en septiembre, en la granja Esteban Jaramillo, de Antioquia.



Foto Oficina Comunicaciones

Carlos Armando Uribe Fandiño, gerente técnico de la Federación, durante la sesión de apertura del subcomité técnico.



Foto Oficina Comunicaciones

Los representantes de los diferentes Comités de Cafeteros, a través de la catación, pudieron establecer las diferencias en taza de las variedades CR95 y Castillo.



Foto Oficina Comunicaciones

Los productores visitaron también la Subestación Experimental de Cenicafé donde se cultiva la variedad Castillo Regional.




café
con tamaño
peso
y Calidad!

en su abonada tradicional que no falte

FERTILIZANTE

SULCAMAG

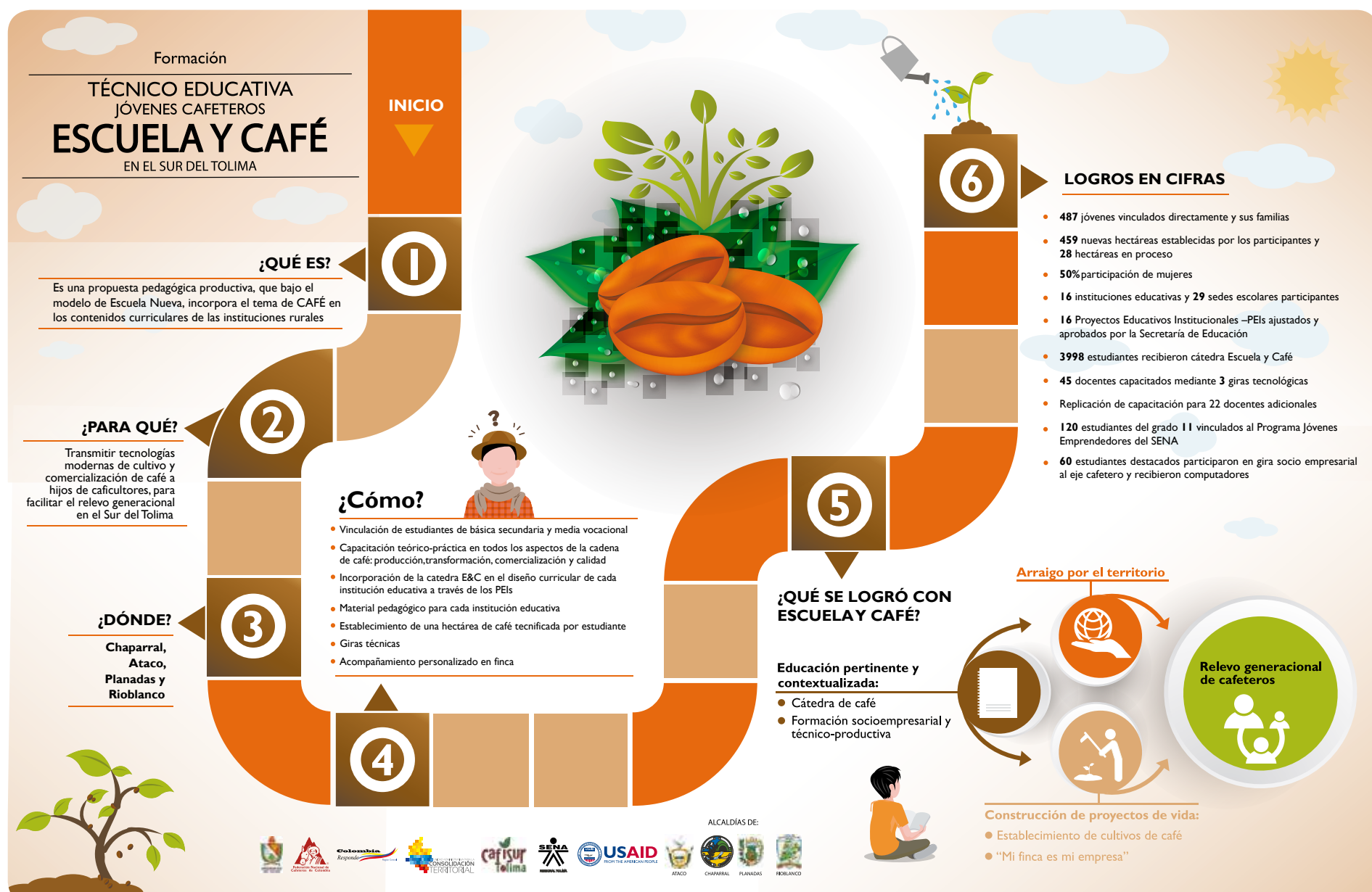
el complemento perfecto
para su cafetal



Carrera 5a. Bis #21A-47 B/Sevilla Neiva - Huila
Teléfonos 8755456 - 8743640 sulcamag@mineraprovidencia.com

Emotiva reunión con presencia de estudiantes, docentes y padres

Escuela y Café: opción de vida



Con el fin de compartir sus experiencias en el proyecto, viajaron hasta Ibagué jóvenes de los municipios del sur del Tolima, beneficiarios del proyecto.

Héctor Enover Yate Perdomo, Jeniffer González Criollo, Alcívar Olaya, César Andrés García Villada, Maira Alejandra Dávila, Abel Marín y Juan Camilo Aguiar fueron algunos de los protagonistas de la Socialización de Experiencias del Proyecto Escuela y Café en el Sur del Tolima, realizada en la capital tolimense y que reunió alrededor de un centenar de jóvenes beneficiados en Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco.

Los muchachos, algunos a través de un video y otros de viva voz, expresaron no sólo los conocimientos que han recibido a través de la cátedra de Escuela y Café, transversal a sus diferentes asignaturas, sino la visión que esta les brindó como proyecto de vida personal y familiar, negocio o posibilidad de ahorro, con miras a estudios superiores que puedan aplicar más adelante en las empresas cafeteras.

Escuela y Café es una iniciativa de la Federación Nacional de Cafeteros que busca propiciar el relevo generacional en el campo colombiano,

integrando la cátedra de café a los PEIs de las instituciones educativas rurales. En el Sur del Tolima participaron 16 instituciones educativas con sus 29 sedes.

El proyecto, que implicó una inversión de aproximadamente \$5.400 millones, se desarrolló gracias al aporte del programa Colombia Responde Región Central y entidades como la Unidad para la Consolidación Territorial (UACT), la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima, la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), la Gobernación del Tolima-Secretaría de Educación y Cultura y las Alcaldías de Ataco, Chaparral, Planadas y Rioblanco.

Además de algunos padres y docentes, los jóvenes estuvieron acompañados por los representantes de las empresas cooperantes: como el delegado de la Gobernación, el secretario de Educación Departamental, Melquisedec Acosta Jiménez; el director ejecutivo del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero; el director de Colombia Responde Región Central, Mark Leversson; la directora regional de Colombia Responde, Edna Victoria Gil; la directora regional de UACT, Carolina Vásquez; el gerente de Cafisur, Luis Ernesto Váquiro; y el alcalde de Planadas, David Lozada Losada.



Rotación en la Mesa Directiva del Comité Tolima

Olivo Rodríguez Díaz, representante de la circunscripción Planadas, fue elegido como **Presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima**. En la vicepresidencia fue nombrado Jesús Duque Buriticá, delegado de Fresno.



Foto Oficina de Comunicaciones

Alrededor de 300 personas se reunieron en el Auditorio de la Universidad Cooperativa para escuchar las experiencias de Escuela y Café.



Foto Oficina de Comunicaciones

El Profesor Yarumo en compañía de Damaris Criollo, líder cafetera, madre de estudiante beneficiada con este proyecto en el municipio de Chaparral.

Alcívar Olaya Lozano
Institución Educativa Bilbao (Planadas)



“Llevo aproximadamente año y medio en el programa Escuela y Café y se ha convertido en mi proyecto de vida. Hemos querido hacer el cambio, hacer un mejor mañana para nuestras vidas, para nuestros muchachos, pues estamos logrando sacar un proyecto de vida que nos genere paz y tranquilidad en nuestros hogares. Escuela y Café ha llegado para hacer un impacto generacional, que ha llenado nuestras vidas de mucha alegría, de mucho conocimiento y de mucho deseo para emprender en un futuro”.

Jeniffer González Criollo
Vereda Calarma (Chaparral) - Estudiante del SENA



“El proyecto Escuela y Café me ha permitido tener una visión empresarial y gracias a ello estoy estudiando algo relacionado en el SENA, que es Gestión de Empresas Agropecuarias. Esto para mí es muy importante, porque lo que aprenda allá puedo ponerlo en práctica en el campo y también ayudar a mi comunidad. Mis conocimientos serán aplicados a las asociaciones Aproxocal y Calarama por medio de las pasantías que realizaré. Nosotros los jóvenes somos una semilla y con esfuerzo y dedicación podemos ser una planta vigorosa y productiva”.

Karen Sonlangi Romero Tapiero
Institución Francisco Julián Olaya (Rioblanco)



“Antes de Escuela y Café yo me dedicaba solo a estudiar y no visitaba la finca. Ahora voy con mi papá y le ayudo a abonar y a estar pendiente de todo el proceso del café, pues con el Proyecto Escuela y Café hemos aprendido a formar nuestra propia empresa como caficultores, a mejorar nuestra vida, a fortalecer el campo y sobre todo hemos aprendido el manejo del café y los beneficios que este nos trae, porque desde allí estamos apoyando el arraigo por la tierra y el relevo generacional de nuestra comunidad”.

Héctor Enover Yate Perdomo
Vereda Brazuelos Calarma (Chaparral)



“Escuela y Café influyó mucho para que yo viera mi finca como un proyecto de vida, ver que en ella realmente hay futuro y se pueden lograr muchas cosas. Que me puedo realizar como persona y ser feliz desde mi finca. También me abrió las puertas para crear nuevos proyectos y hacer nueva empresa con los derivados del café. En la parte social nos ayudó a ser mejores personas. A compartir y a convivir entendiendo que somos diferentes pero nos debemos aceptar. Gracias a Escuela y Café, yo veo el café como un negocio para mi vida”.



Foto Oficina de Comunicaciones

Entre 2014 y 2015, más de \$5.400 millones fueron aportados por los cooperantes. Colombia Responde anunció durante el evento, su apoyo para que el proyecto se extienda durante cinco meses más.



Foto Oficina de Comunicaciones

Mark Levenson, director de Colombia Responde Región Central, explicó en qué consistió el proyecto, así como los principales logros.

Estructura de la caficultura seccional Ibagué

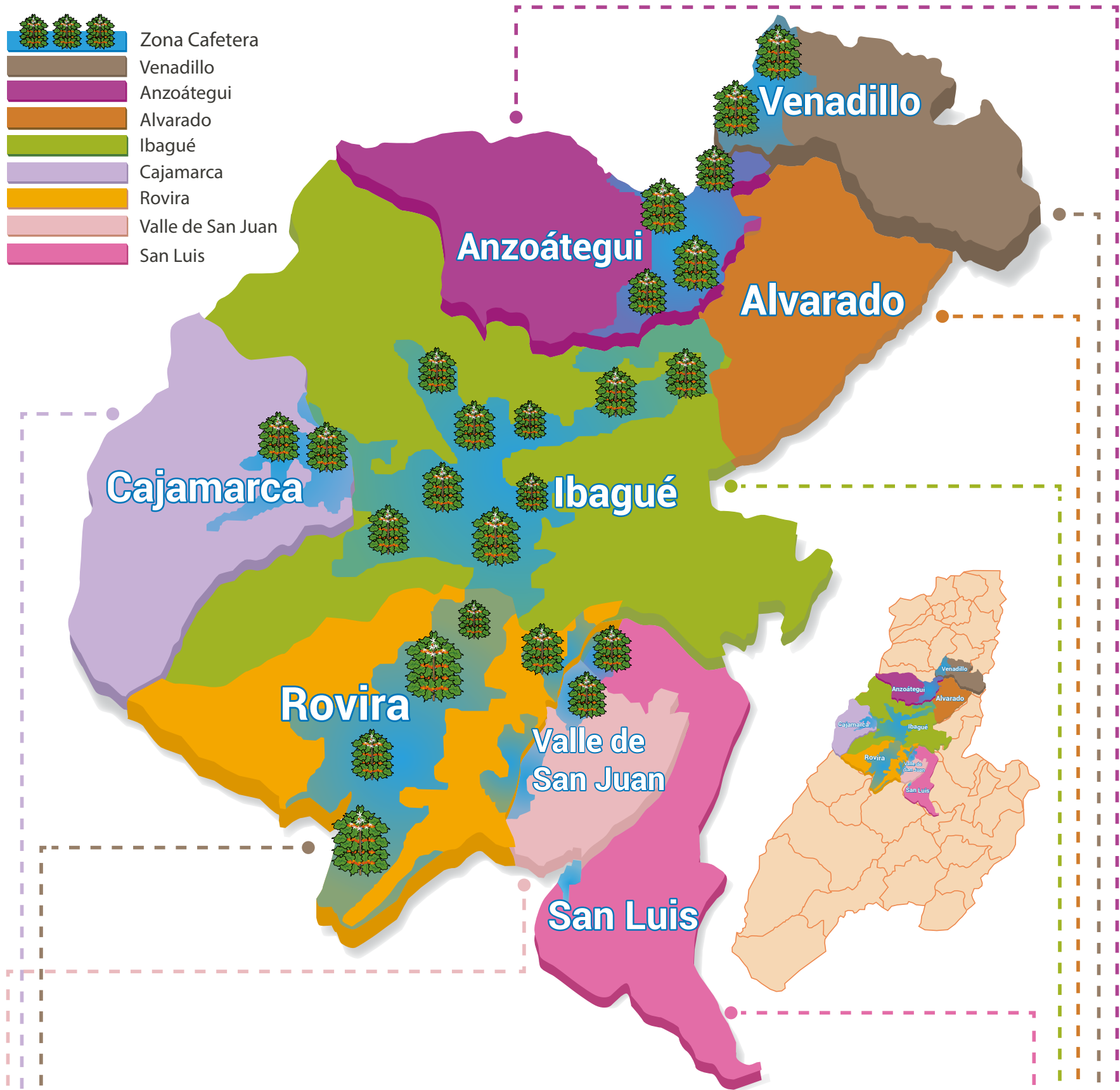
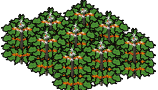
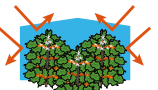


Ilustración: Pablo Andrés Oviedo

	 Veredas:	 Área en Café: (Hectáreas)	 Cafeteros:	 Fincas:	 % sembrado en variedades resistentes:	 % de café tecnificado joven
Venadillo	18	1.425,7	775	836	69%	64%
Anzoátegui	24	3.946,5	1907	2.176	59%	76%
Alvarado	17	886,5	475	507	78%	79%
Ibagué	91	8.902,1	4.450	4.878	61%	76%
Cajamarca	28	1.230,3	621	659	47%	61%
Rovira	64	7.826,6	3.698	4.178	75%	84%
Valle de San Juan	8	1.537,2	538	631	97%	90%
San Luis	2	264,4	105	122	99%	86%
Total	252	26.019	12.569	13.987	68%	78%

Los 10 primeros serán premiados

Más de 160 inscritos al Concurso Tolima, Café de Alta Calidad

Ibagué y Planadas son los municipios con mayor número de lotes participantes en el concurso del mejor café regional.

Entre 15 de mayo y el 31 de julio, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima tuvo abiertas las inscripciones para el cuarto concurso Tolima, Café de Alta Calidad que tiene como objetivo principal escoger el mejor café regional.

Durante estos dos meses y medio, se inscribieron más de 160 lotes, procedentes de 17 municipios cafeteros, entre los que se destacan Ibagué y Planadas, con el mayor número de lotes en competencia.

El concurso se divide en tres etapas: Preselección, Selección y Ronda Final de Catación. Las dos primeras cuentan con la participación de seis jueces regionales de las empresas del gremio cafetero en el Tolima: Comité Departamental de Cafeteros, Cooperativas de Caficultores y Almacafé Ibagué. Para la etapa final se seleccionarán 50 lotes de café, los cuales serán juzgados por catadores invitados de la Gerencia Comercial de Federación Nacional de Cafeteros (FNC), un día antes de la premiación

del concurso, proyectada para finales del mes de agosto. Estos cafés se ofertarán en el programa de Microlotes de la FNC y tendrán la posibilidad de ser reliquidados.

En el Salón del Café del Comité de Cafeteros en la ciudad de Ibagué, se llevan a cabo las cataciones, teniendo en cuenta los protocolos de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA).

Con este concurso, el Comité de Cafeteros a través de su programa de Cafés Especiales, busca incentivar la producción de café de alta calidad en sus características de inocuidad, físicas y organolépticas, garantizadas mediante la aplicación de correctas prácticas agrícolas y de poscosecha como estrategia para impulsar el mejoramiento de la calidad del grano.



Foto Oficina de Comunicaciones
En el Salón del Café del Comité Tolima se catan las muestras inscritas al Concurso.

Las cooperativas le compran su café con sobreprecio

Rainforest	\$ 25.000
Regional 4C	\$ 10.000
UTZ	\$ 15.000
Regional Tolima	\$ 5.000
4C	\$ 5.000

Venda su café con sobreprecio en las Cooperativas de Caficultores

Nuevo grado cafetero

Produkafe

¡El fertilizante que lo tiene todo!

Producido por:

Tu cultivo ecofértil La mezcla perfecta monómeros Filial de Pequiven

Convenio de Asociación No 2015-0104

Se fortalece caficultura del Sur

Los aportes superan los \$2.000 millones y la cobertura es de cuatro municipios.



Foto Oficina de Comunicaciones

850 familias del sur del Tolima serán beneficiadas con este nuevo convenio.

La Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial (UACT) y La Federación Nacional de Cafeteros – Comité Tolima, como administradora del Fondo Nacional del Café (FoNC), firmaron el Convenio de Asociación No 2015-0104, con el objeto de fortalecer la caficultura en los municipios de Planadas, Ataco, Rioblanco y Chaparral.

Los beneficiarios son caficultores que pertenecieron al Programa del Gobierno Nacional de Familias Guardabosques y comprende dos componentes puntuales: en primer lugar, la consolidación de territorios libres de cultivos ilícitos mediante la implementación de opciones socioeconómicas lícitas y sostenibles para las comunidades. En segundo lugar, la preven-

ción del reclutamiento de niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la Ruta Movilizadora para la Prevención del Reclutamiento Forzado, mediante el apoyo al proyecto Escuela y Café.

La inversión es superior a los \$2.000 millones, que son aportados por UACT, FNC y la comunidad beneficiada. Estos recursos están dirigidos a: Asistencia Técnica, Infraestructura Productiva y Sostenimiento de Cafetales.

En total serán 850 los beneficiados. 600 de ellos pertenecen al programa del Gobierno Nacional de Familias Guardabosques llevado a cabo en los municipios de Ataco, Rioblanco y Chaparral y los 250 restantes, son los jóvenes vinculados al programa Escuela y Café, el cual se desarrolló en los mismos municipios con adición del municipio de Planadas.



Foto Oficina de Comunicaciones

Los caficultores que hacen parte del programa recibirán apoyo para la construcción de secaderos solares.

Segunda Jornada de Bancarización



Municipio Original	Municipio que concentra	Fecha inicio	Fecha fin	Ubicación Comité Municipal
Julio				
Ibagué	Ibagué	28	29	Ibagué
Cajamarca	Ibagué	28	29	Ibagué
Anzoátegui	Anzoátegui	28	28	Anzoátegui
Venadillo	Venadillo	31	31	Venadillo
Alvarado	Venadillo	31	31	Venadillo
Agosto				
Rovira	Rovira	1	1	Rovira
Roncesvalles	Rovira	1	1	Rovira
Valle San Juan	Rovira	1	1	Rovira
San Luis	Rovira	1	1	Rovira
Líbano	Líbano	3	3	Líbano
Murillo	Líbano	3	3	Líbano
Lérida	Líbano	3	3	Líbano
Ortega	Ortega	4	4	Ortega
Icononzo	Icononzo	6	6	Icononzo
Melgar	Icononzo	6	6	Icononzo
Villahermosa	Villahermosa	6	6	Villahermosa
Casabianca	Villahermosa	6	6	Villahermosa
Chaparral	Chaparral	8	8	Chaparral
Armero Guayabal	Palocabildo	10	10	Palocabildo
Palocabildo	Palocabildo	10	10	Palocabildo
Falan	Palocabildo	10	10	Palocabildo
Cunday	Villarrica	10	10	Villarrica
Villarrica	Villarrica	10	10	Villarrica
San Antonio	San Antonio	11	11	San Antonio
Fresno	Fresno	13	13	Fresno
Mariquita	Fresno	13	13	Fresno
Prado	Dolores	13	13	Dolores
Dolores	Dolores	13	13	Dolores
Alpujarra	Dolores	13	13	Dolores
Purificación	Dolores	13	13	Dolores
Rioblanco	Rioblanco	14	14	Rioblanco
Herveo	Herveo	18	18	Herveo
Ataco	Ataco	19	19	Ataco
Planadas	Planadas	22	22	Planadas



Conozca las fechas definitivas de la segunda jornada de bancarización de la cédula cafetera. No deje de asistir.

La Federación llevará a Astrid Medina a Feria de Cafés Especiales

Ganadora de la Taza de la Excelencia rumbo a Japón

El Presidente de Asociación de Cafés Especiales del país oriental estuvo en el Tolima.



Foto Suministrada

Katsuhiko Hasegawa, presidente de la Asociación de Cafés Especiales de Japón visitó la finca de la ganadora de la Taza de la Excelencia, Astrid Medina Pereira, en Gaitania (Planadas).

Del 30 de septiembre al 2 de octubre de 2015, en Tokio se llevará a cabo la Feria de Cafés Especiales de Japón en su versión número once. En ella el Tolima tendrá un lugar privilegiado gracias a la presencia de la señora Astrid Medina Pereira, actual ganadora del concurso Taza de la Excelencia.

Astrid Medina fue invitada por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), quien en aras de continuar motivando a los caficultores para que cultiven café de alta calidad, decidió brindarle esta oportunidad a la ganadora y por ende al departamento del Tolima. “Saber que la Federación me va a dar la oportunidad de poner una vez más el nombre de los cafeteros en alto, me llena aún más de orgullo por perte-

necer a este gremio y me hace luchar más por la calidad de nuestro café Colombiano” dijo con emoción la ganadora de la versión 2015 de la Taza de la Excelencia.

El gerente comercial de la FNC, Carlos Alberto González, expresó que la caficultora tolimese es vista como un ejemplo para el resto de los productores del Tolima y del país y que es una líder de la caficultura. “Astrid Medina se volvió como un símbolo de la buena calidad del café colombiano, por esta razón la FNC la invitó en el mes de septiembre a la Feria de Cafés Especiales de Tokio (Japón), afirmó González.

Teniendo en cuenta que la FNC exporta un volumen muy importante

de café a este país, la asistencia de la productora tolimese a la feria, contribuye en amplia medida a la continua labor de posicionar el café del departamento en el mundo. “Doña Astrid va a ir a la Feria de Cafés especiales a contarle a los japoneses, cómo en el Tolima se puede producir café de alta calidad”, puntualizó el gerente comercial.

La Feria de Cafés especiales de Japón cuenta con una asistencia anual de más de 20 mil visitantes, lo que la convierte en la feria de cafés especiales más grande, por encima de la que se realiza en Norte América. Este año tendrá cerca de 100 expositores que hacen parte de las empresas japonesas dedicadas a la industria del café.

Katsuhiko Hasegawa visitó el Tolima



Foto Oficina de Comunicaciones

Durante una jornada de catación programada en la trilladora Cafisur en Ibagué, Katsuhiko Hasegawa, evaluó cafés del sur del departamento.

La Asociación de Cafés Especiales de Japón, SCAJ por sus siglas en inglés, presidida por el señor Katsuhiko Hasegawa, recibió con gran agrado la noticia sobre la presencia de la ganadora de la Taza de la Excelencia en el evento. “Es un gran honor para nosotros recibir a la señora Astrid. La presencia de ella es una muy buena oportunidad para demostrar a la industria de café en Japón, que el Tolima es uno de los lugares más importantes del área productiva de café en Colombia” dijo el señor Hasegawa, quien por cuarta vez visitó el departamento y por segunda ocasión el municipio de Planadas, gracias al acompañamiento y contacto que hace la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur).

El también presidente de la compañía Nitto Coffe Co., Ltd. indicó además que tiene amplio interés por conocer más a fondo el café de la zona surtolimese y recalcó que el departamento cuenta con todo lo necesario para cultivar un excelente café. “El Tolima tiene todas las condiciones para producir cafés con altísima calidad, por eso los caficultores deben seguir esforzándose porque no hay muchos lugares como este tan privilegiados, con tantas condiciones como las que tiene el Tolima”, expresó el señor Hasegawa.

En Colombia también se celebrará esta fecha

1 de octubre de 2015, primer Día Internacional del Café

Un total de 74 Estados miembros de la Organización Internacional del Café (OIC), que incluye tanto a países productores como consumidores y 26 asociaciones de café de todo el mundo, han unido fuerzas para celebrar el primer Día Internacional del Café oficial el próximo 1 de octubre, según anunció el Director Ejecutivo de la Organización, Robério Oliveira.

El Día Internacional del Café será una celebración de la diversidad, calidad y pasión del sector cafete-

ro, así como una oportunidad para que los amantes del café compartan su afición por la bebida y apoyen a millones de caficultores cuyo sustento depende de ese aromático cultivo.

En agosto se dará inicio a una campaña masiva para promover esta fecha y animar a los amantes del café a participar en la celebración, lo que incluye una página de internet con información relacionada con el Día Internacional del Café. En redes sociales como Twitter y Face-

book se usará la etiqueta (hashtag) #InternationalCoffeeDay.

El primer Día internacional del Café coincidirá con el 115 periodo de sesiones del Consejo Internacional del Café y el primer Foro Mundial del Café, que tendrán lugar en Expo Milán 2015.

Por otra parte, Colombia ratificó ante la OIC en Londres el Acuerdo Internacional del Café, convenido por 45 países productores y exportadores de este grano y los 32 países importadores Miembros de la Organización, cuyo objetivo es fortalecer el sector mundial del producto y promover su expansión sostenible. El tratado es de suma importancia para productores, exportadores e importadores del grano.

Café pendiente

Como parte de la celebración, la OIC firmó un memorando de entendimiento con la red internacional humanitaria Oxfam para colaborar en una campaña centrada en la práctica del Café Pendiente, una tradición italiana de pagar por una segunda taza de café para donar su valor a quien lo necesite. La campaña Un Café Pendiente Contra la Pobreza brindará a los amantes de café la oportunidad de mostrar solidaridad con los pequeños caficultores donando, por medio de una plataforma en línea, el valor de una segunda taza de café a la labor de Oxfam con esos productores.



Así celebramos en
el Tolima
los 88 años de la



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

¡Feliz Cumpleaños!



La broca del café y su relación con el clima



La caficultura en Colombia está localizada en la región andina, en las montañas de las tres cordilleras. La altitud regula la temperatura del aire, es así como a mayor altitud menor temperatura; dentro de esta variación altitudinal se encuentra el rango favorable para el cultivo del café, de 18 a 22°C.

Por su posición Tropical, la temperatura del aire en la zona cafetera colombiana presenta poca variación durante el año; sin embargo, cuando ocurren eventos climáticos como El Niño y La Niña, como consecuencia del calentamiento o enfriamiento de las aguas del océano Pacífico ecuatorial, a nivel regional se presentan incrementos o disminuciones de la lluvia, la temperatura y el

brillo solar.

Las diferencias de temperatura registradas entre las condiciones de El Niño y La Niña están próximas a 1,5°C. Estos cambios de temperatura favorecen o limitan el incremento y desarrollo de la broca del café, por lo tanto, existe una relación entre la dinámica de infestación de la broca y la temperatura asociada a las diferentes altitudes, siendo mayor el desarrollo del insecto en localidades bajas con temperaturas medias superiores a 21°C.

Estos eventos climáticos, que ocurren de forma recurrente, afectan el potencial reproductivo de la broca del café, siendo más crítico durante un evento de El Niño, debido a que durante perío-



dos secos la broca se reproduce en grandes cantidades dentro de los frutos

que quedan en el árbol y en el suelo después de la cosecha.

Expediente Broca

La broca es el principal enemigo que tiene el cultivo y el ingreso económico del productor. La broca ataca exclusivamente a los frutos de café y se multiplica de acuerdo con la temperatura y la altitud.

De un grano invadido pueden salir brocas que atacan 590 granos, cuando la temperatura promedio supera los 21°C.

Los frutos maduros pueden ser atacados por la broca tres veces más que los frutos verdes, es decir, por cada 100 brocas que vuelan, 75 penetrarían a los frutos maduros y 25 perforarían frutos verdes.

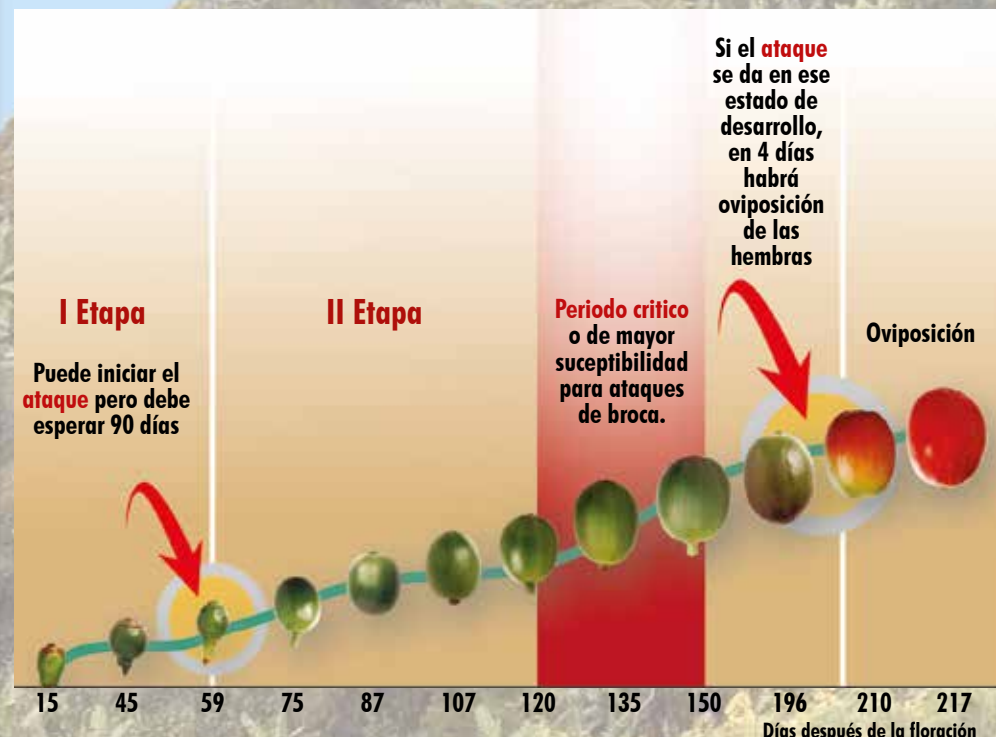
Los adultos de la broca son atraídos a las cerezas de café en diferentes estados de maduración, prefiriendo en orden: frutos maduros, pintones y verdes.

Dado que durante las cosechas, cada 15 días, se recolecta café maduro, las brocas que infestan frutos maduros no alcanzan a penetrar lo suficiente en las almendras y producir descendencia, sin embargo, dañan la almendra.

Ciclo de vida de la broca



Los frutos de café, con diferentes edades de desarrollo, pueden ser atacados por la broca. Sin embargo la broca sólo coloca huevos en aquellos frutos que tienen más de 120-150 días de desarrollo (período crítico del ataque que se extiende hasta el comienzo de la cosecha).

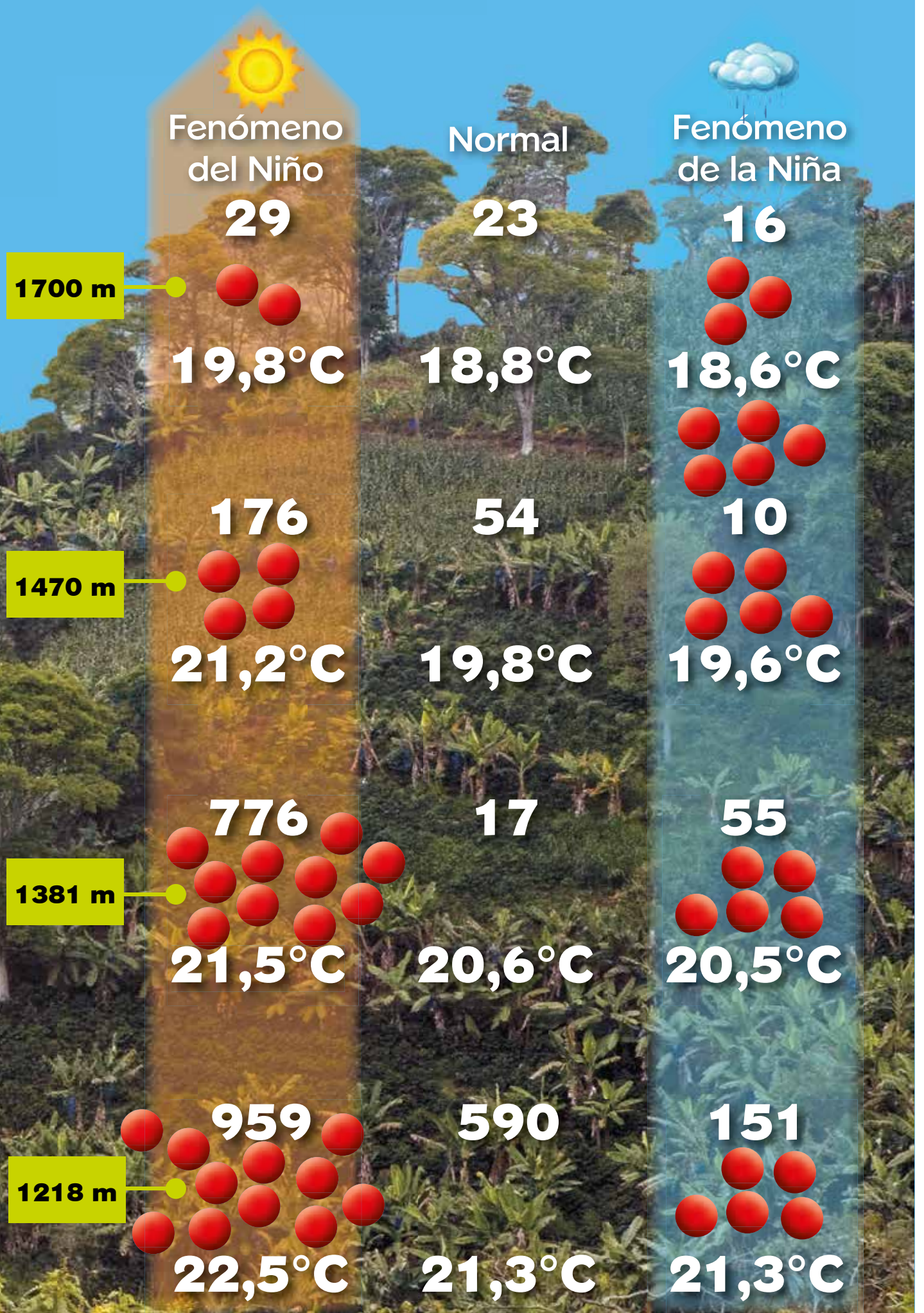




En condiciones de campo a una temperatura de 21 °C la incubación del huevo dura 9 días, la larva 19 días, la pupa 11 días y en la formación del adulto 7 días. El ciclo de vida desde huevo hasta adulto dura aproximadamente 45 días. Si la temperatura es por ejemplo 18 °C, el ciclo se alarga y puede durar 60 días.

Una vez las hembras son fertilizadas dentro del fruto por sus hermanos, salen y vuelan a buscar frutos de café para perforarlos, construir sus cámaras, depositar huevos e iniciar un nuevo ciclo.

- Existe una relación directa entre la temperatura del ambiente y el desarrollo de la broca.
- En zonas con temperaturas medias superiores a 21°C la broca se desarrolla con mayor rapidez.
- El desarrollo de la broca es menor en sitios por encima de 1.600 m, con temperaturas medias por debajo de 20°C.
- El Niño y La Niña ocurren de forma recurrente en Colombia y en los últimos años se han presentado con mayor frecuencia han afectando la capacidad reproductiva de la broca del café; se reproduce más durante un evento de El Niño, debido a que con períodos secos la hembra del insecto produce grandes cantidades de huevos en los frutos que quedan en el árbol y en el suelo después de la cosecha.



Frutos infestados en el árbol a partir de un fruto brocado en el suelo.

Fuente: Gerencia Técnica FNC-Cenicafé

Para **ganar** hay que **repasar**



Repasando...

- ✓ Protege la próxima cosecha
- ✓ Mantiene la calidad del café
- ✓ Asegura su ingreso económico

- Realice una oportuna recolección
- Repase muy bien después de la cosecha
- Evite la caída de los frutos al suelo
- Antes de renovar el lote haga la Cosecha Sanitaria

Controle la **BROCA**



Consulte en el Comité de Cafeteros de su localidad
www.federaciondecafeteros.org