

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 27 Edición 243 Ibagué - Colombia 24 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

Compendio de las ejecuciones del Comité del Tolima durante la vigencia del año anterior

Informe Social 2014: Democracia y desarrollo



Oficina de Comunicaciones

Las Elecciones Cafeteras 2014 constituyeron uno de los hechos más relevantes de la vigencia del año anterior y el Tolima tuvo una participación récord.

Las actividades del año anterior estuvieron marcadas por la cita democrática del gremio cafetero, que se lleva a cabo cada cuatro años: las Elecciones Cafeteras, con las cuales se legitimó a la Federación Nacional de Cafeteros.

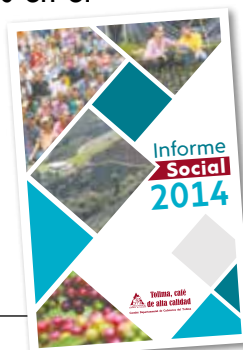
Más de 35 mil cafeteros tolimeses con sus votos legitimaron a la Federación Nacional de Cafeteros durante el año 2014, en desarrollo de las Elecciones Cafeteras, que en el Tolima eligieron a 324 representantes, tanto delegados al Congreso Nacional, como integrantes de los 26 Comités Municipales de Cafeteros.

El ejercicio democrático del gremio se constituyó en uno de los principales eventos de la vigencia anterior, que movilizó a todos los

estamentos de la institucionalidad cafetera y que concluyó con la posesión de los nuevos representantes de los productores en todo el país.

De otra parte, la inversión social del Comité de Cafeteros ascendió a los \$56.739,8 millones, destinados a la Competitividad de la Caficultura, con un 60,90%; Infraestructura Comunitaria, con el 32,74% e infraestructura domiciliaria, con 3,69%, entre otros.

Vale la pena destacar que estos recursos, invertidos en el desarrollo de más de 61 mil familias cultivadoras y su entorno, corresponden a la Federación Nacional de Cafeteros-Comité Tolima, Fondo Nacional del Café, Gobierno Nacional, Departamental y municipales, cooperación internacional y comunidad.



Seguimiento a subasta virtual

3 El Comité Departamental de Cafeteros se desplazó al corregimiento de Gaitania (Planadas) para seguir vía internet la subasta electrónica de la Taza de la Excelencia y rindió homenaje a los caficultores.

Caturra y Castillo, sin diferencia en taza

4 De acuerdo con un estudio, las variedades Caturra y Castillo de cafés cultivados y procesados en condiciones similares no presentan diferencias sensoriales significativas atribuibles a la variedad.

Concurso Tolima, Café de Alta Calidad

6 Entre el 15 de mayo al 15 de julio están abiertas las inscripciones para quienes estén interesados en participar en la cuarta versión del concurso Tolima, Café de Alta Calidad.

Carta del Gerente General

Valor agregado

Muchos de ustedes recordarán los diferentes retos que enfrentaba nuestra caficultura durante la primera década de este siglo. En esa época teníamos un consenso sobre la necesidad de penetrar los segmentos de valor agregado, hacer presencia en los segmentos de cafés especiales y, posteriormente, asumimos el desafío de renovar nuestros cafetales con variedades resistentes para optimizar la productividad y erradicar la roya de nuestra caficultura.



Luis Genaro
Muñoz Ortega

Estos retos, entre muchos otros objetivos, se plantearon en los planes estratégicos e iniciativas institucionales que aprobaron los productores colombianos en diferentes Congresos Cafeteros. Una vez recibido el mandato, la Federación se dedicó a cumplir esos cometidos, con estrategias articuladas, trabajo y visión de futuro.

Pues bien, en las últimas semanas hemos sido testigos de los numerosos y significativos avances que la caficultura colombiana ha alcanzado en estos frentes. Prueba de ello es lo acontecido en el pasado campeonato mundial de baristas, el segmento de la industria que marca tendencia en el mercado moderno del café, celebrado durante la Feria de Cafés Especiales de la SCAA que se realizó este mes en Seattle, Estados Unidos. El nuevo campeón mundial de barismo, proveniente de Australia, utilizó café colombiano. Pero no solo lo hizo él; tres de los seis finalistas y cinco (Australia, Hong-Kong, República Checa, Italia y Reino Unido) de los doce finalistas también lo hicieron, así como muchos otros competidores, incluyendo a Diego Campos, el barista nacional que ocupó la decimotercera posición utilizando también, obviamente, café colombiano. Definitivamente hemos logrado revertir la percepción

de que el café colombiano no era suficientemente especial para preparaciones basadas en espresso. Contrario a lo que sucedía hace diez años, hoy en día Colombia es sin duda uno de los actores más importantes en este segmento (...)

No solo hemos avanzado en percepción y reconocimiento en café de calidad. También, gracias a los programas de reconversión y renovación, hemos ganado en confianza por parte de la industria, que mira a Colombia con respeto y en ocasiones con no disimulada admiración. Precisamente en la feria de Seattle se distribuyó la última edición de la revista especializada Global Coffee Report, la cual tituló en uno de sus artículos "La Milagrosa Recuperación del Café Colombiano", al que se puede acceder en este vínculo <http://goo.gl/J3ladv>. Desde luego que este es otro inmenso reconocimiento al trabajo hecho y a lo que podemos hacer cuando nos proponemos actuar colectivamente como institución cafetera.

Carta del Director Ejecutivo

Informe Social 2014

Como ya es tradición y aprovechando la amplia circulación de Tolima Cafetero en todo el departamento, en la presente edición publicamos el Informe Social 2014, que resume las acciones ejecutadas por el Comité Tolima durante la vigencia anterior, siempre en la búsqueda del desarrollo y bienestar de más de 61 mil familias productoras.



Gildardo Monroy
Guerrero

con diferentes entidades, a fin de lograr un mayor impacto de aquellas iniciativas que van desde incentivar el relevo generacional en el campo, como Escuela y Café, hasta la recuperación de vías, preocupación común a todos los cultivadores y recurrente en los diferentes escenarios donde estos tienen la posibilidad de expresar sus inquietudes al Gobierno.

En una separata de 12 páginas se hace el recuento de las principales inversiones adelantadas por el Comité Tolima el año anterior, las cuales ascendieron a \$ 56.739 millones en los programas de Competitividad de la Caficultura (60,90%), Infraestructura Comunitaria (32,74%), Infraestructura Domiciliaria (3,69%), además de Educación Formal, Capacitación, Protección del Medio Ambiente y Protección Social.

Nuestros lectores pueden apreciar en detalle las acciones y el impacto de las labores del Servicio de Extensión Rural en el departamento, el encargado de llevar la tecnología y brindar acompañamiento a los empresarios cafeteros del Tolima, en las diferentes etapas del proceso productivo del café.

Vale la pena destacar los esfuerzos de la Federación de Cafeteros-Comité Tolima por apalancar recursos

De la misma forma, el Informe Social 2014 dedica un lugar especial al que consideramos uno de los acontecimientos más relevantes de ese año, la cita democrática del gremio: las Elecciones Cafeteras, que implicaron, a lo largo del año, la movilización de todos y cada uno quienes formamos la gran familia de la Federación de Cafeteros y que permitieron legitimar una vez más a esta institución, que por más de 87 años ha velado por el bienestar de los cultivadores de café en el país y ha logrado posicionar nuestro grano en los grandes mercados del mundo, como un producto de altísima calidad.

Continuamos, con el mismo empeño y compromiso, trabajando por ustedes, cafeteros del Tolima, en la seguridad de que entre todos estamos construyendo un mejor departamento y un mejor país.

El futuro del campo

En columnas anteriores he manifestado la necesidad de ser muy eficientes y productivos, en cualquier actividad que vayamos a emprender o estemos ejecutando, con el ánimo de percibir unos mejores resultados económicos y poder suplir nuestras necesidades básicas.

Pero al mirar y analizar la realidad, nos encontramos con fenómenos que son adversos, que nos impiden cumplir nuestras metas y objetivos y que nos exigen mucho ingenio para superarlos. Es el caso que se viene dando en el sector agropecuario colombiano y específicamente en el cafetero: la escasez de la mano de obra. No es aceptable que después de realizar actividades, invertir recursos humanos y financieros para esperar un producido, este se pierda en calidad y cantidad por no recogerlo a tiempo.

Son muchos los esfuerzos que nuestros productores hacen para tener unas buenas plantaciones y cosechas, generando grandes empleos como es el caso de los medianos y grandes cafeteros, pero que ven frustradas sus aspiraciones por la escasez de la mano de obra.

Y es aquí donde llama la atención el caso ya que los motivos son varios. Los programas que adelanta el Gobierno Nacional, que no descalificamos desde luego por el bien del país, pero que sí nos dejan en desventaja con otros sectores de la



Por Luis Javier
Trujillo B.

Representante ante el
Comité Directivo
y Nacional

economía. Por ejemplo, a los jóvenes se los llevan a prestar el servicio militar y nunca vuelven; a los bachilleres les ofrecen cargos en la Policía Nacional o la construcción, propiciando el crecimiento de las grandes ciudades a pasos agigantados; se ofrecen salarios atractivos para controlar los cultivos ilícitos; o se crean programas como Familias en Acción que hacen que la gente trabaje menos...sólo por enumerar algunas de las causas por las cuales el campo se está quedando solo.

Además, los campesinos no estamos en condiciones de ofrecer muy buenos salarios; en el campo existen necesidades básicas insatisfechas, que deben ser atendidas por el Gobierno Nacional; en algunas zonas la inseguridad nos lleva una vez más a hacer el llamado al Gobierno para que se enfoque más hacia el campo con subsidios, programas y proyectos productivos que logren retener a nuestros jóvenes para que se amañen en una actividad rural que les resulte rentable.

El Gobierno Nacional está en mora de devolverle parte de la deuda que por décadas tiene el Estado con el agro colombiano. Este es un país agrícola por excelencia pero desafortunadamente le estamos invirtiendo más a la industria, dejando de lado este importante sector de la economía, desconociendo incluso la tendencia mundial de la defensa del medio ambiente y la producción de alimentos, que todos los días es más escasa.

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

El Comité Tolima rindió homenaje a los caficultores de Planadas

La libra del mejor café Colombia cuesta \$14,5 dólares

Los 31 lotes subastados se vendieron a un promedio de \$5,65 dólares la libra. De ellos, siete pertenecían a mujeres cafeteras de todo el país.



Alrededor de 600 personas se reunieron en el coliseo de Gaitania a seguir la subasta.

El pasado 23 de abril se llevó a cabo el seguimiento de la subasta electrónica en el corregimiento de Gaitania, municipio de Planadas, donde además se le rindió homenaje a los caficultores de la zona por su significativa e histórica participación en el concurso de la Taza de la Excelencia. La subasta se extendió por más de cinco horas y la oferta por el café ganador cerró en \$14,50 dólares la libra de café, valor que se le pagará a la caficultora Astrid Medina Pereira.

A través de pantallas gigantes ubicadas en el coliseo de Gaitania, Planadas, de donde son originarios seis de los siete caficultores del Tolima que entraron a subasta, los homenajeados estuvieron muy atentos a las ofertas que compradores de todo el mundo hacían por sus cafés, valor que en promedio cerró en \$5,65 dólares la libra y que inició con un precio base de \$4,00 dólares.

En 13 versiones que se han llevado a cabo de esta exigente competencia en Colombia, organizada por The Alliance for Coffee Excellence y la Federación de Cafeteros, 52 lotes del Tolima han estado en la subasta electrónica, de un total de 287 de todo el país

En el 2011 el café de Nefthalí Castro Velasco y Edwin Giraldo, de Cajamarca, ocupó el tercer lugar y alcanzó \$20,10 dólares la libra, el mayor precio pagado hasta la fecha por un café del Tolima.

Al conocer la cifra que recibirá por su café, equivalente a 10 veces más del precio normal que se paga por el grano en el mercado, Astrid Medina expresó: “Cuando la subasta cerró en \$14,50 dólares, di gracias a Dios porque eso era algo que yo no tenía y sé que va a venir a contribuir mucho al progreso de mi empresa cafetera”.

Junto a Astrid Medina estuvo también la primera ganadora por el Tolima, Edith Enciso Yasso, los otros productores que entraron a subasta internacional y los demás caficultores de la zona que participaron en el concurso, quienes recibieron por parte del Comité de Cafeteros del Tolima, un reconocimiento por el importante trabajo que han venido realizando al cultivar un café de alta calidad. Asimismo se contó con un público cercano a 600 personas.

Es de resaltar que los caficultores participantes en la Taza 2015, entre ellos la ganadora, entraron al concurso con cafés que no

Resultados de la Subasta Taza de la Excelencia 2015 Caficultores del Tolima			
Granja	Alto de la subasta (\$US)	Valor Total (\$ US)	Mejor postor (s)
Buenavista (Astrid Medina Pereira) Gaitania	\$ 14.50 / lb	\$ 36,061.50	Banexpórt S.A., Café 18 (Colombia) // Cafe Importaciones (EE.UU.) // Wataru & Co., Ltd, Maruyama Coffee (Japón) // Cafe Libre (Corea) // Haru Cafe (Taiwán) // Campos Coffee (Australia)
El Porvenir (Raúl Durán) Gaitania	\$ 7.60 / lb	\$ 18,901.20	GSC International Co., Ltd. (Corea) // Shanghai Borong International Trading Co., Ltd (China)
El Placer (Rafael Valenzuela) Cajamarca	\$ 6.70 / lb	\$ 17,728.20	Wataru para Fresh tostador de café Tonya CO., LTD
Fortuna (Jhoimar Afranio Enciso) Gaitania	\$ 5.65 / lb	\$ 15,243.70	32cup NV
La Esmeralda (Luis Hernando Morales Arias) Gaitania	\$ 5.80 / lb	\$ 14,424.60	Importaciones Cafe
Consuelo (Herley Rojas Álvarez) Gaitania	\$ 4,71 / lb	\$ 11,713.77	“GSC International Co., Ltd. (COREA) / Shanghai Borong International Trading Co., Ltd (China) “”
Las Brisas (Libardo Bustos Rojas) Gaitania	\$6.00/lb	\$14,922.00	Kyokuto Fadie Corporation

hacían parte de la cosecha principal de la zona, lo cual permite entrever que la calidad del café no depende de la cantidad que se puede producir en una cosecha. Así lo expresó Luis Ernesto Váquiro, gerente de la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima, encargada de acopiar seis de los siete lotes que fueron a subasta. “Los actores número uno de este proceso son los cafeteros que confían y conocen su café. Nosotros siempre hemos tenido el concepto de que los mejores cafés están en centro de cosecha. En este caso estábamos en una mitaca que de por sí fue de bajo volumen. No teníamos la convicción de que pudiéramos tener

café de tan excelente calidad”, afirmó Váquiro

Al final del evento, la ganadora de la Taza de la Excelencia 2015 agradeció al gremio por el homenaje brindado a los caficultores. “Estoy muy agradecida con el gremio por haber venido hasta nuestra casa a homenajearnos. Este premio no es mío, es de todos los que han hecho parte de este proceso, de la institucionalidad”; sostuvo esta mujer cafetera, quien concursó con el café de la finca Buenavista, ubicada en la vereda San Miguel, heredada de su padre.



Astrid Medina Pereira y el alcalde de Planadas, David Lozada Losada.



Los cafeteros homenajeados en compañía de Diego Fernando Campos, campeón nacional barista.

Escuela y Café



Carlos Sánchez Serrano,
presidente del Comité Departamental

El municipio de Chaparral tuvo la visita del embajador de los Estados Unidos en Colombia, Kevin Whitaker, quien entre otros proyectos que cuentan con el apoyo del Gobierno de ese país en esa zona del Tolima, fue a conocer más de cerca la experiencia de Escuela y Café.

Este proyecto, que ha llegado a cerca de cuatro mil jóvenes y que promueve el relevo generacional de la caficultura, cuenta con los aportes de ARD-Colombia Responde, la Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial, Cafisur, la Gobernación a través de la Secretaría de Educación, las alcaldías de Rioblanco, Chaparral, Ataco y Planadas y el Comité de Cafeteros.

Es realmente satisfactorio escuchar los testimonios de los jóvenes de las instituciones educativas de estos cuatro municipios que se han beneficiado con este proyecto y han descubierto en los conocimientos impartidos, elementos que verdaderamente, como ellos mismos dicen, les han cambiado la perspectiva de sus vidas y les han puesto al frente la alternativa de convertirse en empresarios cafeteros.

Precisamente el Embajador de Estados Unidos en Colombia llamó la atención sobre la importancia de mantener la tradición y la cultura rural que caracteriza a nuestro país y que con proyectos como este se está preservando.

Además de los testimonios de los jóvenes estudiantes, el diplomático escuchó a los representantes de las asociaciones de cafés especiales, al gerente de Cafisur y al Director Ejecutivo del Comité de Cafeteros, haciéndose a una idea más cercana de lo que es la caficultura del departamento y el trabajo de entrega y dedicación de los cafeteros tolimeses y la institucionalidad, haciendo frente a las dificultades.

Proyectos como este, donde las voluntades de diferentes instituciones se unen en procura de un bien común, refrescan el panorama actual y proporcionan una visión optimista del futuro que todos queremos para la caficultura.

Los resultados fueron divulgados durante el Simposio de la Asociación Norteamericana de Cafés Especiales (SCAA)

Caturra y Castillo, sin diferencia en taza, según estudio

Los hallazgos de este estudio tienen implicaciones muy importantes tanto para los productores como para los compradores internacionales, incluidos los tostadores, que corroboran la posición de la Federación sobre las ventajas de la variedad Castillo.



Fotos Oficina de Comunicaciones

Desde el punto de vista de la calidad en taza, Castillo y Caturra no presentan diferencias.

Un estudio especializado, divulgado durante el Simposio de la Asociación Norteamericana de Cafés Especiales (SCAA), concluyó que las variedades Caturra y Castillo de cafés cultivados y procesados en condiciones similares no presentan diferencias sensoriales significativas atribuibles a la variedad.

El estudio Comparación de la calidad de cafés de Nariño según variedad, que se llevó a cabo por iniciativa de la ONG Catholic Relief Services (CRS) en colaboración con el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), el World Coffee Research (WCR) de Estados Unidos y la firma Songer y Asociados, con el apoyo de catadores internacionales y especialistas de diversos países, así como de empresas exportadoras y de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), empleó

rigurosas y sofisticadas técnicas de muestreo y análisis estadístico.

Para esta investigación se tomaron muestras de cafés Castillo y Caturra recolectados en las mismas fincas ubicadas en el departamento de Nariño, luego fueron codificadas para preservar su identidad y evaluadas aleatoriamente por un panel de catadores profesionales supervisados por el experto Paul Songer, quien diseñó la prueba.

Las conclusiones del estudio, presentadas a una sofisticada audiencia en el simposio anual de la SCAA, el evento académico sobre café más importante del mundo, corroboraron que los cafés de la variedad Castillo pueden producir granos de alta calidad y alto puntaje como los más tradicionales Caturra.

No hay diferencias en calidad, pero sí en resistencia a plagas

El estudio destaca que la variedad Castillo es capaz de producir café de alta calidad, resistente a enfermedades y además más productivas, por lo que la mayoría de fincas con cultivos en esta variedad enfrenta riesgos muy inferiores.

De acuerdo con Sheridan, los compradores que exijan solamente Caturra deberían pagar primas significativas, y aun así es difícil saber si las primas pagadas compensarían los riesgos que enfrentarían los productores frente a plagas y enfermedades.

Cabe recordar que la variedad Castillo, es resistente a enfermedades como la roya y mejor adaptada a la variabilidad climática (incluso con variedades regionales), y ha sido una pieza clave del programa de renovación impulsado por la FNC, que entre 2009 y 2014 se tradujo en la resiembra de 3.250 millones de árboles con miras a lograr una caficultura sostenible.

La variedad Caturra, también produce café de muy buena calidad, pero por el contrario, es susceptible a enfermedades.

La variedad Castillo fue desarrollada por el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé) a lo largo de varios años y entregada a los productores en 2005 como parte de su misión de poner la ciencia y la tecnología de punta al servicio de los caficultores colombianos.

El presente estudio confirma que cuando el trabajo científico es serio y de calidad, como el que lleva a cabo Cenicafé, arroja buenos resultados.

Cómo se realizó la prueba y qué más concluye

Para los puntajes de evaluación por parte de los catadores se empleó un formato modificado de la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos (SCAA) — por las siglas en inglés — y se evaluaron un total de 22 pares de muestras.

Cada uno de los panelistas evaluó las muestras en dos rondas de catación distintas (del 1 al 3 de octubre de 2014 y del 17 al 19 de enero de 2015), con el fin de detectar variaciones de sabor.

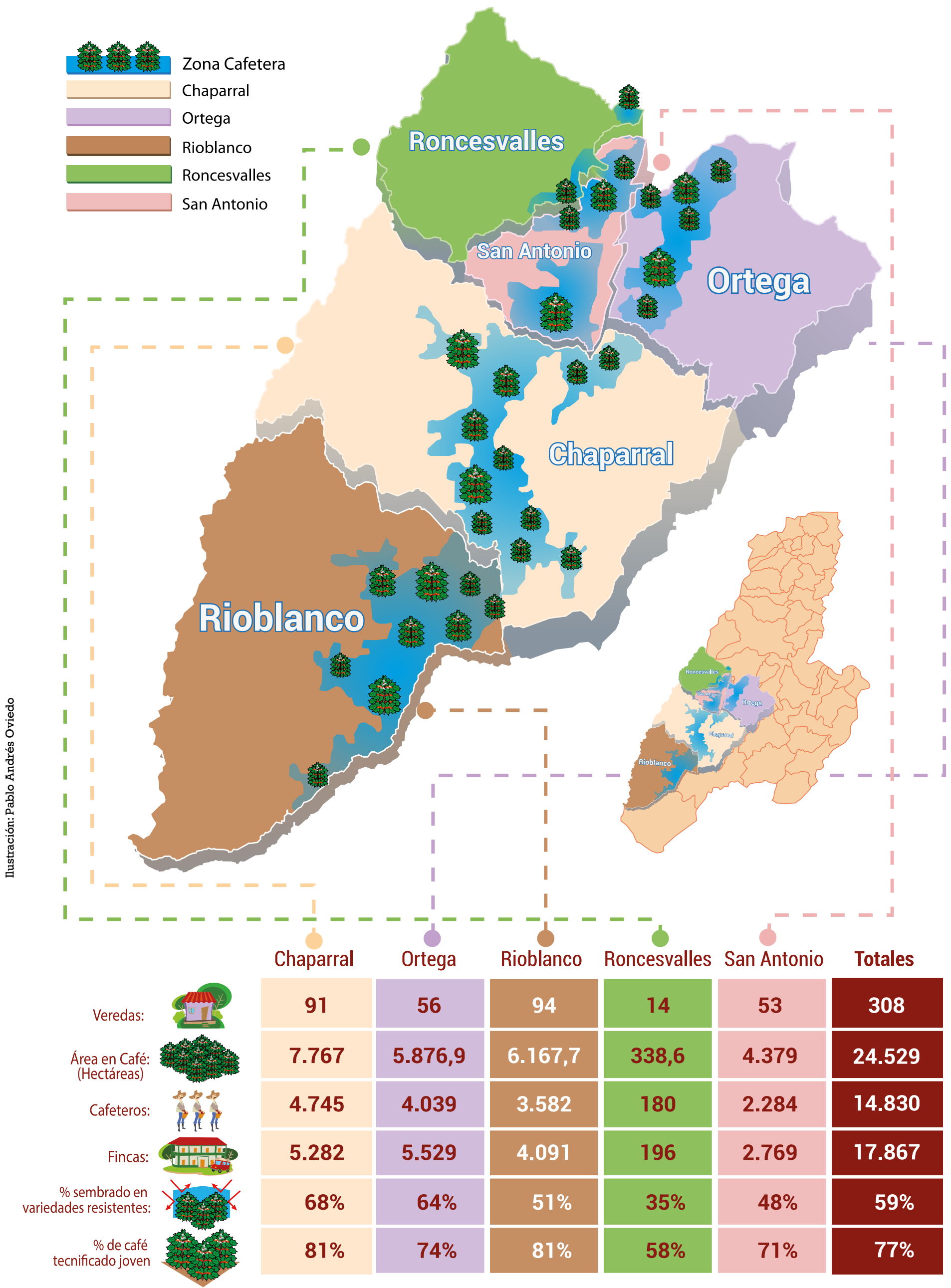
“Las pruebas estadísticas indicaron que, en general, no hubo diferencia significativa en la calidad entre las variedades Caturra y Castillo”, se lee en el resumen ejecutivo del estudio.

Los hallazgos de este estudio echan por tierra la falsa creencia de que introducir la variedad Castillo, implique la posibilidad de que regiones como Nariño, pierdan su reputación como productoras de cafés de la más alta calidad.



Otra implicación importante de este estudio concierne a los compradores y tostadores, pues confirma que los atributos únicos de sabor de cafés procedentes de regiones como Nariño, por los cuales están dispuestos a pagar primas diferenciales, no se ven afectados por la variedad de café sembrada. Y con una variedad más productiva como Castillo, de atributos únicos disponible en cantidades suficientes.

Estructura de la caficultura seccional Chaparral



Plazo de inscripción: del 15 de mayo al 15 de julio

Concurso Tolima, Café de Alta Calidad

El Comité de Cafeteros del Tolima convoca a la cuarta versión de esta competencia que premia la calidad de los cafés del departamento.

El Comité de Cafeteros está convocando a la cuarta versión del Concurso Tolima, Café de Alta Calidad, con el fin de posicionar al departamento como el primer productor de café especial de Colombia, mediante la participación de los caficultores de la región en los mercados internacionales de café de alta calidad y destacar aquellos granos excepcionales producidos en el Tolima.

Así mismo, a través de esta competencia se 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.

De la misma forma, se pretende identificar los mejores perfiles del departamento, para la comercialización permanente de acuerdo con las necesidades de las marcas o de los clientes a través del programa de Microlotes.

El evento está diseñado para grupos de caficultores, asociaciones, coope-

rativas y productores en general del departamento del Tolima. Los interesados podrán inscribirse entre el 15 de mayo y el 15 de julio.

El productor que desee participar deberá solicitar la ficha de inscripción en la cooperativa o al Servicio de Extensión, diligenciarla completamente, incluyendo el número de la factura de compra. No se aceptan inscripciones sin la firma del productor representante.



Foto Oficina de Comunicaciones

El Comité Tolima premiará a los mejores cafés cultivados en tierras del departamento.

Condiciones

- Los caficultores que se inscriban al concurso participarán con un lote de mínimo 1.000 y máximo 2.000 kilogramos de café pergamino seco, que se entregarán a la cooperativa correspondiente.
- Una vez se verifique que el café cumple con los requisitos físicos de entrega, las cooperativas de caficultores harán la separación de los lotes y serán entregados inmediatamente en Almacafé guardando su trazabilidad y con su respectiva ficha técnica de inscripción.
- El volumen de café que se entrega 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.
- Almacafé recibirá el café con base en sus protocolos ve-

- rificando las condiciones físicas y sensoriales del café participante. Y procederá al envío de las muestras mediante remisoria al Salón del café del Comité del Cafeteros del Tolima en Ibagué.
- Las condiciones mínimas del café pergamino para el concurso son:
 - ✓ Humedad entre el 10 y 12 %.
 - ✓ Porcentaje de broca inferior al 1.5%.
 - ✓ Contenido de pasillas de manos inferior al 1%.
 - ✓ Libre de olores que indiquen contaminación o defecto del producto.
 - ✓ Porcentaje de almendra sana superior al 76% dentro del pergamino entregado.
 - ✓ Taza Limpia.

Cóntinua Pág. 7

Las cooperativas le compran su café con sobreprecio

Rainforest	\$ 25.000
Regional 4C	\$ 20.000
UTZ	\$ 12.000
Regional Tolima	\$ 15.000
4C	\$ 8.000



Venda su café con sobreprecio en las Cooperativas de Caficultores

Nuevo grado cafetero

Produkafe

¡El fertilizante que lo tiene todo!



Producido por:

Tu cultivo **ecofertil** la mezcla perfecta **monómeros** Filial de Pequiven

produkafe 23-3-19-3 (MgO)



Agrocafé

"Abone con lo propio"

produkafe 23-3-19-3 (MgO)

Viene de Pág. 6

Evaluación y ronda final

Las muestras serán recibidas en el salón del café del Comité de Cafeteros del Tolima en Ibagué y registradas formalmente, para luego proceder a efectuar la codificación. Estas muestras serán catadas bajo los parámetros del protocolo SCAA (Specialty Coffee Association of America).

Preselección

Se hará una evaluación preliminar (catación) cada 15 días con los lotes que se hayan recibido durante ese periodo de tiempo en Almacafé, para descartar los lotes con un puntaje menor a 84 puntos.

Selección

Todas las muestras entregadas que hayan pasado la preselección serán catadas nuevamente sin tener en cuenta el resultado obtenido en la primera catación, y se seleccionarán las 50 primeras muestras.

Ronda final de Catación

Las 50 muestras seleccionadas serán catadas nuevamente con la

participación de invitados de la Gerencia Comercial de la Federación de Cafeteros, y bajo los mismos parámetros, sin tener en cuenta el resultado obtenido hasta el momento.

Del resultado de la catación de las 50 muestras se escogerán las 10 mejores, estas serán evaluadas en una tercera catación para obtener finalmente un nuevo y definitivo Top Ten.

La evaluación sensorial (catación) de las muestras entregadas se realizará bajo la coordinación del programa de Cafés Especiales en el salón del café del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, dentro de los parámetros establecidos para el cumplimiento del objetivo del concurso.

El evento otorgará una mención a los cafeteros que con su compromiso por la producción de alta calidad participaron del concurso Café de Alta Calidad. Las 10 mejores muestras departamentales serán premiadas.

Para mayor información, acercarse al Servicio de Extensión de su municipio, cooperativas de caficultores y Salón del Café del Comité de Cafeteros en Ibagué.

Vender con almendra sana paga más

Se incrementó la bonificación que se paga por almendra sana



Foto Oficina de Comunicaciones

Nuevos valores como incentivo a la calidad se pagan desde el 24 de abril.

Como una forma de premiar la calidad del café que cultivan los productores en nuestro país, la Federación Nacional de Cafeteros, a través de las cooperativas de caficultores, incrementó el valor que se paga como base de liquidación por la venta de café por almendra sana.

Desde el viernes 24 de abril se están pagando en los diferentes puntos de compra de las cooperativas los nuevos valores como incentivo a la calidad por la compra de café con almendra sana del 76%. Vale la pena recordar que el valor del incentivo de calidad para el productor se publicará diariamente y podrá variar de acuerdo con las condiciones del mercado.




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

Iniciativa de relevo generacional en el Tolima

Cuatro mil estudiantes beneficiados con Escuela y Café

En total, 500 alumnos se encuentran instalando igual número de hectáreas de café tecnificado.



Aproximadamente cuatro mil estudiantes han sido beneficiados con el programa Escuela y Café.

El proyecto Escuela y Café, que comenzó su ejecución en enero de 2014, ha beneficiado aproximadamente a cuatro mil estudiantes, con una inversión superior a los \$5.000 millones, por parte del Comité de Cafeteros, el programa Colombia Responde, la Unidad Administrativa para la Consolidación Territorial (UACT), la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur) y las administraciones municipales de

Ataco, Chaparral, Rioblanco y Planadas, además de la comunidad. Escuela y Café tiene como objetivo transmitir tecnologías modernas del cultivo de café y un modelo educativo pertinente a jóvenes caficultores que permita el relevo generacional y el arraigo en el campo en torno de una cultura cafetera empresarial en el Sur del departamento del Tolima.

De acuerdo con Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité Tolima, lo más gratificante es vivenciar cómo estudiantes que hasta antes de iniciar Escuela y Café no tenían claridad acerca de su futuro, hoy hablan del cultivo con tal propiedad y motivación, que tienen el deseo de desarrollar su proyecto de vida en torno a una cultura cafetera. “Hoy vemos cómo ellos muestran a sus amigos y familiares más cercanos los grandes beneficios sociales y económicos que tienen al pertenecer a la emprendedora y exitosa familia cafetera”, señaló.

Entre los principales impactos generados por el proyecto, se encuentra ajustar los Proyectos Educativos

Institucionales (PEI), de 16 instituciones rurales de la zona cafetera con miras a lograr una mayor pertinencia con la realidad y la institucionalidad cafetera. Así mismo, proporcionar a 3.998 estudiantes los conocimientos necesarios para el cultivo del café tecnificado, incentivando simultáneamente una actitud y valores de cooperación, participación y liderazgo, a través de la cátedra Escuela y Café.

De la misma forma, con el proyecto se generan estudiantes con una visión objetiva, emprendedora, con capacidades y destrezas para el desarrollo de 500 proyectos de vida, en torno a una producción de café tecnificado, sostenible y con criterios de competitividad.

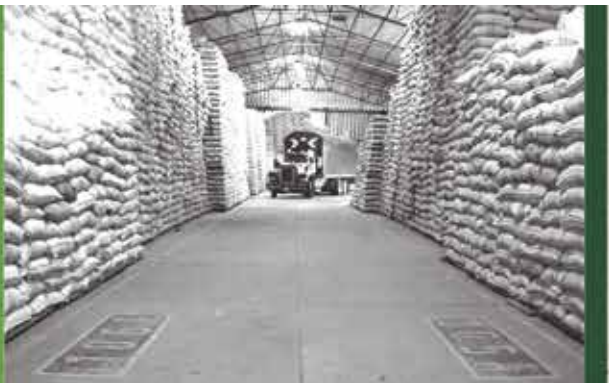


Laura Rocío Pinilla Loaiza, Lina Tatiana Díaz Tovar y Harly Portela Ruiz, estudiantes de Escuela y Café, recibieron computadores portátiles, por su compromiso y destacado desempeño en el proyecto.

Proyecto Escuela y Café - Avance en Cifras						
Inversión	Unidad	Planadas	Ataco	Chaparral	Rioblanco	Total Proyecto Escuela y Café
Componente Pedagógico						
Número de Instituciones Beneficiadas	Unidad	5	3	2	6	16
	Sedes educativas	8	7	6	8	29
Estudiantes que reciben Cátedra Escuela y Café	Estudiantes beneficiados	1.343	607	629	1.419	3.998
Módulos entregados	Unidad	829	387	374	855	2.445
Docentes capacitados	Docente participantes	12	11	7	12	42
Componente Productivo						
Actas suscritas para el Montaje del Proyecto Productivo	Estudiantes beneficiados	171	125	82	122	500
Estudiantes que participaron en la Gira Tecnológica (Líbano)	Estudiantes beneficiados	159	109	82	130	480
Muestras de suelo	Análisis de muestras de suelos	171	125	85	143	524
Asistencia Técnica	Récord de visita	655	667	322	660	2.304
Curso de Catación *	Estudiantes beneficiados	160	95	69	86	410
Curso De Perfilación *	Estudiantes beneficiados	14	10	6	10	40
Participación Gira al Eje Cafetero	Estudiantes beneficiados	20	14	10	16	60
Componente Socio Empresarial						
Capacitaciones sociales	Capacitaciones realizadas	19	32	29	25	105
Capacitaciones empresariales	Capacitaciones realizadas	18	18	23	32	91



18.262 días trabajando con el alma!



50 años generando valor y al servicio de los cafeteros de Colombia.

Su logística, nuestra alma.

www.almacafe.com.co

Separata Técnica

Siembra.....



Al establecer el cultivo en la época adecuada, gane tiempo y dinero

El clima, factor clave para la siembra del café

Dentro de las actividades de la planeación agrícola se deben considerar las condiciones del clima de la región en lo referente a horas de brillo solar, temperatura y distribución en el año de agua en el suelo, pues estas variables determinan el patrón de crecimiento, desarrollo y producción de las plantas.

La temperatura y cantidad de lluvia determinan en gran medida el crecimiento vegetativo y reproductivo del cafeto; además permite planificar las prácticas agronómicas en los cultivos tales como: las épocas de siembra, el momento más adecuado para la aplicación de los abonos, al igual que el control de las plagas y enfermedades, entre otras.

En esta Separata Técnica se presentan los patrones de distribución de la lluvia en la zona cafetera de Colombia; desde Nariño a la Sierra Nevada de Santa Martha y desde la zona del Pacífico hasta el Pie de Monte

Llanero. Con esta información podemos conocer las épocas más favorables para el establecimiento de los almácigos y la siembra definitiva del cafeto en el campo.

Una decisión equivocada para la siembra de los cafetales, puede ocasionar, entre otras, la pérdida de plantas, lo que aumenta la

resiembra y como consecuencia el retraso en el ciclo del café.



La caficultura Climáticamente Inteligente

inicia cuando el germinador, el almácigo y la siembra definitiva en el lote, se hacen en las épocas adecuadas.





Foto: Archivo FNC

La disponibilidad de agua en el suelo es el resultado del agua que cae y la que se pierde por evaporación.

Cuando la lluvia sobrepasa a la evaporación, se considera que se presenta un período de buena disponibilidad de agua en el suelo; cuando ocurre lo contrario, estos, si la lluvia es inferior a la evaporación, entonces se presenta falta

de agua en el suelo.

Un ejemplo de lo anterior se puede observar en la Figura 1, donde se visualiza la disponibilidad y ausencia de agua en el suelo para la estación de la Montaña-Tolima; en color amarillo se observan dos períodos secos y en azul dos períodos húmedos con diferente duración y magnitud en sus deficiencias o excesos.

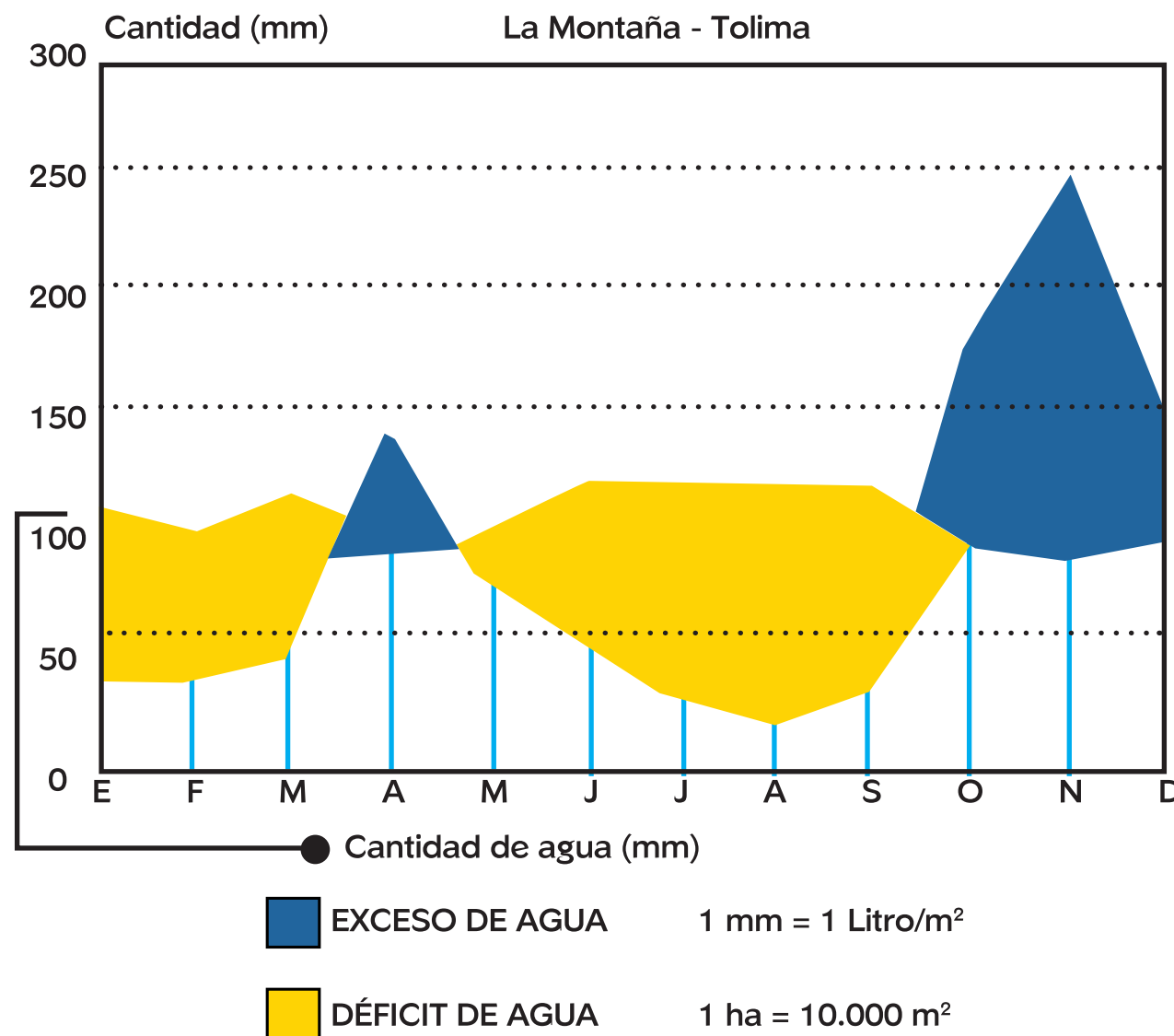


Figura 1. Balance hídrico de una región del Tolima, evaluada en la estación climatológica La Montaña, Tolima (Ecotopo 316A).

Distribución de la lluvia



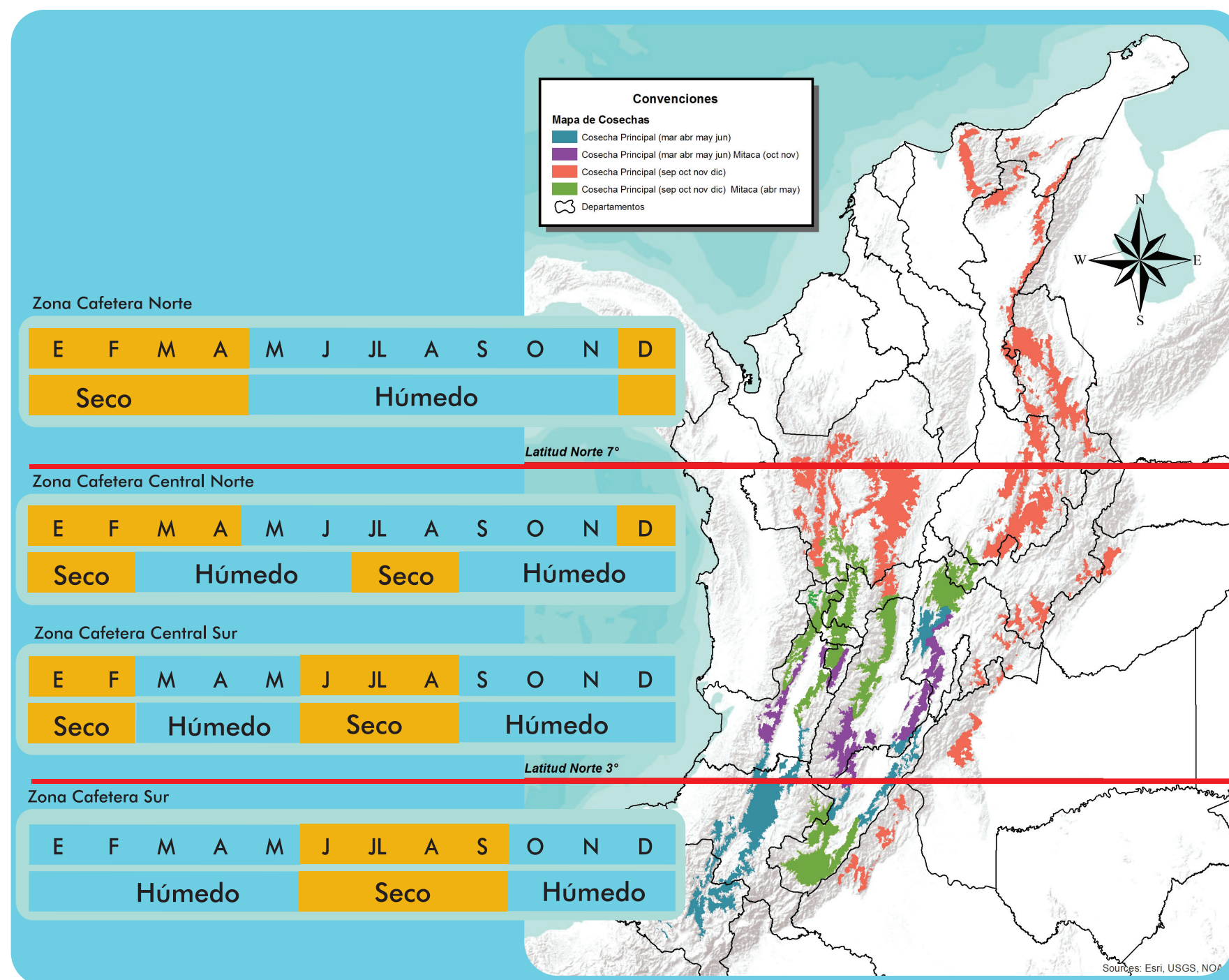
Foto: Archivo FNC

En general, para la zona cafetera colombiana se presenta para parte de la región norte (Cesar, Guajira, Magdalena, Norte de Santander, Santander) un período seco muy definido entre los meses de diciembre a abril, y una estación lluviosa de mayo a noviembre, con una ligera disminución de la lluvia en julio en algunos de estos departamentos del norte.

En la región central (Boyacá, Caldas, Antioquia, Cundinamarca, Quindío, Risaralda, Tolima, Valle del Cauca), ocurren dos períodos secos, el primero en los meses de enero- febrero, el segundo entre julio y agosto. Los dos períodos lluviosos se presentan en marzo-junio y entre septiembre y diciembre.

En la región sur (Cauca, Huila, Nariño) ocurre un período seco continuo entre junio y septiembre.

Los departamentos del Pié de Monte Llanero (Putumayo, Meta, Casanare), siguen el patrón de lluvias de la zona norte.



Semilla, germinadores y almácigos

La semilla debe estar disponible 8 meses antes del transplante definitivo en el campo; de este período, 2 meses corresponden a la etapa de germinador y 6 meses al almácigo. En regiones cafeteras frías (con temperatura media entre 18 y 19 °C), la semilla debe colocarse a germinar 10 meses antes de la siembra en el campo. En las regiones más calientes (con temperatura media entre 22 y 24 °C), estos tiempos se reducen.

La semilla debe estar disponible 8 meses antes del transplante definitivo en el campo

2 meses



6 meses



Fotos: Archivo FNC

Épocas recomendables para la siembra en los departamentos cafeteros

En el presente cuadro se presentan las épocas más recomendables para el establecimiento de los almácigos y el establecimiento de las plantaciones en la zona cafetera de Colombia de acuerdo con la disponibilidad de agua.

De manera general se observa que lo

más recomendable es efectuar las siembras del cafeto en el primer semestre en los departamentos de: Cesar, Magdalena, Guajira, Santander del Sur, Boyacá, Antioquia, Norte de Cundinamarca, cordillera oriental del Huila, Caldas, Risaralda, Quindío, norte del Tolima, zona norte del Valle del Cauca.

Para los departamentos del Cauca, Nariño, centro y sur de Cundinamarca, Norte de Santander, cordillera central del Huila, zona sur del Tolima, zona sur del Valle del Cauca, la época más recomendable para efectuar las siembras es el segundo semestre del año.

LABOR	ALMÁCIGO - AÑO 1												SIEMBRA - AÑO 2					
MES	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J
ANTIOQUIA																		
BOYACÁ																		
CALDAS																		
CAUCA																		
CESAR																		
C/NAMARCA ZONA NORTE																		
C/NAMARCA Z. CENTRO Y SUR																		
GUAJIRA																		
HUILA CORDILLERA CENTRAL																		
HUILA CORDILLERA ORIENTAL																		
MAGDALENA																		
NARIÑO																		
NORTE DE SANTANDER																		
QUINDÍO																		
RISARALDA																		
SANTANDER																		
TOLIMA ZONA NORTE																		
TOLIMA ZONA SUR																		
V. DEL CAUCA ZONA NORTE																		
V. DEL CAUCA ZONA SUR																		

Convenciones: Germinador Almácigo Establecimiento