

# Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 25 Edición 228 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

En el Tolima el apoyo supera los 73 mil millones de pesos

## Cafeteros colombianos han recibido más de medio billón de pesos por AIC –PIC

La Federación Nacional de Cafeteros ha entregado más de 500 mil millones de pesos exclusivamente a productores cafeteros de 576 municipios en 21 departamentos de Colombia, por concepto de Protección del Ingreso Cafetero (PIC) Apoyo al Ingreso del Caficultor (AIC).

Se han registrado y procesado dos millones 366 mil 218 facturas, de las cuales el 96,2 por ciento ya han sido aprobadas y pagadas, y las restantes se encuentran en proceso de revisión o no han sido aprobadas.

En el departamento del Tolima, la cifra supera los 73 mil millones de pesos y el número de caficultores beneficiados es de 38 mil 773, en 37 municipios.

El programa ha venido aumentando su dinámica de acuerdo con el ciclo de cosechas de las diferentes regiones. Es así como en los últimos siete meses el número



El AIC-PIC fue implementado teniendo en cuenta la coyuntura de precios por la que atraviesa el sector cafetero, con el fin de garantizar la sostenibilidad del ingreso de las familias cafeteras en el país.

Foto: Oficina de comunicaciones

de caficultores que están recibiendo directamente el apoyo se ha incrementado en un 278 por ciento, pasando de 110 mil 027 a finales del 2012 a un total de 305 mil 879 productores que tienen sus cafetales en edad productiva.

La Federación registra en

promedio ocho mil 963 facturas diarias y en promedio cada caficultor

ha recibido un millón 639 mil 967 en apoyos. Se han enviado 657 mil 654 mensajes de texto a todos los cafeteros que tienen su celular registrado y actualizado ante

los Comités de Cafeteros confirmando los pagos realizados.

Es importante resaltar que cada uno de los pagos se realiza directamente al productor cafetero que solicita el apoyo, siguiendo las normas de transparencia en el mane-

jo de los dineros públicos y procurando que su entrega se haga de manera ágil, eficiente y efectiva.

Adicionalmente es conveniente subrayar que los recursos recibidos para los apoyos se han destinado única y exclusivamente para este programa.

4



### 5 El ambiente del hogar

Para vivir en armonía es de gran importancia mantener un ambiente agradable en el hogar, no sólo en lo que tiene que ver con la convivencia, sino también con el orden y la limpieza.



### 6 Reconocimiento mundial

El Servicio de Extensión Rural de la Federación de Cafeteros fue reconocido como uno de los mejores en el mundo, luego de un estudio realizado por prestigiosas universidades.



### La variedad Castillo

Conozca el origen de la variedad Castillo, desarrollada genéticamente por Cenicafé, en la búsqueda de procurar variedades resistentes al ataque de la Roya.

## Carta del Gerente General

### El que siembra, cosecha



Luis Genaro  
Muñoz Ortega

Tolima Cafetero reproduce algunos apartes de la carta del Gerente General de la Federación, relacionada con los resultados de producción del primer trimestre.

Quien siembra, recoge, dice con justicia y certeza el sabio refrán. Y qué bueno poder emplearlo justo ahora cuando se conoce que la producción cafetera en el país se incrementó,

entre enero y mayo del 2013, en un 36 por ciento en relación al mismo período del año anterior. Y esto no es producto de una casualidad o una coyuntura pasajera sino del trabajo serio, profesional y dinámico que se emprendió desde hace algunos años en muchas partes del territorio colombiano, donde vimos que si no se aplicaba una política de renovación de cafetales tecnificados, si no se le metía el hombro a la lucha contra la Roya con variedades de cafetos resistentes a este flagelo que en la actualidad está haciendo estragos en Centroamérica, si no se hacía una planeación sostenible de nuestros cultivos, y si hoy en día no tuviéramos el 94 por ciento de las plantaciones de café tecnificadas, no nos encontraríamos donde estamos ahora, recogiendo los frutos de esta transformación productiva que ha arrojado los primeros resultados.

Las cifras son contundentes: contabilizado el mes de mayo, desde enero se han producido cuatro millones 26 mil sacos de 60 kilos. Y siendo este el último mes de corte, la recolección alcanzó 937 mil sacos, a su vez que las exportaciones totalizaron 854 mil sacos creciendo un 45 por ciento frente al mismo mes de 2012, una cifra que no se veía desde el año 2007.

Significativo también resulta constatar que la tendencia general de la producción viene creciendo, como lo registra que en los últimos doce meses, es decir, de junio de 2012 a mayo de 2013, la cosecha creció un 24 por ciento, alcanzando los ocho millones 819 mil sacos de 60 kilos comparado con los siete millones 113 mil sacos cosechados entre junio de 2011 y mayo de 2012, respectivamente. Y si hablamos de crecimiento en la producción interna, en la exportación no nos quedamos atrás, pues esta durante el presente año creció un 32 por ciento, alcanzando tres millones 678 mil sacos de 60 kilos colocados en los mercados internacionales, siendo casi un millón de sacos más con relación al mismo periodo del año anterior.

Créditos, renovación, tecnificación, productividad, sostenibilidad, apoyos directos al productor, entre otras, son algunos conceptos que están detrás de estos logros, como también trabajo, entrega, convicción, progreso. Así se sale adelante. Y nos empeñaremos en seguir por esta senda de crecimiento, expansión y desarrollo en la que estamos todos comprometidos. No le hicimos caso a los expertos en catástrofes que vaticinaban una caída en picada en nuestra producción, ni tampoco nos hemos dejado llevar por el canto de las sirenas que prefieren esperar un golpe de suerte en el mercado internacional al trabajo duro y constante. La experiencia nos ha enseñado que la paciencia es una de nuestras virtudes.

## Carta del Director Ejecutivo

### Las cifras hablan

El más de medio billón de pesos entregado a los caficultores del país, entre ellos 73 mil millones de pesos que han recibido los productores de nuestro departamento, por concepto de Protección del Ingreso Cafetero (PIC) y Apoyo al Ingreso del Caficultor (AIC) constituyen cifras contundentes sobre los resultados de programas que desde que iniciaron han sido asumidos por la Federación de Cafeteros con seriedad y ejecutados con eficiencia, como respuesta, no solo a la gran responsabilidad depositada en ella por parte del Gobierno Nacional, sino al compromiso con medio millón de familias cultivadoras.

La atención a más de 300 mil cafeteros que han tramitado sus facturas, por parte de más de 800 funcionarios del Servicio de Extensión en el país, es una muestra más de la capacidad administrativa de nuestra organización y de la idoneidad con la que sus funcionarios trabajan por el bienestar de los caficultores. Así mismo, los trámites de verificación de las facturas, que puede llegar a incomodar a algunos, no buscan otra cosa distinta a que todo el proceso se adelante con la mayor transparencia posible, toda vez que se trata de la administración de recursos públicos, auditados por organismos de control.

Específicamente en el departamento del Tolima, como lo hemos afirmado en diferentes escenarios, se ha puesto a disposición de los cafeteros todos los recursos humanos y técnicos para entregar de la forma más eficiente posible este subsidio, conscientes de la impor-

tancia que tiene para el ingreso de las familias cultivadoras. Por ello, cafeteros en 37 municipios que con esta vocación, han recibido el subsidio.

Por seccionales, los recursos en el Tolima, se han entregado en mayor porcentaje en la de Ibagué, con 22 mil 911 millones de pesos; seguida de Chaparral, con 15 mil 701 millones de pesos y Planadas, con 14 mil 253 millones de pesos. En las otras, la distribución de recursos ha estado así: Líbano, diez mil millones de pesos; Fresno, seis mil 364 millones de pesos y finalmente, Villarrica, cuatro mil 638 millones de pesos.

Igualmente, no nos cansaremos de recalcarles a los cafeteros que los programas del AIC-PIC están destinados exclusivamente para ellos y por eso no deben dejar que personas inescrupulosas se aprovechen y se lucren de un auxilio que busca proteger el ingreso de los cultivadores, debido a la coyuntura actual de precio. De tal forma que el llamado es a que denuncien, si conocen casos donde no cafeteros estén cobrando el subsidio y para que de ninguna forma presten su nombre o su Cédula Cafetera, para que otros saquen provecho de una situación en la que hay una conjunción de muchos esfuerzos, no sólo económicos, sino de recurso humano.



Gildardo Monroy  
Guerrero

## De la crisis al cambio

Analizando los acontecimientos diarios de nuestra actividad cafetera, cuando permanentemente nos vemos enfrentados a lo que le suceda o no a nuestros vecinos, quienes son nuestros competidores permanentes, urge la necesidad de un cambio.

Con el vaivén de los precios internacionales, de los cuales dependemos, surgen preguntas a diario: ¿Cuánto producirá Brasil? ¿Cómo anda el problema de Roya en Centroamérica? ¿Vietnam sigue creciendo y con el aumento de la producción de Colombia cual será la reacción del mercado hacia el futuro? Es un panorama claro del reto que tenemos que afrontar los caficultores de Colombia y el mundo.

Entonces cómo cambiar nuestro chip, cómo pensar diferente, cómo actuar distinto, cómo buscar la eficiencia y la productividad de nuestras empresas, con mejores producciones menos costos, son las alternativas para poder competir con los vecinos antes mencionados.

El panorama mundial cafetero nos obliga a diario a buscar soluciones en el negocio que sólo se encuentran en el cambio de mentalidad del productor, en la eficiencia, en la competitividad, en una manera diferente de actuar, solo pensando que la actividad es un negocio rentable como lo dicen y lo hacen los vecinos brasileños, quienes siembran café como un negocio y obtienen productividades muy altas que les ayudan a ser competitivos en



Por Luis Javier  
Trujillo  
Miembro Comité  
Directivo y  
Nacional por el  
Tolima

los mercados internacionales.

Los caficultores colombianos somos capaces de cambiar, para mejorar en estos aspectos. Tenemos todo: vocación cafetera, tierras, clima, instituciones, Gobierno, herramientas fundamentales para ser de la caficultura un negocio lucrativo. Pero esto solo se logra si nos proponemos hacer el cambio pensando en todos los aspectos que involucra esta actividad y lo rentable que puede llegar a ser si pensamos en él empresarialmente.

No nos hace bien seguir argumentando que no nos ayudan, continuar esperando todos los días que el precio

suba, seguir pensando en las ayudas gubernamentales, si entre los productores no estamos poniendo de nuestra parte para contribuir al respaldo que permanentemente recibimos. Invito a encaminar los esfuerzos, pensando en una actividad rentable y estable que solo lograremos con una mejor productividad, si aplicamos el cambio de pensamiento diciendo: "yo sí puedo".

La Federación Nacional de Cafeteros, que acaba de cumplir 86 años, orgullo para los caficultores tiene, a través de Cenicafe, el paquete tecnológico y el Servicio de Extensión a nuestra disposición para que emprendamos la tarea de la reconversión de la caficultura, pero recordemos que es en manos del caficultor que está hacer posible ese cambio.



Notas

## Gremiales



### Encuentros con Comités Municipales

Gildardo Monroy, director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima, ha venido cumpliendo una agenda de reuniones con los diferentes Comités Municipales del departamento, con el propósito de entregarles información actualizada sobre la coyuntura actual del sector cafetero.



Foto: Oficina de Comunicaciones

En dichos encuentros, el directivo es acompañado por los delegados de la zona al Congreso Cafetero y por el Líder Departamental de Extensión Rural.



### Cafeteritos del futuro

El Comité Municipal de cafeteros de Fresno, consciente de la importancia del relevo generacional, comenzó a trabajar con el apoyo del Servicio de Extensión de la seccional, un programa denominado Cafeteritos del Futuro, que busca enseñarle a los niños entre cinco y 13 años amar el campo con ejemplo, con trabajo en equipo, delegando y contando con el apoyo de los padres.



Foto: Suministrada



### Día del Campesino en Cajamarca

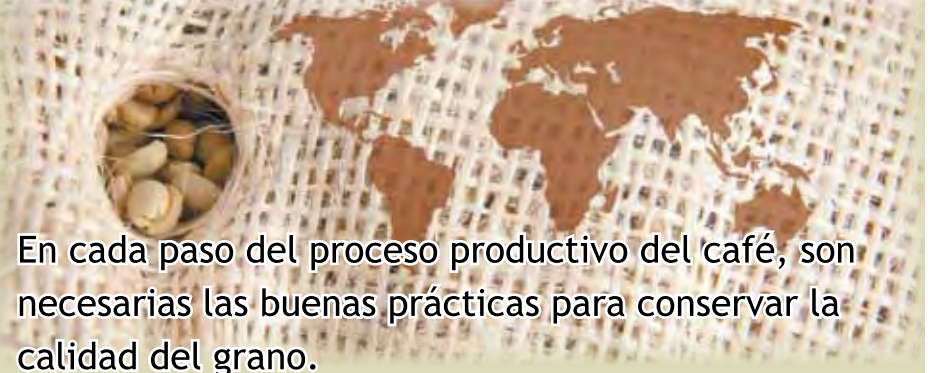
Cajamarca festejó el Día del Campesino, con una serie de actividades que incluyeron muestras de asociaciones de productores como Cafesca y Café Cajamarca, degustaciones de café y un concurso de 'jeepao'. El evento contó con el apoyo del Comité de Cafeteros del Tolima, representado por su Servicio de Extensión Rural. Así mismo, se hicieron presentes los integrantes del Comité Municipal de Cafeteros, además de diferentes autoridades de Cajamarca.



Foto: Suministrada

Compromiso de todos los caficultores del departamento

## En busca de la calidad



En cada paso del proceso productivo del café, son necesarias las buenas prácticas para conservar la calidad del grano.

#### Recolección

Se considera como una regla de oro recolectar granos maduros. Si se recogen granos verdes o pintones, estos generan sabores desagradables, como viches y astringentes. Si se recolectan granos sobremaduros, producen sabores a vinagre, fermento, stinker y cebolla.

#### Despulpado

Debe realizarse máximo seis horas después de la recolección. Si se pasa este tiempo, los granos empiezan a dañarse, debido al incremento de la temperatura, lo que favorece la proliferación de hongos y la descomposición de azúcares, contenidos en el café. La consecuencia de este proceso son sabores indeseables, como vinagres o fermentados.

#### Fermentación

La fermentación mecánica se hace por medio del desmucilaginator. Es necesario utilizar siempre agua limpia y la cantidad justa para eliminar completamente el mucílago. Si el café es lavado antes de tiempo, se generan sabores de vinagre, fermento, stinker y cebolla. Si se deja más tiempo es posible la sobrefermentación, que produce los mismos sabores indeseables.

#### Lavado

Es necesario emplear agua lim-

pia y corriente. Si son utilizadas aguas de acueductos, tratadas con cloro, el café absorbe ese sabor y en la bebida se percibe fenol. Si se usan aguas de lagos o estanques, estas tienen sabor terroso y el café se contamina.

#### Secado

El café debe iniciar el proceso de secado en el momento en que termina el lavado. Si se almacena húmedo, se propicia la proliferación de hongos, que afectan la calidad del grano, tanto física, como organoléptica. Se prefiere el secado al sol para la conservación de la calidad tanto física como organoléptica.

#### Empaque

Se recomienda el empaque de fique número seis, porque permite que el café pueda tener una muy buena transpiración. Si se usa polipropileno, se sugiere que no tenga ningún olor extraño.

#### Almacenamiento

Debe destinarse un sitio exclusivo para almacenar café, para evitar contaminaciones. Siempre debe haber una estiba o una plataforma de madera, para aislarlo del piso. Además debe estar separado de la paredes, por lo menos 50 centímetros. Nunca se debe almacenar con fertilizantes, insecticidas o fungicidas.

**CAFÉ** COMPLETO  
BALANCEADO  
Y CON CERO ESTRÉS

**Irricol + Masai**



**SOMOS PARTE  
DE LA RESPUESTA**

Av. Cra 15 N° 106 - 65 piso 5 Tel.: (571) 619 4300  
Línea Nacional: 018000 116 700 Bogotá D.C., Colombia info@colinagro.com.co



www.colinagro.com

El evento contó con un certificador avalado por la SCAE

# Certificación para baristas en el Comité de Cafeteros

Diez baristas obtuvieron la certificación SCAE (Asociación Europea de Cafés Especiales) nivel uno, luego de adelantar el respectivo curso y aprobar las pruebas teóricas y prácticas exigidas, en el marco del taller llevado a cabo en el Edificio del Café en Ibagué.

El evento fue organizado por La Estación del Café y Sabor Nacional, con el apoyo del Comité de Cafeteros, Ibagué Ecostar Hotel y la Cámara de Comercio de Ibagué, como parte de las acciones que se adelantan en el departamento encaminadas a la profesionalización del barismo.

La capacitación estuvo a cargo del entrenador internacional Juan Mario Carvajal, avalado por la SCAE para otorgar esta certificación. De la misma forma, como instructores participaron Ever Bernal, bicampeón nacional barista, campeón

de Arte Latte y de Ibrik; así como John David Chiquito, campeón centroamericano de Arte Latte.

Entre los asistentes al taller estuvieron funcionarios de la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), el Comité de Cafeteros, asociaciones de



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Con este tipo de talleres se busca la profesionalización del oficio de barista, a la vez que aquellas personas que ya cuentan con la certificación, se conviertan en multiplicadores de los conocimientos adquiridos.



El taller comprendió aspectos teóricos y prácticos, que fueron evaluados por el delegado de la entidad certificadora.



Ever Bernal, bicampeón nacional barista y representante de la empresa Sabor Nacional, compartió experiencias con los asistentes al taller realizado en la Capital Tolimense.

productores y tiendas de café.

Certificaciones como las que otorga la SCAE, confirman los conocimientos y las destrezas de los baristas en la preparación del café, nociones sobre el cultivo, manejo de máquina de espresso, entre otras.

Juan Mario Carvajal definió su trabajo con el grupo de Ibagué como una "experiencia magnífica, todos aman el café, es decir, el cariño que sienten por lo que hacen es profundo. Encontré que tenían una mente abierta para aprender cosas. Tienen que seguir trabajando en poder exponer y llegar al público, porque lo que ellos hacen tiene saberlo transmitir".

Por su parte, Gonzalo Rengifo, de La Estación del Café, organizador y uno de los participantes certificados, agregó que "la idea con este curso es empezar a multiplicar la información y a futuro poder generar una corriente en torno al barismo y al café. Con este tipo de actividades buscamos la profesionalización del oficio y que el barista vea la profesión como un proyecto de vida, que sea el embajador del café, de la finca, del productor y sienta que está haciendo algo verdaderamente importante".

## Escúchelo en los siguientes horarios:

|                                                                                                              |                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Miércoles</b><br/>6:00 a.m. a 6:30 a.m.<br/>Ambeima Estéreo</p>                                        | <p><b>Jueves</b><br/>7:00 a.m. a 7:30 a.m.<br/>Musicalia Stereo F.M.</p> |
| <p><b>Viernes</b><br/>6:00 p.m. a 6:30 p.m.<br/>Sistema Oxígeno<br/>de Caracol 97.5 f.m.<br/>y 1350 a.m.</p> |                                                                          |

Todos los integrantes de la familia, desde su rol y posibilidades deben contribuir a que el espacio en que se habita esté ordenado, limpio y agradable.

**Claudia Ximena Morales Duque**  
Extensionista del área Social  
Seccional Líbano

La vivienda es un espacio donde nuestras familias pasan más de la mitad de sus vidas. Allí ocurren los hechos más cotidianos: el descanso, la alimentación, la educación, la vida familiar, así como también las actividades laborales. Por tanto esta debe ser un lugar para ser felices.

Transformar nuestra vivienda solo tiene una buena intención: identificar las prácticas cotidianas que mejoradas aumentan la calidad de vida de nuestra familia y hogar. Es cuestión de querer vivir de una manera mejor a la actual. Se trata de subir un escalón más, con nuestros recursos y el apoyo de la comunidad.

Algunas de las situaciones que normalmente encontramos en nuestras viviendas son: mal cableado que puede ocasionar cortos circuitos, fumadores, hacinamiento, alimentación inadecuadamente preparada, almacenada y/o empacada, tanques de acopio de agua destapados, incorrecto manejo de las basuras, bodega de productos tóxicos al interior de la vivienda, beneficiadero de café en mal estado y falta de aseo, sin elementos decorativos que embellezcan el hogar, habitaciones con poca aireación y ventilación.

La casa requiere que todos seamos ordenados, por eso los niños y niñas harán lo que estén en capacidad de desempeñar por sí mismos, ya que de lo contrario se les estará negando una oportunidad de formarse. Es así como mientras ellos aprenden y crean el hábito necesitarán de nuestra compañía y guía. Vamos a comunicar con claridad a las personas que forman parte de nuestro hogar (niños, niñas, adolescentes y adultos) las actividades diarias que deben realizar y les avisaremos cuando esta haya cambiado o no se deba llevar a cabo. Identificar los riesgos en la casa es una de las principales acciones. Es una responsabilidad de los

Es necesario evaluar y corregir aquellos aspectos susceptibles de mejorar en el hogar

# Vivamos lo mejor posible en nuestra casa



Foto: Oficina de Comunicaciones

Las buenas prácticas de orden y limpieza en el hogar resultan fundamentales para crear una ambiente de armonía entre todos los integrantes de la familia.

adultos y en especial cuando en la casa habitan niños y niñas, prevenir, antes de que algún accidente ocurra, enseñarles normas básicas que deben cumplir para prevenir y enseñarles las consecuencias.

“Abro las puertas no solo de mi vivienda sino también de mi voluntad”

Es fundamental tener en cuenta cómo estamos usando los recursos en nuestra vivienda. Es decir, el conjunto de

elementos de la naturaleza o del ambiente como el agua, el aire, la energía y el gas, debemos darle buen uso para el ahorro y la no contaminación.

El beneficio de café es la segunda cocina de nuestra casa, por tanto debemos mantenerlo limpio y organizado, retirar implementos y sustancias peligrosas que puedan contaminar el café y hacer que se pierda la calidad. Al igual que nuestra casa, el beneficio debe permanecer en buenas condiciones de aseo e higiene.

Sabemos que alcanzar una vida saludable no ocurre de un día para otro, la forma de conseguirlo es con práctica, por tanto es bueno tener una rutina de limpieza de todos los sitios. Actuemos aumentando la seguridad en nuestro hogar y la calidad de vida de nuestra familia será cada día mejor.



**Agroinsumos del café S.A.**

**Agrocafé** continúa apoyando a los Caficultores en el costo de los fertilizantes con su descuento de **\$ 600** por cada bulto de fertilizante que adquiera en los almacenes o puntos de distribución de las Cooperativas de Caficultores.

El valor del descuento será consignado directamente en su **Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente.**




**www.agrocafe.com.co**

## Son más de mil 500 hombres y mujeres los que brindan acompañamiento a los cafeteros

Es un esfuerzo que vale la pena. El Servicio de Extensión de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) acaba de ser reconocido por el Modernizing Extension and Advisory Services (MEAS), compuesto por especialistas en extensión de 16 universidades americanas, como "uno de los primeros lugares del mundo".



Por Carlos Armando Uribe F.  
Gerente Técnico

Se trata de una excelente noticia para un programa vital para el café colombiano, que inició sus operaciones en el año 60 y que hoy cuenta con 998 extensionistas 97 coordinadores seccionales en igual número de distritos, un equipo de líderes de Extensión Rural y personal de apoyo para llevar a cabo una labor crucial: llevar tecnología e incrementar la productividad de más de 500 mil familias que producen café en Colombia.

En total, el servicio de extensión de la FNC agrupa a más de mil 500 hombres y mujeres expertos en café quienes recorren a diario las plantaciones de 588 municipios del país. Simultáneamente llevan labores de apoyo social y comunitario utilizando diversas metodologías que abarcan desde contactos individuales hasta actividades grupales y presencia en medios masivos de comunicación. Su principal herramienta de gestión es el SICA, el Sistema de Información Cafetera colombiano que consiste en una base de datos geo referenciada y dinámica que incluye a todos los cultivos de café en el país y que los mismos extensionistas actualizan cuando visitan las fincas cafeteras.

Los resultados del estudio del MEAS son contundentes. Según reconocen los propios caficultores, sin el servicio de extensión "estaríamos desprotegidos y sin guías". Otros incluso fueron más lejos: "No habría futuro para nosotros. Sería una situación grave y nos tocaría pagar por servicios de extensión. No tendríamos acceso a tecnología e investigación".

Para su estudio, el organismo internacional visitó seis departamentos y 12 municipios, entrevistó a 301 cafeteros y habló con 54 extensionistas, pero además 225 extensionistas respondieron una encuesta de

manera virtual. Esa información se cotejó con la de otros 17 servicios de extensión de la región.

"Son ejemplo en el mundo por integrar la Investigación Científica y la Extensión", manifestó el MEAS, cuya misión es modernizar, evaluar y asesorar servicios de

extensión en todo el mundo. Hacia adelante, aparecen nuevos desafíos, por supuesto. Por ejemplo, fortalecer programas de alianzas con Universidades en relación con la extensión rural. O incrementar el uso de modelos como capacitar al capacitador. O enfocar esfuerzos en el desarrollo de fincas improductivas así como en nuevos caficultores y caficultores jóvenes.

También hay oportunidades latentes, como la de enfocar trabajos de extensión en los cafés especiales, tener en cuenta la tecnología de información para los servicios de extensión y aprovechar al máximo las tecnologías de producción y postcosecha.

Gracias al programa de Extensión de la Federación de Cafeteros, miles de familias han podido desarrollar su negocio con profesionalismo y pasión, alcanzando y superando las metas que se habían propuesto.

Además, han sabido enfrentar con mejores armas problemas que hacían peligrar a las plantaciones de café. Entre ellos, seguramente el más importante haya sido la Roya, hongo cuya presencia en las plantaciones se ha visto reducida gracias en buena parte a los programas impulsados por la Federación e implementados por los extensionistas en todo el país.

Por eso, el Servicio de Extensión se llevó comentarios elogiosos. "Su educación integral para el desarrollo humano y la tecnología en el café los hace muy especiales", destacó el organismo americano, que es financiado por la USAID y conformado por 16 universidades, incluyendo las universidades de Illinois y de Cornell.

Colombia y el café mantienen una relación muy especial. Por eso, no sorprende cuando los cafeteros responden a la pregunta "¿Cafeteros hasta cuándo?": "Hasta que la muerte nos separe".

1927  
Creación FNC



1928

Los primeros expertos cafeteros inician labores.

1938

Creación de Cenicafé

1939 - 1959

Inicio de campañas que cubrían temas como: sanidad vegetal, conservación de suelos, higiene y vivienda rural, entre otros.

1959



El XXI Congreso Nacional Cafetero crea el Servicio de Extensión (SE).

1960 - 1970

Se consolidan los grupos de amistad como estrategia de trabajo y desarrollo comunitario.

1975

Para este año se reportan en todo el país cafetero más de cuatro mil grupos de amistad, liderados por el Servicio de Extensión.

1983

Aparece la Roya del Café en Colombia.

1985

Cenicafé presenta la variedad Colombia, resistente a la Roya. Se emiten los primeros capítulos del programa de televisión Las Aventuras del Profesor Yarumo.

1988

Aparece en Colombia la Broca del café.

1990

El XLVIII Congreso Nacional Cafetero ordena la elaboración del Sistema de Información Cafetera (Sica).

1993

En los diferentes Comités Departamentales ya existen periódicos rurales y más de 50 programas radiales.

2002

En Convenio con Fenalce, la FNC fortalece el programa de Seguridad Alimentaria en Café y Maíz.

2009

El SE obtiene la certificación NTC ISO 9001:2008 para sus actividades de asistencia técnica, transferencia de tecnología y capacitación en aspectos técnico-ambientales, económicos y sociales.

2013

El SE de la Federación de Cafeteros es reconocido como uno de los mejores del mundo, a partir de una evaluación del MEAS.

Programa de Extensión Rural de la Federación Nacional de Cafeteros

# Servicio de Extensión, reconocido mundialmente

"La Extensión Agrícola es un sistema o servicio que, mediante procesos educativos, ayuda a la población rural a mejorar los métodos y técnicas agrícolas, aumentar la productividad y los ingresos, mejorar su nivel de vida y elevar las normas educativas y sociales de la vida rural". (FAO).

"El Extensionista es un dinamizador de procesos de desarrollo que pensando primero en el Caficultor y su familia, articula en su quehacer lo gremial, lo técnico-económico y lo social, en aras de una caficultura competitiva y sostenible". Cumbre Nacional de Extensión Rural (2004).

El Servicio de Extensión Rural en el departamento está presente en los 38 municipios cafeteros del Tolima y sus 93 distritos, a través de 138 técnicos y profesionales que brindan acompañamiento técnico y social a los productores.

El extensionista es un comunicador que llega a convertirse en un líder dentro de la comunidad en la que hace presencia. Es reconocido por las familias a las que asiste, como un verdadero maestro, que se vale de diversos métodos de aprendizaje para transferir conocimientos.

"Un extensionista debe serlo por vocación, pues debe enseñar y escuchar a nuestros hijos, amigos, clientes, para que busquen cambios en sus actitudes, mentalidad y destrezas, para involucrarlos activamente en el desarrollo de sí mismos, de su familia y de su comunidad" (Carlos Armando Uribe).



Castillo =  
Tranquilidad



Por Guillermo Grijalba B.  
Presidente Comité  
Departamental de Cafeteros

Si hay un activo del cual debemos sentirnos muy orgullosos los cafeteros colombianos es de Cenicafé.

Muchas veces, por estar embebidos en nuestro quehacer diario, con sus ires y venires, nos olvidamos de valorar el trabajo de esas personas que en los laboratorios se dedican a mirar por un microscopio y con paciencia observan y anotan la evolución de esos experimentos que solo buscan mejorar todos los aspectos que sean susceptibles de ello en la cadena de producción del café, y algo muy importante, siempre manteniendo la armonía con la naturaleza.

No es necesario ir muy lejos para ver el resultado de todas esas investigaciones y el gran aporte a la caficultura colombiana. Quienes llevamos la vida entera en este negocio y hemos plantado en las fincas diversas variedades de café, somos testigos de primera mano de lo que la Roya hace con los árboles de nuestro amado cultivo. Hoy por hoy, gracias a los esfuerzos de la Federación a través de Cenicafé, respiramos tranquilos, por cuenta de la variedad Castillo, en cuanto a lo que el hongo puede hacerle a nuestros cultivos.

Sólo basta con hacer un repaso a las informaciones de prensa de los países latinoamericanos para darnos cuenta de lo afortunados que somos los colombianos de tener la variedad Castillo, lograda en Cenicafé gracias a un trabajo continuo, serio y riguroso, que hoy hace que los productores tengamos una razón menos para preocuparnos en el manejo de nuestras empresas cafeteras y nos veamos obligados a agradecer a Cenicafé y sus científicos la gran labor que por 75 años vienen desarrollando desde Chin-chiná.

El 27 de junio se festejó en todo el país

# Colombia celebró el Día Nacional del Café

En esa fecha se conmemoraron los 86 años de creación de la Federación Nacional de Cafeteros y se ha convertido en un momento para rendir homenaje a los cafeteros.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Con una toma de medios en todo el país se celebró el Día del Café. Esta fecha fue la excusa propicia para que en todas partes se hablara del cultivo y la bebida. En la ciudad de Ibagué se visitaron diferentes emisoras y el Comité de Cafeteros ofreció degustaciones de café de alta calidad.

El 27 de junio en todo el país se habló del Día del Café, gracias a la toma de medios liderada por el programa Toma Café, que permitió que nuestro producto insignia estuviera presente en las principales cadenas radiales, periódicos e informativos de televisión.

De acuerdo con Toma Café, gracias a la participación de 14 marcas que pertenecen al programa, presentes en 30 medios de comunicación de 10 ciudades del país (entre ellas Ibagué) y a la hospitalidad de los editores y comunicadores quienes compartieron con sus audiencias la celebración del Día del Café, se llegó a millones de colombianos con mensajes llenos de motivos para el consumo de nuestra bebida nacional. Setenta (70), programas de radio de 21 cadenas radiales, 12 programas de TV (incluido el Canal Telecafé que se declaró el Canal oficial del Día del Café), siete periódicos y revistas emitieron más de 60 notas sobre los motivos para disfrutar un buen café.

Según el balance entregado por Toma Café, gracias a la suma de trinos desde todas las marcas miembro, se logró que #DiaDelCafé fuera trending topic el 27 de junio. La pauta digital interesó a 100 mil jóvenes que le dieron click y se obtuvieron 280 millones de impresiones en Facebook, la red social de mayor tráfico en Colombia.

Así mismo, gracias a las marcas

miembros del programa, diez millones de colombianos recibieron el mensaje del día del café en las

servilletas distribuidas en más de tres mil 300 establecimientos de 20 ciudades del país.

## Es necesario conocer más de café

La celebración del Día del Café fue también la ocasión propicia para dar a conocer la Primera Gran Encuesta Nacional [www.ColombiaSabeDecafe.com](http://www.ColombiaSabeDecafe.com), de la cual formaron parte la Capital Tolimense y el municipio del Líbano.

Según esta investigación, realizada por el Programa Toma Café y el Centro Nacional de Consultoría, a pesar de sentirnos orgullosos de producir el mejor café suave del mundo, los colombianos conocemos poco de este producto.

La encuesta se llevó a cabo con el objetivo de evaluar el conocimiento sobre café y su cultura en diferentes regiones del país. Las entrevistas se realizaron en ocho regiones: Atlántico, Antioquia, Oriente, Cundinamarca, Eje Cafetero, Centro, Pacífico y antiguos territorios nacionales, entre hombres y mujeres con edades comprendidas entre los 18 y los 60 años.

De acuerdo con la investigación, el 90 por ciento pensamos que los consumidores colombianos deberíamos ser los que más sabemos de café, nos calificamos como conocedores (5,2 sobre 10), y sin embargo, 3,9 sobre 10 es la calificación que obtuvimos en esta investigación.

Por regiones, se destacó el Eje Cafetero, aunque con una puntuación de 4,5 sobre 10. En el Centro, donde está Tolima, la calificación obtenida fue de 4,1. Los temas que más saben los colombianos de esta región son: la mejor manera de disfrutar todos los atributos de un buen tinto, variedades de café que se cultivan en Colombia, formas indicadas para conservar el café después de abierto, método o forma como se cosecha (se recoge) el café en Colombia y de qué país procede el café conocido como el mejor café suave del mundo.



Según los resultados, el 90 por ciento de los colombianos consideramos al café como nuestra bebida nacional y 84 por ciento la mejor excusa para compartir. 81 por ciento dice que un buen anfitrión ofrece café y 84 por ciento que el café es nuestra carta de presentación ante el mundo.



© Copyright FNC 2013

Los caficultores colombianos ya tienen a su disposición una nueva tecnología, la más limpia y eficiente que se ha desarrollado en el mundo, para lavar café. Se trata de Ecomill®, una

Como parte del compromiso de la Federación de Cafeteros con la sostenibilidad

# Ecomill®, tecnología más limpia y eficiente para el beneficio

Esta tecnología de punta se suma a las opciones del caficultor colombiano para producir un grano más amigable con el entorno en momentos que la demanda de productos agrícolas sostenibles es cada vez mayor.

tecnología desarrollada por el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé) y en proceso de obtención de patente por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), que reduce considerablemente el consumo de agua y energía, y elimina al 100 por ciento los vertimientos de desecho durante los procesos de beneficio o poscosecha.

Tanto la FNC como Cenicafé buscan permanentemente innovar y poner al alcan-

ce del caficultor colombiano tecnologías de vanguardia y amigables con el medio ambiente.

Con Ecomill®, en sus tres modelos, con capacidad para 500, mil 500 y tres mil kilogramos de café lavado por hora, se puede lavar café en proceso de fermentación natural (o aplicando enzimas pectinolíticas) con entre 0,35 y 0,6 litros de agua por kilogramo (l/kg) de café pergamino seco producido (cps),

explica Carlos Oliveros, investigador principal de ingeniería agrícola en Cenicafé.

Este consumo de agua es bajísimo si se compara con un lavado en tanque-tina con agitación manual, que requiere 4,2 litros de agua por kilogramo de cps; con un lavado en tanques de mayor tamaño con bombas sumergibles (entre 6 y 9 l/kg de cps) y en canal de correteo (20 l/kg de cps).

Ecomill® es una tecnología incluso más limpia que la ya de por sí muy limpia Becolsub®, que consume entre 0,7 y 1 litro de agua por kilogramo de cps, también desarrollada por Cenicafé.

En términos ambientales,

con Ecomill se puede producir café suave reduciendo en 100 por ciento la contaminación generada por vertimientos durante el lavado, lo que representa un significativo avance también respecto de Becolsub®, que ya reducía la contaminación hasta en 90 por ciento.

“Los residuos de contaminación cuando se usa Ecomill son fácilmente manejables por los cafeteros”, anota Carlos Armando Uribe, gerente técnico de la Federación.

“Esta tecnología, disponible para pequeños, medianos y grandes productores, ofrece la ventaja de producir café de forma sostenible y es una alternativa para los cafeteros frente a las regulaciones ambientales”, añade Uribe.

Con Ecomill como tecnología de punta se puede producir tanto café colombiano estándar, cuya calidad es reconocida en el mundo, como cafés especiales (grano de muy alta calidad).



# Embajador

ALTAS PRODUCTIVIDADES CON UN APORTE NUTRICIONAL BALANCEADO

Embajador es el fertilizante ideal para café en producción, pues contiene todos los nutrientes necesarios para proporcionar una nutrición homogénea y balanceada en cada uno de sus gránulos.

**NUEVO**

Composición ideal de nutrientes que se ve en sus cosechas.



| COMPOSICIÓN GARANTIZADA |      |
|-------------------------|------|
| Nitrógeno (N)           | 20%  |
| Fósforo (P2O5)          | 4%   |
| Potasio (K2O)           | 18%  |
| Magnesio (MgO)          | 3%   |
| Azufre (S)              | 3%   |
| Boro (B)                | 0,1% |
| Zinc (Zn)               | 0,1% |

Crecen tus cultivos y tú también

## Cruci - Castillo

Tolima Cafetero lo invita a resolver este entretenido crucigrama, basado en la información de la Separata Técnica que circula con la presente edición. Llénelo en familia y repase los aspectos básicos, las ventajas y características de la variedad Castillo.

### Verticales

- 1 Nombre de la variedad que se cruzó con el híbrido de Timor para conseguir la variedad Castillo.
- 2 Nombre de la especie autó-gama a la cual pertenecen todas las variedades de café cultivadas en Colombia.
- 3 Centro Nacional de Investigaciones de Café, cuyos investigadores han trabajado por décadas en el desarrollo de nuevas variedades.
- 4 Nombre de la primera variedad desarrollada por Cenicafé que, al igual que la variedad Castillo es resistente a la Roya.
- 5 Nombre del investigador de Cenicafé quien junto con Germán Moreno desarrollaron la variedad Colombia y posteriormente la variedad Castillo.

### Horizontales

- 1 Isla de donde es originario el híbrido que hace las veces de "papá" de la variedad Castillo.
- 2 Esta práctica es importante para asegurar buenas producciones de café.
- 3 Hongo que ataca las hojas del café y al que es resistente la variedad Castillo.
- 4 Variedad desarrollada por los investigadores de Canicafé y que presenta alta resistencia al ataque de Roya.
- 5 Variedad desarrollada en Centroamérica que no presenta alta resistencia a la Roya, igualmente es de mala calidad en taza.

## Amigo caficultor

¿Sabe cómo crece la población de broca en su cafetal?



Los granos sobremaduros y secos del árbol y del suelo son el foco de reinfestación de la broca.

# Don Progreso

## *Hace cuentas*

**El caficultor que hace cuentas conoce los costos y toma decisiones que le permiten la sostenibilidad y rentabilidad de su cultivo de café.**



**Tolima, café de alta calidad**  
Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

**café**  
con tamaño  
peso  
y Calidad!

en su abonada tradicional que no falte  
**FERTILIZANTE**  
**SULCAMAG**  
el complemento perfecto  
para su cafetal

**MP**

Carrera 5a. Bis #21A-47 B/Sevilla Neiva - Huila  
Teléfonos 8755456 - 8743640 [sulcamag@mineraprovidencia.com](mailto:sulcamag@mineraprovidencia.com)

Son 38 mil 773 los cafeteros beneficiados

# Por PIC, en el Tolima se han entregado apoyos por más de \$73 mil millones

El AIC-PIC fue implementado teniendo en cuenta la coyuntura de precios por la que atraviesa el sector cafetero, con el fin de garantizar la sostenibilidad del ingreso de las familias cafeteras en el país.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Los productores, para recibir el auxilio, deben tener sus fincas en el Sistema de Información Cafetera (SICA).

En el departamento del Tolima, los recursos entregados por concepto de AIC-PIC superan los 73 mil millones de pesos y 38 mil 773 caficultores, pertenecientes a 37 municipios cafeteros, se han visto beneficiados con este apoyo. Por seccionales, en la que se han tramitado más recursos es Ibagué (Conformada por Alvarado Anzoátegui, Cajamarca, Ibagué, Rovira, San Luis,

Valle de San Juan y Venadillo), donde la suma asciende a 22 mil 911 millones de pesos y ocho mil 874 cafeteros beneficiados. En cuanto a municipios, Planadas es el que registra mayor cobertura, con tres mil 925 productores beneficiados, 34 mil 81 facturas, y 61 mil 774 cargas, seguido por Chaparral, con tres mil 308 e Ibagué con tres mil 39 cafeteros.

## Formas de pago

- El AIC-PIC se paga a los caficultores por intermedio de:

  - Consignación en Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente, que constituye garantía de transparencia, al permitir la trazabilidad del proceso.
- Transferencia bancaria, previa presentación de la certificación de la entidad respectiva, donde conste que la cuenta está a nombre del caficultor.
  - Cheque
  - Daviplata

## Condiciones y procedimientos para acceder al apoyo

- El PIC se genera cuando el precio de referencia publicado por la Federación en la fecha de la venta sea inferior a 700 mil pesos por carga.
- En ningún caso el precio de referencia de la carga publicado por la FNC, más el apoyo, puede superar los 700 mil pesos.
- Si el precio de referencia de la carga es inferior a 480 mil pesos, el PIC se incrementa en 20 mil pesos, y totalizará 165 mil pesos por carga de 125 kilos o 16 mil 500 pesos por arroba de café pergamino seco, o su equivalente en café húmedo o cereza.
- Los requisitos para recibir el apoyo son: estar registrado en el Sistema de Información Cafetera (SICA); realizar la venta física del grano, y tramitar la factura comercial o documento equivalente para cada venta de su café.
- El caficultor presenta original y copia de la factura o del documento equivalente a factura a su nombre en las cooperativas de caficultores (Cafitolima, Cafisur, Cafilíbano y Cafiorte) o a través del Servicio de Extensión en cualquiera de las 29 oficinas del Comité de Cafeteros.
- El apoyo está sujeto a la verificación de la cosecha anual esperada de cada finca cafetera, de acuerdo con el SICA; así como de la factura o del documento equivalente, su fecha, el nivel de precio de referencia del día y a la disponibilidad de los recursos aportados por el Gobierno Nacional.
- Las facturas presentadas no deben superar los 90 días de expedición.

## Programas AIC-PIC Tolima

| Seccional           | Municipio         | Caficultores  | Facturas       | Cargas            | Valor apoyo              |
|---------------------|-------------------|---------------|----------------|-------------------|--------------------------|
| Chaparral           | Chaparral         | 3.308         | 25.242         | 41.995,18         | \$ 5.716.460.480         |
|                     | Ortega            | 2.061         | 15.017         | 21.881,76         | \$ 3.094.560.716         |
|                     | Rioblanco         | 2.149         | 14.206         | 29.853,83         | \$ 3.862.883.680         |
|                     | Roncesvalles      | 76            | 403            | 1.164,25          | \$ 160.581.410           |
|                     | San Antonio       | 1.414         | 10.858         | 21.070,25         | \$ 2.867.204.822         |
|                     | <b>Total</b>      | <b>9.008</b>  | <b>65.726</b>  | <b>115.965,29</b> | <b>\$ 15.701.691.108</b> |
| Seccional           | Municipio         | Caficultores  | Facturas       | Cargas            | Valor apoyo              |
| Fresno              | Armero            | 108           | 337            | 608,34            | \$ 60.468.730            |
|                     | Falan             | 621           | 2.584          | 5.935,68          | \$ 630.499.512           |
|                     | Fresno            | 2.409         | 16.971         | 33.171,23         | \$ 3.554.633.109         |
|                     | Herveo            | 670           | 5.732          | 4.973,32          | \$ 632.589.931           |
|                     | Mariquita         | 153           | 512            | 759,51            | \$ 85.112.010            |
|                     | Palocabildo       | 1.051         | 5.597          | 13.896,96         | \$ 1.400.728.056         |
|                     | <b>Total</b>      | <b>5.012</b>  | <b>31.733</b>  | <b>59.345,03</b>  | <b>\$ 6.364.031.348</b>  |
| Seccional           | Municipio         | Caficultores  | Facturas       | Cargas            | Valor apoyo              |
| Ibagué              | Alvarado          | 316           | 1.936          | 5.424,13          | \$ 571.999.142           |
|                     | Anzoátegui        | 1.480         | 11.656         | 30.037,57         | \$ 3.470.775.189         |
|                     | Cajamarca         | 373           | 2.407          | 4.357             | \$ 506.636.460           |
|                     | Ibagué            | 3.039         | 20.217         | 63.500,26         | \$ 7.260.511.191         |
|                     | Rovira            | 2.748         | 20.190         | 74.310,82         | \$ 8.492.335.156         |
|                     | San Luis          | 82            | 869            | 2.791,24          | \$ 321.636.024           |
|                     | Valle de San Juan | 440           | 3.640          | 15.484,10         | \$ 1.794.163.216         |
|                     | Venadillo         | 396           | 2.266          | 4.178,83          | \$ 493.511.063           |
|                     | <b>Total</b>      | <b>8.874</b>  | <b>63.181</b>  | <b>200.083,95</b> | <b>\$ 22.911.567.441</b> |
| Seccional           | Municipio         | Caficultores  | Facturas       | Cargas            | Valor apoyo              |
| Líbano              | Casabianca        | 869           | 5.016          | 13.635,60         | \$ 1.537.279.150         |
|                     | Lérida            | 68            | 408            | 966,19            | \$ 99.997.757            |
|                     | Líbano            | 2.762         | 21.519         | 47.114,40         | \$ 5.181.006.305         |
|                     | Murillo           | 37            | 151            | 210,83            | \$ 28.058.364            |
|                     | Santa Isabel      | 409           | 2.602          | 5.903,70          | \$ 715.316.913           |
|                     | Villahermosa      | 1.397         | 11.050         | 21.437,19         | \$ 2.438.625.747         |
|                     | <b>Total</b>      | <b>5.542</b>  | <b>40.746</b>  | <b>89.267,91</b>  | <b>\$ 10.000.284.236</b> |
| Seccional           | Municipio         | Caficultores  | Facturas       | Cargas            | Valor apoyo              |
| Planadas            | Ataco             | 3.035         | 19.657         | 43.620,33         | \$ 6.077.721.701         |
|                     | Coyaima           | 19            | 58             | 66,70             | \$ 9.246.618             |
|                     | Natagaima         | 28            | 82             | 180,96            | \$ 25.191.629            |
|                     | Planadas          | 3.925         | 34.081         | 61.774,90         | \$ 8.123.157.807         |
|                     | <b>Total</b>      | <b>7.007</b>  | <b>53.878</b>  | <b>105.642,90</b> | <b>\$ 14.235.317.755</b> |
| Seccional           | Municipio         | Caficultores  | Facturas       | Cargas            | Valor apoyo              |
| Villarrica          | Alpujarra         | 545           | 3.149          | 4.397,75          | \$ 585.601.199           |
|                     | Cunday            | 381           | 1.543          | 3.855,15          | \$ 520.220.935           |
|                     | Dolores           | 1.052         | 6.722          | 15.280,28         | \$ 2.203.552.759         |
|                     | Icononzo          | 491           | 2.398          | 1.294,32          | \$ 162.701.207           |
|                     | Melgar            | 34            | 164            | 100,45            | \$ 13.938.194            |
|                     | Prado             | 203           | 984            | 2.346,33          | \$ 330.377.617           |
|                     | Purificación      | 40            | 170            | 347,93            | \$ 48.999.545            |
|                     | Villarrica        | 584           | 2.154          | 6.010,22          | \$ 773.490.188           |
|                     | <b>Total</b>      | <b>3.330</b>  | <b>17.284</b>  | <b>33.632,44</b>  | <b>\$ 4.638.881.644</b>  |
| <b>Total Tolima</b> |                   | <b>38.773</b> | <b>272.548</b> | <b>603.937,51</b> | <b>\$ 73.851.773.532</b> |

# Separata Técnica

Junio - Julio 2013



Foto: Oficina de Comunicaciones

Esta variedad adoptó su nombre del investigador de Cenicafé, Jaime Castillo Zapata (1928–2001), quien junto con Germán Moreno concibieron y desarrollaron la estrategia que dio origen a la primera variedad compuesta con resistencia genética a la Roya, que fue la Colombia, así como las primeras generaciones que dieron origen a la Variedad Castillo.

**La Castillo® es una variedad resistente a la Roya del cafeto (uno de los principales problemas fitosanitarios del cultivo en el país), desarrollada por Cenicafé para los caficultores colombianos. Es el resultado de muchos años de investigación y selección en diferentes ambientes de la zona cafetera de Colombia.**

**Para obtener mayor producción y óptima calidad, es fundamental que los cafeteros sigan las recomendaciones de manejo agronómico dadas por Cenicafé como: usar semilla distribuida por el Comité de Cafeteros, establecer un buen almácigo, fertilizar adecuadamente su cafetal y realizar controles oportunos de arvenses.**

**¿Cuál es la especie de café que se cultiva en Colombia?**

Todas las variedades de café cultivadas en Colombia pertenecen a una sola especie cuyo nombre científico es *Coffea arabica* (café arábigo). Ésta, junto con la especie *Coffea canephora*

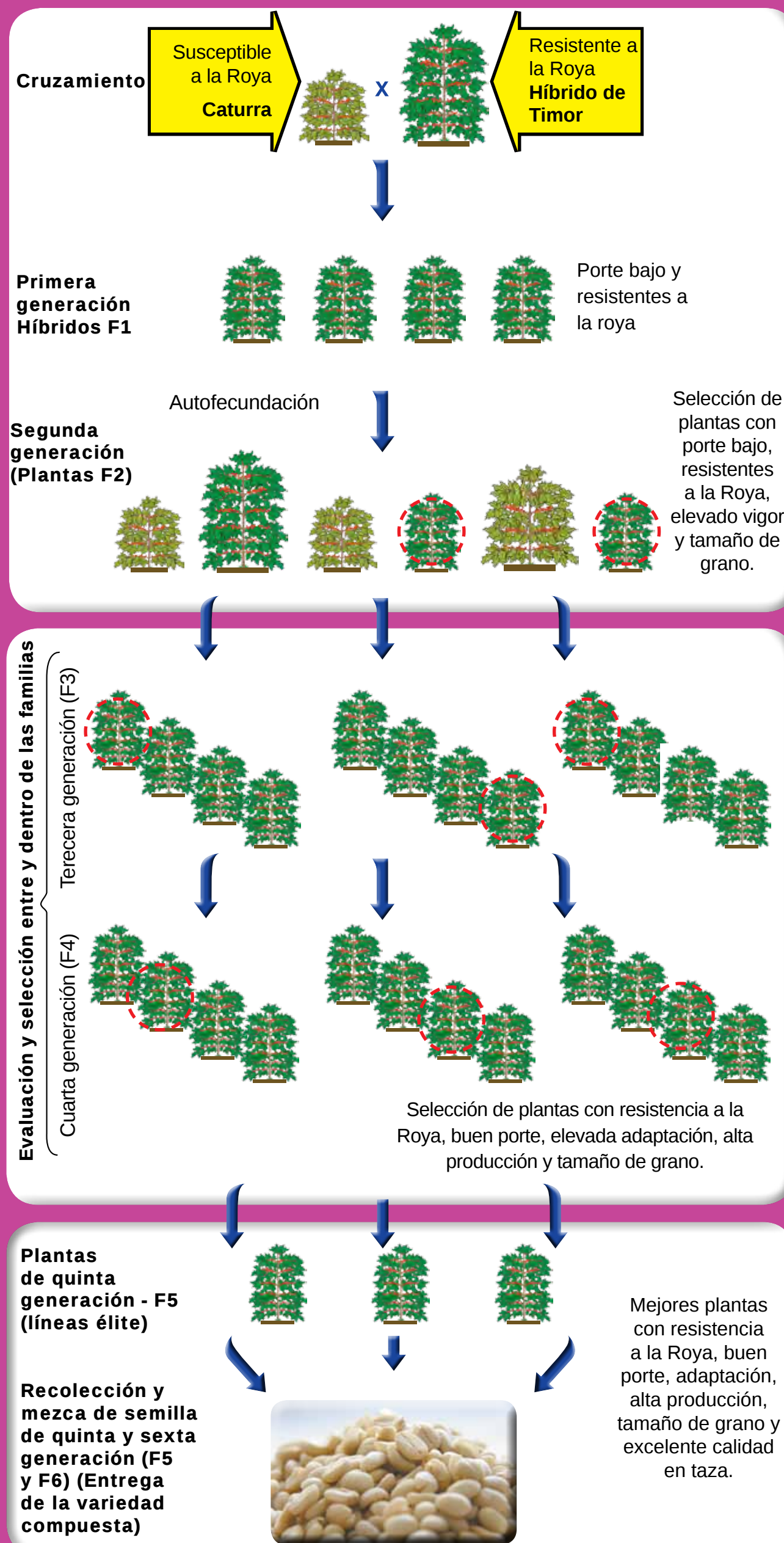
(café robusta), son las dos especies de café cultivadas comercialmente en el mundo. En el mercado internacional, el café arábigo es reconocido por su mejor calidad en taza.

**¿La resistencia a la Roya que poseen actualmente la variedad Colombia y la variedad Castillo®, va a continuar siendo igual de efectiva?**

No. En la naturaleza se da un cambio continuo en la relación entre las plantas y las enfermedades que las atacan. Como consecuencia del cual las plantas de café originalmente resistentes se vuelven progresivamente susceptibles a la Roya, por aumentos en la población de las formas del hongo capaces

de atacarlas. Por esta razón, a pesar de que Cenicafé ha producido la variedad Colombia y luego la Castillo®, el mejoramiento es una tarea continua, de monitorear la resistencia y crear nuevas combinaciones genéticas que se incluyen en las nuevas variedades.

## Esquema de mejoramiento para el desarrollo de la variedad Castillo®



# Características de la variedad Castillo

## ¿Cómo es el proceso que dio origen a la variedad Castillo®?

La especie *Coffea arabica* es una especie autógama, es decir, se autopoliniza.

Debido a esta condición, el método de mejoramiento consistió en cruzar dos plantas que se complementan en sus características agronómicas. Para la obtención de las variedades Colombia y Castillo® se partió del cruzamiento entre dos padres contrastantes por su resistencia a la Roya, la variedad Caturra (susceptible) y el Híbrido de Timor; este último con elevada resistencia a la Roya.

De este cruce se obtuvieron semillas y luego plantas de primera generación (F1 o hijos). La semilla recolectada en las plantas F1 dio origen a la segunda generación (F2 o nietos), la cual expresó la mayor variabilidad respecto a las características de los padres, permitiendo entonces seleccionar las plantas que reunían mayor resistencia a la Roya, vigor, porte, morfología y tamaño de grano. Una vez seleccionadas las mejores plantas F2 se tomó su semilla para obtener las progenies de tercera generación (F3), las cuales se sembraron y seleccionaron nuevamente. Este ciclo continuó hasta la quinta generación (F5), en la cual la mayoría de características se fijaron por las mejores plantas (Figura 1). Al final se obtuvo un número variable de plantas, denominadas también como líneas, derivadas de diferentes progenies, cuya semilla se mezcló para obtener la variedad compuesta o multilínea (3).

Finalmente se hizo una selección de campo, durante cinco años de evaluación agronómica, en diferentes localidades y se identificaron las líneas que actualmente componen la variedad Castillo® y sus variedades Regionales (3).

En resumen, la variedad Castillo® es una variedad compuesta de líneas mejoradas, que difieren por sus genes de resistencia contra la Roya y por su adaptación.

Por ser variedades compuestas, Colombia y Castillo® tienen una amplia diversidad genética que ha favorecido su resistencia a la Roya durante más de 25 años.



## ¿Cuáles son las ventajas de sembrar variedad Castillo® en toda la zona cafetera?

La variedad Castillo® es diversa en su resistencia a la Roya, lo que le da estabilidad frente a esta enfermedad. La validez de esta estrategia, ha sido probada por más de 25 años con la variedad Colombia. Aunque la composición de razas del patógeno puede cambiar y en un futuro aumentar la frecuencia de aquellas capaces de atacar a los componentes de la variedad, en Cenicafé constantemente se examina el comportamiento de cada una de las líneas, y como la variedad es dinámica, la Disciplina de Mejoramiento puede cambiar aquellas progenies que muestren altos ataques.

## ¿La variedad Castillo® es una variedad transgénica?

No. Las variedades comerciales, Colombia y Castillo®, provienen del cruzamiento entre dos plantas (Caturra e Híbrido de Timor) y su selección por caracteres agronómicos en generaciones sucesivas. En general, las variedades transgénicas siguen un proceso diferente que no implica cruzamientos.

## ¿De dónde viene la resistencia a la Roya que poseen las variedades Colombia y Castillo®?

Estas variedades heredaron genes de resistencia del Híbrido de Timor; éste es un recurso identificado hace muchos años en la isla de Timor. Dada su resistencia a la Roya, el híbrido constituye la principal fuente de resistencia de la mayoría de variedades actuales de América, África y Asia.

## ¿Cuánto tarda la variedad Castillo® en iniciar la producción?

La producción depende de la altitud y de la temperatura. Las primeras flores aparecen alrededor de los 11 meses después de la siembra en el campo, y por lo tanto, la primera producción puede presentarse a los 18-19 meses.

## ¿Cuántas cosechas produce la variedad Castillo® antes de su renovación?

El número de cosechas depende de la localización de la finca y la distancia de siembra. No es lo mismo tener un cafetal sembrado a 1,0 x 2,0 metros que un cafetal a 1,0 x 1,0 metros. Con esta última distancia, pueden recolectarse tres cosechas, mientras que a mayor distancia es posible recolectar cuatro y hasta cinco cosechas, cuando el cafetal se encuentra en zonas por encima de mil 600 metros, porque el crecimiento es más lento debido a la menor luminosidad.



# Variedades relacionadas

## ¿Qué características principales tiene la variedad Costa Rica 95 y en qué se diferencia de la variedades Colombia o Castillo®?

Costa Rica 95 (CR95) es una variedad de menor porte que Caturra, forma cónica, ramas cortas, frutos rojos, brotes bronce intenso y resistente a la Roya, liberada en 1995 en ese país, a partir de una selección en F8 derivada del cruzamiento entre Caturra y el Híbrido de Timor. Por su uniformidad, tamaño de grano, 80 por ciento de café supremo y su rendimiento, esta variedad ha despertado expectativa en los últimos años entre los cafeteros colombianos (1, 11).

De acuerdo con las evaluaciones realizadas en Centroamérica, Costa Rica 95 puede producir entre 25 por ciento-35 por ciento más que Caturra o Catuai, según la región.

Para mantener estos altos rendimientos requiere una alta fertilización, de lo contrario puede agotarse a partir del tercer año de producción. Produce un poco más caracoles que Caturra pero igual a Catuai (entre seis por ciento- 10 por ciento). Una vez liberada en Costa Rica esta variedad fue considerada como de mala calidad en taza. Esta característica así como el hecho de provenir de una sola línea resistente a la Roya son sus principales desventajas.

Actualmente, en algunas zonas del país, se ha observado ya una pérdida de su resistencia. Si bien CR95 tiene un origen genético muy similar a la Castillo® (Caturra x Híbrido de Timor), la principal diferencia es que no posee la variabilidad genética respecto a la resistencia a la Roya que sí ofrece la Castillo®; esto se debe a que CR95 se deriva de una sola línea (mono-línea), mientras que Castillo® es un mezcla de líneas (compuesto), que siendo similares morfológicamente, combinan diferentes genes de resistencia a la Roya.



## ¿Cenicafé produce semilla de la variedad Costa Rica 95?

No. Ni la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, ni Cenicafé que es la dependencia encargada de la producción de semilla de variedades mejoradas de café, intervienen en la producción de semilla, ni de colinos de la variedad Costa Rica 95. En su lugar, se aconseja la siembra de la variedad Castillo® o de sus componentes Regionales, los cuales han sido producidos y evaluados por Cenicafé.



# Manejo agronómico

**¿La variedad Castillo® es más susceptible que las variedades Caturra y Colombia a enfermedades como la Mancha de Hierro, el Mal Rosado, la Gotera o la Muerte Descendente?**

No. Todas estas variedades son igualmente susceptibles a estas enfermedades. El ataque depende principalmente de factores ambientales y de manejo del cafetal. Por ejemplo, se ha visto que la humedad alta (lluvias abundantes), favorece la aparición de Mal Rosado. En zonas frías y de baja luminosidad se presenta Muerte Descendente. Un sombrío demasiado denso favorece la Gotera. Por otra parte, la presencia de Mancha de Hierro se debe a nutrición deficiente en los almácigos o en el campo.

**En algunos germinadores de variedad Castillo® se ha observado la presencia de fósforos y chapolas con raíz bifurcada ¿Cuál es la causa de este problema?**

La semilla del café contiene el embrión que al germinar dará origen a una nueva planta. Con frecuencia, la raíz bifurcada ocurre por el maltrato que sufre el embrión durante el beneficio, especialmente cuando se usa el Becolsub. En evaluaciones efectuadas por Cenicafé se ha encontrado que en el beneficio utilizando el Becolsub, la semilla puede sufrir daño mecánico que se refleja en la presencia hasta de un 10 por ciento de plántulas con raíz bifurcada; sin embargo, ésta no afecta el crecimiento de la planta. Actualmente, la semilla producida por Cenicafé se beneficia por vía húmeda para evitar la raíz bifurcada.

**¿Por qué en algunos semilleros se observa baja germinación de semilla de la variedad Castillo®?**

La mala germinación de la semilla se debe a diferentes causas que van desde el beneficio y secado, pasando por las condiciones de transporte y de almacenamiento.

La semilla de café no puede almacenarse por períodos superiores a un año, aún en condiciones óptimas de temperatura y humedad bajas. Un almacenamiento a temperatura ambiente disminuye rápidamente su germinación. Otras causas de mala germinación son la profundidad de siembra y el exceso o el déficit de agua en el germinador. Todas estas causas son ajenas a la variedad. Por esta razón es aconsejable saber dónde se obtuvo la semilla y el lote del cual procede, información que permite determinar el origen de la semilla, para conocer las causas de una baja germinación y corregirlas.

**¿Cómo se desarrolla la variedad Castillo® a más de mil 800 metros de altitud?**

Los experimentos en los cuales se seleccionaron los componentes de la variedad Castillo® se realizaron por debajo de los mil 800 metros, por tal motivo no hay una información directa a esta altitud, la cual se considera marginal para café. No obstante, a esta altura las condiciones de baja temperatura y nubosidad pueden provocar un crecimiento lento y enfermedades como la muerte descendente (*Phoma spp.*), y si el cultivo se encuentra bajo sombrío o el ambiente es muy húmedo, gotera (*Omphalia flavida sp.*). La Castillo® es tan susceptible a estas enfermedades como las variedades Caturra o Colombia, debido a que ninguno de sus progenitores tiene resistencia a ellas. Es importante anotar que a esta altitud la



producción es menor que la obtenida en altitudes recomendadas para la siembra del café mil 300 y mil 700 metros.

**¿La variedad Castillo® tiene tendencia al volcamiento?**

Las observaciones de Cenicafé muestran que el volcamiento se origina por prácticas inadecuadas como malas siembras o un trasplante tardío al campo, que ocasionan un pobre desarrollo de las raíces. La edad para llevar las plantas al campo depende del tamaño de la bolsa, si se usan bolsas pequeñas (un kilogramo) la siembra debe hacerse alrededor de los cuatro meses, antes que las raíces alcancen el fondo de la bolsa y empiecen a tener problemas de desarrollo; si se usan bolsas de dos kilogramos el trasplante debe hacerse a los seis meses.

## Plagas y enfermedades

**¿Cuál es el comportamiento de Castillo® frente a otras enfermedades que no se encuentran en el país?**

En cuanto a enfermedades reportadas en otros países, la mayor amenaza es la enfermedad de las cerezas del café (conocida como CBD por su sigla en inglés), causada por el hongo *Colletotrichum kahawae*. Con el fin de prevenir su entrada al país se recomienda no introducir semillas u otros órganos de propagación de otros países, especialmente de África, donde actualmente se encuentra. Los componentes de la Variedad Castillo® han sido evaluados por su resistencia a esta enfermedad en Portugal, y se encontró que más de la mitad de ellos han mostrado resistencia a algunos aislamientos del hongo.

## Semilla

**¿Dónde se consigue semilla de variedad Castillo®?**

A través de los Comités o en los Almacenes de los Comités de Cafeteros del país.

**¿Cuánta semilla se necesita para sembrar una hectárea?**

Aunque la cantidad de semilla depende de la distancia de siembra, en términos generales, un kilogramo de semilla tiene cuatro mil semillas, si el porcentaje de germinación es del 90 por ciento, quedarían tres mil 600 chapolas de las cuales se descarta el 10 por ciento por poco vigor, quedando tres mil 240 chapolas. De estas chapolas que se siembran en bolsa, al momento de llevarlas al campo, se descarta otro 10 por ciento por mal desarrollo y plantas anormales, entre otras, es decir, aproximadamente se tendrían tres mil plantas por kilogramo de semilla.

