

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 25 Edición 226 Ibagué - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

Bajo el lema ¡Todos Sí Podemos!, se desarrolló la reunión gremial extraordinaria

Congreso Cafetero respaldó gestión de la Gerencia

En el marco del LXXVIII Congreso Extraordinario de Cafeteros, el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros presentó un informe de gestión de los últimos cuatro años, el cual fue acogido por la máxima instancia de decisión del gremio en el país.

El Congreso contó con la asistencia de seis delegados de cada uno de los 15 Comités Departamentales, quienes son elegidos por voto directo de los caficultores en sus regiones. Los representantes cafeteros coincidieron en la necesidad de afrontar los difíciles retos de la caficultura en un ambiente de unidad gremial -bajo el lema Todos sí Podemos- sin que las discusiones internas desvíen la atención de la búsqueda de las soluciones a través de la Federación, como lo han venido haciendo desde 1927, en los niveles nacional, departamental y municipal y en colaboración con el Congreso de la República y el Gobierno Nacional.

El informe de gestión analizó el periodo desde 2009 hasta marzo del presente año, focalizado en cinco temas: transformación productiva, comercialización, inversión social, calidad en la gestión y sostenibilidad financiera.



Foto: Oficina de Comunicaciones

El pasado 30 de abril se realizó en la ciudad de Bogotá el LXXVIII Congreso Nacional Cafetero Extraordinario.

Luis Genaro Muñoz destacó en su intervención que el cubrimiento de variedades resistentes a la Roya pasó de 30 por ciento en 2008 a 55 por ciento en 2013. Así mismo, que la producción del primer trimestre de 2013 creció

26 por ciento en contraste con el mismo periodo en 2012. El Gerente General se mostró optimista frente a la producción del 2013 y anunció que se espera que esté alrededor de 10 millones de sacos.

Al final de su presentación, en su gran mayoría, los delegados de los cafeteros se mostraron satisfechos con las cifras presentadas y dieron su apoyo a la gestión del Gerente General al frente de la Federación.

4



3 Seccional Líbano

Les presentamos los principales características de la caficultura de la Seccional Líbano, conformada por los municipios Líbano, Casabianca, Villahermosa, Lérída, Murillo y Santa Isabel.



5 Nuevo Gerente Técnico

El ingeniero Carlos Armando Uribe Fandiño, quien personificaba al Profesor Yarumo, es el nuevo Gerente Técnico de la Federación Nacional de Cafeteros.



Alertas con la Broca

Los cafeteros del departamento no pueden bajar la guardia frente a la Broca. En la presente edición, se recuerdan los principales aspectos relacionados con esta plaga.

Carta del Gerente General

Las buenas medidas son las que dan resultados

Tolima Cafetero publica algunas reflexiones de la carta del Gerente General, derivadas del anuncio del Gobierno Nacional del denominado Plan de Impulso a la Productividad y el Empleo (PIPE):

(...) Como es nuestro deber advertir sobre la indispensable necesidad de garantizar para la próxima vigencia fiscal del año 2014 la apropiación suficiente para la permanencia del apoyo al precio de la carga de café en los actuales niveles, resulta más que oportuno empezar a trabajar tanto con los técnicos del Ministerio de Hacienda como con los del Departamento de Planeación Nacional a cuyo cargo está la preparación del anteproyecto de presupuesto. Estoy convencido de que recursos para este propósito que van al bolsillo de más de 500 mil familias productoras de café, encontrarán un entusiasta respaldo durante la aprobación de la Ley del Presupuesto, no solo en el Gobierno Nacional, titular de la iniciativa, sino también entre los Congresistas de la República, testigos directos en sus regiones de la necesidad de garantizarle a esta actividad varias veces centenaria de la caficultura, un digno precio de sustentación, mientras el mercado reacciona de manera positiva. En los próximos días, esta institución tan cercana y solidaria con la caficultura nacional tendrá que estudiar y considerar los traslados y adiciones presupuestales necesarios que permitan el giro del Apoyo al Ingreso Cafetero que la Federación ha venido atendiendo como operación puente, mientras este trámite legal se surte.

Por lo anterior, en apoyo a esta apremiante e imperiosa necesidad, es importante recordar el antecedente legislativo de un país como Estados Unidos que hiciera en defensa y protección de sus productores agrícolas. Cuando su órgano legislativo, que sí tiene iniciativa, para el gasto en 2002 aprobó la Ley de Seguridad Agrícola e Inversión Rural, para lo cual apropió



Luis Genaro
Muñoz Ortega

durante su vigencia de cinco años 248,6 mil millones de dólares, adoptó como principal objetivo la adecuada remuneración para los productores agropecuarios, razón por la cual la mayor asignación de recursos del total presupuestado estuvo dirigido a los productos básicos o commodities (recordemos que en esta categoría se clasifica al café, que ellos no cultivan) y los programas para estos productos básicos (trigo, maíz, arroz, sorgo, cebada forrajera, avena soya y algodón), fueron los siguientes:

- 1) Un Precio de Garantía o precio de sostén o *loan rates* (PG). Es un monto que el productor obtiene como préstamo por tonelada de producto, que es fijado por el gobierno.
- 2) Unos Pagos Compensatorios (PC) que se activan solo cuando el precio de mercado cae por debajo del PG o precio de garantía.
- 3) Un Pago Fijo o Directo (PF) que corresponde a un monto determinado por tonelada basado en superficies y rendimientos históricos.
- 4) Un Precio de Garantía Efectivo (PGE) que equivale a la suma del precio de garantía más el pago fijo.
- 5) Un Precio Objetivo o Precio Meta o Target Price (PO): es un monto mínimo que reciben los agricultores por tonelada de producto.
- 6) Unos Pagos contra-cíclicos (PCC) se activan cuando el ingreso de los productores cae por debajo del precio meta, que el gobierno determina para cada cultivo.

En consecuencia, con lo que acabo de compartir con ustedes los invito, apreciados caficultores, para que discutan con los congresistas de su región estas alternativas de apoyo que hoy están en nuestro país en vigencia, pero que no se pueden marchitar el 31 de diciembre, porque su permanencia es apremiante.

La importancia de la renovación

Ha sido una preocupación permanente de la Federación Nacional de Cafeteros velar por el progreso de las comunidades caficultoras a lo largo y ancho de la geografía colombiana. Las numerosas obras de infraestructura y los servicios técnicos crediticios, entre otros, son solo ejemplos palpables de ese esfuerzo institucional por llevar bienestar social y económico al caficultor y su familia.

Pero lo más importante es el esfuerzo que se haga con el fin de concientizar al caficultor, para que sea el autor de su propio desarrollo. Para eso se trazan políticas y directrices, se brinda el apoyo necesario y se facilitan herramientas para que el caficultor haga los cambios y transformaciones que redunden en beneficio de su empresa, fuente indiscutible de progreso económico y, en muchos casos, la única fuente de ingresos para su familia.

Como ejemplo tenemos programas que a lo largo de 85 años ha prestado la Federación, donde el Servicio

de Extensión ha transmitido los conocimientos técnicos para el apoyo de las labores del caficultor, pues es el productor el ejecutor de las prácticas de control, el responsable de defender su cafetal, que constituye su patrimonio; es él quien debe tomar conciencia de cambio para enfrentar los retos y aceptar las luchas permanentes de la vida.

En este orden de ideas, hoy reitero a mis caficultores la inquietud que siempre nos preocupa: nuestra caficultura envejece. Tenemos un parque cafetero renovado, pero no olvidemos que los cafetos sembrados en el 2007 y 2008 ya empiezan con deterioro de la productividad y producción, por lo tanto, exigen renovación si queremos continuar con cafetales nuevos y no volver a lamentarnos del pasado.

Las metas de renovación que nos hemos trazado los últimos años serán suficientes para preservar esa caficultura nueva que nos exige el mundo actual y que necesita el mercado. Que

ese fruto del esfuerzo de las 560 mil familias cafeteras que hasta hoy hemos hecho, no se vea frustrado, debemos continuar con nuestra renovación.

Creo sinceramente que a pesar del trabajo realizado debemos acelerar el ritmo de la tecnificación, mejorar el manejo de la administración de nuestros cultivos para así mantener una caficultura moderna, joven y productiva. Esta voz de aliento y entusiasmo la expreso sabiendo que encontraré eco en los cafeteros, al estar seguro de su vocación y su responsabilidad, confiando en la extraordinaria calidad humana de sus gentes y porque estamos convencidos de que los cafeteros colombianos hace mucho tiempo saben que la mejor alternativa es el café tecnificado, motor de bienestar y progreso social.

Para esa labor, el caficultor cuenta con el apoyo crediticio, dirección y asistencia técnica y semillas resistentes a la Roya. Solo queda continuar ejecutando la labor, poner ganas y esfuerzo en la tecnificación, ¡ya! con paso firme, con calidad y con la mirada puesta en un mejor futuro para todos.

Carta del Director Ejecutivo Cumpliéndole a los cafeteros

Desde el momento mismo en el cual el Gobierno Nacional ha dado a conocer sus auxilios de apoyo al ingreso a los cafeteros (inicialmente AIC, hoy PIC) la Federación de Cafeteros, a través de sus Comités Departamentales, ha dispuesto toda la logística necesaria para trasladar esos recursos a los productores que acrediten los requisitos exigidos.

Si bien es cierto que, como en todo nuevo proceso, ha habido algunos tropiezos, también los cafeteros han sido testigos de los esfuerzos del Gobierno Nacional y la Federación por simplificar los pasos a seguir y agilizar los trámites, siempre con la convicción de prestar el mejor servicio a los cultivadores y más en las circunstancias de los últimos meses, donde sabemos que la urgencia corresponde a un tema de ingreso.

En el departamento del Tolima, por AIC y PIC, se han tramitado 117 mil 560 facturas, para un total de 280 mil 968 cargas, 25 mil millones de pesos y 29 mil 587 cafeteros atendidos.

En las oficinas del Comité Departamental y las de los Comités Municipales funcionarios del Servicio de Extensión Rural están prestos a recibir las facturas e ingresarlas al sistema para que el cafetero pueda recibir el dinero del auxilio correspondiente, que en la actualidad asciende a 145 mil pesos por carga de café pergamino seco siempre y cuando el precio de referencia de la carga, incluido el valor del apoyo, sea inferior a 700 mil pesos.

De la misma forma, continúan los estrictos mecanismos para detectar a aquellas personas inescrupulosas que se están aprovechando de estos auxilios para sacar provecho, presentando facturas falsas o queriendo recibir subsidios por más café del que están en capacidad de producir. Vale la pena recordar que se trata de recursos públicos y quienes infrinjan las disposiciones legales y sean descubiertos en un ilícito, deberán asumir las consecuencias ante la ley, a que haya lugar.



Gildardo Monroy
Guerrero

Sus suelos son de origen volcánico y ricos en materia orgánica

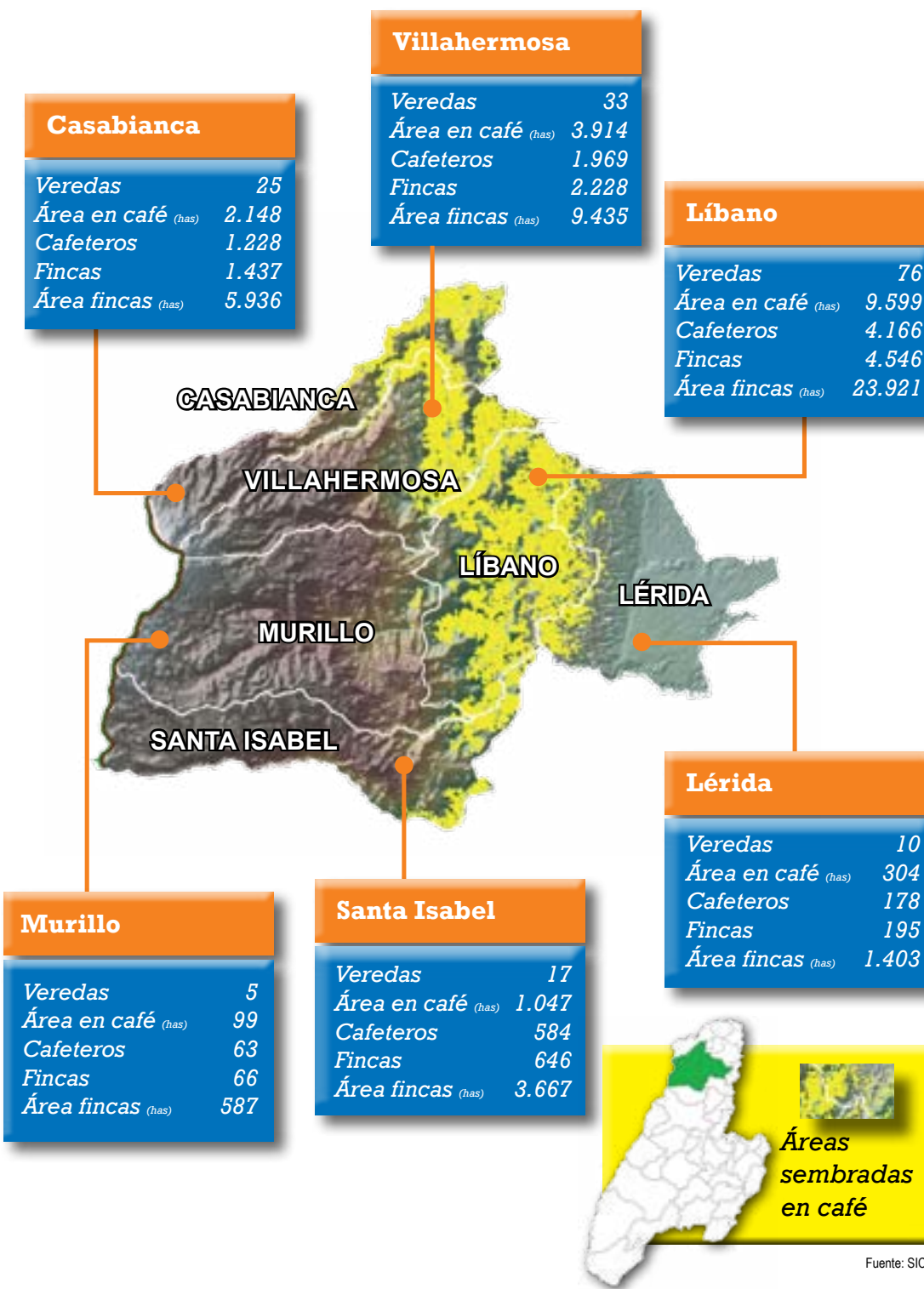
Seccional Líbano

Está conformada por seis municipios: Casabianca, Libano, Santa Isabel, Villahermosa, Lérída y Murillo. En las 16 mil 887 hectáreas sembradas con el grano, se destaca al Libano como uno de los municipios de mayor tecnificación y productividad en donde se cosechan alrededor de 18 cargas por hectárea. Entre los años 2008 y 2012, en la seccional Libano se han renovado nueve mil 386 hectáreas.

Los suelos corresponden a la unidad Libano, cuya principal característica es su origen volcánico, ricos en materia orgánica.

En cuanto a la comercialización del café, la Cooperativa de Caficultores del Libano, (Cafilibano) cumple esta función con cuatro puntos de compra en toda la seccional. Adicionalmente, Cafitolima atiende a Santa Isabel.

El 60 por ciento de la cosecha se recolecta entre los meses de octubre y diciembre. La denominada travesía, el restante 40 por ciento de la producción, se recoge entre marzo y junio.



En esta seccional, el café del municipio del Libano se destaca por su mayor tecnificación y productividad.



Manuel Guillermo
Vanegas Triana,
Coordinador Seccional

Miembros Comité Departamental



Milton Fernando
Reyes Giraldo



Julio César
Torres Marín

Aproximación al perfil sensorial de
taza del café que se produce en el
Libano

Es un café de acidez y cuerpo medio,
con notas dulces, afrutadas, panela y
nuez.

Producción al alza ayudará a sortear dificultades cafeteras

Congreso Cafetero respaldó gestión de la Gerencia General

Representantes cafeteros coincidieron en la necesidad de enfrentar unidos las dificultades de los mercados internacionales y de tasa de cambio.

Luis Genaro Muñoz Ortega, gerente general de la Federación de Cafeteros presentó ante los delegados del Congreso Cafetero el informe de su gestión, enfocándose en cinco temas específicos: transformación productiva, comercialización, inversión social, calidad en la gestión y sostenibilidad financiera.

El Gerente General destacó que el país ha evidenciado un cambio sustancial en el parque productivo en los últimos cinco años, esfuerzo que está comenzando a dar resultados en materia de producción.

Es así como a marzo de este año, el 94 por ciento de las plantaciones del país son tecnificadas, con altas densidades por hectárea. De la misma manera, la gestión de este período permitió que el parque cafetero pasara de un 30 por ciento de variedades resistentes a la Roya en el 2008 a un 55 por ciento en la actualidad. Este cambio sustancial implica que Colombia esté mucho mejor preparada que otros países productores de café suaves para afrontar el cambio climático.

Igualmente, se han renovado más de 460 mil hectáreas en los últimos cinco años-la mitad del total de plantaciones cafeteras en el país- dejando en evidencia que entre el 2010 y 2012 se renovaron 316 hectáreas, una cifra histórica para Colombia. Gracias a este esfuerzo el país tiene hoy cafetales más jóvenes y con mayor capacidad productiva.

La transformación productiva se fundamenta también, en brindar mayor acceso al crédito a los cafeteros. Mediante el programa Permanencia, Sostenibilidad y Futuro, que da financiamiento a los pequeños caficultores, se aprobaron más de 185 mil créditos, de cinco millones de pesos en promedio, durante los últimos cinco años, permitiendo financiar la renovación de más de 156 mil hectáreas.

Las cifras de producción cafetera evidencian los resultados de este inmenso esfuerzo. En el primer trimestre del 2013 la producción registrada de café en Colombia fue 26 por ciento superior a la registrada en el mismo período del 2012. El Gerente también adelantó que se espera un crecimiento sustancial en la producción del mes de abril.

Estos resultados son de gran importancia, teniendo en cuenta que durante el periodo analizado, la caficultura colombiana enfrentó una compleja coyuntura por la variabilidad y cambio climático asociada con el Fenómeno de La Niña, que afectó la productividad de las plantaciones, reduciendo así las cosechas.



Foto: David Bonilla

El gerente de la Federación de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz Ortega durante la presentación de su informe al Congreso.

Pagos de AIC y PIC

La institucionalidad de la Federación ha permitido la ejecución de los programas de Apoyo al Ingreso (AIC) y Protección del Ingreso del Caficultor (PIC), a los cuales han accedido más de 234 mil cafeteros. A la fecha se ha pagado el 91 por ciento de las 1.3 millones de facturas tramitadas, que equivale a 223 mil 524 millones y tan solo un dos por ciento de las facturas se encuentran en revisión.

En el Tolima, por estos auxilios, se han tramitado 117 mil 560 facturas, para un total de 25 mil millones de pesos, representados en 280 mil 968 cargas y 29 mil 587 cafeteros atendidos.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Mesa directiva, integrada por Jesús Orlando López, primer vicepresidente; Luis Genaro Muñoz, gerente general; Camilo Restrepo Osorio, presidente; Álvaro Peláez, presidente Comité Directivo y Serafín Malagón, segundo vicepresidente.

Inversión Social

Entre los programas más importantes que durante los últimos cinco años se han trabajado, se resalta Colombia Cafetera Sostenible, que aportó nueve mil millones de pesos para el retorno de 600 familias cafeteras de la Serranía del Perijá. Así como la reconstrucción de Gramalote, que con recursos donados por los colaboradores de la Federación y el Banco Agrario se reconstruyeron 40 casas ubicadas en el área rural de esta zona, se renovaron 511 hectáreas de café y se incorporaron 311 más en proyectos productivos.

Cabe resaltar el programa Viviendas con Bienestar que aportó a que cerca de 13 mil familias asentadas en 300 municipios cafeteros contarán con el apoyo de 47 educadores.

Sostenibilidad Financiera

El Gerente recordó que desde el 2010, ante la caída en los ingresos por contribución cafetera, fruto de la revaluación y de las menores exportaciones, se implementó un fuerte Plan de Sostenibilidad Financiera al Fondo Nacional del Café. Entre las diferentes acciones emprendidas se incluyeron ajustes en el esquema de comercialización, cuya operación actualmente deja un resultado positivo de 63 mil millones de pesos.

Así mismo, se han destinado 96 mil millones de pesos para reducir el pasivo financiero institucional, provenientes de la venta de activos y la generación de excedentes en la gestión comercial. Asimismo, se han reducido los gastos en diferentes frentes por 104 mil millones de pesos, llevando a que el Fondo Nacional del Café haya generado 245 mil millones entre excedentes, ahorros y ventas de activos.

Al finalizar su informe el Gerente General hizo un llamado a la unión en pro del fortalecimiento del sector.

Carlos Armando Uribe Fandiño llega a la Gerencia Técnica de Federación

El nuevo profesor Yarumo

Por Carlos Armando Uribe F. Gerente Técnico

Lo primero es agradecer. Al Creador, a los míos, a la vida, a la Federación y a las familias cafeteras colombianas. Agradecerles inicialmente a ellas, porque siempre encontré las puertas abiertas de las casas cafeteras. Es una forma figurada de decirlo. Las puertas se abren para ofrecer una sincera amistad, un delicioso café, para intercambiar ideas o para contar una historia.

Me acuerdo del primer programa de las Aventuras del Profesor Yarumo, de los casi 600 que me correspondió grabar, hoy son mil 50. Hace 17 años visitamos a don Gonzaga Flórez, en una zona rural de Marsella (Risarcaldá). Yo estaba lleno de nervios y de dudas para saber por dónde empezar y él, don Gonzaga, con la calidez y la mirada transparente de un hombre del café, me dijo: "pregunte pues, Profesor", y yo con esa familiaridad transmitida por un ser íntegro, empecé, con la voz entrecortada pero lleno de emoción a interrogarlo sobre su vida, sus cafetales, sus hijos, sus resultados y sus sueños.

Luego aprendí que este programa de televisión fundamentalmente es para darle pantalla a la gente del campo, para presentarlos como ejemplo, para aprenderles y para que a través de un medio masivo, ellos sientan que son reconocidos por todos. Los cafeteros no actúan, son sinceros, auténticos y siempre guardan en su interior una respuesta que nunca olvido. "¿Cafeteros hasta cuándo?", les pregunté muchas veces y la respuesta no obstante las dificultades, fue invariable-



El ingeniero Carlos Armando Uribe, quien hasta hace pocos días interpretó al Profesor Yarumo, ahora es el nuevo Gerente Técnico de la Federación de Cafeteros.



mente la misma: "hasta que la muerte nos separe, Profesor". Participar en este programa ha sido una inmensa y grata experiencia!

Lo segundo, agradecer especialmente al Servicio de Extensión. Son ellos los que proponen a los Gonzagas Flórez, son ellos los dinamizadores en general y los que hacen que muchas veces en las historias que narran los caficultores y caficultoras, haya contenidos transferidos con pasión por las camisetas amarillas.

Por supuesto, gracias al equipo de Producción del programa. Gracias a todos.

Y el nuevo... o mejor... y el tercer Profesor Yarumo ¿qué? Pues ya viene, como llegó Carlos Castañeda como Juan Valdez o como han llegado los James Bond.

Eso sí, hay que sentir amor por lo rural, respetar creencias, lenguajes, opiniones. Debe ser ingeniero agrónomo con una edad donde la juventud no se perciba tan acumulada, ni su rostro tan lampiño. Comunicar con pasión y ser un definitivo y declarado optimista.

Decir cualidades sobre el nuevo Yarumo quizás pueda interpretarse

como una forma de "echarse flores", no es así. Es que los errores que cometí o los defectos que tengo, el nuevo Profesor ojalá no los posea. Claro, hay que entender, la experiencia se adquiere poco a poco.

Además de la humildad y de reconocer siempre lo que se aprende, debe ser enfático en aspectos no solo éticos, sino tecnológicos para el manejo de la caficultura. Y hay principios agronómicos y recomendaciones especiales que no se negocian. Para ello, con la reconocida seriedad Cenicafé, investiga.

Hay que ser muy estratégico cuando

Gerente Técnico Federación de Cafeteros

Para Carlos Armando Uribe su mayor reto como gerente técnico será continuar con la tarea de recuperar la producción y la productividad de las fincas cafeteras del país, apoyando intensamente los programas de fertilización, para lo cual trabajará de la mano con el Centro de Investigaciones de Café (Cenicafé) y del Servicio de Extensión.

Otra de las prioridades del nuevo Gerente Técnico de la Federación de Cafeteros será elegir a quien lo sucederá en el rol de Profesor Yarumo®, uno de los personajes con mayor reconocimiento entre los cafeteros y los colombianos.

se comunica. Las palabras tienen sinónimos más fáciles, expresiones más sencillas y comparaciones que facilitan un mejor entendimiento... y hay que tener una pizca de humor.

En fin, será un grupo de un primer filtro de 25 participantes en un ejercicio de transparencia y de claridad frente a un equipo seleccionador que cumpla el objetivo de escoger bien.

Buena tendencia de los resultados financieros

Procafecol sigue creciendo

Los resultados financieros de Procafecol, la empresa de los cafeteros colombianos que administra la marca y cadena de tiendas Juan Valdez® Café, mantuvieron un gran ritmo de crecimiento en el primer trimestre de 2013, reafirmando la tendencia evidenciada al cierre el 2012 en todas sus áreas.

En el primer trimestre del 2013, los ingresos operacionales de Procafecol ascendieron a 32 mil 418 millones de pesos, lo que representa un crecimiento de 14 por ciento frente al mismo periodo de 2012. Este indicador presenta un crecimiento importante desde el primer trimestre



de 2011, lo que se explica principalmente por los avances logrados en los diferentes canales de comercialización de la compañía.

Como resultado de la optimización de la operación de la compañía, la utilidad bruta pasó de 16 mil 149 millones de pesos en el primer trimestre de 2012 a 19 mil 056 millones en el mismo periodo de 2013, es decir, creció 18 por ciento.

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

Comercialización, eje del futuro

En el informe el Gerente también destacó que desde el 2009 los productores que hacen parte de los programas de cafés especiales sostenibles de la FNC aumentaron un 142 por ciento, llegando a un total de 162 mil 39 cafeteros vinculados a dichos programas.

En cuanto al desarrollo de la estrategia de valor agregado, el Gerente recordó que la institucionalidad exportaba en el año 2000 apenas un 9 por ciento de sus exportaciones con valor añadido, en tanto que para marzo de este año son el 70 por ciento de los embarques del Fondo Nacional del Café que tienen un componente de valor agregado.

Por su parte, la exportación de café colombiano a mercados de países emergentes, tuvo un crecimiento del 46 por ciento entre 2009 y 2012. De esta manera se están conquistando nuevos mercados para el café colombiano.

En lo que se refiere a la evolución de la marca Juan Valdez®, Muñoz Ortega destacó que entre 2010 y 2012 las ventas de Procafecol, crecieron 38 por ciento. En 2012, esta empresa alcanzó utilidad positiva mil 372 millones de pesos y en el primer trimestre del 2013 la utilidad neta alcanzó 839 millones de pesos. Adicionalmente, la marca Juan Valdez ha dejado por concepto de regalías cerca de 34 mil millones de pesos en ingresos al Fondo Nacional del Café.

Los resultados financieros de la compañía muestran que el negocio se ha valorizado para beneficio de sus accionistas. Para el 2013 se espera abrir 49 tiendas nuevas alrededor del mundo lo que equivale a un total de 250 tiendas.

Programa Medio Ambiente KFW para la quebrada Campeón del municipio de Fresno

Biodiversidad en la microcuenca

Por Yarmel Beltrán Parga

Coordinador programa – Extensión Rural

El lanzamiento del componente de Biodiversidad del programa Medio Ambiente KFW tuvo lugar en el municipio de Fresno, durante los días 3 y 4 de abril. En desarrollo de esta nueva fase se realizará un corredor biológico estratégico en el área de influencia de la microcuenca de la quebrada Campeón, cubriendo un área total de aproximadamente mil 300 hectáreas. Adicionalmente, se busca implementar sistemas de producción sostenibles en las fincas participantes, y de ser posible, su participación en los denominados mercados verdes.

Sin embargo, para poder comprender lo que se pretende hacer en la microcuenca Campeón, primero debemos entender qué es biodiversidad. Este término lo podemos definir como la diversidad de vida, de especies entre los individuos de cada una de estas, así como la diversidad de ecosistemas en cada región, donde se encuentran e interactúan organismos de fauna y flora muy

Con la implementación de este programa se está contribuyendo a la mitigación y adaptación al cambio climático.



En el municipio de Fresno se llevó a cabo el lanzamiento del componente de Biodiversidad del programa Medio Ambiente KFW.

particulares.

La biodiversidad nos permite obtener bienes y servicios para el desarrollo de nuestras actividades diarias, como alimento y agua, materiales para la producción agropecuaria en la finca y materias primas con fines medicinales y de industria. Por consiguiente, implementar herramientas para el desarrollo sostenible de nuestra actividad diaria es cuestión de supervivencia.

En desarrollo de este programa se realizará un corredor biológico estratégico en el área de influencia de la microcuenca de la quebrada Campeón.



Fotos: Oficina de Comunicaciones



son origen de agua, alimento y refugio para plantas y animales, e incluso se pueden utilizar como fuente de recursos maderables bajo un uso planificado y responsable.

- Sistemas agroforestales, de acuerdo con las disponibilidades de agua, suelo y luz solar.
- Minicorredores en pastizales, con los que se busca establecer o mejorar la conectividad entre franjas de bosque.
- Cercas vivas con especies de árboles maderables, forrajeras, fijadoras de nitrógeno, aportantes de materia orgánica, o simplemente como proveedoras de refugio para la fauna.
- Plantaciones forestales con especies nativas.
- Plantaciones con guadua, dado que es un excelente recurso renovable de rápido crecimiento y fácil manejo, que brinda beneficios económicos, sociales y ambientales a las comunidades rurales cafeteras del país; sin embargo, su explotación desmedida en los últimos años ha reducido de manera drástica su presencia en las fincas cafeteras del Tolima.

Finalmente, queda la invitación a todos los caficultores del departamento del Tolima, para que utilicen de manera racional los recursos disponibles en cada región, recordando siempre que no somos los únicos con derecho a la vida y que debemos procurar por dejar los recursos suficientes para las generaciones futuras.

Compromiso de los cafeteros para mejorar la productividad

Fertilice correcta y oportunamente

El Servicio de Extensión está listo para asesorar en este tema.

Aumentar la productividad de los cafetales es la principal necesidad de la caficultura colombiana y el Tolima no es ajeno a ello. Si somos más productivos, bajamos nuestros costos y aumentamos la rentabilidad.

Es por esto que debemos fertilizar correctamente los cafetales en el momento oportuno, con la dosis correcta y el fertilizante adecuado.

El mercado ofrece diversidad de fertilizantes agroquímicos (en color, marca, grado, granulometría, precio, etc), todos son buenos siempre y cuando sean respaldados por una casa comercial responsable y seria. Amigo caficultor, no se deje confundir en cuál utilizar, consulte a su extensionista, o llame a cualquiera de las oficinas del Comité de Cafeteros.

Nutrientes benéficos para la planta

Actualmente se consideran cerca de 21 elemen-

tos minerales como esenciales o benéficos para el crecimiento óptimo de las plantas. Una parte de estos elementos los adquiere naturalmente la planta a través del aire y el agua, otra parte es suministrada por el suelo o artificialmente a través de las prácticas de fertilización. Tres elementos: el Carbono (C), el Hidrógeno (H) y el Oxígeno (O) son suministrados por el aire y el agua y son los más abundantes en la planta. Los demás elementos los toma la planta del suelo o son suministrados en fertilizantes o enmiendas. Los seis macronutrientes esenciales, Nitrógeno (N), Fósforo (P), Potasio (K), Calcio (Ca), Magnesio (Mg) y Azufre (S), los requiere la planta en grandes cantidades. El resto de elementos minerales, en cantidades muy pequeñas (trazas). Siete de estos elementos son los denominados micronutrientes esenciales entre los cuales se incluyen Hierro (Fe), Zinc (Zn), Manganeso (Mn), Boro (B), Cobre (Cu), Cloro (Cl) y Molibdeno (Mo).

Cinco elementos como Sodio (Na), Cobalto (Co),

Fertilización de acuerdo a la disponibilidad de nutrientes del suelo

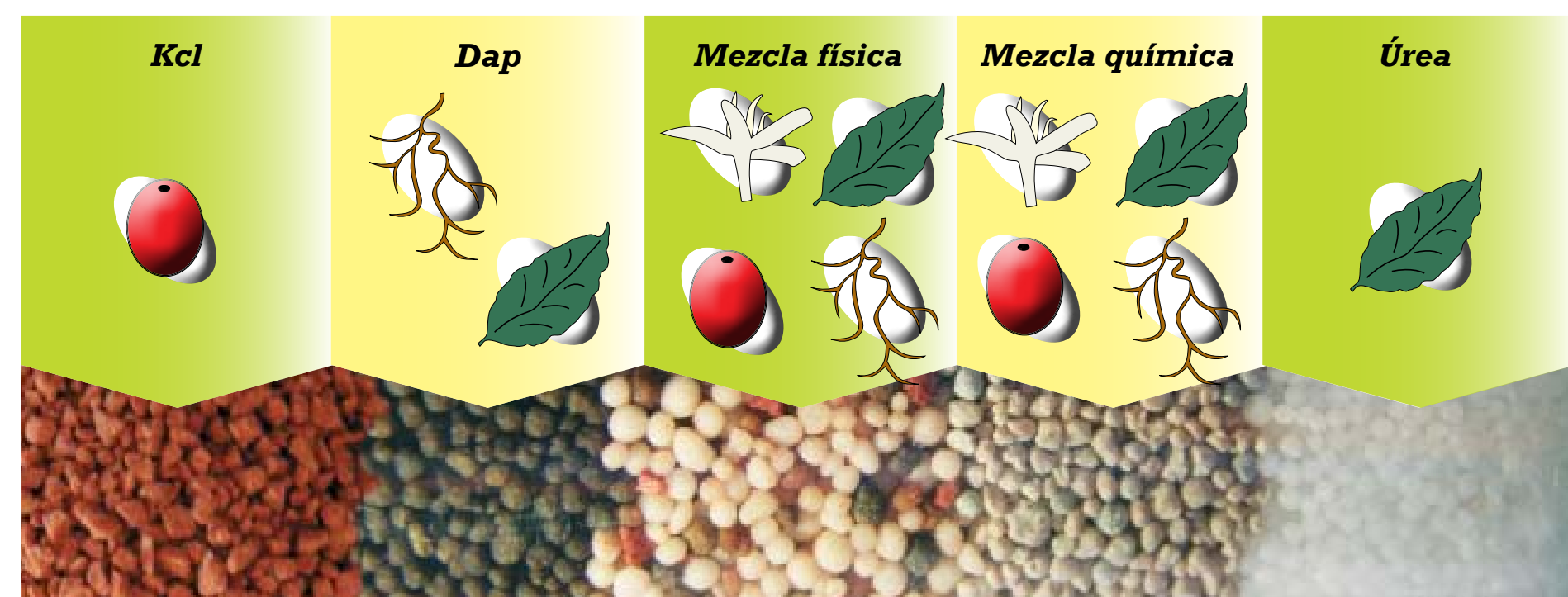
La contribución de nutrientes del suelo a la planta de café es inversamente proporcional a la cantidad de uso requerida por la misma: entre más alta sea la fertilidad del suelo, menor es el fertilizante requerido y por lo tanto menor el costo que se invierte en la fertilización; pero cabe aclarar que el análisis de suelos se hace necesario para conocer el nivel de nutrientes que posee el suelo.

Fertilidad del suelo (muy alta)	Fertilidad del suelo (alta)	Fertilidad del suelo (media)	Fertilidad del suelo (baja)	Fertilidad del suelo (muy baja)
Fertilizante requerido	Fertilizante requerido	Fertilizante requerido	Fertilizante requerido	Fertilizante requerido

Vanadio (Va), Níquel (Ni) y Silicio (Si) se consideran como nutrientes benéficos solamente para algunas plantas. La distinción entre macronutrientes y micronutrientes radica solamente en las cantidades necesarios para suplir los requerimientos de la planta.

Esta nota se elaboró con información de: Sistemas de Producción de Café en Colombia - FNC - Cenicafé, 2007 y la colaboración del ingeniero Wilson Espinosa Rodríguez.

Clases de fertilizantes y su aplicación



Señor caficultor:

Recuerde

Consulte la fecha de pago de su cuota del crédito de Renovación de Cafetales. Si es deudor del Banco Agrario puede reprogramar su pago durante los próximos 4 años. Así mismo tiene la posibilidad de acceder a un nuevo crédito para la compra de fertilizante.

Para mayor información: Consulte con el Servicio de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima



Todos en la familia deben trabajar por una convivencia armónica

Comunicación y comprensión para reforzar los vínculos de amor

La fórmula ideal para solucionar los conflictos es el diálogo, siempre con amor.

Por Yenny Paola Bonilla Rojas
Piscóloga - Extensionista del área Social
Seccional Ibagué

La familia es el principal pilar de la sociedad. En ella se aprende, se divierte, se ríe, se disfruta, se enfrentan dificultades, se pasan necesidades y se

comparten sueños e ideales. Es así que en el contexto cafetero, la familia es un motor de progreso y crecimiento, pues como se puede observar el amor por el campo, los cultivos, los animales, el aire puro, el respeto por el otro, la solidaridad, el disfrute y goce de un buen sancocho y una deliciosa taza de café, van de generación en generación, pues un cafetero lleva estos gustos inmersos en sus raíces y en su corazón.

Como es claro, no todo es color de rosa, la convivencia algunas veces resulta complicada, por acciones o actitudes propias que impiden reforzar los vínculos afectivos con quienes amamos. A continuación se presentan unos pequeños tips que muchos conocemos pero olvidamos ejecutarlos. Estos nos pueden ayudar a convivir mejor y sentirnos felices en nuestro hogar:

Tomemos decisiones en unión familiar. Somos un equipo, compartimos sueños, metas, ideales, lo que le afecta a uno afecta a todos. Por lo tanto, lo que decidamos hagámoslo en grupo así las cargas son compartidas y los triunfos también. Es necesario recordar que de los niños se aprende demasiado.

Participemos en momentos de esparcimiento y recreación. Un juego de parqués, una partida de naipes o narrar una historia, logran divertirnos y nos hacen sentir calor de hogar.

Evitemos el maltrato físico. La agresión genera mayor agresión. A través del uso de la fuerza, los problemas no se resuelven, por el contrario, se agrandan y nunca hay un ganador, es por eso que acudir al diálogo y a la negociación es la única opción para llegar a una solución.

Expresemos nuestro cariño con palabras. Es bonito que en ocasiones nos recuerden que somos importantes: preguntemos "¿Cómo está?", un "te quiero", "gracias" y "buenos días" mejoran la comunicación y los vínculos familiares.

Escuchemos activamente. Todo lo que nos sucede es importante. Papá, mamá, abuelitos e hijos tienen historias interesantes. Escuchemos, podemos apoyarnos, aprender, ayudar a solucionar inconvenientes y brindar respaldo a quienes amamos.

Evitemos los gritos. Si hablamos suavemente nos comprenden igual. El expresarnos con un tono de voz muy alto y con palabras grotescas genera violencia y en nuestro hogar queremos vivir en armonía y tranquilidad.

Regalemos sonrisas. Una sonrisa no cuesta nada, pero tiene un enorme valor, abre puertas, alegra corazones, siembra esperanza y desarma enojos.

Regalemos abrazos. Los abrazos generan autoconfianza, protección, seguridad, fortaleza, reduce la tensión y reafirma los lazos con el otro.

Eliminemos los pensamientos y frases incorrectas como: "la letra con sangre entra", "usted no sirve para nada", "cállese", "usted y nada es lo mismo."

De los padres, abuelos, tíos y demás depende la educación y la crianza de los niños y niñas, una formación basada en la comunicación y el respeto contribuye al desarrollo de habilidades personales, forja seres humanos con valores y cualidades que permiten una convivencia sana y tranquila unos con otros, para esto es necesario un trato con amor. Debemos establecer reglas, horarios, tareas, deberes

que al no cumplirse traen consecuencias, tales como eliminar privilegios, menos horas de televisión, incremento de la actividad no realizada entre otros, estas son consecuencias que generan aprendizajes y forman hombres responsables de sus deberes.

El diálogo, la comprensión y el amor son herramientas fundamentales en la construcción de un hogar con seres humanos ejemplares, útiles a la sociedad, con motivación, sueños y metas que realizar.

Gracias por creer en nuestro café



Por Guillermo Grijalba B.
Presidente Comité
Departamental de Cafeteros

Otra buena noticia recibimos los cafeteros tolimenses, que no sólo nos llena de orgullo, por la satisfacción de una labor bien hecha, sino que nos compromete para seguir trabajando por cultivar un café de altísima calidad: la conquista del Campeonato Nacional de Barismo, por parte de Ronald Valero, con café cultivado en nuestro departamento.

El actual Campeón Nacional, aunque de origen bogotano, es un convencido de la calidad del café que se cosecha en el Tolima, y más allá de eso, del amor y compromiso con el que nuestros cafeteros siembran en sus fincas.

Ronald Valero, en el reciente evento que reunió a los mejores baristas del país, no sólo preparó sus bebidas con café cultivado en tierra tolimense, sino que habló de nuestro departamento y de nuestros cafeteros. Su triunfo, lo compartió con quienes lo cultivaron, en el Cañón del Combeima (Ibagué) y con las personas que desde el Comité del Tolima y su programa de Cafés Especiales facilitaron esta sinergia.

Para quienes, especialmente en momentos difíciles dudan de este bello negocio, noticias como la Ronald debe hacerles recobrar la fe. Las buenas prácticas y el cariño que le imprimimos a nuestra labor no terminan cuando vendemos el café en la cooperativa, trascienden y pueden llegar a conquistar grandes logros para el nombre de nuestro café en el mundo.

Buenas prácticas para el manejo del café

Claves para la calidad



La calidad del café se mide por el grado en que el producto satisfaga las necesidades de los compradores y los consumidores y cumpla con las características sensoriales y sanitarias esperadas del café colombiano.

Las características organolépticas o sensoriales del café se refieren a la acidez, el amargo, el cuerpo, el aroma y el sabor del café, percibidas por el consumidor al probar la bebida de café. La calidad sensorial del café indica no sólo la calidad comercial final del grano, sino que también permite establecer las condiciones de proceso en el beneficio y los cuidados brindados al café, desde su cultivo hasta la obtención de la bebida.

La calidad que tradicionalmente se ha reconocido en el café colombiano se origina en las variedades (especie *Coffea arabica* L.) cultivadas, la localización geográfica y el clima de la zona cafetera. Además influyen en ella las prácticas de manejo del cultivo, la cosecha de granos maduros y sanos, el beneficio húmedo utilizado para su proceso, el procesamiento inmediato del café y los cuidados seguidos en el beneficio, transporte y almacenamiento.

No todos los cafés son iguales

El origen, composición, procesos, buenas prácticas, empaque y garantía de calidad confieren características que hacen al café especial, reconocido y consumido con confianza.

Conservemos la calidad de todos los cafés de Colombia

Áreas de almacenamiento del café

- ✓ Deben construirse y mantenerse limpios los sitios o bodegas y estar separados de los sitios de almacenamiento de agroquímicos y otros elementos usados en la finca.
- ✓ Las instalaciones deben tener pisos de cemento, techos altos para una buena circulación de aire y una adecuada iluminación, señalización y rotulación para facilitar el manejo y la rotación del café según los inventarios y también para las revisiones de higiene. Las ventanas y accesos deben permitir cerrarse para impedir el acceso de plagas, lluvia, humedad y cualquier contaminación.

Empaque

- ✓ Se deben revisar los empaques y asegurar que la operación de empaclado se efectúe en condiciones higiénicas.
- ✓ Se deben utilizar empaques limpios, secos y en buen estado.
- ✓ Los sacos de empaque deben marcarse con etiquetas o rótulos con datos sobre la variedad de café, el lote de cultivo, el peso, la humedad, la fecha de beneficio, fecha de empaque y mantenerse el registro del nombre del operario de empaque.
- ✓ Después del secado del café tanto al sol como en secadores mecánicos es necesario dejar que los granos se enfríen a temperatura ambiente, antes de su empaque.

Transporte del café

- ✓ El café pergamino seco debe transportarse en medios higiénicos, separado de otros materiales y sustancias de origen vegetal, animal o químico.
- ✓ Durante la carga, el transporte y el descargue se debe evitar que el café no se rehumedezca con la lluvia.

Esta información se elaboró con base en los Avances Técnicos 349 y 352 escritos por la doctora Gloria Inés Puerta Quintero, investigadora de Cenicafé.

Valor del análisis \$71.000 de los cuales el Fondo Nacional del Café aporta el 50%

Compre solo el fertilizante que requiere su cultivo de café. Fertilice con base en el

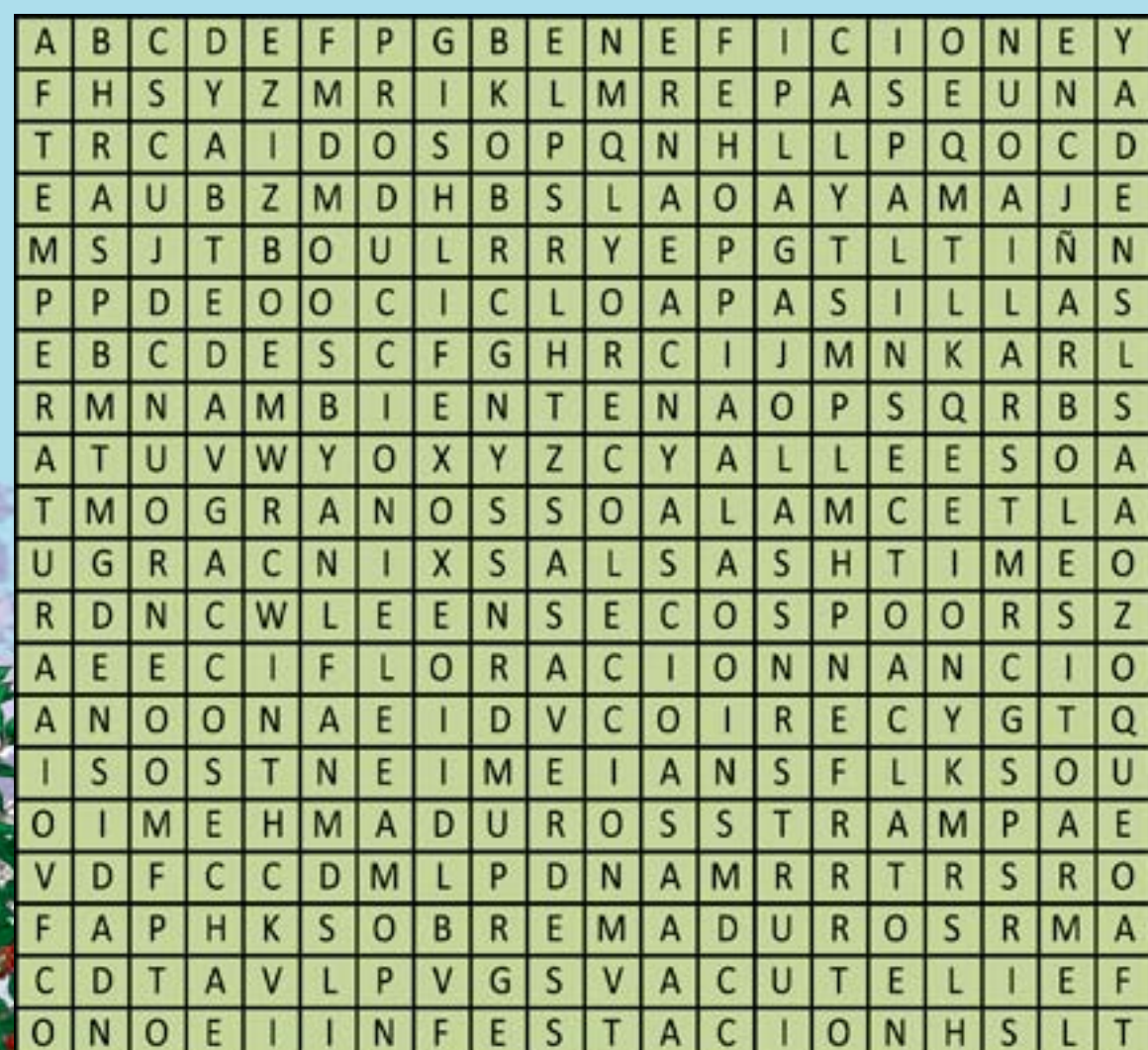
Análisis de suelos

¡Ahorre dinero!

Consulte al técnico del Comité de Cafeteros

Sopa de letras

Tolima Cafetero lo invita a resolver esta divertida sopa de letras. A continuación encontrará 30 términos referentes al tema de la Separata Técnica de esta edición: La Broca se puede controlar.



AMBIENTE	DENSIDAD	PLAGA
ARBOLES	FLORACIÓN	PRODUCCIÓN
ATAQUE	FRUTOS	RECOLECCIÓN
BENEFICIO	GRANOS	REPASE
BROCA	HONGO	SECOS
CAFETALES	INFESTACIÓN	SOBREMADUROS
CAÍDOS	INSECTO	TEMPERATURA
CICLO	MADUROS	TRAMPA
CONTROL	MITACA	VERDES
COSECHA	PASILLAS	ZOQUEO

PROGRAMA RADIAL
TOMEMONOS UN TINTO

Escúchelo en los siguientes horarios:

- Miércoles 6:00 a.m. a 6:30 a.m. Ambeima Estéreo
- Viernes 6:00 p.m. a 6:30 p.m. Sistema Oxígeno de Caracol 97.5 f.m. y 1350 a.m.

Se llevaron a cabo las correspondientes Asambleas de socios en el Tolima

Las cooperativas presentaron sus resultados

Las cooperativas de caficultores del departamento: Cafitolima, Cafisur, Cafinorte y Cafilíbano, llevaron a cabo durante el mes de marzo sus respectivas asambleas, durante las cuales presentaron a sus asociados los resultados de la gestión 2012 y las expectativas para el presente año. Los eventos fueron presididos por los gerentes de las cooperativas, el director ejecutivo del Comité Departamental, Gildardo Monroy Guerrero, el representante por el Tolima al Comité Directivo y Nacional, Luis Javier Trujillo y los delegados de las diferentes circunscripciones al Congreso Cafetero.

En la mesa principal, Fernando Ortiz, gerente de Cafitolima; José Silvino Muñoz, presidente asamblea; Luis Fernando Olaya, vicepresidente asamblea y Aura Pinilla, secretaria asamblea.



Asamblea de la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur).



Aspectos de la asamblea de la Cooperativa de Caficultores del Libano (Cafilíbano).



Asamblea de la Cooperativa de Caficultores del Tolima (Cafitolima).



Fotos: Oficina de Comunicaciones

La Central de Cooperativas del Tolima (Cencotol) y la Central Cooperativa de Servicio de Consumo y Mercadeo Caficultores del Tolima (Coomersa), realizaron sus respectivas asambleas en la ciudad de Ibagué.

Las cooperativas le compran su café con sobreprecio

Illy Cafe	\$17.000
Rainforest	\$16.000
Regional Tolima	\$15.000
Micro lotes Tolima	\$15.000
4C	\$8.000



Venda su café con sobreprecio en las Cooperativas de Caficultores

• AGRIMINS •

NUTRICIÓN, PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD EN CADA GRANO

Av. Cra 15 No 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 café con el que ganó el Campeonato Nacional de Barismo es del Cañón del Combeima

El café del Tolima en el triunfo de Ronald Valero

El triunfo del actual campeón nacional barista, Ronald Valero, fue también del Tolima, pues el café con el que participó es de este departamento. A la excelente calidad de un grano cosechado en Ibagué, se unieron el talento, el carisma, la pasión y el compromiso de quien en mayo representará a Colombia en el Campeonato Mundial de Melbourne (Australia).

Este barista de las tiendas Juan Valdez, desde la primera vez que

concurrió en el Campeonato Nacional, en el año 2010, por cosas del destino lo hizo con un café del Tolima. “Era un café institucional Juan Valdez y no conocía su trayectoria. Como en ese entonces mi conocimiento era muy básico, simplemente sabía que era afrutado y dulce, nada más. En ese momento lo probé, me gustó, pero fue sugerencia del equipo de calidades de Procafecol”, afirmó Ronald Valero.

Sin embargo,

esa circunstancia y los comentarios de un juez de la competencia, Alirio Laguna, quien era el Coordinador del Programa de Cafés Especiales del Comité Tolima, fue el inicio de una franca y especial relación con el departamento, que lo llevó a buscar café de esta zona del país para su tercera cita en el Campeonato, luego de ser segundo en el 2011.

“En el Tolima me han brindado mucha confianza, realmente creo que fue la calidad humana de las personas la que me llevó a pensar en trabajar con café de allí”, sostuvo el campeón barista. Carlos Julio Ramírez (actual coordinador de



Foto: Suministrada

Con la impresión de la imagen de Eduardo González, de la finca Villa Noreña en el delantal con el que participó en el Campeonato Nacional, Ronald Valero rindió un homenaje a todos los cafeteros del Tolima.

“Don Jairo, su café quedó campeón” fueron las palabras que el barista le expresó al cafetero que le proporcionó el grano con el que consiguió el triunfo en marzo pasado.

Cafés Especiales) le envió alrededor de 20 muestras de diferentes municipios del Tolima. En Bogotá las cata-ron y comenzaron a descartar hasta escoger cuatro.

Luego, Ronald y su equipo viajaron al Tolima a visitar las fincas de donde provenían esas muestras.

“Cuando llegamos a Villa Noreña, la finca del señor Jairo López, don Eduardo González, quien trabaja allí, fue tan ama-

ble, que sentí mucho feeling con él. La verdad soy un poco sentimental en eso, y me dije: ‘quiero irme con este café’, porque además era de muy buen sabor”, indicó Ronald Valero.

De acuerdo con este barista de 25 años, para que un café sea de calidad, primordialmente debe demostrar su trazabilidad del sabor. El perfil de sabor del café del Cañón del Combeima siempre se mantuvo constante, en las diferentes muestras que recibieron. “Me gustó mucho porque es un café muy dulce y tiene muchas notas frutales, que era lo que yo estaba buscando. En él encontré los atributos que quería en un café”, sostuvo de la materia prima de su bebida de autor Gota de Pasión, una de las tres con las que concursó.

El Ronald que se presentó en marzo al Campeonato Nacional es un profesional con siete años de experiencia en barismo, quien gracias al fogeo que ha tenido con las tiendas Juan Valdez, nacional e internacionalmente, ha aprendido a controlar el pánico escénico. Esta empresa, además, le ha permitido capacitarse y acceder a certificaciones internacionales como las dos que tiene de la Specialty Coffee Association of Europe (SCAE). Sin embargo, para él, lo más importante fue la preparación: “No improvisamos. Todo lo que hice en el campeonato y la fluidez que me dicen que tuve fue gracias al conocimiento que adquirí del café que estábamos trabajando. Creo que el contacto tuve con el caficultor, haber ido a la finca, conocer las plantas, la altura, las condiciones climáticas, cuándo lo recogen, cómo viven las personas que trabajan allí, cuándo es la cosecha, en fin, creo que toda esa información que enriqueció esta competencia, fue ganadora para mí”, concluyó.



Foto: Suministrada

Foto: Oficina de Comunicaciones

Separata Técnica

Abril 2013

La Broca se puede controlar

En Colombia el establecimiento de la Broca se ha favorecido debido a las condiciones ambientales que permiten producción continua de granos durante todo el año. La mejor manera de combatir a este insecto es implementando un programa de Manejo Integrado. En esta Separata Técnica le prestaremos especial atención al repase de los árboles para evitar dejar granos maduros que favorezcan la generación de esta plaga.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Recomendaciones

- Recolecte bien y oportunamente cada pase: no deje frutos maduros, sobremaduros y secos en el árbol ni en el suelo.
- Repase los lotes que quedan mal recolectados.
- Cierre los costales de los recolectores hasta depositar el café en la tolva.
- Controle la Broca en las pasillas. Guárdelas en bolsas cerradas y séquelas en la marquesina o en el silo a temperatura superior a 50 grados centígrados.
- Evite la fuga de la Broca desde la tolva y la fosa, tapándolas con plástico y/o lona.
- Renueve los cafetales, siguiendo las recomendaciones de Cenicafe para el control de la broca en esta práctica.

Controle la Broca y proteja la cosecha futura



Dentro del control biológico se encuentra el uso del hongo *Beauveria bassiana* el cual se puede producir en la finca o adquirir a través de una marca comercial en el mercado.

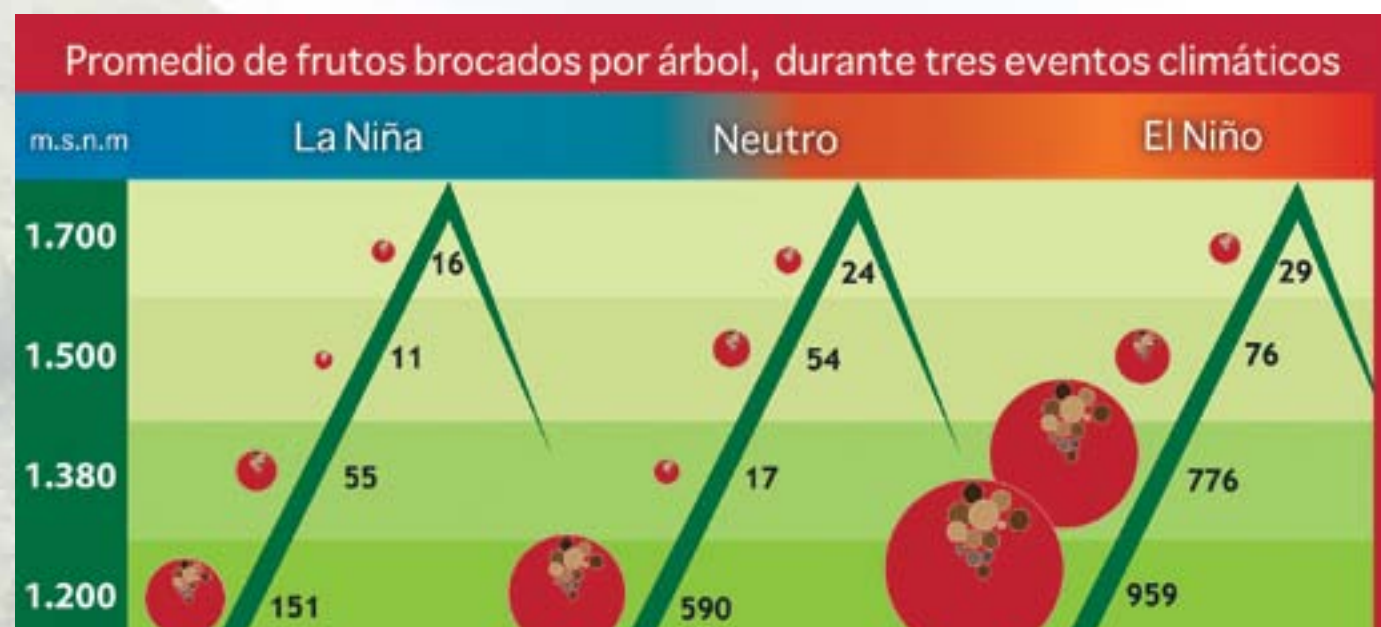
El problema de la Broca está en el suelo
Recoja los granos caídos

Foto: Tomada de la Brocarta N° 42

El repase se define como la recolección de frutos de café secos, sobremaduros y maduros de los árboles, y si es necesario del suelo, una vez hayan finalizado los períodos de cosecha principal y mitaca. Es decir, el repase como práctica de control cultural de la Broca del café, debe realizarse dos veces en el año.

A pesar de que se ha considerado que en los árboles pueden dejarse hasta cinco frutos sin cosechar, esto se dificulta en la práctica, debido a que la eficiencia de la recolección depende de la densidad y del arreglo espacial de los cafetales, así como de la edad del cultivo y la pendiente del lote. El Repase complementa la Recolección oportuna de los frutos maduros, y ambas estrategias se denominan Re-Re.

Controle la Broca con el Re-Re (repase y recoja)



FUENTE: Brocarta N° 461

¿Cuántos frutos pueden dejarse por árbol en el cafetal después de la cosecha?

Antes de responder esta pregunta es necesario entender el efecto que tienen los frutos infestados por Broca que quedan en el suelo y su relación con la reproducción de la Broca y su capacidad de volar e infestar los frutos en formación de las cosechas principales. En la gráfica se observa el comportamiento de la Broca a diferentes altitudes y condiciones ambientales. Un solo fruto con Broca en el suelo permite que se infesten hasta 590 frutos en el árbol, en cinco meses (un ciclo productivo de café desde el período crítico de ataque, tres meses después de floración), en un cafetal localizado a mil 200 metros

sobre el nivel del mar en la zona central cafetera, durante un ciclo Neutro; sin embargo, su efecto se incrementa en un año con evento El Niño, y disminuye hasta en tres veces en un período La Niña. De esta manera, el efecto de los frutos en el suelo debe medirse de acuerdo con la situación de la finca, la posición altitudinal y latitudinal, y las condiciones climáticas que imperan. En términos generales, entre me-

nor sea la altitud mayor será la temperatura y se presentarán mayores poblaciones de Broca en el cafetal. Este comportamiento se acentúa más durante los períodos El Niño, y disminuye durante los eventos de La Niña. La decisión de cuántos frutos sin cosechar se pueden dejar por árbol depende de la ubicación de la finca y las condiciones del clima, sin embargo siempre debe dejarse la menor cantidad de frutos en el suelo.

¿Cuándo debe realizarse el repase?

El repase se debe llevar a cabo después de dos a tres semanas de realizado el último pase de cosecha, que generalmente coincide con el período crítico del ataque de la Broca.

Para las regiones cafeteras donde existen dos cosechas al año, el repase que se realiza en el mes de diciembre-enero, protege únicamente los frutos en formación de la cosecha del primer semestre que se está formando, mientras que el repase de mayo-julio, protege los frutos en formación del segundo semestre del año.

Por lo tanto, los mayores esfuerzos deben estar dirigidos a proteger la cosecha más abundante. Es decir, para la zona central cafetera, el primer repase del año, protege la mitaca, y el segundo repase protege la cosecha principal.

En aquellas regiones del país donde sólo existe una cosecha al año, la cual representa alrededor del 95 por ciento del volumen de café cosechado, se recomienda realizar un repase riguroso, para eliminar la totalidad de los frutos que quedan en los árboles. De esta manera, se rompe el ciclo biológico de la Broca y se aseguran cantidades mínimas que puedan infestar la cosecha siguiente.

Se recomienda a los caficultores que van a renovar, por zoca o por siembra, después de cosecha, realizar una recolección sanitaria, que consiste en coger la totalidad de los frutos en todos sus estados y hacerles algún tipo de tratamiento, para cortar así el ciclo de la Broca.



FUENTE: Brocarta N° 47



Control biológico

Aumentar las poblaciones de sus enemigos naturales - Parasitoides (avispa) - Entomopatógenos (hongos), con el fin de mantener los niveles de infestación regulados, evitando grandes pérdidas económicas.

Esta clase de control es complementario, no hace el trabajo por sí solo.

Manejo del café cosechado

El objetivo es evitar que las brocas que se encuentran dentro de los frutos cosechados regresen al cafetal a atacar frutos sanos, iniciando nuevos ciclos de infestación.

Durante la cosecha

- Desocupe rápidamente los tarros de recolección en los costales.
- Emplee costales de fibra sintética que permanezcan siempre cerrados durante la cosecha para evitar el escape de Broca.
- Estos costales no deben permanecer todo el día dentro del cafetal, deben llevarse al beneficiadero para su despulpado al medio día y hacia el final de la labor diaria.

Durante el beneficio

Si se observa que de la pulpa emergen muchos adultos de Broca, esta se puede tratar con insecticidas de baja residualidad.

En los desagües de las aguas provenientes del despulpado y del lavado del café debe colocarse una malla que capture los adultos de la Broca.

En caso de tener un silo para el secado, se debe dar prioridad al café proveniente de lotes muy infestados para eliminar rápidamente los huevos, larvas y pupas que quedan en el interior de la almendra.

En caso contrario se deben usar secadores parabólicos o marquesinas cubiertas con plástico y con los extremos cubiertos con tela de nylon para evitar el escape de las brocas. Estas marquesinas también pueden secarse los frutos 'guayaba' infestados.

Control químico de la Broca

Aplicación de insecticidas de categoría toxicológica III.

Recomendaciones:

- Las aplicaciones deben ser localizadas en focos donde se detecten niveles de infestación superior al dos por ciento y que más del 50 por ciento de los frutos infestados se encuentren con la Broca penetrando o en el canal de penetración posiciones A y B.
- Los equipos deben ser calibrados.
- Se debe usar equipos de protección.

Disposiciones legales vigentes

-Resolución ICA N° 0321

Establecer con carácter obligatorio que todo productor de café debe realizar la renovación o la eliminación de los lotes cumpliendo el siguiente procedimiento:

1. Después de la cosecha en el lote a renovar o a eliminar, se debe hacer una recolección rigurosa de los frutos verdes, maduros, sobremaduros y secos para su beneficio inmediato, antes de empezar el corte de las ramas.

Se encontró que un cafetal desramado sin cosecha sanitaria puede quedar en el suelo entre siete y nueve millones de brocas en los frutos remanentes en las ramas. Entre el 50 por ciento y 65 por ciento de estas brocas se quedan en los frutos verdes, los cuales

para las épocas del zoqueo, podrían tener más de 120 días de haberse formado, es decir, que son fuente de alimento, refugio y sitio de reproducción del insecto. Estas brocas permanecieron vivas en el interior de los frutos hasta después de 100 días de haber cortado las ramas.

2. En el lote renovado se debe dejar un surco central de árboles 'trampa'. Así mismo en la periferia del lote renovado aledaño a otros lotes de café, se debe dejar una franja de árboles de dos surcos con similar función de árboles trampa.
3. Los árboles 'trampa' deben permanecer en el cafetal por 45 - 60 días, al cabo de los cuales se debe recolectar la totalidad de los frutos y proceder al zoqueo.

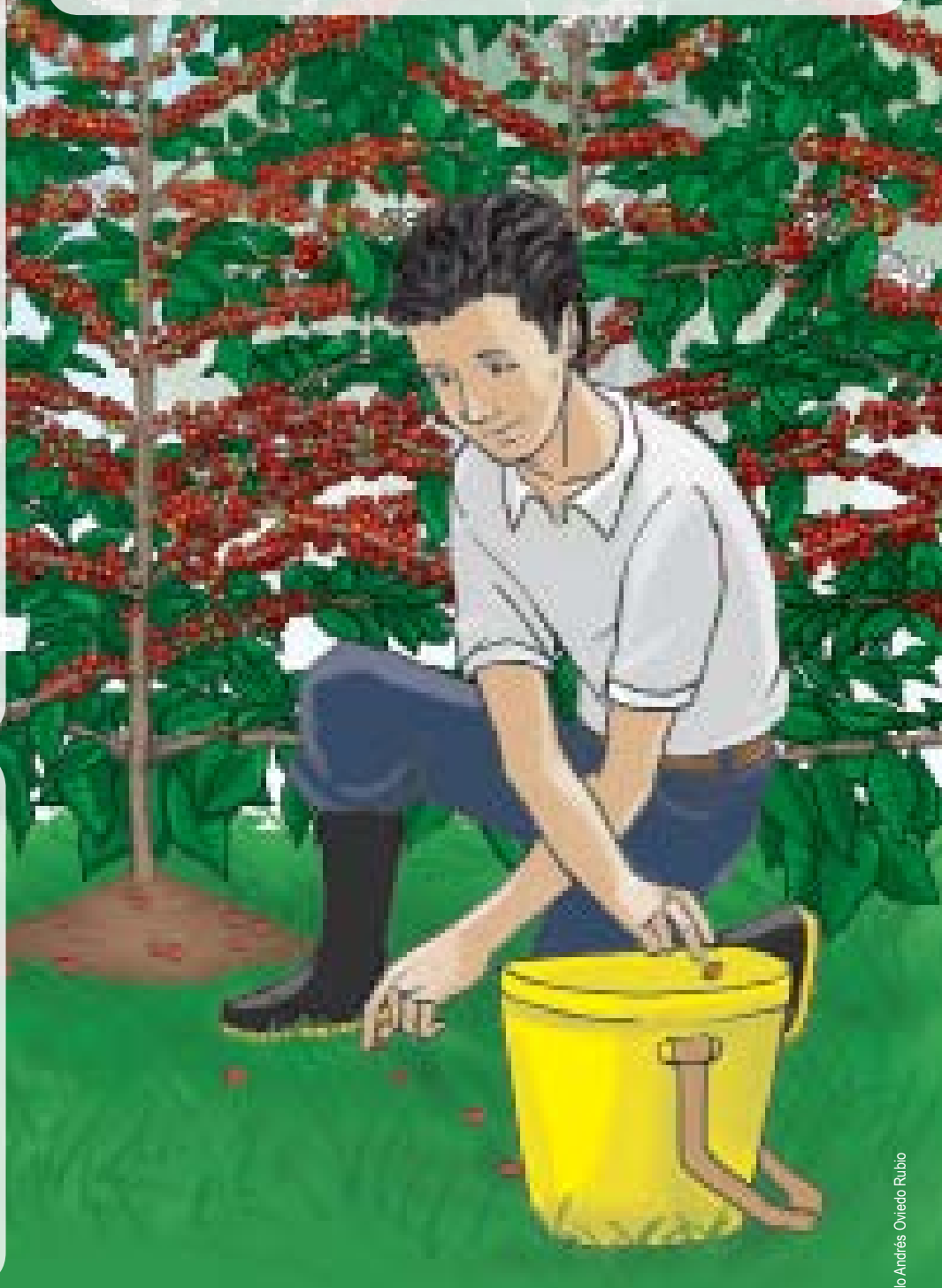


Ilustración: Pablo Andrés Oviedo Rubio

Fuente: Esta Separata Técnica se elaboró con información contenida en las brocartas N° 47 y 461. Autor: Pablo Benavides M. Investigador, Entomología Cenicafé y N° 39. Autor: Luis Miguel Constantino, Investigador Entomología. Cenicafé.

Controle la Broca y proteja la cosecha futura