

El periódico rural se prepara para celebrar un nuevo aniversario

## 24 años al servicio del caficultor



Foto: Oficina de Comunicaciones

El próximo mes de diciembre, el periódico rural *Tolima Cafetero* cumplirá 24 años de estar informando y formando a los caficultores en nuestro departamento. En 1988 comenzó a circular este medio de comunicación, que hoy por hoy constituye una herramienta del trabajo de extensión rural que realiza el Comité del Tolima.



### Caficultura de Fresno

En esta edición, *Tolima Cafetero* habla sobre las principales características de la caficultura de los municipios que conforman la Seccional Fresno.



### Las Llagas del cafeto

Las Llagas son hongos habitantes del suelo, que causan la muerte de los árboles. Pueden reducir entre el 20 por ciento y el 40 por ciento la densidad de plantas.



### AIC disponible

Ya está disponible el Apoyo al Ingreso del Caficultor, un incentivo del Gobierno Nacional, ante la actual coyuntura de precio.



### Separata Técnica

La denominación de Cafés Especiales nació a comienzos de la década de los 60's, como una respuesta a los consumidores de café de los Estados Unidos.



**Carta del Gerente General****Carta al señor presidente de la República**

Apartes de la carta dirigida al presidente de la República, doctor Juan Manuel Santos, firmada por todos los presidentes de Comités Departamentales y por todos los miembros del Comité Directivo, según lo acordado en la reunión preparatoria del próximo Congreso Nacional de Cafeteros, realizada el pasado 9 de noviembre:



Luis Genaro  
Muñoz Ortega

trada sensibilidad social encontraremos de nuevo la mano solidaria de su gobierno que nos permita superar esta difícil trocha que estamos recorriendo, en la que hemos sido liderados por nuestro Gerente General, doctor Luis Genaro Muñoz Ortega, quien con constancia y eficacia, ha sabido transitar con

prudencia cada paso, para avanzar de manera firme y sostenida.

Señor Presidente: considerando que para el apoyo a la caficultura el Gobierno Nacional y el Congreso de la República incorporaron en los artículos 11 de la Ley 1587 del 31 de octubre 2012 y del decreto 2260 del pasado 2 de noviembre que la reglamenta, un mandato según el cual de los traslados que esas normas autorizaron para el sector agrícola "se destinaran al menos cincuenta mil millones a apoyar a los caficultores del país", quienes suscribimos esta petición, legítimos representantes y voceros de la caficultura patria, de manera unánime le solicitamos con toda atención, que esa cifra mencionada en apoyo de los cafeteros sea orientada a incrementar el Programa de Apoyo al Ingreso del Caficultor, por las razones en las que hemos abundado en esta misiva. Si logramos su definición en este sentido, la expresa voluntad del gobierno y el legislador tendrá como beneficiario directo el bolsillo del caficultor, honrando así el espíritu de tan oportunas normas."

(...)Presentamos a usted respetuosamente nuestra solicitud para que se incremente el programa conocido como Apoyo al Ingreso del Caficultor hasta el nivel que permita cubrir nuestros costos de producción y continuar, con la misma dinámica, los programas de reconversión vigentes.

Como ya se lo hemos expresado en varias ocasiones, y ésta no será la última vez, estamos muy agradecidos con el apoyo que su gobierno le ha dado a nuestro sector. Tenemos confianza en que los cambios estructurales referidos redundarán en mayor bienestar. Por otra parte, estamos convencidos, ya que Usted comprende más que nadie el asunto que se trata en virtud a que ha vivido las congojas de esta hermandad y conoce en profundidad y de primera mano el tejido social que representamos, el sustancial aporte con que nuestro gremio contribuye a la paz de Colombia. Sabemos que no es extraña, para su ilustrado conocimiento, la complejidad de esta coyuntura. Y estamos seguros de que en su demos-

**Carta del Director Ejecutivo****La cita anual de los cafeteros**

Como está contemplado en los Estatutos de la Federación, durante el último bimestre del año se reúne el Congreso Nacional de Cafeteros, considerado la suprema dirección del gremio y que, entre otras funciones, se encarga de adoptar iniciativas que propendan por un mejor desempeño de las instituciones y organizaciones cafeteras.

Pero ¿quiénes asisten a esta importante cita? De acuerdo con el Artículo 10, componen el Congreso Nacional los delegados de los departamentos donde funcionen Comités Departamentales de Cafeteros, elegidos en seis (6) circunscripciones uninominales que se constituirán para tal efecto en cada uno de ellos.

Todos estos delegados, 90 en el país, que fueron elegidos democráticamente hace dos años, tienen derecho a participar en las deliberaciones del Congreso y, en consecuencia, tendrán voz en él. "La respectiva delegación Departamental tendrá colectivamente, además, el derecho de tomar parte en las decisiones o elecciones que aquel deba adoptar o cumplir, para lo cual cada una de ellas dispone del número de votos que corresponda a la participación del respectivo departamento en el total de la producción cafetera nacional, con arreglo a las cifras del censo cafetero vigente levantado por la Federación y aprobado por el Congreso"

Así mismo, tienen derecho a asistir a las sesiones y a participar en sus deliberaciones, con voz, los miembros del Comité Nacional de Cafeteros, el Gerente General de la Federación y los directores ejecutivos de los Comités Departamentales.

Vale la pena recordar que el Congreso siempre es instalado por el Presidente de la República, este sería el tercero a cargo de Juan Manuel Santos, quien siempre está acompañado por los ministros de Hacienda, Agricultura, Comercio Exterior y el director del Departamento Nacional de Planeación.

El Tolima, que el año anterior tuvo la gran responsabilidad de presidir este Congreso, en cabeza del delegado Carlos Sánchez Serrano, va con gran confianza y seguridad de que de allí se generarán importantes decisiones que llegarán a fortalecer la razón de ser del gremio: el bienestar de más de 500 mil familias cafeteras colombianas.



Gildardo Monroy  
Guerrero

**Editorial****Tolima Cafetero llega a los 24 años**

Durante este mes de diciembre, el Comité de Cafeteros del Tolima conmemorará los 24 años del periódico rural *Tolima Cafetero*, el medio de comunicación que ha sido una efectiva herramienta de extensión rural para la labor adelantada, a lo largo de 83 años en los 38 municipios cafeteros del departamento.

El archivo de *Tolima Cafetero* se ha ido convirtiendo, edición tras edición, en un documento histórico para quien quiera hacer un recorrido por más de dos décadas de la caficultura del Tolima, las campañas que la Federación ha implementado, los líderes que han defendido los derechos de los cultivadores, los avances tecnológicos, las principales decisiones de cada Congreso Cafetero, o las mil y una aventuras del Profesor Yarumo.

Los técnicos e ingenieros del Servicio de Extensión Rural del Comité del Tolima utilizan la información técnica publicada en el periódico, como material didáctico en sus charlas y muchos cafeteros las coleccionan y emplean como material de consulta en las tareas diarias de sus empresas cafeteras.

*Tolima Cafetero* es el único periódico que llega a apartadas veredas, a donde medios de comunicación regionales y nacionales no tienen acceso. El mecanismo de distribución adoptado por el Comité Tolima, a través de su Servicio de Extensión, es garantía de que los diez mil ejemplares que se editan cada mes, sean recibidos por aquellos para quienes está escrito: nuestros cafeteros.

Esta cobertura ha sido reconocida por los anunciantes que con su presencia en nuestras páginas han

contribuido a la consolidación del periódico, como uno de los medios rurales más importantes del país. Sea esta la oportunidad para agradecer la confianza que han tenido al escoger a *Tolima Cafetero* para promocionar sus productos y servicios.

Somos conscientes del gran compromiso que representa para nosotros ser el periódico de las familias cafeteras del Tolima y por eso cada día procuramos entregar un producto que cada vez responda más y con mejor calidad a las expectativas de nuestros lectores.

Los invitamos a celebrar estos 24 años de estar informando y formando a las familias productoras de nuestro departamento y desde ya a prepararnos para las bodas de plata que se cumplirán en el 2013.

**Tolima Cafetero**

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia



Federación Nacional de  
Cafeteros de Colombia

**Consejo Editorial:** Luis Javier Trujillo Buitrago, Luis Oliver Montealegre Guzmán, Carlos Sánchez Serrano, Milton Fernando Reyes Giraldo, Olivo Rodríguez Díaz, Martín Ramírez, Guillermo Grijalba Barbosa y Gildardo Monroy Guerrero.

**Asesor Técnico:** Assad Fraija Lopera. **Director:** Juan Pablo Castro Chávez.

**Redacción:** María Victoria Herrera. **Diagramación:** Diana Lucía Martínez E. **Impresión:** La Patria.

Envíen sus comentarios al correo electrónico:  
[tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co](mailto:tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co)





La seccional Fresno está conformada por seis municipios: Armero - Guayabal, Falan, Fresno, Herveo, Mariquita y Palocabildo. Las trece mil 361 hectáreas de café, registradas en el Sistema de Información Cafetera (SICA) muestran cafetales tradicionales, tecnificados y renovados con variedades resistentes a la Roya. Entre 2008 y 2012, en la seccional Fresno se han renovado seis mil 859 hectáreas.

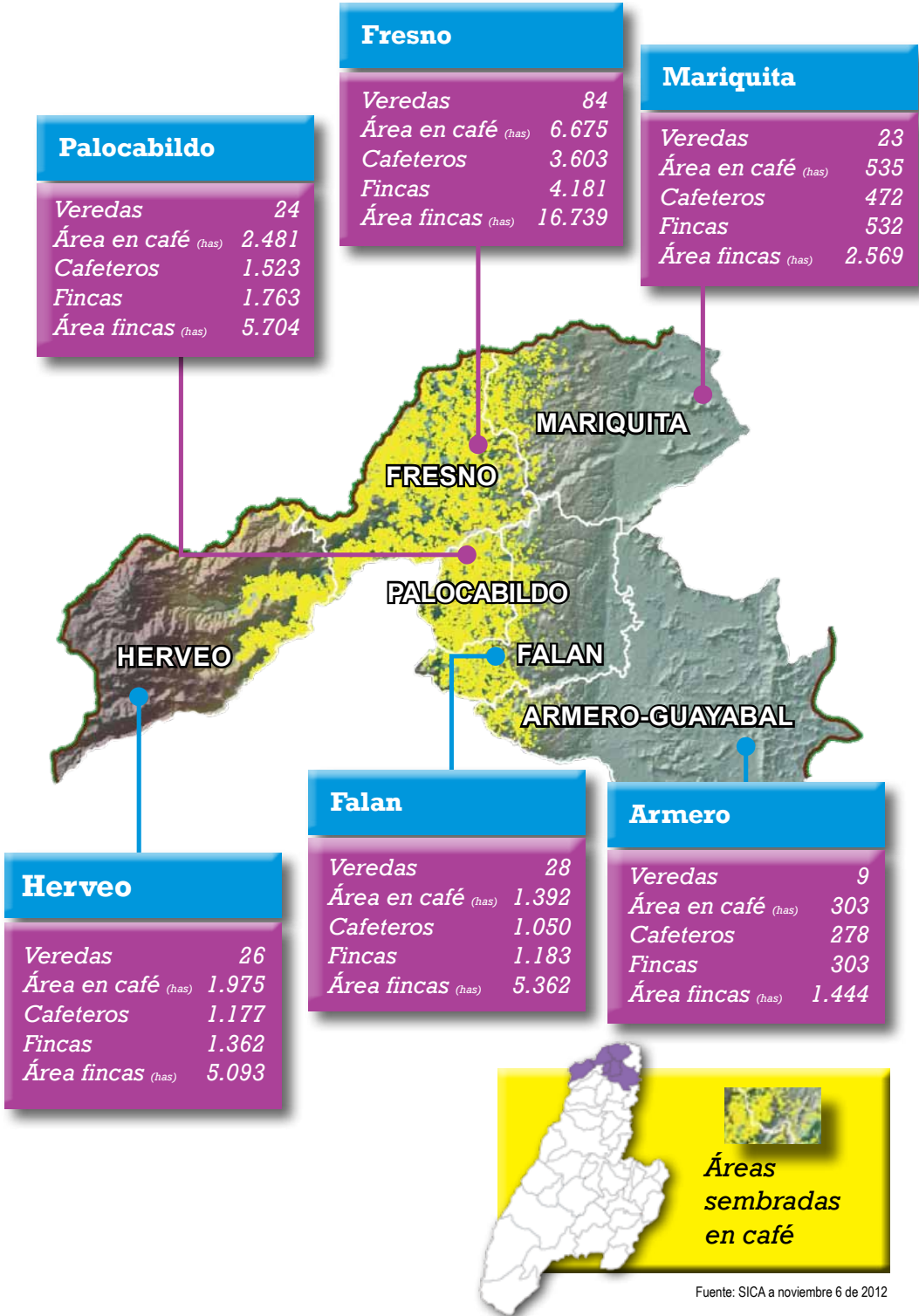
Bajo la influencia del Nevado del Ruiz, sus suelos cuentan con una capa muy rica en materia orgánica de buenas condiciones físicas. La bondad de los suelos de la unidad Fresno está dada por el horizonte, que además de las características ya anotadas, posee muy buena estabilidad estructural y alta resistencia a la erosión.

Esta seccional está en el área de influencia de la Cooperativa de Caficultores del Norte del Tolima (Cafinorte) con sede principal en Fresno.

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

La meta es llegar a las tres mil 400 hectáreas renovadas

# Seccional Fresno



El cultivo del café hace parte de la cultura de sus pobladores, quienes han forjado sus pueblos y sociedades sobre las bondades de este producto.



Rodrigo Cárdenas, Coordinador Seccional

## Miembros Comité Departamental



Guillermo Grijalba Barbosa



José de Jesús Duque Buriticá



### Aproximación al perfil sensorial de taza del café que se produce en Fresno

Las notas dulces y afrutadas son la principal característica de esta taza. Cuenta además con acidez y cuerpo medio. Se destacan también sabores a panela y nuez.



Todas las variedades de café son susceptibles a estos patógenos

# Las Llagas Radicales en el café

Debido a que en algunas zonas del departamento se ha presentado este problema fitosanitario, en *Tolima Cafetero* suministramos a los caficultores información sobre las Llagas Radicales.

Por **Lázaro Fierro**  
Coordinador Sanidad Vegetal  
Comité Tolima



La Llagas Radicales son una Las Llagas Radicales son enfermedades que atacan el sistema radicular de las plantas de café y son ocasionadas por hongos habitantes del suelo, los cuales destruyen las raíces, causando la muerte de las plantas en cualquier estado de su desarrollo.

En Colombia se han identificado dos clases de Llagas: Llagas Negra, causada por el hongo *Rosellinia bunodes*, y la Llagas Estrellada, ocasionada por el hongo *Rosellinia pepo*. Ambos son microorganismos nativos de suelo colombiano, así como también de otros países de regiones tropicales.

En la zona cafetera colombiana, la presencia de estos patógenos data de los años 30 y su incidencia se ha incrementado en la medida que se establecieron cultivos en áreas de bosques, sobre suelos de abundante materia orgánica, antiguos cultivos de cacao y en sistemas de producción con yuca, en cuyo caso se han registrado pérdidas hasta del 50 por ciento de cafetos por ataque de estos patógenos.

Todas las variedades de café cultivadas en Colombia son susceptibles a estos patógenos y hasta el momento no se conocen fuentes de resistencia genética. Ambos patógenos están relacionados con residuos de los árboles de sombrero, ya sean forestales o frutales, los que al descomponerse, generan abundante materia orgánica enriquecida que les es propicia para cambiar de su estado saprófito (no dañino) al estado patogénico. Esto hace que dichos residuos, eventualmente se conviertan en focos de infección inicial en los lotes de café, desde donde avanzan por contacto entre raíces generando focos de varios árboles afectados. Sin embargo, no quiere decir que todos los residuos de árboles de sombrero o incluso residuos de cafetos sean focos iniciales de estos patógenos. También se pueden diseminar por transporte de suelo contaminado, en herramientas,

zapatos y material de vivero.

Ambos microorganismos predominan en suelos con abundante materia orgánica y se ven favorecidos moderadamente por la humedad. Así, para la Llagas Negra un suelo le es favorable, cuando este se encuentra entre un 70 por ciento a un 80 por ciento. Mientras que para el caso de la Llagas Estrellada una condición del 50 por ciento a 70 por ciento, le es benéfica. En general, el exceso de humedad desfavorece su crecimiento y son inhibidos por la radiación solar directa y las altas temperaturas.

Estos patógenos tienen un amplio rango de hospedantes, que van desde cultivos semestrales o de ciclos cortos como la papa, zanahoria, yuca, plátano y eventualmente el maíz, hasta cultivos perennes como cacao, forestales y frutales, incluyendo café. La literatura menciona que aparentemente cultivos como maracuyá, y caña no se han visto afectados.

## Síntomas

Los síntomas externos en plantas afectadas por *Rosellinia* spp se evidencian en cualquier edad y se presentan generalmente en focos.



Foto: Cenicafe

Llagas estrellada-café (*Rosellinia pepo*), nótese la presencia de micelio blanco en forma de estrella o abánico, al levantar la corteza.

Las plantas presentan un amarillamiento general del follaje, seguido de marchitamiento y secamiento total de la planta y frecuentemente se observan las hojas adheridas a las ramas. En árboles en producción los frutos verdes tienden a madurar prematuramente quedando vanos, mientras que durante la cosecha se tornan negros, se secan y quedan adheridos a las ramas. Los síntomas primarios se observan en el cuello y/o el sistema radical, presentándose una pudrición blanda y ennegrecida de la corteza de las raíces. En ataques de Llagas Negra (*Rosellinia bunodes*), los signos se observan debajo de la corteza y corresponden a masas de micelio en forma de puntos y rayas negras incrustadas entre los tejidos que

pueden ir acompañadas de un micelio blanquecino o de color gris y consistencia de 'pelo de rata'.

En el caso de Llagas Estrellada (*Rosellinia pepo*), la pudrición de tejidos de la corteza también es blanda y debajo de esta y sobre los tejidos del leño se forman abanicos o estrellas miceliales blancas. En este caso también puede haber formación de micelio gris que se extiende entre las raíces y las partículas del suelo.

Cuando hay agotamiento de las raíces que le servían de sustrato, ambos microorganismos forman estructuras de resistencia que pueden durar varios años en el suelo, a la espera de raíces vivas para reiniciar su ataque.

Este artículo se elaboró con información de publicaciones de la doctora Bertha Lucía Castro, de la disciplina de Fitopatología de Cenicafe.

## Manejo

Por tratarse de un hongo del suelo, no existe un único tratamiento que erradique completamente el patógeno; por tanto, es necesario adoptar medidas de manejo integrado encaminadas a detener su avance y para recuperar zonas para futuras siembras, puesto que mientras no se elimine el inóculo, estas corren el riesgo de ser afectadas. De allí la importancia de descubrir en forma temprana la aparición de focos. Para ello se sugiere realizar revisiones periódicas de los lotes. Una vez detectado el foco, se procede a reducir el inóculo del patógeno, lo cual permitirá recuperar el área afectada y garantizará la sanidad de las resiembras.

Para el manejo de las áreas afectadas se recomiendan las siguientes prácticas:

- Eliminar árboles enfermos y/o vecinos a estos, preferiblemente cuando se observan los primeros síntomas de amarillamiento foliar. Se recomienda extraer totalmente las raíces y residuos de ellas para quemarlas. No es conveniente hacer resiembras inmediatas de plantas, pues serán infectadas.
- Exponer el sitio al efecto de los rayos solares durante un tiempo no inferior a tres (3) meses, manteniendo el área libre de malezas, dando volteos al suelo.
- Antes de la nueva siembra, se puede aplicar el fungicida Topsin (tiofanato de metilo) en dosis de dos centímetros cúbicos por litro de agua, empa-

pando el suelo. No se recomienda el uso de desinfectantes del suelo ya que son altamente tóxicos y de difícil manejo por los operarios, y además contaminan la fauna y pueden eliminar también microorganismos benéficos o competidores

Trabajos realizados en Cenicafe han demostrado las bondades de algunos hongos biocontroladores como complemento a las tres prácticas antes citadas. Entre estos está el hongo *Trichoderma* spp., el cual debe ser aplicado ya sea en polvo o en mezcla con agua, en el hoyo al momento de la siembra, cuidando de que su aplicación se haga pasado un mes después de la aplicación del fungicida (en caso de que se aplique). Se sugiere utilizar los productos comerciales que contienen este microorganismo, verificando que sea de buena calidad y de concentración adecuada.

Igualmente se ha constatado una mayor tolerancia a estos patógenos cuando se siembran plantas de café previamente inoculadas con micorrizas desde su preparación en almácigo.

Importante resaltar que en los sistemas de producción café – yuca, existe un alto riesgo de incremento del inóculo de *R. bunodes* y *R. pepo*, de no hacer una extracción adecuada de residuos de yuca que quedan en el suelo.

Mayor información consulte [www.cenicafe.org](http://www.cenicafe.org)



Al cierre del tercer trimestre del 2012

# Marca Juan Valdez continúa creciendo

Procafecol reportó ingresos operacionales de 87 mil 091 millones acumulados a septiembre de 2012, lo que representa un crecimiento de 16 por ciento frente al mismo periodo del año anterior.

Al cierre del tercer trimestre, Procafecol, la compañía que gestiona la expansión comercial de la marca Juan Valdez®, reportó un incremento importante en sus ingresos operacionales y en el Ebitda, según el informe enviado a la Superintendencia Financiera.

Durante el período enero-septiembre del 2012 los ingresos operacionales de Procafecol S.A registraron un crecimiento del 16 por ciento y se ubicaron en 87 mil 91 millones frente a los 74 mil 898 millones obtenidos en igual periodo de 2011.

Los ingresos operacionales de la compañía han crecido 39 por ciento en los últimos dos años. Igualmente, la utilidad bruta de Procafecol presentó una evolución positiva al pasar de 43 mil 385 millones en el tercer trimestre de 2011, a 51 mil 63 millones en el mismo periodo de 2012, lo que representa un crecimiento del 18



Foto: © Copyright FNC 2012

Las tiendas Juan Valdez día tras día tienen mayor aceptación en el mercado nacional e internacional por ciento.

El buen comportamiento de los ingresos y un control de costos y gastos se tradujeron en un buen resultado operacional medido en el Ebitda (Utilidad antes de Intereses, Impuestos, Depreciaciones y Amortizaciones). Este indicador es utilizado para valorar la operación de las empresas.

Entre enero y septiembre de 2012, Procafecol reportó un Ebitda de nueve mil 389 millones, lo cual representa una variación positiva de mil 611 millones de pesos y un crecimiento de 21 por ciento con relación al mismo periodo del 2011. Vale la pena destacar, que este indicador ha crecido 91 por ciento en los últimos dos años.

A photograph of a woman and a young girl looking upwards with expressions of wonder and joy. They are standing under a large, dark blue umbrella. The background is a soft, hazy sky.

## Plan Vida Personal

Ahora tu puedes construir un plan de protección de ingresos que se ajuste a tus necesidades

Con este plan tendrás más opciones frente a:

- Años de protección
- Años de pago del seguro
- Tipo de cuota
- Porcentaje de devolución de pagos al final del período contratado

A cartoon illustration of a yellow cat with a white chest and paws, wearing a yellow and black striped shirt. The cat is smiling and looking towards the right.

CONSULTA A TU ASESOR

Sucursal SURA Ibagué Carrera 5 #31-72.  
Teléfono: (058) 2642341

Seguros | **sura**



Medio siglo de la llegada del café de Colombia a Asia

# 50 años del café colombiano en Japón

En la Feria de Cafés Especiales más grande de Asia se conmemoraron los 50 años del café colombiano en el país del Sol Naciente.

**1962**

La Federación Nacional de Cafeteros inaugura sus oficinas en Tokio para dar a conocer el café colombiano a los exigentes consumidores japoneses, y establece un mercado permanente con ese país.

**1970**

El 9,5 por ciento de las importaciones de café verde de Japón proviene de Colombia.

**1975**

Se hace la primera exportación del café liofilizado colombiano a Japón.

**1977**

La FNC cumple 50 años y ha hecho de Japón el segundo mercado en el mundo para el café colombiano y el primero para las ventas directas de la FNC.

**1989**

La FNC Tokio en colaboración con Mitsubishi Corporation, inicia una campaña para posicionar el café Emerald Mountain en el segmento *premium* de los regalos tradicionales de temporada vendidos en los grandes almacenes.

**1990**

La relación Colombia Japón se fortalece con la creación del Comité Empresarial Japón - Colombia.

**1990**

El consumo de café alcanzó las 9.9 tazas a la semana por persona, un incremento del 50 por ciento, comparado con 1980 según la AllJapanCoffeeAssociation-AJCA.

**1994**

Coca-Cola Japan Company lanza el café enlatado Georgia Emeralds Mountain Blend, que utilizando café colombiano Emerald Mountain se ha convertido en el líder del mercado en su categoría.

**2005**

Colombia logra un récord histórico en las exportaciones de café a Japón con 1,5 millones de sacos.

**2012**

Celebración de los 50 años de la presencia en el mercado japonés del café de Colombia.



流行とコーヒー  
三宅てる乃  
(きもの研究家)

街行く人のファッションも、スイーツも、やまもすれば、食生活さへも流行の波に左右される時代です。

しかし、洋服と違ってきものは流行よりも、その人と共に歴史を作っていくものです。

だから、一枚、一枚に思い入れがあり、きものを通してつながる人々の面影すら浮んで参ります。

めまぐるしい、スケジュールの間に飲むコーヒーも、自信をもって選んだだけに、その味は又格別です。





## En la Recolección y el Repase está su seguro contra — La Broca —

### Mantenga su cafetal sólo con frutos verdes

- 
- 1. Haga una oportuna recolección
  - 2. Evite la caída de frutos al suelo
  - 3. Repase muy bien después de la cosecha

---

**La Broca se reproduce  
en frutos sobremaduros  
y secos que quedan en el  
árbol y en el suelo**

---





Fotos: Oficina de Comunicaciones

Caficultores del departamento del Tolima integrantes de los consejos de administración y juntas de vigilancia de las cooperativas de caficultores fueron convocados por la Central de Cooperativas del Tolima (Cencotol) y el Comité Departamental de Cafeteros para proyectar el desarrollo de estas empresas de economía solidaria.

Ibagué fue la sede del Encuentro Cooperativo Caficultor 2012

# “Sumando esfuerzos para el beneficio de todos”

La vigencia del cooperativismo en el modelo económico actual, las alternativas de actualización de su normatividad, así como la necesidad que existe de capacitación entre los asociados, fueron algunos de los principales temas tratados durante el Encuentro Cooperativo Caficultor, convocado por la Central de Cooperativas del Tolima (Cencotol).

El evento, que se llevó a cabo en la capital tolimese, reunió a más de un centenar de asociados, miembros de los consejos de administración, juntas de vigilancia y gerentes de las cuatro cooperativas de caficultores que funcionan en el departamento: Cafitolima, Cafisur, Cafinorte y Cafilibano.

El Comité de Cafeteros del Tolima y Cencotol unieron esfuerzos, acogiendo la iniciativa de la Organización de las Naciones Unidas, que declaró el 2012 como Año Internacional de las Cooperativas. “La intención realmente ha sido que compartan sus experiencias y aprendan de las fortalezas de otras. Ha sido un proceso interesante, buscamos que sea una dinámica permanente, para que los caficultores sientan esa pertenencia al sector, así como

el respaldo del Comité de Cafeteros”, indicó Martha Liliana Ortiz Morales, gerente de Cencotol. Entre los conferencistas invitados estuvieron Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima; Andrés Valencia Pinzón, gerente comercial de la Federación de Cafeteros; Jorge Ernesto Díaz, gerente de Almacafé; Luis Ernesto Váquiro Olaya, gerente de Cafisur; Édgar Ortiz Serna, asesor de Confecoop y Diego Vargas, de Agrocafé.

## Un modelo vigente

Édgar Ortiz Serna, asesor de la Confederación de Cooperativas de Colombia (Confecoop) afirmó que actualmente se está buscando la reforma a la Ley 79, que constituye

el marco del sector cooperativo y cuya vigencia supera los 20 años, donde se contemplan las funciones y procesos de estos órganos.

“Es necesario realizar una serie de ajustes a la ley, teniendo en cuenta los avances científicos y tecnológicos que han sucedido en las últimas dos décadas. Ha habido falencias, por ejemplo, en el tema de la educación. Necesitamos capacitar a nuestros asociados, es indispensable que ellos realmente sepan qué es una cooperativa y cuál es la importancia de pertenecer a ella, es decir, que va mucho más allá que acceder a un crédito”, indicó Ortiz Serna.

De la misma forma, el asesor de Confecoop sostuvo que en el actual modelo económico, caracteri-

Integrantes de los consejos de administración, juntas de vigilancia y gerentes de las cooperativas del Tolima se reunieron para intercambiar experiencias.

zado por la libertad de mercado, y el monopolio de los bancos, el cooperativismo es ciento por ciento vigente. “Los bancos no ofrecen beneficios a sus clientes. Las cooperativas son más humanas. Si alguien no pudo cumplir con su obligación, se estudia su situación, qué fue lo que pasó, porque siempre vamos a estarlos tratando como copropietarios. Allí existe el fondo de solidaridad, hay retorno de excedentes, todos esos son beneficios para el asociado, a los que acceden por pertenecer a la organización”.



Cooperativa de Caficultores del Norte (Cafinorte).



Cooperativa de Caficultores del Tolima (Cafitolima).



Cooperativa de Caficultores del Libano (Cafilibano).



Cooperativa de Caficultores del Sur (Cafisur).

## Garantía de Compra

En la organización gremial cafetera, las cooperativas de caficultores son las encargadas de hacer cumplir con la garantía de compra, considerada como el servicio más significativo que el Fondo Nacional del Café y la FNC brinda a los cafeteros colombianos. Este servicio le asegura al cafetero que, al momento de vender su café, siempre encontrará un comprador que estará dispuesto a pagarle un precio de mercado sin abusar de su condición de cafetero pequeño. El precio de referencia que fija diariamente la FNC y que constituye un referente del mercado es público y se fija con criterios de transparencia y de acuerdo con las condiciones del mercado.

Para hacer efectiva la política de garantía de compra en todo el país, la Federación requiere de una capacidad logística y de acopio importante. Para ello cuenta con los servicios de cerca de 36 cooperativas de cafeteros y con una red de aproximadamente 541 puntos de compra de café, localizados en los sitios más alejados de la zona cafetera colombiana.

El departamento del Tolima cuenta con cuatro cooperativas que cumplen con este servicio en cerca de 50 puntos de compra.

## Comercialización de café, a través de las cooperativas a septiembre 2012

| Cooperativa | Compras   |            | Ventas a Almacafé |            | Ventas otros |           |           |           |
|-------------|-----------|------------|-------------------|------------|--------------|-----------|-----------|-----------|
|             |           |            |                   |            | Expocafé     |           | Otros     |           |
|             | 2011      | 2012       | 2011              | 2012       | 2011         | 2012      | 2011      | 2012      |
| Cafisur     | 5.349.310 | 8.096.848  | 2.016.658         | 5.395.209  | 2.330.361    | 1.711.542 | 1.194.995 | 925.989   |
| Cafitolima  | 2.664.875 | 4.929.067  | 2.331.786         | 4.131.119  | 0            | 0         | 411.266   | 851.781   |
| Cafinorte   | 766.553   | 473.310    | 836.737           | 356.691    | 0            | 50.327    | 36.109    | 42.271    |
| Cafilibano  | 485.875   | 316.641    | 551.361           | 271.267    | 0            | 0         | 10.337    | 50.400    |
| Totales     | 9.266.613 | 13.815.866 | 5.736.542         | 10.154.286 | 2.330.361    | 1.761.869 | 1.652.707 | 1.870.441 |



El incentivo se empezó a entregar desde el 24 de octubre

# 28 mil 800 millones de pesos de Apoyo al Ingreso del Caficultor

La iniciativa estará vigente para café comercializado en el mercado doméstico hasta el 31 de enero del 2013, o hasta agotar los recursos disponibles y se liquidará sobre la factura de compraventa que presenten los cafeteros a los Comités de Cafeteros o a las cooperativas de caficultores.

A partir del 24 de octubre se empezó a tramitar a través del Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros y de las cooperativas de caficultores el Apoyo al Ingreso del Caficultor (AIC), representado en 20 mil pesos por carga de café pergamino seco, siempre y cuando el precio esté por debajo de 650 mil pesos.

Luego de varios meses de trabajo e intensas discusiones entre los ministros del Comité Nacional y los dirigentes del sector cafetero se aprobó la destinación adicional de 28 mil 800 millones de pesos por parte del Gobierno, con recursos del presupuesto del 2012, para apoyar la competitividad del sector.

La decisión fue tomada en el seno del Comité Nacional de Cafeteros, tras evaluar las diferentes alternativas de apoyo a la caficultura en una coyuntura de precios compleja que ha afectado la rentabilidad de cientos de miles de productores.

Los nuevos recursos se destinarán para apoyar el precio recibido por los cafeteros que venderán su cosecha en los próximos meses.

Las condiciones generales para acceder al mecanismo son las siguientes:



- Estará disponible entre el 24 de octubre de 2012 y el 31 de enero de 2013 o hasta agotar los recursos destinados por el Gobierno Nacional para tal fin.
- El AIC será de 20 mil pesos por carga de café pergamino seco siempre y cuando el precio de la carga sea inferior a 650 mil pesos.
- El precio por carga, incluido el

valor del apoyo, no podrá exceder los 650 mil pesos. Así las cosas, el AIC corresponderá a la diferencia entre el precio publicado por la Federación para el día de la venta y 650 mil pesos.

- Cuando el café sea comercializado húmedo o en cereza, el apoyo se liquidará en su equivalente en cargas de café pergamino seco teniendo como base los siguientes factores de conversión: dos kilogramos de café húmedo para un kilo de café pergamino seco y cinco kilos de café cereza para un kilo de café pergamino seco.
- Solo se reconocerá apoyo máximo para la producción estimada por el SICA, correspondiente al período en el cual está vigente el apoyo.
- Se reconoce previa presentación del original y copia del documento equivalente a factura en venta de productos agrícolas o de dos copias de la factura si es el caficultor quien expide la factura de venta.
- La factura o el documento equivalente a factura en venta de bienes de productos agrícolas

## Requisitos de las facturas

Los siguientes son los requisitos mínimos que debe contener el Documento Equivalente a Factura en Venta de Productos Agrícolas:

- Identificación y NIT del adquirente.
- Apellidos y nombres e Identificación (C.C. o NIT) del vendedor (en este caso el caficultor).
- Numeración consecutiva.
- Fecha de la operación.
- Descripción del bien.
- Valor total de la operación.

Por su parte, los requisitos que deben contener las Facturas de Venta son:

- Estar denominada expresamente factura de venta.
- Apellidos y nombres o razón social y NIT del vendedor (en este caso el caficultor).
- Apellidos y nombres o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios.
- Numeración consecutiva correspondiente a facturas de venta.
- Fecha de expedición.
- Descripción de los bienes vendidos.
- Valor total de la operación.
- Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

debe estar a nombre de un caficultor registrado en el sistema SICA y cumplir con los requisitos establecidos.

## Pasos para acceder al AIC:

- Cuando el caficultor vende en el punto de compra de las cooperativas, el original del documento equivalente a factura se sella por parte del administrador del punto de compra o su delegado, indicando que el apoyo está en trámite sujeto a verificación y disponibilidad de recursos para su aprobación. Si fue el caficultor quien expidió la factura de venta, se sella una de las copias.
- El AIC será depositado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la verificación de la factura o del documento equivalente a factura en venta de bienes de productos agrícolas, en la Cédula

o Tarjeta Inteligente del productor registrado en el SICA. En los casos en los que el caficultor no cuente con la Cédula o Tarjeta Cafetera, el apoyo le será consignado en una cuenta bancaria a su nombre, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la verificación de la factura o documento equivalente a factura en venta de bienes de productos agrícolas. Si no dispone de cuenta bancaria, el apoyo le será entregado en la sede principal de los Comités Departamentales, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la verificación de la factura o documento equivalente a factura en venta de bienes de productos agrícolas.

- Cuando el caficultor vende su café a particulares, puede presentar el documento equivalente a factura en venta de productos agrícolas en original o dos copias de la factura si es éste quien la expide, para validación en las oficinas de las cooperativas de caficultores o Comités Departamentales de Cafeteros. Al igual que en el caso anterior, el original o una de la copias se sella indicando que el apoyo está en trámite sujeto a verificación y disponibilidad de recursos para su aprobación.
- Al momento del giro del apoyo, el caficultor recibirá un mensaje de texto a su celular, indicándole que ha sido beneficiado con el AIC.

La información técnica que desee ampliar  
puede encontrarla en  
**www.cenicafe.org**







Foto: Oficina de Comunicaciones

Capacitación en manejo fitosanitario del café

## Tolima y Huila capacitados contra plagas y enfermedades del café

Cenicafé y el Servicio de Extensión Rural profundizaron y unificaron conceptos sobre las plagas y enfermedades del cultivo.

En las instalaciones del Centro Cafetero de Capacitación (Cecaf), investigadores de Cenicafe llevaron a cabo una capacitación sobre el manejo fitosanitario del café, a la que asistieron 32 extensionistas de Huila y Tolima. El objetivo de la actividad fue profundizar y unificar conceptos acerca de las diferentes plagas y enfermedades que atacan los

cultivos del café, como Broca, Minador, Palomilla, Barrenador del Tallo, Perforador de las Ramas, Arañita Roja, Chinche de la Chamusquina, , Llagas, Mancha de Hierro, Mal Rosado, Muerte Descendente, Roya, y Mal del Tallito, entre otras. La metodología empleada consistió en exposiciones magistrales, una práctica de campo enfocada a las

enfermedades y ejercicios especializados para identificar y determinar plagas. Con actividades como esta, además de llevar a los caficultores información específica y oportuna, se pretende que se tomen acciones preventivas y de esta manera evitar pérdidas en la cosecha, causadas por alguna plaga o enfermedad.

### FERTILIZANTES ESPECIALIZADOS PARA CAFÉ EN ETAPA DE PRODUCCIÓN

17-6-18-2

Cosechas en cantidad  
con excelente  
calidad

15-4-23-4

Productividad  
y sostenibilidad  
de los cultivos

Crecen tus cultivos y tú también



# Don Progreso

*es socio de la cooperativa de caficultores*

Don Progreso entiende que el trabajo en equipo y la asociatividad le permiten mejores resultados en su negocio cafetero, por eso es socio de la cooperativa, donde además de comercializar su producto, recibe capacitación y servicios complementarios para él y todo su núcleo familiar.



Ilustración: Pablo Andrés Oviedo

**Agroinsumos del café S.A.**

**Agrocafé** continúa apoyando a los Caficultores en el costo de los fertilizantes con un descuento de **\$800** 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**.



Y ahora..... **Agroinsumos del café S.A.** distribuidor exclusivo de los productos

**CHEMINOVA**  
AYUDÁNDOLE A CRECER

adquieralos en los puntos de venta de las Cooperativas.

**[www.agrocafe.com.co](http://www.agrocafe.com.co)**

**AGRIMINS®**



FERTILIZANTE EDÁFICO

**PIDA SIEMPRE  
EL ÚNICO,  
EL ORIGINAL**

Fertilizante granulado, ideal complemento de las aplicaciones de Nitrógeno, Fósforo y Potasio, optimizando la nutrición de sus cultivos.



Excelente balance nutricional en su formulación, garantía de calidad y producción.

Los porcentajes de contenido en Ca, Mg, S, B, Mo, Cu y Zn, son los necesarios y requeridos por su cultivo.



En mezcla con NPK relación 4 por 1 de Agrimins, en todas las aplicaciones de fertilizante.



En todas las etapas de desarrollo del cultivo, siembra, levante y producción.



**Con AGRIMINS**  
lo que empieza bien, termina bien.

Línea Nacional 01 8000116700

Tel.: (571) 619 4300

**[www.colinagro.com.co](http://www.colinagro.com.co)**

**[info@colinagro.com.co](mailto:info@colinagro.com.co)**

**Colinagro**  
Inteligencia en agroproducción



# IMPACT<sup>®</sup> 125sc

Flutriafol

**Rápida y efectiva solución  
para el control de la roya en  
el café.**

## VENTAJAS

- Fungicida triazol de mayor movilidad en la planta.
- Con acción Preventiva-Curativa.
- Alta velocidad de absorción.
- Ofrece un mayor periodo de control.
- Posee una adecuada estabilidad en el suelo.
- Con efecto fitotónico sobre el cultivo



REGISTRO NACIONAL ICA No. 284

**Agroinsumos del café S.A.**

**Distribuidor autorizado para  
zona cafetera.  
¡ENCUENTRELO! en los puntos  
de venta de las cooperativas  
de caficultores de su  
municipio.**

**NUFOS<sup>®</sup> 4 EC**

Clorpirifos

**La Solución Contundente contra la BROCA**

**Ofrecemos el mejor y mas completo portafolio de  
productos para el cuidado de sus cultivos.**



REGISTRO NACIONAL ICA No. 2959





# Hace 23 años

## Entregadas unidades familiares

El pasado 26 de octubre la junta directiva de Prohaciendo, empresa a cargo del proyecto Ciudadela Integral Agropecuario Albania, dio a conocer a las 24 familias ya instaladas la unidad de producción que les corresponde.

Los beneficiados, además de recibir una financiación del 10 por ciento anual, tendrán un plazo de 10 años con cuotas fijas anuales para cancelar la deuda a Prohaciendo.

## Las cooperativas de caficultores del Tolima exportarán café

Las cooperativas de caficultores del Tolima decidieron vincularse a la actividad exportadora del grano, gracias a la oportunidad que les brinda Expocafé.

Para realizar este proceso, las cooperativas comprarán el café pergamino, lo harán trillar y lo entregarán en almendra, listo para exportar, a los precios previamente establecidos con Expocafé, entidad que cubrirá los impuestos y demás gastos que la operación implique, compartiendo la utilidad con las cooperativas.

## Acueductos de San Pedro y La Cabaña, solución para las familias cafeteras

Dos nuevos acueductos fueron puestos al servicio de la comunidad cafetera tolimese en los últimos días. El primero de ellos, el de San Pedro en el municipio de Armero, tuvo una inversión de 16 millones de pesos. De él entraron a beneficiarse 160 usuarios de la región de San Pedro Socavón, el Placer parte alta y la Parroquia. Este acueducto se ejecutó con aportes del Comité, Fonar y la comunidad.

De otro lado, el pasado 8 de noviembre se inauguró el acueducto La Cabaña en la localidad de Rovira. Su inversión sobrepasó los 13 millones 500 mil pesos, dinero aportado por el Comité Nacional de Cafeteros y la comunidad.

## Los niños del café



Fotos: Suministradas

Hace unos días los niños y las profesoras de la escuela La Floresta del corregimiento de Gaitania (Planadas), compartieron con el Servicio del Extensión algunas muestras creativas elaboradas por ellos, relacionadas con el cultivo del café. Mediante la presentación de maquetas, frisos y exposiciones del proceso, los niños exaltaron la importancia de conocer todas las labores de este cultivo, y resaltaron que éstas, no son sólo oficio de sus padres, sino que ellos también pueden aportar con un granito de arena, al crecimiento de sus fincas cafeteras. Los acompañaron Nidia Moreno Clavijo y Manuel Salas.

## A sorbos

### Juan Valdez®, más de \$30 mil millones en regalías



El crecimiento de las ventas de productos con las aplicaciones de la marca Juan Valdez®, han permitido incrementar sustancialmente el valor de las regalías recibidas a favor del Fondo Nacional del Café, recursos que van directamente a financiar los programas de sostenibilidad del sector cafetero.

Desde la introducción de esta nueva marca a comienzos de la década pasada y hasta el cierre del tercer trimestre del 2012, cuando se facturó una cifra récord, el valor total de las regalías acumuladas derivadas de la implementación de la estrategia de valor agregado superó los 30 mil 300 millones a favor del Fondo Nacional del Café.

### Se pagaron 22,10 dólares por libra de café



Dos mil 321 libras de café a un precio de 22,10 dólares vendió María Etelvina Díaz López, ganadora de la décima versión del concurso Taza de la Excelencia, durante la subasta electrónica en la que se vendieron 30 lotes de cafés del Cauca (11), Huila (1), Nariño (15) y Tolima (3) y en la que participaron 99 compradores internacionales.

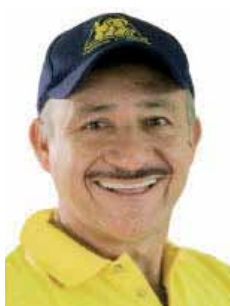
Es importante resaltar los cafeteros que participaron en la subasta fueron quienes ocuparon los 30 primeros lugares después de una estricta preselección por parte de un experto jurado nacional en análisis físico y sensorial de café. El ganador y los demás lotes seleccionados son definidos por un jurado internacional con metodologías y criterios de calidad claramente definidos.



**Para contarle al mundo lo que hay detrás del  
Café de Colombia ;Visítenos!  
tolima.federaciondecafeteros.org**



## Haciendo equipo para mejorar la productividad



Por Carlos  
Armando Uribe F.  
Profesor Yarumo

La manifestación solidaria de la Madre Teresa de Calcuta se puede resumir en esta frase: "Si yo hago lo que usted no puede y usted hace lo que yo no puedo, juntos podemos hacer grandes cosas". Esta frase no solamente encierra una indiscutible abnegación por el bien ajeno, sino un claro llamado al trabajo en equipo.

La riqueza anecdótica proporcionada por internet nos ofrece todos los días verdaderas lecciones. Es el caso del martillo que aprovechando que el carpintero salió de su lugar de trabajo a descansar, convocó a todas las herramientas a realizar su asamblea. Entonces se ofreció como presidente de la reunión pero recibió el rechazo de todos. La razón era que el martillo hacía demasiado ruido. La asamblea recibió la propuesta del martillo para que el tornillo coordinara la reunión, pero todos lo objetaron porque esta herramienta daba muchas vueltas para cumplir su trabajo.

Y así pasó con varias herramientas. El tornillo propuso a la lija y la lija al ser rechazada postuló al metro para presidir la asamblea. Ninguna herramienta tuvo acogida, dijeron que la lija tenía un trato muy áspero y el metro se la pasaba midiendo a todo el mundo. La asamblea no se pudo realizar en ese momento porque el carpintero entró nuevamente a la carpintería a terminar su trabajo. Más tarde finalizó su tarea y se dirigió a su casa.

Entonces la escuadra les llamó la atención a las herramientas y les dijo que un equipo de trabajo no era para resaltar los defectos de los demás, sino para potencializar las cualidades de todos. Que el martillo era muy fuerte, que el tornillo unía las partes de un mueble, que la lija limaba asperezas y que el metro

era preciso y exacto. El ejemplo les dijo, lo da el carpintero, quien aprovecha lo mejor de nosotros y elabora hermosos muebles.

Los extensionistas siempre hemos trabajado con equipos de cafeteros. Los de amistad, los grupos de gestión, los veredales, los de mujeres cafeteras y muchas formas más de unión han dado incuestionables resultados

Sin embargo también hemos aprendido las maneras de acabar con un grupo. No asista a las reuniones, no participe, sea disociador, presione a los demás para que estén en el grupo, no comunique, genere pesimismo, sea arrogante e irradie miedo y temor, son formas de acabar con los equipos.



A propósito de infundir miedo en los procesos educativos, Einstein decía: "lo peor es educar con métodos basados en el temor, la fuerza, la autoridad, porque se destruye la sinceridad y la confianza y sólo se consigue una falsa sumisión".

En la Federación de Cafeteros los equipos o los grupos de trabajo han sido siempre una constante en toda su historia. Ahora que los precios del café no son los mejores, la necesidad de permanecer unidos es muy necesaria. Una de las maneras de bajar los costos de producción es teniendo más producción por unidad de área, pero también aprendiendo de muchos cafeteros ejemplo que a través de prácticas eficientes en sus predios tienen mejores costos de producción.

Y los equipos de caficultores coordinados por el Servicio de Extensión son una forma de referenciarnos de manera competitiva.

Así como en la asamblea de las herramientas, muchos cafeteros tienen muy buenas acciones para la productividad, esas formas de trabajar son las que hay que compartir y conocer, de esa manera todos ganamos. No hay que olvidar como dijo Zig Ziglar que "Los individuos marcan goles, pero los equipos ganan los partidos".

## La fortaleza de la unión

A pocos días del máximo evento gremial de los cafeteros, el Congreso Nacional, considero oportuno hacer un llamado a todos los productores de nuestro departamento y de manera especial a quienes formamos parte de la institucionalidad, para que el mensaje que transmitamos sea en de unión y fortaleza.

Como cafeteros, vivimos en carne propia la realidad del sector y en nuestro quehacer como líderes escuchamos de boca de otros cultivadores cómo están haciendo frente a las condiciones actuales del mercado.

Entendemos y somos solidarios con todos y cada uno de ellos, pero como líderes de uno de los gremios más sólidos del sector agrario en nuestro país, el cual por más de 85 años ha aportado al desarrollo de las familias campesinas colombianas, debemos dar ejemplo de unidad y credibilidad en las instituciones.

Es precisamente en las situaciones adversas en las cuales se muestra la grandeza de los hombres y de lo que éstos representan. Ocupamos la dignidad de integrantes de un Comité Municipal o del Comité Departamental, gracias a que más de 25 mil cafeteros cedulados



Por Guillermo  
Grijalba Barbosa  
Presidente Comité  
Departamental  
de Cafeteros del  
Tolima

en el Tolima depositaron su confianza en nosotros, con la seguridad de que los íbamos a velar por sus intereses con la mayor seriedad y responsabilidad.

La mejor respuesta a ese honorable encargo debe ser, en primera instancia, defender la institucionalidad en la que han creído por décadas esos votantes, quienes han sido testigos del trabajo que la Federación ha hecho, no sólo por la caficultura en sí, sino por el desarrollo en general del sector rural, representado en transferencia de tecnología, educación, electrificación, obras de infraestructura e inversión en sus veredas.

De otra parte, aprovecho este espacio para agradecer a mis compañeros del Comité Departamental por brindarme la oportunidad de ocupar el honroso lugar de Presidente. Para mí, como representante de la circunscripción Fresno, es un verdadero honor elevar ante el Congreso Nacional, todas y cada una de las peticiones que fueron presentados por los Comités Municipales en los Encuentros Gremiales, de gran valor para las propuestas que nuestro departamento pondrá en común en la máxima cita de nuestro gremio y que estamos seguros, tienen puntos comunes con los cultivadores de otras regiones de nuestra Colombia cafetera.

## Hablemos de paz



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

En estos momentos en los que se habla mucho de la paz, debido a los acercamientos y negociaciones que ha emprendido nuestro presidente Juan Manuel Santos con la guerrilla, en busca de solucionar el conflicto para que por fin los colombianos podamos convivir en paz, el gremio cafetero no puede ser ajeno a tan ambicioso proyecto,

que hemos reclamado a gritos.

Los cafeteros hemos sido, sin duda alguna, uno de los sectores más golpeados por la inseguridad y la intranquilidad generada por los desplazamientos que han tenido que soportar nuestras familias. Así mismo, han sido muchos los aportes que por décadas ha hecho el gremio cafetero para la construcción de la paz: nuestro aporte social lo dice todo.

La paz no significa el fin de los conflictos, tampoco significa el fin de nuestras diferencias, pero estas son condiciones necesarias para abandonar la vía de la violencia, como instrumento para resolver nuestras divergencias y explorar el diálogo y la concertación, como métodos para buscar soluciones civilizadas.

Todos los días debemos aportar y apostarle a la paz, por la justicia, la solidaridad, la libertad, el diálogo, la tolerancia y la reconciliación entre la comunidad. Para la paz debe existir sinceridad, así como para la violencia se necesita la mentira, la verdad es la fuerza de la paz.

La paz es condición fundamental para la felicidad del hombre. Es un deber y su construcción no es una opción, sino una exigencia ética de la sociedad. La paz pertenece a la estructura del hombre, la humanidad debe ser pacífica, unida, coherente consigo misma, por eso es obligación de cada uno aportar su granito de arena. No basta con el sueño de sentarse en la mesa de negociación, la paz es de cada día, crece en el propio corazón con la derrota de las pasiones, que son clima de violencia. Necesitamos la paz que acoge los valores sociales, la vida, la verdad, la justicia y el amor.

La paz no se construye con politiquería, ni con discursos populistas, sino con obras. Lo que a lo largo de sus 85 años ha venido realizando el gremio cafetero en Colombia, ese tejido social que hemos construido, el acompañamiento que hemos venido haciendo a lo largo y ancho de nuestra geografía cafetera, en construcción de escuelas, puestos de salud, electrificaciones, vías de penetración, etc. son aportes que han servido para que haya paz en Colombia.

Aliviar y solucionar las necesidades y los problemas socioeconómicos de nuestros campesinos son herramientas que contribuyen al progreso y bienestar de las familias y lo que finalmente los llevará a la reconciliación. Eso sí es aportar a la paz. Los invito pues, desde estas cortas líneas, a la convivencia pacífica con la comunidad.



Representantes del norte del Tolima, en la Presidencia y Vicepresidencia

# Rotación en la mesa directiva del Comité del Tolima

Guillermo Grijalba Barbosa, representante de la circunscripción de Fresno, es el nuevo presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, según se determinó en la sesión del pasado 22 de octubre.

Este productor del corregimiento de Frías (Falan), ha sido delegado al Congreso Nacional Cafetero desde hace más de 16 años, además de haber formado parte del Comité de Palocabildo.

Como vicepresidente fue elegido Milton Fernando Reyes, quien desde hace dos años integra por primera vez el Comité Departamental, en representación de la circunscripción de Líbano. Es uno de los



Guillermo Grijalba Barbosa, presidente.



Milton Fernando Reyes, vicepresidente.

delegados más jóvenes de todo el país y considerado

un ejemplo de relevo generacional en la caficultura colombiana.

Durante este nuevo periodo, el Comité del Tolima continuará fortaleciendo sus esfuerzos en temas como la renovación de cafetales y la recuperación de la producción, a la vez que seguirá explorando alternativas con entidades públicas y privadas, que permitan establecer alianzas estratégicas que posibiliten proyectos en pro del desarrollo de la caficultura del departamento.



El Precongreso es la reunión preparatoria del Congreso Nacional Cafetero.

Fotos: Oficina de Comunicaciones

**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)



# Separata Técnica

Octubre - Noviembre 2012

## Sabor diferente, experiencia muy especial

La denominación de Cafés Especiales es relativamente nueva. Nació a comienzos de la década de los 60's, como una respuesta a los consumidores de café de los Estados Unidos, que buscaban una bebida de mayor calidad en un mercado donde el producto se encontraba homogenizado.

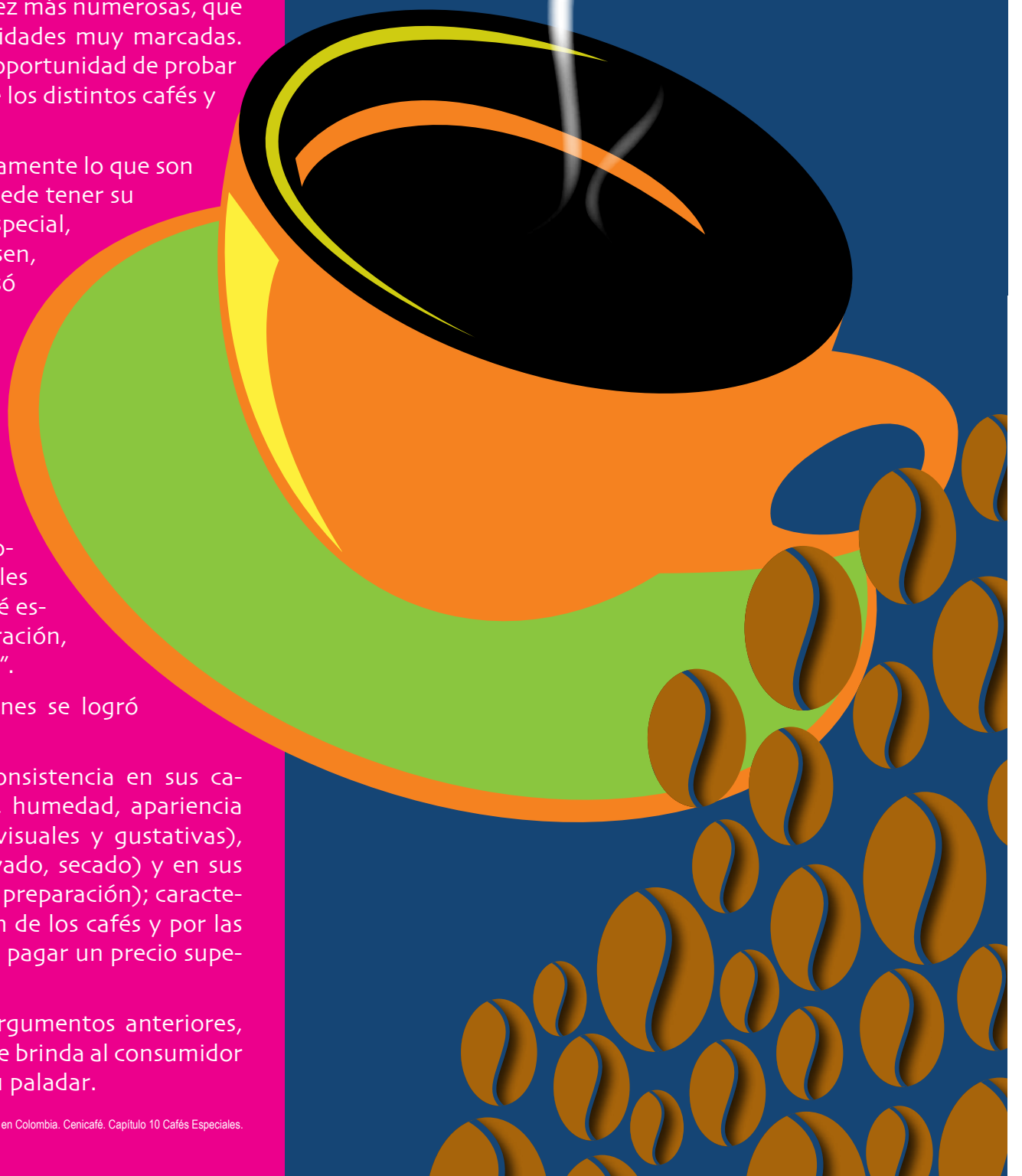
Este mercado cobra importancia a través de tiendas de café o coffee shops de alta calidad, cada vez más numerosas, que ofrecen bebidas con unas particularidades muy marcadas. Es allí, donde el consumidor tiene la oportunidad de probar los diferentes sabores y fragancias de los distintos cafés y conocer de su origen.

Es muy complejo poder definir exactamente lo que son Cafés Especiales, ya que cada uno puede tener su propia percepción. El término café especial, es atribuido a la noruega Erna Knutsen, experta tostadora de café, quien usó por primera vez este término en la conferencia internacional de café, celebrada en Montruil (Francia) en 1978. Este concepto hace alusión a la geografía y a los microclimas, que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad. En 1982, se creó la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), y ésta definió el término café especial como "un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo".

A partir de diferentes interpretaciones se logró llegar a la siguiente definición:

Son aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostión, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior.

Los cafés especiales, debido a los argumentos anteriores, poseen un sabor en taza diferente que brinda al consumidor una experiencia muy especial para su paladar.





# Clasificación cafés especiales colombianos



## Cafés de Origen

Agrupan a tres tipos de cafés, los Cafés Regionales, los Exóticos y los Cafés de Finca.

**Cafés regionales.** Son aquellos cafés que provienen de una región específica reconocida por sus cualidades particulares. Se le ofrecen al consumidor final puros, sin mezclar con productos de otros orígenes.



**Cafés exóticos.** Son cafés cultivados en zonas determinadas bajo condiciones excepcionales. Por tanto, poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener una taza de altísima calidad.



**Café de finca.** Cafés producidos en una sola finca, que provienen de un solo cultivo, tienen un beneficio centralizado y ofrecen un producto sobresaliente en calidad, la cual es consistente en el tiempo.



## Cafés de Preparación

A este grupo pertenecen los Cafés Selectos, los Cafés Caracol y los Cafés Supremo.

**Cafés selectos.** Proceden de una mezcla balanceada de varios tipos de café, y que dan como resultado una taza de excepcional calidad.



**Cafés supremos.** Son cafés que se ofrecen de acuerdo con una clasificación granulométrica o tamaño del grano, tales como: Supremos (malla # 17 arriba), Extra o Especial (malla # 16 arriba), Europa (malla # 15 arriba).



**Cafés caracol.** Son cafés cultivados en zonas altas, de los cuales se seleccionan los granos en forma de caracol, que producen una taza única de alta acidez.



## Cafés Sostenibles

A esta categoría pertenecen los Cafés de Conservación, los de Comercio Justo y los cafés con Certificado Orgánico.

**Cafés orgánicos.** Son los cafés cultivados sin la utilización de productos agroquímicos como fungicidas, herbicidas, insecticidas y fertilizantes. Normalmente, se comercializan con una certificación expedida por una firma especializada, encargada de inspeccionar y vigilar las prácticas del cultivo, su proceso de trilla, almacenamiento y transporte.



**Café amigable con las aves o de sombra.** Este café crece y se cultiva a la sombra de una cubierta arbórea, en contraste con las fincas cafeteras en las que el café se cultiva a plena exposición solar, o aquellas completamente tecnificadas que tienen muy pocos árboles o carecen de ellos totalmente.



**Café de precio justo o social.** Son cafés producidos por pequeños productores asociados en cooperativas y que tienen un precio mínimo de compra garantizado. Las relaciones comerciales están basadas en el respeto y beneficio mutuo de las partes. Se valora el trabajo de los productores, las leyes laborales, la seguridad social, la salubridad y el respeto por la conservación de los recursos naturales.





# Código de conducta para la caficultura del Tolima



4C es un Código de Conducta que licencia al caficultor como integrante de una asociación con una gran cantidad de integrantes, comprometidos con la producción eficiente y perdurable de café. Significa Código Común para la Comunidad Cafetera, que fomenta la sostenibilidad de la Caficultura del Tolima mediante el mejoramiento

ambiental, social y económico de la producción, el beneficio y la comercialización del café, con el fin de mejorar la calidad de vida de los caficultores.

### Misión de la Asociación 4C

La Asociación 4C es la principal plataforma del café sostenible con múltiples partes interesadas, destinada a orientar al

sector hacia una sostenibilidad generalizada en un ámbito donde se dé a todas las partes pertinentes la oportunidad de participar.

### Visión de la Asociación 4C

La Asociación 4C es la unión de todas las partes interesadas del sector en el esfuerzo por mejorar las condiciones económicas,

### Mejoramiento Social:

Condiciones dignas de trabajo y vida para los agricultores y sus familias, así como para los empleados. Mejoramiento Ambiental Protección a los bosques primarios y conservación de los recursos naturales como el agua, el suelo, la biodiversidad y la energía.

### Mejoramiento Económico:

La viabilidad económica es la base para el bienestar social y la sostenibilidad. Esto incluye salarios razonables para todos los integrantes de la cadena del café, libre acceso a los mercados y medios de vida sostenibles.

sociales y ambientales de la producción y el procesamiento del café para crear un sector cafetalero vital y sostenible que beneficie a las generaciones venideras.

El sistema de 4C comprende mecanismos de introducción de mejoras continuas; que permite a los productores evaluar dónde se sitúan y qué requieren para iniciar su camino hacia la sostenibilidad. Una vez que cumplen con el estándar de sostenibilidad, los caficultores adquieren más confianza y crece su capacidad de encarar más iniciativas para cumplir con otros mecanismos de certificación, como los de la Alianza para Bosques (Rainforest Alliance) o UTZ.

## Indicadores de la Dimensión Ambiental adoptada por los caficultores 4C

### 1. Biodiversidad

“La vida silvestre, la flora nativa y las especies en peligro de extinción deben ser protegidas”

- En mi finca protegemos la vida silvestre y animales en peligro de extinción.
- En mi finca protegemos la flora nativa.

### 2. Agroquímicos

“Utilice los agroquímicos de acuerdo con las recomendaciones técnicas, de esta manera, protege la salud y el medio ambiente”.

- En mi finca utilizamos agroquímicos protegiendo el medio ambiente.

### 5. Desechos

“Los desechos que se generan en la finca deben ser manejados de forma adecuada, para evitar la contaminación del medio ambiente y los riesgos para los seres vivos”.

“Las quemaduras de residuos contaminan el medio ambiente”.

- En mi finca realizamos manejo de residuos peligrosos (recipientes de agroquímicos, combustibles e insecticidas domésticos) que generan riesgos.

### 3. Gestión de suelos

“Aplique en la finca el Manejo Integrado de Arvenses (MIA)”

- En mi finca conservamos el suelo.
- En mi finca utilizamos los fertilizantes protegiendo el medio ambiente.
- En mi finca aprovechamos la materia orgánica.

### 4. Agua

“El agua es fundamental para vivir, protéjala y úsela de forma racional”

- En mi finca protegemos y ahorramos el agua.

- En mi finca realizamos tratamiento de las aguas residuales.

### 5. Desechos

“Los desechos que se generan en la finca deben ser manejados de forma adecuada, para evitar la contaminación del medio ambiente y los riesgos para los seres vivos”

“Las quemaduras de residuos contaminan el medio ambiente”

- En mi finca realizamos manejo de residuos peligrosos (recipientes de agroquímicos, combustibles e insecticidas domésticos) que generan riesgos.

### 6. Energía

“Se debe obtener energía sin generar daño al medio ambiente”

- En mi finca obtenemos energía sin deteriorar el medio ambiente.
- En mi finca ahorramos energía.