

Tolima Cafeterero

Periodico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 23 Edición 219 Ibagué

Mensual ISSN 0124-1060



Comité de Cafeteros adquirió tres retroexcavadoras y un tractor tipo bulldózer

Comité repone equipos

Fotos: Oficina de Comunicaciones

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima recibió los equipos adquiridos para el servicio de las comunidades cafeteras del departamento. Aparecen en la foto los integrantes del Comité Departamental, el Director Ejecutivo del Comité y el personal que hace parte del programa de Desarrollo Social.

El Comité de Cafeteros del Tolima adquirió por concepto de reposición de maquinaria, tres retroexcavadoras y un tractor sobre orugas tipo bulldózer, para el mantenimiento y conservación de vías en la zona cafetera del departamento.

La inversión, cercana a los 800 millones de pesos, corresponde a recursos propios de Comité Tolima y se enmarca dentro de las propuestas de valor del Plan Estratégico 2008-2012, que tiene por objetivo gestionar proyectos que mejoren la

infraestructura de la comunidad, a través de la estrategia de apoyar al Estado en la ampliación y mantenimiento de las vías de acceso y servicios en las fincas cafeteras.

En la actualidad, el Comité cuenta con tres equipos de conservación de vías, cada uno de ellos compuesto por un bulldózer, una retroexcavadora, una motoniveladora, cuatro volquetas y un compresor. Esta maquinaria se rota para realizar la conservación en vías secundarias y terciarias en zonas cafeteras.

“De la misma forma, el Comité destinó inicialmente 150 millones de pesos para el mantenimiento de una vía, durante un lapso de 15 días, en cada una de las seis seccionales en las cuales se encuentra dividido el departamento (Ibagué, Ataco-Planadas, Libano, Villarrica, Fresno y Chaparral). Los tramos a intervenir serán priorizados por los dirigentes gremiales de cada zona. De esta forma continuamos apoyando a la administración departamental, así como a las municipales, en el me-

joramiento de las condiciones de infraestructura vial de las diferentes comunidades”, indicó Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité de Cafeteros del Tolima.

De la misma forma, el Director Ejecutivo recordó que durante la vigencia anterior, los recursos destinados a infraestructura comunitaria llegaron a los 80 mil millones de pesos, equivalentes al 42,91 por ciento de la inversión total, que para el 2011 fue de 181 mil millones de pesos.



Llamado a la fe y a la esperanza

Durante la conmemoración de los 85 años de creación de la Federación Nacional de Cafeteros se reunieron los dirigentes cafeteros, en Medellín.



Natalicio del Cofrade

El ex gobernador del Tolima, Yezid Castaño González, nos presenta una especial nota sobre Alfonso Palacio Rudas, el Cofrade.



Dolores estrena sede

La Cooperativa de Caficultores del Tolima, en el marco de la celebración de sus 50 años, entregó al municipio de Dolores una moderna sede.



Control de la Broca del café

La época de verano es propicia para el desarrollo de la Broca del café, en tal sentido presentamos algunas recomendaciones para su manejo y control.



Foto: Suministrada

La celebración de los 85 años de la Federación de Cafeteros contó con la presencia del Presidente de la República, varios de sus ministros y autoridades de Antioquia.

Durante la conmemoración de los 85 años de la institución

Llamado a la fe y a la esperanza

El sector cafetero redoblará sus esfuerzos para alcanzar la renovación total de los cafetales, así mismo, seguirá trabajando en la recuperación de la producción.

La necesidad de revivir el programa de Apoyo Gubernamental a la Caficultura (AGC) fue una de las principales peticiones hechas por Luis Genaro Muñoz Ortega, gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros al Gobierno Nacional, durante la celebración de los 85 años de la institución, realizada en Medellín, ciudad donde nació.

Dicho programa, de acuerdo con el Gerente General, fue diseñado e implementado por el presidente Juan Manuel Santos, cuando fue ministro de Hacienda, con el fin de “defender a los productores en tiempos de crisis, de precios como el actual, afectado por la volatilidad del mercado y la revaluación”.

De otra, parte, durante su intervención, el Gerente General anunció que por iniciativa del ministro de Hacienda y Crédito Público, Juan Carlos Echeverry, se acordó durante el último Comité Nacional de Cafeteros hacer una revisión minuciosa de la

estrategia cafetera, con el propósito de confirmar y/o modificar todo aquello que sea necesario, para alcanzar las metas propuestas en el Acuerdo por la Prosperidad Cafetera 2010-2015.

Así mismo, Luis Genaro Muñoz hizo un llamado a las 560 mil familias productoras de café del país a la fe y a la esperanza, y les pidió que confiaran en su institución y en el trabajo adelantado por ellos mismos.

“El tránsito obligado por épocas como esta, exige serenidad, disciplina, constancia, innovación y mejoramiento continuo (...) mi mensaje de hoy a los cafeteros de Colombia, es un llamado a la fe y a la esperanza. Se está gestando en el parque cafetero un gigantesco cambio silencioso”, dijo el Gerente General ante el presidente Juan Manuel Santos Calderón y los principales líderes cafeteros del país.

Luis Genaro Muñoz dijo que el sector cafetero redoblará sus esfuerzos para alcanzar la renovación total de los cafetales, así mismo, seguirá trabajando en la recuperación de la producción, ampliará y profundizará los mercados tradicionales para el café de Colombia de la mano de los diferentes TLC y continuará como lo ha hecho por estos 85 años defendiendo el ingreso de los productores de café del país.

Mejorar la producción y la productividad

En su discurso el presidente de la República, Juan Manuel Santos, además de hacer un recuento de los avances y aporte social de la Federación a lo largo de sus 85 años, elogió el esfuerzo hecho por parte de los caficultores en la recuperación de la producción.

“Y es de esperar que muy pronto, yo creo que ya debe comenzar a verse nuevamente la producción de aquellos cafetales que fueron renovados hace tres, cuatro años, eso comenzará espero a recuperar la producción. Y ojalá –que ese es otro de los temas importantes que hay que analizar-, con una mayor productividad, porque no solamente es volver a recuperar el área o los cafetales que estaban afectados, sino que la productividad hay que mantenerla. Porque no podemos desconocer tampoco que la productividad de hoy es menor, menor a la de muchos de nuestros competidores y este es un producto que al fin y al cabo tiene competencias por todos lados”, aseguró Juan Manuel Santos.

El Primer Mandatario recordó el compromiso del Gobierno Nacional con el sector, a través del Acuerdo para la Prosperidad Cafetera, desde el cual se han destinado recursos importantes para extensión rural, investigación, fertilización etc. “El año pasado comprometimos alrededor de 300 mil millones de pesos para apoyar todos estos temas y este año los compromisos ya bordean los 200 mil millones”, afirmó el Presidente.

Santos agregó que el objetivo del Gobierno con las medidas que benefician al café y a las familias cafeteras es regresar a niveles de producción cercanos a los 11 ó 12 millones de sacos por año, ojalá en un futuro muy cercano.

Finalmente, hizo un llamado a pensar en la parte institucional y en las estrategias de mercado. “Es bueno que hoy se pregunten cuál debe ser el futuro de la caficultura colombiana, cuál debe ser el papel de la Federación, cómo hacer que la caficultura sea atractiva desde el punto de vista de su rentabilidad, cómo preservar ese magnífico capital social que ha venido construyendo, qué más instrumentos se necesitan”, concluyó el Presidente.

Llamado desde el Tolima

Con motivo de la celebración de los 85 años de la Federación de Cafeteros, el Comité del Tolima, en cabeza de su presidente, Olivo Rodríguez Díaz, dirigió una comunicación al Gerente General, donde le expresó su profunda preocupación por la situación actual del mercado cafetero.

No sin antes manifestar su agradecimiento por el compromiso mostrado en el programa Ola Invernal, los cafeteros del Tolima anotaron “conocedores de su permanente preocupación por el bienestar de los caficultores, queremos solicitarle de manera especial, se estudien y revisen posibles soluciones para que podamos tener mejores precios que alivien nuestros mermados ingresos, los cuales se han visto afectados los últimos tres años por la baja producción, como consecuencia de la fuerte ola invernal y con ello enfermedades como Roya y hongos; y ahora por el precio del café”.

El departamento del Tolima se hizo presente en la conmemoración de los 85 años de la Federación de Cafeteros.



El 27 de junio se reunieron los Comités Municipales del departamento

El Tolima celebró el Día Nacional del Café

Por convocatoria del Comité Departamental, los Comités Municipales del Tolima sesionaron de manera especial el 27 de junio, Día Nacional del Café, decretado así por medio la Ley 1337, del 2009 del Congreso de la República.

Los líderes gremiales se dieron cita en sus respectivas sedes para celebrar esta fecha, en un evento que sirvió para recordar los elementos esenciales de la institucionalidad cafetera, y durante el cual, además, apreciaron un mensaje en video grabado especialmente para los cultivadores del Tolima, por el gerente general de la Federación de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz.

El 27 de junio fue escogido como Día Nacional del Café para resaltar la labor y rendir homenaje a los productores, teniendo en cuenta que ese día, hace ya 85 años, se creó en

la ciudad de Medellín la Federación Nacional de Cafeteros, que hoy representa y vela por los intereses de casi 600 mil familias que derivan su sustento de este producto.



Foto: Suministrada

Foto: Oficina de Comunicaciones

En la fotografía aparecen los colaboradores del Edificio del Café en Ibagué y los integrantes del Comité Municipal, presenciando la programación académica del 27 de junio, que se llevaba a cabo en Medellín.

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.

Componente	Porcentaje
Nitrógeno Total (%)	8.0%
Nitrógeno Ammoniacal (%)	1.0%
Nitrógeno Líquido (%)	7.0%
Fósforo Asimilable (P ₂ O ₅) (%)	5.0%
Calcio (Ca) (%)	18.0%
Magnesio (Mg) (%)	5.0%
Agente Total (%)	1.8%
Sulfuro (S) (%)	1.8%
Calcio (Ca) (%)	0.005%
Molibdeno (Mo) (%)	0.005%
Zinc (Zn) (%)	1.5%

Con AGRIMINS
lo que empieza bien, termina bien.

Línea Nacional 01 8000116700
Tel.: (571) 619 4300
www.colinagro.com.co
info@colinagro.com.co

Colinagro
Inteligencia en agroproducción

Husqvarna®

Felicita a:

**COOPERATIVA DE
CAFICULTORES DEL TOLIMA**
*en sus 50 Años
y a su punto de venta*

AGROPUNTO Cafitolima

por su Primer Aniversario

La mejor alianza al servicio del Gremio Cafetero

A collection of Husqvarna agricultural machinery, including chainsaws, blowers, and trimmers, displayed on a white surface. The equipment is arranged in two rows. The top row features a chainsaw on the left, a backpack blower in the center, another backpack blower on the right, and a walk-behind trimmer on the far right. The bottom row shows a trimmer on the left, a backpack blower in the center, and a chainsaw on the right.

Guadañas - Fumigadoras - Motosierras - Motocultores - Cortasetos

Cr 1a No. 12 - 75 Tel: 261 5426

Cel: 310 771 7994 Ibagué

El 12 de junio se celebró el centenario del natalicio de Alfonso Palacio Rudas

El Cofrade Cafetero

El ex gobernador del Tolima, Yezid Castaño González, quien como él mismo lo describe, fue no sólo aprendiz sino amigo del Cofrade Cafetero, escribió esta semblanza para Tolima Cafetero.

Por Yezid Castaño González

El doctor Alfonso Palacio Rudas llegó al Comité Directivo y al Comité Nacional de Cafeteros elegido por el Congreso gremial de 1978 después de exitosa gestión en el ministerio de Hacienda. Asumió la representación de los cafeteros del Tolima después de 30 años de permanencia de Rafael Parga Cortés. Ocupa esa silla del más destacado foro de Colombia, no solamente por su asistencia al Comité Nacional en representación del Gobierno como jefe de la cartera de las finanzas, sino por la experiencia nacional e internacional en los asuntos del grano por muchos años.

Además de su cercanía al café como profesor universitario, congresista, escritor y conferencista, su actividad como delegado por Colombia a diversos compromisos internacionales, hicieron de Palacio un hombre de mente cafetera. El Cofrade fue Jefe de Delegación en varias sesiones de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo-Unctad- en donde los acuerdos multilaterales sobre café eran tema de importante consideración. También había asistido a incontables reuniones, tanto del Acuerdo Internacional, como de otros frentes de actualidad cafetera mundial. Asume entonces la representación de los productores agrupados en el Comité del Tolima, pleno de conocimientos y experiencias. Pero además, en su imponente biblioteca que al decir de todos los que tuvimos oportunidad de conocerla, era un verdadero templo del saber, nunca dejó de repasar los temas cafeteros en las muchas sesiones de tertulia que allí mantuvo con presidentes, ministros, embajadores, políticos, congresistas, alumnos, coterráneos y amigos.

Palacio Rudas estaba siempre en sesión cafetera, siempre pensando en las ideas que llevó a consideración del Comité Nacional y que lo situaron como un indiscutible líder en la materia. Las sesiones de los comités Nacional y Directivo, además de solemnes, tradicionalmente han sido caracterizadas por un ambiente de respeto y consideración por las ideas, pero muy difícilmente el Ministro de Hacienda de turno en las sesiones, se abstuvo de recibir con especial atención,



“ Lo que básicamente ha hecho el doctor Palacio Rudas toda su vida es eso: dar rienda suelta al más natural de los deseos de toda inteligencia como es el de buscar desesperadamente el conocimiento y la verdad. Tiene una de esas mentes privilegiadas que están en permanente lucha con ellas mismas para romper sus propias berreras; una de esas mentes que saben que quedarse quieta, conforme con lo que tiene, complacida y complaciente, es estar medio muerta”.

Juan Manuel Santos Calderón

(Durante el Homenaje Nacional, agosto de 1991)

la opinión independiente y certera del Cofrade Cafetero. Claro que hubo controversias y enfrentamientos ocasionales, como a principios de la década de los ochenta, cuando la diferencia de criterios entre el Gobierno y el gremio, obligó a Palacio a afirmar que prefería un desajuste en la moneda que en la solidez de la actividad cafetera de la cual dependía el ingreso de tres millones de colombianos y de buena parte de la economía del país.

A nivel nacional e internacional fue un defensor de las instituciones cafeteras y dedicó especial atención a la estabilidad de los Comités Departamentales como soporte de la política y del poder gremial. De la misma manera siempre ajustó argumentación sólida en la defensa del Pacto Mundial que comenzaba a ser agresivamente atacado por los Estados Unidos, hasta su terminación.

En desarrollo de su permanencia en el Comité Nacional de Cafeteros y siempre con la bandera de la defensa del caficultor y su gremio, llevó a la Constituyente el concepto de la “parafiscalización” y esta lo elevó a la categoría de precepto constitucional, por medio de la cual la contribución corporativa de los cafeteros, convertida en cuenta de la hacienda pública, mediante contrato con el gremio podía ser manejada a través del Fondo Nacional del café para el beneficio de los productores. Este concepto es vigente para muchas actividades económicas y ofrece al país una fuente segura de financiamiento social.



“ Es en materia cafetera donde sus servicios al país y al gremio que históricamente le ha producido mayor riqueza, merecen mayor reconocimiento. Él ha cumplido un importante papel en el proceso que ha llevado a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia a ser hoy ejemplo a nivel mundial en la comercialización del grano y en la efectiva defensa de los intereses de los países productores de café y del gremio que representa”.

César Gaviria Trujillo

(Durante el Homenaje Nacional, agosto de 1991)

Al celebrar el centenario de su nacimiento, Colombia rinde justo homenaje y reconocimiento a quien tuvo el honor de conocer como su alumno, su amigo por más de cinco lustros y su aprendiz en temas cafeteros por una docena de años.



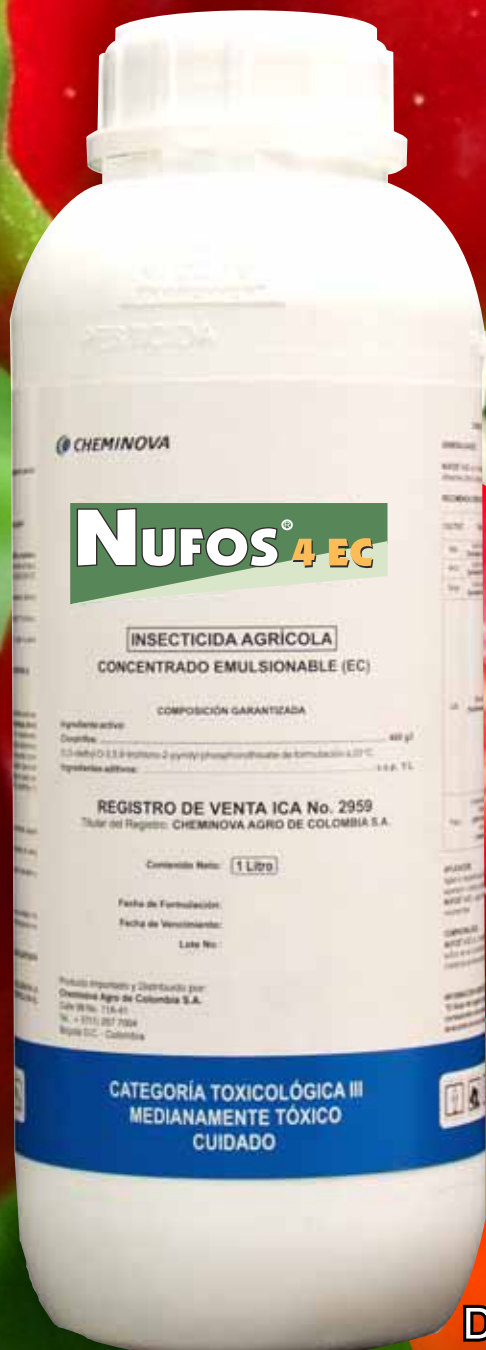
Fotos: Archivo Oficina de Comunicaciones

En los últimos años de su vida, el doctor Alfonso Palacio Rudas fue objeto de muchos homenajes, por su gran aporte a la caficultura y al país.

NUFOS[®] 4 EC

Clorpirifos

**El aliado perfecto para el
manejo integrado de la
broca.**



REGISTRO NACIONAL ICA No. 2959

Dosis 1.5 L/Ha



IMPACT[®] 125sc
Flutriafol

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

Dosis 0.8 a 1.0 L/Ha



REGISTRO NACIONAL ICA No. 284

La Asociación de Cafés Especiales Acafenorte realizó la primera versión del curso de barismo Líbano



es Café, en el cual se capacitaron alrededor de 46 personas entre cafeteros, propietarios de tiendas de café, docentes y aquellos interesados en acercarse al mundo del café 'desde la taza'.

A través de la realización de eventos como éste, los actores de la cadena de producción en este municipio buscan ingresar al grano cultivado en el Líbano, en el grupo de los cafés diferenciados.

“La meta que se tiene con este importante proceso es entrar al selecto grupo de los cafés diferenciados y de alta calidad, empezando por educar al cafetero y al ciudadano común con el fin de que conozca los atributos y perfiles de un buen café en la taza. Por consiguiente, la asociación Acafenorte quiere irradiar y extender el buen gusto por el café, desde los colegios, escuelas, iniciando por los profesores y luego conti-

En la búsqueda de entrar al grupo de cafés diferenciados

Curso de barismo Líbano es Café

nuando con los muchachos en que participen más del consumo local; es así como desde los niños de la escuela podemos contribuir a que ellos sean los grandes catadores y baristas, especialistas del futuro en los buenos cafés de la región para el mundo. Y el propósito es realizar cuatro capacitaciones más para el

2012”, afirmó Milton Fernando Reyes, representante del Líbano, ante el Comité de Cafeteros.

De la misma forma, los organizadores del evento sostuvieron que es importante empezar a buscar indicadores de consumo en el municipio para que en los próximos tres años se llegue a una meta de por lo me-

nos el 75 por ciento al 80 por ciento del café que se consuma sea de origen de las fincas de la zona, y por supuesto, extenderlo a toda la circunscripción.

El evento también contó con el respaldo del Comité de Cafeteros y la Cooperativa de Caficultores del Norte (Cafinorte).



Foto: Suministrada

Recientemente se realizó en el municipio de Líbano un curso de barismo como parte de las acciones encaminadas a que el café de esta región entre al grupo de los diferenciados.

ABOCOL
Abonos Colombianos S.A.



**FERTILIZANTES
ESPECIALIZADOS
PARA CAFÉ
EN ETAPA DE PRODUCCIÓN**



Remital-m®

17-6-18-2

*Cosechas en cantidad
con excelente
calidad*

ABOTEK®

15-4-23-4

*Productividad
y sostenibilidad
de los cultivos*

Crecen tus cultivos y tú también

Cooperativa de Caficultores del Tolima reabrió punto de compra de café

Dolores estrena sede

La Cooperativa de Caficultores del Tolima (Cafitolima) dio al servicio de los productores del municipio de Dolores una moderna y amplia sede, con capacidad para el almacenamiento de cerca de 50 mil kilos de Café Pergamino Seco (C.P.S), sin contar con el espacio para el almacenaje de los insumos agrícolas que serán comercializados en el Agropunto. Son en total 900 metros cuadrados en los cuales los agricultores de esta zona del departamen-

to podrán disfrutar de los servicios que presta la entidad cooperativa. La visión comercial de Cafitolima es la de proveer desde su sala de ventas del Agropunto, los insumos necesarios para la actividad agrícola en la región. Así mismo, ser la bodega principal para proveer a los municipios de Prado, Dolores y Alpujarra. En el acto de inauguración, Fernando Ortiz, gerente de Cafitolima, resaltó el compromiso del gremio con todos los municipios cafeteros don-



Fotos: Oficina de Comunicaciones

La sede de Cafitolima en Dolores es de las más modernas del departamento, tiene cerca de 900 metros cuadrados construidos.



Los directivos del Comité de Cafeteros del Tolima y el Consejo de Administración de Cafitolima se hicieron presentes en el acto de inauguración de la nueva sede.

de se hace presencia, y destacó la forma como se rehabilitó el punto de compra de la Cooperativa. Así mismo solicitó a los caficultores de la región participar activamente con la venta del café a la cooperativa y en la compra de los productos del Agropunto. “Los invito a que respaldemos a la Cooperativa; tenemos que afiliarnos, hay que venderles café y comprar sus productos agrícolas para seguir teniendo buenos resultados como hasta ahora los hemos tenido, para ello contamos con el Comité de Cafeteros y

su equipo de extensionistas”, indicó. De igual manera, Luis Oliver Montealegre, presidente del Consejo de Administración de Cafitolima y miembro del Comité Departamental de Cafeteros, manifestó su satisfacción por la obra entregada al municipio y resaltó la manera como desde la Alcaldía de Dolores, el mismo Comité y las directivas de Cafitolima decididamente se trabajó en este proyecto el cual calificó como “la mejor sede” que tiene una Cooperativa de Caficultores en el Tolima.



SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

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



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

Seguros | **SURA**

A través de las nuevas tecnologías se mantiene comunicación constante con los seguidores de nuestro café

Café de Colombia, un buen producto en todo el sentido de la palabra

Luis Fernando Samper Gartner, gerente de Comunicaciones y Mercadeo de la Federación Nacional de Cafeteros le contó a *Tolima Cafetero*, en qué consiste y cómo ha evolucionado la estrategia marcaria de Café de Colombia, a la vez que explicó qué es y cuál es la importancia de la Indicación Geográfica Protegida.

De la misma forma, en este diálogo, el ejecutivo describió como “muy poderoso” el símbolo que representa el hecho de que Juan Valdez le ofreciera un café al presidente de los Estados Unidos Barack Obama, durante la Cumbre las Américas, y enfatizó en que este personaje es el mejor embajador de Café de Colombia en el mundo.

1. Hace aproximadamente diez años se replanteó la estrategia marcaria de Café de Colombia, que implicó la creación de un portafolio de nuevas marcas y denominaciones. ¿Cómo ha evolucionado dicha estrategia y cuáles han sido los resultados?

En el marco de la estrategia de promoción y protección del Café de Colombia, la Federación de Cafeteros ha venido desarrollando un trabajo constante de implementación de mecanismos tanto legales como comerciales, que además de ser acordes a las características del producto, también sean viables y aplica-



bles en aquellos territorios en los que se desea proteger el café de origen colombiano. Colombia es el primer país de origen que ha desplegado una iniciativa similar en los principales mercados del mundo.

Es así como a la fecha, los cafeteros colombianos cuentan con los siguientes instrumentos legales para la protección del origen:

Marcas registradas: la firma de Juan Valdez® y el logo triangular Café de Colombia® cuenta con registros vigentes en aproximadamente 140 países alrededor del mundo. Además cuentan con otras marcas valiosas como Buendía®.

Marca de Certificación: el Café de Colombia cuenta con marcas de certificación en mercados tan importantes como Estados Unidos y Canadá, y adicionalmente su trámite está en proceso en otros mercados de importancia en el mundo para proteger el origen.

Indicaciones Geográficas: Café de Colombia cuenta con la protección como Denominación de Origen en Colombia

desde el año 2005, y su reconocimiento se extiende a los países pertenecientes a la Comunidad



Andina de Naciones (CAN). De igual forma cuenta con la protección como Indicación Geográfica Protegida desde octubre de 2007, fecha en la cual la Comisión Europea le concedió este reconocimiento, convirtiéndose en el primer producto agroalimentario de un país diferente a los que conforman la Unión Europea en recibir esta distinción. Este instrumento legal cubre a todos los países integrantes de la Unión Europea.

Es una estrategia en constante evolución, que busca adaptarnos a lo que vemos en el mercado. Nuestro objetivo principal es hacer relevante el origen a los ojos del consumidor; la lealtad que más vale es la del consumidor, si ese consumidor le exige a su marca o tostador local café colombiano, tendremos asegurado la comercialización a precios superiores. Así mismo, queremos tener una oferta relevante de café colombiano para cada momento de consumo, es decir, que siempre el consumidor pueda elegirlo, si quiere tomar café soluble, o al desayuno, o en una tienda especializada, o en su hogar.



Actualmente la tendencia de consumo de café en el país es positiva. A partir de junio de 2010 y gracias a una nueva dinámica de la categoría, los colombianos estamos tomando más café. Especial importancia revisten en esta nueva dinámica las tiendas de café especializado, generadoras de tendencias y que han introducido nuevas preparaciones como el cappuccino, el espresso y los cafés fríos como el granizado o la malteada de café, ofreciendo a los jóvenes una experiencia de consumo que se adapta a su estilo de vida.

2. De acuerdo con estudios divulgados por la Federación de Cafeteros, durante los años ochenta y noventa había una tendencia decreciente del consumo interno de café en jóvenes ¿Cuál es la tendencia actual?

Actualmente la tendencia de consumo de café en el país es positiva. A partir de junio de 2010 y gracias a una nueva dinámica de la categoría, los colombianos estamos tomando más café. Especial importancia revisten en esta nueva dinámica las tiendas de café especializado, generadoras de tendencias y que han introducido nuevas preparaciones como el cappuccino, el espresso y los cafés fríos como el granizado o la malteada de café, ofreciendo a los jóvenes una experiencia de consumo que se adapta a su estilo de vida.



A lo anterior se suma un esfuerzo que hemos liderado con la industria alrededor de Toma Café para hacer del café la bebida más consumida y apreciada por los colombianos, cosa que creo estamos logrando y que ha permitido el lanzamiento de

www.cafedecolombia.com, portal integrador de todos los sitios de la gran familia Café de Colombia en la web.

Foto: Suministrada

nuevas bebidas.

3. ¿Qué estrategias hoy en día se orientan a ese público joven?

La oferta de café para los jóvenes, además del tradicional tinto o el café con leche, de los cuales son también consumidores en casa o en el estudio, cuenta con cafés listos para tomar como el nuevo latte de Juan Valdez o algunas innovaciones lanzadas por otras marcas como mezclas de cappuccino frío o el café en polvo para tomarlo frío.

4. Café de Colombia y Juan Valdez han incrementado su presencia de marca en los medios denominados alternativos ¿Cuáles son estos? y ¿A qué público están orientados?



Nosotros tratamos de hacer presencia en todos los medios posibles, para mantener informados a todos nuestros públicos interesados sobre las noticias y novedades del gremio. En las páginas internet de www.federaciondefcafeteros.org tenemos habilitados links de contacto donde recibimos y atendemos las consultas y se actualiza la información no sólo noticiosa sino, para los cafeteros, los clientes y cualquier tipo de usuario. Así mismo nuestro Gerente General envía un correo electrónico semanal de actualidad cafetera, y también enviamos el boletín 'Pergamino' dirigido a productores cada mes.

Actualmente somos muy fuertes en redes sociales, que son páginas interactivas en internet donde la gente opina y conoce lo que estamos haciendo. La información en las redes sociales nos permite mantener una comunicación abierta y permanente con los seguidores de Café de Colombia y de Juan Valdez. A través de estas recibimos consultas, monitoreamos y escuchamos opiniones y comentarios, respondemos a las inquietudes de seguidores y claro, hacemos promoción de los productos, lanzamientos etc. Entre nuestras dos marcas tenemos solamente en facebook casi 1.4 millones de seguidores con quienes 'conversamos' diariamente.

6. En el año 2010 la Federación de Cafeteros editó su Informe de Sostenibilidad 1927-2010 ¿Cuál es su importancia?

Cuando comenzamos a elaborar el primer informe de la Federación que denominamos Sostenibilidad en Acción®, decidimos que debíamos recoger todo el proceso histórico de la organización de los cafeteros (1927 - 2010), para que quedara ampliamente reflejado nuestro compromiso con el desarrollo sostenible como parte integral de nuestras promesas de valor a las familias cafeteras y en el ámbito extendido de nuestra responsabilidad con la sociedad colombiana y con el planeta.

El reporte de sostenibilidad bajo los parámetros GRI, la iniciativa global de reportes sostenibles, por su sigla en inglés, es importante porque de esta manera muchas personas y organizaciones en todo el mundo pueden recibir información estandarizada sobre la integración entre los principios de sostenibilidad y nuestro reto a futuro; eso permite crear una red de conocimiento en todo el planeta y así como pueden tomar ejemplo de nosotros, a nuestra vez podemos aprender de las buenas prácticas de otras organizaciones y sectores, la idea del GRI es movilizar el cambio hacia el desarrollo sostenible a través de estas herramientas de información.

7. ¿Qué significa defender en el comercio

'No hay otro embajador de Colombia más reconocido en el mundo'

¿Cómo logra la Federación de Cafeteros, teniendo en cuenta el estricto esquema de seguridad que rodeó al presidente Barack Obama durante la Cumbre de las Américas, que Juan Valdez se le acercara y le brindara un café de Colombia?



El símbolo de ofrecerle un café al señor presidente de Estados Unidos es muy poderoso. Demuestra, entre otros, la confianza que ha logrado sembrar la Federación Nacional de Cafeteros en todos sus proyectos y alianzas; es por esto que siempre en el ámbito nacional o internacional nos tienen en cuenta para desarrollar diferentes estrategias. Juan Valdez es uno de los íconos más reconocidos del mundo y fue parte de la estrategia y el montaje de la Presidencia de la República durante la pasada Cumbre de la Américas realizada en Cartagena. No hay otro embajador del Café de Colombia más reconocido en el mundo.

¿Cuáles son las claves del éxito de la campaña publicitaria de Juan Valdez?

La campaña, y en general la estrategia de diferenciación del café de Colombia, lograron convertir algunos atributos de este, en elementos diferenciadores y así justificar la preferencia del consumidor en un mercado de commodities. Café de Colombia fue pionero en la diferenciación de origen, y hoy se mantiene como el origen de café más reconocido por los consumidores. Este reconocimiento se traduce en un segmen-

mundial el origen del café colombiano?

El arduo trabajo desarrollado por la FNC para proteger el Café de Colombia por medio de los variados instrumentos legales permite evitar que terceros inescrupulosos tomen ventaja de la reconocida reputación de nuestro café y describan sus productos como Café de Colombia sin cumplir los requisitos para ello, compitiendo deslealmente con los productores colombianos y los comercializadores legítimos. En otras palabras, ¿de qué sirve que el productor produzca un café de calidad, los clientes paguen más por él, si cualquiera puede llegar a decir que su café es igual y lo marca como colombiano? Es por eso que debemos proteger el origen.

8. ¿Un productor de café qué debe saber sobre la Indicación Geográfica Protegida de su producto?



Los productores deben saber que ellos son los principales beneficiarios del Café de Colombia y los principales interesados en protegerla. Producir con variedades no aprobadas por Cenicafe o no ser conscientes que la calidad importa y mucho, atenta contra nosotros mismos y contra nuestro futuro.

Al final del día las Indicaciones Geográficas tienen como objetivo principal contribuir al desarrollo de la sostenibilidad regional y la competitividad de los productores de café en Colombia. Además, que se reconozca su esfuerzo por producir un café de alta calidad y que nadie se aproveche de la reputación del café de origen.

La calidad y reputación de un bien protegido por la IG se explica por factores naturales como clima, suelos, así como los conocimientos y tradiciones humanas. Es así, como la Indicación Geográfica Café de Colombia

to especial de café 100% colombiano.

Adicionalmente, un elemento clave en el éxito de la campaña fue su relevancia en los diferentes momentos que vivía

el consumidor. Particularmente en el mercado americano, con humor inteligente, la campaña logró acercarse al consumidor a través de referencias que hacían parte de su vida diaria. Hoy buscamos llevar un mensaje más profundo y relevante a un consumidor más informado y exigente, y los medios digitales se convierten entonces en pieza esencial de la estrategia de comunicación.

Como especialista en temas de marca y comunicaciones ¿cómo definiría usted la experiencia de consumo del Café de Colombia? (AMS)

Degustar un café de Colombia es una experiencia única: podemos decir que el café de Colombia son muchos cafés. Primero sentimos su aroma pronunciado y completo. Luego degustamos su sabor suave, de taza limpia con una acidez media que destaca una gama de notas que varían dependiendo de su región de origen. Su cuerpo completo deja una agradable sensación residual. Eso en cuanto a lo sensorial. Pero más allá del producto, detrás del café de Colombia hay una organización de productores dedicada a la sostenibilidad, a la Sostenibilidad en Acción, que me da orgullo y que hace la diferencia en 588 comunidades rurales del país, es un buen producto en todo el sentido de la palabra.

representa y evidencia el vínculo entre la calidad del café, la tradición y el territorio donde se produce. Así, los clientes y consumidores saben que esas características por las que pagan un mayor precio están garantizadas.

9. En la actualidad los departamentos de Cauca y Nariño cuentan con Denominación de Origen de su café ¿Cómo se encuentra este proceso para el resto de departamentos productores, caso Tolima?



Para lograr el reconocimiento de una Denominación de Origen Regional es necesario surtir varios pasos, entre ellos la elaboración de una descripción del café basada en sus cuatro criterios principales: factores natu-

rales, humanos, de tradición, y reputación.

Dar cumplimiento al primer criterio es el trabajo más intenso para realizar la solicitud de una IG, para ello es necesario realizar un extenso trabajo de recolección y análisis exhaustivo de muestras de café tomadas durante varias cosechas (al menos cuatro); también se toman muestras de suelos y se realizan análisis de los factores medioambientales como temperatura, brillo solar, humedad relativa entre otros. Todo lo anterior se realiza con el fin de demostrar el vínculo entre la oferta ambiental de la zona geográfica, la composición química y los atributos sensoriales del café.

Teniendo en mente lo anterior, para el caso Café del Tolima se han realizado dos tomas de muestras durante diferentes cosechas en el sur, y se está dando inicio al estudio preliminar respecto a la influencia de los factores ambientales en los compuestos químicos y atributos sensoriales del café recolectado. Aún no hemos empezado en el norte del Departamento.



Foto: Oficina de Comunicaciones

A través de una cata comparada, donde las candidatas tenían que acertar los cafés que eran iguales, se escogieron las tres finalistas de La reina que más sabe de café.

Por segundo año el Comité de Cafeteros y Toma Café se unen al Festival Folclórico Colombiano

Señorita Sucre, la Reina que más sabe de café



Mónica Lorena González Fernández, del departamento de Sucre, debido a su destacado desempeño en la cata comparada de cafés especiales de Origen del Tolima y sus respuestas acertadas en la trivia ¿Cuánto sabes de Café?, se alzó con el título de La Reina que más sabe de café, en el marco del 40° Festival Folclórico Colombiano.

Este evento, catalogado como Patrimonio Cultural y Artístico de la Nación, cuenta desde el año anterior con la vinculación del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y el Programa Toma Café, quienes convocan a las candidatas al cetro y la corona de Reina Nacional del Folclor a un Almuerzo

La gran sorpresa del Almuerzo Real fue la presencia de Juan Valdez.



Mónica Lorena González, señorita Sucre fue la ganadora de 'La Reina que más Sabe de Café'.

zo Real, donde se escoge 'La Reina que más sabe de café'.

'La Reina que más sabe de café' fue elegida por sus habilidades sensoriales y su conocimiento sobre la cultura cafetera: en el Juego de Sabores de Café las candidatas debieron identificar tres parejas del mismo café entre un grupo de seis tazas y las tres finalistas: Sucre, Mónica Lorena González; Boyacá, Angélica Yaneth Suárez Arenas, y Santander, Tatiana Silva Ardila, respondieron a las trivias de conocimiento sobre el café y su cultura, donde se destacó la señorita Sucre.

Una vez elegida la ganadora, los asistentes se sorprendieron con la aparición de Juan Valdez, quien se unió a la celebración folclórica del Tolima por primera vez. Tanto las candidatas, como los invitados, tuvieron la oportunidad de posar para las fotos con el personaje, considerado el mejor embajador de nuestro café en el mundo entero.

PASA A LA PÁGINA 11

VIENE DE LA PÁGINA 10

El Almuerozo Real, que hace parte de la programación oficial del cuadragésimo Festival Folclórico Colombiano contó con la presencia del director ejecutivo del Comité de Cafeteros, Gildardo Monroy Guerrero; el representante del Tolima ante el Comité Directivo y Nacional de la Federación de Cafeteros, Luis Javier Trujillo Buitrago; la coordinadora ejecutiva del Programa Toma Café, Ana María Sierra; los miembros del Comité Departamental de Cafeteros; en cabeza de su presidente Olivo Rodríguez Díaz; el comandante de la Policía Metropolitana de Ibagué, coronel Fernando Murillo Orrego; las primeras gestoras, tanto de Ibagué, Luz Amparo Noreña, como del Tolima, María Elsy Morales; la Junta Directiva de la Corporación Festival Folclórico; representantes de los gremios económicos, empresarios y medios de comunicación.

“Con La Reina que más de Café pretendemos ante todo hacer presencia en el evento folclórico por excelencia de nuestra región y destacar los atributos de los cafés especiales de Origen del Tolima. Una iniciativa que busca llevar a las nuevas generaciones más mo-



Foto: Suministrada

Los asistentes al Almuerzo Real, también disfrutaron de las bebidas ofrecidas por la Tienda Juan Valdez, que instaló su punto en el lugar.

tivos para descubrir el café como la mejor bebida para su estilo de vida y reconocer el trabajo dedicado y honesto de nuestros caficultores, quienes por más de 100 años han llevado a nuestros hogares los mejor de los cafés del Tolima”, señaló Gildardo Monroy Guerrero, director ejecutivo del Comité de

Cafeteros del Tolima.

El Programa Toma Café es una alianza de los tostadores (las marcas de café nacionales y regionales), y de los productores representados por la Federación Nacional de Cafeteros, para promover el consumo de café en nuestro país.



AMIGO CAFETERO:

Para el arranque de sus cafetales desde el inicio **FORME RAÍZ**



Máxima energía para la mejor arranque.

FERTIGRO 8-24-0: 150 c.c./litros de agua.

+ ROOTEX: 50 gr/20 litros de agua.

Época de aplicación: En vivero, trasplante, levante y producción, antes de las abonadas.

Forma de aplicación: A la base de las plantas, en la zona de raíces.

Beneficios: Más raíces, tallos gruesos, plantas vigorosas, más eficiencia de la fertilización granulada.



Cómprelo en su almacén de confianza.



EN NUTRICIÓN
LA MEJOR SOLUCIÓN TOTAL



COSMOCEL®



Agroinsumos del café S.A.

Agrocafé

continúa apoyando a
 los Caficultores en el costo de los
 fertilizantes con un 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.**




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



adquíralos en los puntos de venta de las Cooperativas.

www.agrocafe.com.co

Los conceptos de competitividad y manejo empresarial, ya hacen parte del lenguaje de los caficultores. Ser productor cafetero sin tener presente las implicaciones que tiene lo empresarial del cultivo, es casi que dictar sentencia de fracaso en la actividad agrícola, máxime las condiciones de cambio permanente de este negocio.

Aumentar la productividad y calidad del grano son algunas de las metas que un productor cafetero se debe fijar. Teniendo como base estudios del programa de Gestión Empresarial del Comité de Cafeteros del Tolima, se determinó que cerca del 60 por ciento de los costos de producción son destinados a la mano de obra y el restante 40 por ciento son insumos; machetes, limas, cocos, costales, fertilizantes, entre otros. Estos porcentajes reafirman una vez más la importancia de incrementar la productividad y la calidad del producto.

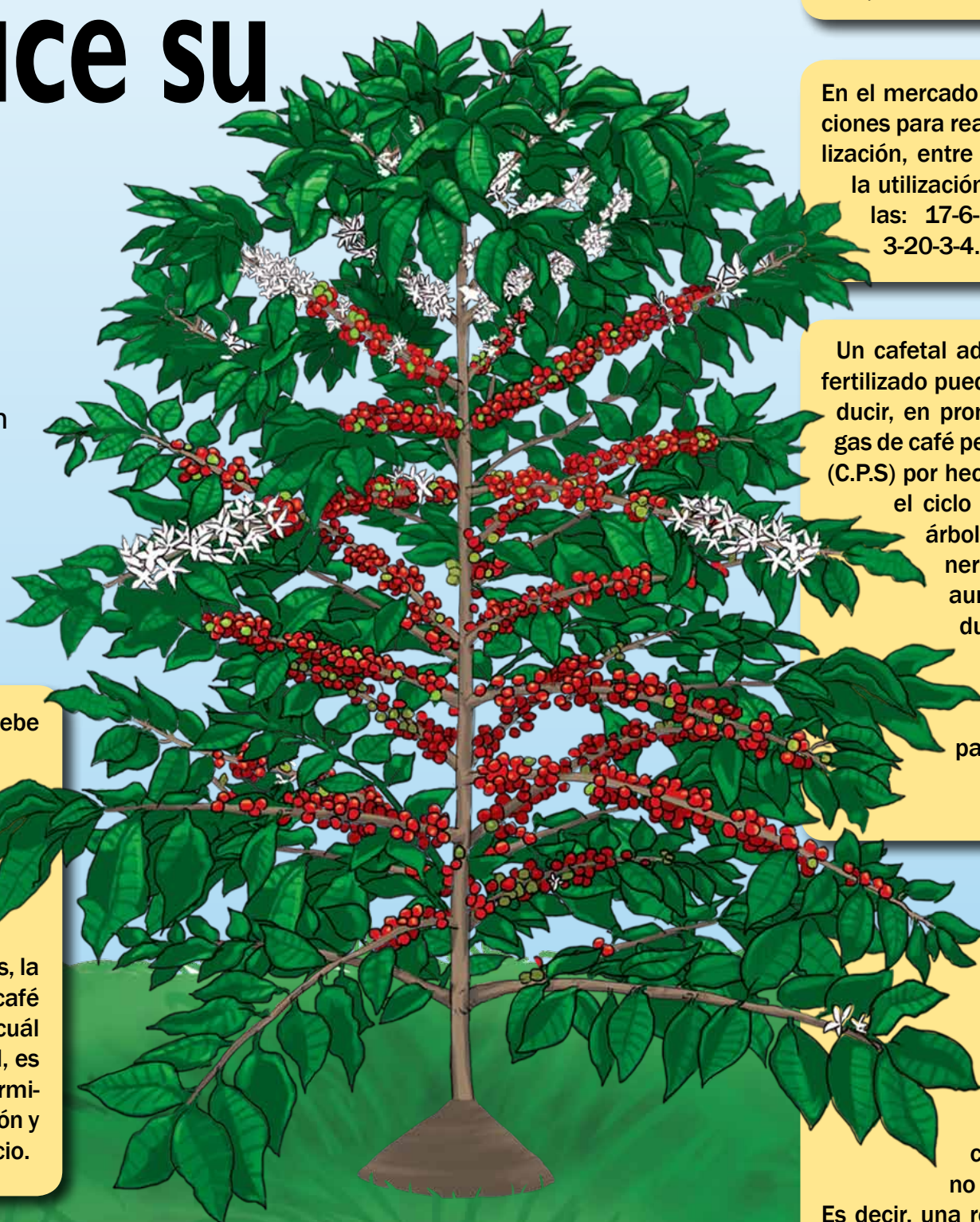
Son varios los factores que influyen en la productividad y calidad del grano, entre ellos está la fertilización. Un cafetal correctamente fertilizado, es decir, en tiempo, formulación y cantidades adecuadas, mejora la calidad y productividad del cultivo.

La caficultura es un negocio rentable el cual debe ser manejado como una empresa

¿Sabe cuánto café produce su finca?

Un cafetal correctamente fertilizado, es decir, en tiempo, formulación y cantidades adecuadas, mejora la calidad y productividad del cultivo.

El nivel de cuentas que debe llevar cada productor le debe indicar cuántos kilos de café cereza le produce un árbol. Para el ejemplo de las 16 cargas de (C.P.S) en cinco mil árboles, la respuesta es dos kilos de café cereza por árbol. Saber cuál es la producción por árbol, es fundamental para determinar los costos de producción y la productividad del negocio.



En el Tolima, a precios de junio, fertilizar un árbol de café, aplicando las dosis recomendadas por Cenicafé cuando no se tiene análisis de suelos, cuesta en promedio 500 pesos al año (fertilizante + transporte + aplicación).

En el mercado hay varias opciones para realizar esta fertilización, entre esas tenemos la utilización de las fórmulas: 17-6-18-2 y la 24-3-20-3-4.

Un cafetal adecuadamente fertilizado puede llegar a producir, en promedio, 16 cargas de café pergamino seco, (C.P.S) por hectárea, durante el ciclo productivo del árbol. De esta manera es posible aumentar la productividad y, por consiguiente, el beneficio económico para el cafetero.

Por cada cinco kilos de café cereza recolectado, obtenemos un kilo de café pergamino seco (C.P.S).

Es decir, una relación de cinco a uno. En una plantación con cinco mil árboles, la recolección debe alcanzar, como mínimo, los 10 mil kilos de café cereza. Si llevamos esta cantidad a la relación de cinco a uno, de ese lote se estarían obteniendo dos mil kilos de (C.P.S), es decir 16 cargas.

Opción	Fertilizante	1	2	3	Gramos
		Aplicación	Aplicación	Aplicación	Árbol año
1	17-6-18-2	120 gr por árbol	110 gr por árbol	120 gr por árbol	350 gr por árbol año
2	24-3-20-3-4	80 gr por árbol	90 gr por árbol	80 gr por árbol	250 gr por árbol año

A sorbos

Juan Valdez® lanza Edición Especial de Café 'Serranía del Perijá'



Una vez más, Juan Valdez apoya modelos de vida que generan paz y modelos de convivencia en torno a la caficultura. Con esta Edición Especial de Café: 'Serranía del Perijá' (Cesar), la marca de café premium colombiano destaca el trabajo realizado por 600 familias de la Serranía del Perijá, que desde 2010 encontraron en el proyecto 'Colombia Cafetera Sostenible', una razón para retornar a sus regiones de origen y trabajar en torno a la caficultura, como propósito en comunidad para el desarrollo productivo de sus tierras.

Icontec certifica programa de Compensación de Emisiones de Gases Efecto Invernadero



La Federación Nacional de Cafeteros recibió, por parte del Icontec, la certificación al Programa de Compensación de Emisiones de Gases Efecto Invernadero – GEI, a través del cual se registraron las primeras 450 hectáreas de sistemas forestales. Este programa es ejecutado en asocio con el PNUD - Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo - GEF, el Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Social y a nivel local con las Corporaciones Autónomas Regionales, las gobernaciones y las alcaldías.

El certificado fue entregado al gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz Ortega, por parte del Director Comercial del Icontec, Leonardo Fuquen, en un sencillo pero significativo evento en las instalaciones de la Federación.

(Con información de www.oic.com, www.federaciondecafeteros.org, boletín Contacto de la Federación de Cafeteros)

Hace 23 años

En Neiva, seminario para secretarías de directores ejecutivos y técnicos de Federación

Entre el 24 y 25 de mayo, las secretarías de los directores ejecutivos y directores técnicos de los 20 Comités de Cafeteros del país, se reunieron en Neiva para participar en un importante seminario – taller, enfocado a la capacitación en cada una de las áreas en las que se desenvuelven.

Junio 1989

Desaparece Pacto Cafetero

Después de ingentes esfuerzos por parte de la Federación de Cafeteros y de la delegación colombiana para prorrogar el Pacto Cafetero, finalmente la negativa de los Estados Unidos sumada a la apatía de los países centroamericanos, desde el pasado 4 de julio el café quedó expuesto a un mercado totalmente libre.

El convenio cafetero se extenderá por dos años más, pero sin las reglas y las cláusulas económicas que rigieron en los 27 años de existencia del pacto.

Julio 1989

El Comité lanza campaña para prevenir la Broca

Entre los días 10 y 18 de agosto, se desarrollará la Campaña Educativa contra la Broca del Café, para capacitar a los cafeteros, con el fin de demorar la llegada del animal.

La campaña se llevará a cabo en los municipios de Herveo, Fresno, Mariquita, Líbano, Villahermosa, Lérida, Ibagué, Cajamarca, Planadas, Ataco, Dolores y Alpujarra, por ser estos los que tienen comunicación con otros departamentos en donde se corre el riesgo de mayor posibilidad de entrada de la plaga.

Junio 1989

Entrega de acueducto y firma de convenio Incora – Comité en Cunday

El pasado 30 de junio los miembros directivos del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, acompañados por el Director Ejecutivo, doctor Jorge García, concurrieron al municipio de Cunday, con el propósito de inaugurar el acueducto rural colectivo de la vereda Guasimal.

Este acueducto fue construido con aportes provenientes de la Secretaría de Integración Popular de la Presidencia de la República, a través de un contrato de fiducia que tiene establecida esta secretaría con la Caja Agraria, recursos del Comité de Cafeteros y la participación de la comunidad.

Julio 1989

Concurso Departamental de



Cuento Cafetero



Objetivo General

Fomentar la cultura de la escritura en los niños y jóvenes de la zona rural cafetera del Tolima.

Objetivos específicos

- Estimular la creatividad de las nuevas generaciones a partir de sus vivencias en fincas y veredas.
- Propiciar el buen uso del idioma, a través de la producción de textos literarios, que exalten y refuercen la cultura cafetera en el Tolima.

Categorías

- A: Estudiantes de primero a séptimo grado.
B: Estudiantes de octavo a undécimo grado.

Inscripciones

30 de abril al 31 de julio de 2012
Toda la información y formularios de inscripción, disponibles en:

www.federaciondecafeteros.org/tolima

Convoca

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

¡Participa y gana portátiles y bicicletas todo terreno!

Un café con la historia



Por Sergio Suescún Ch.
Coordinador
Oficina Recursos
Humanos

En su inspirada rima en honor al café, Rafael Godoy escribiría una letra muy colombiana y muy fiel a la realidad: "Semillita prodigiosa, semilla de la esperanza, que le das luz a mi vida y le das vida a mi patria". Nada puede ser más cierto. Desde que la primera semilla se sembró en nuestro país, el cultivo del café se convirtió en luz y esperanza de muchas generaciones de agricultores. Ha sido también motor del desarrollo en el campo y sustento económico del país rural. El café ha estado, entonces, presente, en nuestro acontecer diario como colombianos.

Si bien sus haciendas estaban ubicadas en Venezuela, no podemos dejar de mencionar en este sucinto artículo, el interés del Libertador Simón Bolívar, por el cultivo del café. En una inspirada carta escrita a José Manuel Jaen, le expresaba lo siguiente: "... Cada día tengo más ansias de ver en Ceuce una hermosa hacienda de café, porque es un fruto este que infaliblemente ha de tener buen

precio como lo tiene en el día, mientras que en las colonias francesas no se reestablezcan."

Otro episodio, acaecido en nuestro país, es el que tiene que ver con el fervor que le producía el café al padre Francisco Romero, en Salazar de las Palmas (Santander), cuando en su excelsa sabiduría, ponía de penitencia a sus feligreses, y según la gravedad del pecado, sembrar matas de café. Estos deslices de los parroquianos le dieron un gran impulso a la caficultura. Alabado sea al padre Romero, que en gloria esté. Corría el siglo XIX.

Hemos tenido personajes colombianos que han impulsado el cultivo del café. Por motivo de espacio sólo resaltaremos los nombres de Rafael Uribe Uribe y Pedro Nel Ospina. Uribe Uribe fue un agricultor cafetero. Administró los ricos cafetales de Viotá, la más grande empresa cafetera de Cundinamarca y se convirtió en un gran impulsor de la industria cafetera. Pedro Nel Ospina, presidente de la República, enseñó el cultivo científico del café y mejoró los sistemas de regadío. Impulsó los ferrocarriles, tanto así que en 1930, había dos mil 700 kilómetros, con los que se pudieron incrementar las exportaciones del café.

Ha sido el tinto, en su esencia, un aglutinante de almas, sentires y pensamientos. Famoso fue el

Café Gato Negro, que dio abrigo en la Bogotá de los años cuarenta, a los intelectuales, poetas, periodistas y bohemios. El lugar era frecuentado por Jorge Eliécer Gaitán, pues quedaba a pocos metros del Edificio Agustín Nieto, donde el ilustre abogado tenía su oficina. Fue también famoso el café Windsor, donde el Ricardo Rendón, uno de los mejores caricaturistas colombianos, solía plasmar en el papel sus ácidas caricaturas.

Tocan también nuestra fibra como colombianos, las imágenes que nos recuerdan los triunfos en Europa, en la década de los ochenta, del equipo de ciclismo Café de Colombia, con el liderazgo de Lucho Herrera, una de las grandes glorias del ciclismo nacional. Las camisetas que lucían los pedalistas, se resaltaban así mismo, cuando en la meta se veía la pancarta Café de Colombia, que le recordaba al mundo de donde provenía el grano que daba el sabor más suave y rico del planeta.

Pero quizá el hecho más significativo en esta suma de historias cafeteras es la creación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, institución que en sus 85 años de existencia ha tejido la memoria social y productiva de la semilla de la esperanza que le vida a mi patria.

Debemos afianzar la fe en el gremio



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

Cuando hablamos de café hablamos de la economía del país. Hablar de café es hacerlo de toda una cultura en nuestro país.

Estos temas de economía y cultura son extremadamente serios, pues al abordarlos se corren riesgos cuando no se tiene un conocimiento amplio, o si se manejan con intenciones ocultas para buscar beneficios personales.

Con el café hemos creado un modelo económico político y sobre todo un esquema cultural. ¿Por qué ahora vamos a desconocer lo que ha pasado con el cultivo desde hace dos siglos? Cómo ignorar que la economía es cíclica, con periodos de ascensos, descensos, depresión, ciclos que se repiten indefinidamente. Cómo ignorar que la economía tiene variables que no dependen de la voluntad de un grupo de personas.

El café, como cualquier otro producto, tiene fluctuaciones, niveles de inestabilidad, riesgos comerciales, climáticos, biológicos, tecnológicos, los que no se pueden transferir, compartir y a veces ni siquiera reducir.

En la historia de la caficultura hemos tenido épocas muy favorables que son precisamente las que nos han permitido hacer frente a las situaciones adversas cuando se han presentado.

La situación del café hoy no es la mejor, es difícil sí, pero manejable, alrededor de ella en los últimos días se ha creado una atmósfera de desánimo y pesimismo. Pero

sólo por el protagonismo de los profanos en el tema, con el afán de hacerse notar y crear polémica, no se puede crear confusión ni desconocer que del café dependen cuatro millones de personas y que en 650 municipios es la principal fuente de ingresos. Hoy estamos en épocas similares a las que hemos experimentado en otros tiempos, por ello no debemos crear confusión.

Este país lo hemos construido los cafeteros. Esas miles de personas que directa o indirectamente viven del café han creado el desarrollo del campo, que ha servido como premisa para sostener la democracia. Su experiencia, su práctica y su convivencia pacífica han sido aportes importantes para construir la paz.

Negar que estamos pasando por un momento difícil en la economía cafetera sería no aceptar la realidad. Pero afirmar que se acabó esta actividad en los municipios cafeteros de Colombia es un despropósito y el desconocimiento de lo que ha pasado con el precio en otros momentos históricos. La disminución de los precios del café se ha presentado en épocas de los años 60, 70 en el 92, en fin y aún así la industria no se acaba, el caficultor no ha desaparecido y todas las crisis se han superado.

El sacrificio económico del cafetero, de su familia y en general de la agremiación es duro en la actualidad, sin embargo debemos mantener la fe, la esperanza, la confianza, pero sobre todo ser muy sensatos en el compromiso individual y gremial para aportar soluciones, pues de esta situación vamos a salir bien. Cerremos filas en torno a la Federación, ella tiene el saber, la experiencia, la tecnología, la tradición y el patrimonio cultural de la caficultura. Ni un paso atrás, siempre adelante, optimismo y mucha fe.

La participación en los programas de los cafés diferenciados



Por Olivo Rodríguez Díaz
Presidente Comité
Departamental
de Cafeteros del
Tolima

Lo mejor que le puede pasar a un producto es ser diferente a los demás. Cuando se habla de 'diferenciado' es porque indudablemente hay algo que lo hace incomparable, ya sea por precio, sabor, calidad, etc.

Es por ello, amigo caficultor, que lo invitamos a hacer que su café sea diferente, de una manera positiva, es decir, que cumpla y hasta sobrepase las expectativas del consumidor final. Ustedes se preguntarán "¿cómo hago que esto sea posible?". Podemos empezar por participar en los programas de cafés especiales

que nos ofrece la Federación de Cafeteros.

En el Tolima hay variedad de estos programas, como 4C, FLO, Rainforest Alliance, Regional Tolima, entre otros. Además se nos ofrece a todos los caficultores la posibilidad de formar parte de competencias como la Taza de la Excelencia, una gran oportunidad para que usted sea identificado como un productor de calidad. (A propósito, aún en las cooperativas de cafeteros se están recibiendo los lotes para inscribirse en la décima versión).

Dentro de este proceso recobra gran importancia el tema del secado, pues es con el café seco que podemos encontrar una diferencia en taza. Esta práctica es básica en la diferenciación de nuestro producto. El método es muy sencillo y tiene como eje fundamental el beneficio, y claro, el secado.

Un café diferenciado es el resultado de muchos factores, principalmente el clima, el suelo, el aire. En el Tolima tenemos las mejores condiciones. Lo que nos corresponde como productores es mínimo, ya que la madre naturaleza dotó a nuestro departamento con lo mejor.

El diferenciar nuestro café nos permitirá optimizar la calidad y los ingresos de este maravilloso negocio que es el cultivo del café. Con el compromiso y la participación de todos, nuestro café del Tolima seguirá promocionándose como uno de los mejores y continuará abriéndose paso en el mundo.

Carta del Gerente General

Fase II Programa Plan Ola Invernal

Tolima Cafetero publica apartes de la carta del gerente general de la Federación, doctor Luis Genaro Muñoz, sobre el Plan Ola Invernal.

Se decidió que la Fase II del Programa Plan Ola Invernal, se ejecutaría mediante la aplicación de una metodología que permita completar el ciclo completo de fumigación y fertilización, inicialmente presentada por la Federación de Cafeteros a la consideración de Colombia Humanitaria, con el propósito de recuperar la producción de los cafetales afectados por la Roya. Se hicieron sugerencias y se adoptaron criterios, basados en las recomendaciones técnicas de Cenicafe, así:

* Para el tratamiento de la Roya se recomienda aplicar fungicida para el control del hongo, y fertilizar luego, para la recuperación de la foliación del árbol. Con base en la población objetivo del programa, se calculó que se necesitarían recursos por 124 mil millones de pesos, de los cuales, en 2011, fueron desembolsados 57 mil millones por Colombia Humanitaria.

* Estos recursos, que corresponden a la Fase I del Programa, se utilizaron mediante la entrega de apoyos para la recuperación de más de 161 mil hectáreas, que beneficiaron a 180 mil 91 caficultores, apoyos que les permiten a los caficultores adquirir la dosis de fungicida necesario por hectárea año. Y la tercera parte del abono necesario por hectárea año.

La Federación gestionó ante Colombia Humanitaria la entrega de los restantes 67 mil millones, para poder culminar el Programa, habiendo logrado conseguir 30 mil millones adicionales, que fueron destinados para la realización de la Fase II. Estos recursos alcanzan a cubrir una tercera parte adicional. Quedaría pendiente por cubrir la otra tercera parte, que estaría a cargo del productor.

De acuerdo con las últimas decisiones, la dosis anual de fertilizante, por hectárea, quedará cubierta de la siguiente manera: dos tercios, con recursos que provienen de Colombia Humanitaria, y un tercio, con recursos propios de los cafeteros.

En relación con las entregas parciales del apoyo y la ampliación del plazo del Programa, acordes con las recomendaciones técnicas, los cafetales deben fertilizarse mediante la aplicación de una tonelada de abono, por hectárea, al año, la cual debe aplicarse en dos tandas, en meses muy precisos, según las épocas de cosecha por región. Así, durante el primer semestre, debe aplicarse la mitad del fertilizante 500 kilogramos, entre los meses de febrero y abril. La segunda aplicación, de otros 500 kilogramos, debe hacerse entre los meses de agosto y septiembre.

Estas fechas son susceptibles de cambio, en razón de las condiciones climáticas que se presentan en las zonas cafeteras, porque resulta ser una condición necesaria para la aplicación del fertilizante, la llegada de la temporada de las lluvias, lo cual garantiza que los cafetales asimilen bien las dosis aplicadas.

Con base en estos hechos, y pensando en los cafeteros que deciden fraccionar la aplicación de fertilizante correspondiente al segundo semestre de 2012, por razones tales como flujo de caja (capacidad económica para realizar el aporte 1:1), incertidumbre ante la variable condición climática del país, y la búsqueda de mayor eficiencia del fertilizante, mediante la aplicación de dosis más pequeñas, se autorizaron entregas parciales del apoyo para fertilización, hasta completar el cupo al que tiene derecho el caficultor afectado, y ampliar el plazo del programa hasta diciembre 15 de 2012. En esta forma, cada caficultor estará en capacidad de utilizar los recursos, ajustándose a sus necesidades.



Luis Genaro Muñoz Ortega

Carta del Director Ejecutivo

Al pie de la comunidad

Con beneplácito comunicamos a las comunidades caficultoras a través de *Tolima Cafetero*, la compra por reposición de tres retroexcavadoras y un tractor tipo bulldózer, para el mantenimiento y conservación de vías.

En el Comité de Cafeteros somos conscientes de que una de las necesidades más sentidas de nuestros cultivadores son las vías de acceso, que les posibilitan no sólo su desplazamiento hacia las cabeceras municipales y otras veredas, sino el transporte de su café y otros productos para ser comercializados.

En la actualidad, con los tres equipos de mantenimiento (conformados por un bulldózer, una retroexcavadora, una motoniveladora, cuatro volquetas y un compresor), con los que cuenta el Comité de Cafeteros, se apoya de manera significativa a la Gobernación del Tolima y a las alcaldías en esa labor de conservar las vías transitables y con estas nuevas adquisiciones de maquinaria se busca fortalecer esta labor. Oportunamente se estarán dando a conocer los tramos a intervenir en cada una de las seis seccionales en las que se encuentra dividido el Tolima cafetero, para efectos administrativos.

Precisamente cuando se acaban de celebrar los 85 años de creación de la Federación de

Cafeteros, justo en la misma ciudad donde nació, en Medellín, es un buen momento para recordar que históricamente el gremio caficultor como parte de su misión de "asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa", ha hecho presencia en las zonas rurales, con obras de infraestructura, como parte de sus acciones encaminadas a propiciar el desarrollo de los cultivadores y contribuir al mejoramiento de su calidad de vida.

En cumplimiento de esta misión, la Federación continúa y continuará respaldando a los productores con sus propios recursos, así como estableciendo alianzas con entidades públicas y privadas, que permitan potencializar los esfuerzos y beneficiar de forma directa cada vez a más cafeteros.

¡Felices 85 años. Desde el Tolima hacemos votos y aunamos esfuerzos por ser cada vez una institución más sólida y representativa de los intereses de sus agremiados!



Gildardo Monroy Guerrero

Editorial

Aprovechamiento de los recursos

Con la Fase II del Plan de Emergencia para la Recuperación de Cafetales Afectados por el Invierno, con el apoyo del Gobierno Nacional, se le está brindando a los cafeteros la oportunidad de llevar a cabo una de las prácticas más importantes para no sólo recuperar, sino mejorar la producción de los cafetales: la fertilización.

Los beneficiarios de este programa son productores con cafetales tecnificados en variedades susceptibles a la Roya con edades entre dos y ocho años y sus fincas no superan las diez hectáreas. Ellos, desde el pasado 25 de mayo, están reclamando los respectivos cupones en los Comités Municipales de Cafeteros.

Esta es otra de las acciones de la Federación de Cafeteros, conjuntamente con el Gobierno Nacional, encaminadas a mitigar el impacto negativo que el invierno ha tenido sobre los cultivos, debido al incremento de la presencia de la Roya.

Si bien es cierto no ha sido un semestre fácil, marcado principalmente por el descenso en el precio del café y es entendible que algunos cultivadores presenten señales de pesimismo, esa tiene que ser la excepción y no la constante.

La institucionalidad cafetera está echando mano de todos los mecanismos a su alcance para reducir el impacto de las variables que han jugado en contra de la economía cafetera (tasa de cambio, precio, clima, especulación del mercado) y la han golpeado. Es así como también aparece en el panorama el rediseño del Contrato de Protección de Precio (CPP), encaminado a preservar los ingresos de los cultivadores, el cual desde estas páginas los invitamos a conocer, profundizar y adquirir.

Además de estos instrumentos, extraordinarios y producto de eventos coyunturales, no podemos perder de vista que la Federación de Cafeteros continúa trabajando arduamente en todos aquellos programas puestos al servicio de los cultivadores, que buscan una caficultura más productiva y sostenible, siempre con aliados estratégicos y sin perder el propósito de mantener la imagen del Café de Colombia como el más suave del mundo.

El llamado es a no perder la calma, a recordar que el café ha sido y continuará siendo un excelente negocio, y que además, si hay algo que une e identifica a los colombianos en el mundo, eso es su café.

El Centro de Convenciones de la Gobernación fue el escenario del Campeonato Regional

Tres baristas del Tolima al Nacional

Felipe Castañeda, estudiante del Sena, fue el ganador del Primer Campeonato Regional de Baristas, Tolima Grande, llevado a cabo en Ibagué, los días 3 y 4 de julio.

Castañeda, junto con Yeny Carolina Berrío, también del Sena, quien ocupó el segundo lugar; y Lina Cárdenas, de Monte Blanco Café, tercer lugar, serán los representantes de Huila y Tolima

al Campeonato Nacional de Baristas, que tendrá lugar en octubre de 2012.

En total, el evento contó con la participación de 14 baristas, de cuatro empresas tolimenses y dos del Huila.

La calidad fue la constante de quienes formaron parte del Campeonato Regional, que tuvo como baristas acompañantes, entre otros al campeón

nacional, Ever Bernal, de Amor Prefecto y al subcampeón, Ronald Valero, de Juan Valdez.

El cuadro de jueces estuvo conformado por Diana Riveros, Axel Vega, Angélica López, Iván Morales, Alfredo Vargas, Andrés Soto, Camilo Galvis y Andrés Elizalde.

El Primer Campeonato Regional de Baristas fue posible gracias a la iniciativa de

empresarios de la región, quienes contaron con el apoyo de la Cámara de Comercio, la Gobernación del To-

lima, Alcaldía de Ibagué y el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, entre otras instituciones.

El barismo, opción laboral en la cadena productiva del café

Jairo Buitrago, instructor del Sena, indicó que la formación de baristas empezó inicialmente en el eje cafetero, y es así como en el Quindío se cuenta con la estructura del técnico barista, la cual se espera extender a todo el país el próximo año.

“En el Tolima logramos actualizar la estructura curricular de nuestros instructores de mesa y bar y

se incluyó la competencia de preparación de bebidas especiales a base de café. Actualmente estamos trabajando en una licitación pública para construir estaciones de café especializadas donde nuestros estudiantes puedan encontrar la última tecnología de punta y así salir al sector productivo y encontrarse con la realidad”, afirmó Buitrago.

De esta forma, la actividad del barismo aparece como una excelente e interesante opción laboral para jóvenes cafeteros y no cafeteros, que quieren explorar una actividad con muchas posibilidades, dentro de la cadena productiva del café.

Mayores informes:

Al correo electrónico jbuitragop@sena.edu.co



Foto: Suministrada

Yeny Carolina Berrío, segundo lugar; Felipe Castañeda, primer lugar, y Lina Cárdenas, tercer lugar.

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

Separata Técnica

Caficultura Climáticamente Inteligente

Actividad para el manejo de la Broca del café en Colombia

REcoja y REpase



Las condiciones climáticas actuales, favorables para la proliferación de la Broca, implica que se debe continuar advirtiendo a los cafeteros sobre el posible incremento de la Broca en sus cafetales y la necesidad de actuar inmediatamente, usando las medidas adecuadas y oportunas de control.

Recoger y repasar es la constante para cortar el ciclo reproductivo de la Broca en los cafetales. Es el método más práctico, efectivo y económico.

La caficultura en Colombia está localizada en la zona Andina, en las montañas de las tres cordilleras. La altitud regula la temperatura del aire, es así como a mayor altitud menor temperatura; dentro de esta variación altitudinal se encuentra el rango favorable para el cultivo del café, de 18°C a 22°C. Por su posición tropical, la temperatura del aire en la zona cafetera colombiana presenta poca variación durante el año; sin embargo, cuando ocurren eventos climáticos como El Niño y La Niña, como consecuencia del calentamiento o enfriamiento de las aguas del océano Pacífico ecuatorial, a nivel regional se presentan incrementos o disminuciones de la lluvia, la temperatura y el brillo solar.

Las diferencias de temperatura registradas entre las condiciones de El Niño y La Niña están próximas a 1,5°C. Estos cambios de temperatura favorecen o limitan el incremento y desarrollo de la broca del café, por lo tanto, existe una relación entre la diná-

mica de infestación de la broca y la altitud, siendo mayor el desarrollo del insecto en localidades bajas (1.200-1.300 m.s.n.m.), con temperaturas medias superiores a 21°C, y el desarrollo es menor en sitios por encima de 1.600 m, con temperaturas medias por debajo de 20°C.

BROCA

Es un insecto, cucarrón, del tamaño de la cabeza de un alfiler que ataca directamente el grano del café cuando está en estado verde y comienza a coger consistencia, ataca por el ombligo, después de 90 días de la floración siendo más fácil la penetración a medida que gana peso seco o sea madurez. El adulto macho se encuentra siempre dentro del fruto y nunca lo deja además es incapaz de perforar el fruto debido a que tiene atrofiadas las alas, no puede volar, el daño lo hace la hembra. La broca durante los períodos secos no emerge del fruto generando una gran descendencia la cual inicia su salida cuando inicia la lluvia. Periodo crítico entre los 90 - 150 días después de la floración. Se reproduce más rápidamente en zonas marginales bajas donde se acorta su ciclo de vida.

Durante períodos secos la broca se reproduce en grandes cantidades dentro de los frutos que quedan en el árbol y en el suelo después de la cosecha. En los frutos brocados y caídos en el suelo la broca puede vivir durante 130 días, es decir, que durante períodos secos el desarrollo de la broca es mayor y más rápido, en comparación a un período lluvioso donde el desarrollo de la broca es menor.

Controle la **Broca** y pro



Control manual

Consiste en recolectar oportunamente los frutos maduros cada dos o tres semanas, para evitar la presencia de frutos maduros sobremaduros y secos en el árbol y el suelo.

Después de la cosecha principal o traviesa haga un repase del cafetal; recolecte todos los frutos maduros sobremaduros y secos que quedaron para reducir drásticamente la población de broca.

El RE -RE es la

Multiplicación

1 broca -	Un mes	40 brocas
	Dos meses	900 brocas
	Tres meses	26.000 brocas
	Cuatro meses	1.000.000
	Cinco meses	25.000.000

Esta población se come 7 hectáreas.

El macho vive un promedio de 40 días aunque se han visto ejemplares que viven 100.
La hembra vive un promedio de cinco meses.

Relación macho hembra 1:10

Daños

Cuando la Broca ataca a los frutos verdes o recién formados, la mayoría se caen.
Cuando la Broca ataca a los frutos maduros, destruye o daña el grano o la pulpa.

Proteja la cosecha futura

Re - Re

práctica más efectiva para el control de la broca si tenemos en cuenta de que el 90 por ciento de la población de broca permanece oculta dentro del grano y solo el 10 por ciento puede estar expuesta.

Como indicador de frecuencia para un buen recolector o cosechero se ha establecido que solo se permite dejar un máximo de cinco frutos maduros por árbol después de un pase de cosecha.

ca frutos maduros la perdiendo peso y mala calidad. Este grano pierde precio en el mercado.

ca frutos casi siempre perfora Cuando se descuida el manejo de la Broca se llega a perder hasta la mitad de la cosecha.

Controles MIB

1. Control cultural: Renovaciones de Cafetales
2. Control manual: RE - RE.
3. Control biológico - Parasitoides (Avispas)
Entomopatógenos (Hongos)
4. Control químico: Productos categoría toxicológica III
5. Disposiciones legales vigentes:
Resolución ICA N° 0321
Brocarta (Técnica) N° 38.

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 sólo.

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 y con los 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 2 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.

El clima y la Broca

Se ha demostrado que después de la cosecha, en los árboles y en el suelo queda un 10% de frutos maduros. Si suponemos que de cada 100 frutos que no fueron cosechados y que permanecen en el árbol o caídos al suelo, hasta un 30% de estos frutos sanos pueden ser infestados por la broca, en un rango altitudinal de 1.200 m a 1.500 m, tendríamos 30 frutos brocados por árbol, para un total de 180.000 frutos brocados en un lote de 6.000 árboles. Si el promedio de estados biológicos de broca por cada fruto es de 8, tendríamos un total de 1.440.000 adultos de broca en el lote, para afectar la siguiente cosecha. Estas cifras se incrementan notablemente durante un periodo de El Niño, cuando sabemos que un 82%, 42%, 24% y 5,6% de esos 100 frutos por árbol pueden ser infestados por la Broca a 1.218 m, 1.381 m, 1.470 m y 1.700 m de latitud, respectivamente.

