

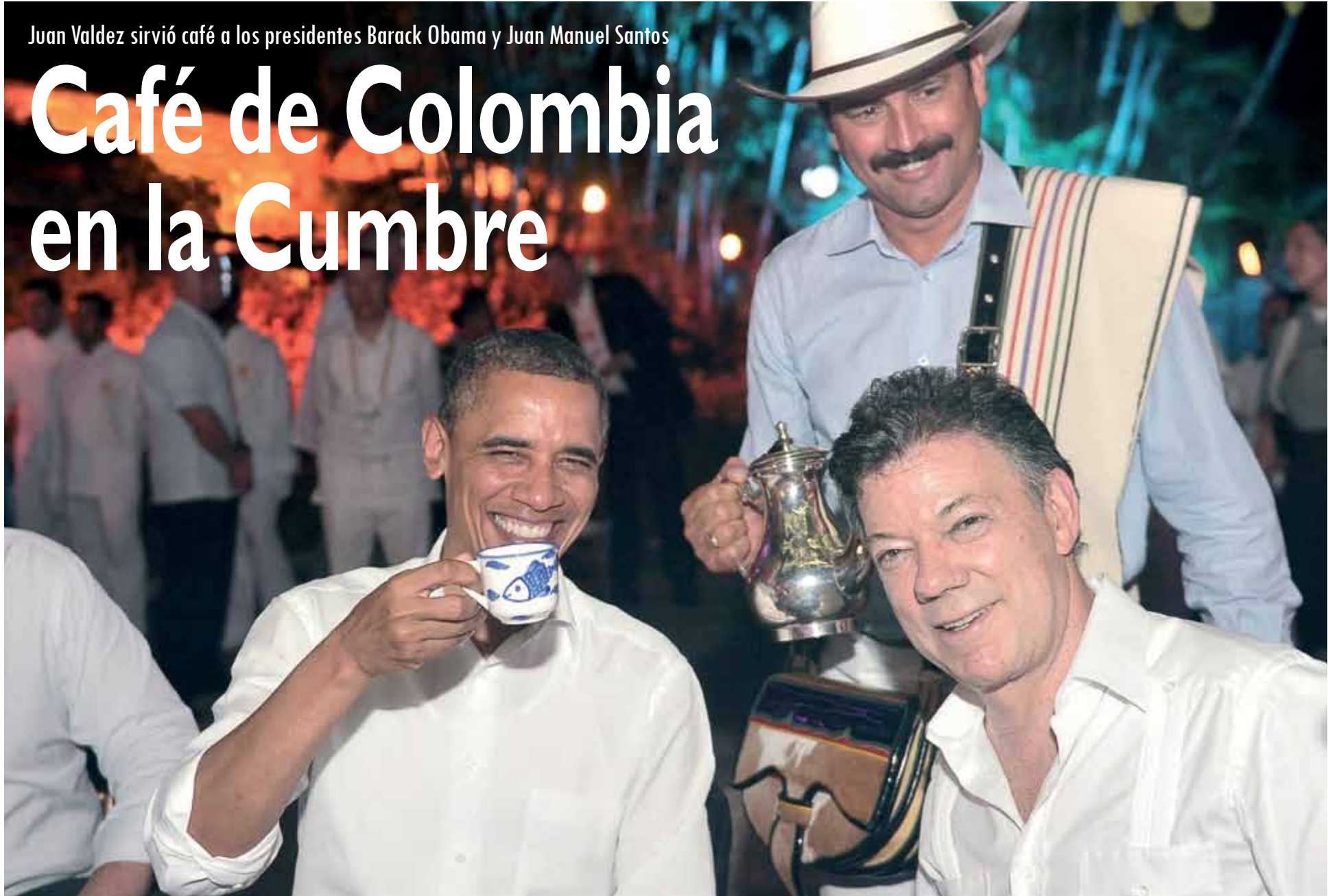


Foto: Suministrada Presidencia de la República

El presidente de los Estados Unidos, Barack Obama, degusta un café colombiano servido por Juan Valdez durante la cena ofrecida en la Casa de Huéspedes, por el anfitrión, el presidente de Colombia, Juan Manuel Santos.

El café de Colombia fue protagonista de la VI Cumbre de las Américas, celebrada en Cartagena a mediados del mes de abril, que reunió más de 30 mandatarios del continente, entre ellos el de los Estados Unidos, Barack Obama.

El intérprete de Juan Valdez sorprendió al presi-

dente estadounidense durante la cena ofrecida en la Casa de Huéspedes, al aparecer y servirle una taza de café colombiano.

Así mismo, los más de mil 500 invitados y periodistas asistentes al evento, recibieron un obsequio muy especial, la edición de Café Juan Valdez Paisaje Cultural Cafetero.

Este café es un reconocimiento a la cultura y los valores de los cafeteros de los 47 municipios de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca que habitan una zona excepcional y de inmensa riqueza natural, reconocida por la Unesco como Patrimonio Mundial y que se destaca por el trabajo colectivo.



Gestión empresarial

Un cafetero empresario es uno de los elementos fundamentales considerados por los expertos para lograr la productividad de la caficultura colombiana.



Cochinillas harinosas

Son insectos que atacan las raíces del cafeto. Es muy importante saberlas identificar, pues pueden confundirse con otras enfermedades.



Con acento italiano

Luca Turello, representante de la empresa IllyCaffé, habla de la pasión como ingrediente vital para producir café de alta calidad.



Conservación de suelos

La conservación de los suelos debe ser una preocupación principal de todos y nadie debe destruirlos, aun cuando hagan parte de su patrimonio.



Más de 15 mil cafeteros se han formado en el programa de Gestión Empresarial.

Foto: Oficina de Comunicaciones

Rodolfo Suárez Rubio es el coordinador nacional de Gestión Empresarial

“Actuar y pensar como empresario”

Para Rodolfo Suárez Rubio, coordinador nacional de Gestión Empresarial de la Federación de Cafeteros, se debe pensar y actuar como empresario para que cualquier negocio se proyecte y obtenga resultados a futuro.

De paso por la Capital Musical, Suárez habla sobre las principales cualidades con las que deben contar los caficultores que visualizan su finca como una empresa, donde la planeación es un elemento fundamental.

“Cuando digo que hay que pensar y actuar como empresario, me refiero a que tenemos que ser personas que planeemos. Esa es una de las cualidades de ser empresario: planear.

De ahí parte todo. Eso nos permite hacer las cosas ordenadamente y se pueden llevar a término los planes hacia el futuro. Las empresas en general no son de corto plazo, hay que proyectarlas hacia el mediano plazo. El emprendimiento es lo mismo con los cafeteros, ellos deben ver sus fincas como una empresa y proyectarlas a 15, 20 años adelante, porque eso los va a orientar y les va a dar un norte, hacia dónde quieren ir y para dónde pueden crecer”, afirmó el coordinador.

Así mismo, Rodolfo Suárez señala como otra de las condiciones fundamentales en gestión empresarial a la tecnología, la cual para el cafetero es muy importante desde el punto de vista de su activo productivo, que en

el caso de ellos son los cultivos.

“Hoy deben ser cultivos con densidades razonables, de acuerdo con el cafetero, con variedades resistentes y con un buen manejo cultural. Ese es su activo, el bien que les va a producir sus ingresos y con el que van a tener calidad de vida. Entonces hay que cuidarlo”, enfatizó.

Otro elemento fundamental, de acuerdo con Suárez,

Reflejo del cambio

Uno de los primeros aspectos en los que se nota el cambio de quienes comienzan a pensar y a actuar como empresarios es el abandono de los cultivos viejos. Ya uno habla con ellos y dicen ‘en mi empresa, ya tengo más del 40 ó el 50 por ciento renovado’. Eso quiere decir que entienden que es necesario mantener jóvenes sus activos productivos, en este caso, las plantaciones de café. Ahí es donde uno empieza a ver que se preocupan y por cuenta propia hacen inversión. Hoy en día una de las condiciones para ser empresario es que las personas, del dinero que le generan sus cultivos, dejen un ahorro, porque esos activos se desgastan con la producción y cada vez que eso pase se debe contar con los recursos para reponerlos y mantenerlos jóvenes, más productivos. Ahí es donde se ve el efecto de la gestión empresarial y de ser empresario”.

rez Rubio, es la capacitación de las personas que trabajan en el proceso productivo en las fincas y para ello, los productores pueden echar mano de entidades como el Sena, que hace un trabajo importante en lo que son competencias laborales.

Los valores en la Gestión Empresarial

La formación del programa de Gestión Empresarial es integral y por ello se abordan temas fundamentales como los valores. “Desde que iniciamos con el programa dijimos que el eje principal era la empresa, pero recordemos que el 95 por ciento son pequeños cafeteros que con su familia aportan la mano de obra. Sí hay que hablar del café, pero primero hablamos de principios y valores”, afirmó Rodolfo Suárez. De la misma forma, la temática de Gestión Empresarial incluye la autogestión y la asociatividad, puesto que para llegar a mercados internacionales es necesario contar con buenos volúmenes.

“Hay una barrera con la que uno se choca

con ellos y son sus costumbres y tradiciones. Algunos productores creen que deben hacer las cosas de la misma forma en la que las llevaron a cabo sus padres o abuelos. Nosotros, a través de estrategias, lúdicas, de modelos empresariales, les mostramos que los tiempos son otros, que hay tecnología y que el mundo va cambiando, entonces es indispensable evolucionar al mismo ritmo. Nos toca ilustrarlos con ejemplos, para que entiendan los cambios en las tecnologías, el conocimiento, la mayor investigación y las ventajas que hay de echar mano de eso. Es lo que llamamos adopción”, concluyó Suárez.



La etapa de germinador es de gran importancia para obtener una chapola de buenas condiciones

El germinador de café

Pasos para construir un germinador

- 1. Tamaño:** Depende de la cantidad de semilla a sembrar. Por cada metro cuadrado de germinador, se puede sembrar un kilo de semilla certificada de Variedad Castillo, de donde se obtiene unas tres mil chapolas.
- 2. Sitio**
 - A plena exposición solar.
 - Cerca del agua para riego.
 - Cerca al lugar donde se construirá el almácigo.
 - Protegido de los animales que pueden dañar el germinador.
- 3. Materiales por metro cuadrado**
 - 16 latas de arena lavada y cernida.
 - 2 latas de gravilla o cascajo limpio.
 - Guadua pareja: 10 pedazos de 1,20 metros (si va a construir un germinador de dos metros, las guaduas deben medir 2,20 y así sucesivamente) y 10 pedazos de un metro.
 - Estacas fuertes y puntiagudas de un metro: 12 unidades.
 - Latas de guadua o varas de madera de 1,20 metros de largo y cinco centímetros de ancho: 10 unidades.
 - Tela limpia de costal tupido.
 - Desinfecte el germinador. La primera opción es realizar el control biológico del *Trichoderma harzianum* con Fitobac. En segunda instancia se puede utilizar un fungicida categoría tres.

Por ser el café un cultivo perenne se requiere construir el germinador en la finca con el fin de garantizar un adecuado manejo agronómico y fitosanitario de las plantas en su estado inicial de desarrollo y así, permitir una correcta selección de las chapolas al momento del transplante en el almácigo.

Construcción del germinador

- Forme un cajón con profundidad de 45 centímetros.
- A su alrededor, haga una zanja o drenaje.
- Pique el fondo del germinador.
- Distribuya la gravilla en el fondo.
- Deposite la arena encima de la gravilla y empareje bien.
- Ponga la semilla sobre la arena humedecida y aplánela suavemente.
- Cubra la semilla con una capa de arena delgada; máximo el doble de grueso de la semilla.

Cuidados del germinador

- Riegue con agua limpia todos los días.
- Cubra con latas, guaduas y hojas de plátano.
- Retire la sombra a medida que crezca la chapola.
- La germinación de la semilla generalmente dura entre 50 y 70 días.
- La semilla se coloca toda en el germinador, no hay que escogerla; la selección se hará cuando nazca la chapola.
- Si la consecución de la arena es muy difícil, se puede usar aserrín de madera muy fino o tierra cernida.

Trabajo en equipo

La meta de producir un millón de almácigos, para sembrar cerca de 200 nuevas hectáreas de café en el Líbano, ya está dando sus primeros pasos. Con la compra de semilla y bolsa, y la construcción de los germinadores comunitarios, esta iniciativa, llevada a cabo entre el Comité Municipal y la Alcaldía, permitirá en los próximos meses sumarle nuevas hectáreas al programa de renovación de cafetales de esta localidad del norte del Tolima.

En la construcción de los germinadores, tanto el Servicio de Extensión como los integrantes del Comité Municipal han invitado a varios caficultores de las diferentes zonas y en especies de mingas, se han logrado hacer.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Aparecen en la imagen: Viviana Arboleda, Directora de Desarrollo Comunitario; Milton Reyes, del Comité Departamental de Cafeteros y el alcalde, Jesús Antonio Giraldo, durante la apertura del punto de degustación de café que se instaló en el edificio de la Alcaldía, donde precisamente se ofrece café producido en el municipio.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Hay optimismo entre los productores de este municipio del norte

En Herveo trabajan para no vender más café mojado

El Comité Municipal entregó silos a seis cafeteros, para que mejoren el proceso productivo en sus fincas.

Los caficultores de Herveo están de plácemes por estos días, luego de que el Comité Municipal hiciera entrega de cinco silos a igual número de caficultores, en el propósito de contribuir al mejoramiento del secado del café y promover la producción de cafés especiales.

Los cafeteros beneficiados se caracterizan por su empeño en la tecnificación de sus fincas, su fidelidad a la cooperativa, por vender café de alta calidad, y cumplir con las normas de certificación de Rainforest Alliance y FLO (Comercio justo).

“Seis delegados de FLO y Rainforest fueron los encargados de visitar y evaluar las fincas de los candidatos, que debían cumplir con los requisitos de un proceso de producción amigable con el medio ambiente, como lo exigen las normas de estas certificaciones. De esta manera estamos reforzando la cultura de vender el



Foto: Suministrada Comité Municipal de Herveo

El acto de entrega de los silos contó con la presencia Albeiro Giraldo, alcalde de Herveo; Luis Javier Trujillo, miembro del Comité Directivo y Nacional de la Federación; Carlos Arturo Dávila, gerente de Cafinorte, y el Servicio de Extensión de la seccional Fresno, en cabeza Rodrigo Cárdenas, coordinador.

café seco, pues quienes venden mojado, están perdiendo plata”, afirmó Adolfo Barragán, presidente del Comité de Herveo.

Así como este proyecto, financiado con recursos del Comité Municipal, se está trabajando en otros encami-

nados a una mayor productividad de los cafeteros de la región, en los que se espera contar con recursos de la Cooperativa de Caficultores, la Alcaldía y la Gobernación, indicó el líder gremial.

Barragán agregó que, a pesar de

los factores especialmente climáticos que han influenciado negativamente la producción, los cafeteros están muy optimistas y entusiasmados de seguirle apostando al café y acciones como la entrega de estos silos los motivan aún más.



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**.



www.agrocafe.com.co

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.

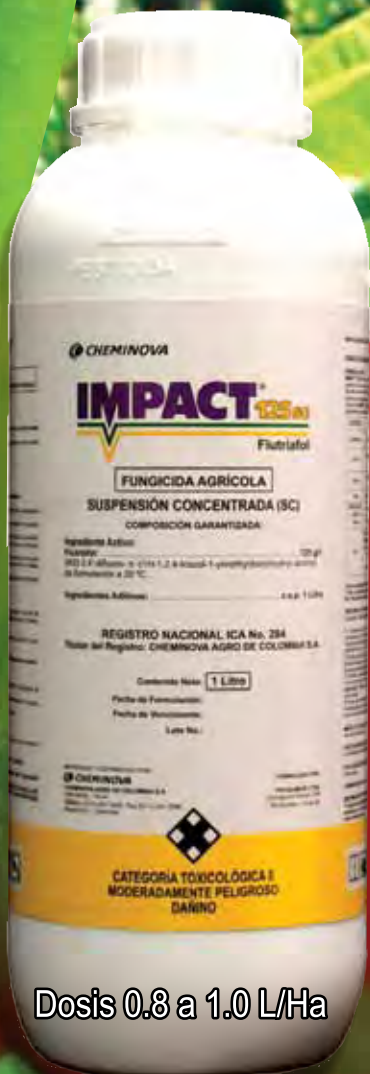
Beneficios: Más raíces, tallos gruesos, plantas vigorosas, más eficiencia de la fertilización granulada.

Cómprelo en su almacén de confianza.

EN NUTRICIÓN LA MEJOR SOLUCIÓN TOTAL

IMPACT[®] 125sc

Flutriafol



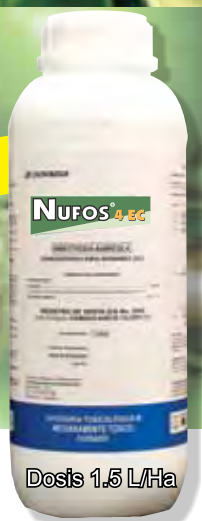
VENTAJAS

- Fungicida triazol de mayor movilidad en la planta.
- Con acción Preventiva-Curativa.
 - Alta velocidad de absorción.
- Ofrece un mayor periodo de control.
- Posibilidad de ser aplicado por vía foliar o al suelo
- Posee una adecuada estabilidad en el suelo.
- Con efecto fitotónico sobre el cultivo

La efectiva solución para el control de la roya en el café.

NUFOS[®] 4 EC
Clorpirifos

La Solución Contundente contra la BROCA



Son insectos que causan serios daños en las plantas y abren la puerta a otros males

Cochinillas harinosas asociadas a raíces del café

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

Las cochinillas harinosas son insectos que se localizan en las raíces de los árboles de café y se alimentan de la savia, causando su debilitamiento general. También se le conoce con los nombres de Piojillo de la Raíz, Palomillas o Bichos Harinosos.

En las plantas de café, las cochinillas harinosas se pueden localizar en el cuello del tallo o en raíces, tanto en las plantas de almácigo como en el campo. Una vez se establecen en las raíces, las cochinillas se localizan en la base del tronco, la raíz pivotante, las raíces primarias y secundarias y las raicillas. Se encuentran en profundidades entre cero y 40 centímetros, dependiendo de la textura del suelo, el drenaje, la humedad, la edad de la



Foto: Suministrada Cenicafé

Las cochinillas harinosas atacan las raíces de las plantas, las debilitan y las hacen más propensas a ser atacadas por enfermedades fungosas como la Mancha de Hierro y Roya.

PASA PÁG. 7▶

Simbiosis

Se ha observado una relación de simbiosis entre las cochinillas y varias especies de hormigas, quienes se alimentan de los azúcares que excretan las cochinillas por el ano, llamados 'miel de rocío'. Por su parte las hormigas, en beneficio, las protegen de los ataques de sus enemigos naturales, además de transportarlas a lugares más seguros y a nuevas fuentes de alimentos. De esta manera contribuyen a la rápida dispersión de la plaga.

Es importante mencionar que las hormigas asociadas a estas cochinillas no ocasionan daño a las raíces ni a las plantas, simplemente se alimentan de la sustancia azucarada.

Dispersión

A partir de plantas de almácigos infestados con cochinillas harinosas.

En renovación por siembra o establecimiento de cafetales, al sembrar en lotes que estaban previamente infestados con la plaga.



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



Estos insectos se encuentran en profundidades entre cero y 40 centímetros, dependiendo de la textura del suelo, el drenaje, la humedad, la edad de la planta y el sistema de raíces.

VIENIPÁG. 6
planta y el sistema de raíces.

Cuando en una planta hay presencia de estos insectos se observa amarillamiento, necrosis y caída de hojas. Durante la época de cosecha hay una caída prematura de frutos. Con frecuencia se observa la muerte de las plantas, tanto en crecimiento como en producción.

Los síntomas se pueden confundir con daños ocasionados por nemátodos, llagas radicales, deficiencias nutricionales o deformaciones de la raíz, razón por la cual es importante reali-

Foto: Suministrada Cenicafé

zar un muestreo a las plantas afectadas, con el fin de analizar sus raíces y determinar el agente causal, para definir un plan de manejo adecuado.

La presencia de este insecto en las raíces de las plantas las debilita y las hacen más propensas a ser atacadas por enfermedades fungosas como la Mancha de Hierro y la Roya. Las heridas causadas a las raíces pueden servir de entrada a agentes patógenos del suelo como el hongo *Ceratocystis fimbriata*, causante del Mal del Machete.

Recomendaciones de manejo

- Para la elaboración de almácigos de café se recomienda utilizar suelo libre de cochinillas harinosas.
- Revisar las raíces de las plántulas de café en los almácigos, por lo menos una vez al mes con el fin de detectar presencia de cochinillas. Si se encuentra la plaga, realizar la aspersión de una solución insecticida con un producto de contacto, de tal manera que éste penetre y cubra el sistema radical.
 - Al momento de la siembra, no emplee plantas de almácigo infestadas con cochinillas harinosas. Si compra plantas en almácigos comerciales, inspeccione las raíces de los colinos. No compre material infestado.
- En árboles de más de tres meses, con presencia de la plaga y pérdida del sistema de raíces, aplique junto con el insecticida un enraizador o una fuente de fósforo soluble. Hacer la aplicación en *drench*, ojalá después de un aguacero (es decir que el suelo se encuentre húmedo). Repetir la aplicación a los 15 días.
- La dosis por árbol va de acuerdo con la edad:
 - o Para árboles menores de cuatro meses: 60 centímetros cúbicos por árbol.
 - o Para árboles de más de cuatro meses hasta el año: 150 a 200 centímetros cúbicos por árbol.
- Se puede hacer una tercera aplicación a los dos meses, siempre y cuando el muestreo lo amerite.

Para mayor información consultar Avance Técnico de Cenicafé N° 386. www.cenicafe.org.

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**

Luca Turello, ejecutivo de Illycaffé estuvo visitando el Tolima

El café, un negocio de Pasión

Luca Turello, encargado de las compras de café verde de países de América Latina por parte de la empresa italiana Illycaffé, es considerado como un verdadero amigo de los cafeteros en el Tolima y Colombia.

En su reciente visita a nuestro departamento, este ejecutivo se reunió con los caficultores y tuvo la oportunidad de catar cafés de diferentes municipios tolimeses.

Con *Tolima Cafetero*, Luca Turello habló acerca de la necesidad de que los cafeteros desarrollen una mentalidad empresarial, del café espresso y del proyecto apícola, único en el mundo, que apoya la Fundación Ernesto Illy en Calarma.

En la charla con los agricultores, habló usted del concepto empresarial que deben tener los caficultores. ¿Podríamos ampliar este concepto?

El caficultor tiene un trabajo que no se acaba con la venta del café pergamino. Este café es un producto intermedio que tiene que ser trillado y seleccionado, tostado, empaclado y producido. Estamos hablando de que cada uno tiene un papel en el proceso. Es importante subrayar que la mentalidad empresarial es cuando el caficultor, la cooperativa, el tostador y la Federación se dan cuenta de que participan de un solo proceso que tiene el mismo desafío: satisfacer a un consumidor exigente que paga.

Por eso es fundamental que el concepto de empresa inicie desde la finca. Monitoreando el proceso, sacando no solamente los datos de producción, calculando los costos, teniendo de esta manera una idea de un precio indicativo, midiendo la rentabilidad del negocio, tomando su propio café, basándose en un servicio de excelencia para tener también respaldo sobre lo que se está produciendo.

Conoció hace poco a un productor colombiano todavía con café guardado en su finca desde el año anterior. Le pregunté “¿Usted por qué no vendió este café cuando tenía un valor de un millón de pesos la carga?” él me contestó “Porque esperaba que llegara a un millón 500”. Esto se da porque el productor no sabe cuál es el precio satisfactorio. No se puede esperar que suba infinitamente, algún día tiene que caer. Entonces, ¿cuándo vender café?, no se puede decidir si no se sabe el precio de rentabilidad.

¿El tema de la calidad, del buen manejo de un producto, entonces inicia en la finca?

Inicia en la finca y dura hasta el consumidor final, sea que esté en Tokio, París, donde sea. Cada uno tiene que hacer la tarea de satisfacer esa calidad. Ya que el negocio se concluye en países lejanos o cercanos, esto toma tiempo. La excelencia del café tiene

“La calidad se inicia en la finca y dura hasta el consumidor final, sea que esté en Tokio, París, donde sea. Cada uno tiene que hacer la tarea para satisfacer esa calidad”.



Luca Turello, comprador internacional.

que permanecer en el tiempo para permitir al barista de Tokio o de París preparar una taza con la misma calidad del café de los caficultores que lo cosecharon y eso se consigue cuando el grano es bien secado.

¿Qué papel desempeña la cooperativa de caficultores en la cadena del café?

Mentalidad empresarial significa ver los asuntos por entero, en la complejidad en la que se colocan. ¿Qué significa esto? Que somos todos actores en el mismo teatro, actuando cada uno un propio papel para satisfacer al público -los consumidores exigentes que pagando permiten la existencia de la cadena del café- pero mirando al común resultado final. La cooperativa tiene un papel sumamente importante de conexión entre los muchos productores y los, comparativamente, pocos compradores. Es la cooperativa la que acumula los pocos sacos de cada productor en los muchos sacos de un lote comercial. Un lote comercial sale de treinta mil kilogramos de pergamino seco, y tiene que ser parecido, uniforme en sus características, tanto físicas como organolépticas, bien ensacado y almacena-

do, trabajo que cumple la cooperativa.

En sus viajes por los diferentes países productores de café, ¿cuál es el concepto empresarial que usted ha observado de dichos caficultores? Miremos, por ejemplo, productores de Perú, Ecuador, Costa Rica y México, por citar solamente los de Centro y Sur América.

Se encuentran productores de todo tipo en todos lados. Pero me gusta subrayar la capacidad organizativa de los brasileños y la búsqueda de diferenciación de los “ticos”. Pero estamos hablando de economías bien desarrolladas. La caficultura mexicana ha tenido la ventaja de la cercanía con los Estados Unidos, y lograron imponerse como

café de calidad. Pero en cuanto a situación interna, hay de todo. Perú y Ecuador son países similares a Colombia, pero sin tener una Federación Nacional de Cafeteros. ¿El resultado? Particulares muy fuertes y campesinos alejados y pequeños. No se puede pretender que hayan desarrollado una cultura empresarial, no todavía, pero están creciendo. ¿Y los colombianos? Con todo el respaldo del gremio cafetero, comités, cooperativas, apoyo al crédito, extensionistas “berracos”... ¡Qué hace falta en Colombia, sólo ganas de cambiar, de volverse más parte del mundo, o sea empresariales!

¿Recordemos qué es un espresso?

Es una preparación de café que se hace con una máquina que de siete gramos de café tostado y molido, obtiene desde 25 hasta 30 mililitros de café espresso, extraído con agua a 90 grados centígrados, cuatro ó cinco segundos de preinfusión, 25 a 30 segundos de extracción.

Con la preparación de espresso, el sabor del café permanece en la boca hasta 15 minutos.

El espresso es la especialidad de su empresa Illycaffé, la que usted denomina como una familia...

La familia Illycaffé, no son sólo los que tie-



Fotos: Oficina de Comunicaciones

En sus recorridos por el Tolima, Luca Turello no desaprovecha la oportunidad de reunirse con los caficultores para intercambiar con ellos los secretos de la producción y preparación del café.

nen el apellido Illy, sino los consumidores que están en 140 países en el mundo. Esta familia sigue creciendo. Calculamos que cada día seis millones de tazas de espresso Illy van a ser degustadas, esto quiere decir: seis millones de sonrisas, porque cada café Illy es siempre un café excelente gracias a productores excelentes.

¿Cómo va el consumo de café espresso en Colombia, un país acostumbrado al tradicional café colado o como muchos lo llamamos el “tinto”?

Creciendo y creciendo, afortunadamente. Mucho más concentrado en las grandes ciudades, pero de vez en cuando y sorprendentemente, acontece tomarse un buen espresso en lugares que uno no hubiera imaginado nunca. Para mí, el mejor tinto es un café espresso diluido con dos tacitas de agua caliente...¡os invito a probar!

¿Qué le recordaron estos cafés que tuvo la oportunidad de catar en el Salón del Café del Comité del Tolima?

Catamos cafés de distintas partes del Tolima. Sobre-salen diferentes aro-

mas, pero todos finos, todos con potencial diverso. ¡Qué tan hermoso que el café, con sus notas florales, frutales y aromáticas, produzca todo lo bueno que es vivir en el cafetal bajo el sol, la lluvia, la sombra y el cuidado del caficultor!

¿Es posible un café excelente sin el ingrediente de la pasión?

La pasión es un ingrediente fundamental de la calidad del café. Vimos esa pasión en los caficultores, en los extensionistas, en la cooperativa. Hasta en los laboratorios, cuánta pasión vimos en la catación de café.

Miel y café en el Tolima

La Fundación Ernesto Illy adelanta en el departamento del Tolima un programa de producción de miel de abejas. ¿Cuál es el propósito de esta iniciativa?

Increíble que en muchas partes del mundo las abejas sean las mejores amigas de la agricultura. Mientras que en Colombia se usa la denominación “miel de abeja”. ¿Miel de abeja... y de qué, entonces? De panela, me explicaron. ¡Qué barbaridad!

Miel y polen producidos en las colmenas son más que azúcar. Son alimentos, integradores alimenticios, fortalecen la resistencia a las enfermedades. El propóleo es el mejor antibiótico natural. Más: las abejas educan al apicultor al orden y a la asociatividad (¡Ellas sí que son empresarias!). Además son una certificación natural de las buenas prácticas de campo, ya que al utilizar agroquímicos tóxicos se mueren. Son estos algunos de los argumentos para afirmar que el proyecto de las abejas en los cafetales tiene un potencial enorme.

¿Hasta dónde piensan ustedes que puede avanzar este programa de producción de miel en zona cafetera?

Un piloto como el que se está llevando a cabo con los amigos de Calarma (Chaparral) sirve para evidenciar todas las potencialidades, debilidades de un proyecto de tamaño mayor, pero también todos los beneficios y resultados, inclusive apuntando a desarrollar un canal comercial de la miel (¡Por favor: no más panela, miel!). El potencial de difusión es simplemente...el mundo cafetero. Pero cuidado, si los apicultores no se

unen, volviéndose empresariales como las abejas de una colmena, cada proyecto apícola va a ser como un fosforito que cae en un pozo de agua: empieza con una lucécita, pero de inmediato se apaga produciendo un poco de humo y no más. ¿Que las abejas son peligrosas? ¿Y qué, un toro no? pero si se conoce el comportamiento, toros y abejas se pueden manejar.

¿Además de la producción de alimento y recursos adicionales para la comunidad, han logrado avances en la utilidad de la abeja y su aporte a la producción de frutos del café?

La literatura y las investigaciones reportan que el café se autofertiliza cuando la flor está todavía cerrada. Pero esto no explica por qué la flor de café atrae a las abejas, que de hecho visitan los cafetos. Unos pocos estudios indican que las abejas pueden incrementar el tamaño de los granos de café (mejor rendimiento), como ya fue demostrado para la soya. Entonces, es un asunto que merece ser profundizado. Con los precios que tiene el café, si sólo fuera un 10 por ciento más de producción...

¿En qué otros países existe esta iniciativa de acompañamiento a los caficultores, en un programa de producción de miel?

Por parte de la Fundación Ernesto Illy, que por ser pequeña

tiene aún pocos recursos, el de Tolima es el único proyecto apícola. Pero estoy creando contactos con proyectos en Centroamérica y Brasil, para concientizar nuevamente al mundo de la importancia de la apicultura.

¿Cuánto tiempo sin estar en Colombia?

Cada año hago una visita a Colombia recorriendo los departamentos donde más hemos enfocado en nuestras actividades. En el Tolima estuve hace un poco más de año y medio. Con esta visita he querido restablecer los contactos, fortalecer nuestra estrategia y traer nuevamente este mensaje de apostarle a la calidad, porque es la única herramienta que nos permite crecer de manera sostenible. Lo único que nos faculta a enfrentar las temporadas de crisis, aprovechando las mejores oportunidades mercado.

La Illy siempre busca café de alta calidad y se casa donde lo encuentra, por eso estamos nuevamente en el Tolima.



En la preparación de una taza de café se requieren dos elementos fundamentales: agua y café molido. Hablemos inicialmente del agua. En algunas oportunidades, sobre todo en concursos como campeonatos de baristas, se le presta una mayor atención a las características propias del café convirtiéndolo casi en el factor de éxito para alcanzar la bebida perfecta. Sin embargo, el agua es de gran significación, pues también es determinante del resultado final de la infusión de café.

Al hablar del agua, es necesario la pureza y frescura del líquido, para evitar que se transmitan sabores extraños. La denominada dureza del agua, que no es más que la disposición de compuestos minerales tales como sales de magnesio y calcio en un momento determinado, cuando su presencia es mayor, pueden afectar el sabor de la bebida. Además de esto, dichos elementos con el tiempo logran causar deterioro en los equipos al generar sedimentos e incrustaciones en las calderas. En tal sentido, si se tiene la posibilidad de usar agua filtrada, esto ayudará a mejorar la calidad de la bebida y el estado de los

El agua y el café, elementos fundamentales para una taza de calidad

La importancia de una buena preparación

equipos. De igual manera, la temperatura del agua debe mantenerse entre los 90 y 100 grados centígrados, esto es a punto de ebullición, al momento de la preparación para evitar la sobrestracción del café.

En cuanto al tipo de café a usar, depende del gusto del consumidor. En café tostado y molido como en el segmento de los cafés instantáneos o soubles, las diferentes marcas determinan sus propias particularidades, como por ejemplo, grados de tostión y tipo de molienda. Sin embargo, en esta nota inicial sobre el maravilloso mundo del café como bebida, recalcaremos en la importancia del cuida-

do del café tostado para evitar que pierda sus características propias de aroma y sabor; por esto se recomienda guardarlo en un recipiente hermético, preferiblemente de plástico y en un sitio fresco para evitar el contacto con el aire, la humedad, el calor, los olores y sabores extraños. En lo posible guárdelo en la nevera o en el congelador, siempre y cuando lo mantenga en el recipiente hermético.

Nada mejor que una taza de café

fresca, recién preparada y con el sabor que esperamos, por esta razón la recomendación es para que frecuente lugares donde le garanticen una bebida de calidad, para así evitar momentos desagradables por consumir un producto recalentado.

Recuerde que el café tostado y molido conserva su frescura por un mes en buenas condiciones de almacenamiento y cuando es tostado, por dos meses. Un café después de una hora de preparación cambia su sabor y puede generar problemas estomacales; por esto nunca mezcle la bebida fresca con bebida vieja; nunca la deje hervir ni la recaliente.



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



Guadañas - Fumigadoras - Motosierras - Motocultores - Cortasetos

Cr 1a No. 12 - 75 Tel: 261 5426
Cel: 310 771 7994 Ibagué

AGRIMINS®



**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

info@colinagro.com.co

Colinagro
Inteligencia en Agroproducción

Beneficios del uso del *Trichoderma harzianum* en semilleros de Café

Los desequilibrios de la flora microbiana en el cultivo del café generan condiciones que favorecen el establecimiento de fitopatógenos, aumentando significativamente la incidencia de enfermedades en las plantas; inocular los nichos cafeteros con microorganismos benéficos como *Trichoderma harzianum* genera en el suelo un ambiente de competencia directa con los fitopatógenos comúnmente encontrados en nuestros cultivos, reduciendo de esta forma la aparición de enfermedades.

Efecto de la inoculación de *Trichoderma harzianum* en semilleros de Café:



Fósforos de café sanos, 75 días después de la siembra, tratados con Tiabendazol (a) y con *Trichoderma harzianum* (b).



Fósforos de café afectados por mal del talluelo, 75 días después de la siembra (testigo inoculado con *R. solani*).

TOMADO DE AVANCES TÉCNICOS CENICAFÉ NÚMERO 336

Manejo y dosificación de *Trichoderma harzianum*:



10 gramos de *Trichoderma harzianum* por litro de agua.



Dosificación: diez gramos de *Trichoderma harzianum* por litro de agua por metro cuadrado de semillero.



Se debe hacer premezcla para evitar grumos dentro de la máquina de aspersión que pueden tapar la boquilla.



Se debe tener todas las precauciones para su manipulación a pesar de ser un producto biológico.



La premezcla se lleva a la máquina de aspersión o regadera.



Litro de mezcla por metro cuadrado de semillero.



Es importante humedecer bien, por lo menos cinco centímetros de profundidad del sustrato.



Aplicación de *T harzianum* en semillero.



Tratamiento de vivero: diez gramos de *T harzianum* por litro de agua.



Repetir aplicación seis días antes del transplante de la chapola a bolsa.



La protección a la plántula dada en el semillero se debe continuar en el vivero.



Aplicar adicionalmente al momento de la siembra mojando bien el hoyo y la tierra utilizando 10 gramos de *Trichoderma harzianum* por litro de agua.



FITOBAC[®]
Trichoderma harzianum
REGISTRO DE VENTA ICA No. 6379

FITOBAC es un biopreparado formulado a partir de estructuras en latencia del hongo *Trichoderma harzianum* contiene por lo menos 1×10^8 esporas viables por gramo de producto. El soporte inerte de FITOBAC es microtalco USP, carbohidratos estériles y protector UV.

Producido por:



ORGANIZACION PAJONALES S.A.

DIVISION BIOINSUMOS

Ventas: 310 259 9153 - 313 209 5054 - 312 449 5085 Soporte técnico 314 294 8764

E-mail: bioinsumos@pajonales.com - www.pajonales.com

La tecnología más cerca

Con gran entusiasmo los integrantes de los diferentes Comités Municipales en el Tolima han recibido la noticia de adquirir las tabletas de información cafetera, una herramienta para el mejor funcionamiento de sus empresas

Durante el mes de mayo se llevará a cabo el acto de entrega de estos equipos así como la inducción sobre su manejo.



Hace 23 años

El puente Mosquera sobre el río Sumapaz, una importante obra que parecía imposible

El pasado 6 de mayo, fue inaugurado el puente vehicular colgante Mosquera sobre el río Sumapaz, obra ejecutada a través de un convenio entre el Comité de Cafeteros de Cundinamarca, el Comité del Tolima y el PNR. Con una longitud de 64 metros, el puente Mosquera comunicará la vereda Batatas en el municipio de Nilo (Cundinamarca) y la vereda Mosquera del municipio de Melgar (Tolima), solucionando el problema de transporte de las comunidades de la margen derecha del río Sumapaz.

Mayo 1989

Último adiós al Maestro Echandía

El jefe de Estado, Virgilio Barco y los expresidentes Turbay Ayala y Lleras Restrepo, junto con el pueblo ibaguereño, se hicieron presentes para despedir al maestro Echandía y rendirle un último y sentido homenaje.

Mayo 1989

Homenaje al Presidente del Comité Departamental

La población de Alpujarra rindió un sentido homenaje al presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, doctor Fernando Vásquez Serna. Esta es la primera vez que un hijo de esta población alcanza tan alto cargo en el gremio cafetero. Al acto asistieron importantes personalidades de la municipalidad, del Comité de Cafeteros y del departamento.

Abril 1989

Programa integrado de salud y desarrollo familiar

El pasado 31 de marzo en el Salón Múltiple del Comité de Cafeteros del Tolima se llevó a cabo un encuentro de extensionistas, instructores de desarrollo y salud familiar, al igual que personal de Desarrollo Social, para dar los últimos toques al Programa Integrado de Salud y Desarrollo Familiar que se pondrá en marcha en el mes de abril en once seccionales del departamento del Tolima.

Abril 1989

Cup of Excellence



Inscripciones abiertas hasta el 22 de julio

Mayor información:

Programa de Cafés Especiales
Comité Departamental de Cafeteros del Tolima
Carrera 2 No. 17-20 Piso 2, Ibagué
Conmutador 2611622, extensiones 163 - 164
Celular 320 859 6791



Concurso Departamental de Cuento Cafetero

Objetivo:

Fomentar la cultura del café en los niños y jóvenes de la zona rural del Tolima, a través del estímulo de la creatividad y el uso del idioma, a partir de sus vivencias en las veredas cafeteras del departamento.

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!

Historias de calidad

Vender mojado es perder

Pedro y Marcos están esperando el carro que los llevará al pueblo. Los dos van a vender el café. Sin embargo, existe una gran diferencia entre estos dos productores; el uno seca el café y el otro prefiere venderlo mojado. Esta historia, tristemente se repite en muchas veredas cafeteras.



Marcos, ¿todavía vendiendo café mojado?

Eso siempre da igual



En definitiva no hay peor ciego que aquel que no quiere ver. Qué cuentas ni que ocho cuartos.



¿Cómo se le ocurre decir eso? Vender mojado es perder plata



A otro perro con ese hueso. Hice las cuentas y a mí me da lo mismo.



Mire Marcos, en el transporte le cobran por cada bulto \$10 mil, y cuando llega a venderlos, por cada carga le descuentan \$20 mil menos. Es decir, de entrada está perdiendo \$30 mil.

Eso son cuentos suyos. A mí me pagan ese café como si fuera seco.



Pero cuáles cuentas. Este café lo pagan en la cooperativa con almendra sana, que eso siempre la llevo en 78%, es decir unos \$40 mil más del precio base. A esto le sumo el sobre precio por la certificación que tengo del programa de café especial.

La venta del café mojado es una práctica equivocada que reduce la rentabilidad del cultivo del café y daña considerablemente la calidad del grano. La utilidad del negocio, cuando se vende mojado, es para quien lo seca.

Además de perder dinero, el cafetero pierde el sobre precio por la venta con almendra sana y los estímulos generados a través de los programas de cafés especiales.

Vender seco es ganar, vender mojado es perder plata.



Pedro, es que secar café es difícil.



Marquitos, no sea flojo. Usted tiene marquesina, un mejor patio que el mío. Además, lo acompañan sus dos hijos mayores que le pueden ayudar. ¡Deje la pereza y gane plata!



Bueno, ahí miramos a ver qué hacemos.



Marquitos, vender mojado es perder plata y si algo me gusta, es la platica.



Recuerde amigo productor, vender café mojado es perder dinero y dañar la calidad.

Esta historia es una dramatización con propósito educativo. Agradecimientos: Ómar Alberto Caballero y Hernán Guzmán, caficultores municipio de Rovira.

Las cooperativas de caficultores



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

Debido a los cambios del esquema comercial del café, de un mercado regulado a un mercado libre, la Federación Nacional de Cafeteros desde hace tiempo asumió nuevas políticas comerciales que comprometen directamente a las cooperativas, como nuevamente lo pudimos constatar en las pasadas asambleas de estas organizaciones.

El gremio cafetero está enfrentando grandes cambios y entre ellos está el esquema comercial de las cooperativas de caficultores. La responsabilidad que tienen los administradores de estas empresas no se limita a garantizar la compra a través del máximo número de puntos de atención al caficultor, trasladándole a éste el mayor precio posible, sino también en hacer estas organizaciones viables económica y financieramente.

Es por eso que lo gremial, lo institucional y lo comercial, bajo las directrices únicas de nuestra organización cafetera hacen posible lograrlo. Hoy, el cambio es ineludible para alinearnos en una misma dirección o el sistema no es viable. Teniendo en cuenta que la principal responsabilidad del Fondo Nacional del Café es la garantía de compra y que esta se ejerce en un sistema unificado entre el Fondo, Almacafé y las cooperativas, con responsabilidades distintas, separadas, pero vinculadas estructuralmente, con la suplantación de cualquiera de estos actores, el sistema falla.

Es necesario reconocer en este esquema, la función social e irreemplazable que las cooperativas cumplen en su área de influencia, que ha sido, es y seguirá siendo para sus asociados y sus familias una gran alternativa de desarrollo. El hecho de desempeñar sus actividades comerciales en un entorno formal (mientras muchos de los intermediarios que les compiten lo hacen en un entorno informal) les implica asumir unos gastos fijos a los cuales no podrían responder en estas épocas, sino fuera por el incentivo financiero que hace la institucionalidad.

Por la actuales condiciones, caracterizadas por un mercado más competitivo, los cambios en el modelo comercial nacional e internacional, es necesario revisar costos, ventajas, desventajas y pensar en la eventual fusión o integración de aquellas cooperativas que financiera o económicamente no se encuentren bien. De esta manera se estarán reduciendo gastos innecesarios, que nos permitan ser más competitivos, y poder continuar con el sector cooperativo, como un modelo de desarrollo, como una herramienta eficaz, necesaria, para el sector cafetero, pero acondicionados a las exigencias del mercado, la competencia y el mundo.

Ameno recorrido por las veredas cafeteras tolimenses



Por Carlos Armando Uribe F.
Profesor Yarumo

Son 15 mil 369 veredas cafeteras las que hay en 588 municipios cafeteros colombianos y en 20 departamentos del país. Y son mil 272 veredas cafeteras las que hay en el Tolima en 38 municipios. Por eso el recorrido por estas veredas Tolimenses está lleno de amabilidad, esperanza y riqueza paisajística.

Ayudado por el Sistema de Información Cafetera (Sica) y por el filtro del Excel, me encontré que casi todas las letras del abecedario tienen nombres de veredas Tolimenses exceptuando las letras K, Ñ y X. La letra U tiene una vereda representante llamada Ucrania en el Fresno y la Z cuenta con las veredas Zelandia y Zanja Honda en el Líbano y en San Antonio respectivamente. Sin embargo la letra L, posee 313 veredas y la E 208.

Juguemos con las vocales, Lajas en Falan, Leticia en Ortega, Limoncito en Rovira, Lorena en Villahermosa y Lugo Alto en San Antonio, son veredas que empiezan por la, le, li, lo y lu. Lo mismo que Marayal en Villarrica, Mesopotamia en el Líbano, Mielecita en Alpujarra, Montecristo en Icononzo y Muleros en Palocabildo, cuyas veredas empiezan por ma, me, mi, mo y mu. La tarea que nos queda es averiguar cuántos juegos de vocales hay en las demás letras del abecedario y seguramente encontraremos muchos.

Bueno, y ¿qué es una vereda? En Colombia es uno de los centros de la división territorial de un municipio o un corregimiento. Para la Federación de Cafeteros es la suma de un grupo de familias y predios cafeteros unidos por el café, por los valores y los recursos naturales en unas consolidadas relaciones de convivencia que generan sostenibilidad y paz. La suma de veredas se constituye en un distrito, que es la unidad de atención de los extensionistas de la Federación.

Hay para todos los gustos, inclusive para los novelistas cuando encuentran dificultades para bautizar poblados, pues, Faldón de Lagunilla en Armero, El Pando de la Soledad en Ataco, San José de las Hermosas en Chaparral, Corazón de Peralonso en Ortega y Brisas del Quebradón en Planadas contribuirían con los escritores si la inspiración no les llegara.

Pero hay una clara manifestación de la riqueza agrícola de las veredas cafeteras Tolimenses, por eso sus nombres se refieren a infinidad de productos que allí se cultivan, en una clara demostración de la compatibilidad del café con otros cultivos. Por eso existe el Moral en Alpujarra, El Limón en Ataco y Chaparral, El Piñal en Dolores, El Mango en Falan, El Guayabo en Ortega, El Madroñal en Ataco, Manzanita en Villarrica y Naranjuelo en Mariquita. Y eso que por falta de espacio se me quedaron por fuera más veredas y más coloridas y deliciosas frutas.

La Federación ha construido en los departamentos cafeteros, entre otras obras, incluido el Tolima: 12 mil acueductos para tres millones de personas, 19 mil aulas escolares para 188 mil niños y 15 mil kilómetros de vías para conectar cinco millones de personas. Obras que mejoran la calidad de vida en las veredas.

Pero las veredas cafeteras no son sólo nombres, son territorios llenos de identidad y compromisos cafeteros que hacen zonas envidiables para la vida y la convivencia. Hoy puedo decir: si usted quiere ver el país que soñamos, visite una vereda cafetera colombiana de cualquier departamento o del Tolima mismo. Allí será siempre bienvenido, allí hay riqueza de valores, hay un delicioso Tama de más, a la hora que llegue, un 'preparito' con huevo, arepa y sonrisas a las cuatro de la tarde, un cafecito a cualquier hora del día y un optimismo y una esperanza en esa vereda por continuar siendo cafetera, que uno quisiera quedarse allí, que uno quisiera que así fuera Colombia entera.

El servicio más representativo que presta la Federación de Cafeteros

Pocos trabajadores del campo en nuestro país pueden darse el lujo (porque es realmente un lujo) de que su producto tenga garantizada la compra, y especialmente a un precio justo.

Considerada como el servicio más significativo que presta la Federación Nacional de Cafeteros y el Fondo Nacional del Café, la garantía de compra "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 establece con criterios de transparencia y de acuerdo con las condiciones del mercado".

Durante el 2011, por ejemplo, las cooperativas de caficultores del Tolima, a través de sus 52 puntos de compra, al 31 de diciembre, adquirió 12,1 millones de kilogramos de café pergamino seco. De estas compras, se entregaron en Almacafé 7.3 millones de kilos, que equivalen a 56 por ciento de la meta anual fijada en 13 millones de kilos.



Por Olivo Rodríguez Díaz
Presidente Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Cifras que nos demuestran que aún hay mucho trabajo por hacer para alcanzar el objetivo establecido.

Además de esta garantía de compra, servicio que se presta a todo productor que llegue con su café a una cooperativa, existe también la posibilidad de formar parte de la misma, al convertirse en socio y disfrutar de todos los beneficios de esta entidades como créditos para adquirir fertilizantes, dividendos producto del ejercicio cooperativo, y capacitación, entre otros.

La invitación desde el Comité Departamental a todos los cafeteros es, en primera instancia, que vendan su café a las cooperativas porque ningún comprador particular paga por porcentaje de almendra sana o sobreprecio por pertenecer a algún programa de cafés especiales, valores que se reflejan en pesos por cada carga vendida y que indiscutiblemente llegan al bolsillo de los caficultores.

En segundo lugar, con miras a lograr el posicionamiento internacional del café del Tolima, así como alcanzar volúmenes y consistencia, siempre será más efectivo si trabajamos unidos y las cooperativas son un excelente vehículo para lograr grandes cosas.

Carta del Gerente General

Ley de Tierras y Desarrollo Rural

Tolima Cafetero publica apartes de la carta del gerente general de la Federación, doctor Luis Genaro Muñoz, sobre el proyecto de Ley de Tierras y Desarrollo Rural que presentará al Congreso el Gobierno Nacional, a través del ministerio de Agricultura.



Luis Genaro Muñoz Ortega

El proyecto de Ley de Tierras y Desarrollo Rural es vital para desarrollar el campo colombiano, equivalente a los rieles necesarios para del agro. Las condiciones de estabilidad social y económica, que permitan su total recuperación, necesitan de un estatuto legal, que cumpla en esta época, las importantes realizaciones de la Ley 200 de 1936, y de mayor proyección que las que fueron contenidas en la Ley de la Reforma Agraria. El gran conflicto colombiano, que tanto perjuicio ha ocasionado al

país, que cubre más de medio siglo de nuestra reciente historia, se ha tramitado fundamentalmente, en el campo. Resolverlo, significa enrutar al país en busca de su prosperidad y progreso. No se pueden aplazar por más tiempo las reformas que necesita el campo colombiano. Su modernización y desarrollo son indispensables para aclimatar los ambientes de convivencia, en los que pueda germinar una paz estable y duradera.

El anteproyecto, producto de un largo proceso de consulta con las comunidades y con otros sectores de la economía, acogió muchas sugerencias pertinentes y se ha ido enriqueciendo con valiosos aportes. Es ambicioso y representa un notable avance histórico porque, por primera vez, concibe el mundo rural de manera integral, a la vez que articula diversos programas de orden ambiental, y otras actividades productivas, como el turismo, con una amplia participación de las organizaciones campesinas, los expertos y los gremios, y todos

los niveles del Estado. Es apenas natural que un proyecto de tanta envergadura, de tan difícil y delicado manejo por los intereses que roza, concentrado en las zonas de mayor pobreza, y con una clara visión de largo plazo que, por primera vez tocará, -esperamos que para bien- la espina dorsal de la estructura productiva del campo colombiano genere, ojalá dentro de un espíritu positivo, necesarias controversias y debates.

En su trámite y ejecución están cifrados los más altos intereses del actual gobierno. El presidente Juan Manuel Santos y su ministro, Juan Camilo Restrepo Salazar, tienen razones y propósitos suficientes para considerarlo como una de las realizaciones de mayor importancia de esta administración. El sector cafetero, solidario siempre con todo lo que favorezca al campo colombiano, estará listo a colaborar y participar para que este trascendental proyecto se convierta en la gran Ley del Campo que necesita Colombia.

Editorial

Juan Valdez y el presidente Obama

La Cumbre de las Américas nos permitió, además de los importantes anuncios que en comercio exterior y fortalecimiento de las relaciones internacionales tendrá Colombia, un especial momento: nuestro querido Juan Valdez sirviéndole una taza de café al presidente de los Estados Unidos, Barack Obama.

La imagen, en sí misma, escenifica la realidad que constituye para nuestro país el café. El esquema de seguridad del Presidente de la nación más poderosa, económica y militarmente del mundo, determina que solamente altos dignatarios y personajes de amplia confianza se le pueden acercar a menos de un metro de distancia. Sin embargo, un hombre de sombrero y alpargatas pasó, sin ninguna restricción, ese límite para llegar hasta la mesa del presidente y brindarle una taza del mejor café suave del mundo, ofrecimiento que mister Obama aceptó con beneplácito. No obstante, el permiso para ofrecerle café al Presidente de los Estados Unidos, ya se había concertado en el escenario diplomático meses atrás por medio del Gobierno Nacional y la misma Federación.

Este logro publicitario solamente es atribuible a los cafeteros. Es, sin lugar a dudas, el resultado de una constante promoción de diferenciación de nuestro café en el

mercado, situación que permite el pago de una prima de calidad por parte de los clientes en el exterior. La estrategia se inició desde la misma creación de la Federación en 1927 y se fortaleció con el personaje Juan Valdez, a partir del año 1960. Seguir apostándole a la promoción es abrir nuevos mercados y consolidar los ya existentes. Es permitir que el trabajo de las familias caficulturas trascienda los límites nacionales y llegue a los más exigentes mercados internacionales con una distinción clara en calidad y precio.

Pero además de la presencia de Juan Valdez en la Cumbre de las Américas, realizada a mediados de abril en Cartagena, la Federación entregó como obsequio a las 31 delegaciones internacionales presentes en el evento, mil 500 libras de café, finamente empacadas y en las cuales se resaltan las condiciones favorables para el cultivo del grano en nuestro país, así como 35 mil tazas de café a los asistentes.

Promocionar es vender y así lo seguirá haciendo la Federación de Cafeteros en cumplimiento de su visión comercial. Por parte de los productores, se espera el mantenimiento de la calidad y las buenas prácticas del cultivo, herramientas que permiten ofrecer en el exterior, con toda tranquilidad, el mejor café del mundo.

Carta del Director Ejecutivo

Empresarios hacia la productividad

No es gratuito que en esta edición de Tolima Cafetero dos expertos nos hablen sobre lo fundamental que resulta para nuestra caficultura, que los productores asuman su negocio como una verdadera empresa. No es gratuito porque este es un propósito en el que el Comité del Tolima está empeñado para alcanzar una caficultura más productiva.

Por un lado, Rodolfo Suárez, quien coordina el programa de Gestión Empresarial de la Federación de Cafeteros, nos presenta un enfoque desde la formación integral de los caficultores, la planeación, la importancia de la adopción de la tecnología en el campo para proyectar las empresas cafeteras en el tiempo y lo que implica, ya en las parcelas, enfrentarse a los paradigmas que están muy arraigados en los cultivadores sobre sus costumbres y tradiciones, y a la creatividad a la que deben apelar los extensionistas para lograr la adopción de los contenidos que se les comparten a lo largo del programa.

De otra parte, Luca Turello, amigo de los cafeteros tolimeses, como acertadamente se enuncia en la entrevista y como lo sentimos, con su visión de comprador internacional, nos llama la atención sobre el rol que desempeña cada actor que participa en la cadena productiva del café para que ese grano

mantenga su calidad excelsa desde la siembra hasta que el barista asiático, europeo o americano lo transforme en una exquisita bebida.

Pero el representante de IllyCaffé, también exhorta a los cafeteros colombianos a no desaprovechar todo lo que tienen como respaldo gremial, apoyo económico a través de créditos blandos, un equipo de técnicos y profesionales de extensión rural a su servicio, con programas como el que precisamente Rodolfo lidera... es decir, todo para convertirse en verdaderos empresarios habitantes del mundo.

Lograr la productividad que requiere la caficultura es imposible sin este cambio de mentalidad y sin la adopción de los conceptos que el Siglo XXI nos impone. La planeación, la capacitación, el ahorro, los valores, la conciencia de que somos parte de un todo contribuirá a la formación de empresas que a futuro, estarán mejor preparadas para enfrentarse a los momentos de crisis.

¡Qué sea un compromiso de todos, amigos empresarios!



Gildardo Monroy Guerrero

Una iniciativa del Consejo Participativo de Mujeres Cafeteras

¡Las señoras cafeteras reciclan en Planadas!

Por Esperanza Huepa Esquivel

Extensionista Social

Seccional Planadas

“¡Estamos botando la plata!”.... esa fue la expresión de doña Betsabé Prieto Garzón, Presidenta del Consejo Participativo de Mujeres Cafeteras, cuando socializaba la idea, hace nueve meses.

Las señoras cafeteras de Planadas vieron en el reciclaje de cartón corrugado, archivo, plega, cuadernos y revistas, una oportunidad de generar ingresos económicos comunitarios, fomentar la cultura del reciclaje en la población, aminorar el volumen de residuos que se lleva al basurero y cuidar el medio ambiente. Es por eso que poco a poco han venido involucrando en esta propuesta social a empresas públicas y privadas.

Es una propuesta sencilla, pero con mucho compromiso y responsabilidad, que también consiste en sensibilizar a la comunidad en la importancia de cuidar el ambiente desde sus casas, oficinas o establecimientos comerciales. Dentro de las actividades que se llevan a cabo están la entrega de

Este proyecto es una buena oportunidad para generar ingresos económicos comunitarios y fomentar la cultura del reciclaje.

bolsas verdes para depositar el material reciclado, realizar una ruta de reciclaje cada ocho días, clasificar el material en la bodega destinada para tal fin, y, cuando haya más de una tonelada de material, hacer las gestiones pertinentes para trasladarlo a Ibagué y comercializarlo.

El trabajo que se viene realizando hasta el momento es empírico. Se han sorteado algunas dificultades y se viene aprendiendo de los errores, pero la tenacidad, y perseverancia de las integrantes del Consejo Participativo, vienen dejando grandes satisfacciones. Es así como se ha sacado del municipio más de cuatro toneladas de material, y lo más importante es que las señoras vienen siendo reconocidas como un grupo serio y organizado en Planadas.

Actualmente se revisa un proyecto para ser presentado a diferentes entidades gubernamentales y no gubernamentales, con el fin de conseguir recursos para capital semilla, recibir capacitación técnica sobre el manejo de residuos y cómo recuperar y aprovechar otros que son desechados como basura, con miras a establecer una planta de reciclaje para elaborar nuevos



Foto: Suministrada Esperanza Huepa

En la actualidad, las señoras del Consejo Participativo de Mujeres es reconocido como un grupo serio y organizado.

productos a partir de materiales usados y a la vez buscar la certificación de las fincas de las señoras participantes.

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

Se puede afirmar que en todos los climas, topografías, suelos y clases de explotaciones se requieren prácticas de conservación ya sea para prevenir o remendar la erosión, para aprovechar mejor los suelos y las aguas o para la protección del medio ambiente.

Vale la pena recordar que para la conformación de un centímetro de suelo son necesarios 100 años.

Las prácticas de conservación, especialmente en las laderas donde está la caficultura, buscan sostener los niveles de la capacidad de producción del suelo y conservar la fertilidad natural a través del tiempo.

Teniendo conciencia de los daños directos que causa la erosión y de su influencia en el deterioro de las fincas al causar cárcavas, derrumbes y problemas más complejos de remoción masal, no debe dudarse que los gastos que se hagan en la lucha para prevenirlas se pagarán en muy corto plazo, quizá en el tiempo en que se tarda en recoger una cosecha. Solucionar

Toda obra o práctica que se realice en agricultura debe ser remunerativa. Es decir, que tenga un beneficio económico, técnico y social al aumentar o al sostener la producción y evitar pérdidas de productividad del suelo. Para lograrlo, debe hacerse una explotación integral con prácticas agronómicas y de manejo óptimas.

los problemas causados por la erosión es muy costoso.

Hay prácticas que buscan mejorar las condiciones de producción y la resistencia de los suelos a la erosión. Por ejemplo: retener el agua en las zonas secas, mejorar la estructura y la relación aire-agua del suelo con materia orgánica, aumentar la cantidad y aprovechamiento de los nutrientes por las plantas.

Otras obras tienen por objeto la lucha directa contra los efectos causados por la erosión, tales como corrección de

cárcavas y derrumbes, control de la torrencialidad de las quebradas y recuperación de zonas agotadas, erosionadas o degradadas.

Es necesario crear conciencia de que la tierra necesita conservarse como capital fundamental para la agricultura, la ganadería, los bos-

ques protectores, productores-protectores, y productores.

Las prácticas y obras de conservación buscan disminuir y anular el efecto de los factores que favorecen la erosión. Por ejemplo, amortiguar la energía por el golpe de las gotas de lluvia, disminuir la velocidad de las aguas de escorrentía, encauzar las aguas sobrantes o proteger la estructura del suelo. Estas prácticas preventivas de la erosión buscan la sostenibilidad de los niveles de productividad en el tiempo y en el espacio.



Conservación de suelos

El suelo, la gran riqueza

La conservación de los suelos debe ser una preocupación principal de todos los colombianos y ningún ciudadano debe destruirlos, aun cuando hagan parte de su patrimonio, pues las generaciones futuras también tienen derecho a disfrutar del suelo como bien social que es.

Si se analizan las causas de la decadencia de la agricultura en algunos departamentos colombianos, se llegaría a la conclusión de que una de las principales es el empobrecimiento de los suelos debido a la erosión por mal uso y manejo de los mismos, y por la carencia de prácticas de conservación preventivas de la erosión.

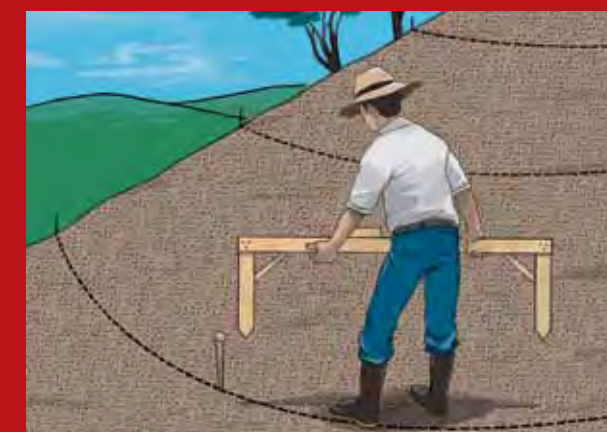
- En suelos susceptibles a deslizamientos, la siembra del café debe ser en sistemas agroforestales (arreglos de cultivos con árboles o arbustos) y no como monocultivo.
- Las raíces de los árboles aumentan la resistencia del suelo a los deslizamientos o movimientos en masa. Además ayudan a extraer y regular los excesos de agua subsuperficial, y por lo tanto, evitar la saturación de los suelos.
- Establezca árboles para la conservación de los suelos.
- Evite la siembra de cualquier cultivo en el mismo sentido de la pendiente.
- Realice el manejo integrado de arvenses en áreas cultivadas y en taludes, para permitir el establecimiento de coberturas.
- Con buenas prácticas de cultivo y la selección de variedades productivas junto con un sistema apropiado de siembra y manejo de los suelos, se logra aumentar los rendimientos por unidad de área, para mejorar el nivel y calidad de vida de las gentes.

- Evite remover el suelo con herramientas de arado como el azadón y la maquinaria agrícola. En zonas de ladera se recomienda la siembra directa de los cultivos como mejor opción.
- Evite realizar quemas. Repique y disminuya en el mismo lote la ramilla proveniente de los árboles de café después del zoqueo. Conserve hojarasca y residuos de cosechas en el mismo lote.
- Localice adecuadamente sus cultivos de acuerdo con la capacidad del suelo. La ganadería extensiva y los cultivos transitorios, incluida la yuca, no deben estar ubicados en áreas de fuerte pendiente ni en suelos susceptibles a los derrumbes o deslizamientos.



Trazado

Organice las plantaciones en bloques o parcelas y trácelos en surcos dobles o sencillos. El primer requisito de un buen trazado es disponer los cafetos en surcos a través de la pendiente. Tanto el trazado como las distancias de siembra dependen de factores como clima, pendiente del terreno, tipo de suelo, capacidad económica y administrativa del productor.



Curvas a nivel

Trace con el caballete una línea a nivel en el centro del lote. Con la ayuda de varas que contienen la distancia de surco a surco más 10%, trace líneas paralelas hacia arriba y hacia abajo para cubrir todo el lote. En unión con el extensionista de la Federación, decida cuál es el sistema más conveniente en cada caso.



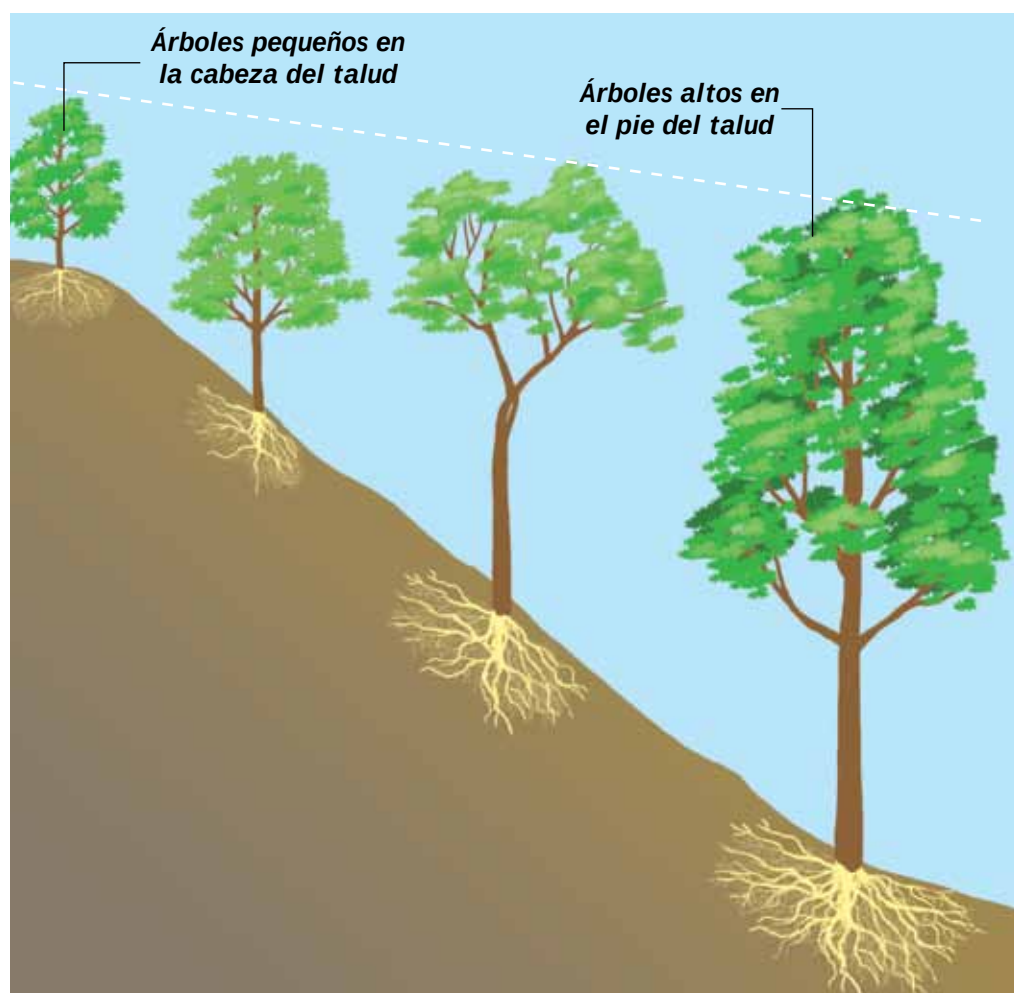
Las siembra en contorno

La siembra en contorno consiste en disponer las hileras de siembra y verificar todas las labores de cultivo en forma transversal a la pendiente, en curvas de nivel o líneas de contorno. Una curva de nivel es aquella cuyos puntos están todos a la misma altura. Se comprende que al sembrar y cultivar sobre estas curvas, cada hilera de plantas constituye un obstáculo que se opone al paso del agua de escorrentía, y el cual disminuye su velocidad y su capacidad de arrastrar suelo.

Prácticas de conservación de suelos

Cenicafé ha estudiado métodos sencillos para prevenir la erosión y conservar los suelos y su fertilidad, especialmente para proteger la zona de ladera. Se ha encontrado que las siguientes prácticas son prioritarias como apoyo en un programa integral de conservación de suelos que se deben aplicar no sólo cuando se cultiva el café sino cualquier otra especie en suelos de pendiente y con regiones donde se presentan altas lluvias.

Diagrama de la localización de la vegetación en los taludes.



- Selección y localización apropiada de los cultivos, teniendo en cuenta los requerimientos ecológicos mínimos a la luz de la relación suelo, clima, planta.
- Fertilización apropiada, con base en el análisis de suelos.
- Conservación de las plantas de cobertura de porte bajo en las calles de los cafetales (coberturas nobles), que actúan como disipadoras de la energía del agua por impacto y escorrentía, y favorecen la infiltración.
- Desyerbas con manejo y control integrado para favorecer la selectividad de las 'coberturas nobles' y su dominancia poblacional.
- Siembra de barreras vivas de limoncillo, vetiver o pasto imperial, a través de la ladera.
- Sombrío en los cafetales en suelos con pendientes fuertes, susceptibles a la erosión principalmente a la remoción en masa.
- Coberturas muertas de horasca y ramillas de cafetos provenientes del zoqueo, esparcidos en el suelo para que actúen como disipadores de la energía de las gotas de lluvia.
- Cultivos intercalados apropiadamente en los cafetales para proteger el suelo sin provocar interferencia económica.
- Acequias de ladera, en regiones lluviosas y suelos con pendientes menores del 40 por ciento y de longitudes largas, profundos, pesados y resistentes a la erosión por remoción de masa.
- Zanjillas de desagüe en regiones lluvio-



Foto: Cenicafé

Establecimiento de barreras vivas en las coronas de los taludes.



Foto: Cenicafé

Disipador de agua.



Foto: Cenicafé

Talud revestido con cobertura vegetal.

sas y suelos con pendientes mayores del 40 por ciento, poco profundos, o con el primer horizonte estable y el segundo susceptible a la erosión.

- Terrazas individuales, en zonas secas o semisecas.
- Conducción de aguas de escorrentía a sitios protegidos con vegetación natural, piedras o escombros de construcciones, para disipar la energía del agua.
- Amarre de riberas de los ríos, cañadas, líneas de agua, drenajes naturales y base de taludes, dejando preferiblemente la vegetación natural y en su defecto estableciendo vegetación multistrata de protección.

FUENTES:

Esta Separata Técnica se redactó con base en las siguientes fuentes:

Álvaro Gómez Aristizabal, Horacio Rivera Posada. La conservación de los suelos y la sostenibilidad de la productividad en la zona cafetera. Avance Técnico 190 Cenicafé.

Fernando Suárez de Castro. Conservación de suelos. IICA

Luis Fernando Salazar Gutiérrez, Edgar Hincapié Gómez. Manejo de suelos y aguas para la prevención y mitigación de deslizamientos en fincas cafeteras. Avance Técnico 401 Cenicafé.

Ilustraciones: Pablo Andrés Oviedo Rubio

Más información www.cenicafe.org

