

Tolima Cafetero

Periódico rural al servicio del caficultor y su familia

Año 22 Edición 213 Ibagué - Tolima - Colombia 16 páginas - Distribución gratuita - Edición Mensual ISSN 0124-1060

EL Programa Escuela y Café se adelanta con éxito en 22 instituciones educativas del departamento

Café desde el aula



Foto: Suministrada

Los alumnos Brandon Stick Vivas Ruiz y Juan David Ríos Ríos, de la Institución Educativa Técnica Industrial Leopoldo García del municipio de Palocabildo, limpian los almácigos del programa de Escuela y Café.

Un total de mil 736 estudiantes de 22 instituciones educativas del departamento forman parte del programa Escuela y Café, liderado por el Comité de Cafeteros del Tolima, a través de su Servicio de Extensión Rural.

Escuela y Café consiste en el di-

seño de una metodología de educación que incorpora contenidos sobre café al currículo de las instituciones educativas públicas rurales en zonas cafeteras, a través de dos componentes: pedagógico y productivo.

El propósito del Comité de Cafe-

teros del Tolima, con el apoyo del SENA, es brindar a los futuros bachilleres de las instituciones donde se está ejecutando el proyecto, un certificado de aptitud profesional y certificaciones en normas de competencias específicas del cultivo del café.

4



Testimonio control roya

José Robinson Ramos, caficultor de Chaparral, comparte su experiencia con la aplicación del fungicida que le fue entregado como parte del programa Ola Invernal.

6



Requisitos de cedulaación

Tolima Cafetero publica las condiciones y requisitos que deben tener los caficultores para solicitar y que les sea expedida su Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente.

7



La araña roja

Recomendaciones frente a nuevos ataques de araña roja que se han presentado recientemente en varias localidades de la zona cafetera del Tolima.

3

Para contarle al mundo lo que hay detrás del
Café de Colombia ;Visítenos!
[tolima.federaciondecafeteros.org](http://www.tolima.federaciondecafeteros.org)

De acuerdo con balance del tercer trimestre del año

Resultados positivos de Procafecol

Los ingresos operacionales de la compañía presentaron una evolución positiva con un crecimiento del 20 por ciento.

Procafecol S.A., la firma que gestiona la expansión comercial de la marca Juan Valdez en el país y en el exterior, registró al cierre del tercer trimestre exitosos resultados en todos los indicadores acumulados. Esta buena noticia, se suma una lista de alianzas y lanzamientos de productos que al cierre de este periodo le dieron a la compañía un impulso adicional para continuar su tendencia positiva con un crecimiento próspero y rentable.

Al cierre del noveno mes del año los ingresos operacionales acumulados de la compañía presentaron una evolución positiva, alcanzando un crecimiento del 20 por ciento respecto a lo registrado en el mismo periodo del año anterior.

Estos resultados cobran especial importancia si se tiene en cuenta que al acumular el crecimiento de los dos últimos años, los ingresos operacionales de la compañía han aumentado un 32 por ciento, evolución que en buena parte se atribuye a la apertura de nuevas tiendas Juan Valdez Café, a los nuevos negocios del canal institucional y al crecimiento en participación de las

ventas dentro de la categoría de café premium en las grandes superficies del país.

Al cierre del tercer trimestre, la compañía había acumulado una utilidad bruta superior en 17 por ciento respecto al año anterior. Este porcentaje se deriva principalmente del esfuerzo por lograr mayores eficiencias en costos, gastos y en ahorros importantes en los gastos operacionales.

Este último indicador, los gastos operacionales acumulados, continuó su tendencia a la baja al cierre de septiembre de 2011 donde alcanzó una participación del 41 por ciento sobre el total de los ingresos de Procafecol y una reducción del 5 por ciento comparado con el mismo periodo de 2010.

Adicionalmente, la Compañía continúa generando regalías por el uso de marca Juan Valdez® al Fondo Nacional del Café; que contribuyen a financiar los diferentes programas sociales ejecutados por la Federación de Cafeteros. Desde su creación, Procafecol y sus subsidiarias han generado cerca de 22 mil



millones de pesos en regalías. En línea con los objetivos de Procafecol, orientados a lograr una expansión rentable y sostenible, con propuestas innovadoras, sobresalen los nuevos negocios celebrados por la Compañía al cierre del tercer trimestre del año en los que se destacan el lanzamiento del Juan Valdez® -Café Latte- Al-

pina® y el anuncio de la primera franquicia internacional para los mercados de Aruba y Panamá otorgada a la compañía JV Panamá S.A., grupo empresarial con gran experiencia en el sector de alimentos, marcaron la gestión del último periodo y fueron definitivas en el logro de los resultados aquí presentados.

Cuando no se cuenta con análisis de suelos

Alternativas de fertilización

Como se ha venido recalcando insistentemente a través de las páginas de *Tolima Cafetero*, así como en los encuentros del Servicio de Extensión con los caficultores, el requisito ideal previo a realizar una adecuada y oportuna fertilización de los cafetales es contar con un estudio de suelos.

Sin embargo, cuando esta condición no se da, y de acuerdo con los expertos, existen diferentes opciones de las cuales los productores pueden escoger la que más se adapte a sus necesidades y especialmente a sus recursos, para abonar una hectárea de café en producción, sembrada con cinco mil árboles, para la cual se requieren, en un periodo de un año, 300 kilogramos



Foto: Gonzalo Hoyos - Cenicafé

de Nitrógeno (N), 60 Kilogramos de Fósforo (P) y 300 kilogramos de Potasio (K).

Hoy en día, empleando la opción más económica de las que se presentan a continuación, el costo de un árbol de café abonado al año es de 360 pesos, que equivale aproximadamente al diez por ciento de lo que puede producir el árbol.

Opciones de fertilización sin análisis de suelos					
Opciones	Fertilizante	Primera Aplicación	Segunda Aplicación	Tercera Aplicación	Costo hectárea Año (5.000 árboles)
1	25-4-24	8 Bultos	8 Bultos	8 Bultos	\$ 1.656.000
	Agrimins*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 166.000
	Sulcamag*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 84.000
	Dosis por árbol	100 gramos	80 gramos	100 gramos	
	Precio	\$ 677.000	\$ 552.000	\$ 677.000	\$ 1.906.000
2	Úrea	4 Bultos	4 cultos	4 Bultos	\$ 840.000
	KCL	3 Bultos	4 Bultos	3 Bultos	\$ 700.000
	DAP	1 Bulto	1 Bulto	1 Bulto	\$ 276.000
	Agrimins*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 166.000
	Sulcamag*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 84.000
	Dosis por árbol	100 gramos	90 gramos	100 gramos	
3	17-6-18-2	12 Bultos	11 Bultos	12 Bultos	\$ 2.555.000
	Agrimins*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 166.000
	Sulcamag*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 84.000
	Dosis por árbol	140 gramos	110 gramos	140 gramos	
	Precio	\$ 1.000.000	\$ 803.000	\$ 1.000.000	\$ 2.803.000
4	Kafétil	9 Bultos	8 Bultos	8 Bultos	\$ 1.700.000
	Kcl	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 140.000
	Agrimins*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 166.000
	Sulcamag*	1 Bulto	0	1 Bulto	\$ 84.000
	Dosis por árbol	120 gramos	80 gramos	110 gramos	
	Precio	\$ 807.000	\$ 544.000	\$ 739.000	\$ 2.090.000

* Aplicación opcional

Precios octubre 30 de 2011

Precios promedio de fertilizantes a octubre de 2011 (bultos)					
25-4-24 =	\$ 69.000	Kafertil =	\$ 68.000	KCL =	\$ 70.000
17-6-18-2 =	\$ 73.000	Urea =	\$ 70.000	Agrimins =	\$ 83.000
DAP =	\$ 92.000	Sulcamag =	\$ 42.000		



Con el programa Escuela y Café se busca que los bachilleres, además de recibir un certificado de aptitud profesional, encuentren en el café una alternativa digna y rentable para seguir en el campo.

Proyecto pedagógico productivo Escuela y Café

Café, temática en el aula de clase

En toda Colombia, el proyecto Escuela y Café ha llegado a mil 655 centros educativos, capacitando cerca de 72 mil niños en 11 departamentos, propiciando así el relevo generacional en la caficultura. El proyecto consiste en el diseño de una metodología de educación que incorpora contenidos sobre café al currículo de las instituciones educativas públicas rurales en zonas cafeteras.

En el Tolima, a través del Servicio de Extensión Rural del Comité de Cafeteros, Escuela y Café se está implementando en 22 instituciones educativas con sus componentes pedagógico y productivo, lo que permite que el tema del café sea un elemento más dentro del pensum académico en estas instituciones.

En lo referente al componente pedagógico, con el apoyo de la Secretaría de Educación Departamental y de la mano de cada una de las comunidades educativas (rectores, docentes, padres de familia y estudiantado), se ha logrado, en primer lugar, la articulación del proyecto pedagógico productivo Escuela y Café al Proyecto Educativo Institucional (PEI); así como la creación de esta asignatura en el área obligatoria de

Tecnología e Informática con una intensidad horaria mínima de dos horas semanales, apoyados en los módulos propiciados por el Comité de Cafeteros del Tolima.

Con respecto a lo productivo está la elaboración de viveros (germinadores y almácigos), y el establecimiento del cultivo (dirigido y supervisado).

El propósito del Comité de Cafeteros del Tolima, con el apoyo del SENA, es brindar a los futuros bachilleres de las instituciones donde se está ejecutando el proyecto un certificado de aptitud profesional y certificaciones en normas de competencias tales como: obtener colinos de café de acuerdo con

parámetros de calidad; establecer plantaciones de café con criterios de sostenibilidad y competitividad; efectuar el manejo integrado de plagas y enfermedades minimizando las pérdidas y con criterios de sostenibilidad; recolectar el café con cánones de calidad, eficiencia y eficacia; beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad; manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos.



A los alumnos se les enseña a ver la finca como una empresa rentable.



La instrucción incluye la instalación del cultivo y el acompañamiento del Servicio de Extensión.

Cubrimiento programa Escuela y Café en el Tolima			
Municipio	Institución	No. Alumnos	No. Docentes
Ataco	Inst. Educativa Jorge Eliécer Gaitán sede Ppal.	113	7
	Inst. Educ. Jorge Eliécer Gaitán sede El Balso	27	1
Chaparral	Centro Educativo La Risalda sede Principal	19	8
	Inst. Educativa Técnica Agropecuario Álvaro Molina sede Principal.	140	11
Cunday	Inst. Educativa La Aurora sede Principal	113	12
Dolores	Inst. Educativa San Andrés sede Principal	91	8
	Inst. Educativa San Pedro sede Principal	74	6
Falan	Inst. Educativa Diego Fallón sede Principal	49	11
Fresno	Inst. Educ. Técnica El guayabo sede Principal	82	9
Icononzo	Inst. Educativa La Fila sede Principal	65	8
Libano	Inst. Educ. Euclides Barragán Méndez sede Ppal.	66	8
	Centro Educativo El Tesoro sede Principal	63	7
Ortega	Inst. Educativa El Vergel sede Mesones	20	6
Palocabildo	Inst. Educativa Técnica Agroindustrial Leopoldo García sede Principal	330	25
Planadas	Inst. Educativa El Rubí sede principal	38	9
	Inst. Educativa Técnica Los Andes sede Concentración de Desarrollo Rural	34	10
Rioblanco	Inst. Educativa El Quebradón sede Ppal.	16	5
Rovira	Inst. Educativa La Luisa sede Principal	46	12
Santa Isabel	Inst. Educativa Técnica San Rafael sede Ppal.	106	9
Valle de San Juan	Inst. Educativa Buena Vista Alta sede Ppal.	58	11
Venadillo	Inst. Educ. Teresa Camacho de Suárez sede Ppal.	85	9
Villarrica	Inst. Educ. Téc. Ambiental Los Alpes sede Ppal.	101	11
TOTAL		1736	199

gas y enfermedades minimizando las pérdidas y con criterios de sostenibilidad; recolectar el café con cánones de calidad, eficiencia y eficacia; beneficiar el café

en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad; manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos.



Avances de los beneficios por la aplicación de agroquímicos

Adelante recuperación de la producción

Caficultores dan testimonio de los resultados de aplicar fungicidas en los cafetales afectados por roya.

Recuperar la producción es actualmente el principal objetivo del gremio cafetero, y los productores están comprometidos con este propósito. Las acciones parten desde el apoyo del Gobierno Nacional y la Federación de Cafeteros, quienes a través de Colombia Humanitaria apoyan a los caficultores con la entrega de fungicidas y fertilizantes.

Al Tolima se le asignaron recursos por siete mil 390 millones de pesos, para que 25 mil 400 agricultores recuperen la mayor parte de la producción, en cafetales tecnificados con edades entre dos y siete años sembrados en variedades susceptibles a roya. La dinámica de entrega de los productos se realiza a través de las cooperativas de caficultores y se espera que a 30 de noviembre del presente año el 100 por ciento de los beneficiados hayan reclama-



Foto: Oficina de Comunicaciones

El caficultor José Robinson Ramos y el extensionista Diego Lozano, aprecian la recuperación del cafetal.

do los insumos ofrecidos.

Los resultados del programa ya presentan los primeros avances positivos de la efectividad del producto aplicado. Así lo expresan los agricultores que desde el pasado mes de agosto iniciaron las aplicaciones del Fungicida contra la roya. José Robinson Ramos, caficultor de la vereda La Ilusión, en Chaparral, confirma las bondades de los productos recibidos. "Recibí 1.3 litros de fungicida a finales de agosto y de inmediato realicé la primera

aplicación. A mí me dio muy duro la roya, los 10 mil arbolitos de Caturra quedaron casi sin hojas. A los 15 días de la primera aplicación se empezaron a ver los resultados. Observé que el hongo paró y no siguió dañando la hoja. Ya estoy listo para la segunda aplicación".

Adicional al fungicida, José Robinson



fertilizó y esta combinación, ha permitido la recuperación de los

cafetales. "El tema

es que yo no creía que la roya me atacara tan fuerte, por eso mantenía los caturrales. Ahora ya tengo lotes nuevos con variedad y me quito el problema de la roya".

Relevo generacional en la vereda Horizonte (Chaparral)

El caso de Martín Perdomo, además de estar relacionado con la recuperación de la producción, hace parte de los testimonios de relevo generacional que actualmente se presentan en la zona cafetera del Tolima. La familia Perdomo Posada se instaló en la vereda Horizonte hace no más de 15 años y el cultivo del café es su principal ingreso económico. Don Martín recuerda que fueron su hijo Martín y el extensionista del Comité, quienes lo "convencieron" de sembrar una variedad resistente a la roya, en esa época la denominada variedad Colombia. "Yo le tenía mucha fe al caturra, porque era lo que todos sembraban y las producciones eran muy buenas, pero menos mal que les hice caso y nos decidimos por hacer lo que el técnico nos recomendó cuando iniciamos las siembras nuevas. De no haber sido así, ni para qué le cuento cómo estaríamos con la roya".

En la finca La Cajita, de la vereda Horizonte, (Chaparral), viven los Perdomo Posada. Adelantan un manejo sostenible del café y el concepto empresarial del negocio es la guía que los anima para tecnificar cada día el cultivo. No venden café mojado



Foto: Oficina de Comunicaciones

La familia Perdomo Posada de la vereda Horizonte (Chaparral) es un claro ejemplo del relevo generacional.

y desde la misma finca calculan el valor que les pagarán por el café que, tradicionalmente, comer-

cializan en la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur).

Programa de apoyos a cafeteros afectados por Ola Invernal

Entrega de fertilizantes va en un 78% de ejecución

Se recuerda que el plazo máximo para reclamar, tanto fungicidas como fertilizantes, en las cooperativas de caficultores es el 30 de noviembre de 2011.

En cumplimiento del programa de Ola Invernal en su componente de fertilizantes, con corte al 3 de noviembre, en el departamento del Tolima se han atendido 15 mil 944 caficultores, a quienes se han entregado productos por un valor que supera los tres mil 868 millones de pesos, correspondiente a una ejecución del 78 por ciento.

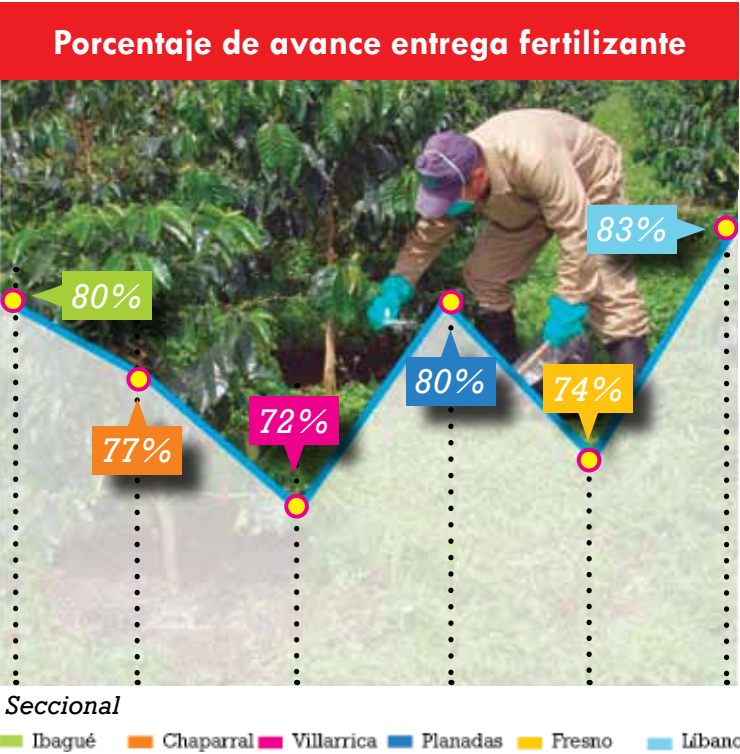
El valor asignado al departamento por concepto de fertilizantes es de cinco mil 529 mil 701 mil millones de pesos, que complementa la asignación de recursos al componente de fungicidas, que está en el 80 por cien-

Apoyo a damnificados Programa Ola Invernal - Componente Fertilizante				
Seccional	Valor asignado (\$)	Valor ejecutado (\$)	Caficultores atendidos	% de avance
Ibagué	1.141.317.500	911.919.800	3.917	80
Chaparral	1.181.208.700	906.822.099	4.430	77
Villarrica	157.757.000	112.942.703	752	72
Planadas	938.455.200	750.398.402	2.913	80
Fresno	1.081.462.300	798.728.757	3.371	74
Líbano	1.029.500.700	856.450.901	3.127	83
TOTAL	5.529.701.400	4.337.262.662	18.510	78%

Cifras a noviembre 3 de 2011

to de su ejecución. Vale la pena recordar que estos recursos son distribuidos por la Federación de Cafeteros, con el apoyo del Gobierno Nacional y Colombia Humanitaria, como apoyo a

los cafeteros que cuentan con plantaciones jóvenes y variedades susceptibles a la enfermedad y que fueron damnificados por el invierno debido al exceso de humedad en sus fincas.



Diagnóstico roya

Según el último Diagnóstico Continuoado que realiza el Servicio de Extensión, el nivel de infección de roya en los cafetales del país pasó del 35 por ciento a finales de 2010 a alrededor de 12 por ciento al cierre del séptimo mes de 2011, lo que refleja un importante avance en sanidad vegetal, gracias a los programas institucionales de control y renovación.

El plazo máximo, para que los más de 25 mil caficultores tolimeses beneficiados con fungicidas y/o fertilizantes, reclamen el producto en las cooperativas de caficultores, es el 30 de noviembre.

¡Sembrar Castillo paga!

Posee resistencia a la roya del cafeto y la probable tolerancia a la enfermedad de las cerezas del café, constituyéndose en otro ejemplo de la máxima previsión al anticipar la solución a una amenaza potencial a la caficultura del país.

El tamaño de sus granos, superior al 80 por ciento de café supremo, permite acceder a los mercados internacionales y beneficiar a los productores por este atributo.

Su calidad en taza es similar a la obtenida en las variedades tradicionales, con las cuales forma grupos homogéneos de similitud por sus atributos de calidad.

Permite la utilización de compuestos regionales con adaptación a ambiente específico en los cuales fueron seleccionados, para brindar a los productores ventajas adicionales en producción de café cereza.

Permite la producción limpia de café, ya que no requiere de la aplicación de fungicidas para el manejo químico de la roya del cafeto.

semilla PESO NETO 250g gramo

Variedad Castillo La Trinidad de café

Provincia Nacional de Cafés de Colombia

La variedad Castillo La Trinidad tiene resistencia a la roya (Hemileia vastatrix). Esta semilla ha sido tratada contra la broca de café (Hypothenemus hampei); tiene una germinación superior al 90% y humedad del grano de 11,5%.

Conservar la semilla en un lugar fresco y en su empaque original. Siembra tan pronto abra el paquete.

La semilla de esta variedad se adquiere exclusivamente en los Comités de Cafeteros.

Fuente: Cenicafé

Disposición y requerimientos

Requisitos para solicitar su Cédula o Tarjeta Inteligente

La diferencia básica entre Cédula y Tarjeta Cafetera, es que con la primera, el productor puede participar con su voto en las Elecciones Cafeteras.

Con el propósito de recordar y aclarar, si es el caso, los requisitos para tener Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente, el periódico *Tolima Cafetero* publica aquellos aspectos que deben tener en cuenta los caficultores a la hora de solicitar estos documentos.

En primer lugar, vale la pena hacer énfasis en la diferencia que existe entre una y otra. Con la Cédula, los caficultores se convierten en federados y pueden votar en las Elecciones Cafeteras, vender café, adquirir productos, retirar efectivo, acceso a créditos, recibir apoyos e incentivos y realizar transacciones electrónicas. Con la Tarjeta, se tienen exactamente los mismos servicios, a excepción del derecho al voto.

Condiciones para tener Tarjeta Cafetera

Contar como mínimo con 400 árboles de café sembrados en finca o parcela.



Condiciones para ser federado y tener Cédula Cafetera

- Estar activo en la base de datos SICA
- Cumplir con los artículos 4 y 6 de los estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros, a saber:

Art. 4. "Se entiende por productor de café el propietario o poseedor de un predio que cumpla con las siguientes condiciones:

- a) Que el área sembrada con café sea igual o superior a media (0.5) hectárea.
- b) Que en el área señalada en el literal a) se cuente al menos con mil 500 árboles plantados."

Art. 6. "Son Federados los productores de café que obtengan la Cédula Cafetera expedida por el Comité Departamental de Cafeteros, según la ubicación de la plantación, o por la Gerencia de la Federación si en el Departamento no hubiere Comité Departamental."

Las personas jurídicas que tengan por objeto social la producción cafetera podrán ser Federadas y la Cédula Cafetera se otorgará a aquella persona que sea legalmente designada para tal fin, quien ejercerá los derechos derivados de la calidad del federado.

También podrán tener derecho a ser federados aquellas personas naturales que por más de cinco años hayan explotado directamente mediante contrato de arrendamiento por escritura pública o vivido del cultivo de un predio cafetero, durante cinco años, siempre y cuando el propietario renuncie a los posibles derechos gremiales.

De la misma forma el caficultor podrá delegar su representación y solicitar que se otorgue la Cédula a uno de sus hijos, presentando renuncia al derecho de tenerla a su nombre.

Para la expedición de la Cédula o Tarjeta Cafetera, el caficultor debe:

- Presentar la respectiva solicitud, con la asesoría del Servicio de Extensión, ante el extensionista, la oficina del Comité Municipal o la Oficina del Comité Departamental.
- El caficultor entrega el formato diligenciado, anexando la fotografía del solicitante y el Certificado de tenencia correspondiente.

Los documentos a anexar por Certificado de Tenencia dependen de:

Si es propietario: ya sea persona natural o jurídica debe entregar copia del Certificado de Libertad y Tradición

del predio, expedido por la oficina de Registro e Instrumentos Públicos con no más de tres meses de emitido y fotocopia de la cédula.

Si es arrendatario: debe entregar copia del Contrato por Escritura Pública de Arrendamiento que certifique la explotación del predio por más de dos años y copia del documento con la renuncia del propietario del predio a los derechos gremiales atribuibles dicho predio y fotocopia de la cédula.

Si es poseedor: debe entregar declaración extrajudicial firmada por más de dos testigos, donde conste que lleva más de cinco años explotando el terreno.



La Voz del Tolima
viernes 6:00 a.m. a 6:30 a.m.

Ambeima Estéreo
Chaparral, miércoles
6:00 a.m. a 6:30 a.m.

Musicalia Estéreo
Planadas, jueves
7:00 a.m. a 7:30 a.m.

Nutrimos el orgullo del país

AGRIMINS® CARRIER FOSCROP®

Fertilizantes Edáficos Coadyuvantes Inductores de Resistencia

Av Cra 15 No. 106 - 65 piso 5
Tels. (571) 619-43 00
Línea Nacional 018000116700
Bogotá D.C. Colombia
info@colinagro.com.co
www.colinagro.com.co

Colinagro
Soluciones en nutrición

Por Lázaro Fierro
Coordinador Sanidad Vegetal
Comité Tolima

Recientemente, se han presentado de nuevo fuertes ataques de arañita roja, en varias localidades de la zona cafetera del departamento.

En años pasados, a partir del 2008, se han registrado ataques severos de la plaga en condiciones diferentes a las normalmente reportadas, como el tiempo prolongado de sequía, en cafetales no tecnificados y en plantaciones situadas a orilla de caminos o carreteras, donde la acumulación de polvo sobre el follaje es notoria.

Por ejemplo, se han evidenciado ataques en altitudes superiores a los mil 600 metros sobre el nivel del mar en Roncesvalles (2008); en épocas lluviosas en Roncesvalles y Rovira (octubre 2008 y noviembre 2010); Neira, Caldas (enero 2009), donde el promedio mensual de precipitaciones superó el histórico. Esto quiere decir que el problema ya no se restringe a temporadas de sequía y que el comportamiento de la plaga varía en años de extremos climáticos.

Vale la pena recordar que las arañitas rojas pertenecen a la clase arácnida, que es no es igual a la clase insecta, por presentar características de biología, taxonomía y comportamiento diferentes a los de los insectos, diferencias que son fundamentales al momento de su manejo.

Las arañitas carecen de antenas y

Recomendaciones para combatir esta plaga que afecta a los cafetales

La arañita roja del café



Foto: Cenicafé

En los últimos años se han presentado ataques de arañita roja en condiciones diferentes a las normalmente reportadas. El comportamiento de la plaga varía en años de extremos climáticos.

de mandíbulas, poseen apéndices, de las cuales carecen los insectos, que sí tienen mandíbulas. Además, cuentan con cuatro pares de patas, principal característica de la clase arácnida.

El tiempo de desarrollo del ácaro tiene relación directa con la temperatura; en la medida en la que ésta sea mayor, menos tiempo para su

desarrollo. La caficultura colombiana ofrece el rango óptimo para el desarrollo de la arañita, entre 18 y 22 grados centígrados.

Las mayores temperaturas durante un evento como El Niño favorecen la reproducción del ácaro, pero no es posible explicar las razones por las cuales se han observado ataques severos durante la

época del fenómeno de La Niña, aunque es posible que el ácaro se haya adaptado a estas condiciones climáticas, buscando refugio en el envés de la hoja, lo que hace difícil su control por acción de la lluvia.

El viento se considera como un factor importante para su dispersión, ya que las arañitas no poseen alas.

Recomendaciones de manejo

Teniendo en cuenta las anteriores consideraciones podemos afirmar:

- La acción de la lluvia ayuda a reducir la población de ácaros, ya que al habitar el haz de las hojas lisas del café, la arañita tiene una menor capacidad de fijación a la superficie foliar, debido a que no posee estructuras de adherencia en sus patas como sí lo tienen otros ácaros. Entonces son desplazados por el agua. Esto puede estar pasando en este momento después de la temporada de verano que recién termina.
- Los enemigos naturales son significativos en la regulación de los ácaros, siendo los más importantes los ácaros depredadores y los hongos entomopatógenos.
- El uso de fungicidas cúpricos e insecticidas causa aumento de las poblaciones, ya que induce el incremento del número de huevos/hembra y la acción de estos productos causa detrimento sobre las poblaciones de los enemigos naturales. Por lo tanto, cuando sea necesario realizar una aplicación para su control se deben

seleccionar acaricidas, no insecticidas. Dentro de los preliminares recomendados por Cenicafé, se menciona el uso del Oberon, Sunfaire o Azuco.

- Es necesario rotar los productos, ya que aplicaciones continuas del mismo acaricida pueden generar resistencia. Se recomienda administraciones focalizadas cuando se presenta por focos. Así mismo, se deben tener en cuenta las medidas del manejo seguro de plaguicidas y los principios sobre tecnología y calibración de equipos de aspersión y operarios.

Todo esto debe ir unido a un buen manejo agronómico del cultivo.

En el año 2008 y 2010 contamos con el apoyo en visita realizada al Tolima de la la entomóloga de Cenicafé, Marisol Giraldo Jaramillo. Como resultado de su visita se publicó el Avance Técnico de N° 403 de enero del 2011, donde se encuentra la más reciente información de Cenicafé de la arañita roja.

Daños ocasionados

El daño lo ocasionan en la hoja cuando introducen su estilete en el haz y destruyen las células de las cuales se alimentan. Cuando las poblaciones son altas, las hojas infestadas se caen prematuramente, lo cual puede ocasionar la reducción de la actividad fotosintética hasta en un 30 por ciento.

Los ataques se inician en los árboles localizados en los bordes de cafetales y sobre el follaje más próximo al suelo, especialmente si hay caminos de tierra.

El arácnido

Las arañitas se encuentran sobre el haz de las hojas, en las depresiones formadas por las nervaduras, debajo de una telaraña muy fina.



Crédito fácil

para la renovación de cafetales

**Este es el mejor crédito rural
para los caficultores de Colombia**

Hasta

\$6.000.000
por hectárea

✓ **\$0 de intereses**

Los intereses de este crédito son cubiertos por el Fondo Nacional del Café

✓ **ICR del 40%**

Incentivo para la Capitalización Rural, pagado por Finagro

**Para siembra
hasta de 5 hectáreas
de café con variedades
resistentes a la roya.**

✓ **3 años de**

periodo de gracia

El crédito se paga en 5 cuotas anuales, la primera de ellas cuando el cafetal empiece a producir.

Además
Anticipo equivalente al 30 % del valor del crédito.

**El próximo
30 de noviembre**
**es el plazo máximo para reclamar el
fungicida y el fertilizante otorgado como
parte del Plan de Emergencia Ola Invernal.**

Acérquese a su Comité de Cafeteros

Gremio complacido con la firma del tratado comercial

El Café de Colombia y el TLC con Estados Unidos

Para los cafeteros colombianos, la firma, en la ciudad de Washington, del Tratado de Libre Comercio (TLC) con los Estados Unidos, es motivo de celebración por lo que representará para el desarrollo económico y social del país en los próximos años, y porque se lograron muy buenos resultados para el Café de Colombia.

Estos planteamientos fueron hechos por el gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz, quien argumentó que “El TLC con los Estados Unidos le da estabilidad jurídica a las relaciones comerciales entre los dos países, añadiéndole un atractivo adicional a la inversión extranjera en este país”.

Café, asegurado

El Gerente General de la Federación así mismo agregó: “La Federación y todas las instituciones cafeteras en representación de los productores colombianos de café,

El gremio cafetero recibió con optimismo la firma del Tratado de Libre Comercio entre Colombia y Estados Unidos, toda vez que el país del norte es el principal consumidor del café que se produce en Colombia.

registramos con la mayor complacencia la aprobación de este tratado por parte del Congreso de ese país”.

Aunque Colombia entra con su café al mercado de los Estados Unidos sin pagar aranceles desde hace años, la firma del TLC consolida ese acceso libre y le da seguridad jurídica en el tiempo a esta actividad. En otras palabras, eso implica que una vez firmado y ratificado el TLC



en los Congresos de los dos países, el arancel de cero por ciento que se le aplica al café no se podrá modificar. Este logro es fundamental para la industria cafetera colombiana, porque Estados Unidos es el principal consumidor de café del mundo y desde hace años es el primer mercado para el café de Colombia.

En los últimos años, los caficultores colombianos no sólo han seguido vendiendo su café verde en ese mercado, sino que han empezado a conquistar importantes nichos de consumidores con café liofilizado, instantáneo, tostado y molido y, con el programa de valor agregado de la Federación, los cafés especiales y la apertura de Tiendas Juan Valdez.

Luis Genaro Muñoz explicó que entre las cláusulas del TLC relacionadas con el café, quedó establecido que las exportaciones que podrá hacer Estados Unidos hacia Colombia no superarán las 150 toneladas de café tostado, el cual debe ser elaborado únicamente con café variedad arábica, pero no originaria de las partes firmantes, lo que debe darle tranquilidad a los cafeteros colombianos.

En este sentido, no se permitirá que el café procesado a partir de la variedad robusta o mezclado con variedad robusta, que es de otros orígenes y de menor calidad, se beneficie de las preferencias del TLC.

El Gerente de la Federación explicó que las 150 toneladas equivalen a dos mil 100 sacos de café

Puntos importantes del comercio con Estados Unidos

- Las importaciones anuales de los Estados Unidos suman 15 veces lo que produce Colombia en un año y que equivalen a 75 veces lo que exporta nuestro país en un año a todo el mundo.
- Cerca del 40 por ciento de las exportaciones colombianas van a ese mercado.
- Una economía que es 126 veces más grande que la nuestra, la cual registra un ingreso por habitante 19 veces superior.

verde no podrán aumentar durante la vigencia del tratado. Un volumen que no alcanzaría ni para cubrir el consumo interno de un día de café tostado y molido en Colombia.

Finalmente, Luis Genaro Muñoz manifestó su reconocimiento al Gobierno por la firma del Tratado e indicó: “Felicitaciones para el Gobierno del Presidente Santos y para sus Ministros y especialmente para su Embajador en Estados Unidos, doctor Gabriel Silva, quienes condujeron con gran habilidad diplomática y política, las delicadas gestiones que, después de muchos esfuerzos, culminaron exitosamente con la aprobación del TLC por parte del Gobierno y del Congreso de los Estados Unidos.

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL TOLIMA

AGROPUNTO Cafitolima

Encuentre todo lo relacionado con el sector Agropecuario

- Fertilizantes y Agroquímicos -
- Medicamentos Veterinarios y Concentrados -

La mejor alianza al servicio del Gremio Cafetero

Husqvarna®

Guadañas - Fumigadoras - Motosierras - Motocultores - Cortasetos

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

Con el proyecto de gestión integrada del recurso hídrico

Premio Planeta Azul para Cenicafé

Cenicafé lleva más de 70 años dedicados a adelantar investigaciones en los aspectos relacionados con la producción en las fincas, la cosecha, el beneficio, la calidad del grano, el manejo y la utilización de los subproductos de la explotación cafetera, y la conservación de los recursos naturales de la zona cafetera colombiana.

Como reconocimiento y exaltación a los proyectos para la protección, conservación y recuperación del agua, el Centro Nacional de Investigaciones de Café de la Federación de Cafeteros, conocido como Cenicafé, recibió el Premio Nacional Planeta Azul 2010-2011, cuyo tema era agua, principio de vida.

El premio, que es otorgado por el Banco de Occidente, privilegia experiencias que generen o apoyen procesos de desarrollo en los cuales ni la dinámica de las comunidades sea una amenaza para los ecosistemas, ni las dinámicas de éstos y particularmente las del agua, sean una amenaza para las comunidades.

El galardón para Cenicafé fue entregado por Frank Pearl, ministro de

Ambiente y Desarrollo Sostenible y recibido por Fernando Gast, director del Centro en representación de los cafeteros de Colombia.

Cenicafé se hizo acreedor a esta distinción con el proyecto 'Construyendo el modelo para la gestión integrada del recurso hídrico en la caficultura colombiana', que promueve la

conservación y uso racional del agua en la zona cafetera, así como la incorpora-



Foto: Suministrada

ción de prácticas sostenibles para el uso y aprovechamiento eficiente del agua, y la prevención y el control de la contaminación de la misma.

El proyecto comprende igualmente, el manejo integrado de plagas y del suelo, para la minimización de la contaminación hídrica por efecto de agroquímicos y pesticidas, y la pérdida de fertilidad del suelo por acción de las lluvias.

Las investigaciones realizadas por Cenicafé hacen parte del objetivo central de la Federación Nacional de Cafeteros de alcanzar una caficultura sostenible desde el punto de vista ambiental, económico y social, en el marco de sus programas de Sostenibilidad en Acción.



Transferencia de conocimiento al cafetero

Todos los desarrollos tecnológicos y buenas prácticas agrícolas relacionadas con el manejo del agua, generados en Cenicafé, llegan a los productores a través del Servicio de Extensión de la Federación Nacional de Cafeteros, compuesto actualmente por más de mil 500 técnicos, el cual se encarga de

capacitar y apoyar a los productores en la adopción de las tecnologías y prácticas generadas como resultado del proceso de investigación.

El desarrollo de capacidades y aprendizaje social es fundamental para alcanzar los objetivos de la gestión integral del agua.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Una de las investigaciones más importantes que ha adelantado Cenicafé es el desarrollo de variedades resistentes a la roya como la Castillo.

Cenicafé, líder en investigación

Cenicafé lleva más de 70 años dedicados a adelantar investigaciones en los aspectos relacionados con la producción en las fincas, la cosecha, el beneficio, la calidad del grano, el manejo y la utilización de los subproductos de la explotación cafetera, y la conservación de los recursos naturales de la zona cafetera colombiana.

El desarrollo de variedades de café resistentes a la roya del cafeto y adaptadas a la oferta climática de las regiones cafeteras (Variedades Castillo® Regionales) y que tiene un impacto positivo sobre el recurso hídrico, al no necesitar agroquímicos para el control de la enfermedad, es uno de los ejemplos de un sin número de investigaciones de alto nivel que Cenicafé adelanta en pro del bienestar de los cafeteros del país y a su vez del medio ambiente.

Así mismo, mantiene una investigación permanente en todo lo relacionado con el ciclo hidrológico asociado al café, como por ejemplo, la evaluación de especies nativas para la reforestación de las microcuencas de la zona cafetera, cuyo propósito es el de contribuir a la estabilización del balance hídrico y la reducción de la erosión en microcuencas prioritarias de la cuenca media y alta del río Magdalena, a través de un incremento del

uso forestal sostenible y la protección de ecosistemas boscosos.

De otro lado, investiga y promueve las prácticas de conservación, especialmente en las laderas, donde se encuentra establecida la caficultura, con el fin de sostener los niveles de la capacidad de producción del suelo y conservar su fertilidad natural a través del tiempo, con lo que se evita incrementar el uso de fertilizantes químicos y su lixiviación, que es causante de la presencia de nitratos, sulfatos y fosfatos en el agua.

Otro de los frentes donde trabaja Cenicafé es en el manejo integrado de plagas y enfermedades del café, a través de método ecológicamente orientado, que utiliza técnicas de control cultural, biológico y químico, combinadas armónicamente y considerando los niveles de daño económico, para establecer el momento oportuno para realizar el control, lo que ha permitido minimizar la aplicación de agroquímicos.

Conscientes de la importancia del agua, como principio de vida, el centro de investigaciones de la Federación también ha desarrollado tecnologías para la eliminación o racionalización del uso del agua en las diferentes etapas del proceso de beneficio húmedo del fruto.

Por su gran aporte a la unión entre España y Colombia y como reconocimiento al trabajo de los cafeteros del país, la Federación de Cafeteros y la marca Juan Valdez, recibieron el premio Colombia-España en la categoría empresarial, distinción que otorga la embajada de ese país en Colombia y un importante grupo de empresas españolas.



¡Controle la **BROCA** y proteja la cosecha futura!



Granos verdes
Adulto



Granos maduros
Huevos
Adulto



Granos sobremaduros
Huevos
Adulto
Larvas



Granos secos
Huevos
Adulto
Larvas
Pupas

RECOMENDACIONES

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



Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia

El problema de la **BROCA** está en el suelo
¡Recoja los granos caídos!

¿Cómo funciona la televisión?

El proceso mediante el cual podemos disfrutar del fenómeno televisivo se reduce a simples transformaciones de la energía a través de los denominados ***transductores**.

Las señales se envían a los postes emisores, los cuales liberan ondas electromagnéticas. Como si de las ondas provocadas por tirar una piedra a un estanque se tratara, éstas viajan ayudadas por los postes repetidores -para evitar los accidentes geográficos- hasta que son recibidas por nuestras antenas.

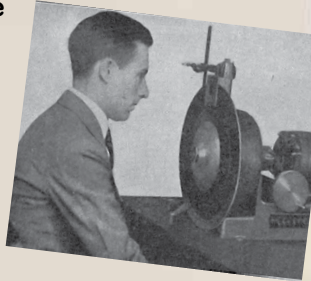
Es decir, la cámara recoge unas imágenes del exterior que no son más que energía lumínica y ésta la convierte en eléctrica, en este caso la cámara actúa como transductor. Lo mismo ocurre con los micrófonos, lo único que la transformación es de energía sonora -o de reverberación- a eléctrica.

*** Transductor:** es un dispositivo capaz de transformar o convertir un determinado tipo de energía de entrada, en otra de diferente a la salida.

Es ahora cuando la televisión y los altavoces repiten la operación realizada anteriormente por la cámara y el micrófono, pero al revés. La televisión actúa de nuevo como *** transductor** para transformar energía eléctrica en lumínica y sonora.

LA HISTORIA...

Los orígenes de la televisión (visión a distancia) se pueden rastrear hasta Galileo Galilei y su telescopio. Sin embargo, no es hasta 1884, con la invención del Disco de Nipkow de **Paul Nipkow** cuando se hiciera un avance relevante para crear un medio. El cambio que traería la televisión tal y como hoy la conocemos fue la invención del iconoscopio de **Philo Taylor Farnsworth** y **Vladimir Zworykin**. Esto daría paso a la televisión completamente electrónica, que disponía de una tasa de refresco mucho mejor, una mayor definición de imagen e iluminación propia.



Tomado de <http://es.wikipedia.org/>



Tomado de <http://bricolaje.facilissimo.com>

Breve recorrido por la evolución del televisor



Fotos tomadas de internet

Nos escriben

Los lectores de *Tolima Cafetero* quieren compartir con todos sus habilidades para escribir. En esta edición, publicamos las coplas y un poema que hicieron llegar a esta redacción:

El Comité es un apoyo,
no da firmeza y constancia
nos da apoyo al caficultor
integración y le financian
Yo voy con el Comité
me integro a varios programas
nos ilustran y fortalecen
con ello nunca nos engañan

Viva, viva el Comité
Viva el gremio cafetero
por él estamos seguros
y nuestra práctica con su pluma en el tintero

Marina Stella Patiño M.
Vereda Las Américas
Convenio (Libano)

Ausencia

Yo sé...
Que estás lejos
Pero estás aquí.
Yo sé...
Que estás triste
Porque estás sin mí.
Yo sé...
Que la ausencia
Nos hará sentir
La angustia del olvido
Como miedo
Que el silencio rompe
Al llegar a mí.
Yo sé...
Que la vida sigue
Navegando
Hasta su fin...

Por Alfonso Beltrán Reyes
Ecólogo por naturaleza
Vereda El Recreo
(Cunday)



Foto: Suministrada

Foto: Suministrada

Caficultores del sur del Tolima durante la capacitación en el Cecaf.

40 asociados de la cooperativa Cafisur se capacitaron en el Cecaf

Caficultor Integral Cafisur

En su propósito de capacitación permanente al productor asociado, la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), preparó una jornada de estudio para 40 de sus asociados.

Durante una semana los agricultores ampliaron sus conocimientos en temas como el cooperativismo

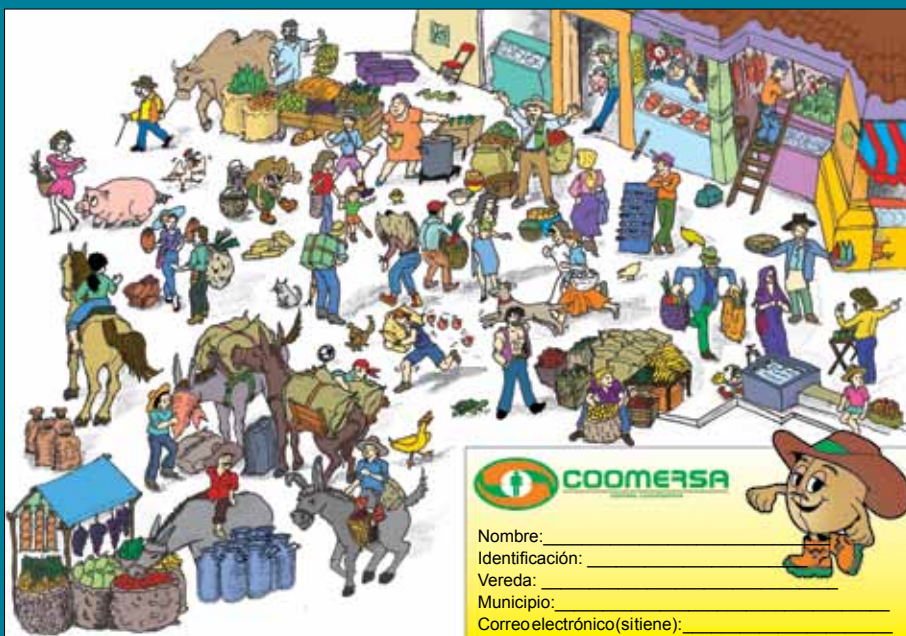
caficultor, mecánica cafetera, certificación en sellos de calidad, comercialización de café, desarrollo humano, entre otros. Las jornadas fueron guiadas por instructores del Sena, Prohaciendo y el Comité de Cafeteros. El evento se realizó en las instalaciones del Centro Cafetero de Capacitación (Cecaf) en el Líbano.

Los cupones se reciben hasta el próximo 15 de noviembre

Don Próspero y su concurso 'Así es mi pueblo'



Los supermercados Coomersa invitan a los lectores de ***Tolima Cafetero*** a hacer llegar el rompecabezas del concurso, armado y diligenciado a las oficinas del Comité de Cafeteros, para participar en la rifa de fabulosos premios.



“Abone con lo Propio”



Prefiera el Fertilizante de la Casa

Agroinsumos del Café S.A.
Bogotá Calle 73 No. 8-13 Piso 5. Torre A
Teléfono: 210 08 88 Fax: 210 21 10
www.agrocafe.com.co
Escribenos a: agroinsumos@agrocafe.com.co



El fungicida **preciso** para su cultivo



Beneficios:

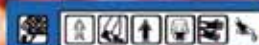
- Arco 100 SL es un producto efectivo para el control de la ROYA del CAFÉ.
- Fungicida de amplio espectro.
- Alta velocidad de penetración.
- Alta movilidad dentro del tejido vegetal.
- Fácil y rápida absorción por raíces y muy buena traslocación acropétala.

CONSULTE CON SU INGENIERO AGRÓNOMO

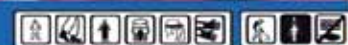
RECOMENDACIONES DE USO

CULTIVO	DOSIS LT/HA	PATÓGENO	P.R.	P.C.
Café	0,20	Roya del Café (Hemileia Vastatrix)	12 Horas	30 Días

P.R.: Período de Re-entrada: Intervalo mínimo de tiempo establecido entre la última aplicación de un plaguicida y la entrada de trabajadores sin el equipo de protección, al área tratada.
P.C.: Período de Carenza: Intervalo (días) entre la última aplicación y la cosecha.



CATEGORIA TOXICOLÓGICA III
LIGERAMENTE PELIGROSO
CUIDADO



www.proficol.com

50
años



Proficol®
Energía para el Campo

Una semilla llamada Café Castillo quiere dirigirse a ustedes

No obstante la mayoría me conozca o hayan oído hablar de mí, creo que inicialmente debo presentarme. Mi nombre es Semilla y mis apellidos Castillo General, aunque algunas veces y para algunos departamentos y municipios mis apellidos también pueden ser Castillo Regional.

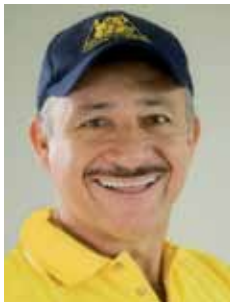
Lo que sí debe quedar claro es quiénes son nuestros padres. Mi papá se llama Híbrido de Timor, que nació en el océano Pacífico Oriental cerca de Indonesia y mi mamá es el Caturra. Ellos se conocieron en el siglo pasado en Cenicafé y se unieron en feliz matrimonio con una descendencia de grandes ventajas para todos. Eso quiere decir que tengo miles de hermanas y que seguiré teniendo muchas más.

Hoy quiero referirme a cómo mis creadores, es decir los investigadores de Cenicafé, han permitido que yo pueda ser producida en algunas fincas de algunos cafeteros Colombianos.

Normalmente, a mí me reproducen en las sub estaciones de Cenicafé, pero como para el año 2012 me van a requerir en la cantidad promedio de 252 mil kilos por año para 100 mil hectáreas, y en las sub estaciones no me alcanzan a multiplicar, se requiere entonces del apoyo de algunos productores los cuales deben producir 180 mil kilos para poder cumplirle a los cafeteros que deseen sembrarme. Para el Tolima en el año 2012 se requieren 24 mil kilos de semilla y los proveedores del departamento deben producir cerca de 15 mil kilos, el resto lo provee Cenicafé.

Debo contarles que de 110 fincas inscritas como proveedoras de nosotras, Cenicafé después de las rigurosas visitas seleccionó 34; todas estas fincas tienen trazabilidad, es decir, hay seguridad de que la semilla que ofrecerán es variedad Castillo.

Nosotras somos muy necesarias en el cultivo del café,



Por Carlos Armando Uribe F.
Profesor Yarumo

somos tal vez sin ser presumidas, el insumo más importante y delicado, somos el principio del cultivo y por eso el origen debe de estar garantizado.

Y el cultivo de donde nos cosechan debe ser menor de cinco años de edad y en áreas superiores a una hectárea. Los lotes propuestos para la producción de semilla deben estar sembrados en un 98 por ciento en Castillo y la finca debe estar sembrada por lo menos en un 70 por ciento con semillas de nuestra familia.

Los cafeteros proveedores de nosotras ya fueron debidamente capacitados y eliminarán de sus cultivos, plantas fuera de tipo como anormales, improductivas y afectadas por la roya.

La recolección de nosotras debe ser cuando estemos maduras y evitar que en el despulpado suframos rayones o mordeduras, esto hace que la germinación se afecte cerca de un 50 por ciento y si nos llegan a aplastar, la germinación es cero.

Es muy importante tener en cuenta que nosotras somos una variedad que se forma por la mezcla de semilla de muchos árboles del lote. Por eso se dice que tenemos en nuestra familia una envidiable variabilidad genética. Si sólo nos cogen de una parte del cafetal, la variabilidad no se garantiza. Ah y cuando nos compren nos deben sembrar rápidamente, ojalá en menos de 45 días.

Para el caso nuestro, la fermentación debe ser natural, no nos deben hacer pasar por el desmucilaginator, pues nuestro embrión por fricción con el pechero se puede afectar. No nos pueden secar por encima de 38 grados centígrados, pues el embrión es muy delicado. La broca con que nos deben sacar debe estar por debajo del 1.5 por ciento lo mismo que para granos deformes. La pasilla debe estar por debajo del uno por ciento y la humedad entre el 11.5 y el 13 por ciento.

Trabajo en equipo para el beneficio del productor

Con gran satisfacción podemos resaltar el trabajo institucional que se adelanta en el Tolima en beneficio de los 57 mil caficultores que a lo largo y ancho del departamento, hacen del cultivo del grano su negocio y forma de vida.

Los resultados, a la fecha, nos permiten registrar una dinámica amplia en la renovación de los cafetales, lo que asegura una mayor producción, rentabilidad y reducción de costos por el manejo de enfermedades como la roya.

Las números muestran como el Tolima pasó de 27 mil 229 hectáreas sembradas con café tradicional en 2005 a 10 mil 789 hectáreas en 2011. Esta considerable reducción se complementa significativamente con el aumento del café variedad Colombia y Castillo que en 2005 registraba apenas 18 mil 332 hectáreas y para el presente año los reportes dan cuenta de 37 mil 179 hectáreas. Todas estas cifras reflejan la manera como el departamento avanza progresivamente en la transformación y tecnificación de su parque cafetero. Los resultados evidencian, además, la ejecución de una política coherente y permanente de renovación que el Comité Departamental de Cafeteros y su Dirección Ejecutiva, han seguido en los últimos años y



Por Luis Oliver Montealegre Guzmán
Miembro Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

con la cual el Tolima se afianzó, en el contexto nacional, como el tercer productor cafetero. En esta ardua labor han participado las alcaldías municipales, el gobierno departamental y nacional, quienes, como un solo equipo, siguen apostándole al café como cultivo rentable y socialmente estratégico para el desarrollo rural. Así mismo, estos socios, con los cuales se apalancan los diferentes programas, han encontrado en la Federación de Cafeteros la organización transparente y con-

fiable que les garantiza la correcta ejecución de la inversión.

De igual manera, nuestros productores comprendieron que el panorama cafetero actual exige de una mayor tecnificación y atención del cultivo en todas sus etapas, razón por la cual cada día están más cerca del Servicio de Extensión y de los programas de estímulo para el mejoramiento de las siembras.

Desde el Comité de Cafeteros del Tolima esperamos seguir contando con el apoyo de las diversas organizaciones, tanto del sector privado como del sector público, en la proyección y consolidación del departamento, en Colombia y en el exterior, como productor de origen de alta calidad.

La mejor bebida del mundo

No es difícil adivinar qué es lo primero que tomamos al levantarnos, cuál es aquella bebida que nos calienta y relaja con el aroma único y delicioso que emana, aquella a la que recurrimos cuando estamos cansados, o la que compartimos al reunirnos con los amigos, con la que crecimos y la que ahora damos a nuestros hijos y nietos, la reina del campo, la más presentable en la ciudad y la que nos identifica con la mayoría de países en el mundo.

Es fácil saber, es más, ustedes ya saben de qué he estado hablando desde que leyeran la primera frase de este artículo y si, es el café.



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

Su tradición es de más de tres siglos. Sobre sus orígenes se dicen muchas cosas, mitos, leyendas pero lo único verdadero es que no sólo nos brinda satisfacción al tomarla, sino múltiples beneficios para la salud.

La curiosidad de muchos acerca de sus bondades o perjuicios, ha hecho que se lleven a cabo numerosos estudios para aclarar estas inquietudes acerca del café. Los resultados han sido sorprendentes al concluir que esta bebida es altamente provechosa para la salud y que por el contrario, brinda muchos beneficios para nuestro organismo.

De acuerdo con investigadores, la bebida es favorable para contrarrestar el

dolor de cabeza, el asma y las alergias, previene la caries, mejora el estado de ánimo, incrementa la energía y ayuda a la concentración, entre otras. Estos son algunos de los beneficios que se pueden conseguir al consumir esta deliciosa bebida.

Otra de las grandes ventajas es que Colombia se ha convertido en un referente mundial, reconocido por su calidad consistente, manejando una política de defensa y protección de la calidad de este producto.

Por eso, hoy más que nunca, sin miedo y con toda la buena actitud, hay que tomar la bebida de todos y para todos, la taza perfecta, la que nos ofrece la mayor calidad y múltiples beneficios para la salud.

¡Por esto y mucho más es hora de tomarnos una deliciosa taza del mejor café del mundo!

Carta del Gerente

Elección del Director Ejecutivo de la Organización Internacional del Café

El gerente general de la Federación, doctor Luis Genaro Muñoz, comparte en su carta las principales decisiones de la reciente reunión de la Organización Internacional del Café (OIC).

La OIC tiene como sede la ciudad de Londres. En el mes de septiembre culminó allí su 107° Período de Sesiones.

El Período de Sesiones que concluyó revistió una especial importancia porque tuvieron lugar las deliberaciones de los países miembros, relacionadas con la escogencia y elección del Director Ejecutivo de la Organización.

Anteriormente informé que el Consejo de la OIC había recibido las hojas de vida de cuatro candidatos, postulados por México, Brasil, India y Gabón. Y que, para garantizar la transparencia y equidad del proceso, los países habían decidido que la elección se realizaría en el lapso de un año. Al expirar el plazo, India, México y Brasil presentaron los planes y programas de trabajo elaborados por sus candidatos. En un gesto que ratificó el espíritu de consenso en la toma de decisiones, con-

sagrado en el Acuerdo Internacional del Café-AIC2007, tanto México como India, retiraron sus candidaturas. En virtud de esta decisión, el Consejo Internacional del Café, máximo órgano decisorio de la OIC, eligió, por unanimidad, al señor Robério Oliveria Silva, como su director ejecutivo, para un período de cinco años, que concluye en 2016.

El señor Oliveria Silva, con 18 años de experiencia en el sector cafetero, es un economista que fue director ejecutivo de la Organización de Países Productores de Café (OPPC) y, en los últimos años, director del Departamento de Café del Ministerio de Agricultura de Brasil.

Con el objeto de asegurar el correcto y eficiente funcionamiento de la OIC, y para facilitar la toma de decisiones en el seno del Consejo Internacional del Café, el AIC-2007 creó cuatro Comités: de Proyectos; de Finanzas y Administración; de Estadísticas; y de Promoción y Desarrollo del

Mercado, los cuales cuentan con la participación mayoritaria de los países productores. Por esa razón, Colombia aseguró su puesto e inclusión en ellos, con el objeto de garantizar, en los escenarios pertinentes, los intereses y sostenibilidad de la actividad cafetera, que proporciona el sustento de 553 mil cafeteros y de sus familias.



Luis Genaro Muñoz Ortega

Es costumbre que, al final de cada año cafetero, los países miembros elijan presidente del Consejo Internacional del Café, escogido entre los delegados principales de un país exportador y como vicepresidente, a un delegado de un país importador. En esta ocasión, le correspondió al señor Henry Ngabirano, director general de la Agencia de Desarrollo Cafetero de Uganda, como presidente, y al señor Davis Braun, director del Área de Productos Básicos de la Embajada de Suiza en el Reino Unido, como vicepresidente, para el período correspondiente al año cafetero 2011 - 2012.

Carta del Director

Volvamos la mirada a lo social

Por el afán de contabilizar, medir y ponderar todas las acciones de una organización, en ocasiones las administraciones tendemos a hablar más de todo lo que podemos presentar en billones, porcentajes y diagramas de barras y menos de aquellos intangibles que tanto aportan al desarrollo y bienestar de nuestras comunidades.

En el caso del Comité de Cafeteros del Tolima, el equipo de profesionales y técnicos que conforman el Servicio de Extensión Rural cuenta, por cada una de sus seis seccionales con un extensionista social, es decir, esa persona que, a la par de la información técnica ofrecida por los agrónomos, llega a las veredas con mensajes más humanos, relacionados



Gildardo Monroy Guerrero

con valores, convivencia, buenos hábitos, es decir, todo aquello que apunta a tener familias cada vez más saludables, no sólo física sino emocionalmente.

Específicamente, estas personas son las encargadas de promover los Consejos Participativos de Mujeres Cafeteras, a través de los cuales se busca que las madres, esposas e hijas tengan cada vez un papel más importante dentro del negocio cafetero de sus empresas, conozcan y se involucren más con el café y sean ese apoyo fundamental para los hombres en el hogar. Así mismo, este año los extensionistas sociales son los responsables de liderar en 21 municipios el programa Vivienda Rural con Bienestar, gracias a un convenio de Federación de Cafeteros, Fundación Manuel Mejía y Bienestar Familiar.

De la misma forma, y en la búsqueda del relevo generacional en la caficultura, los alumnos de 22 instituciones educativas del Tolima reciben formación en café, como parte de su currículo. Con el programa Escuela y Café, los conocimientos técnicos relacionados con el cultivo del grano se imparten en las aulas de clase, de tal forma que los niños y jóvenes conozcan todo el proceso productivo y vean prosperar en sus escuelas el fruto de su trabajo.

Como estas iniciativas, también más allá de lo técnico se han venido implementando programas como aula virtual y gestión empresarial con el propósito de formar cada vez caficultores más integrales, todo enmarcado dentro de nuestra Misión: Asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa.

Editorial

La cita más importante de nuestro gremio

Entre el 30 de noviembre y el primero de diciembre se llevará a cabo en la capital de la República el LXXVI Congreso Nacional Cafetero, la cita más importante del gremio a lo largo del año, donde la Gerencia General rinde informe de su gestión y se dan los lineamientos para manejar los destinos de la caficultura en el 2012.

El máximo organismo de la Federación de Cafeteros, que tiene la suprema dirección de la misma, se reúne cada año en Bogotá durante el último bimestre, y siempre ha contado con la presencia, durante el acto de instalación, del señor presidente de la República, en este caso, el doctor Juan Manuel Santos, quien desde que asumió su mandato ha colocado en un lugar preeminente a los caficultores y la caficultura, consciente de la importancia de este producto para la economía colombiana.

El año anterior, precisamente el Presidente afirmó que era ese el momento de pisar el acelerador

para combatir de frente a la roya, que atacó fuertemente los cafetales a causa de la intensa Ola Invernal que azotó al país. De allí nació el Plan de Emergencia Ola Invernal, que ha permitido a los cultivadores de todo el país, con cafetales jóvenes de variedades susceptibles, fumigar y fertilizar para recuperar la producción.

En la cita anual del 2011, la Federación de Cafeteros presentará las reveladoras cifras de renovación de cafetales, la fórmula más efectiva contra la roya: sembrar variedades resistentes, garantizadas por años de investigación en Cenicafe.

De la reunión de Delegados de todo el país cafetero, saldrá el derrotero para continuar por la senda de la recuperación de la producción. El Tolima, como es costumbre, buscará ser protagonista de este evento, donde ratificará, una vez más, por qué es el tercer productor nacional de café.

En la cotidianidad, sobre la motivación se soporta nuestro quehacer

La importancia de motivar

Por Esperanza Huepa Esquivel
Psicóloga Social Comunitaria
Extensionista social Seccional Planadas

Dicen que tres hombres estaban trabajando en la construcción de un edificio. Alguien se dirige a ellos y les pregunta: “¿Qué están ustedes haciendo? El primero, casi sin inmutarse, le responde: “Aquí estoy poniendo ladrillos”. El segundo, levantando la cabeza y dejando a un lado por un momento su actividad, le comenta: “Estamos construyendo un muro” Y el tercero, orgulloso de su trabajo, afirma “¡Construimos la iglesia de mi pueblo!”.

La historia nos muestra cómo tres trabajadores que están ejecutando una misma actividad, la viven de manera diferente. No es solamente lo que están realizando sino la actitud que están asumiendo para llevarla a cabo. Es aquí precisamente en donde entra a

jugar la motivación, como la fuerza que los está impulsando a perseguir un fin y lograr un objetivo.

La motivación de los tres obreros, en este caso, se midió en los afectos que expresaron hacia la obra que se está construyendo y a los diferentes estados de ánimo que demostraron y que nos hacen percibir la visión que tiene cada uno de ellos.

En nuestra cotidianidad, la motivación es uno de los pilares sobre los cuales soportamos nuestro quehacer, ayudando y orientando a los caficultores, para que sean partícipes de su propio desarrollo, motivándose a interactuar decididamente en los procesos educativos, adopten enseñanzas y participen activamente en los diferentes programas que desarrolla la Federación Nacional de Cafeteros, y se proyecten como caficultores de éxito.

Pero para que una persona esté motivada es indispensable que tenga en claro cuáles son las necesidades más sentidas que no ha podido satisfacer, y cuáles son las prioritarias para que la impulse a la acción: tener una familia, una casa, reconocimiento, aceptación, amor, seguridad económica, progreso individual, liderazgo, y que sea consciente de que hay que trabajar con honestidad, y que se deben aprovechar al máximo, con responsabilidad y gratitud, las oportunidades que nos brinda la vida, las instituciones y las personas que nos rodean.



Foto: Oficina de Comunicaciones

café
con tamaño
peso
y Calidad!

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

MP Calle 9 No. 4 - 19 of. 604 C.C. Las Américas - Neiva - Huila
Telefax : 8717693 - 8723028 e - mail sulcamag@mineraprovidencia.com