

Tolima Cafetero

22 años al servicio del caficultor tolimense

Año 22 Edición 209 Ibagué - Tolima - Colombia 20 páginas ISSN 0124-1060

Juan Valdez degustó café del departamento en ExpoEspeciales 2011

Café del Tolima para el mundo



3 En cumplimiento del propósito de posicionar al Tolima como productor de café de origen de alta calidad, la institucionalidad cafetera del departamento participó en la cuarta versión de la feria ExpoEspeciales Café de Colombia que se llevó a cabo en el recinto de Corferias, en la ciudad de Bogotá.

La Cooperativa de Caficultores del Sur (Cafisur), Prohaciendo y el Comité de Cafeteros del Tolima compartieron un stand donde estratégicamente promocionaron, además del grano, los productos y servicios de estas empresas.

Con la asistencia de 19 mil 102 visitantes de más de 50 países, ExpoEspeciales superó su meta de asistencia y se convirtió en la feria más grande de su tipo en el mundo.

Al último encuentro ferial del mundo del café especial, realizado en Houston (Estados Unidos) y organizado por la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos (SCAA) asistieron ocho mil personas.

Foto: Oficina de Comunicaciones

BOGOTÁ
2011
WORLD BARISTA
CHAMPIONSHIP



El Barismo, una profesión

A propósito del Campeonato Mundial de Baristas, que por primera vez se realizó en Colombia, Tolima Cafetero le cuenta en qué consiste esta profesión.

4



La calidad sí paga

En la subasta virtual de la Taza de la Excelencia se pagaron 20 dólares por un café del Tolima. El ganador de la competencia recibió 45.10 dólares por libra.

5



La roya disminuye

Cifras reveladas por la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros indican que la infección de roya en el Tolima bajó de 40,9 a 15,3 por ciento.

9



El croquis de la finca cafetera

Una de las herramientas claves en el proceso de mejoramiento de la producción y rentabilidad del cafetal, es la elaboración del croquis de la finca.

Su trabajo en el gremio lo ha consolidado gracias a una comunicación oportuna con los cafeteros

Guillermo Grijalba representa a la caficultura del norte

Guillermo Grijalba Barbosa, miembro principal del Comité de Cafeteros, en representación de la circunscripción de Fresno, ha hecho parte por 16 años del ente Departamental, luego de estar en el Comité de Palocabildo.

Desde que las Elecciones Cafeteras se realizan por circunscripción, Guillermo Grijalba ha venido participando como delegado al Comité Departamental. El éxito de este trabajo por los caficultores del norte del departamento lo resume en una palabra: comunicación, “el diálogo oportuno, es la clave para llegarle a tiempo con toda la información necesaria a los cafeteros de la circunscripción”, anotó el delegado.

Este productor del corregimiento de Frías (Falan), considera que uno de los encantos de trabajar por el café está en que éste es el único producto que en los municipios cafeteros mue-



Foto: Suministrada

Guillermo Grijalba en su finca del Alto del Oso en Frías, municipio de Falan.

ve su economía. Según Grijalba, en momentos de crisis, como la causada por la roya, se ve que realmente el café es uno de los ejes más importantes de la zona cafetera.

De la misma forma, el integrante del

Comité Departamental reconoció que en los municipios cafeteros todo termina relacionándose con este cultivo: las construcciones de vías, acueductos y obras de infraestructura en general, han sido hechas realidad

en gran parte por el gremio cafetero. Sin embargo, indicó que en la actualidad la política gremial se orienta a fortalecer la caficultura: “Qué mejor ayuda que la que se le está dando al caficultor, otorgándole el crédito de renovación de cafetales envejecidos y aportándole el pago de intereses para poder hacer ese cambio que es importantísimo para la región”, indicó.

En este tema de la renovación, según el delegado, en su circunscripción se ha dado un vuelco total. Los municipios de Herveo, Fresno, Palocabildo y Falan están en la nueva era de la caficultura, aunque todavía quedan algunos lotes de café sembrados con variedades susceptibles a la roya, pero ya se tomó conciencia de que para poder tener esos lotes con Caturra hay que darles un tratamiento de acuerdo con las recomendaciones del técnico de Extensión, como la fumigación y fertilización a tiempo.

Llega por primera vez al Comité Departamental

Jesús Duque Buriticá, 20 años de servicio gremial

Como lo viene haciendo desde hace dos décadas, José de Jesús Duque Buriticá puso su nombre a consideración de los votantes en las Elecciones Cafeteras 2010 para conformar una vez más el Comité de Fresno y nuevamente resultó elegido. Lo que él nunca pensó es que unos meses más tarde representaría no sólo a los cultivadores de su municipio, sino a los de todo el departamento, como delegado del Tolima al Congreso Nacional Cafetero.

Su nombre fue escogido de una terna presentada al Comité Departamental para cubrir el renglón de suplente, que quedó vacante luego del nombramiento de Luis Javier Trujillo Buitrago, como representante ante el Comité Directivo y Nacional de la Federación, según lo estipulan los Estatutos.

Precisamente, Jesús Duque reconoce que a lo largo de todos estos años

ha logrado realizar un importante trabajo en pro del bienestar de los caficultores de Fresno, junto con la dirigencia gremial de esta seccional, acercándolos a los diferentes programas de la Federación, e invirtiendo recursos en electrificación, vías terciarias, escuelas, puestos de salud y polideportivos.

“Durante todos estos años me ha gustado mucho trabajar por el gremio cafetero y quiero seguir haciendo todo lo que más pueda por ellos. Me siento muy orgulloso de pertenecer por primera vez al Comité Departamental y agradezco la gran acogida que todos me han brindado”, indicó Jesús Duque.

El nuevo delegado ve con satisfacción el trabajo que se realiza desde la Federación de Cafeteros, a través del cual se ofrecen facilidades a los productores para que tengan un mejor nivel de vida. Un ejemplo claro, según el integrante del Comi-

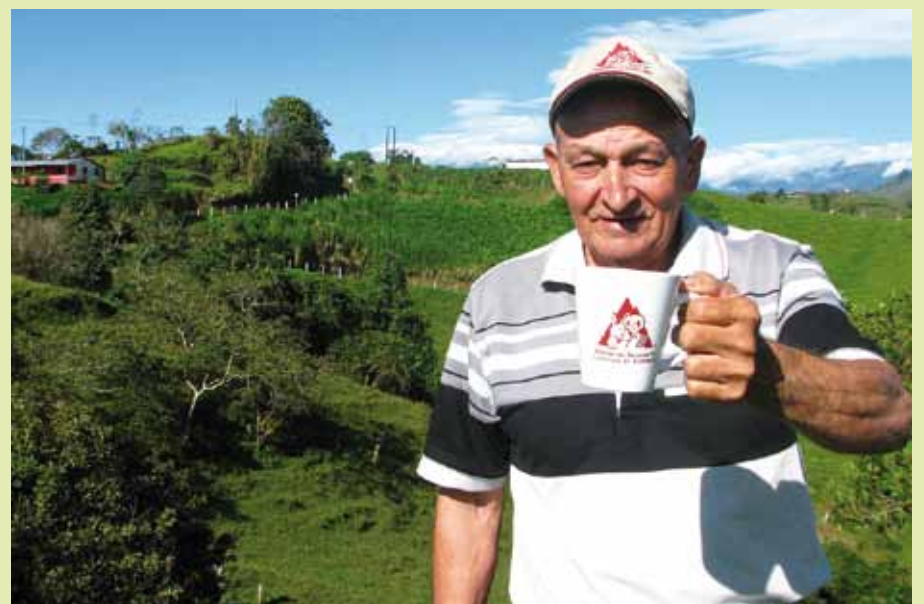


Foto: Oficina de comunicaciones

Jesús Duque Buriticá cuenta con una amplia experiencia como líder cafetero.

té Departamental, son los créditos de renovación y las ayudas representadas en bolsas y semillas, que se encaminan a que los cafeteros puedan salir adelante, a pesar de las dificultades ocasionadas por la presencia de enfermedades y plagas como la roya.

De acuerdo con Jesús Duque, en su municipio se ha logrado una conciencia importante entre los caficultores sobre la necesidad de cambiar el Caturra, por una variedad resistente como la Castillo. “Uno que recorre las veredas

siempre y ve en toda finca su parcela en Castillo y en otras ya están terminando la renovación. Le insistimos mucho a los cafeteros en que no siembren otras variedades, porque, además de tener cultivos resistentes a la roya, necesitamos producir un café de altísima calidad, a eso es lo que hay que apuntarle”, aseguró.

La finca de don Jesús en la vereda Torre 12 (Fresno) fue una de las seleccionadas para el calendario del Comité de Cafeteros 2011.

Don Luis Javier Trujillo Buitrago, representante del Tolima ante el Comité Directivo y Nacional de la Federación de Cafeteros, recibió de parte del Gobernador, Óscar Barreto, la Orden Gobernación del Tolima, en reconocimiento por su trabajo en pro del bienestar de su comunidad y de manera especial de la caficultura de su natal Fresno y todo el departamento.





Los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima se hicieron presentes en ExpoEspeciales. En la foto, acompañados por el Gerente General de Federación Nacional de Cafeteros.

Fotos: Oficina de Comunicaciones

Dirigencia gremial cafetera del Tolima estuvo en Corferias

Tolima, origen de calidad en ExpoEspeciales 2011

Con más de 19 mil visitantes, ExpoEspeciales, es ahora la feria más grande de café especial del mundo.

Además de cafés procedentes de 20 orígenes diferentes del Tolima, los visitantes del stand del gremio cafetero conocieron aspectos relacionados con la caficultura del departamento; los procesos de comercialización a través de la Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), y los programas de capacitación que ofrece Prohaciendo en el sector rural.

El Comité Departamental promocionó al Tolima en ExpoEspeciales como un productor de café de origen de alta calidad, partiendo de las excelentes condiciones agroecológicas para la producción, las cuales permiten que de 47 municipios, 38 sean cafeteros, y ubican al departamento como el tercer productor del país, con una participación del 11,01 por ciento.

Por su parte, Cafisur, que este año está cumpliendo sus 45 años, contó la experiencia desarrollada por los cafeteros del sur del Tolima en la consecución de sellos como el de Comercio Justo (FLO) y el trabajo que adelanta a través de los diferentes grupos asociativos existentes en su área de influencia.

Alrededor de 40 representantes de asociaciones de productores de café especial y directivos de la empresa cooperativa, se desplazaron a Bogotá para estar en el evento ferial.

La más grande del mundo

Con una asistencia de 19 mil 102 visitantes de más de 50 países, ExpoEspeciales Café de Colombia 2011, superó su meta de asistencia y se convirtió en la feria más grande de su tipo a nivel mundial.

Al último encuentro ferial del mundo del café especial, realizado en Houston (Estados Unidos) asistieron ocho mil personas.

El récord de asistencia a eventos de esta categoría ha sido superado ampliamente por la cuarta versión de ExpoEspeciales.

ExpoEspeciales, feria organizada por la Federación Nacional de Cafeteros, reunió durante cuatro días a caficultores, compradores internacionales, tostadores, comercializadores, empresarios del café y organizaciones no gubernamentales, entre otros, con el fin de consolidar las relaciones comerciales y dar un mayor empuje a la caficultura colombiana.

Prohaciendo, por su parte, presentó los programas que adelanta en el Centro Cafetero de Capacitación (Cecaf).



Luis E. Váquiro, Alfredo Arce y Mayini Macías, de Cafisur, en compañía de compradores internacionales de café del sur del Tolima.



El director ejecutivo de Prohaciendo, Luis Alberto Cabrera en compañía de Juan Valdez.



Cerca de 100 caficultores del Tolima se hicieron presentes en ExpoEspeciales 2011

La experiencia Los Juegos Tradicionales y Estacionarios de Piso y Pared como Herramienta Pedagógica y Metodológica para la Implementación de la Edu-Física, Recreación y Deportes en la Institución Educativa Luis Flórez, en el Líbano, de Jhon Henry Ávila (izquierda), fue la ganadora del XIII Premio de Pedagogía Rural.



Por un café del Huila, ganador de la Taza de la Excelencia, pagaron 45,10 dólares

Precio récord por café del Tolima en subasta virtual

Primera vez que un café del Tolima alcanza un precio superior a los 20 dólares en la subasta mundial de la Taza de la Excelencia

Un precio récord en la historia de la caficultura del Tolima alcanzó el café de Cajamarca que participó en la subasta virtual de la novena versión de la Taza de la Excelencia y por el que se pagaron 20,10 dólares por libra.

El lote de café de Neftalí Castro y Edwin Giraldo, que el pasado mes de marzo obtuvo el tercer lugar en la exigente competencia, participó, junto con los otros 21 finalistas de otros departamentos del país en la subasta virtual, donde fue adquirido por compradores de Japón, Taiwan y Colombia.

Un café del departamento del Huila, que fue el ganador de la Taza

de la Excelencia, logró 45,10 dólares por libra, el precio más alto en la historia del café colombiano, que superó los 40 dólares que se pagaron el año anterior por un café de Nariño. Así mismo, el segundo lugar alcanzó un precio de 37,80 dólares. La subasta inició con un precio base de cuatro dólares la libra.

El Comité de Cafeteros del Tolima desde este año inició una campaña de posicionamiento de su café, y el reconocimiento alcanzado en la subasta mundial de Taza de la Excelencia, ratifica que los granos cosechados en todo el departamento son de alta calidad.

En esta subasta, que hace parte de la estrategia para generar mayor valor agregado al Café de Colombia, y que es promovida por la Federación Nacional de Cafeteros y The Alliance for Coffee Excellence de Estados Unidos, participaron compradores de todo el mundo, quienes se disputaban la

compra del mejor café del mundo.

Vale la pena resaltar que los cafeteros que estuvieron en la venta electrónica son minifundistas con un promedio de 5.0 hectáreas en café cada uno, quienes lograron llegar a tan exclusiva subasta

luego de pasar exigentes análisis de calidad realizados primero por jueces nacionales y posteriormente por otros internacionales.



Neftalí Castro y Edwin Giraldo siguieron la subasta virtual vía internet, en el edificio del Café en Ibagué.

Fotos: Oficina de Comunicaciones

La Cooperativa de Caficultores del Tolima

Abre las puertas de su nuevo almacén

AGROPUNTO Cafitolima

Todo lo relacionado con el agro: fertilizantes, insumos agrícolas, maquinaria y equipos.



¡Los esperamos!

¡Somos gremio cafetero!

Carrera 1a. N° 12-75
Tel. 2615426 Cel. 310 771 7994
Ibagué

La raíz es la vida de su cultivo.
Con la mezcla **FERTIGRO 8-24-0 + ROOTEX**, su café tendrá más y mejor raíz.



Máxima energía para la mejor renovación

Así obtendrá mayor y mejor producción.

DOSIS:

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

ROOTEX: 100 gr/20 litros de agua. Aplicar a la base de la planta.



Cómprelo en su almacén de confianza.



En los últimos 12 meses el porcentaje de infección se redujo

El Tolima le va ganando a la Roya

Desde diciembre de 2010, que empezó el Plan de Choque, se han capacitado más de 3.400 caficultores en el Tolima.

De acuerdo con las cifras de la Gerencia Técnica de la Federación de Cafeteros, el porcentaje de infección de roya en el Tolima pasó de un 40,9 por ciento en mayo del 2010 a un 15,3 por ciento al cierre de mayo pasado, como resultado del programa de control que se viene adelantando en todo el departamento.

Así mismo, la demanda por semillas de variedades resistentes sigue incrementándose en los primeros cinco meses del año, lo que demuestra que la renovación de cafetales con variedades resistentes a la roya se ha convertido también en una prioridad de todos los cafeteros de Tolima.

Otro indicador que refleja el compromiso de los agricultores con la recuperación de la producción, es el número de créditos tramitados a mayo 31 de 2011 para la renovación de cafetales dentro del Programa Permanencia, Sostenibilidad y Futuro, que para el departamento de Tolima, fue de 2.420 frente a 917 del mismo periodo del año anterior.

Según las recomendaciones del Servicio de Extensión, durante la tercera semana de junio los cafeteros debieron iniciar la fumigación de los cafetales que tienen cosecha principal en el segundo semestre del año o está repartida en los dos semestres y pueden ser atacados por este hongo.

Vale la pena resaltar que la forma más eficaz de control de la roya es la renovación de cafetales susceptibles por variedades resistentes como la Castillo y la Tabi, recomendadas por el Centro Nacional de Investigaciones del Café – Cenicafe, para lo cual la Federación y el Gobierno Nacional han diseñado programas complementarios.

El Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz Ortega, envió un mensaje de optimismo a los cafeteros de Tolima y los invitó a que incrementen su producción renovando a tiempo o haciendo



Fotos: Suministradas

Una de las estrategias del Comité ha sido la capacitación a los caficultores en todo el departamento a través del Servicio de Extensión.

Capacitación y más capacitación

Más de tres mil 400 caficultores, pertenecientes a 125 veredas y 53 distritos de todo el departamento del Tolima, han recibido capacitación como parte del Plan de Choque contra la Roya, que comenzó a implementarse en todo el territorio nacional, a finales del año anterior.

En el Tolima, las capacitaciones para todos los integrantes del Servicio de Extensión Rural empezaron a finales de enero, y las charlas para caficultores, en el mes de febrero.

En las capacitaciones se ha procurado ofrecerle a los cultivadores un plan de manejo integrado de la roya, que incluye control de arvenses, aplicaciones, mantenimiento de equipos, control químico, fertilización y campo limpio. Es decir, no se ha suscrito únicamente a la utilización de agroquímicos.

Este Plan se diseñó como respuesta a los brotes que la enfermedad presentó en todo el país a causa del fuerte invierno y tiene como objetivo contribuir a la reducción del impacto de este hongo sobre la producción cafetera en variedades susceptibles y acelerar el proceso de renovación por siembra, con materiales resistentes, en los municipios críticos.

El plan contempla, así mismo proteger con agroquímicos el follaje de los cafetales susceptibles a la roya, entre los 2 y 7 años de edad, cuyo estado sanitario lo justifique por su capacidad productiva durante el 2011; además del Incentivo a la Capitalización Rural (ICR) del 40 por ciento para la renovación por siembra de cafetales susceptibles a roya y/o envejecidos, a través del programa Permanencia, Sostenibilidad y Futuro (PSF).

la correcta aplicación de fungicidas, porque está demostrado que la roya sí se puede controlar.

“Con mucha satisfacción y orgullo, hemos comprobado que ningún cafetero de Tolima ha hecho a un lado el objetivo de incrementar la producción de su parcela. Esa actitud positiva y progresista confirma cualidades de los cafeteros; tesón, disciplina y compromiso para superar dificultades”, comentó Muñoz al hacer un balance general de los programas que viene adelantando el gremio.

Para fungicidas y fertilizantes \$57 mil millones para afectados por ola invernal

Un total de 57 mil millones de pesos destinó el Gobierno Nacional, a través del Fondo Nacional de Calamidades para brindar apoyo a los caficultores afectados por la ola invernal en el país.

Los 221 mil cafeteros, propietarios de 190 mil hectáreas, que quedaron inscritos en el Registro Único de Damnificados de la Ola Invernal (Reunidos) recibirán los auxilios en especie para la fumigación y fertilización de cultivos jóvenes tecnificados, sembrados en variedades susceptibles y con edades entre dos y siete años.

La entrega de los apoyos a los beneficiarios se llevará a cabo por medio de la Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente, donde se les consignarán los recursos para adquirir, en los diferentes almacenes de provisión agrícola de los Comités Departamentales y Cooperativas de Caficultores, exclusivamente un litro de fungicida (suficiente para tres aplicaciones) y, aproximadamente, 120 kilogramos de fertilizante (cantidad que podrá variar ligeramente por los precios finales de los productos) por hectárea de café sembrada en variedades susceptibles, de las edades antes mencionadas.

“Directa, e indirectamente, los caficultores también hemos sido seriamente afectados por la ola invernal. La topografía de las zonas cafeteras impide las inundaciones, pero no está inmune a la acción arrasadora de las aguas, que han caído, en demasía, sobre los cultivos. En asocio con mis colaboradores inmediatos, personalmente dediqué muchas horas de trabajo a recoger informes del campo cafetero y evaluar los daños, para poder presentar a los funcionarios de las diferentes entidades gubernamentales, las razones, argumentos y pruebas por las cuales, los cafeteros debían ser considerados como damnificados de la ola invernal”, aseguró el gerente general de la Federación de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz.

Está demostrado: la roya sí se puede controlar

Si su cafetal es de variedad susceptible y tiene potencial productivo, realice las aplicaciones requeridas para proteger el follaje y con ello la producción de los próximos dos semestres.



Es una de las prácticas agronómicas fundamentales en la caficultura

La fertilización sí retorna la inversión

La cultura de tener bajas densidades de siembra y de no fertilizar, ha generado una brecha entre los rendimientos actuales y los potenciales por árbol y por hectárea.

Por: José Ignacio Amórtegui F.
Líder Departamental de
Extensión Rural

El cafeto como todo organismo vivo, tiene un ciclo de vida característico, el cual puede durar varios años dependiendo de las condiciones o sistema de cultivo y en el que se distinguen varias fases de desarrollo (crecimiento vegetativo, crecimiento reproductivo y envejecimiento), durante las cuales los requerimientos de nutrientes son variables. En el cultivo del café, la fertilización es una de las prácticas agronómicas fundamentales, ya que garantizándole a la planta los nutrientes esenciales, es

factible lograr a través del tiempo excelentes rendimientos en cantidad y calidad, sin afectar el medio ambiente, pues en ausencia de fertilizantes los cafetos producen poco, se ‘palo-tean’ más rápido y son más sensibles a plagas y enfermedades. Además, en un sector como el cafetero en donde predomina la pequeña propiedad, la tierra es un recurso escaso, entonces, sostener la fertilidad del suelo es un prerequisite para garantizar la viabilidad técnica y económica de la finca. Cuando a un cafetal se le suspende el suministro de nutrientes, es posible que no

se afecte la producción de la cosecha inmediata, pero sí la del período siguiente. Esto se debe a que el fertilizante aplicado influye principalmente sobre el crecimiento vegetativo de ese año, mientras que la producción del grano tiene lugar en las ramas formadas en el año anterior (Mestre 1977); igualmente, si un cafetal con deficiencias nutricionales se fertiliza adecuadamente para recuperar su estado productivo, los mejores resultados en producción se obtendrán en las cosechas de los próximos años. En el Tolima ha predominado la cultura de las bajas densidades de siembra y la de



Foto: Oficina de Comunicaciones

La fertilización se debe convertir en una práctica cultural permanente para alcanzar un

fertilizar por debajo de las dosis requeridas por la plantación, no obstante el trabajo de extensión realizado, demostrando las bondades de utilizar altas densidades de siembra y de fertilizar de

acuerdo con los resultados del análisis de suelo, por esta razón existe una brecha entre los rendimientos actuales y los que potencialmente se pueden lograr por planta y por hectárea.

Costo de fertilización por hectárea

Cuadro No. 1				
FERTILIZANTE	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	COSTO
UREA	Kilogramos	600	1.160	696.000
DAP	Kilogramos	130	1.800	234.000
CLORURO DE POTASIO	Kilogramos	470	1.360	639.200
DELFOSCAMAG	Kilogramos	100	870	87.000
COSTO SEGÚN ANALISIS DESEADO		1.300	-	1.656.200
COMPUESTO 17-6-18-2	Kilogramos	1.300	1360	1.768.000

En el cuadro No.1 se muestra el costo de fertilizar una hectárea de café en producción, al sol y densidad de seis mil árboles por hectárea, en donde las cantidades y fuentes se recomiendan según los resultados del análisis de suelos, y el costo de fertilizar otro lote con el mismo sistema de cultivo, pero del que no se tiene análisis de suelo y por lo tanto, se recomienda la fórmula compuesta 17-6-18-2. Se aprecia que hay un ahorro de \$111.800 pesos utilizando la formulación requerida según el análisis de suelos, cifra que permite cubrir el costo del análisis de suelo que en la actualidad es de \$54.00 por muestra, el cual es válido por dos años; además, el Comité del Tolima subsidia 27 mil pesos por muestra; es decir, que el costo anual es de sólo \$13.500 pesos.

Análisis Económico de Sistemas de Producción de Café - Según Niveles de Fertilización

En el cuadro No.2, se muestran las ventajas económicas de fertilizar los cafetales en las cantidades requeridas y en el momento oportuno, lo cual se puede apreciar comparando el valor del café producido en un lote (una hectárea, al sol y seis mil plantas) que fue fertilizado parcialmente (50% de NPK), con el café obtenido en otro lote con un sistema de cultivo similar al anterior, pero al que se le aplicó el fertilizante requerido. Se observa que el incremento en los ingresos derivados de la mayor producción de café es más que proporcional al incremento en el costo del fertilizante. Así, mientras la reducción en los costos es del orden de los \$3.329.100 la disminución en los ingresos equivale a \$7.200.000, concluyendo

Cuadro No. 2					
CONCEPTO	PRODUCCIÓN @/Ha	VALOR PRODUCCIÓN	COSTOS MARGINALES		
			FERTILIZANTE	RECOLECCIÓN	TOTAL
Fertilizacion parcial	140	12.600.000	784.600	3.440.500	4.225.100
Fertilizacion completa	220	19.800.000	1.656.200	5.406.500	7.062.700
Ingresos/costos marginales	80	7.200.000	871.600	2.457.500	3.329.100
Utilidad marginal (\$)	3.870.900				
Rentabilidad marginal (%)	116,3%				

que el caficultor por ahorrar en fertilizante, deja de recibir la suma de \$3.870.900, cifra que demuestra que la fertilización si retorna la inversión;

además, a mayor producción, más posibilidades de empleo y de riqueza para las comunidades de la zona cafetera.

este es un Caficultor Colombiano

Amistar® Ztra es el nuevo fungicida completo de Syngenta®, que controla las enfermedades más limitantes en el cultivo de café como:

- **Roya**
- **Mal Rosado**
- **Mancha de Hierro**

resultados
que se ven

syngenta®



X3

Después del triple lavado destruya o inutilice el envase.



Centro de contacto 01 8000 91 48 42

Para emergencias químicas **CISPROQUIM**, fuera de Bogotá: 01 8000 91 60 12, Bogotá: (1) 288 6012 / 24 horas. En caso de intoxicación **ATMI**, Clínica Toxicológica, fuera de Bogotá: 01 8000 91 68 18, Bogotá: 257 6818. Producto tóxico. Lea la etiqueta antes de usar. Amistar® Ztra Reg. N.º 743 (06/2011).

TM

La iniciativa se lanzó en el Palacio de Nariño

Junio Mes del Café, un mensaje de Optimismo para Colombia



Un mensaje de optimismo dio el señor Presidente de la República, Juan Manuel Santos Calderón, durante el acto multicultural, lleno de folclor y colorido, celebrado en la casa de Nariño, en el cual se conmemoró a Junio Mes del Café, con delegaciones de los diferentes departamentos cafeteros. Una iniciativa de la cadena cafetera que busca movilizar al país alrededor del café, como símbolo de unión y sentido de solidaridad del pueblo colombiano.

Un mensaje de esperanza para un país que atraviesa uno de los inviernos más duros de la historia y que, a pesar de las adversidades, encuentra en la reconstrucción una oportunidad de desarrollo... un mensaje de unión que se hace realidad al interior de la cadena cafetera que, con su impacto positivo en todo el país que le dice al mundo que en Colombia hay cuerda para rato!

En su discurso, el presidente Santos destacó la importancia de

llevar mensajes de optimismo a todo el país y se refirió a la importancia que tiene el sector caficultor para el desarrollo.

El mandatario resaltó que en los departamentos de Putumayo y Caquetá los campesinos estén erradicando los cultivos de coca y sembrando café. Durante la presentación de la Campaña de Optimismo liderada por la Federación de Cafeteros, el Jefe de Estado afirmó que una de las metas del Gobierno es que el país produzca 18 millones de sacos del grano al finalizar la década.

Por su parte, el gerente de la Federación Nacional de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz Ortega, en nombre de las 553 mil familias de campesinos colombianos y de toda la industria torrefactora, agradeció al Presidente por la colaboración que ha recibido el sector cafetero en este gobierno.

Señaló además, "su permanente solidaridad y sintonía con los cafeteros, en especial en las situaciones difíciles como las recientes, afortunadamente en vía de superación y de recuperación,

son razones suficientes para visitarlo en acción de gracias". El ejecutivo añadió: "Prioritario para los cafeteros, en este junio, instituido como Mes del Café, era venir a saludarlo a su casa de gobierno, señor Presidente Santos, a hacerle la presentación del Programa Toma Café, y a decirle todos los motivos de gratitud".

El Presidente de la República ratificó, durante el acto de conmemoración de Junio Mes del Café, que "lo que es bueno para el café es bueno para Colombia".



Fotos: Suministradas

Aspectos del lanzamiento del evento Junio, Mes del Café, realizado en la Casa de Nariño en la ciudad de Bogotá.

En Ibagué se elegirá a la 'Reina con más cuerda'

En el marco del 39° Festival Folclórico Colombiano se elegirá a la 'Reina con más cuerda', durante un evento convocado por el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, el Programa Toma Café y la Corporación Festival Folclórico Colombiano, durante el cual se buscará un acercamiento de las candidatas al café y los principales atributos del producto.

El gremio cafetero del Tolima se vincula así al Festival Folclórico, que es patrimonio cultural y artístico de la Nación, reconociendo la importancia de este evento cultural, que busca mantener nuestras tradiciones, de las cuales, indiscutiblemente, el café ha sido y continúa siendo protagonista.

Con la campaña "Dile al mundo que aquí en Colombia hay cuerda para rato", diseñada especialmente para Junio Mes del Café, el Programa Toma Café, que integra la cadena cafetera, ha querido hacer un homenaje al empuje y la solidaridad que identifica a los colombianos. Un mensaje de esperanza para un país que atraviesa uno de los inviernos más duros de la historia y que, a pesar de las adversidades, encuentra en la reconstrucción una oportunidad de desarrollo... un país que le dice al mundo que en Colombia hay cuerda para rato!



Caficultores de la vereda La Floresta de Villahermosa, recibieron su grado del Nivel I de Gestión Empresarial, un programa de la Federación de Cafeteros y la Fundación Manuel Mejía, encaminado a fortalecer la capacidad de gestión empresarial para el manejo eficiente de la empresa cafetera.





Fotos: Suministradas

En las capacitaciones de Gestión Empresarial los caficultores aprenden a realizar el croquis de su finca. Este conocimiento les ayuda a tomar decisiones más acertadas.

Los caficultores deben conocer lo que tienen en su finca

El croquis de la finca cafetera

Por Manuel Guillermo Vanegas
Coordinador de Programa

El conocimiento detallado de la finca que se obtiene con la elaboración el croquis suministra la herramienta necesaria e indispensable al momento de tomar decisiones importantes en la empresa cafetera que involucren cambios, mejoras y una aceptación en la evolución en innovaciones tecnológicas.

Por tal razón, los caficultores empresarios del Tolima deben conocer exactamente lo que posee la empresa, cómo es, los lotes de los cultivos; la fecha de siembra, la variedad utilizada, el área, el número de plantas, y la distancia de siembra, así como las explotaciones pe-

cuarias: razas, número de animales, construcciones.

De la misma forma, con el croquis es posible conocer los datos generales de la vereda, del municipio, el área total, los linderos, el clima, el suelo, la topografía y sobre todo un dato tan sencillo y primordial como es el nombre de la empresa.

Con frecuencia, el día a día impide ver la empresa integralmente para poder tomar decisiones que se reflejen en resultados positivos y consistentes. La exigencia de actuar inmediatamente lleva a los cultivadores a actuar apresuradamente para solucionar lo que parece más urgente y cuando llega el momento de evaluar, se siente que son desconocidos cada uno de los factores y además no se

Pasos para elaborar el croquis:

- Dibuje la finca y marque los linderos.
- Delimite los lotes.
- Escriba los nombres de sus vecinos

- Ubique el norte, es decir: señale con la mano derecha por donde sale el sol (ese es el oriente), y con la izquierda donde se oculta (ese es el occidente). Al estar parado así, su cara queda señalando al norte y la espalda al sur.

- Ubique las construcciones, la casa, las vías y las quebradas

- Escriba la información de cada lote:
 - Qué cultivos tiene.
 - Fecha de la siembra o zoca.
 - Variedad.
 - Número de plantas.
 - Distancia de siembra y el área

tiene control sobre ellos.

En los talleres de Gestión Empresarial que lleva a cabo el Servicio de Extensión Rural del Comité del Tolima se trabaja el tema del croquis de la finca en la sección Mi Empresa y Yo.

Un ejemplo de este trabajo está en el municipio de Herveo, donde con ayuda del extensionista Mauricio Patiño se evidencia el trabajo en los grupos de las veredas el Águila y la Esperanza.

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

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

De acuerdo con lo previsto y como consecuencia de la fuerte ola invernal

Disminuye producción de café de Colombia en mayo

La producción cafetera del mes de mayo, coincidente con la llamada cosecha de mitaca del centro y norte del país, alcanzó los 673 mil sacos de 60 kilos, un 18 por ciento menos en comparación con los 822 mil sacos producidos en igual mes del año anterior, cifra que se encuentra dentro de los niveles esperados y que es consecuencia de la fuerte ola invernal que vivió el país por casi un año.

Sin embargo, vale la pena destacar que en lo corrido del año (enero-mayo) la producción cafetera del país creció 12 por ciento, alcanzando los 3,6 millones de sacos, trescientos ochenta y seis mil sacos más comparado con la cosecha de los cinco primeros meses del 2010.

Así mismo, tanto en los últimos 12 meses (junio 2010-mayo 2011) como en lo corrido del año cafetero (octubre 2010-mayo 2011), la cosecha de café en Colombia ha registrado importantes creci-



Foto: Suministrada

Las exportaciones colombianas de café presentan, en su acumulado de los últimos 12 meses, un balance positivo.

mientos. Para el primer periodo la producción creció 24 por ciento y para el segundo aumentó 22 por ciento.

“Aún estamos viviendo las consecuencias del fuerte invierno, pero los cafeteros del país somos optimistas y tenemos cuerda para rato.

Estamos trabajando fuertemente para erradicar la roya del país y para elevar la productividad de los cafetales, lo que en el mediano plazo dará resultados contundentes”, dijo Luis Genaro Muñoz Ortega, gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros.

Exportaciones

De otro lado, las exportaciones de café de Colombia crecieron un 12 por ciento en mayo de 2011 y se ubicaron en 645 mil sacos de 60 kilos de café verde, frente a los 576 mil sacos vendidos en el quinto mes del año anterior.

Así mismo, las ventas externas de café colombiano durante los cinco primeros meses del presente año crecieron 27 por ciento a 3,6 millones de sacos, contra 2,9 millones exportados en igual lapso anterior.

Y en los últimos doce meses (junio 2010 - mayo 2011) las exportaciones crecieron 22 por ciento a 8,6 millones de sacos de 60 kilos, mientras que en el año cafetero (octubre 2010 - mayo 2011) aumentaron 29 por ciento a 6,2 millones de sacos.

COOMERSA
CENTRAL COOPERATIVA

Hola, soy **Próspero Cafetero** y les traigo la tercera entrega del concurso **Así es mi pueblo**, no olviden en cada edición recortar las figuras y armar el rompecabezas.

Nombre: _____

Identificación: _____

Vereda: _____

Municipio: _____

Correo electrónico (s): _____

Visite nuestras sedes en todo el Tolima

Anzoátegui
Cajamarca
Guamo
Icononzo
Lérida
Líbano
Mariquita
Purificación
Rovira
Venadillo
Fresno
Junín
Santa Isabel
Palocabildo
Ambalema

Instrucciones del Concurso:

- Recorte y colecciona las figuras que saldrán publicadas en cada una de las ediciones de Tolima Cafetero.
- Arme el rompecabezas y envíelo junto con el cupón, que aparecerá en las dos últimas publicaciones del concurso, a las oficinas del Comité de Cafeteros del Tolima (Carrera 2a. No. 17-20, Ibagué).

PYRINEX® 4EC

Beneficios:

- Pyrinex 4 EC es un producto efectivo para el control de la BROCA del CAFÉ.
- Amplio espectro de acción.
- Altamente efectivo en el control de insectos de difícil ubicación en la planta por su alta presión de vapor.

CONSULTE CON SU INGENIERO AGRÓNOMO

RECOMENDACIONES DE USO

CULTIVO	PLAGA	DOSIS (l/ha)	P.C.	P.R.
Café	Broca del café <i>Hypothenemus hampei</i>	1.5	7 días	24 horas

P.C.: Período de Carencia. Intervalo de seguridad entre la última aplicación y la cosecha.

P.R.: Período de Re-entrada. Intervalo de seguridad entre la aplicación y el reingreso al área tratada.

CATEGORÍA TOXICOLÓGICA III
MEDIANAMENTE TÓXICO
CUIDADO

www.proficol.com

50
años

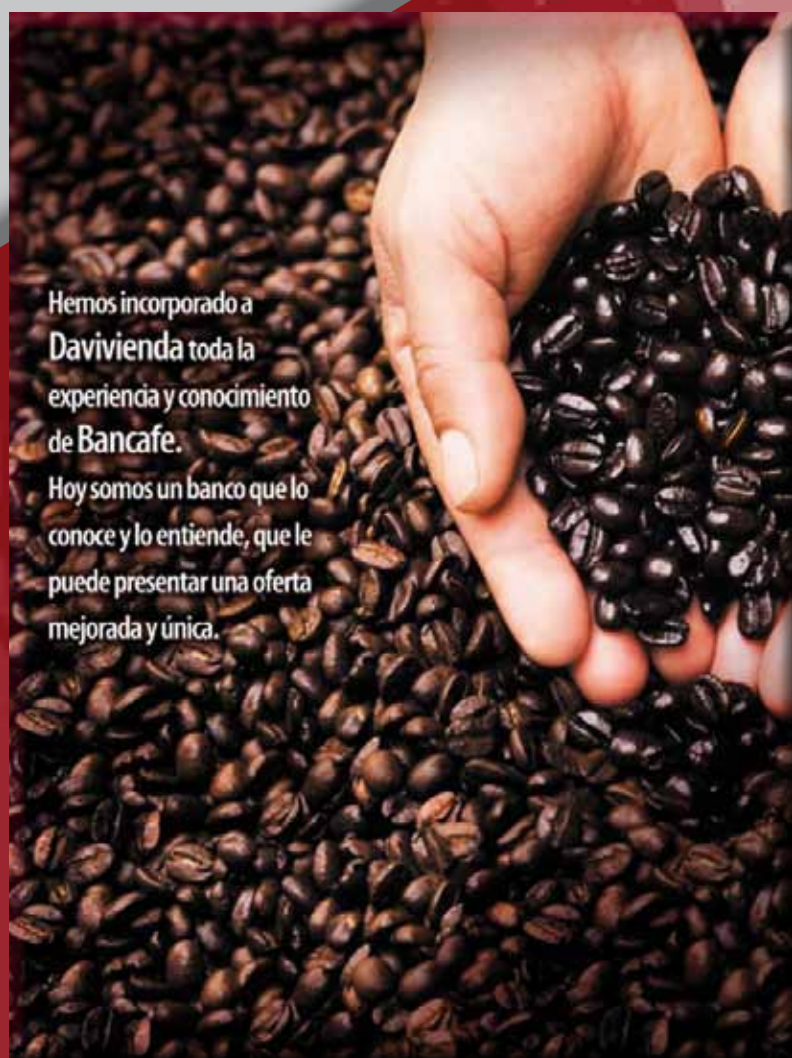
Proficol
Fuerza para el Campo



DAVIVIENDA

El banco de los cafeteros

*Porque entendemos su negocio,
nos adaptamos a su ciclo de
producción cafetera*



Hemos incorporado a Davivienda toda la experiencia y conocimiento de Bancafe.

Hoy somos un banco que lo conoce y lo entiende, que le puede presentar una oferta mejorada y única.

Cultivo

1

- > Para la siembra: Crédito Agropecuario a Largo Plazo en Condiciones FINAGRO
- > Para el sostenimiento: Tarjeta Cafetera y Crédito Agropecuario a Corto Plazo en Condiciones FINAGRO



Comercialización

3

- > Para la comercialización de café pergamino: Crédito para Capital de Trabajo FINAGRO a corto plazo.
- > Para exportar: Créditos en Moneda Legal y/o Moneda Extranjera.



Beneficio

2

- > Para cubrir los costos de la cosecha: Tarjeta Cafetera.
- > Para comprar maquinaria y crear infraestructura: Crédito Agropecuario a Largo Plazo en Condiciones FINAGRO.



Renovación de Cafetales Envejecidos

4

- > Para renovar su cultivo envejecido: Crédito con tasa y plazo favorable o Crédito a Largo Plazo en condiciones FINAGRO.



Nespresso posee un modelo exclusivo de servicio personalizado al consumidor

Café en cápsulas, negocio en crecimiento

Rosabaya es uno de los productos estrella de la empresa suiza Nespresso, el cual se desarrolla con el apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros.

Uno de los mercados que presenta mayor crecimiento e innovación, es el del café. Diferentes estrategias de comunicación, acompañadas de nuevos equipos en la preparación y la cada vez más exigente demanda por granos de alta calidad, aspectos que van mucho más allá de las tradicionales cafeteras de filtro de tela que hicieron en nuestro medio famoso al tinto, permiten que los consumidores disfruten de una amplia variedad de productos novedosos con alto valor agregado.

Ejemplo de esta evolución comercial lo representa la empresa de origen suizo Nespresso, subsidiaria de Nestlé, quien lidera el negocio del café en cápsulas. La cápsula contiene mezclas de café de diferentes orígenes y es empacada al vacío para evitar la oxidación de la mezcla. El sistema usa una máquina especial, diseñada y distribuida por Nespresso, con la cual se obtiene de forma fácil y ligera un espresso. Este nuevo concepto de consumo está dirigido a clientes de ingresos económicos altos.



Foto: Oficina de Comunicaciones
Alexis Rodríguez, de Nespresso y Édgar Moreno, jefe de calidades de Alma-café, en compañía de caficultores, en su reciente visita al Tolima.



Café Rosabaya

Rosabaya es uno de los productos estrella de la empresa suiza Nespresso. Su delicada acidez, mezclada con notas de vino, se equilibra con toques de frutos rojos – arándano, grosella roja y grosella negra. La bebida posee cuerpo redondo y una larga duración en la boca.

Alexis Rodríguez, jefe de calidades de Nespresso, en una reciente visita al Tolima explicó que cada día existen más clientes que demandan este tipo de café en porciones, el cual resalta los atributos que solamente granos de alta calidad pueden ofrecer. Precisamente este es el caso del café Rosabaya, marca que Nespresso de-

sarrolló en Colombia con el apoyo de la Federación de Cafeteros. Este proyecto, que además de lo económico tiene que ver con aspectos sociales y de conservación en las comunidades, se ejecuta en los departamentos de Cauca y Nariño desde el año 2009. A la fecha, Rosabaya es uno de los cafés que más demanda tiene en la amplia variedad de orígenes que posee Nespresso.

¿Qué es Nespresso?

Nespresso es filial de la multinacional de alimentos suiza Nestlé. Su producto consiste en una cápsula individual que contiene café molido, listo para ser preparado en una máquina comercializada por la misma empresa. Además de innovar en el negocio con el sistema de café encapsulado de alta calidad, denominado premium, posee un modelo exclusivo de mercadeo personalizado a través de tres medios: Internet; tiendas a las que denomina boutique; y vía telefónica. Cuenta con 16 variedades de cápsulas, llamadas Grands Crus, entre las que se encuentra el origen colombiano Rosabaya.

Hace presencia en más de 60 países y a sus clientes los registra como socios de un club, del cual ya hacen parte 9 millones de miembros.



“Lo que nosotros buscamos en países productores como Colombia, es un perfil de taza que resalte la calidad, pues nuestra visión se enfoca en deleitar al cliente, cada vez que se acerca a nuestros productos, con verdaderos momentos de placer. Por esta razón, la atención, el mercadeo, el servicio de venta y entrega que poseemos son de excepcional calidad”, resaltó Rodríguez.

Testimonios de renovación con variedad Castillo en Ibagué

¡Queremos renovar!

Por Adaljiza Lozano Sánchez
Extensionista Seccional Ibagué

“¡Queremos renovar!” es el compromiso común de los caficultores de la vereda El Guaico, ubicada en las inmediaciones del volcán cerro Machín, en el límite entre Ibagué y Cajamarca.

“¡Vamos a demostrar que aquí se sigue trabajando y se puede producir buen café, porque queremos salir adelante!”: es el testimonio de los caficultores que viven y han desarrollado una caficultura tecnificada, pero que por múltiples razones, sus cafetales se han envejecido y perdido productividad.

De la mano del programa PSF (Permanencia, Sostenibilidad y Futuro),

y sacando ventaja de la calidad de sus suelos, del excelente clima de la región y el empuje de sus gentes, los productores han comenzado la renovación de sus cafetales con variedad Castillo.

“Damos gracias al Comité de Cafeteros por creer en nosotros y apoyarnos para la renovación de nuestro café, y no sentarnos a llorar por vivir cerca al volcán Machín”, afirmó Rubén Aguilera, propietario de la finca La Palma, quien con esta frase evidencia su compromiso con una caficultura moderna.

Otro ejemplo de esta actitud de salir adelante y no dejarse amilanar por las dificultades, es el de la Finca El Brillante, donde Ramiro



Foto: Suministrada

Caficultores de la vereda El Guaico (Ibagué) vienen demostrando su compromiso con la renovación.

Aguilera empezó a renovar desde 2010 sembrando tres mil árboles de variedad Castillo.

Los productores de El Guaico tienen como meta renovar durante este 2011 alrededor de 20 hec-

táreas en toda la vereda y para ello trabajan incansablemente, acogiéndose a los programas de la Federación y atendiendo las recomendaciones del Servicio de Extensión Rural.

Aprendiendo a anotar y leer las partidas de Ajedrez

Usted puede haber visto en periódicos, revistas o libros de ajedrez diagramas seguidos de unas anotaciones que describen lo ocurrido en una partida de ajedrez o en una posición.

El sistema algebraico



En el sistema de notación algebraico, cada columna (línea vertical de 8 casillas) está representada por una letra, de la a a la h, empezando por la que está a la izquierda de las blancas (columna a).



Mientras que cada fila (línea horizontal de 8 casillas) está representada por una cifra del 1 al 8, empezando por la fila más próxima a las blancas (fila 1).



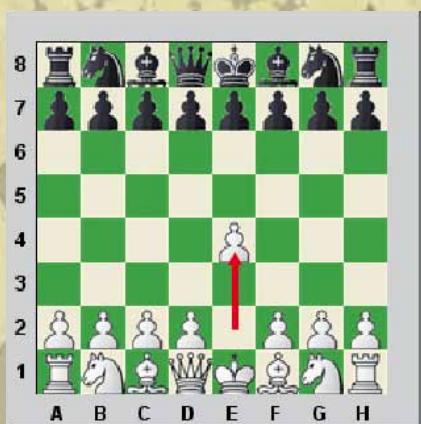
Así, cada casilla tiene un nombre, formado por una letra y una cifra, correspondiente a la columna y fila a la que pertenece.



Así, cada casilla tiene un nombre, formado por una letra y una cifra, correspondiente a la columna y fila a la que pertenece. Usted puede completar las casillas que faltan.

Las piezas se representan por su inicial en mayúscula. Así R es el rey, D la dama (no se utiliza el término reina que se presta a confusión), T la torre, A el alfil y C representa el caballo. Para los peones no se utiliza ninguna letra.

Una jugada se escribe poniendo en primer lugar la inicial que representa a la pieza, y a continuación la coordenada de la casilla adonde se mueve dicha pieza. Veamos un ejemplo:



Las blancas comenzaron el juego moviendo su peón de rey dos casillas. Eso en algebraico se anotaría

1.e4

Observe que como se movió un peón, donde va la pieza no se pone nada. Solo colocamos la casilla a donde llega el peón

Fuente: Liga de Ajedrez del Tolima

Tolima sin roya, un propósito nacional

Lea detenidamente la información publicada en la separata especial sobre el barismo, conteste las siguientes preguntas, y participe por premios sorpresa. Esta es la última entrega del concurso correspondiente al primer semestre del 2011. Aún está a tiempo de concursar y ganar un espectacular televisor.

- El barista se dedica a:
 - Seleccionar café en grano en el laboratorio.
 - Catar el café.
 - Diseña bebidas en las cuales resalta las propiedades que en fragancia, aroma y sabor, le aporta a la taza un café de alta calidad.
- La base de las preparaciones que hacen los baristas en el Campeonato Mundial es:
 - El capuchino.
 - El espresso.
 - El licor de café.

3. Alejandro Méndez, actual Campeón Mundial Barista representó al país:

- México.
- Argentina.
- El Salvador.

4. En las siguientes afirmaciones señale V si es verdadero, o F si es falso:

- El Campeonato Mundial de Baristas se realizó por primera vez este año en un país productor. ☐ F ☒ V
- El espresso es conocido frecuentemente como 'la bebida divina'. ☐ F ☒ V
- Lina Marcela Zea, Campeona Nacional, nació en el departamento del Cauca. ☐ F ☒ V

Nombre _____
Edad _____ Identificación _____
Institución Educativa (si es estudiante) _____
Vereda _____ Municipio _____
Teléfono _____
Correo electrónico (si tiene) _____



“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



Día Nacional del Café

El café es mucho más que el producto con el cual se identifica a Colombia; es más que la bebida preferida por millones de consumidores, y es más que el medio económico de subsistencia de miles de familias rurales de nuestro país.

El café es también laboriosidad; años de trabajo, tradición, esfuerzo, colaboración, entrega, esperanza, medio ambiente; es familia, es paz, es institucionalidad.

Precisamente para resaltar y homenajear a los productores, el Congreso de la República aprobó la Ley 1337 de 2009, por medio de la cual la Nación rinde homenaje a los caficultores colombianos y declara el día 27 de junio como el Día Nacional del Café.

La Ley se enmarca en la fecha de creación de la Federación Nacional de Cafeteros, organización gremial que representa los intereses de las familias productoras del grano desde el año 1927. Son ya 84 años de presencia y respaldo, de obras y de integración, reflejados en la investigación y en el posicionamiento del producto en el mercado internacional.

Es tal la importancia del cultivo del café en el país, que la misma Ley 1337 estimula al gobierno central para destinar recursos del



Luis Javier Trujillo
Miembro Comité
Directivo y
Nacional por el
Tolima

presupuesto general de la nación con destino a la investigación y promoción de nuevas tecnologías que incentiven la producción, exportación y consumo nacional del café colombiano de alta calidad; fomento proyectos para agua potable y saneamiento básico, vivienda rural, educación y tecnología de información y comunicación, lo mismo que vías de intercomunicación cafetera, entre otras, que abarcan no solo el desarrollo de la producción cafetera, sino un aporte significativo al mejoramiento de la calidad y bienestar de las personas que están involucradas en este proceso.

Bien lo hicieron los legisladores al plasmar en esta Ley el trabajo que durante ocho décadas ha ejecutado la Federación de Cafeteros, en beneficio del sector cafetero, labor que, como caficultores, nos llena de orgullo y motiva, máxime cuando el Presidente Juan Manuel Santos señala que: "Lo que es bueno para el café, es bueno para Colombia".

Por unas familias de calidad

La familia es el núcleo natural humano que constituye la célula primaria de la sociedad, y está conformada por esposos, padres, hijos, hermanos, tíos, sobrinos y abuelos. Cada uno de ellos tiene un papel importante que cumplir, unas metas por realizar, unos deberes y unos derechos por ejercer.

Según la Constitución Política de Colombia, en su artículo 42, "la familia es el núcleo fundamental de la sociedad, se constituye por vínculos naturales o jurídicos, por la decisión libre de un hombre y una mujer de contraer matrimonio o por voluntad responsable de conformarla".

Como son decisiones libres de cada persona, se debe hacer con mucha responsabilidad, teniendo en cuenta el compromiso que se va adquirir para toda la vida, porque se va a conformar un hogar, en el cual se va a edificar una familia: cada uno de sus miembros integrados en intereses comunes, unidos por sentimientos de amor, respeto, solidaridad; brindando ambientes sanos, armoniosos y alegres.

Esta es una tarea titánica que se debe hacer con dedicación y con mucho esfuerzo, en donde los padres deben ejercer su rol de padres, no de amigos. Hay que hacer de los hogares pequeños mundos felices y para ello no se necesitan riquezas, ni lujos, ni linajes. Sólo amor, buena voluntad y sentido



Por: Esperanza
Huepa Esquivel
Psicóloga Social
Comunitaria
Extensionista
Social Planadas

común. Organizar un paseo, preparar una cena de cumpleaños, celebrar ese buen negocio, sorprender con detalles que lleguen al alma no por lo costoso sino por lo significativo, un elogio para ese delicioso plato que preparó la mamá, una afectuosa palmadita por los logros del niño en la escuela, un piro-po por el nuevo peinado de la hermana. No hay que dejar que la rutina atedie su hogar.

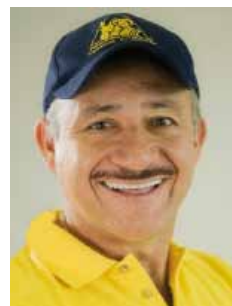
En la familia, la palabra clave que más se utiliza es nosotros, no yo. En el hogar debe regir la solidaridad de cuerpo. Lo que a mí me alegra nos alegra a todos.

Aunque existen las familias nucleares, las extensas, y las unipersonales, lo más importante es que cada uno de los miembros respeten sus funciones, acaten las normas y reglas establecidas, actúen en armonía, y que la comunicación sea de doble vía. Jóvenes, aprovechen la enorme riqueza que hay en la experiencia de sus padres, en la sabiduría del abuelo; padres, rejuvenézcanse en el trato con sus hijos, repasen conocimientos con ellos, pídanles consejos para su vestuario. Señora, enseñe a su hija a preparar ese nuevo postre, pero deje que ella le enseñe ese nuevo paso de baile.

Padres, es hora de reflexionar y luchar por tener una familia de calidad; hijos, ustedes tienen serias responsabilidades para con sus padres, les deben gratitud, respeto y consideración, deben corresponder con su conducta a los cuidados y esfuerzos de sus padres.

De la atmósfera que se respira en su hogar dependerá, para bien o para mal, el futuro de sus hijos y de la sociedad. Si hay buenos hogares, habrá un buen barrio, una buena región, un buen municipio, una buena ciudad.

Responsabilidad ambiental en el manejo de la roya



Por Carlos
Armando Uribe F.
Profesor Yarumo

La entrega de fungicidas para el control de la roya a los cafeteros damnificados por ola invernal y gestionados por la Federación de Cafeteros, exige de los cultivadores unas fumigaciones oportunas y un manejo de los envases en relación armónica con el medio ambiente.

Es decir, que 221 mil cafeteros beneficiarios en todo el país y dueños de 190 mil hectáreas susceptibles a la roya, recibirán más de 140 mil

litros de fungicidas en diferentes envases de diversas denominaciones y a esos envases hay que darles un manejo adecuado.

Dejar estos envases al ambiente, sin el tratamiento adecuado, podría implicar que fueran reutilizados para el uso humano con las consecuencias conocidas; o llegar a contaminar las corrientes de agua o las mismas aguas subterráneas; o si se queman se generarían humos tóxicos y sustancias como las dioxinas y los furanos que pueden ser muy nocivas para la salud de quienes las respiran. Mejor dicho, el que entierra aplaza y el que quema contamina.

Cuando uno averigua el tiempo de descomposición de este tipo de envases se lleva sorpresas. Hay citas que dicen que entre cien y mil años y otros dicen que 700. Cien años, el límite más bajo, sería suficiente para causar una honda preocupación ambiental, pues un envase contaminando el ambiente durante 36 mil 500 días a cualquiera intranquiliza.

El artículo 10 de la resolución 693 de 2007 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial prohíbe: "Que los envases o empaques y embalajes contaminados con plaguicidas se sometan a actividades de aprovechamiento y valorización para la elaboración de juguetes, utensilios domésticos, recipientes y empaques que vayan a estar en contacto con agua para consumo humano, alimentos o medicamentos".

¿Qué hacer entonces? Existen hoy día organizaciones como Campo Limpio, sin ánimo de lucro, que buscan promover junto con las autoridades, distribuidores y agricultores "la adecuada devolución y disposición final de los envases vacíos de agroquímicos".

La literatura de muchos países coincide en el triple lavado. Es decir, escurrir el envase añadiéndole agua hasta un tercio del mismo, cerrando el envase y agitándolo por 30 segundos. Luego se debe verter el agua en la mezcla y aplicar en el cultivo nuevamente. El procedimiento hay que repetirlo tres veces.

Seguidamente hay que perforar el envase para evitar su reutilización y guardarlo en la finca para entregarlo al centro de acopio más cercano.

Algunas personas inescrupulosas ofrecen dinero por estos envases. Lo que el cafetero debe hacer es entregarlos a organizaciones como Campo Limpio y no venderlos. Algunos charreros compran estos envases para empacar yogur u otras sustancias. El acto de irresponsabilidad es muy grande.

En otras palabras, estos envases no se reutilizan, no se queman, no se entierran, no se comercializan y no se mezclan con otros residuos o basuras.

Campo Limpio selecciona los residuos y luego del transporte adecuado de los materiales hasta los lugares de disposición final, dirigen unos residuos a unos hornos especializados de incineración con las licencias ambientales respectivas y otros son reciclados para la producción de madera plástica.

El que ama, no contamina el ambiente. Y una forma de amarlo y respetarlo es no contaminando. Las soluciones sí existen, sólo falta tomar la decisión y actuar de manera oportuna.

Carta del Gerente General

El Mes del Campesino

Reproducimos apartes de la Carta del Gerente General, donde dirige un saludo especial a los cafeteros, a propósito del Día del Campesino.

La celebración del Día del Campesino constituye una decisión afortunada que tomó -hace apenas 46 años- el Gobierno Nacional (Decreto No. 135 de febrero 2 de 1.965), presidido entonces por el doctor Guillermo León Valencia.

La mayor parte de las etapas en que podría dividirse la historia colombiana han transcurrido en el campo, que ha sido su escenario natural, y la principal fuente de la que dependió su economía durante muchos años.

Por eso, el primer domingo del mes de junio, por disposición oficial, está consagrado a ese inmenso conglomerado humano de mujeres y de hombres que viven en el campo: los Campesinos Colombianos.



Luis Genaro
Muñoz Ortega

dando el proceso de urbanización.

Su decisión de trabajar y convivir en forma pacífica, su compromiso con los valores ancestrales que, ante los ojos del mundo, encarna Juan Valdez, quien durante los últimos cincuenta años ha sido el emblema del hombre de las aldeas

A todos ellos, pero, especialmente, a los Cafeteros, les hago llegar, a propósito de esta fecha, mi saludo y el de su Federación que los agremia.

En torno del cultivo del café, se ha creado un modelo de vida, arraigado a la parcela que ha aplazado el éxodo a los centros urbanos, retar-

colombianas, en los salones del mundo, han sido determinantes para hacer posible, de nuevo, la vida el campo. Si bien es cierto que el conflicto colombiano de los últimos decenios se tramitó en el campo, también es cierto que hoy, en la antecámara de superar esa absurda y costosa colisión fratricida, Colombia vuelve los ojos al campo, pero no para embelesarse en la contemplación del paisaje, sino para hacerlo producir y recuperarlo de las agresiones de que ha sido objeto. El testimonio vital del cafetero que jamás pensó en salir de su parcela, ha sido definitivo para ratificar, como lo recordara otro ilustre expresidente Alberto Lleras, cuando expresó que “entre las tierras labradas, está el equilibrio de la Nación”. Y que por fortuna, “el campo, que pide paz y que la otorga, es la mayor y más grande porción de Colombia”.

Carta del Director Ejecutivo

Tolima dijo ¡presente! en ExpoEspeciales 2011

Nuevamente el gremio cafetero del Tolima le cumplió a su café, ese que se mostró en la capital de la República como un producto de origen de alta calidad, listo para ser degustado por los más exigentes paladares del mundo entero.

El Tolima llegó a ExpoEspeciales Café de Colombia cuando apenas se recuperaba de la magnífica noticia de que un café cultivado en las montañas cajamarquinas había alcanzado un precio récord en la historia de la caficultura del departamento. 20 dólares la libra pagaron diferentes compradores



Gildardo Monroy
Guerrero

nacionales e internacionales en la subasta virtual de la Taza de la Excelencia. En la misma que el café ganador de esta competencia, alcanzó un precio sin antecedentes en el país, de 45,10 dólares la libra.

Así como este café de Cajamarca, en el stand del gremio tolimese se ofrecieron cafés de 19 municipios más, en el marco de una feria que, por el número de visitantes (más de 19 mil) es hoy por hoy la más grande del mundo especializada en este producto.

De la mano de la Cooperativa de Caficultores del Sur (Cafisur) y la Corporación para el Desarrollo Rural y Agroindustrial (Prohaciendo), el Comité de Cafeteros presentó una visión

integral de lo que es la caficultura del Tolima, en cuanto a producción, comercialización y programas de capacitación para los trabajadores del campo en el departamento.

El aroma y el mensaje de nuestro café se fundieron con los acentos de miles de expositores, visitantes y concursantes del Campeonato Mundial de Baristas, quienes, por primera vez, se reunían a competir en un país productor.

Por cuarta ocasión consecutiva el Tolima dijo ¡Presente! en ExpoEspeciales, una feria en la que el Comité de Cafeteros ha estado desde su creación misma y que año a año se afianza como la vitrina ideal para promocionar el café de Colombia en el mundo.

Indiscutiblemente, la Federación de Cafeteros y Corferias dejaron un punto muy alto en la organización de este evento, donde toda la cadena productiva del café se vio representada y donde los cultivadores colombianos tuvieron la oportunidad de pasearse y ver de cerca la tecnología de punta en la que se innova permanentemente para darle valor agregado al producto; a la vez que se deleitaron con la magia de aquellos profesionales que transforman, con su preparación, los granos que se cosechan en los campos colombianos: los baristas.

Editorial

El Tolima le va ganando a la Roya

Con la reducción de la infestación de roya, del 40,9 al 15,3 por ciento, el Tolima muestra con éxito los resultados de su lucha contra este hongo, como parte de la campaña Colombia Sin Roya, un Propósito Nacional, que se realiza en todo el país desde el año anterior.

Esta disminución es el resultado de la actitud decidida que asumió el Tolima, desde su dirigencia gremial, hasta todos y cada uno de los caficultores, comprometidos con la meta de recuperar la producción, haciéndole frente a la roya.

Además de las ayudas representadas en incentivos económicos, bolsas, semillas, agroquímicos y fertilizantes, a lo largo del Tolima Cafetero, se ha impartido capacitación a más de tres mil 400 caficultores, a través de un discurso que va más allá de aplicaciones de fungicidas y que involucra el manejo integrado del cultivo, donde la fertilización ocupa un papel preponderante.

El Tolima demuestra así, que sí se puede, como lo expresan las palabras de nuestro gerente general, Luis Genaro Muñoz “con mucha satisfacción y orgullo, hemos comprobado que ningún cafetero de Tolima ha hecho a un lado el objetivo de incrementar la producción de su parcela. Esa actitud positiva y progresista confirma cualidades de los cafeteros; tesón, disciplina y compromiso para superar dificultades”.

Para enfrentar la ola invernal

En otra gestión conjunta de la Federación Nacional de Cafeteros y el Gobierno Nacional, los caficultores colombianos cuyos cultivos resultaron afectados por la ola invernal derivada del Fenómeno de la Niña, y que fueron registrados como tales por el DANE, se verán beneficiados con los recursos destinados para tal fin, que ascienden, para todo el país, a los 57 mil millones de pesos.

Estos dineros, que serán consignados a las cédulas o tarjetas cafeteras inteligentes, les permitirán a 221 mil productores de toda Colombia, adquirir en las cooperativas fungicidas y fertilizantes para aquellos cultivos sembrados con variedades susceptibles, con edades entre dos y siete años.

De esta manera, una vez más, los cafeteros sienten el respaldo que implica pertenecer a una institución como la Federación Nacional de Cafeteros, que siempre busca mecanismos para blindar a los productores ante posibles eventualidades y está allí para darles la mano cuando las dificultades atentan contra la economía de sus empresas cafeteras, como ha sucedido con los brotes de roya, a causa del fuerte invierno.

Del 29 de junio al 4 de julio en Calarcá (Quindío)

Actitud, clave para ser Reina Nacional del Café

En Paula Daniela Sandoval Urueña, candidata del Tolima al Reinado Nacional del Café, se podría decir que se conjugan dos de las principales pasiones de nuestro departamento: el folclor y el Deportes Tolima. Esta joven de 18 años, futura abogada de la Universidad Cooperativa, es la actual Virreina Municipal del Folclor, lugar que obtuvo representando a la comuna 12. Además es porrista del Deportes Tolima hace más

de cuatro años, de los cuales dos fue la capitana del grupo. Precisamente en sus compañeras de porras ha encontrado gran respaldo y ellas serán parte importante de la delegación que estará en Calarcá y la acompañará durante el desfile por las principales calles el domingo 3 de julio, junto con los matachines y las danzas folclóricas.

Como porrista tiene el espacio propicio para hacer dos cosas que le encantan: bailar, pues siempre ha hecho parte de un grupo de danzas, y animar al Deportes Tolima, que constituye un símbolo de identidad de todos los tolimeses. El gran reto de Paula Daniela es superar el lugar que ocupó Andrea Lizarazo el año anterior, quien fue reconocida como Virreina Nacional del Café. Para ello, la actual

Señorita Tolima considera que sus puntos más fuertes son: actitud, seguridad, espontaneidad y simpatía. Así mismo, con el apoyo del Comité de Cafeteros del Tolima, acude al Salón del Café, a aprender sobre el cultivo, las variedades, las principales características de la caficultura del departamento y cómo preparar la bebida.

“El café es un cultivo que llama la atención de todas las personas y hace parte de su vida cotidiana. Es el producto más importante y representativo del país ante el mundo entero”, aseguró la reina, quien a estos conocimientos que adquiere de expertos, les suma su experiencia en el folclor de nuestro departamento, como fuertes para su competencia en el Quindío.

Foto: Suministradas

Paula Daniela Sandoval, candidata del Tolima al Reinado del Café.



café
con tamaño
peso
y Calidad!

en su abonada tradicional que no falte

FERTILIZANTE
SULCAMAG
el complemento perfecto
para su cafetal

El barismo, profesión de exigente calidad

Entre el 2 y el 5 de junio pasado se realizó en Bogotá, recinto de Corferias, la versión 12 del Campeonato Mundial de Baristas. El certamen convocó a 54 campeones nacionales provenientes de todos los continentes y a sus respectivas delegaciones. Colombia estuvo representado por Lina Marcela Zea (foto), quien en la primera ronda clasificó como número uno y en la ronda definitiva ocupó el octavo lugar; la mejor participación del país en este certamen internacional. El evento se desarrolló en el marco de la feria ExpoEspeciales 2011.



BOGOTÁ
2011
WORLD BARISTA
CHAMPIONSHIP



Tolima Cafetero

El barista

El barista es un experto en café. A partir de su conocimiento y creatividad, diseña bebidas en las cuales resalta las propiedades que en fragancia, aroma y sabor, un café de alta calidad le aporta a la taza.

Así mismo, el barista es el encargado de la presentación de las bebidas, de relacionarse con el cliente y de mantener su punto de trabajo en perfecto orden y aseo. Esta es una profesión que demanda permanente capacitación y especialización, pues el barista además de tener conocimientos en historia del producto, el cultivo del grano, selección, torrefacción y catación, requiere manejar correctamente la máquina de espresso y mezclar diferentes materias primas, entre ellas la leche.



Foto: Programa Toma Café

Barista en un país productor

Un barista no es solamente experto preparador de bebidas de café. El barista se encuentra en la capacidad y responsabilidad de comunicar, motivar e informar tanto a amantes de la bebida como a no consumidores, acerca de la cultura del café. Así mismo, su experticia en el tema, permite que el consumidor reciba un producto agradable tanto en sabor y aroma como en su presentación.

El barista ama su trabajo. La mejor muestra de ello son las excelentes preparaciones que diseña, además del servicio, atención y respeto que muestra por el consumidor.

La profesión

Creer y educarse como barista en nuestro país, significa conocer y participar de todas las etapas de producción, es decir, conocer el proceso desde el árbol a la taza; es trabajar con la mejor materia prima del mundo. Esto es una gran ventaja sobre baristas de otros países quienes en muchas oportunidades no conocen una plantación de café.

Rápidamente esta profesión alcanza una creciente aceptación por parte de jóvenes, especialmente hijos de caficultores. Tal es el caso de Lina Marcela Zea, hija de caficultores del municipio de Concordia en Antioquia. Ejemplo también lo es Alejandro Méndez, campeón mundial barista, hijo de caficultor y nacido en El Salvador.

El actual campeón mundial

Luego de enfrentarse durante cuatro días a 53 campeones nacionales, el salvadoreño, Alejandro Méndez de 23 años fue elegido ganador de la versión número 12 del Campeonato Mundial de baristas.

"Me siento orgulloso de representar a los productores de un país pequeño como El Salvador. Estoy feliz por mi, por mi familia y por supuesto por mi empresa Viva Espresso. Gracias a todos los que creyeron en mí", dijo el nuevo campeón mundial de baristas.



Alejandro Méndez, nacido en El Salvador

Campeón

Ser barista colombiano es un privilegio, pues se nace y vive rodeado de un paraíso cafetero, en el que se produce el mejor café suave del mundo.

El campeonato Mundial de Baristas es organizado por the World Barista Championship (WBC), entidad que promueve, en el mundo, el consumo de café de alta calidad. Desde el año 2000, cuando se realizó la primera competencia en Monte Carlo, principado de Mónaco, se han efectuado 12 versiones de este campeonato. En una competencia de baristas,



Foto: Oficina de Comunicaciones

Salvador, es el mejor barista del mundo

Conato Mundial de Baristas



el participante debe preparar un total de 12 bebidas; 4 espressos, 4 capuchinos y 4 bebidas diseñadas. Tiene un tiempo de 15 minutos, para que el equipo de jueces evalúe tanto las bebidas como la forma de preparación. El jurado está compuesto por: 4 jueces sensoriales, 2 jueces técnicos y uno juez principal o juez líder.

La bebida sobre la cual se basa la presentación del barista es el espresso. A partir de él los baristas preparan los capuchinos y la bebida diseñada, la cual parte de la creatividad y conocimiento del profesional.

Pasos de la competencia

1. Alistamiento de la estación de café

El participante cuenta con 15 minutos antes de la competencia, para organizar toda su estación, la cual está compuesta de: una máquina espresso con su respectivo molino, además de los diferentes accesorios para la preparación de las bebidas. En este tiempo, el barista ordena su presentación ante el jurado y termina de calibrar la molienda y dosificación del café que usará.



2. Inicio de la competencia



Esta es la segunda parte de la competencia. Una vez el barista alista la estación, dispone de otros quince minutos para hacer su presentación, la cual inicia cuando autoriza la toma del tiempo.

3. Las bebidas

Espresso: La primera bebida que el barista presenta es el espresso. El método de preparación del espresso constituye el único sistema en el que el agua pasa forzada a través del café molido y comprimido, obteniéndose una taza casi al instante y que se caracteriza por ser muy concentrada, de volumen inferior a una taza corriente y con la presencia de una crema dorada, símbolo de frescura y correcta preparación.



Capuchinno: El capuchinno se prepara a partir del espresso. Es llamada frecuentemente como la bebida divina. La adición de la leche es clave para el desarrollo exitoso, cuyo secreto radica en espumar la leche correctamente.



Bebida diseñada: A partir del espresso, el barista adiciona otros ingredientes con los cuales debe sorprender al jurado. Los sabores deben mantener un balance perfecto de aroma y sabor con el espresso.

4. El cierre

Una vez presentadas las diferentes preparaciones, el barista agradece a los jueces y procede a limpiar y dejar en orden la estación.

El cierre de la participación del barista es fundamental para el equipo de jueces técnicos, quienes observan en detalle la rutina que el participante diseñó y en la cual el orden y manejo de los utensilios y la máquina, se deben ajustar a las normas técnicas estipuladas por la WBC.



Fotos: Programa Toma Café

IMPACT[®] 125sc

PARA EL CAFICULTOR
QUE PRUEBA Y COMPROBABA!!!

Flutriafol

**Nueva y Efectiva
Alternativa
para el control de la
ROYA del café en
Colombia.**

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.



Dosis 0.8 a 1.0 L/Ha



CHEMINOVA
AYUDÁNDOLE A CRECER

Cheminova Agro de Colombia S.A., Calle 99 No. 11A-41, Bogotá D.C. - Colombia
PBX: (57-1) 257 7004 Fax: (57-1) 257 2096 contact@cheminova.com.co