

Tolima Cafetero

22 años al servicio del caficultor tolimense

Año 22 Edición 206 Ibagué - Tolima - Colombia 20 páginas ISSN 0124-1060

Para acceder al crédito de renovación, ésta debe adelantarse con variedad resistente a la roya

Gane más con Castillo



Foto: Oficina de Comunicaciones

Uno de los municipios del Tolima con una amplia dinámica de renovación de cafetales es Alpujarra. Allí la administración local espera producir los almácigos para renovar 150 hectáreas durante el 2011. Junto con el Comité de Cafeteros se proyectó que muchas de estas plantaciones se financien con recursos del crédito.

4 El programa Permanencia, Sostenibilidad y Futuro (PSF), fue diseñado de manera tal que le permite al productor pagar los insumos necesarios para la instalación del cultivo y recibir dinero para el sostenimiento de su familia, mientras los nuevos árboles de café comienzan su etapa productiva. En el Tolima, durante el año 2010, con este crédito se renovaron seis mil 262 hectáreas de café.



Construcción del germinador

Tolima Cafetero, en su Separata Técnica, publica en esta edición la manera correcta de construir germinadores y almácigos como parte fundamental en la renovación de cafetales.



Fertilice en tiempos de roya

Con una adecuada fertilización, no sólo se busca mejorar la productividad de los cultivos, sino que un árbol bien nutrido es más resistente a los ataques de enfermedades.



Los nuevos caficultores

San Pedro es una vereda del municipio de Dolores en la que se está llevando a cabo una dinámica muy interesante de relevo generacional.



Haga cuentas de su negocio

En un momento en el cual se están presentando precios históricos del café, nos dimos a la tarea de calcular los costos de producción de este negocio.

Carlos Sánchez Serrano, miembro del Comité Departamental de Cafeteros

Sencillez y compromiso social

La vocación de servicio, el aprecio de sus amigos, dada su sencillez y lealtad a la amistad, y la convicción por mantener siempre presente el bienestar de su comunidad, son aspectos que le han permitido a Carlos Sánchez Serrano transitar por el camino del servicio social. Los primeros pasos los dio en la Junta de Acción Comunal de la vereda Risalda; de allí pasó al Concejo de su natal Chaparral y posteriormente a la Asamblea Departamental.

De su padre, Carlos Arturo, recibió como herencia el ejemplo de servicio y el ser cafetero. Precisamente es en el gremio donde él ha logrado sus mayores -

res satisfacciones como líder. Con la Asociación de Productores de Café Especial, Calarama, alcanzó el premio nacional a la calidad del café en el 2007, reconocimiento otorgado por la empresa Illy Café. En representación del grupo asociativo visitó la sede central de esta multinacional, en Trieste (Italia), viaje en el cual estuvo acompañado de su amigo y extensionista José 'Chepe' Quiñones.

Carlos Sánchez Serrano es reconocido en el departamento y en el país por haber ganado en el 2007 el premio Illy Café a la Calidad.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Carlos Sánchez en compañía de su hijo Carlos Mateo.

Otro reconocimiento de especial significación para Carlos Sánchez, es la de haber alcanzado en las pasadas elecciones su reelección como Delegado al Congreso Nacional Cafetero y Miembro del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, por la circunscripción Chaparral. Desde esta dignidad gestiona y acompaña a los caficultores de Ortega, San Antonio, Rioblanco y Chaparral, en la búsqueda de recursos y programas que les permitan mejorar las condiciones sociales y económicas en estos municipios. Así mismo, integra el Consejo de Administración de la Cooperativa de Caficultores del Sur el Tolima (Cafisur).

Cuando se le preguntó por el papel que adelanta en el gremio cafetero del Tolima, esto fue lo que señaló: "En regiones como el sur del Tolima se requiere de vocación para permanecer como



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Carlos Sánchez y sus amigos de la vereda Risalda Calarma. agricultores. Nuestros constantes problemas de vías, especialmente las terciarias, hacen difícil y costoso mantener una finca. Afortunadamente desde el Comité Departamental y Municipal de Cafeteros aún podemos apoyar a las comunidades y alcaldías con equipo para el mantenimiento de estos carretables. Sin embargo, nuestro mayor esfuerzo lo enfocamos a la modernización de los cafetales. Queremos ver en un futuro mediano al departamento con las mayores áreas de café tecnificado, joven y con variedades resistentes a la roya, del país. En este propósito trabajamos con toda la institucionalidad cafetera. Esto permitirá un mayor reconocimiento de nuestro café, mejores ingresos para el caficultor, el fortalecimiento de una empresa tan importante para nosotros como lo es la Cooperativa de Caficultores, es decir, todos vamos a ganar".



Foto: Leonardo Pérez

Jhon Helber Quintero representante de los caficultores del sur del Tolima en el Comité de Cafeteros.

Jhon Helber Quintero, joven caficultor en el Comité Departamental

Dinamizador de procesos de cambio

Jhon Helber Quintero Palma, un administrador de empresas agropecuarias, casado y con una hija, es el suplente de Carlos Sánchez en el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, por la circunscripción de Chaparral.

Oriundo del municipio de Rioblanco, Quintero Palma está vinculado al gremio caficultor desde 2004,

Administrador, vinculado a la dirigencia gremial desde el 2004 en el Comité Municipal de Cafeteros

como miembro del Comité Municipal, y desde el 2007, del Comité Departamental. Este ingreso a la dirigencia gremial lo asume "con gran sentido de pertenencia por el papel que debe desempeñar un líder caficultor, sirviendo como dinamizador de los procesos de cambio de caficultura colombiana", señaló.

Este líder afirmó que su trabajo en los Comités de Cafeteros le ha permitido servir de interlocutor entre el caficultor y el gremio, con el objetivo de apoyar proyectos que mejoren la calidad de vida de la familia caficultora.

En palabras de Jhon Helber Quintero, el café es un cultivo que puede ser administrado tanto por el gran empresario como por el pequeño caficultor, convirtiéndose en la locomotora del desarrollo de nuestro campo. "Como se dice por ahí, tiene más futuro que pasado", indicó.

En su opinión, el papel de los entes gubernamentales en el desarrollo de la caficultura es de gran importancia, ya que con los recursos que puedan apropiar para la ejecución de proyectos de desarrollo en el campo, logran dinamizar el comercio en la región.

Finalmente, así define Jhon Helber Quintero Palma a la Federación de Cafeteros "Es la 'alcancía' de los cafeteros, que debemos llenar y cuidar de la mejor manera posible".

Nuevo logro en el propósito de agregarle valor al producto insignia colombiano

Café de Nariño, con denominación de origen regional

La Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), mediante la resolución número 06093, reconoció al Café de Nariño como la primera Denominación de Origen (DO) de café Regional en Colombia.

Este proceso lo inició la Federación Nacional de Cafeteros luego de un exigente proyecto de investigación y caracterización que comenzó en el 2006 y que fue liderado por el Centro de Investigaciones de Café (Cenicafé) y los Comités Departamentales de Cafeteros de Nariño y Cauca, y que fue apoyado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID).

Como resultado, la Federación, en su condición de representante de los cafeteros de la zona, presentó a la SIC en abril del 2009 la solicitud de reconocimiento de la DO de Café de Nariño y en octubre del mismo año la DO de Café de Cauca.



Fotos: Oficina Central

La estructura productiva de Nariño está conformada por pequeños productores.

El café de Colombia cuenta, desde el 2007, con Indicación Geográfica Protegida en la Unión Europea, y se convirtió así en el primer producto no europeo, con tener este reconocimiento.

En la resolución emitida por SIC, esta entidad expresa “(...) la Federación no sólo se integra con los productores del grano, sino que son estos los que dirigen la entidad mediante mecanismos democráticos, de los que participan incluso pequeños productores, lo cual es demostrativo del legítimo interés que le asiste para solicitar la Denominación de Origen”.

Dentro de su estrategia de diferenciación del Café de Colombia, la Federación de Cafeteros ha alcanzado importantes distinciones y reconocimientos: en el 2005 este producto fue el primero en ser reconocido como Denominación de Origen por la SIC; así mismo en el 2007 fue el primer producto no europeo reconocido como Indicación Geográfica Protegida en la Unión Europea, y como producto protegido bajo marcas de certificación en Estados Unidos y Canadá, entre otros países.

Principales indicadores del sector arrancaron el 2011 en alza

Producción de café aumentó 41% en los cinco primeros meses del año cafetero

Las cifras de producción registradas de café de Colombia durante el año cafetero, incluido el mes de febrero del 2011, continuaron presentando un ritmo positivo frente al mismo periodo anterior.

Es así, que la producción de café durante el segundo mes del presente año fue de 764 mil sacos de 60 kilos, un 18 por ciento superior a los 648 mil sacos recogidos durante febrero del 2010. Por su parte, en los dos primeros meses del año, la cosecha de café alcanzó los 1,7 millones de sacos de 60 kilos, un 44 por ciento más que los 1,2 millones producidos en igual periodo del 2010.

Desde la perspectiva del ciclo productivo de los cafetales colombianos, conocido como año cafetero (octubre-septiembre) los indicadores reflejan un cambio significativo frente al acumulado del año cafetero inmediatamente anterior.

Durante los cinco primeros meses del actual año cafetero la cosecha de café creció 41 por ciento ubicándose en 4,6 millones de sacos de 60 kilos de café, en comparación con los 3,3 millones sacos alcanzados en igual periodo del año anterior.



“Los resultados obtenidos hasta ahora, reflejan el compromiso de los cafeteros con su actividad y el posicionamiento de nuestro producto en los mercados internacionales, donde los compradores están dispuestos a pagar más por la calidad del Café de Colombia y por la confianza a todo un sistema que lo respalda”, dijo Luis Genaro Muñoz Ortega, gerente general de la Federación de Cafeteros.

La recuperación de la cosecha cafetera en Colombia durante los últimos meses del 2010 y los primeros del 2011 es consecuencia de las favorables condiciones climáticas registradas en el primer trimestre del año anterior, época clave para la definición de las florescencias de la cosecha principal.

ARCO 100 SL

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.: Periodo 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.: Periodo de Carenia: Intervalo (días) entre la última aplicación y la cosecha.

50 años

proficol.com

El Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Finagro, apoya el crédito con un incentivo del 40 por ciento

Ventajas del crédito para renovación de cafetales envejecidos

En el Tolima, durante el año 2010, se otorgaron seis mil 214 créditos por un valor de 37 mil 500 millones de pesos, con los cuales se renovaron seis mil 262 hectáreas de café con variedad Castillo.

Con el apoyo del Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Agricultura - Finagro, los caficultores colombianos cuentan con recursos financieros para adelantar la renovación de los cafetales envejecidos, mediante el programa de Permanencia, Sostenibilidad y Futuro (PSF). La razón principal para adelantar el programa de renovación de cafetales envejecidos es el impacto positivo sobre las condiciones de vida que se genera en la población cafetera que tiene en sus fincas este tipo de cafetales, la cual en un 95 por ciento está constituida por pequeños productores. Las condiciones de vida de los hogares cafeteros con predios de menor extensión dependen en gran medida de los resultados que la familia obtenga del cultivo del café, ya que son los predios más pequeños los que dedican mayor proporción del terreno a su cultivo. En estas fincas, el café, emplea una parte importante de la mano de obra familiar y genera una fracción significativa de los ingresos de la familia.

Estabilización de ingresos

Por ello, las condiciones de tecnificación del cultivo, que impactan la productividad de los mismos, presentan efectos directos sobre la calidad de vida de la población cafetera. La renovación oportuna del cafetal le permite al productor estabilizar sus ingresos y maximizar las utilidades, lo cual se puede verificar con base en el ejemplo que se ilustra en el presente artículo, comparando los saldos de efectivo que generan, una hectárea sembrada en café tecnificado envejecido y una hectárea renovada por siembra, con una densidad de cinco mil 500 árboles por hectárea. El análisis se hace durante un periodo de siete años, igual al plazo de pago del crédito para renovación de cafetales envejecidos, sobre un precio de 800 mil pesos la carga.

Impactos del programa

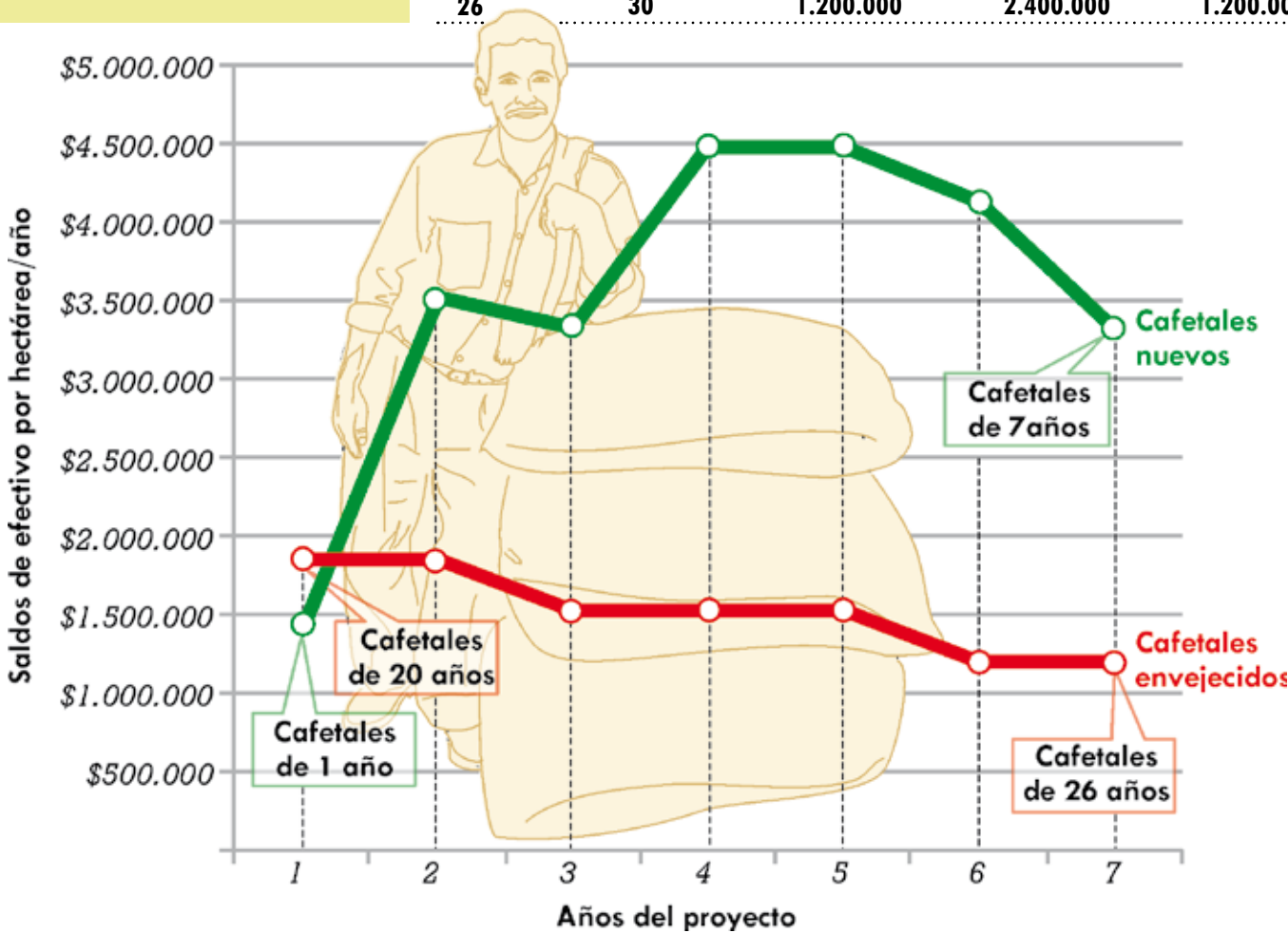
- Incrementa la productividad por hectárea.
- Aumenta la producción cafetera en el mediano plazo.
- Facilita el cambio de variedades susceptibles a la roya.
- Mejora los ingresos de la familia cafetera, los cuales redundarán positivamente en su calidad de vida.
- Aumenta la demanda de empleo en el sector rural, debido a la tecnificación de los cultivos.
- Defensa del posicionamiento del café de Colombia en el mercado mundial.

Saldo de efectivo generado por hectárea de café renovada con crédito

Edad años	Producción @/Ha	Costo \$/Ha	Ingreso \$/Ha	Crédito \$Ha	Saldo \$/Ha
1	0	2.500.000	0	3.950.000	1.450.000
2	50	2.100.000	4.000.000	1.620.000	3.520.000
3	150	7.950.000	12.000.000	(720.000)	3.330.000
4	200	10.800.000	16.000.000	(720.000)	4.480.000
5	200	10.800.000	16.000.000	(720.000)	4.480.000
6	180	9.540.000	14.400.000	(720.000)	4.140.000
7	150	7.950.000	12.000.000	(720.000)	3.330.000

Saldo de efectivo generado por una hectárea de café tecnificado envejecido

Edad años	Producción @/Ha	Costo \$/Ha	Ingreso \$/Ha	Saldo \$/Ha
20	50	2.150.000	4.000.000	1.850.000
21	50	2.150.000	4.000.000	1.850.000
22	40	1.680.000	3.200.000	1.520.000
23	40	1.680.000	3.200.000	1.520.000
24	40	1.680.000	3.200.000	1.520.000
25	30	1.200.000	2.400.000	1.200.000
26	30	1.200.000	2.400.000	1.200.000



Los resultados indican que en el cultivo tecnificado envejecido, durante el periodo analizado, se logran utilidades de 10,7 millones de pesos, para un promedio mensual de 126 mil 900 pesos; mientras que en la plantación re-

novada, los saldos de efectivo ascienden a 24,7 millones de pesos, para un valor mensual de 294 mil 400 pesos, el doble de lo alcanzado en el cultivo tradicional, incluyendo el pago del crédito. Durante el periodo improductivo

del cafetal renovado, se incluye el crédito, por cuanto los ocho desembolsos pactados durante 20 meses, tienen como fundamento darle liquidez al productor para que le de mantenimiento al cultivo y le asegure la subsistencia a la familia.

En la vereda el Moral del municipio de Ibagué se celebró la graduación del curso Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca, convenio entre la Fundación Manuel Mejía, el Sena y la Federación de Cafeteros. A los caficultores se les confirió el título de Técnico en Aseguramiento de la Calidad del Café en la Finca.



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

✓ **3 años de periodo de gracia**

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

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

Además
Anticipo equivalente al 30 % del valor del crédito.

**Si ya vendió *café* o tiene saldo en su
Cédula Cafetera Inteligente,
disfrute de todos
sus beneficios**

Aplica para Tarjeta
Cafetera Inteligente



Línea Gratuita 018000-966010

Comuníquese con el Comité de Cafeteros de su localidad

www.federaciondecafeteros.org



Las buenas prácticas, claves en aumento de producción

Fertilización en tiempo de roya

Los caficultores del departamento del Tolima pueden utilizar diferentes opciones para fertilizar sus cultivos de acuerdo con las condiciones específicas de sus fincas.

Por Wilson Fernando Espinosa R.
Coordinador Plan de Choque
contra la Roya Tolima

Uno de los principales retos a los que se enfrentan los caficultores tolimenses en esta época, consiste en aumentar la producción y calidad de sus cafetales, para así responder a la demanda que hay en el mercado. Para lograr tal fin es necesario adoptar buenas prácticas de manejo de los cultivos, teniendo en cuenta que deben realizarse en los momentos oportunos, con los productos correctos y en total armonía con el medio ambiente.

Como buenas prácticas podemos mencionar, entre otras:

- Manejo integrado de arvenses.
- Manejo integrado de enfermedades.
- Manejo integrado de plagas.

- Manejo de sombríos.
- Siembra de variedades resistentes a la roya.
- Correcto beneficio del café.
- Fertilizaciones adecuadas y oportunas.

Una correcta fertilización permite que en nuestros cafetales encontremos árboles sanos y bien nutridos que nos van a dar la oportunidad de mejorar producciones y calidad del grano. Además, un árbol bien alimentado es más resistente al ataque de enfermedades y plagas, en comparación con uno desnutrido o mal fertilizado.

Para poder realizar una adecuada fertilización es necesario tener previamente el o los análisis de suelos de la finca, para así poder determinar qué cantidad y fuente de abono se debe aplicar.



Foto: Gonzalo Hoyos - Cenicafe

La fertilización constituye una de las buenas prácticas para mejorar la productividad y calidad de los cafetales.

1 mes después de la siembra

10 gramos de DAP por árbol

5 meses después de la siembra

15 gramos de úrea por árbol

9 meses después de la siembra

20 gramos de úrea por árbol

13 meses después de la siembra

25 gramos de úrea por árbol

16 meses después de la siembra

30 gramos de úrea por árbol

22 meses después de la siembra



cafetales en producción
Nitrógeno (N)

300 kilos/hectárea /año

Fósforo (P)

60 kilos/hectárea/año

Potasio (K)

300 kilos/hectárea/año

Opción 1

Producto	Bultos	Aporta/ha/año	Total aporte
ÚREA	13 Bultos	N = 276	N = 303
KCL	10 Bultos	K = 300	K = 300
DAP	3 Bultos	N = 27 P = 69	P = 69

Opción 2

Producto	Bultos	Aporta/Ha/Año	Total aporte
25-4-24	24 Bultos	N = 300 P = 48 K = 288	N = 304,5 P = 59 K = 318
KCL	1 Bulto	K = 30	
DAP	0,5 Bultos	P = 11 N = 4,5	

Opción 3

Producto	Bultos	Aporta/Ha/Año	Total aporte
17-6-18-2	35 Bultos	N = 297.5 P = 105 K = 315	N = 297.5 P = 105 K = 315

Opción 4

Bultos	Bultos	Aporta/Ha/Año	Total aporte
24-3-20-3-4	25 Bultos	N = 300 P = 37.5 K = 250	N = 309 P = 60.5 K = 295
DAP	1 Bulto	P = 23 N = 9	
KCL	1.5 Bultos	K = 45	

Alternativas de precio

Cualquiera de estas opciones cumple con los requerimientos nutricionales establecidos para cuando no se tiene análisis de suelos. Cada caficultor está en la libertad de escoger la opción que más se acomode a sus necesidades económicas, para ello, es indispensable tener en cuenta la mano de obra, transporte y precio por bulto de cada fuente.



En cuanto a la distribución del fertilizante,

se recomienda repartirlo en dos a tres aplicaciones durante el año, para una hectárea de café con cinco mil árboles establecidos. A manera de ejemplo tomaremos la opción 1:

Bultos / Ha / Año = 26 bultos

26 bultos X 50 kilos = 1.300 kilos / ha / año

1.300 kg X 1.000 = 1.300.000 gramos / ha / año

1.300.000 / 5.000 árboles = 260 gr / árbol / año

Estos 260 gramos / árbol los podemos distribuir en 2 ó 3 aplicaciones en el año.



Foto: Gonzalo Hoyos - Cenicafe

La Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur), conformó un equipo de jóvenes que administrarán algunos de los puntos de compras de esta entidad. El equipo ha recibido capacitación en catación de café, compra con la modalidad de almendra sana y cooperativismo, entre otros temas.





Foto: Oficina de Comunicaciones

Uno de los factores que ha permitido que se presente el relevo generacional en esta vereda del Tolima, es la disposición que los padres han tenido para entregarle la tierra a sus hijos y de esta manera ellos iniciar su actividad como caficultores. Este es un pequeño grupo de los jóvenes que emprenden este reto.

Relevo generacional en vereda San Pedro de Dolores, Oriente del Tolima

40 nuevos jóvenes caficultores

A la lista de los nuevos caficultores de San Pedro cada día se suman más integrantes. El último de ellos es Darío Fenibal Novoa Betancourth, quien a sus escasos 19 años de edad ya es propietario de un terreno en el cual sembró siete mil 500 plantas, con recursos del programa Permanencia Sostenibilidad y Futuro que ofrece la Federación de Cafeteros y el Gobierno Nacional a través del Ministerio de Agricultura. Al igual que él, otros 39 jóvenes de esta vereda y con edades inferiores a los 30 años se han decidido por el café como negocio y proyecto de vida.

En esta vereda del municipio de Dolores, Oriente del departamento, son varias las razones que explican el por qué el grupo ha plantado hasta el momento y técnicamente un total de 50 hectáreas de variedad Castillo.

Para el extensionista de la zona, Adam Monroy, una de las principales causas del proceso de relevo generacional obedece a la seria voluntad que han tenido las familias para heredar a sus hijos la tierra. “Es sorprendente ver la disposición de los papás por hacerle entrega de los lotes a sus hijos. Ellos no dudan en apoyarlos y respaldarlos para que se inicien en el ne-

gocio del café. Pero es más significativo ver la manera como estos nuevos agricultores sienten tanto amor por el cultivo”, anota Monroy.

Precisamente Darío Novoa confirma la apreciación del técnico: “En mi casa me apoyaron para que yo pudiera sembrar mi café. Ellos me ayudaron con el lote, con el germinador y el abono que necesité”.

Además de la tierra, existen intangibles que han permitido que el relevo generacional se presente en San Pedro. Uno de ellos tiene que ver con la mentalidad abierta al cambio que esta comunidad posee. De las 440 hectáreas sembradas en café, el 98 por ciento lo está en variedad Colombia y Castillo. Esto significa que la roya no es un problema para ellos. Adicional a esto, cuentan con certificación Rainforest Alliance.

Caficultores como Severo Buitrago, Lucio Angel Ortigoza, Primitivo Espitia y Fernando Romero, entre otros, fueron los primeros en atender el llamado del Servicio de Extensión para cambiar los caturras. Fer-



Foto: Oficina de Comunicaciones

Estudiantes de la Institución Educativa San Pedro acogieron la visita de *Tolima Cafetero* y el programa radial *Tomémonos un Tinto*.

nando Romero, nacido en la vereda y cercano a los 70 años de edad, sostiene que ha sido fiel a las recomendaciones de la Federación de Cafeteros: “Puedo decir que sembré Típica, Caturra, Colombia y ahora Castillo y siempre he ganado dinero con el café”.

Otro de los factores determinantes de este proceso tiene que ver con la sólida organización comunitaria representada en la Junta de Acción Comunal. Con reuniones mensuales, en las que se discuten todos los temas de la comunidad y se cuenta con casi la totalidad de los vecinos, se hace

un seguimiento especial a programas educativos y de conservación del medio ambiente. Esto les ha permitido ser una de las pocas veredas del departamento con planta de tratamiento de aguas negras para las viviendas ubicadas en el caserío. Así mismo, el equipo de docentes del Centro Educativo mantiene una interacción continua con la comunidad, como órgano de cohesión.

Todos estos factores juntos hacen que en San Pedro se respire un ambiente de tranquilidad, prosperidad y sobre todo, de relevo generacional.



Foto: Oficina de Comunicaciones

La comunidad de San Pedro preparó diferentes actos culturales para un día de integración en el salón comunal de la vereda.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Integrantes de la Asociación Cafetera Oriente (ACOR) con la certificación Rainforest Alliance, otorgada por su trabajo armónico con el medio ambiente.

Vereda ubicada a 38 kilómetros del casco urbano, en la zona de cordillera

Montoso, la cara caficultora de Prado

Cultivadores agrupados en la Asociación Cafetera Oriente (ACOR) cosechan en fincas certificadas Rainforest Alliance.

Cuando a cualquier persona se le habla de Prado, muy seguramente las primeras imágenes que llegan a su mente son las de la represa, la pesca y el turismo, muy pocos saben que Prado tiene cordillera, que allí se siembra café y que desde el año anterior cuentan con el Comité Municipal de Cafeteros de Prado-Purificación, que los representa ante al Comité Departamental.

La inquietud de un grupo de caficultores por organizarse y apostarle a una caficultura moderna, los llevó a conformar la Asociación Cafetera Oriente (ACOR) para, a través de ella, trabajar por el bienestar y crecimiento de todos los cultivadores del grano en Montoso.

La caficultura de esta vereda ubicada a 38 kilómetros del casco urbano, hoy por hoy, mientras en otras zonas del departamento la principal preocupación es la lucha contra la roya, allí son muy pocos los brotes de este hongo, debido a que 101 hectáreas, de las 185 sembradas en café, corresponden a variedades resistentes.

“En Montoso encontramos una caficultura joven. Hemos tomado conciencia de que tenemos que trabajar con cafetales totalmente jóvenes

y variedades resistentes a la roya”, afirmó Luis Eduardo Gamboa, presidente de ACOR, quien agregó que la experiencia del cultivo de Castillo les ha demostrado que es un café de muy buena producción y calidad, además de que los árboles “a todo momento mantienen cargaditos de café”.

De la misma forma, en el marco de este proyecto, y luego de una gira a fincas con certificación Rainforest Alliance en Pitalito (Huila) los caficultores de Montoso trabajaron durante un año y medio de la mano de la Fundación Natura, el Comité Departamental de Cafeteros y la Cooperativa de Cafeteros del Tolima (Cafitolima) para obtener esta certificación, con la que hoy cuentan 12 fincas de Prado y una de Purificación.

Es así como en estas empresas cafeteras, acogiendo la filosofía de Rainforest Alliance, de proteger la biodiversidad y a las personas, se han cambiado aquellas costumbres nocivas para el medio ambiente, están comprometidos con la conservación de las fuentes hídricas y con el mejoramiento de las condiciones de vida de la familia y los trabajadores; además de producir un café de calidad.

Wilson Lombana

“Muchas veces los cafeteros no ingresan al tema de las certificaciones porque no les van a dar grandes cantidades de dinero. En este caso, el beneficio es propio. Ustedes pueden ver que nuestras familias viven en un ambiente adecuado. Yo los invitaría a que le devolvamos a la naturaleza lo que le hemos robado. Estamos protegiendo al medio ambiente, no estamos quemando, no hacemos talas discriminadas, cultivamos en zonas que están en descanso, pero de una forma moderada”.



Uriel Naranjo

“En este proceso de la certificación Rainforest Alliance nos hemos involucrado todos: familia y trabajadores y todos hemos ganado. Ha sido una muy buena experiencia. El cambio que ha vivido nuestra empresa cafetera es muy grande y se puede ver especialmente en el orden que hemos adoptado. Además, nos motiva la posibilidad de recibir un sobreprecio por nuestro café, eso nos obliga a trabajar más por la calidad”.



La escritora italiana Silvia Di Natale visitó el departamento del Tolima realizando un trabajo de campo para su nuevo libro, donde recopilará historias del campo en Colombia, con un capítulo especial para el café. Di Natale estuvo en los municipios de Chaparral, Planadas e Ibagué.





Foto: Oficina de Comunicaciones

La comunidad celebró con diferentes actos culturales la entrega de los equipos para la producción de miel.

Fundación Ernesto Illy promueve esta iniciativa en Risalda

Primer festival del café y la miel

El aporte de las abejas a la caficultura es uno de los temas de investigación de la Proapi SAS, empresa ejecutora del programa de apicultura en Risalda.

Calarma.



Risalda celebró su primer festival del café y la miel, en un ambiente de fiesta e integración veredal. Pese a la lluvia que acompañó la jornada, cerca de 200 residentes de esta localidad del municipio de Chaparral se hicieron presentes y conocieron los avances del programa de producción de miel en las fincas de 30 caficultores de la región.

Precisamente en el marco del festival, la empresa Proapi SAS, en representación de la fundación Ernesto Illy Café, patrocinadora de este programa, hizo entrega

formal de los equipos e implementos que se requieren para producir técnicamente este producto y sus derivados. El primer paso que se dio en esta iniciativa fue la socialización del proyecto con toda la comunidad, posteriormente se adelantó la capacitación a los beneficiarios.

Además de la generación de un ingreso adicional para los caficultores, se busca conocer el aporte que hacen las abejas en la producción cafetera, investigación que adelantará la empresa Proapi SAS la cual ejecuta el programa.

Apicultores



Foto: Oficina de Comunicaciones

Además de las muestras culturales que se realizaron durante la jornada, los nuevos apicultores presentaron los equipos utilizados en su labor, además de la producción de miel y otros productos derivados de ésta, como jalea real, cera real y propóleo, entre otros.

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.



Fertigro
8-24-0
COSMOCEL



ROOTEX
COSMOCEL



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.





EN NUTRICION
POR MEJOR RENDIMIENTO TOTAL



COSMOCEL

El convenio tiene cobertura sobre 40 municipios afectados por la ola invernal en el Tolima

Prohaciendo, escogida para administrar recursos de Colombia Humanitaria

Según los censos oficiales, la población damnificada por la ola invernal en el Tolima supera las once mil personas. En algunas zonas, el almacenamiento y entrega se realizarán en los Comités Municipales de Cafeteros.

La Corporación para la Promoción del Desarrollo Rural y Agroindustrial – Prohaciendo - fue seleccionada por el Gobierno Nacional como entidad operadora para la dirección, administración y control de tres mil 821 millones de pesos, destinados a la atención humanitaria de los damnificados por la ola invernal ocasionada por el fenómeno de La Niña 2010-2011 en el departamento del Tolima.

De acuerdo con el convenio 0164, del primero de febrero de 2011, suscrito entre Prohaciendo y la Gobernación del Tolima, esta última en calidad de ordenador del gasto y administrador de los recursos de la sub-cuenta Colombia Humanitaria, son 40 los municipios que serán atendidos con estos dineros,

destinados a la atención humanitaria a través de la entrega de 'kits' de alimentación y de aseo, además del pago de cuotas de arrendamientos y albergues.

La población beneficiada en el marco del convenio, que tiene una vigencia de seis meses, asciende a 11 mil 507 familias, de acuerdo con los listados oficiales suministrados por la Gobernación a la Corporación, según los registros de los Crepad (Comité Regional para la Atención y Prevención de Desastres) y Clopad (Comité Local para la Prevención y Atención de Desastres).

Dentro de las razones expuestas en el convenio para escoger a Prohaciendo como entidad cooperante, se destaca que la Corporación, a lo

largo de 25 años se ha consolidado como una institución de servicio social orientada al desarrollo del potencial humano y de la productividad rural; razón por la cual el eje de su gestión es la familia, "contando con un alto reconocimiento de idoneidad, experiencia y trayectoria en la dirección, administración y control de los recursos que impulsan programas y actividades de interés público o social".



Municipios donde se entregarán ayudas a las familias damnificadas.

Asambleas de las empresas del gremio cafetero



Foto: Oficina de Comunicaciones

Las empresas del gremio cafetero en el Tolima, Cencotol, Coomersa y Coomcafé realizaron sus Asambleas en el Edificio del Café del Comité de Cafeteros del Tolima.



Foto: Suministrada

La Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima (Cafisur) realizó su XXXV Asamblea Ordinaria de Delegados en el municipio de Chaparral. En la gráfica el gerente, Luis Ernesto Váquiro, presenta su informe.

*Si su cafetal es joven,
con capacidad productiva y
en variedades susceptibles*



**FUMIGUE
A TIEMPO
SIGUIENDO
LAS RECOMENDACIONES
DE LA FEDERACION**





Ministerio de Agricultura y
Desarrollo Rural

Consulte al técnico del Comité de Cafeteros
www.federaciondecafeteros.org

La mayor inversión se hace en la recolección

Haga cuentas de su negocio cafetero

Como empresarios y administradores de sus fincas, los caficultores deben saber cuánto les cuesta producir su café. *Tolima Cafetero* publica los resultados del ejercicio llevado a cabo por el programa de Gestión Empresarial del Comité Tolima.

El registro que ha presentado el precio interno del café en las últimas semanas, señala un promedio de 100 mil pesos la arroba, y vale la pena hacer un análisis de lo que representa la rentabilidad del negocio cafetero con esos precios.

En un ejercicio llevado a cabo con los diferentes grupos que actualmente se capacitan como parte del programa de Gestión Empresarial del Comité de Cafeteros del Tolima, se pudo establecer que los costos de producción de una arroba de café

por siembra se calculan en 54 mil 704 pesos, teniendo en cuenta los más recientes valores registrados de mano de obra e insumos.

Si se hace el análisis de lo que cuesta producir una arroba de café y el precio en el que ésta se vende, se estaría hablando de una utilidad neta de 46 mil 614 pesos.

Para este cálculo se tomó como referencia un cultivo de una hectárea sembrada en variedad Castillo, con una densidad de seis mil 666 árboles a plena exposición solar, y con una

producción máxima aproximada de 230 arrobas durante un ciclo completo de producción, es decir, siete años.

En este análisis, donde se tuvieron en cuenta los costos variables y los fijos, se logró determinar que la actividad que mayor inversión requiere en las empresas cafeteras tolimesas es la recolección. Este costo está asociado a que en nuestro modelo productivo esta labor es realizada manualmente, lo que le da un valor agregado al café colombiano en el mercado internacional.

De otra parte, las cifras reflejan que del total de los costos de producción, nueve mil 623 pesos, corresponden a la fertilización, una práctica cultural considerada como fundamental en el proceso de desarrollo, tanto del árbol como del fruto. Es así, como dentro del Plan de Choque contra la Roya, implementado desde finales del año anterior, la adecuada nutrición aparece como un punto clave para la recuperación de la producción en finca.

Estructura de costos de producción del café (\$/@)



“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

iEn

sura

Vamos más allá!

NOSOTROS ASEGURAMOS TU CASA...
TU ASEGURATE DE DISFRUTARLA

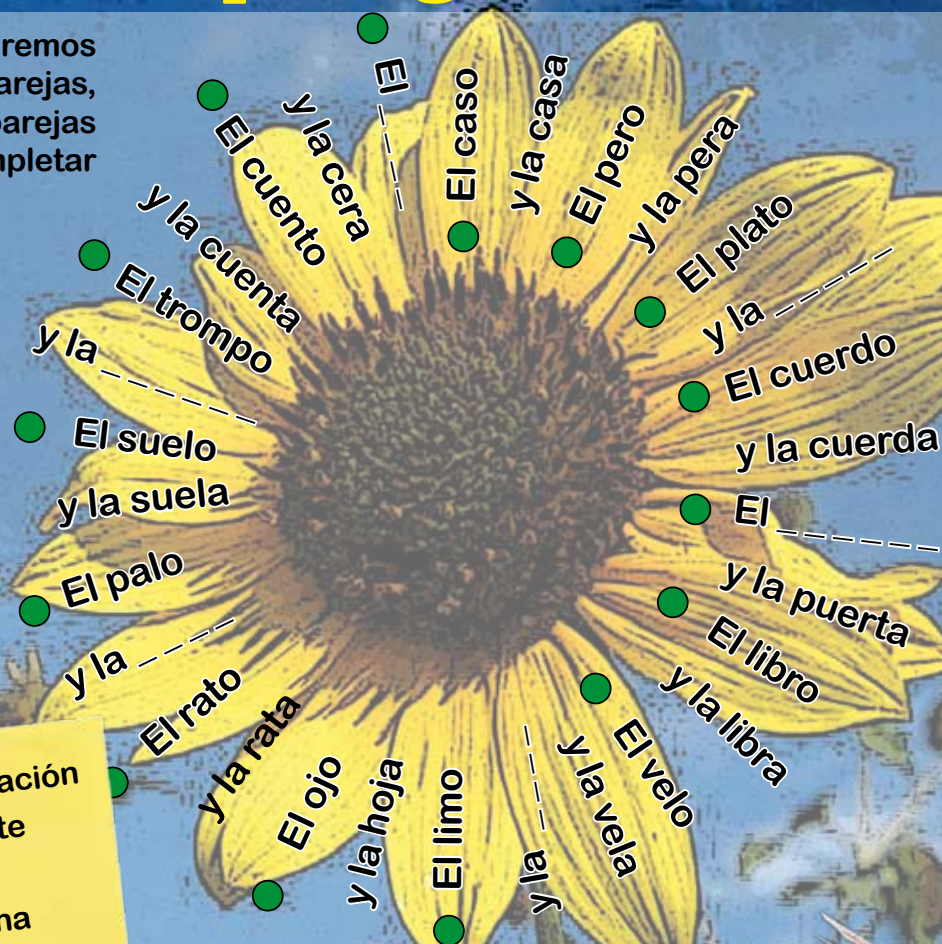
Dentro de tu hogar
proteges lo que más quieres

sura

Consúltennos en
Ibagué teléfono 2648791 Cra 5 No.31-72

Ronda de disparejas

A continuación encontraremos algunos ejemplos de parejas, parejas que no son parejas y los invitamos a completar algunas de ellas:



La vanidad y la ostentación son vicios enteramente contrarios a la buena educación. La persona que hace alarde de sus talentos, de sus virtudes, de sus riquezas, manifiesta poseer un carácter poco elevado.

Tomado del Manual de Urbanidad de Manuel A. Carreño

Los niños también leen el periódico Tolima Cafetero



Lea detenidamente la Separata Técnica de esta edición, titulada Germinador y Almacigo, conteste las siguientes preguntas, y participe por premios sorpresa.

- Una de las primeras recomendaciones que deben tener en cuenta los caficultores para el establecimiento de una plantación de café es:
 - Conseguir tierra abonada orgánicamente.
 - Comprar las bolsas adecuadas.
 - Construir un germinador no muy grande.
 - La adquisición de plántulas producidas con semilla certificada.
- En las siguientes afirmaciones señale V si es verdadero, o F si es falso:
 - La semilla de café no tiene periodo de vencimiento. (F) (V)
 - La germinación de la semilla dura generalmente entre 50 y 70 días. (F) (V)
 - El germinador debe hacerse ocho meses antes de la fecha en que se piensa sembrar el café en el lote. (F) (V)
 - Es recomendable exponer la semilla de café al sol. (F) (V)
- Cenicafé no recomienda establecer almacigos por encima de:
 - 1.580 metros sobre el nivel del mar.
 - 1.600 metros sobre el nivel del mar.
 - 1.850 metros sobre el nivel del mar.
 - 1.400 metros sobre el nivel del mar.
- La temperatura óptima para el crecimiento del café está alrededor de:
 - 28 grados centígrados, con límite inferior a los 20 grados centígrados.
 - 25 grados centígrados, con límite inferior a los 15 grados centígrados.
 - 21 grados centígrados, con límite inferior a los 10 grados centígrados.
 - 30 grados centígrados, con límite inferior a los 25 grados centígrados.
- Se recomienda transportar solamente:
 - Las chapolas más bonitas.
 - El material de mejor calidad y desarrollo uniforme.
 - Plantas en estado de fósforo.
 - Plantas con más de seis hojas.

**Tolima
sin roya,
un propósito
nacional**

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



Foto: Jazmin Andrea Salinas García

Esmérica Agudelo es un ejemplo de los cafeteros que renuevan con variedades resistentes a la roya. Los cafeteros nos cuentan su experiencia

Esmérica Agudelo, testimonio de renovación

Cada vez más caficultores que han tomado la decisión de sembrar en sus empresas cafeteras variedad Castillo, evidencian las ventajas de la misma y comparten con otros cultivadores su experiencia.

“Con mi esposo venimos trabajando en la renovación de nuestra empresa cafetera desde el 2008. En este momento ya tenemos diez mil árboles en variedad Castillo. Inicialmente hice con el Comité de Cafeteros un crédito donde me prestaron primero un millón 800 mil pesos.

Analizando las garantías del préstamo, en el cual me rebajaron el 40 por ciento, no pagué intereses y lo mejor, con tres años muertos, me animé, tomé otro crédito por nueve

millones de pesos y sembré siete mil 500 árboles más de variedad Castillo.

Esa platica me sirvió para comprar los insumos para levantarlo y en este momento ya estoy viendo los frutos en mis cafetales y en la calidad de vida de mi familia.

A mis amigos cafeteros les digo que aprovechen esta oportunidad, que ningún otro gremio brinda. El café variedad Castillo es nuestro futuro y el sustento de nuestras familias”.

Más que resistencia a la roya

Atributos de la variedad Castillo



- Porte bajo de las plantas.
- Productividad igual o superior a Caturra y Colombia.
- Atributos del grano: Vano < 5%, Caracol <10%, Tamaño >80% de café supremo.
- Calidad de taza: Similar a Típica, Borbón, Caturra, Colombia y Tabi.
- Adaptabilidad de sus componentes a la región cafetera colombiana, y algunos de ellos a ambiente específico.
- Mezcla de progenies que poseen diversas vacunas de resistencia a la roya y probable tolerancia a la enfermedad de las cerezas.
- Carácter dinámico, que le permite ajustar su composición retirando y/o adicionando nuevas progenies seleccionadas.

Tamaño de grano por variedades cultivadas %				
Zaranda	Castillo	Típica	Caturra	Borbón
17/64	81	73	58	46

De cada 100 granos al pasar por la zaranda de tamaño 17/64, de 100 granos se quedaron sobre la malla 81 de castillo y así sucesivamente.

PROGRAMA RADIAL
COMITÉ DE CAFETEROS DEL TOLIMA
TOMEMONOS UN TINTO

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

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

Piense en Nutriesenciales
GRANDE

Asegure una mayor Productividad AGRIMINS®

Aproveche las lluvias, es el momento de **Fertilizar** su Cultivo con **Productos Nutriesenciales**
Colin@gro.

Colinagro
Inteligencia en agroproducción

AGRIMINS®
8-5-0-6
GRANIBADO
LÍNEA AGROPECUARIA
Registro de Venta ICA No. 2389
A NOMBRE DE COLOMBIA
Composición Garantizada
Nitrógeno Total (%) 8.00%
Fósforo Elemental (%) 5.00%
Potasio Elemental (%) 0.00%
Calcio (%) 0.00%
Magnesio (%) 0.00%
Azufre Total (%) 0.00%
Boro (%) 0.00%
Molibdeno (ppm) 0.00%
Sodio (%) 0.00%
Peso Neto 46 Kilos
COLINAGRO

Servicio al Cliente: 018000 116700 - www.colinagro.com.co

“Yo vendí al contado”

El uno es un nutrido y optimista vendedor. Su forma de sentirse irradia seguridad, posicionamiento de su rol y tranquilidad futura.

El otro es un hombre famélico y su mirada lúgubre y fija se interpreta como si una decisión tomada hace algún tiempo fuera la culpable de tener hoy un local con muy poca mercancía.

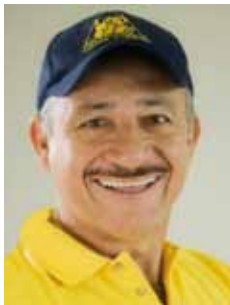
Ese cuadro comparativo de los dos vendedores que dicen “yo vendí al contado” y “yo vendí a crédito” hoy publicitaria y pedagógicamente puede ser extrapolado a las variedades de café.

El cuadro, no obstante su antigüedad, hoy tiene una vigencia educativa indiscutible. Algunas palabras o conceptos podrían definir al señor que vende al contado: alegre, orgulloso de su negocio, pleno, con resultados en el presente, tranquilo, emprendedor y con esperanza.

El doctor Luis Genaro Muñoz, gerente de la Federación de Cafeteros, didácticamente lo utiliza cuando dialoga con los cafeteros para apostarle a un empeño de todos, el de sembrar variedades de café resistentes a la roya. Ese objetivo es un propósito Nacional, por eso necesitamos una Colombia sin roya.

Quiero transportar mi mirada a un cafetero sentado en una amplia mecedora, en su productiva y apacible finca, rodeado de su cálida familia y con el suficiente mercado en su alacena, cuando observando al cielo exclama: “¡Yo sembré variedad Castillo!”.

Pero la mirada también debe ser dirigida a aquel



Por Carlos
Armando Uribe F.
Profesor Yarumo

otro productor cuando en su predio cafetero y con una visión preocupante exprese: “Yo sembré variedades susceptibles a la roya”.

Ambas escenas pueden, además, enmarcarse en varios contextos.

Uno de ellos es, por ejemplo, que los propietarios de las tiendas del cuadro citado, y vendedores de profesión, tengan su negocio en un municipio cafetero y en donde predominan los cultivos de café con variedades resistentes a la roya. Con mucha seguridad podría afirmarse que el pago de los clientes cafeteros que acuden a la tienda es de contado y que el negocio además de vender una diversa gama de productos, los ofrece de alta calidad, a unos compradores que quieren mejorar su bienestar y pueden pagar por él.

Dos ventajas inmensas de tener variedades resistentes a la roya y que se evidencian en el señor que vende al contado: la sostenibilidad en la producción o como me dijo un amable cafetero: “Para mí, profesor, sostenibilidad es bienestar a largo plazo”. Y prosperidad, ese resultado positivo frente a lo que se emprende y ese mejoramiento de la situación socioeconómica de una familia.

Lo que todos queremos es que los productores cafeteros colombianos, observando el cafetal desde el balcón de su finca, no sólo sean actores de un educativo cuadro publicitario, sino protagonistas de una expresión llena de realidad: “¡Aquí todos sembramos variedades de café resistentes a la roya!”.

El valor de la mujer

El maltrato a la mujer dentro del núcleo familiar es un grave problema que está causando una creciente alarma social. No puede seguir ocurriendo que en el lugar donde un ser humano debe sentirse protegido se convierta en un espacio de inseguridad, peligro, miedos y agresiones. No es justo que en pleno siglo XXI una mujer sea violentada en su propio hogar, además de forma impune y con la complicidad del silencio.

Desafortunadamente, a este grave problema se le trata de minimizar, ocultar e incluso de justificar al considerarse, erróneamente, que lo que pasa dentro de los muros del propio hogar es algo íntimo, que no debe ser comentado y es responsabilidad de las distintas partes implicadas en el evento. Muchas veces se tratan de olvidar graves agresiones físicas y verbales para mantener unida la pareja por diversas razones (religiosas, económicas, hijos comunes, etc.) desconociéndose que es más grave el daño que se hace a los hijos, al ‘enseñárseles’ que un hogar es un lugar en el cual los padres se agreden permanentemente y la madre es una mártir que sufre en silencio humillaciones y maltratos de toda índole (¡Qué



Por Gladys
González de Bothe
Psicóloga

triste lectura para una hija!).

No es fácil encontrar una explicación sencilla a este hecho. Si la violencia tiene de por sí un efecto destructivo y resulta siempre irracional, lo es mucho más cuando se ejerce en un entorno (la familia) del que se espera cariño y apoyo mutuo.

Por increíble que parezca, aún hay mujeres que no reconocen las agresiones que reciben y que

se engañan a sí mismas convenciéndose de que las cosas no están tan mal y de que pueden evitar nuevos abusos si se muestran perseverantes. Es muy frecuente que, en un intento de buscar explicaciones a la violencia, terminen por autoinculparse y atribuir la violencia a errores de su conducta. El peso de la familia es tan importante en las mujeres que les cuesta aceptar el error en su elección de pareja. Por eso, tienden a mantener la esperanza irracional de que la situación va a cambiar, como por arte de magia.

La mujer es el eje central del núcleo familiar y como tal, debe darse su lugar de respeto y admiración. Merece ser amada y jamás debe olvidar que “A uno le hacen lo que permite que le hagan”. Siembren para cosechar y valórense a sí mismas!!!!

Recuperar la producción es lo primordial

En esta oportunidad quiero referirme a dos temas trascendentes para la caficultura colombiana: por un lado, el programa de renovación de cafetales con variedad Castillo, resistente a la roya y por otro, los esfuerzos que debemos seguir realizando para la recuperación de la producción de nuestro café. Los caficultores tenemos la oportunidad de aprovechar los diferentes programas ofrecidos por la Federación de Cafeteros y el Gobierno Nacional, como son los recursos destinados a la competitividad para renovación por zoca, o aquellos dirigidos a cultivos no recuperables y que deben ser renovados por siembra, con variedades resistentes a la roya.

Para este último caso, específicamente, se diseñó el crédito de Permanen-



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

cia Sostenibilidad y Futuro, para pequeños caficultores, con un incentivo a la capitalización rural (ICR) del 40 por ciento, más intereses asumidos por el Fondo Nacional del Café, siete años de plazo y 36 meses de gracia por un préstamo de seis millones de pesos por hectárea. En el caso de los cultivadores medianos especiales, aplica un ICR del 30 por ciento y para medianos, del ICR 20 por ciento.

De igual manera, toda la institucionalidad cafetera del país está trabajando en el objetivo de recuperar la producción que nos permita seguir siendo uno de los principales actores en el negocio internacional del café. Esperamos que el clima nos ayude y continuemos durante todo el año reportando el aumento de la producción, tal como lo hemos registrado

en estos dos primeros meses del año donde aumentamos la cosecha en un 17 por ciento respecto al mismo periodo del año 2010. Como pueden ver, amigos caficultores, tenemos un paquete de medidas y ayudas para toda clase de productores que quieran permanecer en esta linda actividad. Lo anterior, acompañado de los buenos precios, hace prever un futuro muy promisorio para nuestra caficultura.

Por otra parte, y a propósito del mes de la mujer, quiero hacer énfasis en la importancia de la mujer cafetera en esta actividad. Hace algunas ediciones escribí un artículo dedicado a ellas, y nuevamente les digo que su vinculación es fundamental, que el esfuerzo, esmero y dedicación que le prestan a todo lo que hacen en sus empresas, así como su permanencia en el negocio cafetero, hacen que sus aportes contribuyan al desarrollo social y económico de las familias que producimos café.

Carta del Gerente

Reconocimiento, admiración y gratitud

Reproducimos apartes de la Carta del Gerente General, donde dedica un saludo y reconocimiento especial a la mujer caficultora.

Comienzo esta carta con palabras de reconocimiento, admiración y gratitud a las mujeres vinculadas, de tantas maneras, a la caficultura colombiana. La participación de la mujer ha sido fundamental en el crecimiento y desarrollo de las actividades cafeteras.

Una quinta parte de las fincas cafeteras y casi la mitad de la población rural en las zonas de cultivo, está constituida por mujeres. Se estima que, de los 560 mil productores de café, 108 mil son mujeres.

Al lado del hombre del café, y muchas veces sola, sin descuidar jamás el cuidado y la protección de su familia, ha desempeñado las arduas jornadas de trabajo en el campo, desafiando estoicamente las inclemencias caprichosas del clima con tenacidad, con constancia, con amor y con valor, que es como se deben realizar todas las labores de la

caficultura. Desde las rudas y difíciles de la limpieza, la siembra y el cultivo de sus, muchas veces, empinadas parcelas cafeteras, hasta la cosecha manual, grano a grano, realizada con garbo y eficiencia por el encanto airoso y campesino de las chapoleras, que inspiraron a Jorge Robledo Ortiz para escribir su Romance de las Chapoleras, de cuyo bellissimo texto, y en emocionado homenaje a ellas quiero transcribir:

"Sigue, gentil chapolera en guillotina de nácar, decapitando rubíes para llenar tu canasta, mientras, viendo tu belleza, se emborracha la mañana y duerme la borrachera en los pliegues de tu falda".

No podemos olvidar, pues sería omisión imperdonable, los espacios de trabajo que ha ganado la mujer cafetera dentro de la institucionalidad del gremio y

las altas y valiosas responsabilidades y representación que ha adquirido dentro de la organi-

zación. Con vocación y ánimo de servicio, sin pretender desalojar a nadie, la mujer cafetera llega, por sus propios merecimientos, a los Comités Municipales, a los Departamentales, y hasta al Comité Nacional, en donde valiosas dirigentes cafeteras han

tenido asiento, y, sin necesidad de ejercer con pugnacidad, o con tono desafiante, liderazgo femenino, llegaron a presidir con prudencia, acierto, inteligencia y autoridad, como lo hiciera doña Aura Pérez de Betancourth, el Sexagésimo Octavo Congreso Nacional de Cafeteros, nuestra máxima instancia, que se reunió en noviembre de 2007.

A todas ellas, conocidas o anónimas mujeres trabajadoras del café, hago llegar, en su día, el saludo agradecido y afectuoso de su Federación Nacional de Cafeteros.



Luis Genaro Muñoz Ortega

Carta del Director

Precios históricos del café, signo de optimismo

Niveles históricos ha alcanzado el precio interno del café en promedio durante el mes de febrero, al superar el millón de pesos. Igualmente, la cotización internacional es cada vez más cercana al máximo alcanzado en tres décadas.

Los valores que ha registrado nuestro grano deben convertirse en una motivación más para todos y cada uno de quienes conformamos la cadena productiva del café, y estamos comprometidos con recuperar la producción durante este 2011. Hasta el momento, vamos por buen camino, pues las cifras del segundo mes del año nos muestran un incremento del 18 por ciento, frente al mismo mes del 2010.



Gildardo Monroy Guerrero

La tarea continúa y los esfuerzos de la Federación Nacional de Cafeteros, a través de su Servicio de Extensión Rural, se concentran en mostrarle a los caficultores las bondades de cultivar la variedad Castillo, las facilidades para renovar gracias a créditos como el de

Permanencia Sostenibilidad y Futuro, y la manera de 'salvar' la producción en aquellos cafetales con roya, a través de la adecuada aplicación de fungicidas.

En el Tolima, región por excelencia de gentes trabajadoras y con empuje, tenemos que estar convencidos de que contamos con todas las condiciones para, no sólo mantener ese tercer lugar que ocupamos en producción en el país, sino para mejorarlo: hay tierras para incrementar nuestras áreas sembradas, caficultores comprometidos y recursos naturales para responder a las exigencias de cantidad y especialmente de calidad que hay en el mercado actualmente.

No nos cansamos de escuchar a esos cafeteros de tradición, que incluso a pesar de haber incursionado en otros negocios, afirman, una y otra vez, que el café es la mejor apuesta que pueden hacer. Sí, hay adversidades, y no estamos siendo ciegos ante ellas, por el contrario, desde la Federación de Cafeteros, procuramos darle a los cultivadores las herramientas para enfrentarlas y hacer su negocio cada vez más productivo.

Las noticias son buenas. No desfallezcamos en nuestro empeño de recuperar la producción, los precios de las últimas semanas nos demuestran que el esfuerzo vale la pena.

Editorial

Controlar la roya, propósito de todos

Debemos registrar con satisfacción las buenas noticias que en materia de producción de nuestro grano se presentan en los dos primeros meses de este 2011. Las cifras señalan que entre enero y febrero la cosecha de café alcanzó los 1,7 millones de sacos de 60 kilos, volumen superior en un 44 por ciento a lo recolectado en igual periodo del 2010. Así mismo en materia de exportaciones se debe destacar que en febrero se ubicaron en puertos internacionales 659 mil sacos de 60 kilos, cifra superior en un 12 por ciento a igual periodo del 2010.

Estas noticias nos alientan y motivan, máxime en este momento en el que toda la institucionalidad cafetera le apunta a un solo objetivo: recuperar la producción. En tal sentido también es fundamental que los productores conozcan las acciones que se ejecutan desde la Gerencia de Comunicaciones de la Federación para el cumplimiento de la meta: "Colombia sin Roya, un Propósito Nacional".

Cuñas radiales, mensajes de texto a los teléfonos

celulares de quienes lo han aprobado, afiches, cartillas y mensajes de televisión, son algunos de los medios y estrategias usados para que cada día se difunda en la zona cafetera nacional la urgente necesidad de salvar la producción de cafetales afectados por el hongo. Esta es una labor de todos, de cada extensionista, de cada miembro de Comité Municipal y Departamental de cafeteros, de los líderes locales, los maestros rurales, las Juntas de Acción Comunal; todos somos voceros de esta campaña que nos impulsa a actuar a tiempo para detener el avance de la roya.

La rentabilidad del negocio cafetero, su importancia social y económica para el país, su transcendencia en la cultura de las veredas y municipios que basan su economía en el cultivo del grano está confirmada en el tiempo; lo que debemos es actuar y hacerlo pronto. Que todos se enteren, que todos controlen, que todos renueven, que todos lo cuenten; porque donde hay café, también hay pan sobre la mesa.

Tolima Cafetero

22 años al servicio del caficultor tolimense



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

Asesor Técnico: Ignacio Amórtegui. **Director:** Juan Pablo Castro.

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

Envíen sus comentarios al correo electrónico:
tolima.cafetero@cafedecolombia.com.co

Alcaldía apoya la renovación de 150 hectáreas en el 2011

Avanza reactivación de caficultura de Alpujarra

La Alcaldía de Alpujarra adelanta un amplio programa de incentivo para la renovación de los cafetales envejecidos y susceptibles a la roya, con el cual espera modernizar 150 hectáreas de su parque cafetero. En esta iniciativa, la administración cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, la Gobernación y el Comité Departamental y Municipal de Cafeteros, entre otras instituciones. La estrategia que implementaron consistió en la entrega de almácigos a los productores que están en proceso de renovación de sus plantaciones y que además, han solicitado el crédito del programa PSF.

Víctor Manuel Martínez, en calidad de alcalde municipal,

considera que su administración le apuesta a este proyecto como generador de trabajo, tanto para el área rural como la urbana, pues señala estar convencido de las bondades sociales y económicas de este cultivo para su región.

“En mi calidad de Alcalde y como productor cafetero que soy, entiendo la importancia que tiene el cultivo del café para nuestro municipio, pues somos de tradición cafetera y contamos con el área, la disposición, la gente y la vocación”.

La caficultura de Alpujarra se ha convertido en un modelo departamental por su trabajo de renovación.

Alfonso Bocanegra, extensionista del Comité en esta localidad, destaca la decisión de la administración municipal de apostar al cultivo del café. “Desde un principio, en el Comité hemos apoyado este programa pues sabemos que es benéfico para la comunidad y nos aporta bastante a nuestro propósito de mejorar la productividad de caficultura del Tolima”.

Sumado a la entrega de los almácigos, es importante recalcar que su producción genera empleo directo para cerca de 100 personas, entre ellas madres cabeza de familia. El municipio de Alpujarra está localizado al Oriente del Tolima y su límite natural con el departamento del Huila es el desierto de la Tatacoa. Casi la totalidad de su caficultura se encuentra bajo la sombra que generan cámbulos, gualandayes, vainillos, además de una amplia variedad de frutales.



Foto: Oficina de Comunicaciones

En la gráfica aparecen Martín Ramírez y Primitivo Espitia, miembros del Comité Departamental de Cafeteros, así como el Comité Municipal de Alpujarra, Carlos Montoya y Alfonso Bocanegra, del Servicio de Extensión del Comité y Jaime Osorio, líder cívico de Alpujarra.

pleo directo para cerca de 100 personas, entre ellas madres cabeza de familia. El municipio de Alpujarra está localizado al Oriente del Tolima y su límite natural con el departamento del Huila

es el desierto de la Tatacoa. Casi la totalidad de su caficultura se encuentra bajo la sombra que generan cámbulos, gualandayes, vainillos, además de una amplia variedad de frutales.

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



Germinador y almácigos

En un programa de renovación de cafetales, estos dos pasos son claves para asegurar el establecimiento de la plantación.



Foto: Oficina de Comunicaciones

Desde la siembra de la semilla hasta el estado de chapola transcurren entre 65 y 75 días. La Federación recomienda la siembra de variedad Castillo.

En el establecimiento de una plantación de café, tanto el germinador como el almácigo son claves para asegurar el éxito de un programa ordenado y planeado de renovación. Estos momentos del negocio cafetero demandan una atención especial, dado que son los dos primeros pasos que el productor sigue

para el establecimiento de la plantación. Se inicia con la adquisición de plántulas producidas con semilla certificada de café, cuya pureza genética, calidad agronómica y tratamiento sanitario garanticen la producción de plantas con un potencial para obtener rendimientos altos por área y volumen de producción.

Es importante recalcar sobre la semilla a utilizar, pues aún se encuentra en varias zonas cafeteras la tendencia de algunos cultivadores por sembrar materiales de los cuales desconocen su procedencia y calidad. Por esta razón, desde la Federación de Cafeteros seguimos recomendando el uso de la variedad Castillo, certificada por Cenica-

fé y el Comité de Cafeteros.

Una buena semilla y un buen germinador, además de una selección correcta de chapolas, asegura que el colino de café, al momento del trasplante, sea de buena calidad, porque es la base para lograr plantaciones de café sanas, vigorosas y productivas.

¡En sus germinadores siembre variedad Castillo!

Un buen germinador hace parte del éxito en su programa de renovación. ¡Siembre en sus germinadores variedad Castillo! Utilice materiales de la mejor calidad para que los pueda reutilizar. Un caficultor que piense en un futuro mejor, renueva una parte de su cafetal todos los años; por tanto tiene permanentemente un germinador con chapolas disponibles.

1. El germinador



Foto: Oficina de Comunicaciones

Es un cajón en el cual se colocan las semillas de café para que germinen y donde se mantiene hasta que aparezca el primer par de hojas (chapola).

2. Materiales

Por metro cuadrado se requiere:

- 16 latas de arena lavada y cernida.
- 2 latas de gravilla o cascajo limpio.
- Guadua pareja: 10 pedazos de 1.2 metros y 10 pedazos de 1 metro.
- 12 estacas fuertes y puntiagudas de un metro.
- 10 latas de guadua o varas de madera de 1.2 metro de largo y 5 cm. de ancho.
- Tela limpia de costal tupido.

3. ¿Cómo hacerlo?

Puede hacerse con guaduas o tablas, se puede hacer elevado o sobre el suelo, si se hace elevado es necesario ponerle al cajón patas de guadua. El cajón debe tener el piso en latas de guadua y las paredes deben tener 30 centímetros de altura.

Si lo hace sobre el suelo, las paredes deben tener también 30 centímetros y deben construirse zanjass para desviarse las aguas lluvias, en el fondo del cajón se coloca una capa de gravilla. Encima se echa una capa de 20 a 25 centímetros de arena de río bien lavada. El germinador debe hacerse cerca de la casa, protegido de perros y gallinas y donde haya bastante agua para regarlo permanentemente.

4. ¿Cuándo hacerlo?

Hay que hacerlo ocho meses antes de la fecha en que se piensa sembrar el café en el lote.

5. Construcción

- Forme un cajón con profundidad de 45 centímetros.
- A su alrededor, haga una zanja o drenaje
- Pique el fondo del germinador.
- Distribuya la gravilla en el fondo.
- Deposite la arena encima de la gravilla y empareje bien.
- Ponga la semilla sobre la arena humedecida y aplánela suavemente.
- Cubra la semilla con una capa de arena delgada; máximo el doble de grueso de la semilla.
- Desinfecte el germinador con el hongo *Trichoderma harzianum* (comercialmente conocido como Tricho-D, 10 g/L de agua).

6. Cuidados

La germinación de la semilla generalmente dura entre 50 y 70 días. La semilla se coloca toda en el germinador, no hay que escogerla; la selección se hará cuando nazca la chapola.

Si la consecución de la arena es muy difícil, se puede usar aserrín de madera muy fino o tierra cernida.

- Se desinfecta con agua caliente o fungicidas a partir de azufre, cobre o ceniza de carbón.
- Riegue con agua limpia todos los días.
- Retire la sombra a medida que crezca la chapola.

Cuidados con la semilla



La semilla tiene un periodo de vencimiento, lo que indica que debe sembrarse según la planeación diseñada por el productor.

La semilla no se puede exponer al sol o al agua, antes de ser llevada al germinador, debe estar en un lugar fresco.

El volcamiento de mal del talluelo, causado por el hongo *Rhizoctonia solani* es la principal enfermedad del café en la etapa del germinador.

Para evitarlo se recomienda tratar la arena lavada con el hongo *Trichoderma harzianum* (comercialmente conocido como Tricho-D, 10 g/L de agua).



Foto: Oficina de Comunicaciones



Foto: Oficina de Comunicaciones

Producción de almácigos en la finca

Al construir el germinador en la finca con semilla certificada por la Federación de Cafeteros y producir almácigos propios, se garantiza la obtención de plantas de óptima calidad, la certeza sobre el material que se va a sembrar y una reducción del 33 por ciento en los costos de producción con respecto al valor comercial.

Material a trasplantar



Se recomienda trasplantar solamente el material de mejor calidad y desarrollo uniforme. Desde la siembra de la semilla hasta el estado de chapola transcurren entre 65 y 75 días. No es recomendable llevar al almácigo plantas en estado de fósforo, debido a que éstas todavía no han terminado el proceso de digestión del endosperma de la semilla y también porque en este estado de desarrollo no es posible reconocer la calidad del material que se está trasplantando. Además de esto se prolonga la estadía del material vegetal en el almácigo.

Altitud



Cenicafé no recomienda establecer almácigos por encima de 1.850 metros, porque pueden desarrollarse plántulas enanas, cloróticas y con malformaciones, posiblemente debido a la mayor proporción de luz ultravioleta.

Requerimientos de luz



Los almácigos de café pueden establecerse a plena exposición solar en altitudes entre 1.050 y 1.550 metros. Por encima de 1.550 metros, el crecimiento del almácigo se retarda.

Nutrición

Para la preparación del almácigo se recomienda la adición de abonos orgánicos al suelo como: pulpa descompuesta (proporción 1:1 ó 2:1 tierra pulpa), lombricompost y gallinaza (proporción 2:1 ó 3:1 tierra:gallinaza o lombricompost), que permitan obtener plantas más vigorosas y sanas, debido a que además del aporte de algunos nutrientes, brindan mayor aireación del suelo, lo cual redundará en menor compactación, buena capacidad de retención de humedad y mayor desarrollo de raíces.

La adición de materia orgánica también representa menores costos, debido a que los caficultores no necesitan adicionar fertilizantes edáficos ni foliares y además, se reduce el uso de fungicidas en la etapa del almácigo.

La aplicación de fertilizantes químicos (simples o compuestos) a la bolsa, no es recomendable y más bien puede ser contraproducente. En esta etapa no se recomienda la aplicación foliar de fertilizantes. Aspersiones frecuentes de urea pueden causar quemazón de los tejidos.



Temperatura

La temperatura óptima para el crecimiento del café está alrededor de los 21 grados centígrados, con límite inferior a los 10 grados centígrados. Por fuera de estos rangos el crecimiento de la planta es nulo.

Tamaño de la bolsa



Las bolsas de polietileno negro que se utilizan en la construcción de los almácigos tienen una dimensión de 17 centímetros X 23 centímetros, estas deben tener perforaciones en la base para el drenaje del agua, con el fin de evitar encharcamientos que ocasionan amarillamiento y muerte de las plantas. Estas bolsas tienen una capacidad aproximada de 2 kilogramos del sustrato.

Tenga presente las siguientes prácticas

En Cenicafé se ha desarrollado una tecnología básica para la obtención de almácigos de excelente calidad, la cual comprende:

El empleo de semilla certificada por la Federación de Cafeteros.

La construcción de los almácigos en la finca del caficultor.

La utilización de materiales de siembra sanos y vigorosos (preferiblemente chapolas).

El empleo de bolsas plásticas negras de tamaño de 17 cm de ancho X 23 cm de alto.

La preparación del suelo para el llenado de las bolsas enriqueciéndolo con materia orgánica bien descompuesta (2 o 3 partes de suelo por una parte de materia orgánica).

El establecimiento de sombra regulada.

El riego oportuno y adecuado.

Los controles fitosanitarios sólo en caso necesario y usando productos recomendados.

Transporte adecuado de los materiales al sitio de siembra.

Transplante oportuno al sitio definitivo en el campo.



Fotos: Oficina de Comunicaciones

¿Cuándo renovar el cafetal?

Tomar la decisión de cuándo renovar, depende de la edad del cafetal y del estado de deterioro e improductividad en que se encuentre la plantación. El cafeto es una planta que alcanza sus valores máximos de crecimientos y productividad entre los cuatro y seis años de edad. Después la planta se deteriora paulatinamente y su productividad disminuye a niveles de poca rentabilidad. El ritmo de envejecimiento depende de: la calidad del ambiente del sitio, la variedad de café cultivado, el sistema de producción (plena exposición solar o la sombra), la densidad de siembra,

los niveles de producción, la disponibilidad de nutrimentos, la presencia de plagas o enfermedades o estrés ambiental, así como las prácticas de cultivo. Dependiendo de la planeación que el caficultor defina, el cafetal puede ser renovado por zoca o por siembra. El cuadro que presentamos a continuación está diseñado para un ciclo de cinco años. En este caso, la parcela se divide en cinco lotes y se renueva por siembra o zoca, un lote por año. Mediante este ciclo se consigue un proceso anual de renovación del 20 por ciento de la plantación.

Quando renueve por zoca, recuerde:

Debido a que pueden ocurrir pérdidas de plantas, el zoqueo brinda la oportunidad de efectuar resiembras necesarias o de compensar la densidad de siembra dejando uno o dos tallos por zoca. Se aconseja que al momento del zoqueo se debe contar con un número de plantas de almácigo de la misma variedad, igual al 10 por ciento de las que se van a zoquear.

riedad resistente a la enfermedad. Es importante también el estado de sanidad del tallo y que se lleven a cabo las resiembras necesarias para mantener el nivel de productividad del cultivo.

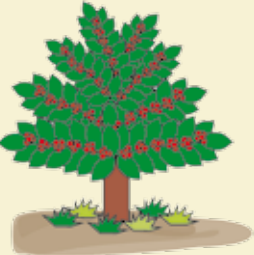
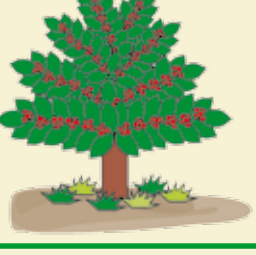
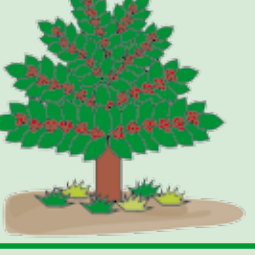
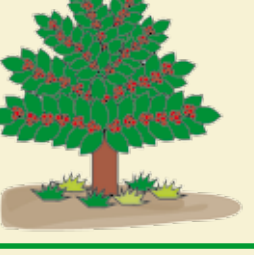
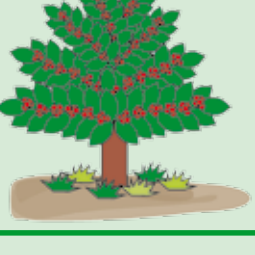
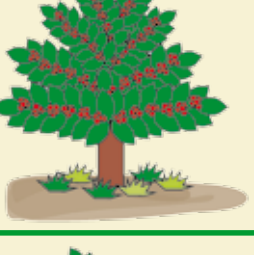
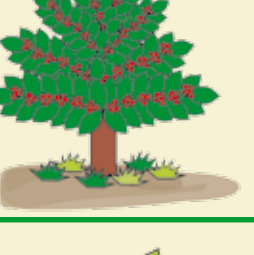
¿Qué ocurre si se pospone el zoqueo?

En la presente edición de *Tolima Cafetero* (página 4), se analizan las ventajas de renovar. Cuando se pospone la renovación, se disminuye la productividad de la plantación, aumentan los costos de control de broca, se dificulta la recolección y se pierde la programación de los ciclos de renovación.

¿Cuántas veces puede zoquearse un cafetal?

Si la variedad es resistente a la roya, un mismo lote puede zoquearse varias veces, de lo contrario debe renovarse por siembra utilizando una va-

Ordenamiento de la renovación en un ciclo de cinco años

LOTE					
	1	2	3	4	5
AÑO					
0					
1	 Zoca o siembra				
2	 Crecimiento	 Zoca o siembra			
3	 1a. Cosecha	 Crecimiento	 Zoca o siembra		
4	 2a. Cosecha	 1a. Cosecha	 Crecimiento	 Zoca o siembra	
5	 3a. Cosecha	 2a. Cosecha	 1a. Cosecha	 Crecimiento	 Zoca o siembra