

TOLIMA Cafetero

20 años al servicio del caficultor tolimense

Año 21 Edición 199 Ibagué-Tolima-Colombia 16 páginas ISSN 0124-1060 Con el apoyo del Fondo Nacional del Café

Campaña educativa del Comité Tolima congregó a unos 10 mil agricultores

Todos contra la broca y la roya



Foto: Oficina de Comunicaciones

Cerca de 10 mil caficultores de todo el Tolima cafetero participaron de los días de campo programados por el Comité de Cafeteros con el propósito

de informar a los agricultores sobre los oportunos controles en el manejo de la broca y enfermedades como la roya del café.

Igualmente se informó sobre la logística de las próximas Elecciones Cafeteras que se realizarán en septiembre.

6

En esta edición

8° versión Taza de la Excelencia 2

Los países bicentenarios 4

Apoyo gremial de Prohaciendo 9

Cómo desarrollar un café especial

Separata Técnica

Crecimiento del 17 por ciento durante el mes de mayo Se recupera producción cafetera

En mayo pasado las ventas de café al exterior ascendieron a 549 mil sacos de 60 kilogramos, ubicándose en el promedio histórico.

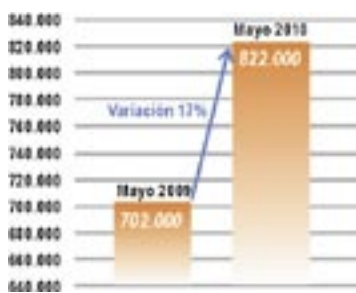
Este buen comportamiento de las exportaciones está favoreciendo el ingreso de las familias cafeteras teniendo en cuenta que el precio del grano se mantiene en buenos niveles en los mercados internacionales.

El quinto mes del año confirmó la recuperación de la producción

de café de Colombia. En mayo pasado la producción registrada llegó a 822 mil sacos de 60 kilogramos, lo que representa un crecimiento de 17 por ciento frente al mismo mes del año pasado.

5

Producción mayo 2010 (Sacos 60 kilogramos)



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

Cédula Cafetera Inteligente

Linea Gratuita 018000-966010
Comuníquese con el Comité de Cafeteros de su localidad
www.federaciondecafeteros.org

El 27 de junio

¡Feliz día del café!

La Nación rinde homenaje a los caficultores colombianos al declarar el 27 de junio el Día Nacional del Café, de acuerdo con la Ley 1337 de 2009.

El Comité Departamental de Cafeteros felicita a las familias cultivadoras del grano, y les renueva su compromiso de asegurar su bienestar a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa.

Fechas claves para las Elecciones Cafeteras 2010

19 JULIO

Fecha límite para la recepción de solicitudes para la expedición de Cédulas Cafeteras, por parte de los caficultores.

21-27 JULIO

Inscripciones de planchas para Delegado de una circunscripción al Congreso Nacional de Cafeteros y de listas para Comité Municipal.

6-23 AGOSTO

Inscripciones para votar por medios electrónicos (Internet y teléfono celular).

9-19 SEPTIEMBRE
Votaciones a través de Internet y teléfono celular.

26 SEPTIEMBRE
Votaciones presenciales a través de datáfono/papeleta.

La productividad del cafetal está definida por la cantidad de kilogramos de café pergamino seco (C.P.S), obtenidos de cada árbol. La productividad está determinada por la calidad del sitio donde se siembre el cafetal, (clima, suelo), la variedad, el número de plantas por hectárea, grado de exposición solar, entre otros aspectos.

Concejo escuchó

En una jornada informativa, adelantada en el Concejo Municipal de Chapparral, César Eladio Campos, representante por el Tolima en el Comité Directivo y Nacional de la Federación, Carlos Sánchez, miembro del Comité Departamental de Cafeteros y Assad Fraija, coordinador de extensión.



Periodo de inscripción: del 15 de mayo al 31 de julio

Nueva versión de la Taza de la Excelencia

La Taza de la Excelencia es una estricta competencia que permite identificar y seleccionar cafés de altísima calidad, promovida por la empresa norteamericana *Alliance for Coffee Excellence*.

Condiciones del grano

- Humedad entre el 10 y el 12 por ciento
- Contenido de pasilla de manos (granos negros y vinagres) inferior al 1 por ciento.
- Porcentaje de broca inferior al 1 por ciento.
- Porcentaje de almendra sana mínimo del 75 por ciento.
- Exento de sabores y olores extraños
- Taza limpia



Oficina de Comunicaciones

El concurso Taza de la Excelencia es uno de los eventos en los cuales nuestros cafeteros han demostrado la calidad de su grano.

Los productores que tengan café de alta calidad, que lo beneficien correctamente, en sus procesos de recolección, despulpado, fermenta-

ción, lavado y secado, y que adicionalmente cumplan con los requisitos mínimos de calidad, están llamados a participar en la Octava Versión

de la Taza de la Excelencia, una competencia en la que el Tolima ha tenido destacadas actuaciones durante los últimos años.

Los lotes se están recibiendo desde el pasado 15 de mayo y hasta el 31 de julio de 2010. La preselección y selección del café, por parte del jurado nacional, se realizará entre el 9 y el 27 de agosto; mientras que la selección a cargo del jurado internacional se llevará a cabo del 5 al 10 de septiembre en la ciudad de Pasto (Nariño), y los cafés nominados a Taza de la Excelencia serán subastados el 26 de octubre.

Cada productor puede concursar con un lote de café pergamino seco, equivalente para producir mínimo 15 y

máximo 150 sacos de 70 kilos de café en preparación Extra 0-8. Es decir, lotes entre dos mil y 20 mil kilos de café pergamino seco provenientes de una sola finca. Ahora bien, pueden agruparse hasta tres vecinos para completar un lote y participar.

Los lotes de café que se inscriban deberán enviarse a las bodegas de Almacafé por intermedio de las cooperativas de caficultores o de un exportador particular, acompañado de la respectiva ficha original de inscripción.

El productor recibirá como pago por su café pergamino, siempre y cuando reúna las condiciones de calidad indicadas, el precio de compra vigente al día de su entrega en las bodegas de Almacafé, más un sobreprecio inicial equivalente al programa al cual pertenezca el caficultor, menos los precios del acopio, que deberán ser pactados de forma previa.

De otra parte, si el café se entrega a través de las cooperativas, el precio será el vigente el día de su fijación, más un sobreprecio equivalente al programa al cual pertenezca del productor, menos los costos de acopio.

Sólo aquellos cafés que participen en la subasta tendrán acceso a reliquidación.

Participación 2009

El año anterior, cinco productores (cuatro de Rioblanco y uno de Planadas) tolimenses participaron en la subasta virtual, con más de 70 compradores de todo el mundo, en la cual se llegó a pagar por una libra de café colombiano hasta 17 veces el precio en bolsa.

Los cafeteros que estuvieron en ese selecto grupo fueron Hernán Quintero, Humberto González, Luis Reinoso y Maximino Gutiérrez, todos de Rioblanco, además de Wilson Rodríguez, de Planadas.



Investigadores de la Universidad del Tolima recorrieron el departamento

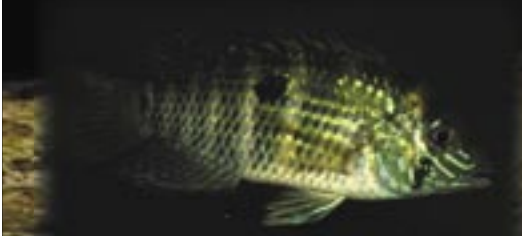
Tolima biodiverso



Mariposa de la especie *Perisama opelli*, Rio Blanco.



León de Montaña (*Puma concolor*).



Mojarra azul (*Andinoacara ulcheri*).



Rana platanera (*Hypsiboas crepitans*) y su reflejo en un cuerpo de agua en el municipio de Icononzo.

Por Grupo de Investigación en Zoología de la Universidad del Tolima

El departamento del Tolima es diverso, tanto en costumbres, culturas y ecosistemas como en expresiones de vida. Son precisamente sus montañas las que hacen de este territorio un lugar privilegiado, pues sus variaciones en altitud, clima, suelo, humedad y precipitación pluvial de sus innumerables valles, cumbres y cuencas aisladas, crean una gama infinita de hábitats, que se traducen en una nutrida fauna y flora. De hecho, gran parte de esta herencia aún persiste en zonas cafeteras, que en muchos municipios está asociada a los bosques andinos.

Es claro que si la biota de los Andes es

la más diversa de todo el país, y se estima que la región andina es el sitio de mayor diversidad biológica de todo el planeta, entonces, el Tolima puede ser considerado un epicentro de la biodiversidad global con especies únicas que revisten especial interés desde el punto de vista biológico y de la conservación.

La Universidad del Tolima y el Grupo

de Investigación en Zoología de la Facultad de Ciencias, en cabeza de la profesora Gladys Reinoso Flórez, siempre han tenido como objetivo estudiar esta diversidad biológica. Son más de 12 años de trabajo de campo recorriendo el departamento en excursiones de investigación y contribuyendo a la formación de profesionales en el área de las ciencias biológicas, que hoy en día son los encargados de dar a conocer a la comunidad la importancia de los recursos naturales y la necesidad de mantenerlos como patrimonio ecológico y cultural.

Aproximación al conocimiento de nuestra identidad biológica

Fruto de este trabajo investigativo el grupo ha publicado el libro *El Tolima, Diversidad en el Corazón de los Andes Colombianos*, con el apoyo económico de la Universidad del Tolima. Este libro constituye la primera aproximación al conocimiento de la identidad biológica del Tolima, con implicaciones para la conservación de la biota regional. Adicionalmente, el libro cuenta con una naturaleza gráfica hermosa, plasmada en imágenes por el biólogo y fotógrafo Jorge Enrique García

Melo, quien afirma que el propósito además, es utilizar la fotografía como canal de comunicación y sensibilización hacia el patrimonio natural. En un fascinante recorrido en imágenes por el Tolima y con relatos sencillos y de alto rigor científico, este libro permite al lector conocer el contexto biológico en el cual se encuentra el departamento, respecto de Colombia, el mundo y sus raíces culturales. Para ello se hace un viaje desde las altas cumbres andinas hasta los extensos valles del

río Magdalena con sus bosques tropicales, sus cuencas hidrográficas, como base del equilibrio biológico en todas sus dimensiones, los humedales como reservorios únicos de vida, su identidad biológica con la diversidad que allí habita, sus especies emblemáticas y las reflexiones de cómo los tolimeses estamos a tiempo de conservar lo que aun todavía podemos disfrutar y transmitir a las generaciones futuras.



Fotos: Jorge Enrique García Melo

El 2010 es también año de celebraciones para Argentina, Chile, México y Venezuela

Los países bicentenarios

Así como en nuestro país el 2010 es un año para conmemorar el Grito de Independencia, otras naciones de América, e incluso de Europa, festejan acontecimientos similares, ocurridos hace 200 años.

Con miras a estas celebraciones, que incluyen concursos, seminarios, conferencias, investigaciones y encuentros, se constituyó en el 2007 el Grupo Bicentenario, una instancia multilateral creada con el objetivo de promover y organizar la conmemoración conjunta de los procesos de independencia desarrollados en el continente americano hace 200 años.

Este grupo, creado en Santiago de Chile, reúne a los países latinoamericanos que conmemoran sus Bicentenarios entre 2009 y 2011. Allí, se sentaron las bases de funcionamiento del Grupo y se acordó la realización de acciones coordinadas en materia de debates, publicaciones, celebraciones y festivales.

Desde un comienzo, el Grupo ha contado con el apoyo de la Secretaría General Iberoamericana (Segib) y la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI), a quienes en la reunión de México se sumaron la Organización Iberoamericana de Jóvenes (OIJ) y la Organiza-



ción Iberoamericana de Seguridad Social (Oiiss).

Aunque el Grupo Bicentenario está conformado por Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, España, México, Paraguay y Venezuela, en esta edición resaltamos aquellos que celebran la Independencia en 1810.

Manuel Belgrano



Manuel José Joaquín del Corazón de Jesús Belgrano (Buenos Aires, 3 de junio de 1770 – ibidem, 20 de junio de 1820) fue un intelectual, economista, periodista, político, abogado y militar de las Provincias Unidas del Río de la Plata, actual Argentina. Participó de la Revolución de Mayo y de la Guerra de Independencia de la Argentina, y es el creador de la bandera de Argentina.

Bernardo O'Higgins



Bernardo O'Higgins Riquelme (Chillán, Capitanía General de Chile, 20 de agosto de 1778 — Lima, Perú, 24 de octubre de 1842) fue un político y militar chileno. Es considerado el Padre de la Patria en Chile y fue una de las figuras militares fundamentales de la independencia de su país y de Latinoamérica. Fue el primer Jefe de Estado de Chile independiente bajo el título de Director Supremo entre 1817 y 1823, cuando renunció voluntariamente al cargo para evitar una guerra civil, exiliándose en el Perú hasta su muerte.

Miguel Hidalgo y Costilla



Miguel Gregorio Antonio Ignacio Hidalgo y Costilla Gallaga Mondarte Villaseñor (Hacienda de Corralejo cerca de Pénjamo, Guanajuato, 8 de mayo de 1753 – Chihuahua, Chihuahua, 30 de julio de 1811) fue un sacerdote y militar que destacó en la primera etapa de la Guerra de Independencia de México, que inició con un acto conocido en la historiografía mexicana como Grito de Dolores. Dirigió la primera parte del movimiento independentista, pero tras una serie de derrotas fue capturado el 21 de marzo de 1811 y llevado prisionero a la ciudad de Chihuahua, donde fue juzgado y fusilado el 30 de julio.

Comités seccional Ibagué

Integrantes de los comités municipales de cafeteros de la circunscripción de Ibagué se reunieron en el Edificio del Café, con el delegado al Comité Directivo y Nacional, César Eladio Campos, los miembros del Comité Departamental, Luis Oliver Montealegre y Jorge Neuta y el director ejecutivo, Gildardo Monroy Guerrero.



La buena administración del cafetal consiste en identificar las limitaciones ambientales que se pueden presentar para el establecimiento del cultivo. La disponibilidad de agua es importante para determinar el momento oportuno para la ejecución de algunas prácticas de cultivo.

¿Por qué se deben fertilizar los cafetales?

La fertilización es la práctica agronómica dirigida a mantener o aumentar los contenidos de materia orgánica y nutrientes en el suelo, para que se ajusten a las exigencias de los cafetales y a la potencialidad de la productividad del sitio donde está la finca.

Las fuentes, dosis y épocas de fertilización dependen de las características de la plantación (variedad, densidad, nivel de sombrero), de la altitud y de la oferta ambiental en términos de clima y suelo, al igual que de su manejo agronómico. La adecuada nutrición de los cafetales constituye una de las claves más importantes para obtener buenas producciones, de acuerdo con las condiciones agroclimáticas predominantes. Cuando se suspende el suministro de los nutrientes que el cafetal requiere, es posible que la producción no se afecte en la cosecha inmediata sino en las siguientes, toda vez que éstas se producen en las ramas y nudos nuevos que deben haberse formado en el semestre anterior, si las condiciones ambientales y de fertilidad lo permitieron. En caso contrario, la planta no puede aprovechar todo su potencial fisiológico, afectando la producción de la misma.

Los cafetales a plena exposición solar o con sombrero regulado, responden positivamente a la fertilización.

El suelo constituye una reserva potencial de nutrientes que el cafetal requiere para su crecimiento y producción. Esta reserva cubre parte o toda la demanda del cultivo; por lo tanto es necesario realizar fertilizaciones adecuadas considerando el análisis de suelo, para evitar el gasto innecesario de este insumo o que el suelo se agote.

En mayo la producción de café creció 17 por ciento

Producción en aumento

“Este comportamiento confirma que la caficultura colombiana avanza por el camino de la recuperación”, afirmó Luis Genaro Muñoz Ortega, gerente de la Federación Nacional de Cafeteros.

El quinto mes del año confirmó la recuperación de la producción de café de Colombia. En mayo pasado la producción registrada llegó a 822 mil sacos de 60 kilogramos, lo que representa un crecimiento de 17 por ciento frente al mismo mes del año pasado.

“Después de 20 meses en los que habíamos sido testigos de la caída sostenida de la cosecha cafetera, en abril y mayo se registran producciones que se acercan a los promedios históricos de producción para estos meses. Este comportamiento confir-



Oficina de Comunicaciones

En lo corrido del año 2010 la producción de café llegó a tres millones 261 mil sacos.

ma que la caficultura colombiana avanza por el camino de la recuperación”, afirmó Luis Genaro Muñoz Ortega, gerente de la Federación Nacional de Cafeteros.

Definitivamente el comportamiento del clima, los buenos niveles de fertilización y la entrada en producción de hectáreas renovadas son factores que han jugado a favor del actual comportamiento y per-

mite mantener el optimismo.

En lo corrido del año, enero-mayo, la producción de café llegó a tres millones 261 mil sacos, levemente inferior a la registrada en los primeros cinco meses del año pasado. La recuperación de los últimos meses hace prever que en el primer semestre del año se llegue a niveles de producción cercanos a los 4.5 millones de sacos.

Piense en Nutriesenciales
GRANDE

Asegure una mayor Productividad AGRIMINS®

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



El crecimiento óptimo del cafeto depende también del crecimiento óptimo de la raíz. Cuando el suelo tiene buenas condiciones físicas y químicas, las raíces son largas, profundas y se expanden en el suelo, lo cual posibilita un buen anclaje y efectivo acceso a los nutrientes y al agua requeridos por la planta.

Orden al Mérito a tolimense

Recientemente el presidente de la República, Álvaro Uribe Vélez, impuso al ingeniero Héctor Cifuentes la Orden al Mérito Julio Garavito con la cual se exalta la labor de este profesional al servicio de la Nación. El ingeniero Héctor Cifuentes estuvo vinculado al Comité Tolima años atrás.



Vereda La Picota (Fresno).



Vereda Campohermoso (Líbano).



Vereda Boquerón (Rioblanco).

Con el propósito de informar y educar a los productores sobre el manejo y control de la broca, el Servicio de Extensión realizó una serie de días de campo, en las diferentes seccionales del departamento.

Cerca de diez mil cafet

Por el

Entre la última semana de mayo y las dos primeras semanas de junio, se reunieron cerca de diez mil productores de todo el departamento en las veredas que componen la zona cafetera del Tolima. La convocatoria fue hecha por el Servicio de Extensión Agraria en respuesta de los agricultores.

Bajo la modalidad de días de campo masivo de extensión, se realizó un seguimiento del control biológico del cultivo en presencia de los técnicos, de manera fácil como se puede ver en las fotografías a través del internet.

Anselmo Gómez Jutinico y Mariela Castro

Finca Alto Bonito. Vereda Campo Alegre (Líbano)

Esta pareja de productores trabaja en equipo para hacer el control broca y roya.

“Nosotros estamos muy pendientes del cultivo. Para la broca lo único que aplicamos es el ‘re-re’ y en el tema de roya hacemos la fertilización para que la planta no se debilite y hacemos la aplicación del fungicida en el tiempo. Aunque el manejo de estos problemas no es fácil ni económico, nosotros controlamos permanentemente”.



Carlos Al

Finca El Mirador

“En la finca manejamos el cultivo de café viejo, cada año hacemos un corte y mite mantener la calidad del café. Yo saco un café de 100 libras. Lo mejor es ser ordenado en la renovación, controlar el crecimiento de esto, secar el café y venderlo. Creo que todos los que hacen este negocio.”

Concursos de calidad

Gran acogida entre los productores tuvieron los concursos Tolima Café de Alta Calidad y el de Calidades de la Cooperativa de Caficultores del Tolima (Cafitolima), que cerraron sus inscripciones durante este mes de junio. Los cafeteros ratifican así el compromiso con la calidad del café.



En las regiones con suelos de buenas propiedades físicas, adecuada retención de humedad y buena disponibilidad y distribución de las lluvias, puede cultivarse el café a plena exposición solar, en altas densidades de siembra, acompañado de un suministro adecuado de nutrientes esenciales y aplicación de las prácticas culturales recomendadas.



Vereda La Arcadia (Villarrica).



Vereda Palmar-Betulia (Venadillo).

teros participaron en estas jornadas de capacitación

control de la broca y la roya

del pasado mes
ras de junio, se
mil cafeteros de
n las diferentes
la zona cafete-
ratoria la realizó
del Comité y la
tores fue inme-

por la Federación, con el apoyo del Go-
bierno Nacional y, por supuesto, de la cé-
dula cafetera inteligente y las Elecciones
Cafeteras.

Los días de campo también sirvieron para
que la comunidad se congregara en torno
a un tema común y de vital importancia,
el café. La experiencia de los agricultores
y el ejemplo de aquellos que juiciosamen-
te adelantan las labores culturales, per-
mitió que el interés y compromiso de los
asistentes se incrementara y fijaran me-
tas para adelantar cambios en el manejo
de plagas como la broca y enfermedades
como la roya.

Destacamos la masiva participación de los
cafeteros, a quienes no les importó la tem-
porada de lluvias y en muchos casos estar
en cosecha, para asistir a la reunión y par-
ticipar activamente. Precisamente en esta
edición hacemos un reconocimiento a va-
rios productores que encontramos en dife-
rentes municipios, los cuales han incorpo-
rado el manejo de la broca a las actividades
regulares de la finca y el pequeño bicho ha
dejado de ser un problema serio, para con-
vertirse en una situación de manejo.

Presentamos algunos testimonios de
cafeteros de Fresno, Líbano, Venadillo,
Chaparral y Villahermosa.



Dagoberto
Giraldo
Zuluaga

Finca Rancho Largo.
Vereda La Picota,
(Fresno)

“Mi clave es muy sen-
cilla: ‘re-re’ y cafetales
nuevos y limpios. Esto
le permite a cualquier
cafetero mantener ese
problema de la broca al
margen. Además hago
el control en el benefi-
cio. Esto es lo que me
permite vender en la
cooperativa el café boni-
ficado con sobreprecio.
Yo creo que si todos
aplicaran el ‘re-re’ sería
muchos los dolores de
cabeza que se evitarían.
Eso sí, sin control; sin el
‘re-re’, que se atengan
porque esa plaga se
come todo el café”.

berto Salcedo Tique

r. Vereda Lagunilla (Chaparral)

amos el ‘re-re’ y permanentemente
renovación de cafetales. No tenemos
o estamos renovando. Esto nos per-
alidad. En el mercado ya saben que
buena calidad y así mismo lo pagan.
enado, tener la finca en lotes, hacer
olar la broca con el ‘re-re’ y además
é para no perder plata. Ese es el se-
cafeteros conocemos para el manejo



Cenén Alvarado

Vereda La Aguada (Venadillo)

“Inicialmente se hace un registro de la floración. A partir de los
60 días de esa floración, hacemos unos niveles de broca, ya
sea en ‘zig-zag’ o en ‘U’. Se escogen 30 árboles dentro del lote
y se selecciona una rama que tenga buenos frutos, que sea de
la parte media del árbol. Luego se cuenta el total de los gra-
nos y después aquellos que están brocados. Posteriormente
realizamos una simple regla de tres y logramos de establecer
los niveles de infestación. Este es el parámetro para saber qué
tanta broca hay en la finca y cuál es el método a utilizar para el
control: el ‘re-re’ o un control químico”.

Con el fin de salvaguardar las especies de cultivos que sirven como alimento, para asegurar a la humanidad la continuidad de todos los cultivos existentes y de asegurar futuros recursos alimentarios para el mundo en el caso de una posible catástrofe, se creó la Bóveda Global de Semillas de Svalbard, que se encuentra ubicada en una isla del archipiélago noruego de Svalbard, en el océano Glaciar Ártico.

Cien millones de semillas repartidas en 4,5 millones de muestras de absolutamente todo el mundo, serán almacenadas en la también conocida como la Bóveda del Fin del Mundo y sólo serán extraídas en caso de que su existencia se haya agotado a causa de una eventual catástrofe.

La bóveda, que está diseñada para asegurar la conservación de estas semillas durante siglos, es impermeable a la actividad volcánica, los terremotos, la radiación y el aumento del nivel del mar, y en caso de fallo eléctrico, el permafrost (capa de hielo permanentemente congelada) del exterior actuará como refrigerante natural.

Aproximadamente nueve millones de dólares (18 mil millones de pesos) invirtió Noruega en este proyecto y los costos de mantenimiento estarán a su cargo. Además del país nórdico, el mayor patrocinador, existen otros, entre los que están el Reino Unido, Australia y la Fundación Bill y Melinda Gates.

Países como Brasil, Colombia, Etiopía e India, han realizado un importante aporte para enriquecer las muestras de semillas.

En Colombia, el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), ubicado en la ciudad de Palmira (Valle), es el encargado de la conservación de semillas, con las que contribuye nuestro país a la Bóveda de Svalbard.



Exterior de la Bóveda de Semillas de Svalbard.



Las repisas son preparadas para recibir semillas de todo el mundo.



Parte del equipo colombiano que trabaja en el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT).



Integrantes del equipo colombiano que trabaja en la conservación de semillas.



Así lucen las semillas conservadas en Colombia.



La Bóveda del Fin del Mundo



¿Por qué se guardan muchas muestras de una misma especie?

Para conservar una diversidad de gustos, resistencia a enfermedades, valor alimenticio o capacidad de crecer en diferentes climas.

Tomado de www.norwayportal.mfa.no; www.elespectador.com; www.wikipedia.org

Concurso Bicentenario

Luego de conocer cuáles son los otros países que están celebrando el Bicentenario de la Independencia, conteste las siguientes preguntas y concurse por premios sorpresa.

1. ¿Cuántos países conforman el Grupo Bicentenario?

- a. 12
- b. 9
- c. 10

2. ¿Qué país de Europa forma parte del Grupo Bicentenario?

- a. Francia
- b. España
- c. Inglaterra

3. Miguel Hidalgo fue el héroe de la Independencia de:

- a. Chile
- b. Bolivia
- c. México

4. La denominada Revolución de Mayo corresponde a:

- a. Argentina
- b. Chile
- c. Venezuela

Nombre: _____ Edad: _____

Municipio: _____ Vereda: _____ Correo electrónico: _____

Los invitamos a seguir enviando los cupones diligenciados para participar en los sorteos y ganar fabulosos premios

Tenga en cuenta

Para evitar la propagación del zancudo transmisor del dengue:

- * Eliminar el agua de las matas.
- * No almacenar agua en tanques de lavado por más de 2 días.
- * Mantener tapados tanques y albercas
- * No dejar en patios o jardines llantas, tarros, latas, botellas con agua.



La temperatura del suelo es un factor tan importante como el agua para el crecimiento normal de la planta. El rango de temperatura en el cual crecen las plantas de café se encuentra entre 10 y 40 grados centígrados. La temperatura afecta directamente funciones y procesos de la planta como: fotosíntesis, respiración y permeabilidad de las membranas.

Empresarios cafeteros se capacitarán en el Cecaf

Recursos para capacitación y comunicaciones

Prohaciendo invertirá 180 millones de pesos en los programas de Empresarios Cafeteros del Comité Departamental, los programas de comunicaciones del mismo y en la capacitación de los asociados a las cooperativas de caficultores del Tolima.

Con recursos provenientes de los excedentes financieros generados en la operación del año 2009, la Corporación para la Promoción del Desarrollo Rural y Agroindustrial – Prohaciendo, apoyará durante el 2010 proyectos de capacitación y de comunicación rural del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, como parte del convenio Apoyo a la Competitividad Cafetera, suscrito entre las dos entidades.

En primer lugar, Prohaciendo aportará 40 millones de pesos para el programa de Empresarios Cafeteros, que tiene por objetivo capacitar a jóvenes y adultos campesinos en aspectos técnicos, administrativos y humanísticos básicos para el manejo eficiente, sostenible y competitivo de la finca cafetera.



El Comité Departamental de Cafeteros, a través del Servicio de Extensión Rural, realizó el proceso de socialización de los programas en la zona cafetera, para luego, efectuar la selección de beneficiarios, entre el 18 y el 30 de junio.

Una vez seleccionados los 18 jóvenes, Prohaciendo se encargará de la ejecución de los procesos académicos,

en las instalaciones del Centro Cafetero de Capacitación (Cecaf), a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje, que comprende 400 horas de instrucción, a lo largo de ocho semanas.

De otra parte, 20 millones de pesos se destinarán para la producción de medios de comunicación rurales como el Tolima Cafetero, medio gremial que el próximo mes de julio llegará a las 200 ediciones, con un tiraje anual de 100 mil ejemplares y una cobertura mensual aproximada de 20 mil lectores.



Foto suministrada



Oficina de Comunicaciones

Durante el 2010 se realizarán ocho cursos de capacitación para los asociados de las cooperativas.

Fortalecimiento de procesos de formación cooperativa

Prohaciendo destinó, así mismo, 120 millones de pesos para fortalecer los procesos de formación cooperativa y empresarial en las cooperativas de caficultores del Tolima, con los cuales se espera beneficiar a tres mil 405 participantes, en ocho programas que se ejecutarán a lo largo del 2010.

Cooperativa	Programa	Meta participantes
Cafisur	Empresarios Cafeteros y Solidarios	100
	Mantenimiento Social y Vinculación de Nuevos Asociados	500
Cafinorte	Relevo Generacional para la Sostenibilidad Cafetera del Norte del Tolima	200
	Capacitación sobre Calidades de Café e Identificación de Perfiles de Cafés Especiales.	1.000
Cafilíbano	Mantenimiento Social y Vinculación de Nuevos Asociados.	300
	Capacitación sobre Calidades de Café e Identificación de Perfiles de Cafés Especiales.	725
Cafitolima	Capacitación sobre Calidades de Café e Identificación de Perfiles de Cafés Especiales.	480
	Capacitación para el Fortalecimiento de la Dirigencia y la Fuerza de Ventas de la Cooperativa.	100
TOTAL		3.405

Mi compromiso

Por: Carlos Armando Uribe F.
Profesor Yarumo



Hace unos 20 años caficultores de mi zona de trabajo me visitaron en la oficina en el Servicio de Extensión, para que les aclarara lo que estaba sucediendo con la variedad Colombia. Ellos se quejaban de algunas debilidades de la variedad, pero fundamentalmente del ‘volcamiento’ que presentaban las plantas cuya principal ventaja era la resistencia a la roya. El ‘volcamiento’ consiste en el agobio de la planta, su caída a causa del debilitamiento de su sistema radicular, el ataque de enfermedades y posteriormente su muerte.

Las protestas no sólo se centralizaron en el problema mencionado, sino en una serie de críticas a la investigación y en las pérdidas económicas ocasionadas por la inversión hasta ese momento realizada.

Luego de algunos análisis, les concedí la razón a los productores y me convertí por unas semanas en un difusor del mal comportamiento de la variedad y por supuesto de su ‘volcamiento’.

Días después fui llamado por mis líderes a relación. La lección que nunca olvidaré se resume en una frase: “Carlos”, me dijeron, “los caficultores le están haciendo extensión, cuando usted es quien debe hacerle extensión a ellos”. Luego de un análisis de la situación se comprobó que el famoso ‘volcamiento’ se debía a una mala elaboración de germinadores y

almácigos por parte de los trabajadores, a un mal manejo de suelos, a una deficiente administración y a un olvido generalizado de los pasos para la construcción correcta de estas primeras actividades para el establecimiento de un cafetal. Por tales razones, las plantas se sembraban en las bolsas del almácigo con las raíces torcidas y de allí al sitio definitivo con la famosa “cola de marrano”, nombre que se relaciona con la torcida cola de un cerdo.

Hoy cuando escucho en algunos medios masivos de comunicación, errados conceptos sobre la Organización Cafetera y el café de Colombia, cuando me entero de cuestionamientos desprovistos del concepto del bienestar, cuando se me olvida por momentos los principios de la Federación, cuando en el análisis no se tienen en cuenta los resultados del café y cuando tal vez no quiero ver un presente de productividad y un horizonte claro sustentado en el café, traigo a mi memoria el ejemplo de aquellos cafeteros de hace 20 años, que preocupados me buscaron para encontrar una explicación al ‘volcamiento’ de la variedad y lo único que encontraron en mí fue un cómplice y acompañante de sus quejas y reclamos.

Creo que en mi condición de empleado de la Federación, mi responsabilidad es que cuando esté con los míos, con mis amigos, mis compañeros de trabajo y con los cafeteros, cumpla con la actitud y el compromiso de ‘volcarles’ todos mis conocimientos y argumentos cafeteros, para defender principios y programas, con el firme propósito de que esta vez y nunca más me ‘vuelvan a hacer extensión’.

GRADOS DE AULA VIRTUAL EN EL TAMBO



Foto: Marta Cortés

Este es el grupo de 40 productores de la vereda El Tambo (Ibagué) que recibió su certificación luego de 144 horas de formación como parte del programa Aula Virtual para Caficultores (AVC), liderado por el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima y la Fundación Manuel Mejía Vallejo (FMM).

Nos escriben

Chaparral también es café

Después de recorrer, en los días de Campo, la región de Calarma, Las Hermosas, El Limón, Jordán, La Aldea, La región del Bosque, El Moral, Guadual, Irco, Dos Aguas y La Marina, puedo decir que nuestra geografía chaparraluna, en su parte media y media alta, en sus cerros, filos y cañadas, está engalanada por el verde tapizado de sus matas de café y el delicioso aroma que expelen sus flores y sus frutos maduros. Este cultivo con sus hojas verdes y sus frutos rojos brillantes, no sólo ha sido la redención económica y social de este terruño, sino el símbolo del empuje, de la laboriosidad, de la entrega, del respeto y del amor del campesino por su tierra.

A estos hombres que laboran la tierra y extraen lo mejor de ella, va nuestro reconocimiento y aprecio de hoy y de todos los días. Sigán en esa tónica, generando trabajo y bienestar para ustedes y sus familias, que la sociedad continuará reconociendo su cultivo como el de la esperanza y de la paz.

José Quiñones Méndez
Extensionista Distrito Calarma
Seccional Chaparral

Recomendaciones para el control de la Roya

Implementar un programa para renovar por siembra, cafetales envejecidos e improductivos, utilizando variedad Castillo.



Realizar un oportuno y eficiente control de las arvenses.



Fertilizar de manera adecuada y oportuna los cafetales jóvenes que están afectados, para tratar de recuperar el follaje que se ha perdido por causa de la Roya.



Realizar aplicaciones de fungicidas sistémicos de acuerdo al calendario recomendado por CENICAFÉ, según la distribución de la cosecha en la zona.



Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Editorial

Nuevos comités municipales

Recientemente el Comité Directivo de la Federación de Cafeteros autorizó al Comité del Tolima crear dos nuevos comités municipales para Valle de San Juan y Prado-Purificación. Los cafeteros de estas localidades presentaron su solicitud y una vez verificado el cumplimiento de los requisitos estatutarios, los cuales señalan que funcionará un comité, en el municipio productor que cuente por lo menos con 400 cafeteros cedulados y cuya producción anual sea igual o superior a sesenta mil arrobas, se determinó el establecimiento institucional en dichas zonas.

La gestión adelantada por los productores de estas regiones y su cumplimiento de la norma estatutaria, demuestran la importancia estratégica del café y sus instituciones en el ámbito municipal para la generación de riqueza social, ambiental y económica. Lo anterior significa que a partir del primero de noviembre próximo, 24 nuevos líderes cafeteros de estos municipios podrán debatir

localmente, entre otras funciones, el programa de desarrollo de sus comunidades, gracias al derecho que les confieren sus colegas al elegirlos como integrantes de los comités municipales, base de toda la estructura organizativa del gremio cafetero nacional.

Estos comités se suman a los 24 existentes en el departamento, lo que nos hace prever que en las próximas elecciones cafeteras, las cuales se realizarán en el mes de septiembre, se podrá ratificar, una vez más, que el gremio cafetero y sus instituciones son democráticas y participativas. Así mismo, la alta votación proyectada será el sustento por medio del cual se legitimará ante la opinión pública, las agencias de cooperación y el mismo Gobierno Nacional, a la Federación Nacional de Cafeteros para que continúe con su misión de asegurar el bienestar del caficultor colombiano. Felicitaciones a la familia cafetera del Valle de San Juan y Prado-Purificación, por sus nuevos comités municipales.

Carta del Director Ejecutivo

Continúa la recuperación

La recuperación de la caficultura presentada en el pasado mes de mayo y que se refleja en las cifras publicadas por la Federación de Cafeteros, reafirma el optimismo de la organización y de las más de 54 mil familias



Gildardo Monroy Guerrero

en el Tolima que derivan su sustento de este cultivo.

En nuestro departamento, desde el Comité de Cafeteros, se viene trabajando de forma decidida en el tema de renovación de cafetales envejecidos, indudablemente uno de los factores que contribuye a elevar los niveles de producción. En tal sentido, en el período comprendido entre los años 1997 y 2009, el área de los cafetales tradicionales disminuyó en 54 por ciento, debido a la eliminación de la variedad Típica, sembrando en su lugar Caturra, Colombia o Castillo. Así mismo, cuenta con cinco mil hectáreas nuevas sembradas con café tecnificado joven.

De la misma forma, el departamento presenta mayores densidades de siembra,

al pasar, de cuatro mil 348 árboles por hectárea, en 1997, a cinco mil 706 en el 2009, incremento que nos permite estar en el promedio nacional

Estos resultados se derivan de la labor diaria de más de 200

extensionistas que recorren las diferentes veredas cafeteras del departamento, llevando información, asistencia técnica y educación a los cafeteros tolimeses, así como a la buena receptividad que estos últimos tienen de los programas e iniciativas que entrega la Federación de Cafeteros.

Es cierto que los factores climáticos, la escasa fertilización y las hectáreas en renovación fueron determinantes en el descenso de la producción y que ahora, al ponerse 'a favor' de los cultivos, contribuyen a que las cifras que hoy se presentan sean más alentadoras. Sin embargo, las acciones que se emprenden desde el gremio y las buenas prácticas culturales en cada una de las fincas, resultan decisivas.

El papel de la mujer cafetera



Por: Luis Javier Trujillo Buitrage
Comité Departamental de Cafeteros

¿Cómo, en un país tan machista, empezar a mirar con mejores ojos el papel que la mujer juega en el que-

hacer cafetero? A pesar de que la Federación y los comités de cafeteros venimos trabajando desde tiempo atrás en este importante tema, nos falta mucho por hacer.

Tuviéramos un nuevo liderazgo si escucháramos las voces de las mujeres cafeteras con mayor atención. Hoy vemos a muchas de ellas participando en diferentes escenarios como empresarias del café, en cooperativas, asociaciones, juntas comunales, posiciones que han ido ganando lentamente.

Los caficultores debemos reconocer cómo las mujeres captan con mayor facilidad las dificultades que a diario enfrenta el negocio cafetero, preocupa-

das por cómo tener una vivienda digna, contar con mejores accesos a la salud y educar mejor a sus hijos.

Amigos cafeteros, es necesario trabajar más para vincular a la mujer a la actividad cafetera, haciéndola más visible como empresaria del café, en la toma de decisiones intrafamiliares y en la formulación de proyectos que conlleven al futuro de la empresa cafetera.

La mujer es dinamizadora del relevo generacional, es el centro del hogar, fortalece el arraigo de sus hijos a su empresa, es el pilar de la familia, y garantiza la sostenibilidad y calidad de vida de los que la rodean.

Por todo lo anterior, hoy más que nunca hay que apostarle a la mujer cafetera, quien trabaja incansablemente buscando un patrimonio en beneficio de su familia. Debemos dirigir los esfuerzos hacia ellas como una forma de proyectar el progreso, basados en principios de la equidad.

Desde estas cortas letras las estoy invitando, cuando se avecina una jornada de democracia cafetera, a que demuestren su liderazgo y participación en los comités de cafeteros. La presencia de la mujer en los cuerpos directivos del gremio ha sido y seguirá siendo fundamental para continuar, como caficultores, defendiendo y sembrando la semilla del desarrollo y del progreso.

TOLIMA Cafetero

Consejo Editorial: Luis Javier Trujillo, Luis Oliver Montealegre, Jairo Vásquez, Carlos Sánchez, Javier Malagón, Dairo Mejía, Olivo Rodríguez, Gildardo Monroy.
Asesor Técnico: Ignacio Amórtegui. **Director:** Juan Pablo Castro.
Redacción: María Victoria Herrera.
Diagramación: Diana Lucía Martínez E. **Impresión:** La Patria.
Nota: los textos técnicos de las ventanas de la presente edición fueron tomados de libro: Sistemas de producción de café en Colombia, Cenicafé 2007.

Ahora, a través de Internet lea su...



Andrea Lizeth Lizarazo Escobar, de raíces cafeteras, nos representará en Calarcá

Por la corona del Café

Una joven de 19 años, con su carisma, belleza y compromiso, tiene la gran responsabilidad de representar y traerse para el Tolima la corona del Reinado Nacional del Café, que se realizará del 1 al 5 de julio en Calarcá (Quindío).

Andrea Lizeth Lizarazo Escobar, cajamarcuna de familia cafetera, a pesar de su juventud, es una verdadera experta en la participación en certámenes de esta naturaleza, desde el año 2006, lo que se ha convertido en una de las fortalezas para hacer frente a este nuevo reto, y para el cual se está preparando en el Salón del Café del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima.

“Me siento muy identificada con el café. Mi mamá, María Teresa Escobar, creció entre los cafetales de la finca de mi abuelita en Cajamarca. Yo

soy tradicionalista y ésta es una industria de mucha tradición, encarnada en nuestra gente del campo, además de que es el producto más representativo de Colombia ante el mundo”, afirmó Andrea Lizeth, quien va a Calarcá con el firme propósito de conquistar la corona de Reina Nacional del Café.

En el Comité de Cafeteros, la representante del Tolima se entrena aprendiendo sobre el cultivo, variedades, catación y preparación de la bebida. Además allí ha tenido la oportunidad de intercambiar impresiones con cafeteros de todo el departamento, quienes, como ella, estudian para conocer mejor nuestro producto insignia.

Hija única, Andrea estudió Dibujo Arquitectónico y de Ingeniería en la Universidad del Tolima y actualmente

cursa primer semestre de Diseño y Producción de Moda en la CUN, donde se destaca en la asignatura de Expresión.

Con su sencillez, compromiso y amor por el café, esta joven tolimense está dispuesta a dejar muy en alto el nombre de su departamento y del Comité de Cafeteros en un certamen donde tendrá la oportunidad de dar a conocer a todo el país, la belleza del Tolima cafetero.



Foto suministrada

Buenas noticias para todos los Cafeteros:

El precio de los fertilizantes bajó. Aprovechen esta oportunidad para abonar su cafetal con la mejor calidad y precio.

Agroinsumos sigue apoyando la competitividad de sus clientes y amigos con **\$1.500** por cada saco de fertilizante de la marca **Agrocafé** que adquiera en los puntos de ventas de las Cooperativas de Caficultores.

Este descuento se seguirá abonando directamente a su **Tarjeta o Cédula Cafetera Inteligente**



www.agrocafe.com.co
teléfono: 2100888
fax: 2102110
Calle 73 N° 8 - 13 PISO 5 Torre A
Bogotá-Colombia



Agroinsumos del Café S.A.

Nota: Válido desde el 1 junio de 2010.
Esta promoción está sujeta a cambios sin previo aviso.

Separata **Técnica**

Órgano de información del Gremio Cafetero Tolimense

TOLIMA *Cafetero*

20 años al servicio del caficultor tolimense

Edición 199 Junio de 2010



Cafés especiales: esfuerzo que deja huella

Con el propósito de incrementar el posicionamiento del café colombiano en altos segmentos que agreguen valor a los productores, desde 1996 la Federación de Cafeteros lidera el Programa de Cafés Especiales de Colombia, con el objetivo de identificar y seleccionar cafés de características excepcionales, provenientes de regiones específicas. Además se integran tres conceptos fundamentales: conservación del medio ambiente, equidad económica y responsabilidad social. La presente Separata Técnica tiene como objetivo describir lo que es el programa de Cafés Especiales de la Federación de Cafeteros y las acciones que se adelantan en el Tolima.

Programa de cafés especiales en Colombia

Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, y por el cual están dispuestos a pagar un precio superior.

Los cafés especiales colombia-

nos son aquellos que se distinguen de los demás por sus atributos como: características de taza superiores, zonas de cultivo diversas, uso de tecnología de producción y procesamiento adecuado, y utilización de buenas prácticas agrícolas. Además son valorados por los consumi-

dores, debido a sus características especiales, gracias a las cuales se pagan precios superiores, que redundan en un mayor bienestar de los productores. En el país, a diciembre de 2009 se consolidaron 90 programas de cafés especiales, de los cuales 54 corresponden

a cafés sostenibles.

En Colombia la producción de cafés especiales se realiza en un área de 213 mil hectáreas con una oferta potencial estimada en 3,1 millones de sacos, en la que intervienen 74.927 caficultores, 50 mil más que en 2007.

Categorías de los cafés especiales colombianos

1 Cafés de Origen

Proviene de una región o finca con cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales. Son vendidos de igual manera al consumidor final sin ser mezclados con otras calidades o cafés procedentes de otros orígenes. Los clientes los prefieren por sus especiales atributos en su sabor y aroma. Consta de tres subcategorías:

Cafés regionales

Procedentes de una zona o región específica. Poseen características de producción especiales y además pueden tener un valor histórico, social o agroecológico. Son vendidos al consumidor final garantizando que no haya ningún tipo de mezclas con otros cafés de diferente origen.



Cafés exóticos

Cultivados en zonas determinadas, bajo condiciones excepcionales. Poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener una taza de altísima calidad.



Cafés de finca

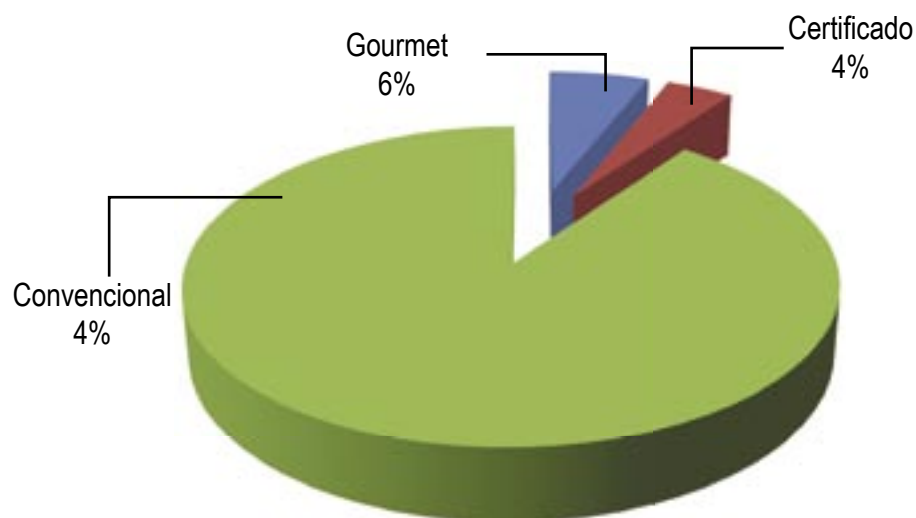
Su calidad es superior, sus atributos perduran a través del tiempo. Son cafés producidos en una sola finca, provenientes de un mismo cultivo.



Mercado mundial de los cafés especiales

Si el consumo mundial es de 120 millones de sacos de 60 kilos de café verde, el mercado de los cafés especiales se estima en alre-

dedor de 12 millones de sacos. Los cafés especiales pasaron de ser un nicho a ser un segmento del mercado.



Fuente: Daniele Giovannucci- Presentación SCAA Long Beach – mayo de 2009



Foto: Oficina Central Federación Nacional de Cafeteros

2 Cafés Sostenibles

Son cafés cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente a través de la producción limpia y la conservación de la biodiversidad de sus zonas. Estos cafés también promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen.

Los clientes los prefieren por el cuidado especial que se tiene con la naturaleza y la promoción especial que se tiene del mercado justo en los países que están en vía de desarrollo.



3 Cafés de Preparación

Son cafés de apariencia especial, ya que tienen un tamaño y una forma que se torna interesante y apetecida para el comprador internacional. También pertenecen a esta categoría los cafés que se buscan de acuerdo con las referencias de un cliente en particular y se acopian para ofrecer un producto consistente.



Programas de Certificación en café

Cafés de Comercio Justo o Fair Trade

Cafés UTZ Certified



El Comercio Justo es una alternativa comercial basada en una relación equitativa, transparente y duradera entre productor y comprador, en la cual se paga un precio justo a los pequeños productores.

El café es producido por pequeños cultivadores asociados en cooperativas, con un precio mínimo de compra garantizado.

Se valora el trabajo de los productores, las leyes

laborales, la seguridad social, la salubridad y el respeto

Establece normas mundiales para la buena práctica de la producción de café. Responde a dos importantes preguntas de los compradores de café: ¿De dónde proviene mi café? y ¿Cómo fue producido?

Los productores de este café certificado cumplen con el código de conducta, que es el conjunto de normas reconocidas internacionalmente para la siembra de café en forma responsable, social y ambientalmente, y para un manejo eficiente de la propiedad, trazabilidad y seguridad alimentaria.

Las líneas más relevantes de este código de conducta son:

- Trazabilidad.
- Identificación y separación del producto.
- Sistema de administración, mantenimiento de registros y auto inspección.
- Variedades y patrones.
- Manejo del suelo.
- Uso de fertilizantes.
- Protección de cultivos.
- Cosecha.
- Manejo de poscosecha.
- Salud del trabajador, seguridad laboral y social.
- Medio ambiente.
- Reclamaciones.

El Código Común para la Comunidad Cafetera 4C promueve y fomenta la sostenibilidad de la caficultura y se basa en el mejoramiento ambiental, social y económico en la producción, beneficio, secado y la comercialización del café verde (excelso) principalmente, para el beneficio de todos los participantes de la cadena del café.

Los cafés licenciados con 4C tienen reconocimiento internacional por parte de las firmas patrocinadoras, quienes tienen preferencia por ellos.

Los pilares de la sostenibilidad son la dimensión social, ambiental y económica, priorizadas en el Código.

Dimensión Social:

Pretende alcanzar condiciones decentes de trabajo y vida



por la conservación de los recursos naturales.

El Comercio Justo permite a los productores independizarse de los intermediarios y establecer relaciones comerciales directas y estables (a largo plazo) con compradores.

El sello de comercio justo es una forma de cooperación comercial destinada a mejorar las posibilidades de los pequeños

productores y sus organizaciones.

Café Rainforest Alliance



La misión de Rainforest Alliance es proteger los ecosistemas, así como las personas y la vida silvestre que depende de ellos, mediante la transformación de las prácticas del uso del suelo, las prácticas comerciales y el comportamiento de los consumidores.

Se caracteriza por certificar toda la finca, no las características del producto. Así mismo, crea mercado especial para productos certificados. Puede adquirir un sobreprecio interesante, en algunos casos.

Los principios básicos de esta certificación son:

- Sistema de gestión social y ambiental.
- Conservación de ecosistemas.
- Protección de la vida silvestre.
- Conservación de los recursos hídricos.
- Trato justo y buenas condiciones para los trabajadores.
- Salud y seguridad ocupacional.
- Relaciones con la comunidad.
- Manejo integrado del cultivo.

• Manejo y conservación del suelo.

• Manejo integrado de desechos.

para los agricultores y sus familias, así como de sus empleados. Esta área incluye el respeto a los derechos humanos y laborales, así como el logro de un adecuado estándar de vida.

Dimensión Ambiental:

Busca que las actividades que se realicen en el sistema de producción causen el menor daño al medio ambiente.

Dimensión Económica:

Tiene por objeto que los ingresos sean razonables para todos los actores que forman parte de la cadena del café y el libre acceso al mercado. Adicionalmente, se busca la aplicación de buenas prácticas agrícolas para garantizar la buena calidad del café.

4C (Código Común para la Comunidad Cafetera)



Los cafés especiales en el Tolima

Los productores disponen por parte del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima de un programa de cafés especiales que ofrece capacitación para la formación de asociaciones de productores, brinda información de los programas comerciales de café de alta calidad y diferentes concursos de café, presta acompañamiento en el acopio y entra de los cafés a las cooperativas. En Ibagué, en el Edificio del Café, se cuenta con el Salón del Café, un espacio dotado con todos los elementos

Cafés especiales Tolima

Programa	Caficultores	Miles de kilos c.p.s.	Categoría
Las Hermosas	310	273	Regional
Regional Tolima	445	446	Regional
Flo Sur Tolima	213	267	Fair Trade
Cafinorte Orgánico	12	13	Orgánico
Mitsu	85	490	Origen
Rainforest Tolima	150	33	Medio Ambiente
Planadas Tolima	60	43	Origen
FLO UTZ Certified	210	13	Sostenible
Totales	1.485	1.578	

para realizar el acompañamiento y asesoría a los caficultores, el cual además dispone de un laboratorio para realizar los análisis de calidad del café de finca y capacitar a los cafeteros y extensionistas en aspectos de evaluación física y sensorial del grano.

En la búsqueda del aseguramiento de la calidad y el desarrollo de cafés especiales, se plantean además, estrategias como:

Organización de los productores

Es necesario que los productores se organicen en asociaciones o grupos para facilitar las actividades en cada una de las etapas productivas de la finca y recibir en forma colectiva capacitaciones, optimizar la adquisición de materiales e insumos y coordinar el alistamiento de los lotes entre los productores para aportar cafés en forma ordenada a los diferentes programas de comercialización.

Aproximación del perfil sensorial del café del Tolima

Fragancia y Aroma pronunciado.

Acidez media-media alta.

Sabor dulce.

Sabor residual prolongado y de grata recordación.

Notas acarameladas y afrutadas.

Cuerpo balanceado.

Mejoramiento de la calidad

Una condición para el desarrollo de los cafés de alta calidad es el cumplimiento de las buenas prácticas, que deben ser monitoreadas con análisis físico y sensorial de las diferentes cosechas con sus respectivas evaluaciones, presentándose ocasiones donde es necesario efectuar ajustes para la solución de daños en el grano o para seleccionar cafés con destino a los diferentes programas comerciales.

Acompañamiento del Servicio de Extensión

Los cafeteros cuentan con el acompañamiento del servicio de extensión a través de los diferentes programas del comité de cafeteros para mantener una caficultura competitiva y sostenible dentro de un sistema de aseguramiento de la calidad en donde los cafeteros puedan ofrecer cafés en un exigente mercado.

