

TOLIMA Cafetero

20 años al servicio del caficultor tolimense

Año 21 Edición 198 Ibagué-Tolima-Colombia 16 páginas ISSN 0124-1060 Con el apoyo del Fondo Nacional del Café

El mejor control para esta plaga está en las manos del productor, aplicando el 're-re'

Broca: recoja y repase

Con el lema Controle la Broca y Proteja la Cosecha Futura, el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima adelanta una amplia campaña de información y educación, sobre el manejo y control de esta plaga.

El énfasis de este programa es la oportuna y permanente recolección de todos los granos maduros, sobremaduros y secos, tanto del árbol, como del suelo, para prevenir la multiplicación del insecto.

De igual forma, concientizar a los productores de la responsabilidad de mantener sanos sus cafetales, pues de no hacerlo, la broca vuela a los cultivos de las fincas vecinas.



Oficina de Comunicaciones

6 El control de la broca está en la recolección oportuna de los granos maduros, sobremaduros y secos, tanto del árbol como del suelo.

No comercialice café mojado

El secado del café

El secado es una fase muy importante en el beneficio del café. De hecho, este proceso permite conservar su calidad al reducir el contenido de agua del grano a niveles que permitan su conservación, para así evitar su deterioro.

El secado inadecuado es el responsable de la mayoría de los defectos del café. En la presente edición se exponen las principales características de este proceso.

Separata **Técnica**
TOLIMA

Pautas de crianza para la familia Entre padres e hijos

Hablar en esta época de la formación y educación de nuestros hijos se convierte en un tema complejo y difícil de manejar, por las mismas situaciones modernas que enfrentamos

cada día, y que han venido modificando negativamente algunos esquemas de educación que son asumidos por algunos padres cuando de formar se trata.

2

En esta edición

Producción de café aumentó en abril 2

Curso Q Grader en el Salón del Café 3

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

Cédula Cafetera Inteligente

JUAN VALDEZ
COLOMBIA
CÓDIGO: 1-800-966010

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

Aplicar para Tarjeta Cafetera Inteligente

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

CONSULTORIO JURÍDICO **Cafetero**

La Federación Nacional de Cafeteros, en convenio con la Universidad Javeriana, brinda asesoría y orientación jurídica gratuita a los cafeteros colombianos.

Para mayor información consulte con su técnico de Extensión o visite el sitio web
www.federaciondecafeteros.org

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

El próximo domingo 26 de septiembre los cafeteros del Tolima podrán elegir directamente los delegados al Congreso Nacional de Cafeteros y los miembros de los comités municipales de su jurisdicción, para un periodo de cuatro años que se inicia el primero de noviembre de 2010. En el Tolima se nombran representantes para 26 comités municipales.

Variación enero – abril 2010

Según los más recientes reportes de la Federación Nacional de Cafeteros, la producción de café año corrido (enero – abril 2010), fue de dos millones 439 mil sacos de 60 kilogramos, frente a dos millones 854 mil sacos, en el mismo periodo del año 2009, lo que implica una variación del -15 por ciento.



La producción de café en Colombia ascendió a 647mil sacos de 60 kilos al cierre del mes de abril

En firme recuperación de la producción de café

En los primeros cuatro meses del año las exportaciones de café de Colombia superaron los dos millones 235 mil sacos.

En el cuarto mes del año, la producción de café ascendió a 647mil sacos de 60 kilos, cifra que representa un crecimiento de 88 por ciento frente a abril de 2009. De esta manera, se confirman las previsiones sobre la recuperación de la producción tras el comportamiento del clima y el buen nivel de fertilización observado.

El fenómeno de El Niño no fue tan severo como se había previsto y, gracias a los programas de apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros a los productores, se logró tener un adecuado nivel de



Foto: Oficina de Comunicaciones

En el pasado mes de abril la producción de café presentó una notable recuperación.

fertilización, lo que hace prever una recuperación constante de la producción.

“Mayo y junio registrarán niveles superiores de producción y en el segundo semestre se consolidará esta tendencia”, afirmó el gerente de la Federación Nacional de Cafe-

teros, Luis Genaro Muñoz.

Tras la notable recuperación de la producción en abril, se prevé que la cosecha en los primeros seis meses del año llegue a cuatro millones 500 mil sacos, ubicándose por debajo en la parte inferior de la desvia-

Producción de café abril 2010 (Sacos 60 kilogramos)

Abril 2010	647.000
Abril 2009	345.000
Variación	88%

Exportaciones de café abril 2010 (Sacos 60 kilogramos)

Abril 2010	528.000
Abril 2009	550.000
Variación	-4%

ción prevista en el pronóstico de cosecha.

De otra parte, en abril las exportaciones de café de Colombia llegaron a 528 mil sacos de 60 kilos lo que representa un caída de apenas cuatro por ciento frente al mismo mes del año pasado.

Serían las primeras en llegar al país austral

Cafeteras para pods en Chile

En respuesta a la creciente demanda en Chile por el consumo de café cada vez de mayor calidad, Moulinex, perteneciente a Groupe SEB, y

la cadena colombiana Juan Valdez unieron sus esfuerzos para lanzar al mercado nacional Direct Serve, la primera cafetera para pods, que permite, en tan sólo 50 segundos, disfrutar en casa o en la oficina de un producto gourmet con las mismas cualidades en términos de textura, aroma y sabor.

Esta novedosa máquina-

na es de fácil uso. Se carga por su depósito extraíble y tras oprimir un botón, se obtiene una exquisita taza del mejor café. Además, su sistema antigoteo permite una rápida limpieza y su diseño compacto requiere poco espacio.

En distintos y novedosos sabores, el consumo del café más refinado se ha posicionado como uno de los favoritos de los chilenos durante este último tiempo. Tanto así, que en 2009 la venta del café en supermercados y tiendas aumentó 135 por



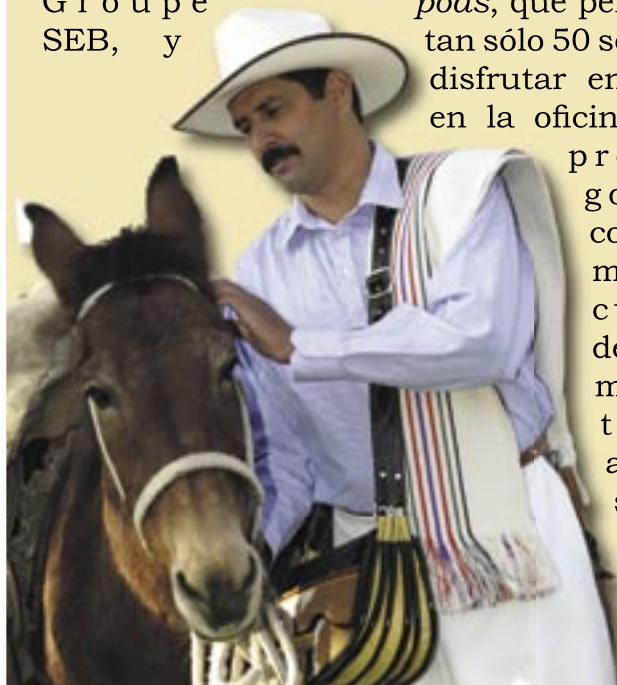
Federación Nacional de Cafeteros - Oficina Central

El café colombiano sigue conquistando a otros países en América y el mundo entero; ahora, con las cafeteras Moulinex, en Chile.

ciento por la irrupción de novedosos productos, que vienen en sobres listos para tomar y ofrecen un grano más sofisticado que el tradicional.

Dedicado a un público cada vez más exigente, que busca comodidad, rapidez y calidad, la prestigio-

sa marca Moulinex y la cadena colombiana Juan Valdez se unieron para lanzar al mercado estas nuevas cafeteras, al igual como ocurrió durante el segundo semestre de 2009 en Colombia, generando gran aceptación entre los consumidores.



Ceremonia de clausura

El Comité Departamental de Cafeteros estuvo presente en la clausura del Entrenamiento en Catación de Café para Certificación de Catadores Q, como una ratificación de su compromiso con la producción de café de alta calidad en el departamento del Tolima.



Los cafeteros podrán votar a través de Internet y vía teléfono celular, desde las 8:00 a.m. del 9 de septiembre y hasta las 4:00 p.m. del 19 de septiembre. Las votaciones que se lleven a cabo en las cooperativas, en los puntos de compra o en las oficinas de los comités departamentales, tendrán un horario diario de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Los participantes en la capacitación certifican calidad de cafés especiales

Catadores Q en Ibagué

La realización de este evento en el Salón del Café de Ibagué, constituye un reconocimiento al trabajo serio y comprometido del Comité del Tolima con los cafés especiales y la calidad.

Veinte catadores de diferentes regiones de Colombia se reunieron en el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, para participar en el Entrenamiento en Catación de Café para Certificación de Catadores Q, en coordinación con el Instituto de la Calidad del Café (CQI).

El evento hace parte del Programa de Cafés Especiales de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (Usaid), operado por ACIDI/VOCA, y está dirigido a funcionarios de las organizaciones e instituciones, vinculadas a la industria de los cafés especiales en Colombia y/o al programa.

El Sistema de Café Q, desarrollado por el Instituto de Calidad del Café (CQI), es internacionalmente reconocido para evaluar la calidad de la taza. Siguiendo los protocolos definidos por la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA), este sistema de clasificación establece las bases para identificar y separar los cafés de alta calidad, de clasificación de 80 puntos o más, que luego pueden ser vendidos como Cafés QTM. Los Cafés QTM ofrecen una garantía de calidad que los consumidores puedan confiar.



Catadores de todo el país se entrenaron durante una semana en Ibagué.

Estos 20 catadores ahora pueden catar y probar el café desde el punto de vista de compradores y describir los cafés que utilizan el idioma globalizado de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA), el cual muchos compradores emplean

Retroalimentación para productores

El Sistema de Café Q está diseñado para proveer información y retroalimentación a los productores en la forma de un certificado o informe, y servir como herramienta para maximizar ganancias potenciales para sus cafés. Para el CQI la calidad es la variable que más influye en el precio y por ende, las familias que derivan su sustento de ese precio. Comunidades de café estables y prósperas se traducen en un suministro sostenible de café de calidad para la industria. El Sistema de Café Q establece un mecanismo para comenzar a determinar precios y las negociaciones basadas en calidad.



Kelly Amoroso, instructora del CQI



Fotos: Oficina de Comunicaciones

Ted Lingle, director ejecutivo del CQI.

diariamente para tomar decisiones sobre sus compras de café.

De acuerdo con Kelly Amoroso, instructora del CQI, el entrenamiento brinda a los catadores la posibilidad de ser más sensibles frente a las diferentes características que busca el mercado del café especial. “En el curso hemos trabajado con cafés de Indonesia, África Oriental y América Central. Ésto ayuda a cada uno de los catadores a comparar los cafés que están en competencia con los colombianos, desde el punto de vista del comprador”, indicó la experta norteamericana.

Ted Lingle, director ejecutivo del CQI, afirmó que el sistema Q se fortalece al certificar los catadores de Colombia como Q graders, ayudando al sector a buscar un valor agregado a los cafés especiales que se producen en el departamento.

Los exámenes presentados por los participantes en el curso, incluyeron conocimientos generales de café; habilidades sensoriales, de catación, olfativas, de triangulación, de encontrar parejas, de evaluación de café verde Arábica, de identificación, y evaluación de muestras tostadas.



Ilustraciones: Biblioteca Virtual Luis Ángel Arango

José María Vergara y Vergara describe el ambiente neogranadino en *Las Tres Tazas*

Modas y costumbres de la Santafé de la Independencia

Valses, contradanzas, camisones de talle alto para las damas y zapatos de hebilla para los caballeros, refrescos durante los cuales se servían espesas y humeantes tazas de chocolate, bebida heredada de los españoles, representan algunas de las modas y costumbres más representativas de la Santafé de Bogotá de la Independencia.

Las Tres Tazas, obra de José María Vergara y Vergara, describe detalladamente tres momentos de la Bogotá del siglo XIX, alrededor de tres bebidas: el chocolate (1813), bajo la influencia española; el café (1848), que evidenciaba la presencia inglesa, y finalmente, el té (1866) y las maneras francesas que marcaron a los santafereños por esa época.

Reproducimos apartes de la *Primera Taza*, con motivo de la invitación que la dama Doña Tadea Lozano hace para rendir homenaje al general Antonio Nariño, quien se aprestaba a partir para su campaña en el sur.

“Pues en uno de sus salones fue donde se reunió la sociedad que iba a tomar un refresco la noche del 13 de mayo de 1813. Treinta caballeros y veinticinco señoras y señoritas, asistían. Era el traje de los caballeros, zapato de hebilla, media de seda, pantalón rodillero con hebilla de oro, chaleco blanco y casaca sin solapas, según la última moda, y que era llamada Bonapartina. El traje de las señoritas consistía en camisón de seda de talle muy alto y descotado, mangas corridas, falda estrecha.

El refresco tuvo lugar a las ocho de la noche, en el vasto comedor. La mesa, cubierta con un mantel de alemanisco de resplandeciente blancura,

soportaba el enorme peso de los platos de colaciones, las botellas de aloja y los botellones de vino español (...). (...) Apenas llegaron al salón rompió la música de cuerda que estaba prevenida, con una alegre contradanza que hizo saltar de alegría a todos los que la escuchaban. Puso

Glosario

Alemanisco: se decía de cierto género de mantelería labrada a estilo de Alemania, donde tuvo origen.

Aloja: bebida compuesta de agua, miel y especias.

Caña: cierta canción popular de procedencia andaluza.

Capitúsé: baile mestizo que se ejecutaba con tonada de bambuco.

Casaca: vestidura ceñida al cuerpo, generalmente de uniforme, con mangas que llegan hasta la muñeca, y con faldones hasta las corvas.

Paseo, cadena, triunfo, venus y ruedas combinadas: pasos de la contradanza.

Pastora: sombrero femenino de ala ancha y cinta con lazos en colores vivos.

Zorongo: baile popular andaluz.



En la Santafé de la Independencia se acostumbraba el uso de pañolones en las damas, y chaleco blanco y casaca sin solapas para los hombres.

Eran las doce de la noche, dadas en el gran reloj de cuco que sonaba en la recámara, y los convidados se prepararon para retirarse. Los hombres pidieron a sus pajes sus ricas capas de paño de grana, su espada y su sombrero de castor: las mujeres pidieron a los caballeros sus mantos y sus pastoras, y salieron precedidos de sus lacayos

que llevaban grandes faroles para alumbrar las calles solitarias por donde se retiraban los elegantes tertulianos.

Cuatro años después todos los hombres de aquella tertulia, menos dos, habían sido fusilados: todas las mujeres, menos tres, habían sido deserradas”.



la contradanza el elegante Madrid con la hermosa doña Genoveva Ricaurte. Las figuras fueron paseo, cadena y triunfo, en la primera parte; y en la segunda alas cruzadas, paso de Venus y ruedas combinadas. Tras de la contradanza se bailaron un capitúsé, un zorongo, un ondú y dos cañas.

Antonio de la Santísima Concepción Nariño y Álvarez



(1765 - 1823)

Uno de los más importantes precursores de la Independencia, perseguido y encarcelado en varias ocasiones por sus ideales. En 1792 fundó la Imprenta Patriótica en la que imprimió la traducción del francés al español que había realizado de la Declaración Universal de los Derechos del Hombre y del Ciudadano, lo que le mereció una condena de 10 años de presidio. Fundó el periódico *La Bagatela*, en el que expresaba su inconformidad con la forma de gobierno de Santafé.

Virrey Antonio José Amar y Borbón



(1742 - 1826)

Su situación se hizo particularmente insostenible el 20 de julio, cuando se presentaron los primeros conflictos. Si bien fue nombrado presidente de la Junta Suprema formada en esa fecha, ello no obedeció tanto a su prestigio político, como al hecho de no haber adelantado acciones represivas contra los amotinados. Sin embargo, el 25 de julio se difundió la noticia de que el virrey planeaba un ataque al pueblo y fue encarcelado.

Francisco José de Caldas



(1768-1816)

Geógrafo, botánico, astrónomo y prócer de la Independencia. Colaboró en la Real Expedición Botánica, fundó el *Semanario del Nuevo Reino de Granada* para difundir el conocimiento de las ciencias naturales. Tras los sucesos del 20 de julio de 1810 se le encomendó la redacción del *Diario Político* de Santafé de Bogotá. En 1812 viajó a Antioquia para encargarse de varias tareas militares. Con la llegada del Ejército Expedicionario de Pablo Morillo, huyó al sur, pero fue preso y ejecutado en Santafé en 1816.

Informe de gestión

Las diferentes dependencias del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima presentaron un informe de su gestión en lo que va corrido del año 2010, en cumplimiento de las metas del Plan Estratégico 2008-2012.



Para ser elegido Delegado al Congreso Nacional Cafetero y consiguientemente, Miembro del Comité Departamental de Cafeteros, se requiere: ser productor federado; tener una antigüedad no menor de tres años, continuos o discontinuos, como productor y como federado, y cumplir a la fecha de la elección, con las calidades señaladas en los artículos 4 y 6 de los estatutos.

Los padres deben concientizarse de su responsabilidad como formadores

¿Cómo está educando a sus hijos?

Por: Esperanza Huepa Esquivel
Extensionista Social Seccional Planadas

Hablar en esta época de la formación y educación de nuestros hijos se convierte en un tema complejo y difícil de manejar, por las mismas situaciones modernas que enfrentamos cada día, y que han venido modificando negativamente algunos esquemas de educación que son asumidos por algunos padres cuando de formar se trata. No hay una disciplina constante, familias cojas, los padres no tienen tiempo, hijos insolentes y desobedientes haciendo lo que ellos quieren, padres inseguros o complacientes, el maltrato físico como única forma rápida para conseguir obediencia, la violencia intrafamiliar, el embarazo precoz y la falta de espiritualidad, entre otros aspectos.

Es importante recalcar que cuando se ha tomado la decisión de tener un hijo, la responsabilidad va mucho más allá de llevar un embarazo saludable, un parto exitoso, o de proveer alimento y vestido. La tarea como padres de familia debe ser dedicada y continua

hasta formar un adulto de principios, trabajador, honesto y proyectado a la vida para que engrandezca una comunidad, una región y una sociedad.

No es fácil, pero tampoco imposible. Los padres deben disciplinar con amor, con firmeza, creando y haciendo cumplir las normas y reglas en sus hogares, siendo líderes y ejemplo de sus hijos en la época de la infancia y la niñez, cuando están aprendiendo y explorando, sosteniéndolos cuando van a caer, y orientándolos cuando todavía son unos barcos que no tienen rumbo ni dirección. Ese debe ser el compromiso y la misión de unos padres que realmente quieren a sus hijos.

Y es que en el afán de no repetir los errores que cometieron nuestros padres en el pasado, nos hemos convertido en los últimos hijos que respetaron a sus padres y los primeros padres que permitimos que nuestros hijos nos irrespeten; los últimos hijos en obedecer, y los primeros padres viviendo

bajo el yugo de los hijos; los últimos hijos acatando la autoridad de nuestros padres y los primeros padres que flaqueamos en nuestras decisiones, y sólo nos dedicamos a complacer y a dar todo a cambio de nada.

Padre de familia y amigo caficultor, reflexione sobre la manera cómo está educando a sus hijos, en manos suyas está el compromiso de regar buena semilla para el futuro.



Foto: Esperanza Huepa

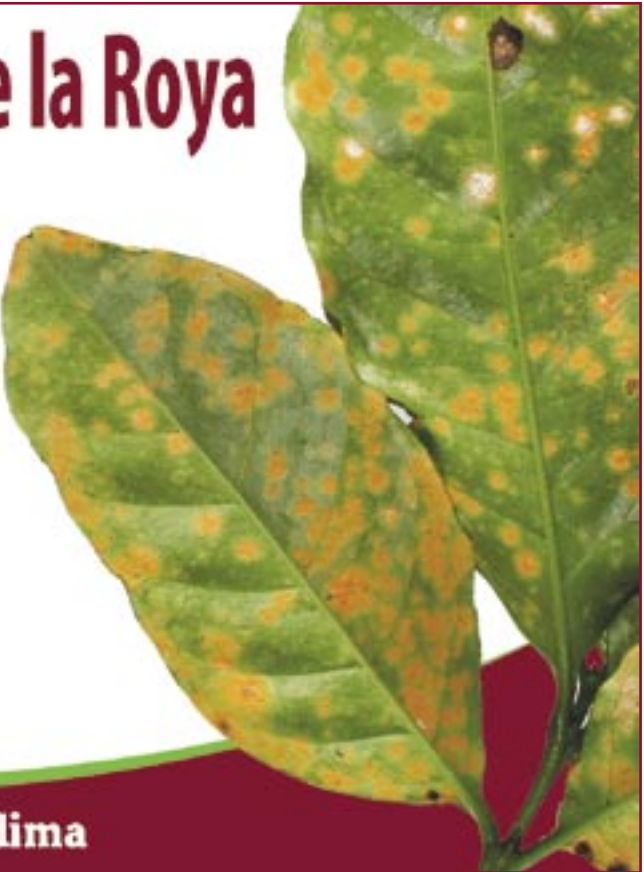
Recomendaciones para el control de la Roya

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

En el caso de Mal Rosado, se recomienda podar las ramas enfermas, 3 centímetros por debajo del área afectada.

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.



No podrán ser elegidos Delegados al Congreso Nacional de cafeteros: los miembros de los Comités Nacional de Cafeteros y Directivo de la Federación; los empleados remunerados de la Federación o de las entidades en las cuales ella tenga participación accionaria superior al 1 por ciento, con recursos propios o con recursos del Fondo Nacional del Café, y los servidores públicos.

La cédula inteligente se asemeja a tarjeta débito

La Cédula Cafetera Inteligente es diferente a una cuenta bancaria pero se asemeja a una tarjeta débito. Le permite al caficultor obtener dinero en efectivo cuando lo requiera. Todas sus transacciones están libres del impuesto del cuatro por mil. Evita el pago de comisiones por cambio de cheques.



El Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Tolima adelanta una amplia campaña de información,

Controle la broca y pro

Estación 1 Control Roya

La siembra de variedad Castillo®, además de evitar el control de la roya, presenta ventajas en relación con la broca, especialmente porque permite un mejor establecimiento del hongo B. bassiana porque no es necesario el uso de fungicidas en el cafetal; además, sus frutos permanecen más tiempo en los árboles permitiendo que los pases de cosecha se hagan antes de que frutos infestados por broca caigan al suelo. El mantener otras variedades, incrementa los costos de manejo y control de la enfermedad.

El Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Tolima adelanta una serie de actividades con el propósito de informar y educar a los cafeteros sobre el manejo y control de la Broca, como la Roya, el programa S y Futuro y el uso de la Cédula Inteligente en esta actividad grupal. No obstante, el manejo adecuado de la Broca es el más destructivo de

Estación 2 Control Broca

El manejo integrado de la broca inicia con un programa de cosechas oportunas y repases permanentes, recogiendo los granos que caen al suelo. La renovación de los cafetales, permite el ordenamiento de la finca, de tal manera que no existan cafetales viejos que dificulten las labores de control de la broca, ya que en estos lotes es difícil el Re- Re.

La renovación por zoca se debe realizar inmediatamente después de la cosecha principal cuando se ha hecho una buena recolección de frutos. En estos árboles no se deben cortar ramas sin antes recoger los frutos infestados por la broca, ya que toda la población ahí presente se dispersa a los cafetales vecinos. Además, se deben dejar líneas de árboles trampa y cosecharlos con frecuencia. Estos árboles permanecerán en el cafetal entre 45 y 60 días, tiempo después del cual se le retira la totalidad de sus frutos para tratarlos apropiadamente y proceder a zoquear los cafetos.



Más recomendaciones

Los frutos maduros de los árboles trampa se deben cosechar cada quince días y aplicar un control adicional si es necesario. Los árboles trampa deben permanecer en el lote entre 45 y 60 días, al cabo de los cuales se recolecta la totalidad de sus frutos y se procede al zoqueo.



La inscripción de planchas para Delegado de una circunscripción al Congreso Nacional de Cafeteros y de listas para Comité Municipal, es facultad de los cafeteros cedulados. Toda inscripción deberá ser realizada por no menos de cinco cafeteros cedulados. La fecha de inscripción es desde el 21 de julio a las 8:00 a.m. y hasta el día 27 de julio de 2010 a las 6:00 p.m.

a través de días de campo en toda la zona cafetera

oteja la cosecha futura

el Comité de Cafeteros del
e de días de campo con el
car a los productores sobre
oca. De igual manera, temas
Sostenibilidad, Permanencia
a Cafetera, serán tratados en
ante el énfasis principal es el
a, calificado como el insecto
el cultivo del café.

Estación 4

Cédula Cafetera Inteligente

La Cédula Cafetera, documento que día tras día se convierte, además del instrumento de identificación de los cafeteros de Colombia, en una herramienta de uso comercial con la cual el usuario puede portar dinero por la venta que hace de su café en la Cooperativa, además de realizar compras en diferentes establecimientos comerciales.

Es importante que cada productor que recibe su cédula Cafetera Inteligente, la active a través de un sencillo procedimiento que lo puede adelantar en la Cooperativa de Caficultores o en el Comité de Cafeteros. Si la cédula no es activada, el usuario no podrá recibir los servicios que esta presta. Para mayor información sobre la Cédula Cafetera Inteligente, puede comunicarse a la línea 01 8000 966010.

Recuerde, además, que la cédula cafetera es el instrumento por medio del cual el cafetero puede participar de las elecciones cafeteras, las cuales se realizarán el próximo domingo 26 de septiembre.

Estación 3

Programa Sostenibilidad, Permanencia y Futuro

Esta es la gran oportunidad de renovar los cafetales envejecidos, con el fin de lograr una mayor productividad y reducir los costos por problemas de roya y broca. El programa consiste en el otorgamiento de un crédito de seis millones de pesos para renovar una hectárea de café. El 40% del valor del crédito, corresponden al Incentivo a la Capitalización Rural (ICR). Es decir, este porcentaje del crédito no tiene que ser cubierto por el cafetero. Además, los intereses generados por el crédito, son asumidos por el Fondo Nacional del Café. El plazo de pago son siete años, con un periodo de gracia de dos años.

Consulte con su técnico de extensión y reciba este beneficio que le otorga el Gobierno Nacional-Ministerio de Agricultura y la Federación de Cafeteros.



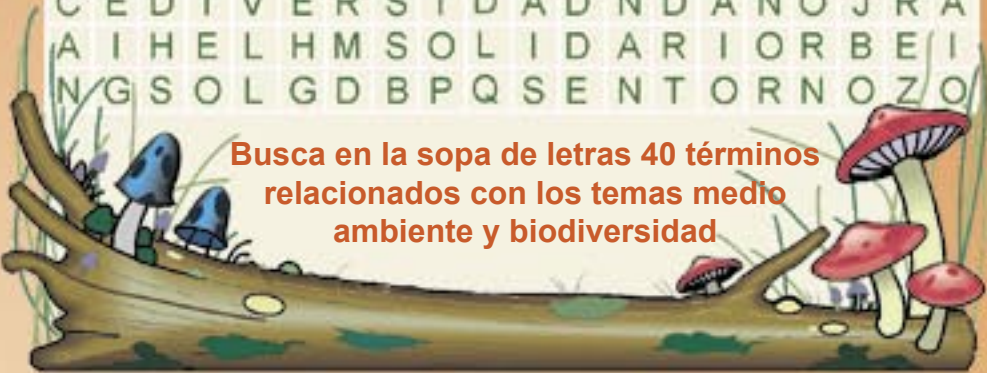
Medio ambiente y biodiversidad

Se entiende por medio ambiente el entorno que afecta y condiciona especialmente las circunstancias de vida de las personas o la sociedad en su vida. Comprende el conjunto de valores naturales, sociales y culturales existentes en un lugar y un momento determinado, que influyen en la vida del ser humano y en las generaciones venideras. Es decir, no se trata sólo del espacio en el que se desarrolla la vida sino que también abarca seres vivos, objetos, agua, suelo, aire y las relaciones entre ellos, así como elementos tan intangibles como la cultura.

La Biodiversidad también hace parte del medio ambiente y este año, 2010, fue declarado Año Internacional de la Diversidad Biológica por las Naciones Unidas.



2010 Año Internacional de la Diversidad Biológica



Busca en la sopa de letras 40 términos relacionados con los temas medio ambiente y biodiversidad

AGUA
AIRE
ANIMALES
AVES
BIODIVERSIDAD
CAFÉ
CIRCUNSTANCIAS
CULTURA
DIVERSIDAD
ENTORNO

ECOSISTEMAS
ESPACIO
ESPECIE
EVOLUCIÓN
FLORES
GENERACIONES
LIMPIEZA
MAR
MEDIO AMBIENTE
NACIONES UNIDAS

NATURALES
NATURALEZA
OBJETOS
PERSONAS
PLANETA
PLANTAS
PRESERVACIÓN
PROCESOS
RELACIONES
SENTIR

SER HUMANO
SERES VIVOS
SOL
SOLIDARIO
SOSTENIBILIDAD
SUELO
TIERRA
VALORES
VARIEDAD
VIDA

El 5 de junio de cada año se celebra, en todo el mundo, el Día Mundial del Medio Ambiente. Este fue establecido por la Asamblea General de Naciones Unidas en 1972 con el fin de estimular la sensibilización mundial en torno al medio ambiente.

Poema al medio ambiente

Oculto en el corazón
de una pequeña semilla,
bajo la tierra, una planta
en profunda paz dormía.
«¡Despierta!», dijo el calor.
«¡Despierta!», la lluvia fría.
La planta oyó la llamada,
quiso ver lo que ocurría,
se puso el vestido verde
y estiró el cuerpo hacia arriba.
De toda la planta que nace
esta es la historia sencilla.

Autor: M. F. Juncos

Concurso Bicentenario

Luego de leer detenidamente el texto sobre algunos aspectos de la moda y costumbres de la época del Bicentenario, conteste las siguientes preguntas y concurre por premios sorpresa.

- El texto corresponde a la obra:
a. Las Convulsiones
b. Las Tres Tazas
c. La Marquesa de Yolombó
- El refresco se ofrecía en honor de:
a. Antonio Nariño
b. Francisco de Paula Santander
c. Simón Bolívar
- El beber chocolate en Santafé de Bogotá obedecía a una costumbre heredada de:
a. Inglaterra
b. España
c. Francia
- El pasaje que se describe ocurre en el año:
a. 1866
b. 1848
c. 1813

Nombre: _____

Edad: _____ Teléfono: _____

Municipio: _____

Vereda: _____

Correo electrónico (opcional): _____

Para el éxito en la renovación

Con el fin de tener un exitoso programa de renovación, entre otros factores, se debe contar con muy buenos germinadores. Un caficultor que piense en un futuro mejor, renueva una parte de su cafetal todos los años; por lo tanto debe tener permanentemente un germinador con chapolas disponibles.



La elección del Delegado de la respectiva circunscripción será efectuada por el voto directo de los cafeteros cedulaados cuyo predio se encuentre situado dentro de la comprensión territorial de alguno de los municipios que la integran. La votación se hará por el sistema de candidaturas individuales, cada una de las cuales deberá estar conformada por un principal y un suplente.



La publicación es una de los principales reconocimientos de la convocatoria

Listo libro con experiencias ganadoras del XII Premio de Pedagogía Rural

Maestros de todo el país podrán, no sólo conocer, sino replicar los mejores trabajos que fueron premiados el año anterior. La Secretaría de Educación Departamental lo distribuirá en las escuelas del Tolima.

Ya se encuentran publicadas en una obra las tres experiencias pedagógicas seleccionadas por el jurado calificador del XII Premio Departamental de Pedagogía Rural, convocado por la Corporación para la Promoción del Desarrollo Rural y Agroindustrial, Prohaciendo, con el apoyo de la Secretaría de Educación del Tolima.

El libro contiene los trabajos *El Baúl de Palabras Mágicas*, del docente Oliverio Rodríguez, del municipio

de Alvarado; *Proceso de un inicio*, de Luis Eduardo Rojas Otavo, de la Institución Guillermo Angulo Gómez, de Castilla, en Coyaima, y *'Sabiduría', Aromas y Fragancias, Bondades y Nutrientes de la Huerta Escolar*, de Mercedes Rodríguez, de la Escuela Rural Mixta Cuba, en Icononzo, quienes ocuparon primero, segundo y tercer puesto, respectivamente.

La publicación de la experiencia representa, no sólo

uno de los reconocimientos que hace Prohaciendo a los mejores trabajos, sino la posibilidad de que las mismas sean replicadas en otras instituciones educativas del departamento y el país.

A la versión número 12 del Premio se inscribieron experiencias pedagógicas de

maestros de Alvarado, Icononzo, Líbano, Palocabildo, Rovira y Coyaima. En esta ocasión, el jurado calificador lo conformaron Olga Lucía Parra Córdoba, Norma Piedad Lavao y Néstor Cardoso Erlam.

El Premio Departamental de Pedagogía Rural tiene como objetivos exaltar las experiencias educativas sociales que adelantan los maestros rurales del Tolima, así como sistematizar, reconocer y socializar la labor que desarrolla el docente desde la comunidad y las instituciones educativas.

El Baúl de las Palabras Mágicas

Autor: Oliverio Rodríguez, director de núcleo del municipio de Alvarado

Esta experiencia se desarrolló durante el 2009 en colegios de Alvarado, Anzoátegui, Santa Isabel y Piedras, con el propósito de perder el miedo a la palabra y conocer su poder liberador, a través de más de 12 estrategias pedagógicas, de sencilla aplicación por parte de los docentes en el aula de clase.

Proceso de un Inicio

Autor: Luis Eduardo Rojas Otavo, de la Institución Guillermo Angulo Gómez de Castilla, (Coyaima)

Hace el recuento de la investigación llevada a cabo con el fin de establecer las causas de la no implementación del modelo pedagógico Histórico – Cultural, consignado en el Proyecto Educativo Institucional, y que constituye el punto de partida para el trabajo de la comunidad educativa en procura de lograr, además de otras metas, una acertada alineación entre las características culturales de los habitantes de la vereda y los procesos de enseñanza-aprendizaje adelantados en el colegio.

'Sabiduría', Aromas y Fragancias, Bondades y Nutrientes de la Huerta Escolar

Autora: Mercedes Rodríguez Herrera, de la Institución Nuestra Señora de Las Mercedes Sede IV, vereda Cuba, (Icononzo)

La docente, a través de un proyecto transversal, logró la integración de áreas, a partir de una propuesta que estimuló la imaginación de los alumnos y propició la creación literaria, expresada en cuentos, poemas, coplas y adivinanzas, consignados en un libro.

El segmento de este tipo de cafés aumenta cada día en el mercado mundial

Cafés Especiales: mejor calidad de vida

Por: Carlos Armando Uribe F.
Profesor Yarumo



El Evento del Año, fue el eslogan de la versión número 22 de la feria de cafés especiales realizada en Anaheim, estado de Cali-

fornia, entre el 15 y el 18 de abril de 2010. Esta feria, la más importante del mundo en esta temática, organizada por la asociación de cafés especiales de Norteamérica, congregó en esta oportunidad a ocho mil 500 personas relacionadas con la cadena de los cafés especiales.

El evento del año, tiene su explicación. No sólo fue-

ron 750 expositores, sino la oportunidad de establecer relaciones sostenibles y de manera integral con todos los actores de la cadena. Por eso, no sólo fue una actividad, fue un suceso.

Productores, tostadores, acopiadores, académicos del café, expositores, líderes de cada uno de los eslabones de la cadena, productores de insumos y equipos de la industria cafetera mundial, entre otros, se congregaron para continuar con una actividad de la cual dependen 25 millones de personas en el mundo. Colombia y la Organización cafetera, se hizo presente en esta feria, que si bien ha sido llamado el evento del año, para los caficultores Colombianos es la actividad de la vida.

Es una feria integral donde las actividades realizadas, se constituyen en una sumatoria que evidencia la necesaria universalidad del café. Es la oportunidad para las relaciones comerciales, la actualidad académica, la oportunidad de referenciar-

nos y la visión presente y futura del café.

Es el compromiso de los participantes de compartir en sus países la información recibida, de permitir que líderes productores colombianos intercambien puntos de vista con los compradores, de analizarnos para una crítica constructiva, de valorar la importancia irrefutable de la calidad, de conocer las tendencias del consumo y de entender que el café es una actividad para el hoy y el mañana en Colombia.

Cinco productores Colombianos fueron invitados por la Federación de Cafeteros y seleccionados por sus realizaciones como productores de cafés especiales y por su compromiso solidario con sus comunidades.

Enilda, Tomás, Miguel, Hernando y Servio Tulio, del Cesar, Cauca, Huila y Nariño respectivamente, estuvieron actualizándose en temas como el comercio justo, las tendencias del mercado de los cafés especiales, la caficultura orgánica, los equipos creativos para el consumo y el valor agregado en todas sus formas.

El *booth* del café de Colombia en la feria, fue un momento propicio para las relaciones y las transacciones, para dar a conocer perfiles de tazas de diferentes regiones a los asistentes, para compartir información sobre la importancia socioeconómica del café en nuestro país y para la obligada presencia en un evento que reúne a los principales exponentes de los cafés especiales en el mundo.

Por eso, el café de Colombia multiplicó el mensaje de esta feria a todos los asistentes: Cafés especiales, hacia una mejor calidad de vida.

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima invita a los cultivadores de la región a participar en la segunda versión del concurso

Tolima, Café de Alta Calidad

Requisitos:

- Entregar junto con el formulario de inscripción, mínimo dos cargas de café pergamino seco
- El acopio de los lotes participantes será entre el 15 de abril y 18 de junio de 2010.
- Condiciones del grano:
 - Humedad entre el 10 y 12 por ciento.
- Porcentaje de broca inferior al 1.5 por ciento.
- Contenido de pasillas de manos inferior al uno por ciento.
- Libre de olores que indiquen contaminación o defecto del producto.
- Porcentaje de almendra sana superior al 75 por ciento dentro del pergamino entregado.

El evento hará un reconocimiento a las mejores diez muestras departamentales

Informes:
Comité Departamental de Cafeteros del Tolima (Salón del Café), Comités Municipales y Cooperativas de Caficultores



Piense en Nutriesenciales
GRANDE

Asegure una mayor Productividad AGRIMINS®

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



Editorial

¡La broca está viva!

Con el lema Controle la Broca y Proteja la Cosecha Futura, el Servicio de Extensión adelanta una amplia campaña de información y divulgación, para que los productores retomen este tema y puedan visualizar que la broca está viva y no ha desaparecido ni desaparecerá de los cafetales. Desde su llegada al país, en el año 1998, este insecto, que es casi del tamaño de la cabeza de un alfiler, ha tenido la habilidad de invadir toda la zona cafetera colombiana y la de los demás países productores en África, Asia, América y las islas del Caribe. Lo anterior nos indica la urgente necesidad para que desde la finca se asuma la responsabilidad de controlar la broca, aplicando el manejo integrado, el cual parte de una buena recolección y repase permanente, sin dejar frutos en el suelo, foco de multiplicación de la plaga.

La broca es el insecto más destructivo del cultivo del café, pues su ataque lo hace directamente al fruto, lugar donde adelanta todo su ciclo biológico, el cual dura 25 días. Las cifras

sobre su rápida multiplicación son aterradoras: en un mes, una sola broca puede generar 40 hijos; en dos meses 900; en tres meses 26 mil; en cuatro meses un millón, y en cinco meses la cifra asciende a 25 millones. Este total de población de brocas puede comerse siete hectáreas de café.

Adicional a su reproducción, la broca posee una capacidad para volar por más de 20 minutos y hasta durante tres horas, tiempo durante el cual puede alcanzar distancias mayores a medio kilómetro, aspecto que le facilita infestar amplias zonas. Como si fuera poco, la broca cuenta con una oferta de alimento durante todo el año, lo que le permite un ambiente propicio para su reproducción, si no es controlada.

Nuestra invitación es para que los cafeteros del Tolima, si aún tienen dudas sobre el manejo integrado de la broca, consulten a los técnicos de extensión del Comité de Cafeteros y actúen frente a este problema.

Carta del Director Ejecutivo

La cita democrática de nuestro gremio

El 26 de septiembre los caficultores colombianos tienen la gran responsabilidad de elegir sus delegados al Congreso Nacional de Cafeteros y los miembros de los comités municipales de su jurisdicción, a través del ejercicio democrático de las Elecciones Cafeteras.

Desde ya el gremio se está preparando para esta importante cita, a través de la cual se legitima a la Federación Nacional de Cafeteros como ente que encarna los ideales de más de 560 mil familias que basan su sustento diario en el cultivo del café.

La responsabilidad de los electores es trascendental, pues de ellos depende que sean verdaderos líderes y comprometidos voceros, quienes ocupen los cargos de miembros principales y suplentes de dichos órga-



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo
Comité Tolima

nos gremiales, de acuerdo con los estatutos establecidos por la Federación.

El reto que tiene el departamento del Tolima para estas elecciones es superar el porcentaje de votación del año

2006, cuando ejercieron este derecho más de 20 mil caficultores.

Uno de los primeros pasos para ser parte activa y decisoria en la escogencia de quienes velarán por los intereses de nuestros productores es ser reconocido como cafetero federado, es decir, tener Cédula Cafetera y activarla. El día lunes 19 de julio es el plazo máximo establecido para solicitar este documento, pues quienes no tengan cédula, no podrán ejercer este derecho.

Otras fechas muy importantes que deben tener en cuenta quienes aspiran a

ser delegados de una circunscripción al Congreso Nacional de Cafeteros o formar parte de los comités municipales, es la de las inscripciones, que se llevarán a cabo del 21 de julio a las 8:00 a.m. y hasta el día 27 de julio de 2010 a las 6:00 p.m. Toda inscripción deberá ser realizada por no menos de cinco cafeteros cedulados.

El llamado es a tomar conciencia del privilegio de pertenecer a este gremio, pero también de las responsabilidades que ello implica, como tomar la mejor decisión a la hora de elegir a los interlocutores de los cafeteros del Tolima; para ello, la Federación de Cafeteros garantizará diversos medios para que los cedulados puedan votar: tarjetón tradicional, teléfono celular, datáfono e Internet, es decir, toda la tecnología al servicio de la democracia cafetera.

Nos escriben

Coplas
Día de campo
finca Arcadia (Líbano)

Edilberto coge flauta
A todos a formar
Hace cumplir las leyes
Al estilo militar.

Ustedes mis compañeros
Queriditos campesinos
Los que trajinamos los campos
Por veredas y caminos.

Mi saludo yo les doy
Amigos queridos y leales
Que Dios les de bendiciones
Porque somos siempre leales.

Nos vamos con Edilberto
Y el Comité a la cabeza
Es un práctico excelente
Con él no se siente tristeza.

La reunión que tuvimos
Y la práctica del maíz
Y Edilberto a la cabeza
Fue un día de campo feliz.

Con el maíz, las arepas
Envueltos, torrijas y coladitas
Con el maíz muchos más
Para señores niños y
mujercitas.

El día se vistió de gala
Fue un día esplendoroso
Nos llevaron y animaron
Y el tamal que nos dieron
agradable y delicioso.

Por Marina Stella Patiño Muñoz

Señores Tolima Cafetero, mi nombre es Valeria Ríos, me gusta leer y resolver los concursos del Pollo Chiras, también me gusta mucho la vida de campo, montar a caballo y andar por los cafetales.

Me gusta participar por divertidos premios y porque tengo habilidad para responder las preguntas rápidamente y además siempre me ha gustado participar en concursos.

Valeria Ríos
Vereda Lorena (Villahermosa)



Foto suministrada

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 **Impresión:** La Patria.



Productores de zona rural del municipio de Ibagué recibieron certificación

Aula Virtual: conexión con el desarrollo

El interés que ha despertado la iniciativa Aula Virtual Para Caficultores ha motivado a las comunidades a trabajar unidos llevar la tecnología a sus veredas.

El empeño y el compromiso de los caficultores tolimenses por acercarse a la informática ha llevado a algunas comunidades rurales a unirse para contribuir a que este proceso llegue a sus veredas, de la mano del Comité Departamental de Cafeteros y la Fundación Manuel Mejía Vallejo (FMM), con la estrategia Aula Virtual Para Caficultores (AVC).

Prueba de ello es la iniciativa de la comunidad de la vereda El Tambo (Ibagué), donde recientemente se graduaron 40 productores, gracias a su esfuerzo conjunto por alcanzar este objetivo.

Una vez se realizó el montaje del aula virtual en la escuela rural José Joaquín Forero, con equipos gestionados a tra-

vés del programa Computadores para Educar y el Comité de Cafeteros, la comunidad se dio a la tarea de obtener la conectividad.

El Comité del Tolima aportó del dispositivo mediante el cual los diferentes equipos podían acceder a Internet y con el dinero recaudado en un fondo común por parte de los habitantes de la zona, se adquirieron los elementos necesarios para hacer el montaje de los mismos.

Fue así como los caficultores de El Tambo recibieron sus certificaciones el pasado mes de abril, luego de cumplir con los módulos correspondientes, durante 144 horas de instrucción.

“Vale la pena resaltar el esfuerzo realizado por esta comunidad por lograr la certificación. El grupo manifestó su alegría por poder participar en este programa, incluso, algunos han comprado computador y están interesados en asistir a otros cursos”, indicó Guillermo Vanegas, coordinador del programa en el Comité de Cafeteros.

De la misma forma, el coordinador llamó la atención sobre el gran compromiso de los caficultores de las veredas de Ibagué: Moral, Tapias, Ingenio y Potrero Grande, quienes recibieron la capacitación en el Edificio del Café, con mucha responsabilidad en el cumplimiento de los horarios.

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.

Secar el café, es ganar más



En el proceso de beneficio se presentan dos temas de vital importancia para el negocio cafetero. El primero de ellos tiene que ver con la calidad y el segundo con el ingreso económico. La mayor parte de los defectos en taza se originan por un mal secado. Así mismo, la rentabilidad del negocio disminuye. Estudios de caso adelantados por Cenicafé, han determinado que los ingresos por la venta de café húmedo son menores frente al seco, pues el factor de conversión para la compra del café mojado es de dos, es decir que por cada dos arrobas de café mojado, se reconoce el precio correspondiente a una arroba de café pergamino seco (C.P.S.), menos el costo del secado. En tal sentido, vender café mojado es una mala práctica que daña la calidad del grano y hace que el cafetero reciba menos dinero por su café.

Sistemas de secado

El secado del café se puede hacer de forma natural al sol o artificial con maquina secadora. El secado al sol tiene como ventaja el no requerir combustible convirtiéndolo en un alternativa económica, se puede realizar en patios, paseras, casas Elba y marquesinas. En el secado artificial se utiliza quesinas. En el secado artificial se utiliza aire caliente a presión, se puede realizar en silos y guardiolas.

SISTEMA DE SECADO

Casa Elba



Marquesina



Patio en cemento



Secadora Mecánica



VENTAJAS

- En la casa Elba, el cajón y su techo son a la vez el techo de una vivienda u otra construcción.
- Permite exponer los granos en forma directa a los rayos del sol y tener buena circulación del aire.
- En este sistema no se corre el riesgo de pérdida de calidad por re-humedecimiento de la masa de café por lluvias sorpresivas.
- Evita la dispersión de la broca.
- De fácil construcción y operación.
- No se contamina el medio ambiente.
- En marquesinas de niveles se presenta un mayor aprovechamiento de secado por unidad de área.
- Se convierte en una buena alternativa de secado para productores pequeños.
- En marquesina tipo pasera la aireación del café durante el secado, reduce el tiempo total de secado y evita que, tanto las personas como los animales, pisen los granos.
- Sistema de secado económico.

- Permite exponer los granos en forma directa a los rayos del sol y tener buena circulación del aire.
- Secado parejo.
- No importa el estado del tiempo de lluvias.
- Ahorro en mano de obra
- Control de la broca, no permite el proceso de incubación.
- Ahorro en espacio (cinco arrobas por metro cuadrado).

DESVENTAJAS

- Alto costo en la construcción.
- Pérdida de calidad de la masa de café por rehumedecimiento por lluvias sorpresivas.
- Poca vida útil del plástico por uso, manejo y clima (más o menos 2 años).
- Uso inadecuado (secado de otros productos y bodega).
- Re-humedecimiento por falta de circulación del aire, al mantener las cortinas cerradas.
- Depende de las condiciones climáticas.
- Escape de la broca.
- Alto costo de construcción.
- Daño en el pergamino por pisoteo de personas (grano aplastado) y de animales (deterioro de la calidad).
- Pérdida de calidad de la masa de café por re-humedecimiento por lluvias sorpresivas.
- Riesgo de cristalización de los granos por temperaturas mayores a 50 grados centígrados.
- Contaminación del grano por combustión directa.
- Alto costo en quemador de combustión indirecta.

El zarzo es otro de los métodos utilizados en el secado del café, sin embargo presenta desventajas como: la poca circulación del aire; la demora en el secado más de 15 días, lo cual da lugar a problemas de cardenillo y sobre-fermento. Así mismo este método incrementa los ataques de broca debido a las condiciones (humedad, temperatura y oscuridad) y regularmente la ventilación es baja, lo que hace más crítico su uso.

Mantenga equipos al día

Las buenas prácticas de la recolección y del beneficio del café son los procesos que más influyen en la buena calidad del café. Es así como en el despulpado del café juega un papel significativo. Por la máquina despulpadora pasa toda la producción de la finca y si esta no se encuentra ajustada y en buen estado, puede llegar a afectar la calidad física del grano.

En la máquina despulpadora, la camisa es la parte que experimenta el más rápido deterioro debido a que los frutos verdes, secos y las semillas de frutos grandes amellan o desgastan los dientes, disminuyendo su capacidad para retirar la pulpa. Las piedras y otros objetos como partes metálicas no solamente pueden amellar muchos dientes sino que también logran rasgar la



camisa, obligando a su reposición inmediata.

De la misma forma, en la postcosecha, el secado del café es una de las etapas que más afecta la calidad intrínseca, alcanzada previamente con la correcta aplicación de prácticas de cultivo y la selección del clima,

suelo, altura, variedad y tipo de beneficio entre otras. Una vez los frutos llegan a la madurez completa se deben recolectar en el menor tiempo posible, eliminar y disponer la totalidad de la pulpa y del mucílago que cubren los granos, lavarlos racionalmente con agua limpia,

y secarlos inmediata y adecuadamente hasta un nivel de humedad entre el 10 y 12 por ciento. Esto se hace para detener los procesos de respiración y la germinación de la semilla y además evitar que los hongos, las bacterias y la broca ataquen el grano y deterioren su calidad, por tal razón el secado es la etapa más importante del proceso de beneficio del café.

El secado del café se puede hacer de forma natural al sol o artificial, con máquina secadora. El secado al sol tiene como ventaja el no requerir combustible, lo que lo convierte en una alternativa económica; se puede realizar en patios, paseras, casas Elba y marquesinas.

De otra parte, en el secado artificial se utiliza aire caliente a presión, se puede realizar en silos y guardiolas.

Cuidados durante el secado

En el secado solar, las cubiertas plásticas se deben seguir masificando por las ventaj

que tienen en la reducción de tiempo, pero se requiere de algunos cuidados mínimos que

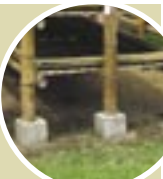
favorezcan el desarrollo del proceso y/o eviten riesgos de contaminación, tales como:

Los dispositivos empleados deben estar por lo menos a cinco metros de fuentes que puedan contaminar el café con olores indeseables (establos, porquerizas, gallineros, pozos sépticos, fosas, etc.).



Estar retirados de fuentes potenciales de sombreado (edificios, árboles).

Aislar el piso del secador solar del suelo para evitar rehumedecimiento del café.



Ubicar los dispositivos de tal forma que permitan el mejor aprovechamiento de la radiación solar.



No se debe permitir el paso de animales domésticos.



Una vez iniciado el secado, evitar que se moje el café.

Preferiblemente, el café debe colocarse en pisos levantados del suelo, sobre mallas plásticas tipo polisombra o zarandas, que permitan el paso de aire por la capa de granos (anjeo).

Utilizar el rastrillo revolvedor Cenicafé en el secado solar porque es de un material inocuo, requiere menor esfuerzo del operario, evita que el operario pise el café, es más eficaz y eficiente revolviendo café que el rastrillo tradicional de madera.




El secado artificial requiere de algunos cuidados tales como:

- Se debe usar 100 m3/(min tn cps) como caudal específico en todo tipo de secador mecánico que utilice capas estáticas.
- La temperatura de secado debe ser de 50 grados centígrados más o menos 5 grados centígrados.
- Los gases de combustión no deben tener contacto con el producto.
- El carbón mineral es el combustible más económico usado en secado mecánico de café.
- No se debe dejar el intercambiador encendido de un día para otro porque existe Peligro de explosión.
- No dejar café húmedo en el secador mecánico porque es causal de deterioro de la calidad en taza.

Defectos del café en el secado y sus causas

Negro total o parcial

Mal secado o rehumedecimiento



Cardenillo

Interrupciones largas en el secado



Vinagre o parcialmente vinagre

Sobresecamiento



Cristalizado

Alta temperatura (mas de 50 grados centígrados)



Decolorado vetead

Rehumedecimiento después del secado



Decolorado sobresecado

Demasiado tiempo en el secado



Aplastado

Pisar el café durante el secado



Flojo

Falta de secamiento



Las buenas prácticas mantienen la calidad

Se ha demostrado siempre, pero se ha evidenciado recientemente, cómo las buenas prácticas de recolección y de beneficio del café, incluyendo el secado, son los procesos que más influyen en la buena calidad del grano. Es así como se ha logrado, mediante un correcto beneficio, modificar prácticas adquiridas recientemente por el cafetero, tales como la comercialización del café lavado, (mojado), principal factor del deterioro de la calidad del grano.

Algunas de las recomendaciones fundamentales en el proce-

so de secado del grano de café son las siguientes:

El café se debe secar inmediatamente se lava, en el menor tiempo posible, para evitar que los hongos y las bacterias ataquen el grano y éste pierda su calidad. Esta labor, permite además, evitar las pérdidas de peso y el origen del sabor vinoso y/o fermento en la bebida del café, así como también que el pergamino se manche y adquiera un color rojizo que daña su aspecto. Por esta razón, es mejor

despulpas el mismo día de la recolección.

Revolver café con diferentes contenidos de humedad en los secaderos, genera un producto final muy poco uniforme. Es mejor no revolver cafés con diferentes niveles de humedad, ni con diferentes días de recolección.

Si seca al sol, revuelva el café mínimo tres veces al día, disminuyendo el tiempo de secado.

Use cubiertas de polietileno o las llamadas marquesinas que

protegen el café de lluvias repentinas y evitan que el grano se moje y se vuelva veteado.

Las secadoras mecánicas de tres mallas facilitan y agilizan el secado. Este sistema permite usar diferentes espesores de café, lo que evita revolver cochadas.

Si usa silo, la temperatura del aire de secado debe ser 50 grados centígrados, para evitar altos consumos de combustible y el deterioro de la calidad del café por cristalización de las almendras.

Recomendaciones generales

No venda café mojado

El buen beneficio y secado del grano disminuye la infestación por broca

Solamente si seca el café, usted puede ser reconocido como un productor de alta calidad.

Consulte con el servicio de Extensión sobre el adecuado manejo de los silos y marquesinas.

Solicite al Servicio de Extensión la capacitación en su vereda

Recuerde que...

- Sólo el secado rápido, continuo y oportuno evita el deterioro del café.
- La comercialización del café húmedo empobrece al cafetero al disminuir sus ingresos.
- La marquesina de paseras es el equipo de secado al sol más funcional, por sus bajos costos de construcción y de operación. Con el oportuno secado en ella al permitirnos poder llevar la maza de café a una pasera cercana al techo de plástico donde con la radiación solar, fácilmente podemos obtener temperaturas que oscilan entre 40 y 50 grados centígrados que permiten una eficacia en controlar estados existentes de broca.
- La secadora mecánica facilita el secado del café, disminuye el área y el tiempo de secado; además nos permite mejorar en el proceso del control de la broca, al obtener temperaturas por arriba de 40 grados centígrados, el cual hace que los estados vivos de broca existentes en granos atacados mueran, y así se evita su dispersión.
- Si vende café mojado no puede ser reconocido como productor de alta calidad ni vender el pergamino con almendra sana ni con sobre precio.