

TOLIMA Cafetero

20 años al servicio del caficultor tolimense

Año 21 Edición 196 Ibagué-Tolima-Colombia 16 páginas ISSN 0124-1060 Con el apoyo del Fondo Nacional del Café

Gobierno Nacional y Federación de Cafeteros adicionaron 13 mil 500 millones de pesos a este programa

Aproveche Ferti-Ya

Recursos adicionales del orden de los 13 mil 500 millones de pesos fueron destinados para desarrollar el programa de incentivos a la fertilización por parte

de la Federación Nacional de Cafeteros y el Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Agricultura. Con Ferti-Ya, los productores podrán com-

prar sus fertilizantes y recibir como beneficio un descuento del 20 por ciento. El valor del descuento será cubierto con el nuevo capital apropiado por

el gremio cafetero. Con esta partida, el programa de apoyo a los cafeteros para la fertilización acumula recursos por 30 mil millones.

3

Café del Tolima, alta calidad

La calidad del café del Tolima se consolida en el mercado mundial. Cuatro productores del departamento, finalistas del concurso Taza de la Excelencia en sus diversas versiones, recibieron en total 16 millones de pesos como sobre precio al café comercializado a través de las cooperativas de caficultores.

2

A tomar más café

Con la meta de aumentar el consumo nacional de café en un 30 por ciento en los próximos seis años, se lanzó el Programa de Promoción de Consumo de esta bebida en Colombia, denominado Toma Café.

De esta iniciativa hacen parte la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Casa Luker S.A., Colcafé S.A., Nestlé de Colombia S.A., Torrefacción Águila Roja S.A. y compañías tostadoras de café medianas y pequeñas, representadas por Toscafé OMA e Industrias Pinto.

3



Con el programa Toma Café se espera aumentar el consumo en un 30 por ciento en los próximos seis años.

En esta edición

El Tolima con licencia 4C

2

Clausura de Adam en El Cusal

6

Prepárese para la cosecha

Separata **Técnica** TOLIMA

Ofelia Narváez Marín, cafetera de Santa Isabel, una de las mujeres que se destaca en la caficultura del Tolima.



Mujeres de ayer y de hoy

La Cacica Gaitana, Policarpa Salavarrieta y Antonia Santos son representantes del sexo femenino que se destacaron y hoy son recordadas como heroínas en la historia de nuestra nación.

En la actualidad, la mujer se ha abierto espacio en diferentes ámbitos, y el mundo del café no es la excepción: Olga Stella Girón, Jefe de la Seccional Ibagué del Comité de Cafeteros; Biviana Gutiérrez Serrano, catadora, y Ofelia Narváez Marín, caficultora, son ejemplos de ese protagonismo en nuestro departamento.

4 y 14



BICENTENARIO
de la Independencia de Colombia

Los Derechos Humanos son condiciones que tiene toda persona, sin distinción de edad, sexo, raza, nacionalidad, clase social o forma de pensar. Estas condiciones son necesarias para que la persona se desarrolle plenamente en todos sus campos.

Cifras de cosecha en febrero

En el segundo mes del año comenzó a mejorar la producción de café en las regiones colombianas. En febrero, la producción fue de 648 mil sacos, cifra que si bien representa un 25 por ciento menos que el mismo mes del año pasado, es superior en 133 mil sacos a la registrada en enero de 2010.



Sobrepeso de \$16 millones para productores locales

Café del Tolima en el mercado europeo

Los amantes del buen café en España, Inglaterra y Lituania, están disfrutando de la calidad del grano producido en el Tolima, gracias a la venta que la Federación Nacional de Cafeteros logró para nuestro producto con clientes europeos, quienes pagaron de sobrepeso un total de 16 millones de pesos a cuatro de nuestros agricultores.



La historia de esta importante transacción nace de los buenos resultados obtenidos por el Tolima en las diferentes versiones del concurso Taza de la Excelencia, en el

cual nuestros cafeteros siempre han ocupado puestos de honor. La Federación adelantó una convocatoria nacional a todos los finalistas de este concurso para que

Concursos de la calidad del café 2010

Los caficultores del Tolima podrán poner a consideración de expertos su café, en la octava versión de la Taza de la Excelencia, que será premiada este año en el marco de la III Feria Internacional de Cafés Especiales, ExpoEspeciales 2010, a realizarse el segundo semestre en la ciudad de Pasto.



Las fechas previstas para realizar el acopio de las muestras son del 15 de mayo al 30 de julio de 2010.

Concursos como la Taza de la Excelencia constituyen otra buena razón para que los cafeteros tolimeses continúen en su esfuerzo por producir un café de alta calidad.

presentaran su café, que se ofrecería en el mundo como 'Lotes Taza de la Excelencia'. Al llamado respondieron cinco de nuestros cafeteros, de los cuales a cuatro se les aceptó el grano y finalmente recibieron la bonificación por calidad.

Esta es una importante noti-

cia comercial para el departamento, pues se evidencia una vez más que el café del Tolima es de alta calidad gracias al compromiso de los productores y al respaldo de la institucionalidad representada en las Cooperativas de Caficultores y el Comité de Cafeteros.

El Departamento cuenta con el Código Común para la Comunidad Cafetera 4C

Más mecanismos para mejorar la calidad

El Tolima recibió de la Asociación 4C, con sede en Ginebra (Suiza), la licencia 4C, un Código de Conducta voluntario que abarca prácticas básicas de tipo social, ambiental y económico en la producción, el procesamiento y la comercialización del café.

Esta licencia, que también fue otorgada al Huila, representa un importante logro para los cafeteros y un aporte a

la sostenibilidad de la caficultura en el departamento, que cuenta ahora con un nuevo programa de cafés especiales, denominado 4C.

El Tolima tiene, desde el 24 de febrero pasado, un cupo para comercializar un millón de kilos de café pergamino seco, con un sobrepeso de cuatro mil pesos por carga de 125 kilos (valor que puede variar de acuerdo con la situación del mercado).

Las condiciones de calidad que deben cumplir estos cafés son: broca, hasta el 5 por ciento; pasilla de manos, hasta el 2 por ciento; almendra sana mínima del 75 por ciento, y olores y color característicos. Las cooperativas acopiadoras son las del Tolima, Líbano, Sur y Norte del Tolima.

Actualmente, en el Tolima hay mil 945 caficultores licenciados, en 25 municipios.

¿Qué es el 4C?

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.



Caficultores de 25 municipios del departamento del Tolima cuentan actualmente con Licencia 4C.

Elecciones cafeteras 2010

Durante el 2010, como cada cuatro años, la institucionalidad cafetera se legitima con la cita democrática mediante la cual los caficultores de todo el país eligen a sus representantes a los Comités Municipales y Departamentales.



Los Derechos Humanos se pueden clasificar en individuales y sociales. Los individuales corresponden a cada persona. Por ejemplo: derecho a la vida, a la libertad de opinión, de libre movilización, de libre pensamiento. Los sociales corresponden a intereses colectivos o de grupos, por ejemplo a la educación, la salud, etc.

Ferti-Ya, para la compra fertilizantes con descuento

Nuevos incentivos para recuperar producción

La Federación Nacional de Cafeteros y el Gobierno Nacional, en el marco del Acuerdo de Política Cafetera 2008-2011, destinaron 13 mil 500 millones de pesos adicionales para desarrollar el programa de incentivos a la fertilización.

A través de Ferti-Ya los productores podrán comprar sus fertilizantes y recibir como beneficio un descuento de 20 por ciento. El valor del descuento será cubierto con los recursos adicionales apropiados por el gremio cafetero. Para obtener la información sobre los nuevos incentivos, el caficultor lo único que debe hacer es acercarse al Comité de Cafeteros.

A diferencia de Fertifuturo, los productores no tendrán que comprometer parte de su cosecha para ventas futuras. Ahora lo único que tienen que hacer es comprar el abono y recibir el descuento.



A fertilizar con FertiYa

Esta época es ideal para que los caficultores fertilicen sus cultivos para aprovechar la floración observada en los primeros meses del año y el buen nivel de lluvias que se está registrando.

Este tipo de instrumentos

contribuirán a consolidar la recuperación de la producción prevista para este año. “Por fortuna el clima nos está ayudando, los niveles de fertilización son adecuados y tras el esfuerzo de las familias cafeteras seguimos optimistas frente a un mejor año para la caficultura colombiana”, afirmó el gerente de la Federación Nacional de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz Ortega.

Con esta partida adicional, el programa de apoyo a los cafeteros para la fertilización acumula recursos por 30 mil millones de pesos.

“Con una buena fertilización, con la floración ideal como se ha registrado hasta ahora y con el nivel de lluvias adecuados, creemos que vamos a llegar a los 5.1 millones de producción de café estimada para el primer semestre del año”, reiteró Muñoz Ortega.

Toma Café



Toma Café es el nombre del Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, lanzado en Bogotá, una iniciativa de largo aliento de la cadena cafetera que tiene como meta aumentar el consumo nacional en un 30 por ciento en los próximos seis años.

Para lograrlo, los miembros del Programa del que hacen parte: la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Casa Luker S.A., Colcafé S.A., Nestlé de Colombia S.A., Torrecafé Águila Roja S.A. y compañías tostadoras de café medianas y pequeñas, representadas por Toscafé OMA e Industrias Pinto, han establecido que su ambición estratégica es hacer del café la bebida más consumida y apreciada por los colombianos y colombianas hasta en el último rincón del país.

Una iniciativa que está sintonizada con los pronósticos internacionales, pues se habla de que el consumo mundial podría crecer este año más de lo previsto, cerca a 134 millones de sacos de 60 kilos.

Elegido Presidente y Vicepresidente del Comité de Cafeteros del Tolima

Rotación en Mesa Directiva

La nueva mesa directiva del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, luego de su sesión del pasado primero de marzo, quedó integrada de la siguiente manera: Javier Malagón Miranda, Presidente y Luis Javier Trujillo Buitrago, Vicepresidente.

Javier Malagón repre-

senta la Circunscripción Líbano, compuesta por los municipios de: Líbano, Casabianca, Santa Isabel, Villahermosa.

Entre tanto, Luis Javier Trujillo Buitrago representa la circunscripción Fresno, que integran los municipios de Fresno, Herveo, Falán y Palocabildo.



Javier Malagón Miranda, Presidente Comité Departamental.



Luis Javier Trujillo Buitrago, Vicepresidente Comité Departamental.

Los Derechos Humanos también se dividen en civiles y políticos, económicos, sociales, culturales, de los pueblos o de la solidaridad. Los civiles y políticos protegen la libertad e integridad personal, así como la participación en los asuntos políticos. Los económicos, sociales y culturales protegen el derecho de disfrutar de condiciones de vida dignas.

Nuevo Salón del Café

En el Comité de Cafeteros del Tolima se llevó a cabo la inauguración del Salón del Café, un espacio destinado para el aprendizaje de temas relacionados con la calidad del grano, dispuesto para recibir a todos los caficultores del departamento, comprometidos con producir un café excelso.



Sin importar su condición social, nivel de educación ni el riesgo de ser sacrificadas por sus ideales, las mujeres participaron en el proceso de Independencia como auspiciadoras de reuniones y tertulias, enfermeras, guías, espías, mensajeras, informantes, costureras, o incluso, seguidoras de campamento, llamadas también 'juanas' o 'cholas'.

Aunque no se puede hablar de movimientos organizados, ni que ellas buscaran reivindicar para sí derechos, su participación fue clave, incluso, desde el momento mismo en que se dio la conquista y las líderes indígenas no se doblegaron sin antes dar una fiera pelea.

Las mujeres y su papel en la historia y guerras de Independencia

Las luchas del 'bello sexo'



Policarpa Salavarrieta

En la Nueva Granada y en general en las gestas de Independencia en Suramérica, miles de nombres de representantes del llamado 'bello sexo', aparecen en diferentes escenarios, pero con un denominador común: el ardiente espíritu emancipador, que inspiró a los hombres en el campo de batalla.

Heroína de heroínas

Cuando se habla de la mujer en la Independencia de la Nueva Granada, el primer nombre que viene a la cabeza de los colombianos es el de Policarpa Salavarrieta. Su mayor presencia en los movimientos emancipadores parece darse en 1817, cuando ingresó a Bogotá junto a su hermano Biviano, con salvoconductos falsos. El ser nueva en la ciudad le permitió moverse con cierta libertad, hasta que la captura de algunos de sus compañeros de lucha puso en alerta a los españoles. En la capital ejerció de costurera de las damas realistas, con el fin de enterarse de los movimientos del enemigo. Así mismo, hizo de mensajera, manteniendo comunicación con grupos de los Llanos; auxiliadora en fugas; encargada de la compra de material de guerra, y del reclutamiento de sangre joven para las filas patriotas. Tras la captura de Alejo Sabaraín (quien en algunos libros figura como su novio) siguió la de 'La Pola' y su hermano Biviano. Fueron encarcelados en el calabozo del Colegio Mayor del Rosario y condenados a muerte el 10 de noviembre de 1817. El 14 de noviembre, marchó desde la capilla del Rosario al cadalso, ubicado en la Plaza Mayor.

El dolor de una Cacica

El infame sacrificio al que fue sometido un joven indígena, que desgarró el corazón de una poderosa cacica, cercana a paeces y yalcones, dio lugar no sólo a una feroz venganza, sino a un multitudinario movimiento en contra de los invasores.

En la primera mitad del siglo XVI, la Cacica Gaitana, con dominios en la zona de Timaná, en el actual Huila, logró el levantamiento de miles de indígenas para perpetrar, inicialmente la represalia contra Pedro de Añasco, quien quemó vivo y ante sus ojos al hijo de la Gaitana.

Más allá del sangriento desquite, en el que se sometió a las más

extremas torturas al verdugo del joven, se dio inicio a una resistencia histórica, que cristalizó varios triunfos sobre los conquistadores, y que en 1539 aglutinó más de 15 mil guerreros, entre ellos los pijaos.

Un sacrificio en El Socorro

Nacida en la provincia de El Socorro, cuna del movimiento Comunero de 1781, María Antonia Santos Plata creció en un ambiente de inconformismo y rebeldía.

Fueron legendarias las guerrillas que se

conformaron en esa región, que se enfrentaron al régimen del terror y apoyaron a los patriotas. La primera y más organizada fue la de Coromoro o de Santos, impulsada y sostenida por Antonia y su hermano Fernando, teniendo como centro de operaciones El Hatillo, hasta donde llegó el capitán Pedro Agustín Vargas, el 12 de julio de 1819 a aprehender a la dueña de casa.

Llevada primero a Charalá y luego al Socorro, le fue dictada sentencia el 16 de julio. El 28 de julio fue llevada al cadalso y su vida fue cegada por las balas realistas.



Agradecimientos por la colaboración de la Biblioteca Darío Echandía

Antonia Santos

Respetemos a las cuaresmeras

Durante esta época del año, cuando las águilas cuaresmeras atraviesan territorio tolimese como parte de su proceso migratorio, las autoridades hacen un llamado para que respeten a estas aves, que muchas veces son víctimas de los cazadores.



Los derechos humanos son universales. Esto quiere decir que nos pertenecen a todas las personas sin importar raza, sexo, religión, nacionalidad. Son irrenunciables, es decir no se pueden trasladar de una persona a otra. Son jurídicamente exigibles, es decir, deben estar reconocidos por las leyes y constituciones de cada Estado.

El grupo Pinzón Pico de Oro se consolida

Observadores de aves en Líbano

Ejemplares de la especie Reinita Cerulea se pudieron observar en la zona de la vereda La Trina, cerca de los bosques de la granja de Cenicafé y el Centro de Capacitación (Cecaf), en el Líbano.

Recientemente el grupo Pinzón Pico de Oro organizó una jornada en la cual alumnos de los diferentes centros educativos del Líbano conocieron aspectos básicos de la conservación ambiental. A través de una especie de día de campo, los participantes al evento pudieron apreciar en diferentes estaciones, además del programa de Observadores de Aves, experiencias de agricultores con el manejo orgánico de las fincas cafeteras, los procesos de calidad del grano de café, instrucción dictada por la Cooperativa de Caficultores del Líbano (Cafilibano) y un resumen especial sobre protección ambiental a cargo de la Subestación de Cenicafé.

Así mismo, es importante resaltar que con el programa de Observadores de Aves adelantado en el Líbano se han registrado cerca de

170 especies de aves entre migratorias, endémicas y propias de la región, lo que permite un inventario serio y de gran importancia para la conservación en este municipio cafetero del norte del Tolima.

Junto con Cenicafé, es oportuno resaltar el apoyo que esta iniciativa ha recibido del Comité Municipal y Departamental de Cafeteros, Cafilibano, y Prohaciendo. Sin lugar a dudas, el norte del Tolima representa un área especial de estudio para las aves, lo que en un futuro no muy lejano, permitirá la presencia de ornitólogos nacionales e internacionales, interesados en conocer la biodiversidad de la región y los programas de conservación de los hábitat que sirven de albergue a las aves migratorias, como la Reinita Cerulea, recientemente vista en la zona.



La Reinita Cerulea

Es un ave migratoria

Se reproduce en el noreste de Estados Unidos durante el verano (mayo - agosto) y en el otoño (septiembre-octubre) viaja hacia el sur para pasar el invierno (noviembre - febrero) en los Andes de Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia, y en primavera (marzo - abril) completa su ciclo con el viaje de regreso. Parece ser que hace estos recorridos sobre el mar, sin parar o con una sola parada en Centro América.

Es un ave vulnerable

Según la Unión Mundial para la Conservación de la Naturaleza (IUCN), la Reinita Cerulea es vulnerable a la extinción. La destrucción y fragmentación del hábitat a lo largo de sus lugares de residencia y migración, ha causado una disminución rápida en su número total de individuos.

¿Qué sabemos de la Reinita Cerulea en las zonas cafeteras?

La observamos más de lo esperado. A pesar de sus poblaciones pequeñas, es una migratoria relativamente común en la zona cafetera, demostrando tener una afinidad alta por esta región. Le gustan los relictos de bosque. También la hemos observado en remanentes de vegetación natural que son importantes para la conservación de cuencas y de otras especies endémicas y amenazadas. Este es el caso de los robledales de Acevedo (Huila), la reserva Santa Librada en el Líbano (Tolima), la reserva Planalto en Manizales (Caldas, sede principal de Cenicafé) y los fragmentos de bosque en Salento (Quindío).

Su hábitat está en peligro

La mayoría del hábitat original de las especies de bosque se ha perdido o está en peligro debido a la deforestación y explotación de los bosques, el reemplazo de los sombríos diversos con sombras de pocas especies o de especies introducidas, y la transformación a cafetales a libre exposición solar y a potreros.

Fuente de información: Biocarta No. 13 CENICAFÉ - Fotos Reinita Cerulea: Juan Pablo Gómez, CENICAFÉ



Algunos alumnos de centros educativos del municipio del Líbano recibieron instrucción sobre conservación ambiental en la zona cafetera.

¿Quiénes están obligados a respetar los Derechos Humanos? En primer lugar los estados, quienes deben garantizar a la población las condiciones necesarias para vivir y desarrollarse con dignidad. También las personas tenemos que respetar los derechos de otras, sin importar la posición que ocupemos o la relación con ellas.

Juan Valdez y las estrellas del cine

En Nueva York, los fanáticos de la película 'Remember me' recibieron una grata sorpresa cuando el emblemático y reconocido personaje apareció por la alfombra roja con un exquisito café Juan Valdez. Esta visita a Nueva York forma parte de la gira que está haciendo Juan Valdez por Estados Unidos



Ataco, Chaparral, Ortega, Planadas, Rioblanco, Roncesvalles, Rovira y San Antonio son los municipios del departamento del Tolima que se han favorecido con el programa ADAM.

En el departamento, el programa ha llegado a ocho municipios

Cobertura ADAM en el Tolima

Ocho municipios en el Tolima han sido beneficiados con el programa Áreas de Desarrollo Alternativo Municipal (ADAM), ejecutado en el departamento por el Comité de Cafeteros, conjuntamente con ARD Inc. Colombia, entidad que administra recursos provenientes de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (Usaid). La implementación de estos proyectos tiene como objetivo principal mejorar la calidad del grano de café, adoptando el sistema de gestión integral en la finca cafetera, para garantizar una caficultura rentable y sostenible. A través del programa ADAM en el departamento de Tolima, el Comité de Cafeteros atendió un total de 1.362 familias, pertenecientes a 76 veredas de los municipios

de Ataco, Chaparral, Ortega, Planadas, Rioblanco, Roncesvalles, Rovira y San Antonio. El primer proyecto, denominado Mejoramiento de Infraestructuras de Beneficio, Apoyo al Fortalecimiento Organizacional, Gestión Comercial y Procesos de Certificación en Cafés Especiales de Alta Calidad se extendió a 1.923 hectáreas de 680 pequeños productores en Ataco, Ortega, Roncesvalles y Rovira, entre mayo del 2008 y noviembre de 2009, con una inversión superior a los tres

mil millones de pesos. De otra parte, el proyecto Apoyo al Aseguramiento de la Calidad y Mejoramiento de Infraestructuras de Secado para Cafés de Alta Calidad, se llevó a cabo entre el primero de mayo y el 31

de diciembre de 2009, llegó a 1.758 hectáreas de 682 familias en los municipios de Ataco, Chaparral, Ortega, Planadas, Rovira, Rioblanco y San Antonio, con una inversión de mil millones de pesos.

MUNICIPIO	VEREDAS ATENDIDAS	FAMILIAS ATENDIDAS		
		PROYECTO BENEFICIO	PROYECTO SECADO	TOTAL
ATACO	6	140	30	170
CHAPARRAL	13	0	131	131
ORTEGA	16	300	109	409
PLANADAS	7	0	86	86
RIOBLANCO	8	0	46	46
RONCESVALLES	5	45	0	45
ROVIRA	12	195	200	395
SAN ANTONIO	9	0	80	80
TOTALES	76	680	682	1.362

MUNICIPIO	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA									
	DESPIDORAS	MOTORES ELÉCTRICOS	CAJETAS DE BENEFICIO	FOCAS PARA PULPA	TANQUES	MARQUESNAS	FUMIGADORAS	SINT'S	SILOS	EQUIPOS DE PROTECCIÓN
ATACO	128	107	129	137	131	118	140	119	30	30
CHAPARRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	131	131
ORTEGA	290	278	293	300	271	298	300	266	109	109
PLANADAS	0	0	0	0	0	0	0	0	86	86
RIOBLANCO	0	0	0	0	0	0	0	0	46	46
RONCESVALLES	40	41	42	45	43	43	45	39	0	0
ROVIRA	164	132	177	192	182	153	195	176	200	200
SAN ANTONIO	0	0	0	0	0	0	0	0	80	80
TOTALES	622	558	641	674	627	612	680	600	682	682



Los beneficiarios de ADAM en la inauguración de este programa, que tuvo r



Los pequeños de la escuela de la programación de música, baile y



Martha Cortés, trabajadora social, estuvo al frente del componente so



Toda la comunidad de El Cucal con motivo de la clausura de AD

Asambleas de Cooperativas

Las Cooperativas de Caficultores del Tolima, Líbano, Norte y Sur del Tolima, así como Prohaciendo, realizaron sus respectivas asambleas en el mes de marzo, durante las cuales los asociados tuvieron la oportunidad de conocer los resultados del año anterior.



Los Derechos Humanos se expresan y se constituyen en la vida diaria y en nuestra relación con los demás. Si todos estuviéramos conscientes de ello, la vida en paz y armonía con los que nos rodean, sería una realidad. Las leyes y los tratados internacionales reconocen nuestros derechos, pero también nos recuerdan nuestros deberes.

En esta vereda del municipio de Rovira se clausuró el programa ADAM

El Cucal, café de calidad

Con una variada programación cultural en la institución educativa de su vereda, los habitantes de El Cucal, en Rovira, clausuraron el programa Áreas de Desarrollo Alternativo Municipal (ADAM), ejecutado por el Comité de Cafeteros.

De las 75 familias de El Cucal, 63 formaron parte del programa ADAM. 33 de ellas, en lo correspondiente al mejoramiento de infraestructura de beneficio, mientras que 30 participaron en el proyecto de secado mecánico del grano.

De acuerdo con Edwin Guayara, extensionista del Comité Municipal de Cafeteros de Rovira, con este número de beneficiarios, se logró un alcance muy grande gracias al cual se va a mejorar el aspecto económico de la familia del agricultor, y tal vez lo más importante, la calidad del café.

“Ya teniendo una parte de beneficio acorde con los sistemas modulares de aguas residuales funcionando y la parte de secado, la idea es sacar de Rovira un café inicialmente de calidad y posteriormente, que sea catalogado como especial”, afirmó Edwin Guayara.



Con diferentes manifestaciones artísticas se dio clausura al programa ADAM en El Cucal. A partir de ahora, el compromiso es producir un café de altísima calidad.



Luis Oliver Montealegre Guzmán, miembro del Comité Departamental de Cafeteros.

Por su parte, Maximino Barragán, líder de la vereda e integrante del Comité Municipal de Cafeteros de Rovira, exaltó, tanto las bondades del programa, como el proceso de selección de los participantes por parte del Servicio de Extensión del Comité, de forma concertada con los habi-

tantes de El Cucal.

“Ese programa lo ayudó a escoger la misma comunidad y estamos muy contentos. Vemos que es un programa con el cual vamos a descontaminar las aguas para que día por día sean más limpias”, aseguró Maximino Barragán.

El líder cafetero agregó que el compromiso de los caficultores de El Cucal es continuar trabajando en la calidad del café, de tal forma que dé un buen sabor y buena taza. “Eso es importante para nuestra caficultura, para que en el exterior haya una buena oferta por el grano que nosotros producimos”.

Finalmente, Luis Oliver Montealegre, miembro del Comité Departamental de Cafeteros, resaltó la buena respuesta del municipio a todos los programas y especialmente el éxito obtenido con ADAM. “Aprovechamos esta oportunidad para felicitar a la comunidad de El Cucal por todos los logros obtenidos. Esperamos que continúen siendo unos cafeteros de avanzada y desde luego trasladándole bienestar a la familia, que es lo que nos interesa en la Federación”.



El Cucal se reunieron para clausurar el programa ADAM con mucha aceptación.



En la vereda prepararon una amplia programación cultural.



El Comité de Cafeteros, es el responsable del proyecto en Rovira.



Se unió a los actos programados para clausurar el ADAM en la vereda.

Concurso

Nuestra geografía cafetera está adornada por una diversa fauna, dentro de la cual encontramos a las aves. Coloridas, excéntricas, inteligentes, en fin llenas de curiosas y variadas características, hoy conoceremos el nombre de algunas especies que se avistan en las regiones cafeteras del Tolima; teniendo en cuenta las claves, completa las palabras y envía a Tolima Cafetero el cupón diligenciado para participar por divertidos premios



a	b	c	d	e	f	g	h	i
α	β	χ	δ	ε	φ	γ	η	ι
j	k	l	m	n	ñ	o	p	q
φ	κ	λ	μ	ν	ς	ο	π	θ
r	s	t	u	v	w	x	y	z
ρ	σ	τ	υ	ω	ξ	ψ	ζ	



ατλαπετες χαβεχινεγρο



αρα)ερο χαβεχιρρυφο



σαλτ(τορ πιο φυδιο



εσπιγυερο χαπυχηνιο



τανγαρα ραστροφερα

ατλαπετες χαβεχινεγρο

Nombre: _____

Edad: _____

Municipio: _____

Vereda: _____

Teléfono: _____

Curiosidades

El café Kopi Luwak, cuyo origen es Indonesia, y las islas de Java, Sumatra y Sulawesi, es tal vez el más exótico de todo el mundo, en su elaboración juega un papel importante la Civeta Asiática, un animal similar a un roedor. Leamos por qué:



La civeta se alimenta principalmente de los frutos del café, eligiendo los que están en el grado óptimo de su maduración. Sin embargo, puede digerir solamente la parte carnosa del fruto, dejando los granos del café "casi" intactos.



En el estómago del animal, las enzimas digestivas del jugo gástrico, modifican parcialmente las cadenas proteínicas (las que influyen en el amargor).

En su trayecto por el tracto digestivo del animal, (que dura entre 24 y 36 hs.), los granos se encuentran en una solución acuosa, lo que permite la germinación del grano. Con su posterior tostado deja los granos malteados.



Las heces del animal son recolectadas por los lugareños y vendidas a los distribuidores. Posteriormente se lavan y tuestan ligeramente para no estropear los complejos sabores que se han desarrollado durante el proceso.



Más premios del Pollo Chiras



Julian Ospina Bueno de la vereda Bajo Roble, fue el ganador del concurso El Pollo Chiras, por el municipio de Villarrica, de una espectacular grabadora, hace la entrega del premio Astrid Siomara Guerra del Distrito Marayal.



Campeón barista en Ibagué

Fabián Camilo Marín Cuéllar, el primer Campeón Nacional Barista de Colombia estuvo presente durante la inauguración del Salón del Café en el Comité de Cafeteros. El joven barista deleitó con sus preparaciones a quienes se hicieron presentes durante este acto especial.



Los Derechos Humanos son condiciones que tiene toda persona sin distinciones de ninguna clase. Aunque se pueden clasificar de diversas formas, todos tienen igual importancia y pertenecen por igual a todas las personas. El Estado, a través del Gobierno, es el principal responsable de garantizar el respeto de los Derechos Humanos.

Presencia de Prohaciendo en el Tolima durante la vigencia del 2009

Compromiso con la comunidad

La Corporación para la Promoción del Desarrollo Rural y Agroindustrial (Prohaciendo) durante el 2009 llegó a apartadas comunidades de la geografía tolimense, a través de las acciones diseñadas para ejecutar los tres ejes estratégicos sobre los que soporta su misión: Educación, Gestión Agropecuaria y Ambiental, y Desarrollo Social, Físico y Comunitario.

Los diferentes convenios y contratos que ha llevado a cabo Prohaciendo, involucran en su mayoría los tres ejes. Durante la vigencia 2009 se firmaron 53 convenios y siete contratos, con entidades como la Gobernación del Tolima, Petróbras Colombia Limited, alcaldías municipales, la Agencia Presidencial para la Cooperación Internacional y la Acción Social, OIM, Federación Nacional de Cafeteros y Gobernación del Huila.

Fueron más de 150 mil beneficiarios de las diferentes acciones implementadas por la Corporación.



Gestión agropecuaria y ambiental

Las granjas demostrativas con que cuenta la Corporación continuaron prestando su servicio de extensión a las comunidades cafeteras, rurales y académicas que así lo solicitaron. Los participantes, a través de visitas de campo, conocieron los diferentes procesos técnicos y administrativos que allí se adelantan y que sin lugar a dudas, algunos de ellos, serán objeto de replicación en sus diferentes escenarios. De los procesos adelantados

La educación, una oportunidad

En primer lugar, la Educación, con su participación del 48 por ciento en el total de la operación, denota su importancia como eje estratégico. Aquí se destaca la contratación de 360 docentes, así como la capacitación en diferentes programas a 1.073 educadores.

Igualmente, vale la pena resaltar la entrega de más de 43 mil unidades de material educativo y 456.660 unidades

de apoyo nutricional, con lo que se favoreció a cerca de 10 mil estudiantes, atendidos, en buena proporción, con recursos propios.

A lo anterior se suman más de 28.000 jóvenes beneficiados en todo el departamento en diferentes programas educativos, mostrando sin lugar a dudas, la contundencia con que las acciones de la Corporación han llegado a las comunidades vulnerables del departamento.



allí, vale la pena resaltar aquellos que permitieron la renovación del Sello UTZ Kapeh otorgado a la granja Isidro Parra por la estandarización de producción de café, así como el trabajo que se lleva a cabo para la obtención de la certificación Rainforest Alliance. Estos sellos, sumados al registro de la marca Capito Coffee, permitirán una incursión en el mercado de manufactura de café de origen producido por Prohaciendo. En la granja El Inciensal, el sistema de ordeño automatizado y la adaptación de diferentes procesos para el mejoramiento de la raza lechera, con la asesoría de Asoholstein, son los hechos más sobresalientes.

Desarrollo social, físico y comunitario

En este tercer eje estratégico, dentro del cual sobresalen actividades como el acercamiento institucional con las 46 administraciones locales de los municipios no certificados del departamento, a través de la ejecución de las diferentes acciones implementadas en todo el territorio tolimense. De esta forma, ocho mil familias fueron partícipes durante la vigencia

2009, de los diferentes talleres de apoyo psicosocial y comunitario. A estos hogares se les proporcionaron herramientas para el desarrollo de habilidades de comunicación, vínculos afectivos, desarrollo y fortalecimiento de los líderes, entre otros temas que propendieron por dejar en las comunidades, capacidad instalada para su autogestión y mejorar los

lazos y la convivencia inter e intrafamiliar.

Otro punto importante en este eje lo constituye la reactivación del componente de construcción y mejoramiento de obras físicas en el departamento. Es así como 2.360 familias se vieron beneficiadas con la construcción y mejoramiento de igual número de viviendas en el departamento.

El sexo femenino y su presencia en el gremio cafetero de nuestro departamento

Tres historias de mujeres y café

En el gremio caficultor colombiano las mujeres tienen cada vez mayor presencia y su papel en las empresas cafeteras es cada vez más importante. Es así como a diario en el Tolima vemos mujeres comprometidas con su labor en muchos de los escenarios que conforman el mundo del café.

Educando los sentidos

En el arte de la catación las mujeres han conquistado un espacio significativo y algunas tolimeses ya se destacan en el panorama nacional. Biviana Gutiérrez Serrano es una chaparraluna de familia cafetera, que se ha dejado cautivar por las diferentes sensaciones que despierta nuestra bebida insignia.

La inquietud por conocer más sobre la empresa caficultora de su familia en la vereda Calarma y por saber qué hace que los cafés especiales del Tolima sean valorados en el exterior, han sido algunas de las principales motivaciones para esta catadora.

En sus nueve años de experiencia, además de aprender y poner al servicio de empresas y cooperativas sus cualidades para catar, se ha dado cuenta de cómo las mujeres se abren camino en una labor donde la mayoría son hombres.

Biviana, quien también ha sido juez en concursos de calidad, considera que las mujeres poseen una sensibilidad mayor que los hombres para desempeñar este oficio, lo que las hace buenas catadoras.

No desaprovecha la oportunidad que tiene en los cursos de calidad que dicta en la Cooperativa del Norte del Tolima, para inculcarle a los cafeteros la importancia de conocer mejor su café, a través de la catación y de motivarlos para que sigan produciendo bajo altos estándares de calidad, con amor, entusiasmo y siempre involucrando a sus compañeras como esas guías que inspiran a hacer las cosas mejor, con su delicadeza e impecable cuidado que tienen por los detalles.

Café de calidad en El Recuerdo

En septiembre del año anterior, una mujer fue la protagonista del Concurso Tolima Café de Alta Calidad, organizado por el Comité de Cafeteros del Tolima: Ofelia Narváez Marín, caficultora de Santa Isabel, quien fue la ganadora.

Además de estar junto con su compañero Ramón Elías Capera al frente de su finca El recuerdo y de su hogar, esta madre de cinco hijos, decidió ingresar a la universidad. Hoy cursa segundo semestre de sicología en la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD).

Doña Ofelia, quien es la actual presidenta de la Asociación de Mujeres Cafeteras de Santa Isabel, afirmó

que las mujeres siempre han sido parte activa de la empresa del café, sino que anteriormente figuraban menos. “Han aprendido a apropiarse de su papel”, indicó.

Ofelia Narváez afirmó que el premio que recibió el año pasado ha representado para ella el reconocimiento a un trabajo de años, callado, constante, y además le ha servido para que se abran mu-

chas puertas.

Servicio de Extensión Rural



Olga Stella Girón, actual Coordinadora de la Seccional Ibagué y quien ingresó al Comité de Cafeteros como extensionista en Villahermosa, ha tenido el privilegio de, no sólo conocer de norte a sur el Tolima, sino de ver cómo el rol de la mujer es cada vez más importante en las empresas cafeteras del departamento.

Al llegar a la Federación, a pesar de su juventud, aceptó con entusiasmo el reto de incursionar en un mundo hasta entonces exclusivo de hombres. Sin embargo, tanto sus compañeros como los cafeteros la recibieron muy bien, gracias a lo que ella define como: “esa calidad humana que tenemos las mujeres que facilita el acercamiento a otras personas, así como el compromiso de asumir con responsabilidad todas las tareas”.

A lo largo de su carrera, esta Ingeniera Agrónoma ha sido testigo de la evolución del papel de la mujer en la caficultura del Tolima. “Afortunadamente las mujeres nos hemos ido abriendo espacio en muchos ámbitos. A pesar de que en su mayoría son los hombres las cabezas de sus familias, las mujeres caficultoras han adquirido protagonismo. Anteriormente, a las reuniones veredales sólo asistían ellos, hoy hay buena representación femenina, así como más participación de las mujeres en las actividades de la finca”, indicó Olga Girón.

Desde el Comité, esta esposa y madre de dos niñas, invita a las mujeres a tener un papel importante dentro del desarrollo social y económico del país, y para ello, organizaciones como la Federación, en la cual se siente muy orgullosa de trabajar, son el escenario ideal.



Editorial

Biodiversidad 2010

Con el propósito de generar conciencia sobre la importancia de la conservación de las especies y su entorno, la Organización de las Naciones Unidas, (ONU), declaró el 2010 como el año de la Biodiversidad. Este tema es de vital importancia para la Federación de Cafeteros, pues como agricultores tenemos claro que debemos seguir ofreciéndole al mercado el mejor café suave del mundo, producido de manera amigable con el medio ambiente.

Vale la pena recordar que la organización cafetera adelanta, desde hace varias décadas, acciones tendientes a conservar la biodiversidad en este sistema productivo, lo que le permite decirle a la comunidad que los cafeteros conservan el medio ambiente. El beneficio ecológico del café, con el cual se reduce hasta en un 90 por ciento el consumo de agua en este proceso, la implementación de las fo-

sas para la pulpa y posterior uso como abono orgánico, la promoción de la caficultura bajo sombra, la implementación del programa Biología de la Conservación, con el cual se adelanta, entre otros, los Censos Participativos de Aves, son apenas algunas de las iniciativas que la institucionalidad ejecuta en promoción y acción a favor de la conservación.

Desde el Tolima nos unimos a esta celebración internacional y junto con otras organizaciones, como Cortolima, la Gobernación y las alcaldías, seguiremos comprometidos con la protección de nuestros recursos naturales para que el cultivo del café continúe desarrollándose en un ambiente sostenible y tal como indica la misma ONU: se logre satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las del futuro para atender sus propias necesidades.

Carta del Director Ejecutivo

A tomar más café

Los diferentes actores involucrados en la cadena de producción del café asumieron un reto ambicioso: aumentar el consumo nacional de la bebida en un 30 por ciento en los próximos seis años.

Esa es la meta del Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia, Toma Café, presentado al público este mes de marzo, y que va en concordancia con los pronósticos de la Organización Internacional del Café (OIC) relacionados con el aumento de consumo, que se calcula en 134 millones de sacos de 60 kilos para el 2010.

El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima apoya esta iniciativa a través de acciones tendientes a la producción de un café de excelente calidad, que comprenden, entre otras, mejo-

ramiento de infraestructura, programas de capacitación y convenios de cooperación.

Es así como en el marco de esa política, se realizó recientemente la remodelación del Salón del Café en Ibagué, donde los caficultores pueden aprender sobre todos los aspectos relacionados para obtener en sus fincas un grano excelso, y que además, ellos sean los mejores conocedores de las cualidades del mismo.

Pero este compromiso de los cultivadores, que implica el mejoramiento de prácticas y el conocimiento cada vez mayor de su producto, debe llevar también a que en las familias cafeteras esta bebida sea la preferida, partiendo de la escogencia de granos de excelente calidad para el propio consumo y llevando a cabo una óptima preparación.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo
Comité Tolima

Nuestra riqueza ambiental

Por: Carlos Armando Uribe F.
Profesor Yarumo



“La biodiversidad es la variedad de toda forma de vida y procesos naturales sobre la tierra” y el Diccionario de

la Real Academia Española la define como “La variedad de especies animales y vegetales en su medio ambiente”.

La extinción de las especies en el mundo es hoy entre cien y mil veces mayor. Por ejemplo: la abundancia de las especies en el mundo ha declinado alrededor del 40 por ciento entre 1970 al 2000. Desde el 2000, 36 millones

de hectáreas de bosque primario se han perdido cada año. Y en América del sur desde 1996 hasta el 2008, 1.410 especies de animales y 2.827 especies de plantas se encuentran amenazadas.

¿Y cómo está Colombia en Biodiversidad?. Nuestro país es reconocido como uno de los cinco países con mayor biodiversidad en el mundo. Colombia es inmensa en riqueza biológica, pues alberga la décima parte de las especies que se han descrito en el mundo, no obstante posea sólo el 1 por ciento de la superficie total del planeta.

Su biodiversidad se debe a la presencia de cinco regiones biogeográficas muy diferentes: Los Andes, el mar Caribe, el océano Pacífico, la

Amazonia y la Orinoquía.

Son impresionantes las cifras de biodiversidad que tiene el país. En aves ocupa el primer lugar en el mundo con 1865 especies, pero el 6 por ciento están amenazadas. En especies de plantas, Colombia ocupa el segundo puesto en el mundo, pero el 1.5 por ciento están amenazadas, en reptiles ocupa el tercer lugar con 524 especies y el 5 por ciento de las especies amenazadas y en mamíferos ocupa el quinto lugar con 471 especies y el 9 por ciento amenazadas.

Pero continuemos con nuestra riqueza en biodiversidad. En especies endémicas, es decir, especies que sólo viven en una región del planeta, Colombia tiene 66 especies de aves, 1.500 especies de plantas, 329 especies de anfibios, 115 de reptiles y 28 de mamíferos.

Y la mitad de los páramos del planeta se encuentran en Colombia. Este tipo de ecosis-



temas representan el 1.7 por ciento del territorio nacional y aporta agua al 70 por ciento de la población, pero ya sabemos lo que está sucediendo con ellos. Por ejemplo, el área actual del nevado del Ruiz es de 9.3 kilómetros cuadrados, cuando décadas atrás el área que se informaba era de 38.2. La Federación Nacional de Cafeteros despliega actividades en la conservación de la biodiversidad en temas como la preservación de ecosistemas naturales y la vida silvestre, la sostenibilidad de los medios de subsistencia y mejoramiento de la calidad de vida de los caficultores, la conservación de los suelos, el manejo y cuidado de los recursos hídricos, el uso eficiente de energía, el manejo integrado de desechos y reducción de la contaminación y el control de plagas y enfermedades. Así mismo incentiva la producción y comercialización de cafés de conservación de alta calidad, entre muchas otras acciones.

TOLIMA *Cafeteros*

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.

La Asociación ejecuta alianza productiva

El grupo asociativo Acafeto se fortalece



Faber de Jesús Bedoya (de pie), presidente de Acafeto y Everardo Hoyos, secretario, durante la Asamblea que se llevó a cabo en el municipio de Fresno.

El cumplimiento superior al 90 por ciento de las acciones del Plan Operativo Anual de la Alianza Productiva de Café de Alta Calidad en el norte del Tolima fue uno de los puntos principales de la reciente asamblea de la Asociación de Productores de Café Especial de Fresno (Acafeto), responsable de la ejecución de dicho proyecto, que reúne a 138 productores de Fresno, Palocabildo y Herveo.

En el desarrollo de esta alianza, en la cual el Comité de Cafeteros del Tolima hace las veces de organización gestora acompañante (OGA), se han invertido cerca de 645 millones de pesos, distribuidos en cada uno de los componentes del plan, que contempla construcción de beneficiaderos, tratamiento de aguas residuales, insumos, asistencia técnica, plan de manejo ambiental y manejo social.

A lo largo de un año y siete meses, además de los talleres programados, se han transformado 121 beneficiaderos tradicionales en ecológicos, con la instalación de 48 tanques tina en Herveo, 11 en Palocabildo y 62 en Fresno.

Así mismo, se construyeron 129 fosas, 107 lombricultivos y 129 marquesinas en los tres municipios.

En cuanto a los sistemas

modulares, se gestionaron recursos, tanto con la Alcaldía de Fresno, como con el Comité de Cafeteros para lograr la cobertura total de los productores participantes en la Alianza.

De este proyecto hacen parte el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - Comité Tolima, la Gobernación del Tolima, la Cooperativa de Caficultores del Norte del Tolima (Cafinorte) y los caficultores, pertenecientes además de Acafeto, a la Asociación El Cable, de Herveo y Asolbu, de Palocabildo.

De otro lado, el presidente de Acafeto, Faber de Jesús Bedoya, en su informe a la Asamblea resaltó, entre otros logros durante el 2009, la puesta en funcionamiento de la trilladora, gracias a la cual han podido tener una mayor participación en el mercado, lo que les ha permitido llegar a cubrir el 80 por ciento del comercio de Fresno.

Igualmente, en el último año, la Asociación comercializó 20.044 kilos de café pergamino seco, transacciones que además ganancias económicas, han sido la oportunidad de dar a conocer el café que se produce en esta región del Tolima.

¡AMIGO CAFICULTOR!

Ahora nuestros productos **Agrocafé** tienen un **mayor descuento.**

Por cada saco de fertilizante que compre en los puntos de venta de las Cooperativas de Caficultores o en los Almacenes del Café,

Agrocafé le abonará **\$2.000** al mes siguiente, directamente a su **Cédula o Tarjeta Cafetera Inteligente.**




Agroinsumos del café S.A.

Llegó la cosecha



Los cafetales están maduros y esto nos indica que llegó la hora de recolectar los granos de esperanza, de riqueza: los granos del café. Este es el momento en el cual se observará el cuidado y dedicación con los cuales se manejó el cultivo durante el último año. Pero también es tiempo, además, de prestarle atención

a los dormitorios de los cosecheros, a la correcta recolección, al ajuste de los equipos y a otras tareas de particular importancia que en conjunto deben ofrecernos una cosecha de calidad. Estos son los temas de la presente Separata Técnica, la cual esperamos compartan en familia y apliquen en sus empresas cafeteras.

Cosecha y beneficio

Como cafetero, recuerde:

Que sus cafetales estén desyerbados y limpios para facilitar el proceso de recolección.

Los cocos, canastos y costales deben estar debidamente marcados y en buen estado.

Ajustar los equipos, especialmente la despulpadora. Si cuenta con silos mecánicos, es importante disponer de la cantidad suficiente de combustible. Cerciórese del buen estado del plástico, en caso de usar marquesina.

En las condiciones climáticas de la zona cafetera del Tolima, la maduración de los granos es desigual, lo que permite observar una misma rama frutos de diferente estado de desarrollo y en varios grados de madurez. Por esta razón es necesario realizar entre 12 y 15 recolecciones al año.

¿Por qué no se debe recolectar al mismo tiempo granos verdes, pintones, maduros, sobremaduros y secos? Cada uno de estos tipos de frutos presentan características físicas y químicas específicas diferentes que determinan la calidad del producto en la taza. Para lograr tazas de café sin defecto por mala recolección, es importante que solamente se cosechen granos maduros.

Por ejemplo, defectos como aromas y sabores acres en la bebida, se presen-

tan por la presencia de granos verdes y negros en la recolección. Así mismo, el fermento y vinagre se origina por recolección de granos sobremaduros, inmaduros y contaminados.

Coja únicamente los granos que se desprenden con una ligera presión de los dedos. Evite que junto con las cerezas vayan hojas, ramas o cualquier otro material.

Haga los pases necesarios evitando que los frutos se sequen en las ramas.

No deje los granos al sol guardados en costales, pues esto los fermenta y daña la calidad.

Despulpe el mismo día de la cosecha, de no ser así, ponga las cerezas en una tina con agua limpia, de manera que queden sumergidas.



Proporcionar cuartos de hospedaje en buen estado, limpios, ventilados y con servicios de aseo para el personal recolector.

Reunir a los recolectores, explicarles la importancia de recoger solamente los granos maduros, sobremaduros y secos, al igual que todos los que estén en el suelo para no dañar la calidad y evitar la multiplicación de la broca. De igual manera, recordarles el cuidado con el cual se debe tratar el árbol para evitar partírle ramas.

Los sitios dispuestos para el secado, como los patios y las elbas, deben estar limpios, libres de excretas de animales y de insectos que ataquen el grano.

Todos los costales de fique o fibras que se dispondrán para el café seco, no pueden estar contaminados con olores extraños.

Arregle las vías, tanto internas como de acceso a la finca.

Revise las condiciones de seguridad de su finca.

Beneficio

La calidad de la cosecha del café se puede deteriorar en pocas horas por un mal beneficio. El proceso de beneficio o manufactura a nivel de la finca, es el que reúne mayor número de causas que afectan la calidad del grano, entre las cuales cabe mencionar:

- Mantener en mal estado, por insuficiente mantenimiento o deficiente calibración, los equipos disponibles para el despulpado.
- Despulsar después de seis (6) horas de haberse cosechado el café cereza; fermentar el café por más de dieciséis (16) horas.
- Mezclar el café cosechado o despulpado en diferentes días.
- Realizar fermentacio-

nes naturales incompletas o separar menos del 98% del mucílago a través del desmucilagador mecánico.

- Lavar el café con aguas contaminadas o recirculadas y realizar una deficiente clasificación por densidad del café lavado.
- Demorar el inicio del secado del café lavado; secar el grano a temperaturas superiores a 45 grados centígrados; secar de manera desuniforme por tener una masa de café superior a una arroba por metro cuadrado de secador y no revolver frecuentemente; permitir la contaminación del grano por animales, humo o gases de combustión y mezclar café con contenidos diferentes de humedad.
- Mantener un avanzado estado de contaminación, por no seguir adecuadas prácticas de higiene que permitan tener limpios los elementos y equipos para el beneficio del café: tolvas, despulpadoras, zarandas, desmucilagador, tanques, transportadores y secadores.





La calidad del grano se daña por:

- Almacenar el café junto a sustancias químicas, fertilizantes, combustibles, alimentos para animales o cualquier otro producto que desprenda olores, lo contaminan.
- Almacenar el café a granel en sitios inadecuados, que no permitan mantener condiciones controladas de aireación y realizar mezclas de café de calidades diferentes.
- Transportar el café pergamino seco en animales o en vehículos que no garanticen la conservación de su estado normal, es decir, que permitan la humectación por lluvias y la contaminación por el contacto con animales, productos agrícolas, sustancias químicas combustibles, tierra, humo y emisiones del medio de transporte.
- Adulterar el café pergamino seco con piedras, metales, partículas de madera, pasillas, etc.
- Comercializar café húmedo o mojado, así se haya beneficiado de manera eficiente y eficaz.

Factores que impactan la calidad

Procesos	Factores	Defectos del café
COSECHA	- Recolectar granos verdes, pintones, sobremaduros y secos - Recoger del suelo granos contaminados - Recolectar hojas, ramas y madera	Negro Vinagre Manchado Mordido Inmaduro Aplastado Negro balsudo Materia extraña
DESPULPADO	- Despulpar después de seis horas de cosechado - Separación incompleta de la pulpa - Deficiente calibrado de equipos	Vinagre Mordido Cortado
DESMUCILAGINADO	- Duración superior a 16 horas - Sobrefermentación - Mezclas de cafés despulpados en diferentes días	Negro Cardenillo Vinagre Manchado Sucio
LAVADO	- Uso de aguas contaminadas - Lavado parcial o tardío	Vinagre Manchado Sucio
SECADO	- Retraso para secar café lavado - Humedad del grano inferior al 10% - Humedad del grano superior al 12% - Secar a temperaturas superiores a 45°C - Interrupción del secado	Cardenillo Vinagre Cristalizado Decolorado Aplastado Balsudo Flojo Sucio Fenólico
ALMACENAMIENTO	- Empacar en sacos sucios y en mal estado - Humedad del grano superior al 12% - Humedad relativa superior al 65% - Temperatura superior a 20°C - Bodegas inadecuadas y contaminadas - Utilizar transporte inadecuado	Cardenillo Balsudo Reposo Sucio Fenólico Decolorado

Defectos del café



Averanado o arrugado



Cardenillo



Cristalizado



Decolorado, ámbar o mantequilla



Decolorado reposado



Decolorado, sobresecado



Decolorado veteado



Flojo



Inmaduro o paloteado



Mordido o cortado



Negro total o parcial



Picado por insectos



Aplastado



Vinagre o parcialmente vinagre

Fallas más frecuentes presentadas en la despulpadora



Chasis Tolva Volante
Camisa o rallo
Cilindro
Cuñeras o chumaceras
Piñones



PECHERO



Platinas alimentadoras Cuñeras o chumaceras
Volante Piñones



Platinas alimentadoras Chasis



Eje alimentador



CILINDRO SIN CAMISA O RALLO

FALLAS	CAUSAS	REPARACIÓN
Pasan granos sin despulpar al tanque de fermentación	Pechero muy separado del cilindro.	Ajustar el pechero.
	Canales del pechero en mal estado.	Rectificar las venas y la profundidad de las canales
	Camisa en mal estado.	Cambiar la camisa.
	Falta de agua en la despulpadora.	Aumentar el agua.
	Café mal recolectado.	Exigir buena recolección.
Salen granos de café mordidos o machacados	Pechero muy ajustado al cilindro.	Retirar un poco el pechero.
	Dientes de la camisa muy agudos o disparejos.	Asentar un poco los dientes con un taco de madera o cambiar la camisa si es necesario.
	Canales del pechero muy superficiales.	Rectificar los canales hasta una profundidad adecuada.
	Venas del pechero muy gastadas.	Emparejar las venas y profundizar los canales.
	Platinas alimentadoras muy abiertas.	Graduar las platinas.
	Chumaceras gastadas.	Cambiarlas.
	Café mal recolectado.	Exigir buena recolección.
Sale mucha ‘guayaba’ con el café despulpado	Café mal recolectado.	Exigir buena recolección.
	Café de mala calidad.	Renovar o mejorar las labores culturales en el cafetal.
Sale mucha cáscara con el café despulpado. Mientras el cascareo no sea excesivo, no es de mucha importancia económica.	Cilindro girando muy rápido.	Disminuir las revoluciones del cilindro.
	Platinas alimentadoras muy abiertas.	Graduar las platinas.
	Dientes de la camisa muy gastados.	Cambiar la camisa.
	Paredes de los canales del pechero con ángulo muy cerrado.	Rectificar los canales.
	Café muy maduro o fermentado.	Recolectar el café oportunamente y hacer el despulpado lo más rápido posible.
Aparece café despulpado entre la cáscara Es la falla de la despulpadora que ocasiona mayores pérdidas al agricultor	Pechero muy separado del cilindro.	Ajustar el pechero.
	Paredes de los canales del pechero con ángulo muy abierto.	Rectificar los canales.
	Venas o cordones del pechero en mal estado.	Rectificar venas y canales o cambiarlo.
	Borde interno de los chorros del pechero muy redondeado.	
	Camisa en mal estado.	Cambiarla
	Cilindro girando muy rápido.	Disminuir las revoluciones del cilindro.
	Falta de agua en la despulpadora.	Aumentar el agua.
La despulpadora se atasca	Entra mucho café por estar las platinas alimentadoras muy abiertas.	Graduar las platinas.
La máquina no despulpa	El eje alimentador no funciona.	Revisar el eje alimentador y los tornillos prisioneros de los piñones.
	Platinas alimentadoras muy cerradas.	Graduar las platinas.
	Cerrado el paso del café.	Revisarlo
	Cabuyas, palos, hojas, etc., en el alimentador o dentro de la máquina.	Parar la máquina y limpiarla.
No gira el cilindro	Objetos extraños dentro de la máquina.	Parar el motor y hacer limpieza
	Con motores eléctricos: energía deficiente o falta de ella.	Esperar a que mejore o revisar fusibles.
	Patina la banda.	Aplicar cera para bandas o recortarla.
	Tornillo del volante flojo.	Apretar el tornillo o rectificar la rosca.
El cilindro hace mucho ruido	Chumaceras flojas.	Apretarlas.
	Tornillos tensores flojos.	Apretarlos.
	Camisa floja.	Cambiarla.
	Falta de lubricación en las piezas móviles.	Lubricar.