

TOLIMA Cafetero

20 años al servicio del caficultor tolimense

Año 21 Edición 195 Ibagué-Tolima-Colombia 16 páginas ISSN 0124-1060 Con el apoyo del Fondo Nacional del Café

En el municipio de Alpujarra se preparan almácigos para nuevas siembras

Tolima, adelante en renovación



Oficina de Comunicaciones

El liderazgo que ejerce el departamento del Tolima en el programa de renovación de cafetales envejecidos, corresponde a los esfuerzos conjuntos y al compromiso del Comité Departamental de Cafeteros, la Gobernación del Tolima y las alcaldías municipales. Otro ejemplo de este empeño se presenta en el municipio de Alpujarra, donde serán plantadas 50 nuevas hectáreas de café.

5



BICENTENARIO
de la Independencia de Colombia

Bicentenario de la Independencia

El Comité Departamental de Cafeteros se une a la celebración del Bicentenario de la Independencia, a través de una página con información interesante sobre estos 200 años de historia de nuestra nación, que serán de gran utilidad en escuelas y hogares caficultores de nuestro departamento.

4

En esta edición

2010, el año de la recuperación 3

El Niño y sus efectos en el cultivo del café 6

La catación del café

Separata Técnica

Reunión del Servicio de Extensión en el Cecaf



Oficina de Comunicaciones

En el Centro Cafetero de Capacitación, Cecaf, del municipio del Líbano, se llevó a cabo la IV Reunión del Servicio de Extensión Rural del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, que convocó a más de 160 técnicos y profesionales pertenecientes a las seis seccionales de este gremio en el Tolima. El evento fue presidido por el Director Ejecutivo del Comité del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero; el Líder Nacional de Extensión Rural, Carlos Alberto Saldías, y el Líder Departamental de Extensión Rural, José Ignacio Amórtegui Ferro.

2

El Centro Cafetero de Capacitación recibió a los extensionistas de todo el departamento

IV Reunión de Extensión Rural en el Ceca

Como ya es tradición cada año, el Servicio de Extensión Rural del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima se reunió para conocer los resultados del 2009 y las expectativas para el 2010.

Más de 160 técnicos y profesionales se dieron cita en el Centro Cafetero de Capacitación, Ceca, en el marco de la IV Reunión del Servicio de Extensión Rural, con el propósito de conocer y analizar los resultados del año anterior y establecer las principales metas para el año que comienza.



José Ignacio Amórtegui Ferro, líder departamental de Extensión Rural.

El evento, que contó con el personal de Extensión distribuido en las seis seccionales de todo el departamento, estuvo presidido por el Director Ejecutivo del Comité del Tolima, Gildardo Monroy Guerrero; el Líder Nacional de Extensión Rural, Carlos Alberto Saldías, y el Líder Departamental de Extensión Rural, Ignacio Amórtegui Ferro.

Durante el evento, el Director Ejecutivo realizó un detallado análisis de los indicadores del Cuadro de Mando Integral, e hizo especial énfasis en aquellos programas en los que el Tolima es líder y han merecido el reconocimiento del Comité Directivo de la Federación, como la renovación de cafetales envejecidos y el

apalancamiento de recursos con diferentes instituciones, entre otros; sin embargo, el directivo hizo énfasis en la necesidad de aumentar los esfuerzos para alcanzar las cifras que se esperan al sumar las de todos los departamentos cafeteros.

De otra parte, bajo la coordinación del doctor Saldías, los extensionistas tuvieron la oportunidad de intercambiar experiencias y resolver interrogantes relacionados con los brotes de roya y broca que se han presentado durante los últimos meses en diferentes zonas del departamento.

Otros temas programados durante el evento fueron las metas y estrategias de acción para el desarrollo de los programas de renovación de cafetales y el sistema de gestión de la calidad.

SECCIONAL FRESNO



SECCIONAL LÍBANO



SECCIONAL IBAGUÉ



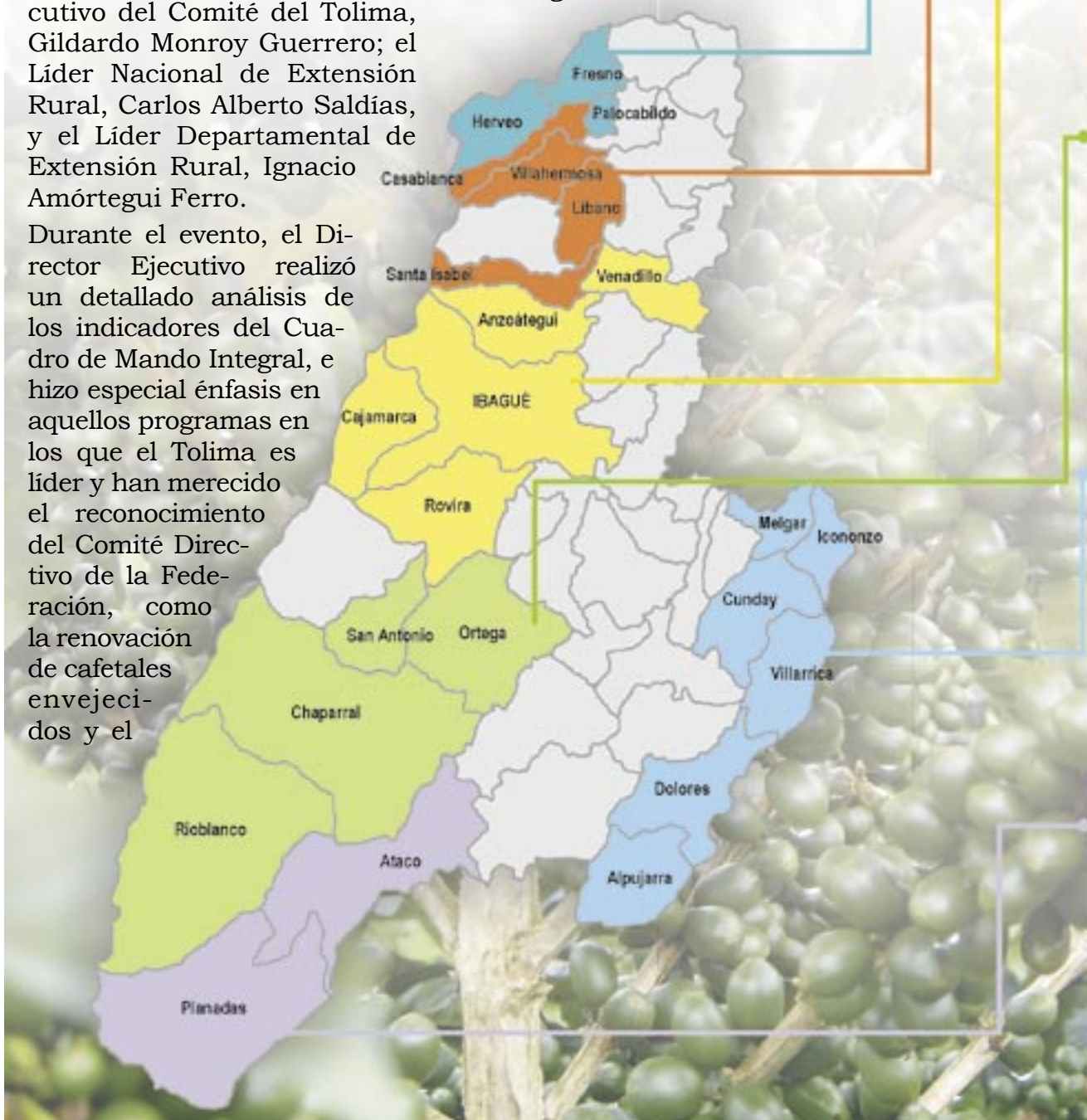
SECCIONAL CHAPARRAL



SECCIONAL VILLARRICA



SECCIONAL PLANADAS



Nueva sede de Cafitolima

La Cooperativa de Caficultores del Tolima, Cafitolima, está atendiendo al público en su nueva sede, desde el pasado 14 de febrero. Las oficinas se encuentran ubicadas en la Carrera 4 Bis No. 34-50, barrio Cádiz, de Ibagué.



La Cédula Cafetera Inteligente, más allá de ser el instrumento de identificación de los federados, es un medio de pago seguro por el cual se le compra el café en la cooperativa, tiene acceso a servicios financieros y puede hacer compras dentro de una extensa red privada.

Se prevé que el volumen de la cosecha cafetera volverá a sus niveles normales

2010, el año de la recuperación

El año 2009 fue un año atípico para la caficultura colombiana, por cuenta de factores como el mal clima y la baja fertilización. Después de exhibir una relativa estabilidad durante la última década y haber alcanzado niveles promedio de producción cercanos a los 11 millones de sacos de 60 kilos, la cosecha cafetera disminuyó en 2009.

Se espera una recuperación de la producción en el 2010, con la normalización de las condiciones climáticas.

Así, la producción cafetera colombiana fue de 7,8 millones de sacos en el 2009. Como consecuencia, las exportaciones del grano también se vieron afectadas al pasar de 11,1 millones de sacos en 2008 a 7,9 millones en 2009.

El valor de la cosecha en 2009 fue de \$3,4 billones, cifra superior a la presentada durante la primera mitad de la década de 2000.

La menor caída en el valor de la cosecha es fruto de los esfuerzos realizados por la Federación Nacional de Cafeteros por incrementar la comercialización de cafés especiales y otros productos con valor agregado.



Rubén Peñuela, caficultor del oriente del Tolima espera que este año su cosecha aumente considerablemente, pues sus cafetales renovados entran en etapa de producción.

Así, mientras en 2000 únicamente el 9% de las exportaciones se efectuaban con valor agregado, esta cifra se incrementó al 35% en 2009.

En el caso de los cafés especiales se pasó de comercializar 209 mil sacos en 2002 a 989 mil en 2009, lo cual significa cerca del 13% de la producción de café en Colombia durante el último año.

En 2010 las dificultades del año pasado no serán motivo de preocupación para la caficultura colombiana. Esto se debe al cambio de las condiciones climáticas, a los correctivos implementados por la Federación para fomentar la fertilización oportuna de cafetales y a la entrada en producción de áreas renovadas de café.



Estudiantes de la Institución Educativa Rural La Esperanza.

Educación para la paz en el campo

Más de 240 estudiantes de la zona rural de Vergara, Cundinamarca, serán los primeros beneficiados con la entrega y puesta en funcionamiento de una de las más modernas instituciones educativas del país.

La Federación Nacional de Cafeteros en alianza con la Fundación Costa de Inglaterra, la Gobernación de Cundinamarca y la Administración Municipal de Vergara, hizo entrega oficial a la comunidad de Vergara de la "Institución Educativa Rural Departamental La Esperanza".

Por la calidad de su infraestructura física, la dotación y equipamiento tecnológico y los avances pedagógicos, La Esperanza contribuirá significativamente al mejoramiento de la calidad, la pertinencia y la eficiencia de los procesos educativos rurales en la zona.

La institución contará con innovaciones tecnológicas en materia de conectividad, programas educativos, equipos portátiles, computadores personales y tableros digitales.

Biodiversidad, compromiso mundial

Como una medida simbólica y de concientización sobre la importancia del medio ambiente para el desarrollo humano, el 2010 ha sido declarado por las Naciones Unidas como el Año Internacional de la Biodiversidad. El secretario general, Ban Ki-Moon, ha invitado al mundo a tomar acciones para proteger la variedad de la vida en la tierra: la biodiversidad.

Colombia, con sus más de 2 millones de km² de extensión, ha sido clasificada como uno de

los 12 países con mayor biodiversidad del mundo. En las 5 regiones naturales de Colombia Amazonía, Orinoquía, Andes, Pacífico y Caribe se albergan, entre otros más del 20% de las especies de aves del mundo y el 64% del área mundial de ecosistemas de páramos (los cuales son responsables en gran parte de la provisión del recurso hídrico). Solamente la región Andina, ha sido clasificada por el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) como uno de los 200 si-

tios prioritarios para la conservación de la biodiversidad, pues allí está el 25% de la flora total del país hasta ahora identificada, aproximadamente el 30% de las familias de mamíferos y más del 60% de las especies de aves de Colombia.



Tres historias de movimientos independentistas

Las caras lindas de la gente negra



Libertad, Igualdad y Fraternidad fueron lemas trascendentales de la Revolución Francesa, que contagiaron con fervor a los movimientos independentistas de toda América, hace 200 años.

En todo el Continente comenzaron las batallas para independizarse de las Monarquías, aún sabiendo que “más cuesta mantener el equilibrio de la libertad, que soportar el peso de la tiranía”, como afir-

ma a El Libertador, Simón Bolívar.

Hoy vale la pena pensar si nuestro espíritu libertario tuvo otros an-

te-
ce-
dentes
diferen-
tes a las re-
voluciones europeas. Tres historias antiguas que narraremos a continuación, podrán dar respuesta a esta inquietud.

Mi nombre es Benkos

Su nombre era Benkos Domingo Biojó, negro altanero y corpulento que había sido arrancado de las entrañas de su tierra en Nueva Guinea, para servir como remero de galeras. Corría el año de 1599, y una noche, deslizándose a gatas como un felino por agrestes pantanos y ciénagas, despertó a su mujer y a sus hijos, y emprendió con otros 13 esclavos, su camino hacia la libertad.

¡Cimarrón! le gritaron, como se le grita a los animales domésticos que se escapan de casa, ¡Cimarrón! como los caballos que se vuelven silvestres después de que han sido domesticados, como el ganado que corre desbocado y sin control por la llanura.

250 años antes de nuestro grito de independencia, comenzó el cimarronaje en Colombia, con decenas de esclavos que siguiendo el ejemplo de Biojó, se fugaban por el monte y los manglares buscando la anhelada libertad.

Muchos fueron los intentos de atrapar a Benkos, quien se proclamó a sí mismo Rey de los Pantanos de Matuna, al sur de la provincia de Cartagena. En 1605, la Corona española firmó un acuerdo con todos los liderados por Biojó, en el que se aceptaba su condición de libres, y se les dio licencia para entrar y salir de la ciudad armados, y a Benkos, se le permitió vestir como español.

Haití, deuda Bicentenaria

La fecha: junio de 1815. Los personajes: Simón Bolívar, general del ejército libertador y Alexandre Petión, conocido por los haitianos como Papá Bon-Kè (Papá buen corazón). El momento de verdad: Bolívar derrotado se refugia en Haití, la primera nación ganar su independencia en enero de 1804.

Petión, quien le dio armas a Bolívar, municiones y dinero, le instó a que siguiera en pie de lucha, una lucha que el mismo Bolívar consideraba perdida después de las derrotas

de La Guaira. Sólo puso una condición: “El primer decreto al pisar el suelo continental deberá ser la abolición de la esclavitud”. Petión abogaba por la libertad de hermanos de raza que ni siquiera conocía.

El apoyo de Haití posibilitó nuestra emancipación. La promesa de libertad para los esclavos logró que miles de negros y mulatos desertaran de las filas españolas del general Bovez y tomaran partido por la lucha de los criollos. El mismo Bolívar afirmó que Petión, fue “el primer bienhechor de la tierra a quien un día la América proclamará su Libertador”. 200 años después, en nuestra celebración del Bicentenario, dicha proclama, aún no se ha cumplido.



San Basilio, pueblo libre

Refugiados en montañas, agazapados en las sombras, desde inicios del siglo XVI, los negros cimarrones fundaron pequeños asentamientos conocidos como Palenques. Allí practicaban su propia cultura, economía, política, lengua, y religión, y luchaban incansablemente por mantener su libertad. El más famoso de estos asentamientos es sin lugar a dudas, San Basilio de Palenque, la tierra de Antonio Cervantes 'Kid' Pambelé.

Resistiendo con fiereza, los cimarrones de La Ramada, quemaron Santamarta en 1554 e intentaron lo mismo con Cartagena en 1621. Las tentativas militares españolas eran frustradas a tal punto, que el Rey de España se vio obligado a firmar la Cédula de Perdón, que concedió, en 1713, la libertad absoluta a los habitantes de San Basilio, convirtiéndose así en el primer lugar libre de América.

El cimarronaje alimentó el movimiento comunitario. Sin claudicar, prefiriendo morir en la mitad de ciénagas pantanosas, antes que perder su libertad. El brumoso recuerdo de los habitantes del palenque de San Basilio, nos recuerda las palabras de Benjamín Franklin: “Aquellos que cederían la libertad esencial para adquirir una pequeña seguridad temporal, no merecen ni libertad ni seguridad”

Café de calidad

En Alpujarra existen dos empresas de tipo asociativo que procesan café bajo estrictos estándares de calidad. Abastecen el mercado local, pero las proyecciones y la capacidad instalada de las torrefactoras, les permite ampliarse al mercado de Tolima y Huila.



Los cafeteros de Alpujarra cuentan con una central de secado, localizada en las antiguas instalaciones del Colegio Felisa Suárez de Ortíz, sede de la Central Cafetera, programa empresarial del café que adelanta la administración municipal con el apoyo de diferentes entidades.



José de Jesús Trujillo y su hijo William, participan del programa de renovación de cafetales, con el cual han logrado transformar su empresa "La Cumbre", casi en su totalidad.



La caficultura de Alpujarra se desarrolla bajo la sombra, lo que le permite a este municipio contar con amplias áreas de reserva de flora y fauna silvestre.

Convenio para reactivar la caficultura del municipio

Alpujarra es café

El cultivo del café en Alpujarra es una vocación que supera las adversidades del clima y los fuertes vientos que soplan en esta región, límite con el desierto de la Tatacoa, en tierras del Huila. Los largos periodos de brillo solar han permitido que la caficultura de este municipio florezca bajo la sombra abundante de guamos, cámbulos, vainillos, y diversos frutales; entre los cuales abundan variedades de mariposas y pájaros.

Las últimas administraciones municipales le han apostado al surgimiento de la caficultura como modelo de desarrollo y progreso para la región. Muestra de ello es el convenio que en la actualidad se ejecuta entre el municipio y el Comité de Cafeteros, con el apoyo financiero de la Gobernación del Tolima. Con esta iniciativa cerca de 30 nuevas hectáreas de café serán plantadas gracias a los almácigos producidos por la Alcaldía, bajo la asesoría del Comité de Cafeteros. Este es apenas uno de los programas existentes en el municipio para reactivar la caficultura de Alpujarra, pues por su parte, el Comité de Cafeteros avanza en otra iniciativa con la cual podrán sembrarse 20 hectáreas adicionales.

Para Alfonso Bocanegra, extensionista del

Los largos periodos de brillo solar han permitido que la caficultura de este municipio florezca bajo la sombra

Comité en Alpujarra, los programas son de una ayuda significativa para renovar, con una variedad resistente a enfermedades, la caficultura del municipio. Al respecto agrega "Lo más importante en Alpujarra es que los productores entendieron que es necesario renovar los cafetales viejos y apuntarle a la tecnificación. En estos momentos tenemos muchas fincas que son ejemplo para el departamento y se encuentran en proceso de certificación Rainforest"

Por su parte, Jairo Vásquez Aya, representante de la región ante el Comité Departamental de Cafeteros, recalca la importancia que tiene el adelantar programas en asocio con las administraciones locales y demás entes gubernamentales, como la Gobernación, para que en regiones como Alpujarra los cafeteros cada día mejoren sus ingresos. "Son muchas las entidades tanto oficiales como privadas que han creído en Alpujarra, en su caficultura, en su gente y esto nos permite generar verdaderos procesos de desarrollo. Desde el Comité de Cafeteros creemos firmemente en la calidad de nuestro café y en las bondades de este negocio, por tal razón, seguimos apoyando los programas de renovación y mejoramiento del cultivo."

Beneficiarios de La Granja

Los cafeteros de Alpujarra son pequeños propietarios que en su mayoría heredaron de sus padres las tierras y el amor por el cultivo. Tal es el caso de Edilberto González Monroy, quien en la vereda Agua de Dios, finca La Granja, maneja una pequeña plantación familiar sembrada con café Castillo. "Nosotros somos 9 hermanos y todos tenemos que ver con el café. De mi padre, Víctor Manuel, aprendimos que en estas tierras es necesario sembrar bastantes árboles sombríos y cuando es necesario aplicamos riego para no perder la cosecha", explica Edilberto, quien recientemente recibió los recursos provenientes del programa de Competitividad de la Federación de Cafeteros.

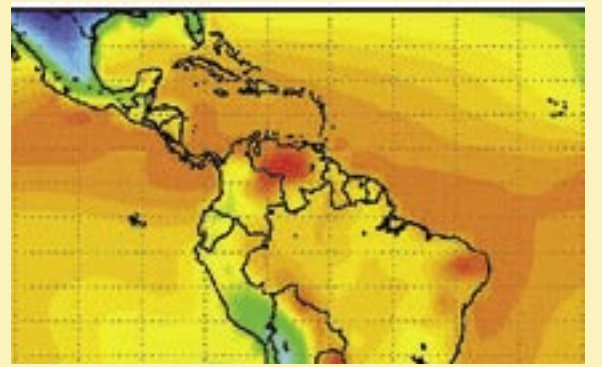


Edilberto González Monroy, cafetero de la vereda Agua de Dios, finca La Granja, tiene sus tierras sembradas con variedad Castillo.

Otros servicios de la Cédula Cafetera Inteligente, sin ningún costo para el caficultor, son: pago de incentivos como la renovación, competitividad, créditos, incentivos por compra de fertilizantes y recarga de minutos a celular con cualquier operador. La línea de atención al cafetero es la 018000966010, gratuita desde celular o fijo.

El clima para marzo - abril

Según el Ideam, durante marzo y abril, se prevé que El Niño continúe su incidencia en el clima del país, con lluvias por debajo de lo normal, especialmente en el centro y sur de la región Andina, norte de la Orinoquía y centro y sur de la región Caribe.



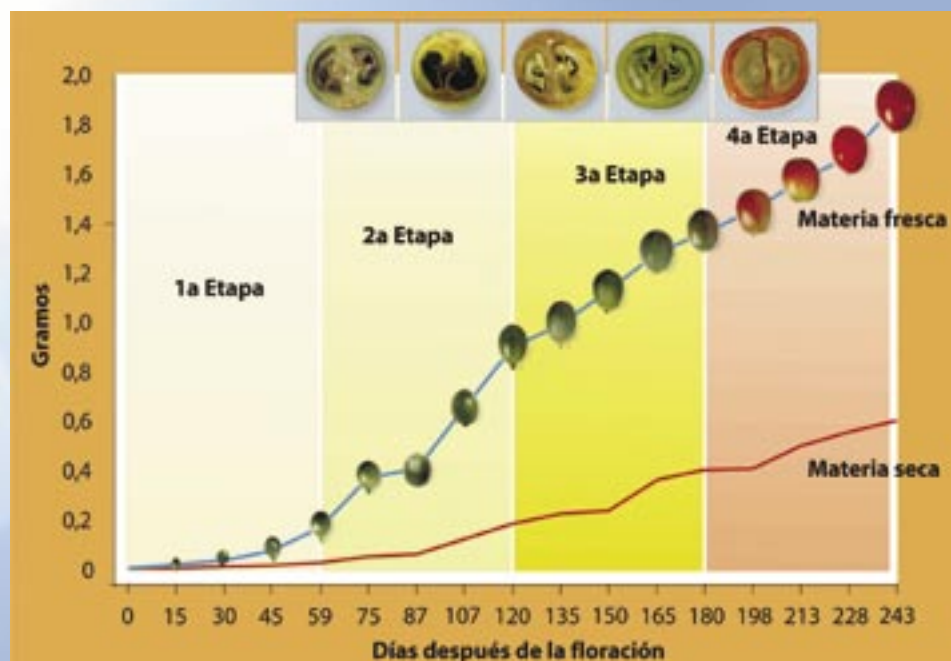
La deficiencia hídrica en los cultivos produce daños en los granos

El Niño y sus efectos sobre el cultivo de café

El evento climático natural conocido como el Fenómeno de El Niño, caracterizado principalmente por la disminución de las lluvias en algunas regiones y el incremento en otras, merece especial atención por parte de los agricultores y en consecuencia, de los cultivadores de café.

El Niño se puede presentar en forma recurrente, con intervalos que ocurren entre cada dos y siete años; normalmente inicia su formación entre abril y junio, y alcanza su máximo desarrollo ocho meses después, entre diciembre y febrero.

El régimen de lluvias por el efecto de El Niño no sigue un patrón común, ni ha tenido las mismas características en los diez últimos eventos. En términos generales, se ha podido identificar una deficiencia moderada de la precipitación en-



Suministrado: Cenicafé

Etapas del desarrollo del fruto del café y efectos de la disminución del agua en el llenado del fruto.

tre el 20% y el 40% en los volúmenes mensuales en la región Caribe y la mayor parte de la región Andina, especialmente en Nariño, Valle del Cauca, Norte del Huila, occidente de

Antioquia, Tolima, Cundinamarca, Boyacá, Santander y la región del Catatumbo. Estas deficiencias son de carácter severo (superiores al 40%) en La Guajira, parte media del litoral

Caribe, Norte de Córdoba, sector central de Sucre, altiplano Cundiboyacense y área limítrofe entre los Santanderes.

En general, durante el fenómeno del Niño, en la zona cafetera colombiana la precipitación anual se puede reducir hasta en un 20%. La incidencia de El Niño en esta zona está asociada principalmente a la deficiencia hídrica en el suelo y a sus efectos sobre el cultivo del café, los cuales no se pueden generalizar.

Es así como en algunas regiones con bajo brillo solar y altas precipitaciones, su efecto puede ser benéfico para la producción de café, por los incrementos en el brillo solar. En otras regiones puede ejercer una acción perjudicial, como por ejemplo, en zonas cálidas, con suelos de baja retención de humedad y en regiones con lluvias menores a 1.500 mm al año.

Daños que pueden sufrir los granos

La magnitud de las pérdidas en la cosecha de café depende de los daños provocados por la deficiencia hídrica durante la floración y durante la etapa de llenado de los granos, que es crítica para la formación del fruto.

Granos flotantes (vacíos): uno o ambos lóculos del fruto aparecen vacíos sin ninguna formación de endospermo. Estos granos al beneficiarse producen el defecto "espuma" o "pasilla".

Granos parcialmente formados: uno o ambos lóculos del fruto presentan formación parcial del endospermo, sin que llegue al llenado completo. Estos granos alcanzan a madurar y producen el defecto de "averanado".

Grano negro: frutos en un estado de desarrollo muy avanzado con una ligera tonalidad amarillenta y que al partirlos muestran una o ambas almendras desarrolladas de un color café oscuro, casi negro. Estos granos al beneficiarlos producen el efecto "espuma" o "pasilla".

Recomendaciones

- En la zona cafetera de Colombia por efecto de El Niño se disminuyen las cantidades de lluvia, por lo tanto, la primera acción que deben de emprender los caficultores es el aprovechamiento del agua lluvia para su uso doméstico, colectando y almacenando la que llega a los techos de las construcciones de la finca.
- El sombrío tiene un efecto notorio en la conservación del agua, especialmente en los periodos muy

largos de falta de lluvia y en aquellas regiones de lluvia anual menor a los 1.500 mm, con alta evaporación y con suelos de baja retención de humedad. Ante la recurrencia del fenómeno puede pensarse a mediano y largo plazo en el establecimiento de algún tipo de sombrío para estas regiones.

- No sembrar café durante el evento de El Niño. En los germinadores y almácigos planificados para sembrar a comienzos de año se debe utilizar sombrío para disminuir la radiación solar, y si es necesario aplicar riego. Los cafetos del almácigo que

Concurso de calidades

A finales del mes de marzo la Cooperativa de Caficultores del Tolima, Cafitolima, lanzará su Primer Concurso de Calidades, que busca dar reconocimiento a los cafeteros de su zona de influencia, comprometidos con la producción de un café de excelente calidad.



Para solicitar la re-expedición de la Cédula Cafetera Inteligente por pérdida u olvido de clave, es necesario acercarse al Comité de Cafeteros por una nueva clave.

Si ya está activada, se creará una nueva cédula con la nueva clave; es necesario reportar datos completos de la finca, incluido el código SICA

se llevará para la siembra no deben tener más de 6 meses de edad y tener en cuenta las épocas de siembra adecuadas para las diferentes regiones del país.

- Debido a que las arvenses consumen gran cantidad de agua del suelo, éstas se deben controlar en los cafetales, especialmente en el plato del árbol.
- Para los cafetos recién sembrados y con el fin de conservar la humedad en el suelo, se recomienda la aplicación en el plato del árbol de coberturas provenientes de las desyerbas, podas o de otros residuos.
- Se pueden adelantar las labores de zoqueo y aprovechar el material de ramas cortadas para utilizarlo como cobertura del suelo, esta práctica ayuda

a conservar la humedad en el suelo.

- La fertilización debe realizarse cuando se generalicen las lluvias en la región. Mientras persista el evento de El Niño no se recomienda establecer cultivos intercalados con el café, como el maíz, frijol y otros.
- Es necesario revisar periódicamente los cafetales para la evaluación de la incidencia de broca, roya, minador de la hoja y arañita roja. Con base en los niveles de daño económico el caficultor, en compañía del Extensionista de la Federación, debe programar el manejo integrado para el control del insecto plaga o la enfermedad.
- En el caso de la broca del café, es ne-

cesario estar atento con los niveles de infestación en los frutos, debido a que las condiciones climáticas durante El Niño, especialmente el aumento de la temperatura, le son favorables.

- Se debe buscar disminuir el consumo de agua durante el proceso de beneficio del café. Además, es necesario reforzar las medidas de control de las pasillas y granos flotantes para preservar la calidad del grano.
- El ambiente seco durante El Niño favorece la ocurrencia de incendios, por lo tanto, se debe evitar la acumulación de basuras y las quemadas.

Adaptado del Avance Técnico 390 de Cenicafe "Variabilidad climática en la zona cafetera colombiana asociada al evento de El Niño y su efecto en la caficultura". Autores: Álvaro Jaramillo-Robledo y Jaime Arcila-Pulgarín.

La arañita roja: consecuencia del 'Niño'

Por **Lázaro Fierro**
Ingeniero Agrónomo

El Fenómeno del Niño trae diferentes consecuencias para el cultivo del café, entre las que se destacan la aparición de plagas como la denominada arañita roja.

Este ácaro aparece principalmente en las plantaciones situadas a orillas de caminos o carreteras, donde hay una notoria acumulación de polvo sobre el follaje

de las matas de café.

Las arañas se encuentran sobre el haz de las hojas, en las depresiones formadas por las nervaduras, debajo de una telaraña muy fina. Si se mira detenidamente, es posible observar a las hembras adultas de color rojizo, caminando adheridas a la cutícula de la hoja. En ataques severos, el envés de la hoja también es colonizado por los adultos.



Foto suministrada Cenicafe

Tanto los estados inmaduros como los adultos se alimentan sobre el haz de la hoja, produciendo una coloración parda del follaje, que persiste aún después de haberla controlado, sólo des-

aparece cuando el árbol muda su follaje. En caso de altas poblaciones, causan desprendimiento de las hojas. Se diseminan principalmente por el viento y en menor grado por los trabajadores.

Recomendaciones generales

- Reforzar la parte administrativa de las plantaciones visitándolas frecuentemente para estar atentos a los primeros indicios de la presencia de plagas o enfermedades. Vale la pena recordar que la broca y La arañita roja, son plagas a las que les favorecen los períodos prolongados de sequía para su reproducción y posible presencia.
- Estar realizando frecuentes chequeos con niveles de infestación para detectar las poblaciones de broca, evaluación de recolección y de café caído. La broca durante los periodos secos no emerge de los frutos generando gran descendencia la cual inicia su salida cuando empieza la lluvia, este tiempo favorece su incremento, los frutos de café no se debe dejar caer al suelo para evitar reinfecciones permanentes en los frutos en formación. Recolección permanente.

Manejos de la Araña Roja

Cultural

Los cafetales bien ubicados, renovados, fertilizados y con buen control de arvenses, permiten mantener las plantaciones con menor susceptibilidad al ataque de plagas y enfermedades.



Natural

El mejor control natural que tiene la plaga son las lluvias, que lavan o ahogan todos los testados biológicos.



Biológico

Depredación por larvas y adultos de coccinélidos (mariposas, chinillas, vaquitas).



Químico

No se recomienda aplicar insecticidas, pues no son específicos para el control de este ácaro. En caso de usar acaricidas como el Azuco (2 – 3 cc/litro), generalmente se recomienda la realización de dos aplicaciones con un intervalo de 15 días. Y en el de Oberon (2 cc/litro), una aplicación generalmente presenta buenos resultados.



¿Por qué hace tanto calor?

Sol

Cuando la energía solar llega a la tierra, calienta la superficie y es reflejada de vuelta al espacio como radiación infrarroja. Parte de esta es atrapada en la atmósfera por los "gases conocidos como gases de invernadero".

Energía solar atrapada en la atmósfera por los "gases de invernadero".

Efecto invernadero

Se denomina efecto invernadero al fenómeno por el cual determinados gases, que son componentes de la atmósfera, retienen la energía que el suelo terrestre emite y una parte de la misma la reemiten a la superficie de la Tierra. Este fenómeno evita que gran parte de la energía emitida por la Tierra se transmita directamente al espacio, lo que provocaría un continuo enfriamiento de la superficie terrestre e impediría la vida.

El efecto invernadero se está viendo acentuado por la emisión de ciertos gases debidos a la actividad humana, como el dióxido de carbono y el metano, que está produciendo un calentamiento en la Tierra.

¿Cuáles son los gases de invernadero?

H₂O
Vapor de agua

Es un gas que se obtiene por evaporación o ebullición del agua líquida o del hielo. Es el que más contribuye al efecto invernadero debido a la absorción de los rayos infrarrojos.

CO₂
Dióxido de carbono

Representa el 80% de todos los gases de invernadero en la atmósfera. Existe de forma natural en la atmósfera, pero también es producido a causa del calor y las radiaciones presentes en electrodomésticos, el automóvil, las fábricas e industrias.

CH₄
Metano

60% proviene de la actividad humana. Se produce en vertederos, granjas, quema de combustibles y actividades industriales.

NO_x

17% de este gas es producido por las actividades humanas: fertilización, combustibles, fósiles, quemaduras de bosques y residuos de las siembras.

SF₆

Producidos exclusivamente por la actividad humana. Los hexafluoruros y los PCF son producidos en la fundición de aluminio, manufactura de semiconductores y en las redes de transmisión eléctrica.

Óxidos de Nitrógeno

PCF - HFC

Mayores productores de gases de invernadero



Encuentre en esta sopa de letras los siguientes términos referentes al tema del calentamiento global

Contaminación Óxido de Nitrógeno Causas Metano Solar
Vapor de Agua Calentamiento Gases Quemaduras Suelo
Dióxido de Carbono Atmósfera Frio Espacio Tierra

A	Z	U	C	O	N	T	A	M	I	N	A	C	I	O	N
R	T	V	A	P	O	R	D	E	A	G	U	A	Y	R	V
R	X	M	A	R	R	E	I	T	A	L	A	U	N	A	S
E	A	C	O	Q	U	E	M	A	S	E	N	S	A	L	U
I	A	V	D	S	A	S	X	N	B	T	C	A	E	O	E
T	L	E	E	L	F	R	I	O	I	N	A	S	A	S	L
O	X	I	D	O	D	E	N	I	T	R	O	G	E	N	O
K	D	L	L	A	L	Q	R	H	O	I	C	A	P	S	E
Ñ	M	C	A	L	E	N	T	A	M	I	E	N	T	O	R
O	N	O	B	R	A	C	E	D	O	D	I	X	O	I	D



El Pollo Chiras entregó premios



Jonier Henry Reinoso P.
Vereda Calarma, Chaparral



Cristina Calderón Pachón
Vereda Tierradentro, Libano

Camila Andrea Salinas M.
Vereda La Esperanza, Cajamarca

Tolima Cafetero premió a los ganadores del concurso "El Pollo Chiras"

Desde 1989 el Centro ha formado más de siete mil usuarios

Cerca de 2.000 personas recibieron capacitación en el Cecaaf durante el 2009

Una cobertura de 1.954 personas alcanzó durante el año 2009 el Centro Cafetero de Capacitación, Cecaaf, localizado en el municipio de Líbano y administrado por la Corporación para la Promoción y el Desarrollo Rural y Agroindustrial, Prohaciendo.

A lo largo del año anterior, se llevaron a cabo 43 capacitaciones, entre programas, cursos y talleres, a los que tuvieron acceso jóvenes y adultos en temas tan variados como la Reformulación de Proyectos Educativos, Caficultura Sostenible Rainforest Alliance, Fortalecimiento de los Derechos Humanos y el Derecho Internacional Humanitario, Caficultura Virtual, Consejos Participativos de Mujeres Cafeteras, y Nutrición, Manipulación y Preparación de Alimentos.

Todos los programas, proyectos y actividades que se ejecutan en el Cecaaf, están agrupados en tres áreas funcionales: Área Educativa, Técnica y Administrativa, y el currículo se ajusta a la condición de personas adultas, es decir, que es abierto y flexible, partiendo del nivel de educación alcanzado por el educando.

Es así como en los denominados Cursos de Competitividad Cafetera se destaca el de For-



Dentro de los programas que maneja el Cecaaf están: Empresarios Cafeteros, Multiplicadoras en Bienestar Rural, Cursos de Calidad de Café, Formación de Capacitadores, Educación Ambiental, Cursos de Gestión Agropecuaria.

mación de Empresarios Cafeteros, que en el 2009 graduó a 17 personas, procedentes de diferentes municipios cafeteros del departamento, quienes recibieron instrucción en aspectos técnicos, administrativos y humanísticos básicos para el manejo eficiente, sostenible y competitivo de la finca cafetera, con una intensidad de 1.050 horas.

De otra parte, dentro de la amplia gama de talleres que ofrece el Cecaaf, se encuentra la Capacitación Docente para Escuela Nueva, con el objetivo de brindar instrucción a

los educadores rurales para la comprensión, interiorización y aplicación del método pedagógico Escuela Nueva, basado en los principios de la educación activa, que desarrolla una metodología flexible y participativa, lo que permite solucionar problemas como el ausentismo de los estudiantes en épocas de cosecha, baja cobertura, tasas significativas de extraedad y deserción.

Con una intensidad de 160 horas, el año anterior el Cecaaf formó en este taller a 287 docentes.

Así mismo, un grupo de 32

Continuando con su propósito de brindar formación a jóvenes y adultos del sector rural tolimense, el Cecaaf llegó a 7.700 personas capacitadas entre 1989 y 2009.

profesores participaron de los Talleres de Capacitación Docente para Telesecundaria, que busca dar las bases metodológicas y conceptuales que se requieren para el desempeño de este programa, el cual es una innovación educativa formal y escolarizada, que integra diferentes estrategias de aprendizaje; dirigido a niños, niñas y jóvenes del sector rural, haciéndoles posible el acceso, la permanencia y la culminación de la educación básica secundaria.

Así mismo, en los Talleres de Escuela y Café, 20 docentes de colegios rurales y grupos desescolarizados se formaron en los aspectos pedagógicos y epistemológicos, requeridos para la implementación y desarrollo del proyecto pedagógico productivo de Escuela y Café, con el cual se busca que los niños y las niñas al terminar su básica secundaria tengan y apliquen los conceptos administrativos, económicos y técnicos propios del cultivo del café, proceso fundamental para formar la nueva generación de cafeteros.

Con las 1.954 personas capacitadas el año anterior en el Cecaaf, este centro ha formado, desde 1989, más de 7.700 usuarios.



NOTA: La gestión académica desde 1989 al 2008, fue de 5.746, personas capacitadas en los diferentes cursos más la gestión desarrollada en el 2009, que fue de 1.954, personas para un total de 7.700, personas capacitadas en los cursos que se enumeran.

Ahorremos agua

Por: Carlos Armando Uribe F.
Profesor Yarumo



¿Hasta cuándo tomaremos conciencia de la necesidad de ahorrar agua? Ya lo sé. Hasta que estemos absolutamente convencidos

o...hasta que llegue la factura.

Si unos padres de familia, enterados de la nueva medida, de un momento a otro empiezan a emitir conceptos ahorradores de agua a sus hijos, éstos sin duda responderán con que esa especie de diatriba es una "cantaleta de los cuchos". Por eso, los padres de ayer y de hoy debemos entender que la educación del ahorro del agua o del manejo de basuras o del ahorro de la energía, no es una cantaleta motivada en unos decretos, sino en un compromiso de vida en un país donde, en este caso el agua, debe ser para todos.

La medida sancionará con el doble del cobro a quien sobrepase un gasto mínimo de agua, calculado en 28 metros cúbicos mensuales para municipios ubicados en clima frío, 34 en el templado y 35 en clima cálido. Mejor dicho, si hasta ahora en Bogotá, por ejemplo, se pagaban \$ 2.210 como cargo básico por cada metro cúbico de agua, con la nueva medida le doblará el cobro a \$ 4.420 por cada metro cúbico que exceda los 28 fijados como tope. Para facilidad de las cuentas, un metro cúbico contiene 1.000 litros de agua.

Leyla Rojas Molano, la viceministra del agua, dijo que el "consumo promedio mensual en clima frío es de 14 metros cúbicos, en el templado de 17 y en el caliente de 17.5, y lo que hicimos fue doblar esos consumos a 28, 34 y 35 metros cúbicos por hogar, que dan un margen de uso de agua bien amplio".

En Colombia, una familia está conformada por 4.2 miembros en promedio y el gasto de agua máximo está en 17.000 litros mensuales o en 17 metros cúbicos. Pero a todos nos corresponde que la cultura del ahorro se convierta en un hábito. Aunque un colombiano gasta menos agua que otros latinoamericanos - 160 litros diarios-, un brasileño consume 200 y un limeño 250, si hay habitantes del país que la desperdician.

Hagamos cuentas, 28.000 litros de agua divididos en 4.2 personas que conforman una familia que vive en clima frío, nos da 6.666 litros de agua para cada persona de esa familia en un mes. Es decir, que esa persona dispone de 222 litros de agua para cada día para satisfacer ampliamente sus necesidades. Y la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha señalado que una persona satisface las necesidades básicas de agua con una cantidad diaria que oscila entre 40 y 80 litros.

El 97.5% del agua del planeta es salada e impropia para el consumo. Nos queda un 2.5% de agua dulce, en donde el 2.493% está almacenada en sabanas subterráneas o congelada en los polos, quedando sólo un 0.007% disponible en ríos y lagos, y es el agua que usamos en casa, en la escuela y en el trabajo.

Hoy el planeta tiene casi 7.000 millones de habitantes y en el 2050 la población será de 9.000, mucha gente para tan poca agua disponible.

Cuando una persona se demora demasiado



tiempo bañándose, siempre me pregunto cuáles serán las razones para esa demora. Una ducha de 15 minutos representa 130 litros de agua y debería bajarse a 5 minutos. Lavarse las manos en un minuto implica un gasto de 6 litros y un huésped en un hotel consume 500 litros de agua al día.

Medidas hay muchas junto a variados dispositivos y modelos sanitarios de bajo consumo. Se trata de generar una conciencia en toda la población colombiana, urbana y rural, sobre la urgencia de ahorrar este recurso para así evitar futuros racionamientos.

Creo que la suficiente disponibilidad de agua con la que hemos contado los colombianos a través de los años, nos ha alejado de la necesidad del ahorro del líquido de la vida.

Cooperativismo caficultor

¿En el esquema del libre mercado, qué papel desempeña el modelo cooperativo caficultor?

En términos generales, el libre mercado se refiere a la libertad que existe para la fijación del precio de un bien o servicio, el cual es regulado por la oferta y la demanda. Para enfocar el tema en el ambiente cafetero, es importante recalcar que el modelo cooperativo caficultor en Colombia bordea los cincuenta años de existencia y que es a través de él que la Federación de Cafeteros garantiza la comercialización del café, en una cadena de suministro compuesta por más de 500 puntos de compra en cerca de 35 cooperativas en todo el país.

Son las Cooperativas de Caficultores las encargadas de regular el precio en un mercado de café. La presencia de la cooperativa en una vereda o cabecera municipal, le garantiza al productor que su grano no podrá ser comprado por un valor menor al fijado por la Federación. Esa función reguladora se denomina garantía de compra y es considerada como el servicio más significativo que el Fondo Nacional del Café brinda a los cafeteros colombianos. El precio de referencia que fija diariamente la Federación y que constituye un referente del mercado, es público y se establece con criterios de transparencia y de acuerdo con las condiciones del mercado.

Pero además de la garantía de compra, en las cooperativas los caficultores pueden contar con un valor mayor al registrado oficialmente, pues se les reconoce económicamente el esfuerzo y compromiso con la calidad, al aplicar buenas prácticas de cultivo.

Así mismo, los caficultores que se comprometen con la producción y entrega de un café especial, reciben el beneficio de los mayores precios en dos momentos: el primer pago del mayor precio se hace al momento en que el café es entregado en los puntos de compra de las Cooperativas de Caficultores. Allí el productor recibe el precio determinado para el mercado interno por su café pergamino y un valor adicional según la calidad que se determine después de las pruebas y análisis. El segundo pago del mayor precio, es entregado a todos los cultivadores que participan en el programa específico de café especial. Este valor se determina según la cantidad de café con la que cada uno contribuyó a la venta total al cliente, y se distribuye equitativamente entre todos los productores participantes del programa. Este pago se realiza una vez el cliente haya cancelado el cargamento de café.

Sumado a lo anterior, en las cooperativas de caficultores los asociados cuentan con servicios adicionales a la compra del grano, los cuales tienen que ver con el bienestar de la familia del asociado en temas como salud básica, educación, recreación y crédito.



Editorial

El llamado es a que no bajemos la guardia

Así como el período de lluvias es propicio para la aparición de brotes de roya, las altas temperaturas como consecuencia del denominado Fenómeno de El Niño, tienen una incidencia directa sobre los cultivos de café, toda vez que favorecen el aumento de las infestaciones por broca.

Desde la Federación Nacional de Cafeteros y su Comité Tolima, nunca nos cansaremos de reiterar las medidas que deben ser tenidas en cuenta por los productores, especialmente cuando las condiciones climáticas favorecen la presencia de estas plagas y enfermedades, tradicionales enemigas de la salud de los cafetales y la economía de los caficultores.

Son grandes los esfuerzos y los recursos invertidos por el gremio en el tema de renovación de cafetales con variedades re-

sistentes a la roya y es nuestro departamento del Tolima, el líder nacional en el programa de renovación de los cafetales envejecidos.

La investigación e innovación para contar cada vez con tecnologías más apropiadas, competitivas y sostenibles, con miras al bienestar de los caficultores colombianos, es el propósito del Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafe, desde donde se han generado variedades resistentes a la roya, como es la Castillo.

Quienes han adoptado la siembra de la variedad Castillo, hoy no se lamentan de que sus cafetales estén devastados por los brotes de roya presentados el año anterior.

De la misma forma, y como una práctica

regular, además de ser consecuencia del fenómeno de El Niño, se debe recalcar la necesidad de implementar el Manejo Integrado de la Broca (MIB), desarrollado por la Federación, teniendo en cuenta, de manera especial, la recolección oportuna de los frutos del café en el momento de su maduración.

Tenemos la firme convicción de que este año será mucho mejor que el anterior. De ninguna forma, los caficultores pueden descuidar sus fincas, que constituyen el sustento de sus hogares y el soporte de la economía cafetera del país, por lo tanto deben hacer buen uso de todas las herramientas y del acompañamiento que la Federación, a través de sus comités, les brindan para hacer un frente común y eficaz contra estas enfermedades.

Carta del Director Ejecutivo

El Tolima se consolida como productor

La IV Reunión del Servicio de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima fue el escenario ideal para reflexionar con quienes están más cerca de los cafeteros, sobre nuestros principales aciertos y desafíos con relación a la caficultura del departamento.

Es satisfactorio para nosotros comprobar que, en el panorama nacional, el Tolima continúa consolidándose como un departamento productor, y no sólo eso, sino que cuenta con un potencial muy importante que lo proyecta como uno de los líderes indiscutibles, no únicamente en términos de producción, sino en la calidad del grano.

El reto consiste en generar espacios que nos permitan seguir creciendo y ser reconocidos como departamento caficultor, toda vez que 38 municipios de los 47 que lo conforman, son café.

Reconocimientos como los que ya hemos tenido por parte del Comité Directivo y Nacional

de la Federación, dentro del cual el Tolima se destaca por las gestiones adelantadas con otras instituciones en el apalancamiento de recursos para el desarrollo de proyectos, la renovación de cafetales envejecidos y los avances en los programas de cafés especiales.



Gildardo Monroy Guerrero
Director Ejecutivo
Comité Tolima

Igualmente, y en consonancia con las exigencias del mundo actual, derivadas del compromiso de todos con la conservación de nuestro entorno, continuaremos apostándole a los proyectos encaminados a una producción más limpia, siempre pensando en una caficultura sostenible económica, social y ambientalmente.

Una herramienta que contribuirá significativamente a la conquista de las metas propuestas es el Sistema de Gestión de Calidad del Servicio de Extensión Rural, que fue certificado por el Incontec en diciembre del año anterior. Su implementación

ha implicado la destinación de importantes recursos y es un esfuerzo que debe mantenerse para optimizar cada vez más los procesos que se llevan a cabo en la organización. Con este sello de calidad se cumplen con los requisitos del Ministerio de Agricultura para la selección de entidades idóneas que adminis-

tren el Incentivo a la Asistencia Técnica del Programa Agro Ingreso Seguro (AIS).

Los retos son grandes, pero lo es más el compromiso de quienes formamos parte del gremio, que se hace uno para velar por el bienestar de más de 50 mil familias cafeteras en nuestro departamento.

VISITA DEL GERENTE COMERCIAL



Con el propósito de analizar las cifras del período 2008-2009, el Gerente Comercial de la Federación Nacional de Cafeteros, Juan Lucas Restrepo y el Coordinador Regional de Compras, Carlos Alberto Paredes, se reunieron en Ibagué con los gerentes de las cooperativas del Tolima, demás empresas del gremio, los integrantes del Comité Departamental de Cafeteros y su Director Ejecutivo.

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.

Iniciativa del CPMC del municipio de Ataco

Vuelvo a jugar con mi hijo

Por Esperanza Huepa Esquivel
Psicóloga Social

Para crecer emocionalmente sanos, los seres humanos necesitamos sentirnos seguros, amados, apreciados, importantes, capaces, autónomos y aceptados. Es por eso que en el Consejo Participativo de Mujeres Cafeteras de Ataco (CPMC) nació la idea de sembrar una semilla de amor, motivando, fomentando y reactivando el vínculo afectivo entre padres e hijos, mediante la lúdica, el juego y la expresión de sentimientos.

De esta manera se sensibiliza a las comunidades cafeteras para que dediquen más tiempo, y atención a sus hi-

jos, los traten con respeto, los acaricien, los cuiden con más esmero, jueguen con ellos, los escuchen con mucha atención e interés cuando tienen dificultades, y oren en familia.

Esta actividad es un pequeño aporte del CPMC para fomentar el buen trato, la comunicación activa y lograr que los padres pongan en práctica las estrategias socializadas. Está diseñada para que participen los niños con edades comprendidas entre los siete y los 13 años con sus padres, quienes mediante sus experiencias personales, sus reflexiones y la sensibilización en valores, puedan fortalecer el amor y el afecto hacia sus hijos.



Foto suministrada

En el Consejo Participativo de Mujeres Cafeteras de Ataco, se trabaja en la sensibilización de las familias para que padres e hijos pasen más tiempo juntos.

Asambleas Cooperativas de Caficultores

	Cafilíbano	Febrero 26
	Cafisur	Marzo 8 - 9
	Cafitolima	Marzo 24 - 25
	Caginorte	Marzo 29

¡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.**

Apoyamos la competitividad de los cafeteros colombianos, ofreciendo más beneficios y calidad





Agroinsumos del café S.A.

Separata Técnica

TOLIMA
20 años al servicio del sector cafetero colombiano

Edición 195 Febrero de 2010



¿Cuál es el sabor del café que usted produce? ¿Conoce los atributos que en la taza ofrece el grano que comercializa?

Posiblemente muchos cafeteros no cuenten con una respuesta a estas preguntas, quizás por desconocimiento o simplemente porque la venta del café es una actividad a la cual el agricultor le presta menor atención, pese a ser uno de los momentos cumbre del negocio.

La presente Separata Técnica tiene como propósito explicar en qué consiste la “Catación del Café” y la importancia que reviste para el caficultor el conocer de este tema.

Los sentidos al servicio del arte de la catación

¿Qué es la catación del Café?

La catación es el método usado para conocer el aroma, el sabor y la sanidad del café. Este análisis también se llama evaluación sensorial de la calidad del café y prueba de taza. Por medio de esta técnica se pueden identificar la calidad de los atributos que conforman la bebida, al igual que los defectos presentes. Con la catación se puede medir la intensidad de una característica sensorial como la acidez y el dulzor, y de igual forma, calificar el sabor, el aroma y la calidad global del producto.

¿Para qué le sirve al cafetero la catación?

Los cafeteros son amplios conocedores de los aspectos básicos del cultivo dada la experiencia en esta actividad agrícola, pero desconocedores, en su gran mayoría,

de los características relacionados con la catación y la preparación de la bebida, temas que hasta hace pocos años eran de exclusivo conocimiento de los industriales y comercializadores del grano.

Las actuales condiciones del mercado, donde los consumidores buscan café de calidad y existe una mayor relación comprador-productor, han permitido que los cultivadores incursionen también en el conocimiento básico de la catación para que además de dominar los atributos del producto, logren corregir problemas que se presentan en las etapas de beneficio, secado, almacenamiento y transporte, principalmente.

¿Para qué sirve la calidad del café?

Colombia se ha caracterizado históricamente por ser uno de los países que mayor atención

le presta a la calidad del café, lo que le permite ser reconocido mundialmente por este aspecto. Cuando el cafetero mantiene la calidad del grano producido, además de obtener un mejor precio al momento de la venta, permite que la imagen del café colombiano, como el mejor del mundo, se mantenga y esto, a su vez, permite que nuevos clientes se interesen por nuestro producto.

¿Quiénes catan el café?

El proceso de catación del café se realiza en un laboratorio, donde personas expertas, denominadas catadores, realizan esta labor. Mediante los sentidos de la vista, el olfato y el gusto, sienten, perciben, identifican, analizan, describen, comparan y valoran la calidad del café. A estas personas también se les conocen como panelistas, degustadores y jueces analíticos.

Juego de los sentidos

La sensación, la percepción y la memoria. Los sentidos humanos son órganos especializados en la captación y transmisión de los estímulos externos. La sensación es la reacción de los órganos de los sentidos a la luz, el color, el aroma, el sabor, el sonido y el movimiento. De otra parte, la percepción es la interpretación, organización, diferenciación e integración de estas sensaciones.

El sistema sensorial humano presenta diferentes grados de sensibilidad y está influenciado por factores hereditarios, fisiológicos, culturales, por la edad y la salud. Las respuestas sensoriales también dependen de la inteligencia, la memoria, la atención y las experiencias y hábitos de las personas, así como de las condiciones del entorno en el cual se reciba una sensación, como los ruidos, los olores, la temperatura ambiente y la comodidad.

La percepción puede ser modificada por el aprendizaje. Cuando el cerebro envía un mensaje sobre un olor, es porque ya ha sido entrenado para que reconozca ese olor. Por ejemplo, la primera vez que una persona olió una fruta como la guayaba,

fue una sensación nueva que su cerebro tuvo que aprender e interpretar, pero después el cerebro puede recordar inmediatamente ese olor y por lo tanto, la persona puede reconocerlo cada vez que huele un alimento que contiene guayaba.

Los olores y sabores. Los olores están compuestos de varias sustancias volátiles. Las sensaciones olfatorias no son fáciles de describir, clasificar y calificar, ya que no existe una escala del olor, como la de los sonidos o la de las ondas electromagnéticas. En general, los olores se describen con analogías tales como, huele a rosa, a pescado o es un olor dulce, a cebolla o a menta. Cada persona presenta diferente sensibilidad para los olores y sabores y también, los umbrales de olor y sabor de cada sustancia son diferentes. La intensidad de los olores puede ser leve, débil o fuerte. Además, los olores pueden describirse como irritantes o intolerables y clasificarse como herbal, frutal, rancio, ácido, tostado y dulce, entre otros.

Los sabores son el resultado de la combinación de varios estímulos: la textura y la temperatura, que son percibidas por el tacto; el olor por el olfato; y las cualidades gustativas por el sentido del gusto. En la boca se siente el sabor por las papilas gustativas que se encuentran en la lengua y también en el velo del paladar, la faringe y la parte interna de las mejillas. Las papilas gustativas tienen diversos tamaños y formas y se localizan en diferentes áreas de la lengua.



¿A qué sabe un café?

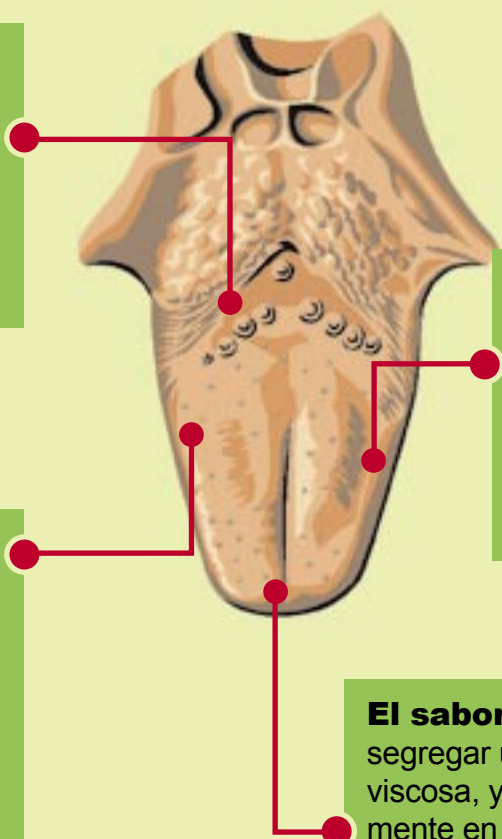
Se han reconocido cuatro sabores básicos o fundamentales, que son:

El sabor amargo, al que son muy sensibles las papilas caliciformes gustativas, localizadas en la parte posterior de la lengua.

El sabor salado se siente en todas las partes de la lengua y sobre todo en las zonas laterales y delanteras de la lengua.

El sabor ácido se siente con mayor intensidad en los bordes laterales medios de la lengua y también en los receptores localizados en la mucosa de los labios y en el velo del paladar.

El sabor dulce que hace segregar una saliva espesa y viscosa, y se percibe principalmente en la punta de la lengua por las papilas fungiformes.



Otras sensaciones de sabor son la frescura, el picante, la astringencia, el metálico.

En la bebida de café se pueden encontrar diversos olores que se describen apropiadamente por medio del vocabulario de los aromas del café. La bebida de café produce también sensaciones como el dulzor, la acidez y el amargo, que se sienten en las papilas gustativas, y al activar los terminales del sentido del tacto se perciben la astringencia, el cuerpo y si la bebida está caliente o fría. Es decir, simultáneamente el cerebro recibe información de los diferentes sentidos y la integra en una respuesta que se denomina el sabor del café, el cual puede describirse como: a caramelo, a chocolate, delicado, terroso, frutal, dulce, vinoso, a almendra, picante, sucio, suave, agrio, rancio, áspero, agitado, balanceado, fermento, fenol, ahumado.

Características de los catadores de café

La evaluación sensorial del café es objetiva cuando es realizada por personas idóneas, capacitadas y expertas, que utilizan métodos conocidos y estandarizados.

Un buen catador de café es una persona que tiene las siguientes características:

- Buen estado de salud, no tiene

enfermedades infecciosas, ni en la piel, ni en la dentadura, ni en los órganos de los sentidos.

- No fuma, ni ingiere bebidas alcohólicas.
- Tiene buena higiene personal.
- Posee la capacidad de describir las características organolépticas del café.

- Tiene la capacidad de diferenciar las calidades de café.

- Tiene la capacidad de percibir y describir las diferentes intensidades de las cualidades organolépticas.

- Posee buena memoria, desarrollada mediante la experiencia, probando y comparando muchas muestras de café.

- Es hábil en el uso de escalas de calificación, clasificación y en las pruebas de diferenciación.

- Tiene la capacidad para distinguir las características del aroma y sabor de un buen café.

- Tiene la capacidad de explicar las causas de los principales defectos del café, entre otras características.

Luca Turello

Para la Illy Café, ¿cuál es la importancia de la catación del café?

Catar es descubrir el alma del café, identificando su real valor. El café es una bebida que regala emociones y aromas. Los aromas distintos que tienen los distintos cafés se perciben sólo con la catación.

¿Qué significa para ustedes que los productores de café conozcan de catación?

Ser caficultor significa ser artistas, y el arte que producen se concreta en los aromas, sabores y perfumes que el café tiene. Los productores que no saben catar no saben el arte que producen. Y no saben, lo que es más importante, si están produciendo café con defectos, por ejemplo debidos al mal manejo en el beneficio.

Si el productor aprende a catar, puede entender lo que tiene su café. Por ejemplo, si es un defecto como una nota de fermentado, que llega de la cosecha por granos sobremaduros, o por la presencia de demasiada pulpa en el tanque de fermentación, o por el sucio en el beneficio y finalmente por el mal secado, puede entender dónde fue la falla y no cometerla más. Por eso catar y relacionar notas de catación con el proceso es estratégico para los productores.



Kelly Peltier

¿Cuál es la importancia que tiene la catación del café?

La catación es fundamental para determinar la calidad del café. Dependiendo del propósito de la catación ésta puede ser para recibir el café al momento de la compra, para determinar cómo mezclar lotes para exportación, así como también para dar retroalimentación sobre cómo puede mejorar el agricultor su café. La actividad de catación ayuda en todos estos aspectos. Es importante recalcar que debe existir una buena comunicación y conexión entre el catador y productor, catador y gerentes, y catador y cliente.

¿Por qué es importante que los productores conozcan los atributos que tiene el café que producen?

Para el productor la catación puede funcionar en varios temas: retroalimentación en cómo mejorar su café, control de calidad durante la cosecha, e identificación de atributos y perfil de taza. Con respeto al tema de los atributos, este es muy importante para el productor para determinar qué tipo de calidad tiene y así orientar la venta de su café hacia al comprador.

Después de que el agricultor ha identificado la calidad que tiene en su finca y el perfil de taza, puede utilizar esta información para asegurar que está vendiendo al precio que merece. De igual manera, el comprador puede identificar a los productores con los perfiles y tipos de café que está buscando. Así, éste es un negocio gana y gana para todos. Por eso es importante que los productores conozcan los atributos que tiene el café que producen.



Alirio Laguna

¿Por qué es importante que los productores conozcan los atributos que tiene el café que producen?

Tradicionalmente, por sus labores cotidianas en el cultivo del café, los productores han adquirido un amplio conocimiento en aspectos agronómicos, interpretando y adecuándose muy acertadamente a la oferta ambiental. Igualmente realizan buenas prácticas en el beneficio del café y están atentos a las informaciones del mercado, buscando realizar una adecuada venta del grano. El caficultor se motiva contemplando un buen cultivo, recolectando una buena cosecha y vendiendo a buen precio.

Actualmente con los programas de acercamiento entre el productor y el consumidor (comercializador, tostador, barista) se ha visto la necesidad de que el productor conozca el sabor de su café, para que no sólo presente su entorno familiar y finca, sino también su bebida.

Al tener el caficultor conocimiento de su bebida y recibir comentarios de compradores, catadores y tostadores de la calidad de su café y del avance de su consistencia, se crea en ellos una gran motivación, impulsándolos a mejorar permanentemente su calidad, logrando un reconocimiento en el mercado.

¿Qué herramientas desde Extensión Rural se le aportan al cafetero del Tolima para que conozca de este tema?

El Servicio de Extensión del Comité de Cafeteros del Tolima por su continua comunicación con los productores, acompaña la toma y envío de las muestras de café a los diferentes laboratorios del gremio para los análisis físico-sensoriales. De la misma forma, apoya la entrega e interpretación de los resultados, dando orientación cuando sea necesario tomar medidas correctivas en el cultivo o poscosecha.

La planeación de las actividades para alistar el café con la logística adecuada en programas de comercialización, también es apoyada, dentro de los concursos que, generalmente, cuentan con una amplia presencia de cafeteros.

En el Salón del Café del Comité del Tolima los caficultores, sus hijos y colaboradores, tienen la oportunidad de capacitarse en el análisis físico y sensorial del café. Entre otros temas inherentes a la calidad del café.





Aunque cada laboratorio puede seguir el protocolo que considere apropiado, los siguientes aspectos son los que generalmente se evalúan en la catación del café.



Los laboratorios de calidades están acondicionados para hacer todo el procedimiento de torrefacción del grano del café.

Fragancia: Es el olor que emana del café molido, sin tener contacto con el agua. Este es un primer indicador de la calidad de la muestra. Desde este inicio se pueden manifestar atributos positivos o negativos del café.

Aroma: El aroma es el olor del café y nos da una impresión general de la muestra ya molida una vez agregada el agua. Se debe apreciar acercando la nariz lo más cerca posible a la superficie de la taza utilizando una cuchara para romper la espuma, simultáneamente inhalando el aroma desprendido. En el aroma se confirman los atributos positivos o negativos que puede presentar la muestra que se pudieron describir en la fragancia.

Acidez: La acidez es la propiedad que describe la impresión gustativa causada por la presencia de ácidos orgánicos en la infusión de café. Existen diferentes tipos de ácidos que se describen con: cítrico, agrio, vinoso, frutoso.

Cuerpo: El cuerpo es el grosor del sabor, consistencia o espesor del líquido.



Ejemplo para acidez y cuerpo: Se puede comparar una manzana roja y verde en donde la verde tiene unas notas brillantes y cítricas con una cantidad de acidez elevada con poco cuerpo y la manzana roja tiene una mínima cantidad de acidez con un sabor grueso y dulce que es el cuerpo.

Sabor: El Sabor es la propiedad que describe la combinación de los atributos y defectos que se hacen presentes en una taza de café, regularmente se unifican a un criterio considerando las propiedades: fragancia/aroma, acidez y cuerpo. El catador tiene la potestad de definir si la taza es agradable o desagradable otorgándole una calificación alta o baja respectivamente de acuerdo con los estándares para la cual la muestra está siendo analizada.

Sabor Residual/Post gusto: El Sabor Residual es la permanencia del sabor en el paladar después de haber expulsado el café de la boca. Este puede ser agradable dejando un sabor dulce y refrescante o desagradable dejando un sabor amargo o áspero.

Algunas características adicionales:

- | | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Los siguientes aspectos son importantes pero no necesarios para toda catación. | Dulzura: No todos los cafés presentan esta característica, ya que se observa con más intensidad en los cafés de altura, el buen café debe poseer un aspecto de dulzura. | Balance: Es la combinación de los atributos de acidez, cuerpo y sabor, cuando se presentan cafés limpios y sanos. | Uniformidad: La uniformidad entre distintas tazas de una sola muestra, puede presentarse uniforme tanto por atributos y características, como en defectos y/o contaminaciones, el catador la puede catalogar como positiva o negativa. | Limpieza: La no presencia de defectos en las tazas de una muestra. |
|--|--|--|---|---|