

TOLIMA Cafetero

Órgano de Información del Gremio Cafetero Tolimense

Año 19 Edición 174 Ibagué - Tolima 2007 16 páginas ISSN 0124-1060 Con el apoyo del Fondo Nacional del Café

Luis Javier Trujillo

Pasión por el Café



Luis Javier Trujillo, actual presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, cuenta a Tolima Cafe-

tero, entre otros aspectos, la forma como en el año 1975 adquirió su finca, la cual lleva por nombre El Aguacate.

Luis Javier Trujillo se inició en el servicio social como miembro de la Junta de Acción Comunal de su vereda y luego, por su destacada labor en esta organización, fue invitado para ser miembro del Comité Municipal de Fresno.

Pasa a la página 3

Visión 2010

El equipo de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima se reunió durante dos días para recibir capacitación sobre las tendencias de la industria del café y para construir en común el Plan Operativo 2007 con visión al año 2010. En esta jornada participaron 93 profesionales, quienes adelantan su labor en los diferentes municipios cafeteros del departamento.

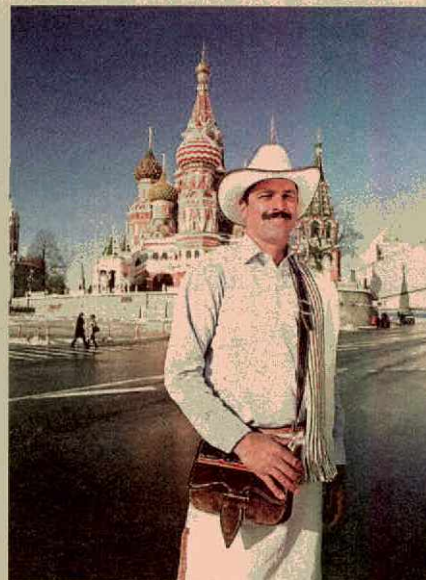
Juan Valdez conquista a los rusos

En un hecho sin antecedentes en la historia del gremio, Juan Valdez fue uno de los invitados especiales a la feria de alimentos más importante de Rusia, donde iniciará un agresivo programa de promoción de nuestro café para conquistar ese mercado.

Este es el primer paso de los caficultores colombianos durante este año dentro de la estrategia que busca conquistar los mercados no tradicionales para el consumo de café", dijo el Gerente de la Federación, Gabriel Silva.

Recordó que los caficultores colombianos comenzaron a penetrar el mercado ruso hace unos diez años, con las primeras exportaciones de los cafés solubles que produce el gremio en su Fábrica de Café Liofilizado en el municipio de Chinchiná (Caldas).

La Gerencia General de la Federación decidió iniciar el 2007 con una gran campaña de promoción en Rusia, ya que de acuerdo con los últimos estudios del mercado mundial ese es uno de los países con ma-



Juan Valdez en Moscú. Foto izquierda, al fondo Catedral de San Basilio.

Foto abajo, al fondo la Catedral de Cristo Salvador.



Fotos Patricia Rincón

yor futuro entre los consumidores no tradicionales de café.

De acuerdo con las últimas cifras de la Gerencia Comercial de la Federación, las exportaciones de café colombiano a Rusia aumentaron de 12.000 sacos de 60 kilos en el 2000 a más de 55.000 sacos el año pasado; se multiplicaron por cuatro en seis años. Sin embargo, de acuerdo con estudios de la Federación, el consumo real de café colombiano en Rusia es mayor de lo que re-

gistran las estadísticas oficiales, porque algunas firmas tostadoras y procesadoras de cafés solubles de Europa, que utilizan en su proceso parte de café de Colombia, también están exportando a ese país.



Aves, ecología y café

En el departamento del Tolima se dará inicio al proyecto «Censo Participativo de Aves en la zona cafetera.» El Líbano será el municipio piloto para tan importante actividad, la cual estará dirigida por el Centro Nacional de de Investigaciones de Café, Cenicafé.

Las aves y su relación con el café, es un tema de estudio permanente, pues se ha demostrado que estos animales tienen un gran valor ecológico para la producción de un café de gran calidad.

Luis Javier Trujillo

Pasión por el café

Tolima Cafetero dialogó con el actual presidente del Comité de Cafeteros del Tolima, sobre su historia y trayectoria cafetera. En este artículo se destaca sus inicios como productor cafetero y su vocación de servicio comunitario.

“Cuando llegué a esta finca, vine a trabajar con mi abuelo Pedro Pablo Buitrago. Con el tiempo, él al ver que yo era juicioso y laborioso, decidió regalarme un lote para poderme organizar y sembrar las primeras matas. Luego me ofreció el resto de la finca en venta, y gracias a un crédito del Fondo Rotatorio de la Federación, me quedé con toda esta tierrita”. De esta manera recuerda Luis Javier Trujillo, actual presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, la forma como en el año 1975 adquirió su finca, la cual lleva por nombre El Aguacate



La vida de este pequeño productor exitoso del norte del departamento y líder comunitario, ha sido marcada por su permanente relación con el café y el trabajo comunitario. Se inició en el servicio social como miembro de la Junta de Acción Comunal de su vereda y luego, por su destacada labor en esta organización, fue invitado para ser miembro del Comité Municipal de Fresno. Su ascendente carrera dentro del ámbito gremial rápidamente lo llevó a ser miembro del Comité Departamental de Cafeteros, posición que, como él mismo lo expresa, lo hace sentir orgulloso al igual que su origen campesino y montañero.

“Yo me inicié como jornalero. Cuando el abuelo me regaló ese primer pedacito, donde hoy tengo sembrado el lote de aguacate, trabajaba por fuera todo el día. Sólo los sábados llegaba a meterle mano a lo mío. Así empecé hasta que me dediqué por completo a sacar adelante la finca y la familia”, recuerda.

Sin embargo, para esto modesto cafetero las cosas no siempre han sido color de rosa. Por el ánimo de organizar su parcela y darle una vivienda digna a su familia, poco a poco se fue endeudando y comprometiendo la producción de café a la entidad financiera que le ofreciera un préstamo. Esta situación lo llevó prácticamente a la

quiera económica y a considerar seriamente abandonar lo que con esfuerzo y dedicación había logrado construir a lo largo de los años.

“Los cafeteros a veces cometemos el error de pensar más en invertir el dinero en la infraestructura de la finca que en meterle a la productividad. Yo me endeudé para construir el beneficiadero, el secadero, las fosas y cuanto cosa necesitara la familia. Pero no le invertí a las matas ni a la producción; cuando me di cuenta, el café se me había quedado atrás y las deudas trepadas. Fueron cuatro años de profunda crisis. Prácticamente me quedé paralizado, sin tener claro el camino y con el desánimo total frente a lo que era la caficultura.

En ese momento creíamos con la familia que nuestro negocio no era la finca, ni el café. No nos dimos cuenta de que todo lo que teníamos, hasta ese momento, nos lo había dado la finca: vivienda, vestuario y estudio para mis hijos. Sin embargo, antes de tocar fondo, sentí que no podía tirar la toalla y que lo mío era ser cafetero. Nada más que eso, cafetero y fue cuando decidí cambiar y meterle todo al café pero con una visión empresarial”, agrega.

Poco a poco esta decisión de cambio le permitió a Luis Javier pensar en renegociar las deudas, mermar los gastos, hacer una contabilidad

Pasa a la página 3



Luis Javier Trujillo se inició en el servicio social como miembro de la Junta de Acción Comunal de su vereda.

Pasión por el café

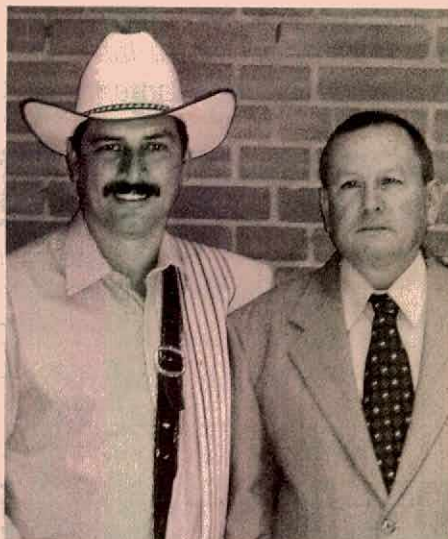
de costos y, sobre todo, planear la inversión. A la fecha, en El aguacate lo que se siente es esperanza por un mañana promisorio. De ser uno de los cafeteros más endeudados del departamento, el hoy presidente del Comité de Cafeteros le puede demostrar a los demás cafeteros que el negocio del café es rentable, que la mejor opción para los cafeteros es el café y que no hay nada mejor que la tierra.

Con su finca totalmente diversificada con cultivos de aguacate, plátano y café, demuestra que el campo es muy buena opción. Luis Javier Trujillo hace parte también de la Cooperativa de Caficultores, a quien le vende toda la producción de café de su finca.

“No me canso, después de haber vivido lo que viví, de decirle a mis amigos que hay que ponerle cuidado a la calidad del café. Que es necesario mirar el cultivo como un negocio organizado y productivo. Ese es mi reto en el Comité de Cafeteros y en eso estamos comprometidos todos en el Tolima. Necesitamos sacar nuestra caficultura adelante pero con calidad. Los cafeteros no pueden caer en la equivocación de endeudarse sin tener una planeación para el cultivo. Lo primero es la productividad con calidad y luego lo demás”,

De esta manera concluye su narración Luis Javier Trujillo Buitrago, un hombre sencillo a quien el café, como él mismo lo señala, “lo apasiona”.

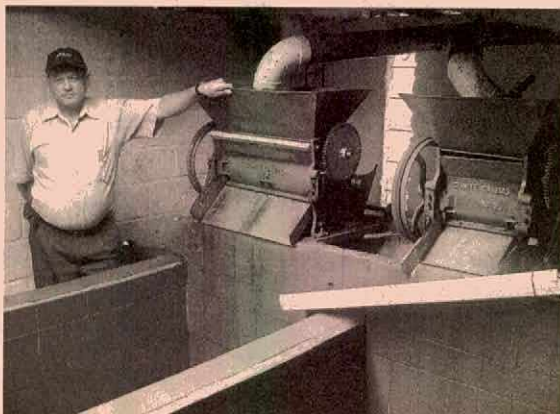
El tema de la calidad del café, se ha convertido en un reto permanente. Correcto beneficio y secado, puntos básicos para lograr la calidad.



Luis Javier Trujillo junto a Juan Valdez, en la pasada Congreso Nacional Cafetero.



Se inició en el servicio social como miembro de la Junta de Acción Comunal de su vereda y luego, por su destacada labor en esta organización, fue invitado para ser miembro del Comité Municipal de Fresno



Notas cafeteras

El 23% de los rusos ya reconocen Café de Colombia

El 96% del consumo se registra en el hogar y el 69% compra café instantáneo.

El Café de Colombia se está posicionando en el mercado de Rusia a pasos acelerados. De acuerdo con una encuesta realizada para la Federación de Cafeteros por la firma KRC, el 20% de los encuestados indicaron que consideraban el café colombiano como el mejor, en tanto que en el 2004 sólo 11% de los encuestados respondieron de similar manera. Este es uno de los indicadores básicos que utiliza la Federación para evaluar la percepción del café colombiano en los diferentes mercados mundiales.

El hecho de que 72% de los consumidores encuestados conozcan que Colombia es un país donde se produce un café de altísima calidad, y que el 68% considera que el café proveniente de Colombia cumple con unos estrictos estándares de calidad confirma el alto aprecio y percepción frente al café colombiano en este mercado en expansión.

De acuerdo con la investigación, para los rusos el sabor es la característica más relevante a la hora de elegir el café para llevar a casa, y esa es una de las ventajas del café 100% Colombiano que se exporta desde Chinchiná a Rusia, por intermedio de varias firmas comercializadoras.

Otro resultado indica que 67% de los consumidores encuestados dijeron que a la hora de comprar café para ellos es muy importante que éste provenga de una región que pueda certificar prácticas de negocio justo (*Fair Trade*).

Las exportaciones de café aumentaron 4% en doce meses

Producción de café en enero: 963.000 Sacos de 60 kilogramos

Producción de café en doce meses (Febrero de 2006 - Enero de 2007): 11'939.000 Sacos de 60 kilogramos

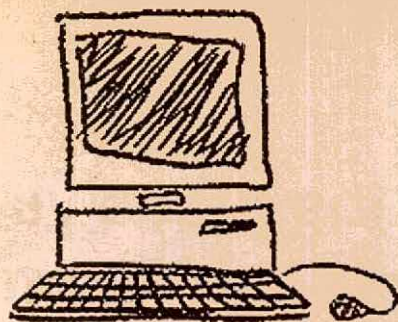
Exportaciones de café en enero

Enero de 2007: 892.000 Sacos de 60 kilogramos

Comparativo

Enero de 2006: 827.000 Sacos de 60 kilogramos

Fuente: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



computadores para educar



Continuando con la implementación del programa Computadores para Educar en el departamento del Tolima, estrategia Federación Nacional de Cafeteros - año 2006, se dio cumplimiento al evento de entrega oficial de las aulas de cómputo finalizando así el acompañamiento por parte del Comité Departamental de Cafeteros en lo que respecta a la fase inicial.

Establecimientos educativos favorecidos con el programa

Anzóategui	Institucion Educativa Técnica Agropecuaria Juan Carlos Barragán Troncoso sede Escuela Rural Mixta Santa Rita
Casabianca	Centro Educativo Marco Fidel Suárez sede Escuela Rural Mixta La Mejora
Herveo	Centro Educativo Alfonso Daza Aguirre sede Escuela Rural Mixta La Esperanza
Herveo	Institución Educativa Juan XXIII sede Escuela Rural Mixta General Santander
Ibagué	Institución Educativa San Juan de La China sede Escuela Rural Mixta La Isabela
Ibagué	Institucion Educativa San Juan de La China sede Principal
Mariquita	Centro Educativo Camelias sede Principal
Mariquita	Institución Educativa Santa Ana sede Escuela Rural Mixta La Cabaña
Palocabildo	Institución Educativa Técnica Agroindustrial Leopoldo Garcia sede Escuela Rural Mixta Buenos Aires
Roncesvalles	Institución Educativa Manuel Elkin Patarroyo sede Principal
Roncesvalles	Centro Educativo Dinamarca sede Principal
Rovira	Institucion Educativa La Luisa sede Principal

¿Cómo beneficiarse del programa a través del acompañamiento del Comité de Cafeteros?

En la actualidad se podrán beneficiar aquellas instituciones educativas que soliciten el programa y cuenten con los siguientes requisitos (los cuales serán estudiados por Computadores para Educar – Bogotá para la respectiva selección):

1. Instituciones Educativas de carácter público y ubicadas en zona cafetera
2. Aval de la Alcaldía (en el cual se compromete a colaborar para la adecuación del aula)
3. Población estudiantil : más de 60 estudiantes
4. Un espacio en la planta física en el cual se pueda adecuar el aula de cómputo, pues el programa no contempla construcción total del aula.
5. Fluido eléctrico.

No serán beneficiarias aquellas instituciones educativas que ya tengan más de diez (10) equipos de cómputo o que hayan sido beneficiarios del programa computadores para educar.

Para mayor información comunicarse con el Comité de Cafeteros – División Técnica al teléfono 2632414 - 2611622.

Estos establecimientos están a la espera de iniciar este año la fase de profundización que estará a cargo del programa computadores para Educar – Bogotá, en la cual se enfatizará sobre el uso de la Tecnologías de la comunicación y la información (TIC) en las actividades pedagógicas.



Extensionistas del Tolima con la visión en el 2010

«... el departamento debe estar a la cabeza a nivel nacional como productor de un grano de alta calidad, dada las condiciones agroecológicas de la región y la vocación de los cafeteros para producir cafés excepcionales»



El equipo de Extensión Rural del Comité de Cafeteros del Tolima se reunió durante dos días para recibir una capacitación sobre las tendencias de la industria del café y para construir en común el Plan Operativo 2007 con visión al año 2010. En esta jornada participaron 93 profesionales, quienes adelantan su labor en los diferentes municipios cafeteros del departamento.

Ignacio Amórtegui Ferro, líder de extensión rural del Comité de Cafeteros del Tolima, considera que el departamento debe consolidarse a nivel nacional como productor de un grano de alta calidad, dada las condiciones agroecológicas de la región y la vocación de los cafeteros para producir cafés excepcionales.

Recalcó además, que el Comité de Cafeteros ha orientado a su equipo de trabajo en la implementación del programa de Competitividad, uno de los más importantes de la Federación, que tiene como objetivo mantener las siembras de cafetales jóvenes y de alta densidad.

Un extensionista de la Federación de Cafeteros es la persona que tiene el contacto directo con el caficultor y su familia. Estos profesionales están capacitados en metodologías de extensión rural y cuentan con una amplia experiencia en gestión comunitaria y empresarial. A través de esta estructura humana, la institución cafetera implementa sus diversos programas de carácter social, técnico, económico y gremial, entre otros.

Los japoneses aprenden sobre la calidad de nuestro café

Bogotá. Red Cafetera.

Un grupo de 11 expertos cafeteros del Japón realizó Bogotá el tercer curso de entrenamiento sobre control de calidad de cafés suaves, que les dictó la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.



Como en las dos versiones anteriores, en esta oportunidad el curso también se preparó de manera exclusiva para representantes de la industria cafetera de Japón, que se ha consolidado como el segundo mercado para el café colombiano, después de los Estados Unidos. En los últimos años, Japón ha importado entre 14% y 15% del café que se produce en nuestro país.

Japón no sólo es nuestro segundo mercado, sino que es el principal comprador de los cafés especiales del país.

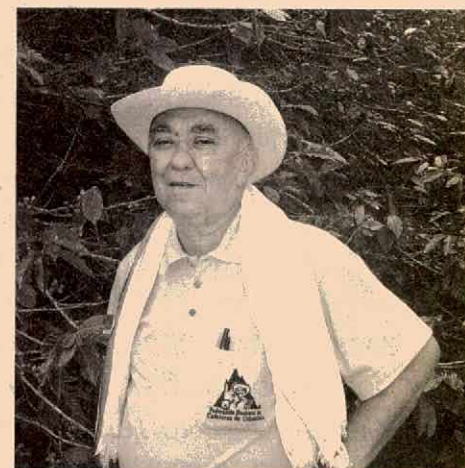
Everardo Hoyos

33 años de extensión rural

«Uno de mis mejores recuerdos en la Federación de Cafeteros, es el haber promovido la siembra del cultivo del café para que las familias mejoraran sus ingresos», así describe Everardo Hoyos parte de lo que fueron sus años de labores haciendo extensión rural.

Don Everardo, como la mayoría de cafeteros y amigos lo llaman, es una persona que logró despertar el respeto y cariño de quienes lo rodean, por su actitud de servicio y compromiso con las comunidades que atendió.

«También me queda la satisfacción de haber formado varios líderes que hoy son parte activa de



Everardo Hoyos laboró durante 33 años en la Federación de Cafeteros

la comunidad y el mismo Comité de Cafeteros».

Don Everardo dejó la Extensión Rural y pasó a ser un cafetero y miembro de la comunidad con la que por tantos años compartió.

Aprender para multiplicar

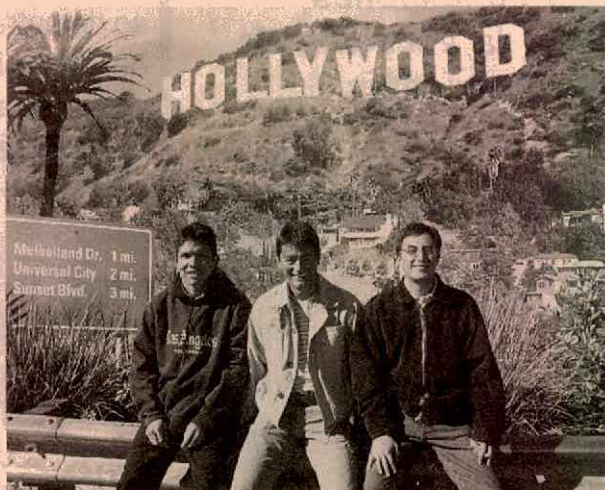
Diego Sánchez, extensionista del Comité de Cafeteros del Tolima, participó de un entranamiento internacional en Long Beach, California, en el cual amplió sus conocimientos en materia de apreciación sensorial del café.

Durante las casi 7 horas que dura el vuelo entre Long Beach, California y Bogotá, Diego Sánchez no dejó de pensar en cada uno de los agricultores que atiende en el municipio de San Antonio, sur del departamento del Tolima.

Para este joven extensionista, la oportunidad de haber viajado a los Estados Unidos y recibir una capacitación en el análisis sensorial del café, se convirtió en la mejor motivación para seguir acompañando con mayor empeño y dedicación a las familias que hacen parte del programa Mejoramiento del Cultivo y Beneficio del Café, que la Ong Acdi/voca adelanta en el Tolima en asocio con la Federación Nacional de Cafeteros.

“La experiencia es única y especial. El compartir esos días con personas de distintas nacionalidades y conocer el sabor de otros cafés, diferentes al colombiano, me permitió entender lo amplio de este negocio y la importancia de que nuestros productores comercialicen un café de calidad. Hemos dado los primeros pasos hacia el logro de este objetivo pero pienso que el trabajo que nos queda por hacer es bastante”, asegura Diego, quien por espacio de ocho días participó en un entrenamiento, donde además de ampliar sus estudios en lo que es la catación del café, fue evaluado en sus conocimientos básicos en esta materia.

“Creo que los resultados de la experiencia para mí son los mejores. Desde hace cuatro años estoy estudiando todo lo relacionado con la catación. Gracias a lo aprendido en el Salón del Café del Comité del Tolima y al trabajo de campo con los cafeteros, fui uno de los alumnos más sobresalientes del curso y recibí la certificación «Q Grader» que otorga «The Coffee Quality Institute», a quienes superan todas las pruebas con puntajes muy altos”, indica con gran orgullo Diego Sánchez, quien se suma a un grupo de profesionales que han recibido capacitación internacional a través



Diego Sánchez (centro), en la foto del recuerdo y con la información recibida para multiplicarla con los productores del Tolima.



Los cafeteros que hacen parte del programa Acdi/Voca Federación de Cafeteros han logrado, entre otras cosas, mejorar la infraestructura de secado del café de sus fincas.



La venta de café seco es una de las buenas prácticas que los productores han adquirido por medio de la capacitación recibida en este programa.

del programa que adelanta Acdi/voca con la Federación de Cafeteros.

El programa Acdi/voca

En el Tolima, la experiencia Acdi/voca ha permitido que 701 familias mejoren la calidad del grano que producen en sus pequeñas parcelas, gracias a la renovación de los cafetales, el mejoramiento en beneficio y secado, la asistencia técnica y la comercialización. Esta dinámica también ha impulsado la formación de grupos de productores, quienes reciben un mayor ingreso por la venta del café seco y de alta calidad.

De igual manera, uno de los componentes de mayor aceptación, por parte de los usuarios, ha sido el de producir alimento en la misma finca. Las familias beneficiadas recibieron semillas de maíz, frijol y hortalizas. Así mismo, almácigos de frutales y especies menores, todo esto acompañado de un fuerte proceso de capacitación para reforzar el concepto de “sembrar para comer”, utilizando toda el área de la finca y dejando atrás la siembra de cultivos ilícitos.

Luego de esta experiencia de entrenamiento, Diego desea seguir multiplicando sus conocimientos entre los cafeteros y acompañarlos en todos los procesos que los conduzcan a mejorar sus condiciones de vida.

Separata especial

LA MATERIA ORGÁNICA

La materia orgánica la constituye toda la NEGROMASA de los componentes de las plantas: tallos, cortezas, hojas, raíces, flores, frutos, pulpas, ceras, taninos, pigmentos. Residuos animales: cuerpos, estiércol, plumas. Microorganismos como, hongos, bacterias, algas y protozoos. Macroorganismos que se encuentran en el suelo o enterrados en este, en estado de descomposición.

Al completarse la descomposición de este conjunto de Materia Orgánica a través del tiempo y por acción de microorganismos y macroorganismos, se forma el HUMUS, material de color café oscuro casi negro.

La Materia Orgánica es la principal fuente de nutrientes. Su función es la de mantener, suministrar y conservar la fertilidad del suelo. Posee características físicas y químicas especiales: aumenta la capacidad para retener e intercambiar los nutrientes (C.I.C.), mantiene una constante actividad de los microorganismos, hace que el suelo sea menos propenso al cambio de sus condiciones químicas como el PH, evitando que los suelos se vuelvan ácidos o alcalinos por efecto de su constante utilización para cultivos y la aplicación indiscriminada, inadecuada y desbalanceada de los fertilizantes de síntesis, insecticidas, fungicidas y herbicidas.

Como podemos apreciar, la Materia Orgánica mantiene una dinámica de transformación constante y la permanente utilización de las plantas de cultivo para su desarrollo y producción, nos indica que se debe adicionar constantemente al suelo.

Con este somero conocimiento de la Materia Orgánica, nos proponemos en forma fácil, práctica, sencilla y experimentada, iniciar varios procesos utilizados en su transformación, denominados METODOS DE HABILITACIÓN.

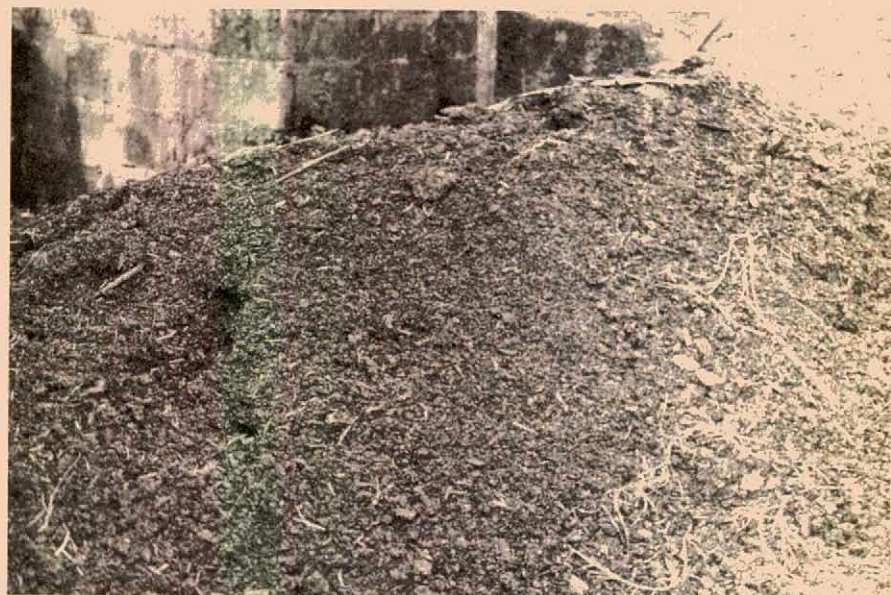
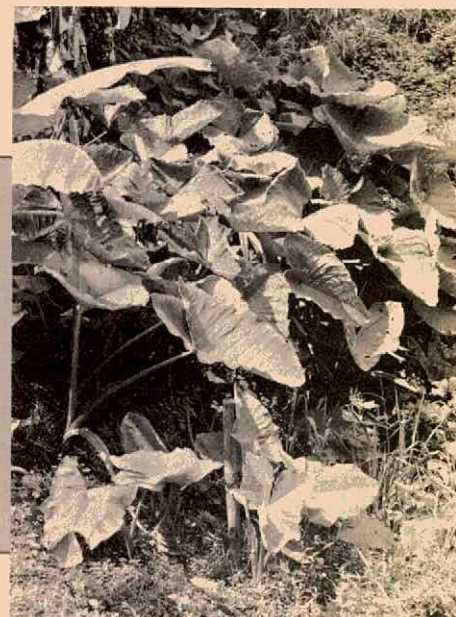
Considerando que los residuos orgánicos sólidos o líquidos, dependiendo de su origen o procedencia, presentan restricciones para el uso en agricultura, es indispensable el empleo de tecnologías apropiadas de transformación física, química y biológica. Para su habilitación podemos recurrir a varios métodos, entre los que encontramos: EL COMPOSTAJE y EL LOMBRICOMPOSTAJE.

Por: Dayro Mejia Restrepo.

Fuente: Jairo Gomez Zambrano.

Manual Agropecuario.

Tecnologías desarrolladas y aplicadas finca La Estrella, municipio de Villahermosa.



Separta especial

Para iniciar los procedimientos es vital conocer que los nutrientes de las plantas provienen hasta el 96% del aire y son absorbidas por ellas mediante la FOTOSINTESIS en las siguientes concentraciones: CARBONO (C) 11 %, OXIGENO (O) 78%, e HIDROGENO (H) 7%. Así mismo, las plantas están compuestas por un 80% de agua, materia seca 18.19% Y minerales del 1 al 2%.

COMPOST

El COMPOST, de acuerdo con lo descrito, es un producto orgánico que resulta de un proceso de descomposición biológica de NECROMASAS vegetales y animales, el cual, cuando se produce en condiciones adecuadas nos proporciona un material rico en Materia Orgánica estable, nutrientes, sustancias que activan y mantienen las funciones propias de suelos, microorganismos y plantas.

PROCESO DE DESCOMPOSICIÓN

Todo residuo orgánico, sólido o acuoso, puede ser utilizado en esta transformación, siendo indispensable tomar una serie de precauciones en cuanto a características físicas, químicas y biológicas de los materiales que utilizamos en las mezclas y proporciones de las partes.

COMPOSICIÓN FÍSICA

Se relaciona especialmente en el tamaño del material sólido, el cual debe ser máximo de 5 cm de espesor, con lo cual se facilita el ataque microbiano para una rápida descomposición.

CONSIDERACIONES QUÍMICAS

De acuerdo con las características de los sustratos que utilizemos, es necesario conocer el orden de su degradación o rápida transformación de las sustancias orgánicas que las constituyen. En su orden son: azúcares, almidones, proteínas, celulosa, hemicelulosa, ligninas. Los materiales lignocelulósicos (consistentes, fibrosos, duros) son los más difíciles de degradar, requieren de mayor tiempo para dar más volumen de COMPOST y mayor contenido y balance de nutrientes.

Del conocimiento de los materiales que vamos a utilizar, de su procedencia, es indispensable considerar el contenido de nutrientes o su concentración, para no ocasionar pérdidas, desbalances o reacciones inapropiadas. Si sabemos que el Nitrógeno (N), se encuentra en una proporción de 1 a 1.5% aseguraremos un buen ataque microbiológico y rápida transformación. Igual consideración se debe tener en la relación del carbono (C) y el fósforo (P) que debe ser 120:1 a 240:1 para que el proceso sea normal (esta relación la encontramos en los materiales lignocelulósicos).



FACTORES DE CONTROL DEL PROCESO

- a. TEMPERATURA
- b. HUMEDAD
- c. AIREACION

TEMPERATURA

Incorporados en el material vegetal y en los diferentes tipos de estiércoles animales, los microorganismos efectúan su labor de consumo y destrucción de las partículas del compostaje, mediante digestión extracelular, en la cual las bacterias y actinomicetos excretan enzimas específicas que desbaratan la composición química, fragmentándolo en sus moléculas para ser absorbidos y para su transformación e ir fabricando sus carbohidratos, aminoácidos, proteínas, lípidos, vitaminas y ácidos orgánicos. Esta función de los microorganismos hace liberar grandes cantidades de energía hasta alcanzar los 40° C, etapa esta que en condiciones formales la alcanza



Separta especial

en los primeros seis (6) días y se denomina MESOFILICA. Hay liberación de dióxido de carbono (CO_2) y agua (H_2O), lo cual de hecho va reduciendo el contenido de el carbono (C), de los compostales y los porcentajes de la fracción mineral tienden a aumentar. En este arranque de los microorganismos MESOFILICOS hay abundancia de Nitrógeno Nítrico (NH_4^+) que prima sobre el Nitrógeno Amoniacal (N_3).

A la anterior etapa le sigue una segunda que se denomina TERMÓFILA y que registra temperaturas de 40° hasta 70° C y se caracteriza por la rápida proliferación de hongos, bacterias y actinomicetos, que realizan los más importantes cambios en la composición química de los materiales en compostación. Se inicia la degradación de las moléculas de más difícil descomposición, como la celulosa hemicelulosa y ligninas, materiales estos que están compuestos por carbono (C), hidrógeno (H), oxígeno (O) y minerales que se encuentran atrapados en su red de fibras que los componen, especialmente Nitrógeno (N), Potasio (K), Fósforo (P), Azufre (S) y microelementos.

Por efectos de las altas temperaturas y su prolongación en el tiempo del compostaje de la etapa TERMÓFILA, se considera la eliminación de patógenos al ser humano y a las plantas, igualmente inhabilita el poder germinativo de semillas de arvenses indeseables.

Es importante controlar que la temperatura no supere los 70° C para evitar daños impredecibles que empobrezcan la Materia Orgánica. Pasada la etapa TERMOFILA, la temperatura va disminuyendo gradualmente hasta estabilizarse con la del medio ambiente, en este estado se llega a la maduración y se inicia el curado del COMPOST.

NIVELES DE HUMEDAD

La actividad biológica de los microorganismos, para su buena y eficiente gestión, requiere un adecuado nivel de agua para la formación de su BIOMASA. Se requiere una humedad alta al inicio del proceso cuando la actividad es mas intensa y un poco menos a medida que avanza la degradación o descomposición. Se observa inicialmente en la etapa MESOFILICA en los primeros seis (6) días una humedad del 30 al 70%, lo cual podemos controlar fácilmente con la prueba de puño, que consiste en coger con la mano un puñado del sustrato y apretarlo o amasarlo varias veces hasta observar la emanación del agua en las separaciones de los dedos. Dicha humedad es propia de los compostables cuando se efectúan adecuadamente, por ejemplo las basuras de desechos vegetales que proceden de galerías o plazas de mercado, las que



generalmente tienen una humedad del 65%. Teniendo claridad sobre esta etapa podemos realizar las mezclas de insumos de consistencia seca con los acuosos, los que relacionamos en la lista de compostables.

AIREACION y MOVIMIENTO DE LA MEZCLA

Como es necesario que el proceso se desarrolle en condiciones aeróbicas para que los microorganismos dispongan de oxígeno suficiente, es indispensable efectuar volteos periódicamente, en lo posible dos veces por semana, labor que nos brinda una buena homogeneización del compostaje, como es: descomposición completa en toda la pila de acumulación de la materia orgánica, igual proporción de humedad (65%) aproximadamente y distribución de todos los microorganismos que intervienen en la función que estamos desarrollando. Al realizar adecuadamente el proceso de aireación obtenemos el producto final esperado que permite el desarrollo de todas las variables químicas que se necesitan.



P

rograma de Atención a Caficultores

Desde hace varios años la Federación Nacional de Cafeteros, a través de la Gerencia Técnica, tiene definidos, mediante un Plan Operativo, algunos programas considerados como prioritarios para el gremio con el fin de ser llevados a los cafeteros del Tolima y que en conjunto buscan el mejoramiento de su nivel de vida y el de sus familias. Estos son:

- Gestión Empresarial
- Competitividad
- Crédito Cafetero
- Transferencia de Tecnología
- Seguridad Alimentaria
- Programas Gremiales

Gestión Empresarial

Su objetivo es: Fortalecer los valores humanos y la capacidad de gestión empresarial para el manejo eficiente de la empresa cafetera cumpliendo con el propósito de formar productores capaces de autogestionar la empresa cafetera y lograr que junto con sus familias permanezcan en el negocio mediante una adecuada gestión administrativa.

Sanidad Vegetal

Mediante convenio con el ICA, se obtiene y procesa información fitosanitaria proveniente de 51 fincas sensoras de 24 municipios cafeteros, con el fin de tener elementos para la toma de decisiones en la fijación de programas de prevención, control y erradicación de las plagas más limitantes en la producción de café:

- Broca: *Hypothenemus hampei* (Ferrari)
- Roya Amarilla: *Hemileia vastatrix* (Berkeley – Broome)
- Mancha de Hierro: *Cercospora colpeicola* (Berk – Cooke)

En el mes de agosto se realizaron en Ibagué y Chaparral dos talleres de capacitación con el Servicio de Extensión, sobre el manejo fitosanitario de café en el proceso de comercialización: empaque, almacenamiento y transporte.

Competitividad de la Caficultura Renovación de Cafetales

Tiene como finalidad promover entre los caficultores colombianos la renovación de aquellos cafetales que en cada finca hayan cumplido su ciclo productivo, buscando con esta práctica que tengan una caficultura joven y alta densidad que les asegure la mayor productividad posible.

Línea de Crédito Fogacafé

A través del Banco Agrario se tramitaron créditos nuevos para sostenimiento de cafetales, y el mejoramiento de los beneficiaderos de café. El Servicio de Extensión difundió y promovió el ICR para beneficiaderos ecológicos, ya que permite el mejoramiento ambiental del entorno, la conservación de los recursos naturales, la tecnificación del proceso de beneficio, sostener la calidad del café y la reducción de los costos de producción.

En el transcurso del año 2006 se tramitaron 1.722 créditos por un valor de \$4.922 millones; de los cuales 201 créditos por valor de \$912 millones se destinaron a beneficiaderos con ICR y el resto para sostenimiento de cafetales.

Se acordó con Cortolima un procedimiento para atender las solicitudes de certificación ambiental de los caficultores que accedan al ICR

Aseguramiento de la Calidad del Café

Objetivo: Producir café de excelente calidad en forma rentable, sostenible, organizada y acorde con los requerimientos del mercado, aplicando los conocimientos y tecnologías generadas por la institucionalidad cafetera, con el fin de posicionar el café del Tolima como uno de los mejores del país en términos de productividad y calidad.

Proyecto de Secado

Objetivo: Asegurar la calidad en el proceso de secado de café beneficiado en las finca de los caficultores seleccionados para el proyecto, considerando dos estrategias:

- El mejoramiento de la capacidad de secado de los pequeños productores, suministrándoles materiales para la construcción de marquesinas parabólicas.
- El incremento de la capacidad de secado mecánico de los caficultores, mediante la cofinanciación, asesoría técnica e información sobre la financiación de créditos con ICR.

El proyecto contempla los componentes de: Dotación de equipos de secado, capacitación a caficultores, desarrollo de cafés de alta calidad y motivación y difusión del proyecto. Se implementará en 34 municipios en donde se construirán 3.606 marquesinas y se instalarán 1.260 silos, para un total de 4.866 soluciones de secado con una inversión de \$4.853 millones, de los cuales, la Gobernación aportó \$800 millones, el Comité \$520 y la comunidad los \$3.533 restantes.

Cafeteritos del futuro



Grupo de gestión empresarial de la vereda Paramillo - distrito El Guayabo, en compañía de Luis Javier Trujillo, actual presidente del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, y el técnico de extensión Everardo Hoyos. Estos estudiantes, hijos de cafeteros, son el semillero de futuros empresarios cafeteros. Este grupo está recibiendo capacitación en el tema de café y muy pronto sus padres les asignarán un lote para que ellos siembren su propio café.

Reunión Comité Municipal de Rio Blanco



El Comité Municipal de Cafeteros de Río Blanco se reunió con los representantes de la circunscripción Chaparral que hacen parte del Comité Departamental de Cafeteros. En esta reunión, los cafeteros escucharon, de parte de Carlos Sánchez y Angel María Suárez, los informes sobre el desarrollo de la caficultura local y regional. Así mismo, quedó el compromiso, de parte de todos los cafeteros, de hacer de esta zona del departamento una de las más importantes en materia cafetera.

Así lo recalcó Gustavo Quintero, presidente del Comité Municipal, quien resaltó las condiciones favorables de Río Blanco para ser un municipio productor de café de alta calidad.

Servicio de análisis de muestras de café



La División Técnica de el Comité Departamental de Cafeteros del Tolima evaluó durante el año inmediatamente anterior, muestras de café. En el 2007 continuará prestando el servicio de análisis físico sensorial de café con el fin de asegurar la calidad del grano. Las muestras se pueden enviar por intermedio de los extensionistas del Servicio de Extensión del Comité, al salón del café en Ibagué.

Las condiciones de las muestras son las siguientes:

- Que sea una muestra representativa
- Un kilo de café pergamino seco empacado en una bolsa limpia
- Registrar los datos de la finca

Los resultados se enviarán a través de la oficina del Comité municipal en cada una de las seccionales. Este servicio no tendrá ningún costo.

Receta cafetera

Helado de café

Ingredientes:

- 750ml de leche
- 90g de café molido
- 5 yemas de huevo
- una pizca de sal
- 150g de azúcar refinada
- 300ml de crema de leche
- Maní picado para decorar (sin sal)



Preparación:

Caliente la leche con el café molido, sin que hierva. Deje entibiar y cuele. Ponga en una cacerola a baño maría agregando de a poco el resto del azúcar. Vierta la mitad de la leche sobre las yemas (siga batiendo), luego vierta la leche restante y cocine a baño maría revolviendo con cuchara de madera hasta que se pegue al dorso de ella la mezcla (como una crema inglesa). Cuando esté lista deje enfriar y luego pase por un colador de maya fina. Para que no se forme piel mientras se enfría, hay que ir revolviendo cada tanto.

Si la mezcla se corta, bata una yema en otro recipiente y cuele la mezcla sobre esta, batiendo constantemente para rehacer la emulsión. Bata la crema hasta que esté dura e incorpore la mezcla anterior, ya fría. Congele en un molde que se removerá de vez en cuando, en el congelador hasta que esté hecho el helado. Sirva espolvoreado con maní molido. Nota: Para que no se cristalice al congelar, puede suplantarse el azúcar por miel.

El rincón del humor

Esto era una vez una pareja que cumplían 25 años de casados. Los dos tenían 60 años de edad. De momento vino una hada madrina y les dice que como ejemplo de un matrimonio de 25 años de casados les iba a conceder un solo deseo a cada uno. Entonces la mujer le dice al hada: «pues yo quiero unos boletos para irme de viaje con mi esposo a París», y la hada le concede el deseo y le aparecen en la mano de la mujer 2 boletos. Entonces el esposo dice:

«perdóneme mi amor, pero hay solo una oportunidad en la vida y hay que aprovecharla. Yo quiero una mujer 30 años más joven que yo.»

La esposa se queda súper pasmada. Entonces el hada movió su varita, y el hombre paso a tener 90 años !!!!!!!!!!!

Moraleja: «los hombres son unos descarados..., pero las hadas madrinas son mujeres»

Un padre vuelve a casa y su hijo menor llora desconsoladamente.

- Por que lloras, hijo?

- Es que el Director del colegio se ha enfadado conmigo porque he provocado una explosion con los experimentos de química.

- No te preocupes hijo, mañana vuelves al colegio como si no hubiesas pasado nada.

- ¿Colegio ? ¿Cuál colegio ?

Cartas de los lectores



Invitamos a nuestros lectores para que nuevamente este año, nos envíen sus colaboraciones a la redacción de Tolima Cafetero, carrera 2da calle 17 esquina Edificio del Café, en Ibagué.

Queremos seguir contando con sus opiniones, sugerencias y, especialmente, con sus comentarios. Recuerden que Tolima Cafetero es el periódico de la familia cafetera del departamento. Así que esperamos que tanto niños, como jóvenes, maestros rurales, padres de familia y líderes comunales, nos envíen sus comunicaciones que son muy valiosas para compartir con todos los lectores.

80 Años

de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

¿Sabía usted que...

...en el año de 1928, las hectáreas cultivadas con café en el Tolima eran 22.179?

...en el año de 1929 se autorizó la compra a los señores Aparicio hermanos de los lotes cerca de la estación de La Esperanza sobre el ferrocarril de Girardot, con una extensión de 19 fanegadas para construir la escuela ambulante de cultivo y beneficio de café, con el fin de poder investigar, demostrar y enseñar todo lo relacionado con la industria cafetera?

...en ese mismo año el sueldo de un agrónomo en café era de \$200 mensuales.

...en el año 1929 la Federación contaba ya con 1.029 cafeteros cedulados, de quienes se tenía toda la información completa de sus fincas.

...en mayo del año 1930, la carga de 125 kilos de la calidad de café «Honda corriente», se pagaba a \$39?



Federacion Nacional de
Cafeteros de Colombia



En el menor tiempo posible encuentre la 7 diferencias entre los dos dibujos, pues a nuestro diseñador un duende le jugó una mala pasada y desea que le ayudemos a señalarlas.

Prueba de observación



Lucio

El cafetero

Hola mis amigos. Nuevamente estoy con ustedes para contarles mis historias y para recordarles que debemos mantener la calidad de nuestro café.

Los voy a poner al tanto del cuento. En mi finca se había refugiado la María, pues su taita estaba muy enojado porque ella me había regalado unas cositas del negocio para que yo le celebrara la fiesta de cumpleaños a la Rosita. A la vez, la Rosita andaba medio bejuca conmigo porque pensaba que yo le estaba escribiendo cartas amorosas a la María y por eso decidió irse para la casa de sus taitas con el Lucito.

Lo cierto es que al cabo de unos días la Rosita se arrepintió y regresó a la finca.

Cuando abrí la puera y me topé con ella y el Lucito, yo no sabía qué hacer, pues la María estaba acostada en una de las camas haciendo la siesta y como muy amañada la finca.

Cuado vi a la Rosita yo quedé totalmente mudo y más blanco que una avena.

-¿Es que se le comieron la lengua los ratones? - me preguntó la Rosita. Y añadió: -¿No le da alegría vernos?

De mi garganta salió apenas un sí destemplado

La Rosita, entonces, dio unos cuantos pasos para entrar a la casa.

Yo quedé paralizado, pero de la misma terronera que sentía, se me ocurrió decir que no podían entrar a la casa, pues aprovechando su ausencia había decidido fumigar por todos rincones debido a la manos de ratones que habían salido.

-¿Ratones? - me preguntó la Rosita medio incrédula.

-¡Si, ratones!- Le respondí durito para que viera que la cosa era en serio y porque además fue el primer nombre de animal que se me vino a la cabeza.

-Yo ya estaba de salida- le dije, y luego añadí:

-En esta casa no se aguanta el olor y es hasta peligroso respirar ese veneno. No sea y le haga daño a Lucito. Mejor vámonos todos para la casa de sus taitas -

Al ir a cerrar la puerta para salir rapidito, se escuchó una voz que venía de unos de los cuartos de la finca.

-Lucio...Lucio, venga rápido.-

¡Yo no sabía que los ratones hablaban!, me dijo la Rosita poniendo cara de fusil.

-No, si el es perro que debe estar desesperado con el olor- le dije con una sonrisita pendeja. Después les sigo la historia.

Horóscopo

Por: Galileo



Enero 21 a Febrero 19

La relación con su familia va por buen camino. Eso hará que también mejore su calidad de vida. Sentirá que todo se renueva a su alrededor.



Febrero 20 a Marzo 21

Si quiere vivir una nueva experiencia amorosa, es mejor que valore a la persona que está a su lado y le explique sus motivos y sentimientos.



Marzo 22 a Abril 20

No sea negativo con su trabajo. De continuar así provocará situaciones que le serán difíciles de manejar. Sea proactivo y recuerde que el tiempo es oro.



Abril 21 a Mayo 21

Sentirá que todo irá a su favor. Tendrá muchas energías para inciar nuevos proyectos. Pronto subirá a la barca de los sueños y las realizaciones.



Mayo 22 a Junio 22

La inestabilidad de sus sentimientos puede afectar su vida amorosa. Su pareja le ha tenido paciencia, pero no debe abusar tanto de quien le quiere.



Junio 23 a Julio 23

Termine de la mejor manera aquello que empezó el año anterior. Recuerde que los días se van y no regresan. Comprométase más y de pasos importantes.



Julio 24 a Agosto 23

Cuide su salud. Ese es el mejor bien que poseemos. El cuerpo, aunque a veces aguante abusos, llega el momento en que se rebela.



Agosto 4 a Septiembre 23

Su experiencia y perseverancia le llevarán muy lejos. Llegará a una etapa de su vida donde tendrá más reponsabilidades, pero se sentirá muy a gusto.



Septiembre 24 a Octubre 23

Dedique un poco de más tiempo a sus emociones. No todo puede ser razón y trabajo. Pase un buen rato con sus amigos y olvídense por un instante de la rutina.



Octubre 24 a Noviembre 22

El enamoramiento sorprenderá su vida. Las velas del amor se encenderán y comenzarán a brillar con gran intensidad. De usted depende que no se apaguen.



Noviembre 23 a Diciembre 22

Este será un buen año para usted. Verá las recompensas a su trabajo diario. Tendrá estabilidad y el horizonte lo tendrá despejado y lleno de muchos colores.



Diciembre 23 a Enero 20

Sea una persona más práctica y ahorrativa. Si diversifica sus ingresos podrá respirar con más tranquilidad. Asegúrese de tener buena asesoría para sus finanzas.

Editorial

Compromiso gremial

Una institución se hace fuerte entre otros aspectos, por su crecimiento rentable, por su enfoque del negocio, por la creación de valor, por su constante apuesta a la innovación y por la evolución del beneficio.

Estas fortalezas que en el papel son fáciles de enunciar, representan el trabajo de muchas horas de esfuerzo y dedicación y, sobre todo, de compromiso.

Ese es precisamente el caso de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, una empresa de los cafeteros y para los cafeteros.

Históricamente, la Federación se ha constituido como una empresa modelo a nivel nacional e internacional, siendo siempre fiel a su objetivo: «orientar, organizar, fomentar

y regular la caficultura colombiana procurando el bienestar del caficultor mediante mecanismos de colaboración, participación y fomento de carácter económico, científico,

Históricamente, la Federación se ha constituido como una empresa modelo a nivel nacional e internacional.

tecnológico, industrial y comercial, buscando mantener el carácter de capital social estratégico de la caficultura colombiana.

Gracias también a la labor honesta y entusiasta de miles de cafeteros, la Federación ha consolidado su imagen en el exterior, como una exportadora

intachable, que cumple con sus entregas de manera oportuna. Además, el dinero, fruto de la venta, se le entrega casi en su totalidad al cafetero y se convierte además en progreso y esperanza para las comunidades productoras del grano de todo el país.

Quizás no nos alcanzarían las páginas para hablar de todo lo que significa la Federación de Cafeteros. Ojalá la dimensionemos y valoremos, pues lo que viene es la construcción de lo que será el futuro, no sólo de la institución sino de la industria cafetera nacional y, por ende, el porvenir de todos los cafeteros.

La calidad debe ser la consigna diaria. Producir cafés excepcionales debe ser la preocupación diaria, si queremos mantenernos fuertes en el mercado internacional.

A la hora del tinto

El hombre se complace en enumerar sus pesares, pero no enumera sus alegrías. *Dostoievsky*

El que no sabe lo quiere acaba donde no quiere estar. *Bob Greene*

El trabajo más productivo es el que sale de las manos de un hombre contento. *Víctor Pauchet*

El inteligente no es aquel que lo sabe todo sino aquel que sabe utilizar lo poco que sabe. *Sebastián Cohen*

El entusiasmo logra en un día lo que la razón no consigue en mucho tiempo. *Jean L. Alibert*

TOLIMA Cafetero

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Año 2007 - Edición 174

Consejo Editorial: Luis Javier Trujillo, Luis Oliver Montealegre, Jairo Vásquez, Carlos Sánchez, Gonzalo Orozco, Javier Malagón, Dairo Mejía, César Augusto González.

Asesor Técnico: Ignacio Amórtegui Ferro

Director: Sergio Suescún

Coordinador: Juan Pablo Castro

Diseño gráfico y reportería visual: Ismael Cocomá

Producción: Oficina de Comunicaciones

Comité de Cafeteros del Tolima

Tel: 2611622 Ext 247 - 2630958. Fax: 2638009

Impresión: Casa Editorial El Tiempo

Licencia Mingobien: # 4651. Tarifa Postal 373. ISSN 0124-1060

Quinta versión Taza de la Excelencia

Caficultores del Huila, Cauca, Meta y Santander, ocuparon los primeros lugares de la quinta versión colombiana del concurso La Taza de la Excelencia 2007, que realiza la Federación de Cafeteros con la organización The Alliance for Coffee Excellence (ACE).

Los ganadores venderán su café en una subasta internacional por Internet, el próximo 12 de abril. El jurado también seleccionó a otros 25 productores que lograron puntajes por encima de 84 sobre 100 para que participen en la subasta internacional y traten de obtener los mejores precios posibles por sus lotes de café. Los premios de este concurso son los sobrepuestos que se logran en la subasta.

En la quinta versión del Taza de la Excelencia participaron productores de ocho departamentos: Boyacá, Caldas, Cauca, Huila, Meta, Norte de Santander, Tolima y Santander, regiones que han venido trabajando intensamente en la producción de cafés de alta calidad.

El primer clasificado de la quinta versión fue Isaías Cantillo, de la Finca la Esperanza, del Departamento del Huila, quien se presentó con un lote de 15 sacos de 70 kilos y logró 91,5 puntos sobre 100.

Para la reflexión

Actitud perseverante

Dice un conocido refrán popular, que «la constancia vence lo que la dicha no alcanza.» Esto es, precisamente, la perseverancia y voluntad que debemos tener para alcanzar nuestras metas y objetivos. Infortunadamente muchas personas cuando intentan algo, se dan por vencidas al encontrar el primer obstáculo.

Tomemos el caso de Tomas Alva Edison, el famoso inventor estadounidense, que a lo largo de toda su vida logró más de 1.300 patentes. Entre todos estos inventos, fue la luz eléctrica uno de los que más importancia tuvo para el desarrollo social. Pero para llegar a feliz término, tuvo que intentarlo una y otra vez, hasta que su perseverancia lo compensó con creces, pues fundó la Compañía de Iluminación Eléctrica.

Así como Edison, encontramos muchos ejemplos de seres humanos, que incluso con limitaciones físicas, han logrado subir los pedañes de la escalera del éxito.

El conocido conferencista colombiano Ignacio Orrego, Igor, nos dice en su libro «Camino al éxito», que existen 3 clases de personas: 1. «Las que tienen motor: hacen que las cosas pasen 2. Las que tienen motor prestado: la familia miranda. 3. Las que no tienen motor: respiran porque mi Dios es muy grande.

También en Esopo, fabulista griego, encontramos ejemplo. De Esopo recordemos la historia llamada el Granjero y su hijos, que dice así:

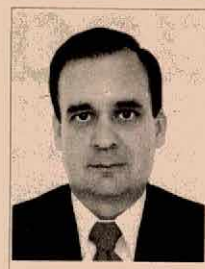
«Un granjero que estaba a punto de morir y deseaba comunicar a sus hijo un importante secreto, los llamó y dijo: hijos míos, moriré dentro de poco. Por tanto, sabed que en mi viñedo hay un tesoro oculto. Cavad y lo encontrareís.

En cuanto el padre murió, los hijos empuñaron azada y rastrillo y removieron una y otra vez el terreno, en busca del tesoro que supuestamente estaba enterrado allí. No encontraron nada, pero las viñas, con la tierra tan removida, produjeron una cosecha como jamás se había visto.»

La moraleja de esta fábula es muy concluyente: «No hay tesoro sin esfuerzo.»

Lo más importante es poner de nuestra parte y tener toda la voluntad, pues de esta manera recogeremos los frutos de nuestro esfuerzo. Y qué mejor que ganarnos algo cuando hemos dado lo mejor y hemos sido perseverantes para conseguirlo.

Carta del Director



César A.
González C.
Director Ejecutivo
Comité Tolima

La mejor empresa del país

En la sesión inaugural del Segundo Congreso Nacional de Cafeteros, celebrado en el mes de junio de 1927 en la ciudad de Medellín, se registró, a las 4:30 de la tarde, en el acta número uno, lo siguiente: *“El Segundo Congreso Cafetero al iniciar sus sesiones declara que sus labores se dedicarán a la defensa del café y almacenes de depósito, financiación, propaganda, organización del gremio cafetero, estadística, cultivos, transporte, inmigración, mano de obra y problemas varios. Además, deja constancia expresa de que trabajará por el aumento y mejoras de la producción cafetera de la República, para exportarla a los mercados extranjeros en las mismas condiciones de excelencia en que los hacen los agricultores colombianos, y de tal manera que los consumidores del exterior encuentren el sabor y aroma que ha dado a nuestro café renombre universal y las mejores cotizaciones en los precios.”*

Esto es, precisamente, lo que ha venido haciendo permanentemente la Federación en sus ocho décadas de existencia. Esos personajes visionarios que decidieron organizarse y buscar soluciones a sus problemas comunes, como eran entre otros, la inestabilidad de los mercados y la necesidad de apoyo para fortalecer la pujante industria cafetera nacional, lograron darle piso jurídico e institucional a la que es actualmente la más grande organización no gubernamental del sector rural que existe en el mundo: La Federación de Cafeteros.

Desde su fundación, la Federación empezó a actuar como entidad coordinadora de la política cafetera del país, tanto en el plano nacional como en el internacional, y por contrato con el Gobierno Nacional empezó a regular el mercado del grano y a recaudar los impuestos provenientes de la exportación del café.

El 2007 es entonces un año especial para los cafeteros de todo el país, pues cuando una organización empresarial alcanza su octogésimo aniversario en una nación como la nuestra, es porque a través de toda su historia siempre ha estado presente la mística laboral, el trabajo honesto, el valor agregado, la vocación de servicio y la visión de futuro, entre otros valores no menos importantes.

Debemos entender entonces, el compromiso que tenemos todos los que hacemos parte de forma directa e indirecta con esta especial y querida Institución, y contribuir con lo mejor de nosotros para que siga vigente por muchos años más, máxime cuando las futuras generaciones de cafeteros así lo requieren.

Celebrems durante todo el año con orgullo cafetero, pues tenemos la gran fortuna de pertenecer como caficultores federados y como equipo humano administrativo y como extensionistas, a la mejor empresa del país.

Estudio de las aves con las comunidades cafeteras

Compartimos con todos nuestros lectores apartes de la Biocarta No. 4, una publicación de Cenicafé, en la cual Gloria Lentijo y Jorge E. Bortero, investigadores del Centro, explican la importancia de este programa.



El Programa de Biología de la Conservación de Cenicafé, con el apoyo del Servicio Forestal de Estados Unidos a través de "The Nature Conservancy", ha iniciado un proyecto de censos participativos de aves en zonas cafeteras de Colombia. Se estudiarán las aves residentes y migratorias en diferentes regiones de la zona cafetera colombiana con la participación de las comunidades que habitan en esas localidades y, en especial, con aquellas vinculadas a programas de producción de cafés especiales.

Aún falta por estudiar las aves de muchos municipios y veredas cafeteras del país. No sabemos por ejemplo, cómo y dónde están las especies vulnerables o en peligro de extinción o cuándo y a dónde llegan las especies migratorias. Algunos estudios sobre aves en zonas cafeteras del mundo han comprobado que algunos tipos de cafetales con sombrero son habitados por muchas especies de aves y que, además, en esos árboles de sombrero muchas aves migratorias encuentran alimento y refugio durante su estadía en el trópico. Se sabe también que los fragmentos de bosque y rastrojo y las cañadas arborizadas tienen un valor especial para la conservación de muchas aves cuyas poblaciones han sido gravemente diezmadas. Ya que estas zonas se encuentran bajo propiedad privada, su conservación y manejo depende de sus dueños. Por eso, es indispensable vincular a las comunidades humanas en los programas de estudio y conservación de las aves residentes y migratorias, y de esta manera promover su preservación.

¿Cómo serán los censos participativos?

Estudiaremos las aves mediante dos métodos complementarios: censos de observación y capturas con redes de niebla. En el primero, se registran todas las aves que se ven u oyen a lo largo de un camino previamente establecido que cruza la zona de interés. Las redes de niebla se utilizan para atrapar las aves, identificarlas, analizar su estado y luego liberarlas. Al realizar estos métodos en forma participativa, la comunidad o las personas interesadas podrán aprender sobre las aves y la forma de estudiarlas.



El colibrí amazilia ventricastaño: una especie endémica de Colombia

El colibrí endémico amazilia ventricastaño (*Amazilia castaneiventris*), es una de las 157 especies de colibríes en el país. De acuerdo con el Libro Rojo de las Aves de Colombia publicado en 2002, esta especie es considerada en peligro crítico debido a que no se conocen sus localidades y a que su población total puede ser de menos de 2.500 individuos.

La reinita azulada: una especie migratoria



La reinita azulada o cerúlea (*Dendroica cerulea*), es una de las aves migratorias que habita las zonas cafeteras de Colombia de octubre a marzo de cada año. Se reproduce en los bosques de la región nororiental de los Estados Unidos, desde Minnesota y Missouri hasta la costa Atlántica. Las densidades más altas se encuentran en Kentucky, Tennessee y Virginia Oriental. Los investigadores de Cenicafé las han observado en las zonas cafeteras de La Virgen en Támesis; Reserva de Planalto en Cenicafé; Chinchiná y Supía en Caldas y Salento en Quindío. Existe gran preocupación por el futuro de esta especie, pues sus poblaciones parecen estar disminuyendo.

Se sabe muy poco sobre su distribución y comportamiento en Sur América. Por esta razón es necesario identificar las zonas donde la reinita cerúlea reside durante su estadía en Colombia.

Comederos para las aves



Observaciones iniciales realizadas en los comederos de aves que mantienen muchos caficultores, indican que estos atraen especies de gran belleza por su plumaje colorido. Los comederos con frutas atraen los frugívoros como el toche o asoma candela; hay comederos con granos que atraen a los granívoros como la tortolita común y otros son de agua azucarada que atraen a muchos colibríes.