

Don Cafeto

Le Informa



Año 2014 Edición Numero :2 * Distribucion Gratuita

**MEDIO DE INFORMACION Y EDUCACION DE LA COOPERATIVA
DE CAFICULTORES DEL SUR OCCIDENTE DEL VALLE
CAFI OCCIDENTE**



**9º Concurso De Calidad De Cafe
Valle Cafetero
Pag.3**

**Nueva Zelanda
Toma Nuestro Cafe
Pag.4**

CAFI OCCIDENTE

**Presente en la Feria de Cafés
Especiales en Estados Unidos**



Campofert
NUTRICIÓN QUE EVOLUCIONA



Nuestras fórmulas innovadoras ayudan al desarrollo de un campo productivo y sostenible

☎ (2) 666 8041 🏠 Calle 13 No. 32-483 Bodega 3 Yumbo, Valle - Colombia ✉ info@campofert.com
www.campofert.com



SALUDO AMIGOS ASOCIADOS:

Con el objetivo fehaciente y de compromiso total, de promover y presentar a la caficultura del Valle del Cauca como una caficultura de origen y una de las mejores del país a nivel nacional e internacional, las cooperativas de caficultores del Valle del Cauca asistieron a la feria de cafés especiales realizada en los días del 23 al 26 de abril del presente año en la ciudad de Seattle en EE.UU., feria organizada por la SCAA "Specialty Coffee Association of America" en donde se reúnen actores importantes en el negocio del café desde tostadores, importadores, consumidores y grandes cadenas de comercialización, siendo esta feria una de las vitrinas más importantes en la industria del café en el mundo. Cada una de las cooperativas del Valle del Cauca llevaron muestras representativas de los mejores cafés producidos en sus zonas, muestras que fueron presentadas al público en el stand asignado, en donde los visitantes tenían la oportunidad de probar nuestro café en degustaciones, mesa de catas, información de las zonas, los procesos de comercialización e información de nuestros productores. También se realizó una catación privada con clientes potenciales y actuales con el ánimo de obtener contactos importantes para abrir nuevos canales de comercialización y de negocio. Nuestra participación en esta feria obtuvo excelentes resultados entre ellos, clientes muy interesados en la gran calidad de nuestro café por los atributos especiales que tienen en taza y que muy seguramente podremos comercializarlos en un futuro no muy lejano, se dio a conocer que en el sur occidente del Valle del Cauca no solo se cultiva caña, ni que solo se baila salsa, también se cultiva café y por cafeteros comprometidos en producir día a día un café de excelente calidad y ambientalmente sostenible. Por eso amigos asociados los invito a que sigamos trabajando con el compromiso y la convicción de cafeteros que somos, en producir un café de excelente calidad y poder decirle al mundo que en el sur occidente del Valle del Cauca:



GUSTAVO ALBERTO VASQUEZ GARDEAZABAL
Gerente General

"GRANO A GRANO SE PRODUCE EL CAFÉ MAS BACANO"



Dos Caficultores De Nuestra Zona Entre Los 10 Primeros Puestos Por Producir Cafés De Alta Calidad En El Departamento.

El pasado 30 de mayo de 2014, se llevó a cabo la final del noveno concurso Departamental de Calidad Valle Cafetero, en las instalaciones de la Cooperativa CAFENORTE ubicada en el municipio de Cartago. Los caficultores concursantes presentaron en total 331 lotes de café de 560 kilos cada uno.

Los ganadores de los primeros tres lugares fueron para:

PUESTO	CAFICULTOR (A)	FINCA	MUNICIPIO	PUNTAJE	TAZA
1	MARIA IRENE GRISALES ESPINOSA	LA DIVISA	EL AGUILA	88,89	
2	LUIS HEBER OBANDO RESTREPO	LA SECRETA	EL AGUILA	87,46	
3	ANDRES FELIPE PEREZ PUENTES	CAFÉ TIMBAL	VIJES	86,79	



Finalistas Del Concurso



El Coordinador De Calidades
RICARDO TREJOS
Junto A Los Dos Finalistas De Cafioccidente

Además de haber ganado el tercer puesto con un caficultor de nuestra Cooperativa, logramos el séptimo puesto entre los diez mejores del Departamento con el café presentado por MARCELINA MUÑOZ PERDOMO, del municipio de La Cumbre, con un puntaje de 85,04. Estos resultados nos indican que nuestra Cooperativa tiene un gran futuro en la producción de cafés de alta calidad y que hay que seguir trabajando para conservarla y mejorarla para que seamos reconocidos a nivel Nacional y Mundial.

En la entrevista realizada al feliz ganador del PRIMER lugar en nuestra Cooperativa y TERCER puesto en el Departamento, indicó que es primordial seguir la asesoría tanto de los extensionistas del Comité de Cafeteros, como de los funcionarios de la Cooperativa. También fue importante utilizar el laboratorio de calidades de CAFIOCCIDENTE con unas muestras previas por cada uno de los lotes. Las recomendaciones que se daban fueron importantes para mejorar los procesos e indicó finalmente los lotes de la finca con mejor calidad. Es importante que cada procedimiento exitoso se repita en la finca con los mismos tiempos para lograr una buena consistencia.

Nos comentó Andrés Felipe que en el pasado concurso de calidad quedó en el puesto número 11 y que el reto para él era estar entre los 5 mejores, con una buena dedicación y orientación. Cuando uno se traza unas metas y cree en ellas, finalmente logra todos sus propósitos, indicó el feliz ganador de este importante certamen.



Tercer Puesto
ANDRÉS FELIPE PÉREZ
Municipio Vijes - finca café timbal





Cada vez el mercado del café se acerca a tener negociaciones directas entre los productores y los clientes, este bum de negociación directa ha contribuido a que cada vez más organizaciones y productores puedan ver representados sus esfuerzos en producir un café de alta calidad y ambientalmente sostenible, en mejores oportunidades de mercado en donde el café se negocia a mejores precios muy por encima del mercado internacional y además dar a conocer al mundo de que en esta zona se produce un excelente café.

Este proceso mancomunado entre productores y la cooperativa de caficultores CAFIOCCIDENTE se vio reflejado en la visita de, tostadores y comercializadores de café del lejano país de Nueva Zelanda, estas personas quisieron venir y conocer de primera mano de dónde provenía el café que están comercializando y como es su proceso desde las fincas (Cultivo, beneficio, almacenamiento y transporte) hasta el sitio final de trilla y selección.

Hasta el momento se ha logrado negociar 4 micro lotes los cuales han tenido puntajes superiores a los 85 puntos en las pruebas de catación. Estos micro lotes suman en total 6400 kls de cps, con una proyección cada vez más alta de negociar más café gracias al resultado positivo de la visita, ya que pudieron evidenciar los buenos procesos a los que se somete el café producido, más los controles de calidad en el laboratorio, que generaron una confianza para continuar de una manera sólida y sostenible con futuras negociaciones.



SOMOS ASOCIADOS DE CAFIOCCIDENTE, ORGULLOSAMENTE COOPERATIVISTAS

UN BUEN COOPERATIVISTA ES UN SER
CON ALTO SENTIDO HUMANISTA,
TOLERANTE Y SOLIDARIO

UN BUEN COOPERATIVISTA ES
UN SER QUE RESPETA LAS
DIFERENCIAS Y CONTRIBUYE
AL CRECIMIENTO DE LOS DEMÁS

UN BUEN COOPERATIVISTA
SE INFORMA SOBRE LOS
PRINCIPIOS Y VALORES
COOPERATIVOS PARA
DEFENDERLOS Y APLICARLOS

UN BUEN COOPERATIVISTA
ES UN EJEMPLO DE SANA
CONVIVENCIA EN SU
FAMILIA, LA COOPERATIVA
Y LA SOCIEDAD

UN BUEN COOPERATIVISTA
ES BUEN AMIGO, AMOROSO,
COLABORADOR, TRASPARENTE,
EQUITATIVO Y JUSTO

UN BUEN COOPERATIVISTA
PROMUEVE EN SU FAMILIA
LOS VALORES DE SOLIDARIDAD,
LA COOPERACIÓN Y LA
AYUDA MUTUA

UN BUEN COOPERATIVISTA
BUSCA SIEMPRE EL BENEFICIO
COLECTIVO, Y ESTÁ DISPUESTO
A TRABAJAR POR LA RECOMPENSA
DEL DEBER CUMPLIDO.

UN BUEN COOPERATIVISTA
SE INFORMA PARA CUMPLIR
SU PAPEL DE COMUNICADOR
Y EDUCADOR





COMERCIO JUSTO

Siguiendo con nuestro compromiso de alcanzar la certificación en comercio justo hoy en esta edición vamos a hablar sobre un criterio que como productores debemos cumplir desde nuestras fincas, la no utilización de productos prohibidos en el cultivo del café.

RECORDEMOS:

El comercio justo es una alianza comercial basada en el dialogo, la transparencia y el respeto que busca ofrecer mejores condiciones de mercado donde exista mayor equidad en el comercio internacional, contribuyendo al desarrollo sostenible y mejores condiciones comerciales para productores y trabajadores que se encuentren en desventaja, ofreciendo a las organizaciones un precio base de compra y un premio social el cual debe ser direccionado en inversión que garantice el mejoramiento de la calidad de vida de los productores y sus familias.

En el mercado existen gran variedad de agroquímicos que sirven para controlar infinidad de enfermedades y plagas, los hay desde biológicos hasta los químicos y con distintos métodos de aplicación y acción. En el grupo de los químicos encontramos unos productos que por su ingrediente activo o más bien de lo que están hechos resultan extremadamente peligrosos para el medio ambiente pero sobre todo para nuestra salud, según La OMS "Organización mundial de la salud" estos productos son altamente cancerígenos y además responsables de muchas deformaciones genéticas en los bebés de las personas que tienen contacto con estos agroquímicos en su diario vivir desde los productores hasta el consumidor final.

Por eso amigos asociados la cooperativa de caficultores ha empezado en sus diferentes almacenes, primero con la identificación de estos productos y acciones enfocadas a disminuir el uso de estos productos en nuestros asociados de la cooperativa, productos que a continuación les mostraremos para que conozcan de primera mano cuales son y que productos los reemplazan, también empezaremos a realizar campañas educativas en el uso seguro y responsable en el manejo de agroquímicos todo con el fin de lograr una agricultura limpia, sostenible y sobre todo que protejamos lo más precioso que tenemos que es nuestra salud y la de nuestras familias.

PRODUCTOS NO PERMITIDOS PARA EL CULTIVO DEL CAFÉ

¡No Usar!



¡AMIGO ASOCIADO RECUERDE!

**ESTOS PRODUCTOS ESTAN
PROHIBIDOS PARA EL CULTIVO DEL
CAFÉ SEGÚN LA NORMA DE
COMERCIO JUSTO FLO CERT**



Don Cafeto



INGREDIENTE ACTIVO PROHIBIDO	PRODUCTOS PROHIBIDOS	PRODUCTOS PERMITIDOS QUE REEMPLAZAN LOS PROHIBIDOS
Beta-ciflutrina	Connect duo	Engeo, Actara
Beta-ciflutrina	Provado combi SC 112.5	Engeo, Actara
Cadusafos	Rugby 10G	Micobat, Bioplat,
Carbofuran	Carbofuran 3 GR	Engeo, Regent
Carbofuran	Carbofuran 330 SC	Engeo, Regent
Carbofuran	Furadan 3 GR	Engeo, Regent
Carbofuran	Furadan 3 SC	Engeo, Regent
Carbofuran	Carboter X LT UND	Engeo, Regent
Endosulfán	Thionil	Lorsban 4 EC, Fentopen 500 EC, Clorpirifos 4 EC, Pyrinex 4 EC Clorpiricol 4 EC, Nufos 4 EC, Sumithion 50 EC
Endosulfán	Thiodan	Lorsban 4 EC, Fentopen 500 EC, Clorpirifos 4 EC, Pyrinex 4 EC Clorpiricol 4 EC, Nufos 4 EC, Sumithion 50 EC
Endosulfán	Endopac	Lorsban 4 EC, Fentopen 500 EC, Clorpirifos 4 EC, Pyrinex 4 EC Clorpiricol 4 EC, Nufos 4 EC, Sumithion 50 EC
Metamidofos	Nadir 600 SL	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Padan 50 SP, Proteus OD
Metamidofos	Metamidofos 600 SL	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Padan 50 SP, Proteus OD
Metamidofos	Monitor	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Padan 50 SP, Proteus OD
Methiocarb	Mesuroi SC 500	Padan 50 SP, Regent 200 SC, Basudin 600 EC, Evoprid 35 EC, Provado Combi SC, Confidor SC 350,
Metomil	Lash	Engeo, Match
Metomil	Lannate SL	Engeo, Match
Monocrotofos	Inisan	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Proteus OD
Monocrotofos	Monocrotofos	Sistemin 40 EC, Basudin 600 EC, Curacron 500 EC, Proteus OD
Paraquat	Paraquat	Finale SL, Reglone SL.
Paraquat	Gramuron	Finale SL, Reglone SL.
Paraquat	Gramoxone	Finale SL, Reglone SL.



MUESTRAS DE CAFÉ ANALIZADAS EN EL LABORATORIO DE CALIDAD EN CAFIOCCIDENTE EN EL AÑO 2013



El laboratorio de calidades de café con que cuenta la cooperativa ha sido una herramienta fundamental para descubrir y analizar los diferentes atributos que posee el café producido por nuestros productores en cuanto a sabor, aroma y fragancia, como también las características físicas, esto nos ha permitido conocer en que sitios de nuestro radio de acción se encuentran los mejores cafés los cuales pueden ser comercializados en mercados especializados, pero a la vez descubrir que cafés y que productores están haciendo mal las cosas ya que en el proceso de catación y análisis físico se pueden encontrar problemas en la bebida.

Estos problemas que se presentan en taza la mayoría por no decir todos son causados por malos procesos en el beneficio y almacenamiento del café en las fincas, procesos que como caficultores conocemos y sabemos hacerlos muy bien pero que a se nos va la paloma y pensamos que eso no pasa nada, pero como les parece que si y algunos de los problemas presentados son:

REPOSO: Es causado por el almacenamiento del café por tiempos prolongados en las fincas, con condiciones inadecuadas tales como dejarlos sobre el piso, contra las paredes, en lugares húmedos o al aire libre. Si vamos a almacenar el café debemos tener en cuenta que el periodo no debe sobrepasar los 15 días, almacenar el café en sacos de fique sobre estibas alejados del piso y paredes.

SOBREFERMENTACIÓN (cebolla, vinagre, fermento y stinker): debido principalmente a dejar sobre madurar los granos de café en el árbol, no despulpar el mismo día de la recolección, fermentaciones prolongadas, o de reunir café de diferentes cochadas en el tanque fermentador.

MALA RECOLECCION (biche, cereal, sucia y astringente): Este problema es el resultado de la recolección de frutos verdes, inmaduros o secos y con daño por insectos.

FENOL Y MOHO: Debido a deficiente capacidad de secado, de almacenar café húmedo o por utilizar capas superiores a 3 centímetros en el proceso de secado al sol y a que no se revuelve el café varias veces al día.

QUIMICO: Causado por la mala utilización de agroquímicos o muchas veces por empacar el café seco en estopas de fertilizantes o concentrados las cuales ni siquiera las lavan para almacenar el café.

En el año 2013, se perfilaron 152 muestras de café procedentes de todos los municipios del radio de acción de la Cooperativa. Los resultados fueron los siguientes:

TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS: 152

SABOR TAZA	MUESTRAS	PORCENTAJE
LIMPIA	94	61,84
REPOSO	15	9,87
FERMENTO	12	7,89
STINKER	5	3,29
VINAGRE	4	2,63
ASTRINGENTE	4	2,63
CEBOLLA	3	1,97
FENOL	3	1,97
MOHO	2	1,32
SUCIA	2	1,32
CEREAL	2	1,32
BICHE	2	1,32
GRASA	1	0,66
NO APTAS	3	1,97
TOTAL	152	100

El 61,84% de las muestras recibidas, presentaron taza limpia. El 38,16% presentó problemas lo que quiere decir que estamos haciendo las cosas bien pero nos falta mucho todavía por mejorar, por eso los invitamos para que nos envíen sus muestras son, totalmente gratis para nuestros asociados para que juntos podamos producir un café de buenas condiciones y excelente calidad.



COOPERATIVA DE CAFICULTORES DEL SUROCCIDENTE DEL VALLE
CAFIORCCIDENTE
Commutador (92) 252-2715 - 19

¿COMO EVITAR LOS DEFECTOS FISICOS Y DE TAZA EN SU CAFÉ?



Soy un grano de café tostado, sano y de calidad porque me trataron con cuidado durante la recolección y el beneficio ...

Como evitar el sabor fenólico en su café

El sabor fenólico lo produce un hongo que siempre está en el ambiente, pero se reproduce en forma exagerada cuando encuentra las condiciones apropiadas como son:

temperaturas altas, humedades altas, falta de higiene, exceso de impurezas, café sin escoger, entre otras.

RECOMENDACIONES

- ❖ Hacer los pases de recolección por el cafetal cada 15 días, para evitar los granos sobre maduros y secos.
- ❖ Recolecte las cerezas caídas al suelo.
- ❖ Mantenga los cafetales con bajos niveles de infestación de broca.
- ❖ Utilizar estopas limpias, y evitar que el sol le dé directamente a los bultos con café en cereza.
- ❖ En lo posible, hacer dos recibos de café en el día.
- ❖ Despulpas el mismo día de la recolección.
- ❖ Revestir internamente las tolvas de recibo con láminas de zinc.
- ❖ Mantener la despulpadora en buen estado aseada y bajo techo.
- ❖ Los granos mordidos son atacados rápidamente por los hongos.
- ❖ No permita que las aves duerman encima de la tolva de la despulpadora.

- ❖ Utilizar zaranda en el café recién despulpado para separar la guayaba
- ❖ Separar los granos vanos (flotes) durante el proceso del lavado.
- ❖ Lavar el café con agua limpia.
- ❖ Si usted es asociado, utilice el crédito que hay para mejoramiento de secado.
- ❖ No pisar el café, y evitar el contacto de éste con animales durante y después del secado. Recuerde que el café es un alimento y por tanto debe secarse y mantenerse en condiciones sanas.
- ❖ No almacene en la misma bodega, el café de buena calidad con las pasillas y guayabas.
- ❖ No almacene café flojo (con humedades superiores al 12%) porque es el ambiente ideal para el desarrollo de los hongos.
- ❖ No almacenar el café en la finca por periodos superiores a 20 días, para evitar daños o que se devuelva en humedad, es preferible dejar el café en depósito en los puntos de compra de la **Cooperativa**.
- ❖ Cuando el día este soleado, abra puertas y ventanas de la bodega donde se almacena el café para que haya cambio de aire.
- ❖ Almacenar el café seco sobre estibas de madera.
- ❖ Barrer bien el vehículo donde se va a transportar el café. Evite transportarlo si recientemente se han transportado cerdos o aves. En estos casos se debe lavar bien el vehículo.

- ❖ Revestir el interior de los tanques de fermentación con mayólica, y en los beneficiaderos nuevos, utilizar el tanque tipo tina, y mantenerlos limpios y aseados
- ❖ Lavar el café hasta remover totalmente la miel.
- ❖ No dé otros usos a los tanques de fermentación tales como: depósito de frutas, plátanos, cría de animales, etc
- ❖ Cuando se utilicen desmucilaginosadores, calibrar el agua de modo que el café quede bien lavado.
- ❖ La fermentación se debe realizar sin agregar agua. El tiempo de fermentación debe estar entre 12 y 16 horas. No mezclar café de diferentes cochadas.
- ❖ El secado del café se debe realizar en forma inmediata después del lavado y escurrido.
- ❖ No ubicar las marraneras o galpones al lado de los tanques de fermentación
- ❖ No establecer crías de cerdos o de aves al lado o debajo de las marquesinas plásticas.
- ❖ Verifique que no hayan goteras en los techos de los secadores.
- ❖ Cuando se seca al sol, utilizar como máximo capas de café de 3 cm y revolver el café varias veces al día.
- ❖ No secar en coletas plásticas sobre tierra o pasto.
- ❖ Evite que el café se moje durante el proceso de secado.
- ❖ Reemplace el plástico de las marquesinas cuando esté deteriorado.
- ❖ No almacenar café mojado, ni seco de agua.
- ❖ Evite secar otros productos en los secadores destinados al café, tales como maíz, frijol, cacao, etc.
- ❖ Cuando se utilizan los carros secadores o elbas, procurar que no queden espacios en los cuales se acomoden los granos de café, que pueden permanecer por periodos prolongados y pueden ser atacados por el hongo.
- ❖ Evite almacenar café en pila y sobre el piso.
- ❖ Durante el transporte, proteja el café de la lluvia.





Pa' que
Sepa



Don Cafeto

**EN LOS ALMACENES DE LA COOPERATIVA
ESTAREMOS DE**

QUINCENAZO

!!! AMIGO AGRICULTOR...!!!

**TENGA EN CUENTA LOS LUGARES Y LAS FECHAS,
PARA QUE APROVECHE
LOS DESCUENTOS QUE SE BRINDAN EN :**

**FERTILIZANTES - AGROQUIMICOS -MAQUINARIA
HERRAMIENTAS Y MUCHO MAS....**

JULIO

**04-05 PALMIRA
18-19 DARIEN
25-26 RESTREPO**

AGOSTO

**02-03 BITACO
15-16 LA CUMBRE
29-30 DAGUA**

SEPTIEMBRE

**05-06 EL PALMAR
12-13 CALI
19-20 YUMBO
26-27 JAMUNDI**

!!AMIGO AGRICULTOR!!



**TRAIGA SUS ENVASES VACIOS DE
AGROQUIMICOS A LOS ALMACENES
DE LA COOPERATIVA Y PARTICIPE
EN LA RIFA DE UNA ESPECTACULAR
FUMIGADORA ROYAL CONDOR CERES
DE 15 LITROS**



**RECUERDE QUE DEBE TRAERLOS CON EL TRIPLE LAVADO,
PERFORADOS Y CON SU ETIQUETA**

ENTRE MAS ENVASES TRAIGA, MAS OPORTUNIDADES TENDRA DE GANAR

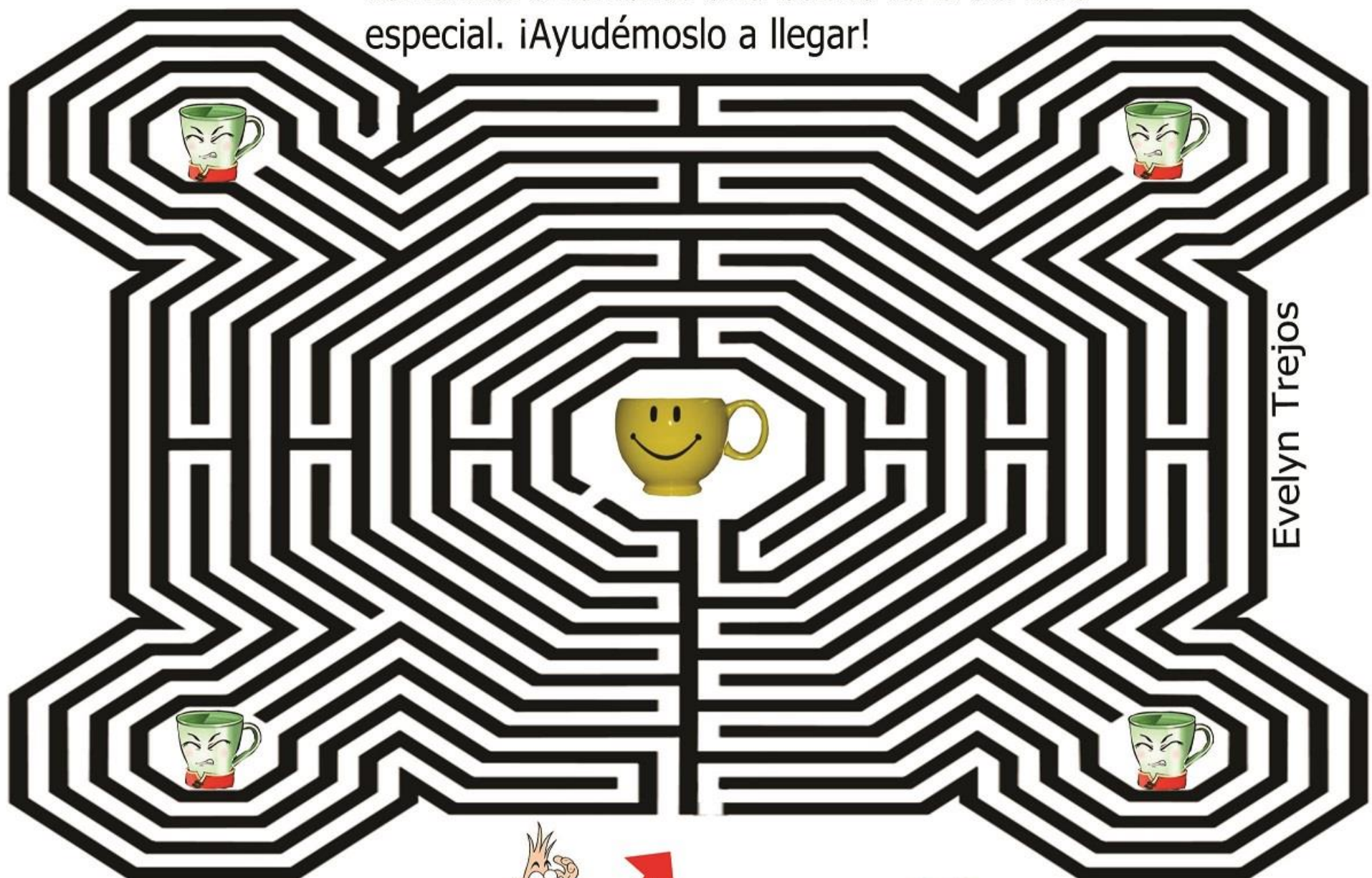
**Gustavo Alberto Vasquez G.
Gerente General**

**Coordinación:
Ever Armando Jaramillo O.**

**Redacción:
Ricardo Trejos.
Lorena Garcia A.**

**Diseño Y Diagramación:
Ever Armando Jaramillo O.
Siete Digital - Restrepo V.**

Nuestro personaje Matt desea entrar al centro comercial a tomarse una buena taza de café especial. ¡Ayudémoslo a llegar!



Evelyn Trejos

Taza limpia



Taza defectuosa



JEROGLIFICO

k

~~NADA~~

2

LOS

