



# ExpoEspeciales Café de Colombia 2013



## **MANEJO DE LA BROCA (*Hypothenemus hampei*) SIN ENDOSULFAN**

Aníbal Suarez

Wilmer Acevedo

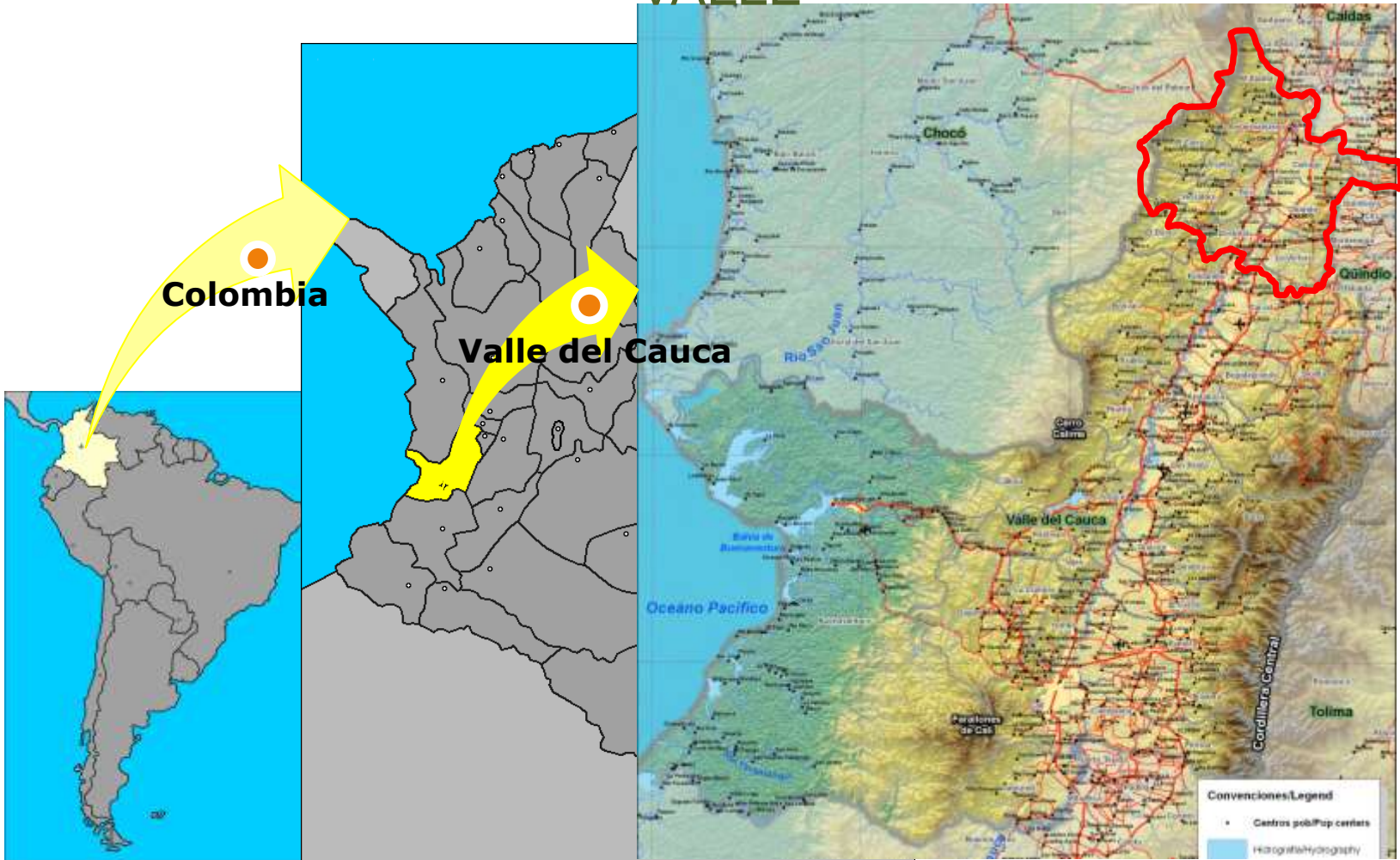
Henry Imbacuan

**Caficultor**

**Líder de proyectos Cafenorte**

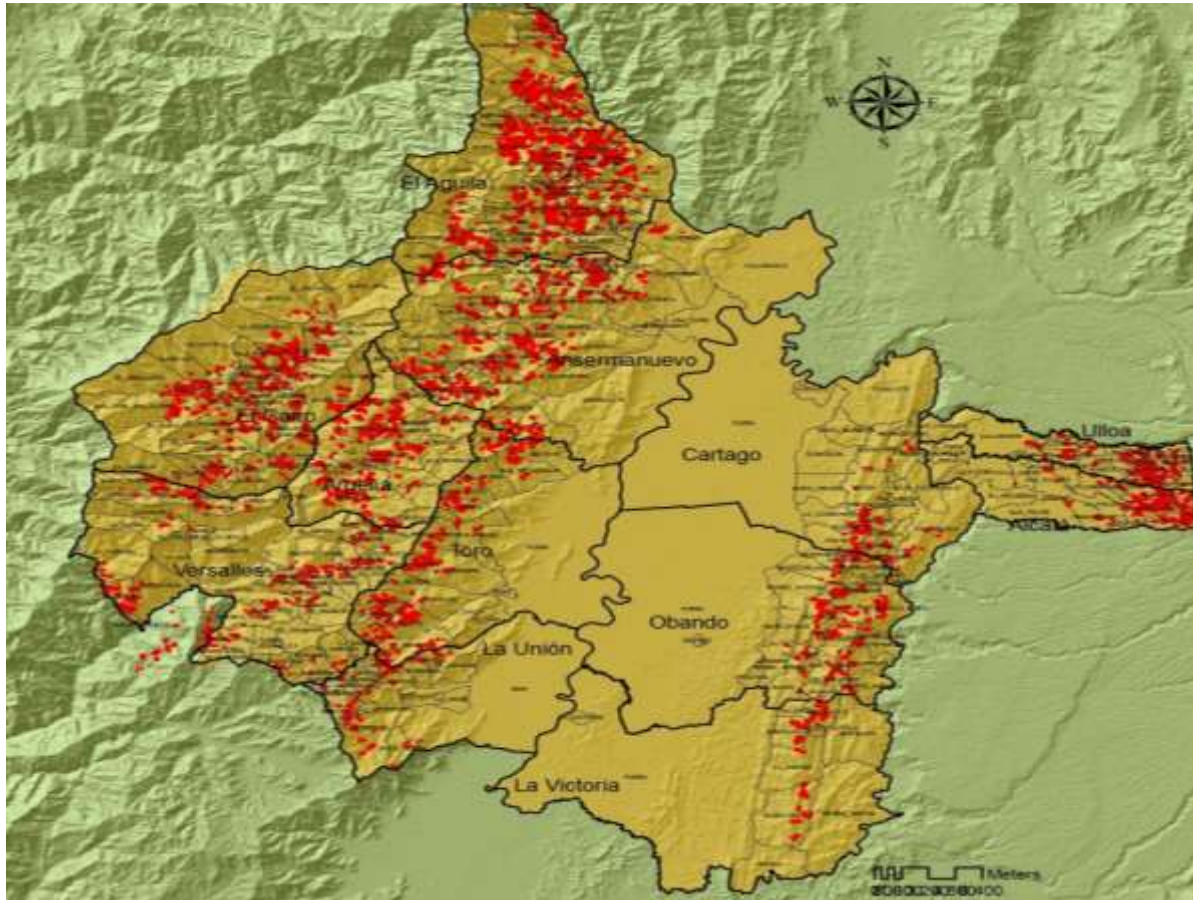
**Extensionista FNC**

# UBICACIÓN NORTE DEL VALLE





# NUESTRA UBICACIÓN





# COMPROMISO CON LA CALIDAD DE CAFÉ Y LA SOSTENIBILIDAD







# La Broca del Café

## *Hypothenemus hampei*

### (Ferrari)



- Resolución 01669 de mayo 27 de 1997 del Ministerio de Salud, reconociendo la validez de su Artículo 1º, mediante el cual se prohibió (una vez más) la importación, fabricación, comercialización y uso de productos formulados con base en el insecticida organoclorado ENDOSULFAN (THIODAN, THIONIL) (Categoría Toxicológica I, extremadamente tóxico).
- En el departamento entra por el municipio del Darién al centro-occidente en 1990.
- En El Águila (Valle del Cauca) se detecta su entrada por municipio de Ansermanuevo, corregimiento de El Vergel, en 1991.
- Se presentó en Mayo de 2010 un nivel de infestación Superior al 10% en más de un 25% de la zona cafetera Departamental.



# Transferencia de tecnología



Proceso educativo y acompañamiento Institucional por medio de labor educativa.

Visita a finca.

Actividades grupales

- Reunión
- Días de Campo
- Giras

Medios de comunicación.

- Radio Robledo Adscrita a RCN Radio
- Prensa



**Cafenorte**

**PAGO INMEDIATO DE PROTECCIÓN AL INGRESO DEL CAFICULTOR (PIC)**

¿Qué es un café especial?  
Según la Organización de Café Fincancas de América Latina (OCAFLA), los cafés de calidad especial se cultivan a una altura mayor que la de los cafés convencionalmente cultivados, solo en climas altos que producen café a temperaturas más bajas, lo que resulta en un café más rico y con mayor contenido de azúcar.

¿Qué es un café especial?  
Según la Organización de Café Fincancas de América Latina (OCAFLA), los cafés de calidad especial se cultivan a una altura mayor que la de los cafés convencionalmente cultivados, solo en climas altos que producen café a temperaturas más bajas, lo que resulta en un café más rico y con mayor contenido de azúcar.

¿Qué es un café especial?  
Según la Organización de Café Fincancas de América Latina (OCAFLA), los cafés de calidad especial se cultivan a una altura mayor que la de los cafés convencionalmente cultivados, solo en climas altos que producen café a temperaturas más bajas, lo que resulta en un café más rico y con mayor contenido de azúcar.

**LOS CAFETEROS LA ESTABAN ESPERANDO... Y ESCRIBIÓ LA HICHA BALSADO!**

**LA MEJORA PERFECTA SUJALD TRABA TODO PARA LOS CAFETEROS**

**eco fertil**

**Agrocal**

**MAIPO VIVAS**

**COOPERATIVA**

Regresan en Octubre ...

Con más fuerza,  
más chistes,  
más concursos,  
más invitados especiales,  
más música y toda  
la alegría que trae  
el fin de año.

los **Picantes**  
de fin de AÑO

humor • chistes • rifas  
trovas • concursos

A partir de las  
8:30 a 10:30

1580 AM **Radio Robledo** RCN RADIO

**30 años**  
**¡Evoluciona!**

1580 AM **Radio Robledo** RCN RADIO

**Síguenos:**

f Radio Robledo @RadioRobledo

Escúchanos en [www.radiorobledo.com](http://www.radiorobledo.com)

Calle 10 No. 6-87 Cartago Valle  
Ventas (2)2134133 Cel: 3156473919 – 3164763131





Publicación del Sector Cafetero Vallecaucano • ISSN 0120-8002 • Año 24 • No. 137 • Mayo - Junio 2012 • Distribución gratuita

## Feliz cumpleaños Federación de Cafeteros

El pasado 17 de junio se celebró el centenario de la fundación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Desde su creación en 1912, esta entidad ha sido un pilar fundamental en el desarrollo del sector cafetero colombiano, promoviendo el bienestar de los productores y mejorando la calidad del café que se produce en el país.




Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

1912-2012



**CONIC** continúa promoviendo la competitividad del sector cafetero colombiano.

**Revisión del PMN Cafetero**

**"Después de 100 años"** Los miembros de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia celebran su centenario.

**Revisión de la Ley de Comercio Exterior**



### Hechos

#### LOS ENTRENADORES Y CAPACITADORES

##### "Fase II del Invesca"

En esta fase II del programa Invesca, los capacitadores se encuentran en los campos, brindando asistencia técnica a los productores. El objetivo es mejorar la productividad y la sostenibilidad del cultivo de café.

**CON ANÉKAL, SE SU CAPITA...**  
 ANÉKAL TIENE LA CAPACIDAD DE AUMENTAR LA PRODUCCIÓN Y LA CALIDAD DEL CAFÉ. ESTO SE DEBE A SU ALTA CONTENCIÓN DE NUTRIENTES Y A SU FACILIDAD DE ABSORCIÓN POR PARTE DE LAS PLANTAS.

**ESTE PROGRAMA VA HACIA SU 20 DE OCTUBRE DE 2012. LOS TENDRÁS COMO UNO DE LOS MEJORES PRODUCTORES DEL SECTOR CAFETERO.**

**¿CÓMO SE REALIZA?**  
 CONSISTE EN EL SELECCIÓN DE ENTRENADORES, QUE LLEVE EL CURSOS, PRESENTE SU CICLO DE CAPACITACIÓN EN LAS COOPERATIVAS O ALMACENES DEL CAFÉ. MIEMBROS COLOMBIA HANAMATARA AYUDA EL SOL DE ADOBERO A LOS CURSOS ASISTIDOS.



### Proagrocafé S.A.S.

Además de ser un proveedor de alta calidad para el Sector Cafetero Colombiano.




Producto	Descripción
Amiód Caficultor	Abonante de alta calidad para el cultivo de café.
...	...

### Fertilizantes Valle cafetero

#### AMIO CAFICULTOR

Cuando Usted fertiliza con Valle cafetero:

- Ahorra dinero porque aplica menos cantidad en la fertilización por hectárea.
- Aumenta la productividad de su cultivo.
- Protege el medio ambiente.

¡PREGUNTE EN SU COOPERATIVA DE CAFICULTORES!



Presencia de *Beauveria bassiana* en granos de Café, Finca Gavilanes, Vereda San José, Municipio El Águila.



Monitoreo de broca , Finca La Quebra, Vereda San José, Municipio El Águila.

## Aspectos fundamental en el manejo de la Broca sin Endosulfán.

- Labores culturales.
  - Recolección Oportuna.
  - RE-RE.
  - Métodos de monitoreo.
  - Otros factores importantes para el manejo de la Broca.
  - Costos para pequeños productores.
  - Cafeteras Nuevas
- La calidad del café.





# INVITACIÓN A CONTRIBUIR CON NUESTRO MAYOR COMPROMISO



Trabajamos para lograr mayor bienestar de nuestros caficultores. Estamos convencidos de que la alegría y el amor dedicados en la producción del café, se refleja en la taza del mismo.