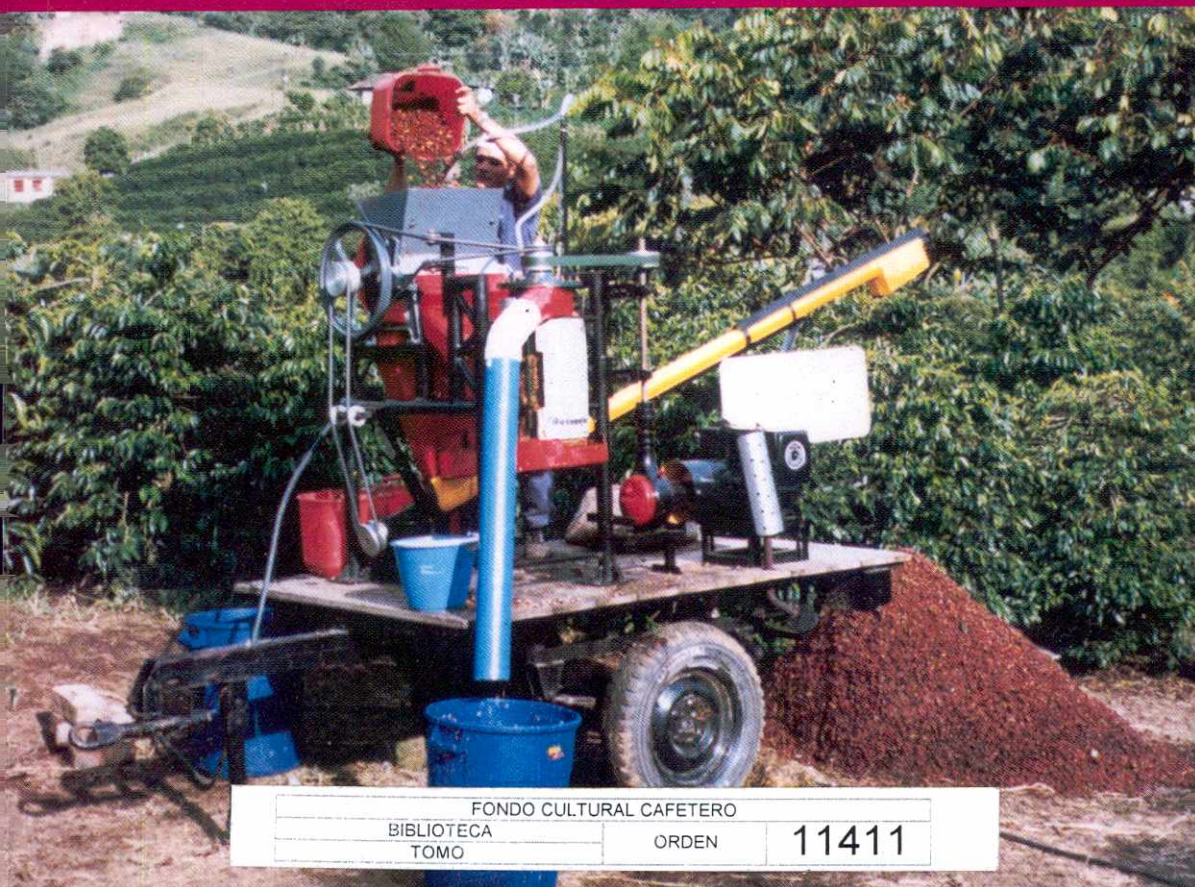
ISSN - 0120-2278

REVISTA CAFETERA DE COLOMBIA

No. 207 ENERO - JUNIO 1997 TARIFA POSTAL No. 643



FONDO CULTURAL CAFETERO
BIBLIOTECA
TOMO
ORDEN
11411

REVISTA CAFETERA DE COLOMBIA

VOLUMEN 46 ENERO - JUNIO DE 1997 207

ÓRGANO DE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

Consejo Editorial
HERNÁN URIBE ARANGO
EMILIO ECHEVERRI MEJÍA
HERNANDO GALINDO MAYNE

Dirección
EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS

Redacción
JOSÉ CHALARCA
Asesoría de Publicaciones

Licencia del Ministerio de Gobierno
Resolución No. 00497 del 17 de abril de 1972
Tarifa postal reducida No. 643

Diseño e impresión
O.P. Digital
Editolaser

Adpostal



Llegamos a todo el mundo!

CAMBIAMOS PARA SERVIRLE MEJOR
A COLOMBIA Y AL MUNDO

ESTOS SON NUESTROS SERVICIOS

VENTA DE PRODUCTOS POR CORREO
SERVICIO DE CORREO NORMAL
CORREO INTERNACIONAL
CORREO PROMOCIONAL
CORREO CERTIFICADO
RESPUESTA PAGADA
POST EXPRESS
ENCOMIENDAS
FILATELIA
CORRA
FAX

LE ATENDEMOS EN LOS TELEFONOS
2438851 - 3410304 - 3415534
980015503
FAX 2833345

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

Señor Ministro de Relaciones Exteriores
Señor Ministro de Hacienda y Crédito Público
Señor Ministro de Agricultura
Señor Ministro de Comercio Exterior
Señor Director del Departamento de Planeación Nacional
Señor Presidente Caja de Crédito Agrario, Industrial y Minero

Principales	Suplentes
Dr. Luis Ignacio Múnera Cambas	Dr. Octavio Arizmendi Posada
Dr. Mario Gómez Estrada	Dr. Luis Gonzalo Giraldo Marín
Dr. Alfonso Palacio Rudas	Dr. Yezid Castaño González
Dr. Rodrigo Múnera Zuloaga	Dr. Alonso Durán Rivera
Dr. Diego Arango Mora	Dr. Rodrigo Velásquez Betancourt
Dr. Jesús Antonio Botero Gartner	Dr. Ramón Campo González
Dr. Ernesto Sayer Martínez	Dr. Floresmiro Azuero Ramírez
Dr. Luis Ardila Casamitjana	Dr. Edgar Dávila Muñóz

Gerente General
Jorge Cárdenas Gutiérrez

Subgerente General
Hernán Uribe Arango

Gerente Administrativo
Emilio Echeverri Mejía

Gerente Comercial
John Naranjo Dousdebés

Gerente Financiero
Pedro Niño Rodríguez

Gerente Técnico
Antonio Herrón Ortiz

Secretario General
Hernando Galindo Mayne

Contenido

EDITORIAL

El Nuevo Panorama Cafetero Internacional
Jorge Cárdenas Gutiérrez 9

Gestión integral hacia la Calidad 17

El Beneficio Ecológico del Café 35

30 años del Comité Departamental de Cafeteros de Risaralda
Palabras del presidente del Comité 49

La prima de calidad es el valor agregado del café
Jorge Cárdenas Gutiérrez 53

Andanzas del café bebida
José Chalarca 63

Decreto Número 307 de 1997 91

Decreto Número 1341 de 1997 95

COMITE DE PRECIOS

Resolución No. 1 de 1997 101

Resolución No. 2 de 1997 102

Resolución No. 3 de 1997. 103

Resolución No. 4 de 1997 104

Resolución No. 5 de 1997 105

Resolución Especial de Precio Número 1 de 1997 107

El nuevo panorama cafetero internacional [1]

Por Jorge Cárdenas Gutiérrez

Este foro se realiza en un momento particularmente importante para la economía cafetera internacional. Quisiera agradecer a sus organizadores esta oportunidad para presentar unas reflexiones sobre la situación y las perspectivas del mercado mundial del café. También quisiera destacar la presencia de los expositores y los participantes que han venido desde el exterior; ésta es una muestra clara del interés que hay por los temas del seminario y por entender mejor la evolución reciente y las tendencias de la caficultura colombiana.

En el día de hoy voy a presentar mis observaciones y comentarios alrededor de dos grandes temas: 1) El Nuevo Panorama Cafetero Internacional. 2) La política cafetera colombiana que ha sido diseñada para atender el corto y el mediano plazo.

I. El Nuevo Panorama Externo

A fines del año pasado se vislumbraba un relativo equilibrio entre la oferta y la demanda de café a nivel internacional. Luego aparecieron nuevos pronósticos de las cosechas que obligaron a realizar ajustes en las proyecciones. En este momento los principales analistas coinciden

[1] Palabras del Dr. Jorge Cárdenas Gutiérrez Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, en la Primera Feria Internacional del Café de Armenia, febrero 21 de 1997.

en señalar que en el año cafetero 96/97, la producción mundial será inferior al consumo mundial. Se habla de un déficit que podría oscilar entre dos y tres millones de sacos (Ver cuadro anexo). Para el año cafetero 97/98, se estima un déficit mayor como consecuencia de la menor cosecha prevista en el caso del Brasil.

Al mismo tiempo, los inventarios mundiales como proporción del consumo total, se encuentran en uno de los niveles más bajos de los últimos 40 años. El nivel de existencias, tanto en países productores como en los consumidores, corresponde al mínimo requerido como masa de maniobra y su tendencia es decreciente. A la luz de este hecho, no resulta sorprendente que se haya registrado una fuerte alza en los mercados de futuros y de físicos en las últimas seis semanas.

Los precios externos del café, en términos de dólares constantes, no parecerían ser exageradamente altos en términos históricos. En efecto, como se puede apreciar en el gráfico adjunto, todavía son inferiores a los negociados por los productores y los consumidores en 1981 cuando se reactivaron las cláusulas económicas del Acuerdo Internacional del Café. Durante el Siglo XX, el precio externo promedio ha sido de alrededor de dos dólares la libra y por eso no podemos caracterizar esta coyuntura como una de bonanza o de niveles extraordinarios de precios. No obstante, me gustaría hacer un llamado a los países miembros de la Asociación de Países Productores de Café, para que traten de satisfacer la demanda de los tostadores. A nadie le convendría una contracción del consumo como consecuencia de precios demasiados altos, o por inadecuada disponibilidad del grano. Los países productores están interesados en precios remunerativos y estables, pero no deben promover precios desmesurados que afecten la dinámica de la demanda.

Como tuve la oportunidad de expresarlo en el Seminario Internacional sobre Café que tuvo lugar en Río de Janeiro a finales de Enero del presente año, la Asociación de Países Productores debe continuar sus programas de cooperación y debe intensificar sus esfuerzos en el área de promoción de café. En este momento no sería absurdo pensar en establecer una contribución equivalente a un dólar por saco de café exportado que alimentaría un importante Fondo de Promoción. Se

BALANCE DEL MERCADO MUNDIAL DEL CAFE
95/96 Y PROYECCION 96/97 y 97/98
Millones sacos 60 kg.

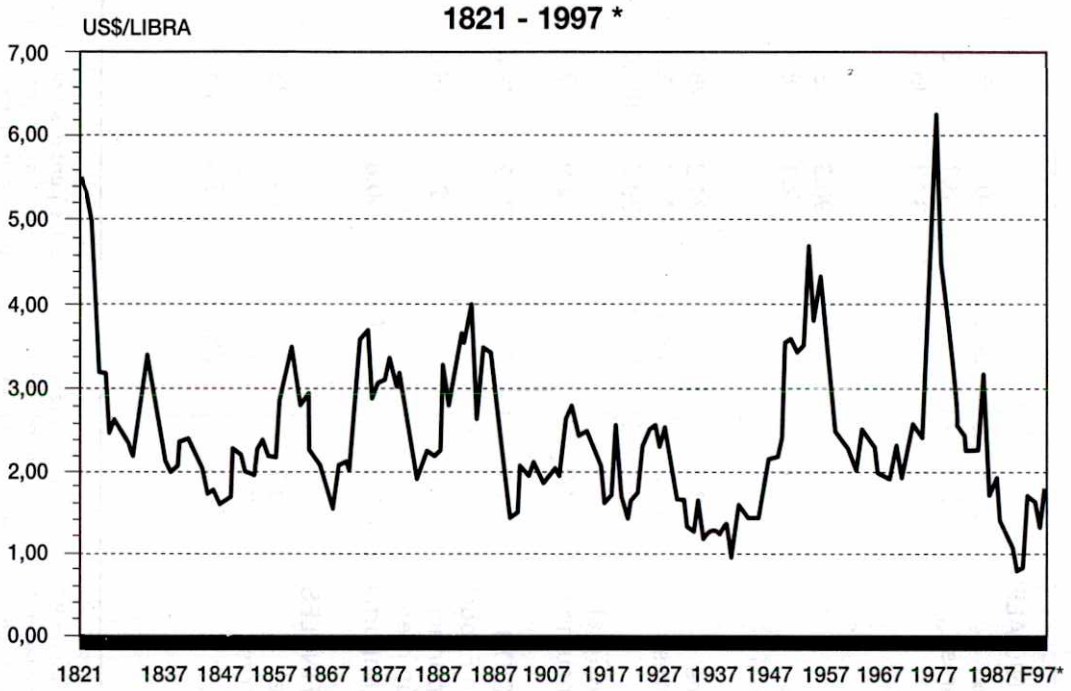
	95/96	96/97 Estim. Dic/96	96/97 Estim. En/97	97/98	Difer. Acum. 96/97 y 97/98 respecto de 96/97 (estim.Dic./96)
EXISTENCIAS INICIALES					
1. Productores	36.8	30.2	30.2	28.1	
2. Importadores	9.4	8.1	8.1	7.3	
3. Totales	46.2	38.3	38.3	35.4	
PRODUCCION					
4. Total	88.2	98.9	96.3	93.4	-8.1
5. Exportable	65.1	74.7	72.1	68.4	-8.9
CONSUMO					
6. Productores	23.1	24.2	24.2	25.0	
7. Importadores	73.0	75.0	75.0	75.8	
8. Total	96.1	99.2	99.2	100.8	
9. Producción Total menos consumo total	-7.9	-0.3	-2.9	-7.4	-9.7
10. EXPORTACION	71.7	77.0	74.2	73.4	
11. Producción Exportable menos Exportación	-6.6	-2.3	-2.1	-5.0	
12. Exportación menos Consumo Importadores	-1.3	2.0	-0.8	-2.4	
EXISTENCIAS FINALES					
13. Productores	30.2	27.9	28.1	23.1	
14. Importadores	8.1	10.1	7.3	4.9	
15. Totales	38.3	38.0	35.4	28.0	

El cálculo de producción 97/98, considera la recuperación de las pérdidas por clima en Colombia, América Central, Ecuador, México e India en el 96/97. Igualmente que la producción brasileña se reducirá en 5 millones de sacos desde 27.0 hasta 22.0 millones. La exportación 96/97, 74.2 millones de sacos, considera la reducción de 1.3 mills en el programa APPC, acordada en Enero 23/97 y una disminución de 1.5 mills por menor disponibilidad de Brasil, respecto de estimación Dic/96. La exportación 97/98, 73.4 millones de sacos, se estima así: Brasil, 16 millones; Colombia 11.5 millones; otros países, su producción exportable.

Fuentes: USDA; OIC; Ministerio de Industria y Comercio del Brasil; CITOMA; B. ROTFHOS; ED & F. MAN y FEDERACAFE.

FEDERACAFE - Estudios Especiales, Febrero 18/97.

PRECIO EXTERNO REAL DEL CAFE COLOMBIANO EN TERMINOS CONSTANTES DE FEBRERO/97



* Promedio Febrero 1 al 14 (US$1,80)

Fuentes: José A. Ocampo "Qué tan bajos están los Precio del Café" - Estrategia Económica, Dic./89 - Ene./90 y FEDERACAFE - Estudios Especiales, Febrero 14/97

podrían iniciar campañas significativas en los países que conformaban la antigua Unión Soviética y en grandes mercados asiáticos como el de la China, complementando en esta forma las actividades de la OIC y de algunos tostadores importantes en estos nuevos mercados. Se podría hacer presencia en grandes eventos deportivos como la Copa Mundial de Futbol, que tendrá lugar en Francia en 1998 y en los Juegos Olímpicos del año 2000.

La promoción también debe fortalecerse en los mercados domésticos. El consumo per cápita de café en los países productores sigue siendo relativamente bajo y en consecuencia tiene un potencial grande para aumentar. Los determinantes de esta variable tienen que ver con el crecimiento del ingreso disponible, con el precio relativo frente a otras bebidas y con la calidad. Países como el Brasil han entendido muy bien esta ecuación y han logrado un éxito indudable en sus programas de promoción del consumo interno hasta el punto que hoy en día el principal productor es simultáneamente el segundo país consumidor a nivel internacional.

Las perspectivas económicas de los países en desarrollo han mejorado. Los organismos multilaterales de crédito visualizan crecimientos cercanos al 4% para un gran número de países en los próximos años. Esta tendencia facilita obviamente la adopción de programas agresivos de promoción del consumo interno. Al comenzar el Siglo XXI, este nivel de consumo debería superar los 30 millones de sacos anuales

En frente de la producción, los países deben continuar sus esfuerzos para mejorar su productividad y su eficiencia .La disponibilidad de grano debe aumentar en concordancia con las tendencias de crecimiento del consumo interno y externo. En este frente se requiere una cierta dosis de prudencia, ya que las cotizaciones que se registran actulamente en los mercados internacionales no pueden considerarse como permanentes. Ahora que hemos logrado un cierto grado de equilibrio entre la producción y el consumo a nivel mundial, sería equivocado aplicar políticas de incremento acelerado de la oferta.

Otro aspecto crucial es el relacionado con la calidad. La demanda por este tipo de cafés, continúa siendo sólida como lo refleja la prima que el café

colombiano recibe en el exterior. El segmento de los cafés especiales continúa creciendo en forma importante y los países que han alcanzado altos niveles de consumo, per cápita, como es el caso de Alemania y de los países escandinavos, lo han logrado con una bebida de excelente calidad.

El otro elemento que merece una mención especial es el asociado con la volatilidad. Desde el colapso del Acuerdo, la inestabilidad de los precios externos del café se ha triplicado . De acuerdo a analistas del Banco Mundial y del Fondo Monetario Internacional, esta situación va a continuar. Esto implica que los países productores deben contar con instituciones eficaces (tanto públicas y privadas) para manejar el riesgo de fluctuación de precios. Los fondos de estabilización y los mercados de futuros constituyen opciones válidas.

Los países requieren instituciones e instrumentos para el manejo del riesgo y para un desarrollo ordenado del sector. Temas como la acumulación de existencias, la investigación científica y la extensión, el mejoramiento del capital humano y de la infraestructura física y social, requiere un trabajo conjunto del sector privado. Así se ha venido haciendo en Colombia y así lo ha decidido el Brasil con la creación del Consejo Deliberatorio de Política Cafetera.

II La Política Cafetera Colombiana

Desde hace más de cuarenta años, Colombia ha manejado su política cafetera interna con criterios de mediano y largo plazo. El Fondo Nacional del Café ha jugado un papel anticíclico, buscando ahorrar en las situaciones de buenos precios y sutentando el precio al productor en las destorcidas. En la década de los noventas, el sector cafetero colombiano ha tenido que enfrentar situaciones adversas derivadas de factores como el colapso del Acuerdo, la broca y la revaluación del peso frente al dólar. El nivel de endeudamiento de los productores se elevó y la productividad promedio de las plantaciones disminuyó, como resultado del envejecimiento de los árboles y del descenso en la fertilización. Por estas razones, nos hemos embarcado en un programa de reconversión orientado a asegurar una caficultura organizada y mundialmente competitiva. La coyuntura actual nos ha ofrecido un

valioso oxígeno, pero ésto no significa que de ninguna manera vayamos a abandonar la reconversión y la restructuración. Estamos pendientes de la entrega del informe final del Centro Regional de Estudios Cafeteros y Regionales (CRECE), que nos propondrá un plan de acción detallado para avanzar en este programa de adaptación al nuevo entorno internacional, que como todos sabemos está caracterizado por la globalización, los mercados libres y la competitividad. Seguiremos buscando mayores niveles de eficiencia productiva y seguiremos insistiendo en que la inversión en áreas como infraestructura física y social y la investigación científica, requieren del apoyo del Estado. El Fondo Nacional del Café no podrá seguir ofreciendo toda esta gama de servicios en el futuro y tendrá que concentrarse en cumplir con su función de estabilización. Colombia tiene un valioso activo en sus instituciones cafeteras y éstas deben adaptarse al entorno nacional e internacional. Pero debe quedar claro que el Fondo tendrá limitaciones para poder actuar en todos los frentes. El programa de reordenamiento no podrá hacerse en forma centralizada con cargo a los recursos de la Federación. Cada caficultor tendrá que tomar sus decisiones de inversión como cualquier empresario a nivel individual.

Permítanme hacer una referencia al entorno macroeconómico colombiano. Como lo dije en mi informe al Congreso Cafetero de finales de 1996, la evolución de la tasa de cambio en los últimos cinco años tuvo un gran impacto negativo sobre la competitividad del sector. Se registró una revaluación superior al 35%. En las últimas semanas hemos visto que ha comenzado a revertirse esta tendencia, a raíz de la declaratoria de la emergencia económica y de las medidas para limitar el endeudamiento extremo. Esperamos que esta tendencia se consolide, lo cual va a requerir una gran disciplina fiscal y un manejo adecuado de los nuevos recursos que está generando la expansión del sector petrolero. El Fondo de Estabilización Petrolera debe ahorrar una buena parte de los excedentes como siempre lo hizo el Fondo Nacional del Café durante las distintas bonanzas, que por su naturaleza tienden a ser de corta duración; por otra parte, este nuevo Fondo no debe utilizarse para adquirir títulos de deuda pública emitidos por el Gobierno, ya que obviamente eso desvirtuaría su objetivo fundamental.

Gestión Integral hacia la Calidad

Por una Caficultura Organizada y Mundialmente Competitiva

EL PROCESO DE GESTION INTEGRAL HACIA LA CALIDAD

Los cambios que se vienen sucediendo a nivel nacional y mundial conducen a las organizaciones a revisar sus políticas de dirección. La Federación Nacional de Cafeteros no ha sido ajena a estas circunstancias y por ello hace algún tiempo viene trabajando en un Proceso de Gestión Integral hacia la Calidad en el cual se han involucrado todos sus estamentos: Productores Federados, Representantes Gremiales, Directivos y Empleados.

Para ello nos hemos dado un norte al definir en nuestro Direccionamiento Estratégico los aspectos relacionados con la VISION de Futuro de la Caficultura, los Resultados Claves de la Empresa y las Políticas Corporativas que deben guiar las acciones para alcanzarlos por parte de quienes integran la Organización Gremial Cafetera.

El Comité Coordinador del Proceso de Gestión Integral hacia la Calidad en la Empresa preparó, después de estudiar Debilidades y Fortalezas Internas, Oprtunidades y Amenazas del Entorno, de Oir la Voz de los Clientes y hacer Referenciación Competitiva con otros países productores, los nuevos conceptos de Visión, Misión, Valores Corporativos y Grandes Estrategias sobre los cuales se propiciará la transformación de la Cultura Organizacional de la Empresa.

El 23 de octubre de 1995 se hizo el lanzamiento público del Programa de Calidad y el Proceso de Gestión Integral hacia la Calidad fue adoptado

como "OBJETIVO INSTITUCIONAL" por el LIV Congreso Cafetero mediante Resolución No. 3 de 1995.

Una vez precisados los Resultados Claves para la Gestión de la Empresa se diseñaron las correspondientes Políticas Corporativas para cumplirlas y el Comité Ejecutivo de la Empresa los aprobó en su sesión del 7 de abril de 1997.

La Gerencia ha dispuesto su despliegue a todas las áreas funcionales y se está desarrollando un Plan de Acción para llevar las Políticas Corporativas al Día a Día de la Empresa.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia al cumplir sus 70 años de servicios al Gremio y al País, ha asumido el reto de llevar la CAFICULTURA del País al próximo siglo con los nuevos paradigmas que el mundo está exigiendo:

CALIDAD ⇨ PRODUCTIVIDAD ⇨ COMPETIVIDAD

Estos son los elementos de nuestro Direccionamiento Estratégico:

La Visión

"Lograr una caficultura organizada y mundialmente competitiva".

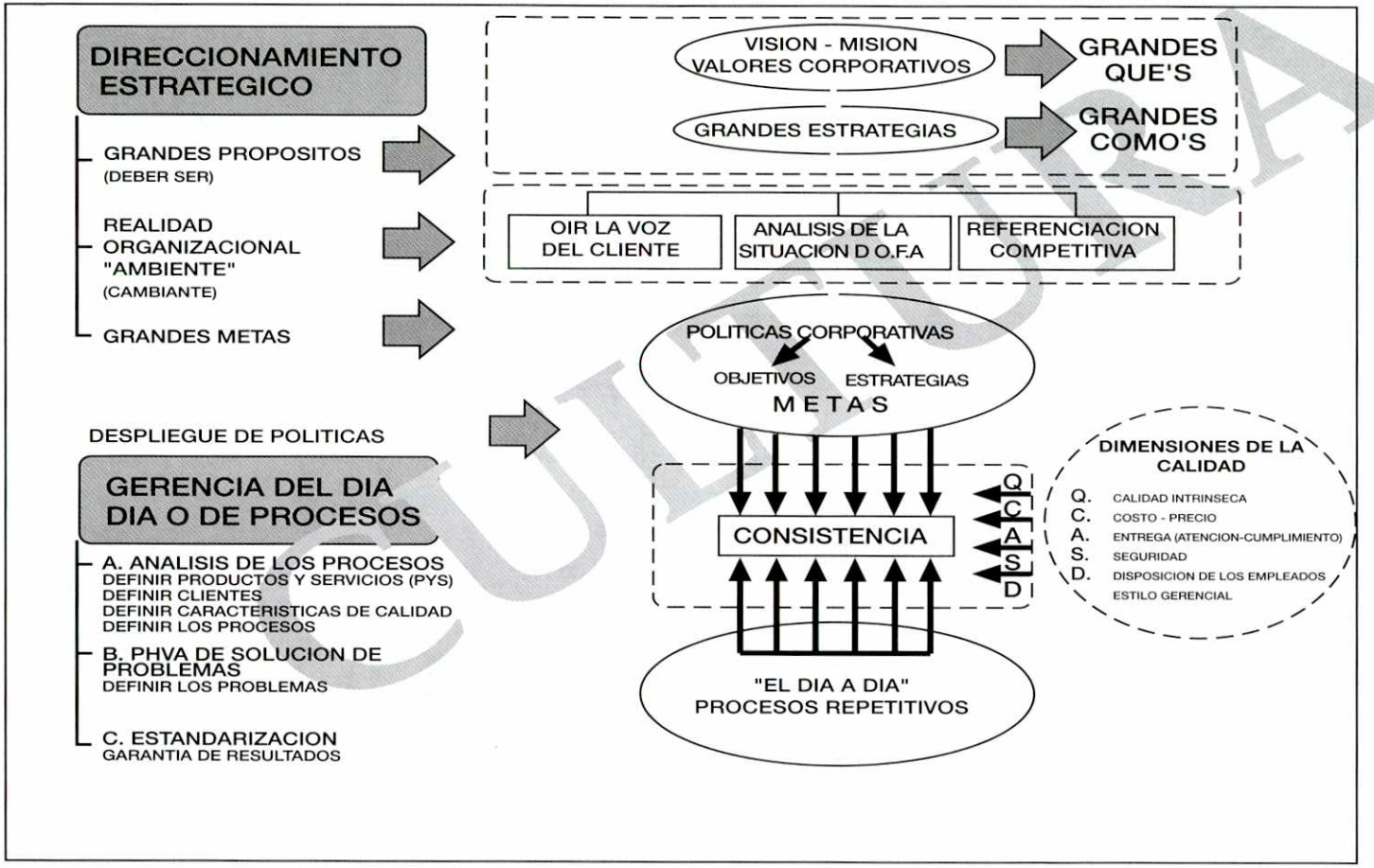
La Misión

"Representar el interés de los caficultores mediante la organización democrática y participativa del gremio, en procura de una industria cafetera eficiente y mundialmente competitiva, tendiente al desarrollo y bienestar del caficultor, su familia y las zonas cafeteras.

Los Valores Corporativos

HONESTIDAD. Es un valor que inspira todas las acciones de la empresa en armonía con su Misión y Visión, a fin de cumplir fielmente con las obligaciones para los federados y los clientes. Es el buen manejo de los recursos y la claridad en las relaciones con la sociedad, con el gobierno y con los clientes. Es la preservación y el respeto de los

ESQUEMA DEL PROCESO DE GESTION INTEGRAL HACIA LA CALIDAD



CUICUNA

conceptos de moralidad, honradez, veracidad, legalidad, ética y familia, soportes fundamentales de la sociedad cafetera. En síntesis, una administración equitativa y prudente.

CREATIVIDAD. Entidad permanentemente innovadora en la búsqueda de nuevas alternativas y actividades, que ofrezcan soluciones a los problemas socioeconómicos de los caficultores y del país, sostenimiento de la calidad y del prestigio del café colombiano, su competitividad y eficaz presencia en los mercados mundiales, generación de conocimientos cientificos y tecnológicos e incremento de la productividad. Es la concepción de nuevas y mejores maneras de desarrollar el trabajo y de programar y elaborar estrategias que motiven al personal y a los caficultores en el cumplimiento de la misión de la empresa.

RESPONSABILIDAD. Realizar con efectividad, prontitud, dedicación y constancia todos los compromisos y obligaciones empresariales. Cumplimiento de la misión con el respaldo de la idoneidad y la moralidad.

LIDERAZGO. Es la capacidad de convocatoria para promover y motivar cambios, mejoras y acciones en la empresa. Infundir confianza y optimismo, provenientes de la autoridad, de la versación y de la solvencia de una representación idónea en el campo nacional e internacional.

AUSTERIDAD. La administración prudente y moderada de los recursos del gremio, como principio fundamental de la actuación de los empleados de la Federación. Situarse en la realidad operativa de la Empresa para que sus metas se alcancen mediante el uso eficiente de sus recursos.

COMPROMISO DE SERVICIO. Significa poner todas nuestras capacidades al servicio de los caficultores colombianos, trabajar por el logro de sus objetivos y servir con desprendimiento. Identidad con la misión y visión de la empresa, fieles a una tradición atenta a las necesidades de la comunidad cafetera, en la búsqueda de la productividad de los cultivos, la comercialización interna y externa del grano y el otorgamiento

de seguridad y bienestar social. A pensar en la caficultura no sólo como negocio sino también como empresa de desarrollo social.

Grandes Estrategias

1. Propender a su solidez institucional, mediante el fortalecimiento de su base gremial, con mayor cobertura y mayor participación, para consolidar el sentido de pertenencia de los caficultores para con la Federación.
2. Promover y apoyar la competitividad de la Industria Cafetera Colombiana con énfasis en la calidad del producto.
3. Buscar la permanencia y fortalecimiento del Fondo Nacional del Café como instrumento esencial para el desarrollo de la Industria Cafetera, bajo la administración de la Federación Nacional de Cafeteros.
4. Consolidar, ante la opinión, su imagen de Entidad Privada.
5. Desarrollar esquemas integrales de gestión tanto en la Federación como en los caficultores, que permitan generar capacidad para enfrentar los cambios.

Resultados Claves

En estos campos se trabajará básicamente en:

I. Productividad (Agrícola)

Optimizar la Producción por Hectárea de la Caficultura Tecnificada.
Establecer los topes más convenientes para la Producción .
Mejorar la Producción del Café en Finca.
Impulsar la Producción de Cafés Especiales.
Protección a los Recursos Naturales -Desarrollo Sostenible-.

II. Satisfacción del Cliente (Externo)

El Bienestar del Productor.
Las Relaciones con el Estado.
Las Relaciones con los Tostadores y Consumidores.
Las Relaciones con los Exportadores Privados.

III. Comercialización

La Conservación y Búsqueda de Nuevos Mercados.
El Manejo óptimo de los Costos de la Comercialización Interna y Externa.

IV. Equilibrio Financiero

Propender al Fortalecimiento Financiero de la Federación.

V. Imagen Corporativa

Buscar el Fortalecimiento de la Imagen Corporativa de la Federación.

VI. Desarrollo del Personal

Alcanzar el compromiso de todo el Personal en torno a una Cultura de la Calidad total.
Propiciar un "Ambiente Amable de Trabajo".

Resultados Claves	I. PRODUCTIVIDAD AGRICOLA	
A. Objetivo e Items de Control	1. Sin incrementar la Producción Total del Pais, aumentar la Producción por Ha. de la Caficultura Tecnificada (promedio sol y sombra) a 180 @ de Café Pergamino seco/Ha. Esto implicará un Redimensionamiento del Area Cafetera y una Disminución de los Costos de Producción.	2. No tener Producciones Anuales que generen aumento en los Inventarios.
B. Metas	**Para Caficultura Tecnificada** 1997 90 @ / Ha. lograr productividad 1998 90 @ / Ha consolidar productividad 1999 110 @ / Ha lograr productividad 2000 110 @ / Ha consolidar productividad 2001 140 @ / Ha lograr productividad 2002 140 @ / Ha consolidar productividad 2003 160 @ / Ha lograr productividad 2004 160 @ / Ha consolidar productividad 2005 180 @ / Ha lograr productividad	**1997/ 2005** Producción media anual de 13 millones de sacos de Café Verde de 60Kg., garantizando las metas de participación en el mercado mundial. (Promedio del 15%.
C.Estrategias	- Incrementar la densidad de siembra de los cultivos de café - Disminuir edad promedio de los cafetales tecnificados. - Mejorar sustancialmente la capacidad de administración y gestión en las fincas cafeteras. - Promover la adopción masiva de tecnología por parte de los caficultores. - Identificar y utilizar Indices de Costos y de Gestión de fincas - Promover la asociación y complementación de fincas para su administración. - Plan quinquenal de Investigación del Programa de Investigación Cientifica - Cenicafé - con énfasis en Broca, CBD, recolección mecánica y gestión agropecuaria. - Promover Políticas de Crédito que faciliten la puesta en práctica de los Objetivos, Metas y Estrategias relacionados con la Productividad Agrícola.	- Terminar estudio de reconversión del Crece y aplicar sus resultados partiendo de la base que debe lograrse el cambio con recursos diferentes a los del Fondo Nacional del Café. - Lograr que el programa de reconversión se vuelva un propósito nacional y que en él participen abiertamente los gobiernos nacionales, departamentales y municipales y del Sector Privado - Completar estudio del Sistema de Información Cafetera SICA - Fomentar en los caticultores la disciplina de los Costos de Producción así como la Referenciación Competitiva a nivel de lotes en la finca y de fincas entre las regiones. - Crear a nivel nacional e internacional conciencia sobre los problemas de los desajustes entre producción y demanda y la conveniencia del equilibrio entre ambas variables. - Buscar y estudiar alternativas para ser empleadas enlos programas de reconversión. Apoyarlas con investigación propia o aplicada. - Promover y consolidar los programas de producción de pancoger entre los pequeños caficultores.

O. y M./Calidad
7 de Abril/97

Resultados Claves	I. PRODUCTIVIDAD AGRICOLA Cont. I - 1...		
A. Objetivo e Items de Control	3. Mejorar la calidad de la produc. ción del Café en finca	4. Impulsar la producción de Cafés Especiales.	5. Lograr una explotación cafetera sin agredir los Recursos Naturales (Caficultura Sostenible). Impulsar el Programa de Protección y Recuperación del Medio Ambiente en las Zonas Cafeteras
B. Metas	Porcentaje máximo de café brocado 1997 8% 1998 6% 1999 4% 2000 2% 2001 1.6% 2002 sostener por debajo de 1.6%	**1997/2.000** Estudios de las zonas más evidentes actualmente en desarrollo. Identificación de zonas específicas para cafés especiales : Estudio de la vertiente occidental de la Cordillera Central. Estudio de la vertiente oriental de la Cordillera Central Estudio de la vertiente oriental de la Cordillera Occidental Estudio de la vertiente occidental de la Cordillera Oriental Otras zonas (Sierra Nevada, etc.)	**1997/1998** Involucrar anualmente 300 Microcuencas a Manejo Integrado de los Recursos Naturales. Aumentar anualmente en 1.000, los Beneficiaderos Ecológicos para café, como mínimo.
C. Estrategias	- Plan Quinquenal de Investigación en el Programa de Investigación Científica -Cenicafé- con proyectos para incrementar el conocimiento sobre la broca del café y su control. - Adelantar campañas educativas para lograr la adopción y buen uso de la tecnología del beneficio ecológico. - Adelantar campañas educativas para lograr mejorar los procesos de beneficio del café para suprimir prácticas que deterioran las cualidades físicas y organolépticas del café. - Plan Quinquenal de Investigación en el Programa de Investigación Científica -Cenicafé- con proyectos para mejorar los conocimientos de la producción de café bajo parámetros de conservación del Medio Ambiente.	- Plan Quinquenal de Investigación en el Programa de Investigación Científica -Cenicafé- con proyectos para mejorar el conocimiento sobre oferta ambiental para la producción de cafés especiales. - Estudio de oferta ambiental de los ecotopos vs. calidad de la bebida. - Dimensionamiento geográfico de zonas especiales - Elaboración de tecnologías específicas para la producción de cafés especiales. - Entrenamiento del Servicio de Extensión en tecnologías para la producción de cafés especiales. - Programa Educativo consistente para inducir Comunidades Específicas en la Producción de Cafés Especiales.	- Diseño de Programas Educativos para el mejoramiento de la calidad de vida de las familias cafeteras. - Adecuar la tecnología del cultivo del café al Desarrollo Sostenible y Conservación de los Recursos Naturales (suelos, aguas y bosques) - Organización y paticipación comunitaria. - Apoyar económicamente a las Comunidades con recursos del F.P.R.M.A. para que, a manera de cofinanciación, puedan ejecutarse Programas de Saneamiento Básico, Descontaminación, Conservación de los Recursos Naturales y Recuperaciones de los mismos.

O. y M./Calidad
7 de Abril/97

Resultados Claves	II. SATISFACCION DEL CLIENTE		
A. Objetivo e Items de Control	1. PRODUCTOR		
	1. Establecer y mantener Indices Promedio de Satisfacción adecuados.	2. Lograr un alto nivel de cedulación y de participación electoral.	3. Mantener y consolidar a la Federación como único representante del Gremio
B. Metas	Diseñar encuesta para medir la satisfacción del cliente Productor 1997 = Diseño y prueba 1998 = Aplicación de la Encuesta Responsables: Gerencia Administrativa, Gerencia Técnica y Comités Departamentales	**1997/1998** Recedular los 250.000 Cafeteros cedulados de hoy (cédula con foto) Cedular el total de los Productores (100%) y lograr una participación en las elecciones del 70%.	
C Estrategias	- Hacer encuestas en todos los Departamentos Cafeteros sobre el nivel de satisfacción de los Caficultores con los servicios que se les prestan. - Capacitar y Educar a los Productores sobre las Instituciones Cafeteras y sus actividades y en particular sobre los asuntos que atañen al Comercio del Café en todas sus modalidades. - Fortalecer las Organizaciones Veredales: Grupos de Amistad, Grupos de Gestión, Juntas de Productores Veredales, etc. - Cédula Cafetera con foto. Buscar que sirva para despertar sentido de pertenencia. - Gestionar el acceso de los Pequeños Cafeteros a la Red de Solidaridad. - Mejorar los Sistemas de Comunicación Gremial. - Identificación y Capacitación de Líderes.		
O. y M./Calidad 7 de Abril/97			

Resultados Claves	II. SATISFACCION DEL CLIENTE Cont. II - 1 ...		
	2. ESTADO		3. TOSTADOR / CONSUMIDOR
A. Objetivo e Items de Control	2.1. Renegociar Contrato de Administración del Fondo acorde con los intereses de los Productores y la Visión y Misión de la Federación.	2.2. Propender por la armonización de la Política Cafetera con la Política Macroeconómica del Pais.	1. Mantener un contacto permanente con los Tostadores y Comercializadores que representen como mínimo el 90% de mercado mundial y buscar su satisfacción con base en las dimensiones de la Calidad (Calidad Intrinseca, Costo/ Precio, Atención al Cliente y Seguridad del Producto). 2. Intensificar las relaciones con las principales Cadenas de Super mercado en las diferentes regiones a nivel mundial.
B. Metas	**1997/98** Lineamientos propuesta gremial Firma Contrato Administración Fondo Nacional del Café.	Tasa de Cambio competitiva Tasa de Inflación decreciente. Intereses competitivos Internacionalmente. Prefinanciación de exportaciones	**1997/1998** Cobertura mínima del 90% de los clientes identificados Determinar Indices de Satisfacción Estandarizar y evaluar contactos y satisfacciones
C Estrategias	- Definir objetivos gremiales para la negociación (Cuál es el contrato que se quiere?) - Crear Grupo de Trabajo Interno para preparar lineamientos del contrato y presentar propuesta con la meta de firmar en - Aprovechar el aniversario de los 70 años para resaltar la acción de la Federación en beneficio de los Caficultores y del País - Mantener efectivas comunicaciones con los Asesores para Asuntos Cafeteros del Gobierno. - Tener informada a la Sociedad en General sobre la Federación Nal. de Cafeteros y el Fondo Nacional del Café. - Contratar estudio de Imagen frente a Productores y Sociedad en General.	- Concertar acciones con todos los sectores afectados por la revaluación. - Presentar estudios a las autoridades y sugerir fórmulas para evitar la llamada "enfermedad holandesa". - Hacer presencia en todos los foros y debates de tipo macroeconómico. - Informar sobre estos problemas a los líderes cafeteros.	- Identificación de Clientes. - Establecer Indices de Satisfacción con los Tostadores Nacionales e Internacionales. - Poner la "Informática" al servicio de los clientes - Utilizar INTERNET como medio de comunicación y para adelantar actividades de todo tipo sobre la Industria Cafetera Colombiana. - Diseño de páginas en el World Wide Web. - Hacer seguimiento a las relaciones con la Clientela. Para tal efecto se elaborará una Encuesta, se tabulará la información y con base en los resultados se medirá el nivel de satisfacción de los clientes. - Las Oficinas del Exterior producirán informes periódicos sobre el contacto con la Clientela. - Preparar informes de mercado sobre las tendencias y formas de comercialización en las distintas regiones, teniendo en cuenta factores de competitividad. - Buscar nuevos Canales de Comercialización del café, mediante alianzas estratégicas con diferentes participantes en el mercado mundial cafetero.
O. y M./Calidad 7 de Abril/97	Mantener efectivas relaciones y comunicaciones con las distintas ramas del Poder Público, Organismos de Control, Medios de Comunicación, Iglesias, y otros Gremios.		

Resultados Claves	II. SATISFACCION DEL CLIENTE Cont. II - 2...
A. Objetivo e Items de Control	**4. EXPORTADOR PRIVADO** Mantener unas buenas y efectivas relaciones con los Exportadores Privados y su Asociación Gremial.
B. Metas	**1997/1998** Intensificar los contactos para divulgar al Gremio Exportador mediante reuniones periódicas las Medidas Cafeteras, el Proceso de Control de Calidad y desarrollar iniciativas conjuntas para agilizar los Trámites de Exportación y coordinar los programas de exportación de café.
C. Estrategias	Continuar el proceso de divulgación sobre las actividades que desarrolla la Federación de Cafeteros en temas como: - Certificación de Calidad, las Medidas Cafeteras y la Cuenta del Exportador. - Mantener y promover el Programa de Cafés Especiales. - Revisar constantemente el Proceso de Exportación del Café para su optimización. - Hacer Referenciación Competitiva con los Exportadores Particulares.
O. y M./Calidad 7 de Abril/97	

Resultados Claves	III. COMERCIALIZACION		
	1. PARTICIPACION EN LOS MERCADOS	2. COSTOS DE COMERCIALIZACION INTERNA Y EXTERNA	
		2.1. COMISION POR COMPRA - COOPERATIVAS -	2.2. SERVICIOS PRESTADOS POR ALMACAFE
A. Objetivo e Items de Control	Garantizar una adecuada participación en el Mercado Mundial	Procurar que el Sistema Cooperativo Caficultor sea más eficiente y eficaz.	Mejorar la productividad de los servicios que presta Almacafé a la Federación en relación con el Fondo Nacional del Café.
B. Metas	**1997/2005** Participación promedio del 15% en el Mercado Mundial y promover un crecimiento del Mercado Interno para alcanzar 2 millones de sacos en el año 2.000.	- Fortalecer el Movimiento Cooperativo Caficultor - Promover la reorganización de las Cooperativas para racionalizar y optimizar su funcionamiento.	**1997/2005** Mejorar porcentualmente el margen operacional en concordancia con las metas anuales de crecimiento de la industria cafetera.
C Estrategias	Garantizar una adecuada participación de la Federación en la Comercialización Interna y en las Exportaciones Colombianas, de acuerdo con el patrón histórico, mediante políticas de garantía de compra, precios competitivos y fortalecimiento de los canales de comercialización. La participación de la Federación en las Exportaciones deberá ser compatible con los requerimientos financieros que se deriven de la estrategia anterior. Intensificar campañas de mercadeo que propendan por el mejoramiento de la calidad y el aumento sostenido del consumo del café al interior y exterior del pais. Adelantar con otros Paises y con los Tostadores, campañas promocionales para fomentar el consumo de café entre la gente joven, tanto en el Pais como en el Exterior. Continuar los Programas de Promoción de las Marcas 100% Café Colombiano y sobre Cafés Especiales.	- Evaluar periódicamente la eficiencia de las diferentes Cooperativas. - Adelantar estudios para establecer posibles fusiones entre Cooperativas con el fin de racionalizar su operación en términos económicos y hacer más eficiente su labor. - Iniciar procesos educativos tendientes a crearles a las Cooperativas una mentalidad competitiva en materia comercial e igualmente prepararlas en los asuntos relativos al consumo y comercio internacional del café.	Cobro adecuado de los servicios prestados de tal manera que se reconozca en el costo de la operación de Almacafé, la necesidad de efectuar reservas para cubrir los compromisos prestacionales en el largo plazo y la rentabilidad adecuada del capital invertido. Buscar nivel óptimo de funcionamiento para satisfacer a su ciiente FNCC en la forma más eficiente y eficaz posible. Automatizar y sistematizar las operaciones. Ajustar las plantas de cargos.

O. y M./Calidad
7 de Abril/97

Resultados Claves	III. COMERCIALIZACION Cont. III - 1 ...	
A. Objetivo e Items de Control	2. COSTOS DE COMERCIALIZACION INTERNA Y EXTERNA	
	2.3 TRANSPORTE DEL CAFE DE AGENCIA DE COMPRA A BODEGA/ TRILLADORA/PUERTO	2.4 COSTOS DE TRILLA
	Racionalizar y promover eficiencia en el Proveedor (Transportadores).	1. Optimizar la compra de Café Pergamino. 2. Racionalizar el Proceso de Trilla 3. Procurar que el Costo de Trilla del Café del Fondo, en condiciones equiparables, sea menor al costo promedio del mercado.
B. Metas	**1997 / 2005** Procurar bajar los costos de fletes por volúmen de café transportado. (Bajar Costos por Volumen)	**1997/2005** Procurar mejorar el margen operacional sobre la base de rendimientos y tarifas del mercado.
C Estrategias	Efectuar un estudio de la Logística del Café en el que se contemple en forma integral el Transporte, el Almacenamiento y la Trilla, con el fin de optimizar el proceso y reducir los costos de estos servicios.	
	- Realizar estudios de Costos y evaluar las posibilidades de efectuar traslados directamente de Agencia de Compra a Trilladora. - Mantener y en los casos que sea factible, fortalecer la capacidad de negociación con las Empresas Transportadoras. - Evaluar el desarrollo de los despachos de café a Puerto, de acuerdo con la ubicación del beneficio de trilla y plantear alternativas mediante el uso de sistemas ferreo y equipos especializados en el transporte de contenedores.	Realizar estudios de tecnologías que permitan reducir costos y aumentar la productividad de la trilla y en particular de la del café brocado.

O. y M./Calidad
7 de Abril/97

Resultados Claves	III. COMERCIALIZACION Cont. III - 2 ...		
A. Objetivo e Items de Control	2. COSTOS DE COMERCIALIZACION INTERNA Y EXTERNA		
	2.5. GASTOS PORTUARIOS	2.6. GASTOS DE COMERCIALIZACION EN EL EXTERIOR	
	Coordinar acciones con las Sociedades Portuarias Regionales para aumentar la eficiencia y la seguridad en los Puertos.	Maximizar la eficiencia de las Oficinas del Exterior en actividades de Promoción, Contacto con los Clientes e Investigación de Mercados con una racionalización de los gastos por estos conceptos.	Optimizar el tiempo de Facturación
B. Metas	Velar porque las normas de seguridad y control garanticen la no presencia de sustancias extrañas en los cargamentos de café.		Para 1998, reducir el lapso transcurrido entre el Embarque y el Pago del Café en un 40% con respecto al existente en 1996.
C Estrategias	Participación en las Juntas Directivas de las Sociedades Portuarias Regionales y coordinar con los Socios de la operación portuaria para adoptar procedimientos racionales y mejorar la efectividad.	Profundizar en la investigación de mercados y evaluar el posicionamiento actual de nuestro producto.	Consolidar el Proceso de Facturación del Café en las Inspecciones Cafeteras. Impartir la capacitación y las directrices necesarias para garantizar que transcurra el menor tiempo entre el Embarque de Café y su pago por parte del Comprador.

O. y M./Calidad
7 de Abril/97

Resultados Claves	IV. EQUILIBRIO FINANCIERO
A. Objetivo e Items de Control	Preservar y mejorar el Patrimonio de la Federación Nacional de Cafeteros.
B. Metas	Conservar el Patrimonio en términos reales.
C Estrategias	Cobro adecuado de los servicios prestados al Fondo Nacional del Café. Flexibilidad de los costos en función de los servicios que se requieran prestar. Optimizar los rendimientos de las inversiones.

O. y M./Calidad
7 de Abril/97

Resultados Claves	V. IMAGEN CORPORATIVA
A. Objetivo e Items de Control	Fortalecer la Imagen Corporativa de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
B. Metas	**1997 - 1998** - Hacia el Productor: Propagar y fortalecer la imagen de la Federación, como Administradora del Fondo y promotora del desarrollo de las Zonas Cafeteras. - Hacia el Estado: Reafirmar la Misión de la Federación y fortalecer su IMAGEN como auténtica Organización Gremial representativa del Sector Cafetero. - Hacia los Tostadores y Consumidores: Mantener el posicionamiento del Producto y fortalecer la participación en el mercado y la calidad del café colombiano entre los mejores del mundo. - Promover la buena imagen de Colombia ante el mundo como el mayor productor de café suave y de la Federación Nacional de Cafeteros como precursora de la recuperación y protección del Medio Ambiente (ante el Pais y la Sociedad en general).
C Estrategias *O. y M./Calidad* *7 de Abril/97*	- Garantizar recursos que permitan mantener y fortalecer las campañas de Promoción y Publicidad sobre el Producto y la Imagen de la Empresa - Fortalecer y optimizar los medios actuales de comunicación (periódicos y emisoras) patrocinados por los Comités a nivel regional y Oficina Central a nivel nacional, y adoptar nuevas tecnologías. - Divulgar ampliamente, por todos los medios de comunicación, la Misión de la Federación y sus Grandes Logros en defensa del Caficultor y el progreso de las zonas cafeteras. - A través de Campañas de Promoción y Publicidad, mantener y fortalecer en su más alto nivel la Imagen de la Federación frente a sus Clientes Externos e Internos. - Hacer Encuestas de Opinión sobre la Imagen que tiene la Federación y compararla con otras Instituciones del Pais.

Resultados Claves	VI. DESARROLLO DEL PERSONAL	
A. Objetivo e Items de Control	1. Desarrollar en el Personal una Cultura de la Calidad Total.	2. Conseguir un Compromiso Total del Personal con el Direccionamiento Estratégico de la Empresa e incrementar su productividad en el "Día a Día" (Los Procesos Diarios).
B. Metas	**1997/1998** - Sensibilizar, comprometer y capacitar en un 100% a los Empleados en la Cultura de la Calidad. - Capacitar al 100% a los empleados en el manejo de las Herramientas de la Calidad. - Revisar la capacitación y actualizar a los Empleados en el manejo de nuevas Herramientas de la Calidad que vayan surgiendo.	**1997/1998** - Desarrollar seminarios con el personal sobre objetivos buscados con el nuevo esquema del Direccionamiento Estratégico (100%). - Desarrollar seminarios con el personal sobre la Gerencia de Procesos (100%) - Evaluar el nivel de compromiso del personal con el nuevo Esquema de Gestión.
C Estrategias *O. y M./Calidad* *7 de Abril/97*	- Adelantar reuniones y cursos de sensibilización a todo nivel. - Programar y desarrollar cursos de entrenamiento en la implantación de la Gestión de la Calidad Total. - Adelantar Capacitación en el uso de las Herramientas de la Calidad. - Fomentar talleres de Análisis y Solución de Problemas - Capacitar los empleados sobre las Instituciones Cafeteras y sus actividades y en particular sobre los asuntos que atañen al consumo y comercio del café en todas sus modalidades, para que conozcan la naturaleza del negocio.	Desarrollar un Proyecto Educativo a todos los niveles. Desarrollar y promover Sistemas de Comunicación Organizacional. Fomentar acciones para la Reactivación de los Principios y Valores Corporativos y Personales. Reconocer las necesidades individuales, de Grupo y de Empresa Revisar las funciones de las Areas y de los Cargos. Establecer el Perfil de los Cargos que requiere la Empresa para enfrentar con éxito el futuro.

Resultados Claves	VI. DESARROLLO DE PERSONAL Cont. VI - 1 ...	
A. Objetivo e Items de Control	3. Mantener y fortalecer un "Ambiente Amable de Trabajo" que facilite el Desarrrollo y Desempeño del Personal.	4. Establecer Indices de Productividad para las Areas y los Empleados que permitan Evaluar y Estimular el buen desempeño.
B. Metas	**1997/1998** - Hacer la medición del Clima Organizacional de la Empresa. - Solucionar los factores negativos ncontrados en la medición. - Evaluar el nuevo Clima Organizacional.	**1997/1998** - Realizar, definir y hacer pruebas piloto de los estudios para establecer los Indices de Productividad de la Empresa. - Probar la consistencia de los Indices de Producitividad definidos. - Ajustar los Indices de Productividad.
C Estrategias	Comprometer a todos los Líderes en la gestión del Recurso Humano. Desarrollar el proyecto de Liderazgo. Facilitar el crecimiento integral de los Empleados. Unificar los sistemas de contratación. Revisar el Programa de Bienestar Social, oyendo la voz del Cliente. Propiciar un ambiente de cordialidad y atención al Cliente. Adelantar Programas de "Reinducción" con todos los empleados.	Conformar un Programa de Evaluación del Desempeño de las Areas y sus Empleados. Comprometer a todas las Areas y Empleados en la creación del Programa de Evaluación bajo la dirección de Relaciones Industriales. Adelantar las pruebas piloto del Programa. Propiciar charlas de ambientación del Programa. Evaluar resultados parciales con las diferentes dependencias. Definir la logística del Programa.

O. y M./Calidad
7 de Abril/97

El Beneficio Ecológico del Café, mediante el uso del Módulo "BECOLSUB"

1. Antecedentes

Se define como beneficio ecológico del café por vía húmeda, desde el punto de vista de la contaminación de las aguas, al conjunto de operaciones que se realizan para transformar el café cereza (c.c.) en café pergamino seco (c.p.s.), utilizando el volumen de agua adecuado donde sea estrictamente necesario, y haciendo uso racional de los productos resultantes; todo esto, conservando o mejorando el ingreso del caficultor, y manteniendo el producto dentro de las normas de calidad física y en taza para su comercialización.

La alta calidad en taza del café producido en Colombia es el resultado de factores tales como las variedades cultivadas, el manejo de las plantaciones, la recolección y el beneficio. Con el beneficio se busca obtener un material estable, que se pueda almacenar en las condiciones naturales de las bodegas localizadas en diferentes lugares de la geografía colombiana. En este proceso se realizan las siguientes operaciones básicas: el despulpado, el desmielado (tradicionalmente por medio de la fermentación natural), el lavado y el secado.

En la mayor parte de los beneficiaderos existentes se utiliza el agua para despulpar, lavar y transportar el café. En algunas fincas, especialmente de gran producción, el agua se utiliza para transportar la pulpa. El consumo de agua en los beneficiaderos varía entre 30 y 50 litros/kg de café seco procesado.

Con relación al uso del agua en el beneficio húmedo del café, los resultados obtenidos en CENICAFE indican lo siguiente:

- El 72% de la contaminación generada por el proceso de beneficio h úmedo (PBH[1]) del café, 82,08 g de DQO[2]/kg de cereza, se ocasiona al despulpar con agua y al transportar la pulpa con agua. El 28% de la contaminación, 31,92 g de DQO/kg de cereza, es ocasionada por la mieles.
- En el caso de las despulpadoras de cilindro horizontal y el modelo 255 C , de la industria PENAGOS, el agua no es indispensable para el correcto funcionamiento de las máquinas.

2. Objetivos

Con la tencología BECOLSUB se buscan los siguientes objetivos:

1. Reducir la demanda de agua para el beneficio a menos de 1,0 litro/ kg de café seco y la contaminación generada por el PBH en más del 90%.
2. Aumentar los ingresos del caficultor colombiano gracias a la mejor conversión de café cereza a café seco, la menor inversión en infraestructura para el beneficio y menores costos variables (energía eléctrica y mano de obra).
3. Buscar la sostenibilidad en la producción cafetera gracias al mínimo impacto al ecosistema.
4. Promover la cultura de la industria limpia (no contaminante).

3. Especificaciones

Las tecnologías DESLIM-BECOLSUB son desarrollos obtenidos en CENICAFE con registro de patente No. 95031744, en Colombia, y Clasificación Internacional de Patente No. 23N12-00.

---

[1] P.B.H.: Proceso de Beneficio Húmedo del café.
[2] D.Q.O. Demanda Química de Oxígeno.

3.1 DESMUCILAGINADORES MECÁNICOS "DESLIM"

3.1.1 Objetivo

Establecer los requisitos constructivos que deben cumplir los desmucilaginadores mecánicos para café, denominados "DESLIM".

3.1.2 Definiciones

3.1.2.1 Mucílago del café: Sustancia gelatinosa y azucarada que cubre el pergamino del grano de café (mesocarpio).

3.1.2.2 Desmucilaginador mecánico: Equipo que retira mecánicamente el mucílago al grano de café, una vez haya sido despulpado.

3.1.2.3 Grano trillado: Aquel que por acción de distintas fuerzas, presenta pérdida de más de la mitad de su pergamino.

3.1.2.4 Grano mordido: Aquel que por diferentes causas presenta ruptura de la almendra.

3.1.2.5 Grano guayaba: Aquel que después del proceso de beneficio permanece recubierto por la totalidad de la pulpa.

3.1.2.6 Grano mediacara: Aquel que después del proceso de beneficio permanece recubierto por más de la mitad de la pulpa.

3.1.2.7 Impurezas: Residuos de pulpa, de pergamino y materiales extraños en el café pergamino seco.

3.1.2.8 DESLIM: Desmucilaginador mecánico de flujo ascendente que adicionalmente limpia el café.

3.1.3 Partes

3.1.3.1 Carcaza: Es la parte fija de la máquina que por la forma y tamaño de las perforaciones que presenta, y la disposición de éstas, se encarga de separar el mucílago desprendido y las impurezas (pulpa y pergamino principalmente) de los granos de café.

La carcaza de los desmucilaginadores mecánicos "DESLIM" es un cilindro de 215 mm de diámetro interior y longitud variable de acuerdo

a la capacidad (Tabla 1), fabricado en lámina expandida y aplanada calibre 18[3], ó en lámina de aluminio de 1,5 mm de espesor troquelada con perforaciones oblongas de 3,5 mm x 25 mm.

Para resistir los esfuerzos que se generan dentro de los desmucilaginadores, el cilindro de malla debe estar reforzado por una estructura de aros en varilla cuadrada de acero de 12,7 mm de lado (1/2 pulgada), con una separación máxima entre estos de 200 mm.

Debe tener, en la parte frontal, una puerta de acceso con un cierre suficientemente fuerte para evitar que se abra durante el trabajo.

En los extremos, unidas por medio del sistema de bridas, se deben instalar dos tapas en lámina HR de 6,35 mm de espesor, donde se ubican los rodamientos que soportan el rotor del equipo.

El rodamiento ubicado en la parte superior debe ser rígido de bolas tipo FY, con soporte de pared y en la parte inferior rodamiento de rodillos cónicos para eje de 30 mm de diámetro, protegido por un sello mecánico contra la penetración de mucílago durante el trabajo.

En la parte intermedia y en la parte superior, se deben tener entradas para adicionar el agua de desmucilaginado y de lavado, respectivamente, dentro de la máquina. Para un desempeño óptimo respecto a consumo de agua y calidad de desmucilaginado, los valores en los que deben estar calibrados estos caudales están consignados en la tabla 1.

3.1.3.2 Rotor: Es la parte rotatoria del dispositivo mecánico que por la velocidad de giro y forma especial, se encarga de causar los esfuerzos cortantes a la masa de café, necesarios para el desprendimiento del mucílago que recubre los granos.

El rotor de los desmucilaginadores mecánicos está formado por tres tipos de elementos ensamblados en un eje: alimentador, agitadores y limpiadores. Este eje es de sección circular en los extremos y de sección cuadrada en el intermedio.

[3] Fabricada por la firma COLMALLAS con la referencia IMT-20 y conocida comercialmente como malla cafetera.

El alimentador de estos equipos consiste en un tornillo sinfín de 200 mm de longitud para los modelos con capacidad superior a los 1.000 kg de c.c./h y de 150 mm para el modelo de menor capacidad, que tiene 204,3 mm de diámetro exterior y 75 mm de paso, con un eje en tubo galvanizado de 114,3 mm de diámetro (4 pulgadas). Las dimensiones de los alimentadores y el desarrollo de las hélices para los desmucilaginadores "DESLIM".

Los agitadores son cilindros cortos con un conjunto de ocho (8) dientes. Se tienen dos tipos de agitadores, los cuales se diferencian únicamente en que los cuadrantes se encuentran girados 22,5°, con el fin de ensamblarlos de manera intercalada en el eje principal.

Para evitar las obstrucciones de la malla perforada de la carcaza se tienen los limpiadores, que consisten en un cilindro de 50,8 mm de diámetro, unido rígidamente a una varilla de acero inoxidable de 9,52 mm de diámetro.

3.1.3.3 Transmisión de Potencia: Conjunto de elementos mecánicos encargados de transmitir la potencia, a la velocidad de giro necesaria (870 rpm), al rotor de la máquina, desde cualquier sistema motriz.

3.1.3.4 Tolva de Alimentación: Dispositivo para la alimentación continua de café despulpado al desmucilaginador mecánico.

3.1.3.5 Ducto de Descarga: Dispositivo para conducir el café desmucilaginado hasta su destino.

3.1.4 Desempeño

En la tabla 1 aparecen el número de agitadores, limpiadores, la longitud que se debe tener, la potencia requerida y las cantidades de agua que se deben aplicar, para tres (3) diferentes capacidades.

Cuando los desmucilaginadores se contruyen con las recomendaciones y características expuestas anteriormente, el café pergamino seco obtenido presenta calidad física y en taza por lo menos igual que el beneficiado con fermentación natural, inclusive después de almacenamiento.

El daño mecánico intrínseco de la máquina, formado por la suma del

grano trillado y el mordido causado únicamente en la etapa de desmucialginado, es inferior al 1%, se recupera aproximadamente el 60% de los granos guayaba y media cara, y las impurezas se mantienen dentro de los rangos permisibles.

3.1.5 Acabado de las Piezas

Las partes componentes de los desmucilaginadores mecánicos "DESLIM" se pueden fabricar con materiales diferentes a los indicados antes, mientras tengan propiedades anticorrosivas y mecánicas similares o superiores a éstos.

Los componentes fundidos deben estar libres de defectos tales como rebabas, poros, grietas, inclusiones o penetraciones y los materiales que no sean resistentes a la corrosión deben ser recubiertos adecuadamente. Los dientes de los agitadores deben tener un acabado fino y los extremos no deben presentar melladuras.

La carcaza debe estar concéntrica con el eje del rotor y el acabado interior debe estar libre de objetos punzantes que puedan dañar los granos de café.

La unión de la malla expandida y aplanada a las bridas, a la estructura y demás partes, debe hacerse preferiblemente con remaches suficientemente resistentes o con soldador de punto, para evitar el debilitamiento que se crea cuando esta unión se realiza con soldadura eléctrica de arco.

3.1.6 Mantenimiento

3.1.6.1 Limpieza: Debido a que el mucílago del café empieza a ser corrosivo hasta después de 3 horas, se recomienda lavar bien el equipo inmediatamente se termine la labor.

3.1.6.2 Lubricación: El rodamiento superior debe lubricarse con grasa especial para este tipo de dispositivos (grasa amarilla), cada 20.000 horas de trabajo, mientras que el rodamiento inferior cada 3.000 horas.

3.1.6.3 Piezas de Recambio: Las piezas de recambio de estos dispositivos mecánicos son: los rodamientos, el sello mecánico, la malla

de la carcaza y, en casos eventuales, los agitadores, el alimentador y los limpiadores.

4. Técnica actual

A continuación se describe el funcionamiento de los módulos BECOLSUB y en la Tabla 1 se da información técnica sobre cada uno de los equipos.

TABLA 1. Características de los desmucilaginadores de acuerdo a la capacidad.

CARACTERISTICAS	CAPACIDAD (kg c.c./h)		
	600	1000	3000
Agitador 1 (Uds)	5	8	13
Agitador 2 (Uds)	5	7	12
Limpiador (Uds)	2	2	4
L de la figura (m)	0,53	0,70	1,00
Potencia (kW)	0,89 (1,2 HP)	1,34 (1,8 HP)	4,92 (6,6 HP)
Agua Desmucilaginado (1/min)	1,50	2,00	6,00
Agua lavado (1/min)	1,12	1,50	4,50
H de la figura 6 (mm)	464	634	934

4.1 Funcionamiento del módulo BECOLSUB

El módulo "BECOLSUB" es una tecnología para el beneficio ecológico del café que integra: el despulpado del café sin agua, desprendimiento del mucílago, lavado y limpieza, con el desmulcilaginador mecánico "DESLIM" de bajo consumo de agua (0,7 L/kg c.p.s.), y, el transporte

mecánico de la pulpa más el mucílago[4] con tornillo sinfin hasta los lugares de depósito.

Cuando se evita el uso del agua durante la etapa del despulpado y en el transporte de la pulpa, la contaminación potencial de las aguas se reduce hasta en un 72%. El uso del desmucilaginador mecánico de lujo ascendente "DESLIM", permite obtener mucílago altamente viscoso, que cuando se deposita mezclado con la pulpa en los lugares de almacenamiento temporal, se retiene más del 60% del volumen. Si estas prácticas se complementan con la utilización de la pulpa más el mucílago como substrato de lombriz roja californiana y la adición de los drenes finales para mantener la humedad necesaria en el lombricultivo, se pueden lograr disminuciones totales en la contaminación cercanas al 100%.

El desmucilaginado mecánico posee adicionalmente otras ventajas sobre el sistema tradicional con fermentación natural, que son de provecho para el caficultor.

- Disminución de las pérdidas de peso por respiración, que siempre son mayores que el 1,5%.
- Recuperación de más del 60% de granos guayaba y media cara.
- Disminución de las áreas de construcción en un 40%.
- No se necesitan desniveles entre la zona de despulpado y de tanques.
- Se tiene mayor control sobre la calidad del producto.
- El proceso presenta disponibilidad de café lavado para el secador desde el primer día de la semana.
- Disminución de la obra de mano.
- En ensayos preliminares se ha observado la aceptación como alimento del ganado porcino y vacuno, del mucílago obtenido.

[4] Cuando se habla de mucílago se está refiriendo a una mezcla altamente concentrada de éste en agua, que adicionalmente presenta impurezas como restos de pulpa, pergamino, granos enfermos o atacados por insectos y hojas, propio del desmucilaginador mecánico "DESLIM".

- Existe una gran posibilidad de industrialización del mucílago que se obtiene altamente concentrado.
- En ensayos preliminares se ha detectado la influencia del desmucilaginado mecánico en la disminución los porcentajes finales de café afectado por la broca del cafeto.

4.2 Especificaciones del Módulo BECOLSUB 1000

El módulo "BECOLSUB" consiste en un ensamblaje, en una misma estructura y con un mismo sistema motriz, de una máquina despulpadora de cilindro horizontal con capacidad para 1.000 kg de cc./hora[5], inmediatamente después, un desmucilaginador mecánico tipo "DESLIM"[6] de 700 mm de altura, y un sistema de tornillo sinfin dispuesto de tal forma que permita transportar, y simultáneamente mezclar, la pulpa y el muc ílago resultantes del proceso.

La estructura principal está conformada por dos pórticos, separados 590 mm, en tubería metálica para conducciones eléctricas ("conduit") de 60 mm de diámetro exterior (2 pulgadas) o en un material con características mecánicas similares, que tienen bases planas en lámina HR de 6,35 mm (1/4 de pulgada) de espesor, para que puedan ser anclados en el piso.

El motor eléctrico utilizado para mover el desmucilaginador mecánico, la despulpadora y el tornillo sinfin, con la capacidad mencionada, es trifásico, de 2,21 kW (3,0 HP) y de 1.750 rpm, montado en un sistema mecánico para tensión de la banda, con el eje paralelo al eje del desmucilaginador.

El sistema de reducción de velocidad entre el motor eléctrico y el desmucilaginador mecánico (870 rpm), se hace por medio de una

[5] Se recomienda cuando se emplee despulpadoras de cilindro, una máquina que, además de cumplir con la capacidad, tenga dispositivo mecánico de protección de la camisa para cuando haya presencia de piedras en el café cereza recolectado y que presente un bajo porcentaje de pulpa en el grano despulpado.

[6] Ver: *Normas para la Construcción de Desmucilaginadores Mecánicos "DESLIM".*

tansmisión con banda plana[7] de 15 mm de ancha, entre dos poleas para este tipo de bandas, de 101,6 mm (4 pulgadas) y 203,2 mm (8 pulgadas) de diámetro exterior, respectivamente.

Con el fin de aprovechar la baja velocidad de giro que se tiene en el eje del desmucilaginador mecánico y evitar la instalación de un eje intermedio, la potencia que mueve la despulpadora y el tornillo sinfin es tomada de éste. Para hacer viable esta instalación, el eje debe ser 50 mm más largo que el que aparece en las normas para la construcción de "DESLIM".

Como los ejes del desmucilaginador mecánico y la despulpadora (180 rpm), y de la despulpadora y el tornillo sinfin (180 rpm), son ejes no paralelos, la transmisión de potencia entre estos se hace por medio de bandas de sección transversal circular[8], entre poleas para este tipo de bandas de 101,6 mm (4 pulgadas) y 432 mm (17 pulgadas), y dos iguales de 152,4 mm de diámetro exterior, respectivamente.

Los cambios de direcciones que se deben presentar en las bandas de sección circular, son realizados por medio de poleas auxiliares (poleas "locas") de 101,6 mm de diámetro exterior (4 pulgadas), apoyadas en doble rodamiento para disminuir al mínimo las pérdidas por fricción.

Para un módulo con esta capacidad se requiere utilizar un tornillo sinfin de 76,2 mm (3 pulgadas) de diámetro exterior y paso igual al diámetro. La longitud e inclinación de este tornillo depende de la infraestructura donde se va a instalar. En los planos por ejemplo, aparece el tornillo sinfín con una longitud de 2,5 m e inclinado 30° con la horizontal, con

[7] Las bandas planas usadas en este montaje fueron marca Habasit tipo F-14, formadas por una capa de poliamida, recubierta por ambos lados con caucho de nitrilo acrílico. Cuando se cumple con las recomendaciones exigidas para la instalación de estas bandas, la eficiencia en la transmisión de potencia es superior al 95%. Cualquier cambio en este sistema de transmisión debe tener en cuenta este valor.

[8] Las bandas de sección transversal circular utilizadas en este montaje fueron de Polycord marca Habasit de 15 mm de diámetro. Cuando se cumple con las recomendaciones exigidas para la instalación de estas bandas, la eficiencia en la transmisión de potencia es superior al 95%. Cualquier cambio en este sistema de transmisión debe tener en cuenta este valor.

el fin de poder realizar la adición de mucílago a la pulpa y ganar altura en la descarga, en un beneficiadero que tenga un ancho máximo de 3,0 m y que los lugares de depósito temporal de la pulpa más el mucílago estén contiguos.

4.3 Construcción y Montaje

Una vez construidos los dos pórticos que conforman la estructura principal , se procede a instalar la despulpadora, el motor y el desmucilaginador, de tal manera que la separación entre estos sea de 600 mm.

La despulpadora debe estar instalada sobre una base que permita el desplazamiento longitudinal y transversal de la máquina, con el fin de tener la posibilidad de tensión y alineación de las bandas de sección circular. La descarga del café despulpado tiene que estar ubicada sobre la tolva de alimentación del desmucilaginador mecánico, con la inclinación suficiente que permita el transporte ininterrumpido del café hacia éste.

El desmucilaginador mecánico "DESLIM" debe construirse de acuerdo a las *Normas para la Construcción de Desmucilaginadores Mecánicos "DESLIM"*. Este equipo tiene diseñados cuatro (4) soportes en platina de 6,35 mm de espesor (1/4 de pulgada) y 60 mm de ancha, que coinciden con igual número de soportes en los pórticos. Cuando estos soportes se encuentran unidos por medio de tornillos, el equipo desmucilaginador hace parte fundamental de la estructura evitando el volteo.

Para recoger y conducir hasta el tornillo sinfin el mucílago retirado en el desmucilaginador mecánico, en la parte inferior se debe instalar una canal inclinada de sección rectangular de ancho variable, con una transición hasta circular de 76.2 mm de diámetro como mínimo.

El motor eléctrico está montado sobre un sistema articulado, que permite la tensión de la banda plana a través del desplazamiento de una tuerca sobre un tornillo.

4.4 Mantenimiento

Para el desmucilaginador mecánico "DESLIM" y la despulpadora deben seguirse las recomendaciones escritas en las *Normas para la Construcción de Desmucilaginadores Mecánicos "DESLIM"* y en los manuales del fabricante, respectivamente.

En cuanto al tornillo sinfin se recomienda la limpieza después de cada labor, lubricación de los dos rodamientos cada 20.000 horas y utilizar pintura "primer" del rotor cada año.

4.5 Fabricantes de los módulos BECOLSUB

Los módulos BECOLSUB son fabricados por 14 pequeñas y medianas empresas. Los precios de los módulos, con o sin zaranda, para diferente capacidad de procesamiento, suministrados por las empresas que mayor actividad mostraron en 1996, mostradas en la Tabla 2

Tabla 2. Precio de los módulos BECOLSUB con ó sin zaranda

Empresa	IVA	BECOLSUB 600		BECOLSUB 1000		BECOLSUB 3000	
		Sin zaranda	Con zaranda	Sin zaranda	Con zaranda	Sin zaranda	Con zaranda
Ind. Macarena	si	1.400.000	2.100.000	1.600.000	2.350.000	2.100.000	2.900.000
Ingesec	si	1.700.000	2.610.000	2.480.000	3.465.000	2.890.000	3.980.000
Fimar	si	1.977.000		2.526.000		4.752.000	
Indumeth	si	1.900.000					
Hemel	si	1.700.000		1.900.000		2.300.000	
Descafe	si	2.170.000		2.292.000			

Nota: A los precios indicados en la tabla hay que adicionarles el valor del IVA.

5. Justificación

En la tecnología BECOLSUB, producto de 12 años de investigaciones en CENICAFE, se integra el despulpado y el transporte de la pulpa sin el uso de agua. Gracias al bajo volumen de agua empleado (*menos de 1.0 litro/kg de café seco o 30 veces veces menos que el valor más bajo utilizado tradicionalmente en los beneficiaderos colombianos*) al mezclar la pulpa y las mieles, con tornillo sinfin, se logra tener más del 60% de éstas y manejar más del 90% de la contaminación generada por el beneficio

húmedo. Adicionalmente, la tecnología BECOLSUB permite mayores ingresos al caficultor en la conversión de cereza a seco (más café seco de buena calidad) y la posibilidad de disponer de más abono orgánico que con el método tradicionalmente utilizado para beneficiar el café y manejar la pulpa (más del 35% de conversión pulpa+mucílago a lombricompuesto con humedad del 60 al 65% frente a menos del 25% en el proceso tradicional).

En el Seminario Internacional sobre Beneficio Ecológico celebrado en CENICAFE en Octubre de 1996, al cual asistieron expertos de países en Cenroamérica, Suramérica, Norteamérica (Hawaii) y Europa (Francia), fue reconocida la tecnología BECOLSUB como la más avanzada existente para el beneficio húmedo, tanto por su desempeño técnico como por el manejo de la contaminación generada por el proceso.

Los módulos BECOLSUB, para diferentes capacidades de procesamiento, son fabricados por pequeños y medianos fabricantes, con base en las especificaciones definidas por CENICAFE. Más de 200 unidades están siendo utilizadas con éxito. CENICAFE prestará asistencia técnica a los caficultores que adquieran módulos a los fabricantes autorizados.

6. Estrategia

Desde 1994 la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, a través de las divisiones técnicas de los Comités Departamentales, inició programas para la recolección de la infraestructura existente en beneficiaderos con menor impacto ambiental. En la primera fase, se invirtieron varios miles de millones de pesos en la modificación de las tolvas para el recibo y el despulpado en seco y para el transporte de la pulpa a las fosas por métodos no-hidráulicos.

En 1996, luego de la entrega de la tecnología BEOCLSUB, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia adquirió equipos BECOLSUB móviles, para ser utilizados por los Comités Departamentales de Cafeteros en divulgación y en la capacitación en el manejo de la nueva tecnología.

En 1997 se iniciarán tres experimentos, liderados por investigadores de CENICAFE con la colaboración de personal al servicio de extensión en los comités departamentales, en los cuales se busca:

- Evaluar la tecnología BECOLSUB en las condiciones del caficultor: desempeño técnico, económico y control de la contaminación.
- Evaluar la tecnología BECOLSUB a nivel de las 18 subestaciones de CENICAFE, localizadas en 13 departamentos cafeteros: desempeño técnico, económico y control de la contaminación. Adicionalmente, los equipos se utilizarán en demostraciones a los caficultores que anualmente visitan las subestaciones (más de 20.000).
- Evaluar la tecnología BECOLSUB MOVIL en las zonas cafeteras: desempeño técnico, económico, control de la contaminación y aceptación de los potenciales usuarios.



Primer Premio Nacional de Ecología 1996-1997 otorgado por el Banco de Occidente a Cenicafé por el desarrollo del Modelo Becolsub

30 Años del Comité Departamental de Cafeteros de Risaralda

Expreso mi saludo de risaraldense y amigo, a todos los asistentes a este acto que tiene como fin celebrar el trigésimo aniversario del Comité Departamental de Cafeteros y honrar los méritos insignes de los gestores y de los fundadores.

La Federación Nacional de Cafeteros, por sí misma y a través de sus Comités Regionales, es y ha sido a todo lo largo de su existencia, una entidad fecunda en bienes esenciales para la comunidad: nos ha enseñado a cultivar el café, a conocer las propiedades físicas y químicas de los suelos; la preparación para la sombra; la selección de las semillas; la técnica de los almacigos, los trazos de los cultivos; la distancia de la siembra; las defensas contra la erosión; la conservación del suelo; el trasplante de los cafetos; la fertilización; la defensa contra las plagas; las enfermedades del cafeto; la renovación de los cafetales; el beneficio del café y su mercadeo.

Interesada la Federación en ponerse a tono con la modernidad, ha adoptado la filosofía de la "Calidad Total", con una "VISION" de competitividad mundial, y una "MISION", hacia el mejoramiento de la calidad de vida de su principal "CLIENTE", que es el productor cafetero. Tambien ha dispuesto el complemento de las Técnicas Administrativas, dentro del Servicio de Extensión, para aprender y enseñar sobre el manejo gerencial de la finca cafetera.

Palabras de Julio Ernesto Marulanda B., Presidente del Comité Departamental de Cafeteros



Julio E. Marulanda

Y las realizaciones espléndidas de la Federación en la construcción de vivienda campesina, electrificación, acueductos, beneficiaderos, puestos de salud, vías carreteables, educación y recreación que han suplido la ausencia del Estado.

La Federación Nacional de Cafeteros es el pulmón de la Economía Nacional, aún ahora, a pesar del petróleo y del carbón. Su historia es limpia y de una singular eficiencia, como que ha sido presidida por hombres de la talla de don Manuel Mejía, del doctor Arturo Gómez Jaramillo, y, hoy, por el doctor Jorge Cárdenas Gutiérrez, todos con el alma puesta al servicio de Colombia.

Nos asentamos aquí, los hijos de la Antioquia Grande y de la familia extensa.

El tronco familiar, representado por una matrona abnegada y laboriosa. Por un patricio madrugador y severo, con los horarios laborales más duros que se hayan conocido.

Alrededor de la casa materna y paterna crecían y se multiplicaban los hijos, las nueras y los yernos. Se adoptaban hijos de hecho y se le daba posada a todo el mundo, predicando y practicando todos la moral de la honradez y la ética del trabajo, como brújulas sociales.

Con la fundación y organización del Departamento se crearon y se construyeron nuestras Instituciones vitales: la Familia, los Municipios, la Universidad, la Camara de Comercio, y naturalmente, nuestro propio Comité de Cafeteros.

En los informes habituales de labores de estos treinta años del Comité Departamental, podemos apreciar el esfuerzo de nuestro balance social, las realizaciones de los Comités Municipales y la tarea de nuestras Cooperativas. Imperioso destacar los aportes de "capital semilla" en empresas del Risaralda que hoy florecen generando miles de empleos; la importantisima inversión en los Laboratorios de la Facultad de Mecánica, en la Escuela de Química y en Medicina de la Universidad Tecnológica de Pereira; y el espacio físico, en terrenos y edificios,cedido a la Corporación Universitaria de Santa Rosa de Cabal, la bien llamada Universidad Cafetera de Colombia.

Pero las cifras, la contabilidad, los puentes, los caminos y el abecedario social y educativo no tienen significado si no fuera porque nos sirve de base moral y de sustentación ética la honestidad y el trabajo.

Y al fondo de todo el calor del hogar, la fuerza de la sangre, el poder del afecto, la unión de las voluntades. Es la familia el centro principal de nuestra cultura del café.

Y en el marco institucional, los Municipios y Comités de Cafeteros y la Organización Comunitaria establecida a su alrededor. El sentido de pertenencia.

Familia, Municipio y Café. Eso somos en nuestra región, eso somos en Risaralda.

Hijos y nietos de la Antioquia Madre y del Gran Caldas: Son estos valores, y el rescate y la práctica de la gratitud, lo que hoy nos permite celebrar, con orgullo y en familia, el trigésimo aniversario del Comité de Cafeteros honrando a nuestros mayores y estimulando a nuestros dirigentes.

Pereira, abril 4 de 1997

La prima de calidad
es el valor agregado de nuestro café

Por Jorge Cárdenas Gutiérrez

Siempre es grato llegar a Risaralda y a su capital Pereira, porque encuentra uno un grupo humano en la tarea de hacer grande a su región con su trabajo.

En pocos sitios del país es posible encontrar, como aquí, a un pueblo más entusiasta, más emprendedor y más activo, entregado con más empeño a la búsqueda del progreso, del desarrollo no solamente de sus personas en particular sino de la comunidad, la ciudad y el departamento como un todo.

El motivo que nos congrega hoy en Pereira es el de celebrar los 30 años de existencia del Comité de Cafeteros de Risaralda, organismo que ha jugado un papel de singular importancia dentro del proceso del desarrollo de este departamento. Porque realmente este es un Comité que ha brindado al pueblo de Risaralda, a los cafeteros y a los programas de gobierno un apoyo permanente, que ha secundado y complementado la acción de sus gobernantes y de toda la comunidad risaraldense, en todas las tareas que apuntan a la consecución de su desarrollo integral.

Texto del discurso pronunciado por el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia durante el acto conmemorativo de los 30 años del Comité Departamental de Cafeteros de Risaralda.

Pereira, abril 4 de 1997

El Comité, desde el momento mismo en que inició tareas como ente autónomo, ha estado vinculado a todas las empresas en que se ha comprometido la clase dirigente de Risaralda. Esto porque en su seno siempre ha habido personas de la mayor calificación ciudadana, de un gran valor cívico, de un gran valor empresarial, de un gran valor cafetero y comprometidas al máximo con su departamento y con sus gentes.

El Comité nació, al igual que el departamento, con un gran compromiso, con un gran reto: mostrar que su desarrollo, que su progreso, estaba ligado fundamentalmente a su autonomía administrativa, al aprovechamiento del nuevo marco jurídico en que colocaba a la región su nueva entidad territorial.

En su momento vimos como algo muy sensible y quizá y negativo, la atomización territorial de un departamento con tanta tradición, con tanta historia, con una presencia y una proyección tan definitivas en el panorama nacional como lo era Caldas. Pero igualmente todos sabíamos que era una realidad irrebatible y que las gentes de la región del Risaralda se sentían con una identidad peculiar y con una capacidad para realizar las cosas a su manera, tal y como ocurre con las naciones, con los pueblos, y que cuando estas coyunturas se presentan no es fácil mantener siempre la misma unidad.

En el continente americano en particular es visible como, aunque todos sepamos de los esfuerzos que hicieron todos los personajes comprometidos en la gesta libertadora para crear conglomerados de países que, con la unión de sus fuerzas enfrentaran el desafío de su progreso como nuevas naciones, ninguno de ellos tuvo éxito. No obstante cada una de las naciones del bloque fue consciente de la necesidad de mantener un espíritu unitario y de buscar juntos objetivos comunes mediante la colaboración y el entendimiento.

Eso que pasó a nivel continental en las naciones, se da ahora entre los departamentos que estuvieron involucrados en una sola entidad territorial. Y por eso mismo es posible constatar hoy los grandes logros que han conseguido los departamentos, que otrora integraron el viejo Caldas y que ahora constituyen el llamado Eje Cafetero.

El Risaralda cafetero a muy poco tiempo de su desmembración, tomó el camino de la integración para lograr, en asocio de la entidad matriz, la consecución de las metas que se había propuesto la caficultura zonal. Por eso creo que la dirigencia y las directivas cafeteras del departamento, deben sentirse orgullosas por el desarrollo que le han dado a la industria y el estatus que han alcanzado las gentes vinculadas a ella.

Hay que reconocer también que el desarrollo que ha tenido la industria cafetera en Risaralda es fruto de una tarea a largo plazo. Que se ha tenido que luchar con diversas variantes y que buena parte de estos últimos 30 años no han sido fáciles para ninguna caficultura en el mundo. El Comité ha logrado mantener una gran solidaridad, un gran respaldo gremial, que le han permitido sortear con éxito las dificultades y los problemas.

Por el Comité han desfilado gentes de la más calificada voluntad cívica, identificadas al máximo con las necesidades no sólo de los caficultores sino de todo el Departamento, animadas de una inquebrantable voluntad de servicio y que han dispuesto su empeño para sacar adelante las tareas que se han propuesto para beneficio de su Departamento. Mencionemos a quienes lo integraron en su fase inicial: Don Federico Drews Castro, su primer presidente y organizador, quien señaló las rutas que lo han hecho grande y le han ddo la presencia gremial que lo caracteriza; don Leonidas Arango Escobar, don Bernardo Angel Marulanda, don Gilberto



Jorge Cárdenas Gutiérrez

Montoya Ríos, don Carlos Herrera Hincapié, don Hernán Londoño Restrepo, don Pablo Velásquez Urdinola, don José Jaramillo Botero, don Alberto Salazar Nieto, don Reinaldo Acosta Soto, don Hugo Tobón Duque y don José Jesús Giraldo.

Ese entusiasmo y esa preocupación de quienes han integrado el Comité por el desarrollo de su departamento, desde la capital hasta el último de los municipios y veredas, ha hecho que el Comité esté siempre presente en todas las empresas y obras de beneficio común. Y si no las ha propuesto y liderado, ha contribuido con su apoyo. Así el Comité ha participado activamente en proyectos de construcción de vivienda urbana y rural; en empresas agroindustriales como el Ingenio de Risaralda y de explotación e industrialización de la seda natural, para mencionar sólo dos de mayor proyección dentro de la región y del país.

Los cafeteros de Risaralda representados por su Comité Departamental, han sido siempre de los más participativos tanto a nivel de su región como del país. Y si en el ámbito doméstico ha tenido gentes de la importancia de quienes ya mencionamos antes, en el Comité Nacional de Cafeteros se han hecho presentes con personalidades de la calidad humana de los doctores Gustavo Ríos Ochoa, Otto Drews Castro y Jesús Antonio Botero Gartner, quienes con su inteligencia y su profundo conocimiento de la industria cafetera y de las necesidades de los caficultores, han hecho aportes valiosos a la discusión y formulación de las políticas que mejor convienen al sector.

El Comité de Cafeteros de Risaralda, por la naturaleza y el careacter mismo de sus gentes, ha sido de los más participativos. Su voz se ha escuchado siempre cuando se debaten los grandes temas que afectan a la industria. Y eso está bien y es una actitud que hemos visto y recibido con optimismo porque así debe ser el frente cafetero. Yo no me canso de repetir que la gran fuerza del gremio cafetero, su razón de ser, lo que le ha dado siempre vigor y fortaleza a la Federacieon es el haber estimulado la competencia regional. Haber estimulado el espíritu individual para que todos alcanzáramos el propósito de hacer mejor lo que se nos encomendó.

Dentro de esta política de descentralización el líder cafetero se siente trabajando con la autonomía necesaria, con el respaldo preciso, con el espacio adecuado para poder desempeñar a conciencia su tarea. La descentralización ha permitido también el desarrollo de un sano espíritu de competencia dentro del cual cada Comité departamental se siente llamado a recoger y a aplicar en su medio, mejorándolos y adaptando su operatividad, los planes y programas que se implementan y aplican en otros.

Así, el Comité de Risaralda ha proyectado hacia otras regiones cafeteras del país muchos de sus programas bandera en salud, capacitación, formación de líderes y el sector los ha recogido y los ha aplicado con éxito.

Seguramente ustedes querrán que les hable sobre café, que me refiera a la actualidad de la industria en el mundo. Voy a hacerlo muy brevemente. Hemos venido enfrentando un panorama cafetero muy difícil. A lo largo de los últimos siete años la situación no ha sido clara; los períodos de recuperación de precios han sido muy cortos para permitir que salgamos de la postración y solucionemos los muchos y graves problemas que nos causan las prolongadas etapas de malos precios.

A los buenos tiempos hemos procurado sacarles todo lo que puedan dar, hacer ahorros que nos permitan trasegar con menos afugias las temporadas de vacas flcas. Lo cierto es que las situaciones difíciles han sido siempre demasiado lagas y en su transcurso la Federación se ha desgastado pero ha demostrado, no sólo a sus agremiados sino a la opinión pública en general, que es una institución capaz y que siempre ha encontrado la forma de salir adelante sean cuales fueren las circunstancias adversas que tenga que enfrentar. Siempre le hemos dicho al país que mantenemos el rumbo y que sabemos para donde vamos. Que hemos sabido adecuarnos a las exigencias de los tiempos, a las nuevas modalidades del mercado.

En estos últimos 30 años no he registrado que la Federación haya sido seriamente custionada. Nunca se ha dicho que esté desenfocada en su acción. Todo el mundo sabe que su política de manejo de la cuestión cafetera es serena, tradicional, conservadora en su manera, pero seria.

El mercado internacional ha dispensado y dispensa una gran confianza en el café colombiano, no sólo por el esfuerzo que se hace en el mantenimiento de sus altísimos niveles de calidad, sino porque ha tenido y tiene una institución seria que respalda su comercio y que ha sabido mantener una relación de la más alta calificación con todos los estamentos de la industria.

Nos hubiera gustado avanzar más, llegar más lejos en algunos aspectos de la industria y atender el reclamo que en este sentido formulan muchos sectores de la opinión: la exportación de cafés procesados con el consecuente incremento de valor agregado. Pero desafortunadamente ésto ha sido muy complicado en ranzón primero a que nuestro posicionamiento se ha conseguido como exportador de materias primas y no de productos de marca en donde es supremamente difícil competir para obtener la lealtad del consumidor final, porque las empresas que lo surten llevan muchos años de presencia y han invertido grandes sumas en campañas promocionales y publicitarias. Para compertir allí habría que invertir grandes cantidades de dinero que necesariamente habría que sacar de otros frentes.

Quizá lo que muchos consideran ventajoso para la industria: el mayor valor agregado que surge de procesar, transformar y poner el café en los puestos de venta al consumidor final, no es más que un espejismo. Tengo la seguridad de que su producto será muy inferior a lo que ha sido el esfuerzo de crearle una imagen al café colombiano, de conseguirle su posicionamiento, de confeccionar una política seria para el manejo del mercado internacional y cobrar por ello la prima que pagan los compradores exclusivamente por nuestro café.

Esa prima que el mercado internacional reconoce al café colombiano por su calidad y que no se la da ni a los cafés del Brasil ni de Centroamérica ni de ninguna otra procedencia mucha veces por su monto y según el volumen de exportación, supera con creces ese pretentido valor agregado que se busca con la exportación del procesado. Nunca seríamos capaces de exportar este tipo de café en los volúmenes que se requerirían, dada la dificultad que implica el abrirse espacio en el mercado mundial.

De otro lado es preciso aceptar que cada quien está en lo que debe estar. No se puede pretender que el productor de una materia prima sea a la vez el transformador y el gran comercializador del producto terminado hasta el consumidor final. Sin desconocer que una preactica de tal naturaleza, en los volúmenes que se mueven en el mercado internacional, pueda ser calificado por algunos como competencia desleal.

En el amplio mundo del café a nadie se le ha ocurrido decir que Brasil industrialice su café, que Centroamérica, que los africanos, que los indonesios, industrialicen sus cafés. Todo el mundo lo hace en la medida de su capacidad y de sus necesidades. Solamente aquí a algunos se les ha ocurrido inventar toda una historia sobre eso para distraer la atención de lo verdaderamente importante, como lo es conseguir un buen precio para nuestro café y cada vez un mayor reconocimiento a su calidad.

Finalmente es preciso anotar que con los recursos que hubiéramos distraído para procesar el café hasta colocarlo en los supermercados de las grandes ciudades del mundo, hemos logrado una caficultura con los buenos niveles de competitividad que hoy tenemos. Una caficultura capaz de responder a un mercado cada vez más calificado y exigente.

Nosotros entendemos que cada día es más difícil para una institución como la Federación, hacer un eficaz desempeño de la política interna y externa porque para ello se necesita que haya equipo, que haya coordinación y muchas veces esa coordinación no se da. Por eso la Federación tiene que hacer un gran esfuerzo aislado en este momento, pero dándose cuenta con qué realidad compite.

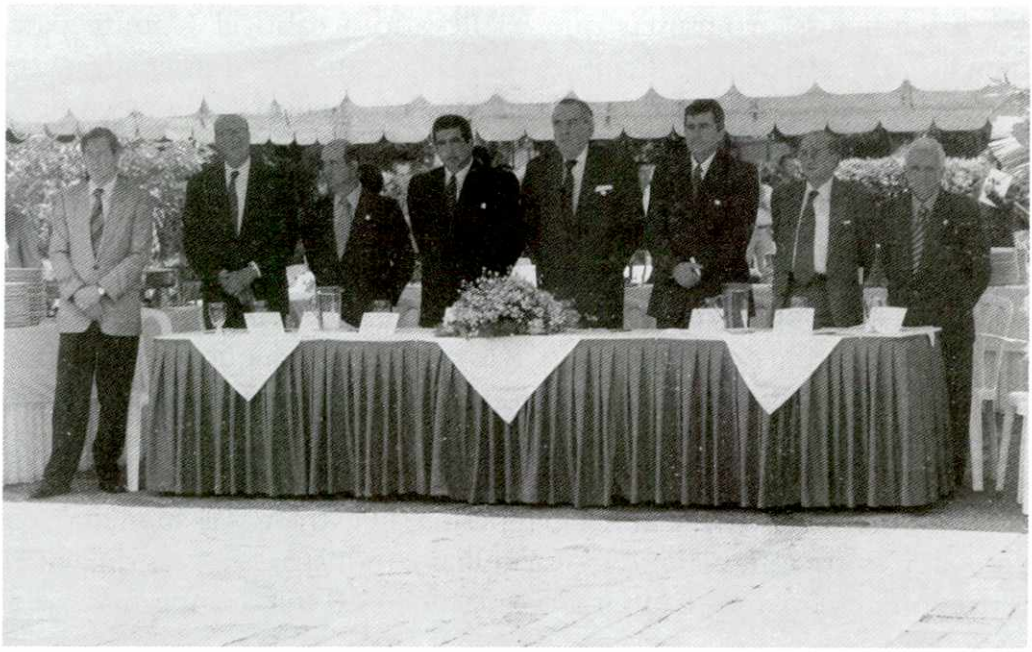
Estamos seguros de que el futuro de mediano y largo plazo de la industria es el de un gran esfuerzo por parte de todos los cafeteros para entender perfectamente las condiciones en que se va a desenvolver el mercado mundial. Lo que ese mercado mundial significa como oportunidad o como límite para tratar de ganar lo más que se pueda en

el mercado internacional, pero también tratando de tener una economía interna que sea capaz de defenderse y desempeñarse.

Seguimos pensando que la coyuntura que hoy nos favorece es excelente, que es magnífica; también que es una coyuntura accidental, que no estaba dentro de nuestros supuestos. Las mejoras y los cambios del mercado se deben a circunstancias muy concretas y estacionales. Ordinariamente las situaciones de buenos precios obedecen a factores de clima, de orden público, etc., pero ésta fue un poco accidental. Nadie supo de ella; nadie se había percatado de ningún problema de producción como sí se sabe cuando hay una helada o cuando hay una sequía.

Esto fue un poco repentino; en ello se sumaron una serie de problemas: parte el mismo agotamiento de las caficulturas. En segundo término, la gran baja de los inventarios en poder de la industria torrefactora y en tercer término el que los inventarios del mundo estuvieran en manos muy fuertes como Brasil y Colombia que le han sabido dar un manejo en este momento coyuntural favorable, para no dañar los precios.

Las directivas de la Federación, el Comité Nacional de Cafeteros con el apoyo de los Comités Departamentales le han dado a este último episodio de buenos precios, un manejo realista, objetivo, sin perder de vista en ningún momento que ésta es una situación que no se puede considerar como permanente y que en consecuencia hay que mantener todos los programas de austeridad, de ajuste de gastos; todos los programas tendientes a conseguir una economía cafetera competitiva, capaz de defenderse en un mercado mundial con precios bajos y, sobre todo, sin salirse de la línea que han trazado los últimos Congresos Cafeteros, principalmente el LV en el sentido de que la industria sea objeto de un gran programa de reestructuración para conseguir que los costos de producción en Colombia, los términos de competencia sean consecuentes con los precios internacionales que se prevén en un mercado libre y Colombia pueda seguir siendo el país cafetero que tradicionalmente ha sido, mantener una fuerza de empleo tan grande como la que tiene la caficultura y no se vaya a despreciar el patrimonio que significa un mercado de trece millones de sacos como



Izquierda a derecha: Dr. John Naranjo D., Dr. Hernán Uribe, Dr. Diego Arango, Dr. Julio E. Marulanda, Dr. Jorge Cárdenas, Dr. Jesús Botero, Dr. Emilio Echeverri y Dr. Jorge Manrique.

el que hoy se tiene en el mundo. Creo que el país no puede darse el lujo de menospreciar un recurso tan importante como el que le significa el café. El país va a seguir necesitando de esta industria, sobre todo porque no vemos hacia el futuro opciones capaces de emplear la fuerza laboral y producir el ingreso que hoy genera la caficultura.

El caficultor debe aprovechar al máximo esta coyuntura para sanear su economía, hacer cada día más eficiente su empresa y, sobre todo, reducir el endeudamiento.

El Comité ha querido celebrar sus primeros 30 años de funcionamiento dentro de la mayor austeridad. Y eso está muy bien. En lo que no se han medido es en la realización de programas para atender a sus asociados y en distinguir a quienes de alguna forma u otra han contribuido a que el Comité ocupe el lugar que hoy tiene en Risaralda y entre el resto de los Comités Departamentales de Cafeteros del País. Unos muchísimo y otros modestamente como es mi caso.

De los muchos programas que ha llevado a cabo el Comité para beneficio directo de los caficultores del Departamento quisiera destacar algunos que estoy seguro son del corazón de cada uno de sus Miembros y de su personal directivo: son, en primer término, la actividad cooperativa. Porque fue aquí, en Pereira y por iniciativa del doctor Drews Castro donde se fundó, en 1959 la primera cooperativa de caficultores. En segundo término el crédito para minifundistas, que con recursos propios del Comité, sin exigencia de fiadores ni hipoteca y con la sola firma del beneficiado, han contribuido a que los pequeños productores tecnificaran sus plantaciones e incrementaran su producción.

Otro programa bandera del Comité de Cafeteros de Risaralda ha sido el de la capacitación de la mujer campesina sin extraerla de su medio, en culinaria, nutrición, planificación familiar e industrias caseras que en el término de ocho años ha logrado capacitar a 20.000 campesinas.

El Comité en un actoa de generosidad que agradezco muy sinceramente, me ha otorgado la "Orden Cafetera Federico Drews Castro" que agradezco desde el fondo del alma y que acepto no por lo que haya hecho personalmente, sino en nombre de la Federación y de la dirigencia cafetera nacional, porque son ellos los que no han medido esfuerzo pra atender de la mejor manera posible los requerimientos, no solo del Comité de Risaralda, sino del resto de Comités de Cafeteros del País.

Muchas gracias a todos y cada uno de los miembros principales y suplentes del Comité, en cabeza de su Presidente don Julio E. Marulanda Buitrago y al personal administrativo en cabeza del Director Ejecutivo el doctor Alberto Restrepo González, quien ha continuado y enaltecido la labor de su antecesor, el primer director del Comité, doctor Alberto Mesa Abadía justamente galardonado también con ocasión de la efemérides que hoy nos congrega.

Queridos amigos recibo con especial orgullo esta medalla que honra la memoria de ese prohombre de la caficultura y el civismo risaraldense que fuera el doctor Federico Drews Castro y la llevaré como una de las más valiosas preseas con que me han distinguido los cafeteros.

Andanzas del café bebida

Por: José Chalarca

La Planta Productora

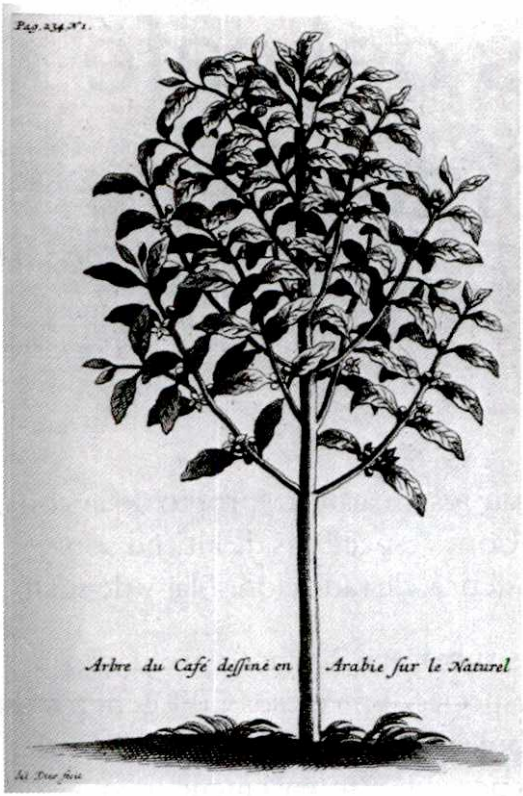
El cafeto, o planta productora del café, es un arbusto propio de la zona tropical de la tierra que exige condiciones específicas de altitud sobre el nivel del mar, de precipitación atmosférica, de radiación solar y de suelo.

Hace parte de la gran familia de las rubiáceas, bastante prolífica, pues comprende 500 géneros y 8.000 especies. Entre esos 500 géneros se encuentra el Coffea que incluye árboles, arbustos y bejucos. El Coffea abarca unas diez especies cultivadas por el hombre y cincuenta que son silvestres.

Entre las especies civilizadas, destacan la arábica L, clasificada por el botánico sueco Carlos De Linneo en 1753 y la Coffeea canephora o robusta. De las dos, la más difundida es la arábica L ya que el 70% de los cafetales del mundo, están sembrados con la especie arábica y sus distintas variedades, particularmente los de América y los de algunas regiones de Africa y del Asia. El canéphora o robusta es la especie predominante en los cafetales africanos, por su resistencia a la enfermedad de la roya.

El Origen

La primera referencia al café que puede verificarse, está consignada en un manuscrito de Abd-al-kader (esclavo de Alá), del que existen dos copias: una en la Biblioteca Nacional de París y otra en El Escorial. La de España se considera la más antigua puesto que su redacción podría fecharse en 1571.



Sobre el origen de su cultivo y la utilización de sus frutos para elaborar una bebida, se han tejido innumerables leyendas al correr de los años. Algunas, hacen remontar los inicios de su consumo a la Grecia de Odiseo.

El viajero italiano Pietro Della Valle en una carta que dirigió al médico napolitano Mario Schipano, basado en una pasaje del canto IV de la Odisea, sostiene que el "nephente", bebida que sirviera la bella Helena a Telémaco cuando éste la visitó en el palacio de Menelao, era un aromático café.

Otros lo encuentran fundamentado en los textos bíblicos y han sugerido que el plato de lentejas por el que Esaú cedió la primogenitura en cabeza de su hermano Jacob, lo que contenía eran granos de café. Un tal Parchius, que imprimió hacia 1700 en Leipzig un libro exegético sobre el Antiguo Testamento, supone que entre los regalos que la habilidosa Abigaíl presentó para apaciguar el ánimo de su seductor, el Rey David, había cinco medidas de café tostado.

De las leyendas sobre el descubrimiento del café y su utilización como bebida, la más difundida y acatada es la del pastor Kaldi que tiene suceso en la parte nororiental del Africa, en Abisinia, hoy República de Etiopía y que relata cómo el adolescente, intrigado por el comportamiento alocado del rebaño de cabras luego de consumir las hojas y los frutos de un arbusto, resolvió llevar ramas y cerezas al superior de un convento cercano a su campo de pastoreo, quien las cocinó para producir una bebida –la cual resultó de sabor tan desagradable–, que llevó al fraile a arrojar al fuego el contenido de la vasija.

La combustión de los granos desprendió de éstos un aroma tan grato, que el religioso probó a preparar una infusión con los granos tostados y molidos de la que todos disfrutaron con placer y por cuyos efectos pudieron dedicar más horas de la noche a la oración sin que los acosara el sueño.

La leyenda para contar el origen del café más próxima a nuestro tiempo, es la fabulada por el brasileño Grimaldo de Carvalho: "Jesús caminaba con paso lento y cansado, llevando hacia el calvario el pesado madero que lastimaba su hombro. Conmovido por la maldad y la inconsciencia de la turba que lo apuraba, rompió a llorar. Su garganta seca y dolorida pedía agua pero nadie se la daba.

"Bordeando el camino, había unos arbustos humildes que no servían para nada puesto que no daban fruto. Sobre sus hojas verde oscuro había algunas gotas de rocío caídas del cielo la noche anterior que destellaban al sol. Cuando el Nazareno pasó por su lado una leve brisa enviada por Dios, las hizo inclinarse delicadamente para que el fresco rocio le goteara en la cara congestionada por las heridas que habían abierto las punzantes espinas y llegaron hasta los labios para aliviar el tormento de la sed.



"Una de las ramas que se habían posado en el rostro de Jesús recogió en sus hojas tres gotas de sangre, redondas y brillantes. El Nazareno, pese al sufrimiento que padecía, sonrió y dijo con voz pausada:

"Tú, árbol amigo, no produces frutos; todos te desprecian porque no tienes nada que dar distinto de la frescura de tu sombra; los hombres solamente quieren las plantas que les representan una

utilidad y eso no ocurre contigo. Pero de ahora en adelante, cambiará tu suerte. Las tres gotas de mi sangre que tienes en tus hojas, se transformarán en frutos que te embellecerán y harán ganar muchos amigos. Este fruto aminorará las furias del corazón y gustará a todos los paladares. Por donde pases surgirán obras útiles; todo el mundo te buscará y servirás a todo el mundo.

"El látigo de un soldado restalló con furia y el Mesías continuó su camino al suplicio.

"Cuando el sol clareó la tierra a la mañana siguiente, se veían por todas partes arbustos alegres y erguidos que ostentaban luminosos frutos rojos que todos comenzaron de inmediato a probar con admiración. Había nacido el café".

El café se toma el mundo

El café llevó a cabo la ocupación del mundo por dos rutas diferentes. Una, vecina a la línea ecuatorial que no rebasaba el límite de los Trópicos de Cáncer y de Capricornio, buscando tierras aptas para su cultivo y, otra, que se movía a su placer por toda la superficie del globo, para ganar adeptos a su consumo.

Ambas avanzaban casi en forma simultánea, pero generaban sucesos diferentes.

Es incuestionable el papel que jugaron los pueblos de religión y cultura musulmana, particularmente los árabes, en la difusión del consumo del café de manera especial y directa, y en el de su cultivo pese al celo con que guardaron tanto las semillas como la forma particular de sembrarlo y cosecharlo.

La ciudad de La Meca, centro obligado de peregrinación de los seguidores del credo musulmán, fue, sin duda, el foco de radiación del gusto por el café más importante de todos los tiempos.

A sus lares y a su templo, llegaban año tras año caravanas inmensas de creyentes esparcidos en el próximo, mediano y lejano oriente; en el norte del Africa y en el extremo occidental de Europa, al sur de la

península Ibérica y desde allí regresaban a sus lugares de origen convencidos de la bondad de la bebida y convertidos en propagadores entusiastas de su consumo.

Debemos también a Pietro Della Valle, en su libro publicado en 1650, uno de los testimonios más antiguos de la forma como los turcos tomaban el café:

"Los turcos tienen una bebida de color oscuro, que la beben tanto en verano para refrescarse, como en invierno para calentarse y fortalecer el cuerpo, sin que cambien sus propiedades y características específicas, así se sirva frío o caliente. Se bebe a grandes sorbos, no durante las comidas, sino después, como una sobremesa lo que les permite prolongar por más tiempo el entretenimiento en compañía de los amigos, siempre pocos, pues jamás se reúnen en grupos numerosos para la degustación de la bebida.

"Se acostumbra que los grupos se reúnan alrededor de un brasero y tengan a su disposición vasijas de porcelana llenas de la bebida, lo más caliente posible, que se reparte a la concurrencia por sirvientes bien entrenados para esa tarea. Conjuntamente con la bebida, a la que le dan el nombre de **cahue** los contertulios reciben semillas de melón para masticar durante la conversación que suele durar hasta siete u ocho horas continuas.

"El verano pasado yo la bebí como refresco, acompañándola de aquellas semillas, con gran satisfacción y todavía no soy capaz de definir el placer que sentí entonces.

"Advierto que es necesario saber cómo se toma la poción, pues hay mucho peligro de quemarse los labios y la lengua, lo que no me impidió deleitarme con ella, en hora buena, aunque aún no sepa explicar la razón de esa euforia.

"La bebida en cuestión, en lo que recuerdo, se hace con una semilla (o fruto) de un cierto arbusto que crece en Arabia, en cercanías de la ciudad de La Meca. El **cahue** del cual la decocción toma su nombre, es de forma oval y de un tamaño similar al de las aceitunas pequeñas. Para obtener la infusión algunas veces no emplean sino la cáscara del fruto,

que es delicada; otras veces se sirven de las propias semillas, que se parecen a las habas. Se cree que de estos dos jugos diferentes, uno refresca y calma; el otro da calor y excita. Por mi parte, no recuerdo cuál de las dos excita o refresca."

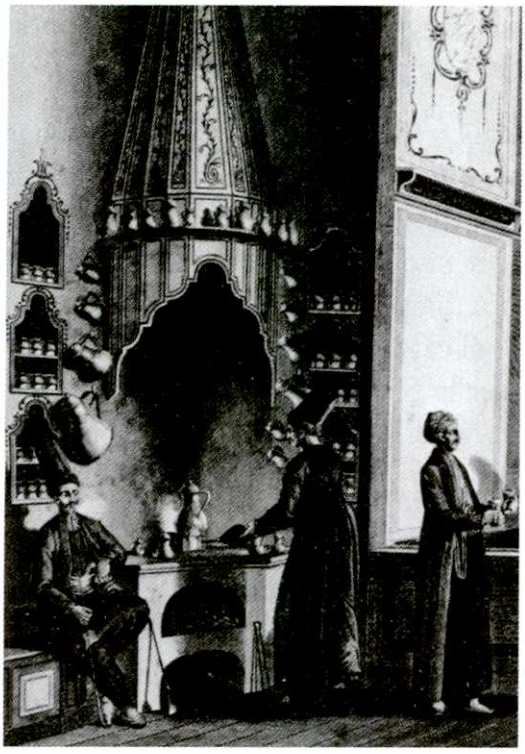
Pasemos ahora a la forma de preparar la decocción.

"Primero se tuestan las cáscaras y las habas de acuerdo con el gusto o la imaginación de cada quien y se reducen luego a fino polvo, de color casi negro, desagradable a la vista. Dicho polvo se puede conservar en buen estado por mucho tiempo y adquirirse en las farmacias.

"Cuando se quiere preparar la bebida, se toma cierta cantidad de agua y se pone a hervir en un recipiente especial dotado de un pico largo y delgado que le permite al líquido pasar suavemente a las vasijas de barro. Una vez que el agua alcance su punto de ebullición, se le añade el polvo de **cahue** en cantidad proporcional al número de personas que van a compartir la bebida. La mixtura debe seguir hirviendo por algún tiempo, hasta cuando pierda el sabor desagradable que la caracteriza el cual sólo puede neutralizarse con una perfecta cocción. Luego se sirve el líquido, que debe ser ingerido tan caliente como el paladar y la garganta puedan soportarlo y a medida que el polvo se va asentando en el fondo de la tasa.

"Para hacer más deliciosa la bebida, acostumbran a añadirle azúcar, canela y clavo de la India, aliños que le agregan al **cahue** nuevos y sabrosos atractivos y lo hacen más nutritivo. Obsérvese que también sin éstas delicadezas, el simple polvo del que veníamos hablando, le da a la infusión un gusto bastante agradable y, damos crédito a todo lo que dicen sus aficionados, en el sentido de que la bebida contribuye a mejorar la salud de quienes la consumen puesto que ayuda eficazmente a la digestión, tonifica el estómago, obstruye el curso de los flujos y los catarros. En resumen, éstas son sus cualidades positivas.

"Sostienen también, sus propagandistas que, tomado después de las comidas, el café combate la somnolencia y el torpor, lo que lo hace aconsejable para quienes tienen que estudiar o trabajar durante la noche.



"El **cahue** se vende (en Constantinopla) en cantidades tan grandes, que el impuesto recaudado alcanza sumas considerables."

No sería justo decir que el café se esparció por el mundo exclusivamente por su buen sabor y sus efectos estimulantes. A medida que crecía el grupo de sus adeptos en todo el mundo, se incrementaba también su importancia como producto comercial que llenaba las arcas de comerciantes y transportadores sin distinguir entre musulmanes y cristianos.

Leamos lo que sobre ese particular nos cuenta el médico Bernier en carta que dirigiera a Philippe Silvester Dufour y que aquel recoge en su libro sobre el té, el café y el chocolate, publicado en La Haya en el año de 1685.

"Los árabes transportan mucho café en sus camellos con destino a la Meca, para esa especie de feria que tiene lugar allí todos los años con ocasión de la pascua de los mahometanos. Es entonces cuando todas esas grandes y diferentes caravanas se aprovisionan de él antes de regresar a sus respectivos países; la mayor parte, por lo tanto, se transporta de Guida a Suez, puerto del Mar Rojo, distante de El Cairo cerca de 22 leguas, tanto en galeras como en siete y ocho grandes barcos que van desde Egipto hasta allí año tras año, en busca del producto, expresamente. Las caravanas los llevan enseguida de Suez a El Cairo desde donde se distribuye a toda Turquía y de ahí hasta Marsella.

"En la actualidad, ingleses y holandeses -que anualmente van de las Indias Orientales a Moca, en el Mar Rojo a dos leguas del estrecho de

Bab-el-Madeb-, cargan sus navíos con café para llevarlo a Europa, donde se introdujo recientemente la bebida.

"El café se utiliza poco en las Indias y Persia, circula en pequeñas cantidades por el interior, pero, como acabo de referirlo, circula por toda Turquía y los turcos no se privan de tomarlo todas las mañanas y en las noches, en sus casas o en sus cafés, dos o tres tasas, sin contar el que saborean aquí o allá a lo largo del día porque en todas las casas de bien la olla de cobre en la que se hace el café siempre está junto al fuego y sería una gran descortesía no ofrecer la bebida a las visitas"

El café en las puertas de Europa

Hasta 1600 o 1615, el café fue objeto de consumo y de comercio casi que exclusivamente entre los países de cultura musulmana. Parece que en Europa circuló hacia 1595 en pequeñas cantidades, como muestra de experimentación y que los primeros granos llegaron a manos del médico y botánico Carlos Lecluse.

También y, hasta muy entrado siglo XVII, su cultivo fue actividad privativa de los árabes quienes, según la leyenda, le daban un hervor al grano de exportación para impedir que germinara, hecho que también perjudicó su estudio ya que los científicos europeos solo recibían semillas muertas.

Pese a todo, la acción de algunos aventureros arriesgados que consiguieron burlar la estricta vigilancia de los árabes, logró éxito y así nacieron las primeras plantaciones fuera de los límites de la Arabia feliz.

A falta de pruebas históricas incontrovertibles, circulan muchas versiones sobre el primer sitio donde se saboreó el café y el año en que se cumplió este suceso en el continente europeo. Pero si nos atenemos a la lógica y a la tradición comercial de los puertos de Venecia y Génova en Italia, que estaban en permanente contacto con los países del Levante y por ser también los comerciantes los pioneros de tantas actividades, los historiadores que se han ocupado de la vida y milagros del café, se pusieron de acuerdo en darle a Venecia y a 1615 el lugar y el año para el inicio del consumo de café en las tierras de Europa.

Alrededor de esa fecha, unos años antes, unos años después, se sitúan los testimonios sobre la presencia del café en las distintas naciones de Europa. A Holanda llegó por obra de Pieter Van Der Broech en 1616, según lo dice el historiador David Macpherson.

Pero como no existe ninguna información anterior a 1615 sobre comercio de café en territorio europeo, se atribuye a los países bajos la introducción del grano como mercancía a Occidente.

En Inglaterra algunos historiadores registran la apertura de los primeros cafés de Europa, pero no dicen nada de la llegada de los cargamentos que dieron inicio al comercio de la semilla. Curioso también el que sólo a mediados del siglo XVII se hayan inaugurado los primeros establecimientos públicos o cafés, quizá porque el conservadurismo británico frenó el estusiasmo por tal novedad.

El primero en preparar una tasa de café en Inglaterra, fue Nathaniel Conopios, griego nacido en Creta, miembro de la iglesia ortodoxa en cuya jerarquía figuró al lado de Cirilo, patriarca de Constantinopla.



Cuando el gobierno turco ejecutó al patriarca, Conopios huyó a Gran Bretaña y allí lo acogió un amigo que lo instaló en el Colegio Balliol, de la Universidad de Oxford. En su refugio, según cuenta el historiador Anthony Woord, el refugiado preparaba una bebida para su consumo personal llamada coffey, que ingería habitualmente todas las mañanas. Esto acaeció hacia 1637.

El primer café o **coffee house** que se abrió al público en Inglaterra fue obra del judío libanés Jacob, o Jacobus o Jobson según otros, quien lo inauguró en la localidad de Oxford en el año de 1650. No obstante la referencia no verificable de un café

que funcionó en Venecia en 1650, el de Oxford fue el primer expendio público de la infusión que hubo en Europa Occidental.

Hay opiniones encontradas acerca del primer café londinense. Todas las preferencias se inclinan por el del griego armeniano Pasqua Rosé, que estuvo ubicado en St. Michel's Alley, en Cornhill. A Rosé lo favorece en el pleito el hecho de haber publicado el más antiguo prospecto de propaganda del café que se conoce.

Pronto los cafés como sitios que propiciaban la tertulia y atraían sobre todo al público masculino, proliferaron en la capital inglesa y tuvieron tanto éxito que las mujeres, ante la ausencia reiterada de sus maridos, no vacilaron en endilgarle a la nueva bebida toda suerte de inconvenientes y peligros que consignaron en el documento que se tituló "Petición de las mujeres contra el café". El panfleto traía entre las muchas quejas de las damas contra la infusión las de que "gasta la fuerza viril de los hombres volviéndolos tan áridos como las arenas de la Arabia, de donde dicen que provino ese grano maldito; si persisten en ese hábito funesto, los descendientes de nuestros robustos y sanos antepasados serán dentro de pocos años una raza de miserables macacos y pigmeos".

Los hombres no se quedaron callados y respondieron con un contrapliego en el que defendían la bebida de las inmerecidas calumnias del "escandaloso panfleto que publicaron las mujeres".

El café llegó a Francia por el Puerto de Marsella y el primer desembarco de un volumen del grano que pudiera considerarse comercial, se realizó hacia el año de 1660. Once años después, en 1671, se abrió el primer café marsellés que seguramente fue también el primer establecimiento de su clase que funcionó en tierras de Francia.

Marsella cumplió un papel de singular importancia en el comercio del café. Para esa época (mediados del siglo XVII) la ruta del producto desde la Arabia feliz - que aún conservaba la exclusividad del cultivo -, hasta los mercados consumidores era así:

Se embarcaba en distintos puertos del Yemen particularmente en Al-Huida -, por su proximidad con Bait-al-Faqih; llegaba, pasando

por Suez, a Alenjandría, desde donde las embarcaciones de Venecia, Génova o Marsella lo transportaban para su distribución en el occidente de Europa.

Documentos publicados en fecha reciente, arrojan nueva luz sobre la actividad de Marsella en el mercado cafetero. A mediados del siglo XVIII, importaba 600.000 kilos de café. Y, un dato curioso: Después de 1730, Marsella embarcaba para el Levante, hasta Armenia y Persia, café procedente de las Antillas. El Cairo llegó a preferirlo por su precio, muy inferior al del que provenía de Yemen.

Lyon, levantada en el camino que conducía de Marsella a París, fue la segunda escala en el perigranaje del café hacia la capital de Francia.

Aunque hay noticias de la boutique atendida por un levantino en el Petit Chatelet que hacia 1643 vendía café tanto en grano como en forma de bebida, los documentos más confiables establecen que solo a partir de 1660, el café empezó a tomar posición en los hábitos alimentarios de la nobleza parisina.

Hay noticias verificables de que hacia 1660, el Cardenal Mazarino, hizo venir de Italia un tal señor More, buen preparador de café. Y de que en 1664 el Rey Luis XIV saboreó por primera vez un café.

Pero la gran presentación de la bebida ante la exigente sociedad de París, la hizo el embajador de Mohamed IV ante la corte del Rey Sol, el señor Solimán Agá Mustafá Raca.

Durante los diez meses que duró la embajada de Solimán Agá logró mantener el centro de atención de la siempre insatisfecha corte de Versalles. Sus comidas, hasta el último día de su permanencia en París, las disfrutaban particularmente las damas. El punto culminante de las reuniones con el boato y la ostentación de las cortes orientales era, precisamente, el momento del café que servían en preciosas vajillas jóvenes y apuestos esclavos vestidos a la turca.

De los exclusivos salones cortesanos y de la diplomacia acreditada en París, el café saltó a los expendios públicos para deleitar también el paladar de los hombres de la calle. Algunos de estos establecimientos se

convirtieron en sitio de reunión de algunos escritores, pintores, músicos, políticos y comerciantes y alcanzaron tanta importancia y significación, que su historia tiene todavía eco en nuestros días.

La epopeya de los cafés

Después de los salones palatinos, de los círculos de la nobleza, de las sedes de las embajadas, el café se tomó por entero las calles y las plazas. Su condición de bebida estimulante que propiciaba la reunión de amigos y conocidos para disfrutar del placer de la conversación sin los peligros del alcohol, dio origen a la aparición de lugares públicos llamados cafés en las grandes capitales de Europa.

En este auge de los cafés, dos ciudades, Viena y París llevaron la voz cantante, fueron los árbitros indiscutidos de la moda.

A Viena llegó el café como botín de guerra. Luego de la derrota que los ejércitos austriacos infringieron a Cara Mustafá, quien había puesto sitio a la ciudad de Viena en 1683, sus ejércitos en desbandada dejaron abandonados varios sacos de café. Nadie sabía qué hacer con ellos hasta que apareció Franz George Kolschitzky, quien había vivido en oriente y conocía el producto. Recibió entonces de las autoridades, en pago por los servicios prestados durante el sitio, el café dejado en su huida por los sitiadores y con ese botín abrió el primer café vienés que se llamó Casa de la Garrafa Azul y funcionó en la misma plaza de San Esteban.

El café de Kolschtzki dio origen a esos establecimientos que, por sus características especiales, llegaron a convertirse en una de las enseñas de la capital austriaca: las Kaffehaus.

Ninguno otro mejor que ese gran historiador y novelista Stefan Zweig, para definir lo que son en esencia esos lugares para los vieneses: "... en Viena los cafés, constituyen una institución de un género particular que no puede compararse con nada en el mundo.

"Nadie sabría explicar el número inaudito de pequeños y pequeñísimos cafés de Viena, si no se tiene en cuenta la convicción arraigada profundamente en el espíritu vienés de que todo hombre tiene derecho

a su café privado, lugar que, siendo público a él se le presenta como un anexo de su propio hogar.

"Un vienés, instalado en su café se siente en un medio que confunde con su casa y su calle. No está encerrado en sus cuatro paredes, pero tampoco está en la calle. Se establecen relaciones casi familiares entre él y los que atienden...".

H.E. Jacob, vienés de pies a cabeza, autor de una obra clave en la bibliografía cafetera mundial, "La epopeya del café", escribió: "El vienés es una criatura que vive presa de su café. Entra allí tres veces por día. Por la mañana entre las ocho y las nueve. Después, a las tres, para el café que tiene por hábito tomar después del almuerzo. Por último en la noche, entre las ocho y las nueve. Las dos primeras visitas las dedica sobre todo a la lectura, la de la noche es considerada la de la amistad".

Y es que los vieneses encuentran en sus cafés, además de variadísimas y a cual más deliciosas formas de tomar café, de una magnífica repostería e infinidad de delicadezas gastronómicas, la prensa del día, las revistas y los periódicos más prestigiosos del mundo y calor de hogar depurado de la monotonía y las pesadeces del hogar.

Entre los más famosos cafés de Viena, cuya historia forma parte de la historia misma de la ciudad, es de rigor mencionar el "Café de Plata", en donde todo, desde la batería de cocina hasta los guardarropas, eran de plata. "El Imperial", que tenía entre sus asiduos a los músicos Anton Bruckner y Gustav Mahler; el "Café Heinrichof", frecuentado por Brahms; el Griensteidl, donde Karl Kraus compuso parte importante de su obra. El gran escritor Joseph Roth escribió que "la vida de café no tiene nada de maldito ni de fantasmagórico, más se aproxima a un paisaje familiar e íntimo".

El café, que había iniciado la toma de París desde la embajada de Solimán Agá, a que ya hicimos referencia, domina por completo la capital francesa con la inauguración, el 18 de abril de 1689 de, "El Café de Procopio", que empezó a funcionar en un lujoso establecimiento de la Rue Des Fosses hoy Rue de la Ancienne Comedie en el exclusivo Saint Germanin.

El "Café de Procopio", que desde sus comienzos atrajo la atención del público culto de París, marcó nuevas pautas a la naturaleza y características de estos negocios y sirvió de modelo a los nuevos cafés que se abrieron en distintos lugares de la Ciudad Luz y las diversas ciudades del mundo que han estado siempre pendientes de lo que allí ocurre para tomarlo como modelo de buen gusto, elegancia y distinción.

El "Café de Procopio", que acogía entre sus muros lujosa y elegantemente enjaezados a las gentes de la literatura, la plástica, el teatro, la música, tuvo entre sus clientes más constantes a La Fontaine, a Fontanelle, a Beaumarchais, quien celebró en sus dependencias el estreno de "Las Bodas de Fígaro".

También se sentaron a sus mesas de mármol Juan Jacobo Rousseau; los célebres enciclopedistas Diderot y D'Alambert. En los años de la Revolución Francesa, acudieron a sus salones Camile Desmoulins, Danton, Marat, Robespierre y Hebert.

¿Y quien era este Procopio que atrajo a su café a los refinados parisinos y los mantuvo pendientes de sus salones por más de una centuría?. Francesco Procopio Dei Cotelle, nació en Sicilia en 1650. Empieza a figurar en París como vendedor ambulante y en 1672, a los 22 años de edad, ingresa como "garcon" en el café de Pascal que funcionaba en el mercado de Saint Germain. Ese mismo año se casa con Margarita Cronin quien le da 8 hijos. Cuando su patrón cierra el negocio para viajar a Londres, Procopio, que había logrado hacer un modesto capital, abre un café de su propiedad en el mismo vecindario y en él permanece hasta cuando montó el esplendoroso local de la Rue Des Foses Saint Germain.

París, quizá por el éxito del café de Procopio, se convirtió pronto en la ciudad de los cafés. Para 1716 tenía 300; 7 años después, en 1723 eran ya 380; y para los días anteriores a la Revolución, el número llegaba a los 1.800.

Además del "Café de Procopio" eran famosos en París el "Café Laurent", inaugurado en 1690; el "Café du Parnase", que inició labores en 1714;

el café de la Regence, antes café de la Place du Palais-Royal, abierto en 1715 y que contó entre sus clientes a Chanfort, Marmontel, Le Sage, Grimm, Benjamín Franklin.

Restif de la Bretone, nos ha dejado una visión del "Café de la Regence", en la que nos da cuenta de las actividades, distintas a la degustación de la bebida que se efectuaban en algunos de esos establecimientos:

"Los jugadores de damas estaban en primera fila; los ajedrecistas...no gozaban de ninguna consideración. La clientela podía clasificarse en tres categorías: Los extranjeros, que entraban por necesidad; los que venían para animarse o para presenciar el juego de damas- estafadores, que intentaban timar-, en fin, los asiduos de la casa que no arriesgaban en el juego, no leían los periódicos y tenían solo una intención: estar al calor de la lumbre, mientras llegaba la hora de irse a la cama. Esa numerosa horda de desocupados, se dividía en tres grupos: los que solo



comían o tomaban café y no pedían nada en la noche, a no ser una copa de aguardiente, pero que venían a picar (o consumir entremeses) por la mañana o beber su vaso de agua después de comida; y los mendigos. Estos últimos eran andrajosos, más que limitados en sus medios y que se aferraban al primer interlocutor que encontraban, haciéndole la corte, elogiándolo o adulándolo: La víctima aceptaba algo y ofrecía a su parásito de ocasión un café. El pobre diablo casi siempre decía que el café solo le hacía daño y pedía se lo sirvieran con un poco de leche. Después, pedía un pan..."

Otros establecimientos famosos para expendio de café en París fueron el "Café de Foy", el "Café Gradot", el "Café Corazza" o italiano, el "Café de Chartres", el "Café des Canonniers" y por último, un famoso "Café Mecanique", en donde el servicio se prestaba por medio de aparatos que hacían subir al centro de la mesa, automáticamente, los platos y las bebidas que se solicitaban utilizando simples orificios practicados en las mismas mesas. La novedad tuvo un éxito absoluto y atraía gran cantidad de curiosos que pasaban horas enteras espiando el funcionamiento de la ingeniosa maquinaria.

En Italia fueron famosos el "Café Florían" ubicado en la plaza de San Marcos de Venecia, fundado por Floriano Franceconi en 1720 y que frecuentaron, entre otras celebridades, Lord Byron, el escultor Antonio Cánova, Silvio Pellico y Madame de Stael. El "Café Michel Angelo" en Florencia; "El Greco", en Roma, que empezó a funcionar en 1743, del que fueron clientes a su paso por la Ciudad Eterna Goethe, Stendhal, Mark Twain, Shelley, Natanahel Hawthorne, Hipólito Taine, Anderesen, Federico Nietzsche; los músicos Héctor Berlioz, Franz Lizt, Charles Gounod, Richard Wagner, Félix Mendelssohn, y los locales Carlo Goldoni y Giacomo Rossini.

En la ciudad universitaria de Padua, hizo época el "Café Pedrochi", fundado en 1772 por Francesco Pedrochi, que funcionaba en una casa bellísima, verdadero monumento arquitectónico, que se convirtió rápidamente en el corazón de la vida ciudadana y universitaria y sobre el cual escribió el gran Stendhal: "el mejor de Italia y casi igual a los de París..."

En España uno de los cafés de mayor importancia y tradición fue el "Café de Pombo" ubicado en todo el centro de Madrid, a dos pasos de la hispanísima Puerta del Sol.

El "Café de Pombo", frecuentado, al igual que en las demás capitales europeas por escritores, pintores, músicos y políticos, tuvo en Ramón Gómez de la Serna su más grande y caracterizado apologista. A él dedicó este escritor varias de sus originales y celebradas greguerías.

"...El café es una cosa seria. Casi todos los cafés; el gran Verleine, magnífico Papa-Rey, los bendijo y los dejó benditos para siempre, encontrando en ellos un respaldo en qué echar la cabeza. Beethoven también los bendijo y Von Braun Braunthal se lo encontró en un rincón del café fumando una larga pipa y cerrando los ojos. En Málaga los cafés se llaman divanes".

En los Estados Unidos de Norte América, según los datos más veraces, el café empezó a venderse al público en la London Coffee House que abrió sus puertas en el año de 1689 en la muy aristocrática y culta ciudad de Boston. New York tuvo su primer café después de 1696 gracias a John Hutchin quien compró un terreno cerca de Brodway y en el construyó un local para instalar el "Café King's arm".

El "King's arm" constaba de un salón y, comunicados con él, pequeños reservados cuyas paredes estaban forradas en tela de cortina verde, esto para darle a las estancias un cierto ambiente de intimidad. Allí, los paisanos podían tomar su café u otra bebida más estimulante y despachar su correspondencia con la misma exclusividad del ciudadano londinense contemporáneo suyo.

El café busca nuevas tierras donde crecer

La fuerza que impulsó el avance del café en busca de territorios aptos para su cultivo, no fue solamente el gusto por la bebida. A ello concurrieron también factores como su importancia creciente en el comercio internacional y las posibilidades económicas de las grandes plantaciones del arbusto.

En la empresa de expandir el cultivo del café, desempeñaron un papel protagónico los holandeses y los franceses.

No existen documentos que arrojen la suficiente luz, para esclarecer la forma en que los holandeses lograron burlar la estricta vigilancia de los árabes y sustraer las semillas o las plántulas que sembraron en sus colonias de las Indias Orientales, en la legendaria Batavia, hoy Indonesia, en el año de 1690.

Veinte años después de este suceso, en 1710, Amsterdam recibió una planta pequeña que acogió en el Jardín Botánico, donde gracias a las técnicas de invernadero, se desarrolló y dio frutos además de nuevas plántulas que se distribuyeron generosamente en los huertos oficiales de Europa Occidental.

Esta actitud generosa de los holandeses no pasó inadvertida: el científico James Douglas, quien publicó en Londres en 1727 un libro titulado "El Arbol Yemenita", llamó cariñosamente a Holanda el vivero universal del café.

Francia recibió su primer cafeto en 1713, después de la firma del Primer Tratado de Utrech.

Existen distintas versiones sobre la llegada del cafeto a Francia, pero la más ortodoxa, por la autoridad y posición de su autor, es la del botánico Antonio de Jussieu quien para esa fecha, estaba en el Jardín Botánico de Paris y le cupo en suerte recibir y cuidar de la planta. Como responsable del jardín le tocó escribir la memoria e informe anual, para presentar a la Academia de Ciencias en 1713, documento que aprovechó para hacer una descripción botánica del cafeto que todavía hoy citan los especialistas por su exactitud y precisión.

Sobre ese particular escribió Jussieu:

"Europa debe el cultivo de ese arbusto a los cuidados de los holandeses, que lo llevaron de Moka a Batavia y de allí lo trajeron al jardín de Amsterdam. A Francia y gracias al cuidado e interés del señor Ressou, general de División de Artillería y estudioso de la botánica, quien se desprendió de una plántula de ese arbusto que hiciera traer desde

Holanda, en favor del Jardín Real. Pero el señor Pancras, burgomaestre de la ciudad de Amsterdan, nos proporcionó el medio de conocer mejor este arbusto, al ofrecer, el último año, una nueva plántula que envió a Marly, donde fue presentada al Rey y luego enviada a París al Jardín de su Majestad, donde la vimos, sucesivamente, florecer y fructificar".

El café descubre a América

Si bien a los franceses les cabe el mérito de haberse preocupado por extender el cultivo del café y a sus gobernantes, particularmente al Duque de Orleans -Regente del Reino durante los años inmediatos a la muerte de Luis XIV -, quien dedicó muchos esfuerzos a este cometido, es a los holandeses a quienes se les debe el crédito por haber traído, en 1714, a sus colonias de Guayana, las semillas que plantadas y cosechadas, produjeron a su vez las que se sembraron, en 1719 en la Guayana Francesa.

La iniciativa de enviar semillas de café a Martinica podría también atribuirse a la Academia Real de Ciencia que en 1716 y a instancias del mismo Regente, Felipe de Orleans, envió a la colonia al médico Miguel Isambert para que iniciara allí el cultivo del cafeto y otros productos; además, la apicultura y la sericultura.



Parece que fueron tres plántulas- descendientes de las que habían regalado en su momento el Jardín Botánico de Amsterdam -, las que se encomendaron a Isambert quien acabó por desembarcar a fines de julio de 1716. El portador de las plántulas al igual que los vegetales, murieron unos pocos días después de su arribo a la isla. Este fracaso no descorazonó a los isleños

y, según documentos de la época, tres años después los vecinos de Martinica solicitaron permiso al gobierno de la metrópoli para que uno de sus barcos viajara a Moka y consiguiera las semillas que les permitieran iniciar al fin las plantaciones cafeteras.

El gran investigador Augusto Chevalier, autor de un trabajo monumental sobre el café, sostiene que de las semillas o las plántulas llevadas a Martinica, bien de la Guayana Francesa o por de Clieu desde París, el padre Le Bretón recibió, en 1724, de parte de sus amigos, café recién cosechado en esa isla.

Fueron muchos los inconvenientes que tuvieron que superar los promotores de la caficultura para establecer el cultivo del grano en América; sin embargo hubo algunos factores propicios: en 1726 un terremoto al que sucedió un fuerte huracán, destruyó casi la totalidad de las plantaciones de cacao que había en Martinica, lo que movió el interés de los campesinos hacia el café. Lo cierto es que los cafetales se establecieron al fin y en 1730, Martinica comenzó a exportar café.

La historia del café ha dado pie para que muchos fabularan alrededor de sus hechos o quisieran atribuirse papeles protagónicos, bien en la difusión de su cultivo, ya en la expansión de su consumo por el mundo civilizado.

Sobre la llegada del café a América y su ingreso al continente por la colonia francesa de la isla de Martinica y con base en documento publicado por el historiador de la cultura francesa Elie Freron en "L'annee Literaire" de 1775, en el que recoge una carta firmada por Gabriel de Clieu en la que, con entonación novelesca, describe la forma en que se hizo con una plántula de café y las peripecias que vivió en la larga travesía marítima hasta sembrarla en tierras de su propiedad en Martinica, se aceptó por mucho tiempo que este militar era en verdad el autor de tal proeza y que a él se debía la siembra de los primeros cafetales en América.

Pero en 1929 Augusto Chevalier publicó su documentadísima obra "Los Cafetales del Globo" y el cuento de Clieu se vino al piso.

La carta en la que se atribuye el suceso, fue escrita cuando el oficial tenía 87 años y sobre lo que en ella sostiene, los documentos consultados por Chevalier dicen que este abandonó Martinica en 1718 y no en 1720.

De otra parte, ni los archivos de la Marina, ni los del Ministerio de las Colonias, ni los de la Academia de Ciencias, que permiten seguir paso a paso las etapas de la introducción del café a las demás colonias, dicen nada acerca del viaje de de Clieu a las Antillas.

La única alusión al hecho que se atribuye el oficial francés que consta en los archivos nacionales, es el registro de la carta que recibió el Consejo de la Marina fechada el 28 de noviembre de 1727 en la que se lee: "El señor de Clieu comunica que las plantaciones de café en la Martinica tienen su origen en el arbusto que llevó ya hace seis años, que había conseguido en el Jardín del Rey en París la que produjo su cosecha luego de veinte meses".

El autor de la anotación, a manera de comentario y unas frases más adelante del asiento archivístico comenta..."El prodigio que entraña la introducción del cafeto a Martinica, prodigio que los biógrafos de de Clieu exageraron, nos parece muy sospechoso, dado que ningún contemporáneo habló de ello y los archivos no registran nada al respecto".

El gobierno francés fracasó en sus esfuerzos de cultivar café en Martinica. La esperanza se volcó entonces a que el comandante de Surinam facilitara algunas semillas, para sembrarlas en Cayena, en la Guayana Francesa situada en teritorio continental de la América del Sur.

El señor D'Orvilliers esperaba que un colega suyo el señor de Lyle, le enviara las semillas y ocurrió algo que nadie esperaba: un desertor regreso a Cayena trayendo consigo unos granos de café que había conseguido en Surinam.

Recurramos otra vez a los registros del Consejo de Marina para enterarnos del suceso. En asiento fechado el lo. de diciembre de 1720 se lee: "El gobernador y comandante de Surinam que le había prometido semillas de café (le escribió al señor D'Orvilliers) que ya no se las podía

enviar porque había recibido órdenes muy severas de no dejar salir semillas, así fuera para territorio de sus mismas colonias. No sabía si esa actitud era en represalia por el hecho de que los navíos provenientes de Holanda, que se habían presentado en Cayena con la intención de vender sus mercancía, no habían obtenido la licencia para hacerlo oyendo del gobernador que él estaba muy molesto por las órdenes recibidas en el sentido de impedir cualquier negocio con extranjeros. Nosotros conseguiremos pasar sin su café. El señor De la Motte-Aigron tiene 11 palos (los que había traído el prófugo) que deben comenzar a producir dentro de cinco u ocho meses. Así solo se salve uno, esto será suficiente para proveer de semillas a toda la colonia, pues cada arbusto produce una y hasta una y media libras.".

Las plantaciones de café de las Guayanas, Francesa y Holandesa, se desarrollaron con éxito y cumplieron un papel de trascendencia en la aclimatación de la rubiácea en las tierras aptas para su cultivo en América que fueron tantas y tan buenas, que dieron pie a que el continente se convirtiera en el principal productor mundial de café.

Brasil y Colombia los abanderados de la caficultura

Existen numerosos documentos sobre la introducción del café en territorio brasileño, pero la gran mayoría se contradicen y casi que se anulan unos a otros o son insuficientes para restarle mérito y valor al que se tiene como único hasta el presente.

Precisamente en razón de los roces que se presentaban con estas colonias, a fin de inspeccionar la zona fronteriza y llevar a las autoridades de Cayena la nota de protesta por la violación al tratado de Utrech, el Capitán y General del estado de Marañón y Gran Pará (que entonces abarcaba el territorio de los estados que quedaban al norte de Ceará) Joao Da Maia de Gama, envió a don Francisco de Melo Palheta el día 20 de febrero de 1727.

De Melo Palheta cumplió su cometido y de acuerdo con la directiva de su gobernador de que "si entrara en un jardín o sembrado donde hubiere café, con pretexto de probar alguna fruta, vea si puede esconder algún

par de granos con todo el disimulo y con toda la cautela", volvió a su punto de partida, llevando el café.

Cuarenta años más tarde el Obispo don Jacobo de San José Queiroz quien dirigió la Diócesis de Pará de 1760 a 1763, vistió el episodio con el ropaje de la leyenda romántica "...Una francesa, esposa del gobernador de Cayena (aún sabiendo la prohibición de dar semillas de café), generosamente ofreció a Palheta, en presencia de su esposo que sonrió, una mano llena de pepitas de café, con la galantería de ser ella misma quien las introdujo en el bolsillo de la casaca, obligándole de tal suerte a no economizar las expresiones con que agradeció a la dama esta generosa finura".

El café llegó a territorio colombiano seguramente en manos de algún viajero proveniente de las Guayanas. No existen documentos que nos confirmen el nombre del portador, ni la fecha siquiera aproximada de su ingreso.

Los testimonios más antiguos sobre la presencia del café en Colombia son los que da el padre José Gumilla, jesuíta español, en su libro "El Orinoco Ilustrado" quien, hacia 1730, estuvo en Santa Teresa de Tabage, misión que la Compañía de Jesús tenía en territorio aledaño a la desembocadura del Rio Meta en el Orinoco.

Dice Gumilla en el capítulo XXIV-Fertilidad y frutos preciosos, que ofrece el terreno del Río Orinoco, y el de sus vertientes -: "El café, fruto tan apreciable, yo mismo hice la prueba: le sembré y creció de modo que se vio ser aquella tierra muy a propósito para dar copiosas cosechas de este fruto".

El segundo testimonio es el del Virrey Caballero y Góngora, el gran patrocinador del sabio José Celestino Mutis y de su célebre "Expedición Botánica", quien en carta dirigida a las autoridades de Madrid en 1787, afirma que el café se produce bien en todas las regiones de Girón (Santander) y Muzo (Boyacá).

Los cultivos comerciales de café se iniciaron en el siglo XIX, en la región de los Santanderes, ubicados en el nororiente de Colombia. La primera

exportación registrada es la de 1835 y la cantidad de sacos que salieron por la Aduana de Cúcuta ese año, fue de 2.592.

Entre los impulsores del cultivo del café en Colombia, el más destacado por la herramienta de que echó mano, fue el padre Francisco Romero. Este sacerdote, oriundo de Bogotá, pero que estuvo al frente de varias parroquias de la región de los Santanderes, entre ellas la de Salazar de las Palmas, se valió del púlpito y del confesionario para conseguir que sus feligreses sembraran café. Se cuenta que quienes se acercaban a él para confesarse, recibían como penitencia la siembra de una o varias plantas de la rubiácea, de acuerdo a la gravedad de los pecados de que se acusaran.

El café con...

Seguramente desde que el café ocupó un lugar en las costumbres alimentarias de los hombres, se tomó como infusión a la que no se agregaba nada, pues es esa la mejor forma de captar sus componentes organolépticos y percibir su genuino sabor.

María de Raboutin Chantal, la famosa madame de Sevigné, quien cultivó como pocos el género epistolar, trae en muchas de sus cartas referencias al café.

En carta que dirigiera a su hija el 10 de enero de 1680 anota: "Madame de Schomberg le piede que endulce el café con miel de Narbonne en vez de con azúcar, si no se puede privar del dulce. La miel hace bien al pecho y solamente si lo endulza con ella se le deja tomar el café al señor Schomberg, cuya salud es extremadamente mala desde hace seis o siete meses".

Aunque el uso del café con leche lo trajo a Europa desde China, en un viaje que hizo a ese país en 1655 el señor Juan Jacobo Nieuhof, empleado de la Compañía Holandesa de las Indias Orientales, se debe a madame de Sevigné, la popularización de su consumo en Fancia y en Europa.

Entre las muchas alusiones al café que la Sevigné nos dejó en su correspondencia, saquemos algunas de las que tienen que ver con el



café con leche: "Aquí tenemos leche de excelente calidad y muy buenas vacas. Ahora mismo estamos descremendo leche para mezclarla con azúcar y café. Adorada hija mía, dio un resultado buenísimo y espero que me va ayudar mucho para pasar mejor la cuaresma. Du Boys lo aconseja para los pulmones y para el reumatismo. En resumen es la leche cafetada o el café lechado de nuestro amigo Aliot" (enero 29 de 1690).

Parece que a la hija no le gustó mucho la mezcla, por lo que la señora de Sevigné le replica: "Querida mía, por qué usted habla mal de mi café con leche?, es que usted odia la leche!.

"Yo lo tomo por puro placer el domingo por la mañana. Usted piensa criticar cuando dice que eso es bueno para sostener a una pobre

moribunda. Pues sepa que el café con leche puede hacer que una persona de buena salud viva mucho más alegremente".

No quisiera concluir estas anotaciones, sin consignar antes lo que el gran Balzac, cafeómano insobornable, pensaba del café con leche: "Ofrecer el café con leche a alguien es cometer más que un delito; es caer en el ridículo. Solamente las porteras toman esa mezcla plebeya. Esa bebida disminuye las energías, sobrecarga el estómago de un lastre pernicioso y debilita todo el sistema nervioso".

El café a lo largo de su historia centenaria y en toda la superifice del globo, se ha tomado para muchas cosas y con muchas intenciones, la más frecuente, para el buen funcionamiento del aparato digestivo y la consecuente vida saludable.

Pero, por encima de todo, para halagar el olfato con su aroma y satisfacer el paladar con su exquisito sabor.

Nada mejor entonces para concluir esta visión panorámica de la vida y milagros del café bebida, que los consejos sobre la más refinada manera de degustarlo que el célebre Felipe Silvestre Dufour nos dejó en su libro: "El café no se debe beber sino sorberlo lentamente y tan caliente como se pueda. Para que la bebida no queme hay que evitar introducir la lengua en la taza, procurando siempre mantener su borde entre la lengua y los labios, sin hacer presión y sorbiendo lentamente a traguitos. La infusión debe ser un tanto amarga, de forma tal que no impida el que el café se desee; cuando la persona es tan excesivamente delicada que no puede tolerar el leve amargor de la bebida, se le puede añadir un poco de azúcar, que lo torna agradable al paladar, pero ello le resta parte de su virtud bienhechora..."

Bibliografía

- Aguglia Carlo. "Caffe Storici nel Mondo", editor Roberto Copérnico.Torino 1962. 220 pgs.
- Chalarca, José "El Café en la vida de Colombia". Ed. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Bogotá 1987. 172 pgs.
- ———————————"El Café "volumen III, Enciclopedia del Desarrollo Colombiano, Editorial Canal Rámírez Antares, Bogotá, 1974. 400 Pag.

  ———————————"Colombia, Café y Paisaje", Interprint Editores S.A., Bogotá, 1986, 140 Pag.

  ———————————"El Café, Relato Ilustrado de una Pasión", Editorial Colina, Medellín 1989, 88 Pag.
- Ferré, Felipe "La ventura del Café" Ed. Amilcar Pizzi. s.p.A., Milán, 1991.
- Guimilla, José, "El Orinoco Ilustrado" (Historia natural, civil y geográfica de las naciones situadas en las riveras del Río Orinoco). Edición facsimilar realizada sobre la de Carlos Gibert Ituto, hecha en Barcelona en 1791. Carvajal y Cía. Santander de Quilichao 1984,Tomo I. 360 pgs.
- Hattox, Ralph. "Coffeehousses". Ed. University of Washington Press, Seattle 1985. 180 pgs.
- Moura, Jean et Paul Louvet. "Le café Procope" Perrin Et-Libraires-Editeurs, París, 1929. 240 pgs.
- Teixeira de Oliveira, José. "Historia do Café no Brasil e no Mundo". Ed. Libraria Kosmos, Rio de Janeiro, 1984. 440 pgs.

  Ukers, William H., M.A. "All About Coffee". Ed. The Tea and Coffee Trade Journal Co; 2o. Ed. New York, 1935, 818 pgs.

  Vanier, Michel. "El libro del amante del café". Editor, José J. Olañera; Palma de Mallorca, 1983. 192 pgs.

DECRETO NÚMERO 307 DE 1.997

(7 FEB. 1997)

Por el cual se aprueba un Acuerdo del

Comité Nacional de Cafeteros

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de las atribuciones que le confieren

los Decretos Extraordinarios 1050 y 3130 de 1968

DECRETA :

ARTICULO PRIMERO: Aprobar el acuerdo número 10 del 19 de diciembre de 1996, expedido por el Comité Nacional de Cafeteros, y cuyo texto es el siguiente:

"ACUERDO No. 10 de 1996

(Diciembre 19)

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS,

En uso de sus atribuciones y

CONSIDERANDO:

a) Que con base en el Decreto No. 2078 de 1940 y en las disposiciones que lo adicionan y lo reforman, el Gobierno y la Federación celebraron, el 22 de diciembre de 1988, un Contrato de administración y manejo del Fondo Nacional de Café y prestación de servicios.

b) Que la Cláusula Décima Segunda del actual Contrato de Administración y Manejo del Fondo Nacional del Café, suscrito por el Gobierno Nacional y la Federación Nacional de Cafeteros el 22 diciembre de 1988, establece que los "los ingresos y egresos corrientes, cuya diferencia es el excedente comercial, los que conforman los otros ingresos y egresos de que trata la Cláusula Novena y la financiación prevista en la Cláusula Décima del citado

contrato, integran el Presupuesto General del Fondo Nacional del Café.

Para cada año calendario, y durante el último trimestre del año anterior, este Presupuesto se preparará por la Federación, se aprobará por el Comité Nacional, con el voto favorable de Ministro de Hacienda, y se ratificará posteriormente mediante Decreto del Gobierno".

c) Que el proyecto general de Presupuesto del Fondo Nacional del Café para la vigencia 1997 fue estudiado el día 17 de diciembre de 1996 por los miembros de la Comisión designada para ese efecto por el Comité Nacional de Cafeteros en su sesión del 24 de junio de 1996.

d) Que el Comité en su sesión de la fecha, con el voto expreso y favorable del Señor Ministro de Hacienda y Crédito Público acogió integralmente dicho informe así como el proyecto de Presupuesto incluido en el mismo,

ACUERDA:

ARTICULO PRIMERO: Apruébase el Presupuesto General del Fondo Nacional del Café para la vigencia de 1997, con la siguiente composición:

	Miles de Pesos
INGRESOS CORRIENTES	
Por Ventas de Café	798.542'000
Ingresos por Contribuciones Obligatorias	20.967'000
Fondo de Protección y Recuperación Medio Ambiente	7.000'000
Ingresos Financieros	29.309'200

Otros Ingresos Corrientes	2.300'000
Total Ingresos Corrientes	858.118'200
EGRESOS CORRIENTES	
Compras de Café	631.055'000
Gastos de Operación y Comercialización del Café en el interior y exterior	166.248'300
Gastos Financieros	35.535'800
Transferencia Ley 9a.	62.700'000
Total Egresos Corrientes	805.530'100
Resultado Neto de la Operación Corriente	(37.420'900)
Otros Ingresos	3.355'400
Otros Egresos:	
Programas de Subsidio Fomento y Diversificación	3.928'000
Programa de Inversiones	(30.482'600)
Servicios Prestados al Fondo por Federacafé	67.950'500
Administración Fábrica de Café Liofilizado	7.936'200
Gastos Varios	6.227'700
Fondo de Protección y Recuperación del Medio Ambiente	629'100
Amortización Deuda Largo Plazo	76.170'000
Total Otros Egresos	132.358'900
Total Ingresos y Egresos Netos	(129.003'500)
DEFICIT DE PRESUPUESTO	(166.424'400)

ARTICULO SEGUNDO: El valor de los servicios prestados al Fondo Nacional del Café por la Federación de Cafeteros incluye el monto de la Administración en el exterior, la cual será ejecutada en dólares.

ARTICULO TERCERO: Sométase el presente Acuerdo a la aprobación del Señor Presidente de la República por conducto del señor Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Aprobado en Santafé de Bogotá a los diecinueve (19) días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y seis (1996).

EL PRESIDENTE,

(Fdo) MARIO GOMEZ ESTRADA

EL SECRETARIO,

(Fdo) HERNANDO GALINDO MAYNE

ARTICULO SEGUNDO: El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE.

Dado en Santafé de Bogotá D.C., a los 7 días de Febrero de 1997

ERNESTO SAMPER PIZANO

EDUARDO FERNANDEZ DELGADO
Viceministro de Hacienda y Crédito Público
Encargado de las Funciones del Despacho del Ministro
de Hacienda y Crédito Público

DECRETO NUMERO 1341 DE 1.997

(19 MAYO 1997)

Mediante el cual se aprueban dos Acuerdos del Comité Nacional de Cafeteros

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de las atribuciones que le confieren los Decretos Extraordinarios 1050 y 3130 de 1968

DECRETA:

ARTICULO PRIMERO: Aprobar los acuerdos números 1 y 2 del 3 y 10 de marzo de 1997, respectivamente, expedidos por el Comité Nacional de Cafeteros, y cuyo texto es el siguiente:

ACUERDO No. 1 de 1997

(Marzo 3)

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS,

En uso de sus atribuciones y

CONSIDERANDO:

a) Que con base en el Decreto 2078 y 1940 y en las disposiciones que lo adicionan y lo reforman, el Gobierno y la Federación celebraron, el 22 de diciembre de 1988, un contrato de administración y manejo del Fondo Nacional del Café y prestación de servicios;

b) Que la Federación Nacional de Cafeteros, con recursos del Fondo Nacional del Café, es accionista de la Corporación Financiera de Caldas;

c) Que durante el ejercicio de 1996 dicha Corporación arrojó utilidades por valor de $1'358.588.660,91 de los cuales correspondieron a la Federación-Fondo Nacional del Café, como accionista de ella, dividendos por la suma de $589.480.580,60;

d) Que para asegurar a esa institución crediticia su competitividad en el mercado, desde el punto de vista de servicios y productos ofrecidos y de solidez y respaldo patrimonial y garantizarle así un adecuado nivel de crecimiento, se considera conveniente capitalizar la suma total que le corresponde al Fondo Nacional del Café por dividendos del año 1996, por $589'480.580,60 representada en 999.119 acciones a rázon de $590.oo cada una;

e) Que de otra parte, la Corporación Financiera de Caldas se propone capitalizar la cuenta de revalorización de patrimonio, cuyo valor asciende a $4'236.341.961,96 en 7'180.240 acciones por valor de $590.oo cada una, de las cuales corresponden al Fondo Nacional del Café 3'463.369 acciones;

f) Que el Comité Nacional de Cafeteros en su sesión de la fecha, con el voto expreso y favorable del Señor Ministro de Hacienda y Crédito Público, autorizó la capitalización de estos dividendos y de la cuenta de revalorización.

ACUERDA:

ARTICULO PRIMERO: Autorizase a la Federación Nacional de Cafeteros para que, mediente reinversión de los dividendos que corresponden al Fondo Nacional del Café como accionista de la Corporación Financiera de Caldas por concepto de la distribución de utilidades del ejercicio de 1996, suscriba y pague para dicho Fondo, hasta $589.480.580,60 en acciones de la misma Corporación, a su valor de $590.oo cada una.

ARTICULO SEGUNDO: Autorizase a la Federación Nacional de Cafeteros para que, mediante reinversión de la revalorización del patrimonio que corresponde al Fondo Nacional del Café como accionista de la Corporación Financiera de Caldas, suscriba y pague para dicho Fondo, 3'463.369 acciones de la misma Corporación, a su valor de $590.oo cada una.

ARTICULO TERCERO: Autorizase a la Gerencia de la Federación para realizar todos los actos jurídicos, administrativos y presupuestales requeridos para el perfeccionamiento de esta operación.

ARTICULO CUARTO: Sométase el presente Acuerdo a la aprobación del Señor Presidente de la República por conducto del Señor Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Aprobado en Santafé de Bogotá, D.C., a los tres (3) días del mes de marzo de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL PRESIDENTE,

(Fdo.) RODRIGO MUNERA ZULOAGA

EL SECRETARIO,

(Fdo.) HERNANDO GALINDO MAYNE

ACUERDO No. 2 de 1997

(Marzo 10)

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS,

En uso de sus atribuciones y

CONSIDERANDO:

a) Que con base en el decreto No. 2078 de 1940 en las disposiciones que lo adicionan y lo reforman, el Gobierno y la Federación celebraron, el 22 de diciembre de 1988, un contrato de administración y manejo del Fondo Nacional del Café y prestación de servicios.

b) Que la Federación Nacional de Cafeteros, con recursos del Fondo Nacional del Café, es accionista de la Corporación Financiera de Occidente.

c) Que durante el ejercicio de 1996 dicha Corporación arrojó utilidades por valor de $926'550.021.60 de los cuales correspondieron a la Federación- Fondo Nacional del Café, como accionista de ella, dividendos por la suma de $296'766.636,80.

d) Que para asegurar su competitividad en el mercado, desde el punto de vista de servicios y productos ofrecidos y de solidez y respaldo patrimonial, que le garanticen un adecuado nivel de crecimiento, es conveniente capitalizar $296'766.636,80 de la suma que le corresponde al Fondo Nacional del Café por dividendos del año 1996, que a valor de $233,75 cada una, corresponden a 1'269.590 acciones.

e) Que de otra parte, la Corporación Financiera de Occidente se propone capitalizar la cuenta de revalorización de patrimonio, cuyo valor asciende a $3'639.795.060 en 3'639.795 acciones por valor de $100.oo cada una, de las cuales corresponden al Fondo Nacional del Café 1'548.352 acciones;

f) Que el Comité Nacional de Cafeteros en su sesión de la fecha, con el voto expreso y favorable del Señor Ministro de Hacienda y Crédito Público, autorizó dicha capitalización.

ACUERDA:

ARTICULO PRIMERO: Autorizase a la Federación Nacional de Cafeteros para que, mediante reinversión de los dividendos que correspondieron al Fondo Nacional del Café como accionista de la Corporación Financiera de Occidente durante el ejercicio de 1996, suscriba y pague para dicho Fondo hasta $296'766.636,80 en acciones de la misma Corporación, a un valor de $233,75 cada una.

ARTICULO SEGUNDO: Autorizase a la Federación Nacional de Cafeteros para que, mediante reinversión de la revalorización del patrimonio que corresponde al Fondo Nacional del Café como accionista de la Corporación Financiera de Occidente, suscriba y pague para dicho Fondo, 1'548.352 acciones de la misma Corporación, a su valor de $100.oo cada una.

ARTICULO TERCERO: Autorizase a la Gerencia de la Federación para realizar todos los actos jurídicos, administrativos y presupuestales requeridos para el perfeccionamiento de esta operación.

ARTICULO CUARTO: Sométase al presente Acuerdo a la aprobación del Señor Presidente de la República por conducto, del Señor Ministro de Hacienda y Crédito Público.

Aprobado en Santafé de Bogotá.D.C., a los diez (10) días del mes de marzo de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL PRESIDENTE,

(Fdo.) LUIS IGNACIO MUNERA CAMBAS

EL SECRETARIO,

(Fdo.) HERNANDO GALINDO MAYNE

ARTICULO SEGUNDO: El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE,

Dado en Santafé de Bogotá. D.C., a los 19 días del mes de Mayo de 1997

ERNESTO SAMPER PIZANO

JOSÉ ANTONIO OCAMPO GAVIRIA

Ministro de Hacienda y Crédito Público

COMITÉ DE PRECIOS

RESOLUCION NUMERO 1 DE 1997

(Enero 31)

EL COMITÉ ENCARGADO DE FIJAR LOS PRECIOS INTERNOS DE COMPRA DE CAFE,

en uso de sus atribuciones y en especial de las que le confiere el Artículo 26 de la Ley 9a. del 17 de enero de 1991,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Fíjase como precio de compra del café pergamino tipo Federación en el interior del país, la suma de **DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL CIENTO VEINTICINCO PESOS ($248.125.oo)** por carga de 125 kilogramos, o sea la suma de **MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS ($1,985.oo)** por kilo, el cual se pagará en su totalidad en dinero efectivo.

ARTICULO SEGUNDO: Esta medida entrará en vigencia el día primero (1°) de febrero de mil novecientos noventa y siete (1997).

Aprobada en Santafé de Bogotá a los treinta y un (31) días del mes de enero de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL MINISTRO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

JOSÉ ANTONIO OCAMPO GAVIRIA

LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL,

CECILIA LÓPEZ MONTAÑO

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

JORGE CÁRDENAS GUTIÉRREZ

COMITÉ DE PRECIOS

RESOLUCION NUMERO 2 DE 1997

(Febrero 17)

EL COMITÉ ENCARGADO DE FIJAR LOS PRECIOS INTERNOS DE COMPRA DE CAFÉ,

en uso de sus atribuciones y en especial de las que le confiere el Artículo 26 de la Ley 9a. del 17 de enero de 1991,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Fíjase como precio de compra del café pergamino tipo Federación en el interior del país, la suma de **DOSCIENTOS NOVENTA MIL PESOS (290.000.oo)** por carga de 125 kilogramos, o sea la suma de **DOS MIL TRESCIENTOS VEINTE PESOS ($2.320.oo)** por kilo, el cual se pagará en su totalidad en dinero efectivo.

ARTICULO SEGUNDO: Esta medida entrará en vigencia el día diez y ocho (18) de febrero de mil novecientos noventa y siete (1997).

Aprobada en Santafé de Bogotá a los diez y siete (17) días del mes de febrero de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL MINISTRO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

JOSÉ ANTONIO OCAMPO GAVIRIA

LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL,

CECILIA LÓPEZ MONTAÑO

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

JORGE CÁRDENAS GUTIÉRREZ

COMITÉ DE PRECIOS

RESOLUCION NUMERO 3 DE 1997

(Febrero 21)

EL COMITÉ ENCARGADO DE FIJAR LOS PRECIOS INTERNOS DE COMPRA DE CAFE,

en uso de sus atribuciones y en especial de las que le confiere el Artículo 26 de la Ley 9a. del 17 de enero de 1991,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Fíjase como precio de compra del café pergamino tipo Federación en el interior del país, la suma de **TRESCIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($310.250.oo)** por carga de 125 kilogramos, o sea la suma de **DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS ($2.482,oo)** por kilo, el cual se pagará en su totalidad en dinero efectivo.

ARTICULO SEGUNDO: Esta medida entrará en vigencia el día veintidós (22) de febrero de mil novecientos noventa y siete (1997).

Aprobada en Santafé de Bogotá a los veintiún (21) días del mes de febrero de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL MINISTRO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

JOSÉ ANTONIO OCAMPO GAVIRIA

LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL,

CECILIA LÓPEZ MONTAÑO

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

JORGE CÁRDENAS GUTIÉRREZ

COMITÉ DE PRECIOS

RESOLUCION NUMERO 4 DE 1997

(Febrero 28)

EL COMITÉ ENCARGADO DE FIJAR LOS PRECIOS INTERNOS DE COMPRA DE CAFE,

en uso de sus atribuciones y en especial de las que le confiere el Artículo 26 de la Ley 9a. del 17 de enero de 1991,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Fíjase como precio de compra del café pergamino tipo Federación en el interior del país, la suma de **TRESCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($327.250,oo)** por carga de 125 kilogramos, o sea la suma de **DOS MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO PESOS ($2.618,oo)** por kilo, el cual se pagará en su totalidad en dinero efectivo.

ARTICULO SEGUNDO: Esta medida entrará en vigencia el día primero (1ª) de marzo de mil novecientos noventa y siete (1997).

Aprobada en Santafé de Bogotá a los veintiocho (28) días del mes de febrero de mil novecientos noventa y siete (1997)".

EL MINISTRO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

JOSÉ ANTONIO OCAMPO GAVIRIA

LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL,

CECILIA LÓPEZ MONTAÑO

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

JORGE CÁRDENAS GUTIÉRREZ

COMITÉ DE PRECIOS

RESOLUCION NUMERO 5 DE 1997

(Marzo 7)

EL COMITÉ ENCARGADO DE FIJAR LOS PRECIOS INTERNOS DE COMPRA DE CAFE,

en uso de sus atribuciones y en especial de las que le confiere el Artículo 26 de la Ley 9a. del 17 de enero de 1991,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Fíjase como precio de compra del café pergamino tipo Federación en el interior del país, la suma de **TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL PESOS ($359.000,oo)** por carga de 125 kilogramos, o sea la suma de **DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS ($2.872.oo)** por kilo, el cual se pagará en su totalidad en dinero efectivo.

ARTICULO SEGUNDO: Esta medida entrará en vigencia el día ocho (8) de marzo de mil novecientos noventa y siete (1997).

Aprobada en Santafé de Bogotá a los siete (7) días del mes de marzo de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL MINISTRO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

JOSÉ ANTONIO OCAMPO GAVIRIA

LA MINISTRA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL,

CECILIA LÓPEZ MONTAÑO

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

JORGE CÁRDENAS GUTIÉRREZ

RESOLUCION ESPECIAL DE PRECIO NUMERO 1 DE 1997

(Marzo 14)

Por la cual se comunica el nuevo precio de compra del café pergamino tipo Federación en el interior del país

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACION ANCIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

CONSIDERANDO:

a) Que el Comité encargado de fijar los precios internos de compra, de conformidad con el artículo 26o. de la Ley 9a. de 1991 y en desarrollo del acuerdo a que se llegó el 17 de febrero y el 10 de marzo de 1997 en el seno del Comité Nacional de Cafeteros, estableció un mecanismo para el manejo flexible del precio interno, de conformidad con el cual dicho precio se modificará semanalmente en forma automática;

b) Que en tal sentido, el Comité de Precios encomendó a esta Gerencia efectuar los cálculos correspondientes a cada modificación de precio y comunicar al público su ocurrencia, con estricta sujeción a la tabla de fijación del precio interno aprobada en su sesión del 10 de marzo de 1997 (Acta No. 6/97) y a las pautas básicas acordadas en la misma fecha por esa Corporación;

c) Que la anterior modificación del precio tuvo lugar el 7 de marzo pasado, mediante Resolución No. 5/97 del Comité de Precios, fecha en la cual éste se incrementó a la suma de $359.000/carga de 125 kilogramos;

d) Que hechos los cálculos correspondientes, esta Gerencia estableció que a marzo 14/97 el promedio de los últimos 10 días de mercado del precio de reintegro del café colombiano es de US$2.266/libra, por lo cual el precio interno del grano se incrementará a partir del sábado 15 de marzo, de $359.000/carga a la suma de $383.375,oo por carga de 125 kilogramos.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: El nuevo precio de compra del café pergamino tipo Federación en el interior del país, será la suma de **TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS ($383.375,oo)** por carga de 125 kilogramos, o sea la suma de **TRES MIL SESENTA Y SIETE PESOS ($3.067,oo)** por kilo, el cual se pagará en su totalidad en dinero efectivo.

ARTICULO SEGUNDO: El nuevo precio entrará en vigencia el día sábado quince (15) de marzo de mil novecientos noventa y siete (1997). Aprobado en Santafé de Bogotá a los catorce (14) días del mes de marzo de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL GERENTE GENERAL

JORGE CÁRDENAS GUTIÉRREZ

EL SECRETARIO GENERAL

HERNANDO GALINDO MAYNE

CAMBIOS EN LOS PRECIOS

Modificación de precios marzo 21 de 1997: $363.750 por carga de 125 kg.; $2.920.oo por kilo.
Modificación de precios marzo 31 de 1997: $333.250 por carga de 125 kg.; $2.666.oo por kilo.
Modificación de precios abril 4 de 1997: $339.875 por carga de 125 kg.; $2.719.oo por kilo.
Modificación de precios abril 11 de 1997: $342.750 por carga de 125 kg.; $2.742.oo por kilo.
Modificación de precios abril 18 de 1997: $363.750 por carga de 125 kg.; $2.765.oo por kilo.
Modificación de precios abril 25 de 1997: $374.000 por carga de 125 kg.; $2.992.oo por kilo.
Modificación de precios marzo 21 de 1997: $363.750 por carga de 125 kg.; $2.920.oo por kilo.
Modificación de precios marzo 21 de 1997: $363.750 por carga de 125 kg.; $2.920.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 2 de 1997: $387.625 por carga de 125 kg.; $3.101.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 9 de 1997: $388.375 por carga de 125 kg.; $3.107.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 16 de 1997: $401.250 por carga de 125 kg.; $3.210.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 23 de 1997: $431.275 por carga de 125 kg.; $3.451.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 30 de 1997: $431.275 por carga de 125 kg.; $3.451.oo por kilo.
Modificación de precios junio 3 de 1997: $455.000 por carga de 125 kg.; $3.640.oo por kilo.
Modificación de precios junio 6 de 1997: $445.000 por carga de 125 kg.; $3560.oo por kilo.
Modificación de precios junio 13 de 1997: $393.375 por carga de 125 kg.; $3.147.oo por kilo.
Modificación de precios marzo 14 de 1997: $383.375 por carga de 125 kg.; $3.067.oo por kilo.
Modificación de precios marzo 21 de 1997: $363.750 por carga de 125 kg.; $2.920.oo por kilo.
Modificación de precios marzo 31 de 1997: $333.250 por carga de 125 kg.; $2.666.oo por kilo.
Modificación de precios abril 4 de 1997: $339.875 por carga de 125 kg.; $2.719.oo por kilo.
Modificación de precios abril 11 de 1997: $342750 por carga de 125 kg.; $2.742.oo por kilo.
Modificación de precios abil 18 de 1997: $345.625 por carga de 125 kg.; $2.765.oo por kilo.
Modificación de precios abril 25 de 1997: $374.000 por carga de 125 kg.; $2.992.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 2 de 1997: $387.625 por carga de 125 kg.; $3.101.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 9 de 1997: $388.375por carga de 125 kg.; $3.107.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 16 de 1997: $401.250 por carga de 125 kg.; $3.210.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 23 de 1997: $431.275 por carga de 125 kg.; $3.451.oo por kilo.
Modificación de precios mayo 30 de 1997: $431.275 por carga de 125 kg.; $3.451.oo por kilo.
Modificación de precios junio 3 de 1997: $455.000 por carga de 125 kg.; $3.640.oo por kilo.
Modificación de precios junio 6 de 1997: $445.000 por carga de 125 kg.; $3.560.oo por kilo.
Modificación de precios junio 13 de 1997: $393.375 por carga de 125 kg.; $3.147.oo por kilo.

RESOLUCION NUMERO 1 DE 1997

(Febrero 27)

Por la cual se modifica la reglamentación de la Línea de Financiamiento para Compras de Cafés Corrientes

EL GERENTE GENERAL DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

en uso de sus atribuciones, y

CONSIDERANDO:

a) Que mediante Resolución No. 066 de septiembre 25 de 1986 emanada de esta Gerencia se creó y reglamentó el Fondo de Financiamiento para compras de cafés corrientes por parte de las Cooperativas de Caficultores;

b) Que en desarrollo del programa de gestión integral hacia la calidad, en el cual está empeñada la Federación Nacional de Cafeteros, se ha adoptado como visión de la organización la de lograr una caficultura organizada y mundialmente competitiva; y

c) Que en el marco de ese objetivo, debe garantizarse el manejo más eficiente para los recursos del Fondo Nacional del Café que se suministran a las Cooperativas de Caficultores a través de esta línea de crédito,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: El Artículo 6° de la Resolución No. 66 del 25 de septiembre de 1986 de esta Gerencia quedará así:

ARTICULO SEXTO: El crédito asignado a cada Cooperativa de Caficultores tendrá un plazo hasta de seis (6) meses improrrogables, y devengará intereses a la tasa del 36% efectivo anual, pagaderos por períodos mensuales vencidos, liquidados sobre saldos.

El pago de los intereses a que haya lugar se hará a través de la sucursal o agencia de Almacafé de la cual la Cooperativa hubiere recibido el

valor del crédito. Las Cooperativas podrán hacer, dentro del plazo, abonos parciales.

En caso de incumplimiento se causarán intereses de mora del 48% efectivo anual, sin que en ningún caso se exceda la tasa máxima legal permitida para la mora.

PARAGRAFO PRIMERO: No habrá lugar a causación ni a cobro de intereses:

a) Sobre los valores que, dentro de un plazo máximo de treinta (30) días calendario a partir del desembolso, entreguen las Cooperativas a satisfacción de Almacafé S.A., en café transformado en tipo Federación, en brocado Federación o en café tipo excelso de exportación.

   Las entregas de cafés tipo excelso requerirán de la autorización previa, expresa y escrita de la Gerencia Comercial de la Federación para cada una de las cantidades correspondientes. Así mismo, los cafés pergamino materia de estas trillas deberán ser objeto de revisión y aprobación previa por parte de la Oficina de Calidades de Café de Almacecafé S..A.;

b) Sobre el valor de los cafés que, dentro de un plazo máximo de treinta (30) días calendario a partir del desembolso, transformen las Cooperativas en café excelso y lo usen par exportación, bien sea directamente o través de sociedades de la exclusiva propiedad de ellas y que estén directamente dedicadas a la exportación del grano;

c) Sobre el valor de los cafés que, dentro del mismo plazo, comercialicen las Cooperativas con tostadores nacionales debidamente isncritos ante la DIAN, a través de las sociedades a que hace referencia el literal anterior, con destino al consumo interno.

PARAGRAFO SEGUNDO: Para los efectos de parágrafo anterior, entre el momento del desembolso y aquel en que se vefirique la realización de una trasformación y uso de las que allí se contemplan, no

deberá mediar por parte de la Cooperativa ninguna otra utilización del valor desembosado por Almacafé S.A.

En caso de que la Cooperativa disponga de los cafés adquiridos con recursos de esta línea, para realizar operaciones con entidades diferentes de las previstas en el Parágrafo Primero, se causarán intereses de conformidad con lo previsto en este Artículo.

En todos los casos, el producto de cada venta deberá ser reintegrado por la Cooperativa directamente a Almacafé S.A.

PARAGRAFO TERCERO: Los reintegros o abonos que se realicen, tanto en dinero como en especie, se aplicarán siempre al desembolso más antiguo.

PARAGRAFO CUARTO: La persona o entidad que proceda de manera contraria a lo previsto en este Atículo, incurrirá en las sanciones que la ley establece para el mal manejo de los recursos públicos; de igual manera, le serán aplicadas las sanciones comtempladas en los Estatutos de la Federación y en la reglamentación del patrocinio otorgado a las Cooperativas de Caficultores."

ARTICULO SEGUNDO: La presente resolución rige para los créditos otorgados a partir del primero de marzo de mil novescientos noventa y siete (1997) y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

Aprobada en Santa Fe de Bogotá a los vientiséis (26) días del mes de febrero de mil novecientos noventa y siete (1997).

EL GERENTE GENERAL,

JORGE CÁRDENAS GUTIÉRREZ

EL SECRETARIO GENERAL

HERNANDO GALINDO MAYNE

MIEMBROS COMITES DEPARTAMENTALES
1995 - 1998

ANTIOQUIA

Principales	Suplentes
Juan Francisco Suárez	Rafael Arturo Gómez Arango
Carlos Adolfo Arango Arcila	Jorge Iván Cañas Santamaría
Iván Darío Vélez Zapata	Francisco de P. Toro Giraldo
Diego de Jesús Márquez Vélez	Dario Gerardo Mejía Ospina
Hernando A. Uribe Aramburo	Julio César Gutiérrez Arango

BOYACÁ

Héctor Julio Garía Salamanca	Jesús Antonio Medina Bernal
Josué López Garavito	Héctor Julio Garzón Ruíz
Alvaro Vásquez Caballero	Evangelista Hurtado Fajardo
Ricardo Blanco Cárdenas	Rito Alejo Sánchez Guerrero
Vicente de Paul Carvajal Ramírez	Simón Cortés González
Rafael Buitrago Páez	Martín Ortiz Casas

CALDAS

Javier Londoño Estrada	Luis Gonzaga Cadavid Yepes
Octavio Jaramillo Arango	José Otaín Restrepo Pérez
Bernardo Henao Jaramillo	Eugenio Vélez Uribe
Fernando Duque Villegas	Juvenal Restrepo Hoyos
Jorge Manrique Londoño	Jorge Iván Guerra Cano
Jairo Ramírez Zuluaga	Eliseo Franco López

CAUCA

Cenón Julio Medina Caicedo	Alberto Trochez Arboleda
Carlos A. Martínez Martínez	Carlos Hobrecker
Nelson Solis Carabalí	Carlos A. Pito Dagua
Gerardo Guido Trujillo Sarria	Jaime Díaz Noscue
José O. Sotelo Cerón	Lorenzo Moncayo Navia
Jairo Edil Diaz Campo	Olivo Antonio Sevilla

CESAR

Félix Romero Cantillo	Casimiro Torres Murgas
Leoncio Torres Peralta	Campo Elias Ospino Campo

CUNDINAMARCA

Ernesto Sayer Martínez	Ismael Enrique Peña
Ulpiano Rojas García	Flor Matilde Sacristán
Juan Antonio Castilla	Alejandro Hernández Acero
Javier Bohórque Bohórquez	Leonel Fierro Avila
Jacinto Ariosto Aguillon G.	Sebastián Mora
Raúl Valbuena Ferla	Joaquín Camargo Herrera

GUAJIRA

Jorge Eliecer Pianeta Sarabia	Gonzalo Mediola Acosta
Pedro José Vargas Lozano	José Eulises Mendieta López
Candelario Rincón Gaona	Jaime José Mattos Oñate
Luis Fernández Múrgas	Petronia Ramírez Montero

HUILA

Fabio Medina Vargas	Laurencio Castro
Cristobal Sánchez	Luis Enrique Parra
Liberio Jiménez Jiménez	Jaime Rojas Escarpeta
Danilo Carvallo Ome	José Eustacio Salas Trujillo
José Farith Gómez Rubiano	Gregorio Rodríguez Córdoba
Luis Enrique Arias	Hernando Leyva Clavijo

MAGDALENA

Ramón Campo González
Gustavo A. Rojas V.
Camilo González Castro
Héctor Patiño Ospina
Luis F. Martínez P.
Luis R. Sandoval Ayala

Julio Illige Aaron
José de J. Guerra
Orlando Hortúa R.
José Eulises Perea
Julián Jiménez N.
Susana Angarita P.

NARIÑO

Simon Bolivar Tulcán
José Rafael Benavides
Efraín Lasso Cerón
Aura Teresa Pérez de Bentacourth
Hernán Rojas Mena

Melquisedec Córdoba
Alirio Uldarico Gaviria G.
Jaime Alfredo Delgado
Jorge Humberto Bacca
Carlos Meneses

NORTE DE SANTANDER

Alfredo Yañez Carvajal
Armando Amaya Alvarez
Luis José Hernández Castellanos
Marina Contretas de Rojas
Leonidas Parada
Carlos Villamizar Sánchez

Mario López
Heriberto Coronel
Humberto Ayala B.
Justo Pastor Acevedo
Simeón Velásquez Molina
Jorge Araque Becerra

QUINDIO

Carlos Alberto Gómez B
José del Carmen Prieto V.
Jorge JairoGartner G.
Fernando Gallego Jaramillo
Jairo Grisales Ospina
Gabriel Luis Vargas G.

Nora Piedrahita Zapata.
Juan Carlos Duque
Gustavo Alberto Castaño
Gustavo Pulgarín Arias
Iván Duque Segura
Juan de Dios Gallego A.

RISARALDA

Jesús Antonio Botero Gartner
Jaime Posada Mejía
Manuel Cano Betancourt
Julio Ernesto Marulanda Buitrago
Alba Lucía Muñoz Zuluaga
Hugo Tobón Duque

Enrique Angel Mejía
Anibal Ríos Ramírez
Alberto Valencia Gartner
José Jesús Benjumea Echeverry
William Sánchez Rendón
Jesús María Quiceno Cano

SANTANDER

Ramiro Alvarez González
Roberto Forero Fernández
Jorge Julián Santos Orduña
Luis Ardila Casamitjana
Olegario Cárdenas Guarín
Gustavo Parra Durán

Juan Mauricio Gómez Gómez
Gabriel de J. Silva Giratá
Eutimio Soto Niño
Tito Julio Cuadrado Tovar
Orlando Rueda Rangel
Héctor Fdo. Torres Gómez

TOLIMA

Jairo Francisco Barragán Fonseca
Maclovio Alvira Jácome
Humberto Tafur
Luis Javier Trujillo Buitrago
José Jesús Betancourt Hernández
Epimenio Hernando Lozano

José Silvio Bentacur Cardona
Alberto González Ospina
Luis Angel Oviedo Aguilar
José Antonio Rodríguez Flórez
Víctor Manuel Rodríguez Osorio
José Angel Portela

VALLE

Danilo Cabal Cano
Carlos Roberto Ramírez
Fernando Zapata Valencia
Alonso Barragán Arango
Alonso Durán Rivera
Tulio Ospina Porras

Rodrigo Tenorio Garcés
Ramón Alberto Tabares Lemos
Camilo Restrepo Osorio
Jorge Arley Sánchez Gil
Jorge Tobón Rivera
Jairme Ignacio Botero de los Ríos