



TOLIMA Cafetero

Órgano de Información del Gremio Cafetero Tolimense

Año 18 Edición 170 Ibagué - Tolima 2006 24 páginas ISSN 0124-1060 Con el apoyo del Fondo Nacional del Café

Diálogo cafetero en Planadas y Fresno

De nuevo el doctor Gabriel Silva Luján visitó a los cafeteros del Tolima. En los Diálogos Cafeteros de Planadas y Fresno, se reunieron cerca de 1.500 cafeteros para escuchar al Gerente General de la Federación.



En Planadas el doctor Silva hizo importantes planteamientos y anunció una nueva visita antes del año 2007.



En Fresno, el Gerente de la Federación hizo una importante exposición sobre el valor agregado como elemento fundamental para competir con éxito.

El gerente de la Federación de Cafeteros se comprometió a destinar importantes recursos para el programa de cafés especiales que viene adelantando el Comité de Cafeteros del Tolima. Así mismo, el gobernador del departamento, Fernando Osorio, quien estuvo presente en Planadas, anunció aportes también significativos para fortalecer aún más dicho programa.

El gerente de la Federación hizo, además, una importante relación del trabajo que ha desarrollado la Federación de Cafeteros en los últimos años, en donde el valor agregado y la innovación, han sido fundamentales para darle una nueva imagen a la máxima institución cafetera del país.

Los cafeteros asistentes a estos eventos se mostraron satisfechos y recibieron respuesta a las diferentes preguntas que plantearon en los diálogos. Más información pág.6

En esta edición:

Página 4



Alumnos e instituciones del Tolima, pertenecientes al programa Computadores para educar, recibieron premio nacional.

Página 11



Separata Técnica. Programa de Aseguramiento de la Calidad del Café en el Tolima

Página 21



Las historias de Lucio el Cafetero

El Gremio Cafetero se declara satisfecho por el acuerdo

El Café de Colombia logró buenos resultados en el TLC

(Red de Información Cafetera) —Los cafeteros colombianos celebraron el acuerdo logrado en Washington para la firma del Tratado de Libre Comercio (TLC) con los Estados Unidos, por lo que representará para el desarrollo económico y social del país en los próximos años, y porque se lograron muy buenos resultados para el Café de Colombia.

Estos planteamientos fueron hechos por el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Gabriel Silva, quien argumentó que “el TLC es vital para el país, pues cerca del 40% de las exportaciones colombianas van a ese mercado y una proporción de ellas han estado sostenidas por preferencias unilaterales y temporales, que no son fáciles de prolongar en el tiempo”.

El dirigente gremial explicó que “el acuerdo representa un gran paso para el país y su economía, porque en vez de cerrar nuestro mercado, nos abre miles de puertas en una economía que es 126 veces más grande que la colombiana y que registra un ingreso por habitante 19 veces superior”.

Contrato de estabilidad jurídica

Gabriel Silva, quien a comienzos de los años noventa fue Embajador de Colombia ante la Casa Blanca, dijo que “el TLC es un contrato de estabilidad jurídica para las relaciones de Colombia con los Estados Unidos, lo que sin duda volverá a nuestro país un destino atractivo para la inversión extranjera”.

Dijo que los empresarios colombianos han aprendido a hacer negocios en ese país, y que así lo han demostrado durante décadas los caficultores colombianos, que han convertido a Estados Unidos en su primer mercado.

Explicó que Colombia no puede olvidar que las importaciones anuales de los Estados Unidos suman 15 veces lo que produce Colombia en un año y que equivalen a 75 veces lo que exporta nuestro país en un año a todo el mundo.

“Con un mercado de esas dimensiones -dijo- y con las perspectivas que abre el TLC, lo que debe hacer Colombia es trabajar duro para conquistar parte de esos millones de consumidores, con eficiencia, calidad, cumplimiento y precios competitivos”.

Argumentó que la firma del TLC nos coloca en igualdad de condiciones frente a países competidores de Colombia que han adquirido ventajas en el mercado de los Estados Unidos, como México y Canadá, con el NAFTA; Chile, que tiene un tratado de libre comercio con Estados Unidos y Canadá; y próximamente frente a los países de Centroamérica y República Dominicana, que firmaron el CAFTA-DR.

Café, asegurado

El Gerente General de la Federación dijo que “el Gremio cafetero se declara muy satisfecho con el resultado de las negociaciones para el

sector, porque el Café de Colombia logró muy buenos resultados, en beneficio de más de 500.000 familias productoras”.

Aunque Colombia entra con su café al mercado de los Estados Unidos sin pagar aranceles desde hace años, la firma del TLC consolida ese acceso libre y le da seguridad jurídica en el tiempo a esta actividad. En otras palabras, eso implica que una vez firmado y ratificado el TLC en los Congresos de los dos países, el arancel de 0% que se le aplica al café no se podrá modificar.

“Ese logro es fundamental para la industria cafetera colombiana -dijo Silva-, porque Estados Unidos es el principal consumidor de café del mundo y desde hace años es el primer mercado para el café de Colombia”. *(Continúa en la página 15)*

“El TLC es un contrato de estabilidad jurídica para las relaciones de Colombia con los Estados Unidos”.

“Las importaciones de EE.UU. suman 15 veces todo lo que produce Colombia en un año y 75 veces lo que exporta nuestro país a todo el mundo”.

“El Café de Colombia logró muy buenos resultados, en beneficio de más de 500.000 familias productoras”.

“Una vez firmado y ratificado el TLC, el arancel de 0% que se le aplica al café no se podrá modificar.”

“Estados Unidos podrá exportar a Colombia hasta 150 toneladas de café tostado por año, pero elaborado únicamente con café variedad arábica. Eso equivale a 2.100 sacos.”

“Las excepciones para mantener el control de calidad del café de exportación y la contribución cafetera, son dos logros fundamentales para el sector.”

“Con el TLC se podrá fortalecer el programa de defensa del nombre de Café de Colombia en el mercado de los Estados Unidos.”

Nuevos Presidente y Vicepresidente del Comité Departamental



El Comité Departamental de Cafeteros del Tolima nombró como nuevo presidente al señor Guillermo Grijalba, representante de la circunscripción Fresno.

De igual manera designó como vicepresidente al señor Julio César Buitrago, representante de la circunscripción Líbano.

El Comité Departamental está conformado por seis miembros principales con sus respectivos suplentes.

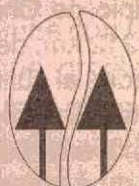
De igual manera, los miembros de este Comité, son los Delgados por el Tolima ante el Congreso Nacional de Cafeteros, que se reúne anualmente, en Bogotá.

Cafisur celebró su Asamblea 30

La Cooperativa de Caficultores del Sur del Tolima, Cafisur, celebró su trigésima Asamblea General Ordinaria de Delegados, en su sede principal del municipio de Chaparral.

Es de destacar el deseo común de los cafeteros asociados por mejorar cada día la calidad del café producido en la zona sur del Tolima y lograr con ello, mejores resultados económicos. Esto se evidencia en las propuestas y sugerencias formuladas por la Comisión de Café, en la cual se le recomienda a la Cooperativa liderar el proceso de comercialización de cafés de alta calidad. Así mismo, los cafeteros socios recomiendan establecer el laboratorio móvil de calidades de café, realizar cursos de calidades de café con los asociados y ampliar el número de laboratorios de calidades de café.

La Asamblea fue presidida por el doctor Edison Salgado, en calidad de Presidente, y el doctor Gilberto Castro, actuó como secretario.



CAFISUR

Amigo cafetero: véndale su café a la Cooperativa de Caficultores. Allí siempre encontrará buena medida y buen peso. Además de recibirá los servicios sociales de salud y crédito. Las cooperativas de caficultores, son de los cafeteros.



Concurso Muestra de la Cafilíbano

La Cooperativa de Caficultores del Líbano, Cafilíbano, invita a todos los cafeteros socios para que participen en el Concurso, «Muestra de la Calidad Cafilíbano», donde en una sana competencia se destacarán los mejores cafés producidos en la zona de influencia de la Cooperativa.

Premios y bonificaciones

Primer lugar

Fertilizante por valor de \$1'000.000 (Un Millón de pesos)

Segundo lugar

Fertilizante por valor de \$700.000 (Setecientos mil pesos)

Tercer lugar

Fertilizante por valor de \$300.000 (Trescientos mil pesos)

Además de esto, los tres primeros lugares recibirán, como bonificación al precio del café, \$30.000 por carga.

Todos los lotes con factor de rendimiento menor de 93 y que tengan menos del 1% de pasillas de máquinas y broca menor al 1% en almendra, recibirán bonificación de \$20.000 por carga, si no quedan dentro de los tres primeros lugares.

Además de esto, los lotes participantes y seleccionados, podrán entrar a los concursos Copa de la Excelencia e Illy Café. También serán inscritos como proveedores del programa «Practies» para la empresa Starbuck Coffee-Industrias Aliadas.

Homenaje a Gonzalo Orozco



Con el propósito de resaltar el trabajo que en beneficio de los cafeteros del sur del Tolima viene adelantando el señor Gonzalo Orozco Orozco, miembro del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima, la alcaldía de Ataco, en cabeza del Dr. Herver González y los cafeteros del municipio de Ataco y Planadas, le rindieron un sentido homenaje. En este reconocimiento también se hizo preste el Dr. Fernando Osorio Cuenca, gobernador del departamento.



Computadores para educar

Proyecto "Sueño de Aula"



Aparecen en la Foto: El Profesor Yarumo, María Isabel Mejía y Edgar Echeverry



Con gran entusiasmo se llevó a cabo en las instalaciones de la Federación Nacional de Cafeteros, la premiación de los mejores cinco (5) productos presentados por Instituciones Educativas beneficiarias del programa Computadores para Educar, estrategia de acompañamiento Federación Nacional de Cafeteros.

El evento estuvo presidido por la doctora María Isabel Mejía Jaramillo, Directora Ejecutiva de Computadores para Educar y el Doctor Edgar Echeverri, gerente Técnico Federación Nacional de Cafeteros. Además contó con la presencia de la Doctora Rosario Salazar y los doctores Francisco Camargo, Gerente Administrativo programa Computadores para Educar e Ignacio Amortegui Ferro, Director de la División Técnica del Comité Departamental de Cafeteros del Tolima. Asistieron igualmente, los Facilitadores del programa por parte del Comité de Cafeteros del Tolima, los licenciados Ariel Hernando Martínez Echeverri y Juan de la Cruz Páez Robayo. También acudieron al acto las delegaciones de los establecimientos educativos galardonados. La ceremonia fue dirigida por el profesor Yarumo.

En la ceremonia le fueron otorgados los premios a la Escuela Rural Mixta Campohermoso-Ataco y a la institución educativa La Esperanza – Rioblanco, primer y segundo puesto respectivamente. A cada uno se le asignará por parte del programa Computadores para Educar, un equipo de cómputo. Otros departamentos que se destacaron por los trabajos presentados y obtuvieron premio, fueron Huila, Cundinamarca y Santander.

Este concurso tiene como finalidad:

Recoger historias basadas en los sueños compartidos dentro del proceso vivido, los aprendizajes significativos y las experiencias logradas alrededor de la adecuación de las aulas. También, compartir con el programa, la visión que tienen los miembros de la comunidad educativa sobre los usos potenciales de los equipos y los planes y proyectos a futuro, para la sostenibilidad de las aulas y los equipos.

computadores para educar

VEREDA LA ESPERANZA

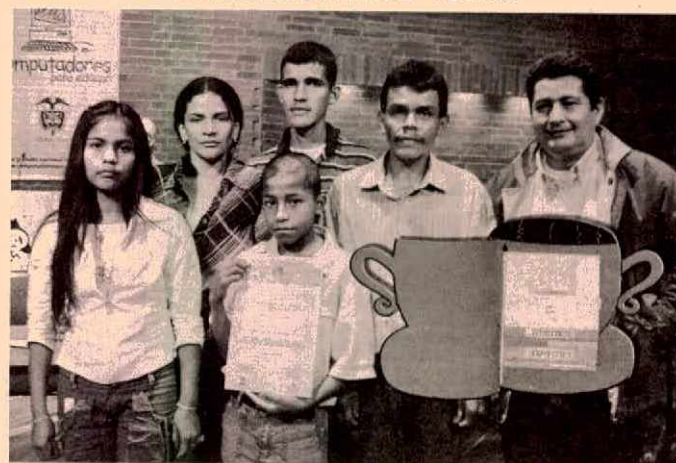
MUNICIPIO DE RIOBLANCO - TOLIMA



La Vereda la Esperanza, una de las veredas cafeteras del municipio de Rioblanco, se encuentra anclada en la cordillera central en límites con el municipio de Chaparral – vereda La Profunda. Fue creada en 1983. Dista 212 km. de la ciudad de Ibagué. Las 48 familias de la vereda están dedicadas al cultivo del café y cultivos alternos. Cuenta con la institución educativa La Esperanza, que imparte educación desde el grado preescolar hasta noveno, con un total de 8 docentes y 154 alumnos.

VEREDA CAMPOHERMOSO

MUNICIPIO DE ATACO - TOLIMA



La antes denominada Inspección de Policía Campohermoso, hoy vereda Campohermoso, una de las más antiguas del municipio de Ataco. Está ubicada a 209 km de la capital del Departamento. La conforman 85 familias, dedicadas a la caficultura. Cuenta con la Escuela Rural Mixta Campohermoso que ofrece educación a 63 alumnos por intermedio de sus 2 docentes. Además funciona el Sistema de Aprendizaje Tutorial (SAT) atendiendo a 20 estudiantes con su respectivo tutor.

Fiesta Cafetera

Por primera vez, un gerente de la Federación visita Planadas.



**Gonzalo
Orozco Orozco**

En dos ocasiones pude hacerle directamente la invitación al doctor Gabriel Silva Luján, para que visitara el municipio de Planadas. Luego de esta petición personal, el doctor anunció en Chaparral en el mes de noviembre del año

2005, que se reuniría con los cafeteros de la circunscripción de Planadas. Comenzamos entonces a trabajar con mucho entusiasmo, pues el anuncio se convirtió en un hecho histórico, ya que sería la primera vez que un gerente general de la Federación, pondría pies en este municipio. Y así fue como sucedió.

Gracias a la colaboración del Alcalde John Jairo Hueje y al equipo del Servicio de Extensión, organizamos este evento que a todas luces resultó más que exitoso.

Al doctor Silva le expresé que la región de Planadas sólo podía ser poblada por cafeteros de alta calidad. Cafeteros que han sido fieles y leales al cultivo del café, pues hasta ahora, no hay ninguno que piense pasarse a otro cultivo.

También le comenté, que hace años casi desfallecemos con la crisis tan prolongada que vivimos los cafeteros, pero que gracias a la decisión del Congreso Nacional Cafetero de hace tres años, y a la acertada gestión de la actual gerencia de la Federación, se le trasladó un mayor precio a los productores, lo que representó un importante alivio, así se invirtiera menos en obras de infraestructura.

Esta situación nos permitió volver a tener manchones de cafetales verdes, los cuales pudo apreciar desde el aire el Señor Gerente, en su arribo a nuestro municipio.

Para la circunscripción Planadas y para todos sus cafeteros, la presencia del doctor Gabriel Silva tuvo una grata significación, pues además de responder a cada una de las preguntas que le formularon los participantes del diálogo, se comprometió a impulsar el programa de cafés de calidad del Tolima, así mismo afirmó que sería insistente ante el Gobierno Nacional, para que se mejorara la vía Ataco-Planadas y acordó con el Gobernador del Tolima, un trabajo conjunto para el cuidado de las vías terciarias.

Y por si fuera poco, anunció una próxima visita a esta hermosa región, cuando la Federación de Cafeteros cumpla sus 80 años de existencia, para celebrar esta fecha tan memorable.

Finalmente, agradezco la disposición del señor Gerente y de los invitados especiales que nos acompañaron en ese día, que desde ese mismo instante pasó a constituirse en una fecha histórica para los cafeteros y la caficultura de Planadas.

Compromiso gremial

Motivos suficientes para llenarnos de orgullo cafetero.



**Luis Javier
Trujillo**

Muy grato resultó para todos los cafeteros del norte del Tolima, la visita que realizó el doctor Gabriel Silva al municipio de Fresno. Quiero, entonces, compartir con los lectores, las palabras que en ese momento le expresé al Gerente de la Federación, a modo de bienvenida.

Doctor Gabriel Silva: es para mi motivo de profunda satisfacción darle la más cordial bienvenida al municipio de Fresno, apacible rincón cafetero, que limita con el departamento de Caldas y los municipios tolimenses de Casabianca, Falan, Palocabildo, Mariquita y Herveo.

Por estas montañas bajó un grupo de colonos antioqueños que fundaron un pueblo en el año de 1850, al que le dieron el nombre de Mosquesada, en honor a dos personajes históricos: Gonzalo Jiménez de Quesada y Tomás Cipriano de Mosquera.

Pero sería en el año de 1887, cuando fue reconocido como distrito y se le bautizó nuevamente para llamarlo Fresno, en homenaje a esos hermosos árboles de copa abierta y flores amarillas, que en su época adornaban esta zona.

Los colonizadores antioqueños encontraron en esta comarca, tierra buena para plantar y vivir. Una vez instalados sembraron esas semillas prodigiosas que traían con suma delicadeza, ocultas en un carriel, pues sabían que en ellas se escondía el secreto del bienestar y el progreso. En muy poco tiempo la semilla dio frutos prodigiosos y desde entonces el aire se mezcló con el olor del café tostado. De eso hace ya más de cien años y aún hoy seguimos respirando el aroma del café.

El municipio de Fresno cuenta actualmente con 19.463 hectáreas, de las cuales 8.052 son cultivos de café. Tenemos 4.464 fincas cafeteras y 3.719 caficultores. Su altura es de 1.478 metros y cuenta con una población de aproximadamente de 38.00 habitantes.

Las cifras nos muestran, claramente, lo que representa el café para el municipio de Fresno y para sus pobladores.

Hoy tenemos motivos suficientes para llenarnos de orgullo cafetero, orgullo que deseo sienta usted igualmente, doctor Silva, y de manera especial, pues estoy seguro de que regresará muy pronto a esta tierra, que también es su casa.

Sea está la oportunidad para reconocerle así mismo, su destacada gestión al frente de la Gerencia de la Federación y su capacidad de trabajo, que se ha visto reflejada en los excelentes resultados obtenidos en su administración.

Viene de la página 1 - Diálogos cafeteros

En Planadas y Fresno compromiso gremial

El Gerente de la Federación, Gabriel Silva Luján, con la camiseta amarilla que distingue al Servicio de Extensión de la Federación, saludo a un buen número de cafeteros presentes en el Coliseo del Café, donde se llevó a cabo el diálogo cafeteros de Planadas. Igual situación se vivió en Fresno, en donde el gerente compartió amistosamente con los productores de esa región.

De sus exposiciones en estos dos municipios, destacamos lo siguiente:

Democracia cafetera

Es la esencia y el corazón de la organización. La participación y el liderazgo de todos los cafeteros es lo que hace fuerte a la Federación de Cafeteros.

Las próximas elecciones cafeteras, que se celebrarán en septiembre de este año, deben ser las de mayor participación electoral en la historia de la Federación.

El mensaje es de esperanza, pues a pesar de los 80 años de historia de la Federación, es una organización viva, joven, dinámica y comprometida. Por tanto, está sobre los hombros de los cafeteros obtener los mejores resultados en las votaciones.

Las elecciones cafeteras son la afirmación de la legitimidad y la parafiscalidad, conceptos fundamentales para seguir adelante como ejemplo para el país y el mundo.

Cooperativas de caficultores

Son la presencia de la Federación y representan la sustentación del precio de compra del café. Por tal motivo, para este año hay un cambio de rumbo para que las cooperativas puedan tener una mejor situación financiera.

Las Cooperativas son el instrumento que hay que defender para garantizar su competitividad frente a las compras de garaje. Por tanto, se podrán en marcha una serie de incentivos para que éstas continúen sirviéndole a los cafeteros.

Fondo Nacional del Café

El Fondo ha tenido un importante mejoramiento financiero. Y es, precisamente, el Fondo el que permite servirle a los cafeteros. Gracias a que se cuenta con él, se ha impedido el colapso cafetero, como sí ha pasado en otros países productores. El Fondo es en esencia, la vida de la caficultura colombiana.



El Diálogo Cafetero de Planadas se llevó a cabo en el Coliseo del Café, que albergó alrededor mil cafeteros.



El Diálogo Cafetero de Fresno se llevó a cabo en el colegio San José y reunió a cerca de 500 cafeteros.



Fiesta radial en la vereda La Toma



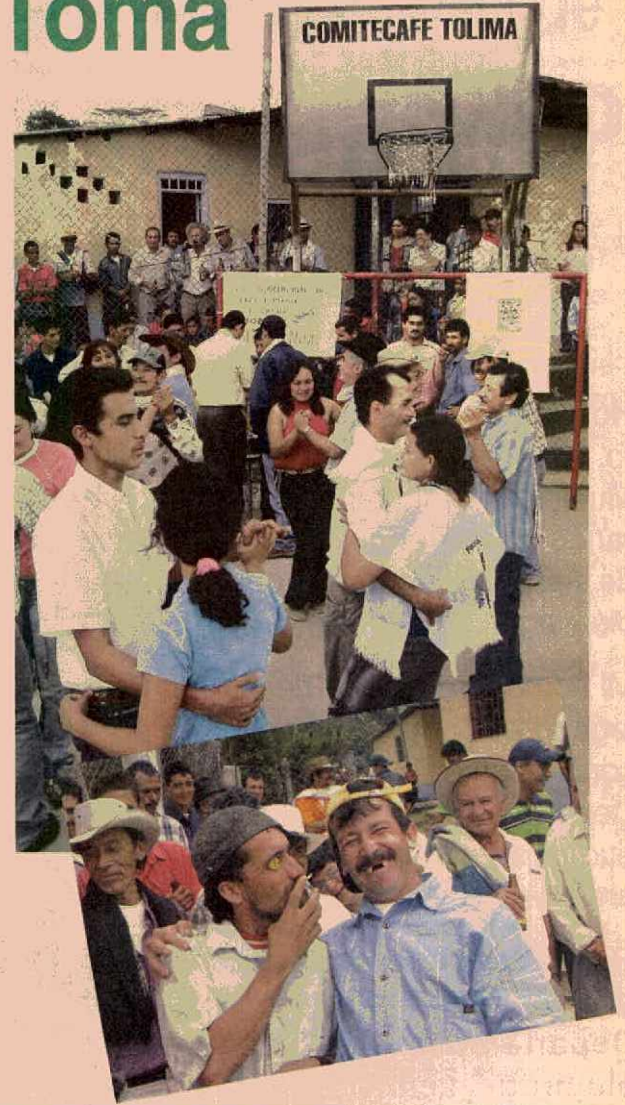
En la vereda La Toma, municipio de Rovira, nos Tomamos un Tinto de alta calidad con esta bella comunidad cafetera.

La Asociación de Productores de Café Especial, Asoreal, junto con el Servicio de Extensión, fue la encargada de organizar la reunión en la que participaron más de doscientas personas. Obras de teatro, canto, grupo musical, muestra de café de alta calidad y un derroche desbordado de alegría, fueron los principales ingredientes de este encuentro.



Agradecemos la participación activa de la comunidad, los docentes, el Concejo Municipal y la Alcaldía de Rovira, al igual que a los diferentes presidentes de las Juntas de Acción Comunal que se hicieron presentes.

Así mismo la participación del Servicio de Extensión del municipio de Rovira, quienes liderados por Rodrigo Antonio Méndez (q.e.p.d), y Hugo fernando Barrios, organizaron este evento.



Por: **Diego Vargas Sabogal**

Jefe de Zona Agroinsumos del Café Tolima Grande - Reg. ICA No. 1-8302

Fertilice con base en el análisis de suelos

Amigo Caficultor: Dentro de las **"DOCE MANERAS DE MEJORAR LOS INGRESOS EN LAS FINCAS CAFETERAS"** (Avance técnico No. 255 Cenicafé), resaltamos la número 6 que dice: **"Fertilice con base en el análisis de suelos"**. Esta recomendación debe ser tenida en cuenta por todo cafetero que se considere de avanzada, pues sin conocer que tiene y que le falta al suelo es muy difícil atinarle al fertilizante adecuado. El análisis nos dirá qué elementos mayores, secundarios y menores tiene ese suelo, elementos que no debemos aplicar o que debemos aplicar en menor cantidad. También nos dirá que elementos están ausentes de ese suelo y que debemos aplicar urgentemente así como el grado de acidez del mismo. Recordemos que la fertilización está orientada hacia una mayor producción, generando por lo tanto, mayores ingresos. La reducción del costo de la fertilización se consigue utilizando únicamente las cantidades requeridas de fertilizantes y mejorando la eficiencia de la mano de obra. Con la práctica del análisis de suelos se ha logrado disminuir los costos de la fertilización hasta en un **18%**.

Por ningún motivo realice quemas en sus lotes pues está quemando el futuro de sus hijos. Recuerde que en este mundo somos pasajeros y debemos dejarlo igual o mejor de lo que lo encontramos.

Y no se le olvide..... "El que lleva el abono a la finca en bicicleta.....baja el café en bicicleta! Y el que lleva el abono a la finca en camioneta.....baja el café en camioneta.

No se deje engañar ni se deje cambiar la marca, exija los fertilizantes "Agrocafé" y Nutrimón, distribuidos en el canal autorizado....los almacenes del café de las cooperativas en su localidad.

Abone con lo propio y coseche lo mejor!!!



Elecciones cafeteras primera parte

Un asunto muy importante

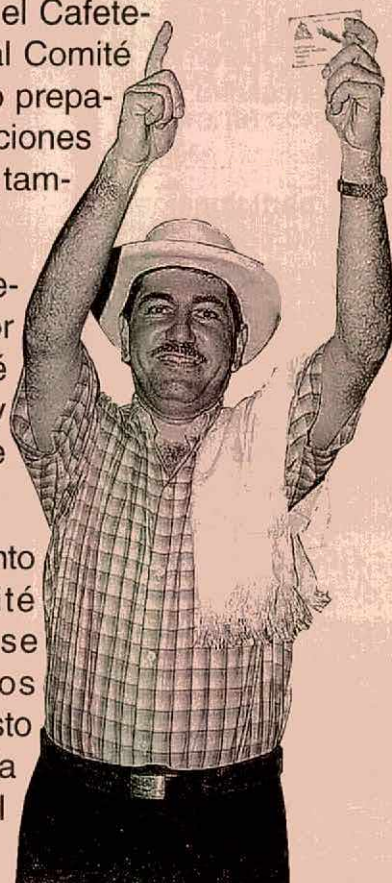
Hola mis amigos, les habla Lucio el Cafetero, líder de la región y aspirante al Comité Municipal. Así como yo me vengo preparando desde ahora para las elecciones de septiembre, quiero que ustedes también sigan mi ejemplo.

Mi compadre Chepe desea ser Delegado al Congreso Cafetero y por consiguiente, Miembro del Comité Departamental. Como yo ya estoy ducho en el tema, le conté lo que ahora les voy a exponer.

Recuerden que en cada departamento donde funcione un Comité Departamental de Cafeteros, se elegirán seis (6) Delegados principales, de acuerdo con lo previsto en la normatividad reglamentaria actual. Por cada Delegado principal será elegido un suplente.

Claro está que para ser elegido Delegado al Congreso Nacional Cafetero, se requiere ser productor cafetero, tener una antigüedad no menor de tres años, continuos o discontinuos como productor y como federado, ser, a la fecha de la elección, propietario de finca cafetera en alguno de los municipios de la respectiva circunscripción, o haberla explotado directamente mediante contrato de arrendamiento por Escritura Pública, o usufructuado por más de cinco años. Es decir que si usted no cumple estas condiciones, es mejor que vaya revisando el tema.

Es muy importante que tengan en cuenta las incompatibilidades e inhabilidades que están consagradas en los Estatutos de la Federación, y que en una próxima edición las daremos a conocer. Luego les sigo la historia.



Amigo cafetero:
Cedúlese y participe en las próximas
ELECCIONES CAFETERAS.

CALENDARIO ELECCIONES CAFETERAS 2006

Inscripción Delegados al Congreso Nacional Cafetero y Comités Municipales: Desde el 3 de julio hasta el 18 de agosto a las 6:00 p.m.

Reintegro de listas donde los candidatos renunciaron a su postulación.
Agosto 21 de 2006 hasta las 6:00 p.m.

Revisión de Listas y candidaturas
Hasta el 23 de agosto de 2006

Sustitución de candidatos
Hasta el 25 de agosto de 2006 a las 6:00 p.m.

Rechazo de Solicitudes de inscripción por parte del Comité Departamental
Resolución expedida antes de las 6:00 p.m. de 28 de agosto de 2006

Apelación Ante el Comité Directivo
Deberá radicarse dentro de los 5 días hábiles siguientes a la divulgación de la Resolución del Comité Departamental.

Definición de la apelación
A más tardar el 8 de septiembre de 2006

Nombramiento de jurados mediante resolución del Comité Departamental de Cafeteros
Hasta las 6:00 p.m. del 4 de septiembre de 2006

Publicación de candidaturas y listas
Antes de las 6 p.m. del 11 de septiembre de 2006.

Inscripción, por parte del cafetero, para votar en un sitio diferente al de la expedición de su cédula cafetera o para votar por medio electrónico.
Del 1 al 31 de agosto de 2006.

Designación, por parte del Comité Directivo, de la Comisión de Escrutinios.
A más tardar, hasta el 22 de septiembre de 2006.

Elecciones
Sábado 23 de septiembre o domingo 24 de septiembre entre las 8:00 a.m. y las 4:00 p.m. (Esta fecha está por definirse en el caso del Tolima)

Sesión pública de escrutinios
Dentro de los 8 días hábiles siguientes a la fecha de elección

Apelación al comité Directivo por decisiones de la Comisión de Escrutinios.
5 días, calendario, siguientes a la fecha de publicación de escrutinios.

Cumbre de extensión e investigación

Por la pertenencia y la participación

Bajo este lema se llevó a cabo, el pasado mes de marzo, la segunda Cumbre de Extensión e investigación que organiza cada dos años la Federación de Cafeteros.

Este evento reúne a todos los extensionistas del país durante cuatro días, para desarrollar jornadas académicas y de integración.

En esta ocasión, el gerente general de la Federación, Gabriel Silva Luján, invitó a los extensionistas a sembrar legitimidad.

Para lograr este propósito, expresó el Gerente, es necesario desarrollar los conceptos de pertenencia, participación, efectividad y dignidad, todo esto en aras de brindarle una mejor asistencia técnica al cafetero y su familia.



Destacamos la participación del Tolima en esta II Cumbre de Extensión. Los aportes de cada uno de los participantes, permitió fortalecer la imagen de calidad que este grupo de profesionales posee en el contesto nacional.



Más de mil extensionistas de la Federación de Cafeteros se reunieron en Girardot en la Segunda Cumbre de Extensión e Investigación. En palabras

del Gerente General, este grupo se ha denominado el ejército de paz de la

Institución y se halla laborando en todo el país cafetero, llevando instrucción técnica y desarrollando los programas que adelanta cada Comité Departamental.

Lecciones de Liderazgo

Juan Rojas, cafetero joven e inquieto, quiere participar decididamente en la elecciones cafeteras que se celebrarán en septiembre de este año. El tiene todo en orden en su finca, pues está dedicado a producir café de alta calidad.

Para estar mejor preparado asistió a un curso de liderazgo, donde aprendió cosas muy importantes. Esto fue lo que nos contó:

«Para mí era muy importante hacer este curso de liderazgo, pues si quiero llegar a ser un representante gremial, debo ser ante todo, un líder comprometido y con una visión muy amplia para saber priorizar las obras más urgentes de la comunidad. Así mismo debo saber dónde puedo conseguir los recursos para su ejecución.

En ese curso aprendí que el liderazgo es una posición que uno debe ganarse día a día. Además nos recalcaron que los líderes eficaces son ante todo personas eficaces.

Para ser un verdadero líder se deben tener en cuenta las siguientes condiciones:

- Tener un alto nivel de ética personal.
- Trabajar con mucha energía y con metas definidas
- Poseer valor para aceptar responsabilidades.
- Comprometerse y cumplir.
- Tener deseo de ayudar a otros.
- Aprender constantemente..

Ahora sólo espero que ustedes sigan mi ejemplo. ¡Ah!, y lo más importante: querer y defender la Institucionalidad cafetera representada en la Federación de Cafeteros de Colombia.»

El café es democracia



Intervención del Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, Gabriel Silva Luján en los Encuentros Cafeteros realizados en el departamento de Antioquia.

“Sin líderes como ustedes esta organización no existiría. A veces cuando se habla en el país de la Federación Nacional de Cafeteros, se olvida que esta institución es la suma de los liderazgos individuales de cada uno de los caficultores.”

Legitimidad y democracia cafetera

Este es un año donde el liderazgo adquiere más sentido y responsabilidad. Tendremos en septiembre la gran fiesta de la democracia gremial y el liderazgo. Invito a que hagamos de esas elecciones el mejor argumento de unidad, legitimidad y democracia cafetera. Para nadie es extraño que en el mundo de hoy el café tiene que defender su espacio, hay que mostrarle al mundo y al país que la Federación Nacional de Cafeteros es la institución más democrática, que es el gremio más participativo.

Colombia es café y el café es democracia

Es definitivo que hagamos de las elecciones cafeteras el gran plebiscito de respaldo a la institución. Todos tenemos nuestras preferencias, aspiraciones e ideas y es en esa controversia y fiesta del debate y búsqueda de nuevas ideas, en las que se crea gremio y participación.

Hagamos de estas elecciones cafeteras las de mayor participación en toda la historia de la Federación Nacional de Cafeteros. Pongámonos esa meta, ese objetivo. Busquemos que no se quede un solo cafetero cedulaado sin votar y comprometerse. No importa por quien lo haga, que todo sea en función de sus ideas, principios y liderazgo. Por medio de esta participación masiva podemos lograr el argumento para seguir adelante.

Debemos llegar al 2007 cuando se cumplen 80 años de la Federación, con ese gran pasaporte que señale que seguimos siendo una organización joven en ideas y criterios capaz de motivar y hacer participar a sus miembros. Hagamos de esas elecciones la gran fiesta y así como decimos Colombia es café, también debemos decir, café es democracia”.



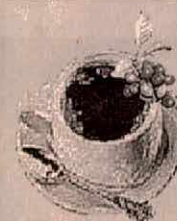
Tercera versión Taza de la excelencia

Cuatro caficultores del departamento del Huila ocuparon los primeros lugares de la tercera versión colombiana del concurso *Taza de la Excelencia Colombia 2006*, que realiza la Federación de Cafeteros de Colombia con la organización *The Alliance for Coffee Excellence (ACE)*.

Maximino Gutiérrez, cafetero de Herrera, corregimiento de Chaparral, ocupó el puesto 11 entre los 23 mejores.

Como en las versiones anteriores, los 605 lotes inscritos fueron sometidos a un riguroso proceso de catación por parte de un jurado nacional, integrado por catadores de la Federación y Almacafé y de los exportadores privados, coordinados por *Alliance for Coffee Excellence*.

Las cataciones de las finales del concurso, que se realizaron en Armenia, contó con la participación de expertos de los Estados Unidos, Europa, Japón, varios países centroamericanos, entre ellos de Honduras y Nicaragua, y Colombia, quienes seleccionaron los 23 mejores de los 61 finalistas. De estos, 15 son del Huila, dos de Antioquia, dos de Boyacá, dos del Meta, uno del Tolima y otro de Santander.



*Sea un cafetero de
calidad...
produzca café
excepcional*

SEPARATA TECNICA

Programa para el aseguramiento de la calidad del Café en el Tolima 2005-2008

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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

LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DEL CAFE

La calidad es el conjunto de propiedades o atributos inherentes a un producto que lo diferencian de los demás de su especie o naturaleza.

En productos como el café, sus características sanitarias y sensoriales, son más importante que su valor nutritivo.

La calidad del café (Pergamino, excelso, tostado o bebida) se clasifica teniendo en cuenta sus características físicas, químicas, organolépticas y sanitarias, y se califica con base en los siguientes parámetros:

CALIDAD FISICA

Apariencia: color, forma, tamaño, humedad, densidad, defectos, calidad de trilla, tostión y molido.

CALIDAD QUIMICA

Composición del grano o de la bebida

CALIDAD SANITARIA

Inocuidad: libre de contaminantes químicos y de microorganismos nocivos

CALIDAD ORGANOLEPTICA

Sabor y aroma.

Desde el punto de vista del consumidor, la calidad del café es un atributo subjetivo, ya que depende de la percepción, gusto y criterio de la persona que está calificando o consumiendo el producto. En este sentido, el consumidor puede distinguir varios niveles de calidad.

- a. La calidad esperada del producto.*
- b. La calidad inducida por una marca, clase o procedencia.*
- c. La calidad efectiva, la cual mide las características del producto y permite aceptarlo o rechazarlo.*

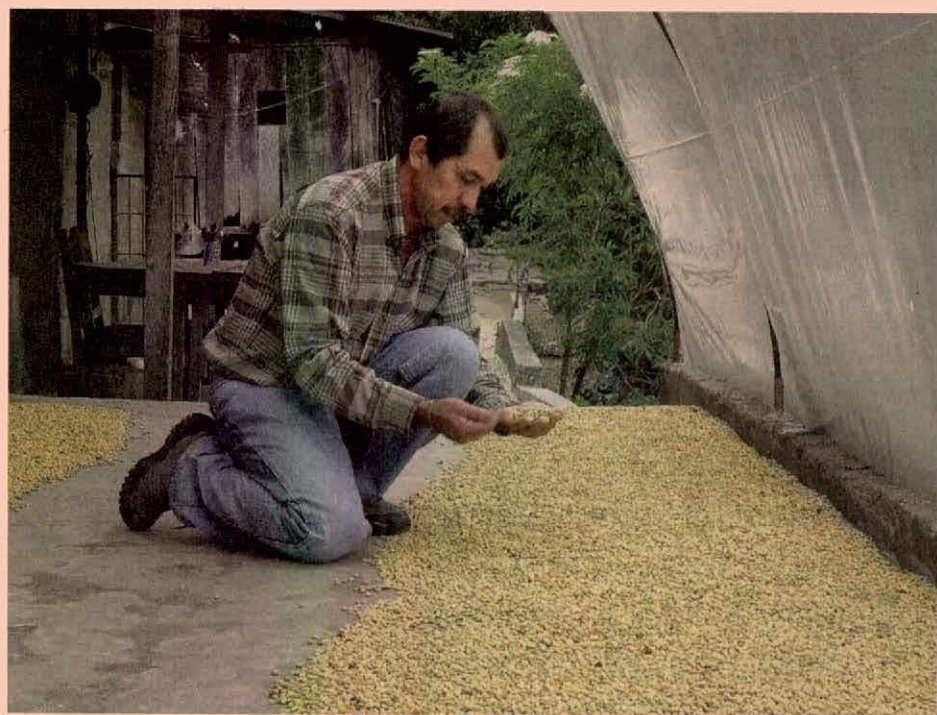
La calidad del café está determinada genéticamente e influenciada por factores como las condiciones agroecológicas, el manejo agronómico del cultivo, así como por la calidad de la cosecha, la eficiencia y sanidad del beneficio, la comercialización, la trilla, la torrefacción y la preparación.

Aunque los factores anteriores se cumplan, si no se cuenta con la capacidad del personal que interviene en el manejo del café, el proceso de calidad se pierde.

FACTORES DETERMINANTES DE LA CALIDAD

PROCESOS	FACTORES
CULTIVO	Especie y variedad
	Oferta Agroecológica
	Sistema de producción
	Tipo de economía cafetera
	Densidad y edad de los cafetales
	Manejo Agronómico del cultivo
	La cultura de la calidad
LA COSECHA	Maduración del fruto
	Sistema de recolección
BENEFICIO	Recibo del café cereza
	Clasificación antes de despulpar.
	Despulpado de grano cosechado
	Clasificación del grano despulpado
	Remoción del mucílago: natural o mecánica.
	Lavado del grano:
	Clasificación por densidad del café lavado
	Transporte del café lavado
COMERCIALIZACIÓN	Secado natural o mecánico
	Empaque
	Almacenamiento
	Transporte
	Venta

PROCESOS DETERMINANTES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ PERGAMINO SECO



CARACTERIZACION DEL PROBLEMA

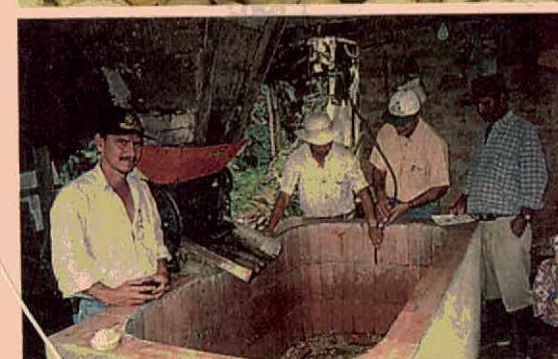
La caficultura regional se caracteriza por tener plantaciones de baja productividad y la mayoría del café que se produce, presenta defectos de taza, razón por la cual ha perdido posicionamiento como café de alta calidad.

CAUSAS :

- ✓ El bajo nivel educativo del caficultor, no le permite tener los conocimientos ni las competencias requeridas para la adopción de tecnología y el manejo empresarial de la finca.
- ✓ En los procesos de producción, cosecha, beneficio y comercialización del café, no se aplican las BPA ni las BPHM, desarrolladas por Cenicafe, las cuales han demostrado ser efectivas para el aseguramiento de la calidad.
- ✓ Predominio de una infraestructura de beneficio insuficiente, obsoleta y en mal estado de funcionamiento.
- ✓ Insuficiente control de la calidad en los procesos de comercialización
- ✓ La mayoría de los caficultores no tienen una cultura sólida de la calidad.



FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD



PROCESOS	FACTORES QUE IMPACTAN CALIDAD	DEFECTOS
CULTIVO	- Déficit Hídrico - Contaminación química o microbiana - Ataque de plagas y enfermedades - Deficiencias nutricionales de la planta - Envejecimiento de la plantación	Fenol Negro Vinagre Brocado Decolorado Deformado Vano
COSECHA	- Recolectar granos verdes, pintones, sobremaduros y secos - Recoger del suelo granos contaminados - Recolectar hojas, ramas y madera	Negro Vinagre Manchado Mordido Inmaduro Aplastado Negro balsado Materia extraña
DESPULPADO	- Despulpar después de seis horas de cosechado - Separación incompleta de la pulpa - Deficiente calibrado de equipos	Vinagre Mordido Cortado
DESMUCILAGINADO	- Duración superior a 16 horas - Sobrefermentación - Mezclas de cafés despulpados en diferentes días	Negro Cardenillo Vinagre Manchado Sucio
LAVADO	- Uso de aguas contaminadas - Lavado parcial o tardío	Vinagre Manchado Sucio

**La calidad es
compromiso de todos**



CARACTERIZACION DEL PROBLEMA

EFFECTOS:

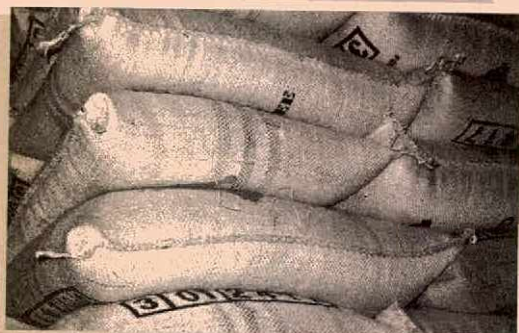
- ✓ Las devoluciones café en los puntos de embarque por defectos de taza y presencia de insectos, superan el promedio nacional.
- ✓ El caficultor deja de percibir un mayor ingreso, por dos razones: una por las pérdidas físicas del café al realizar de manera inadecuada la cosecha y el beneficio, y, la otra, por ofrecer un café con alto factor de rendimiento y defectos en taza.
- ✓ La imagen del café regional tiene un bajo perfil, por lo tanto, la mayor parte de la producción se vende sin sobreprecio.



FACTORES QUE AFECTAN LA CALIDAD



PROCESOS	FACTORES QUE IMPACTAN CALIDAD	DEFECTOS
SECADO	- Retraso para secar café lavado - Humedad del grano inferior al 10% - Humedad del grano superior al 12% - Secar a temperaturas superiores a 45°C - Interrupción del secado	Cardenillo Vinagre Cristalizado Decolorado Aplastado Balsudo Flojo Sucio Fenólico
ALMACENAMIENTO	- Empacar en sacos sucios y en mal estado - Humedad del grano superior al 12% - Humedad relativa superior al 65% - Temperatura superior a 20°C - Bodegas inadecuadas y contaminadas - Utilizar transporte inadecuado	Cardenillo Balsudo Reposo Sucio Fenólico Decolorado
TRILLA	Deficiente clasificación y calibración de los equipos	Partido Aplastado Astillado



Viene de la página 2

Café de Colombia logró buenos resultados en el TLC

En los últimos años los caficultores colombianos no sólo han seguido vendiendo su café verde en el mercado de Estados Unidos, sino que han empezado a conquistar importantes nichos de consumidores con café liofilizado, instantáneo, tostado y molido y, con el programa de valor agregado de la Federación, los cafés especiales y la apertura de Tiendas Juan Valdez.

Gabriel Silva explicó que en el acuerdo se logró una norma de origen muy favorable para los intereses del sector cafetero colombiano. Quedó establecido que se beneficiarán de las preferencias del TLC el café tostado elaborado a partir de café verde cultivado en los países firmantes del Tratado. Igualmente, se limitaron las exportaciones que podrá hacer Estados Unidos de café procesado a partir de café no originario de la partes con destino al mercado Colombiano, que era el temor de muchos.

Los Estados Unidos podrán exportar a Colombia hasta un máximo de 150 toneladas de café tostado por año, pero elaborado únicamente con café variedad arábica no originaria de las partes firmantes. En este sentido, no se permitirá que el café procesado a partir de la variedad robusta o mezclado con variedad robusta, que es de otros orígenes y de menor calidad, se beneficie de las preferencias del TLC.

El Gerente de la Federación explicó que las 150 toneladas equivalen a 2.100 sacos de café verde y no podrán aumentar durante la vigencia del tratado. Un volumen que no alcanzaría ni para cubrir el consumo interno de un día de café tostado y molido en Colombia.



Quizás uno de los mayores logros en el TLC es que permitirá fortalecer la defensa del nombre de Café de Colombia en el mercado de los Estados Unidos.

Gabriel Silva reveló que uno de los mayores logros tiene que ver con la consolidación de la parafiscalidad cafetera, pues se podrá continuar aplicando la contribución cafetera, que se causa al momento de exportar el café verde.

Con esa excepción se garantizan cerca de 65.000 millones de pesos (unos 28 millones de dólares, al cambio de hoy) por cuenta de la contribución, que es un aporte parafiscal con destino al Fondo Nacional del Café y que se le devuelve a los productores en servicios, investigación y en obras de desarrollo social y económico.

Otro logro importante para el sector tiene que ver con los controles a la calidad que ha realizado durante décadas la Federación de Cafeteros a las exportaciones de café verde. Esos controles podrán seguir, y la decisión quedará consignada como una excepción a la prohibición de las restricciones a las exportaciones que contempla el capítulo de Acceso a los Mercados del TLC.

Defensa del origen

Quizás uno de los mayores logros en el TLC es que permitirá fortalecer la defensa del nombre de Café de Colombia en el mercado de los Estados Unidos.

El objetivo de esta decisión es crear un grupo de trabajo en el cual participe la Federación de Cafeteros, con las agencias del gobierno americano encargadas de la protección al consumidor, propiedad intelectual y regulación de alimentos. Ese grupo se dedicará a identificar los mecanismos apropiados para defender el nombre y la reputación del Café de Colombia en el mercado de ese país.

Gabriel Silva dijo que esa decisión es fundamental, en un momento en que la Federación realiza un intenso trabajo en todo el mundo para defender el origen Café de Colombia. La meta es evitar que algunos tostadores sigan aprovechando la buena imagen del café colombiano, y que la utilizan fraudulentamente para comercializar variedades de baja calidad, de otros orígenes.

Federación triplicará oferta de cafés certificados

(Red de Información Cafetera)

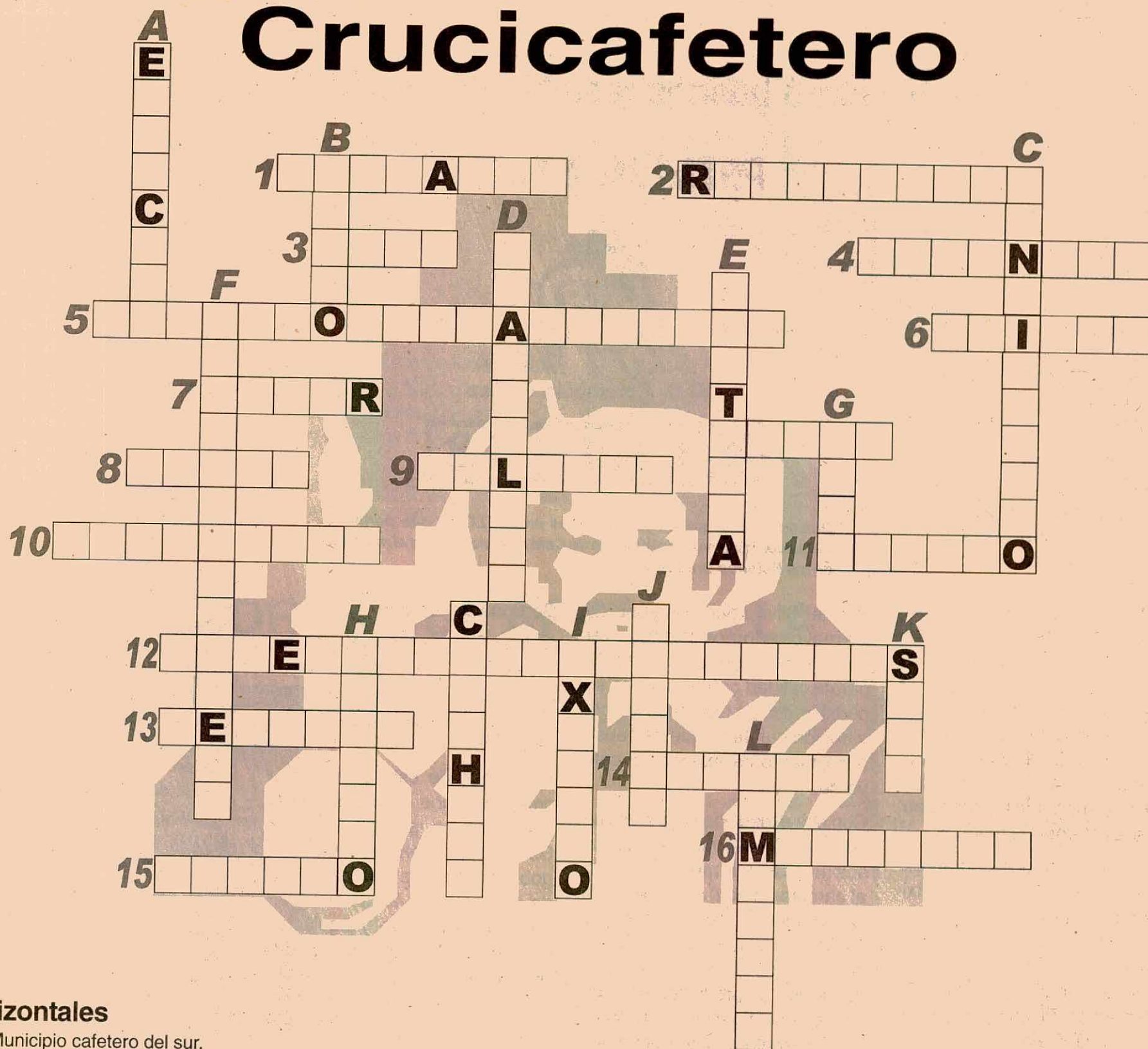
La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia espera triplicar durante el presente año la oferta exportable de cafés especiales certificados con el sello internacional *Rainforest Alliance*. La meta es pasar de exportaciones por 30.500 sacos de 60 kilos en el 2005 a más de 100.000 sacos durante el presente año.

La cifra fue revelada por el Gerente General de la Federación de Cafeteros, Gabriel Silva, en el seminario "*La Certificación Sostenible Rainforest Alliance*", que organizó la Fundación Natura, que es la encargada de coordinar y conceder dicho sello en Colombia.

Recordó que con el crecimiento que se ha logrado en cafés especiales en el país durante los últimos años, la Federación se consolida como segundo productor mundial con este sello y se acerca al Brasil, que ocupa el primer lugar, con una oferta de 140.000 sacos por año. Luego, distantes de Colombia y Brasil, están El Salvador, Guatemala y Costa Rica, entre otros países.

El programa de cafés especiales, y dentro de ellos el certificado por *Rainforest Alliance*, le ha representado importantes beneficios ambientales a las regiones cafeteras, como conservación de bosques, vida silvestre, aguas, suelos, manejo de desechos y una serie de beneficios sociales para el trabajador, aparte del sobreprecio por calidad.

Crucicafetero



Horizontales

1. Municipio cafetero del sur.
2. Recoger el café.
3. El nuestro es el más suave del mundo.
4. Su manejo integrado protege los suelos.
5. Se realizarán en el mes de septiembre para elegir Comités de Cafeteros.
6. Un tipo de café especial.
7. Moneda en la que se cotiza el café colombiano.
8. Apellido del Gerente de la Federación de Cafeteros
9. Lo que debe tener el café colombiano.
10. Una práctica para renovar.
11. La mejor empresa del país.
13. Esto se debe hacer para tener cafetales jóvenes.
14. Cuando el café se vende así pierde calidad.
15. Municipio cafetero del norte.
16. Residuo que queda de la despulpada.

Verticales

- A. Este tipo de café se vende con sobreprecio.
- B. Personaje de Tolima Cafetero al que le pasan muchas cosas.
- C. Este factor le da más platica al cafetero.
- D. Estas tiendas de café son las mejores del mundo.
- E. Café del Tolima que se vendió en navidad en las Tiendas Juan Valdez.
- F. Lo que todo cafetero debe tener para poder participar en las elecciones cafeteras.
- G. Con el café conforman un matrimonio feliz.
- H. Personaje ecológico de Tolima Cafetero.
- I. Café de muy alta calidad.
- J. El profesor de los cafeteros.
- K. Donde se puede almacenar el café.
- L. Nombre que recibe el grano antes de tostar

Reflexión

El rey y el consejero



Cuentan que un rey tenía un consejero que ante circunstancias adversas siempre decía: ¡qué bueno, qué bueno, qué bueno! Un día de cacería, el rey se cortó un dedo del pie y el consejero exclamó: ¡qué bueno, qué bueno, qué bueno!

El rey cansado de esta actitud, lo despidió y el consejero respondió: ¡qué bueno, qué bueno, qué bueno!

Tiempo después, el rey fue capturado por otra tribu enemiga de su reino para sacrificarlo ante su dios. Cuando lo preparaban para el ritual, vieron que le faltaba un dedo del pie y decidieron que no era digno de ser ejecutado para su divinidad al estar incompleto, dejándolo en libertad.

El rey ahora entendía las palabras del consejero y pensó que bueno que haya perdido el dedo del pie, de lo contrario ya estaría muerto. Mandó llamar al consejero y le preguntó por qué dijo «qué bueno» cuando fue despedido.

El consejero respondió: Si no me hubieses despedido, habría estado contigo cuando fuiste capturado y como a ti te habrían rechazado, a mi sí me hubieran sacrificado.

TOMEMONOS UN TINTO



El programa radial del Comité de Cafeteros del Tolima para toda la familia cafetera.

Escúchelo todos los viernes de 6:00 a 6:30 por la voz del Tolima en el 870 AM.

Y para los cafeteros del sur. Sintonícelo los miércoles, en Ambeima Stereo 89.5 FM.

Horoscopo

Por: Galileo



Enero 21 a Febrero 19

Dele una mayor importancia a su familia. Es un buen momento para compartir y para expresar los sentimientos. El fortalecer los lazos familiares le traerá tranquilidad y alegría.



Febrero 20 a Marzo 21

Imprímale más fuerza a su trabajo. El obtener mejores resultados depende de su voluntad y de su capacidad de afrontar los retos que le trae el día a día.



Marzo 22 a Abril 20

Tenga serenidad para resolver los problemas. Sólo si logra ver con claridad las soluciones, encontrará el camino para un verdadero cambio en su vida.



Abril 21 a Mayo 21

Expresa sus sentimientos. No guarde aquellas palabras que quieren salir de su corazón pero que no se atreve a decirlas. Respire profundo y deje que hablen sus emociones.



Mayo 22 a Junio 22

El orden le permitirá alcanzar mejores resultados. Escriba en una hoja todas sus tareas, sus compromisos y metas que cumplir. Fíjese tiempos y procesos. Pronto verá los buenos resultados.



Junio 23 a Julio 23

Revise su economía. El gastar más de la cuenta le traerá dolores de cabeza. Organice sus gastos y pague sus deudas. Sólo así sabrá cuánto tiene y cuánto gastar de manera racional.



Julio 24 a Agosto 23

Evite a aquellas personas que no le aportan nada positivo a su vida. Aléjese de aquello que sabe que le puede causar problemas y disfrute de mejores días.



Agosto 4 a Septiembre 23

Tenga confianza en sus capacidades. Usted es una persona con muchas cualidades pero su timidez hace que otros se aprovechen de los beneficios que le estaban reservados.



Septiembre 24 a Octubre 23

Sus espíritu necesita de mucha tranquilidad. Haga un paseo, reúnese con amigos o cambie de actividad por unos días. Su cuerpo agradecerá un descanso.



Octubre 24 a Noviembre 22

Inicie lo más pronto ese proyecto que tiene en mente. Póngale todo el empeño y la dedicación necesaria para sacarlo adelante. Pregunte, indague y persevere.



Noviembre 23 a Diciembre 22

El amor le traerá días de mucha calma y tranquilidad. No deje que las influencias externas le distraigan y le cambien ese rumbo amoroso que puede ser de mucho provecho.



Diciembre 23 a Enero 20

Apersónese de sus problemas. No deje que otras personas manejen su vida. Tome las riendas de su destino y demuestre de lo que usted es capaz.

Porcentaje de participación de los Comités Departamentales

En el artículo Segundo de la Resolución 2 del 3 de agosto de 2004, expedida por el Comité Nacional, se dispuso que a partir del segundo semestre del año 2005, el Comité Nacional revisaría la distribución de los recursos de transferencia cafetera, teniendo en cuenta los resultados de la actualización del Sistema de Información Cafetera, SICA. Por tanto, los datos obtenidos dieron la base para definir los porcentajes de participación de los Comités Departamentales en la producción cafetera nacional.

respectiva distribución que se presenta en el cuadro de la derecha.

La distribución de los recursos a que se referencian en este artículo, tienen una vigencia de cinco años, contados a partir del primero de enero de 2006 hasta el 31 de diciembre de 2010.

A partir del primero de enero de 2011 registrará de manera automática, la distribución que por producción y UPAS arrojen anualmente los resultados del Sistema de Información Cafetera-SICA.

Participación en la producción cafetera nacional

Departamento	(%)
Antioquia	16,4
Caldas	11,8
Tolima	11,3
Huila	11,0
Valle	10,8
Risaralda	7,1
Cauca	7,0
Quindío	5,8
Santander	4,7
Cundinamarca	4,7
Nariño	3,4
N.de Santander	2,4
Cesar	1,5
Magdalena	1,1
Boyacá	0,8
Guajira	0,2

Participación recursos de transferencia

Departamento	(%)
Antioquia	17,2
Tolima	10,9
Caldas	10,5
Cauca	9,7
Huila	8,7
Valle	8,2
Cundinamarca	7,0
Risaralda	6,6
Quindío	5,8
Santander	4,9
Nariño	3,4
N.de Santander	3,1
Boyacá	1,5
Cesar	1,4
Magdalena	0,9
Guajira	0,3

Asignación de recursos

El Comité Directivo de la Federación, luego de analizar los resultados y de ponerlos a consideración al LXV Congreso Nacional Cafetero, acordó fijar los nuevos porcentajes de participación de los Comités Departamentales de cafeteros en la producción cafetera nacional, para efectos de la asignación de recursos de la Federación, los cuales comenzaron a regir a partir del 1 de enero del presente año.

Así mismo, para hacer la aplicación de los recursos de transferencia de que trata la Ley 863 de 2003, según los resultados SICA, se tuvo en cuenta el número de UPAS (Unidades Productivas Agropecuarias) se hizo la

Artículo 53 de los Estatutos de la Federación de Cafeteros

«Para efectos de su administración e inversión, los recursos de los Comités Departamentales los conforman la participación que determine el Congreso Nacional de Cafeteros, el Comité Directivo y la Gerencia General en los fondos generales de la Federación, los dineros que aporten las entidades públicas o privadas, los rendimientos cuotas o participaciones que reciba por sus inversiones y los recursos provenientes del Fondo Nacional del Café que se les asigne anualmente de conformidad con las normas vigentes y el contrato de Administración firmado entre el Gobierno Nacional y la Federación.»



«Las Aventuras del Profesor Yarumo»

De lunes a viernes por el Canal Uno a la 1:00 p.m.



ISSN 1657-0634

Historia y textos: Juacas
Diseño Computarizado: Coco
Revisión Textos: SSCH
Of. Comunicaciones Comité Tolima

En este viaje, Agapito sí que está confundido. La señorita Mary, su pasajera, le está contando acerca de la migración de las aves y la manera como estos pequeños animales viajan cientos de kilómetros, por todo el continente americano, en busca de alimento y un lugar donde empollar sus huevos.



Ese cuento sí que no lo creo.

Es muy fácil de entender Mr. Agapito.

Mary Deinlein es una experta del Smithsonian Migratory Bird Center, de la ciudad de Washintong, Estados Unidos, y viaja con Agapito para observar algunos pajaritos que por esta época inician un largo viaje desde el sur de América, huyendo del invierno, al norte del continente, en donde la primavera empieza a florecer y pueden reproducirse.

Entonces ¿un pájaro puede volar desde Argentina y llegar hasta Canadá?

Claro que sí. El playero gordo, por ejemplo, es una pequeña ave que se reproduce en el norte de Canadá y, cuando en ese país inicia el invierno, viaja unos 16 mil kilómetros hasta el extremo sur de América en busca de alimento.

Básicamente las aves migratorias realizan estos viajes de un lugar a otro, en busca de insectos voladores, gusanos, frutas y el néctar de las flores, abundantes durante la primavera y el verano del norte, pero escasos durante el invierno. Es decir, van de un lugar a otro en busca de alimento y calor para reproducirse.



Buena pregunta. Se cree que algunas aves se ubican por la posición de las estrellas, o la salida del sol, pero esto sigue siendo un misterio.

El 90% de las aves migratorias vuela a velocidades entre 25 y 70 kilómetros por hora. Entre más grandes, mayor velocidad. La migración en una sola dirección puede durar desde varias semanas hasta 4 meses.

Señorita Mary, ¿para qué me hizo traerla hasta este cafetal?

Señorita Mary, ¿cómo hacen esos pajaritos tan pequeños para viajar y no perderse?



Agapito, los cafetales de sombrío, como este, son el lugar ideal para que las aves migratorias hagan una alto en su largo viaje y tomen alimento y descansen.

Señorita Mary, ¿le gustaría un viaje migratorio definitivo y quedarse por aquí, bien acompañada?

Las aves constituyen sólo uno de los indicadores del papel que desempeña el café en la protección de la biodiversidad. Estudios han demostrado que las plantaciones de café a la sombra, son refugios importantes para la protección de especies forestales en lugares donde ya no queda ningún bosque.

Colombia es un país muy lindo y con una gran riqueza natural, pero extrañaría mi hogar.

Eso no es problema, yo la puedo acompañar y cuando haga invierno, nos vamos para su tierra, y hacemos lo de las aves, empollamos.



Continuará...

Cartas de los lectores



Invitamos a todos nuestros lectores a que nos escriban contándonos sus historias, sus anécdotas o sus principales desarrollos comunitarios.

Las cartas las pueden hacer llegar a la siguiente dirección

Señores
Tolima Cafetero
Carrera 2a. Calle 17 esquina
Edificio del café
Ibagué

Esperamos recibir igualmente trovas, poemas, coplas o preguntas técnicas, que con gusto las resolveremos. Amigos lectores: ustedes son parte activa de Tolima Cafetero.

El rincón del humor



Un hombre entra cojeando en el consultorio del médico. El doctor pregunta:

-¿Qué le ocurrió?

El paciente responde:

-Pues estaba en el parque jugando fútbol con mis amigos, y cuando intenté patear el balón le dí una patada a una piedra que estaba al lado.

El doctor dice:

-Perdone que se lo diga, pero fue muy tonto de su parte.

-Pues no fue nada comparado con el que remató de cabeza...

¡Te he dicho quince mil trecientos cuarenta y dos millones setecientas cincuenta y nueve mil docientas cuarenta y seis veces que no seas tan exagerado!

Recetario cafetero

BATIDO DE BANANOS AL CAFÉ

Para 4 personas

Ingredientes :

4 cucharadas soperas de café molido.
2 bananos maduros
400 ml de leche
Azúcar y canela en polvo

Preparación :

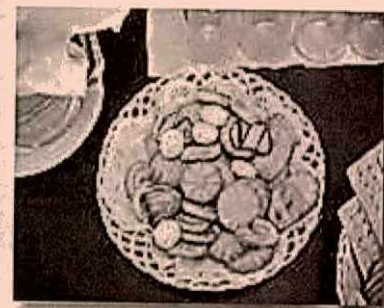
Preparar un café medio largo.
Repartir en 4 copas altas.
Batir los bananos con la leche y azúcar a voluntad.
Verter el batido en las 4 copas, encima del café.
Espolvorear con la canela.



GALLETAS CON CAFÉ Y COCO

Ingredientes:

150 g de mantequilla
150 g de azúcar
100 g de coco rallado
75 g de harina
2 claras de huevo
1 cucharada de café



Preparación

Trabajamos la mantequilla y la mezclamos con el azúcar, batimos hasta conseguir una pasta cremosa, añadimos a la mezcla el coco rallado, la harina y la cucharadita de café, lo mezclamos todo bien con unas varillas.

Añadimos las claras batidas sin llegar a formar el punto de nieve. Ponemos cucharaditas de esta mezcla sobre la placa de horno fría y cocemos las galletas con el horno a temperatura media durante 15 minutos.



Hola mis amigos. Nuevamente estoy con ustedes para contarles mis historias. Pero antes quiero recordarles que le sigan apostando a la calidad del café.

Les voy a narrar lo que me sucedió hace poco. Resulta que es costumbre de mis suegros, hacer una gran fiesta para celebrar la cosecha. Eso invitan a todos los de la vereda y la fiesta se pone como buena.

Hicieron los preparativos y compraron todo lo de la comida y la bebida, mejor dicho, no escatimaron detalle.

Desde por la mañanítica prepararon la comida para no tener que preocuparse en el resto del día. Pues bien, llegó la noche, y todos muy contentos por la celebración. Abrazo iba y abrazo venía. Música y baile por toda la casa, pero nada que servían la comida.



que el perro estaba comiendo, pero no dijeron nada, seguro de pena con mis suegros.

Pasó la media hora y el perro siguió brincando y ladrando como siempre. La Rosita muy tranquila al ver la actitud del perro le dijo a su mamá que sirviera con toda confianza, pues al perro no le había pasado nada. Y dicho y hecho.

Como me dio por entrar a la cocina a ver qué pasaba, la Rosita me contó lo sucedido, pero al ver que el animalito estaba de lo más contento, el primero que comió fui yo, y para más, repetí, pues el hambre estaba como bejuca.

Yo le pregunté a la Rosita el porqué de la demora con la comida y ella fue y le comentó a su mamacita, es decir, a mi suegra.

Al minuto volvió y me dijo que mi suegro había dado la orden de esperar otro rato, pues todos estaban muy contentos.

Claro que mi estómago ya no lo estaba mucho y me empezó a pedir comida. Volví y le insistí a la Rosita, y ésta se fue para la cocina, donde se encontraba la mamá.

El problema surgió cuando mi suegra le sintió un olor extraño a la comida y se preocupó porque era bastante y además, no había otra cosa que ofrecer. La Rosita entonces le dijo que le dieran la prueba al perro, y que si en media hora no le pasaba nada, entonces que sirvieran tranquilamente la comida para todos.

El perro se comió todo. No dejó ni el rastro. Lo malo fue que muchos se dieron cuenta de

.Como era bastante gente, la servida estuvo un poco demorada. Y como yo ya había comido, me dio por contarle a los amigos lo que había hecho la Rosita con el perro. Lo que pasa es que ella es muy desconfiada, porque la comida está sabrosa. Pero cuando ya estaban sirviendo los dos últimos platos, alguien gritó:

-¡Se muriooooó el perro!

Inmediatamente sentí que la comida comenzó a darme vueltas en el estómago y mis amigos salieron derecho al baño. Uno de ellos hasta se desmayó. Y así siguió la cosa con los demás invitados que conocieron la historia. Con las tripas en la mano le pregunté a mi suegro por el perro y esto fue lo que me respondió:

-Está debajo de la llantas del carro de vecino que salió a traer unas bebidas y no vio al pobre animalito.



Editorial

Institucionalidad y democracia

Iniciamos nuevamente la circulación de nuestro periódico cafetero, con la esperanza de que siga siendo parte de la familia caficultora del departamento.

Como todos ustedes bien lo saben, este será un año especial para el gremio cafetero, pues tendremos en septiembre la gran jornada democrática, representada en las elecciones cafeteras. Esta será una gran oportunidad para elegir y ser elegido.

Desde ya, los cafeteros deben prepararse para participar en esta gran fiesta. Por esta razón es necesario que quienes aún no tienen su cédula cafetero, hagan su vuelta ante el Comité

Municipal de Cafeteros respectivo, para que pueda obtener tan valioso documento, con el cual podrá ejercer el derecho al voto o ser elegido para representar

Defender la Institucionalidad Cafetera, es defender la industria y los intereses del caficultor.

los intereses de la comunidad cafetera a la cual pertenece.

Queremos que el Tolima sea ejemplo de democracia cafetera y se distinga por una alta votación en cada uno de los municipios productores.

La invitación, entonces es a que cada cafetero se comprometa con la Institucionalidad Cafetera. No olvidemos que si hay institución, se armoniza lo público con lo privado, se regula el negocio de la caficultura, se le da orden a la industria, se defiende el interés del caficultor y se sustenta el precio de compra. Si hay institución hay educación y acompañamiento para los cafeteros.

Defender la Institucionalidad, es defender la industria cafetera y los intereses del caficultor. Si hay Federación hay democracia. Y si hay democracia, hay vida digna y productiva para todo los productores cafeteros.

«El mérito del hombre consiste, sin duda, en dominar las circunstancias lo mejor posible y dejarse dominar por ellas lo menos posible.»

Goethe

«Cuando vayas a comprar, usa los ojos, jamás los oídos.»

Proverbio árabe

«La ignorancia es una desgracia voluntaria.»

Nicolás Ling

TOLIMA *Cafetero*

Comité Departamental de Cafeteros del Tolima

Año 2006 - Ediciones 170

Consejo Editorial:

Luis Oliver Montealegre

Jairo Vásquez

Guillermo Grijalba

César Augusto González

Ignacio Amórtegui

Luis Javier Trujillo.

Director:

Sergio Suescún

Coordinador:

Juan Pablo Castro

Diseño gráfico y reportería:

Ismael Cocomá

Producción:

Oficina de Comunicaciones

Comité de Cafeteros del Tolima

Tel: 2611622 Ext 247 - 2630958

Fax: 2638009

Impresión:

Casa Editorial El Tiempo

Licencia Mingobierno: # 4651

Tarifa Postal 373.

ISSN 0124-1060

Reconocimiento para el origen Café de Colombia

Red de Información Cafetera. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia dio un nuevo paso en el programa de posicionamiento y defensa de nuestro café en los mercados internacionales, al lograr que el Perú le reconozca al país la Denominación de Origen (D.O.)

En efecto, el gobierno de ese país, por intermedio del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), le reconoció a la Federación la D.O. para *Café de Colombia* y la protección que ello implica para las exportaciones y comercialización del grano que se realicen a ese país.

El Gerente General de Federación de Cafeteros, Gabriel Silva, dijo: "Este es un paso definitivo que le da más fuerza al intenso programa de protección del nombre Café de Colombia, que está realizando la Federación en todo el mundo, y estamos seguros de que la decisión del Gobierno del Perú será un ejemplo para lograr el reconocimiento de la D.O. en muchos otros países". Y anotó que



"mientras más países reconozcan la D.O., los caficultores colombianos contarán con más armas para defender la calidad y el sobreprecio que siempre han obtenido en los mercados internacionales".

Carta del Director

Tareas que debemos cumplir

César A.
González C.
Director Ejecutivo
Comité Tolima

En este año tenemos muchas tareas que cumplir.

Por una parte, se nos acercan las elecciones cafeteras, evento que nos supone una gran voluntad gremial.

Consolidar la Institucionalidad Cafetera, a través de la participación democrática cafetera, significa defender los intereses del caficultor, ante los gobiernos de turno.

Ustedes, amigos cafeteros, no pueden pensar sólo en el hoy. El porvenir de la caficultura está

en sus manos. De ustedes depende que la Federación siga existiendo por muchos años más, para que de esta manera favorezca, en un futuro no muy lejano, a las nuevas generaciones de productores, muchos de ellos hijos y nietos suyos.

Por otra parte, debemos consolidarnos como un departamento productor de cafés de alta calidad, pues esta es una exigencia y una responsabilidad que nos ubica dentro de las tendencias del mercado cafetero.

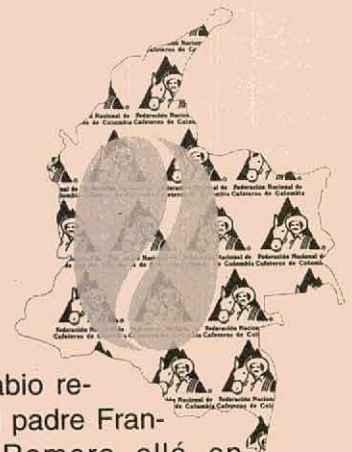
Por todas estas razones, los cafeteros tolimeses deben emular a Juan Valdez, un cafetero exitoso que le ha demos-

trado al mundo el porqué de la calidad del café colombiano, y cuya imagen es reconocida mundialmente.

Si bien nuestra geografía de montaña podría parecer como una debilidad frente a otros países competidores, por lo complejo de la recolección a mano del grano, es allí donde se genera nuestra mayor fortaleza, pues la escogencia del grano es vital dentro del proceso de la calidad.

Si todos los productores se comprometen con las dos tareas que hemos esbozado en esta ocasión, se van a generar resultados positivos para la toda la colectividad cafetera.

Colombia es café



Muy sabio resultó el padre Francisco Romero allá en Santander en el año de 1850, cuando a sus feligreses les ponía de penitencia sembrar esos árboles particulares nacidos en Abisinia pero legitimados en el oriente. Y muy afortunados resultaron los penitentes de encontrar en su suelo el aliado preciso para producir el mejor café del mundo. Muchos tuvieron que ser los pecados, pues rápidamente el cultivo comenzó a propagarse y viajar hacia otras regiones de nuestra geografía patria.

A las características especiales del terreno, se sumaron otras de carácter económico y social que estimularon las exportaciones del café colombiano, ya para entonces muy apetecido por los paladares de otras latitudes.

Se convirtió entonces nuestro café en la principal fuente de divisas del país y por espacio de muchos años, la caficultura sustentó la economía colombiana.

En el año de 1927 se crea la Federación Nacional de Cafeteros para representar a los productores de café y defender la industria cafetera colombiana. Desde entonces, la institución cafetera se dedicó a comercializar el café en exterior y a llevar progreso y desarrollo a cada zona productora.

Setenta y nueve años después seguimos siendo fuertes como gremio y continuamos produciendo café, a pesar de las dificultades que se han presentado a lo largo del camino. Pero por fortuna, el tesón de los cafeteros ha sido superior a las vicisitudes y por esta razón podemos dedicar que Colombia es café.

Febrero de 2006:

888.000 sacos producción neta de café en Colombia

PRODUCCION DE CAFÉ EN FEBRERO (1) (Sacos de 60 kilogramos)

Febrero de 2006	888.000
Febrero de 2005	1'023.000

EXPORTACIONES DE CAFÉ EN FEBRERO (Sacos de 60 kilogramos)

Febrero de 2006	928.000
Febrero de 2005	1'167.000

Fuente: Federación Nacional de Cafetero
Red de Información Cafetera.



Concluyó con éxito la 2ª Fase del Programa de Seguridad Alimentaria

Por: Ing. Harry Williams Villarraga Lozano



En el mes de Diciembre de 2005 terminó la ejecución de la segunda fase del programa de seguridad alimentaria en el Departamento, ejecutado por el Comité de Cafeteros del Tolima.

Esta fase del programa tuvo como plazo para su ejecución un año, durante el cual se atendieron alrededor de 39.500 personas, integrantes de 7.857 familias habitantes del área rural de 41 municipios del Departamento, caracterizadas por su condición de vulnerabilidad, extrema pobreza, desatención por parte del Estado y riesgo de desplazamiento forzoso.

Las familias se seleccionaron en concertación con cada una de las Administraciones Municipales que hicieron sus aportes económicos al programa, ajustando su selección a los criterios establecidos por el programa RESA, y beneficiando a la población menos favorecida de cada localidad.

Importante capacitación

La población seleccionada recibió durante el desarrollo del programa, capacitación en temas tales como desarrollo humano, valores y convivencia pacífica, nutrición y preparación de alimentos, clases de alimentos y valor nutricional, salud preventiva, higiene y alimentación, balance nutricional de la alimentación, rescate del saber culinario local, establecimiento de huertas y manejo técnico de hortalizas, manejo de especies menores, ma-

nejo técnico de cultivos de pancoger (frijol, maíz, arveja) y producción de insumos de origen orgánico.

Con esta capacitación se buscó generar un cambio de actitud hacia la producción de alimentos para autoconsumo que garantice en el mediano plazo, el suministro adecuado y sostenible, de la alimentación requerida por los núcleos familiares vinculados al programa.

En este sentido, la respuesta de las comunidades ha sido satisfactoria, al encontrar que un buen número de familias que han participado en la primera fase continúan con la producción de hortalizas y cultivos de pancoger, así como la producción de huevos y pollo para el consumo.

Semillas y aves

Se entregaron a las familias beneficiarias semillas y aves que les pueden producir aproximadamente 14 mil toneladas de alimentos y cerca de 10 millones de huevos al año. Esta producción podrá garantizar en gran medida, la satisfacción de los requerimientos nutricionales de las familias beneficiarias en el futuro inmediato.

Para afianzar el concepto de "Producir para Comer" en la población beneficiaria, se vincularon 200 instituciones educativas del área de influencia del programa, de las cuales 173 respondieron positivamente, estableciendo las huertas escolares en los pre-

dios de las escuelas y/o lotes aledaños e implementando en el plan curricular, una asignatura de Nutrición y Seguridad Alimentaria o insertando su temática en asignaturas afines, como ciencias naturales.

En cada una de estas escuelas, se capacitó un docente en temas relacionados con seguridad alimentaria y metodología de Escuela Nueva, para contar con el soporte técnico y pedagógico necesario para dar continuidad a esta iniciativa en las escuelas seleccionadas, durante los próximos años.

Con este componente del programa, se buscó reforzar el trabajo realizado con los padres de familia, al inculcar en la población infantil y juvenil vinculada a las escuelas participantes en el programa, la cultura de la producción de alimentos para autoconsumo y para así, garantizar en alguna medida, el suministro de los mismos para las generaciones futuras.

Ejecución satisfactoria

De esta manera, la ejecución del programa se concluyó satisfactoriamente, logrando gracias a las economías generadas en las compras de insumos, atender 600 familias adicionales, durante el segundo semestre del año 2005.

Algunos resultados durante la ejecución del Programa, que no estaban previstos en los indicadores del proyecto inicial, fueron los siguientes:

- El fortalecimiento de los lazos de amistad entre las familias vinculadas en cada vereda, alrededor de las actividades de capacitación desarrolladas por el equipo técnico.

- La recuperación de valores y reconstrucción de tejido social, palpable en la solución pacífica de conflictos existentes al interior de algunas familias y comunidades, los cuales fueron resueltos gracias a la dinámica de las capacitaciones realizadas durante la ejecución del programa.

- El aumento de la autoestima de los beneficiarios, quienes perdieron sus temores y se atrevieron a participar activamente en las actividades promovidas por el equipo técnico, a través de expresiones artísticas, folclóricas y dinámicas realizadas en las actividades de capacitación.

- El rescate de tradiciones culinarias locales, las cuales se van perdiendo en la medida que se abre paso la cultura de la comida "desechable".

- La reducción de la dependencia de los agricultores vinculados al programa a los insumos químicos para la producción de alimentos, a través de la capacitación en la producción de insumos de tipo orgánico.

- La participación activa de las Alcaldías, que apoyaron la ejecución del programa, a través de la vinculación de su personal técnico en actividades de capacitación, coordinación y apoyo logístico entre otras.

Agradecemos a todas las instituciones cofinanciadoras, al Programa RESA, las Alcaldías Municipales y personas que de una u otra manera participaron en la ejecución de esta fase de programa de seguridad alimentaria, confiados en que los esfuerzos realizados rendirán sus frutos en el mediano y largo plazo, cuando habitemos en un Tolima en paz y sin hambre.

